

Série Pós-Graduação
Volume 5

Dilemas e desafios na valorização de produtos alimentares tradicionais no Brasil:

Um estudo a partir do Queijo do Serro,
em Minas Gerais, e do Queijo Serrano,
no Rio Grande do Sul.

Jaqueline Sgarbi Santos





Ciências Agrárias

Série Pós-Graduação Volume 5

Dilemas e desafios na valorização de produtos alimentares tradicionais no Brasil:

Um estudo a partir do Queijo do Serro, em Minas Gerais, e do Queijo Serrano, no Rio Grande do Sul.



Reitoria

Reitor: *Pedro Rodrigues Curi Hallal*

Vice-Reitor: *Luis Isaias Centeno do Amaral*

Chefe de Gabinete: *Aline Elias Lamas*

Pró-Reitor de Graduação: *Maria de Fátima Cósio*

Pró-Reitor de Pesquisa e Pós-Graduação: *Flávio Fernando Demarco*

Pró-Reitor de Extensão e Cultura: *Francisca Ferreira Michelin*

Pró-Reitor de Planejamento e Desenvolvimento: *Otávio Martins Peres*

Pró-Reitor Administrativo: *Ricardo Hartlebem Peter*

Pró-Reitor de Infra-estrutura: *Julio Carlos Balzano de Mattos*

Pró-Reitor de Assuntos Estudantis: *Máριο Renato de Azevedo Jr.*

Pró-Reitor de Gestão Pessoas: *Sérgio Batista Christino*

Conselho Editorial

Pres. do Conselho Editorial: *João Luis Pereira Ourique*

Repr. das Engenharias e Computação: *Darci Alberto Gatto*

Repr. das Ciências Biológicas: *Flávio Roberto Mello Garcia e Marínes Garcia* (suplente)

Repr. das Ciências da Saúde: *Francisco Augusto Burkert Del Pino e Claiton Leoneti Lencina* (suplente)

Repr. das Ciências Agrônômicas: *Cesar Valmor Rombaldi, Guilherme Albuquerque de Oliveira Cavalcanti* (suplente) e *Fabrício de Vargas Arigony Braga* (suplente)

Repr. das Ciências Humanas: *Márcia Alves da Silva e Cláudio Baptista Carle* (suplente)

Repr. das Ciências Sociais Aplicadas: *Carla Rodrigues Gastaud*

Repr. das Linguagens e Artes: *Josias Pereira da Silva e Eleonora Campos da Motta Santos* (suplente)



Ciências Agrárias

Série Pós-Graduação Volume 5

Dilemas e desafios na valorização de produtos alimentares tradicionais no Brasil:

Um estudo a partir do Queijo do Serro, em Minas Gerais, e do Queijo Serrano, no Rio Grande do Sul.

Jaqueline Sgarbi Santos



Filiada à A.B.E.U.

Rua Lobo da Costa, 447 - Térreo
CEP 96010-150 - Pelotas - RS
Fone +55 53 32278411 - editora.ufpel@gmail.com

Direção

João Luis Pereira Ourique
Editor-Chefe
Janaína Buchweitz e Silva
Chefe do Núcleo de Operações
João Bordin
Chefe Seção Produção

Seção Produção

Alexandre Moreira, Gilberto Costa,
Gustavo Andrade, Marcus Neves, Nôris
Silveira
Impressão/montagem/acabamento

Seção Pós-Produção

Eliana Braz, Morgana Riva
Livraria

Seção de Pré-Produção

Isabel Cochrane
Administrativo
Gilnei Tavares, Rosendo Caetano
Criação/Edição
Anelise Heidrich
Revisão
Leonardo Siqueira (criação/edição)
Bolsistas/Estagiários

Revisão: Anelise Heidrich
Diagramação: Leonardo Siqueira
Arte da Capa: Leonardo Siqueira

Catálogo na Publicação:
Bibliotecária Kênia Moreira Bernini – CRB-10/920

S237d Santos, Jaqueline Sgarbi
Dilemas e desafios na valorização produtos alimentares
tradicionalis no Brasil : um estudo a partir do Queijo do Serro,
em Minas Gerais, e do Queijo Serrano, no Rio Grande do Sul
/ Jaqueline Sgarbi Santos – Pelotas : Ed. UFPel, 2017.
322 p. : il. – (Ciências Agrárias. Pós-Graduação, v.5)
ISBN: 978-85-7192-950-0
1. Produtos alimentares tradicionalis. 2. Valorização.
3. Queijo do Serro – Minas Gerais. 4. Queijo Serrano – Rio
Grande do Sul. 5. Patrimônio cultural. I Título. II. Série

CDD 630
363.69



SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	10
ASPECTOS METODOLÓGICOS	17
PRODUTOS ALIMENTARES TRADICIONAIS: CULTURA E PATRIMÔNIO	20
A DIVERSIDADE DOS PRODUTOS ALIMENTARES TRADICIONAIS	20
PRODUTOS ALIMENTARES TRADICIONAIS E O DEBATE SOBRE PATRIMÔNIO	26
O BRASIL E O DEBATE RECENTE SOBRE PATRIMÔNIO CULTURAL	29
<i>QUANDO OS QUEIJOS VIRAM PATRIMÔNIO</i>	35
OS PRODUTORES DE QUEIJO DO SERRO E DE QUEIJO SERRANO: GENTE PARA ALÉM DE PRODUTOS	40
SOBRE GUARDIÕES, RITUAIS E TRADIÇÃO	41
CONHECENDO OS GUARDIÕES DO QUEIJO DO SERRO	44
QUEM SÃO OS PRODUTORES DE QUEIJO SERRANO?	56
<i>PRODUTORES RURAIS, PECUARISTAS FAMILIARES, PRODUTORES DE QUEIJO</i>	56
<i>OS EMPREGADOS RURAIS E O QUEIJO</i>	59

○ SISTEMA DE PRODUÇÃO DO QUEIJO DO SERRO: TRADIÇÃO EM MOVIMENTO 66

CARACTERÍSTICAS DA REGIÃO PRODUTORA: UM QUEIJO DE OUTROS TEMPOS	66
LEITE, GADO E PASTO	71
A ORDENHA	76
O LUGAR E OS OBJETOS: ESPAÇOS E UTENSÍLIOS NA ELABORAÇÃO DOS QUEIJS	77
OS UTENSÍLIOS	80
FAZENDO O QUEIJO DO SERRO: UTENSÍLIOS E SABERES EM CONEXÃO	92
BANCA, PINGO, RALA: O QUE PERMANECE E O QUE MUDA NO QUEIJO DO SERRO?	101

○ SISTEMA DE PRODUÇÃO DO QUEIJO SERRANO: CONEXÃO ENTRE PASSADO E PRESENTE 124

OS CAMPOS DE CIMA DA SERRA: TERRA DO QUEIJO SERRANO	125
TEMPO DE FAZER QUEIJO: A SAZONALIDADE DO QUEIJO SERRANO	132
FAZENDO QUEIJO SERRANO: ESPAÇOS, UTENSÍLIOS E SABERES	137
GALPÃO, CASA DE QUEIJO E VASILHAME	138

QUEM MANDA É A LEI? CONTEXTUALIZAÇÃO DOS ASPECTOS LEGAIS QUE REGEM A PRODUÇÃO DE QUEIJO DE LEITE CRU NO BRASIL 150

ASPECTOS LEGAIS QUE REGEM A PRODUÇÃO DE QUEIJS EM MINAS GERAIS	151
OS PRODUTORES DE QUEIJO DA REGIÃO DE SERRO E A LEI: DIFERENTES PERCEPÇÕES DE UM MESMO PROCESSO	154
PRODUTORES NÃO CADASTRADOS (OS FORA DA LEI)	160
PRODUTORES CADASTRADOS	167
A LEI NOS CAMPOS DE CIMA DA SERRA	169
PARA POUCOS: PERSPECTIVAS DA COMERCIALIZAÇÃO LEGAL DOS QUEIJS ESTUDADOS	177

POSSIBILIDADES E LIMITES DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS NA VALORIZAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTARES TRADICIONAIS **188**

AS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E O DEBATE RECENTE	189
INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS: QUADRO REGULATÓRIO E INSTITUCIONALIDADES	194
A PRIMEIRA IG DE QUEIJOS ARTESANAIS DO BRASIL: QUEIJO MINAS ARTESANAL/SERRO	200
O FIO DA MEADA (OU A PONTA DO QUEIJO)	200
SENSIBILIZAÇÃO E INCLUSÃO DE PRODUTORES	203
REGULAMENTO DE USO	206
AMBIENTE INSTITUCIONAL DE APOIO	209
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA QUEIJO MINAS ARTESANAL/SERRO HOJE	212
O FUTURO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA QUEIJO MINAS ARTESANAL/SERRO	220
A FASE PÓS-IG	222
POSSIBILIDADES DE IMPLANTAÇÃO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA QUEIJO SERRANO	225
CONFLITOS EM TORNO DOS INSTRUMENTOS PARA VALORIZAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTARES TRADICIONAIS BASEADOS NO SISTEMA DE PROPRIEDADE INTELECTUAL	232

A COMERCIALIZAÇÃO DOS QUEIJOS DO SERRO E SERRANO: DOS QUARTOS E CASAS DE QUEIJO PARA AS MESAS DOS CONSUMIDORES **240**

FAZER QUEIJO OU VENDER LEITE: HÁ OPÇÃO NA REGIÃO DE SERRO?	241
A COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJOS NA REGIÃO DE SERRO	247
A COOPERATIVA DOS PRODUTORES RURAIS DO SERRO E A COMERCIALIZAÇÃO DOS QUEIJOS TRADICIONAIS DA REGIÃO	250
QUEIJEIRO, ATRAVESSADOR, COMERCIANTE DE QUEIJOS	260
MERCADO CENTRAL DE BELO HORIZONTE: TERRITÓRIO LIVRE PARA OS QUEIJOS ARTESANAIS DE LEITE CRU	266
A COMERCIALIZAÇÃO DO QUEIJO SERRANO	269

CANAIS DIVERSOS E ESTRATÉGIAS MÚLTIPLAS: DA CASA DE QUEIJO AO CONSUMIDOR	270
ÁTRAVESSADOR, INTERMEDIÁRIOS, TROPEIROS DE QUEIJOS	276
CAMINHOS E DESCAMINHOS DA COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJOS ARTESANAIS DE LEITE CRU	280
CONSIDERAÇÕES FINAIS	289
REFERÊNCIAS	297



INTRODUÇÃO

O presente estudo teve como contexto as recentes transformações no mundo rural, marcadas pela expansão da indústria alimentar, decorrentes, dentre outros fatores, das demandas fundadas no modo de vida urbano contemporâneo. Esse cenário é caracterizado pela crescente artificialização dos alimentos e pela separação entre produção e consumo, possibilitado tanto por processos de produção que proporcionam aumentar a vida útil dos alimentos, quanto pelo desenvolvimento de um sistema de distribuição em escala internacional.

Somado a essas características, o crescimento da indústria alimentar proporcionou mudanças substanciais não só nos tipos de alimentos disponíveis, mas também na relação que se estabelece com eles. Os supermercados de grandes superfícies e as redes distribuidoras de alimentos, que constituem importante forma de abastecimento na contemporaneidade, ofertam todo tipo de produtos, oriundos de distintas regiões do planeta e, em boa medida higienizados, processados e prontos para o consumo. De fato, pode-se consumir quase todos os alimentos que se puder pagar, mas

nem sempre é possível identificar de onde esses produtos vêm, como são produzidos e/ou quais riscos eles podem apresentar à saúde.

No contexto atual de distribuição de alimentos não importa em que parte do mundo uma pessoa se encontre, as tecnologias lhe proporcionarão as mesmas maçãs “Gala” e “Golden”, as batatas tipo “Bintje”, as mesmas raças de frangos, alfaces e tipos de hambúrguer. Esse distanciamento entre produção e consumo, somado ao fato de ignorarmos a origem e formas de fabricação dos alimentos, parece causar questionamentos em parcela da população, estimulando, nos consumidores, uma atitude de desconfiança diante dos alimentos. As crescentes inquietações a respeito da qualidade dos alimentos foram também impulsionadas por diversos escândalos alimentares, ocorridos especialmente nos anos 1980 e 90 — vaca louca, na Inglaterra; colza, na Espanha; dioxinas, na Bélgica; galinhas, no Brasil, entre outros —, e, mais recentemente, pela introdução no mercado de Organismos Geneticamente Modificados(OGM). Esse conjunto de fatores dá origem a um fenômeno conhecido como ansiedade contemporânea frente aos alimentos (FISCHLER, 1995; GOMES e BORBA, 2000; MENASCHE, 2003; CONTRERAS, 2005; ACAMPORA e FONTE, 2007).

A base para o entendimento do fenômeno identificado como ansiedade contemporânea frente aos alimentos é fornecida por Fischler (1995). Segundo o autor, o homem é um dos poucos seres considerados onívoros, ou seja, capaz de adaptar-se a diferentes dietas, podendo retirar de diversos alimentos os nutrientes necessários para sua sobrevivência. Embora para suprir-se necessite de uma variedade mínima, privar-se de um tipo de alimento não

lhe traz grandes problemas. O homem pode adaptar-se a outros alimentos e tem, ainda, a possibilidade de escolher. Essa situação resulta em consequências contraditórias, que o autor caracteriza como o paradoxo do onívoro. Assim, por necessitar da diversificação, o homem está motivado à inovação, à experimentação e à mudança. Contudo, esta situação o compele a ter prudência, desconfiança e certo conservadorismo, pois tudo o que é novo pode conter perigo potencial e apresenta níveis conscientes de risco. Desta forma, o homem oscila entre a neofilia— tendência ao novo, à experimentação — e a neofobia — tendência à desconfiança, à prudência e temor do desconhecido —, gerando uma ansiedade fundada na relação do homem e a comida.

Esse temor encontra na sociedade contemporânea todas as condições para manifestar-se, justamente pela variedade e possibilidade de escolhas alimentares às quais estamos expostos. Do mesmo modo, os riscos e temores parecem evidentes frente ao desconhecido, pois em muitos casos as tecnologias empregadas na produção de alimentos não deixam pistas do que se está realmente comendo. A expressão *Objetos Comestíveis Não Identificados* (OCNI) é utilizada por Fischler (1995) para abordar, com ironia, a atual situação de desconhecimento a respeito da comida, à qual a sociedade contemporânea está sujeita.

O fato de a alimentação ser uma questão central na vida das pessoas provavelmente contribuiu para que a sociedade reagisse às mudanças ocorridas no setor alimentar. Fortalecem-se movimentos nacionais e internacionais, a exemplo do desenvolvimento do Comércio Justo e da criação do Movimento *SlowFood*, que se prestam, antes de tudo, para afirmar que uma parcela da população

está alerta e consegue perceber de maneira crítica o processo de homogeneização alimentar ao qual estamos sujeitos.

A constatação da perda de sabores, raças e receitas tradicionais locais levou, segundo Contreras (2005), a inúmeras operações de resgate de variedades e receitas, muitas com apoio financeiro do Estado. Aspectos como artesanal e tradicional passam a ser valorizados mercadologicamente, levando ao crescente interesse dos produtores por selos distintivos de mercados, como Indicações Geográficas, dentre outros (CONTRERAS, 2005).

Tibério, Cristóvão e Fragata (2001) apontam a crise da agricultura produtivista juntamente com a industrialização do setor alimentar como responsáveis pelas incertezas e desconfianças vividas por parte dos consumidores relativamente às condições de elaboração de produtos agroalimentares, situação que traz a questão da qualidade dos alimentos para o centro da discussão.

De forma sintética, pode-se afirmar que as reflexões proporcionadas pela literatura que trata da alimentação em uma perspectiva mais ampla e em um viés socioantropológico levam a crer que as mudanças nas características organolépticas dos alimentos, as evidências da crise ambiental e o temor gerado pelo desconhecimento dos processos produtivos, aliados aos escândalos alimentares, são algumas das variáveis que conformam um novo cenário, em que essa conjunção de fatores evidencia a emergência de outra reflexão e comportamento em relação aos alimentos.

Assim, em contrapartida à referida ansiedade frente aos alimentos, observa-se a crescente valorização, pelos consumidores, de produtos alimentares que remetam ao rural, à saúde e que possi-

bilibem identificar sua origem. Desse modo, a demanda por alimentos seguros por parte dos consumidores e com identidade cultural faz com que o contexto de produção dos produtos alimentares tradicionais vivencie um período de redescobrimto e valorização (ACAMPORA e FONTE, 2007; MENASCHE, 2010).

Segundo Aguilar Criado, Anjos e Caldas, (2011), elementos como paisagens, arquitetura, festas e gastronomia se tornam pilares que sustentam o novo arranjo do desenvolvimento rural, principalmente na Europa, a partir do qual está se desenvolvendo uma nova marca: a de produto rural, cuja importância reside em suscitar elementos como tradição, história e natureza.

Concomitantemente à valorização desses tipos de produtos por parcela da sociedade, observa-se a intensificação de programas governamentais com foco no desenvolvimento de espaços rurais nos quais esses produtos estão ancorados. Entre as ações governamentais emergentes, algumas tratam especificamente da promoção de produtos, lugares e serviços associados ao rural e a seu modo de viver. Os produtos alimentares tradicionais têm obtido destaque em estratégias que buscam valorizar aquilo que é próprio de determinados locais, capaz de expressar traços marcantes das diferentes culturas. Atualmente, como exemplos de ações governamentais para valorização de produtos tradicionais e locais, encontram-se as Indicações Geográficas (IG) e o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial (RBCNI) — patrimonialização —, operacionalizados, respectivamente, pelo Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI), autarquia do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior (MDIC), e pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), órgão do Minis-

tério da Cultura. Juntamente a esses processos observam-se tentativas de alterações das legislações estaduais e nacionais, que regem a produção de alimentos no Brasil, buscando formalizar este tipo de produção.

O interesse em desenvolver esta pesquisa resulta do entrelaçamento de uma trajetória profissional e, posteriormente, acadêmica com a história pessoal. Cabe lembrar que sou originária de um município dos Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul, tendo crescido participando de diversas atividades rurais características da região, entre elas a produção de Queijo Serrano. Trata-se de um queijo feito com leite cru, produzido a partir da pecuária de corte extensiva, elaborado há mais de 200 anos na região. Mas, embora parte integrante da economia e da cultura regional, o Queijo Serrano pode ser considerado ameaçado, principalmente por sua vulnerabilidade frente a aspectos legais.

Apesar das adversidades encontradas em sua circulação e comercialização, o Queijo Serrano e outros produtos alimentares tradicionais têm se mantido através dos anos, tornando-se, mais recentemente, protagonistas de processos de fomento que buscam sua valorização formal por meio de ações governamentais como estratégia de desenvolvimento de espaços rurais.

Nesse quadro, a questão central da pesquisa consiste em apreender, a partir da ótica dos produtores, de que forma os referidos instrumentos — IG e patrimonialização e legislações — contribuem para a manutenção de práticas e saberes associados aos produtos alimentares tradicionais.

O universo empírico foi a Região de Serro, em Minas Gerais,

e a Região dos Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul, onde são elaborados, respectivamente, os queijos Minas Artesanal Serro ou Queijo do Serro e o Queijo Serrano. As similitudes identificadas nos sistemas tradicionais de produção — são queijos artesanais elaborados a partir de leite cru, produzidos há pelo menos dois séculos e se caracterizam por profundo enraizamento nos modos de vida e nas culturas regionais — levaram à escolha das duas regiões de pesquisa. Contudo, a questão determinante para a escolha da região de Serro como sistema a ser contrastado com a realidade da região dos Campos de Cima da Serra foi que, em 2008, o *Modo artesanal de fazer Queijo de Minas nas regiões de Serro e das serras da Canastra e do Salitre* foi registrado como Bem Cultural de Natureza Imaterial, pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Também, o sistema de produção do Queijo Serro se constituiu na primeira Indicação Geográfica de queijos artesanais do Brasil. Esses elementos, associados às semelhanças entre os dois sistemas de produção selecionados, proporcionariam que as reflexões acerca da realidade empírica do Queijo do Serro aportassem questões para discutir a valorização formal do Queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul.

Tomando, desse modo, o caso do Queijo do Serro, em Minas Gerais, e colocando-o em contraste com os processos de valorização em curso do sistema do Queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul, a pesquisa tem como objetivo geral estudar as tensões, conflitos, possibilidades e contradições acionadas a partir de diferentes ações do Estado brasileiro no que se refere a processos de reconhecimento e valorização de produtos alimentares tradicionais.

ASPECTOS METODOLÓGICOS

O interesse em desenvolver a pesquisa com o tema dos queijos artesanais e instrumentos de valorização levou à região dos Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul, e à Região de Serro, em Minas Gerais. Todavia, é importante pontuar, conforme ensina Geertz (1989, p. 16), que “o lócus de estudo não é o objeto de estudo”, pois “os antropólogos não estudam *as* aldeias (tribos, cidades, vizinhanças), eles estudam *nas* aldeias”. Essa reflexão é pertinente não só para estudos com viés antropológico, mas, em geral, para as pesquisas que se inserem em um determinado espaço físico em que o local não é em si objeto de investigação, mas cenário em que se estabelecem as relações que interessam à pesquisa.

A Figura 1 identifica os dois estados onde o estudo foi desenvolvido, apontando, em cada um deles, a localização das regiões produtoras de queijo em foco.

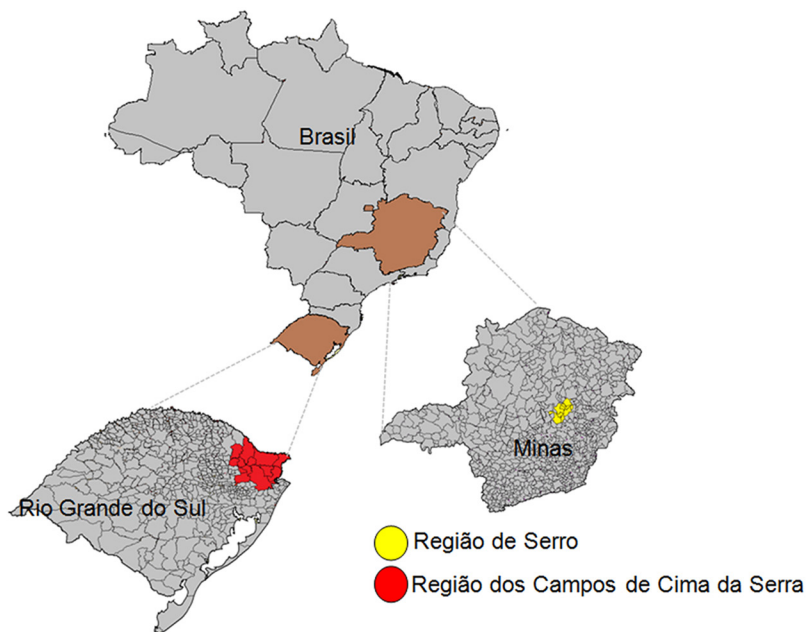


Figura 1 – Mapa ilustrativo do Brasil com indicação das regiões pesquisadas

Fonte: Elaboração da autora a partir do Atlas de Desenvolvimento Humano

Para a obtenção de dados, buscou-se inspiração no método etnográfico. Para Geertz (1989), além de estabelecer relações, selecionar informantes, transcrever textos, levantar genealogias, mapear campos e manter um diário — que se constituem em técnicas e procedimentos —, a etnografia é caracterizada pelo tipo de esforço intelectual a ser empreendido. Parte desse esforço pode ser enten-

dido a partir das reflexões de Oliveira (1998), para quem a pesquisa antropológica se constitui em três momentos essenciais: o olhar, o ouvir e o escrever. O aporte teórico e preceitos que norteiam a pesquisa ajudam a direcionar e “domesticar” o olhar, para que o pesquisador, estando em campo, possa ver além dos elementos e dos fatos observados. Nesse sentido, o ouvir atua de forma a complementar o olhar durante a investigação. Para além de ouvir, o autor salienta a importância de “saber ouvir”, tornando o “informante” um “interlocutor”, propiciando assim que haja um diálogo em que ambos estejam em condições de igualdade, podendo interagir.

Para cumprir seus propósitos, o trabalho apoiou-se na bibliografia disponível sobre o tema, sobretudo na antropologia da alimentação, sendo que a pesquisa de campo foi composta por três processos complementares:

(a) pesquisa junto a produtores de queijo Minas Artesanal da região de Serro, em Minas Gerais;

(b) pesquisa junto a produtores de Queijo Serrano de Campos de Cima da Serra, Rio Grande do Sul;

(c) pesquisa junto às instituições nacionais e locais responsáveis pelos instrumentos de valorização de produtos alimentares tradicionais.

A apresentação da pesquisa foi estruturada em oito capítulos, seguidos das considerações finais, que dão fechamento ao estudo.

PRODUTOS ALIMENTARES TRADICIONAIS: CULTURA E PATRIMÔNIO

Neste capítulo, apresentam-se conceitualmente os produtos alimentares tradicionais, enfocando que tais produtos não podem ser compreendidos como resultado final de uma cadeia produtiva, mas como elos de um sistema onde a diversidade é uma característica marcante. Discutem-se as noções de cultura e patrimônio, nas quais está embasada a política de patrimonialização executada atualmente no Brasil pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Na sequência, tomando por referência o Queijo do Serro, trata-se das possibilidades e limites auferidos pela política de patrimonialização para preservação de produtos alimentares tradicionais, entre eles o Queijo Serrano.

A DIVERSIDADE DOS PRODUTOS ALIMENTARES TRADICIONAIS

Existem diferentes denominações para se referir aos produ-

tos alimentares tradicionais, como alimentos tradicionais, produtos típicos, locais, territoriais, entre outros. Embora associadas a diferenças de abordagens e ênfases, características dos distintos autores, o termo refere-se a produtos que possuem forte enraizamento em seu espaço de origem, capazes de mobilizar sentimentos de pertencimento, tradição, localidade e uma ancestralidade comum. Mediante a discussão realizada por Cruz (2012), pode-se dizer que os produtos alimentares tradicionais ou alimentos tradicionais — denominações que serão utilizadas no decorrer deste estudo —, são aqueles cujas práticas de produção e preparação, em muitos contextos rurais, seguem modos de fazer rituais, conduzidos por produtores que detêm conhecimento e reputação necessários para manter a produção. Trata-se de modos de produção que envolve não apenas o produto final, mas todo o processo, que vai desde a origem das matérias-primas, modos de produzir, armazenar e consumir, nutrindo, no presente, os laços que ligam o passado ao futuro.

Tais conexões podem ser identificadas nos sistemas queijeiros estudados, entretanto sua compreensão passa necessariamente pela aceitação de que, embora conjugados a elementos rituais, a diversidade é uma de suas características indissociáveis. Ela se manifesta tanto na pluralidade de práticas e saberes como nos sentidos que cada produtor atribui a seu ofício. Conforme será visto nos capítulos posteriores, no sistema dos queijos do Serro e Serano, não existe um modo de fazer, mas os modos de fazer, sendo que esta parece ser uma característica dos sistemas tradicionais em geral, onde ambiente, utensílios e saberes serão manejados de diferentes formas, num processo intuitivo de criação ancorado em

algum lugar do passado.

No contexto do estudo os sistemas queijeiros podem ser pensados pela ótica de Empeaire (2010, p. 19), como um conjunto de “saberes, mitos e relatos, práticas, produtos, técnicas, artefatos e outras manifestações associadas que envolvem espaços manejados e plantas cultivadas”. Dessa forma, tanto o Queijo do Serro como o Queijo Serrano constitui-se em elemento central de sistema complexo e diverso, que inclui o ambiente natural, utensílios, espaços físicos, saberes, práticas, modos de vida, cultura, enfim, o jeito de produzir, ser e viver de famílias rurais de Minas Gerais e dos campos do Rio Grande do Sul.

Segundo Empeaire (2010, p. 18), produzir “é não somente mobilizar saberes, conceitos, ferramentas e relações sociais de caráter particular, mas é também expressar concepção de mundo e da sociedade”. Pensando na conexão desse conjunto de elementos é que a valorização dos queijos parece fazer sentido, pois, para além de valorizar o produto, os instrumentos de reconhecimento formal, sejam eles patrimonialização, indicação geográfica ou outro processo, devem mobilizar e articular as diferentes dimensões e características que compõem cada sistema queijeiro, levando em consideração a diversidade inerente a eles.

Krone e Menasche (2009) tratam da diversidade do sistema de produção do Queijo Serrano e salientam que tal sistema se caracteriza pela artesanidade, com a produção sendo realizada em pequena escala, por distintos produtores, geograficamente dispersos no território. Assim, cada peça de queijo pode ser considerada única, resultado da diversidade de saberes e fazeres. Os autores

citados ponderam que nem todos os métodos para produção de queijos nos Campos de Cima da Serra podem ser considerados como resultantes em Queijo Serrano, são os próprios produtores que definem os marcadores — a utilização de leite cru, uso do pasto nativo e raças rústicas —, que, sob sua ótica, dirão o que é ou não Queijo Serrano.

A respeito da diversidade na produção de queijos, Bérard e Marchenay (2005) afirmam que, no reconhecimento dos sistemas alimentares tradicionais como emblemáticos de uma cultura, a elaboração de queijos se conforma em um sistema particular, pois se encontra no cruzamento entre o cultural e o biológico. A partir de uma matéria-prima — o leite —, expressam-se uma diversidade de práticas e saberes em que se ligam o animal, o vegetal e os microrganismos, assim como as pessoas e os utensílios, capazes de perpetuar tradições e manter paisagens.

A reflexão a partir dos dados de campo levou ao questionamento da possibilidade de compatibilidade entre valorização formal de sistemas alimentares tradicionais e preservação de suas características essenciais. Nesses sistemas, pode-se afirmar que a seleção de instrumentos, formas e modelos de valorização torna-se bastante complexa, pois se está diante de um universo extremamente variado em todas as suas dimensões. Talvez tais ações se tornassem mais simples se o objeto em questão — os produtos alimentares tradicionais — tivesse um padrão, se ele se apresentasse de forma homogênea, mensurável e estável. Longe disso, o desafio é aprofundar-se num universo em que, segundo Bérard e Marchenay (2005), a diversidade é onipresente, refletida em uma enorme quantidade de bebidas, queijos, embutidos, carnes, azeites,

entre outros, e traduzida nas escalas de fabricação, nos modos de comercialização, no papel do produto na comunidade e na sua história. Os autores destacam que alguns produtos possuem um rico embasamento cultural; outros, uma relação cultural mais tênue. De qualquer modo, possuem uma relação particular com o espaço de origem, acompanhada por uma anterioridade de práticas coletivas.

Para pensar a valorização dos produtos tradicionais na perspectiva de sistema cultural diverso, é pertinente vislumbrar a noção de cultura como pensada a partir da antropologia, identificada em tudo o que caracteriza uma população “ou um conjunto de modos de ser, viver, pensar e falar”. Refere-se ao “conhecimento que uma sociedade tem de si mesma sobre outras, sobre o meio em que vive, sobre a própria existência, incluindo as formas de expressão simbólica de conhecimentos, da construção de objetos e das práticas rituais e artísticas” (OLIVEIRA, 2004, p. 28).

Para Geertz (1989, p.66), o conceito de cultura

denota um padrão de significados transmitidos historicamente, incorporado em símbolos, um sistema de concepções herdadas expressas em formas simbólicas por meio das quais os homens comunicam, perpetuam e desenvolvem seu conhecimento e suas atividades em relação à vida.

Em retrospectiva dos antecedentes históricos do conceito de cultura, Laraia (1999) afirma que a cultura opera nos indivíduos e nos grupos sociais por meio do modo de ver o mundo, das apreciações valorativas e morais, dos comportamentos sociais e até mesmo das posturas corporais, manifestações essas resultantes de uma herança cultural. O autor ilustra essa concepção com uma

expressão da antropóloga norte-americana Ruth Benedict, que diz que a cultura é a lente pela qual o homem vê o mundo.

Outro aspecto ao considerar a cultura como elemento chave de um processo de reconhecimento formal de produtos alimentares é o fato de esta se constituir em processo dinâmico, pois conforme diz Laraia (1999), o ser humano é capaz de questionar seus hábitos e assim modificá-los. Dessa forma, todo o sistema cultural está em constante mudança, que pode ocorrer internamente ao sistema e, em geral, de maneira lenta ou resultante da interação de um sistema cultural com outro, provocando uma aceleração no processo de transformação. Assim, um processo de reconhecimento formal dos produtos alimentares tradicionais, além de levar em consideração a diversidade dentro do próprio sistema, precisa ainda entendê-lo como algo dinâmico e de caráter processual. Contudo, como discutido no decorrer do trabalho, tais mudanças embora decorrentes de um processo “vivo” precisam ser entendidas e interpretadas pelos principais atores envolvidos, no caso dos queijos estudados, as famílias produtoras.

Na perspectiva utilizada por Woortmann (2004), a cultura pode ser vista como um sistema de comunicação em duplo sentido, “um sistema de mensagens ditas por algumas ‘coisas’ sobre outras ‘coisas’ e onde diferentes núcleos de representações estão em comunicação uns com os outros, formando uma rede de significados” (WOORTMANN, 2004, p. 5). A partir da concepção desse autor, a comida, em geral, e os produtos tradicionais como o queijo, em particular, podem ser vistos como “coisas” que, para além da materialidade, remetem aos núcleos de representações, entendidos como as categorias terra, trabalho e família, que se articulam em

redes de representações, formando a cultura (WOORTMANN, 2004). Assim, em torno de tais núcleos de representações, a cultura elabora textos que serão lidos, pois, segundo Geertz (1989, p. 212), “a cultura de um povo é um conjunto de textos, eles mesmos conjuntos, que o antropólogo tenta ler por sobre os ombros daqueles a quem eles pertencem”.

Dessa forma, os produtos tradicionais falam de terra, família, modos de vida; e tais categorias formadas e formadoras da cultura local devem articular-se no momento da escolha de um instrumento ou de ações de valorização formal.

Na sequência deste capítulo, trata-se do conceito de patrimônio cultural que, como será evidenciado, está na base da concepção de valorização formal dos produtos alimentares via Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial, caminho já trilhado pelo Queijo do Serro e um processo em andamento no caso do Queijo Serrano.

PRODUTOS ALIMENTARES TRADICIONAIS E O DEBATE SOBRE PATRIMÔNIO

A crescente apropriação da categoria patrimônio cultural pelo Estado parece evidente nas ações governamentais recentes que tratam do tema e que será abordado no desenvolver do estudo. Todavia, o fato de um bem ser reconhecido como patrimônio pelo Estado não significa necessariamente que esse reconhecimento tenha respaldo junto à população que o constituiu. O contrá-

rio também é verdadeiro, existem determinados bens que fazem sentido e são reconhecidos como patrimônio por um segmento da população, porém não possuem respaldo institucional — como evidenciado, por exemplo, em inúmeros casos de produtos alimentares tradicionais que se desenvolvem de forma autônoma, sem o reconhecimento do Estado. Para abordar essa questão, Gonçalves (2005) utiliza a noção de ressonância, proposta por Stephen Greenblatt, para quem esse conceito tem a capacidade de evocar no espectador as forças culturais complexas e dinâmicas das quais emergiram. Para esse autor, muitos objetos podem ser entendidos como patrimônio pela ressonância junto a uma dada população, devido à sua capacidade de mediação entre o passado e o presente, ou entre o material e o simbólico.

Nessa perspectiva é possível dizer que os queijos estudados, cada um em seu contexto, possuem ressonância entre as populações em que transitam. Por meio dos queijos, produtores e consumidores acionam categorias como tradição, gosto, sabor, cultura, família e história. Do ponto de vista da valorização formal, a abordagem recente da noção de patrimônio imaterial adotada pelo Estado brasileiro remete a lugares, celebrações, alimentos e cultos. Gonçalves (2005) associa a adoção contemporânea da noção de patrimônio imaterial à moderna concepção antropológica de cultura, na qual “a ênfase está nas relações sociais, ou nas relações simbólicas, mas não especificamente nos objetos materiais e nas técnicas”, salientando que ainda assim, não há como falar em patrimônio sem destacar também sua materialidade. Assim, patrimônio se constitui em uma categoria ambígua, que transita entre o material e o imaterial, reunindo, portanto, as duas dimensões (GON-

ÇALVES, 2005 p. 21).

No caso dos queijos artesanais de leite cru, temos a porção material constituída pelo produto em si, juntamente com utensílios e acessórios que só fazem sentido como bem cultural se pensados dentro de sua porção “imaterial”, ou seja, o saber fazer, os modos de vida, identidades, valoração simbólica. Suas representações e significados inscritos no sistema de produção artesanal têm lógica para os produtores que são, em última instância, conforme será evidenciado no próximo capítulo, os guardiões da tradição. Referimo-nos, portanto, a conhecimentos tradicionais que são, de acordo com Santilli (2005a, p. 65), “produzidos e gerados de forma coletiva, com base em ampla troca e circulação de ideias e informações, transmitidas oralmente”.

Tempass (2006, p. 135) afirma que nenhum “bem cultural existe por si só, ele faz parte de um sistema sem o qual ele perde o seu sentido”. Santilli (2005a), por sua vez, destaca não ser possível compreender os bens culturais sem os valores neles investidos, da mesma forma que não se pode entender a dinâmica da cultura imaterial sem a porção material que lhe dá suporte. No sistema de produção de queijos, a reflexão proposta por Tempass (2006) faz todo o sentido, pois propõe a diluição da dualidade entre porção material e imaterial de um bem, dado que a primeira necessitou de um conhecimento, de um reconhecimento e de uma construção classificada no campo imaterial do patrimônio. Por seu turno, todo bem imaterial necessita de uma base material, sobretudo se pensarmos os bens juntamente com os seus respectivos sistemas.

Um aspecto central nessa discussão é que para tratar a ques-

tão do patrimônio, o Estado brasileiro possui políticas e legislações distintas, que estabelecem uma separação entre patrimônio imaterial e material, pelo menos no que se refere a seu ordenamento burocrático. Contudo, tal dissociação, se levada a cabo, na prática não parece pertinente, e certamente não o é para os produtos alimentares tradicionais, em que o material e o simbólico encontram-se intimamente relacionados. Conforme será discutido no capítulo quatro, no caso do Queijo do Serro, em particular, essa dissociação parece trazer consequências desastrosas para o sistema daquele queijo, uma vez que utensílios e saberes são conectados desde sua origem e, por questões de ordem prática e legal, estão se distanciando.

O BRASIL E O DEBATE RECENTE SOBRE PATRIMÔNIO CULTURAL

Atualmente, o termo patrimônio tem sido utilizado em diferentes áreas de conhecimento e com os mais variados contextos. Segundo Contreras (2005), a expressão patrimônio relaciona-se com algo que nos foi legado pelo passado ou, ainda, com o passado que se quer preservar. Esse entendimento possibilita dizer que os “objetos do patrimônio permitem interpretar a história no espaço e no tempo”, alimentando o sentido de pertencer a uma coletividade com identidade própria (CONTRERAS, 2005, p. 129).

Para o autor, existem duas lógicas envolvidas na noção de patrimônio: a lógica político-cultural e a lógica mercantil. No en-

tanto, ainda que as duas lógicas apareçam entrelaçadas, muitas vezes o que se percebe é uma delas justificando a outra, ou seja, torna-se patrimônio a face político-cultural de algo para privilegiar sua inserção mercantil. No caso de produtos alimentares, como os queijos estudados, deve-se ter presente que esses processos de inserção mercantil dependem de outros fatores, como escala de produção, aspectos legais, organização social, entre outros, conforme foi identificado na pesquisa.

Gonçalves (2005) salienta a existência de sociedades nas quais os bens materiais não podem ser classificados como objetos separados de seus proprietários. São bens que nem sempre possuem valor utilitário, ainda que possam servir a propósitos práticos. O que os distingue é o fato de possuírem significados mágico-religiosos e sociais, conformando-se em verdadeiras entidades, dotadas de espírito, personalidade, vontade (GONÇALVES, 2005).

Para compreender-se quais as possibilidades existentes de proteção de sistemas alimentares tradicionais por meio do instrumento da patrimonialização é pertinente entender que uma longa caminhada foi percorrida até o Estado brasileiro chegar ao atual entendimento de o que é patrimônio e de o que pode e deve ser protegido de nossa cultura.

O primeiro órgão voltado para a preservação do patrimônio, no Brasil, foi a Inspeção de Monumentos Nacionais (IMN), criada em 1934 como um órgão vinculado ao Museu Histórico e Artístico Nacional. Algumas das principais finalidades eram a de impedir que objetos antigos, referentes à história nacional, fossem “retirados do país em virtude do comércio de antiguidades, e que

as edificações monumentais fossem destruídas por conta das reformas urbanas, a pretexto de modernização das cidades” (SANDOVAL, ARRUDA e SANTOS, 2009, p. 6).

Em 1936, Mario de Andrade elaborou o Anteprojeto de Proteção do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Segundo Oliveira (2004), nele já constava a preocupação com a proteção de bens culturais de natureza imaterial. O documento visava à criação do Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (SPHAN), que posteriormente passou a Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). As ideias de Mario de Andrade não encontraram respaldo na sociedade conservadora da época, tanto que até os anos 1970 a ênfase do IPHAN residia na proteção do patrimônio material. A partir desta época, o tema do patrimônio imaterial retorna por meio de ações experimentais ligadas ao Centro Nacional de Registros de Referência Cultural e ao Instituto Pró-Memória (OLIVEIRA, 2004).

O marco definitivo para a inclusão do patrimônio imaterial — e tudo o que ele representa — nas ações de salvaguarda veio com a promulgação da Constituição de 1988 (OLIVEIRA, 2004; ARANTES NETO, 2005; SANTILLI, 2005a). Para além da valorização do patrimônio de pedra e cal, encontrado na Lei do Tombamento, é possível perceber uma ampliação da noção de patrimônio cultural, na qual se identifica a valorização da pluralidade cultural e uma busca da concretização da cidadania e dos direitos culturais (SANTILLI, 2005a).

Segundo o Artigo 216 da Constituição Federal de 1988, p. 215:

Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem: **I - as formas de expressão; II - os modos de criar, fazer e viver;** III - as criações científicas, artísticas e tecnológicas; IV - as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; V - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico. § 1º O poder público, com a colaboração da comunidade, promoverá e protegerá o patrimônio cultural brasileiro, por meio de inventários, registros, vigilância, tombamento e desapropriação, e de outras formas de acatamento e preservação [Grifos meus].

Os evidentes avanços apontados no texto constitucional não representaram de imediato uma reorientação prática, em que a preservação da diversidade cultural brasileira se tornasse alvo de ações do poder público. Somente em novembro de 1997, por ocasião de comemoração de seus 60 anos de criação, o IPHAN promoveu o Seminário Patrimônio Imaterial: Estratégias e Formas de Proteção. No evento, foi lançada a Carta de Fortaleza, documento considerado um marco para a regulamentação da política de salvaguarda do país (MINISTÉRIO DA CULTURA/IPHAN, 2006).

Parece evidente que a valorização do patrimônio cultural trata-se de um processo recente, pois embora o reconhecimento de bens imateriais esteja presente na Constituição desde 1988, sempre

teve menos destaque que o de bens materiais, de modo que só em 2000, três anos após o lançamento da Carta de Fortaleza, o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial foram criados. Dependendo da natureza do bem cultural, o registro se realiza pela inscrição em um dos quatro livros: dos Saberes, das Formas de Expressão, das Celebrações e dos Lugares (ALVES, 2011).

Percebe-se que faz pouco mais de uma década que existem instrumentos de política pública que permitem a preservação do patrimônio cultural brasileiro. Oliveira (2004) destaca o Decreto nº 3.551 de 04 de agosto de 2000 — que institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial e cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial — e o Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) como instrumentos que estabelecem uma política de identificação sistemática de bens culturais de natureza processual e dinâmica, características indissociáveis dos bens culturais de natureza imaterial (BRASIL, 2000). O INRC, segundo o IPHAN, se constitui em uma metodologia de pesquisa desenvolvida por este Instituto com vistas à produção de conhecimento sobre diferentes “domínios da vida social aos quais são atribuídos sentidos e valores e que, portanto, constituem marcos e referências de identidade para determinado grupo social”. A respeito do INRC, com enfoque em produtos alimentares tradicionais, pode-se destacar, no Rio Grande do Sul, a realização da pesquisa INRC – Produção de Doces Tradicionais Pelotenses, que teve como objetivo “levantar e justificar os argumentos necessários para definir o doce pelotense como patrimônio imaterial e o seu fazer como inserido numa tradição doceira da região”. Por meio desse inventário foi possível

preencher lacunas deixadas pelos registros históricos que não contemplavam a diversidade da tradição doceira regional (FERREIRA, CERQUEIRA e RIETH, 2008, p.92).

No que se refere aos registros, segundo o IPHAN, atualmente existem no Brasil 30 bens culturais registrados, dos quais três estão associados especificamente à produção de alimentos tradicionais: o Ofício das Baianas do Acarajé, na Bahia, o Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas Regiões do Serro e das Serras da Canastra e do Salitre, e, mais recentemente, a Produção Tradicional e Práticas Socioculturais Associadas à Cajuína, no Piauí. Todavia é preciso ter presente que embora os outros registros não sejam especificamente para um sistema de produtos alimentares tradicionais, possuem forte vínculo com a comida tradicional, que está relacionada a vários bens registrados. Exemplos dessa situação é o registro da Feira de Caruaru, em Pernambuco, espaço onde a socialização e a comida se fundem e se complementam, ou as festas de santos como a Festa do Divino Espírito Santo em Pirenópolis, Goiás, celebração onde a comida e a religiosidade estão no centro da manifestação cultural e o registro do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro como Bem Cultural de Natureza Imaterial. Nesse último exemplo, segundo Emperaire (2010), migrou-se da noção de agricultura para a noção de sistema; naquela realidade entende-se que a mandioca (*Manihot esculenta crantz*), do Rio Negro, Amazonas, assim como o Queijo Serrano, no contexto dos Campos de Cima da Serra, é o elemento estruturante, que articula os demais, em um sistema que caracteriza a cultura local.

Particularmente no que se refere aos processos de patrimonialização de alimentos, é também interessante ter presente a análi-

se de Menasche (2013), que contextualiza o debate sobre patrimônios alimentares. A autora recupera e analisa o atual debate no qual saberes e práticas associados ao ato alimentar — até pouco tempo considerados atos cotidianos e ordinários — passam a se constituir, mais recentemente, em manifestações de patrimônio cultural.

A reconstrução da caminhada do processo de patrimonialização no Brasil se mostra pertinente para evidenciar que estamos diante de um processo em elaboração, do qual nem todos os caminhos foram percorridos. No caso dos queijos estudados, cujas singularidades dos processos de fabricação são revestidas de saberes passados de geração em geração, o registro como bem cultural parece um caminho interessante, pois, conforme afirma Tempass (2006), ao mesmo tempo em que o registro é um mecanismo de proteção, permite a continuidade de suas transformações históricas, questão determinante para os produtos alimentares tradicionais. Assim, seguindo o caminho trilhado pelo Queijo Minas Artesanal, também os atores articulados em torno do sistema do Queijo Serrano buscam o seu reconhecimento como Bem Cultural de Natureza Imaterial.

QUANDO OS QUEIJOS VIRAM PATRIMÔNIO

Nos sistemas do Queijo do Serro, assim como no do Queijo Serrano, acredita-se que o que deve ser preservado não é apenas o produto em si, mas um conjunto de representações, símbolos e identidades, criados e recriados a partir dele. Assim, a patrimonialização desponta como possibilidade para assegurar que os sistemas tradicionais tenham suas principais características preservadas.

Em um dos contextos estudados, em 2002, acionado pela Associação de Amigos do Serro (AAS), o Instituto Estadual de Patrimônio Artístico de Minas Gerais (IEPHA-MG), interpretou e registrou, no Livro dos Saberes, o *Modo de Fazer Queijo Artesanal da Região do Serro* como Patrimônio Imaterial de Minas Gerais. O registro nacional foi conquistado para o *Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas nas Regiões do Serro e das Serras da Canastra e do Salitre*, em 2008.

No momento da pesquisa de campo, tramitava a construção do Plano de Salvaguarda dos queijos mineiros, passo seguinte a ser dado após o registro. Por meio do Plano buscam-se construir com os atores locais estratégias para a preservação do bem registrado. O Plano de Salvaguarda consiste em um conjunto de ações que visam a proteger um bem cultural e, para sua construção e implementação, é fundamental a parceria entre governo e demais atores (indivíduos ou instituições) que atuam junto ao bem registrado.

As observações de campo demonstraram que o registro confere visibilidade ao bem registrado, tem impacto positivo na autoestima dos produtores e da comunidade no qual ele está inserido. Atua como aglutinador de outros processos de proteção que podem se agregar a ele, contribuindo para a preservação do bem. Contudo, o aspecto mais expressivo do registro refere-se à possibilidade de articulação de instituições com vistas à produção de conhecimento sobre o bem. O processo de registro é uma oportunidade impar de sistematização de informações, pesquisas e reconstrução histórica a respeito do bem registrado, se constituindo no momento de se realizar uma ampla apreciação do bem em questão, identificando suas características essenciais e as mudanças em

curso. Fortalecem-se elementos identitários associados ao rural, aderidos a um modo de vida. O registro dos queijos mineiros teve impacto em outros sistemas, a exemplo do Queijo Serrano como já dito, cujas instituições de apoio se mobilizaram para também registrar seu modo de fazer. Assim, desde 2013, está tramitando no IPHAN o processo de registro como Patrimônio Cultural de Natureza Imaterial do *Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano de Santa Catarina e do Rio Grande do Sul*.

Ter um bem registrado em uma dada região pode servir de catalisador de outras ações que, somadas ao registro, poderão ser instrumentos efetivos de preservação contextual de um bem. Frequentemente no caso de produtos alimentares associa-se o RBCNI à Indicação Geográfica, tema que será discutido especificamente no capítulo sete.

Laraia (2004) destaca o aspecto positivo do registro ao propiciar que o Estado reconheça a existência de um bem, seu valor, como referência de nossa identidade. Para o autor, tal reconhecimento pode significar que o “Estado e a sociedade assumem a responsabilidade de sua preservação, sem com isto assumir o papel de intervenção no processo criativo espontâneo da sociedade” (LARAIA, 2004, p. 18). Por ser processual e dinâmico, o registro prevê as mudanças que podem ocorrer com o passar do tempo e tende a não cristalizar os bens registrados.

Não obstante, alguns problemas foram identificados para a construção do Plano de Salvaguarda do Queijo do Serro, a exemplo da dificuldade de mobilização das regiões diretamente afetadas pelo processo. Isso ocorre devido a diversos fatores, entre eles, as

significativas distâncias entre as regiões produtoras, a carência de recursos para o deslocamento até as atividades de planejamento e as dificuldades de envolvimento dos produtores no processo. Assim, muitas vezes quem participa das reuniões de articulação do plano, promovidas pelo IPHAN, é uma minoria, que se encontra liderando os processos. Dessa forma, nem sempre essas representações conseguem dar voz ao grande contingente de produtores, muitos deles, no caso de Serro, informais. Cabe lembrar que, por se tratar de alimentos, o Plano de Salvaguarda dos queijos tende a acatar aspectos da legislação sanitária, detalhados no capítulo seis, que, em muitos casos, são antagônicos a aspectos da tradição e da cultura do bem.

Entretanto, é oportuno ressaltar que, para ter sua circulação e comercialização asseguradas, os queijos devem estar de acordo com a legislação que rege a produção de alimentos no Brasil, e, para isso, faz-se necessária ampla conversão dos sistemas tradicionais (práticas, utensílios, instalações) a sistemas modernizados, o que, frequentemente, leva ao desaparecimento das práticas tradicionais, conforme discutido no decorrer do trabalho. Fonseca (2010) questiona o foco a ser adotado no caso de registro de bens que possuem caráter processual, para os quais não existe um bem fisicamente delimitável, mas uma multiplicidade de elementos interdependentes, em contexto sociocultural, econômico, ecológico e de fronteiras imprecisas.

Conforme Alves (2011), a patrimonialização consiste em processo de caráter estritamente declaratório, ou seja, não cria direitos de qualquer espécie aos produtores. Dessa forma, ainda que sejam patrimônios nacionais, protegidos por leis específicas,

os queijos artesanais de leite cru continuam em situação de vulnerabilidade, dada a sua submissão à legislação sanitária que rege a circulação e comercialização de alimentos no Brasil.

As evidências empíricas permitem dizer que os produtos alimentares tradicionais estão sujeitos a dois Estados: um que protege, salvaguarda e valoriza; outro que persegue, apreende e condena. O primeiro representado, principalmente, pelo apoio às ações de salvaguarda e proteção de bens, desenvolvidos por instituições estatais com o apoio e articulação com organizações da sociedade civil. Neste campo de atuação estatal noções como cultura e patrimônio estão entrelaçadas e tornam-se pertinentes de ser acionadas. O “segundo Estado”, representado principalmente pelas instituições de normatização que elaboram as leis que regem a produção de alimentos no país, tem uma perspectiva voltada para os produtos em si, dissociados de contextos e ambientes de produção, conforme discutido no capítulo seis.

No centro dessas questões estão as pessoas, apresentadas no próximo capítulo, milhares de famílias com suas práticas, saberes há muito constituídas e que, para além de produtos e posicionamentos estatais, buscam viver e trabalhar de acordo com suas lógicas e visões de mundo.

OS PRODUTORES DE QUEIJO DO SERRO E DE QUEIJO SERRANO: GENTE PARA ALÉM DE PRODUTOS

Os sistemas de produção de queijos artesanais nas duas regiões estudadas têm sua produção e circulação assegurada por um mosaico de categorias de produtores que interagem e se complementam na manutenção das tradições locais de fazer queijo. Gente que reproduz técnicas, expressa saberes, cria e recria tradições, construindo, assim, o jeito de ser e de viver do lugar, categorias que foram lentamente sendo desvendadas à medida que avançava o trabalho de campo. Assim, foi possível identificar que existem diferentes perfis de produtores que se constituem, cada um ao seu modo, em guardiões da tradição da produção de queijos. Para além dos produtores ditos tradicionais, a guarda da tradição se ampliou, se modificou e, atualmente, assume diferentes contornos. Na região de Serro, são grandes fazendeiros, pequenos proprietários, vaqueiros e, mais recentemente, agricultores familiares. Nos Campos

de Cima da Serra são pecuaristas familiares, empregados rurais, ou simplesmente produtores de Queijo Serrano.

Neste capítulo caracterizam-se esses produtores nas duas regiões estudadas, buscando demonstrar que indiferentemente da categoria social, o *fazer queijo* está associado com um modo de vida específico em que a elaboração do produto tem um lugar de destaque.

