

EDNA SILVA DE ABREU

**PRODUÇÃO DO QUEIJO MINAS ARTESANAL DA MICRORREGIÃO
DO SERRO: TRADIÇÃO, LEGISLAÇÃO E CONTROVÉRSIAS**

Dissertação apresentada à
Universidade Federal de Viçosa,
como parte das exigências do
Programa de Pós-Graduação em
Extensão Rural, para obtenção
do título de Magister Scientiae.

VIÇOSA
MINAS GERAIS - BRASIL
2015

**Ficha catalográfica preparada pela Biblioteca Central da
Universidade Federal de Viçosa - Câmpus Viçosa**

T

A162p
2015
Abreu, Edna Silva de, 1960-
Produção do queijo minas artesanal da microrregião do
Serro : tradição, legislação e controvérsias / Edna Silva de
Abreu. - Viçosa, MG, 2015.
xiii, 139f. : il. (algumas color.) ; 29 cm.

Inclui anexo.
Orientador : Douglas Mansur da Silva.
Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de
Viçosa.
Referências bibliográficas: f.124-133.

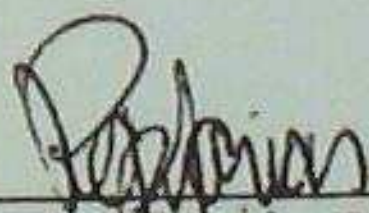
1. Identidade social. 2. Cultura. 3. Queijo-de-minas -
Produção. 4. Patrimônio cultural - Proteção. 5. Patrimônio
cultural - Legislação. I. Universidade Federal de Viçosa.
Departamento de Economia Rural. Programa de
Pós-graduação em Extensão Rural. II. Título.

CDD 22. ed. 306

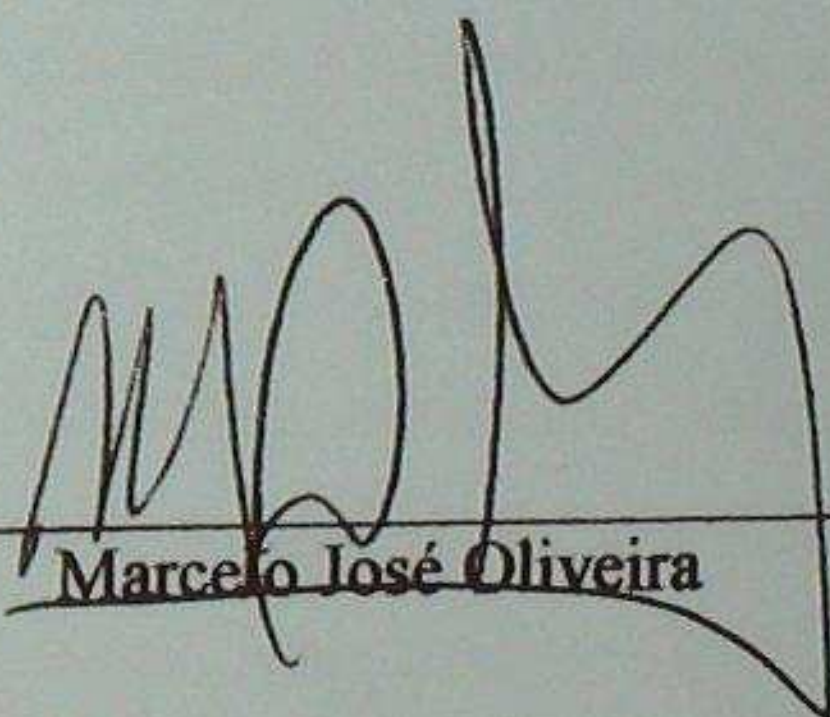
**PRODUÇÃO DO QUEIJO MINAS ARTESANAL DA MICRORREGIÃO
DO SERRO: TRADIÇÃO, LEGISLAÇÃO E CONTROVÉRSIAS**

Dissertação apresentada à
Universidade Federal de Viçosa, como
parte das exigências do Programa de
Pós-Graduação em Extensão
Rural, para obtenção do título de
Magister Scientiae.

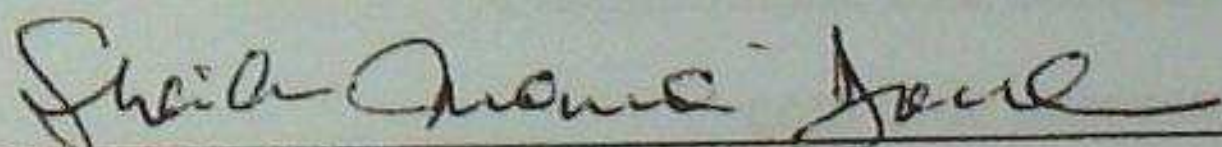
APROVADA: 30 de junho de 2015.



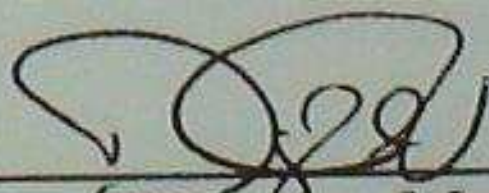
Rita de Cássia Pereira Farias



Marcelo José Oliveira



Sheila Maria Doula



Douglas Mansur da Silva
(Orientador)

“A humanidade está constantemente às voltas
com dois processos contraditórios,
um tende a criar um sistema unificado,
enquanto o outro visa manter ou restaurar a diversificação.”

Claude Lévi- Strauss

AGRADECIMENTOS

Primeiramente, a Deus, por me sustentar nos momentos mais difíceis e pelos livramentos nas idas e vindas até Viçosa.

Aos produtores de queijo minas artesanal do Serro, porque sem eles este trabalho não seria realizado. Que me ensinaram a compreender a cultura e a tradição de uma região, me acolheram em suas casas e não mediram esforços para que este trabalho fosse realizado. Receberam-me com bom grado como extensionista e como pesquisadora.

À minha família, em especial aos meus pais, que, desde cedo, me ensinaram a importância do conhecimento, e pela paciência que tiveram comigo neste período. Ao meu irmão, minha cunhada e meus sobrinhos, pelo carinho. À Letícia, minha filha, pelo estímulo, porque esteve ao meu lado, acreditando em mim. Companheira na pesquisa de campo, com sua alegria, amor e compreensão.

Aos meus cunhados e cunhadas de Viçosa e aos meus sobrinhos que eu tanto admiro, que me deram tanto apoio, em especial, aos meus cunhados Sergio e Dilma, pelas orações e, na reta final, me dando todo carinho e atenção, e à minha cunhada, Maria Helena, que me deu força sempre que falou que eu seria capaz.

Agradeço verdadeiramente aos meus colegas da EMATER-MG pela colaboração e apoio concedido a este trabalho. À Clédina das Dores Braga Rodrigues, Cayle Jose Martins, Carlos Frederico C. de Abreu, Cristiano Luiz Gonçalves, Hudson Carvalho de Pinto, Geraldo Marques dos Santos, Geraldo Agostinho de Jesus, Iduardo Pires dos Santos, Manoel Jair Pimenta Junior, Marcelo Bonfim, Mariza Concuelo V. Gusmão, Nádia Pereira F. Rocha Mafra e Thiago Perpetuo Pereira. Em especial, à Margarida Carvalhais Barroso, amiga para vida, solidária, paciente para comigo, amiga nos momentos difíceis e pelas informações preciosas que fizeram construir este trabalho.

Agradeço, de maneira especial, ao Wagner Vicente Rodrigues de Almeida, minha gratidão por tudo. Também a Marcondes Coelho de Carvalho, Neuza Batista de Sena, amigos preciosos, pelo companheirismo e pelo incentivo. Ao meu colega da Equipe de Apoio, Moisés Antônio Barbosa, pelo companheiro exemplar nas longas viagens, e aos técnicos do Instituto Mineiro de Minas Gerais, pela parceria realizada

ao longo destes anos, pelas colaborações e sugestões concedidas a este trabalho.

Aos Coordenadores Técnicos do Programa Queijo Minas Artesanal, Elmer Ferreira Luiz de Almeida, por me ensinar a cultura e tradição da produção artesanal do queijo do Serro e pelo apoio ao meu ingresso no mestrado, e Marinalva Olivia Martins Soares, por sempre acreditar no meu trabalho como extensionista e pela oportunidade de fazer parte da Equipe de Apoio QMA (Queijo Minas Artesanal);

À amiga Lucíola, pelo apoio no processo seletivo e pelas inúmeras colaborações em todo este trabalho e aos seus familiares, pelo apreço e carinho;

Aos amigos de Guanhães, muito obrigado pelo carinho, apoio e também pelas orações.

Aos meus amigos e colegas de mestrado e doutorado, pela convivência agradável, pelo compartilhamento de experiências, em especial à Dayane, que foi incansável em me ouvir nos momentos de angustias e aflições, verdadeira companheira, e ao Marcelo, sempre gentil.

Ao professor Douglas Mansur da Silva, orientador deste trabalho, obrigado por acreditar nesta pesquisa, pelas orientações para a realização da mesma.

Agradeço à professora Rita, co-orientadora, pelo apoio, incentivo, paciência e as ricas contribuições para a melhoria deste trabalho.

Meu eterno agradecimento aos professores Marcelo José Oliveira e Sheila Maria Doula, membros da banca, pelas preciosas sugestões.

À professora Maria Izabel Vieira Botelho, pelas colaborações relevantes.

À UFV e ao Programa de Pós-graduação em Extensão Rural, por me receber como aluna. Ao professor José Ambrósio Ferreira Neto e aos demais professores, pela contribuição e apoio para realização deste trabalho. Aos funcionários do Departamento de Economia Rural, pela ajuda e presteza nas informações.

A todos aqueles que, de uma forma incondicional, colaboraram para finalizar este trabalho.