SOBRE GUARDIÕES, RITUAIS E TRADIÇÃO

Nos sistemas queijeiros, a questão da tradição foi sempre um elemento caro ao estudo, tendo-se, no entanto, percebido a campo que, para além do âmbito acadêmico, nas regiões estudadas o conceito de tradição apresentava, na perspectiva de Gonçalves (2005), ressonância. Ou seja, fazia sentido para as populações envolvidas em sua produção. É, assim, um conceito vivo e interpretado pelos atores locais, tornando-se importante apreender seus significados para os contextos em questão. Neste trabalho, aborda-se o tema da tradição não como algo cristalizado e estático, mas em uma perspectiva dinâmica, em constante mutação, incluindo transformações que, embora muitas vezes ocorram motivadas por agentes externos ao sistema, conforme abordam Cunha e Almeida (2002), são ressignificadas pelos atores locais e fazem sentido para os grupos envolvidos com a tradição, que são em última instância seus guardiões.

Nos contextos do estudo, os guardiões são os/as produto-

res/as de queijo — em geral, homens na região de Serro e mulheres nos Campos de Cima da Serra. A importância de um guardião está relacionada ao poder mediador que possui dentro de uma tradição. Diferenciam-se dos especialistas não apenas por suas competências, que estão evidenciadas, mas também por seu *status* e reconhecimento na ordem tradicional (GIDDENS, 1997).

Na região de Serro, a visibilidade dos guardiões evidenciou-se de modo particular ao longo da pesquisa. Como será abordado na sequência, ainda que estejam em curso mudanças, o *status* dos antigos ou das *fazendas tradicionais* é referenciado pela coletividade.

Na região dos Campos de Cima da Serra a comunidade identifica os produtores dos *bons queijos*, aqueles que num grupo maior têm reconhecimento, notoriedade adquirida anteriormente aos aspectos legais ou de selos de identificação.

No que tange à tradição, vale ressaltar que o tempo, ainda que seja um importante fator a considerar, não é primordial, pois uma tradição não precisa necessariamente ser antiga, pois não é esse o único e principal fator que define algo como tradicional. De todo modo, deve ter uma dimensão de envolvimento com o passado e com a persistência no presente. Assim, para além de terem um horizonte temporal longo em sua origem, os queijos estudados não são tradicionais porque produzidos há mais de 200 anos, mas porque se referem a saberes e práticas que, por algum motivo, fizeram sentido para os atores envolvidos e por isso, segundo eles, mereceram ser preservados. São referências passadas que, de algum modo, organizam o presente. Para estar viva, a tradição pre-

cisa obter na atualidade sua significação, pois é na ancoragem com o presente que ela adquire sua força, fazendo com que a tradição seja geradora de continuidade. A tradição remete à coletividade e não apenas a compartilhamento e transmissão, mas como forma de organizar a memória coletiva (GIDDENS, 1997; CUNHA e ALMEIDA, 2002; HALBWACHS, 2004; CANDAU, 2011).

Entre os aspectos que identificam a tradição está a existência do ritual, pensado como “parte das estruturas sociais que conferem integridade às tradições, um meio prático de se garantir sua preservação”. No entanto, o ritual não se refere à automação e ao pragmatismo da execução de atividades cotidianas, mas ao sentido, ao entendimento e à interpretação coletiva reservados aos que estão envolvidos com a tradição, ou seja, seus guardiões (GIDDENS, 1997, p.82).

No sistema dos queijos, o ritual é determinante e está presente na forma de organizar os utensílios, no corte da massa, na intensidade da pressão das mãos para moldar o queijo e na sequência de gestos que o definem, assim como na interpretação dos fenômenos naturais que orientarão a administração dos saberes envolvidos na sua produção: existe uma ordem que os estrutura, um sentido de acontecimento cujo propósito é coletivo. O ritual é entendido e compartilhado pelos guardiões, mas necessita ser explicado a observadores externos, existindo os iniciados, os conhecedores dos mistérios e os outros, no caso do estudo em questão, a pesquisadora (GIDDENS, 1997; PEIRANO, 2001).

Na próxima seção, são caracterizados os guardiões, mostrando quem são esses produtores de queijo nas duas regiões estudadas.

Inicialmente faz-se uma caracterização dos produtores de Queijo do Serro e posteriormente dos produtores do Queijo Serrano.

CONHECENDO OS GUARDIÕES DO QUEIJO DO SERRO

As grandes fazendas produtoras são sempre referenciadas quando o tema é a produção do Queijo do Serro. Conforme aborda Pires (2013, p. 62), elas tinham sua arquitetura marcada pela funcionalidade e se constituíam em complexo autônomo e diversificado de produção, no “qual o desenvolvimento da agricultura, a atividade dos engenhos, a criação de gado e a fabricação artesanal de queijos tinham relevância especial”.

Assim o queijo se desenvolveu nas grandes fazendas e, frequentemente, durante a pesquisa a campo, pessoas e locais eram identificados com expressões do tipo “aquele é um produtor tradicional” ou “aquela é uma fazenda tradicional”, termos que distinguem produtores mais antigos (ou seus descendentes) e grandes fazendas cuja produção de queijos vem sendo, há muitas gerações, a principal atividade.

No decorrer da pesquisa a campo, identificaram-se propriedades de 250 alqueires ou mais que têm como atividade principal a produção de leite para elaboração de queijos. Esses locais apresentam um perfil marcado pela tradição da produção passada de pai para filho há várias gerações, são famílias para as quais a produção de queijo marca sua origem e construção identitária, como na do

Senhor Abrão, de cerca de 70 anos e dono de uma fazenda centenária no município de Rio Vermelho. Ao ser questionado sobre há quanto tempo produz queijos, a resposta foi dada a partir da perspectiva de continuidade familiar, não de sua trajetória enquanto indivíduo:

Ah, desde o tempo dos meus avós, isso é...vem de geração em geração (Abrão - Rio Vermelho).

Outro produtor entrevistado foi o Senhor João, de faixa etária equivalente à do Senhor Abrão, que também expressa a continuidade da atividade na família:

Eu vou arriscar falando assim... Eu não conheci meu bisavô, mas do meu avô pra cá, [sempre se produziu], você está entendendo? [...] Eu trabalhei com o meu avô, com meu pai, e aí eu já tenho neto que já faz queijinho aqui em casa (João - Serro).

Contudo, tais produtores, identificados como *tradicionais*, embora saibam fazer queijo e possam ter sido os responsáveis pela elaboração do produto em algum momento de sua trajetória, frequentemente contam com a mão de obra contratada de um vaqueiro para realizar a atividade. Nesses casos, nas grandes fazendas da região de Serro, é o vaqueiro, muitas vezes sob a supervisão do patrão, quem efetivamente se ocupa da produção de queijo.

O vaqueiro é um trabalhador rural assalariado, responsável, em uma fazenda, pelas atividades externas a casa — sobretudo o trato com os animais —podendo ter várias atribuições, entre elas a elaboração do queijo. Uma fazenda pode ter mais de um vaqueiro, contudo será sempre o mesmo que se dedicará a fazer queijo.

Também se costuma, na região, referir-se a esse profissional como queijeiro.

Pires (2013), ao discutir o ofício de vaqueiro/queijeiro, relata quase não existir em Serro informações sistematizadas que deem conta de aprofundar temas como a importância do vaqueiro enquanto mão de obra rural, sua remuneração, as relações de trabalho, gênero e faixa etária. No entanto, segundo a autora, existem alguns consensos, colhidos junto a atores locais afeiçoados à arte do queijo, que vão ao encontro de elementos observados a campo durante a pesquisa. Verificou-se que o ofício de vaqueiro é uma atividade masculina. Segundo Meneses (2006), não há muitas justificativas para a quase exclusividade masculina na queijaria; trata-se apenas de uma característica enraizada na tradição regional, que associa o quarto de queijos a um espaço rústico, costumeiramente reservado ao trabalho do homem. Pires (2013) lembra que o ofício de queijeiro é, ainda, uma atividade com pouca rotatividade, desempenhada por uma única pessoa, que dividirá com o fazendeiro os segredos do bom queijo. Contudo, segundo observação de campo, frequentemente o fazendeiro assume o papel de falar “em nome do queijo”; durante a pesquisa, foram abordados alguns vaqueiros, mas a conversa era sempre interferida e direcionada pelo “dono” dos queijos, ou seja, o fazendeiro.

Para Meneses (2006), o vaqueiro deve, preferencialmente, ser alguém nascido e criado na fazenda, como se fosse alguém cultivado e que, ao mesmo tempo, valorize o produto como os donos da fazenda. Ele é o indivíduo mais próximo e que merece os cuidados mais atenciosos do patrão. O bom queijeiro é aquele que trata os animais com carinho e que tem tranquilidade e educação na relação

com os outros vaqueiros e com a família. É uma pessoa que tem responsabilidade e disciplina para seguir uma rotina sem mudanças, mas que deve ser sensível e atenta para percebê-las, quando elas acontecem. Deve ter na higiene um valor, pois ela é concebida como fator essencial na produção do queijo.

O ofício de queijeiro pressupõe habilidades específicas, como paciência na lida com os insumos e utensílios, inclinação para o trabalho solitário e ritual, cuidados com a higiene pessoal e do quarto de queijo, sabedoria com o ofício, pontualidade calculada pela altura do sol —, pois é ele que vai determinar a melhor hora para serem desenvolvidos determinados processos relacionados ao queijo —, capacidade de observação para detectar alterações na massa e aparência do produto, senso estético e, sobretudo, vocação para o ofício. Tais características atribuem *status* ao profissional, pois o prestígio do fazendeiro e da fazenda muitas vezes é definido pela qualidade de seu queijo (PIRES, 2013).

Não obstante, na atualidade, a dependência de uma grande fazenda produtora de queijo de um profissional externo, assalariado e sem vínculo familiar pode colocá-la em situação de vulnerabilidade, pois conforme explicitado em várias entrevistas, constata-se na região escassez de trabalhadores rurais. Tal situação é fruto de transformações no meio rural mineiro, marcadas pela alteração das relações trabalhistas, das posses de terras e de acesso a recursos.

A transcrição do trecho de depoimento de Jonas, proprietário de uma fazenda produtora de queijo, explicita essa mudança:

Antigamente, [se] você precisava de um funcionário seis horas da tarde, ele estava lá. Hoje acabou!

Deu três e meia. Nossa senhora! Não acha. Então ficou difícil de mexer [realizar a atividade de produção de queijo]. A coisa foi evoluindo para coisa pior [referindo-se à escassez de empregados]. E esse “trem” de tradição, tem que ter paciência, tem que querer (Jonas - Serro).

Os comentários dos fazendeiros indicam que muitos dos atuais funcionários, por não terem vínculo familiar e tradição na elaboração de queijo, não teriam o mesmo cuidado para fazer o queijo que um proprietário ou um vaqueiro “antigo”, pois estariam realizando apenas uma tarefa. Em Minas Gerais, diferentemente do que ocorre nos Campos de Cima da Serra, no sistema do Queijo Serrano — tema que será aprofundado mais a frente —, o valor auferido pela venda de queijo não pertence ao funcionário e sim ao fazendeiro, que o remunera para realizar a atividade. Contudo, a crítica aos atuais funcionários deve ser relativizada, pois, em muitos casos, tal vivência fez com que muitos deles criassem gosto, habilidade, desenvolvendo saberes e competências para fazer o queijo, passando a dedicar-se à atividade, fundando outro perfil de produtor de queijos.

O fato é que essa região está em fase de transformações que impactam na disponibilidade de trabalhadores rurais e, consequentemente, na produção de queijo. Cabe ressaltar que se encontra lá recentemente instalada a empresa Anglo American, um dos maiores grupos de mineração e recursos naturais do mundo, que possui operações em todos os continentes. O projeto, ainda em fase de construção, demanda grande quantidade de mão de obra, fato que vem conduzindo trabalhadores rurais a deixar seus postos de tra-

balho originais para encaminhar-se ao trabalho na mineração.

Além das transformações recentes ocorridas na região, há que levar em conta que, a partir da década de 1990, em todo o Brasil, houve a intensificação de políticas públicas destinadas à agricultura familiar, facilitando o acesso à terra, fazendo com que muitos desses vaqueiros se tornassem também proprietários, conforme aborda Dona Maria.

Os vaqueiros, os filhos deles foram comprando um pedacinho de terra ali, comprando outro ali, foram melhorando a condição, e esses é que são hoje os fabricantes [de queijo] (Maria - Serro).

As transformações na região são interpretadas pela pesquisadora Zara Simões:

As grandes fazendas se dividiram, aquelas famílias tradicionais do queijo, né, que a gente tem assim, famílias [famosas na produção de queijos], eles, praticamente hoje eles não estão mais fazendo queijo. São as grandes fazendas que hoje têm muito mais recria, entrega de leite. Então hoje são os pequenos produtores dessas fazendas que foram divididas, né? Alguns não eram [proprietários], eram vaqueiros e conseguiram hoje ter um pedacinho de terra, e aí eles fazem queijo (Zara Simões - Serro).

Nesses casos a tradição está no território e esses vaqueiros, ainda que não sejam os ditos “produtores tradicionais”, desenvolveram saberes, competências que agora lhes pertencem e que migram com eles, conferindo-lhes autonomia para trabalhar. O caso

do Senhor Tiago elucidada esse perfil:

Eu comecei a fazer, eu fiz queijo minha vida toda era pros outros, [como] empregado. Aí depois que Deus me deu recursozinho, foi que eu compreí esse pedacinho de terra aqui [...]. Eu trabalhei mais na fazenda dos outros [...]. Eu aprendi a fazer queijo com o pai dele [referindo-se a um fazendeiro, pai de uma pessoa conhecida]. Aí, saí de lá já rapazinho, fui trabalhar em outras fazendas, [...] aprendendo com um, com outro, mas aprendendo a fazer isso, tirar leite de vaca, fazer o queijo (Tiago - Serro).

O Senhor Miguel também é um exemplo de produtor que era vaqueiro e que, ao ter acesso à terra, passou a trabalhar com o queijo:

Nessa fazenda em que eu trabalhava, o meu patrão mexia com um pouco de queijo, daí eu comecei a aprender lá e vim embora pra cá [para a terra própria e continuei a fazer queijo] (Miguel - Alvorada).

Ainda que tenham significativamente menos terras, em comparação aos fazendeiros ditos tradicionais, esses produtores têm algumas vantagens, pois além da força de trabalho, possuem acesso a crédito facilitado, administram pessoalmente suas terras e, em certa medida, utilizam tecnologias “modernas”, como o uso de ração e produção de silagem. Esses não costumam contratar mão de obra e muitos também trabalham fora da propriedade. A esse respeito, o Senhor João, fazendeiro e produtor de queijo, comenta:

Esse produtor familiar, até é interessante, foi o que mais progrediu aqui, eu brinco, assim, são o fazendeiro-vaqueiro. É o vaqueiro virou fazendeiro (João - Serro).

O caso do Senhor André, do município de Santo Antônio do Itambé, exemplifica esse perfil. O produtor trabalha em uma fazenda vizinha à sua propriedade, possui em torno de 20 alqueires de terra e produz queijo há dois anos. Seu filho é quem trabalha com o queijo, tendo aprendido o processo de produção por meio de uma atividade de formação disponibilizada pelo serviço de extensão rural – nunca antes tinha desenvolvido a atividade. Nesse caso, o saber não foi transmitido pela família, mas há a tradição presente na região, que é apropriada e reproduzida.

A partilha por herança fez com que muitas fazendas maiores fossem segmentadas em propriedades menores que, em muitos casos, continuam a produzir queijo.

A grande diversidade de perfil dos produtores da região de Serro, para os quais o queijo tem sentidos diferentes, se mescla com a diversidade inerente ao produto, em que cada saber se manifestará de uma forma, fruto de uma vivência ou aprendizado, que, em última análise, explicita modos de vida das serras de Minas Gerais.

No entanto, longe dos aglomerados urbanos, localizados nas encostas das serras, onde o transporte é precário, ainda existem produtores para os quais o queijo é, talvez, uma das poucas possibilidades de auferir renda constante. Todavia, para além da renda, esses produtores, por seu isolamento contingencial, constituem-se

em guardiões de uma história e de uma tradição, talvez não encontrada e tampouco visível em outros lugares. Para o técnico da Emater são

aqueles pequeninhos que produzem três, cinco queijos, que estão lá no lugar aonde só vai a caminhonete do queijeiro, nem a Emater vai lá. Lá está a história, se você quiser saber como era o queijo há 200 anos, você vai ali (Elmer Ferreira Luiz de Almeida - Belo Horizonte).

Esses produtores têm pouco acesso a crédito e muito provavelmente não estão contabilizados em qualquer lista de instituições oficiais que trabalham o rural em Minas Gerais. Não obstante, sabe-se que existem, sendo referenciados para mencionar a “questão social” do queijo, pois, embora haja dificuldades de contabilizá-los, são muitos e o Estado ainda não sabe como dialogar com suas reais necessidades, conforme aborda o depoimento do produtor a seguir:

Têm muitos assim pequenos, mas pequenos, pequenos mesmo, de pequena propriedade mesmo. É onde eu estava defendendo lá[numa reunião], porque todo mundo diz ‘há porque eu dei isso, aquilo’, mas ninguém que eu vi em nenhum momento [trata deles]. E quando a gente estava naquela época do conflito [com o início da legislação] que o Helvécio¹ queria mostrar no filme era exatamente sobre a legislação do queijo. E ele queria mostrar o social da coisa e como funciona.

1 Diretor do filme “O Mineiro e o Queijo”, que trata dos conflitos na produção de queijos artesanais em Minas Gerais.

Igual àquele [mostrado no filme] têm vários pequenos (Ismael - Santo Antônio do Itambé).

Durante o Fórum Internacional sobre Indicações Geográficas e Queijos de Leite Cru, realizado em Belo Horizonte em junho de 2013, um representante da Emater/MG abordou a “questão social do queijo”. A expressão “social” está provavelmente relacionada à pobreza rural, a quem recebe pouca ou nenhuma atuação pública. Silva (2001, p.2), durante a execução do projeto de pesquisa Rurbano, identificou a categoria dos “sem-sem” para se referir aos pobres do campo, segundo ele “excluídos e desorganizados, que além de não terem terra, também não têm emprego, não têm casa, não têm saúde, não têm educação e nem mesmo pertencem a uma organização como o MST para poderem expressar suas reivindicações”. Grande parte dessas famílias de pobres rurais tem suas rendas provenientes exclusivamente de atividades agrícolas, caracterizadas por famílias com áreas de terras insuficientes e/ou com condição de acesso à terra precária (parceiros, posseiros) ou famílias de empregados agrícolas. Alguns mais velhos ainda se beneficiam da previdência e políticas sociais.

Não existem dados quantitativos sobre a questão “social do queijo” em Minas Gerais, mas frequentemente as pessoas falam dela, quando o tema é a proibição da produção de queijos artesanais. O Senhor, Ismael, produtor e comprador de queijos aborda o tema:

Exatamente, quem tem umas galinhas no terreiro, exatamente! E assim, se você andar, porque se você chegar aqui eu vou explicar para você [...] mas o pequeno, tem muito pequeno igual a esse

senhor que faz quatro, cinco [queijos] e que ele não perde para ninguém no sentido de higiene, de qualidade e de nada. Só que ninguém tá preocupado com ele, esse está morto esse está condenado pela legislação a deixar de existir (Ismael – Santo Antônio do Itambê).

O fato é que, sobretudo em Minas Gerais, existe um contingente expressivo de produtores rurais descapitalizados que vivem e trabalham nos espaços rurais e para muitos deles o queijo é a única opção de renda monetária da família. Todavia, as políticas governamentais de apoio e regulação da produção queijeira tradicional em nada dialogam com esta população conforme se pode observar no depoimento a seguir:

Eu falo aqui para os historiadores que me procuraram [...] — Se eu quiser ver a questão da tradição e da história do queijo aonde eu vou? Eu falei para ela assim: — Procure os produtores lá do canto, onde ninguém foi, onde o cara não fez nenhuma modificação em função de lei. [...] E cadastrar na lei que está aí? Se a lei fosse apropriada para ele então cadastra. Mas do jeito que a lei esta, ele vai ter que mudar tudo, ele vai ter que tirar a banquinha de madeira dele, ele vai ter que colocar banca de ardósia, ele vai ter que mudar o processo dele todo, ele vai sofrer influência dos outros que mudaram (Elmer Ferreira Luiz de Almeida – Belo Horizonte).

Tais produtores estão superficialmente identificados, mas não existem dados quantitativos sobre suas vidas e seu trabalho, tampouco se identificou algum movimento no sentido de com-

partimentar as ações governamentais, buscando realizar políticas públicas para uma realidade tão específica. O fato é que a guarda de características essenciais da produção de queijos também se encontra com eles, àqueles que embora não possam ser chamados de invisíveis, contudo parecem ser desconhecidos.

Durante o Fórum Internacional sobre Indicações Geográficas e Queijos de Leite Cru, um técnico da Companhia de Desenvolvimento do Vale do São Francisco (CODEVASF), que atua com a questão do queijo em Minas Gerais, narrou, em comunicação pessoal, a história descrita a seguir, que talvez ajude a entender o perfil desses “pequenos produtores”. Estava ele em visita de campo a um produtor de queijo em um lugar de difícil acesso. Após conhecer as instalações, muito simples, onde o queijo era produzido, convidaram-lhe, como sempre fazem os mineiros, a tomar um café na residência, também muito humilde. Ao servir o café, os donos da casa trouxeram um queijo muito bonito, partiram e lhe ofereceram. Enquanto comia o queijo, o técnico indagou ao produtor quantos queijos ele produzia por dia. E obteve como resposta: um. O técnico então se ressentiu, pois estava comendo possivelmente uma das poucas fontes de renda daquela família. A história narrada exemplifica a importância em Minas Gerais, da produção de queijos para aquelas famílias fragilizadas economicamente, cuja produção é caracterizada por uma baixa escala de produção.

Na sequência apresenta-se os produtores de Queijo Serrano que são proprietários de terras, conhecidos contemporaneamente por pecuaristas familiares, mais também os empregados rurais, para os quais o queijo também é um meio de vida.

QUEM SÃO OS PRODUTORES DE QUEIJO SERRANO?

De modo a compreender o sistema de produção do Queijo Serrano, é importante apreender quem são as famílias produtoras envolvidas nesse processo. Para tanto, buscaremos identificar nesta pesquisa não só as lógicas relativas aos produtores rurais, proprietários de terras, mas trazer luz a outra categoria de produtores comumente encontrada nos Campos de Cima da Serra: os empregados rurais.

Ries, Santos e Araújo (2012) estimam que nos Campos de Cima da Serra existem 1.500 produtores de Queijo Serrano espalhados em 11 municípios da região, dos quais seis — Bom Jesus, Caxias, Cambará do Sul, Jaquirana, São Francisco de Paula e São José dos Ausentes — são os responsáveis pela maior parte da produção. Contudo, essa estimativa provavelmente não considera os empregados rurais, sendo possível que esse número seja um pouco maior. Tais categorias, proprietários e empregados rurais (não proprietários), cada um ao seu modo, são essenciais na preservação do Queijo Serrano.

PRODUTORES RURAIS, PECUARISTAS FAMILIARES, PRODUTORES DE QUEIJO

A fim de compreender o perfil dos produtores de Queijo Serrano, Cruz (2012) estudou proprietários de terras, buscando

apreender elementos da identidade desses produtores. A autora afirma que se trata de um grupo que “detém posse da terra e, em geral, herdou não apenas a propriedade, mas também o conhecimento sobre o manejo do gado e a produção de queijo” (CRUZ, 2012, p. 96). Ao investigar como estes produtores se autodenominam, a autora encontrou distintas referências: pecuaristas, trabalhador rural, agricultor, agropecuaristas e, ainda, produtores rurais.

A expressão pecuarista familiar tem sido utilizada recentemente, sobretudo por instituições governamentais e como categoria normativa, e, principalmente do ponto de vista institucional, tem se mostrado apropriada para identificar aquela realidade.

Cotrim (2003), em estudo com produtores de gado de corte no município de Canguçu, no Rio Grande do Sul, afirma que os pecuaristas familiares se assemelham à categoria de agricultores familiares², principalmente no que se refere ao fato de a gestão da propriedade ser realizada pela família, à racionalidade produtiva e ao uso de força de trabalho predominantemente familiar. Tais produtores possuem forte ligação identitária com a atividade pecuária.

A categoria de pecuaristas familiares pode ser uma forma de distinção, sobretudo para as políticas públicas, entre os produtores rurais que vivem e trabalham nas propriedades e os fazendeiros que, embora possuam terras, contratam força de trabalho externa e têm outra racionalidade produtiva. Para estes o queijo não tem o

2 Por agricultura familiar compreende-se “aquela em que a família, ao mesmo tempo em que é proprietária dos meios de produção, assume o trabalho no estabelecimento produtivo”. Segundo essa autora, o fato de uma estrutura produtiva “associar família, produção e trabalho tem consequências fundamentais para a forma como ela age econômica e socialmente” (WANDERLEY, 1999, p.25).

mesmo significado no sistema produtivo do que para àqueles que, independentemente da categoria à qual se associam, trabalham e administram a propriedade diretamente com a família. Ainda assim, há que levar em conta que a categoria pecuarista familiar é resultante de definição político institucional.

Segundo o Decreto nº 48.316, de 31 de agosto de 2011 (RIO GRANDE DO SUL, 2011) e a Lei nº 13.515, de 13 de setembro de 2010 (RIO GRANDE DO SUL, 2010), que regulamentam o Programa Estadual de Desenvolvimento da Pecuária de Corte Familiar (PECFAM), são considerados pecuaristas familiares os produtores que atendam, simultaneamente, às seguintes condições: (i) tenham como atividade predominante a cria ou a cria de bovinos e/ou caprinos e/ou bubalinos e/ou ovinos com a finalidade de corte; (ii) utilizem na produção trabalho predominantemente familiar, podendo utilizar mão de obra contratada em até cento e vinte dias ao ano; (iii) detenham a posse, a qualquer título, de estabelecimento rural com área total, contínua ou não, inferior a trezentos hectares; (iv) tenham residência no próprio estabelecimento ou em local próximo a ele; e (v) obtenham no mínimo setenta por cento da sua renda provinda da atividade pecuária e não agropecuária do estabelecimento, excluídos os benefícios sociais e os proventos previdenciários decorrentes de atividades rurais.

Assim, independentemente da classificação, a preservação do Queijo Serrano parece estar associada especificamente a dois principais atores: os proprietários rurais produtores de queijo e os empregados rurais produtores de queijo, categoria que se discute na sequência.

OS EMPREGADOS RURAIS E O QUEIJO

Os empregados rurais associados à produção de Queijo Serano estão relacionados à própria ocupação do território dos Campos de Cima da Serra, constituindo-se em mais uma faceta de seu sistema produtivo. Também Krone (2009), que os trata por agregados, e Cruz (2012) identificaram a categoria dos trabalhadores rurais associada à produção de queijo.

Krone (2009) lembra que a relação de agregação foi, durante muito tempo, parte integrante da vida das fazendas nos Campos de Cima da Serra. A categoria *agregado* foi descrita por Brandão (1981), em estudo realizado no município de Mossâmedes, interior do estado de Goiás. Para o autor, o agregado é o trabalhador rural não proprietário que, juntamente com a família, reside em terras de alguma fazenda, onde pode empregar a força de trabalho. Conforme explica o autor, no contexto goiano eram “muito extensas as propriedades rurais ‘apossadas’ pelos senhores de terra, mas poucas ainda as pastagens para o gado, assim, interessava ceder ao pequeno exército de agregados sem terra, porções de 1 a 5 alqueires” (BRANDÃO, 1981, p. 126). Essa categoria, segundo o autor, deixou de existir à medida que os proprietários passaram a produzir de forma intensiva, especialmente em decorrência da modernização agrícola: os agregados foram, gradativamente, sendo expulsos de seus antigos locais de morada e de trabalho.

No contexto dos Campos de Cima da Serra, conforme explica Krone (2009, p. 72), atualmente não é comum a relação de agregação, pois “enquanto que no auge da colonização da região

dos Campos de Cima da Serra as propriedades com milhares de hectares eram muito presentes, na atualidade a redução do tamanho das propriedades torna pouco interessante a manutenção das famílias de agregados”.

Assim, contemporaneamente, a relação com os agregados é substituída pela relação com os empregados, que são contratados, de modo que o anterior compromisso informal é substituído por relação trabalhista.

Ainda que a produção de Queijo Serrano realizada por empregados rurais seja aparentemente mais evidente em Bom Jesus, vale enfatizar que, em relação à extensão territorial, esse município é um dos maiores dos Campos de Cima da Serra. Além disso, Bom Jesus encontra-se entre os seis principais produtores de queijo da região, situação que torna especialmente interessante considerá-los na discussão sobre os guardiões da produção de Queijo Serrano.

Naquela realidade, um casal de empregados cuja esposa traz consigo o saber relacionado à produção do queijo se constituiu, em muitos casos, em atributo a ser considerado positivamente na hora da contratação. Do mesmo modo, segundo relatos de proprietários de terras que dependem de empregados, a propriedade que oferece ao contratado a possibilidade de fazer o queijo, e assim obter um complemento salarial por esse serviço, tem mais chances de contratar um trabalhador mais estável.

Cabe ressaltar que atualmente a maioria das contratações são formalizadas, e a produção e comercialização de queijo costuma ser o complemento do salário mensal e se caracterizam como um “bônus” para a remuneração do trabalho. Esse é o caso de Cle-

mentina e seu marido, que vivem e trabalham em uma propriedade rural, cujo proprietário idoso reside com a família no centro urbano do município. Clementina explica como ocorre a relação com o patrão relativa à produção de queijo:

A metade [da renda do queijo] é dele [proprietário do sítio], a outra daí é do João [esposo, empregado]. Daí é assim, é tirado o leite, eu [esposa] faço queijo que é vendido e daí eles [empregado e proprietário] repartem. E daí o Seu Osvaldo [proprietário] me paga 250 reais para fazer o queijo. [Quando eu vim trabalhar aqui] eu disse: “eu não faço queijo de graça”. Porque é uma coisa que envolve tempo, mais serviço que um filho (Clementina, empregada rural, produtora de queijo-Bom Jesus).

A relação entre empregados e patrões nos Campos de Cima da Serra não ocorre apenas nos casos de fazendeiros residentes fora da região. Naquela realidade, a partilha por herança originou propriedades menores, e, em muitos casos, os atuais donos ou são aposentados ou se dedicam a outras atividades e residem nas sedes dos municípios. Nessas situações, ter empregados e dar continuidade à produção de queijo é uma das formas de manter as propriedades ativas e ainda ter alguns produtos alimentares, principalmente o queijo, *para o gasto* (consumo doméstico). O caso de Judite, proprietária de um sítio e professora aposentada, que reside na cidade juntamente com o filho assalariado, ilustra essa situação. A manutenção de sua propriedade é realizada por um jovem casal de empregados, cujo trabalho é formalizado por meio de um contrato de arrendamento. Assim, mesmo não recebendo um salário para a

manutenção da propriedade, o casal reside no sítio da família de Judite, dedicando-se à pecuária e recebendo toda a renda da comercialização do queijo como pagamento por seu trabalho, podendo ainda prestar serviços para terceiros.

Outra produtora, empregada de um sítio, conta que na proximidade de onde ela mora a maioria dos produtores que fazem queijo são empregados, e exemplifica com o caso de um vizinho:

Que daí o patrão dele [que mora em Porto Alegre] não paga ele, daí ele faz o queijo para se manter e cuida da fazenda. O ordenado [salário] dele é o queijo (Clementina, produtora, empregada rural - Bom Jesus).

A situação da família de Ester é um pouco diferente. Ela e o marido trabalham há 13 anos na propriedade de uma senhora que é viúva. Ele é assalariado, ela tem o queijo *a meia*, conforme explica:

É metade para cada uma, é a meia. Ela pega uma metade e a outra metade é nossa daí. O gado é dela e nosso. E se tem vaca de cria [nossa] a gente tira [ordenha] junto e, se não tem, é do [gado] dela [patroa], mas é tudo junto, à moda do caso, nosso e dela (Ester, produtora, empregada rural – Bom Jesus).

As parcerias entre patrões e empregados — em seus distintos formatos — permitem não só um incremento de renda, mas a possibilidade de que ambos tenham queijo *para o gasto*. Nos Campos de Cima da Serra, o queijo é parte integrante da cultura alimentar e está constantemente presente na mesa dos moradores locais.

Para além de aspectos que formalizam a atividade enquanto

trabalhador rural contratado e da divisão da renda (e do queijo) entre patrões e empregados, está a importância do saber associado à sua produção. Esse saber migra e se reproduz com esses trabalhadores, pois, como se trata de empregados, sua permanência em uma ou outra propriedade está relacionada também a outros fatores. Assim, uma família pode estar morando em uma propriedade hoje e fazer queijo; por diferentes motivos poderá sair daquela propriedade e trabalhar num pomar de maçã, por exemplo, e nesse caso não fará mais queijo, pois o contexto de morada não permite. Se por algum motivo retornar a uma propriedade que ofereça condições para fazer o queijo, certamente o fará.

Cabe lembrar que os atuais empregados rurais da região são em geral originários do meio rural daquela ou de regiões próximas. São descendentes de famílias que não tiveram acesso à terra, fruto da ocupação excludente do território. Em alguns casos, os pais podem possuir pequenas porções de terra; contudo suas propriedades, muito pequenas, logo não permitem a exploração econômica de famílias numerosas, prestando-se mais à moradia e à exploração para autoconsumo. Com baixa escolaridade, vendem força de trabalho temporária ou permanente para os proprietários de terras e tentam inserir-se nas dinâmicas econômicas associadas ao rural da região. Assim, embora tenham habilidades específicas (taipeiros, cerqueiros, domadores), trabalharão naquilo que lhes pareça mais conveniente no momento.

Contudo, no contexto atual da região, tais trabalhadores são bastante procurados, sendo que encontrar um bom *capataz* é considerado um privilégio entre os fazendeiros. Alguns desses trabalhadores podem ter acesso à terra e, quando isso ocorre, o queijo

muito provavelmente estará presente na propriedade.

A importância do Queijo Serrano também para os trabalhadores rurais contratados evidencia que a tradição, o saber-fazer e os modos de vida associados ao queijo não dependem diretamente da condição social de cada indivíduo (patrão ou empregado), pois esses aspectos estão presentes no território, migram, transformam-se e assumem diferentes significados dependendo do contexto em que estão inseridos. O caso de Matias e Sara é ilustrativo dos significados que o Queijo Serrano pode ter. Depois de anos trabalhando como empregados, ao ter acesso à terra própria, eles ergueram uma propriedade na qual o Queijo Serrano ocupa lugar de destaque, situação em que o saber exercitado e mantido ao longo dos anos trabalhando como empregados agora lhes proporciona renda na atual situação de proprietários.

Eu vendo a (antiga) patroa fazendo queijo sempre todo dia, né [...], sempre ajudava ela a fazer queijo, então peguei aquele costume de fazer. Até quando peguei a casar com ela [a atual esposa], eu disse para ela: “o queijo tem que ser do meu costume” [modo de fazer] (Matias, ex-empregado rural e atual proprietário -Bom Jesus).

O depoimento de Matias também fornece pistas para identificar que existem diferentes *costumes* de fazer o queijo, modos de fazer que são aprendidos de geração em geração, principalmente entre mulheres. Tal saber, após ser aprendido, será transformado, adaptado por quem o herdou, conforme explica Clementina:

Que nem essa minha guria, essa já vai ali [fazer o queijo], no começo quando me operei, no co-

meço eu ria dela. Ela ia lá lavava todas as coisas e eu marcava no relógio 40, 50 [minutos] nos dois primeiros dias até quase 1h, até ela pegar o jeito, mas eu nunca fui lá. Ela só viufazer e eu deixei ela fazer, tu que tem que fazer do teu jeito, do teu estilo, para tu. Agora ela vai lá e com meia hora ela entrega tudo prontinho, tudo feitinho (Clementina - Bom Jesus).

Após a apresentação dos produtores de Queijo do Serro e Queijo Serrano nos próximos dois capítulos caracterizam-se os sistemas de produção dos queijos estudados identificando as principais mudanças em curso nos sistemas pesquisados. No capítulo quatro discute-se o sistema de produção do Queijo do Serro, onde as mudanças na trajetória de produção são mais evidentes e os impactos das legislações já podem ser identificados.

O SISTEMA DE PRODUÇÃO DO QUEIJO DO SERRO: TRADIÇÃO EM MOVIMENTO

Este capítulo trata das características do sistema de produção do Queijo do Serro, identificando as principais transformações que estão em curso na região. A análise das mudanças ocorridas no sistema leva em consideração os utensílios envolvidos na produção, vistos não apenas como objetos com funções específicas, mas como elementos que ancoram saberes e práticas e que, juntamente com homem e natureza, são responsáveis pela existência do Queijo do Serro.

CARACTERÍSTICAS DA REGIÃO PRODUTORA: UM QUEIJO DE *OUTROS TEMPOS*

No final século XVII, os paulistas de Taubaté descobriram as ricas minas dos Cataguases e, pela riqueza do ouro encontrado, deram à região o nome de Minas de Ouro e posteriormente Minas

Gerais. Inicialmente o imenso território foi dividido em dois centros principais: Mariana e Sabará, sendo que do último teve início a penetração dos bandeirantes para uma região “frígida, penhascosa e intratável”, que os índios da tribo dos Botocudos davam o nome de Ibiti-ruí, que em tupi-guarani significa “morro dos ventos frios”. Apontamentos históricos conferem o descobrimento da região a Antônio Soares Ferreira que, após o registro do descobrimento, passou a ser denominada Minas de Santo Antônio do Bom Retiro do Serro do Frio (SILVA, 1928; SOUZA, 1999).

Destaque é dado à instalação, no Arraial, da Casa de Fundição, onde todo o ouro do nordeste de Minas era quitado. Assim teve início o período de centro administrativo e aumento da população, com a vinda de mineiros, negociantes, boiadeiros, mascates, contrabandistas, negreiros e prostitutas, que chegavam e saíam do maior centro administrativo de todo o norte de Minas (SOUZA, 1999).

O Progresso da Pousada do Guarda Mor Soares chamou a atenção do Rei João V, impressionado com os artefatos de ouro que lhe eram enviados. A fama trouxe ao Arraial o então governador de São Paulo e Minas, D. Braz Balthazar da Silveira, que viu a conveniência de elevar o povoado à condição de Vila, fato ocorrido em 1714. Posteriormente, todo o imenso território de Minas seria dividido em outras Comarcas: Vila Rica, Rio das Mortes, Sabará e Serro Frio. A Comarca de Serro Frio foi criada em 1720 ficando a Vila do príncipe, atual cidade do Serro, como sede. A importância da Vila atraiu também a visita de sábios, cientistas e artistas estrangeiros, entre eles Auguste de Saint-Hilaire, que visitou o Serro no princípio do século XIX, deixando importantes registros sobre a

natureza dos hábitos e costumes locais da época (SOUZA, 1999).

Assim, tudo iniciou centralizado em Serro, sendo que até hoje o queijo feito com maestria também em outros municípios da região continua sendo chamado, de forma genérica, de Queijo do Serro.

A Região de Serro, no estado de Minas Gerais, está localizada na vertente oriental da Serra do Espinhaço, entre os paralelos 18° e 19° de latitude sul, distante 255 km da capital mineira, Belo Horizonte. Atualmente a região conta com 11 municípios caracterizados como produtores de Queijo do Serro ou Queijo Minas Artesanal/Serro. São eles: Alvorada de Minas, Coluna, Conceição do Mato de Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antônio do Itambé, Serra Azul de Minas, e Serro.

O Queijo Minas Artesanal, em particular o Queijo do Serro, como coloquialmente produtores, comerciantes e moradores da região a ele se referem, tem sobre sua origem algumas discordâncias. Segundo Meneses (2006), todo queijo tradicional mineiro é originário da Serra da Estrela, em Portugal, sendo essa a versão mais conhecida e comumente encontrada nos livros que tratam do tema, inclusive no dossiê que dá sustentação para o registro do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas nas Regiões do Serro e das Serras da Canastra e do Salitre pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Tal origem foi pioneiramente apontada pelo sanitarista José de Assis Ribeiro que, no final da década de 1950, publicou artigos sobre o tema, indicando que os queijos mineiros tinham se originado na Serra da Estrela, em Portugal.

Segundo Ribeiro (1959), em terras brasileiras a tradição portuguesa teria sofrido alterações, principalmente no processo de coagulação e obtenção do leite, passando do uso da flor e de brotos do cardo e de leite de ovelha, utilizado em Portugal, para o coalho obtido a partir do estômago de animais e utilização de leite de vaca para elaboração do produto.

No entanto, essa origem não é unanimemente reconhecida, sendo contestada por pesquisas recentes. De acordo com Elmer Ferreira Luiz de Almeida Elmer Ferreira Luiz de Almeida, técnico e pesquisador da Emater-MG, que investigou na Serra da Estrela, as diferenças entre o queijo produzido em Minas para o queijo da Serra da Estrela vão além da origem do leite e do modo de coagulação, abarcando um conjunto de características de produção. Os estudos de Elmer apontam a origem do queijo mineiro no arquipélago dos Açores, onde as práticas utilizadas para elaboração dos queijos se assemelham às empregadas nos queijos mineiros, diferentemente com o que ocorre com o continente português.

Os argumentos do pesquisador da Emater foram posteriormente reproduzidos em estudo de Netto (2011), que sustenta que as características dos queijos e a migração dos Açores para Minas Gerais demonstram a origem dos queijos no arquipélago dos Açores. Já Pires (2013) atribui antecedência ao estudo de Carlos Brown, publicado, segundo a autora, antes dos escritos de Ribeiro (1959), ambos afirmando a origem açoriana dos queijos mineiros.

Independentemente da precisão de sua origem, sabe-se que o queijo mineiro é um dos mais antigos do Brasil e foi identificado por viajantes que estiveram na região no século XVIII.

Meneses (2006) argumenta que, desde o início do processo de ocupação do território, as regiões mineiras tiveram uma produção rural diversificada. Para esse pesquisador, o queijo mineiro “é inerente a um processo de abastecimento alimentar que convive em uma economia diversa, onde agropecuária, mineração, artesanato e prestação de vários serviços são fontes de riqueza interdependentes” (MENESES, 2006, p. 20). Corroborando com o autor está o registro de Silva (1928), para quem na Comarca do Serro Frio procurava-se produzir tudo o que era necessário para a alimentação, sendo que em meados de 1790 era possível encontrar diversos alimentos, entre eles o queijo.

Segundo Pires (2013), com a chegada do gado ao estado de Minas Gerais, vindo principalmente da Bahia, expandiram-se os currais na então Vila do Príncipe, sede da Comarca do Serro Frio à época. A precariedade do manejo frente às condições naturais, aliada à má qualidade do rebanho, resultou em uma baixa produção leiteira e conseqüentemente uma produção de queijos de pequena escala. Contudo, segundo a autora, com a decadência do Ciclo do Ouro, o queijo inicialmente produzido para abastecer o garimpo, e como complemento a outros bens do rural, ganha autonomia no setor econômico, impulsionado pelo já conhecido sabor combinado com a tradição e o modo de fazer que se desenvolvera nas fazendas da Comarca do Serro Frio.

De acordo com documento da Emater-MG, entre os fatores determinantes que induziram os produtores de leite da região a converter sua produção em queijos estão o isolamento, provocado pela presença, a Oeste, da Serra do Espinhaço e o reduzido número de estradas de rodagem, que ainda hoje representa sério

obstáculo ao desenvolvimento dos municípios.

O queijo artesanal da Região do Serro é produzido com leite cru, a partir de leite de vacas ordenhadas nas propriedades da região. Possui formato cilíndrico, com aproximadamente quatorze centímetros de diâmetro e altura variando de quatro a seis centímetros, podendo apresentar variações de diâmetro. Apresenta casca geralmente esbranquiçada, tendendo, depois de curado por alguns dias, a se transformar numa crosta fina e amarelada. Internamente, a massa é branca e resistente e, às vezes, ligeiramente quebradiça (MARTINS, 2006).

Levantamentos realizados no início dos anos 2000 pela Emater-MG apontam que, só na Região do Serro, existem em torno de mil produtores que vivem e trabalham com o queijo, dos quais aproximadamente 80% são caracterizados como produtores de economia familiar.

LEITE, GADO E PASTO

A matéria-prima do queijo, o leite, tem relação direta com o tipo de gado utilizado e com a alimentação que este gado recebe. Segundo os entrevistados, o leite, juntamente com outros elementos do sistema, vai conferir características importantes ao queijo. Sempre que questionados a respeito das mudanças ocorridas na produção de queijo, a questão da pastagem foi recorrentemente mencionada pelos produtores.

Pires (2013, p. 124) aborda os ensinamentos dos fazendeiros antigos da região de Serro, para quem o gado comum é o que me-

lhor se adapta às montanhas da região, sendo que a criação “sadia — de pelo assentado e úberes salvos de mastite — e o bom pasto garantem a composição ideal do leite, primeiro fator de caracterização de um bom queijo”. Todavia, como foi verificado, esse gado mestiço foi substituído por raças de maior aptidão leiteira, cabendo comentar que no Serro, diferentemente do que ocorre nos Campos de Cima da Serra, onde a principal atividade é o gado de corte, a produção de leite é a atividade central das propriedades.

Durante a pesquisa de campo, observou-se que a composição do gado utilizado para a produção de leite para queijo era, em sua grande maioria, de animais com aptidão leiteira (gado de leite), ainda que, segundo alguns criadores, fossem animais mestiços, mas com forte presença genética da raça holandesa.

Nas palavras do ex-produtor de queijo e técnico da extensão:

[Antigamente] era um rebanho que tinha aptidão leiteira, mas ele era um rebanho azebuado. Ele [o gado] não era holandês. Então começaram a surgir produtores de leite que queriam produzir só leite. E começaram a trazer esse gado *holandesa-do*. Certo? Assim, eu estou falando que o *boom* mesmo foi na década de setenta, oitenta. E aí o que aconteceu? O gado melhorando, as pastagens melhorando, aquele pequeno produtor aumentou a capacidade de produção dele (Jonatas - Serro).

A respeito das pastagens, o viajante e artista francês Jean Baptiste Debret, que esteve na região, descreve suas características naturais e identifica o capim-gordura (*Melinis minutiflora*) como

sendo o pasto utilizado à época para a manutenção do gado. Segundo Debret (1854, p. 104), “As imensas florestas que cobriam outrora a região entre Vila Rica e Vila do Príncipe acham-se hoje transformadas em pastagens de capim-gordura”.

De acordo com os interlocutores ouvidos durante o trabalho de campo, o *gordura* persistiu por muito tempo, sendo o pasto original do sistema do queijo e, portanto, elemento que contribui fortemente para sua caracterização e notoriedade. Nas palavras de Jonatas:

Meloso, gordura [...] esses capins trazidos com os negros, né? Trazidos da África, mas adaptados aqui, adequados, porém nativos, considerados capins nativos. Aí, com introdução da *Braquiária*, melhorou o volumoso, melhorou a comida, e depois veio a questão da melhoria do rebanho (Jonatas - Serro).

Segundo Pires (2013), a sabedoria queijeira dos antigos fazendeiros ensina que o melhor pasto para a obtenção de leite para o queijo é o *meloso*, a grama e o andrequicé, e que as pastagens implantadas artificialmente devem ser conjugadas com o capim nativo, buscando assim manter as características do leite.

As lembranças de infância do Senhor Rafael, transcritas a seguir, remetem a um ambiente natural distinto do ambiente atual, o que implica, portanto, em alteração das características do queijo.

[...] [O pai] tocava [mandava] a gente pra [...] buscar bezerro, buscar vacas, e elas vinham com a cara preta, entendeu, por quê? Daquela gordura que nelas embaçava aquela parte do focinho ali.

Hoje existe? Não. Agora [na época], essa gordura, ela era transferida para o queijo. É lógico que uma vaca pastando no pasto de meloso, é muito maior o teor de gordura [do leite], muito maior. Isso aí não tem discussão (Rafael - Serro).

As mudanças ocorridas na região, marcadas pela tecnificação, são expressas na fala do mesmo produtor, que afirma que o *gordura* não resiste a pisoteio do gado e que, com a intensificação da produção, o pasto é gradativamente substituído por *Braquiária*.

Atualmente o *gordura* encontra-se praticamente extinto das áreas de produção de queijo, sua ocorrência é ocasional e mais frequente nas beiras das estradas da região. Embora associado à obtenção de um bom queijo, a volta do *gordura* não parece estar no campo das práticas possíveis. A intensificação da produção, juntamente com o aumento de escala, fez com que a base alimentar do gado seja outra, atualmente. Assim, além da pastagem alterada, identificou-se também o uso de ração animal na alimentação do gado.

Davi expressa sua visão sobre a tecnificação da produção de leite e seu impacto na produção de queijo:

eles pegam uma vaca, pelo menos põem o leite que querem porque a vaca tem raça, tem genética, então põem o leite que eles quiserem naquela vaca. Mas não é um leite de qualidade boa (Davi - Serro).

De acordo com o interlocutor acima, pelo fato de ter genética para produção de leite, o gado especializado necessita apenas de alimentação adequada e produzirá leite em abundância, mas,

segundo sua ótica, um leite de menor qualidade, pois tem pouco teor de gordura.

Contudo, ainda que não seja mais utilizado, *o capim-gordura* está presente no imaginário das pessoas do lugar, associado aos sabores perdidos do queijo de outrora.

Quando indagados sobre as mudanças, os entrevistados sempre se referem ao *capim-gordura* como responsável por um leite mais gordo e, conseqüentemente, um queijo mais saboroso.

O Senhor Tiago expressa a essa visão a respeito da qualidade do queijo associada à pastagem:

O queijo de antigamente era muito mais gostoso. Muito diferente. O queijo de hoje é um queijo seco, sem gosto, justamente por causa da pastagem, que a *Braquiária* não tem uma folha boa. O meloso era um capim cheio de gordura, o leite era outro tipo de leite, [um leite] grosso. Então o queijo era outro também. Hoje, não, você está vendo aí, está escorrendo essa quantidade de soro, ali [na época do meloso] não dava essa quantidade de soro, não, o rendimento era outro. Além de a *Braquiária* ser um pasto fraco, tem a ração, aí a vaca dá leite, mas a maioria é água (Tiago - Serro).

Contudo, conforme será analisado no decorrer deste capítulo, para além das alterações do leite em função do pasto e do gado, uma série de outras mudanças tem sido incorporada ao sistema de produção do queijo.

A ORDENHA

A elaboração do queijo inicia com a ordenha das vacas, que outrora era feita exclusivamente de forma manual, mas que hoje costuma se dar com uso de ordenhadeira. Embora a ordenha manual seja permitida mesmo para os produtores cadastrados, a grande maioria optou pela ordenha mecânica; opção que está torna o trabalho mais leve.

Além de facilitar o trabalho, a adesão à ordenhadeira também se deve à carência de pessoas para trabalhar no campo, característica recente da região, conforme abordado anteriormente.

A Figura 2 mostra as duas formas de realizar a ordenha, primeiramente a ordenha manual e na sequência equipamentos para a ordenha mecânica.



Figura 2 – Ordenha manual à esquerda e equipamentos de ordenha mecânica à direita

A ordenha na região do Serro é feita utilizando o bezerro para o apoio. Por esse método, o bezerro fica junto com a vaca e começará a mamar para estimular a *liberação* do leite, sendo, em seguida, preso próximo à vaca, para que tenha início a ordenha. A presença do bezerro na hora da ordenha estimula a produção de ocitocina pela mãe, favorecendo a *descida* do leite. Esse artifício apenas deixa de ser empregado em fazendas que produzem leite a partir de gado holandês puro, para o qual a presença da cria no momento da ordenha é dispensável. Como a maioria do rebanho, ainda que com forte presença da raça holandesa, é composta por cruzamentos de raças holandesa e zebu, as fêmeas cruzadas não dispensam a presença da cria no momento em que são ordenhadas.

Após a ordenha, o leite é transportado para o quarto de queijo, nome regional para o local onde é feito o queijo. Atualmente, são contíguos à *coberta*, muitas vezes ligados a ela por uma abertura (janela). No caso dos produtores cadastrados, os quartos de queijo não possuem comunicação direta com a coberta, ainda que se localizem próximo a ela. Nos itens seguintes, aborda-se o tema dos espaços e utensílios na elaboração do queijo mineiro.

○ LUGAR E OS OBJETOS: ESPAÇOS E UTENSÍLIOS NA ELABORAÇÃO DOS QUEIJOS

Para a reflexão sobre o papel dos espaços e utensílios nos sistemas tradicionais de alimentos, faz-se necessário compreendê-los “como elementos capazes de se organizarem socialmente e

constituírem relações que são de diferentes ordens e são operadas pelas coisas, entre si e com as pessoas” (VELTHEM, 2007, p. 606). Assim, pode-se dizer que os objetos, juntamente com os homens, fazem o queijo, possuem ações e se colocam de forma não passiva no sistema.

Os espaços de elaboração do queijo são compostos por dois principais ambientes: a coberta e o quarto de queijo em si. Tais espaços estão dispostos segundo uma lógica peculiar, que permite a interação entre pessoas, matérias-primas, técnicas e saberes envolvidos na elaboração do queijo. Meneses (2006, p.32) lembra que esses são espaços de

tranquilidade e não de convivência e sociabilidade. Aí, exige-se serenidade e parcimônia, higiene e pouco trânsito de pessoas. As vacas “escondem o leite” e o queijo “incha” se eles não forem ambientes saudáveis. Todos os cuidados aí são responsabilidades do queijeiro/vaqueiro e cobrados ou divididos com o proprietário da fazenda, quando esse está presente na propriedade.

A coberta é o nome do espaço anexo ao curral onde acontecem as atividades com o gado (alimentar, ordenhar). Conforme o nome sugere, é um espaço externo que possui um telhado, comumente de telhas de barro ou zinco. Geralmente não tem paredes, apenas cercados de madeira, que a delimitam. Pode ser de chão batido, ainda que já esteja bastante disseminada a prática de cimentar o chão da coberta. Segundo os produtores, tal prática é preconizada pela legislação, pois facilita a higienização do ambiente. A Figura 3 mostra uma coberta com piso encontrada na região.



Figura 3 – Coberta com piso

Dependendo da condição do produtor e da escala de produção, haverá um ou outro tipo de cobertura na propriedade, sendo que muitas possuem chão batido (sem pavimentação).

Como já dito, a cobertura costuma ficar próxima ou anexa ao quarto de queijo, facilitando, assim, o transporte do leite até o local de elaboração do produto final.

O quarto de queijo é o local em que o queijo do Serro é efetivamente preparado. Segundo Pires (2013), o quarto de queijo se encontrava anexo à estrutura de produção e, em casos de baixa produção, assim havia a possibilidade de estar conjugado à cozinha, ficando a cargo da dona de casa a elaboração do *merendeiro*, expressão utilizada para designar o queijo para consumo familiar. A pesquisadora local Zara Simões relatou, em comunicação oral, ter encontrado muitos quartos de queijo localizados sob as varandas, local próximo ao curral e mais fresco e arejado. Tal informação foi confirmada durante o trabalho de campo, pois em visita

às fazendas antigas pode-se observar que, embora muitas já não tenham o quarto de queijo sob varandas, há marcas que denunciam sua presença no passado.

OS UTENSÍLIOS

São diversos os utensílios que, juntamente com o homem e o ambiente, fazem o Queijo do Serro, são porções materiais que ancoram saberes, práticas e modos de vida que compõem um dos mais distintos patrimônios culturais mineiros e do Brasil.

As marcas das interferências dos homens no seu ambiente e que se constituem referência de identidade são apreensíveis também por meio dos objetos que o homem cria. Por meio deles é possível reconhecer suas necessidades, seu grau de socialização e seus ofícios. Os apetrechos de trabalho são muitas vezes “as únicas testemunhas da inventividade, a determinação e do zelo na mediação homem-natureza, homem-sociedade capazes de resgatar um enredo de práticas, saberes e percepções silenciadas nos registros formais” (PIRES, 2013, p.97).

Na região de Serro, não é diferente, e famílias de objetos contam histórias e trabalham no interior do quarto de queijo realizando trabalhos específicos: o barril para esperar o leite, a pá para cortar a massa, bacias para transferir a massa para as formas, formas para moldar o queijo, a banca, cenário das principais etapas de elaboração do queijo, o recipiente para aparar o pingo, o ralador para dar o acabamento e as prateleiras de cura, onde o queijo novo aguardará a maturidade, para ser comercializado.

Diante dos objetos e das peças simbólicas dos distintos ofícios rurais, pode-se avaliar o gênero de vida daqueles que fizeram uso deles e daqueles que testemunharam as lidas que os envolvem. Observando acuradamente os utensílios do Serro rural, é possível identificar “elementos que transcendem a materialidade, como os hábitos, os ritmos, as clivagens sociais e as dimensões humanas das relações de produção” (PIRES, 2013, p. 152).

A importância dos utensílios quase sempre está associada a sua função, a seu desempenho enquanto objeto de uso: uma colher serve para mexer e não importa de que forma, em que sentido ou de que material ela seja. Essa assertiva torna-se obsoleta diante do universo dos utensílios tradicionais, pois sua função é secundária diante da grandeza de sua agência, da interação com o elemento humano e da composição em um sistema complexo.

Barril:

O barril é a peça para qual será vertido o leite recém ordenhado. Outrora de madeira, atualmente encontra-se totalmente substituído pelo plástico. Pacientemente o barril aguarda a chegada do leite e nele, em parceria com um universo de microrganismos, iniciará o processo de transformação de leite em queijo. Na entrada do barril, conforme lembra Pires (2013), será adaptado um filtro, peneira ou pano, que permite a retenção de elementos sólidos que podem estar presentes no leite. Além do elemento humano, a interação do barril ocorre também com a pá de corte da massa, utensílio que atualmente também é feito de plástico ou polietileno.

Formas:

Nos primórdios da produção de queijo a forma utilizada era de madeira ou, conforme as pessoas da região se referem a ela, forma de pau. Esse tipo de forma é vazado dos dois lados, conforme a Figura 4, e a massa deve ser bem apertada com as mãos e nas duas faces, para que não se desprenda do utensílio.



Figura 4 – Forma de madeira oitavada

De formato redondo ou oitavadas, são quase uma escultura entalhada na madeira pelas mãos de artesãos experientes. As formas de pau estão praticamente extintas da produção de queijos na região do Serro e, durante o trabalho, não foi identificado ninguém que ainda as utilizasse.

Para Pires (2013, p. 152), “a forma oitavada fala da simetria,

da monotonia, da resistência da madeira que, anos a fio, serve ao ofício com garantia da forma”. Atualmente as formas de plástico, mostradas na Figura 5, encontram-se amplamente difundidas nas serras de Minas Gerais; contudo, suas características distinguem-se completamente das de sua antecessora de madeira.

As formas de plástico possuem fundo com vários orifícios, por onde o soro pode escorrer sem que a massa caia. Essa característica também propicia que não seja mais necessário apertar a massa dos dois lados, conforme era feito com a forma de pau, embora alguns produtores, mesmo com o utensílio moderno, continuem apertando dos dois lados, relatado por um interlocutor da pesquisa:

Eu fazia de primeiro era na forma de madeira, hoje eu não faço. Eu faço em forma plástica, mas espremo normalmente. Espremo como se fosse forma de madeira, tomo do mesmo jeito (Isaiás - Materlândia).

Segundo a professora Célia Ferreira, Professora titular do Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas, Departamento de Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal de Viçosa, houve um equívoco no momento da substituição das formas:

[...] a hora em que começaram a colocar a forma de plástico, eles [produtores] começaram a usar a forma de plástico industrial, eles não exigiram a forma do tamanho do produto que eles faziam. Então eles aproveitaram, por causa da facilidade,

aproveitaram o tamanho da forma industrial³ (Célia Ferreira - Universidade Federal de Viçosa).

A absorção de utensílios da indústria pela atividade artesanal ocorre muitas vezes pela carência de insumos específicos para a produção em pequena escala. Isso acontece não só com utensílios, mas também com máquinas e equipamentos superdimensionados que, por falta de oferta adequada à produção artesanal, são utilizados pelas agroindústrias familiares de pequena escala, por exemplo.



Figura 5 – Formas de plástico

Contudo, os produtores não adotam as inovações de forma passiva, mas costumam, como no estudo de Velthem (2007), adaptar-se a algumas, transformar outras e ignorar as que consideram desnecessárias. Um exemplo desse comportamento é a ampla utilização de formas de plástico, que, além de serem preconizadas pela

³ Ao utilizar as formas industriais os produtores passaram a fazer queijos menores, pois as formas de madeira tinham dimensões maiores.

legislação, ainda são consideradas por eles vantajosas por serem mais leves, baratas, fáceis de comprar, e ocuparem menos espaço. Além disso, para a higienização da forma de madeira, faz-se necessário um processo de escovação intenso, facilitado nas formas de plástico. Soma-se a isso a dificuldade em encontrar madeira adequada e artesãos aptos a confeccioná-las, conforme explicado no depoimento a seguir:

Primeiro que acabou quem fazia essas formas, né? Eram os carpinteiros da zona rural, ficou difícil pra gente conseguir. E comprar a forma já pronta de plástico é muito mais fácil que mandar fazer, né? E sai mais caro [a forma de madeira], um carpinteiro ele vai te cobrar pra fazer uma forma de cinquenta a sessenta reais por dia e ele às vezes não dá conta de fazer duas formas, porque é tudo manual. E você compra dúzias e dúzias de plástico por bem menos (Abrão - Rio Vermelho).

Outro motivo que ocasionou a substituição das formas foi a facilidade de comercializar as antigas para museus e colecionadores. Um produtor narrou que, há sete anos, vendeu para um museu suas oitenta formas, para que pudesse fazer a reforma no quarto de queijo e aproximá-lo dos parâmetros legais. Embora tenha tido dificuldades para acertar o modo de trabalhar com a forma de plástico, atualmente encontra-se adaptado. Assim, lentamente, os produtores vêm se desfazendo de utensílios tradicionais e adotando aqueles que se enquadram às normas sanitárias, mas que também atendem a suas lógicas.

A banca:

De todos os moradores do quarto de queijo, um dos que goza de maior prestígio é a banca. Conforme expressão de Velthem (2007), em estudo sobre produção tradicional de farinha de mandioca no Acre, é no quarto de queijo que “vive” a banca.

A banca se constitui em uma peça central na elaboração do queijo mineiro, pois nela ocorre grande parte dos processos que caracterizam o queijo. É uma espécie de mesa de formato retangular, mais estreita em uma das extremidades, e com bordas, as quais têm um espaço vazado, por onde sai o soro⁴. Na Figura 6, observa-se um quarto de queijo, com seus principais utensílios, com destaque para banca feita em madeira de peroba (*Aspidospermapolyneuron*).



Figura 6 – Quarto de queijo com mesas e prateleiras de madeira

No interior do quarto de queijo, haverá no mínimo duas bancas. Tradicionalmente, as bancas sempre foram de madeira — bancas de pau, como localmente chamadas —, mas recentemente

⁴ Soro é o líquido excedente resultante do processo de coagulação do leite, comumente empregado para alimentar animais e fazer quitutes.

têm sido substituídas pelas de ardósia⁵.

Tal substituição é decorrente, principalmente, da legislação sanitária, que prescreve o material, mas também é reforçada por suposta facilidade de higienização da banca de ardósia. Ainda, assim como acontece com as formas, os produtores afirmam ter dificuldades em encontrar, atualmente, quem faça as tradicionais bancas de pau:

Eu tirei porque ela já estava estragando e os carpinteiros já estavam ficando difíceis de a gente conseguir quem fabricasse outra daquele mesmo tipo. Que ela não pode ter... ela tem que ser muito bem polida e os carpinteiros atuais não são capazes de fazer esse serviço (Abrão - Rio Vermelho).

Ao cair em desuso e ser substituída por uma banca de ardósia, perde-se o utensílio e as práticas ancoradas nele, contudo perde-se também o ofício do entalhador de bancas e formas: esses artesãos não mais irão dedicar-se a ele e transmiti-lo.

Ardósia é o mais barato. É fácil limpeza e tudo mais. Madeira está difícil, tá entendendo? Inclusive até pra adquirir uma peça hoje, porque são poucas qualidades de madeira que permitem você fazer uma banca de queijo (João - Serro).

Mesmo que sejam muitos os produtores que não façam ou

⁵ Ardósia é uma rocha metamórfica de grão fino e homogêneo, composta por argila ou cinzas vulcânicas. Pode ser dividida em finas folhas e é usada em pavimentos, fachadas, tampos de mesa, decoração de interiores, etc. Antigamente, era usada na produção de “quadros-negros” (lousas). O estado de Minas Gerais é responsável por 95% da produção nacional e o Brasil é o 2º maior produtor mundial. Possui temperatura, textura, durabilidade bastante diferente da madeira. De fácil obtenção em Minas Gerais, a ardósia é encontrada a preços acessíveis.

não pretendam fazer o conjunto das adequações necessárias para legalizar seus quartos de queijo, observa-se que a legislação tem um efeito corrosivo no que se refere à manutenção dos utensílios tradicionais, visto que existe um movimento de “estar mais perto da legalidade”, ainda que de forma incompleta.

Independentemente de terem ou não aderido às mudanças propugnadas pela legislação, vários produtores afirmam que o queijo feito na banca de madeira é mais saboroso. A ela é atribuída a capacidade de “puxar” o queijo, ou seja, aprimorar o processo de cura (maturação) do queijo. Segundo os interlocutores, as formas e, principalmente, as bancas de madeira conferem ao produto características que o tornam de melhor qualidade, ainda que o coloquem na informalidade.

Alguns produtores destacam o contraste entre frio e quente, como o Senhor Joel, que, referindo-se às bancas de ardósia, narra que, atualmente, fazem aquela

banca fria, aquilo é num gelo danado (Joel - Serro).

Essa banca, não apenas possui a temperatura fria, mas com isso lhe falta a capacidade de *acalentar* o queijo.

Segundo o Senhor Isaías, a banca de madeira tem a temperatura ideal, pois

a ardósia, o dia que faz calor ou tá frio, ela oscila muito a temperatura, e a madeira não oscila tanto, isso [oscilar muito], pra nós, é ruim, pro queijo (Isaias -Materlândia).

Desse modo, a banca de madeira não possui apenas uma fun-

ção facilmente substituível pela ardósia ou por outro material. Ela *acalenta* o queijo e, juntamente com as mãos do produtor, confere forma e sabor ao produto. Como mostra Meneses (2006, p. 78), os saberes relativos ao fazer o queijo não se dissociam da “materialidade da casa, da propriedade, dos insumos da produção, das outras técnicas rurais, da cozinha e da culinária, dos valores de compadrio, de tolerância, de vizinhança”. Em estudo sobre as casas de farinha no estado do Acre, Velthem e Katz (2012) evidenciam que, naquele contexto, os objetos não são apenas usados de forma passiva, mas possuem “essa capacidade de agir, segundo uma modalidade própria, que constitui o valor que é atribuído aos artefatos” (VELTHEM e KATZ, 2012, p. 452).

Para os produtos alimentares tradicionais, os utensílios, as pessoas e os espaços formam um conjunto complexo indissociável, através do qual se expressam os saberes e práticas que constituem culturas e modos de vida.

Os produtores relatam ter vendido suas bancas para museus, sendo que aqueles que ainda as possuem afirmam que, caso queiram desfazer-se delas, não faltará quem as adquira. As bancas de madeira são peças valiosas para museus, colecionadores e para utilização como peças decorativas. Um produtor entrevistado rejeitou o valor de doze mil reais para comercializar a peça, valor que, segundo ele, seria suficiente para adquirir uma banca de ardósia e fazer as reformas necessárias para que o quarto de queijo fosse legalizado. Contudo, para esse produtor,

arrancar a banca é o mesmo que tirar um pedaço de mim (Pedro - Materlândia).

A banca, nesse caso, é o elo que une passado e presente, pois pertenceu ao pai e evoca os saberes por ele transmitidos, uma vez que foi com ele que o produtor aprendeu o trabalho na fazenda e, em especial, a devoção à arte de fazer queijo.

Mas nem todos conseguiram manter suas bancas de madeira, como é o caso do Senhor Tiago, que, ao optar por legalizar sua produção, teve que desfazer-se da banca.

Era de madeira. Aí eles [se referindo as implicações da legislação] proibiram. Aí eu vendi uma banca boa, antiga, de peroba (Tiago - Serro).

Assim, num movimento constante do sistema do queijo, utensílios se perdem, outros são incorporados, saberes se modificam e tomam outros contornos.

Prateleiras de cura:

A prateleira de cura geralmente fica próxima a uma parede, sendo comumente feita de madeira, ainda que atualmente não sejam raros ou quartos de queijo em que a prateleira de cura é de ardósia. A Figura 7 mostra uma prateleira de cura tradicional.



Figura 7 – Queijos na prateleira de cura

Essa foi uma contradição encontrada nos quartos de queijo da região de Serro, pois, embora a legislação permita a utilização da madeira nas prateleiras de cura, muitos produtores introjetaram a ojeriza legal contra a madeira e afirmam categoricamente que não pode existir nada desse material dentro dos quartos de queijo.

As prateleiras de cura de ardósia são encontradas com mais frequência entre produtores cadastrados, ainda que já bastante comum em toda a região. Segundo contam os produtores entrevistados, como consequência dessa substituição, em contato direto com a pedra fria, o queijo não cura, não *puxa*, produzindo uma substância pegajosa, a *mela*, conforme expressão utilizada na região.

A professora Célia Ferreira, que há muito pesquisa o tema dos queijos artesanais, aborda esse tema. Em suas palavras:

É porque se eles os [produtores] além da mesa [banca], se a prateleira for de ardósia vai piorar a situação porque lá mela tudo, porque não tem como dissipar o calor, a madeira tem aquelas ranhuras (Célia - Universidade Federal de Viçosa).

O ralador

O ralador utilizado para dar o acabamento no queijo é, na maioria das vezes, feito de lata de “sardinha” perfurada. Esse utensílio feito artesanalmente foi encontrado em quase todos os quartos de queijo visitados, independentemente de o dono ser cadastrado.

A Figura 8 mostra um ralador tradicional em repouso após ter realizado seu trabalho.



Figura 8— Ralador e rala em utensílio de madeira

Nos sistemas tradicionais de produção de alimentos, o papel dos utensílios ultrapassa sua funcionalidade, eles são dotados de saberes e agência. Suas características originais não podem ser simplesmente substituídas por outras que desempenhem função similar. Sua faceta material ancora uma diversidade de práticas e conhecimentos que não podem ser amparados em outros objetos com o mesmo uso.

FAZENDO O QUEIJO DO SERRO: UTENSÍLIOS E SABERES EM CONEXÃO

A elaboração de queijos é precedida por um conjunto de práticas que objetivam, antes de tudo, a higiene — ou *asseio*, conforme expressão regional — do local e dos utensílios envolvidos no processo. Independentemente de ser ou não cadastrado, cada

produtor executará de modo ritual ações que, segundo suas lógicas, contribuirão para o bom produto. Limpeza da coberta e lavagem do quarto de queijo, lavagem dos utensílios e organização das formas nas bancas são ações que preparam o “nascimento” do queijo. Meneses (2006) salienta o cuidado especial com o quarto de queijo e a necessidade que os produtores afirmam de se dispor de água boa e farta para a elaboração de um bom queijo.

Após a ordenha, o leite será filtrado no momento de transferi-lo para o barril, que fica dentro do quarto de queijo, estrategicamente localizado próximo a uma janela que tem comunicação com a coberta — local onde ocorre a ordenha. Desse modo, a pessoa que está ordenhando só entrará no quarto de queijo quando for efetivamente preparar o queijo, evitando assim trânsito de um local ao outro. Por esta janela o leite entrará no quarto de queijo e dali sairá convertido em queijo.

Antes de colocar o leite no barril, normalmente o produtor já colocou o pingo em seu fundo, que irá gradativamente se juntando ao leite à medida que este é vertido para dentro do barril⁶. O pingo é o final da dessora do queijo do dia anterior e é cuidadosamente coletado na “biquinha da banca”, onde os queijos feitos no dia anterior passaram a noite. Trata-se de um fermento lácteo do próprio queijo, essencial para o direcionamento da fermentação, conhecido também como “DNA do queijo”, tema que será aprofundado em item posterior. Pires (2013) afirma que o pingo é a cultura ou o fermento natural que atua na massa, aumentando

6 Existem diferentes formas de fazer, alguns colocam o pingo juntamente com o coalho, outros o colocam anteriormente a ele. A descrição que segue baseia-se no registro audiovisual feito em uma fazenda em Materlândia.

a flora bacteriana benéfica e inibindo fermentações prejudiciais. A dosagem do pingo será balizada pela observação e conhecimentos práticos. Nas palavras de Pedro:

O que é importante é você mesmo estar ali me-
chendo com o queijo [fazendo o queijo], isso é uma
coisa que muitos [produtores] nem gostam. En-
tão hoje, por exemplo, hoje está calor, eu posso
colocar menos pingo. Hoje está mais frio, eu vou
aumentar o pingo (Pedro - Materlândia).

O passo seguinte ao pingo é a adição do coalho, em quanti-
dade proporcional à quantidade de leite. O pingo e o coalho pro-
vocarão a coagulação e a ligação da proteína e da gordura do leite e
a separação do soro (Pires, 2013). No início da produção de quei-
jos em Minas Gerais, o coalho era extraído do estômago de bois.
Atualmente é utilizado o coalho industrial, que possui uma reco-
mendação de dosagem do fabricante, mas os produtores utilizam
seu conhecimento empírico para saber qual a quantidade correta,
como no exemplo de Paulo:

Se está muito calor, você não pode pôr muito co-
alho, tem que pôr menos, o queijo tem que acom-
panhar mais ou menos como está a natureza, né?
(Paulo - Materlândia).

Após a adição do coalho, mexe-se com vigor, para que se
misture ao leite, que já se encontra acrescido de sal⁷. Quando uti-
lizado, esse sal servirá não só para ajudar a temperar o queijo, mas

⁷ Acrescentar sal no leite é um dos modos de fazer, nos quais foi baseada a descrição. Contudo existem produtores que não utilizam essa técnica, sendo que o queijo é temperado apenas utilizando sal grosso em sua superfície.

também para auxiliar na conservação do leite, que está em temperatura ambiente.

As palavras de Juvenil elucidam um dos modos de fazer:

Queijo. Vou falar com você, pra ficar bom, meu pai fazia isso direto: no fundo do tambor, ele fazia com pingo, ele punha um copo de pingo no fundo [...], uma mão assim de sal grosso, junto com pingo, punha lá, e o leite caía em cima. Aí na hora que você põe o coalho no leite, aquele sal sai todo no soro, e a tendência do pingo, do queijo, é ser bom, porque o sal é conservante, você entendeu? Aí isso é tradição. E eu faço lá em casa isso até hoje. Entendeu? (Juvenil - Serro).

A vasilha é tampada para que ocorra o processo de coagulação. Enquanto esse processo se completa, o queijo feito no dia anterior será virado na forma e acrescido de mais sal, para completar o tempero, processo conhecido como *tomba*. Os queijos que estão completando três dias e se encontram tombados e salgados serão lavados, para retirar o excesso de sal, e transferidos para a prateleira de cura.

Enquanto a etapa de vira e salga dos queijos feitos anteriormente é realizada, o leite vai coagular, o que demora de 45 minutos à uma hora, dependendo da temperatura ambiente. Inicia-se, então, o preparo do queijo.

Com o auxílio de uma pá, a massa é quebrada em vários pedaços pequenos, com o cuidado de não bater a massa, pois isso ocasionará sua fusão com o soro e conseqüente baixo rendimento. Segundo Pires (2013), o ponto de corte deve ser observado, pois,

se for antecipado, haverá desperdício pela liberação de grânulos de coalhada no soro e, se for feito um corte tardio, poderá causar emborrachamento da textura do queijo. O ponto de corte da massa faz parte dos vários conhecimentos que os produtores desenvolvem, aperfeiçoam e transmitem.

Segundo a historiadora Zara Simões, os “antigos”, como ela se refere aos fazendeiros mais velhos que pesquisou, se preocupam em fazer o queijo da maneira que sempre fizeram, respeitando um ritual, como exemplo ela aponta o corte da massa.

Não sei se você lembra dele falando, [produtor entrevistado] falou daquela coisa da cruz, né? Cortar a massa em cruz, que pra eles era fundamental, você não pode chegar e cortar a massa de qualquer jeito (Zara Simões - Serro).

Para todas as etapas existe ciência, saber e sentido, nada é automático, todas as etapas tem um por que.

[...] O queijo o que manda é o modo de fazer ele, o modo de você cortar a massa, o dessoramento e a temperatura. Tem que acompanhar muito a temperatura (Paulo – Materlândia).

Com o corte da massa, o soro vai se separar da parte sólida, que formará grumos. O produto fica então em repouso em torno de 10 minutos, para decantar e iniciar o processo de retirada do soro.

O soro é retirado manualmente, com uma vasilha, e depositado em um balde ou em outro local que permita seu aproveitamento para fazer algum quitute ou para tratar animais, como por-

cos, terneiros e até mesmo as vacas. O próximo passo é transferir a primeira metade da massa para as formas, o que é visível na Figura 9.



Figura – 9 Massa coagulada pronta para ser transferida para as formas

Inicia-se então o processo de apertar manualmente a massa, para que vá tomando forma e para que saia o soro excedente, conforme Figura 10.



Figura 10 - Detalhe de preenchimento e prensagem da massa nas formas

Pedro salienta a tradição de prensar o queijo:

A prensa o meu pai falava que, se você não prensar o queijo, ele tem muito mais chance de inchar porque o soro que tem lá dentro azeda [...]. Então a prensa é muito importante pra não azedar o produto, o soro que azeda o queijo (Pedro- Materlândia).

Após a prensagem manual da massa, o queijo é virado cuidadosamente na forma, sua face lisa sendo esmigalhada para receber o restante da massa, que será novamente prensada com as mãos, processo conhecido como *vira*.

Após ser prensado, o queijo será salgado em uma face, sendo que alguns produtores usam sal grosso, outros, em menor número, optam pelo sal refinado. Os queijos ficarão em repouso e na tarde, após ser retirado o excesso de sal, serão novamente tombados, para receber a segunda salga. Essa fase é conhecida como *tomba* dos queijos.

No terceiro dia, será transferido para a prateleira de cura, tendo posteriormente sua superfície ralada e até lixada, em alguns casos.

Na Figura 11 um Queijo do Serro sendo ralado, processo que caracteriza o acabamento do queijo.



Figura 11 – Detalhe do acabamento do queijo

Embora seja possível identificar as principais etapas de elaboração do queijo, existem distinções envolvidas na expressão da mesma arte, pensada, como em Certeau (2012), como “maneiras de fazer”. Pontuado de inovações e alicerçado em alguns saberes, cada artista vai desempenhar seu ofício de forma a evocar seus conhecimentos, utilizar seus objetos e corresponder às suas lógicas. Elaborar produtos tradicionais, assim como cozinhar cotidianamente, implica em um conjunto de gestos que incluem a aquisição dos ingredientes, a preparação, a cocção e as regras de compatibilidade que podem mudar de uma geração a outra. No entanto, o trabalho das casas de queijos, casas de farinhas, das doceiras e também das cozinhas cotidianas continua sendo “uma maneira de unir matéria e memória, vida e ternura, instante presente e passado que já se foi, invenção e necessidade, imaginação e tradição — gostos, cheiros, cores, sabores, formas, consistências, atos, gestos, movimentos, coisas e pessoas, calores, sabores, especiarias e condimentos” (GIARD, 2009, p. 296).

O quadro 1 mostra esquematicamente as principais etapas da elaboração do queijo do Serro.



Quadro 1– Principais etapas da elaboração do queijo do Serro.

Fonte: Adaptado de Meneses (2006), Pires (2013).

BANCA, PINGO, RALA: O QUE PERMANECE E O QUE MUDA NO QUEIJO DO SERRO?

Há tempos o sistema de produção do Queijo do Serro encontra-se em movimento. A pastagem sofreu algumas modificações e a implantação da *Braquiária* substituiu o *capim meloso* — pasto utilizado no início da produção de queijos na região. O gado anteriormente rústico, hoje se tornou mais especializado para produção de leite. Alguns utensílios, a exemplo das formas de madeira, estão desaparecendo e outros são adaptados. Nessa ciranda, saberes se alteram, outros se aderem às mudanças para continuar existindo. Como pano de fundo está o desejo dos produtores em continuar fazendo seu ofício, vivendo e trabalhando nas serras de Minas, como seus antepassados fizeram, levando em frente uma tradição que permeia o território e que lhes traz orgulho e identidade. Não se trata apenas de “fazer o queijo”, mas de viver de um modo único, utilizando o forno de barro, o fogão a lenha, comendo pão de queijo, suado, cuscuz.

Conforme será aprofundado nos capítulos sobre legislação e comercialização, a legislação que normatiza a produção de queijos em Minas Gerais preconiza uma série de práticas que contribuem, antes de tudo, para aperfeiçoar o processo de higiene nos estabelecimentos produtores. O aumento da escala de produção e a intensa circulação dos queijos dentro e fora do estado mineiro chamou a atenção do poder público para as fazendas mineiras e, por meio de leis, decretos e normas, os produtores que se adéquam atualmente

podem comercializar seus produtos formalmente, com o aval do Estado.

Meneses (2006, p.33) lembra que existe um esforço conjugado entre associações de produtores para que haja melhoria nas condições de produção do queijo artesanal, investindo em controle sanitário do rebanho e melhoria das queijarias das fazendas. O autor salienta que o “objetivo é conjugar a tradição da produção com boas práticas produtivas que visem à segurança alimentar dos consumidores de queijo artesanal de Minas”.

Contudo, para além das orientações de Boas Práticas de Fabricação (BPF), que visam ao aprimoramento do asseio das unidades produtoras, a legislação sanitária preconiza alterações significativas nos espaços e nos utensílios de produção, colocando em risco a associação entre Boas Práticas de Fabricação e tradição. Em que pese a importância da legislação em aspectos fundamentais relacionados à higiene e controle do rebanho, que prontamente poderiam ser incorporadas pelos produtores, em outros a adaptação rompe drasticamente com elementos essenciais da produção de queijos, a exemplo das alterações nos utensílios tradicionalmente empregados na produção de queijos.

Entre as alterações de maior impacto e que têm causado questionamentos por parte de produtores atingidos, está a exclusão da madeira dos espaços de produção.

Cabe lembrar que o emprego de utensílios de madeira na elaboração de produtos alimentares não é novidade, uma vez que em diversos países existem diferentes produtos artesanais, em especial bebidas e queijos, que têm na madeira elemento essencial para a

obtenção de características específicas, que lhes diferenciam e lhes conferem identidade única. Por meio da madeira desenvolvem-se distintos microrganismos que têm papel fundamental na caracterização dos produtos e na sua sanidade. Segundo Ferreira e Ferreira (2011, p.16), no caso dos queijos mineiros:

As superfícies das formas e mesas de madeira que estão em contato com os queijos favorecem o desenvolvimento de uma comunidade microbiana por fornecer nutrientes em abundância. Os diversos microrganismos ali presentes competem pelos nutrientes por meio de mecanismos diretos ou indiretos. Diretamente, isso ocorre pela liberação de metabólitos antagonistas como bacteriocinas e ácidos orgânicos – tal interação é conhecida como amensalismo.

De acordo com os pesquisadores franceses Bérard e Marchenay (2005, p.89), nos sistemas queijeiros é indispensável o papel do capital biológico representado pelos microrganismos presentes em um território, onde o ecossistema microbiano, como “bolos, leveduras e bactérias, coevoluem numa complexidade extrema, com interações e sinergias, controladas e desencadeadas pelas práticas dos saberes”.

No caso específico do Regusano, queijo típico da região da Sicília, na Itália, Lortal *et al.* (2009) afirmam a importância das tinas de madeira para a manutenção do biofilme que agiu controlando bactérias patogênicas, como *Salmonella*, *Listeria* e *Escherichia coli*.

Ainda assim, contrariando práticas seculares, a legislação sanitária assume que os microrganismos, não importam quais, devem

ser eliminados dos espaços de produção, visando a uma assepsia total. Para tanto, faz-se necessário a subtração da madeira.

Dória (2011), analisando anúncios veiculados na televisão com o objetivo de comercializar produtos de limpeza e higiene corporal, chama atenção para o caráter genérico da investida contra o universo invisível a olho nu. Cabe ressaltar a utilização frequente das expressões “germes” e “micróbios”, remetendo a termos comuns ao século XIX, quando não havia estudos que permitissem compreender os microrganismos e suas funções como agentes ambientais. O mesmo pensamento parece balizar o princípio da precaução, previsto em legislações, que preconiza a exclusão da madeira e a pasteurização do leite para evitar contaminações, ainda que assim sejam excluídos microrganismos extrínsecos e benéficos ao sistema.

O objetivo da discussão proposta não é advogar contra o consumo de leite pasteurizado ou levantar a bandeira do engessamento das culturas e tradições. Busca-se chamar a atenção para normas que, ao ignorar a diversidade e características dos sistemas alimentares tradicionais, nada mais fazem do que proteger o “grande capital que se assenhora dos laticínios, através de crescentes fusões e aquisições e impõe também o seu processo de produção sob a máscara de modelo sanitário” (DÓRIA, 2011, p.1).

Assim, de acordo com a legislação estadual à época da pesquisa, à exceção da prateleira de cura, nenhum utensílio ou espaço dos quartos de queijo — rebatizados como queijarias — pode ser de madeira. Desse modo, objetos de madeira como barris, pás, gamelas, formas e a própria banca encontram-se em processo de desa-

parecimento do sistema de produção do Queijo do Serro.

De acordo com o que foi abordado anteriormente, o principal utensílio do quarto de queijo — a banca — encontra-se totalmente descaracterizado em Serro, visto que antigas bancas de peroba, angelim ou outras madeiras, testemunhas de práticas seculares, estão sendo drasticamente substituídas pelas de ardósia.

Conforme aprofundaremos nesta subseção, no caso específico da banca, essa substituição parece trazer consequências significativas para o processo do Queijo do Serro, fazendo com que assumam características distintas daquelas que lhe conferiram fama e notoriedade. Cabe ressaltar que os dois materiais (madeira e ardósia) possuem características físicas completamente distintas e que tais características são transferidas para o queijo. As diferenças referem-se principalmente à temperatura, umidade, textura e capacidade de *puxar* o queijo.

Na Figura 12 mostra-se uma banca de ardósia, hoje amplamente utilizada na região.



Figura 12 – Banca de ardósia

O processo de substituição dos utensílios tradicionais foi impulsionado pela legislação. Contudo, outro fator que potencializou tal mudança refere-se ao fato de que, há alguns anos, museus, decoradores e colecionadores, aproveitando o momento de implantação da legislação, toda a polêmica a respeito do tema e a insegurança enfrentada pelos produtores, passaram a adquirir os objetos. Dessa forma, gamelas, formas e bancas transferiram-se para mãos de terceiros, por preços que os produtores consideraram vantajosos. Esses objetos, plenamente capazes de “trabalhar”, passaram a ser expostos como “coisas do passado”, contribuindo para enterrar parte de uma história que continua viva. Pires (2013, p.99) lembra que as fazendas vêm sofrendo espoliação pelos profissionais de decoração, colecionadores, comerciantes de antiguidades, “fazendo de peças raras do arsenal de produção do queijo moeda de troca e privando as ambiências rurais de valiosos elementos de referência da cultura local”. O trecho de depoimento reproduzido a seguir narra um pouco dessa história:

[...] quando surgiu a legislação, eles [os produtores] ficaram conhecendo [a legislação] até por força de uns compradores de banca de madeira que andaram passando nas propriedades. [Assim] eles [os produtores] já foram se desfazendo das bancas de madeira e acatando as bancas de ardósia. Na verdade quem passou [pessoas que iam às propriedades] os convenceu perfeitamente de que era interessante fazer essa troca porque a legislação fiscalizaria e pegaria [aplicaria] multa neles por causa do uso da banca [de madeira]. Mas só que foi um trabalho com interesse pessoal e aí ficou uma coisa bastante [triste, sem sentido]. Eu sinto não encon-

trar as bancas de madeira, não encontrar as formas de madeira, até porque essa história no meio do caminho ela ficou muito perdida mesmo. Ficou perdida (Sara - Alvorada).

Em Alvorada, o Senhor Mateus, produtor cadastrado, que utiliza banca de ardósia, ao ser indagado sobre o que fez com a banca de madeira, respondeu:

Ah, vendi. Esses tempos, [para] um cara que vem de fora aí, então eu troquei uma [banca de madeira] numa banca de ardósia, um cara de Belo Horizonte, ele trouxe uma pra mim. A outra comprei aqui no Serro mesmo (Mateus - Alvorada).

A banca do Senhor Emanuel, produtor de três queijos por dia e que não pretende se legalizar, também teve o mesmo destino. Nas palavras dele:

Uma pequena menor, eu vendi ela [a banca], teve um [uma pessoa] aqui e levou ela, levou as formas e eu comprei essa de ardósia (Emanuel - Alvorada).

O tema do impacto da substituição das bancas no sistema produtivo do queijo se apresentou como algo relevante, principalmente a uma pesquisa que se propõe a estudar em uma região — Serro —, para pensar sobre outra — Campos de Cima da Serra —, tornando-se um dos temas mais instigantes da investigação.

A transcrição do trecho de depoimento de uma técnica da região, apresentada a seguir, mostra uma expressão muito comum na região e traz pistas a respeito dos impactos da exclusão da madeira:

Depois dessas mudanças grandes dentro das queijarias, ocorreu uma coisa que o pessoal chama de “o queijo atrapalhar”. Como nós temos muito pouca pesquisa dentro da produção do Queijo Minas Artesanal, nós não sabemos explicar de onde vem isso tudo (Sara - Alvorada).

O queijo *atrapalhar* é uma expressão local que significa que o queijo apresentou problemas, não ficou como deveria, no sentido de apresentar alterações em relação à textura, à consistência, ao sabor ou ao aparecimento de fermentações indesejadas, ocasionando, em alguns casos, estufamento no queijo, que apresenta olhaduras assimétricas em seu interior.

A grande maioria dos produtores e técnicos entrevistados associa essas alterações do queijo às mudanças drásticas nos quartos de queijo e, em especial, à substituição das bancas de madeira pelas de ardósia, como se pode observar no que diz o Senhor Joel:

Quando a gente fazia na banca de madeira, o queijo não atrapalhava, não. Era muito difícil. Mas aí agora que mudou tudo, se o fiscal chegar, achar fazendo na banca de madeira, eles multam o ferro na pessoa [aplicam uma multa em dinheiro]. É complicado, não é? [...] Antes o queijo era bom demais, o fazendeiro fazia queijo primeiro. Então passou pra essas bancas de, daquelas peças [de ardósia], o queijo está danado pra atrapalhar (Joel - Serro).

O Senhor Tiago também associa a qualidade do queijo à utilização da madeira. Em suas palavras:

Na madeira, o queijo secava, curava, ficava uma beleza. Aí [nas condições atuais] não, o queijo fica

aí, é difícil o queijo curar quando fica na pedra, né?
(Tiago - Serro).

Para o Senhor Abrão, produtor com mais de 70 anos,

A banca de madeira, ela bem cuidadinha não dá problema nenhum na fabricação do queijo. No tempo do meu pai, fabricavam muito queijo aqui e a banca era de madeira, as formas de madeira e não inchava o queijo, não fermentava tanto igual hoje (Abrão - Rio Vermelho).

Jonatas, extensionista da região e ex-produtor de queijos, opina sobre a substituição das bancas:

O que eu acho complicado na banca igual à de ardósia é [o seguinte]: Hoje nós temos a variação, apesar de a gente estar numa região de clima mais ameno, com a máxima de 16° a 22° por aí, a ardósia ela o dia que faz calor ou está frio, ela oscila muito a temperatura e a madeira não oscila tanto, isso pra nós é ruim, pro queijo é complicado esse negócio (Jonatas - Serro).

Pedro, hoje com cerca de quarenta anos, de uma família tradicional na produção de queijos, que desde os cinco anos já ajudava o pai na elaboração do queijo, opina a respeito:

Mas a coisa que eu sou contra é você tirar isso aqui [a banca], isso aqui vai fazer mal? Se eu uso uma banca de ardósia e essa banca de ardósia não for bem lavada ela vai ter bactéria [ruim]. E eu acho que o seguinte, que o queijo na banca de pau, a temperatura é totalmente diferente, ela conserva a temperatura do queijo (Pedro - Materlândia).

O depoimento da Professora Célia Ferreira corrobora com as observações empíricas dos produtores:

Não, não tem lógica, não. A retirada da banca de madeira foi erro, foi um erro. Certo? Foi um erro porque se for utilizar, se for balizar pro que eles [legisladores] dizem, que madeira aumenta a contaminação, a gente não tem que dar é condições pra contaminação ocorrer, entendeu? É higiene. Então eles tão querendo tirar uma coisa porque diz que aquilo ali pode aumentar a contaminação, mas não é isso que está contaminando, não é a madeira que está contaminando, são os hábitos da pessoa [...]. Porque a madeira, ela implementa, a madeira ela é tão importante que ela ajuda a dar a característica do produto, porque ela consegue segurar algumas bactérias que são necessárias pra dar a característica do produto (Célia Ferreira - Universidade Federal de Viçosa).

Em publicação de seus estudos sobre as implicações do uso da madeira na produção de queijos de leite cru em Minas Gerais, Ferreira e Ferreira (2011, p.17) afirmam que

a segurança nos queijos artesanais mineiros pode ser alcançada, inicialmente pelas BPA's, [Boas Práticas de Fabricação] e pela utilização do “pingo”, fermento endógeno contendo bactérias lácticas e outros grupos microbianos, que atuam estimulando a produção de ácido, inibindo patógenos e, portanto, garantindo a segurança dos queijos. Além disso, sabe-se que os biofilmes presentes nas mesas de madeira onde ocorrem a prensagem e a coleta da cultura endógena, contribuem para

as características típicas desses queijos. A madeira é considerada pelos produtores, como o material que facilita o dessoramento do queijo, favorecendo a secagem do mesmo, resultando no produto típico, cuja tecnologia foi repassada pelas gerações anteriores.

As impressões dos produtores a respeito da exclusão da madeira dos quartos de queijo são compartilhadas por Pires (2013), que discorre sobre suas inquietações a respeito do futuro do Serro rural e da atividade queijeira na região. A autora lembra que, atualmente, ainda existem fazendas em Serro, Materlândia e Rio Vermelho que se mantêm fiéis ao processo tradicional, respeitando o “casamento feliz entre o leite cru e a madeira”. Segundo Pires (2013), desse casamento “resulta o excelente queijo que nutriu gerações de toda uma região, ganhou fama em outras terras e conforma a identidade serrana, a reanimar os sentimentos de pertinência às raízes.” (PIRES, 2013, p. 102). Contudo, pelo que foi visto durante a pesquisa a campo, parece existir um risco real de perda de elementos importantes do sistema.

Conforme mencionado anteriormente, o pingo a que se refere a técnica é resultado da dessoragem realizada no dia anterior, coletado pelo produtor e inserido no leite a ser utilizado na elaboração de uma próxima partilha de queijos, constituindo-se em uma das características essenciais na elaboração do Queijo do Serro e dos demais Queijos Minas Artesanal.

Martins (2006, p. 9) afirma que o pingo é “um soro fermentado com certa quantidade de sal, que age como inibidor de algumas fermentações indesejáveis e confere ao queijo características

típicas de sua variedade”. A assertiva do autor coincide com a opinião de um produtor tradicional da região:

Aí no meu caso, eu faço igual ao meu pai fazia, tudo no mesmo processo, eu uso o pingo. E esse pingo, ele combate a maioria das bactérias ruins do leite também (Pedro - Materlândia).

O uso do pingo está descrito nos dossiês que dão sustentação aos registros como Patrimônio Cultural de Natureza Imaterial de Minas Gerais e do Brasil, assim como a utilização do pingo como parte indissociável da receita do queijo também consta no Artigo 2º do regulamento de uso da Indicação Geográfica do Queijo do Serro. Segundo Ferreira e Ferreira (2011), o uso do pingo está associado à segurança dos queijos, pois, juntamente com a utilização de Boas Práticas de Fabricação, o pingo é um “fermento endógeno que contém bactérias lácticas e outros grupos de microrganismos, que atuam estimulando a produção de ácido, inibindo a produção de patógenos e, portanto, garantindo a segurança dos queijos” (p. 17).

O Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IEPHA) destaca estudos que fizeram o isolamento, a caracterização e a identificação das bactérias lácticas *Lactococcus* e *Streptococcus*, presentes no pingo destinado à fabricação do Queijo do Serro, responsáveis pela textura, aroma, acidez e sabor do produto. Segundo o Instituto, a adição do pingo contribui para o aumento da flora bacteriana, naturalmente forte na massa láctica destinada à produção do Queijo do Serro, razão pela qual é cultuado como elemento de interferência na qualidade desse queijo.

Contudo, embora seja unanimidade entre os produtores e evidenciado por pesquisas recentes que a utilização do pingo faz parte da receita de um bom Queijo do Serro, na prática os processos estão em mudança, trazendo profundas consequências para a produção de queijos artesanais na região. O depoimento a seguir ilustra essa transição.

Agora tem, no mínimo, dez anos que eu não uso pingo [...] toda vez que eu tento fazer com aquele pingo, dá trabalho (Isaías - Materlândia).

Ao ser questionado sobre a utilização de pingo na fabricação de seus queijos, o Senhor Davi respondeu:

Uai, eu, pelo menos, o meu [queijo] não dá certo mais com o pingo. Da hora que eu passei para esse quarto de queijo novo, nunca mais fiz um queijo de pingo (Davi - Serro).

Para Isaías,

O queijo de antigamente parece que era melhor, vou falar pra você, é justamente o que eu estou te falando, o queijo com o pingo, ele é outra qualidade, eu não sei fazer mais, eu não sei se houve algum trem na pastagem de uns anos pra cá, primeiro era o pasto nativo. O queijo com o pingo é um queijo mais macio, o queijo que não cura demais, é outro tipo de queijo, é isso (Isaías - Materlândia).

Evidências empíricas, ressaltadas nos depoimentos de diversos atores da região, indicam que, ao não mais conseguir fazer queijo com pingo, devido principalmente às alterações dos quartos de queijo e à substituição dos utensílios, introduziu-se outra prática

no sistema de produção do queijo do Serro: a utilização da *rala* ou *isca* para fazer o queijo.

Para Pedro,

Não tem como você ter um pingo naquela banca [de ardósia] porque se esquenta, o pingo azeda rapidão. [...] Tem muita gente cadastrada também buscando o pingo onde quem não é cadastrado, porque não consegue o pingo bom mesmo. Esse é que é o problema. Por que que inventaram a isca? A isca vem geralmente depois desses cadastros aí [da legislação], inventaram isso, colocar o queijo ralado antes de começar a tirar o leite, por causa disso (Pedro - Materlândia).

A observação do produtor vem ao encontro das ponderações feitas pela Professora Célia Ferreira:

[...] o calor específico da madeira é totalmente diferente do calor específico da ardósia, a ardósia ela esfria rapidamente, a madeira não, a madeira vai esfriando aos poucos. Então aquilo dava tempo de a bactéria inclusive multiplicar pra aumentar em número, o que não acontece com a ardósia, a ardósia esfria rapidamente. Então isso é física, é fenômeno que não tem jeito de mudar, entendeu? Mudou o material, muda tudo, muda a microbiologia, vai mudar o processo, vai mudar a segurança do processo por causa da mudança dessa mesa de ardósia (Célia Ferreira - Universidade Federal de Viçosa).

A substituição do pingo pela rala ou isca é um fenômeno recente, mas, embora a maioria atribua seu surgimento à implan-

tação da legislação e às conseqüentes alterações dos quartos de queijo, não foi possível precisar exatamente quando ela surgiu. É fato que tem relação com as alterações no ambiente de produção, mais especificamente com a substituição das bancas e formas. Segundo os entrevistados, ao não mais conseguir um pingo bom, os produtores tomaram conhecimento de que era possível fazer o queijo utilizando a rala no lugar do pingo.

A rala ou isca, a que os produtores se referem, é “o produto originado da grosagem (ralação) do queijo para terminar o produto e dar-lhe características estéticas que favoreçam a sua comercialização” (MENESES, 2006, p.29). A rala sempre esteve presente na vida dos mineiros de Serro, sobretudo para elaboração de quitutes, a exemplo de biscoitos de rala, cuscuz, suado, entre outras.

Todavia, sua utilização para *dar ponto* no queijo é algo recente. A técnica é a seguinte: após o queijo ser ralado, separa-se uma porção de rala para ser reintroduzida no leite do dia seguinte, no momento do processo em que tradicionalmente seria utilizado o pingo. Os depoimentos a seguir explicam, em parte, a introdução da rala em substituição ao pingo. Outra forma de fazer é separando um pedacinho de um bom queijo e colocando-o no processo em substituição ao pingo.

Para Isaías:

[Antigamente], se [o queijo] atrapalhava, você trocava de pingo, você buscava [pingo] na cada do vizinho e consertava logo. E nem sabia o que era fazer queijo com queijo ralado, eu nem sei quem ensinou esse trem por aí fora pra região (Isaías - Materlândia).

Cabe lembrar que a rotação de pingo entre os produtores é técnica antiga, através da qual os produtores renovavam e reintroduziam bactérias lácticas benéficas ao seu sistema.

O produtor fala, ainda, da técnica de fazer queijo utilizando um pedaço de outro queijo:

Eu faço queijo assim, da seguinte maneira, eu uso pingo ultimamente, têm uns dez anos pra cá eu não uso pingo, eu uso hoje é queijo ralado. Num tambor de duzentos e quarenta litros, eu ralo um pedacinho de queijo assim e jogo no tambor na hora que eu começo a tirar leite, depois que eu ponho [...] o leite da ordenha, depois que eu viro as duas latas de oitenta litros, eu ponho um pedaço de queijo, um tanto de sal, eu corto um copo desses de coalho desses de um litro eu corto no meio, nesse tambor grande eu ponho meio copo de sal, é pouco sal, e ponho o leite normal (Isaías - Materlândia).

Isaías conta ainda que:

Eu ouvi falar que quem trouxe isso pra aqui foi um tal de Magalhães, tinha fazenda aqui pra baixo [...] foi embora, diz que está velho, diz que foi ele que ensinou o pessoal a fazer e o povo todo hoje é... o problema é que tem gente que faz o queijo com queijo ralado e fala que não faz (Isaías - Materlândia).

Saulo, filho de produtor e ex-técnico da extensão, afirma que:

[...] a gente tirou a banca de madeira que fazia um microfilme, né? Preservava essas bactérias [boas],

[a banca atual] tem porosidade baixa, não consegue reter, aí joga cloro pra poder lavar aquilo, acaba que o pingo não vai sair de qualidade mesmo e a saída que o produtor achou foi essa, pegar a rala e introduzir no queijo. [...] Uma coisa da rala que eu queria falar é o seguinte, a rala ela, dependendo da maturação daquele queijo que foi introduzido, ele altera, ficam pontos diferentes dentro do queijo, entendeu? A grande briga da cooperativa é essa, ele tem que saber introduzir essa rala lá dentro. Tem produtor que dilui ela na água pra ela virar um caldo, porque se coloca ela graudinha, o que vai acontecer? Vai dar maturação diferente dentro do queijo. Entendeu? Então atrapalha no processo (Saulo - Serro).

O microfilme ou biofilme acima citado consiste, segundo Donlan e Costerton (2002), em uma comunidade microbiana, formada por células irreversivelmente adsorvidas a um substrato, no caso a madeira e incorporadas por uma matriz polimérica extracelular produzida por microrganismos que representam características alteradas em relação às taxas de crescimento e transcrição de genes e à sensibilidade a sanitizantes. O termo biofilme encontra-se popularizado na região por meio dos já citados estudos da Professora Célia Ferreira, da Universidade Federal de Viçosa.

O Senhor Emanuel fala do uso da isca:

Porque muitos aqui usam isca, mas o problema da isca que eu não vou botar aqui não porque às vezes tem isca boa e o queijo sai bom, e outra hora a isca descontrola o queijo (Emanuel – Alvorada).

A professora Célia Ferreira explica o uso da rala:

Ela vem complementando a bactéria que não multiplicou no pingo, porque o pingo ficou escorrendo num ambiente frio. Se ele tivesse escorrendo num ambiente mais [apropriado] e com uma temperatura maior, daria condição pra bactéria continuar crescendo (Célia Ferreira - Universidade Federal de Viçosa).

O presidente da Cooperativa local aborda o tema com preocupação:

Esse queijo, ele tem mudado, entendeu? Tem algumas coisas que nós estamos inclusive trabalhando, que nós estamos achando que ele está mudando pra pior, entendeu? Porque o produtor começa a procurar caminhos, entendeu, escuta alguém falar alguma coisa e começa a desvirtuar o queijo, entendeu? Por exemplo, hoje um dos problemas que nós estamos tendo aqui é a tal da rala, entendeu, invés de o cara usar o pingo, ele está usando a rala pra fazer o queijo (Presidente da Cooperativa do Serro - Serro).

Contudo, ainda que tenham que seguir as normas e alterar seus utensílios para poder legalizar sua produção e comercializar livremente seu produto, vale registrar casos como o do Senhor João, que desenvolveu um meio de seguir um caminho que para eles faz sentido. Assim, convicto de que seu produto seria prejudicado sem a madeira, pela incapacidade de proliferar bactérias benéficas, o Senhor João usou de um subterfúgio, conforme explica:

Que que eu fiz? Eu adquiri uma gamela. Baseado naquela história que vovó fazia a rosca com fermento, e eles [na época] não lavavam muito

aquela gamela [...]. Então, eu lembrei da banca e do fermento da rosca, e colho o pingo na gamela [de madeira]. Esse pingo é que eu uso pra fazer o queijo (João - Serro).

O exemplo acima, assim como outros que seguem, pode ser compreendido a partir da perspectiva de Certeau (2012, p.47), para quem os grupos sujeitos a determinadas “ordens” e padrões, não podendo se desvencilhar delas de forma explícita, desenvolvem táticas autônomas e inventivas para desenvolver suas ações cotidianas. O autor rejeita a ideia de passividade e se propõe a evidenciar a criatividade das pessoas comuns. As táticas “tem que jogar com os acontecimentos e transformá-los em ocasiões”, que, no caso da gamela, antes narrado, enfrentam a subversão do tradicional ao moderno. Embora reconhecíveis, podem passar dissimuladas e servir aos anseios dos praticantes.

Assim como em Serro, também nos Campos de Cima da Serra os produtores utilizam táticas para manter suas lógicas. A região se caracteriza por um frio intenso, o que torna potencialmente ainda mais desastroso o impacto da ausência de madeira, dada sua capacidade de moderar a temperatura. Nessa região, a supressão gradual dos antigos barris de madeira utilizados para coagular o leite por bombonas de plástico provoca o rápido esfriamento do leite após a ordenha, dificultando a coagulação do leite. Para resolver tal situação, é comum encontrar, na região, os barris de plástico envolvidos por cobertores e mantas de lã, para que tenham comportamento mais próximo ao da madeira, ou seja, mantendo a temperatura original do leite por mais tempo após a ordenha.

Durante as visitas às propriedades em Serro, em mais de um

local observou-se que, embora os produtores estivessem legalizados e sujeitos às normas estatais, não atendiam a todas as imposições preconizadas. Assim, não podendo mudar a lei em alguns aspectos que lhes parecem descabidos, agem de acordo com sua lógica, numa espécie do que talvez pudéssemos considerar como desobediência civil. Nas situações de pesquisa a campo, esses produtores preservavam sua identidade e apenas explicitavam suas transgressões após se certificarem de que a pesquisadora não nutria relações com o aparato estatal. Conforme discussão proposta por Scott (2002), em estudo que busca evidenciar as formas camponesas de resistência, para isso, entre outros, o autor utiliza dois exemplos emblemáticos. Um relacionado a uma tentativa de boicote feita por mulheres camponesas na Malásia, que trabalhavam transplantando mudas de arroz, contra proprietários que contrataram colheitadeiras automáticas. O segundo exemplo explicitado pelo autor trata de furtos anônimos de estoques de grãos de arroz. Segundo o autor, os camponeses costumam proceder a uma resistência silenciosa: para além de manifestações e protestos, resistem cotidianamente às ações do Estado. Raramente chamam a atenção para seus atos, pois sua segurança está no anonimato de suas ações. Essa resistência cotidiana pode ser identificada também no Serro, no diminuto número de produtores cadastrados no IMA, ou ainda nas pequenas transgressões contra as orientações formais efetuadas no dia a dia. Ou seja, ainda que exista um aparato estatal que há mais de dez anos busca formalizar a produção de queijos, ainda assim, os produtores não aderiram a ela. Em que pese o alto custo para realizar as alterações, contudo o número de produtores cadastrados é tão inexpressivo em relação ao todo, que tudo leva a crer

que existe um movimento silencioso de resistência.

Voltando à discussão específica sobre a madeira, foi possível identificar que a possibilidade de retorno das bancas de madeira apresenta-se como um retrocesso para alguns, porém também como esperança, sonho e ainda um desafio a ser perseguido. Tal situação gera dúvidas aos produtores acerca de qual caminho seguir. A reflexão de Paulo explicita as dúvidas dos produtores:

Essa [banca de madeira] aqui eu não tirei ela ainda porque eu falei: “Eu vou ver o que eu vou fazer.” Botei a outra igualzinha, inclusive veio um cara lá de... ah, ele veio de longe aí que eles compram isso tudo pra levar pra museu, né, me dava seis mil reais nas duas, eu falei: “Não, vou vender por dez mil, que com dez mil eu arrumo [reforma o quarto de queijo] as coisas aí?” A própria fulana [técnica regional] veio aqui: “Não vende a banca que isso pode voltar!” E deixa eu te falar uma coisa: pra voltar, o cara que vendeu pra começar ele não arruma mais essa madeira pra fazer. Ele tem que pedir lá do Pará que por aqui você não pode cortar, e não tem mais e, outra coisa, às vezes você já mudou seu quarto de queijo pra usar essas banquinhas pequenas, não existe quarto de queijo mais pra caber essas bancas mais, como é que você vai fazer? (Paulo - Materlândia).