SUMÁRIO

LISTA DE FIGURAS	vii
LISTA DE QUADROS	viii
LISTA DE SIGLAS.....	ix
RESUMO.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
INTRODUÇÃO	1
1 O SABER FAZER O QUEIJO DO SERRO COMO CULTURA E TRADIÇÃO DE UMA REGIÃO	14
1.1 A terra para assegurar a reprodução social das famílias e o modo de fazer o queijo	14
1.2 O desenvolvimento da pecuária para a produção de queijo	20
1.3 Queijo do Serro: um arranjo entre o saber fazer, a cultura e tradição	24
1.4 O saber fazer o queijo: um legado transmitido através de gerações	27
1.5 Queijo e sociabilidade	37
2 BENS CULTURAIS E ECONOMIA: O QUEIJO COMO MECANISMO PARA O DESENVOLVIMENTO REGIONAL DA MICRORREGIÃO DO SERRO	45
2.1 Queijo do Serro e desenvolvimento regional	45
2.2 Políticas públicas para um produto com identidade cultural	50
2.2.1 Registro	51
2.2.2 Programa Nacional de Patrimônio Imaterial (PNPI)	53
2.2.3 Os planos de salvaguarda	54
2.2.4 ICMS do Patrimônio Cultural	57
2.2.5 Indicação Geográfica (IG)	60
3 AS CONTROVÉRSIAS EM TORNO DE UM SABER FAZER	64

3.1 A segurança alimentar e a produção do queijo minas artesanal do Serro	65
3.2 A modernidade e a confiança em sistemas abstratos	72
3.3 A rotina de uma fazenda produtora de queijo	76
3.4 Mudanças na estrutura das queijarias e problemas acarretados	82
3.5 Compreensão da legislação: “Tem que ter asseio e higiene”	92
3.6 Saber fazer versus normatização e padronização da produção artesanal do queijo	97
4 AÇÃO DOS EXTENSIONISTAS COMO MEDIADORES NOS PROCESSOS PARA O CADASTRO DE QUEIJARIAS	101
4.1 Abordagem da extensão rural no Estado de Minas Gerais	101
4.2 Metodologia de trabalho da EMATER-MG	103
4.3 Os extensionistas como mediadores	106
4.4 Papel do extensionista no cadastramento das queijarias	111
CONSIDERAÇÕES FINAIS	121
REFERÊNCIAS	124
ANEXO – Questões orientadoras das entrevistas	136

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Queijaria contígua ao curral	3
Figura 2 – Microrregião do Serro na cor cinza e as duas Unidades Regionais da EMATER-MG (Diamantina e Guanhães)	6
Figura 3 – Fazenda centenária na microrregião do Serro com o curral à frente da casa	22
Figura 4 – Rebanho de uma propriedade rural na microrregião do Serro-Sabinópolis	24
Figura 5 – Fazenda Ribeirão em Dom Joaquim, produtora de queijo minas artesanal do Serro, com senzala na parte inferior	29
Figura 6 – Equipamentos de madeira utilizados na fabricação do queijo minas artesanal do Serro	35
Figura 7 – Ordenha manual	77
Figura 8 – Etapas do preparo do queijo	79
Figura 9 – Bancada pequena de madeira usada para colher o pingo	86
Figura 10 – Exame de brucelose e tuberculose em Dom Joaquim	94

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Informações básicas dos municípios que compõem a 18 microrregião do Serro

LISTA DE SIGLAS

AASER - Associação dos Amigos do Serro

ABC - Agencia Brasileira de Cooperação

ABCAR - Associação Brasileira de Crédito e Assistência Rural

ABIA - Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação

ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas

ACAR-MG - Associação de Crédito e Assistência Rural de Minas Gerais

AOC - Appellation d' Origine Contrôlée

APAQS - Associação dos Produtores Artesanais de Queijo do Serro

APPCC - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

ASBRAER - Associação Brasileira de Assistência Técnica e Extensão Rural

ATER – Assistência Técnica e Extensão Rural

BPA - Boas Práticas Agrícolas/Agropecuárias

BPF - Boas Práticas de Fabricação

CBT - Contagem Bacteriana Total

CCAB - Comitê Codex Alimentarius do Brasil

CNC - Confederação Nacional do Comércio

CNIA - Confederação Nacional da Indústria e Agricultura

COOPERSERRO - Cooperativa dos Produtores Rurais do Serro

DO - Denominação de Origem

DOP - Denominação de Origem Protegida

EMATER - Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural

EMATER-MG - Empresa de Assistência e Extensão Rural de Minas Gerais

EMBRATER - Empresa Brasileira de Assistência Técnica e Extensão Rural

EPAMIG - Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais

UE - União Europeia

FAO - Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação

FDA - Food and Drug Administration

FERT - Formation pour l'Épanouissement et le Renouveau de la Terre

FNC - Fundo Nacional de Cultura

GMP - Good Manufacturing Practices

HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

ICMS - Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços

IDEC - Instituto de Defesa do Consumidor

IEPHA - Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico

IEPHA-MG - Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais

IG - Indicação Geográfica

IMA - Instituto Mineiro de Agropecuária

INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia Normalização e Qualidade Industrial

INPI - Instituto Nacional de Propriedade Industrial

INRC - Inventário Nacional de Referências Culturais

IP - Indicação de Procedência

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

LANAGRO - Laboratório de Referência no Laboratório Nacional Agropecuário

MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

MCT - Ministério da Ciência e Tecnologia

MDA - Ministério de Desenvolvimento Agrário

MDIC - Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio

MF - Ministério da Fazenda

MJ - Ministério da Justiça

MRE - Ministério das Relações Exteriores

MS - Ministério da Saúde

OMC - Organização Mundial do Comércio

OMS - Organização Mundial da Saúde

PAA - Programas de Aquisição de Alimentos

PAS - Programa Alimentos Seguros

PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar

PNATER - Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural

PNCEBT - Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal

PNPI - Programa Nacional de Patrimônio Imaterial

PRONATER - Programa Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural

RBQL - Rede Brasileira da Qualidade do Leite

SEAPA - Secretária de Agricultura, Pecuária e Abastecimento

SIBRATER - Sistema Brasileiro de Assistência Técnica e Extensão Rural

SIF - Serviço de Inspeção Federal

SISBI-POA - Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal

SUASA - Sistema Único de Atenção à Sanidade Agropecuária

SVS - Secretaria de Vigilância Sanitária

UNESCO - Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura

RESUMO

ABREU, Edna Silva de, M.Sc., Universidade Federal de Viçosa, junho de 2015. **Produção do queijo minas artesanal da Microrregião do Serro: tradição, legislação e controvérsias.** Orientador: Douglas Mansur da Silva. Coorientadora: Rita de Cássia Pereira Farias.

A tradição e a cultura estão presentes na microrregião do Serro, Estado de Minas Gerais, através da produção do queijo que, mais que um produto artesanal, é um legado que passa de pai para filho. O queijo é a base econômica dos onze municípios que compõem a região. O reconhecimento deste produto como primeiro patrimônio imaterial do Estado de Minas Gerais, e o quarto bem imaterial do Brasil, permite o desenvolvimento de políticas públicas no campo da cultura, ressaltando a importância deste saber fazer e assegurando a diversidade cultural. O saber tradicional persiste como prática cultural, embora envolto em uma rede de controvérsias em torno de saberes e práticas que envolvem disputas quanto à fabricação deste alimento. Os dados empíricos obtidos através de uma pesquisa qualitativa (inspirada em uma pesquisa etnográfica) e sua análise permitiram compreender a relação entre o saber fazer em suas práticas tradicionais e as normas que o regulamentam, o que implica em dificuldades em sua perpetuação como patrimônio cultural e contribui para a sua descaracterização. Nesse cenário conflituoso, o extensionista tem exercido o papel de mediador, para que o processo de formalização da produção não se distancie do saber fazer conforme a cultura e tradição da região. Neste contexto, esta pesquisa busca desvelar os aspectos sociais e simbólicos presentes nas práticas socioculturais e suas relações entre os diversos grupos relacionados com a produção do queijo minas artesanal da microrregião do Serro. Ressalta os significados ligados à tradição histórica relativa à prática do saber fazer o queijo e o caráter legítimo daquilo que é, de fato, realizado.

ABSTRACT

ABREU, Edna Silva de, M. Sc., Universidade Federal de Viçosa, junho de 2015. **Production of manual Minas cheeses of micro-region of Serro: tradition, law and controversy.** Adviser: Douglas Mansur da Silva. Co-adviser: Rita de Cássia Pereira Farias.

Tradition and culture are present in the micro-region of Serro, Minas Gerais, through the production of cheese, more than a farm product, is a legacy that passes from father to son. Cheese is the economic base of the eleven counties that make up the region. Recognition of this product as the first immaterial heritage of the State of Minas Gerais, and well the fourth immaterial good of Brazil, enables the development of public policies in the field of culture, emphasizing the importance of this know-how and ensuring cultural diversity. The traditional knowledge persists as a cultural practice, though wrapped in a web of controversy around knowledge and practices involving disputes about the production of this food. The empirical data obtained through a qualitative research (inspired by ethnographic research) and its analysis allowed us to understand the relationship between the know-how in their traditional practices and norms that regulate it, which implies difficulties in its perpetuation as cultural heritage and it contributes to their destruction. In this confrontational scenario, the extension has played the role of mediator, so that the process of formalization of the production does not detach from the know-how as the culture and tradition of the region. In this context, this research seeks to uncover the social and symbolic aspects present in socio-cultural practices and their relationships among the various groups related to the production of manual Minas cheese in the micro-region of Serro. Emphasizes the meanings attached to the historical tradition on the practical know-how cheese and legitimate character of what is, in fact, held.

INTRODUÇÃO

Esta pesquisa trata de um estudo sobre a relevância do saber fazer do queijo artesanal da microrregião do Serro-MG como patrimônio cultural imaterial que possibilita a continuidade de uma tradição e a construção de uma identidade regional. Buscou-se compreender os efeitos da legalização da produção do queijo sobre o saber fazer tradicional dos produtores, além de discutir sobre o difícil papel do extensionista como mediador entre legislação e práticas com seus distintos discursos.

O problema e sua relevância

Práticas e discursos de tradição estão presentes na região do Serro, Estado de Minas Gerais, através do saber fazer envolvido na produção do queijo – bem cultural imaterial reconhecido e que tem seu registro inscrito no Livro de Registro dos Saberes no Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), tanto por envolver práticas de fabricação consideradas artesanais, quanto pelo legado cultural transmitido através das gerações.

O modo de fazer o queijo minas artesanal do Serro, uma tradição secular, produzido sobre uma bancada de madeira, utilizando formas de madeira, um fermento láctico natural recolhido do soro, com prensagem manual, possibilitou o seu reconhecimento pelo sabor e qualidade na região e em diversas partes do país. Feitos em pequenas queijarias, a produção representava uma fonte de renda importante para a região, e desempenhava um papel sócio econômico que possibilitou que os produtores de queijo permanecessem na região. Desse modo, ainda na ocasião da pesquisa, a produção de queijo minas artesanal, a partir de leite cru, era a principal atividade agregadora de valor e renda à região, sendo determinante na identidade sociocultural do Estado (FURTADO, 1980) e obtendo destaque no cenário nacional e também internacional.

Reconhecendo a importância da produção do queijo minas artesanal, a Empresa de Assistência e Extensão Rural de Minas Gerais (EMATER-MG) passou a fornecer a assistência técnica aos produtores da região. Além disso, desenvolveu estudos para agrupar os municípios mineiros produtores do queijo artesanal em regiões de acordo com

as características do produto. Também diversos pesquisadores de universidades de Minas Gerais e Centros de Pesquisa Estaduais têm se dedicado aos estudos de identificação das características organolépticas dos queijos e das condições específicas climatológicas e edáficas das regiões produtoras do queijo.

Todo esforço conjunto possibilitou concluir que, apesar do mercado tender a estabelecer uma denominação única à variedade de queijos artesanais produzidos no Estado, uma diversidade decorrerá só de características naturais, técnicas e materiais distintas, mas também, de mecanismos de apreensão e significados [...] (BRASIL, 2006, p. 3).

A relevância dos conhecimentos empregados na produção do queijo artesanal do Serro, que foram adquiridos através de gerações, e seu reconhecimento como bem cultural, são considerados significativos por estarem atrelados a valores socioculturais. As características inerentes ao seu processo de fabricação, que preserva o seu sabor através do modo tradicional do saber fazer, permitem a diversidade e adentram em diversos domicílios, permitindo identificar e distinguir a história local e a identidade de uma região.

Conforme Menezes (2006), interpretar os saberes e as técnicas de confecção de um produto artesanal é adaptá-lo a um conjunto de expressões da cultura fazendo menção à constituição identitária de grupos sociais, cujo saber fazer ocupa lugar nas relações sociais, moldando um processo histórico identificável e interpretável e que prossegue um processo dinâmico de construção cultural. Todas as dimensões da vida social estão impregnadas de significação, assim como os próprios objetos/bens constituídos a partir da atividade humana.

Tradicionalmente, o queijo do Serro tem sido elaborado a partir de leite de vaca, cru, integral, produzido em fazendas que possuíam, na frente da casa, um amplo terreiro, onde se localizavam os currais nos quais ficavam os animais que seriam ordenhados. Assim, o curral localizava-se na frente ou ao lado da casa, cuja localização era contígua às queijarias que ficavam no andar de baixo da casa.



Figura 1 – Queijaria contígua ao curral
Fonte: Autora (2014)

Devido à valorização do queijo, houve o reconhecimento do Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IEPHA MG) e do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), além da criação, em 2002, do Programa de Melhoria do Queijo Minas Artesanal executado pela EMATER-MG e da concessão do selo de Indicação Geográfica pelo Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI). Paralelo ao processo de valorização do queijo, devido a um surto de nefrite ocorrido no município de Nova Serrana, em 1998, no centro oeste mineiro, as queijarias do Serro tiveram que se adequar às normas da legislação sanitária que descaracterizaram o saber tradicional.

Nos últimos anos, vários estudos, como os de Martins (2006), Pinto (2004) e Ferreira (2011), têm sido realizados com o objetivo de caracterizar a produção artesanal. Porém, ainda persistem alguns entraves na atividade, em razão de não existir uma legislação federal específica para esta produção artesanal. O aspecto jurídico da regulamentação da fabricação dos queijos artesanais levanta polêmicas, embora já tenham ocorrido alterações na legislação federal e nas legislações estaduais específicas.

Dessa forma, os avanços alcançados não foram satisfatórios para a solução dos entraves inerentes à fabricação e à comercialização deste produto. As dificuldades na compreensão e interpretação da lei permanecem e apenas uma parte da normativa é

considerada legítima pelos produtores, considerando-se a distinção entre legal (positivado pela lei) e legítimo (reconhecimento social), proposta por Weber (1964), e estabelecendo elementos de uma controvérsia entre diferentes técnicas e modos de saber fazer.

Os processos de valorização das diferenças e particularismos culturais, das práticas e modos de saber e fazer localizados, envolvem tensões e disputas. O reconhecimento do trabalho dos produtores de queijo do Serro, que compreende um saber tradicional, persiste como prática cultural, embora envolva em uma rede de controvérsias em torno dos saberes e práticas que propiciam disputas e controvérsias quanto à fabricação desse alimento.

Em suma, podemos destacar que o queijo minas artesanal é um patrimônio nacional. Entretanto, as normas que o regulamentam não condizem com as peculiaridades do produto, o que implica em dificuldades em sua perpetuação como patrimônio cultural, contribuindo para a sua descaracterização como tal. As narrativas, saberes e práticas em torno do queijo, ora enfatizam seus atributos utilitários, servindo para propósitos práticos (como alimento composto por nutrientes e/ou em observância a aspectos sanitários), ora destacam seu valor simbólico, por possuir qualidades para além de mero objeto, como as alegações de que o queijo do Serro tem personalidade e espírito.

Diante das questões levantadas, com esta pesquisa nos propusemos analisar os aspectos culturais e simbólicos envolvidos no saber fazer do queijo minas artesanal, ligados à comercialização, legalização e fiscalização do produto. Busca-se compreender os conflitos gerados após as mudanças exigidas na legislação quanto à estrutura física das queijarias e o modo de produção, verificando, junto aos produtores, se é pertinente manter o cadastrado no órgão fiscalizador. Nesse processo, é importante identificar como as entidades envolvidas têm atuado para manter estes produtores na legalidade.

Este trabalho parte da hipótese de que a legislação sanitária em torno da fabricação do queijo tem sido objeto de controvérsia e/ou não é compreendida ou adotada na íntegra pelos produtores. Outra hipótese é que as adoções dessas práticas têm contribuído com a descaracterização do produto.

Assim, a pesquisa procurou analisar e identificar os processos de produção do queijo do Serro, a importância da tradição para a preservação do modo tradicional de fazer o queijo, a relação do produtor com a legislação e órgãos de inspeção no cadastramento das queijarias e o papel do extensionista como mediador do processo.

Neste sentido, a análise dessa controvérsia, bem como dos efeitos da legislação sobre a prática dos produtores, torna-se necessária, dando visibilidade ao problema a

partir da perspectiva dos atores sociais diretamente envolvidos nesse processo, algo importante na tradição de produção de conhecimento antropológico, tanto quanto na atuação profissional do extensionista rural que, no seu cotidiano de trabalho, lida diretamente com os produtores.

Objetivos

Objetivo geral

Analisar aspectos culturais e econômicos envolvidos na produção do queijo artesanal na região do Serro-MG. Busca-se compreender a percepção dos produtores acerca do processo na fabricação tradicional do queijo e das novas exigências inerentes à regulamentação sanitária quanto à estrutura física das queijarias e ao modo de produção. Interessa-nos refletir sobre as dificuldades apresentadas após a legalização da fabricação do queijo, além de conhecer os aspectos inerentes à atuação dos extensionistas no apoio a esses produtores para obterem o cadastramento.

Objetivos específicos

- 1) Levantar a história da produção artesanal do queijo minas na microrregião do Serro-MG, focalizando sua trajetória, com ênfase nos significados envolvidos nesse saber fazer;
- 2) Apreender o simbolismo presente no queijo minas artesanal como parte de uma tradição cultural, desvelando a ligação afetiva dos produtores com o produto e sua importância econômica para as famílias que o fazem;
- 3) Identificar os possíveis efeitos da legislação sanitária e suas normas nas práticas de produção artesanal do queijo minas artesanal da microrregião do Serro, nas propriedades onde é fabricado, verificando as tensões em torno da adoção das regras sanitárias, em oposição ao modo tradicional de fazer o queijo cuja razão simbólica difere da sanitária;
- 4) Desvelar como se dá a atuação profissional dos extensionistas como mediadores desse processo conflituoso de mudanças.

Procedimentos metodológicos e operacionalização da pesquisa

A pesquisa foi realizada na microrregião do Serro, que possui uma área geográfica de 6992,86 Km² e uma população de 108.312 habitantes, segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2010). Os dados do Quadro 1 demonstram que, na área de estudo, a densidade populacional é baixa, o que caracteriza o distanciamento e o isolamento no qual se encontram os produtores e, conseqüentemente, as propriedades. Observa-se, ainda, que a população da microrregião do Serro é predominantemente rural.

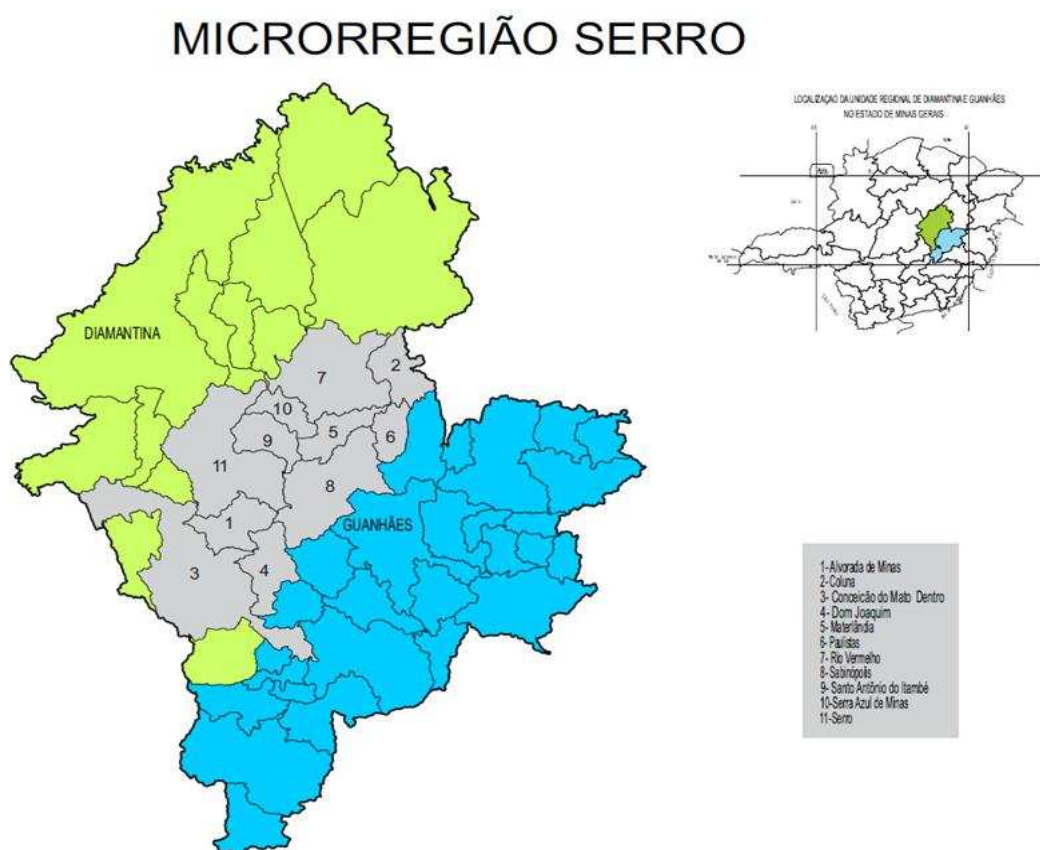


Figura 2 – Microrregião do Serro na cor cinza e as duas Unidades Regionais da EMATER-MG (Diamantina e Guanhães)
Fonte: EMATER-MG

A região abrange os municípios de Alvorada de Minas, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Serro, Santo Antônio do Itambé, Serra Azul de Minas e Coluna. É banhada pelos rios Vermelho, Peixe, Guanhães, Santo Antônio e outros convergentes para o Rio Doce. A produção de queijo permitiu, em 2014, que, aproximadamente, 880 produtores, distribuídos nos onze municípios, produzissem anualmente quase 3.000 toneladas de queijo artesanal, gerando 2.290 empregos (EMATER-MG, 2013). Esse alimento constitui a principal fonte de renda

das famílias que estão envolvidas na cadeia produtiva do queijo do Serro, contribuindo com mais de 60% da renda municipal (SEBRAE, 2014).