As mudanças que ocorreram na produção de queijo não se referem unicamente aos utensílios e à introdução de novas práticas no sistema de produção, há uma alteração que se refere à escala de produção e à necessidade de comercializar o produto a preços mais elevados.

Independentemente das mudanças que ocorreram especificamente na elaboração do queijo, o que se percebe é que o sistema do Queijo do Serro encontra-se fragilizado, pois, embora a grande maioria dos produtores não esteja legalizada, e com isso não tem a obrigação de fazer as alterações impostas pela lei, ainda assim existe pressão para que eles façam a substituição dos utensílios, como uma maneira de demonstrar que estão tentando “melhorar”. Nesse caso, o primeiro passo para ser identificado como um produtor “interessado” é substituindo os utensílios de madeira por aqueles que são preconizados pela legislação. Dessa forma, diversos produtores se desfazem dos utensílios, sem se beneficiarem com a situação de estar legalizados.

Vale registrar que a informalidade é uma situação desfavorável, pois, ainda que continuem comercializando seu produto, estão sujeitos a apreensões, possuem restrições para aumentar sua produção e os preços auferidos pelo produto são significativamente menores. Estima-se que das 72 mil toneladas de queijos produzidas anualmente em Minas Gerais, cerca 60 mil são comercializadas no mercado informal (DÓRIA 2011). As incertezas têm levado muitos produtores que não conseguem ou não querem se legalizar a comercializar o leite em vez de fazer o queijo, comportamento que torna vulnerável a continuidade da produção de queijo. Além disso, da forma com que a legislação foi concebida, originando as duas categorias — cadastrados e não cadastrados —, beneficia poucos e exclui muitos, na prática não resolvendo o problema da qualidade.

Os elementos trazidos para a discussão não buscam preconizar que as tradições precisam ser engessadas para continuar existindo ou, ainda, que mudanças não devem ou podem ocorrer.

Ao contrário admite-se de que as tradições estão em constantes mudanças. Contudo a noção de tradição prevê uma perspectiva de persistência, integridade e continuidade que são mais reveladoras do que o tempo de sua existência em si. A integridade de uma tradição pode estar associada aos seus processos de reconstrução, todavia são seus guardiões, no caso, os produtores de queijos, que devem filtrar e arbitrar acerca de quais mudanças lhes fazem sentido. Não se almeja a preservação do passado, pois este não pode ser aprisionado e será constantemente reconstruído, tendo como base a situação presente e ancorado em uma memória coletiva (GIDDENS, 1997; HALBWACHS, 2004).

No caso do Queijo do Serro, patrimônio cultural do Brasil, existe a necessidade de que a mediação estatal leve em consideração os filtros dos produtores, construindo uma legislação que possibilite a opção, a escolha, e que os produtores e suas famílias, com suas lógicas, suas crenças, suas visões de mundo sejam ouvidos e possam optar pelos utensílios e procedimentos que mais fazem sentido para a sua realidade. Tais questões se mostram pertinentes para pensar os caminhos que serão trilhados para a valorização do Queijo Serrano, sistema apresentado no próximo capítulo.

○ SISTEMA DE PRODUÇÃO DO QUEIJO SERRANO: CONEXÃO ENTRE PASSADO E PRESENTE

O presente capítulo tratará do contexto de produção do Queijo Serrano. Nele serão apresentadas as características gerais da região dos Campos de Cima da Serra e a descrição do sistema de produção do Queijo Serrano, que, longe de ser um processo homogêneo, é permeado por particularidades que permitem identificar a existência, nos Campos de Cima da Serra, de distintos saberes e modos de fazer que dão origem a um dos principais patrimônios culturais, da região e do estado, associados ao rural.

Fortemente marcado pela cultura e história regional, o Queijo Serrano, tal como o Queijo do Serro, não pode ser compreendido apenas como um produto, mas como elemento central de um sistema que associa cultura e natureza.

OS CAMPOS DE CIMA DA SERRA: TERRA DO QUEIJO SERRANO

Os Campos de Cima da Serra constituem a parcela do Rio Grande do Sul de maior altitude, variando entre 400 e 1.400 metros acima do nível do mar. A região é limitada ao Norte pelo Rio Pelotas, fazendo fronteira com o estado de Santa Catarina, ao Sul pela Serra e pelo Rio das Antas, a Leste pelos Aparados da Serra — formação de cânions escavados no planalto vulcânico — e a Oeste pelo planalto rio-grandense. A região costuma enfrentar invernos rigorosos, nos quais são registradas, frequentemente, temperaturas negativas e ocorrência de neve (KRONE, 2009). Os primeiros povoadores foram índios Caingangues. No final de 1600 e início de 1700, os Jesuítas dos Sete Povos das Missões, tentando evitar que as terras fossem tomadas pelos bandeirantes, esconderam, na região, grandes manadas de animais (gado vacum, muar e equino). Esse gado criado solto reproduziu-se aos milhares, formando a Vacaria dos Pinhais.

A partir da abertura do caminho, feita por Cristóvão Pereira Abreu, a região passou a fazer parte da rota dos tropeiros, por meio da qual se conduziam as tropas de mulas xucas até a tradicional Feira de Sorocaba, no estado de São Paulo. Assim, a região dos Campos de Cima da Serra foi integrada ao restante do estado

do Rio Grande do Sul e ao Brasil por meio dos tropeiros⁸, que requeriam terras e nelas se instalavam formando as fazendas dos Campos de Cima da Serra. Cabe ressaltar que, dada sua localização, essa região era, em certa medida, isolada das principais rotas comerciais do Rio Grande do Sul, que incluíam Porto Alegre e Pelotas. Assim, o desenvolvimento do comércio intensificou-se em direção à região de Caxias do Sul e à região litorânea de Santa Catarina. Com o fortalecimento do tropeirismo de mulas arreadas — mulas equipadas para transporte de cargas —, partiam da região tropas carregadas com pinhão, queijos, charque, as quais retornariam trazendo outros mantimentos que lá não havia, como sal, açúcar, farinha de mandioca e arroz. Nos dias atuais, as duas regiões permanecem sendo importantes centros consumidores de Queijo Serrano (SGARBI e MENASCHE, 2013).

Os primeiros povoadores brancos eram, em sua maioria, tropeiros de origem portuguesa, oriundos das capitânicas de São Paulo (SP) e Laguna (SC). Ao se instalarem, trouxeram negros para servirem como escravos. No final do século XIX, chegaram algumas famílias de alemães, provenientes da Colônia de Três Forquilhas (RS). Já no início do século XX, chegaram os italianos, oriundos de Antônio Prado (RS).

A miscigenação desses grupos originou a população da maior parte dos municípios de Campos de Cima da Serra. Alemães e italianos perderam suas línguas maternas e formaram um amál-

⁸ Tropeiros são pessoas que conduzem tropas de animais de um local para outro. Além de transportar animais, levavam e traziam mantimentos e informações, responsáveis pela integração dos Campos de Cima da Serra ao restante do Rio Grande do Sul (VELHO et al., 2008).

gama de usos e costumes, tornando arriscado precisar hoje o que cada etnia trouxe para a região.

No início da ocupação dos Campos de Cima da Serra, a madeira era abundante, destacando-se muitas espécies como *Tabebuia sp* (Ipê), *Mimosa Scabrellabenth* (Bracatinga) e a *Araucária angustifolia* (Pinheiro). São milhares de pés, que abrigam uma rica fauna e fornecem alimentação para esta e para a criação de porcos, engordados soltos nos matos e recolhidos após o término da safra de pinhão.

Entre as décadas de 1950 e 1970, os Campos de Cima da Serra atraíram muitos madeireiros, que lá instalam dezenas de serrarias, cujos empregados eram, em sua maioria, de origem italiana. Com as serrarias, chegaram à região centenas de famílias, pois o trabalho era artesanal. A demanda por mão de obra era abundante, pois eram necessários serradores, arrastadores de toras, tratadores de animais, carreteiros, enfim, uma gama de trabalhadores braçais. Para ter ideia do volume de trabalhadores vindos de outras regiões, pode-se tomar como exemplo o município de Bom Jesus, que à época chegou a ter uma população de cerca de 24.000 habitantes, sendo que atualmente o município conta com 11.519 habitantes. A madeira está presente na paisagem urbanística dos municípios e nas fazendas, sendo que, até os dias de hoje, as casas de moradia da região e as construções das fazendas, incluindo as casas de queijo — denominação regional para o espaço de elaboração do queijo —, são em sua maioria de madeira.

A ocupação do solo pelos colonizadores deu-se a partir da pecuária de corte, primeira atividade econômica da região. Foi as-

sim que, ocupando-se da lida campeira e do manejo com o gado, surgiram as principais características que marcam os moradores dessa região (KRONE, 2009).

A presença do gado de corte possibilitou que os moradores da região obtivessem dois produtos: a carne e o leite. Cruz (2012) considera que as dificuldades provenientes das grandes distâncias que separavam as propriedades produtoras dos centros consumidores e a alta perecibilidade do leite foram fatores que impediram sua comercialização *in natura*, limitação que seria suplantada por meio da transformação do leite em queijo. Ainda que com muitas dificuldades, para alguns produtores, após os anos 1960, havia a possibilidade de *entregar o leite* — expressão que designa a comercialização de leite *in natura*, em pequenas quantidades. Todavia, os baixos preços pagos ao produtor, a instabilidade da oferta e a precariedade das estradas dificultavam esse tipo de comercialização. Dessa forma, a produção de Queijo Serrano tornou-se uma alternativa viável para o consumo doméstico e para a comercialização, realizada em rotas tradicionais de comércio que se mantêm até os dias de hoje.

Todavia, é preciso ter claro que a produção de queijos em Campos de Cima da Serra surgiu, também, devido ao sistema de manejo dos animais, do qual é constitutivo o amansamento do gado. Nesse sistema, à produção de queijos é conferida uma lógica própria, impedindo que seja caracterizada como simples particularidade do sistema (KRONE, 2009; CRUZ, 2012).

Segundo RIES, SANTOS e ARAÚJO (2012), o Queijo Serrano pode ser encontrado em 11 municípios da região: Bom Jesus,

Cambará do Sul, Campestre da Serra Caxias do Sul, Ipê, Jaquirana, São José dos Ausentes, São Francisco de Paula, Monte Alegre dos Campos, e Muitos Capões, Vacaria.

Feito de leite cru, o Queijo Serrano é proveniente de um sistema produtivo desenvolvido a partir de raças de corte alimentadas, preponderantemente, de campos nativos. É difícil datar o início de sua elaboração, porém existem indícios⁹ de que sua produção pode ter se estabelecido a partir do início da ocupação da região, tornando-se o mais antigo do Rio Grande do Sul e, juntamente com os queijos mineiros, um dos primeiros do Brasil. Inicialmente, sua forma era redonda, chegando a pesar em torno de cinco quilos, sendo transportado no lombo de mulas, principalmente por tropeiros. Nos dias de hoje, buscando facilitar a comercialização, os produtores costumam ofertar peças que podem pesar um ou dois quilos, sendo os formatos quadrado ou retangular fortemente disseminados (KRONE, 2006; CRUZ, 2012; RIES, SANTOS e ARAÚJO, 2012).

Nos últimos anos, uma série de pesquisas acadêmicas, juntamente com ações do serviço de extensão rural oficial, vem contribuindo para que o Queijo Serrano saia de uma situação de quase invisibilidade, revelando-se como um componente estratégico dos sistemas de produção dos Campos de Cima da Serra e do Planalto Catarinense. Dessa forma, algumas ações em curso na região apon-

⁹ Documentos locais contam que, em 1864, um desbravador se propôs a fazer o caminho de Montenegro até os Campos de Cima da Serra. Para provar que tinha realizado a tarefa, trouxe, em seu retorno, um Queijo Serrano. Outro documento, datado de 1831, pede ao Governador da província a melhoria de estradas, buscando facilitar o escoamento de produtos originários dos Campos de Cima da Serra, sendo entre eles mencionado o queijo (DAROS, 2000).

tam para a valorização formal do Queijo Serrano. A Emater/RS, em parceria com a Epagri/SC, desenvolve, desde 2006, o “Projeto de Certificação e Qualificação do Queijo Serrano produzido nos Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul”, que além de atuar em parceria com o serviço de extensão de Santa Catarina, possui ações com a Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), com a Fundação Estadual de Pesquisa Agropecuária (FEPAGRO), com Prefeituras Municipais, além de convênio com o Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA). Em 2010, foi assinado o Termo de Regulamentação do Queijo Artesanal Serrano, e o território produtor foi delimitado em 11 municípios do Rio Grande do Sul.

Conforme mencionado anteriormente, segundo Ries, Santos e Araújo (2012), estima-se que existam na região em torno de 1.500 famílias que produzem e comercializam Queijo Serrano no Rio Grande do Sul. Do ponto de vista quantitativo, o número de produtores envolvidos no Queijo Serrano não é tão expressivo se comparado ao número de envolvidos na produção de queijo artesanal no estado de Minas Gerais — 30 mil produtores. Contudo, sob a perspectiva local, esse número torna-se muito relevante, visto que a região tem sofrido um processo acelerado de substituição da matriz produtiva, anteriormente caracterizada pelo gado de corte criado solto em pastagens nativas. Atualmente, observa-se o crescente avanço do cultivo de soja e milho, e a introdução de lavouras de batatas, assim como fruticultura em escala empresarial. O florestamento com espécies exóticas, principalmente *pinnuseucalip-tus*, também tem intensificado essas mudanças e contribuído para o desaparecimento de práticas e saberes relacionados ao modo de

vida de homens e mulheres de Campos de Cima da Serra. Tais mudanças tornam vulnerável não só a sustentação do ambiente natural, mas a própria preservação dos saberes associados à produção de Queijo Serrano.

A Figura 13 mostra, à época da pesquisa, o campo nativo; e a Figura 14, na mesma época, o corte de *pinnus* e o campo lavrado para a produção de batatas.



Figuras 13 – Paisagens típicas da Região dos Campos de Cima da Serra



Figuras 14 – Extração de *pinus* à esquerda e área lavrada para batata à direita

TEMPO DE FAZER QUEIJO: A SAZONALIDADE DO QUEIJO SERRANO

As características de produção do Queijo Serrano estão intimamente ligadas às características do ambiente natural dos Campos de Cima da Serra, pois, sendo originária da pecuária de corte alimentada em campo nativo, a produção de leite e, conseqüentemente, de queijo está associada à disponibilidade de pasto nativo na região, o que ocorre nos meses de primavera e verão.

Os solos são rasos, com alta acidez, ocorrendo, frequente, afloramento de rochas. O relevo varia entre ondulado e fortemente ondulado, formando uma paisagem de campos onde predomina o *Andropogonlateralis* (capim-caninha) e o *Schizachyriumtenerum* (capim-mimoso), emoldurados por capões de mato onde se destaca a *Araucária angustifolia* (Pinheiro) (RIES, SANTOS e ARAÚJO, 2012).

No período de inverno, bastante rigoroso na região, o pasto torna-se escasso e a oferta de queijos diminui drasticamente.

Conforme lembra Cruz (2012, p. 104),

Inicialmente, as propriedades da região tinham áreas grandes ou, até mesmo, áreas que comportavam características diferenciadas. Assim, a partir da primavera, quando o campo começava a brotar, até o final do verão, o gado permanecia na área de campo; no início do outono, quando as áreas de campo já não ofereciam mais nutrientes sufi-

cientes para os rebanhos, estes eram levados até as áreas de encosta de serra, onde ficavam protegidos do frio e dispunham de algum alimento. O ciclo fechava-se ao final do inverno, com o deslocamento do gado para áreas de campo que, ao final do inverno, seria queimado para que, na primavera, já estivesse renovado.

Levar o gado para a Serra é uma expressão local que caracteriza o processo realizado no passado que consistia em retirar o gado dos locais de campo onde, devido ao frio, o pasto certamente iria morrer, e levá-lo para regiões mais abrigadas. Tal prática está em desuso, pois, conforme argumenta Cruz (2012), atualmente as propriedades são menores e em muitos casos não existem áreas de encostas disponíveis; assim, para se obter o leite — e consequentemente o queijo —, é preciso ter áreas de pastagens, as *lavouras de pasto*. O pasto, sobretudo aveia e azevém, é plantado no final do verão para que na época de frio esteja disponível para alimentar o gado.

Para exemplificar a sazonalidade do Queijo Serrano, pode-se tomar o caso de uma propriedade visitada à época da pesquisa (julho), ao ser questionada a que preço estava comercializando o queijo, a produtora respondeu:

Ah, agora não sei, faz tempo que a gente não vende. Fazia uns dois meses que a gente não fazia queijo (Isaura – São José dos Ausentes).

Assim, no contexto daquela propriedade, o último queijo tinha sido comercializado no mês de abril/maio. Tal situação exemplifica que alguns produtores não fazem queijo no período mais

rigoroso do inverno, demonstrando uma característica bastante tradicional do sistema do Queijo Serrano.

No verão, conforme expressão local, *todo mundo* faz queijo e a oferta do produto é abundante. Tal situação tem reflexo direto no preço do produto, o que atualmente tem conduzido a um movimento no sentido de especialização no queijo. Dessa forma, alguns produtores estão investindo em alimento para o gado e em genética, para que, nos meses de inverno, possam estabelecer-se de forma mais estável nos mercados consumidores.

De forma sintética, é possível identificar alguns comportamentos a respeito da sazonalidade do queijo: há aqueles produtores que comercializam em maior quantidade no verão e, ainda que baixem a produção no inverno, mantêm lavouras de pasto para garantir queijo para o gado e em menor quantidade para comercializar; existem famílias que comercializam apenas no verão, e no inverno têm queijo apenas para o gado; identificaram-se famílias que estão tornando o sistema do queijo a atividade principal da propriedade e fazendo algumas alterações no manejo da propriedade com o objetivo de manter uma boa produtividade de queijo também no inverno.

As transformações da matriz produtiva da região, sobretudo o plantio de batatas, também têm impacto na produção de queijos. Poucos são os produtores de batata que vivem na região, a maioria se constitui de empresários de outras regiões ou estados, que arrendam terras de pecuaristas, introduzem o cultivo nos meses de verão e, no inverno, dependendo do contrato, as lavouras são “dadas” para o plantio de inverno, sobretudo aveia e azevém.

Ressalta-se que o cultivo da batata, além de uma grande quantidade de agrotóxicos, também emprega muito adubo e calcário. Com isso, as lavouras de inverno plantadas onde antes havia batata costumam ser bastante produtivas, pois se beneficiam da carga de nutrientes. Com a possibilidade de incremento de renda, alguns produtores, utilizando essa estratégia, possuem lavouras de inverno e, desse modo, fazem queijo no inverno e no verão. Nesse contexto, não é raro encontrar famílias que têm gado de corte, fazem queijo e arrendam parte da propriedade para o plantio de batata.

Segundo um plantador de batata que se tornou interlocutor da pesquisa, o arrendamento de campo nativo para cultivo de batata ocorre da seguinte forma: o empresário interessado lavra o campo e mede a área a ser lavrada, remunerando o produtor com um valor de dez a doze sacos de soja por hectare, geralmente sob um contrato de três anos a cinco anos. A remuneração, no caso da soja, ocorre da mesma forma, enquanto o arrendamento para o plantio de milho costuma pagar em torno de 10% do valor da colheita.

Essa é uma mudança recente no sistema de produção de Queijo Serrano, pois, embora muitos afirmem que *estraga a terra* ou que o campo não se estabelece mais da mesma forma, os cálculos econômicos feitos na hora de arrendar os campos parecem ser determinantes para que uma parte dos produtores efetive tal parceria.

O turismo aparece como estratégia que se contrapõe à degradação ambiental, fazendo com que a população nativa passe a valorizar seu lugar e sinta necessidade de preservá-lo. Conforme

afirma Costa Beber (2012, p. 249), que pesquisou nos Campos de Cima da Serra:

o turismo se torna a arte das encenações, colocando a cultura, através de artefatos, objetos, utensílios e suas significações, valores e normas, como num mundo mágico destinado ao lazer daqueles visitantes que buscam conhecer lugares, pessoas e suas culturas.

Nesse contexto, os Campos de Cima da Serra se constituem em atrativo enquanto espaço de lazer e a região pode ser pensada a partir da coexistência de sua dimensão como espaço produtivo, na qual o turismo se destaca como uma das principais formas de reinvenção do rural. Assim, o turismo pode ser uma consequência de diversos fatores sociais, políticos, ambientais e culturais, que o fazem emergir em uma região, desenvolver-se e alterar-se constantemente, modificando também a região na qual ele está se desenvolvendo (COSTA BEBER, 2012).

Os saberes associados ao queijo e, conseqüentemente, ao ambiente natural encontram abrigo no âmbito do desenvolvimento do turismo, pois não há turismo sem a preservação das belezas naturais, do mesmo modo que não há belezas e Queijo Serrano sem campo nativo.

FAZENDO QUEIJO SERRANO: ESPAÇOS, UTENSÍLIOS E SABERES

A descrição da elaboração do Queijo Serrano aqui apresentada foi construída a partir de recordações de infância. São fragmentos, partes de uma vida em que a elaboração do queijo era um elemento presente. Para Connerton (1999, p. 30), “recordar é precisamente não lembrar acontecimentos de forma isolada. É ser capaz de formar sequências narrativas com sentido. Em nome de um determinado compromisso narrativo tenta-se integrar fenômenos isolados, ou estranhos, num único processo unificado”. As recordações pessoais serviram de fio condutor, sendo complementadas com as observações realizadas nas propriedades produtoras durante a pesquisa a campo. A diferença é que a partir da memória tinha-se um modo de fazer, compartilhado em família, e nas observações nas propriedades, durante a pesquisa a campo, apreenderam-se os outros modos de fazê-lo.

Diferentemente de como foi estruturado o capítulo sobre o sistema de produção do Queijo do Serro, neste apresenta-se a descrição do processo juntamente com a caracterização dos espaços e utensílios do Queijo Serrano, buscando facilitar o entendimento e evidenciar semelhanças e distinções entre os dois queijos. Nos Campos de Cima da Serra, o saber fazer associado à produção de queijo é uma herança familiar, desenvolvida preponderantemente pelas mulheres.

Os dois espaços envolvidos na produção de queijos que se-

rão apresentados a seguir são, em certa medida, marcados pelo gênero. Enquanto o galpão é domínio masculino, a casa de queijo é de domínio feminino. Assim, fazer Queijo Serrano, diferentemente do que ocorre com o Queijo do Serro, é tarefa mais ligada às mulheres, ainda que, como observa Cruz (2012), quando a mulher, por algum motivo não pode fazer o queijo, o homem o faz. Da mesma forma, o galpão e o ato de *tirar leite* expressão utilizada para designar a ordenha estão mais relacionados com o homem, embora não sejam raras as mulheres que costumam *tirar leite*.

GALPÃO, CASA DE QUEIJO E *VASILHAME*

Tal qual no sistema do Queijo do Serro, também no sistema do Queijo Serrano há dois espaços principais envolvidos no processo: o galpão e a casa de queijo. O galpão é o espaço onde ocorrem as lidas com o gado, entre elas a ordenha. Embora as novas recomendações para a produção de Queijo Serrano reconheçam a pavimentação do galpão, a grande maioria dos galpões é de chão batido. Em geral, além dos locais específicos onde as vacas amansadas costumam ficar para serem ordenhadas, no galpão também existem estrebarias e locais para o armazenamento de encilhas. Cabe lembrar que, nos Campos de Cima da Serra, grande parte do manejo do gado é realizada com o auxílio de cavalos. A Figura 15 mostra dois galpões, um de chão batido (A), característico da região, e outro pavimentado (B), em uma propriedade em vias de formalização.



Figura 15 – Galpão de chão batido Galpão pavimentado

O espaço específico de elaboração do queijo é a *casa de queijo*. Tal qual encontrado em Serro, também nos Campos de Cima da Serra há comunicação entre os espaços de ordenha e de elaboração do queijo. Assim, comumente anexa ao galpão, há uma janela, que costuma ser telada, por onde o leite recém-ordenhado é vertido para o barril, que fica em seu interior

Exceto no caso dos produtores que estão legalizando as casas de queijo, tema do capítulo seis, as casas de queijo e grande parte das casas de moradia dos Campos de Cima da Serra são de madeira, abundante desde a ocupação da região. Possuem assoalho muitas vezes lustrado e, não raro, na parte interna da porta de entrada há um par de chinelos, para que não se entre no espaço com o calçado utilizado no exterior.

No interior da casa de queijo, diversos utensílios identificados também como *vasilhame do queijo* se alternam e se complementam na arte de fazer o queijo. Assim como na região de

Serro, nos Campos de Cima da Serra cada utensílio tem seu papel definido: o balde ou barril para esperar o leite, coador para filtrar o leite, vasilha para acrescentar a água morna à massa, *os panos do queijo* para espremer a massa, o *cincho*, para dar forma ao queijo, a queijeira onde o queijo será espremido e prensado e *as tábuas* para curar o queijo.

A respeito dos *panos do queijo*, esses parecem estar especialmente envolvidos na elaboração de um bom queijo. A memória de infância traz imagens de grandes baldes de alumínio colocados em cima do fogão a lenha, onde eram fervidos panos brancos, utilizados apenas para o trabalho do queijo.

Ao observar a elaboração do queijo feita por um empregado de uma fazenda da região, cujo queijo tem fama de ser um *bom queijo*, conforme expressão trazida por Cruz (2012) foi identificada uma *casa de queijo* muito simples. O queijo é ali elaborado em uma pia de porcelana, dividindo o espaço com objetos não pertencentes à lida com queijo. Ao ser indagado sobre como um queijo feito de maneira tão artesanal pode ficar tão bom, a resposta foi que o segredo é ferver bem os panos e que do *capricho* com os panos depende a qualidade do queijo.

A categoria *capricho* nos Campos de Cima da Serra — *asseio* na região de Serro — foi identificada por Cruz (2012), em estudo na região, como sendo a categoria nativa central associada à produção de *bons queijos*. A autora também identificou que o hábito de ferver os panos é associado ao capricho necessário para a obtenção de um produto de qualidade.

A elaboração do Queijo Serrano inicia após a ordenha, quan-

do o leite ainda morno é transferido para um barril ou balde. Tal qual o Queijo do Serro, o leite também é filtrado no momento da transferência para o barril, mesma ocasião em que, em muitos casos, ocorre a salga do queijo.

A técnica de salga é a etapa de preparo em que se encontrou maior diversidade entre os produtores. Pode acontecer de dois modos principais: (a) salga no pano; (b) salga na coalhada. Descreve-se, a seguir, cada uma delas:

Salga no pano:

Pela técnica de salga no pano, o sal é colocado pela produtora diretamente no pano que fica na boca do barril e que filtra o leite recém-ordenhado. Assim, ao passar pelo pano, o leite é lentamente salgado e esse é o único sal que o queijo recebe.

Salga na coalhada:

Para realizar a salga na coalhada, faz-se uma salmoura morna que é misturada na coalhada antes de prensada.

Se o queijo é salgado no pano, a próxima etapa é a adição de coalho, diretamente no leite. O coalho industrial pode ser em pó ou líquido, esse último, porém, é o que tem a preferência das produtoras.

Em algumas propriedades observou-se a utilização de soro juntamente com o coalho. Por essa técnica, o soro é coletado e armazenado em uma garrafa e nele é colocado o coalho. Assim, para a coagulação do leite, é utilizada uma porção de soro com coalho. A Figura 16 mostra um recipiente com soro e coalho.



Figura 16 – Recipiente com soro e coalho

De modo semelhante ao que ocorre em Serro no que se refere à adição do *pingo*, nos Campos de Cima da Serra a adição do soro não é prática generalizada, mas encontrada em determinadas porções do território. Judite, ex-produtora, explica o processo:

Ela [produtora] pega uma quantidade todo o dia e ocupa aquele mesmo tanto de coalho, então não tem errada. É aquela quantia certa. Não bota nem mais e nem menos. Ela [produtora] chacoalha ali e bota aquela quantidade [de soro] todo o dia no leite. Então vai ficar aquela quantidade certa do sal. [...] Daí ela bota depois no coalho e sempre é o mesmo tanto de sal e o mesmo tanto de coalho. O queijo vai ficar igual. Se um dia tu bota diferente vai ficar diferente (Judite – Bom Jesus).

Após receber o coalho, a mistura fica em repouso, para que se inicie o processo de coagulação do leite, o qual leva em torno

de sessenta minutos para se completar. A variação de tempo pode ocorrer devido às condições ambientais, pois, se estiver muito frio, o tempo de coagulação é maior. Depois desse tempo, a coalhada é quebrada, com o auxílio de uma pá, normalmente de madeira, e uma quantidade de água quente (não fervente) é adicionada à massa, para quebrá-la e facilitar a saída do soro.

Berenice salienta os cuidados com a água, afirmando que a consistência do queijo também

depende da água quente, se tu colocar a água quente demais, ela bem fervendo, ele fica rijo. Tem que ser água média. Tem que ser água média não pode ser muito quente (Berenice - Bom Jesus).

Após misturar a água, deve-se aguardar em torno de dez minutos. O próximo passo é a transferência da massa para o pano, que já se encontra estendido na queijeira. O pano é um tecido fino, formado por malha vazada, que permite o escoamento do soro. Nesse pano a coalhada é espremida, para retirar o soro. Na sequência, o pano com a massa espremida é transferido para a *cincho*, onde o queijo é finalmente prensado, com o auxílio de pesos, para que complete a retirada do soro. Berenice conta o que considera o segredo de um bom queijo:

acho que tem que espremer bem, tirar o soro, mas não demais, né, senão fica muito duro, e pensar bem eu acho que é um segredo (Berenice – Bom Jesus).

Diferentemente do que ocorre na região de Serro, as formas de madeira seguem sendo amplamente utilizadas nos Campos de Cima da Serra. Antigamente, eram formas redondas, conforme a

Figura 17A, feitas com uma lâmina de madeira que era enrolada, sendo o tamanho ajustado com o auxílio de uma corda ou com uma pequena tira de couro. Atualmente, devido à facilidade, são feitos cinchos quadrados ou retangulares, como na Figura 17B, alterando assim o formato tradicional do queijo.

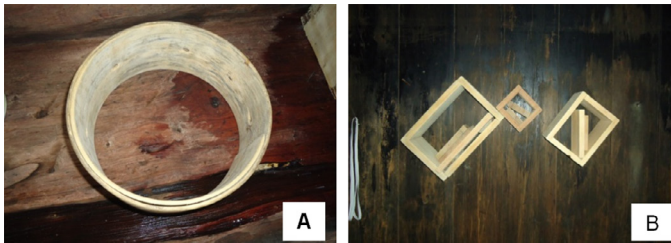


Figura 17– Formas de madeira redonda (A) e quadrada (B)

Nos dias atuais, embora seja possível encontrar queijos redondos, o formato quadrado ou retangular é o mais corrente. No decorrer da pesquisa, raros foram os locais onde foram encontradas formas de polietileno ou inox, como as vistas nas Figuras 18A e 18B.



Figura 18 – Formas de polietileno (A) e inox (B)

A peça onde efetivamente o queijo é elaborado chama-se *queijeira* na região de Serro, a *banca*. Tradicionalmente feita de madeira entalhada, hoje em dia é possível encontrar uma grande variedade de tipos de queijeiras, a maioria delas feita de tábuas de madeira serrada e pregada. A prática de revestir a queijeira com uma *folha* de inox tampouco é rara. Dependendo da situação, pias de inox ou pedras também são utilizadas para elaborar o queijo.

As Figuras 19A, 19B, 19C e 19D, formam um painel que mostra a prensagem do queijo em distintas queijeiras encontradas na região.



Figuras 19 – Painel das diferentes queijeiras encontradas nos Campos de Cima da Serra. Queijeira entalhada em madeira maciça (A); Queijeira de tábua corrida (B); Queijeira revestida com inox (C); Queijeira adaptada em pia de inox.

Conforme mostram as figuras acima, para prensar o queijo é providenciada uma espécie de alavanca, que terá, em uma de suas extremidades, colocado o peso, que pode ser, por exemplo, uma lata cheia de pedras brita ou uma pedra grande pendurada por uma corda.

Ao final da tarde, após aproximadamente sete horas sob pressão, os queijos são virados no *cincho* e permanecem prensados até o dia seguinte, quando são desenformados. O acabamento é realizado por meio do corte das *beiradas*, ou seja, as arestas desuniformes resultantes da prensagem do queijo, visível na Figura 20. Por fim os queijos são transferidos para as *tábuas* de cura.

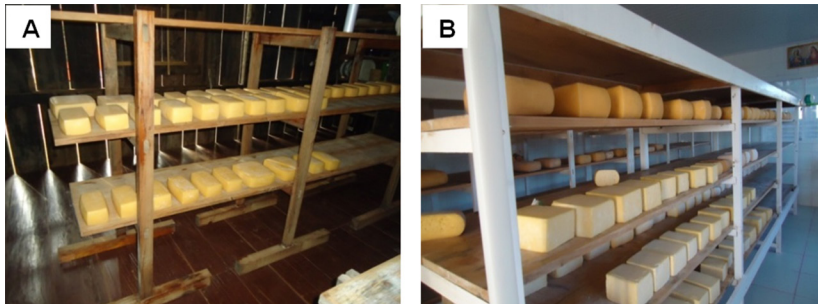


Figura 20 – Corte das *beiradas* dos queijos

A etapa de cura dos queijos é uma etapa muito importante

na elaboração do Queijo Serrano, sendo que muitos associam a qualidade do queijo à secagem em condições adequadas. Em uma propriedade onde a casa de queijo é totalmente de madeira e bastante ventilada, os produtores afirmam fazer o *manejo do vento*. Assim, conforme a necessidade de secagem do queijo e as condições ambientais do dia, as janelas existentes na ampla sala onde o queijo é curado são fechadas ou abertas, alternando as correntes de ar conforme a necessidade. Às casas de queijo de madeira é atribuída a capacidade de secar adequadamente o queijo.

A Figura 21 mostra tábuas de cura em diferentes tipos de casa de queijo.

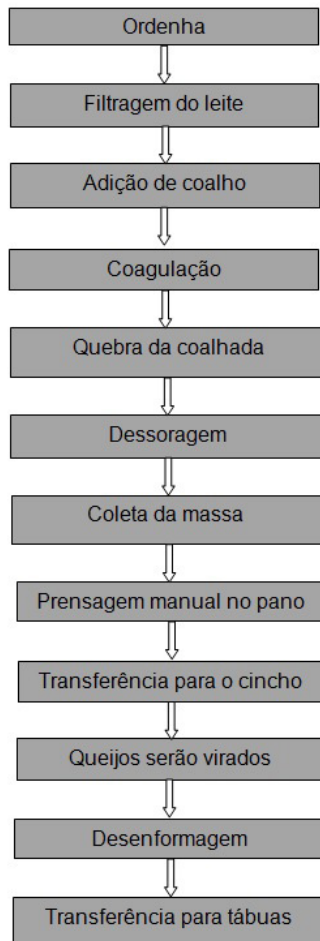


Figuras 21 – Tábuas de cura em casa de queijo de madeira (A) e casa de queijo de alvenaria (B)

Depois de transferido para as tábuas de cura, o Queijo Serrano será diariamente virado, para que possa curar (maturar) de forma uniforme.

O quadro 2 apresenta uma sequência de etapas da produção

de Queijo Serrano.



Quadro 2– Principais etapas de elaboração do queijo Serrano.

Fonte: Adaptado de Cruz (2012) e RIES, SANTOS e ARAÚJO (2013).

O tempo de maturação do queijo é bastante variável, pois depende da preferência do consumidor, na medida em que alguns preferem queijos mais *verdes*, outros mais *curados* (maturados), sendo comum a prática de adquirir o queijo e maturá-lo em casa. Cruz (2012) afirma que, segundo os produtores de Queijo Serrano por ela entrevistados, a cor da casca é um indicador de que o Queijo Serrano está bom para o consumo. Assim, queijos *amarelinhos* são os preferidos dos produtores e consumidores. Ainda que, conforme discussão do capítulo seis, a legislação brasileira crie empecilhos para comercialização de queijos produzidos à base de leite cru antes de sessenta dias, o tempo de cura costuma ser entre dez e 21 dias, sendo esse período legitimado pelos consumidores e produtores e partilhado na região (CRUZ, 2012).

Após ter-se realizada a apresentação do Queijo do Serro no capítulo quatro e do Queijo Serrano neste capítulo cinco, foi possível, além de identificar similitudes e distinções, demonstrar sua importância para as regiões produtoras. Além disso, pode-se perceber as mudanças em curso nas duas regiões.

O próximo capítulo trará o tema da legislação dos produtos alimentares que como já identificado anteriormente acaba por se sobrepor aos instrumentos de salvaguarda e a categoria de patrimônio conquistada ou almejada pelos sistemas estudados.

QUEM MANDA É A LEI? CONTEXTUALIZAÇÃO DOS ASPECTOS LEGAIS QUE REGEM A PRODUÇÃO DE QUEIJO DE LEITE CRU NO BRASIL

O tema das normatizações que regem a produção de alimentos no Brasil se constitui em assunto paradoxal. De um lado, estão as instituições normalizadoras, que têm como função aplicar as leis que regulamentam a produção, circulação e comercialização de alimentos. De outro, os produtores rurais, que, via de regra, não se sentem contemplados pelos aspectos normatizados pelas instituições. E como justificativa para tantas intervenções estão os consumidores e a qualidade dos produtos.

Essa situação mais parece uma arena, onde se digladiam atores em terrenos opostos, pois normalmente as leis vêm a organizar processos já praticados e que nem sempre dialogam com as necessidades de seus principais envolvidos, no caso os produtores. Com as leis dos queijos mineiro e gaúcho não é diferente, pois vieram disciplinar processos há muito realizados, que, como tal, já tinham fluxos, características e estratégias há muito construídas.

Num primeiro momento será apresentada uma contextualização das circunstâncias em que se criou pioneiramente no Brasil a lei mineira, e quais os impactos por ela ocasionados na vida dos produtores e no sistema do queijo mineiro. As constatações originárias das análises do caso da região de Serro servirão, na sequência, de base para a discussão em torno do tema da legislação nos Campos de Cima da Serra, processo ainda em tramitação.

ASPECTOS LEGAIS QUE REGEM A PRODUÇÃO DE QUEIJOS EM MINAS GERAIS

Os queijos artesanais mineiros, dentre eles o Queijo do Serro, sempre foram produzidos e comercializados livremente no estado de Minas Gerais. À margem dos processos legais, sempre circularam na mesa dos mineiros, constituindo-se, no imaginário popular, como “símbolo” da mineiridade.

As circunstâncias que levaram à regulamentação dos queijos mineiros e à criação de leis e programas específicos para arbitrar sua produção e circulação são diversas, provavelmente fruto de uma confluência de fatores. Contudo, um episódio ocorrido na cidade mineira de Nova Serrana parece ter sido um dos propulsores do processo. Em 1998, no município de Nova Serrana, região Centro-Oeste de Minas Gerais, houve um surto de glomerulonefrite, doença renal, desencadeada pela bactéria *Streptococcus zooepidemicus* e que é, em muitos casos, associada ao consumo de produtos lácteos. Segundo estudo realizado à época, as pessoas intoxicadas

tinham ingerido queijo feito de leite cru (BAITER*etall*, 2000).

Essa foi a única referência encontrada a respeito de doenças associadas ao consumo de queijo em Minas Gerais; entretanto, nas conversas com as pessoas da região, ninguém relacionou esse episódio com a criação das leis do queijo. Ainda que pese esse episódio no contexto estadual, seria ingenuidade desprezar o *lobby* dos grandes laticínios, que identificam na produção de queijo artesanal concorrência na preferência dos consumidores.

O fato é que, em 2000, um promotor definiu que os queijos artesanais de leite cru somente poderiam ser comercializados no estado se possuíssem o selo de fiscalização do Instituto Mineiro de Agropecuária. Mas, como não havia qualquer lei estadual que amparasse a produção de queijos artesanais, eles teriam que ter o selo do SIF – Serviço de Inspeção Federal –, fornecidos pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA).

A partir da ação impeditiva do Estado, instaurou-se uma rede institucional que passou a atuar sobre o sistema de produção. Em 2000, a Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais criou o Programa Queijo Minas Artesanal (PQMA), tentando administrar toda a polêmica criada a partir da ação do Estado na produção de queijos de leite cru. No mesmo contexto, houve a criação da Lei 14.185, de 31 de janeiro de 2002, que dispõe sobre o processo de produção do queijo minas artesanal (MINAS GERAIS, 2002). Posteriormente, seria sancionada a Lei nº 19.492, de 13 de janeiro de 2011, que altera os dispositivos da Lei nº 14.185 (MINAS GERAIS, 2011). Recentemente, a Assembleia Legislativa de Minas Gerais promulgou a Lei nº 20.549, de 18 de dezembro de

2012. A diferença dessa última Lei para as demais está no fato de ela não delimitar as áreas produtoras, aceitar a produção de queijo meia-cura e reconhecer a rala como cultura láctica a ser utilizada pelos produtores de queijo artesanal – o que, como visto, no capítulo três, tornou-se prática estabelecida na região de Serro (MINAS GERAIS, 2012). Todo esse arcabouço legal impactou não só na produção de queijos em Minas Gerais, mas também no perfil de seus produtores de queijo minas.

O número total de produtores de queijo em Minas Gerais é bastante controverso, principalmente se forem consideradas as diferentes escalas de produção e também contabilizadas como produtoras aquelas famílias que produzem queijos apenas para o autoconsumo. Nesse universo, têm-se produtores que elaboram um queijo por dia e outros que podem chegar a 150 queijos diários ou até mais. De todo modo, a produção de queijo em Minas Gerais é bastante expressiva e, para fins deste trabalho, será considerado um documento da Emater que quantifica em 30 mil o número de produtores no estado. Independentemente desse fator, é seu significado para o Brasil, como um todo, e para o estado de Minas Gerais, em particular, que jaz a importância do tema.

Entretanto, para além da dimensão quantitativa dessa produção, esses produtores e suas famílias representam uma diversidade de saberes, práticas e de visões de mundo que caracterizam não só a produção de queijo em Minas Gerais, mas a elaboração de produtos alimentares tradicionais em geral e, por isso, são considerados patrimônios e acredita-se que devem ser preservados. Longe de constituir uma homogenia, esses produtores expressam inúmeras formas de produzir, viver e de se relacionar com a natureza e com

o espaço onde vivem. Na próxima seção, apresenta-se, a partir de depoimentos, uma discussão sobre as percepções dos produtores a respeito das leis estaduais que objetivam disciplinar seu trabalho.

OS PRODUTORES DE QUEIJO DA REGIÃO DE SERRO E A LEI: DIFERENTES PERCEPÇÕES DE UM MESMO PROCESSO

A perspectiva inicial desta pesquisa não previa um aprofundamento na questão da legislação, pois se acreditava que ela apareceria de forma tangencial ao longo do trabalho. Contudo, ao iniciar a pesquisa a campo, logo se percebeu que o tema legislação permeia as ações que envolvem o queijo mineiro. Está na boca das pessoas, não só dos produtores, comerciantes e estudiosos, mas também de outras pessoas da comunidade, como taxistas, funcionários dos hotéis, donas de casa. Ou seja, as leis do queijo impactam a região como um todo, isso porque dizem respeito ao queijo e o queijo diz respeito a suas vidas.

Ao identificar essa questão, foi necessário repensar o trabalho e levar em conta os aspectos legais nas reflexões que a pesquisa se propôs a realizar, pois, antes de tudo, as pessoas querem falar da lei.

Conforme já mencionado, as ações desenvolvidas em Minas Gerais geraram, no processo de produção de queijo, duas categorias principais de produtores: os produtores cadastrados pelo

Instituto Mineiro de Agropecuária e os produtores não cadastrados. Longe de homogêneas, essas categorias contêm uma gama de perfis que se caracterizam, entre outros aspectos, pelo fato de que algumas famílias elaboram queijos utilizando unicamente a força de trabalho familiar, outras contratam força de trabalho externa, seja permanente ou temporária; alguns têm na pecuária leiteira sua única fonte de renda, outros trabalham também com criação de animais. Não obstante, um dos fatores que mais chama a atenção, como já mencionado, é a escala de produção. Durante o trabalho de campo, foi possível entrevistar produtores que fabricavam até cinco quilos de queijo por dia e também aqueles que produziam diariamente em torno de cem quilos ou mais. Uma questão relevante é que as exigências legais são as mesmas para todos os tipos de produtores, tornando iguais, perante a lei, aqueles que são profundamente diferentes. Talvez essas diferenças de escala de produção e, conseqüentemente, de significados do queijo para cada família, ajudem a explicar o baixo número de produtores formalizados em Minas Gerais.

Apesar do esforço estatal para regulamentar a produção de queijos e trazer os estabelecimentos para a formalidade, segundo os números divulgados pelo Instituto Mineiro de Agropecuária, há em Minas Gerais apenas 305 produtores cadastrados. Para cadastrarem-se, os produtores devem cumprir uma série de exigências, que incluem cuidados com o gado, frequência em espaços de formação e alteração nas estruturas físicas dos quartos de queijo, agora chamados de queijarias. Uma vez cadastrado, o produtor pode comercializar livremente sua produção dentro do estado de Minas Gerais. Assim, levando em consideração a estimativa de 30

mil produtores no estado, a situação atual indica que em torno de 1% dos produtores de queijos de Minas Gerais se encontra em consonância com a legislação criada há 12 anos. Fica claro, dessa maneira, que a informalidade caracteriza a circulação dos queijos mineiros, dentre eles o Queijo do Serro.

A informalidade parece ser recorrente quando se trata de alimentos elaborados em pequena escala, sejam eles produtos tradicionais ou, de modo mais amplo, aqueles desenvolvidos pela agricultura familiar, com escala e lógicas distintas dos grandes estabelecimentos industriais.

O resultado de uma pesquisa realizada no Rio Grande do Sul, em uma amostra de 50 agroindústrias familiares, demonstrou que 60,4% tinham alguma pendência junto ao serviço de inspeção sanitária (OLIVEIRA; PREZOTTO; VOIGT, 2002). Pellegrini e Gazzolla (2008), em investigação no Território Médio Alto Uruguai, no Rio Grande do Sul, identificaram que, numa amostra de 106 empreendimentos familiares, 72% encontravam-se na informalidade, principalmente no que se refere aos aspectos da normatização sanitária.

Wilkinson e Mior (1999, p. 1), em estudo baseado no setor de lácteos em Santa Catarina, evidenciam a existência de diferentes noções associadas ao setor informal, podendo circular entre a identificação com a pobreza e/ou a sonegação, até abordagens que associam o setor informal, “como uma reação criativa à burocracia estatal e à inadequação na provisão de serviços tanto públicos como privados”. A segunda noção proposta pelos autores parece estar mais associada à informalidade associada a produtos alimen-

tares tradicionais.

Considera-se aqui necessário deixar claro que atividades informais não podem ser confundidas com atividades ilícitas, pois, ainda que ambas ocorram sem a regulação do Estado, há entre elas diferenças fundamentais, especialmente no caso de produtos alimentares. Num primeiro momento, o *status* jurídico do produto (se proibido ou não) a ser comercializado pode parecer uma forma de diferenciá-las, todavia é imprescindível que se reconheça que os bens de consumo não possuem características intrínsecas que os tornam legais ou não, mas determinadas por processos sociais que incluem relações de poder entre grupos. Uma atividade ilícita traz em sua trajetória marcos de corrupção e violência, o que também a diferencia de uma atividade informal. Ambas, porém, beneficiam-se de relações de parentesco, do valor da confiança e, em alguns casos, de identidades étnicas (SOUSA, 2008).

Wilkinson e Mior (1999, p. 44) apontam duas questões básicas que caracterizam a informalidade no setor agroalimentar brasileiro:

Primeiro é uma atividade que envolve muitos produtores, tanto no setor primário quanto na fase de agroindustrialização. Segundo, os atores, em nada se assemelham a oportunistas que buscam vantagens na evasão fiscal ou no descumprimento de leis trabalhistas. Trata-se de uma atividade tradicional que adquiriu a atribuição de informal a partir da regulamentação do setor e agora busca se adequar às novas exigências do mercado.

No caso dos queijos estudados, o termo “informal” poderia

ser substituído pela expressão “clandestino”, como muitas vezes os produtores se autodenominam; contudo, a alusão à não formalização dos procedimentos reflete melhor aquilo que se busca evidenciar: a existência de processos autônomos que regem a quase totalidade da comercialização de queijo não só em Serro, mas nas duas regiões estudadas.

Assim, as atividades informais não podem ser vistas como marginais e secundárias, mas devem ser compreendidas como suporte para atividades formalizadas, pois a informalidade ocupa os espaços intersticiais deixados pela produção formalmente organizada (SOUSA, 2008; DUTRA, 2012).

Sousa (2008) discute a informalidade exemplificando com o caso de imigrantes informais e o impacto de seu trabalho na economia formal, assim como o a importância das remessas de dinheiro enviadas por esses imigrantes a seus países de origem, levando em consideração a vida das famílias que o recebem e a economia desses países. A importância da informalidade também é assinalada por Dutra (2012), que estudou o tema em relação à comida de rua. Para a autora, apesar das frágeis condições de certificação de qualidade dos produtos, os comerciantes de comida de rua ganham crescente reconhecimento como elemento necessário para o fornecimento de comida da vida cotidiana das cidades. Sendo assim, a cidade que pesquisou — Juiz de Fora, Minas Gerais — não poderia prescindir, para seu funcionamento urbano, da comida de rua oferecida nos locais de maior demanda, a preços mais atraentes e sem grandes formalizações de condutas e regras alimentares.

Assim, não são poucos os casos em que a informalidade co-

existe com os processos formalizados, chegando, muitas vezes, a se sobrepor a eles, o que denota, entre outros aspectos, a incapacidade do Estado regular processos que se reproduzem de forma autônoma.

No caso do queijo mineiro estudado, não há dúvida quanto a sua importância social, econômica e cultural. Então, como tratar sua informalidade se ela representa a esmagadora maioria dos casos? Como ficariam determinadas regiões rurais de Minas Gerais e o setor urbano que os consome, caso desaparecessem 99% dos queijos artesanais, que se encontram na informalidade? Seria possível pensar em produtos artesanais sem considerar a convivência com a informalidade? Diante da possibilidade de ver seu produto apreendido, tendo que comercializá-lo na “calada da noite”, como fugitivos, os produtores de queijos artesanais não estão sendo tratados como produtores de mercadorias ilícitas? Wilkinson e Mior (1999, p. 44) afirmam que, com ressalvas, existe uma relação entre “pequenos e médios empreendimentos e a informalidade especialmente no que se refere a atores tradicionais e pouco capitalizados”. Os autores atribuem à informalidade mais uma faceta excludente da sociedade brasileira e propõem medidas para sua inclusão como parte de uma luta por cidadania e equidade social. Nessa perspectiva, a adequação das leis à produção de alimentos tradicionais, e que se difere do que temos hoje proposto no país, qual seja a adequação dos produtos tradicionais à lei, faz parte desse processo. A legislação se insere como uma ação estruturante que dará suporte para que os instrumentos como patrimonialização e Indicações Geográficas sejam realmente efetivos.

No caso dos Queijos do Serro e Serrano, ainda que a si-

tuação de informalidade propicie a manutenção de práticas tradicionais, que em última análise sempre deram sustentação à notoriedade desses queijos, ela é uma faceta perversa, pois o produto com mais características ligadas à tradição, a exemplo do uso de utensílios e espaços de madeira e, portanto, um produto que deveria ser valorizado, é o que mais encontra barreiras para sua comercialização. Além disso, conforme será abordado no capítulo oito sobre comercialização, os produtores informais recebem menos pelo produto e estão sujeitos a apreensões. Nesse contexto, o que ocorre com os produtores tradicionais é que, na prática, em vez de ter o produto valorizado, ele passa a ser desqualificado por não estar em consonância com a lei. Nas próximas duas subseções, buscar-se-á explicitar as percepções sobre a lei das duas categorias de produtores, cadastrados e não cadastrados.

PRODUTORES NÃO CADASTRADOS (OS FORA DA LEI)

Os produtores não cadastrados são aqueles que, por algum motivo, não se encontram em consonância com as normatizações legais. Representam aproximadamente 99% dos produtores de queijo artesanal em Minas Gerais, e algo em torno de 90% dos produtores de Serro Contudo, o fato de esses produtores não ter aderido às normatizações legais não significa que estejam em desacordo com todas as orientações preconizadas pela lei, conforme será discutido a seguir.



A maioria dos produtores contatados durante a pesquisa associa o cadastro no IMA à melhoria da qualidade do queijo e acredita que as orientações a respeito das práticas de higiene e do controle da sanidade do rebanho sejam importantes para a produção de queijo. Nesse aspecto, essas orientações fazem sentido para os produtores, que as identificam como sendo qualificadoras do processo, conforme se pode observar nos trechos de depoimentos transcritos abaixo.

O Senhor Pedro, produtor não cadastrado explicita sua opinião:

[...] eu acho que eles [o IMA] tinham que se preocupar mais com a higienização, você visita as fazendas, vê o que está acontecendo, onde tem problema, aí você incentiva a pessoa pra tirar aquele problema! [...] eu acho que tem que visitar as queijarias, as fábricas e ver onde tem erro! “Olha, isso aqui tá errado”, não é chegar aqui: “essa banca não pode ficar, isso aqui não pode fazer, aquilo ali não pode fazer!” [Em] muita coisa, concordo com eles: higienização, tratamento do gado, exame de brucelose, exame de tuberculose, teste de mamite, fazer o teste do queijo anualmente ou semestralmente, todo semestre fazer o teste do queijo! (Pedro – Materlândia).

O aspecto referente à higiene, explicitado através da expressão local *asseio*, aparece na fala de Isaías, produtor não cadastrado:

Eu até acredito que tinha que ter uma fiscalização, vou falar pra você a verdade, não estou querendo ser mais aseado que os outros não, mas apertar o

pessoal pra ter mais asscio! Isso é bom, eu achava que isso aí precisava ter! Não chegar lá em casa [dizendo]: “isso aqui está errado, você tem que usar avental!” (Isaiás – Materlândia).