Os municípios foram caracterizados pelas condições físico-ambientais e edáficas, socioculturais e econômicas e por possuírem um microclima local atenuado pelas altitudes, com frio intenso, principalmente no inverno. Em função desses e dos demais aspectos mencionados, esses municípios apresentam características próprias, que influenciam na produção do leite e, conseqüentemente, no tipo de queijo produzido na região, que se distingue dos demais queijos produzidos em outras regiões, com sabor característico próprio (EMATER-MG, 2002).

Quadro 1 – Informações básicas sobre os municípios que compõem a microrregião do Serro (2010)

Municípios	Área (Km²)	População Total	População rural	Densidade (hab./km²)	Renda per capita(R\$)	Taxa de analfabetismo (%)
Alvorada de Minas	374,04	4.135	2,905 hab.	9,48hab.	241,99	20,3
Coluna	348,28	9,993	3,630	25,89	311,51	18,5
Conceição do Mato Dentro	1725,56	18,599	8,009	10,37	380,93	19,5
Dom Joaquim	398,822	4,694	1,982	11,37	341,01	18,2
Materlândia	280,92	4,817	2,989	16,38	251,73	23,1
Paulistas	220,97	5,111	3,087	22,30	318,12	17,1
Rio Vermelho	986,20	14,910	9,877	13,83	262,59	25,3
Sabinópolis	919,49	16,278	6,577	17,07	417,60	16,6
Santo Antônio do Itambé	304,97	4,580	3,410	13,52	224,15	23,2
Serra Azul de Minas	218,67	4,191	1,659	19,31	221,79	28,6
Serro	1214,94	21,004	9,220	17,11	454,10	18,9

Fonte: Adaptado de IBGE, Censo Demográfico (2010)

A motivação para a realização desta pesquisa surgiu a partir da minha atuação como extensionista rural junto aos produtores preocupados com a preservação do modo de fazer do queijo minas artesanal, frente a uma legislação considerada, por eles, incompatível com sua tradição cultural e relevância econômica por garantir a reprodução social e econômica das famílias produtoras.

O contato com a realidade empírica iniciou-se no ano de 2007, quando fui designada, pela EMATER-MG, como membro da equipe de apoio à rede do queijo minas artesanal para atuar junto aos produtores na execução das boas práticas agropecuárias e de fabricação na produção do queijo artesanal do Serro. Nessa ocasião, deparei-me com os produtores e técnicos dos escritórios locais dos municípios que desconheciam a aplicabilidade da lei e a sua interpretação.

Foi assim que, de março de 2007 a abril de 2014, residi na área de estudo, recebida pelas famílias produtoras de queijo, acompanhando a rotina das fazendas, o manejo do gado, a ordenha, a fabricação do queijo e até os instantes das refeições e dos cafés

acompanhados com as quitandas elaboradas com o queijo. Durante estes anos, fui estabelecendo uma cumplicidade com os produtores e, a partir da convivência com o universo das concepções, valores, sentimentos e comportamentos, fui apreendendo as práticas e o contexto local da produção artesanal do queijo do Serro. Nesse processo, me foram confidenciados segredos da produção e pude perceber o drama vivenciado pelos produtores, o que me levou a verificar a relevância dessa temática como objeto investigativo.

Diante da subjetividade envolvida na pesquisa, optamos por um método qualitativo, que nos proporcionou tentar nos colocar no lugar do outro e apreender significados, vivências e experiências, conforme Velho (1978).

A pesquisa qualitativa não considera a representatividade numérica, mas a compreensão de um grupo social, com os aspectos da realidade que não se podem mensurar. Para Minayo (2009), a pesquisa qualitativa trabalha com o universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes. Como afirma Geertz (2008, p. 16), “o lócus de estudo não é o objeto de estudo”, pois os “antropólogos não estudam as aldeias (tribos, cidades, vizinhanças), eles estudam nas aldeias”, atendo-se às relações que ali se estabelecem.

Em função da minha participação como extensionista da EMATER-MG, minha inserção na área de estudo foi recebida sem constrangimentos, atuando em uma área que abrangia onze municípios caracterizados na microrregião do Serro. Entretanto, nos municípios de Alvorada de Minas e de Santo Antônio do Itambé fui acompanhada pelos meus colegas extensionistas do escritório local, por não conhecer bem os acessos às fazendas. A companhia dos extensionistas contribuiu para a descontração dos entrevistados e, assim, obtive as informações necessárias para a pesquisa de campo propriamente dita, que ocorreu no período de setembro de 2014 a março de 2015.

Durante a pesquisa de campo, foram visitadas 29 fazendas e realizadas e gravadas 29 entrevistas com produtores de queijo do Serro, sendo 23 produtores cadastrados no órgão de inspeção do Estado e seis produtores não cadastrados. No processo de escolhas dos produtores para a realização da entrevista foram selecionados os que ainda utilizam o modo de fazer o queijo conforme a tradição que utilizavam como cultura lática natural, o pingó, e que possuíam as queijarias adequadas conforme a legislação vigente. Entre os produtores selecionados, havia os associados à Associação de Produtores Artesanais de Queijo do Serro (APAQS), cooperados da Cooperativa dos Produtores Rurais do Serro (Cooperserro) e produtores mais jovens que optaram em retornar para o campo e investir

na produção de queijo artesanal; além daqueles que iniciaram o processo de cadastramento, contribuíram para a construção das primeiras queijarias e abandonaram o processo de formalização da produção do queijo, ficando na informalidade. Foi contemplada a diversidade, isto é, famílias que diferentemente aderiram ou recusaram as práticas de produção do queijo conforme os marcos regulatórios, com o intuito de verificar os distintos efeitos na tradição e na cultura.

Também foram realizadas seis entrevistas com os técnicos extensionistas dos municípios caracterizados na microrregião do Serro, uma entrevista com o presidente da cooperativa dos produtores rurais do Serro, uma entrevista com o presidente do Sindicato dos produtores do Serro e uma entrevista informal com um laticinista.

As entrevistas foram realizadas junto a quatro grupos: produtores cadastrados, não cadastrados, técnicos e representantes de instituições. As entrevistas aconteceram nos mais diferentes espaços, como nos concursos de queijo e durante a participação em reuniões e seminários. Com os produtores, as entrevistas aconteceram nas propriedades rurais. Com os técnicos das instituições, as entrevistas foram efetuadas nos ambientes de trabalho e nos concursos do queijo do Serro. Foram feitas entrevistas informais com queijeiros da região, no local de comercialização. Outras conversas informais e as observações foram registradas em um diário de campo. Na presente dissertação, foram utilizados nomes fictícios para evitar constrangimentos e preservar a identificação dos participantes.

As entrevistas foram gravadas e transcritas na íntegra e, pelo fato do queijo ser um produto com história, cultura e tradição, a memória que este produto aciona é admirável. Foi com paixão e entusiasmo que os informantes relataram as condições de produção e do ambiente acompanhado de menores detalhes, o que comprovou a assertiva de Duarte (2004, p. 215):

As entrevistas são importantes quando se precisa/deseja mapear práticas, crenças, valores e sistemas classificatórios de universos sociais específicos, mais ou menos bem delimitados, em que os conflitos e contradições não estejam claramente explicitados. [...] coletando indícios dos modos como cada um daqueles sujeitos percebe e significa sua realidade e levantando informações consistentes que lhe permitam descrever a lógica que preside as relações que se estabelecem no interior daquele grupo, o que, em geral, é mais difícil obter com outros instrumentos de coleta de dados.

Utilizamos a entrevista semiestruturada com o propósito de caracterizar o espaço físico e suas relações sociais e econômicas, combinando perguntas abertas e fechadas,

possibilitando ao entrevistado falar sobre o assunto sem se prender à indagação formulada (MINAYO, 2009, p. 64).

Para Triviños (1987), a entrevista semiestruturada tem como característica a realização de questionamentos básicos que são apoiados em teorias e hipóteses que se relacionam ao tema da pesquisa. Na visão do autor, a entrevista semiestruturada “[...] favorece não só a descrição dos fenômenos sociais, mas também sua explicação e a compreensão de sua totalidade [...]”, além de manter a presença consciente e atuante do pesquisador no processo de coleta de informações (p. 152).

De acordo com Manzini (1990/1991), a entrevista semiestruturada deverá ser direcionada para um assunto sobre o qual confeccionamos um roteiro com perguntas principais, complementadas por outras questões inerentes às circunstâncias momentâneas à entrevista. Segundo o autor, esse tipo de entrevista pode manifestar informações de forma mais livre e as respostas não estão submetidas a uma uniformização de alternativas.

Manzini (2003) salienta que é possível um planejamento da coleta de informações por meio da elaboração de um roteiro com perguntas que atinjam os objetivos pretendidos. Possibilita coletar as informações básicas, como um meio para o pesquisador se organizar para o processo de interação com o informante, e para identificar o perfil socioeconômico dos produtores para obtenção de informações como escolaridade, profissão, renda, idade e etc.

Com a escrita da dissertação e a análise dos dados, descobri que necessitava voltar ao trabalho de campo para buscar mais informações pontuais e específicas em relação ao modo de fazer o queijo e à legislação, além de atualizar e confirmar alguns dados, pois, durante a transcrição das entrevistas, verifiquei que ainda não conhecia completamente alguns assuntos que me eram percebidos enquanto extensionista. Percebi, em um dos retornos ao campo, que a minha função de extensionista estava associada, às vezes, pelos produtores ao fiscal do órgão fiscalizador, o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA). No entanto, isso não foi obstáculo para a realização das entrevistas.

O material coletado foi organizado e selecionado em categorias à medida que ia sendo transcrito. Os dados foram analisados na forma discursiva, pautando-se nos referenciais teóricos que subsidiaram a compreensão do tema.

Enfim, com este estudo, pretende-se contribuir para compreender as práticas socioculturais e as relações estabelecidas entre os diversos grupos relacionados com a produção do queijo minas artesanal da microrregião do Serro, destacando os significados ligados a uma tradição histórica do saber fazer do queijo minas artesanal.

Organização da dissertação

Além da introdução, a dissertação está organizada em quatro capítulos. No capítulo 1, intitulado O saber fazer o queijo do Serro como cultura e tradição de uma região, apresentamos o modo de fazer artesanal do queijo do Serro como forma de preservar a tradição e a cultura da região. Discutimos o saber fazer como uma tradição ancestral, um conhecimento empírico que conduz todos os processos na produção do queijo, realizado no próprio trabalho, mostrando que a lida com o queijo se inicia quando criança, ancorada fortemente no âmbito familiar e estabelecendo um modo de vida. Fizemos uma descrição do processo artesanal da produção, identificando a produção artesanal intimamente relacionada à história da região e fazendo parte da rotina das famílias. Apresentamos uma discussão sobre a herança e a sucessão como arranjos entre famílias para a continuidade da propriedade familiar, a sua relevância para a reprodução social e as relações de trabalho. Também foi abordada a importância do queijo que, além de ser um alimento, auxilia no estabelecimento de relações sociais entre parentes, amigos e vizinhos.