Paulo, que tampouco é cadastrado, considera importante o trato com o gado:

Eu acho que você fazer o exame do gado, eu sou a favor, é certo, o meu gado mesmo eu vacino boi desde menino contra aftosa, contra brucelose. [...] Parar com essa antipatia e fiscalizar, explicar, te orientar: “Você tem que fazer assim”, não com toda antipatia que tem. E aí o que eu acho mais importante, fazer uma análise do seu queijo, se ele está bom (Paulo – Materlândia).

Outro aspecto que chama atenção refere-se à infraestrutura, sendo que se observou bastante disparidade nas informações prestadas aos produtores. Um exemplo disso, demonstrado no capítulo quatro, é a ocorrência da prateleira de cura: em algumas queijarias cadastradas ela é de ardósia, em outras de madeira, e os produtores demonstram confusão em relação a isso. Um produtor afirmou que poderia *ser multado* se fosse encontrada alguma peça de madeira dentro de seu *quarto de queijo*, embora a lei permita que, no caso de prateleira de cura, essa possa ser de madeira. Algumas queijarias cadastradas não possuem sala de cura, em outras houve orientação para construir esse ambiente específico.

O Senhor Pedro conta a história de um tio que, mesmo seguindo as orientações, não conseguiu cadastrar-se e comercializar formalmente seu queijo:

Ele tem setenta e cinco anos. Ele e meu pai [ganhavam], todo o ano, primeiro e segundo lugar no concurso de queijo. Aí vem uma mudança dessas, aí o cara vende o quarto de queijo todo, aí fez outro quarto de queijo do jeito que eles queriam, depois não foi aprovado! Revoltou[-se], largou tudo e está vendendo leite.

A inflexibilidade das orientações é uma preocupação também de Paulo:

Então não pode, não aceita essa porta aqui, não pode ser assim não, se você não fizer assim, você não [será aprovado]. Você faz um investimento, na última hora eles vêm, se você não arrancar isso aqui, você não consegue!

Uma questão que fica clara é que, no período da pesquisa, o Serviço de Extensão Rural apresentava um déficit de profissionais para atuar no Programa Queijo Minas Artesanal. O município de Serro, referência para o Programa, em que pese sua tradição na produção de queijos, possuía apenas dois profissionais para atuar em todas as políticas geridas pela empresa na região. A falta de técnicos talvez explique a disparidade notada nas orientações prestadas aos produtores. Do mesmo modo o efetivo do IMA para realizar um processo de orientação para cadastramento das queijarias estava aquém das necessidades da região.

Já no que tange à infraestrutura, muitos produtores demonstram discordar do sentido das orientações no que se refere à produção de queijo, resistindo a apropriar-se delas. Essa rejeição se torna mais evidente no que diz respeito à exclusão da madeira do

quarto de queijo, conforme é possível identificar nos trechos de depoimento reproduzidos a seguir:

Porque você chega em algum lugar que não tem o selo, tem uma banca de pau, tem tudo, mas você vê a limpeza! [...] Então muita coisa que o IMA pede, eu sou totalmente a favor, mas muitas não, assim, questão de tradição! A banca de pau vai fazer mal ao queijo? Não! (Pedro – Materlândia).

Aqueles que não se cadastraram têm também em mente a avaliação dos custos para aderir à lei, conforme opina o Senhor Abrão:

É porque é caro. A falta de recurso viu? Os fazendeiros até não são contra isso não, eles reclamam é que não tem recurso! Por exemplo, pra você fazer o queijo como eles exigem, você tem que ter o curral todo pavimentado, não é? Onde as vacas vão ficar, a cobertura de ordenha, também toda pavimentada. Não é qualquer um que tem recurso pra essas coisas (Abrão – Rio Vermelho).

Os custos para o cadastramento em relação à escala de produção também são apontados pelos produtores. O Senhor Emanuel explicita sua opinião:

Agora, eu não vou mexer com cooperativa, com esse gasto pesado, agora não, porque tem que fazer a cobertura. Depois eu faço o quarto de queijo todo organizado e a renda melhorar, dar um jeito de melhorar a renda, mas para quem faz cinco, seis queijos... estar gastando um dinheirão desses com quarto de queijo, aquilo fica caro! Fica caro de-

mais, esmorece a gente, muitos aí foi pelo banco e eu não sou muito chegado a mexer com o banco! (Emanuel – Alvorada).

O temor de realizar as modificações e depois não ter o retorno financeiro está presente em algumas falas, como na de Isaías:

Ah, eu vou te falar, eu pelo menos vou citar do meu modo, eu não sou cadastrado, se apertar [se a fiscalização for mais rigorosa], vir falar que tem que cadastrar, nós fechamos o quarto de queijo, não compensa. Eu cadastro, outro cadastra, todo mundo cadastrado, eles vão manter o queijo a esse preço? Eles vão pagar é sete e pouco [preço para o não cadastrado] ou nove e tanto como está [preço pago ao cadastrado]? Está todo mundo cadastrado, eles não têm pra quem vender, têm que vender pra nós mesmos! O que vai acontecer é isso! Ai eu prefiro partir pro leite (Isaías – Materlândia).

A visão de Isaías a respeito do preço vem ao encontro das preocupações do dirigente da Cooperativa entrevistado. Conforme abordado no capítulo referente à comercialização, o produtor de queijo cadastrado na região de Serro tem atualmente na Cooperativa do Serro a principal forma de comercializar seu produto a preços mais atraentes. Ao ser questionado se a Cooperativa teria como absorver a produção de queijo caso houvesse um aumento de 50% no número de produtores cadastrados, o dirigente respondeu:

Não... Assim, um ou outro [novo produtor] a gente tem recebido, entendeu? Mas a gente precisa, nós temos dois problemas: o primeiro é físico, lá embaixo [nas instalações da Cooperativa]. O local

onde é o entreposto nosso hoje, ele é muito pequenininho. [...] Então lá é muito pequeno... Fisicamente, entendeu? A hora que sobra algum queijo, normalmente é janeiro, fevereiro, que o mineiro sai muito de férias, né? Então, Belo Horizonte, o comércio cai muito, né? Normalmente sobe muito o estoque. E normalmente a gente não tem espaço físico pra comportar esse estoque, então você acaba tendo que fazer alguma graça, baixa preço, o que não é bom para produtor, não é bom pra Cooperativa (Presidente da Cooperativa do Serro – Serro).

Nas entrevistas com os produtores não cadastrados, ficou claro que muitos têm interesse em cadastrar-se e poder vender seu queijo legalmente, mas as exigências legais são muito destoantes de sua realidade, somando-se a isso o risco de não conseguir comercializar o produto a preços mais elevados. Para um produtor que está na faixa de produção de cinco queijos por dia, se ele conseguir cadastrar-se vai obter 30% a mais no valor de venda do produto, o que é bastante significativo. Contudo as exigências de infraestrutura para esse pequeno produtor de queijo são as mesmas que para um produtor de cem queijos por dia. Tal situação tornando dispendiosa a modernização do quarto de queijo, sendo que na maioria dos casos o produtor terá dificuldades de retirar do queijo o retorno do capital investido. Contudo, o desejo de poder trabalhar sem correr risco de seu produto ser apreendido faz parte da vida de muitos produtores. Na região de Serro, como veremos a seguir, a minoria que conseguiu cadastrar-se e comercializar sua produção para a Cooperativa se encontra satisfeita.

PRODUTORES CADASTRADOS

Na região de Serro, percebe-se claramente que o cadastramento está intimamente associado à proximidade com a cidade de Serro e, conseqüentemente, com a área de atuação e influência da Cooperativa, uma vez que os produtores cadastrados têm a possibilidade de associar-se à Cooperativa do Serro e comercializar seu queijo a preços até 30% mais elevados do que os recebidos pelos produtores não cadastrados. Desse modo, os municípios onde há mais produtores cadastrados são aqueles geograficamente mais próximos da cidade de Serro, sede da Cooperativa, principal fonte de escoamento de queijos dos produtores cadastrados. Segundo dados do IMA, dos 118 produtores cadastrados na região de Serro, 41 pertenciam ao município de Serro, 19 ao município de Alvorada de Minas e 10 produtores são de Santo Antônio do Itambé, sendo que o restante está distribuído em mais 8 municípios. Durante pesquisa a campo realizada em abril de 2013, os produtores não cadastrados, dependendo de sua localização e escala de produção, recebiam entre R\$ 5,00 e R\$ 7,00 por quilo de queijo. Já os cadastrados recebiam da Cooperativa, entre R\$ 9,60 e R\$ 10,40 por quilo de queijo. Tal diferença é decisiva na conformação da opção pela adesão de produtores ao Programa. Contudo, há entre eles diferentes percepções no que concerne às exigências legais.

Ressalta-se aqui que, para produtores que há anos vinham comercializando queijo por meio de intermediários, que arbitravam o preço de seu produto, a possibilidade de obter um valor significativamente maior e garantia de compra proporcionada pela

Cooperativa é especialmente importante, conforme o depoimento a seguir:

Foi a melhor coisa que eu fiz na minha vida, onde eu vi o que é a produção do proprietário, é ele estar no lugar certo! Ele resolve tudo, agora você ajuda o clandestino [venda ao queijeiro], o clandestino na hora [...], eles pagam o preço que eles querem! Trabalhei demais pros outros, mais de trinta anos! (Mateus – Alvorada).

Ficou claro que a minoria que se encontra cadastrada e com os *quartos de queijo* modificados, ainda que consciente das alterações sensoriais ocorridas no queijo em decorrência das mudanças está satisfeito com a nova situação, na medida em que, no que se refere à garantia de comercialização, a situação atual é bem mais interessante para o produtor.

O Senhor Davi, mesmo produtor que em capítulo anterior explicou não mais conseguir fazer queijo com *pingo*, relata que as novas condições de trabalho facilitam seu trabalho e aumenta o cuidado com a produção.

Hoje a facilidade é muito mais, né. [...] Mas a facilidade é muito mais. Antes a gente ficava lá no meio do barro, hoje já tem tudo cimentado, né. Então, hoje mudou tudo [...]. Mas, no mais, vai tudo beleza. O exame do gado tudo hoje, você não fica mais com um gado enganado sempre, sempre fazendo exame. Então mudou, a gente já está hoje mais ou menos das coisas que a gente, pelo menos, não sabia há mais ano, né? Quando eu comecei, eu não limpava peito de vaca, não desinfetava, o raio de

coberta era de chão, o quarto de queijo era qualquer lugar (Davi – Serro).

A análise a respeito da legislação mineira indica que, em vez de aprofundar a disparidade entre as duas categorias, a legislação deveria ter por objetivo aproximar as duas realidades. Assim, seria ideal que a legislação buscasse preservar ao máximo as características tradicionais, que, afinal, deram notoriedade ao Queijo do Serro e lhe tornaram patrimônio cultural do Brasil, ao mesmo tempo em que também estimulasse a qualificação de práticas e o desenvolvimento de ações que viessem a aprimorar o processo de produção, sempre em consonância com a opinião dos produtores. Observar essas questões parece ser um meio para aperfeiçoar os processos de regulação do Queijo Serrano, tema a ser tratado na sequência.

A LEI NOS CAMPOS DE CIMA DA SERRA

Do mesmo modo que os queijos mineiros, a circulação e comercialização do Queijo Serrano foram sempre realizadas na mais absoluta informalidade — entendida como a ausência de regulação estatal. Assim, as regras e estratégias que permeiam o processo foram construídas de forma autônoma pelos atores locais. Contudo, de acordo com Cruz (2012, p. 125), isso não significa que os produtores de Queijo Serrano não tenham critérios definidos e compartilhados para a produção de queijos. A autora chama atenção para “as práticas adotadas para a ordenha — entre elas o apoio e a filtragem do leite —, o uso dos utensílios, de panos, de água

quente, bem como as práticas de limpeza”. Todavia, o estigma da clandestinidade, naquela realidade como em outras, se mostrou mais presente a partir de ações do Estado brasileiro, embaçadas nas legislações que deram sustentação à produção de produtos de origem animal. Wilkinson e Mior (1999, p. 33), em estudo sobre o setor de lácteos, lembram que

tradicionalmente não existia regulamentação do setor primário desta cadeia, nem da sanidade do rebanho, nem das práticas de coleta e tampouco da qualidade do leite. Assim, não se podia falar de um setor informal. A partir de 1950, a Lei 1.283 iniciou o sistema de fiscalização federal de produtos de origem animal e o leite entra para o setor formal na medida em que é entregue a laticínios mediante esta inspeção. A partir do início dos anos 80, surgiu uma distinção, e em seguida conflitos, entre um setor tecnificado/especializado e um setor tradicional/não-especializado.

No mesmo contexto contemporâneo de valorização de produtos artesanais e provavelmente inspirados em movimentos que ocorreram pioneiramente em Minas Gerais, no Rio Grande do Sul foi criada a Portaria nº 214, de dezembro de 2010, que dispõe sobre o processo de produção do Queijo Serrano (RIO GRANDE DO SUL, 2010). Trata-se de um avanço em termos de legislação estadual, pois, no referente ao reconhecimento institucional do produto, as leis estaduais (mineira e gaúcha) têm o principal mérito de trazer para o centro da discussão as práticas tradicionais e a importância dos queijos para as regiões e estados. É uma ação estruturante que se implantada tira da “clandestinidade” um número

significativo de produtores rurais, beneficiando a reprodução das famílias envolvidas com o processamento do leite. Contudo, esse é um processo bastante conflitivo, pois se por um lado existe a intenção de valorizar os produtos e trazê-los para a formalidade; por outro tais iniciativas se depararam com a formação acadêmica dos profissionais, sobretudo os pertencentes às instituições de regulação, em que permanece “enraizada a perspectiva sanitária, segundo a qual a qualidade dos produtos é aferida a partir de características higiênico-sanitárias dos locais de produção, matérias-primas e produtos finais (SGARBI, CRUZ e MENASCHE, 2012, p. 11)”.

Cabe lembrar que, em relação à valorização dos produtos agroalimentares, prevalecem, grosso modo, duas visões de qualidade. Uma “anglo-saxônica”, que compreende os países do Norte da União Europeia e Estados Unidos, e outra visão “mediterrânea”, representada por França, Itália, Espanha, Grécia e Portugal. A primeira relaciona a qualidade fundamentalmente às características sanitárias e higiênicas dos produtos. Orientadas por essa visão, as políticas devem intervir nos processos, com fins de garantir que esses parâmetros sejam assegurados, cabendo ao mercado realizar a diferenciação dos produtos. A segunda considera a qualidade sob uma base mais ampla, relacionando-a a aspectos sensoriais, valores éticos, sociais e ambientais, vinculados a técnicas e processos produtivos. Segundo essa visão, as políticas públicas estariam focadas na proteção dos empreendimentos produtores buscando consolidar um marco referencial de qualidade e buscando proteger os consumidores de falsificações (ACAMPORA e FONTE, 2007).

Em 2014, a Portaria SEAPPA nº 214 de 2010 foi revogada e substituída pela Portaria nº 55 de 28 de março de 2014, que re-

tificou a Portaria SEAPPA nº 44 de 21 de março de 2014 e criou nova regulamentação para todas as microqueijarias no Rio Grande do Sul – não apenas para o Queijo Serrano (RIO GRANDE DO SUL, 2014a; 2014b). O regulamento técnico para definir as normas de produção do Queijo Serrano encontra-se ainda em discussão. À época da pesquisa, dos seis municípios onde a produção de Queijo Serrano é mais significativa, nem todos possuíam Serviço de Inspeção Municipal (SIM) em funcionamento, tendo eles habilitado o número total de sete produtores de queijo.

Ainda que o processo de legalização da produção e circulação de queijos artesanais no Rio Grande do Sul seja recente, a discussão sobre a legislação tem já impacto na vida dos produtores de queijo, que emitem suas impressões sobre o processo. Seu maior questionamento é que, alterando práticas tradicionais do sistema do queijo, tais mudanças possam trazer dificuldades para a produção do Queijo Serrano. Novamente, a exemplo do que acontece em Serro, aparece o tema da exclusão da madeira, como se pode perceber na fala de um produtor tradicional que ainda não alterou sua *casa de queijo*.

Não é que seja vantagem, a vantagem é a, a saúde [legislação] que exige. Porque nós não temos... porque a casa de madeira ela não, não, não segura umidade. Tu pode ir no meu banheiro ali, se tu passar o dedo no azulejo, tá molhado né. E aqui não né, aqui na madeira, ele, ele, daí ele tem muito mais, ele tem muito mais... como é que eu vou te dizer... evaporação, a madeira, a madeira respira, a madeira puxa tudo quanto é coisa, né? (Francisco - Jaquirana).

Tal preocupação parece ter fundamento, pois, segundo o depoimento de uma família que realizou as alterações da casa de queijo, foi observada dificuldade de secagem do queijo, agora sujeito a novas condições de maturação. A mesma preocupação foi explicitada por uma produtora que comercializa queijos inverno e verão.

Tão falando, não sei se vai sê preciso mesmo mudar, como é que vai ser. Que agora soubemos, que diz que as queijeiras [casa de queijo modernizada] não secam muito bem no inverno, né, que vai tê-ma... Não sei como é que vai ser. É que a nossa região é muito frio, né, daí mais frio ainda fica a queijera de material (Marta- São José dos Ausentes).

Os depoimentos dos interlocutores dos Campos de Cima da Serra deixam pistas para pensar que no caso do Queijo Serrano, a exemplo do que ocorreu em Serro a exclusão da madeira das construções traga alterações nas características dos queijos, em especial no seu processo de maturação. Pesquisas futuras, realizadas com envolvimento dos produtores e levando em consideração o saber fazer tradicional, vão contribuir para que equívocos, em muitos casos, irreversíveis venham a acontecer.

Conforme alerta a Professora Célia Ferreira (2011, p.17).

É importante que novas técnicas e normas ao serem definidas para legislar produtos artesanais, sejam embasadas em estudos científicos, com dados que demonstrem que a segurança seja efetiva, sem prejuízo do “saber fazer” que constitui o bem mais valioso, característico desses produtos. A abolição de técnicas centenárias envolvidas na elaboração de produtos artesanais, como no caso das bancas

de madeira utilizadas na elaboração dos queijos artesanais tradicionais mineiros, devem ser feitas de forma comedida, e com fundamentação científica, para que não haja prejuízo tanto na qualidade e tipicidade do produto quanto na credibilidade por parte do produtor, que é o artesão e principal ator dessa cadeia produtiva.

A produção de queijos artesanais é marcada por elementos materiais e simbólicos que lado a lado compõem saberes que estão na base de sua produção, aparentemente pode-se julgar que objetos e espaços podem ser facilmente substituíveis, contudo seus significados transcendem a materialidade e talvez não possam ser percebidos pelos não iniciados, ou seja, aqueles que não fazem parte do grupo de guardiões (GIDDENS, 1997, VELTHEM e KATZ, 2012).

Observou-se que no contexto atual dos Campos de Cima da Serra as alterações nas *casas de queijo*, assim como a opção pela introdução de raças leiteiras e alimentação complementar do gado, estão sujeitas a um contexto familiar, conforme se observa no depoimento do Senhor Daniel cuja família trabalhou muitos anos como empregados e agora fazem queijos como proprietários.

É, nós vamos pensar, que nós estamos velhos, se algum dos filhos não abraçar, nem vamos registrar, nós vamos é terminar [finalizar a produção de queijos]. Porque eles [os filhos], eles não são muito, muito ligado. Tem uma filha aí em Caxias que tem vontade de vir [retornar para a propriedade fazer queijos], se ela vir nós vamos fazer as instalação (Daniel- Bom Jesus).

Nesse sentido, cabe mencionar a existência de um movimento recente em alterar as instalações de produção para cumprir as exigências legais e tornar o queijo a principal atividade produtiva do estabelecimento rural. Tal situação foi observada principalmente nas famílias de produtores mais jovens ou que ainda possuem jovens na propriedade e que veem nisso a possibilidade de sucessão familiar associada ao rural. Nessa situação, para driblar a sazonalidade dos campos nativos e obter oferta regular de leite, essas famílias têm investido, além da infraestrutura, em pastagens, ração e silagem, visando, desse modo, a obter boa oferta de leite durante o ano inteiro. Nesses casos, também o gado tem sofrido alterações e percebe-se, lenta e timidamente, a introdução de gado com aptidão leiteira, principalmente de raças holandesa e Jersey.

No caso do interlocutor acima citado, a decisão de realizar as alterações para modernizar as casas de queijo está pautada não em uma decisão pessoal, enquanto indivíduo, mas decorrente de uma lógica familiar, associada à estratégia de reprodução social. Realizar as mudanças, modernizar a casa de queijo, está relacionado com a possibilidade de reprodução do conjunto familiar. A racionalidade econômica seria nesse caso incompleta, pois está faz com que outros critérios influenciados por um contexto social, sejam organizadores da vida e não apenas aqueles estritamente econômicos (ABRAMOVAY, 1992). Assim tal qual lembra o autor, discutindo o pensamento de Chayanov a respeito do campesinato, se os investimentos significarem aumento de renda e, conseqüentemente, maior possibilidade de reprodução do grupo familiar, eles serão feitos.

Essa parece ser a lógica que rege os produtores rurais que

têm se enquadrado nas normatizações, pois tal investimento tem sido visto como possibilidade de aumentar a renda, sair da clandestinidade e oferecer aos filhos a possibilidade de continuar na terra.

Por outro lado, conforme abordado no capítulo três, os empregados rurais são, juntamente com os proprietários de terra, cuja lógica é familiar, os guardiões do Queijo Serrano, sendo que, no que se refere a sua inserção junto às normativas legais, há distinção entre as duas categorias. Diferentemente do que se dá para um proprietário, para alterar sua casa de queijo o empregado depende do patrão, conforme explica Clementina, empregada rural:

A gente foi lá [num processo de formação]. Até eu achei assim [interessante], só que para mim, aqueles cursos deles assim, para mim, não têm muito [sentido] porque quem tinha que ser assim, tipo era Seu Osvaldo, que é o dono [da propriedade], que ele tem que preparar a queijeira [queijaria]. Para depois eu entrar ali dentro para fazer. [...] Então para mim, que eu fui não tinha muito [sentido], precisava era ele [ir], [pois era ele] que tinha é que fazer queijeira, e depois entrava a minha parte. Mas, muda muito pouca coisa [no modo de higienizar] sabe? A única coisa assim, que vai mudar, é eu sempre faço tudo com toca, eu lavo toda a vida a queijeira com escova todas as coisas com detergente, sempre cuido muito isso aqui. Única coisa que vai mudar é que tem que ter guardanapo branco, tem que ter toda aquela coisa: roupa branca daí é a única coisa que vai mudar. Ali ele tem que colocar aquela queijeira [queijaria] com tela né? É um investimento muito grande, sabe.

E para pouca coisa, do jeito que tá a pecuária, tu nunca tira. Tu nunca tira, daí para estes aí que lidam com vaca holandesa, esses que lidam aí vale a pena. Eles têm que fazer, eles têm que ter uma coisa comercial, né? (Clementina, produtora, empregada rural, Bom Jesus).

Todavia, os proprietários de terras que não residem nos sítios e não se caracterizam como pecuaristas familiares não terão interesse em fazer as alterações nas casas de queijo, pois, para eles, em muitos casos, o queijo é uma forma de aproveitar o leite e remunerar o empregado, não fazendo sentido grandes investimentos na atividade. Nesses casos, a informalidade associada à produção de queijo é uma tendência.

Os impactos da legislação nos Campos de Cima da Serra ainda são bastante tênues, pois o processo de implantação da legislação ainda se encontra em construção. Assim, as experiências vivenciadas por outros sistemas produtivos tradicionais, a exemplo de Serro, podem contribuir para balizar as medidas que serão implantadas na região. De certo modo, essa é uma situação favorável, pois ainda há possibilidades de repensar, reconstruir e encaminhar as ações no sentido de associar formalização com tradição.

PARA POUCOS: PERSPECTIVAS DA COMERCIALIZAÇÃO LEGAL DOS QUEIJOS ESTUDADOS

Em setembro de 2011, o diretor cinematográfico Helvécio

Ratton lançou o filme *O Mineiro e o Queijo: um documentário político e poético*. Ambientado em Minas Gerais, nas regiões da Canastra, Serro e Alto Paranaíba, o filme mostra o universo que envolve a produção de queijos artesanais. O documentário aborda a origem da produção de queijos no estado, seus significados para as famílias envolvidas e a importância da preservação dos modos de vida associados ao produto que, como a maioria dos produtos tradicionais, se encontram em situação de vulnerabilidade, conformados por regimes sociotécnicos dissociados das realidades em que se constituíram. Um dos temas que o filme aborda é o fato de o queijo mineiro, ainda que produzido por queijarias cadastradas no IMA, não possuir liberação para ser comercializado formalmente fora de Minas Gerais. Contudo, sabe-se ser significativa a quantidade de queijos mineiros que abastecem informalmente o mercado de cidades como São Paulo, Rio de Janeiro e Brasília.

Por ocasião da pesquisa realizada a campo, em abril de 2013, percebeu-se certo otimismo entre os produtores do Serro, que informavam que agora o queijo finalmente poderia sair legalmente do estado; poucos, porém, estavam cientes de que a permissão está condicionada às normas do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), que faz parte do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.

Cabe lembrar que, no Brasil, existem diferentes órgãos responsáveis pela legalização sanitária dos diversos empreendimentos produtores de alimentos, de acordo com o tipo de matéria-prima processada e produto elaborado.

No caso de produtos de origem animal, como queijos, a le-

galização corre em três instâncias: o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), o Serviço de Inspeção Estadual (SIE) — como já dito, em Minas Gerais essa fiscalização é feita pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) e no Rio Grande do Sul pela Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Cispoa) —, e o Serviço de Inspeção Federal (SIF).

Para cada um dos serviços, há uma delimitação de área de comercialização, ou seja, os produtos legalizados pelo SIM só podem ser comercializados no âmbito do município, enquanto que aqueles legalizados pelo SIE podem ser comercializados no âmbito do estado e, para serem comercializados fora do estado, os produtos precisam estar legalizados pelo SIF.

Em busca de superar os entraves criados pela legislação sanitária, relativamente às restrições de áreas de comercialização está sendo implantado no país o Sistema Único de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA).

O SUASA foi criado pela Lei nº 9.712/1998, que alterou os artigos 27, 28 e 29 da Lei 8.171/1991, criando o novo sistema de inspeção sanitária, que após quinze anos foi regulamentado. Assim, em 30 de março de 2006, iniciaram-se os procedimentos institucionais para sua implantação. Trata-se de um sistema unificado e descentralizado, coordenado pela União, como instância central e superior, com a participação, como instância intermediária, dos estados e Distrito Federal e dos municípios, como instância local, através de adesão voluntária (BRASIL, 1998).

O sistema tem por objetivo garantir a saúde dos animais e a sanidade dos vegetais, a idoneidade dos insumos e dos serviços e a

identidade, qualidade e segurança higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos finais destinados ao consumo. Por meio do sistema, os produtos inspecionados por quaisquer das instâncias do SUASA, ou seja, pelos municípios, estados, Distrito Federal ou União, podem ser comercializados em todo o território nacional.

O reconhecimento da equivalência é base para a adesão dos serviços ao SUASA. Equivalência, na perspectiva do programa, significa obter os mesmos resultados em termos de qualidade higiênico-sanitária e inocuidade dos produtos, mesmo que o serviço de inspeção do estado ou do município tenha sua própria legislação e utilize critérios e procedimentos de inspeção, de aprovação de plantas de instalações e de registro dos estabelecimentos diferentes dos outros serviços de inspeção (MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO, 2008).

Cada ente federado, ou seja, estados, Distrito Federal e municípios, poderá solicitar adesão ao SUASA. Após a adesão, o trabalho de seus serviços de inspeção será regido pela sua própria legislação (lei, decreto, portaria, resolução, etc.). Ou seja, é a própria legislação do estado ou município que definirá os critérios e procedimentos de inspeção e de aprovação de plantas de instalações e o registro de estabelecimentos, desde que resguardados os princípios legais do SUASA.

Nesse contexto, as auditorias processuais previstas para serem feitas nos serviços integrantes do SUASA servirão para constatar se, da forma como está sendo executado o serviço de inspeção pelo município ou pelo estado, há ou não eficácia e eficiência com relação à qualidade higiênico-sanitária, à inocuidade e à segurança

de alimentos e se o serviço dispõe de estrutura e equipe técnica compatível com as atribuições.

A implantação do SUASA foi inicialmente vista com muita expectativa, pois apontava para o final dos entraves burocráticos que impedem o desenvolvimento dos pequenos estabelecimentos, sobretudo aqueles geridos pela agricultura familiar. Contudo, após 23 anos de sua criação, e oito anos após sua regulamentação, o serviço tem se mostrado moroso e pouco aplicado para a agricultura familiar, visto que apenas alguns estados e poucos municípios se mostraram aptos a aderir ao sistema.

Conforme dados da Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) de 2009, analisados por Silva (2011), o Brasil tem 85.632 estabelecimentos de processamentos de alimentos da agricultura familiar (agroindústrias familiares). Desse total, mais de 45 mil são de produtos de origem animal e, destes, aproximadamente 39 mil são unidades de produção de queijo. Dessa forma, considerando a totalidade dos estabelecimentos de produtos de origem animal de propriedade da agricultura familiar existentes no Brasil, percebe-se que é insignificante esse número de apenas seis (ou 0,01% do universo da agricultura familiar) incluídas na lista do SISBI-POA, seis anos após a regulamentação do novo sistema (MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO, 2012).

Ainda assim o SUASA é apresentado como a solução para as restrições de área de comercialização dos produtos alimentares. Nesse contexto, foi assinado, em maio de 2012, o reconhecimento da equivalência do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio de

Minas Gerais ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produto de Origem Animal (SISBI-POA) do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA).

Mas o que parecia ser uma esperança para muitos se tornou uma alternativa para poucos, pois, para comercializar para fora de Minas Gerais, os produtores devem obrigatoriamente estar vinculados a um entreposto de maturação. Atualmente, em Minas existem dois entrepostos: um localizado em Medeiros, região da Serra da Canastra e outro em Rio Paranaíba, abarcando um total de sete produtores hoje aptos a comercializar legalmente seu produto para fora do estado.

A exigência do entreposto acopla ao sistema do queijo uma etapa que anteriormente não era prevista. Dória (2013b) alega que, antes de tudo, fazer queijo em Minas Gerais é um modo de vida e que as estratégias dos entrepostos não garantem a qualidade do produto, pois o fato de maturar o queijo num estabelecimento oficial não o torna de melhor qualidade que aquele feito nas propriedades em condições sanitárias satisfatórias.

Esta seção não pretende abarcar todo o arcabouço legal que regulamenta a produção de alimentos de origem animal no Brasil, pois tais legislações podem ser facilmente consultadas. Assim, serão aqui apresentadas apenas algumas normas de impacto nacional, recentemente noticiadas como responsáveis pela “liberação” dos queijos artesanais no país.

Por hora, é necessário apreender que, em termos de legislação federal, os queijos elaborados a partir de leite cru, contrariando as práticas costumeiras de todas as regiões produtoras, não pode-

riam ser comercializados no Brasil com menos de sessenta dias de maturação, critério presente na Portaria nº 146, de 7 de março de 1996 publicada pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (BRASIL, 1996).

Contudo, em 16 de dezembro de 2011, o MAPA publicou a Instrução Normativa nº 57, que previa a comercialização de queijos artesanais com menos de sessenta dias de maturação. Elaborada sem discussão consistente com a sociedade civil, a normativa condicionava a permissão a procedimentos a serem adotados no futuro, sem explicitar, em qualquer momento, como esses procedimentos seriam realizados (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, 2011).

Recentemente, a Instrução Normativa nº 57 foi substituída pela Instrução Normativa nº 30, divulgada pela imprensa como solução para os queijos produzidos a partir de leite cru.

Assim, no contexto desta pesquisa, cabe uma análise mais acurada a respeito da Instrução Normativa nº 30, de 7 de agosto de 2013 (IN 30), pois, na prática, será ela que irá regular a comercialização de queijos de leite cru para fora de seus estados de origem (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, 2013).

Iniciando-se a análise a respeito do que diz a IN30 sobre o período de maturação dos queijos artesanais, ponto polêmico quando se trata de queijos de leite cru, a Instrução diz que “a definição de novo período de maturação dos queijos artesanais será realizada após a avaliação dos estudos pelo órgão estadual e/ou municipal de inspeção industrial e sanitária reconhecidos pelo Sistema

Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI/POA”. Dessa forma, a responsabilidade passa para os órgãos municipais e/ou estaduais de inspeção que, em qualquer caso, devem ser reconhecidos pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), o qual, controversamente, está atrelado ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Na prática, a dificuldade para avaliar os estudos sobre a redução do tempo de maturação persiste. Isso acontece porque o SISBI, que remete ao Sistema Único de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA), requer que o órgão que atestará a validade dos estudos (Serviços de Inspeção Municipal ou Estadual) deva ser reconhecido pelo SUASA. E, nesse caso, a pergunta a ser feita é: como estão os processos de reconhecimento de equivalência dos serviços de inspeção municipais e estaduais no âmbito do SUASA no Brasil? Como visto, a implementação desse sistema, tem se mostrado complexa e morosa e tudo indica que particularmente as Prefeituras têm muitas dificuldades para aderir ao Sistema. Muitas delas ainda não possuem Serviço de Inspeção Municipal e as que possuem enfrentam carência de estrutura física e de recursos humanos. Nessas circunstâncias, a possibilidade de adesão ao SISBI/POA em curto espaço de tempo torna-se remota. A respeito dos estudos que o MAPA exige que sejam feitos, Dória (2013b) afirma que o processo deveria ser inverso, ou seja, o MAPA deveria expor à sociedade os estudos que há muito fundamentam a proibição de comercializar os queijos.

Outro ponto da IN 30 a ser discutido refere-se ao requisito que aponta para a necessidade de a queijaria estar situada em região de Indicação Geográfica certificada ou tradicionalmente reco-

nhecida. No que tange às Indicações Geográficas, conforme será discutido no capítulo sete, várias pesquisas têm evidenciado que sua constituição é um processo abrangente, que deve ser apropriado pelos produtores e suas organizações, de modo que a decisão de adotar ou não tal ferramenta seja tomada pela maioria dos envolvidos. Forçar a construção de IGs apenas para formalizar as queijarias não faz sentido, pois inspeção e certificação de origem consistem em processos distintos, um voltado para o reconhecimento das condições higiênico-sanitárias de produção e outro para a distinção de produtos com características de produção diferenciadas, seja pelo modo de fazer, seja pelas condições inerentes ao local de produção. Assim, deve ser legítimo que os produtores almejem a formalização de seu espaço de produção de queijo e, ao mesmo tempo, não estejam ligados a um processo de Indicação Geográfica. Seguindo a análise dos critérios adotados pela IN 30, questiona-se quem vai atestar que uma região é tradicionalmente reconhecida e que instrumentos serão utilizados para isso (CRUZ e SGARBI, 2013).

Em relação ao Art. 3º da IN 30, que se refere à utilização de exames feitos nos Laboratórios da Rede Brasileira da Qualidade do Leite (RBQL), há uma precariedade de serviços dessa natureza nos estados. Segundo dados divulgados no *site* do Conselho Brasileiro de Qualidade do Leite (CBQL), atualmente existem oito laboratórios no país, dos quais apenas um está presente na região Nordeste, em Pernambuco. O mesmo artigo da IN 30 também menciona o transporte dos queijos até entrepostos para maturação.

Conforme já mencionado anteriormente, na maioria dos sistemas tradicionais de produção de queijos de leite cru, a maturação

é tradicionalmente realizada nas propriedades rurais. Com a obrigatoriedade da criação de entrepostos, o Estado introduz outro segmento (maturação externa à propriedade), sem evidências de que essa nova prática será efetiva na produção de queijos de leite cru (maioria produzido em pequena escala) e sem precisar de que forma isso acontecerá.

Um ponto que fica claro é a ausência de um fórum de produtores (ainda que com todas as dificuldades que isso representa) que esteja envolvido na implantação da IN 30 e em todas as outras que estão por vir. Esse espaço de diálogo com produtores poderia facilitar que questões ainda em aberto fossem aferidas diretamente com os produtores antes de serem implantadas. A partir da contribuição dos produtores de queijos artesanais de leite cru, certamente os instrumentos propostos pelo Estado teriam mais possibilidades de ser implementados com êxito (CRUZ e SGARBI, 2013).

A análise do impacto da legislação sanitária nos sistemas dos queijos estudados permite dizer que as referidas leis, ainda que feitas para proteger a qualidade dos produtos alimentares e trazê-los para a formalidade, não têm alcançado êxito. No caso específico de Serro, é possível identificar a distância entre as orientações legais e sua aplicabilidade à realidade do sistema produtivo e, como consequência, a baixa adesão às normatizações. Almeida e Morais (2001), tomando como base a realidade dos sistemas alimentares de Portugal, afirmam que o empirismo da higiene caseira ou doméstica, que ao longo de décadas conferiu as características de qualidade que estão na base da genuinidade dos produtos, não se enquadram num conjunto de normatizações características das unidades industriais, por vezes exagerados e, como tal, mal compreendidos pelos pro-

dutores e, conseqüentemente, pouco adotados.

O capítulo que segue trata do tema das Indicações Geográficas como instrumento de proteção de sistemas tradicionais. Tomando como base a realidade do Queijo do Serro discutem-se os elementos centrais envolvidos na implantação de uma IG.

POSSIBILIDADES E LIMITES DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS NA VALORIZAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTARES TRADICIONAIS

A discussão que segue neste capítulo sete trata de um dos instrumentos formais de valorização de produtos alimentares tradicionais e discute, em particular, o caso da Indicação Geográfica do Queijo Minas Artesanal/Serro, primeira Indicação Geográfica – modalidade Indicação de Procedência (IP) – de queijos artesanais do Brasil, fato que justifica, em parte, a opção pela região de Serro para o estabelecimento do estudo.

Após uma abordagem teórica em que se situam o marco regulatório e os procedimentos formais pertinentes aos registros de Indicações Geográficas (IG), faz-se uma contextualização das circunstâncias que criaram a IG denominada Queijo Minas Artesanal/Serro.

Na sequência, é encaminhada a discussão a respeito da pertinência do instrumento IG para a valorização de produtos alimen-

tares tradicionais, visto que estes, mais do que produtos, constituem parte indissociável do modo de vida e cultura das regiões rurais brasileiras.

A partir das discussões e problematizações realizadas para o caso do Queijo do Serro, buscar-se-ão elementos para discutir as possibilidades e consequências da utilização da ferramenta IG para valorização do sistema do Queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra no Rio Grande do Sul. Finalmente, será apresentada uma reflexão acerca dos instrumentos de valorização de produtos tradicionais baseados no regime da propriedade intelectual.

AS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E O DEBATE RECENTE

Atualmente a valorização dos produtos alimentares tradicionais tem sido apontada como possibilidade de inclusão social e econômica de determinados grupos sociais associados ao rural brasileiro. São produtos e serviços frequentemente encontrados em determinado território, mas que ganham destaque como elementos de obtenção de renda, preservação de práticas, técnicas e saberes, vistos como capazes de alavancar o desenvolvimento de determinadas áreas rurais.

Nesse quadro, produtos como os queijos, vinhos, farinhas que possuem notoriedade em dado território são identificados como estratégicos para suas regiões de origem. Contudo o fato desses produtos serem conhecidos em determinadas regiões e de-

mandados pelos consumidores pode torná-los vulneráveis, principalmente no que se refere a falsificações, sendo, assim, passíveis de proteção formal. Assim, a Propriedade Intelectual, por meio das Indicações Geográficas, tem sido acessada no Brasil, a exemplo do que ocorre há muito na Europa, como estratégia para proteção e valorização formal dos produtos tradicionais.

Cerdan, Bruch e Silva (2010, p.29) definem IG “como sendo um nome geográfico que distingue um produto ou serviço de seus semelhantes ou afins, por que apresenta características diferenciadas que podem ser atribuídos à sua origem geográfica configurando nestes o reflexo de fatores naturais e humanos”. Assim, por meio de instrumentos legais, conforme serão detalhados no item seguinte, tais produtos são registrados e regidos por meio de um regulamento construído coletivamente pelos beneficiários da IG. Assim, os produtos agroalimentares que se diferenciam por sua qualidade ou reputação em função de sua origem, possuem diferenciação ligadas a gostos particulares, mas também a fatores naturais como clima, umidade, ambiente de produção e humanos, tais como cultura, saber fazer. Para que esses produtos possam ser valorizados de forma mais abrangente em âmbito de consumidores é acionada a propriedade intelectual, por meio das Indicações Geográficas (CERDAN, BRUCH e SILVA, 2010).

A IG é um instrumento utilizado no mundo globalizado para distinguir produtos especializados, por meio da revalorização de ativos de um determinado território, tais como costumes, tradições, práticas com forte enraizamento sócio cultural, sendo, portanto, vetor de processos endógenos de desenvolvimento territorial. Assim o Brasil está buscando, em seu vasto território, as

diferenças edafoclimáticas e as variedades em seu sistema de produção capazes de aliar qualidade com diferenciação, tal qual países como Espanha, França e Itália. Supera-se, deste modo, a fase em que o valor da agricultura brasileira estaria centrado unicamente nas *commodities* (LAGARES, LAGES e BRAGA, 2005; SYLVAN- DER, 2005; TOUZARD, 2010).

Diversos estudos têm discutido a importância da Indicação Geográfica como instrumento para certificar, atestar e fomentar o comércio de produtos específicos, como forma de garantir sua procedência e qualidade, diferenciando-os num universo de outros similares. A elas é atribuída a capacidade de contribuir para a manutenção da biodiversidade em geral e dos recursos genéticos, em particular, valorizando o enraizamento sociocultural dos produtos. Assim, diversas publicações, sobretudo aquelas divulgadas por órgãos de fomento às Indicações Geográficas, apresentam uma perspectiva bastante otimista, envidando esforços no sentido de divulgar, promover e incrementar o número de Indicações Geográficas no país. Contudo, há também um considerável número de estudos recentes que abordam o tema das IGs em uma perspectiva mais crítica, buscando perceber as efetivas contribuições que o instrumento pode trazer em distintos campos: desenvolvimento rural, proteção de saberes, incremento mercadológico, preservação ambiental e certificação de qualidade, entre outras. Tais estudos tratam de sistemas produtivos em que se encontram queijos, vinhos, embutidos e demais produtos alimentares. As reflexões propostas por essas pesquisas centram-se na verificação da pertinência desse instrumento para cada caso em estudo, levando em consideração o ambiente institucional e mecanismos de governança necessários.

Observa-se também que, no Brasil, nos últimos anos, têm surgido diversos eventos locais, regionais e nacionais para tratar do tema. São congressos, fóruns, encontros, simpósios, nos quais a ferramenta Indicação Geográfica (IG) está no centro dos debates que buscam promover produtos, serviços e territórios. Neles a IG é apresentada como novidade e aparece constantemente nos debates recentes sobre desenvolvimento rural no país. Na perspectiva do desenvolvimento rural, Cerdan, Bruch e Silva (2010) afirmam que a valorização dos produtos via IG, pode ter impactos na geração de emprego e renda em regiões mais desfavorecidas, onde a produção agrícola convencional tem poucas possibilidades de se desenvolver. Cabe ressaltar que o oferecimento de serviços especializados, assim como a utilização sustentável dos recursos naturais, podem ser ativos a ser associados nos territórios envolvidos com organização de IGs (MASCARENHAS e WILKINSON, 2013).

A questão dos recursos naturais é tema que merece aprofundamento quando referente ao estabelecimento de IGs, pois se por um lado ela pode favorecer a preservação de elementos naturais que dão sustentação a determinados produtos, sobretudo agroalimentares, por outro, a valorização de matérias primas específicas pode levá-las à degradação de um patrimônio natural. Cerdan (2013) alerta para a falta de estudos que avaliem os potenciais perigos implicados na implantação de uma IG, sobretudo aqueles relacionados à sobre-exploração de recursos naturais que, em função de uma IG, encontram-se valorizados no mercado. Como exemplo desse risco, pode-se pensar no sistema brasileiro do capim dourado (*Syngonantusnitens*), que na região do Jalapão, estado do Tocantins, mediante crescente valorização como matéria prima de produtos

artesanais, tem se tornado vulnerável à pressão exploratória (Alves, 2008). Nesta perspectiva, é importante também salientar o estudo de Bowen e Zapata (2009), a respeito da IG mexicana da Tequila, uma das mais conhecidas IGs do mundo. A tequila é uma bebida destilada feita à base de agave azul, planta produzida em região específica do México e protegida por uma IG. Com o aumento da demanda mundial pelo produto, houve mudanças substanciais em seu sistema produtivo. Tradicionalmente cultivada e comercializada pelos camponeses, recentemente a indústria tem diminuído a aquisição de agave dos pequenos camponeses e passou a cultivar em extensas áreas em regime de monocultura, ainda que dentro da área da IG. As práticas tradicionais de manejo, há muito preservadas pelos camponeses, estão sendo substituídas por um pacote tecnológico com utilização de insumos químicos capazes de intensificar a produção para dar conta de suprir a indústria.

Assim, para que as IGs tenham efeitos positivos sobre o desenvolvimento rural com preservação ambiental, precisam ter incorporadas em sua regulamentação a utilização de práticas que garantam a sustentabilidade do sistema, assim como procedimentos de controle junto ao mercado, que evitem a exaustão de recursos naturais (LAGES e BRAGA 2005; BOWEN e ZAPATA, 2009).

Em pesquisa realizada junto a organizações espanholas representativas da agricultura familiar, Froehlich (2012) aponta que, embora haja perspectivas diferentes entre as instituições, todas concordam que apenas a IG não é capaz de promover o desenvolvimento dos territórios, salientando a necessidade de situar as estratégias de IG a partir de uma visão global do território e das relações nele estabelecidas. Em estudos realizados no contexto

português, Tibério e Cristóvão (2001) abordam o caso da Denominação de Origem Protegida (DOP) Queijo Terrincho, avaliando os resultados obtidos nos itens investimento, criação de empregos, retenção de valor na área geográfica de produção e melhoria do rendimento dos produtores. A análise dos dados conduz à conclusão de que, da forma com que está sendo operacionalizada, a DOP não cumpre com seus propósitos.

Os problemas identificados no estudo português mostram que, mesmo na Europa, onde os processos de Indicações Geográficas têm longa trajetória, é preciso repensar os modelos implementados. Assim, no Brasil, onde apenas se inicia uma caminhada, estudos podem aportar elementos para que os processos construídos sejam reorientados e particularizados, buscando construir propostas que atendam às singularidades dos sistemas produtivos, sobretudo os alimentares.

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS: QUADRO REGULATÓRIO E INSTITUCIONALIDADES

A proteção formal de produtos, alimentares ou não, e serviços de um determinado território por meio de uma Indicação Geográfica é regulamentada por uma série de acordos e legislações internacionais e nacionais.

No Brasil, para promover produtos com tais características, a legislação prevê instrumentos associados ao regime de Propriedade Intelectual – referente à “proteção da criação humana, por

meio da implantação do direito de apropriação ao homem sobre suas criações, obras e produções do intelecto, talento e engenho” (WANGHON; COSTA, 2004, p. 167) –, no qual se inserem as Indicações Geográficas.

Os acordos internacionais que dão base às IGs têm como marco inicial a Convenção de Paris (CUP), de 1883, da qual o Brasil foi signatário. Posteriormente, países que consideravam insuficiente a proteção assegurada pela CUP selaram o Acordo de Madri, em 1891. Em 1925, houve o Acordo de Haia no qual a CUP incorporou como objeto de proteção industrial, além da já conhecida Indicação de Procedência (IP), também a Denominação de Origem (DO), cujo aprofundamento conceitual realizou-se no Acordo de Lisboa, assinado em 1958. Nesse período, começa-se também a discutir a inclusão da proteção à propriedade intelectual em outro acordo de grande importância para a regulação das IGs, o Acordo Geral sobre Pautas Aduaneiras e Comércio (GATT). Essa discussão só seria concretizada com a criação da Organização Mundial do Comércio (OMC), em 1994, e a constituição do acordo que versou sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual relacionados ao Comércio (ADPIC ou TRIPS, na sigla em inglês) (RADOMSKY, 2010; NIEDERLE, 2011; BRUCH, 2013; MASCARENHAS e WILKINSON, 2013).

No Brasil, a Propriedade Intelectual possui duas vertentes: os Direitos Autorais e a Propriedade Industrial. Os direitos autorais ou *copyrights* referem-se a trabalhos literários, cinematográficos, fonográficos, artísticos em geral e, mais recentemente, a *softwares* (WANGHON e COSTA, 2004). Por sua vez, a Propriedade Industrial se expressa segundo a Lei nº 9279/96, por meio de concessão

de patentes de invenção e de modelo de utilidade, da concessão de registro de desenho industrial, da concessão de registro de marca, da repressão à concorrência desleal e da repressão às falsas Indicações Geográficas.

No contexto brasileiro, Indicação Geográfica é, portanto, uma modalidade de Propriedade Industrial e, segundo o Artigo 176 da Lei nº 9279 de 14 de maio de 1996, pode apresentar-se de duas formas: Indicação de Procedência (IP) ou Denominação de Origem (DO) (BRASIL, 1996).

A Indicação de Procedência, segundo a referida Lei, “é caracterizada por ser o nome geográfico conhecido pela produção, extração ou fabricação de determinado produto, ou pela prestação de dado serviço, de forma a possibilitar a agregação de valor quando indicada a sua origem, independente de outras características”. A Denominação de Origem “cuida do nome geográfico que designa produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos” (BRASIL, 1996).

A instituição brasileira responsável pelo registro das Indicações Geográficas é o Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI), autarquia do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior (MDIC). Além do INPI, também atuam no tema das Indicações Geográficas o Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) e o Serviço Brasileiro de Apoio a Pequenas e Médias Empresas (SEBRAE). No MAPA, o suporte técnico a processos de obtenção de registro de IG cabe à Coordenação de Incentivo à Indicação Geográfica de

Produtos Agropecuários (CIG), do Departamento de Propriedade Intelectual e Tecnologia da Agropecuária (DEPTA), da Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo (SDC). Ainda, esse Ministério divulga uma lista de “produtos potenciais”, em que constam mais de 100 produtos alimentares, espalhados por todos os estados brasileiros que, segundo a visão do MAPA, teriam potencial para tornar-se Indicação Geográfica, seja como Denominação de Origem ou Indicação de Procedência. Conforme o MAPA, a “finalidade é proteger produtos e serviços típicos de determinado local ou região, possibilitando a agregação de valor, a preservação das diferentes tradições e a valorização da cultura local”.

De acordo com o ambiente institucional disponível em cada região, outras instituições podem se agregar ao processo de implementação de uma IG. Em estudo realizado com representantes de sete Indicações Geográficas brasileiras, Mascarenhas e Wilkinson (2013) identificaram, além dos órgãos supracitados e das associações requerentes, a frequente presença, atuando diretamente com a implantação da IG, da EMBRAPA, universidades, serviços de assistência técnica e extensão rural, Secretarias Estaduais de Agricultura e órgãos de fiscalização sanitária. Nesse quadro o autor salienta não só o potencial, mas também a necessidade das IGs de aglutinar parceiros e constituir uma rede de apoio.

De acordo com o INPI, para receber a concessão de uma Indicação Geográfica para produtos alimentares, os requerentes devem contar com a mediação de uma entidade com característica de representação coletiva que congregue produtores interessados em obter a concessão, normalmente uma associação ou sociedade co-

operativa. A organização solicitará, então, por meio de formulário específico, o registro, agregando os demais documentos solicitados para cada caso. Cabe ressaltar que, no caso de Indicação de Procedência, além dos documentos listados, é necessária a apresentação de elementos que comprovem que o nome geográfico se tornou conhecido como centro de elaboração do produto; enquanto que para a Denominação de Origem, deverá ser apresentada uma descrição das características do produto que se devem essencialmente ao meio geográfico, aí incluso fatores naturais e humanos.

Wanghon e Costa (2004) comentam dispositivos da Resolução do INPI N° 75, de 28 de novembro de 2000, que informam ser necessário comprovar a existência de uma estrutura de controle sobre os produtores e prestadores de serviços que tenham direito a usar a DO, comprovando sua existência e estabelecimento na área geográfica demarcada.

Cerdan, Bruch e Silva (2010) elencaram algumas vantagens de uma Indicação Geográfica. São elas: a) gera satisfação ao produtor; b) contribui para a diversificação da produção agrícola; c) aumenta o valor agregado dos produtos; d) permite que o produtor identifique o produto; d) promove produtos “típicos”; e) facilita o combate a fraudes; e f) favorece as exportações. Contudo, tais vantagens parecem estar mais baseadas num contexto europeu e asiático do que no contexto brasileiro, em que, conforme afirmam Mascarenhas e Wilkinson (2013), o conceito IG é muito recente e ainda é cedo para ter avaliações consistentes dos impactos de tal instrumento. Cabe ressaltar que a IG brasileira mais antiga possui aproximadamente 12 anos. Sendo assim, tais vantagens passam a ser potenciais e os estudos servirão para balizar as ações que estão

sendo realizadas nos espaços rurais.

De acordo com a Lista de IGs concedidas, existem quarenta e cinco Indicações Geográficas concedidas pelo INPI, das quais oito são IGs estrangeiras, ou seja, produtos que possuíam reconhecimento em seus países de origem (França, Itália, Portugal e Estados Unidos) e que o solicitaram também no Brasil. Os outros trinta e sete processos referem-se a produtos nacionais, dos quais vinte e um são produtos alimentares.

Os números elucidam a recente trajetória do país no assunto e, por outro lado, demonstram a intensificação dos processos de IGs. Os primeiros processos depositados no INPI datam de 1997 e, dois anos mais tarde, em 1999, foi concedido o registro no Brasil da IG portuguesa do Vale dos Vinhos Verdes. A primeira IG brasileira (vinhos tintos, brancos e espumantes), no entanto, foi solicitada em 2000, vindo a ser concedida em 2002. Após doze anos, o número de IGs para produtos alimentares subiu para dezoito, das quais quinze foram obtidas entre 2010 e 2013. Ainda que, com o passar do tempo, os trâmites para a obtenção de IGs estejam mais ágeis, permanece sendo necessário aguardar em torno de dois anos. Na sequência, a partir do caso da Indicação Geográfica Queijo Minas Artesanal/Serro, serão discutidas as possibilidades e limites desse instrumento para a valorização de produtos alimentares tradicionais associados ao rural.

A PRIMEIRA IG DE QUEIJOS ARTESANAIS DO BRASIL: QUEIJO MINAS ARTESANAL/SERRO

Durante a realização do trabalho de campo para esta pesquisa realizado entre abril de 2013, quando teve início a abordagem específica sobre o tema IG, ficou logo claro que o assunto não estava difundido na região e que não seria fácil encontrar pessoas que estivessem apropriadas do tema e que se sentissem motivadas a falar sobre ele. Diferentemente da legislação, bancas, comercialização e demais elementos que caracterizam o universo do Queijo do Serro, o tema IG se mostrou pouco “popular” entre os interlocutores, sendo que, posteriormente, foi possível compreender que as informações encontravam-se centralizadas em âmbito de instituições e técnicos que se envolveram efetivamente na implementação do processo. Nesse quadro, conhecer os caminhos que levaram à implantação da Indicação Geográfica do Queijo Minas/Serro foi tarefa árdua, pois grande parte dos atores que estiveram à frente dos processos já não desenvolvem as mesmas atividades e, desse modo, as informações tornaram-se dispersas.

○ FIO DA MEADA (OU A PONTA DO QUEIJO)

Inicialmente, para compreender os processos que envolviam a IG Queijo Minas Artesanal/Serro, buscou-se apreender diretamente com os produtores como eles entendem o processo de implantação da Indicação Geográfica (IG) e quais as expectativas

acerca de sua implantação como instrumento de valorização do Queijo do Serro. No entanto, logo se percebeu que eles não têm muitas informações a respeito e que perguntas sobre o tema acabavam por constrangê-los, pois “não sabiam responder”, temor que apareceu poucas vezes no decorrer da pesquisa, quando indagados sobre outros temas. Na maioria dos momentos em que eram questionados sobre o tema IG, os produtores respondiam sobre a legislação ou sobre tema similar.

Nesse quadro, as pistas iniciais que embasaram a discussão sobre o tema neste trabalho foram dadas por um ex-presidente da Associação de Produtores de Queijo do Serro (APAQS) e ex-técnico da Emater-MG, atuante à época do início das discussões sobre IG na região. Segundo ele:

O processo de qualificação, de modificação, eu acompanhei bem de perto. Na verdade, isso começou com uma ONG francesa e com a própria empresa, a Emater, falando disso. Mas quem deu o pontapé inicial foi essa ONG francesa, que chamava AGRIFERT. Na verdade, é uma ONG brasileira ligada a uma ONG francesa, que é a FERT, e foi onde começou o estudo de Indicação Geográfica do Queijo do Serro (Saulo – Serro).

O interlocutor acima citado se refere a um convênio de cooperação internacional entre Brasil e França, consolidado por meio da *Formation pour L'Epanouissement et Renouveau de La Terre – FERT* (em português: Formação para o Despertar e Renovação da Terra).

A FERT é uma organização profissional agrícola francesa de cooperação internacional para o desenvolvimento rural que atua

como operadora de projetos. A organização, no Brasil, chamava-se AGRIFERT e, em virtude de um convênio com o Brasil, por meio do Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA), e com o estado de Minas Gerais, por meio da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SEAPA) de Minas Gerais, atuou no Brasil em regiões mineiras tradicionais de produção de queijos – Canastra, Serro e Alto Paranaíba.

A proposta de trabalho com os produtores das microrregiões era complementar às ações já empreendidas pela SEAPA-MG e suas empresas vinculadas através de assistência técnica especializada e serviços de cadastramento no Instituto Mineiro Agropecuário.

Fundamentalmente, o objeto do convênio com a FERT consistia em multiplicar a experiência francesa no campo *appellation d'origine contrôlée* (AOC) aplicando ao caso dos produtos tradicionais brasileiros. Segundo Saulo,

O objetivo final do trabalho da AGRIFERT é Indicação de Procedência. Como não tinha nenhum produtor cadastrado [legalizado do ponto de vista sanitário] naquele momento até então quando no início dos trabalhos da AGRIFERT eles começaram o processo de cadastramento [...], junto com a Emater. A partir do momento que foram aparecendo produtores cadastrados na região junto ao IMA [...], aí ela abandonou a parte de cadastramento e partiu pra parte de indicação propriamente dita. Então, quem montou o processo todo, quem fez o trabalho de pesquisa pra chegar no caderno de normas [regulamento de uso], foi tudo

com o auxílio da AGRIFERT. Claro que a Emater ajudando, a Associação ajudando, mas puxado pelo pessoal da AGRIFERT (Saulo – Serro).

O início do processo foi fomentado pela ONG AGRIFERT com apoio do estado mineiro. Foi a partir dessa oferta de apoio que foi criada a demanda na região. O passo seguinte foi a sensibilização dos produtores para o processo.

SENSIBILIZAÇÃO E INCLUSÃO DE PRODUTORES

A etapa de sensibilização dos produtores foi o momento em que começou a ser discutida na região a possibilidade de implantação de uma Indicação Geográfica. Nesse momento, os conceitos, atribuições e possibilidades de uma IG devem ser socializados com os atores envolvidos diretamente na produção.

Ao ser questionado sobre como ocorreu o processo de envolvimento dos produtores na implantação da Indicação Geográfica na região de Serro, Saulo afirmou que

foi um processo que teve a participação de muitos produtores, até mesmo pra chegar no que [se] queria. O que o produtor queria: que tipo de queijo e qual era o tamanho, a forma, o acabamento, quantos dias de maturação requeria, e teve uma participação grande de produtores em eventos organizados aqui no Serro e nos outros municípios. Mas pra te ser sincero, hoje, se for falar assim quantos produtores que sabem disso a fundo, que tão cadastrados, são poucos. São uns dois ou três ou quatro e só. Claro que tem uma parte que sabe,

mas são poucos produtores que têm a consciência do que eles têm na mão hoje, de o que é uma Indicação dessas (Saulo - Serro).

A visão apresentada no depoimento acima é coerente com o que foi identificado na pesquisa de campo. Quando indagados, raramente os produtores lembravam o processo de implantação da IG, como se pode notar nos depoimentos do Senhor Davi e do Senhor João, que, ao serem questionados sobre o tema IG, responderam:

Eu não tenho bem certeza, mas eu acho que foi feito, eu não tenho bem certeza. Mas, a gente participou deste assunto, [...] é mais o fulano que toma [sabe] mais dessa parte, ele é da associação (Davi - Serro).

É isso aí, ele [da associação] fica por dentro dessas coisas (João - Serro).

O que ficou claro é que região de Serro passou, desde os anos 2000, por uma efervescência de ações que envolveram a produção de queijos: foram registros estadual e federal, criação da associação, ações que envolveram a legislação e a Indicação Geográfica. Todas as atividades abrangeram reuniões, palestras, viagens, intercâmbios, depoimentos e pesquisas, enfim, tantas ações que, ao final, os produtores não têm bem claro qual era o objetivo das atividades de que participaram e em que época ocorreram. Sabiam que de tratava de “coisas do queijo”, mas não exatamente o quê.

O fato é que, do início da mobilização até a implantação da IG propriamente dita, passou (o que é comum) um tempo considerável. Sendo assim, alguns atores podem ter perdido o fio condu-

tor, pois são procedimentos longos e, embora um processo dessa natureza preconize mobilização desde o início, quando se finaliza, os produtores já não sabem exatamente a que ele se refere, e, em muitos casos, perde-se a mobilização, principalmente se os agentes animadores mudam. Em seu depoimento, Saulo fala do horizonte temporal em que se estabeleceu a IG.

Esse trabalho propriamente de indicação deve ter demorado uns três, quatro anos, a partir do momento que começou a se falar em Indicação de Procedência até o fato consumado mesmo, que é o Registro pelo INPI (Saulo – Serro).

Após todo o processo de mobilização e sensibilização que ocorreu na região, a Indicação Geográfica do Queijo Minas/Serro, na modalidade Indicação de Procedência (IP), foi depositada no INPI em 16 de abril de 2010, sendo que a utilização do selo apresentado na Figura 22 foi liberada no dia 13 de dezembro de 2011.

O selo representa uma forma de queijo tradicional oitavada (hoje praticamente extinta), em cujo centro figura a Igreja Santa Rita e sua escadaria, cartão postal da cidade de Serro.



Figura 22 – Selo da Indicação de Procedência Queijo Minas/Serro.

REGULAMENTO DE USO

A elaboração do regulamento de uso ou *caderno de normas*, como também é conhecido pelos interlocutores, é parte integrante do processo de implantação de uma IG, pois é ele que servirá como balizador dos produtos ou serviços protegidos. Em sua forma ideal, tal instrumento deve exprimir as condições do meio ou o saber-fazer e caracterizar o processo de produção e as qualidades específicas de um produto (MASCARENHAS e WILKINSON, 2013).

Os regulamentos de uso devem buscar um equilíbrio para que não descaracterizem o produto e permitam expressar suas ca-

racterísticas singulares. Segundo Mascarenhas e Wilkinson (2013), regulamentos muito brandos acabam por igualar o produto a outros similares, reduzindo seu potencial de valorização. Por outro lado, regulamentos muito restritivos excluem produtores, reduzindo a oferta de produtos, podendo inviabilizar a IG. No caso do Serro, houve um grande esforço para que o regulamento de uso exprimisse as principais características do queijo mineiro, conforme pode ser identificado no depoimento a seguir:

[...] Foi feito o seguinte: os produtores foram consultados, foram marcadas reuniões, foram marcadas com os produtores. E nessas reuniões [...], foram apresentados os estudos nas assembleias. E aí foi mostrado: “olha gente, foi caracterizado que o queijo do Serro tem tamanho tal, diâmetro tal, espessura tal... Confere?”. Todos: “Confere”. “Então tá caracterizado que o queijo do Serro pode oscilar de tamanho tal a tamanho tal. Confere?”. (Ex-técnico do convênio França/Brasil – Santo Antônio do Itambê).

Ainda que seja visível o esforço para a obtenção de um regulamento acessível, é evidente que o caderno de normas possui especificações que habilitam uns e desabilitam outros a utilizar o selo. Segundo o depoimento a seguir, no caso de Serro, o produtor

tá apto a utilizar a Indicação Geográfica, desde que concorde em seguir o caderno de normas, que é o caderno de indicação, né? Porque não é... indicação não é todo mundo que faz, que produz queijo e tem cadastrado [no IMA], que tem direito ao selinho da Indicação Geográfica do Queijo do Serro. Tem que seguir o caderno de normas da

indicação (Ex-técnico do convênio França/Brasil
– Santo Antônio do Itambé).

Na elaboração de um caderno de normas, existem algumas reflexões que devem ser feitas, pois por maior que seja o esforço que se faça para elaborar um regulamento acessível, sabe-se que ele é representativo de um pequeno grupo, já que a grande maioria, por motivos diversos, não participará de sua elaboração. Cabe ressaltar que, segundo a estimativa da APAQS, existe, na região de Serro, em torno de 1500 produtores de queijo, dos quais apenas uma pequena amostra participou das ações, fato que é decorrente das dificuldades de mobilização, envolvimento e demais fragilidades que podem caracterizar um processo coletivo.

Contudo, cabe lembrar que a IG se propõe a proteger uma reputação que foi criada não apenas por um grupo, ainda que na prática, segundo Lages e Braga (2005), uma vez reconhecida pelo INPI, a IG apenas poderá ser utilizada pelos membros daquela coletividade, seja associação, empresa ou cooperativa. Desse modo, torna-se pertinente o questionamento proposto por Mascarenhas e Wilkinson (2013, p. 275): “Quem deve usufruir dos benefícios da IG, os investidores da iniciativa ou a totalidade dos atores que contribuíram para sua reputação?”.

Além disso, o regulamento de uso está vinculado à legislação sanitária, o que já desabilita a maior parte dos produtores. Ao analisar o regulamento de uso, fica evidente que, embora expresse esforço no sentido de sintetizar a vontade de uma maioria, propondo-se a ser menos restritivo possível, contudo pelo fato do queijo ser um produto de origem animal, os aspectos normativos incidem

diretamente sobre ele.

Essa é uma situação ambígua, pois a legislação se insere numa esfera na qual os produtores têm poucas instâncias de decisão. Por outro lado, o regulamento de uso é um instrumento construído localmente, o que, em tese, lhes daria maior poder de decisão e interferência. Todavia, quando o regulamento se subordina à legislação, em todos os aspectos nos quais ela incide, perde-se muito. Casabianca *et al.* (2013, p.302) afirmam que se as IGs “podem reivindicar legitimamente um contexto cultural particular, fonte de diversidade e biodiversidade elas devem estar inscritas em um discurso congruente às características essenciais e condições de produção que lhes são conexas”. Assim, a IG poderia ser um instrumento de luta para a adequação da legislação a condições específicas de produção, levando em consideração condições ambientais de produção, as práticas tradicionais referendadas pelos produtores, principalmente no que diz respeito a utensílios e estrutura para a produção. Desse modo, um conjunto de elementos que garantiram notoriedade a um dado produto, no caso o Queijo do Serro, teriam na IG um instrumento de legitimação dessas práticas e seriam reforçados. No entanto, o que se observa é o contrário: a IG absorve os elementos preconizados pela legislação e o regulamento de uso, ainda que represente o esforço de uma coletividade, corrobora com a lei.

AMBIENTE INSTITUCIONAL DE APOIO

O ambiente institucional de apoio refere-se à rede de instituições que se envolvem na implantação de uma Indicação Geo-

gráfica (IG). Tais instituições têm papéis e atuações distintas no processo. Contudo, via de regra, suas ações estão centradas no fomento, orientação, recursos técnicos e financeiros para o desenvolvimento do processo. No caso do Serro, a implantação da IG tangenciou o processo de cadastramento de produtores para legalização sanitária do produto.

Ainda que existam ações de diversas instituições que atuam na região de Serro, identificou-se, nas etapas que compreenderam a mobilização até o registro do selo, em especial o protagonismo do projeto de cooperação internacional.

Essa parceria da França é que nos ajudou muito, porque a [coordenadora da ONG francesa], ela tinha uma experiência muito grande, né? Então a gente fazia as reuniões e discutia [...], começamos os trabalhos, né? Nós tivemos uma contribuição muito grande da França, porque tinha uma pesquisa [caracterização da região produtora] que tinha que ser feita e que teve uma profissional do Ministério da França que fez isso, [ela] participou do processo pra nós (Presidente da APAQS – Serro).

Além da referida ONG AGRIFERT em convênio com o Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA), houve, com maior intensidade, o trabalho da Emater - MG, do Instituto Mineiro de Agropecuária e da Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Serro, assim como do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. É provável que, em alguma parte do processo, outras instituições tenham se agregado, contudo, quando o tema foi Indicação Geográfica, as instituições acima foram as mais citadas, especialmente a AGRIFERT.

Todo o processo envolve um considerável montante de recursos para as ações necessárias, principalmente aquelas relacionadas à caracterização do território. No caso de Serro, a FERT, com o convênio com o MDA, foi a fonte de recursos.

Analisando a situação do Serro, tornam-se pertinentes as reflexões propostas por Mascarenhas e Wilkinson (2013), que salientam que, no Brasil, em muitos casos, as instituições complementam e até substituem as organizações de produtores diretamente interessados no registro da IG, dado que, na fase pré-IG, são necessárias uma série de competências que envolvem recursos financeiros e técnicos para reunir documentação, formatar regulamentos técnicos e estruturas de controle, enfim, realizar os procedimentos operacionais demandados pela implantação de uma IG. Contudo, em que pese à importância da ação das instituições de apoio às IGs, tais instituições podem vir a criar um problema de continuidade, pois, em alguns casos, como no Serro, os produtores não estavam preparados para levar a cabo, sem auxílio, as ações pós-IG, conforme depoimento a seguir:

Só que o que aconteceu? Como era previsto, o recurso foi sendo retirado gradativo, mas a associação não teve dinheiro de entrar com a sua contrapartida e entrar bancando o técnico, né? (Ex-técnico do convênio França/Brasil - Santo Antônio do Itambé).

Cabe ressaltar que, no episódio de Serro, assim como em outros processos de IG, muitas vezes o fomento é realizado por instituições que não são permanentes nas regiões (consultorias, projetos temporários, editais), de modo que as etapas posteriores

à implantação da IG teriam que ser apropriadas pelas instituições locais. No entanto, nem sempre tais instituições têm capacidade instalada e recursos para dar continuidade ao processo, conduzindo os procedimentos pós-IG. Segundo depoimento do atual presidente da APAQS, a situação almejada era que, utilizando a IG, os produtores tivessem maior valor agregado a seus produtos, o que incentivaria um maior número de produtores a envolver-se no processo e, nessas condições, o conjunto disponibilizaria uma parte da renda para manter a IG, ou seja, prover os salários do técnico e os procedimentos previstos no regulamento de uso. Tal situação torna-se especialmente complexa numa conjuntura em que grande parte dos produtores se encontra na ilegalidade, ou seja, seus produtos não são reconhecidos como aptos à circulação e comercialização. Assim, em Serro, a maior demanda dos produtores é referente a procedimentos que possibilitem colocar na legalidade um maior número de produtores e que permitam que esses produtos possam sair das fronteiras do estado de Minas Gerais. Nesse quadro, as demandas para estruturação da Indicação Geográfica passam a ser secundárias ou, ainda, não dialogam com a realidade da produção de queijos e seus benefícios e possibilidades se inserem no campo teórico com grandes limitações para se concretizar.

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA QUEIJO MINAS ARTESANAL/ SERRA HOJE

Os procedimentos para registro da IG mobilizaram produtores, instituições governamentais e não governamentais, promoveu viagens internacionais, recursos e uma gama de ações que

envolveram distintos atores da região de Serro. Contudo, após todos os procedimentos, identificou-se que, à época da realização da pesquisa, nenhum produtor de queijo utilizava o selo. Sobre essa situação, Jorge apresenta sua versão:

Agora, só que o que acontece? A gente... é uma luta pra isso acontecer. Agora saiu de uma forma até surpreendente, [...] numa situação onde ainda a gente se encontra desorganizado. Por quê? Porque é uma desorganização, até por questão legal, né? A legislação hoje, ela está aí, a gente só vê interrogações. Por que não saiu até hoje, né? Então, primeira coisa que se quer: legalidade. E nós não temos, né? (Presidente da APAQS – Serro).

O Senhor Ismael, produtor e comerciante de queijos, afirma que:

E nós não colocamos em prática ainda, temos ela, mas ninguém usou. Nós não sabemos quando vai ser usada, nós não conseguimos, não temos certeza na qualidade, porque isso [a qualidade] oscila, quem vai fiscalizar? E que hora vai ser usado? (Ismael - Santo Antônio do Itambê).

A preocupação explicitada por Ismael vem ao encontro da dificuldade que os atores têm em constituir uma estrutura de controle que dê conta de realizar as fiscalizações propostas para a perfeita implementação do regulamento de uso. O mesmo interlocutor explicita a carência de planejamento para o futuro. Segundo ele,

A gente nunca sentou, nem para conversar para ver quem [teria interesse em usar a IG], acho que nem apareceu ninguém interessado em usar, né?

Acho que não (Ismael - Santo Antônio do Itambê).

O depoimento acima está de acordo com a visão de Mascarenhas e Wilkinson (2013), que afirmam que no Brasil ainda não há clareza, por parte dos atores do mundo da produção, das potencialidades de uma IG, seja como forma de agregação de valor ao produto, ou como ferramenta de proteção e desenvolvimento local. Além da IG ser um instrumento relativamente novo, o que em si dificulta sua apropriação, os problemas na sua consolidação são potencializadas pela forma com que muitos dos processos estão sendo implementados. A observação em Serro exemplifica uma situação aparentemente recorrente no país, na qual a obtenção da IG passa a ser um fim em si e não um instrumento demandado pela região, pensado como uma ferramenta que se articulará com outras ações para o desenvolvimento rural via valorização dos seus produtos tradicionais. Situação análoga foi evidenciada por Almeida e Morais (2001, p.3) que afirmam que na realidade portuguesa analisada por eles o “imperativo de alinhar numa corrida com o único objetivo de marcar lugar no rol das Denominações Protegidas conduziu à solicitação da proteção de diversas denominações de produtos, com base em cadernos de especificações com alguns desajustamentos ou fragilidades em termos de elaboração”. A questão que se coloca para o contexto brasileiro é se, ao implantar uma IG, o sistema produtivo em questão terá suas principais dificuldades sanadas? Será protegido em sua integralidade ou simplesmente terá mais visibilidade social e institucional?

Em geral, as justificativas para a implementação de processos de IG estão pautadas na perspectiva da proteção, agregação de

valor, conquista de novos mercados e aumento da qualidade dos produtos (CERDAN, 2013; MASCARENHAS e WILKINSON, 2013). No caso de Serro, outra justificativa identificada refere-se ao fato de que, com a visibilidade alcançada pelo produto por meio, principalmente, dos registros estadual e federal como patrimônio cultural de natureza imaterial, ele estaria mais suscetível à “pirataria”, ou seja, a falsificações. Todavia, essa preocupação parece ter sido aliada também a uma questão de oportunidade, qual seja valer-se de um aporte técnico que estava sendo ofertado, no caso, o projeto de cooperação internacional.

Nessa perspectiva, há que se refletir em especial sobre dois aspectos que frequentemente aparecem como justificativas para o investimento em longos e dispendiosos processos de obtenção de IGS para produtos alimentares tradicionais: a possibilidade de acesso a novos mercados e a obtenção de certificação da qualidade.

No que se refere ao acesso a novos mercados, deve-se considerar que, no caso de produtos alimentares tradicionais, essa possibilidade deve ser relativizada por duas questões centrais. A primeira delas é que os produtos alimentares apenas poderão acessar novos mercados caso seus sistemas de produção estejam de acordo com a legislação que rege a produção, circulação e comercialização de produtos alimentares no Brasil. Para isso, como já foi dito, faz-se necessária ampla conversão dos sistemas tradicionais (práticas, utensílios, instalações) a sistemas modernizados, o que, frequentemente, leva ao desaparecimento de práticas tradicionais, resultando em um contrassenso, na medida em que as IGS se propõem a proteger os sistemas. Froehlich (2012) salienta que, no Brasil, para além de reconhecer uma tradição consagrada, com frequência as

estratégias de IGs têm que conviver com uma tensão entre tradição e inovação. Para o autor, se por um lado o consumidor associa os produtos a ingredientes e práticas tradicionais, por outro o progresso tecnológico promove crescente alteração nas condições de elaboração dos produtos. Assim, cabe a indagação apresentada pelo autor: “Quais seriam os limites das inovações para que não se descaracterize o que é considerado tradição?” (FROEHLICH, 2012, p.502).

Tradição e inovação podem estabelecer um diálogo, não necessariamente permanecendo em campos opostos. Há, contudo, que levar em consideração que as inovações podem ser construídas por diferentes perspectivas. Uma delas refere-se às que são incorporadas aos sistemas tradicionais, fruto de seu caráter processual e dinâmico. Na região de Serro, um exemplo desse tipo de inovação é a presente utilização de formas de plástico para elaboração de queijo, consideradas pelos produtores como sendo mais leves, de simples higienização, práticas, de menor custo e fáceis de adquirir. Trata-se de elementos (como utensílios, por exemplo) que passam a ser acionados na medida em que os sistemas tradicionais, em movimento, absorvem novidades, que passam a integrá-los e que com eles dialogam e fazem sentido. Outra perspectiva trata de elementos externos aos processos, que induzem ou impõem inovações a serem adotadas pelos produtores, na medida em que os sistemas tradicionais estão condicionados por legislações e a não adoção da inovação em questão passa a ser um risco à continuidade da produção. Um exemplo disso é a obrigatoriedade da exclusão da madeira das bancas, nos quartos de queijo, em Minas Gerais, condição que, se não acatada, coloca os produtores na ilegalidade. Nesse caso, a

inovação é imposta e vem de encontro à tradição.

Cabe lembrar que, em muitos casos, as instalações onde os produtos são processados estão de acordo com práticas transmitidas através de gerações, fazendo parte de um sistema complexo, fruto da experimentação e do trabalho das comunidades envolvidas. O *lugar* e os modos de produzir e trabalhar fazem sentido para os produtores, contudo não são reconhecidos pelas instituições reguladoras, pois, em geral, vão de encontro a normas vigentes. Nesses casos, a possibilidade de acessar novos mercados – frequente justificativa para a instalação de processos de IG – torna-se remota, visto que, embora sejam tradicionais, consumidos e produzidos há muito tempo, tais produtos foram colocados na ilegalidade.

Ressalta-se também que, para abarcar novos mercados, é necessário que haja produção suficiente para atender a novos circuitos. O fato é que os sistemas tradicionais de produção de alimentos são, em boa medida, resultantes de trabalho familiar, baseados em pequena escala de produção, em que o volume produzido está intimamente associado à força de trabalho disponível na unidade familiar e a seu modo de vida. Assim, importa indagar se os sistemas tradicionais têm possibilidade de abarcar novos mercados ou se, antes, não lhes faltam condições para melhor se colocarem nos próprios circuitos tradicionais.

É importante recordar que grande parte dos sistemas tradicionais de produção permaneceu e se desenvolveu à margem de processos formais, percurso resultante da resistência de produtores que, ao deixar de adotar sistemas modernizados, mantêm práticas tradicionais, tornando-se o que Giddens (1997) denominou

guardiões das tradições.

Além dos impedimentos legais impostos pela legislação brasileira sobre alimentos, existem outras questões de estrutura que, em alguma medida, atingem a produção tradicional, a exemplo da má qualidade das estradas, falta de assistência técnica e acesso a bens e serviços. É nesse contexto, refletindo sobre os casos portugueses e europeu, que Cristóvão (2002) propõe que sejam pensadas outras medidas valorizadoras, além das Indicações Geográficas, que poderiam ser estruturantes para que os processos de IG não se tornem um fim em si.

No que se refere à certificação de qualidade via Indicações Geográficas, alguns aspectos precisam ser avaliados, inclusive o próprio conceito de qualidade. Nos circuitos de alimentos tradicionais, em oposição ao que hoje ocorre nas formas globais de abastecimento, existe uma íntima relação entre produtores e consumidores. Muitas vezes, são pessoas que se conhecem e que compartilham sistemas classificatórios referentes à qualidade dos produtos.

Perez-Cassarino e Ferreira (2013), referindo-se aos produtos agroecológicos – que, assim como os tradicionais, costumam ser marcados por estreita relação entre produtores e consumidores –, identificam uma “rastreadibilidade” socialmente construída e, “mais que a técnica ou o controle físico da origem do produto, o diálogo e a transparência no processo de produção e consumo viabilizam esta rastreadibilidade” (PEREZ-CASSARINO e FERREIRA, 2013, p. 190).

Tibério e Cristóvão (2007), em estudo sobre a realidade de

Trás dos Montes, em Portugal, mostram que, nos casos de animais vivos – como bovinos, ovinos e caprinos – e de alguns tipos de produtos processados, como queijos, dada a pequena escala dos produtores, as trocas de informações ocorrem por meio do contato direto entre produtor e consumidor, sendo desnecessário o recurso a qualquer tipo de identificação ou qualificação. Segundo os autores, as transações estão baseadas na “confiança e no conhecimento mútuo e o consumidor valoriza, sobretudo, aspectos da dimensão organoléptica e simbólica” (TIBÉRIO e CRISTÓVÃO, 2007, p. 11).

Nesse quadro, as instituições envolvidas em processos de Indicações Geográficas, sejam elas da esfera pública, ONGs ou organizações de produtores, precisam verificar se o investimento em IG é apropriado para a realidade em que seus produtos estão inseridos. Os produtores têm, efetivamente, intenção, necessidade e condições de ampliar sua produção e acessar novos mercados? Os questionamentos acerca da qualidade dos produtos serão respondidos se este sistema se constituir em uma Indicação Geográfica? Conforme identificado no capítulo anterior, muitas vezes produtos alimentares tradicionais possuem carências anteriores e de outras ordens, a exemplo de uma legislação adaptada à sua realidade, e que devem ser sanadas antes que seja buscado um processo de valorização formal via IG.

O FUTURO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA QUEIJO MINAS ARTESANAL/SERRO

À época da realização da pesquisa a campo, o futuro da IG do Serro era uma incógnita, pois os atores locais não conseguiam visualizar quando e nem se ela seria colocada em prática. Para o dirigente da associação, no entanto, o processo poderia beneficiar-se de apoio de outras instituições, para começar a se estruturar. Nas palavras dele:

Hoje, eu costumo falar o seguinte, nós ainda não estamos vendo um resultado, um resultado financeiro. Mas a gente vê um respeito maior, né? Por exemplo, o MDA está com projeto lá, um programa de fortalecimento das Indicações Geográficas. Então já tá fazendo tipo um diagnóstico pra ver as dificuldades de cada um de nós, para estar investindo nesses produtos com Indicação Geográfica, fortalecendo o segmento para que ele consiga colocar isso em prática (Presidente da APAQS– Serro).

O “respeito maior” a que o entrevistado se refere aponta para o que aponta Froehlich (2012), quando analisa o caso das IGs espanholas. Para as instituições entrevistadas pelo autor a respeito da contribuição das IGs para o desenvolvimento territorial, todas foram unânimes em apontar que tal instrumento apresenta capacidade para mobilizar e elevar a autoestima das localidades nas quais existem produtos com selos distintivos de Indicação Geográfica.

O fato de o queijo ser reconhecido pode funcionar como

vetor para a introdução de outras políticas públicas para a região. Do mesmo modo, por meio da IG pode-se estimular e fortalecer organizações de produtores.

Entretanto, no caso estudado, ficam claras as dificuldades dos atores locais em levar adiante um processo de organização social autônomo, pois as fragilidades da associação são evidentes, na medida em que, sem uma animação externa efetiva, as ações da associação parecem esvaziar-se e os instrumentos que deveriam ser estruturados por ela, a exemplo da organização de uma estrutura de controle, não são efetivados.

O que está claro para os atores locais é que os benefícios da IG estão intimamente ligados à estabilidade legal, ou seja, à possibilidade concreta de ampliar a área de comercialização legal do queijo, e isso, no momento da pesquisa, ainda estava no campo das possibilidades. Para eles, as veredas pelas quais o queijo circula não necessitam prioritariamente de uma IG, mas sim de uma legislação que abrisse portas para que, então, outros instrumentos como a IG pudessem ser acessados. A transcrição abaixo ilustra essa visão:

Ah, eu acho que, eu acredito que a hora que o queijo começar a ser comercializado a nível nacional, eu acho que é a ferramenta, até pra quem quer ter certeza... O público, São Paulo, Rio, eles procuram queijo, não é pelo gosto, é pelo nome, né. Então eles têm necessidade de saber qual a propriedade do queijo do Serro e eles só vão saber através de um selo de Indicação Geográfica ou um selo de procedência, né? Então eu acredito que assim que houver essa comunicação da lei, da comercialização interestadual, aí, eu acho que logo em seguida,

é uma coisa que vai ter que acompanhar e vai ser um bom momento (Lucas – Serro).

Independentemente dos aspectos legais, a reflexão a respeito do processo de IG em Serro traz elementos para inferir que os processos de valorização de produtos alimentares tradicionais que adotarem o instrumento IG necessitam ser planejados para além da obtenção do selo. Faz sentido pensar procedimentos nos quais o instrumento IG seja um elemento que irá se somar a outros que, de forma conjunta, deverão proteger, valorizar e assegurar a reprodução dos sistemas. Trata-se de ações sinérgicas e complementares que podem incluir, entre outras, alterações na legislação, infraestrutura para comercialização de produtos, assistência técnica e atividades a ser desenvolvidas após a obtenção do selo.

A FASE PÓS-IG

A análise da situação da Indicação Geográfica Queijo Minas Artesanal Serro deixa evidente que os processos de Indicação Geográfica precisam ter atenção à fase pós-IG e, ao que parece na região de Serro essa fase não foi, em momento algum, estruturada. A rede de instituições que atuava no registro da IG estava programada para ser desfeita assim que o registro fosse efetuado. O depoimento que segue evidencia essa situação.

É, na verdade, a AGRIFERT tinha como objetivo entregar pra Associação, pra APAQS, a Indicação Geográfica, mostrar pra eles como que foi feito o processo na França, esse intercâmbio que foi feito,

mostrar o processo, mostrar onde que eles bate-ram a cabeça e que a gente não precisaria bater. [...] A minha meta pessoal [de técnico contratado] era entregar a Indicação Geográfica pra Associação, essa é a minha meta, porque a parceria com a AGRIFERT, já tinha [atingido o] objetivo, já tinha prazo de se encerrar (ex-técnico do convênio França/Brasil - Santo Antônio do Itambé).

Ainda que muitas instituições permanecessem no território, o processo da IG estava centrado em um convênio caracterizado pela transitoriedade. Assim, as demais instituições, ainda que seguissem com suas ações, não tinham mais o foco específico de atuar com a Indicação Geográfica. Cada instituição seguiu seu trabalho.

O depoimento acima é coerente com a visão que afirma que os benefícios de uma IG para o desenvolvimento de um território não são automáticos, ao contrário, são difíceis de apreender, sendo que seus resultados estão diretamente ligados com a ocorrência de quadro institucional consistente capaz de promover as IGs. Ainda que as IGs tenham potencial para favorecer a emergência de novas dinâmicas socioeconômicas nos territórios, será seu formato específico e socialmente construído que determinará se elas vão atuar como aglutinadoras das estratégias de diferentes atores locais, contendo um apelo que beneficiará uma coletividade ou que, por outro lado, resultará no benefício para um pequeno grupo, sendo, portanto, vetor de exclusão (CERDAN, 2013; NIEDERLE, 2013). No caso de Serro, não houve exclusão, pois os resultados finais não conseguiram mobilizar o grupo menor, diretamente envolvido com a criação da IG, para que incorporasse o caderno de normas,

quanto mais ter impactos sobre os outros produtores, alheios ao processo. Na realidade estudada a construção da IG ficou no plano burocrático, ou seja, fizeram-se todos os procedimentos para a sua obtenção, contudo, após seu registro nenhum outro passo foi dado, sendo assim, não excluiu ninguém, mas tampouco teve impacto no sistema de produção do queijo e na realidade da região.

No contexto brasileiro, em que a IG ainda é um instrumento novo, Mascarenhas e Wilkinson (2013) afirmam que, por esse motivo, fazem-se necessários dois tipos de promoção: a do conceito e a do produto. A primeira relaciona-se com a esfera governamental que, dada a justificativa social dessas iniciativas, atuaria no sentido de promover conceitualmente a IG. A promoção do produto se refere a ações das organizações envolvidas diretamente com a IG, realizando atividades que num “contexto nacional de promoção do conceito posicionariam seus produtos em particular” (MASCARENHAS e WILKINSON, 2013, p. 278).

A visão do técnico que atuou diretamente no processo, explicitada no depoimento a seguir, corrobora com a discussão proposta pelo autor.

[...] a minha opinião, eu acho que falta mais investimento financeiro em propaganda e marketing pra que Indicação Geográfica, ela tem que ser apresentada pro consumidor, é ele é que precisa saber o que que aquela Indicação Geográfica lhe assegura, pra que ele possa, a partir daí, exigir um produto de qualidade que tem um padrão, né? (Wallace - Santo Antônio do Itambé).

Calliari *et al.* (2007) advertem que processos de Indicação

Geográfica devem levar em conta, além de fatores que tipificam o local, o perfil dos produtos e o vínculo entre esses produtos e as condições regionais. Para os autores, conjuntamente com o processo de promoção de IG, é preciso um trabalho de valorização desses produtos junto a consumidores, pois identificam que, no contexto brasileiro, a Indicação Geográfica em produtos importados é valorizada por consumidores de maior renda. Contudo, no caso de produtos brasileiros, é desconhecida tanto por produtores e comerciantes quanto pela maior parte dos consumidores.

O governo federal, por meio do MAPA, parece ter atentado à necessidade eminente de investimentos pós-IG, uma vez que divulgou, em 2013, edital específico para esse fim e que pode atuar nas seguintes etapas: capacitação dos produtores, capacitação do conselho regulador da IG, algumas atividades de marketing, testes laboratoriais, entre outras. Tais recursos, se ofertados com certa periodicidade, poderão contribuir para que as IGs se estruturem e possam ser gerenciadas de forma mais qualificada. Contudo, tais recursos não resolvem problemas que se instalam na implantação do projeto e nem garantem o sucesso da IG, apenas permitem que as instituições possam continuar a trabalhar e dar os passos seguintes.

POSSIBILIDADES DE IMPLANTAÇÃO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA QUEIJO SERRANO

Nos Campos de Cima da Serra, conforme explicitado em

capítulos anteriores, as ações de instituições da esfera pública são mais recentes e os resultados da interferência institucionais bem mais sutis.

No decorrer do caminho desde a implantação do Projeto de Certificação de Qualificação e do Queijo Serrano, projeto que norteia todas as ações estatais com o queijo, algumas ações se efetivaram, outras foram ressignificadas e outras estão no campo das possibilidades. Todavia, a obtenção de uma IG do Queijo Serrano permanece como tema recorrente e frequentemente tratado pelas instituições de apoio e que trabalham com o Queijo Serrano na região. Pode-se pensar que os passos que foram dados em Serro, há tempos, agora estão sendo trilhados nos Campos de Cima da Serra. Um exemplo disso é o registro como bem cultural de natureza imaterial. Cabe lembrar que, em maio de 2013, a Associação de Produtores Rurais de Capão Alto (Santa Catarina) e a Associação dos Produtores de Queijo e Derivados do Leite dos Campos de Cima da Serra (Aprocampos) de Bom Jesus e São José dos Ausentes (do Rio Grande do Sul) propuseram ao IPHAN o registro do *Modo de saber fazer do queijo artesanal serrano de Santa Catarina e do Rio Grande do Sul*.

No caso da Indicação Geográfica, também se observa a mesma situação. Assim, o tema da IG há tempos surge como uma possibilidade desde o início das ações do Projeto de Certificação de Qualificação e do Queijo Serrano, contudo só recentemente que os atores locais ligados às instituições de apoio estão mais apropriados dos significados de tal ação.

O trabalho de Vitrolles (2013), realizado em 2009, com-

parando cinco regiões brasileiras que buscam estratégias de diferenciação de seus produtos, ilustra as tendências dessa discussão, à época, nos Campos de Cima da Serra. Com sua pesquisa, a autora afirma que a obtenção de uma IG era um propósito e para isso estavam sendo encaminhados os trabalhos na região.

Em 2013, na primeira quinzena de maio, técnicos do MAPA estiveram na região, realizando visitas e uma reunião com produtores de Queijo Serrano. Segundo divulgado na imprensa da época, nas visitas realizadas, durante três dias, os técnicos do MAPA tomaram conhecimento da história e dos avanços obtidos em termos de conhecimento sobre o Queijo Serrano, da maturidade da cadeia produtiva, da organização dos produtores e do interesse em uma obter a IG.

Em entrevista realizada, em agosto de 2013, com um dos técnicos do MAPA que estiveram na região, foi confirmado o interesse do MAPA em apoiar o processo de IG do Queijo Serrano por meio de um consultor especializado.

O trabalho publicado por Ries *et al.* (2013, p. 58), que trata da experiência de organização social formal nos Campos de Cima da Serra, com a constituição da APROCAMPOS, afirma que a “organização é fundamental para os próximos passos, como a busca de uma Indicação Geográfica junto ao INPI – Instituto Nacional de Propriedade Industrial”.

Ries *et al.* (2013) também confirmam o interesse da Coordenação de Incentivo à Indicação Geográfica do MAPA em disponibilizar um consultor para agilizar o processo de implantação de uma IG na região. Observa-se aqui, a exemplo de Serro, um

processo de apoio marcado pela transitoriedade, o que permite vislumbrar que são os mesmos riscos de não apropriação do processo pelas instituições locais. Assim, é necessário que tanto proponentes como instituições que se encontram diretamente no território percebam que a consultoria do MAPA não deve substituir as ações que terão que ser incorporadas diretamente na dinâmica dos atores locais.

Conforme será abordado no capítulo oito que trata da comercialização, foi observado que devido a sua notoriedade ocorre insuficiência de produto para suprir a demanda. Assim, o Queijo Serrano tem sofrido falsificações e, em muitos casos, o queijo vendido como Serrano em bancas de estrada não o é. Nesse caso, um processo de Indicação Geográfica seria coerente com a realidade local, pois em tese é uma das formas de se garantir a procedência do produto. Contudo existem outros elementos que devem ser analisados na implantação de uma IG, que implicam em uma série de competências e ações sinérgicas, que podem apontar outros caminhos para a proteção formal desse queijo.

Durante a realização da pesquisa a campo nos Campos de Cima da Serra, realizado em abril de 2013, a discussão parecia estar sendo encaminhada para outro sentido. O depoimento do Coordenador do Programa de Qualificação e Certificação do Queijo Serrano mostra certa cautela em relação à constituição de uma IG na região.

Mas, a indicação geográfica, eu considero um processo extremamente complexo e complicado e de resultados pra mim ainda muito duvidosos. Muito duvidosos, por enquanto. Mas eu acho, assim,



que nós temos que exercitar a marca coletiva, eu acho que nós temos que ver se eles [os produtores] estão suficientemente maduros pra gerenciar isso porque um IG, a gente vê aí pela prática, é muito mais complexo. [...] Então eu sou muito cauteloso porque acho que tem que haver uma apropriação [...] os produtores têm que estar cuidando, têm que estar entendendo, e por isso a organização deles, né? (Coordenador do Projeto de Certificação de Qualificação e do Queijo Serrano – Bom Jesus).

Seja em função de se constituir uma IG ou não, no caso dos Campos de Cima da Serra, observa-se um processo crescente de organizações de produtores formalizadas, processo bastante raro na região, pois diferentemente de outras regiões do estado, não há um histórico de organizações formais, como associações e cooperativas, bastante comuns em regiões do Rio Grande do Sul onde ocorreram processos de colonização estimulada. Assim, os processos de organização social se dão ali por vias não formalizadas, como relações de confiança e solidariedade entre vizinhos e familiares. Para a obtenção de uma IG, é necessário forjar uma organização formal, com a finalidade de cumprir um ordenamento legal e burocrático. Desse modo, se por um lado isso se converte em estímulo para que produtores se organizem e possam, através de suas instituições, acessar outras políticas públicas, também é necessário entender que tais organizações, em sua grande maioria, são frágeis, carecem de tempo para fortalecer-se e consolidar-se. Dessa forma, é prudente pensar que organizações constituídas a partir do anseio pela obtenção de uma IG possam não ter experiência e maturidade suficientes para gerenciar o processo, como

visto na região de Serro.

Atualmente, além da Associação de Produtores de Queijo e Derivados do Leite dos Campos de Cima da Serra (APRO-CAMPOS), formada por produtores de Bom Jesus e São José dos Ausentes, existem ainda a Associação de Produtores de Queijos e Derivados (Aprojaqui), de Jaquirana, Associação Cambaraense de Produtores de Queijo Artesanal Serrano (Acamproqas), formada por produtores de Cambará do Sul. Contudo, a criação de grupos formalmente organizados em uma região sem essa característica parece ser um resultado interessante, pois tais iniciativas podem se tornar um meio dos produtores sistematizarem suas demandas e se relacionarem de forma mais organizada com o poder público, por exemplo. Outra questão é que a região se caracteriza por grandes distâncias entre as propriedades rurais produtoras de queijos, e os produtores acabam dispostos por um isolamento relativo, assim a realização de reuniões sistemáticas via associações, propicia encontros, socialização e troca de experiências entre os produtores.

Contudo, nas palavras de Niederle (2013), ainda que a IG possa favorecer a expressão de novas dinâmicas territoriais, é seu formato específico e socialmente construído que determina se ela atuará como aglutinador de estratégias e atores sociais ou se, de outro modo, se configurará naquilo que o autor denomina “bem de clube”, favorecendo um pequeno grupo de produtores afinados com a proposta e resultando em um processo de exclusão.

Embora o tema das Indicações Geográficas seja recente no Brasil, as experiências existentes, nem todas exitosas, parecem fornecer pistas para os próximos processos de implantação de IG

no país. Conforme abordado anteriormente, cresce o número de investigações que se dedicam a refletir de forma crítica sobre o tema. Assim, nos Campos de Cima da Serra, mesmo que o tema seja recorrente, observa-se certa precaução nos passos a serem dados.

A observação dos resultados das demais IGs de alimentos existentes no país mostra que o processo de consolidação de uma IG exige determinadas competências, principalmente no que se refere à organização social e à apropriação das ações pelas organizações de produtores. Assim, algumas experiências têm apostado em estratégias de uso de uma marca coletiva. Esse parece o caminho que tem sido também avaliado como estratégia para o Queijo Serrano, conforme aponta o depoimento a seguir.

Eu acho uma marca coletiva uma coisa mais fácil de ser gerenciado. É um exercício de organização dos produtores porque eles vão ter que criar regulamentos também do uso da marca, eles vão ter que gerenciar o uso dessa marca, eles vão ter que, né, promover essa marca coletiva, né. Mas numa forma mais simples que internamente aqui nós, nós resolvemos, né. A gente assessora eles, eles vão dizendo “isso pode”, “aquilo não pode”, e vamos começando a fazer. [...] Por que não, não adianta, se o produtor não, não teve um protagonismo nesse negócio (Coordenador do Projeto de Certificação e Qualificação e do Queijo Serrano – Bom Jesus).

Observa-se, nos Campos de Cima da Serra, uma situação ambígua: enquanto alguns encaminhamentos apontam para efeti-

vação de um processo de Indicação Geográfica, também se observam questionamentos a respeito da pertinência de tal instrumento para aquela região. Esses questionamentos poderão indicar que, naquela realidade, existe a necessidade de que sejam constituídos instrumentos mais adequados e que estejam em sintonia com o *modus vivendi* local.

A discussão que se coloca a seguir, em torno da adequação dos instrumentos baseados no regime de propriedade intelectual, como a IG, passa a fazer sentido para a preservação do Queijo Serrano.

CONFLITOS EM TORNO DOS INSTRUMENTOS PARA VALORIZAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTARES TRADICIONAIS BASEADOS NO SISTEMA DE PROPRIEDADE INTELECTUAL

A crescente valorização de produtos alimentares tradicionais e as atuais iniciativas para sua proteção têm suscitado questionamentos a respeito da natureza dos instrumentos legais que serão utilizados para a valorização desses e de outros sistemas produtivos. Pode-se identificar que, em certa medida, os instrumentos disponíveis situam-se no campo do regime de propriedade intelectual.

Para Barros e Belas (2004, p.9), a propriedade intelectual é:

uma expressão genérica que visa garantir a inventores ou responsáveis por qualquer produção do

intelecto (seja nos domínios industrial, científico, literário e/ou artístico) o direito de auferir, ao menos por um determinado período de tempo, recompensa pela própria criação.

Conforme referido anteriormente, a propriedade intelectual possui duas grandes áreas: direitos autorais e propriedade industrial. Nelas, encontram-se alguns dos instrumentos disponíveis para a valorização de áreas afins, como o conhecimento tradicional e o patrimônio cultural, sendo que a importância da proteção de tais conhecimentos tem sido alvo de discussões e debates, em todo o mundo.

Nesse contexto, resta refletir sobre as principais possibilidades e limitações dos sistemas jurídicos disponíveis para a proteção de conhecimentos tradicionais, sejam eles associados à biodiversidade ou a Expressões Culturais Tradicionais (ECT).

Os conhecimentos tradicionais associados à biodiversidade referem-se àqueles originários de povos indígenas, quilombolas e populações tradicionais e que produzem conhecimentos e inovações em distintas áreas, “desde métodos de caça e pesca, conhecimento sobre os diversos ecossistemas e sobre propriedades farmacêuticas, alimentícias e agrícolas de espécies e as próprias categorizações e classificações de espécies de fauna e flora” (SANTILLI, 2005b, p. 134).

O marco jurídico para proteção dos conhecimentos tradicionais associados à biodiversidade é a Convenção da Diversidade Biológica (CDB), estabelecida durante a Conferência das Nações Unidas sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento (CNUMAD),

realizada no Rio de Janeiro, em 1992. Entretanto, o fato de se tratar, em certa medida, de direitos coletivos e de origem difusa sua proteção é dificultada pelo atual sistema de propriedade intelectual, que se baseia na garantia de direitos individuais (BELAS, 2004; SANTILLI, 2005a, SANTILLI, 2005b).

Expressões Culturais Tradicionais (ECT), segundo Belas (2004), é terminologia que amplia o entendimento da expressão “conhecimento tradicional” para além do relacionado à biodiversidade, referindo-se a produtos de criações coletivas baseadas em uma tradição, frequentemente transmitida oral e gestualmente, passível de mudanças e adaptações no decorrer do tempo. Assim, os sistemas dos queijos tradicionais, Serrano e Serro, podem ser pensados como ECT.

Belas (2004), assim como Salaini e Arnt (2010), afirma que os instrumentos orientados pelo sistema de propriedade intelectual apresentam limitações a sua aplicação no caso de conhecimentos tradicionais, sejam eles associados ou não à biodiversidade, pois as características de tais saberes fogem à regimentação da propriedade intelectual.

Os principais argumentos que sustentam críticas à utilização do atual sistema de propriedade intelectual para proteção de conhecimentos tradicionais referem-se ao fato de que tal sistema foi formulado com base na garantia de direitos individuais, assim não se aplicaria à maioria dos sistemas tradicionais, nos quais a circulação desses conhecimentos está associada a uma coletividade. O sistema de patentes contido na propriedade intelectual prevê o requisito da novidade, sendo que nos sistemas tradicionais o

conhecimento é transmitido de geração em geração, quebrando assim, essa condicionante. Os saberes tradicionais têm origem difusa, dessa forma, torna-se improvável precisar qual comunidade os originou e qual a extensão da difusão. Outra questão apontada é que processos que levam à privatização do saber podem ir de encontro aos princípios das comunidades, baseados no compartilhamento do saber. Além do mais, existem também dificuldades em definir representatividade nos processos formais, pois muitas das comunidades não possuem tradição de organizações formalizadas (BARROS e BELAS, 2004; BELAS, 2004; SANTILLI, 2005b; SALAINI e ARNT, 2010).

Em estudo de caso a respeito do acesso a recursos tradicionais associados à biodiversidade por empresa privada, Porroet *al.* (2009) analisam, entre outros aspectos, as dificuldades existentes num processo em que existe disparidade de acesso a informações entre as partes envolvidas. No caso estudado, enquanto as empresas podem manter advogados para cuidar especificamente do caso, as comunidades têm dificuldade em compartilhar entre si as noções básicas envolvidas nos processos. A questão de estabelecer a titularidade dos benefícios e representatividade legal em uma situação em que o conhecimento é difuso é também identificada pela autora. Além disso, as instâncias governamentais responsáveis por gerir tais situações deixam dúvidas a respeito dos caminhos a seguir, dada à complexidade das situações que se apresentam e para as quais o Estado ainda não possui respostas.

Ainda que a maior parte dos produtos alimentares tradicionais seja produzida há bastante tempo – no caso dos queijos estudados, há mais de 200 anos –, não é essencialmente sua longevidade

de que os tornam tradicionais, conforme ensina Cunha e Almeida (2002), mas a forma como os conhecimentos são adquiridos, utilizados e transmitidos, ao longo das gerações. Assim, os questionamentos relativos ao caráter coletivo desses sistemas, origem difusa e dificuldade em estabelecer uma representatividade formal podem ser utilizados para refletir a respeito da valorização de tais sistemas. No caso do Queijo Serrano, como precisar quem, nominalmente, e onde iniciou sua produção? Quem foi responsável por difundir suas tecnologias de produção?

Reforçando o caráter coletivo dos conhecimentos de comunidades quilombolas, indígenas e tradicionais, Santilli (2005a) salienta que é impossível precisar a autoria e o momento em que tais conhecimentos são gerados, assim sua proteção por meio da utilização de regimes de proteção baseados na propriedade intelectual torna-se quase inviável.

Segundo Belas (2004), existe um esforço da Organização Mundial de Propriedade Intelectual (OMPI) para a adequação do atual sistema de propriedade intelectual a novos parâmetros que contemplem os conhecimentos tradicionais e o patrimônio cultural. Assim, para estudar formas de regulamentar esses assuntos, foi instituído o Comitê Intergovernamental sobre Propriedade Intelectual, Recursos Genéticos, Conhecimento Tradicional e Folclore. Contudo, tais esforços podem não alcançar os resultados esperados, pois, segundo Santilli (2005a), as tentativas de adaptação desconsideram os contextos culturais nos quais os sistemas tradicionais estão inseridos. A falta de instrumentos adequados para a valorização de conhecimentos tradicionais leva à utilização de instrumentos possíveis. Desse modo, segundo Barros e Belas (2004),

as Indicações Geográficas são uma das formas mais utilizadas, na medida em que permitem proteções coletivas. Todavia, é necessário relativizar tal aplicação, pois, embora as IGs possam ser utilizadas para proteção coletiva, ainda assim os participantes devem ser nominalmente identificáveis e vinculados a uma organização representativa formalizada.

No caso dos queijos artesanais, a fragilidade das Indicações Geográficas se torna mais evidente devido a sua subordinação à legislação, pois ainda que ela se proponha a proteger uma tradição, um modo de fazer, um saber tradicional, este terá que ser alterado para cumprir as normas da IG que, conseqüentemente, tem que cumprir as orientações legais.

No caso dos utensílios tradicionais, parte integrante dos sistemas alimentares tradicionais, fica claro que sua alteração tem efeito corrosivo nos sistemas dos queijos. A exclusão da madeira, em especial das bancas do queijo Minas do Serro, faz com que a proteção da IG seja parcial, ou seja, ela pode vir a proteger um produto final, contudo parte dos elementos que estão imbricados na construção daquele produto é alijada dessa proteção.

Algumas questões apontadas anteriormente fazem com que autores, para além das adaptações dos atuais sistemas, defendam a criação de um regime jurídico *sui generis* baseado em conceitos e pressupostos que contemplem a diversidade dos sistemas tradicionais. Essa perspectiva abre espaço para que os governos possam criar alternativas mais adequadas aos contextos locais. Alguns exemplos são os mecanismos de registros, banco de dados e outras experiências que passam a ser desenvolvidas por diferentes paí-

ses, na tentativa de superar as carências identificadas no sistema de propriedade intelectual (BELAS, 2004; SANTILLI, 2005a; SANTILLI, 2005b, SALAINI e ARNT, 2010).

No entanto, Belas (2004) pondera que a utilização de outros mecanismos de proteção não significa a eliminação da utilização de sistemas clássicos, mas a possibilidade de utilizar mecanismos complementares que, dependendo do contexto, viriam a suprir as deficiências e qualificar as ações de proteção aos conhecimentos tradicionais.

Contudo, independentemente dos mecanismos utilizados para a proteção, sejam eles *sui generis* ou clássicos, tais instrumentos precisam ser reconhecidos como capazes de identificar processos cujas características fogem daquelas legalmente regulamentadas, sendo que sua forma tradicional, com todos os elementos participantes, precisa ser entendida na sua integridade e respeitada em sua totalidade.

As Indicações Geográficas, por exemplo, fazem sentido para os produtos alimentares tradicionais na medida em que possam ser utilizadas como sinalizador para que a legislação conceba de forma distinta aquele sistema em questão. No caso do Serro, uma Indicação Geográfica faria mais sentido se, para além de adequar o Regulamento de Uso à legislação, ela tivesse o poder de identificar para a legislação um sistema no qual é necessário ter outro olhar que compreenda e acate elementos não presentes até então na legislação convencional, mas que passariam a ser “legais” para aquele sistema, naquelas condições, dada sua importância cultural. A grande demanda é por instrumentos capazes de fortalecer sistemas

tradicionais, coletivos e diversos que forneçam subsídios para que a lei venha a tratar de forma distinta aqueles que são fundamentalmente diferentes.