No capítulo 2, Bens culturais e economia: o queijo como mecanismo para o desenvolvimento regional da microrregião do Serro, apresentamos o desenvolvimento da pecuária na região e sua importância na produção de leite para a elaboração do queijo do Serro. Abordamos a comercialização do queijo, como também a relação do produtor com o queijeiro, conhecido na região como atravessador, para o escoamento da produção. Destacamos a importância da organização dos produtores e dos movimentos que defendem o direito dos produtores elaborarem um queijo a partir do leite cru. Ao final do capítulo, abordamos a valorização dos produtos como parte de uma identidade cultural, legitimada por políticas públicas elaboradas pelo Estado para proteger um saber fazer, a cultura e o modo de vida dos produtores artesanais.

No capítulo 3, As controvérsias em torno de um saber fazer, discutimos a legislação da produção artesanal do queijo regulamentada em parâmetros aplicados a produtos industriais, feitos em larga escala. Observamos que os produtores de queijo adotam certas práticas como estratégia para manterem a produção do queijo a partir de leite cru. Abordamos a questão da produção de produtos a partir de leite cru nos países

da União Europeia, os critérios utilizados na legislação e fizemos uma discussão sobre modernidade e confiança, amparando-nos em Giddens. Na parte final, discutimos como uma produção artesanal se contrapõe a uma produção industrial.

No capítulo 4, A ação dos extensionistas como mediadores nos processos para o cadastro de queijarias, apresentamos uma contextualização sobre o surgimento da EMATER-MG e as metodologias empregadas para as ações de ATER. Fizemos uma discussão sobre a ação extensionista como mediadora do processo de cadastramento dos produtores no órgão de inspeção.

Para concluir, tecemos as considerações finais sobre os diferentes aspectos envolvidos no processo de fabricação do queijo artesanal da região do Serro.

1 O SABER FAZER O QUEIJO DO SERRO COMO CULTURA E TRADIÇÃO DE UMA REGIÃO

O objetivo deste capítulo foi analisar a relação entre o saber fazer o queijo do Serro como um bem cultural que envolve uma tradição e contribui para o desenvolvimento regional. Neste sentido, apresentamos o processo de ocupação da região em seus primórdios, com a ocupação das terras pelas grandes fazendas predominando a pecuária de leite, que já permitia a produção de queijo como um legado dos portugueses apreciado por aqueles que chegaram à região em busca de ouro e diamantes. Mais tarde, com o declínio da mineração, a pecuária passou a ser a base econômica dos municípios. Ao longo do capítulo, abordamos a produção de leite associada à produção de queijo que envolve um saber fazer que abrange onze municípios. Mostramos que este saber fazer é considerado, pelos produtores, uma tradição transmitida pelos ancestrais como um legado cultural. Ao final do capítulo, evidenciamos o processo da herança representada pela terra que é vista, não apenas como fator de produção, mas como patrimônio material e simbólico dos produtores de queijo. Em sua dimensão social, a produção é destinada para a culinária e a sociabilidade, sustentando relações com os familiares, vizinhos, amigos, comunidade e região.

1.1 A terra para assegurar a reprodução social das famílias e o modo de fazer o queijo

Na região em estudo, a terra, como patrimônio, conduziria à subdivisão da unidade familiar. Essas práticas locais de herança e sucessão do patrimônio, prescritas no Código Civil do Brasil como direito legal de todos os filhos, não se conduzem da mesma forma que nas normas do código civil. São decididas de acordo com os arranjos locais, baseados no contexto histórico, social e econômico, alterando-se de acordo com as relações étnicas e sociais, entre outros fatores.

As formas locais de herança apresentam-se como uma estratégia para a reprodução social, sendo a principal forma de acesso à terra na região. Entretanto, tais

formas não levam, normalmente, a uma partilha jurídica da terra, herdando-se os direitos sobre a terra.

De acordo com Moura (1978), essas práticas, conhecidas como direitos costumeiros, preferências, acordos, arranjos, presentes e considerações, estão fundamentadas na lógica camponesa e permitem a reprodução social deste grupo. Portanto, o processo de sucessão promove a continuidade da propriedade familiar e trabalho. A preocupação com o desmembramento da terra pode ser verificada no diálogo de um herdeiro e produtor de queijo minas artesanal, como destacou um deles:

O meu pai faleceu, mas antes fez doação, cada um em determinado local, fazendo cada um, um retiro independente. Os quinhões foram distribuídos de forma, que, mais tarde, se viesse a ser vendido, sua disposição do quinhão ajudaria na negociação com outro irmão (Emanuel, Serro).

De acordo com Woortmann (1990, p. 12), a terra não é somente um objeto de trabalho, mas a expressão de uma moralidade, não apenas pensado como fator de produção, representado no contexto de valorações éticas. Não se trata simplesmente da natureza sobre a qual incide o trabalho de um grupo doméstico, mas do patrimônio da família, sobre o qual se faz o trabalho que constrói a própria família enquanto valor. “Como patrimônio, ou como dádiva, a terra não é simples coisa ou mercadoria”.

Para Woortmann (1995), a terra é o patrimônio que expressa o valor da família e da hierarquia, é a confirmação da descendência, sendo que o casamento é a prática que a reproduz. Portanto, não é qualquer terra que é patrimônio, mas é aquela que é ancestral, enquanto patrimônio deve ficar na família. Assim sendo, quando o número de membros da família ultrapassa a capacidade da terra, a família exerce uma importância fundamental na construção de estratégias, estabelecendo artifícios para a permanência na terra.

Segundo Moura (1988), a sucessão é uma estratégia para a reprodução social. Com o casamento, os filhos, normalmente, se estabelecem em outro ponto da fazenda e, neste local, constroem sua casa e faz uma cerca. As estratégias desenvolvem-se a partir de uma lógica própria, com suas próprias regras perante os quadros históricos, baseados nas práticas sucessórias, entre a lei e o costume. Conforme Moura (1998), alguns filhos permanecem na fazenda, outros saem à procura de trabalho e alguns optam por viver na cidade. A herança das terras, seja de forma parcelar ou cedida dentro da grande propriedade, assume uma grande relevância na família. Por isso, o grupo desenvolve estratégias de reprodução física e social.

Para Galizoni (2000), a terra pertence à família; a herança é ancestral, é conservada por gerações, não sendo dividida juridicamente. Na região do Serro, conforme Ribeiro et al. (2007), a mulher não é excluída do processo sucessório. Na posse e herança da terra, devido ao fato de ela realizar o mesmo serviço dos homens e trabalhar igualmente, principalmente na lavoura, seu direito lhe é assegurado.

Para Galizoni (2000), a trajetória histórica das famílias e sua relação com a terra são formadas por herdeiros que aumentaram ou reduziram a posse e o patrimônio.

Segundo Woortmann (1990), em geral, a terra, a família e o trabalho são categorias nucleantes relacionadas a princípios graduais de valores, como a honra e a hierarquia, alicerçando uma ordem moral e constituindo, assim, uma ideologia que contraria a sociedade moderna.

No caso da família, Wolf (1976) menciona que a configuração de famílias extensas acontece mais entre os agricultores que requerem maior quantidade de força de trabalho em função de diferentes tipos de cultivo. Para este grupo social, o seu lar é, ao mesmo tempo, sua unidade de consumo e sua estrutura econômica. São, portanto, dinâmicos, sendo que as atividades agropecuárias garantem a sobrevivência da família. As famílias extensas têm a vantagem de poderem aumentar a sua renda enviando filhos e filhas para outras cidades em busca de recursos e suprimindo as necessidades econômicas.

Assim, o casamento é um modo de construir e efetivar a herança. Para um produtor de queijo minas artesanal na cidade do Serro, o casamento é um tipo de arranjo:

A filha fica na fazenda sede, pois ali ela terá segurança, ficando com os pais, esperando um bom casamento. Segundo ele, um bom casamento, naquela época, era a filha de um fazendeiro casando com o outro fazendeiro. União das terras, aumentando o patrimônio. No Serro, uma família boa de um lado e de outro, quando juntava os dois, e quando morria os pais, era um sopro, o patrimônio era um crescimento violento (Emanuel, Serro).

Wolf (1976) ainda argumenta que o grupo doméstico pode vivenciar tensões quanto às questões de herança para garantir a permanência do grupo ao longo do tempo. A substituição de um membro da velha geração por outra pode afetar a existência da unidade familiar anteriormente organizada. Portanto, a sucessão é regida por normas específicas que se estabelecem em, praticamente, dois sistemas de herança. O primeiro envolve a transferência dos recursos a um único herdeiro ou herança sem partilha. O segundo envolve mais de um herdeiro ou sistema de herança por partilha. Os sistemas de herança com partilha ou sem partilha podem ser diferenciados conforme o direito

sucessório concedido a todos os filhos ou apenas aos varões. Uma das consequências do sistema de herdeiro único é a divisão do grupo em herdeiros e deserdados. Os sem terra, os deserdados, quando permanecem na comunidade, trabalham para os parentes aquinhoados.

Os deserdados partem em busca de emprego, contribuindo com força de trabalho para a indústria ou outros setores da economia. Por conseguinte, a herança por partilha pode ocasionar a pobreza rural. Segundo Moura (1978), as empresas reflorestadoras, instaladas na região, são as principais responsáveis pela expropriação, expulsando das terras as famílias que dependiam da chapada para o seu sustento e sua reprodução social.

Conforme Botelho (1999), a terra no processo da herança é repartida, desmatada, plantada, descansada e novamente dividida. Portanto, esta terra passa a não ser suficiente para assegurar o sustento de todos os filhos, forçando, assim, a saída de alguns membros da família. Ao final do século XIX, estas famílias, com a ausência de outras terras para realizar o rodízio e com a redução das terras fragmentas, eram impedidas de fazer novas repartições da terra. Assim, como estratégia para a manutenção da terra, restringe-se o número de herdeiros a um único herdeiro, acontecendo, assim, o morgadio, definido por Woortmann (1995) como o primogênito-herdeiro que herdava, além dos bens, a obrigação de zelar pelos irmãos. Com a extinção do morgadio, os casamentos intrafamiliares tornaram-se um recurso para impedir o fracionamento da fazenda e da família (MARTINS, 1981).

Assim, a herança e a sucessão constituem arranjos entre famílias, dando origem a destinos diversos, e a contrapartida da herança é, praticamente, a migração.

Woortmann (1997) diz que o número de filhos conduz a uma contradição: é força de trabalho, possibilita a produção-reprodução e torna viável a produção de excedente em determinados ciclos produtivos. Porém, como herdeiros podem levar a um fracionamento excessivo da terra, alguns filhos, com o tempo, vão embora e, após se tornarem assalariados, em geral para as cidades de onde migram, enviam algum dinheiro para as famílias de origem.