A COMERCIALIZAÇÃO DOS QUEIJOS DO SERRO E SERRANO: DOS QUARTOS E CASAS DE QUEIJO PARA AS MESAS DOS CONSUMIDORES

Conforme mencionado no capítulo cinco, a comercialização dos queijos está intimamente ligada aos aspectos legais que regem a circulação de alimentos no Brasil. Contudo, em que pese as questões legais, historicamente as regiões desenvolveram circuitos peculiares, com características que permitiram, ainda que informalmente, conforme explicitado em capítulo anterior, a circulação dos queijos em seus estados e até fora deles. Longe de ser uma situação ideal, pois marcada por disparidades, conflitos e adversidades, tal quadro situa-se no universo do possível, em que os atores desenvolvem estratégias para sobreviver em situação dada.

Cabe ressaltar que a comercialização dos queijos estudados ocorre por duas vias distintas: uma informal, preponderante nos dois casos estudados, e um circuito formalizado, através do qual circulam os produtos da menor parte dos sistemas em que estão inseridos os queijos pesquisados.

FAZER QUEIJO OU VENDER LEITE: HÁ OPÇÃO NA REGIÃO DE SERRO?

Ao estudar o sistema de produção de queijo na região de Serro e sua inserção no modo de vida das pessoas do lugar, tinha-se como premissa que a motivação para fazer queijo das famílias rurais da região associava-se unicamente à tradição queijeira regional. Assim, segundo suposição, haveria sempre a opção de destinar a produção para a comercialização de leite fluido — visto que existem diversas empresas do ramo na região — ou fazer o queijo, cabendo ao produtor definir-se por qual caminho seguir. Entretanto, ao adentrar na pesquisa a campo, constatou-se uma realidade bastante diferente, em que a elaboração de queijo faz parte de um contexto fortemente marcado pela tradição e cultura regional, mas associado a condições precárias — principalmente no que se refere à infraestrutura de estradas —, às quais muitos produtores estão sujeitos. Assim, antes de passar à discussão dos circuitos de comercialização de queijos, tornou-se importante apreender as circunstâncias que levam os produtores de leite a elaborar queijo e verificar se lhes é colocada a possibilidade de destinar o leite para ser comercializado *in natura*.

Conforme foi abordado no capítulo três, há diferentes perfis de produtores de queijo e existem distintas escalas de produção.

Através do trecho de depoimento reproduzido a seguir, observa-se que os produtores mais estruturados, que possuem maior produção de leite, despertam o interesse das empresas no que se

refere à aquisição do leite *in natura*:

Os laticínios hoje estão em cima da gente, querendo comprar leite. Essa semana mesmo, já veio duas vezes aqui (Pedro – Materlândia).

Segundo o Senhor Pedro, alguns produtores, que levam em consideração estritamente os cálculos econômicos para avaliar a viabilidade entre produzir queijo e comercializar leite, estão caminhando para a segunda possibilidade.

Os dados colhidos à época da pesquisa, relativos aos preços pagos a esse produtor, confirmam que, no caso dele, a comercialização de leite seria uma opção mais lucrativa do que a produção de queijo, tendo como parâmetro único a dimensão financeira.

Em abril de 2013, o preço pago pelo litro de leite pela empresa estava próximo a R\$ 1,00/litro de leite; para fazer o queijo o produtor gasta em torno de oito a dez litros de leite, sendo o queijo comercializado a R\$ 7,00/quilo. Assim, produzindo queijo o produtor ganharia entre R\$ 0,70 a R\$ 0,87 por litro de leite. Contudo, no caso do Senhor Pedro, é evidenciado que sua motivação não se restringe à dimensão econômica:

Os tradicionais estão acabando. Chegaram à conclusão [de que não compensa produzir queijo], eu estou assim no limite, não queria parar nunca, eu amo fazer queijo, gosto demais de fazer, é um trabalho que eu gosto (Pedro – Materlândia).

O *gosto* a que se refere em seu depoimento foi cultivado pela convivência com o pai que, segundo conta, fazia “o melhor queijo da região”. Relaciona-se, assim, ao orgulho em dar continuidade a

um amor compartilhado pelo antepassado.

A história do meu pai ficou aqui porque eu estou mantendo ainda, eu espremo o queijo dos dois lados, eu uso pingueira, eu uso minha banca de pau ainda e tudo, mas só que não está dando pra aguentar mais, porque como eu vou manter a fazenda do jeito que está? (Pedro – Materlândia).

Contudo, ainda que tenha o desejo de manter a história do queijo, no caso de Pedro, como não fez todas as alterações exigidas pela lei, ele comercializa o queijo com o queijeiro (atravessador), tornando seu trabalho menos rentável, o que poderá resultar em que ele faça o mesmo que alguns de seus familiares: passe a vender leite.

Então, a produção de queijo ainda é muito grande aqui ainda, apesar de a Itambé estar entrando... Eu tenho a impressão de que se algum dia esses prefeitos corrigirem essas estradas [...] se não tiver um movimento da Cooperativa pra educar [mobilizar] esses produtores rurais, ela [a Itambé] vai pôr todo mundo entregando leite. Que a tendência é essa (Abrão – Rio Vermelho).

Para o Senhor Isaías, produtor não cadastrado,

o queijo está pior que o leite. Eu estou vendendo queijo, eu vendo meu queijo bem, minha sorte é que eu vendo na porta lá de casa a dez reais o quilo. E pro comprador, eu estou vendendo a sete e cinquenta, deve ter uns quatro a cinco meses, eu estou vendendo meu queijo a sete e cinquenta, está tabelado, o leite subiu, a ração subiu e o queijo

não sobe (Isaiás – Materlândia).

O produtor mescla a venda direta com a entrega para o queijo e assim mantém a comercialização de queijos, mesmo sendo, segundo ele, menos rentável que comercializar leite a granel. Nesse caso, trata-se de um produtor tradicional, que possui notoriedade na região e cuja produção de queijo vem de família, pois o pai sempre fez queijo, e hoje, com a idade avançada, passou a entregar leite.

Outra família entrevistada confirmou a desvantagem relativa, sob o ponto de vista econômico, de produzir queijo, mas trouxe outros elementos para a discussão:

Entregar o leite é melhor pra gente, só que tem uma coisa também, quando chover os carros não vão, porque as estradas por sinal são péssimas, então às vezes é preciso jogar aquele leite todo fora. Entendeu? Mesmo que tenha um resfriador, ele enche e aí não tem jeito. Porque essa parte [de perder o leite] você fica livre, você faz o queijo, você tem o soro, você cria o bezerro, faz uma série de coisas (Abrão – Rio Vermelho).

Tem um período que o queijo baixa de preço, mas não perde ele, né? E o leite, quando acontece o período de chuva, estraga o leite, né? (Madalena – Rio Vermelho).

A má qualidade das estradas é problema identificado em diversos momentos do trabalho de campo, sendo que em alguns casos o acesso a entrevistados teve que ser realizado a pé, por não ser possível chegar às propriedades de carro.

Em tal situação, o queijo se torna essencial para as famílias, pois contorna o problema da perecibilidade do leite. Soma-se a isso a má qualidade das estradas e a baixa escala de produção, que impede produtores de acessar a comercialização de leite fluido. O Senhor Miguel aborda essa questão:

É, porque se parar de fazer o queijo, como é que vai fazer [para viver]? Como o leite é pouco demais, [...] não tem nem como o caminhão vir na propriedade, pena demais [tem muita dificuldade]. Principalmente a minha [que é] pequena, [para] pegar só um pouquinho de leite. Eu acho que para eles [os produtores] não param [de fazer queijo] fácil não! (Miguel – Alvorada).

O depoimento do técnico do setor rural de uma Prefeitura da região deixa evidente a importância do queijo, em muitos casos percebido como a única escolha para os produtores.

Vou falar pra você a verdade, o que a gente vê aqui, eu acho que o queijo é o refúgio de todo mundo que mexe [trabalha] com a vaquinha, entendeu? Ah, vamos fazer um queijinho. Quer entregar leite, mas não tem como, tem um gasto muito grande, entregar o leite é um investimento alto (Jacó – Alvorada).

O custo para obter um tanque de expansão — imprescindível para a comercialização de leite fluido — situa-se em torno de dez a 25 mil reais, dependendo da capacidade de armazenamento do equipamento. Contudo, outros fatores são determinantes para que a empresa faça o recolhimento do leite, como a localização da propriedade, a situação das estradas e o volume produzido. Contro-

versamente, os custos para legalizar a produção de queijo também não são suportados pelos produtores em pequena escala. Produzir queijos, ainda que informais, nesses casos, não se trata de opção, mas talvez seja a única alternativa para que esses produtores sobrevivam no meio rural.

Esses produtores de pequena escala são os inúmeros casos identificados em Minas Gerais como a “questão social do queijo”, os quais foram referidos no capítulo dois, e para quem o Estado brasileiro parece ainda não ter respostas. Conforme visto anteriormente, o Programa do Queijo Minas Artesanal, desenvolvido pelo governo do estado e que preconiza a formalização dos estabelecimentos produtores, não atinge tais produtores. Para estes, mais fragilizados economicamente, além de não poder comercializar leite fluido, pois como visto, os custos são altos, as opções dentro do próprio sistema de produção de queijos são poucas, visto que as possibilidades de participarem de circuitos formais e comercializarem o queijo a preços mais atrativos são remotas, pois dificilmente poderão arcar com os custos de modernização dos quartos de queijo.

Cabe lembrar que, em geral, além da baixa escala de produção e da falta de infraestrutura das propriedades, muitas delas pertencem a pessoas idosas que têm dificuldades de sucessão para a atividade do queijo na família. Para Giovenardi (2003), as causas do insucesso das políticas que se propõem a atuar no setor mais empobrecido do meio rural relacionam-se ao fato de que tais políticas não se dirigem a deter o processo de transferência de valor e sim a produzir efeitos de “fortalecimento da economia dos agregados de maior poder concentrador de capital, bloqueando o acesso

dos camponeses aos centros de decisão” (GIOVENARDI, 2003, p. 29). Para o autor, a questão central está no fato de que a pobreza é parte integrante do crescimento econômico excludente, sendo assim, a riqueza que o produtor rural gera, acumula-se longe dele. Dessa forma, estando longe dos circuitos formalizados, tais produtores se inserem nos processos informais de comercialização, sobre os quais será tratado a seguir.

A COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJOS NA REGIÃO DE SERRO

Como mencionado anteriormente, a comercialização do Queijo do Serro ocorre por duas vias: uma formalizada, representada preponderantemente pela Cooperativa do Serro, e outra informal, pela qual circula a maior parte dos queijos produzidos na região. Vale lembrar que as expressões informal e formal são utilizadas, nesta tese, para identificar os processos que ocorrem sem e com a anuência do Estado, conforme explicitado no capítulo seis.

Pode-se observar que, com relação aos queijos, as duas situações, formal e informal, caminham lado a lado, ainda que a segunda situação seja preponderante nos dois casos estudados.

Estudo recente, realizado em Belo Horizonte junto aos principais canais de comercialização de queijos artesanais, traz características de inserção do conjunto dos queijos artesanais, mas que podem facilmente ser particularizadas para o caso do Queijo do Serro. Segundo Oliveira (2013), no que se refere a pontos de

oferta, das onze lojas pesquisadas pelo autor, pertencentes a três grandes redes nacionais, em apenas uma havia uma pequena oferta de queijos artesanais, sendo que nela os preços praticados eram bem superiores ao preço do produto em outros canais de comercialização. Para o autor, a inserção nesses estabelecimentos seria especialmente importante, pois se tratam de grandes “vitrines” e poderiam apresentar os queijos artesanais como alternativas aos produtos industrializados, bastante presentes nas áreas de venda das grandes redes. Destaque é dado para a comercialização nas redes de *sacolões* e lojas populares de laticínios, em que grande quantidade de queijos artesanais chega por via de comerciantes informais (queijeiros). Como canal de comercialização ascendente, o autor destaca as padarias de luxo e lojas especializadas, locais em que o caminho dos queijos encontra-se “bem pavimentado por suas tradições e qualidades inegáveis como componente agregador de sabores e várias receitas sofisticadas”. Provavelmente impulsionadas pelas campanhas que destacam a importância do consumo de produtos artesanais, atrelados à divulgação das formas *gourmet* de se consumir o produto (OLIVEIRA, 2013, p. 3).

A respeito da interligação entre produtos alimentares tradicionais e formas *gourmet* de consumi-los, Barbosa (2009, p.47) discute as tendências da alimentação contemporânea e identifica a gastronomização do alimento como um aspecto ligado ao consumo alimentar que, segundo a autora, se refere “à estetização, à ritualização, à valorização do sabor e do prazer conferidas ao ato de comer e de cozinhar que ocorreu nas últimas décadas”. Essa tendência está centrada na passagem do alimento de um ato cotidiano, automatizado para um ato de prazer, associado ao lazer,

sociabilidade e comensalidade. Nessa tendência, comer e cozinhar são transformados em lazer e *hobby* e fazem parte da construção identitária de determinados contextos e círculos. A autora afirma que as distintas tendências atuais relacionadas à alimentação podem se associar, desta forma, a gastronomização do alimento é reforçada por outra tendência que é a de valorização da origem do alimento. Assim,

produtos artesanais, economias de qualidade, denominações de origem, patrimonialização de sistemas e produtos culinários, todos integram uma mesma rede semântica que se interliga tanto a gastronomização do comer, como à valorização como instrumento de consumo político e de saudabilidade. E todos integrados reforçam o elo entre comida e turismo (BARBOSA, 2009, p.51).

No caso dos produtos alimentares tradicionais é crescente o interesse de *chefs* em introduzir em seus cardápios alimentos tradicionais, oferecendo formas de consumi-los, diferente das maneiras convencionais.

O estudo de Oliveira (2013) chama a atenção para as características antagonicas dos principais canais de comercialização em Belo Horizonte. Enquanto os *sacolões* são mercados populares onde circulam consumidores de menor poder aquisitivo e aonde chegam principalmente queijos cuja circulação é informal, no outro oposto tem-se o crescimento de lojas especializadas, em que os preços praticados são significativamente superiores.

No caso de Serro, a comercialização formal é, com raras exceções, viabilizada pela Cooperativa do Serro, enquanto os proces-

so informais de comercialização são capitaneados pelos queijeiros ou atravessadores. Na sequência, trata-se mais a respeito desses dois processos.

A COOPERATIVA DOS PRODUTORES RURAIS DO SERRO E A COMERCIALIZAÇÃO DOS QUEIJOS TRADICIONAIS DA REGIÃO

A Cooperativa dos Produtores Rurais do Serro Ltda. (COOPERSEURO) foi criada em janeiro de 1964, estabelecendo como principal objetivo operar a venda comum das produções agrícolas ou pecuárias nos mercados locais e na capital Belo Horizonte. No entanto, a maior demanda era viabilizar a comercialização de queijo, feita já, naquela ocasião, por atravessadores, conforme esclarece o Presidente da organização.

A Cooperativa nasceu em 1964 exatamente com a finalidade de comercializar esse queijo artesanal. Esse queijo, inicialmente, ele era só vendido por queijeiros, né? Tinha os compradores desse queijo, que comercializavam, mas o preço era muito ruim, né? Então tiveram a ideia de criar essa Cooperativa, então, num primeiro momento, somente para comercialização deste queijo. (Presidente da Cooperativa do Serro – Serro)

A importância do queijo para região fica evidente, visto que a instituição foi criada para comercialização do queijo de fazenda, expressão local utilizada – principalmente pelos mais antigos – para diferenciar o produto artesanal do industrializado.

O queijo industrializado tem suas origens na região em 1950, quando fora fundada pelo governo do estado, em Serro, a Fazenda Escola Presidente Pinheiro, que na verdade era uma fábrica de laticínios. A expectativa era sanar uma lacuna relativa à formação rural na região. Contudo, tal instituição não funcionou como escola, mas desenvolveu atividades relacionadas à produção agropecuária, com destaque para a industrialização de leite, conforme depoimento a seguir.

[A escola] Tinha uma fazenda que produzia o leite, esse leite vinha pra indústria, industrializava e o soro ia pra criação de porcos. Esse leite ficou muito pouco, né? Não valia a pena, então, começou a abrir pra alguns produtores entregarem o leite lá nessa escola. E aí piorou mais pra Cooperativa, porque diminuiu o volume de queijo produzido e não resolveu o problema também lá do estado. Então a Cooperativa ficou deficitária (Presidente da Cooperativa do Serro – Serro).

Nos anos 1970, iniciou uma negociação da Cooperativa do Serro com o Governo de Minas Gerais, então proprietário da “Escola de laticínios”, e em seguida a Cooperativa se tornaria dona do empreendimento. A fusão se mostrou como solução para ambas as entidades, que encontravam dificuldades de viabilização.

Nos anos 1980, a Cooperativa expandiu-se, criando uma área para produção de ração, uma indústria de beneficiamento de arroz e café e uma área para recebimento de queijo artesanal.

Nos anos 2000, com as ações que criaram o Programa Queijo Minas Artesanal, a Cooperativa esteve à frente das mudanças

que se instalaram na região de Serro, conforme esclarece o dirigente.

A Cooperativa financiou estruturas e apoiou seus associados a cadastrar-se no Instituto Mineiro Agropecuário. Abaixo, o Presidente da Cooperativa do Serro fala sobre esse período.

Então num primeiro momento nós fomos muito proativos pra cadastrar o pessoal porque é... chegou um ponto em que o IMA nos deu um prazo pra certificar todo mundo, e depois iam ter que parar [de produzir], né? Quer dizer, ia ficar só os certificados. Então nós fizemos um movimento grande de ajudar nesses produtores, entendeu? A Cooperativa pagou o exame do rebanho, paga o exame do produto (Presidente da Cooperativa do Serro – Serro).

A retrospectiva da história da Cooperativa torna-se interessante para elucidar a importância de uma instituição consolidada para viabilizar a comercialização dos queijos, pois sem ela, naquela realidade, os produtores que fizeram todas as modificações para formalizar sua produção teriam muita dificuldade para acessar o mercado consumidor diferenciado. Tal situação traz a reflexão de que a formalização de produtos alimentares tradicionais precisa ser associada a outras ações estruturantes, como o fomento a organizações de produtores que possam, de alguma forma, incrementar os processos de comercialização em curso. Caso contrário, apenas existir uma lei ou o registro de uma IG não assegura, como visto anteriormente, que o esforço para a adequação à lei seja recompensado do ponto de vista econômico. Com uma história longa, de 50 anos, a Cooperativa tem estrutura e organização para administrar

o negócio do queijo, principalmente pela possibilidade de inserir o produto em mercados maiores, como a região de Belo Horizonte.

Após a publicação da legislação da lei estadual houve mudanças no recebimento do queijo, e atualmente somente os produtores cadastrados no IMA entregam queijo na Cooperativa.

A Figura23 mostra os queijos embalados pela Cooperativa e detalhe de um de seus veículos.



Figura 23 – Queijo embalado e veículo com o *slogan* “Terra do Queijo”

A quase totalidade dos demais produtores, que somam a grande maioria dos produtores da região, comercializa queijo com atravessadores. Essa situação marca um contrassenso, na medida em que a Cooperativa foi criada para comercializar o *queijo das fazendas*, acabando por excluir uma grande quantidade de produtores. Ou seja, os produtores não cadastrados só poderão acessar a Cooperativa quando passarem à condição de cadastrados, ainda que pertençam a famílias envolvidas no processo de fundação da

entidade.

A justificativa para a exclusão dos não cadastrados no processo de comercialização feito pela Cooperativa está relacionada às imposições legais e à preocupação com a qualidade do queijo, tema tratado pela COOPERSERRO anteriormente à lei que regulamenta a produção de queijos em Minas Gerais. Cabe lembrar que a COOPERSERRO é uma Cooperativa empresarial, gestora de uma indústria de processamento de leite, para a qual a tradição e notoriedade do Queijo do Serro estão imbricadas em sua origem. Contudo, nesse caso, para além de ser um modo de vida das famílias rurais da região, o Queijo do Serro tornou-se para a Cooperativa um “produto” e como tal, tem que estar dentro das normas vigentes e disputar espaço em um mercado competitivo, no qual a qualidade está estreitamente associada aos parâmetros adotados pela lei e assim se mantêm até os dias atuais.

Conforme o Presidente da COOPERSERRO, nos anos 1990, a Cooperativa começou a trabalhar o tema da qualidade de forma mais efetiva junto com os produtores.

Atualmente, a instituição mantém um rígido controle de qualidade, associado a padrões higiênico sanitários, fomentado também pelo sistema de pontuação, no qual os produtores que apresentarem queijos com melhores características são bonificados.

Além dos aspectos como apresentação, que denunciam, sob a ótica da Cooperativa, a qualidade do queijo, também é realizado o “teste da água”, conforme descrição do Senhor Geraldo.

Eles têm uma vasilha grande assim, você chega

com a caixa de queijo, eles põe tudo na água, o que sobe na água está fermentado, aí eles devolvem. Todos que chegam eles fazem isso. Os “bons” descem tudo pro fundo e o que sobe, eles devolvem. É um trem danado, o cara tem que se virar pra ele não subir na água, pra não ficar no prejuízo (Samuel – Alvorada).

O Senhor Miguel, fornecedor da Cooperativa, reforça em sua fala a rigidez a respeito do controle de qualidade da Cooperativa e o temor de que o queijo boie na água.

[...] Queijo, quando ele fermenta ele sobre na água, né, se ele subiu na água ali, não ficam com ele não, e eles devolvem todo pra trás, qualquer coisinha que o queijo tiver, não ficam com ele não (Miguel – Alvorada).

As falas transcritas acima se referem a um dos testes para verificar se existe fermentação no queijo, pois, segundo informações dos representantes da Cooperativa, ela só recebe o queijo classificado como queijo extra, ou seja, aquele queijo que, além de atender às normas de apresentação relativamente a tamanho, forma, acabamento —, não apresenta qualquer orifício em seu interior, sendo assim, sob determinados parâmetros é identificado pelos padrões adotados pela Cooperativa como um queijo de qualidade superior.

O fato é que o queijo com algum grau de fermentação, ainda que pequeno, apresenta cavidades em seu interior, que fazem com que o produto flutue na água.

Segundo a visão de Jonas,

Não é [um queijo] que é ruim, só você cortando

ele pra você ver que ele está com aqueles furinhos, mas a Cooperativa não recebe. É porque tem muito queijo aqui, então esse queijo, pra ela, que tem um furinho, pra ela não serve (Jonas – Serro).

Controversamente, a busca por um excelente padrão de qualidade levou à utilização de subterfúgios que acabam por comprometer justamente a qualidade do produto. Nesse ponto do trabalho é oportuno resgatar a discussão feita no capítulo quatro a respeito da utilização da rala em lugar do uso tradicional do pingo na elaboração dos queijos. O tema da utilização da rala, que permeou todo o trabalho de campo, é uma mudança identificada na produção de queijos da região: muitos admitem que a empregam, outros admitem o uso ocasional, para “acertar o queijo”. O fato é que a utilização do pingo, sobretudo aos cadastrados, mostrou-se bastante escassa. Segundo depoimentos, com a rala o queijo não sobe na água e, assim, o produtor tem como atender a esse critério da Cooperativa. Contudo, como visto anteriormente, os produtores admitem que as características organolépticas do queijo, sobretudo o sabor e textura, são prejudicadas com a utilização da rala. Cabe lembrar que a utilização do pingo está presente no RBCNI, no caderno de normas da IG, mas contraditoriamente a última legislação que trata da normatização queijo em Minas Gerais, Lei nº 20549 de 18 de dezembro de 2012, incorporou a utilização da rala como prática regulamentada, assim os produtores estão legalmente autorizados a utilizar a rala em detrimento do uso do pingo.

O queijo que flutuar é imediatamente devolvido a seu produtor, que necessita dar um destino a seu produto, sendo que nesses casos a comercialização com o queijeiro costuma ser a solução. A

Figura 24 mostra a entrega e recepção de queijos na Cooperativa.



Figura 24 – Entrega e recepção de queijos na Cooperativa do Serro

Nesse contexto, os rígidos controles da Cooperativa têm que conviver com as estratégias que os produtores desenvolvem para sobreviver e que têm um impacto direto na questão da qualidade. Conforme mencionado, as mudanças que se estabeleceram, a exemplo da utilização da rala no lugar do pingo, têm impacto na comercialização do queijo. É o que se pode notar no trecho de depoimento reproduzido a seguir.

O que que é a rala? É excesso de fermento lácteo. Se botou fermento lácteo em excesso, você não sabe a consequência futura. [...] Agora, o que que acontece com a rala? Uma semana o queijo está igual, certo, e daí pra frente, o excesso de fermento lácteo vai dar uma diferença... [...] Num primeiro momento, você não consegue perceber. Você só vê depois que você maturou, depois de uma se-

mana, depois de 15 dias. Chega amargar o queijo quando você está com excesso de fermento lácteo, entendeu? (Presidente da Cooperativa do Serro - Serro).

O Senhor Miguel, fornecedor da Cooperativa, ao ser questionado sobre o que ele fazia com o queijo que era rejeitado pela Cooperativa, respondeu:

Esses queijeiros [comprador de queijos] costumam fica com eles, compram na mão da gente. [compram da gente]. Quase todos lá que é cooperado hoje, ficam com ele [entregam para o queijeiro, o queijo refugado] (Miguel - Alvorada).

O fato é que nas proximidades da Cooperativa se reúnem comerciantes informais de queijo. Com suas pequenas camionetes e até carros de passeio, observam a movimentação da Cooperativa e se propõem a adquirir o queijo por ela rejeitado, mas a preços bem menores. O destino final desses queijos são lanchonetes, padarias, cidades vizinhas e, em alguns casos, a capital do estado mineiro. Cabe lembrar que, ainda que não atenda a uma norma específica da Cooperativa, são queijos cadastrados e atendem as normas sanitárias vigentes.

Dessa forma, marcados pela informalidade, os queijos mineiros circulam regionalmente e encontram os caminhos para chegar até o consumidor. O fato é que as vias de legalização são restritivas e pouco dialogam com as práticas tradicionais dos produtores. Além disso, nem de longe conseguem abarcar a complexidade e a quantidade da produção de queijos em Minas Gerais. Neste ponto do trabalho, cabe retomar a discussão a respeito da

legislação aplicada aos produtos artesanais, lembrando o que asseguram Almeida e Morais (2001) sobre o caso português, quando afirmam que naquela realidade os problemas da produção artesanal se devem também ao fato de que a legislação portuguesa é resultante da transposição de regulamentos da União Europeia. Assim, tanto naquela realidade como no caso do Queijo do Serro, a normativa deveria ser diferenciada relativamente a determinados aspectos de instalações, equipamento e parâmetros microbiológicos, pois os “valores exigidos são normalmente difíceis de ocorrer e manter em ambientes verdadeiramente tradicionais”. O autor afirma que, na realidade portuguesa, o licenciamento das unidades de produção e/ou transformação que tem gerado mais controvérsia são as unidades de produção de azeite (lagares) e as queijarias, e que, ao contrário do que ocorre, os parâmetros [microbiológicos] adotados deveriam ser mais adaptados para o funcionamento normal de uma unidade de exploração agrícola familiar que o de uma unidade industrial (ALMEIDA e MORAIS, 2011, p. 4).

O caso da Cooperativa do Serro é um exemplo de conflito do mesmo tipo, pois os parâmetros de qualidade utilizados para a comercialização de Queijo do Serro se igualam aos padrões de uma indústria. No caso português, assim como em Minas Gerais, a perspectiva deveria ser outra, ou seja, tentar aproximar os níveis da segurança dos queijos aos aspectos que decorrem das atividades cotidianas das famílias rurais e dos sistemas no qual estão inseridos os produtores tradicionais (ALMEIDA e MORAIS, 2001).

Os regulamentos ou normativos legais são demasiado rígidos relativamente aos produtos tradicionais, cuja genuinidade acarreta intrinsecamente

uma variabilidade de características (essencialmente de natureza microbiológicas decorrentes da biodiversidade dos sistemas produtivos) que muito dificilmente se podem enquadrar num quadro normativo rígido, como é o exemplo dos que normalmente são exigidos aos produtos standard ou de produção massiva, com claras desvantagens para as famílias essencialmente dependentes dos produtos tradicionais (ALMEIDA e MORAIS, 2001, p. 4).

Assim, combinando estratégias formais com aquelas incompatibilizadas com as normatizações, os queijos mineiros chegam à mesa dos consumidores, na maioria dos casos, por meio dos comerciantes informais de queijos.

QUEIJEIRO, ATRAVESSADOR, COMERCIANTE DE QUEIJOS

Conforme mencionado anteriormente, a expressão queijeiro atualmente também se refere ao comerciante de queijos. Assim, o queijeiro, no caso, é o indivíduo que compra e vende queijos para os locais onde existe uma demanda pelo produto. São escassos dados quantitativos sobre as atividades dos queijeiros, principalmente por se tratar de atividade até certo ponto informal. Estima-se que apenas no município de Serro exista em torno de 30 queijeiros e, em toda a região, algo em torno de 150. Mesmo sendo uma estimativa, o fato é que a figura do queijeiro é bastante presente. Alguns apenas comercializam o produto, outros, além de comercializar o queijo informal adquirido de terceiros, também produzem seu queijo cadastrado, o que leva a supor que alguns queijeiros usem

dessa estratégia para formalizar seu comércio.

A grande maioria dos queijos de Minas Gerais é comercializada via queijeiros. Essa figura tem suas estratégias e modos de inserção peculiares na vida dos produtores. Oliveira (2013) afirma que, na grande maioria, são clandestinos, pois não dispõem de instrumentos legais (sejam sanitários ou tributários) para desenvolver a atividade e, assim, segundo o autor, “traficam” o mais conhecido produto alimentar de Minas Gerais. Uma parte deles estabelece rotas específicas, coletando e embalando os queijos, muitos realizam um toailete final e os comercializam em outros municípios e regiões. Em certos municípios, eles mantêm depósitos informais, onde os produtores que têm possibilidade entregam diretamente seu produto, em dias preestabelecidos. Nesse caso, ocorrem relações mais estáveis entre queijeiro e produtores, com dependência mútua, conforme será discutido adiante.

Existem também queijeiros que são mais estruturados, possuem veículo fechado e muitas vezes refrigerado, o que garante melhores condições de transporte do queijo até o local de comercialização. Entretanto, existem aqueles que possuem veículos utilitários e que comercializam o queijo de oportunidade. Nesses casos, como já mencionado, os queijeiros ficam estacionados nas imediações da Cooperativa do Serro, esperando para adquirir o queijo que não estiver dentro dos rígidos padrões estabelecidos pela Cooperativa.

As entrevistas com queijeiros são difíceis de realizar, o que também foi apontado por Oliveira (2013), que salienta a blindagem da categoria quando o assunto é volume de vendas, faturamento

e origem dos queijos comercializados. No caso da região de Serro, durante a pesquisa a campo realizada, em reação à solicitação de depoimento, alguns queijeiros marcaram e, na hora combinada, não apareceram. Contudo, com perseverança, foi possível conversar com um dos maiores queijeiros da região, o que possibilitou muitos esclarecimentos. Segundo ele, que possui rotas definidas, o processo se desenvolve assim:

Você tem uns [produtores] que ficam na estrada, eu chego mais ou menos naquele horário [combinado] e tem uma balança na casa de um lá [um produtor], daí um, dois, três chegam lá e levam num canudo de PVC . [...] Aí vira e pesa, faz o vale, pago o da semana passada e acerto o outro (Queijeiro - Santo Antônio do Itambê).

Os produtores mantêm uma relação ambígua com o queijeiro, muitos relatos os descrevem como sendo aqueles que estão auferindo renda aproveitando-se do trabalho dos outros, são acusados de praticar preços baixos, de não se preocupar com a qualidade do produto, conforme a fala na sequência.

Tenho que vender meu queijo. Aí o atravessador pega ali aqui, sei lá se bota um selo dele aqui, e vai embora (Pedro – Materlândia).

O Senhor Miguel é cooperado e tem uma visão bastante negativa da comercialização com o queijeiro.

Tem o caso também se a gente não conseguir entregar queijo na Cooperativa, da minha parte, eu prefiro parar. Não dá pra mexer [ter relações co-

merciais], com esses queijeiros aí, não dá pra mexer (Miguel – Alvorada).

Em cidades da região onde existem depósitos de propriedade de queijeiros, o queijo ficará armazenado e receberá algum tratamento estético, sendo posteriormente comercializado. Muitas vezes seu transporte será feito em horários alternativos, evitando assim a fiscalização. Visto que os produtores cadastrados comercializam legalmente com a Cooperativa, resta aos queijeiros o risco de transportar e vender o queijo informal, lembrando que essa é a realidade da grande maioria dos produtores da região.

Contudo, ainda que, em alguns casos, experimentem a insatisfação de seus fornecedores, os queijeiros fazem parte de um sistema, no qual a mediação estatal não dá conta dos processos que se instalam nos territórios. Além de cumprirem função que o estado não tem condições de regular, são consequência dos arranjos que as regiões criam para desenvolver seus processos.

Conforme já mencionado, nas serras de Minas, em muitos lugares o acesso é precário e, na época das chuvas, as estradas podem se tornar intransitáveis. A Figura 25 mostra o aspecto das estradas por onde o queijo circula.



Figura 25 – Acesso a uma propriedade produtora de queijos

Conforme visto anteriormente, muitos produtores de leite não possuem outra condição de auferir renda monetária que a fabricação de queijo. São produtores de pequena escala, cuja produção, em alguns casos, é de até cinco queijos por dia. Tais produtores, alguns deles idosos, não possuem escala de produção para cadastrar-se no IMA, pois os investimentos necessários não seriam suportados por uma produção tão pequena, tornando a comercialização com o queijeiro a única alternativa. Para esses, o queijeiro é “a salvação”, sendo que alguns produtores nutrem por eles relações de amizade e companheirismo. Oliveira (2013) os classifica na categoria de colaboradores, sem os quais os produtores de menor escala não poderiam sobreviver. Certos queijeiros vão aonde

ninguém vai, chegando aos rincões mais longínquos, em que são a única possibilidade de comercialização de queijo. São eles que correm os riscos da fiscalização, podendo sofrer as sanções legais pela atividade.

Uma técnica do serviço de extensão, atuante em um dos municípios produtores, apresenta ressalva às críticas feitas aos comerciantes de queijo. Para ela,

esses que não são cadastrados, esses mercados que comercializam queijo não cadastrado fora dos municípios de produtores, são os que alimentam a clandestinidade. Não é ruim não, porque pra uma cidade, pra uma região que tem na sua história o queijo, pra algum lugar ele tem que sair [ser comercializado], senão é melhor você matar todo mundo! É o que eu brinquei antes: se você tirar o queijo das pessoas, então é melhor você dar um jeito de empregar tudo na indústria, se virar com eles, mas o que ele sabe fazer é isso! Então assim, às vezes a gente fica malhando o clandestino, mas ele na verdade é a saída que o produtor tem para o produto que ele não quer deixar de produzir (Sara-região de Serro).

Assim, por diferentes vias, o Queijo do Serro circula pelo estado e chega à mesa dos mineiros e a um dos pontos de oferta do estado: o mercado Central de Belo Horizonte.

MERCADO CENTRAL DE BELO HORIZONTE: TERRITÓRIO LIVRE PARA OS QUEIJOS ARTESANAIS DE LEITE CRU

O Mercado Central de Belo Horizonte localiza-se numa região central da capital mineira, de fácil acesso e bem servida de transporte coletivo. Representa um orgulho para os mineiros e sempre será referenciado como local a ser visitado por ocasião de estadia na cidade. Porém, além de ser frequentado por turistas e visitantes, ele faz parte da vida dos mineiros, que costumam adquirir seus produtos ali e o frequentam também como opção de lazer.

Na observação realizada no Mercado Central de Belo Horizonte, foi possível perceber a importância dos queijos, especialmente os artesanais, para a constituição identitária do Mercado, que se propõe a “falar das coisas de Minas Gerais”, sobretudo daquelas ligadas ao rural, identificado como “roça”. Assim, entre as coisas da roça encontram-se rapaduras, doces, ervas, temperos, grãos e os queijos, com evidência para os queijos de leite cru Serro e Canastra (Araxá e São Roque).

Netto (2012) afirma que, no Mercado Central, o maior movimento se deve ao comércio de laticínios, havendo estimativas de que são comercializados semanalmente em torno de 25 mil quilos de queijo. A figura 26 mostra bancas de queijo no Mercado Central.





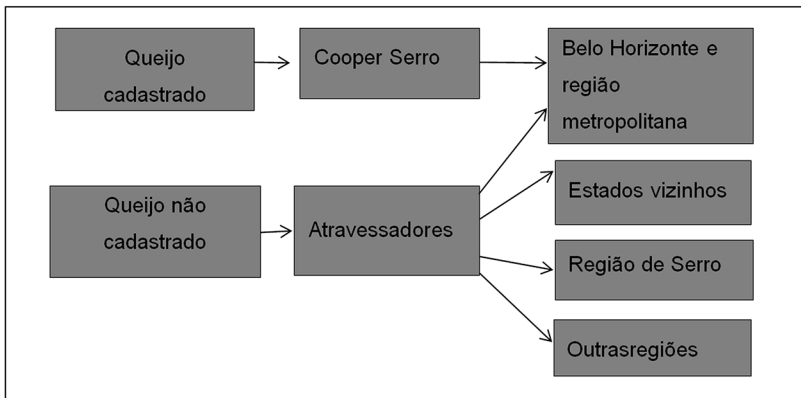
Figura 26 – Bancas de queijos no Mercado Central de Belo Horizonte

Uma peculiaridade do Mercado Central referente à comercialização de queijos é que ele é considerado um “espaço blindado”, ou seja, após atingir as prateleiras do Mercado, os queijos não são apreendidos, ainda que provenientes de queijarias informais, pois os comerciantes de queijos não sofrem fiscalização de procedência.

Segundo informações obtidas no decorrer da pesquisa realizada a campo, o Estado não possui estrutura suficiente para realizar a fiscalização. Contudo, o fato de o Mercado ser um lugar tradicional de comercialização de produtos “da roça” faz com que os comerciantes sejam respeitados por sua tradição, que de certo modo os preserva de aspectos legais. Segundo Netto (2012), o Mercado Central é, acima de tudo, um centro de referência, carregado de simbologias que ultrapassam os produtos ali vendidos, relacionado a uma memória de confiabilidade e tradição.

O Quadro 3 mostra esquematicamente como ocorre, preponderantemente, a

comercialização do Queijo do Serro, demonstrando que independente dos caminhos percorridos, os dois queijos, cadastrados e não cadastrados, também chegam ao Mercado Central de Belo Horizonte.



Quadro 3 – Fluxograma da comercialização do Queijo do Serro

Fonte: Elaboração da autora

Na próxima seção caracterizam-se os processos de inserção comercial preponderantes no sistema de produção do Queijo Serano.

A COMERCIALIZAÇÃO DO QUEIJO SERRANO

Historicamente, o Queijo Serrano foi sempre comercializado na mais absoluta informalidade, até porque a lei que o reconhece, conforme abordado no capítulo dois, é bastante recente. À época da pesquisa, embora já existisse a Portaria da Secretaria da Agricultura Pecuária e Agronegócio nº 214, de 14 de dezembro de 2010, pode-se dizer que o Queijo Serrano, em termos de comercialização, permanecia na informalidade, pois os poucos estabelecimentos da região que possuíam o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) comercializam seus produtos também para fora do município, o que os torna também informais.

Assim como argumentam Pellegrini e Gazzola (2008) a respeito dos mercados construídos pelas pequenas agroindústrias familiares, também o Queijo Serrano acessa mercados de proximidade imersos nos contextos locais e nas relações desenvolvidas historicamente entre os atores sociais. Como no estudo relatado pelos autores, esses mercados tampouco passam pela institucionalidade do Estado: principalmente por sua inadequação às normas sanitárias de produção de alimentos, são mercados de venda direta produtor-consumidor, caracterizados pelo interconhecimento, proximidade entre atores e relações de confiança há muito estabelecidas.

Krone (2009) e Cruz (2012), autores que também pesquisaram no contexto dos Campos de Cima da Serra, destacam que a comercialização de queijos é ali fortemente marcada pela relação

de confiança existente entre produtores e consumidores. Dessa forma, o fato de consumidores manterem relação de proximidade com produtores ou de conhecerem sua fama torna-se mais importante do que normatizações. A rede de interconhecimentos embasada em relações sociais locais é, assim, determinante para a consolidação do comércio de queijos.

Em termos de canais de comercialização, encontrou-se uma realidade muito diversificada de estratégias para comercializar o produto. Além da comercialização no próprio município de origem do queijo, há ainda duas regiões principais por onde o produto escoar: a região da Serra gaúcha — Caxias do Sul e municípios vizinhos — e a região conhecida como Serra Abaixo, representada pelos caminhos que dão acesso à região do litoral catarinense. O acesso a esses canais é viabilizado por meio dos próprios produtores e seus familiares ou por meio de intermediários, a respeito dos quais será comentado adiante.

CANAIS DIVERSOS E ESTRATÉGIAS MÚLTIPLAS: DA CASA DE QUEIJO AO CONSUMIDOR

Comercializar Queijo Serrano, ainda que informalmente, não parece ser problema para os produtores dos Campos de Cima da Serra, ao menos no período de inverno, pois então a oferta do produto é menor do que a demanda. No verão, a situação se altera, dado que o preço do queijo baixa consideravelmente. Ainda assim, segundo os entrevistados, não *sobram* queijos, pois o movimento de turistas para a região e para o litoral gaúcho e catarinense é in-

tensificado. Contudo, ainda que consigam comercializar o produto, os canais e estratégias estão marcados pela informalidade e pelo risco de apreensão.

As estratégias e os canais de comercialização acessados pelos produtores são diversos e emergem de acordo com as condições de cada produtor. Vale ressaltar que foram construídos ao longo do tempo, consolidando-se também após o estigma da clandestinidade, ou seja, após os anos 1950, quando foi instituído a legislação que rege a circulação e comercialização de produtos de origem animal no Brasil.

São caracterizadas, a seguir, algumas das estratégias utilizadas para comercializar o Queijo Serrano:

(a) Comercialização em estabelecimentos comerciais no município produtor

A comercialização nos próprios municípios produtores ocorre em estabelecimentos comerciais, situação amplamente encontrada no município de Bom Jesus, onde quase todos os estabelecimentos comerciais, classificados localmente como supermercados, possuem queijos para ser comercializados.

Assim, para além dos aspectos normativos que teoricamente impediriam o Queijo Serrano de ser comercializado num estabelecimento comercial, visto que, é um produto informal, encontram-se facilmente queijos nas prateleiras dos mercados da região. Tal situação reforça a importância das redes de conhecimento estabelecidas, Krone (2009, p. 89) salienta que

o Queijo Serrano comercializado nos mercados locais não possui qualquer marca ou rótulo que identifique o nome do produtor, entretanto podemos evidenciar que existe uma forte ligação entre produtor e produto. Mesmo que não haja nenhum elemento visual que identifique o nome do produtor, nos mercados locais o queijo é frequentemente adquirido pelos consumidores através do nome e reputação do produtor e do produto.

Na maioria dos estabelecimentos comerciais, os produtores entregam o queijo diretamente no local, sem intermediação, e em muitos casos, a remuneração ao produtor é feita *a troco*. A expressão *a troco* configura que o pagamento do queijo será feito por meio de compras no próprio estabelecimento onde o queijo é comercializado. Assim, ao entregar o queijo no estabelecimento, o produtor poderá adquirir o valor auferido na venda em mercadorias do próprio estabelecimento. Tal situação, embora comum, desagrada os produtores, pois prefeririam receber em dinheiro e adquirir seus mantimentos no local que lhes conviesse. Cabe lembrar que, como abordado por Krone (2009) e Cruz (2012), nos Campos de Cima da Serra, o valor recebido pela venda do queijo é quase sempre utilizado para aquisição de remédios para a família, material escolar para os estudantes, produtos veterinários e principalmente do *rancho*, expressão que caracteriza os produtos alimentícios não produzidos na propriedade e necessários para o dia a dia das famílias.

(b) Comercialização na propriedade

A comercialização feita diretamente na propriedade também

é bastante comum. Nesse caso, os consumidores dirigem-se aos estabelecimentos produtores ou encomendam o queijo por meio de algum parente ou amigo que esteja de passagem na região. São volumes pequenos, pois são adquiridos para o gasto, ou seja, para consumo próprio.

A ascensão do turismo na região, principalmente no município de São José dos Ausentes, e consequente maior trânsito de turistas, tem facilitado a comercialização do queijo nas propriedades. Diferentemente de quem comercializa com intermediários, na venda na propriedade, o preço é significativamente melhor. No período de realização da pesquisa a campo, no inverno de 2013, quem comercializava com intermediação recebia entre 10 e 11 reais o quilo de queijo. Para aqueles que contavam com a possibilidade de comercializar diretamente na propriedade o preço variava entre 14 e 20 reais. A variação se deve principalmente à localização da propriedade, pois algumas se situam em rotas de turismo ou próximas às rodovias, fator que facilita o acesso dos consumidores.

(c) Comercialização na região ou em regiões próximas

O acesso do queijo a regiões próximas pode ser feito pela família produtora ou por intermediários. Quando é feito pelas próprias famílias produtoras, pode ser facilitada por laços de parentesco ou amizade. Assim, os parentes de produtores que residem na região de Caxias, ao visitar a região dos Campos de Cima da Serra, costumam levar algumas peças de queijos para presentear ou para vender. Disso surgem alguns canais de comercialização, como é o caso da família de Helda.

Daí, tinha meu filho que morava em Farroupilha, fui passear lá e vendi cinco forminhas de queijo, mas olha, na hora eu peguei freguesia (sogra de Helda – Bom Jesus).

No exemplo de Helda, após vender por quinze anos para intermediários, há cinco anos a família comercializa no município de Farroupilha e entrega o produto diretamente nas casas dos compradores (fregueses) e em alguns estabelecimentos comerciais. Nesse caso, comercializa inverno e verão, possuindo gado com aptidão leiteira e casa de queijo modernizada, com a utilização de utensílios de inox e prensa industrial.

(d) Novas estratégias

Atualmente, fruto da valorização que os produtos artesanais têm recebido, alguns produtores estão enviando seus queijos para uma loja especializada em queijos, em São Paulo. O produto vai via correio e o comprador, além de pagar 50% a mais pelo produto, ainda arca com as despesas de transporte.

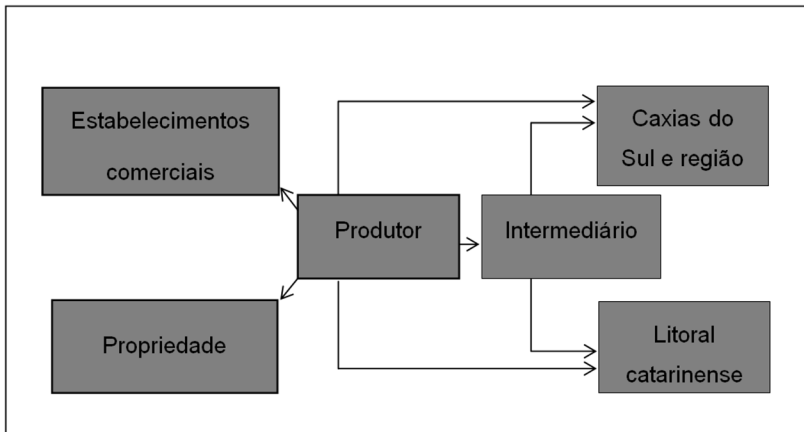
Algumas experiências pontuais apoiadas pelo serviço de extensão rural estão sendo desenvolvidas, como a participação dos produtores na Feira da Agricultura Familiar, durante a Expointer — tradicional Feira Agropecuária realizada na região metropolitana de Porto Alegre — e a realização da I Festa do Queijo Artesanal Serrano, juntamente com a Festa da Gila, no município de Bom Jesus, conforme Figura 27.



Figura 27 – Queijo sendo comercializado na 8ª Festa da Gila e I Festa do Queijo Artesanal Serrano em Bom Jesus

As experiências de comercialização em eventos têm seu impacto maior na divulgação e visibilidade do produto. Contudo em termos de comercialização beneficiam uma minoria, pois só são admitidos para a comercialização os produtos que possuem o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), os produtores não legalizados podem apenas expor os produtos, sem contudo comercializá-los. Nesses locais, os produtores comercializam queijo a preços superiores aos normalmente praticados nas rotas tradicionais de comercialização.

O Quadro 4 mostra, de modo esquematizado, como ocorre o acesso aos principais canais de comercialização do Queijo Serrano.



Quadro 4 – Fluxograma da comercialização do Queijo Serrano

Fonte: Elaboração da autora

Além dessa diversidade de canais de comercialização, caracterizada pela presença do produtor num processo de comercialização direta, nos Campos de Cima da Serra, similarmente ao que ocorre na região de Serro, existe a comercialização feita pelo atravessador. A respeito desse ator tão controverso será discutido a seguir.

ATRAVESSADOR, INTERMEDIÁRIOS, TROPEIROS DE QUEIJS

A figura do intermediário, assim como no sistema do Queijo

do Serro, também é bastante presente no sistema do Queijo Serrano e se constitui em elo importante para que os queijos circulem nas regiões. Cabe lembrar que, no início da ocupação da região, os queijos eram comercializados principalmente pelos tropeiros que, ao levar suas tropas, transportavam o Queijo Serrano para ser comercializado ou trocado por mantimentos. Embora com lógicas distintas, os atuais comerciantes de queijos têm função análoga à dos antigos tropeiros (KRONE, 2009).

Comparativamente a Minas Gerais, durante a pesquisa, o acesso aos comerciantes de queijos foi consideravelmente mais fácil nos Campos de Cima da Serra. A impressão é que no Rio Grande do Sul não existe tanto constrangimento e que os vendedores de queijos sentem-se menos ameaçados e têm pouca percepção da ilegalidade de seu trabalho. Talvez o fato da pesquisadora ser nativa da região também possa ter facilitado essa aproximação. Em termos de números, são menores se comparados ao estado mineiro, contudo são bastante significativos para a comercialização dos queijos no contexto dos Campos de Cima da Serra.

Existem diferentes tipos de intermediários, os mais antigos são mais estruturados, possuem depósitos de queijos em casa e são responsáveis por volumes maiores de comercialização, em geral já possuem tradição no comércio de queijos e praticam a atividade há mais de 30 anos. A maioria busca os queijos nas propriedades ou, dependendo da condição do produtor, o queijo também pode ser entregue na casa do atravessador.

Conforme já mencionado, os principais intermediários que comercializam queijos há muito desenvolvem a atividade na região,

sendo assim, já possuem fregueses fixos e são conhecidos nas regiões em que atuam, construindo com seus fregueses processos marcados pela confiança e proximidade. Possuem depósitos junto a suas residências, nesses locais armazenam o Queijo Serrano para posteriormente prepará-lo para ser transportado para as regiões de venda final. Esse preparo, em geral, inclui lavagem e escovação da parte externa buscando obter uma cor uniforme e melhor aparência. Na Figura 28 verifica-se um depósito de queijo.



Figura 28 – Depósito de queijos

A forma de remuneração aos produtores é bastante variada, como se pode identificar no depoimento a seguir:

Mas isso eles [os produtores] já estão acostumados, já é uma parceria assim, que eles já sabem que esses mais antigos e tal então às vezes eles se apuram [precisam de dinheiro] e “tu pode me arrumar hoje um dinheiro porque eu tenho que pagar e

tal”, daí eu arrumo, “dá aí esse cheque aí tu me dê com menos dias porque eu estou precisando”, então também. Aí aqueles que não estão apertados, que não precisam, me dão com 15 dias, 30 dias, porque quando a gente vai vender, meu caso em Caxias, dificilmente tu vai receber dinheiro. Funciona como qualquer outro comércio. Daí tu vai, chegam lá e tu entrega os cheques pré-datados de terceiros e tal, né? (Bartolomeu – Bom Jesus).

Por se tratar de um produto informal, a comercialização de Queijo Serrano é fortemente marcada pelo risco da apreensão do produto no momento de seu transporte e comercialização. No caso da comercialização com intermediação, esse risco é transferido ao comerciante de queijos. Krone (2009) atribui aos produtores dos Campos de Cima da Serra uma característica descrita pela literatura sobre o campesinato clássico, qual seja, a aversão ao risco. Segundo o autor que utiliza os argumentos de Scott (1976), ao não querer correr o risco de comercializar um produto informal, os produtores de queijo se sujeitam à figura do atravessador que fará por eles a comercialização e correrá os riscos de ser surpreendido. Segundo Abramovay (1992), que discute a visão de Michael Lipton (1968), aversão ao risco é uma das características que identificam a lógica camponesa, para quem a reprodução da família camponesa estará sempre em primeiro plano. Assim o agricultor tradicional não correrá riscos, ainda que representem um incremento de lucro, caso a obtenção desses lucros adicionais possam significar o comprometimento da unidade familiar.

Na região dos Campos de Cima da Serra, do mesmo modo que ocorre na região de Serro, a comercialização feita por atraves-

sadores também é parte integrante do sistema do Queijo.

CAMINHOS E DESCAMINHOS DA COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJOS ARTESANAIS DE LEITE CRU

A reflexão a respeito do processo de comercialização dos dois queijos estudados deixa evidente algumas distinções, mas também algumas semelhanças no processo de comercialização dos queijos, conforme será discutido na sequência. Antes de tudo é preciso ter presente as distintas escalas de produção dos dois sistemas, pois embora não se tenha dados quantitativos atualizados, é possível identificar que a produção de queijos na região de Serro é muito superior à produção de queijos nos Campos de Cima da Serra, ainda que para ambas as regiões, os queijos, cada um a seu modo, sejam centrais na reprodução dos modos de vida a que cada grupo se encontra associado.

No sistema do Queijo do Serro, identifica-se que a comercialização ocorre preponderantemente por circuitos impessoais, nos quais o contato direto entre produtor e consumidor, proporcionalmente ao volume produzido, raramente ocorre. Em alguns casos, observou-se a comercialização feita pelos produtores que entregam de porta em porta, para fregueses fixos, ou com acordos com varejistas em outras cidades. Contudo, a maioria não tem domínio sobre o processo de comercialização do queijo, seja ela feita pela Cooperativa, seja pelos intermediários.

Todavia, tampouco no caso de Serro se pode afirmar que se

trate de um processo de fato impessoal, característico de contexto em que tenha ocorrido rompimento entre produção e consumo, mas uma situação intermediária. Neste aspecto, o processo de comercialização dos dois queijos quando feito via intermediação, se assemelha, pois em ambos os casos a aproximação entre produtor e consumidor é feita via reputação dos queijos, ainda que vinculada a processos de intermediação.

No caso específico da região de Serro, cabe lembrar que o Queijo do Serro foi registrado como uma Indicação Geográfica em 2011, conforme abordado no capítulo sete, depois que uma série de esforços institucionais e recursos foram empreendidos. Tal situação, porém, não alterou em nada os processos de comercialização do queijo, que, com raras exceções, continua sendo comercializado da mesma maneira, qual seja, via atravessadores e via Cooperativa do Serro. É curioso identificar que, embora exista uma Cooperativa tradicional na região, cujo propósito é a comercialização do Queijo do Serro, a entidade não fomentou o processo de desenvolvimento da Indicação Geográfica e se não o fez é porque de alguma maneira os benefícios carreados pela instituição de uma IG não convergem com as necessidades identificadas pela Cooperativa, pelo menos no que tange à comercialização do queijo. Uma hipótese para a não promoção da IG pela Cooperativa é o fato de que “do Serro” é também uma marca apropriada pela Cooperativa do Serro e que comercializa não só queijo artesanal, mas diversos tipos de queijos industriais, como o queijo Minas Padrão, produzidos pela empresa e mostrados na Figura 29.



Figura 29 – Marca “do Serro” em queijos industrializados

Possivelmente a implantação e consolidação de uma IG trouxesse algum conflito a esse respeito e a possibilidade da restrição da marca “do Serro” apenas para os produtos artesanais. O fato é que a incorporação do selo da IG e consequentemente fomento para que os produtores associados adotem o caderno de normas, não parece ser uma estratégia interessante e que deva ser acionada neste momento. Assim, apesar de todos os esforços para a obtenção da Indicação Geográfica Queijo Minas Artesanal/Serro, os queijos tradicionais da região à época da pesquisa, continuavam sendo comercializados pelos circuitos pelos quais sempre circularam.

Em estudo sobre valorização de produtos tradicionais portugueses, Almeida e Morais (2001) lembram que, após o registro das Indicações Geográficas, o passo seguinte deveria ser a busca de

estratégias comerciais diferenciadas. Nos casos estudados, segundo os autores, isso não aconteceu e, tal qual ocorre com o Queijo do Serro, continuou-se a escoar o produto pelos canais comerciais antes instalados, correndo-se o risco de perder todo o incremento de preço possível por meio da valorização do produto com Indicação Geográfica. Assim,

o fato de certificar um produto [via IG] não é suficiente para a sua valorização. É necessário saber vendê-lo de forma diferente, é necessário informar o consumidor da especificidade e genuinidade dos produtos. É necessário criar e fidelizar o consumidor ao produto (ALMEIDA e MORAIS, 2001, p. 07).

Na região de Serro, aparentemente o processo de fidelização dos consumidores ocorre via reputação dos queijos, assim um processo de IG sob o ponto de vista comercial, faria mais sentido para o caso de consumidores que desconhecem a procedência do produto. Nesse quadro ações com vistas à inserção em novos mercados demanda aperfeiçoamento do processo organizativo da região. Nesse aspecto, o caso do Queijo do Serro se assemelha ao relatado por Almeida e Morais (2001), sobre a castanha portuguesa, que, embora bastante valorizada em termos comerciais, apresenta grandes dificuldades organizativas, que não têm permitido retirar preço adicional em decorrência da Denominação de Origem Protegida obtida. No caso português, assim como ocorre com o Queijo do Serro, em virtude do escoamento garantido do produto, poucos têm sido os esforços para vendê-lo melhor com base na utilização das Indicações Geográficas.

No que se refere ao Queijo Serrano, as relações de proximidade e confiança entre produtores e consumidores, ou entre comerciantes, varejistas e consumidores, estão presentes e são determinantes para a circulação dos queijos. São elas que estão presentes na maioria dos processos de inserção mercantil do Queijo Serrano. Ainda que nem todos os consumidores conheçam os produtores e os locais de produção, contudo, nos pequenos municípios, como lembra Cruz (2009), a fama dos bons queijos tende a ser reconhecida por uma coletividade. A autora afirma ainda que,

diferentemente de processos em curso em alguns países europeus, notadamente aqueles em que formas de conhecimento tradicional e relações de proximidade entre produção e consumo foram mais afetados pelo processo de industrialização e distribuição de alimentos, em contextos como o do Queijo Serrano, as redes locais de produção e consumo não são novidade e nem precisariam ser reconstruídas, uma vez que esse modo de comercializar, em que as relações de proximidade balizam e legitimam a qualidade dos produtos, estão instituídas (CRUZ, 2012, p. 206).

A análise do sistema de produção do Queijo Serrano evidencia um produto com profundos vínculos com a região de origem, podendo ser identificado como um produto “situado” territorialmente, ou seja, um produto que possui relações nítidas com o ambiente biofísico e social no qual se encontra inserido (PECQUEUR, 2006). Essa situação traz elementos para pensar a valorização do Queijo Serrano conectada com outros elementos presentes na região dos Campos de Cima da Serra.

Pecqueur(2006) discute a valorização dos recursos de um território ou região afirmando que existem inicialmente dois modelos de valorização: o modelo do *bundle*, no qual os bens e serviços são oferecidos ao consumidor na forma de lote, com um preço único, em que os valores dos bens individualmente encontram-se mascarados. O *bundle* é entendido como uma técnica comercial. Outro é o modelo AOC (Denominação de Origem Controlada), que consiste em uma estratégia de valorização territorial de um dado bem. A experiência de Serro com a IG na modalidade Indicação de Procedência traz elementos para pensarmos que, no caso do Queijo Serrano, não seja necessário e provavelmente nem viável a institucionalização de uma IG independente da modalidade, conforme se abordou no capítulo anterior. Todavia, o que interessa é pensar esse modelo como estratégia e racionalidade a ser instituída, pois aspectos como localidade, assim como tradição e história tendem a ser elementos de valorização para o consumidor.

Pecqueur (2006) propõe a construção de um terceiro modelo de valorização de bens e serviços chamado de modelo da Cesta de Bens Territorializados, que toma emprestado dos outros dois modelos alguns aspectos. Do modelo *bundle* ele se assemelha por se tratar de uma oferta de bens composta, enquanto do modelo AOC ele se aproxima por se tratar de bens territorialmente situados. Nas palavras de Pecqueur (2006, p. 146), as principais características da Cesta de Bens e serviços são:

- i) um conjunto de bens e serviços complementares, que se fortalecem nos mercados locais; uma combinação de bens privados e públicos, que convergem para a elaboração de uma imagem e de

uma reputação de qualidade territorial e finalmente iii) uma organização interativa entre os produtores da cesta (clube), visando internalizar a renda de qualidade territorial.

No caso do Queijo Serrano as duas primeiras características são mais evidentes, contudo, o autor adverte que, mais que um modelo puro, a Cesta de Bens refere-se a uma construção cognitiva que busca a valorização de diversos produtos. A cesta pode ser constituída por produtos e serviços originários de diferentes produtores, mas que compartilham um mesmo território, e seu consumo não é necessariamente simultâneo.

Para Acampora e Fonte (2007), a estratégia de Cesta de Bens trata-se de uma estratégia bidimensional, pois, enquanto um produto específico valoriza um conjunto de bens do território, ele também será valorizado pelo conjunto. Ainda, a estratégia pode promover o território para o exterior, assim como, por meio do bem, fortalecer uma cultura local com base na reativação econômica regional e aumentar a autoestima das pessoas e organizações.

Na prática, parece que esse é um caminho que pode ser desenvolvido na realidade dos Campos de Cima da Serra, situação em que os consumidores de Queijo Serrano passariam a ser vistos como vetores do processo. O intenso fluxo de pessoas entre regiões vizinhas é marcado não apenas por aqueles turistas estranhos à região, para os quais os hábitos e costumes locais fazem parte de uma realidade distinta da sua, mas também por pessoas que vão e voltam “a passeio” visitar parentes, especialmente “filhos da terra” que se encontram hoje em outras regiões, notadamente Caxias do Sul e região metropolitana, e que, ao voltar para os Campos de

Cima da Serra, procuram consumir seus símbolos, sua cultura e, sobretudo, a comida que os aproxima do lugar.

A Figura 30 abaixo mostra, com imagens dos Campos de Cima da Serra, um conjunto de bens e serviços que podem ser pensados isoladamente, mas que formam um conjunto cujo valor extrapola a soma dos bens individualmente.

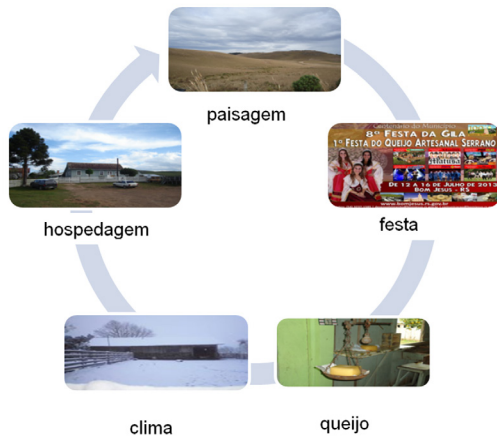


Figura 30 – Representação de bens e serviços dos Campos de Cima da Serra

Fonte: Elaboração da autora

Assim, o contexto paisagístico com forte apelo turístico marcado pelo ambiente natural, com destaque para o clima, e por possibilidades de hospedagens em meio aos espaços rurais formam um conjunto de bens. Tais bens associados ao contexto de

produção do queijo configuram uma Cesta de Bens e Serviços que compõem uma oferta diferenciada na qual os atributos regionais associados ao Queijo Serrano, como um produto situado territorialmente, podem se constituir em uma estratégia a ser fortalecida na região.

Nos dois casos, região de Serro e Campos de Cima da Serra, a valorização dos queijos passa pela potencialização dos ativos da região, a exemplo do clima e festividades e fortalecimento das organizações de produtores, levando em consideração seus anseios e visões de mundo. Muito além da dificuldade de comercializar seus produtos, as regiões necessitam de estratégias que permitam a circulação formal dos queijos levando em consideração os aspectos relacionados à cultura local e aos modos de vida das regiões.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A alimentação em seus diversos enfoques tem se constituído em tema atual e de interesse para diferentes áreas do conhecimento. Questões ambientais, culturais, políticas e associadas à saúde apresentam-se vinculadas a análises acerca do consumo alimentar contemporâneo.

A tendência atual de valorização da origem dos alimentos emerge como um contraponto à homogeneização do setor alimentar, à industrialização, à artificialização da comida e à separação entre os espaços de produção e de consumo de alimentos a que a sociedade está sujeita. Assim, para além das discussões que abordam os aspectos nutricionais dos alimentos, cresce a demanda por produtos capazes de explicitar elementos como tradição, cultura e história de uma região. Em consequência do aumento da procura desses produtos por parte dos consumidores, intensificam-se ações governamentais que têm como objetivo salvaguardar, proteger e promover os produtos alimentares tradicionais. Nesse quadro, o Estado passa a atuar em determinados contextos rurais e a propor ações que visam à preservação de determinados sistemas

produtivos. Os instrumentos mais utilizados para a valorização formal dos produtos alimentares tradicionais são o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial (RBCNI), a Indicação Geográfica e, como ação estruturante, a formalização dos produtos, via legislações. A utilização desses instrumentos, quando aplicados à realidade da produção tradicional, necessita considerar que se trata de contextos caracterizados por uma grande diversidade de elementos, expressos nas matérias-primas, nos utensílios, na forma de elaborar os produtos e nos saberes que são, em última instância, patrimônios de uma coletividade.

Os sistemas do Queijo do Serro e do Queijo Serrano, analisados nesta pesquisa, são emblemáticos para o estudo da valorização formal de produtos alimentares tradicionais, pois, além de serem produtos com reputação e notoriedade reconhecidas por seus produtores e consumidores, estão relacionados a modos de vida específicos de suas regiões de origem e se constituem em elos que unem natureza, cultura, tradição e história das serras de Minas Gerais e dos Campos de Cima da Serra no Rio Grande dos Sul.

Conforme discutido no decorrer da tese, os saberes inerentes a uma tradição, ainda que pertencentes a um passado longínquo e transmitidos de geração em geração necessitam de uma ancoragem no presente para continuar existindo. São técnicas aprendidas, conectadas a utensílios herdados, que se encontram associadas desde o início da produção dos queijos, em algum momento do passado, das regiões de origem. Ancorados em porções materiais, os saberes são transmitidos ao longo do tempo e, uma vez que foram reproduzidos, entende-se que de alguma maneira fazem sentido para as famílias produtoras no presente.

Nesse contexto, a noção de sistema cultural associada ao RBCNI pode contribuir para que o bem registrado — no caso deste estudo, os queijos — seja valorizado de forma integral, buscando a conjunção de elementos materiais àqueles classificados no campo imaterial do patrimônio. A dissociação de elementos materiais e simbólicos pode trazer consequências negativas para os sistemas dos queijos, pois propicia a erosão de saberes contribuindo para que características essenciais, que lhes trouxeram prestígio e notoriedade, sejam perdidas. A noção de agência utilizada para compreender o papel dos utensílios nos sistemas alimentares tradicionais traz elementos para perceber que nos sistemas tradicionais os utensílios não podem ser substituídos por outros objetos de igual função, pois seu desempenho não é apenas funcional. Os objetos atuam, agem e, juntamente com os homens, trabalham na elaboração dos produtos e conseqüentemente na manutenção das tradições.

O registro como patrimônio imaterial também é uma forma de o Estado, juntamente com o grupo social envolvido com aquele bem, indicar que aquele sistema é parte integrante da nossa cultura e, por isso, merece um esforço institucional para sua preservação. Confere prestígio aos produtores envolvidos em sua elaboração e à região onde se encontra inserido. Todavia, ações de registro devem ser associadas a outras articulações que permitam avançar de um processo declaratório para uma situação que confira direitos diferenciados aos produtores envolvidos em sua preservação. Cabe lembrar que na maioria das vezes os bens culturais, quando constituídos por alimentos, estão sujeitos à legislação que rege a produção de alimentos no país, a qual geralmente possui orienta-

ções antagônicas às práticas tradicionais.

O Plano de Salvaguarda, passo seguinte ao registro de um bem, pode atuar como norteador de estratégias futuras e se constitui em oportunidade de registrar as distintas ações a serem desenvolvidas por uma coletividade e que contribuem para a manutenção de elementos essenciais relativos àquele bem. Contudo, por serem bens culturais, os sistemas alimentares tradicionais não se encontram cristalizados, nem estáticos, mas sujeitos a transformações e mudanças que são interpretadas e devem fazer sentido para os grupos envolvidos com aquela tradição, ou seja, seus guardiões. No caso específico dos utensílios tradicionais associados à produção de queijos, é preciso que sua presença seja enfatizada nos Planos de Salvaguarda dos produtos, auxiliando na aceitação dos seus usos. É preciso superar a ojeriza legal à madeira, uma vez que tal material é utilizado há séculos nas regiões e, como visto, tem papel fundamental nos processos que caracterizam, diferenciam e identificam a produção de queijos. Antes de tudo, é necessário compreender tais utensílios como partes integrantes de um sistema diferenciado e diverso, e que, por essa razão, precisam de legislações que contemplem suas características, em vez de descaracterizá-los arbitrariamente para que se enquadrem em normatizações.

As afirmações utilizadas pelos defensores das legislações que discriminam os produtos tradicionais e tantos outros alimentos elaborados em pequena escala, baseiam-se em um conceito estrito de qualidade, associada unicamente a aspectos sanitários e estruturas físicas de produção. Os argumentos que preconizam a exclusão da madeira dos espaços de produção, alegando que ela é prejudicial à qualidade dos alimentos, podem ser considerados

superados, pois há indícios suficientes de que a qualidade dos produtos está associada a distintos fatores, entre eles as práticas de higiene, e simplificá-la, atribuindo a responsabilidade unicamente a estruturas modernizadas e utensílios legalmente aceitos, é um caminho que não levará à qualidade dos produtos e nem ao aprimoramento dos processos. Ao contrário, quanto mais distante a legislação estiver das práticas tradicionais, mais obsoleta ela será, pois aprofundará um processo de exclusão e de não adesão dos produtores às normatizações.

Os argumentos que afirmam que há carência de pesquisas que garantam a segurança dos alimentos quando elaborados com utensílios tradicionais não se sustentam, pois atualmente existe um conjunto de informações geradas na academia que podem desconstruir normas que não abarcam as especificidades dos sistemas tradicionais e os contextos de produção nos quais eles estão inseridos. Além do conhecimento acadêmico, ainda existem os séculos de experimentação realizada ano após ano pelos produtores, talvez a maior fonte de conhecimento que se pode obter sobre determinado sistema produtivo. Nesse quadro, pesquisas futuras que tratem do tema dos utensílios tradicionais e das práticas cotidianas dos produtores, avaliando suas implicações no sistema produtivo, são importantes para interpretar, compreender e legitimar os conhecimentos gerados pelos anos de experimentação das famílias produtoras.

A informalidade à qual a maioria dos produtos e produtores encontra-se submetidos faz parte de um processo histórico excludente, que colocou à margem distintas manifestações da nossa cultura, a exemplo dos queijos, farinhas, doces e bebidas elabora-

dos de forma tradicional. Cabem às instituições de regulação, cuja missão é atuar junto a essas manifestações, uma ação pedagógica, que tenha em sua base a observação, compreensão e interpretação dos processos num sentido muito mais de acompanhamento e formação do que de fiscalização. Perseguir a informalidade, buscando submeter características dos sistemas tradicionais àquelas legalmente aceitas, é um caminho que não está obtendo resultados no sentido de incluir, conhecer e valorizar os produtos tradicionais. Ao contrário, aprofunda um processo de exclusão, no qual uma minoria consegue acessar, enquanto a quase totalidade dos produtores e suas famílias continua na informalidade.

Além do RBCNI, outro instrumento que tem sido acessado de forma ascendente para a valorização dos produtos tradicionais no Brasil é a Indicação Geográfica, seja ela na modalidade Indicação de Procedência (IP) ou Denominação de Origem (DO). Assim diversos esforços estão sendo empreendidos para que o Brasil, a exemplo do que há muito ocorre na Europa, desenvolva esse instrumento da propriedade intelectual para preservar seus produtos tradicionais. A perspectiva apresentada pelos órgãos de fomento às IGs no país é bastante otimista no que tange às possibilidades auferidas pelas IGs para o desenvolvimento das regiões rurais das quais os produtos tradicionais são originários. Contudo, o contexto de produção dos alimentos tradicionais no Brasil é bastante peculiar, marcado, entre outras características, pela diversidade inerente aos produtos, além da baixa escala de produção, em grande medida, associado à informalidade. Desse modo, no caso analisado, evidências empíricas indicam que os efeitos de uma IG não são automáticos e nem instantâneos e dependem de uma série de ações

que precisam ser previstas anteriormente ao processo de implantação da IG. Ainda que a constituição de uma IG seja uma oportunidade de organização dos sistemas produtivos e dos produtores envolvidos nos processos, é preciso analisar se sua implantação irá atender às necessidades e aos anseios dos produtores. Em geral, as justificativas para a implantação de uma IG estão relacionadas a possibilidades de acessar novos mercados; entretanto, no caso estudado, verificou-se que a maior demanda dos sistemas é por formas de estabelecer-se nos mercados tradicionais de maneira mais estável, sendo que a produção em pequena escala, característica da grande maioria dos produtores tradicionais, dificilmente possui meios para ampliar tão significativamente sua produção que lhes permitissem ampliar seu campo de atuação comercial. Nesse quadro, torna-se especialmente importante que primeiramente se criem condições para que os sistemas tradicionais possam superar o estigma da informalidade conferida pela legislação sanitária, para que num segundo momento possa se construir, juntamente com os produtores e suas famílias, estratégias para valorização dos produtos que estejam em sintonia com suas reais demandas.

Tanto o RBCNI como a IG podem se constituir em instrumentos que, auxiliem no reconhecimento de determinados sistemas alimentares para que as leis que regem a produção de alimentos no Brasil possam efetivamente compreender as distinções desses sistemas em relação a outros produzidos em escala industrial. Assim será possível particularizar as ações e, conseqüentemente, os aspectos normativos, buscando formas de preservar tais sistemas por meio de leis que trate de forma distinta, àqueles que são profundamente diferentes.

Como discutido ao longo do trabalho, a maior parte da circulação e da comercialização dos queijos é realizada na informalidade, característica que se incorporou aos sistemas, que, nessa condição, têm se desenvolvido através dos anos. Ainda assim, os produtores criam estratégias para sobreviver a situações às quais eles não podem se opor, desenvolvendo táticas que, de certa forma, lhes conferem autonomia, pois, estando à margem de determinados padrões, têm possibilidade de escolha e, em certa medida, independência.

O Estado brasileiro tem mobilizado instituições e esforços para que seus sistemas culturais, entre eles os alimentares, sejam valorizados e preservados. Contudo, esses esforços precisam ser conjugados entre as diferentes instituições envolvidas nos processos, evitando assim orientações antagônicas.

Por fim, propõem-se pactos institucionais que possam ser acordados entre os diferentes atores envolvidos para que os processos de salvaguarda e proteção possam avançar no sentido da manutenção não só dos produtos alimentares tradicionais, mas principalmente dos modos de vida criados e reconstruídos a partir deles.

REFERÊNCIAS

ABRAMOVAY, Ricardo. **Paradigmas do capitalismo agrário em questão**. São Paulo: Hucitec, 1992.

ACAMPORA, Teresa; FONTE, Maria. Productos típicos, estrategias de desarrollo rural y conocimiento local. **Ópera**, Bogotá, n.07, p.191-212, 2007.

AGUILAR CRIADO, Encarnación; ANJOS, Flávio Sacco dos; CALDAS, Nadia Velleda. Productos locales, calidad y diversificación: nuevas estrategias de desarrollo en el mundo rural de España y Brasil. **Estudios Sociológicos**, México, v.XXIX, n.85, p.189-214, 2011.

ALMEIDA, Celestino; MORAIS, Lina. A conflitualidade nos processos de valorização dos produtos tradicionais. In: Coloquio Hispano-Portugués de Estudios Rurales, 4. Santiago de Compostela. **Anais...** Santiago de Compostela, 2001. p.1-14.

ALVES, Háttila do Espírito Santo. **A percepção das comunidades**

extrativistas e artesanais do CE (corredor ecológico) Jalapão sobre a sustentabilidade da exploração do capim dourado (*Syngonantusnitens*). 2008.190 f. Dissertação (Mestrado em Planejamento e Gestão Ambiental) – Programa de Pós-Graduação em Gestão Ambiental, Universidade Católica de Brasília, Brasília, 2008.

ALVES, Ana Cláudia Lima e. A comida como patrimônio cultural. **Revista de Economia Agrícola**, São Paulo, v.58, n.1, p.73-86, 2011.

AMBROSINI, Larissa Bueno. **Sistema agroalimentar do Queijo Serrano:** estratégia de reprodução social dos pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra – RS. 2007. 194 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

ANTUNIASSI, Maria Helena Rocha. Os núcleos de reforma agrária como espaço de integração social: o caso da família Pereira. In FERREIRA, A. D. D.; BRANDENBURG, A., (org.). **Para pensar outra agricultura.** Curitiba: Ed. UFPR, 1998.

ARANTES NETO, Antonio Augusto. Apresentação. **Revista do patrimônio Histórico e Artístico Nacional** – Patrimônio imaterial e biodiversidade, Brasília, n.32, p.5-11, 2005.

BAITER, Sharon *et al.* Epidemic nephritis in Nova Serrana, Brazil. **The Lancet**, v.355, n.9217, p.1776-1780, 2000.

BARBOSA, Livia. Tendências da alimentação contemporânea. In: PINTO, Michele de Lavra; PACHECO, Janie K. **Juventude, consumo & educação 2**. Porto Alegre: ESPM, 2009. p.15-64.

BARNES, John Arundel. Redes sociais e processo político. In: FELDMAN-BIANCO, Bela (Org). **Antropologia das sociedades contemporâneas**. São Paulo: Ed. Global Universitária, 1987. p.159-93.

BARROS, Benedita da Silva; BELAS, Carla Arouca (Coord.). **Curso de introdução à propriedade intelectual**. Belém, PA: Museu Paraense Emílio Goeldi e Assessoria Jurídica e Propriedade Intelectual. 2004.

BELAS, Carla Arouca. A propriedade intelectual no âmbito dos direitos difusos. In: TEIXEIRA, João Gabriel L.C.; GARCIA, Marcos Vinícius; GUSMÃO, Rita. **Patrimônio imaterial, performance cultural e (re)tradicionalização**. Brasília: Transe, 2004, p.190-202.

BÉRARD, Laurence; MARCHENAY, Philippe. Biodiversidade e indicação geográfica: produções agrícolas e alimentos locais. **Revista do patrimônio Histórico e Artístico Nacional** – Patrimônio imaterial e biodiversidade, Brasília, n.32, p.80-93, 2005.

BOWEN, Sarah; ZAPATA, Ana Valenzuela. Geographical indications, terroir, and socioeconomic and ecological sustainability: The case of tequila. **Journal of Rural Studies**, v.25, n.1, p.108-119, 2009.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Plantar, colher, comer**: um estudo sobre o campesinato goiano. Rio de Janeiro: Ed. Graal, 1981. 181 p.

BRASIL. **Decreto lei nº 25 de 30 de novembro de 1937**. Organiza a proteção do patrimônio histórico e artístico nacional. Brasília, DF, 1937. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/del0025.htm>. Acesso em 30 mar. 2014.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Brasília, DF, 1988. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm>. Acesso em: 27 jul. 2011.

BRASIL. **Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996**. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Brasília, DF, 1996. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9279.htm>. Acesso em: 27 jul. 2011.

BRASIL. **Portaria nº 146, de 07 de março de 1996**. Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos. Brasília, DF, 1996. Disponível em: <<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=1218>> Acesso em: 27 jul. 2011.

BRASIL. **Lei nº 9.712, de 20 de novembro de 1998**. Altera a Lei no 8.171, de 17 de janeiro de 1991, acrescentando-lhe dispositivos referentes à defesa agropecuária. Brasília, DF, 1998. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9712.htm> Acesso em: 27 jul. 2011.

BRASIL. **Decreto nº 3551 de agosto de 2000**. Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências. Brasília, DF, 2000. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/D3551.htm> Acesso em: 27 jul. 2011.

BRUCH, Kelly Lissandra. A legislação brasileira sobre indicações geográficas em face das experiências internacionais. In: NIEDERLE, Paulo. André. **Indicações geográficas: qualidade e origem nos mercados alimentares**. Porto Alegre: Ed.UFRGS, 2013. p.125-150.

CALLIARI, Maria Alice Camargo. Proteção às indicações geográficas: a experiência brasileira. In: 12º Seminário Latino-Iberoamericano de Gestion Tecnológica-Altec. Buenos Aires: ALTEC, 2007.

CANAU, Joël. **Memória e identidade**. São Paulo: Contexto, 2011. 219 p.

CASABIANCA, François *et al.* *Terroire* tipicidade. Dois conceitos chave para as indicações geográficas. In: NIEDERLE, P. A. **Indicações geográficas: qualidade e origem nos mercados alimentares**. Porto Alegre: Ed.UFRGS, 2013. p.201-226.

CERDAN, Claire; BRUCH, Kelly Lissandra; SILVA, A.Limada. (Org). **Curso de Propriedade Intelectual & Inovação no Agro-negócio: módulo II – indicação geográfica**. 2.ed. Brasília: MAPA; Florianópolis: SeaD/UFSC/FAPEU, 2010.

CERDAN, Claire. Indicações geográficas e estratégias de desenvolvimento territorial. In: NIEDERLE, Paulo André. **Indicações geográficas: qualidade e origem nos mercados alimentares.** Porto Alegre: Ed.UFRGS, 2013. p.125 -150.

CERTEAU, Michel de. Introdução geral. In: CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano.** 18. ed. Tradução de Ephraim Ferreira Alves. Petrópolis: Vozes, 2012. v. 1. Artes de fazer. p. 37-51.

CONNERTON, Paul. **Como as sociedades recordam.** Oeiras: Celta, 1999.

CONTRERAS H., Jesus. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível.** Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. p.129 - 145.

COSTA BEBER, Ana Maria. **Turismo rural, modos de vida em mudança e percepções do rural.** Um estudo a partir das práticas alimentares de famílias rurais em contexto de interação com turistas. 2012. 262f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural), Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2012.

COTRIM, Marcelo Souza. **Pecuária familiar na região da Serra do Sudeste do Rio Grande do Sul:** um estudo sobre a origem e a situação socioeconômica do pecuarista familiar no município de Canguçu/RS. 2003. 142 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural), Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2003.

CRISTÓVÃO, Artur. Mundo rural: entre as representações (dos urbanos) e os benefícios reais (para os rurais). In: RIEDL, M.; ALMEIDA, J. A.; VIANA, A. L.B. **Turismo rural: tendências e sustentabilidade**. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2002. p.81- 116.

CRUZ, Fabiana Thomé da. **Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais**: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra – RS. 2012. 287 f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural), Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2012.

CRUZ, Fabiana Thomé da; SGARBI, Jaqueline Sgarbi Santos. Reflexões sobre a Instrução Normativa nº 30, de 2013. **SertãoBras** [online]. Publicado em 5 de Setembro de 2013. Disponível em: <<http://www.sertaobras.org.br/queijo-2/reflexoes-sobre-a-instrucao-normativa-no-30-de-2013>>. Acesso em: 18 mar. 2014.

CUNHA, Manuela Carneiro da; ALMEIDA, Mauro Barbosa de (Org.). **Enciclopédia da Floresta**. O Alto Juruá: práticas e conhecimentos das populações. São Paulo: Companhia das Letras, 2002. p.11-30.

CUNHA, Manuela Carneiro da (Org.). **Revista do patrimônio histórico e artístico nacional**, n.32. 1ª Edição. Brasília: IPHAN, 2005.

DAROS, Marília. A prova do Queijo Serrano. In: RODRIGUES, Elusa Maria Silveira; MADEIRA, Jussara Lisboa; SANTOS, Lucila Maria Sgarbi; BARROSO, Véra Lucia Maciel (Org). **Bom Jesus e**

o tropeirismo no Cone Sul. Porto Alegre: EST, 2000. p.369-373.

DEBRET, Jean Baptiste. **Viagem Pitoresca e História do Brasil.** 4ª ed. São Paulo: Livraria Martins Editora, 1854. Tomo I.

DONLAN, Rodney. M.; COSTERTON, John William. Biofilms: Survival mechanisms of clinically relevant microorganisms. **Clinical and Microbiological Reviews**, Montana, v.15, n.2, p.167-193, 2002.

DÓRIA, Carlos Alberto. A economia política do *terroir*: o estado e a magia do produto. In: Seminário Pensando o consumo hoje. Novas abordagens, 2007. **Seminário...** São Paulo: ESPM/CAEPM, 2007, p.1-14.

DÓRIA, Carlos Alberto. Leite cru, sem ojeriza. **SertãoBras** [online]. Publicado em 30 de maio de 2011. Disponível em: <<http://www.sertaobras.org.br/queijo-2/sobre-segurana-alimentar/>>. Acesso em: 15 mar. 2014.

DÓRIA, Carlos Alberto. A “independência” do queijo de leite cru. **SertãoBras** [online]. Publicado em 10 de agosto de 2013(a). Disponível em: <<http://www.sertaobras.org.br/queijo-2/producao/a-independencia-do-queijo-de-leite-cru-e-o-tiro-no-pe-dos-mineiros/>>. Acesso em: 20 out. 2013.

DÓRIA, Carlos Alberto. O Estadão e o queijo minas de leite cru. **SertãoBras** [online]. Publicado em 9 de agosto de 2013(b). Disponível em: <<http://www.sertaobras.org.br/queijo-2/producao/o-estado-e-o-queijo-minas-de-leite-cru/>>. Acesso em: 20

out. 2013.

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. Comida de rua: estilo alimentar, temporalidade e sociabilidade nas ruas da cidade. In: Encontro Anual da Anpocs, 36. Águas de Lindóia, SP: **Anais...** Águas de Lindóia, SP, 2012. p.1-19.

EMATER-MG. Caracterização da Microrregião de Serro como produtora de Queijo Minas Artesanal, Serro, 2002.

EMPERAIRE, Laure; VELTHEM, Lúcia H. V.; OLIVEIRA, Ana Gita. Patrimônio cultural imaterial e sistema agrícola: o manejo da diversidade agrícola no médio Rio Negro, Amazonas. In: Reunião Brasileira de Antropologia, 26., 2008, Porto Seguro. Anais. Porto Seguro: ABA, 2008.

EMPERAIRE, Laure (Org.). **O sistema agrícola tradicional do Rio Negro**. Dossiê de Registros. Brasília: Ministério da Cultura, 2010.

FERREIRA, Éder G; FERREIRA, Célia L. F. Implicações da madeira na identidade e segurança de queijos artesanais. **Revista Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, n.381, p.13-20, 2011.

FERREIRA, Maria Letícia Mazzucchi; CERQUEIRA, Fábio Vergara; RIETH, Flávia Maria da Silva. O doce pelotense como patrimônio imaterial: diálogos entre o tradicional e a inovação. **Métis: história& cultura**, v.7, n.13, 2008.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro**: el gusto, la cocina y el cuer-

po. Barcelona: Anagrama, 1995. 440p.

FLORES, Murilo. A identidade cultural do território como base de estratégias de desenvolvimento – uma visão do estado da arte. **InterCambios**, n.64, 2006. Disponível em: <<http://www.rimisp.org/getdoc.php?docid=3736>>. Acesso em: 16 Abr. 2011.

FONSECA, Maria Cecília Londres. Sistemas agrícolas locais como patrimônio cultural. **Muito prazer, Brasil** [online]. Publicado em 12 de novembro de 2010. Disponível em: <<http://muitoprazer-brasil.blogspot.com/2010/11/maria-cecilia-londres-fonseca-sistemas.html>>. Acesso em: 24 Jul. 2011.

FROEHLICH, José Marcos. Indicações geográficas e desenvolvimento territorial – as percepções das organizações representativas da agricultura familiar na Espanha. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, ano 20, v.2, p.485-508, 2012.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Zahar, 1989. 213 p.

GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano**. Petrópolis: Vozes, 2009. v.2. Morar, cozinhar.

GIDDENS, Anthony. A vida em uma sociedade pós-tradicional. In: BECK, Ulrich; GIDDENS, Anthony; LASH, Scott (Org.). **Modernização reflexiva: política, tradição e estética na ordem social moderna**. São Paulo: UNESP, 1997. p.73-133.

GIOVENARDI, Eugênio. **Os pobres do campo**. Porto Alegre: Tomo Editorial, 2003.

GOMES, João Carlos Costa; BORBA, Marcos Flávio Silva. A moderna crise dos alimentos: oportunidade para a Agricultura Familiar? **Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável**, Porto Alegre, n.03, p.1-18, 2000.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. Ressonância, materialidade e subjetividade: as culturas como patrimônios. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v.11, n.23, p. 15-36, 2005.

HAAS, Jaqueline Mallmann; FROEHLICH, José Marcos. Estratégias de qualidade de base territorial e commodities – o caso do arroz irrigado na Andaluzia e no Rio Grande do Sul. In: VI Congresso Internacional de Sistemas Alimentares Localizados, 6., 2013, Florianópolis, SC. **Anais...** Florianópolis: UFSC, 2013. p.2-27.

HALBWACCS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Centauro, 2004.

INSTITUTO NACIONAL DE PROPRIEDADE INTELECTUAL. **Resolução N° 75** de 28 de novembro de 2000. Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br/legislações>>. Acesso em: 20 mai. 2013.

KRONE, Evander Eloí. **Práticas e saberes em movimento: a história da produção artesanal do Queijo Serrano entre pecuaristas familiares do município de Bom Jesus (RS)**. 2006. 55f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Desenvolvimento Rural e

Gestão Agroindustrial). Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Encantado, 2006.

KRONE, Evander Eloí. **Identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra (RS):** práticas, saberes e modos de vida de pecuaristas familiares produtores do Queijo Serrano. 2009. 142 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2009.

KRONE, Evander Eloí; MENASCHE, Renata. **A diversidade como elemento de diferenciação e de valorização de produtos artesanais:** o caso do Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Cima da Serra. (RS), 2009. Disponível em: <http://www.ufrgs.br/pgdr/arquivos/698.pdf>. Acesso em: 12 jul. 2013.

KRONE, Evander Eloí; MENASCHE, Renata. Políticas públicas para produtos com identidade cultural: uma reflexão a partir do caso do Queijo Artesanal Serrano do sul do Brasil. In: VIII Congresso Latino-Americano de Sociologia Rural, Porto de Galinhas, 2010. **Anais...** Porto de Galinhas (PE): ALASRU, 2010. 1 CD R.

LAGARES, Léa; LAGES, Vinicius; BRAGA, Christiano Lima. **Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade:** indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios. Brasília: Sebrae, 2005. 273p.

LAGES, Vinicius; BRAGA, Christiano Lima. A origem geográfica como patrimônio. Implicações para políticas públicas e desenvolvimento de negócios. **Revista do Patrimônio Histórico e Artís-**

tico Nacional – Patrimônio imaterial e biodiversidade, Brasília, n.32, p.62-79, 2005.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura**. Um conceito antropológico. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1999.

LARAIA, Roque de Barros. Patrimônio Cultural. Conceitos e Implicações. In: TEIXEIRA, João Gabriel Lima Cruz.; GARCIA, Marcus Vinicius Carvalho; GUSMÃO Rita. (Org). **Patrimônio imaterial, performance cultural e (re)tradicionalização**. 1ª edição. Brasília: Transe/Ceam/Universidade de Brasília, 2004. p.12-18.

LORTAL, Sylvie *et al.* Tina wooden vat biofilm: a safe and highly efficient lactic acid bacteria delivering system in PDO Ragusano cheese making. **International Journal of Food Microbiology**, v.132, p.1-8, 2009.

MARTINS, José Manuel. **Características físico-químicas e microbiológicas durante a maturação do queijo minas artesanal da região do Serro**. 2006. 129 f. Tese (Doutorado em Ciências), Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2006.

MASCARENHAS, Gilberto; WILKINSON, John. Desafios institucionais e organizacionais ao desenvolvimento das IGs no Brasil. In: NIEDERLE, P. A. (Org.) **Indicações geográficas: qualidade e origem nos mercados alimentares**. Porto Alegre: Ed.UFRGS, 2013. p.281-285.

MENASCHE, Renata. **Os grãos da discórdia e o risco à mesa:** um estudo antropológico das representações sociais sobre cultivos e alimentos transgênicos no Rio Grande do Sul. 2003. 279 f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social. Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2003.

MENASCHE, Renata. Campo e cidade, comida e imaginário: percepções do rural à mesa. *Ruris*, Campinas, v.3, n.2, p.195-218, 2010.

MENESES, José Newton Coelho de. **Queijo Artesanal de Minas:**patrimônio cultural do Brasil. Dossiê interpretativo. v.1. Belo Horizonte: Ministério da Cultura, 2006. 139 p.

MERGAREJO NETTO, Marcos. O Mercado Central de Belo Horizonte: entre queijos e sabores. **Geograficidade**, v.2, n.1, p.53-67, 2012.

MINAS GERAIS. **Lei nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002.** Dispõe sobre o processo de produção do Queijo Minas Artesanal e dá outras providências. Belo Horizonte, MG, 2002. Disponível em: <<http://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=140253>>. Acesso em: 27 jul. 2011.

MINAS GERAIS. **Lei nº 19.492, de 13 de janeiro de 2011.** Altera dispositivos da Lei nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002, que dispõe sobre o processo de produção do Queijo Minas Artesanal e dá outras providências. Belo Horizonte, MG, 2011. Disponível em: <<http://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=142617>>. Acesso

em: 27 jul. 2011.

MINAS GERAIS. **Lei nº 20.549, de 18 de dezembro de 2012.** Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais. Belo Horizonte, MG, 2012. Disponível em: <<http://www.lexlegis.com.br/site/index.php/informalex/view/117>>. Acesso em: 20 de abr. 2013.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio**, módulo II: indicação geográfica. Brasília: MAPA; Florianópolis: SEaD/UFSC/FAPEU, 2009.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Instrução normativa nº 57, de 16 de dezembro de 2011.** Disponível em: <http://www.lex.com.br/legis_25170508_INSTRUCAO_NORMATIVA_N_57_DE_11_DE_DEZEMBRO_DE_2013.aspx>. Acesso em: 23 de jul. 2012.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Instrução normativa nº 30, de 07 de agosto de 2013.** Disponível em: <http://www.lex.com.br/legis_24684623_INSTRUCAO_NORMATIVA_N_30_DE_7_DE_AGOSTO_DE_2013.aspx>. Acesso em: 20 de jun. 2014.

MINISTÉRIO DA CULTURA/INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL – IPHAN. **O registro do patrimônio imaterial:** Dossiê final das atividades da Comissão e do Grupo de Trabalho Patrimônio Imaterial. Brasília: IPHAN, 2006. 138p.

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO. Documento orientador sobre o Sistema de Atenção a Sanidade Agropecuária – SUASA. Brasília, DF: Ministério do Desenvolvimento Agrário, 2008. 13p.

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO. Sistematização dos dados sobre os serviços de inspeção. Brasília, DF: Ministério do Desenvolvimento Agrário, 2012. 19p.

NIEDERLE, Paulo André; VITROLLES, Delphine. Indicações Geográficas e qualificação no setor vitivinícola brasileiro. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, v.18, n.1, p.5-55, 2010. (corrigir)

NIEDERLE, Paulo André. **Compromissos para a qualidade: projetos de indicação geográfica para vinhos no Brasil e na França**. 2011. 263 f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2011.

NUNES, Karine Silva; DE MELLO, Raul Carlos. Um estudo de caso sobre a indicação geográfica como estratégia para comercialização do Queijo Minas Artesanal do Serro. **REAC**, n.1, v.2, p.1-20, jan./dez. 2013.

OLIVEIRA, Ana Gita de. Salvaguarda do Patrimônio Cultural: bases para a constituição de direitos. **Seminário Propriedade Intelectual e Patrimônio Cultural: proteção do conhecimento e das expressões culturais tradicionais**. Belém: CESUPA/MPEG, 2004.

OLIVEIRA, Fabricio. Cartografia do queijo de leite cru em BH. **SertãoBras** [online]. Publicado em 12 de julho de 2013. Disponível em: <<http://www.sertaobras.org.br/queijo-2/cartografia-do-queijo-de-leite-cru-em-bh/>>. Acesso em: 10 jan. 2014.

OLIVEIRA, João Augusto Vieira de;SCHMIDT, Vanice Dolores Basso, SCHMIDT, Wilson.**Avaliação do potencial da agroindústria rural de pequeno porte (IRPP) em Santa Catarina.** Florianópolis: CEPAGRO, 1999.

OLIVEIRA, João. Augusto Vieira. de, PREZOTTO, Leomar. Luiz.; VOIGT, Luciano. Diagnóstico e potencial das agroindústrias familiares do Estado do Rio Grande do Sul. Florianópolis/SC, 2002. (Trabalho não publicado).

OLIVEIRA, L. G. et al. Relação entre contagem de *Staphylococcus* coagulase positivo e tempo de maturação em queijo minas artesanal do campo das vertentes – MG. In: Congresso Brasileiro de Microbiologia, 27, 2013. **Anais...** Natal: Sociedade Brasileira de Microbiologia, 2013. Disponível em: <<http://www.sbmicrobiologia.org.br/cd27cbm/>>. Acesso: 20 jul. 2014.

OLIVEIRA, Roberto Cardoso. O trabalho do Antropólogo: olhar, ouvir, escrever. In: OLIVEIRA, Roberto Cardoso de. **O trabalho do antropólogo.** 2ª ed. São Paulo: UNESP/Paralelo 15, 1998. p.17-35.

O MINEIRO e o queijo. Direção: Helvécio Ratton. Produção: Simone Magalhães Matos. Belo Horizonte: Quimera Filmes, 2011. 1 DVD (72 min), color.

PECQUEUR Bernard. A guinada territorial da economia global. **Eisforia**, Florianópolis, v.1, n.1, 2003. p. 81-103

PEIRANO, Mariza. Rituais como estratégia analítica e abordagem etnográfica. **Série Antropológica**, 305. Brasília: UnB, 2001.

PELEGRINI, Gelson; GAZZOLA, Márcio. **A agroindústria familiar no Rio Grande do Sul**: limites e potencialidades a sua reprodução social. Frederico Westphalen: Ed. URI, 2008. 195 p.

PEREIRA, Maria Ceres; JUNG, Neiva Maria. Quando o familiar se torna “estranho” e o “estranho” quase se torna “familiar”: duas experiências surpreendentes no campo de pesquisa. **Revista Ciências & Letras**, Porto Alegre, n.23/24, p.305-317, 1998.

PEREZ-CASSARINO, Julian; FERREIRA, Angela Duarte Damasceno. Agroecologia, construção social de mercados e a constituição de sistemas agroalimentares alternativos: uma leitura a partir da rede ecovida de agroecologia. In: NIEDERLE, Paulo André; ALMEIDA, Luciano de; VEZZANI, FabianeMachado (Org.). **Agroecologia**: práticas, mercados e políticas para uma nova agricultura. Curitiba: Kairós, 2013. p.171-214.

PIRES, Maria Coeli Simões. **Memória e arte do queijo do Serro**: o saber sobre a mesa. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 2013. 200 p.

PORRO, Noemi Miyasaka; SHIRAISHI NETO, Joaquim; FIGUEIREDO, Luciene; VEIGA, Iran. Conflitos sócio-jurídicos: a implementação das convenções internacionais e a transmissão de conhecimentos tradicionais. In: **Encontro da Associação Na-**

cional de Pós-Graduação e Pesquisa em Ciências Sociais, 33, Caxambu, 2009.

PROJETO MINAS-RIO [site]. Disponível em: <http://minasrio.angloamerican.com.br>>. Acesso em: 15 abr. 2013.

RADOMSKY, Guilherme Francisco Waterloo. Propriedade intelectual e certificação de produtos da agricultura ecológica. In: FACHEL, Ondina; HENNEMANN, Rebeca Vergara de Souza (Org.). **Do regime de propriedade intelectual: estudos antropológicos**. Porto Alegre: Ed. Tomo, 2010. p.199-223.

RIBEIRO, José de Assis. A evolução da tecnologia queijeira. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**. Latícinio Cândido Tostes, Juiz de Fora, v.14, p.33-34, 1959.

RIES, Jaime; SANTOS, João Carlos da Luz; WAGNER, Saionara Araújo. Projeto de qualificação e certificação do queijo serrano produzido nos Campos de Cima da Serra do Rio Grande do Sul – relato parcial de experiência. **Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável**, Porto Alegre, v.5, n.1, p.10-19, 2012.

RIES, Jaime Eduardo; LUZ, João Carlos Santos da; VELHO, Orlando Júnior Kraemer; GRAZIOTTIN, Luiz Arilton. Aprocampos – uma experiência de sucesso na qualificação e valorização do queijo artesanal serrano. In: FEDERACITE – Federação dos Clubes de Integração e Troca de Experiências. **XXI Livro da FEDERACITE**. Experiências bem sucedidas e como chegar lá II. Esteio, RS: FEDERACITE, 2013. p.50-61.

RIO GRANDE DO SUL. **Lei nº 13.515 de 13 de setembro de 2010.** Institui o Programa Estadual de Desenvolvimento da Pecuária de Corte Familiar e dá outras providências. Disponível em: <<http://www.al.rs.gov.br/legis>>. Acesso em: 18 set. 2013.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio. Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal. **Portaria nº 214 de 14 de dezembro de 2010.** Diário Oficial [do] Estado do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RS, 15 dez. 2010, p. 41.

RIO GRANDE DO SUL. **Decreto nº 48.316 de 31 de agosto de 2011.** Regulamenta o Programa Estadual de Desenvolvimento da Pecuária de Corte Familiar e dá outras providências. Disponível em: <<http://www.al.rs.gov.br/legis>>. Acesso em: 18 set. 2013.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária e Agronegócio. **Portaria nº 44 de 21 de março de 2014.** Disponível em: <<http://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=2682>>. Acesso em: 30 mai. 2014.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária e Agronegócio. **Portaria nº 55 de 28 de março de 2014.** Disponível em: <<http://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=268546>>. Acesso em: 30 mai. 2014.

SALAINI, Cristian Job; ARNT, Mônica de Andrade. Propriedade intelectual e conhecimentos tradicionais no contexto de políticas públicas patrimoniais. In: FACHEL, Ondina; HENNEMANN, Rebeca Vergara de Souza (Org.). **Do regime de propriedade in-**

telectual: estudos antropológicos. Porto Alegre: Ed. Tomo, 2010. p.224-241.

SANDOVAL, Carolina da Graça; ARRUDA Jéssica Silva; SANTOS, Natália Cabral. Ouro Preto: Impactos da atividade turística em uma cidade tombada. **Itinerarium**, Rio de Janeiro, v.2, p.1-25, 2009. Disponível em:<<http://www.seer.unirio.br/index.php/itinerarium>>. Acesso em: 20 Nov. 2012.

SANTILLI, Juliana. Patrimônio imaterial e direitos intelectuais coletivos. **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional** – Patrimônio imaterial e biodiversidade, Brasília, n.32, p.62-79, 2005a.

SANTILLI, Juliana. **Sócioambientalismo e novos direitos:** proteção jurídica à diversidade biológica e cultural. São Paulo: Ed. Peirópolis, 2005b. 210 p.

SCOTT, James C. Formas cotidianas da resistência camponesa. **Raízes**, v.21, n.1, p.10-31 jan./jun. 2002.

SGARBI SANTOS, Jaqueline; CRUZ, Fabiana Thomé da; MENASCHE, Renata. O mineiro, o queijo e os conflitos (nada poéticos) em torno dos alimentos tradicionais produzidos artesanalmente no Brasil. **Revista de Economia Agrícola**, São Paulo, v.59, n.2, p.7-19, jul./dez. 2012.

SGARBI SANTOS, Jaqueline; MENASCHE, Renata. A carneação: comida, trabalho e sociabilidade. **Habitus** (online), Goiânia, v.11, n.1, p.53-64, jan./jun. 2013.

SILVA, Dário A. F. da. Memória sobre o Serro Antigo. Redação, pesquisa e ensaio crítico de Danilo Arnaldo Briskievicz. Serro, MG: Ed. Typ Serrana, 1928.

SILVA, João Batista. PROJETO PNUD 06/010. Brasília: PNUD, 2011. Relatório.

SILVA, José Graziano da. Velhos e novos mitos do rural brasileiro. **Estudos Avançados**, v.15, n.43, p.37-50, 2001.

SOUSA, Rosinaldo Silva de. O problema das segmentações nas redes sociais informais e ilícitas: a heterogeneidade dos padrões de ações sociais justifica a separação conceitual dessas redes? In: Reunião Brasileira de Antropologia, 26. **Anais...** Porto Seguro, BA, 2008.

SOUZA, Maria Eremita de. **Aconteceu no Serro**. Belo Horizonte: BDMG Cultural, 1999. 311 p.

SYLVANDER, B. 2005 Les produits d'origine: les enjeux du XXI^e-siècle. In: INAO. **Le goût de l'origine**. Paris: Hachette/INAO, 2005. 60-77.

TEMPASS, Martín César. Sobre a questão do Patrimônio Cultural: repensando princípios e fins. **Cadernos de Pesquisa do Cdhis**, Porto Alegre, n.35, p.133-144, 2006.

TIBÉRIO, Manuel Luís; CRISTÓVÃO, Artur. Produtos tradicionais e desenvolvimento local: o caso da designação protegida Queijo Terrincho DOP. In: Congresso de Estudos Rurais: Território,

Agricultura e Desenvolvimento, 1, 2001, Vila Real. **Anais...**Vila Real, 2001.

TIBÉRIO, Manuel Luís; CRISTÓVÃO, Artur. Tipicidade, especificidade e qualidade dos produtos agro-alimentares tradicionais: o caso dos produtos DOP/IGP de Trás-os-Montes. In: DENTINHO, T.; RODRIGUES, O. (Coord.), **Periferias e Espaços Rurais** – Comunicações apresentadas ao II Congresso de Estudos Rurais. Estoril: Príncipeia, 2007.

TIBÉRIO, Manuel Luís; CRISTÓVÃO, Artur; FRAGATA, Antonio. Produtos tradicionais e construção da qualidade: o caso das designações protegidas Salpicão de Vinhais (IGP) e Linguiça de Vinhais (IGP). In: Coloquio Hispano-Portugués de Estudios Rurales: La Multifuncionalidad de los Espacios Rurales de la Península Ibérica, 4, 2001, Santiago de Compostela. **Anais...**Santiago de Compostela, 2001.

TOUZARD, Jean-Mark. **Construction institutionnelle des indications géographiques et de signes de qualité**. Relatório de Pesquisa. Projeto CAPES-COFECUB, n.649-09. Montpellier: INRA, 2010.

VELHO, Adenair Pereira; ALMEIDA, Júlio Henrique de; SANTOS, Lucila Maria Sgarbi; FAVERO, Marleci de Fátima. **Tropeirismo**. Ensino Fundamental. Porto Alegre: CORAG, 2008. 52 p.

VELHO, Gilberto. Observando o familiar. In: NUNES, Edgar de Oliveira (Org.). **Aventura sociológica**: objetividade, paixão, imprevisto e método na pesquisa social. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

p.36-46.

VELTHEM, Lucia Hussak Van. Farinha, casas de farinha e objetos familiares em Cruzeiro do Sul (Acre). **Revista de Antropologia**, São Paulo, v.50, n.2, p.605-631, 2007.

VELTHEM, Lúcia Hussak Van; KATZ, Esther. A ‘farinha especial’: fabricação e percepção de um produto da agricultura familiar no vale do rio Juruá, Acre. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas**, Belém, v.7, n.2, p.435-456, 2012.

VITROLLES, Delphine. Valorização de produtos de origem no Brasil. Um comparativo entre mecanismos de qualificação. In: NIEDERLE, P. A. (Org.) **Indicações geográficas: qualidade e origem nos mercados alimentares**. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2013. p.151-178.

WANDERLEY, Maria Nazareth Baudel. Raízes históricas do campesinato brasileiro. In: TEDESCO, João Carlos. **Agricultura, realidade e perspectivas**. Passo Fundo: EDUPF, 1999. p.23-56.

WANGHON, Moises de Oliveira; COSTA, Cintia Reis. Indicações geográficas como instrumento de proteção do patrimônio cultural imaterial. In: **Seminário propriedade intelectual e patrimônio cultural: proteção do conhecimento e das expressões culturais tradicionais**. Belém: CESUPA/MPEG, 2004. p.165-177.

WILKINSON, John; MIOR, Luiz Carlos. Setor informal, produção familiar e pequena agroindústria. **Estudo, Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, n.13, p.29-45, 1999.

WOORTMANN, Klaas. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (Org). **Gastronomia: cortes e recortes**. Brasília: SENAC, 2004. p.1-43.



UFPEL