Conforme Ribeiro (1997), migrar, tanto sazonalmente quanto definitivamente, é uma decisão que faz parte do cotidiano da população rural da região nos últimos cem anos. No final do século XIX, os produtores migravam para trabalhar na lavoura de café no leste de Minas Gerais, na Zona da Mata e no Vale do Mucuri. Na década de 1950, direcionaram-se para o Paraná e para o interior de São Paulo na colheita de algodão. No início dos anos de 1970, foram para Belo Horizonte e São Paulo, para trabalharem na

construção civil. Na década de 1980, dirigiram-se para o corte de cana no interior paulista. Muitos filhos, neste processo, perderam o vínculo com a terra e permaneceram em cidades da região ou de outros Estados, onde reconstruíram suas unidades familiares, mas, no caso da região, dificilmente rompem com os laços familiares.

Grupos de pesquisas desenvolvidas nos anos 1970 e 1980 deram ênfase aos processos migratórios para as condições de reprodução social de populações rurais do Nordeste, comprovando que a migração nem sempre se caracterizava como êxodo rural. Muitos que migraram tornaram-se operários ou empregados urbanos e retornaram para as áreas rurais. Para Garcia Junior (1990) e Woortmann (1990), a migração não ocorria devido a condições inviáveis de permanência no campo, mas era uma prática de reprodução social. Portanto, migrar seria a condição de continuidade de moradia no meio rural e de permanência na atividade. A mobilidade entre o rural e o urbano, da Região Nordeste para Sudeste, eram artifícios utilizados para a reprodução social da família, e ainda hoje, em 2014, tais migrações ocorrem.

Uma família de produtores de queijo paralisou sua produção devido à migração da filha para o Sul, à procura de melhores oportunidades de trabalho. A fragmentação da terra foi um dos motivos da migração do filho de um fazendeiro da cidade do Serro, na década de 1980, conforme relato do produtor de queijo:

O filho tinha obrigação de ajudar os pais até atingir uma idade que pudesse andar com as próprias pernas, ele vendia um boi, um bezerro até ter autoconfiança. O seu pai comprou uma fazenda, teve que vender para pagar dívidas. O seu pai era comerciante de gado. Alugava terreno e vendia vaca e queijo. Os pais eram primos de primeiro grau. A parte da mãe que morreu está em comum com demais herdeiros. A herança é pequena, a parte da mãe é doze hectares para onze herdeiros. Ele foi criado na fazenda, e o seu sonho sempre foi comprar um pedaço de terra. Comprou uma chacinha de dois alqueires [9,68 hectares] e aí foi para os Estados Unidos e comprou a fazenda. O irmão foi primeiro e depois levou mais um, e depois mais dois, depois mais um. Ele foi o terceiro. Os Estados Unidos é uma mãe (Marcos, Serro).

Para Woortmann (1995), as migrações podem ocorrer como conhecimento do mundo, um rito de passagem, uma maneira de angariar recursos para comprar terras e a migração pode ser definitiva devido à perda de posse da terra.

De um modo geral, casamento, herança e migração são arranjos que proporcionam e asseguram a reprodução do patrimônio e da família na região do Serro. A migração passa a ser estratégia familiar prevalecendo sobre os padrões familiares socialmente aceitos. Assim, o filho migra ou alguns membros da família migram para manter a família no lugar de origem e buscar as condições de sustento em outro lugar. A herança envolve

tomada de decisões que vão sendo consolidadas durante o passar do tempo e a fração da terra, quase sempre, torna-se pequena para a criação de gado para todos os membros da família.

A migração sazonal ou a realizada por períodos prolongados ocorre quando os habitantes da região passam um período de suas vidas em cidades ou países distantes, trabalhando como operários da construção civil ou em restaurantes. Ficam afastados de suas comunidades natais durante boa parte de suas vidas. Entretanto, eles garantem a perpetuação e reprodução da família, em uma trajetória fundamentada para angariar recursos para compra de terras ou preservação do patrimônio. Essa migração frequentemente envolve terceiros, podendo ser alguém da família ou um amigo próximo, de confiança, sendo o responsável pelas negociações na aquisição dos bens. Porém, muitos conflitos têm ocorrido devido à ausência física e as negociações realizadas por terceiros sem prévio consentimento. Familiares tornam-se inimigos por desviarem recursos para outras atividades, não relacionadas à terra para a criação do gado de leite e recria. Embora existam conflitos, a migração ainda é uma estratégia para assegurar o patrimônio e a reprodução familiar.

Nos municípios estudados, a herança é uma tradição estabelecida através de um acordo entre herdeiros, por meio de acertos entre pais e filhos, para evitar o parcelamento sucessivo da terra. A autoridade do pai é preponderante nas questões relativas à herança, pois ele é o proprietário legal das terras.

Os arranjos que são realizados confirmam uma tradição nos valores ligados à terra, trabalho e família. Esses arranjos são realizados para que a terra, como patrimônio, permaneça na família.

Como destaca Emanuel, produtor do Serro, este patrimônio, a terra, “não é patrimônio particular, é patrimônio cultural, motivo pelo qual tem se preservado a sede da fazenda para que a memória dos pais, a história da família seja preservada nas gerações sucessivas”.

A terra é, para os produtores de queijo, um patrimônio sagrado, sendo este acrescido em vários casos, através do casamento do primeiro filho que irá desencadear o processo da herança. Entretanto, a migração pode ocorrer após o casamento e, quando ocorre, é realizada com o propósito de obter recursos para a compra de terras para ali se estabelecer e assegurar a permanência da família. A migração reforça uma tradição, mas traz também inovações. Salas de ordenha e currais são construídos fora do contexto da

região, de acordo com o país de imigração, e ocasionando, às vezes, desperdício de capital.

Apesar de os produtores de queijo estarem inseridos numa lógica capitalista, os valores terra, trabalho e família permanecem de geração em geração e a sua reprodução é confirmada através do tempo. A preservação deste patrimônio na família tem permitido a continuidade da principal atividade da região, a produção de queijo minas artesanal.

Neste contexto, através da produção do queijo e do manejo da pecuária que possibilita essa produção, bem como do cuidado com a terra de pastagem, os produtores de queijo descobrem seu lugar em um espaço geográfico e adquirem segurança através de significados que foram criados por gerações anteriores, referentes ao saber fazer envolvido na produção artesanal do queijo, que são continuamente reelaborados e ressignificados mediante a dinâmica cultural.

1.2 O desenvolvimento da pecuária para a produção de queijo

A história do desenvolvimento da pecuária na região produtora do queijo minas artesanal do Serro ganhou importância no século XVIII para a subsistência das Minas. Devido à dificuldade de abastecimento da população, a pecuária apresentou-se como uma atividade econômica suplementar por possibilitar o oferecimento de couro, carne, leite e derivados.

O gado introduzido em nosso país, a partir de 1534, favoreceu a produção de queijo como maneira de conservação e aproveitamento do leite (EPAMIG, 1989).

Silva et al. (2012) assinalam que o gado chegou ao Brasil junto com os colonizadores portugueses e holandeses, transportados em viagens marítimas originárias da Península Ibérica e da Ilha de Cabo Verde. Em 1533, na expedição de Martim Afonso de Souza, chegaram ao Brasil os primeiros bovinos, juntamente com os animais domésticos. De acordo com o autor, documentos históricos demonstram que o gado proveniente de Cabo Verde e Açores era destinado à região de Salvador-BA.

Os estudos de Simonsen (2005), afirmam que o gado bovino foi introduzido na

capitania de São Vicente¹ por D. Ana Pimentel, esposa e procuradora de Martin Afonso de Souza, no ano de 1534. E, já no final do XVI, havia abundância de bovinos em todo o litoral brasileiro, com destaque para a região do Recôncavo Baiano que se propagava para o Vale do Rio São Francisco.

No final do século XVII e início do século XVIII, a disseminação e a interiorização do gado no Brasil estavam diretamente relacionadas com o crescimento populacional e a procura pelas áreas de mineração. De acordo com Pires (2013), a permanência da pecuária extensiva permaneceu conforme a população e a economia mineira. Para Simonsen (2005), a importância inicial do gado bovino deu-se pela atividade açucareira, nos trabalhos dos engenhos, agente motor e de meio de transporte e a carne para a alimentação. Com o declínio da atividade açucareira no Nordeste, os colonizadores direcionaram suas atividades para as regiões mineiras do Brasil Central, com o descobrimento das primeiras minas de ouro no final do século XVII.

No caso de Minas Gerais, Pesavento (2002) afirma que, no início do século XVIII, o gado que abastecia o Estado provinha do Nordeste, atravessando picadas abertas ao longo do Rio São Francisco, utilizadas também para o contrabando de ouro. Para impedir o contrabando, as autoridades fecharam o tráfego de gado pelo Rio São Francisco, assinalando o início das tropas de gado bovino para abastecimento alimentar, como também utilizado como animais de carga (RECCO, s/d). Os estudos de Zemella e de Ellis (1990), realizados na década de 1950, sobre o abastecimento da capitania mineira do século XVIII, mostraram que o rápido crescimento populacional e o isolamento geográfico da região levaram o gado a ser utilizado para transportar gêneros básicos e de luxo aos mineiros.

Com base nos estudos de Meneses (2000) e de Pires (2013), verificou-se que, no início do século XVIII, a Coroa Portuguesa, preocupada com o abastecimento da colônia e com a evasão do ouro pela rota baiana e para controlar a migração dos povoadores da Bahia e de Pernambuco, estabeleceu a concessão de sesmarias às terras próximas às minas, sob a condição de estabelecer um curral para a criação de gado. Desse modo, a criação de gado adquiriu importância como base de subsistência das minas, perante o intenso fluxo dos mineradores.

¹ As capitanias hereditárias foram um sistema de administração territorial criado pelo rei de Portugal, D. João III, em 1534. Este sistema consistia em dividir o território brasileiro em grandes faixas, com o objetivo de colonizar o Brasil, evitando, assim, as invasões estrangeiras. Entre elas, estava a Capitania de São Vicente, abrangendo 45 léguas de litoral, desde Bertioga até a Ilha do Mel. <http://www.geografia.seed.pr.gov.br>. (Acesso em: 15/06/2015.)

Conforme Botelho (1999), os criadores de gado constituíram, na região, fazendas com enormes propriedades de terra. As fazendas possuíam, na frente da casa, um amplo terreiro onde se localizavam os currais que ficavam os animais. A locação dos currais na frente da casa dava-se pelo fato de os animais serem vistos como emblema de status e poder. Logo precisavam ficar em locais de ampla visibilidade.



Figura 3 – Fazenda centenária na microrregião do Serro com o curral à frente da casa
Fonte: Autora (2014)

A decadência aurífera na microrregião do Serro provocou a migração de muitos mineiros para outras capitanias à procura de melhores oportunidades, sobrevivendo, assim, um decréscimo populacional. Com a redução da população, as importações em Minas Gerais foram reduzidas, o que impulsionou a produção agrícola na região que se tornou autossuficiente. Com o crescimento da agricultura, sucedeu-se o desenvolvimento da pecuária, que possibilitou consolidar economicamente a ocupação de terras na região.

O gado que prevalecia na região era da raça Caracu, também chamado de gado pé duro e curraleiro, por ser um animal de porte miúdo, dorso reto e chifres encurvados. De acordo com as informações de produtores na região, o gado rústico é mais resistente, adaptado ao clima tropical e tolerante a parasitas. Uma observação empírica de produtores rurais e de outros produtores da região é que o leite do gado curraleiro, pé duro, é de excelente qualidade e mais adequado para a produção de queijo. Em função dessa característica, na ocasião da pesquisa, alguns produtores ainda eram criadores do gado

curraleiro.

Em 2014, o regime de criação de gado de caráter extensivo era predominante na região. No rebanho, prevaleciam os animais mestiços, animais azebuados², voltados para a produção de leite, embora a EMATER-MG afirme que o gado holandês, jersey, pardo suíço, produza, em média, de 1.200 litros de leite por lactação, com teor de gordura acima de 3,4 %, por isso, sejam mais importantes para a produção de queijo.

De acordo com os dados do SEBRAE (2014), o total do rebanho leiteiro nos municípios caracterizados como produtores de queijo artesanal do Serro é de 21.942 cabeças, com uma produção de leite/dia de 83.828 litros, prevalecendo a raça girolando e alguns produtores com gado mestiço. Portanto, a atividade leiteira é expressiva na região, geradora de emprego, renda e tributos para os municípios.

Para Woortmann (1995), a presença da criação bovina na fazenda ou propriedade é um fim. Na fazenda, o gado leiteiro, através da produção de leite, é destinado ao mercado, com o objetivo de gerar lucro na fazenda. O gado é também uma reserva de valor, uma forma de acumulação ou de poupança destinada à aquisição de terras ou de outros bens duráveis.

Adaptada às peculiaridades de cada município, predominantemente de pequenos e médios produtores, a atividade ocupa a mão de obra da região. A pesquisa de campo mostrou que, pelo menos, duas pessoas são ocupadas na atividade por propriedade, prevalecendo a mão de obra familiar. A área média das propriedades é de até 100 hectares.

Entre os fatores que conduziram os produtores de leite da região do Serro à produção de queijos está o isolamento da área provocado pela presença da Serra do Espinhaço, também relacionado às características do relevo acidentado e ao solo da região, que, somados, justificam a atividade nas propriedades como a única alternativa viável. A região apresenta uma malha viária de baixa densidade. Muitas das propriedades estão situadas em localidades de difícil acesso, o que dificulta o escoamento da produção, principalmente nos períodos de chuva, sendo o queijo a alternativa para a conservação do leite (EMATER-MG, 2002).

Com a decadência da mineração, a partir do século XIX, a produção de queijo artesanal passou a constituir a principal fonte de renda para as famílias produtoras. O

² Na pecuária leiteira, considera-se gado mestiço aqueles animais derivados do cruzamento de uma raça pura de origem europeia e que seja especializada na produção de leite (Holandesa, Pardo-Suíço, Jersey e etc.), com uma raça indiana, uma das várias que formam o grupo Zebu (Gir, Guzerá, Indubrasil, Sindí ou Nelore).

queijo, inicialmente produzido como uma maneira de aproveitar o leite, para o sustento da família, teve suas origens nas fazendas tradicionais da região.



Figura 4 – Rebanho de uma propriedade rural da microrregião do Serro - Sabinópolis

Fonte: Autora (2014)

1.3 Queijo do Serro: um arranjo entre o saber fazer, a cultura e tradição

Com relação aos saberes e fazeres na região do Serro, por serem constituídos por laços familiares, as peculiaridades relacionadas ao queijo envolvem a materialidade da propriedade, da casa, da cozinha, da culinária, dos objetos. Além disso, aspectos sociais e simbólicos também estão presentes, como ressalta Coelho Meneses (2006, p. 9):

Os fatores socioculturais que propiciaram um saber fazer próprio à elaboração do coalho, manipulação do leite, das massas, prensagem, cura e a esse modo de fazer acrescentam-se formas de viver, significados atribuídos, sentidos e simbologias aderidas.

Os fatores socioculturais relacionados a valores, símbolos, significados permitem aos indivíduos se relacionarem com os demais sujeitos sociais pertencentes a uma sociedade. O saber fazer na produção artesanal do queijo minas é uma expressão cultural

que faz referência a um grupo social, que manifesta, em suas práticas cotidianas, uma tradição e, no cotidiano, estabelece modos de vida através de costumes e hábitos que são relevantes para a manutenção social deste grupo.

Sendo produzido diante da articulação de forças produtivas com as relações sociais, o queijo apresenta dimensões simbólicas e articula espaços agrícolas e relações sociais. Para Woortmann e Woortmann (1997, p. 10),

A noção de forças produtivas, tal como é utilizada pela sociologia, significa o conjunto de fatores de produção: recursos disponíveis, homens e instrumentos de trabalho. Os elementos desse conjunto se combinam de maneira específica, ou em cada momento histórico de uma sociedade, para produzir o que ela necessita. Contudo, nem os recursos, nem os instrumentos e os homens existem socialmente sem a cultura. É o saber que permite usá-los e é a cultura que lhes dá significado.

A articulação dos recursos, instrumentos e os indivíduos estão vinculados ao saber e à cultura. Todos estes elementos são necessários, têm significado e importância para uma determinada coletividade, e é neste espaço que o saber é utilizado. Os recursos, os instrumentos e o homem não existem socialmente sem a cultura, sendo esta o recurso das relações sociais e a condição pela qual os homens interagem na sociedade. Então, pode-se dizer que o saber permite produzir, e é a cultura que lhe dá significado.

Os termos “cultura” e “tradição” possuem inúmeros significados. Para tanto, nesta pesquisa, vamos nos deter às definições de “cultura” de Clifford Geertz e de “tradição” de Antony Giddens.

Geertz (2008) pontua que a cultura é um sistema simbólico repleto de significados que envolvem o homem como uma teia que ele mesmo teceu. Sendo assim, o estudo da cultura relaciona-se com a procura de significados. Neste sentido, pode-se dizer que a cultura associa-se às interpretações da vida, com significados que orientam o modo de vida de um povo. Conforme Geertz (2008, p. 10), “compreender a cultura de um povo expõe sua normalidade sem reduzir sua particularidade”. Desta maneira, é possível identificar as diferenças e as semelhanças de um povo em suas práticas socioculturais.

Giddens (1984, p. 67) contribui com essa discussão no que concerne à tradição, quando afirma que: “As práticas sociais podem ser procedimentos [...], executados pelos agentes sociais, sendo dinâmico no tempo e no espaço e consideradas a herança de tradições”. Além disso, as práticas sociais, por serem traduzidas em comportamentos e não ao conhecimento científico dos seus integrantes, estão relacionadas às formas do saber. Com caráter repetitivo nas atividades diárias, alcançam um caráter legítimo

designado em manter uma herança e permitir que a tradição permaneça ao longo do tempo.

Nesse sentido, Bosi (1992, p. 16) revela que a cultura “é o conjunto das práticas, das técnicas, dos símbolos e dos valores que devem transmitir às novas gerações para garantir a reprodução de um estado de coexistência social”. Assim a transmissão de saberes ancorados nos aprendizados, passados através de gerações, compõe um legado que garante a reprodução de uma sociedade ou de um grupo social.

De acordo com Bourdieu (2007), a sociedade demanda a produção de bens necessários à sua existência e continuidade. Cada organização social deve assegurar que as próximas gerações possam continuar produzindo e garantindo a sua reprodução. Desse modo, é possível garantir os meios materiais e de produção para a sua reprodução, e reproduzir a cultura, os valores e a força de trabalho.

No caso da microrregião do Serro, sua estrutura organizacional e social só pode ser entendida a partir da compreensão das tradições que envolvem a produção do queijo minas artesanal com seus significados e simbologias. Conforme aponta um dos produtores: “Eu nasci aqui, foi o que eu aprendi a fazer, é uma tradição saber fazer o queijo” (André, produtor de Dom Joaquim).

A palavra tradição vem do verbo tradere, que significa a ação de transmitir saberes, ideias, princípios, práticas, regras, valores e manifestações ligadas ao passado por um indivíduo ou grupo social (PAIVA; BARBALHO, 2005). A tradição nos remete ao passado, cuja memória e prática influenciam o presente, mas também o futuro. A tradição invoca persistência por aqueles que a detém através de suas crenças e práticas, possibilitando a continuidade e o fortalecimento da ligação entre o presente e o passado.

Esta ligação entre o passado e o futuro estabelece uma fonte de recursos para a permanência da tradição. Por isso, é essencial manter a integridade das tradições. Em razão disso, os produtores de queijo do Serro defendem a continuidade da sua produção através de um saber fazer fortemente ancorado no âmbito familiar, como forma de preservar a tradição constituída a partir dos saberes legados e das práticas locais, preservando as técnicas de fabricação.

Na região do Serro, os produtores têm se empenhado para manter a preservação do modo de saber fazer o queijo da região em suas práticas tradicionais, produzidos a partir de leite cru, com a adição do pingo, realizando a prensagem manual.

1.4 O saber fazer o queijo: um legado transmitido através de gerações

Na ocasião da pesquisa de campo, realizada em 2014, na produção do queijo, o diferencial era exercido pelo saber fazer que representava uma importante atividade geradora de renda para as famílias, cuja técnica estava relacionada a um ofício tradicional de origem europeia. De acordo com Menezes (2014), através do Dossiê IPHAN II, a origem do queijo minas artesanal assemelha-se aos produzidos no Arquipélago dos Açores³, em Portugal, confirmando os estudos realizados por Elmer Luiz Ferreira de Almeida, da EMATER-MG, e os estudos de Netto (2014). Assim, as características do queijo minas artesanal e o saber fazer estabelecem uma ligação com as práticas açorianas.

Um dos primeiros registros da produção de queijo na região do Serro é do naturalista Saint-Hilaire, em 1817 (2000, p. 63):

Enquanto que nas florestas que se estendem de Rio de Janeiro a Barbacena, e até [...] Vila do Príncipe, etc., não se obtém das vacas senão um leite insípido, o de Alto dos Bois⁴ poderia rivalizar com o melhor da Europa, e os queijos desse mesmo distrito são igualmente de muito agradável. Sente-se que as ervas aquosas da floresta não podem tornar o leite tão cremoso como as plantas e as gramíneas de consistência seca que cobrem as colinas de Minas Novas [...], e seria muito para desejar que se criasse, nessa zona, maior quantidade de gado.

O relato assinala que a produção de queijo já subsistia desde o estabelecimento das primeiras propriedades rurais que criavam gado de leite, fazendo parte da rotina das famílias e moradores na região. De acordo com registros históricos, em 1724, os oficiais da Câmara da Vila do Príncipe⁵, pretendendo elevar as receitas da vila e equilibrar os

³ Constituído por nove ilhas de origem vulcânica, de solo fértil e de clima úmido e ameno ao longo de todo ano, a região dos Açores apresenta-se como local ideal para a atividade agropecuária, que representa a atividade mais importante do Arquipélago dos Açores (KONGO, 2010)

⁴ Alto dos Bois trata-se de uma antiga fazenda dos portugueses, onde foi estabelecido um posto militar que tinha por finalidade dar proteção aos viajantes, garimpeiros e fazendeiros portugueses. Criada como Arraial da Vila do Príncipe (hoje município do Serro), Minas Novas passou a pertencer ao território baiano até 28 de setembro de 1760. Passou novamente a integrar a capitania de Minas Gerais, sob a jurisdição do Ouvidor da Comarca do Serro Frio. Disponível em: http://pmangelandia.com.br/?page_id=93 (Acesso em: 12/08/2015.)

⁵ A capitania de Minas Gerais, do século XVIII e início do século XIX, era dividida em quatro comarcas que definiam o atual território do Estado. Sede de uma das quatro primeiras comarcas, a Comarca de Paracatu, sede em Vila do Príncipe e, finalmente, Comarca do Serro Frio, hoje, cidade do Serro, ainda guarda as características das vilas setecentistas mineiras, o que valeu ser o primeiro município brasileiro a ter seu conjunto arquitetônico e urbanístico tombado pelo IPHAN em abril de 1938. Disponível em: www.asminasgerais.com.br. (Acesso em: 11/08/2015.)

rendimentos pessoais, requisitaram a Dom João V o consentimento para aumentar os impostos pagos por cabeça de gado. Verifica-se, assim, a importância da atividade pastoril desde o início da Vila do Príncipe, juntamente com a mineração (PIRES, 2013).

A mão de obra inicialmente utilizada nas fazendas para o fabrico do queijo tem indícios de ser escrava. De acordo com um produtor, em sua memória oral, a mão de obra era de graça, não havia despesa, diferentemente de hoje, que é assalariada. Ainda, em 2014, existiam fazendas localizadas na região que resistiram ao tempo, cuja estrutura física foi preservada, apresentando o local onde os escravos eram acomodados, confirmando, assim, a mão de obra escrava existente na região, utilizada na elaboração e na manufatura dos produtos. Na Fazenda Ribeirão em Dom Joaquim, por exemplo, havia uma senzala na parte inferior (Figura 5).



Figura 5: Fazenda Ribeirão em Dom Joaquim, produtora de queijo do Serro, com senzala na parte inferior

Fonte: Autora (2014)

Na região do Serro, a criação de gado inserida na unidade familiar envolve um saber que liga o homem à natureza e à cultura. Através de sua engenhosidade, os produtores conseguem planejar e executar a confecção dos instrumentos do seu ofício, utilizando a terra para a criação do gado e a madeira disponível na natureza para a confecção dos instrumentos de trabalho utilizados na produção do queijo: bancadas,

formas de queijo, cocho para aparar o soro, e gamela para aparar o pingo⁶. No momento histórico do declínio da extração do ouro, o saber fazer dos fazendeiros produziu bens e serviços que a sociedade necessitava para garantir a sua existência e sustentabilidade.

Os meios intelectuais no trabalho realizado no processo de produção podem ser compreendidos como saberes transmitidos através de códigos linguísticos, que envolvem um sistema de sinais, signos e símbolos, mediante um processo de aprendizado com o qual o homem atua sobre a natureza, imprimindo as marcas da cultura.

Woortmann e Woortmann (1997, p. 11) contribuem com essa discussão revelando que os meios intelectuais podem ser entendidos

Como os modelos de saber pelos quais e com os quais o homem age sobre a natureza. Os meios materiais só existem socialmente a partir dos meios intelectuais, e é por intermédio destes que a natureza se torna socializada. Há como que um “trabalho das ideias” que antecede e informa o trabalho “material”. O primeiro transforma o mundo desconhecido num ordenamento cognitivamente apreendido, permitindo ao segundo transformar a natureza em espaço de cultivo.

O saber simbólico é capaz de produzir um saber técnico, é realizado no próprio trabalho, que origina em uma hierarquia, e é mais do que a transmissão de técnicas, se aprende valores da família, envolve a construção de papéis e valores necessários para a reprodução social de um grupo social e a continuidade da cultura local. A transmissão do saber não acontece apenas de forma institucionalizada, em bancos de escolas, mas é transmitida no próprio ambiente de trabalho, no dia a dia. Calcado no aprender fazendo, o saber fazer acontece a partir da observação e execução do trabalho de produção e formas de lidar com o tempo e com o espaço rural. Neste sentido, Thompson (1998, p. 18) destaca:

Embora a vida social esteja em permanente mudança e a mobilidade seja considerável, essas mudanças ainda não atingiram o ponto em que se admite que cada geração sucessiva terá um horizonte diferente. E a educação formal, esse motor da aceleração (e do distanciamento) cultural, ainda não se interpôs de forma significativa nesse processo de transmissão de geração para geração.

Logo, o aprendizado não acontece apenas a uma maneira formal, mas transmitido através de gerações. O conhecimento inicia-se desde criança, através das atividades

⁶ Pingo é um fermento natural, usado pelos queijeiros da região, resultante da dessoragem dos queijos já salgados, e coletado de um dia para outro. O pingo é, portanto, 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 (MARTINS, 2006, p. 26).

caseiras realizadas junto com os pais ou avós, num contexto sociocultural que incide na construção de sujeitos sociais. Esse processo possibilita reafirmar o presente, através das lembranças e conhecimentos de um passado concebidos em relações baseadas na reciprocidade, que envolve a natureza, a terra, a família e as tradições.

Como a cultura é dinâmica, à (re)produção do saber podem ser acrescentados novas informações e valores. Mediante essa interação, o sujeito social produz e reproduz conhecimentos adquiridos ao longo dos anos. Geralmente, esse aprendizado transmitido através de gerações envolve relações de hierarquia fundamentadas no domínio saber fazer que, normalmente, é determinado pelo pai da família que direciona e detém o controle de todo o processo de uma atividade, portanto é ele quem garante a reprodução do grupo social. Diante disso, para Woortmann e Woortmann (1997, p. 12):

A produção é central para a reprodução do grupo, visto como um todo, e para cada grupo doméstico específico que a realiza, que é também a unidade de reprodução da força de trabalho. Se a produção é central para a reprodução, e se é pelo trabalho que se constrói a família, é pelo saber “técnico” que ela se faz e é o controle sobre esse saber que faz a hierarquia do grupo doméstico. Exerce-se o poder porque se detém o saber. Na hierarquia da unidade produtiva, o pai de família (no plano público) governa a família porque governa a produção; governa o processo de trabalho porque “domina” o saber. O saber “técnico” é, portanto, fundamental para a reprodução da estrutura social.

O pai, sendo possuidor do saber, governa a unidade familiar e o fazer-aprender no processo de trabalho. “Esse saber é transmitido à ‘força-de-trabalho’, aos filhos que, ao trabalhar, estão se constituindo também em “conhecedores plenos” (WOORTMANN; WOORTMANN, 1997, p. 13).

No caso da produção do queijo do Serro, a família desempenha um papel decisivo na elaboração do produto. Segundo Moura (1986), o trabalho familiar estabelece um vínculo com a terra. Desta forma, o filho homem, desde cedo, aprende a lidar com o gado, o primeiro serviço é o de ajudar a apartar as vacas do bezerro, auxiliar na alimentação do bezerro, buscar as vacas no pasto e tocá-las para o curral, raspar o estrume do curral e levar o soro para os porcos. Com sete anos, o menino começa a fazer o merendeiro, um queijo destinado à merenda ou ao lanche da família; aos 15 anos, já começa a tirar leite e a fazer o queijo. Moura (1978, p. 23) também revela, em seus estudos, que o trabalho envolvendo toda a cadeia produtiva é masculino, pois “cabe ao pai e seus filhos a partir da faixa de idade de oito, nove anos o trabalho na roça [...] conduzir boiada ou tropa montado em cavalo ou burro”.

Ao contrário dos homens, o serviço da mulher era o espaço da casa, núcleo simbólico da família. Conforme a informação da filha de um produtor durante a pesquisa de campo, o trabalho destinado a ela, na produção de queijo, na década de 1980, era colher a nata do soro do dia anterior para a confecção da manteiga, além de ser responsável pela limpeza da queijaria e dos utensílios. Vejamos o seu depoimento:

Mas a gente sentia frio, porque a bica d'água molhava os pés, molhava tudo. Não tinha água encanada, a água vinha da nascente, não tinha fossa em cima dela, não tinha nada, era água pura, lavava a forma ali, bem lavada e colocava na bancada (Débora, 88 anos, filha de produtor).

O processo de produção artesanal do queijo preserva as características relevantes que o identificam como uma prática dos produtores da microrregião do Serro. Produzido manualmente seguindo uma tradição, por ser uma produção em pequena escala, cada queijo fabricado é considerado único.

Ploeg (2008, p. 192) afirma que o processo artesanal compreende processos agrícolas de produção e reprodução de práticas aprendidas pelos envolvidos, por gerações que o antecederam. Os saberes artesanais são conduzidos “para habilidades que dependem criticamente da centralidade do trabalho e das habilidades associadas: quanto mais capaz for a força de trabalho, melhores serão os resultados produtivos”. Embora o modo artesanal e a técnica do saber fazer o queijo sejam herdados dos portugueses, a habilidade do produtor, com sua criatividade e experiência, envolve o uso de conhecimentos empíricos adquiridos através dos sentidos (visão, olfato, tato e paladar). A qualidade e o acabamento do queijo decorrem das habilidades do queijeiro e do conhecimento técnico.

A qualidade do queijo do Serro é atribuída à sabedoria e às mãos do produtor que a preserva pelo esforço ininterrupto da manutenção de um aprendizado advindo de seus ancestrais, como a prensagem do queijo, que continua sendo feita manualmente, sem auxílio da prensa mecânica. Conforme Domínguez-López et al. (2011), o vocábulo artesanal ou artesanato sugere que o queijo artesanal foi produzido, principalmente, com as mãos, em pequenos lotes com particular atenção às habilidades tradicionais do queijeiro⁷, que faz uso da menor quantidade possível de processos mecânicos na produção dos mesmos. Esta produção limitada contribui para o sabor e textura do produto.

Wortmann e Woortmann (1997, p. 15) afirmam que o processo de trabalho, “além

⁷ Na região do Serro, queijeiro é aquele que faz o queijo e, o intermediário que comercializa o queijo.

de ser um encadeamento de ações técnicas, é também um encadeamento de ações simbólicas, ou seja, um processo ritual. Além de produzir cultivos, o trabalho produz cultura”. Os ritos representam as práticas, as manifestações culturais de um grupo social contribuindo para a continuidade de uma tradição e da própria existência de um grupo.

Conforme Peirano (2002), a finalidade do ritual era transmitir o conhecimento socialmente adquirido. Assim, o ritual presente na produção do queijo do Serro está relacionado com os utensílios próprios utilizados para a fabricação do queijo. Inicia-se na obtenção do leite, na adição da cultura lática, ‘o pingo’, no corte da massa ena prensagem do queijo com as mãos pertinentes ao saber fazer.

Além disso, confere às pessoas mais idosas o papel de guardiões das tradições, pois, ao longo de suas vidas, elas acumularam experiências que são compartilhadas com as demais gerações, com o dever da transmissão para os mais jovens. Entretanto, para a preservação e transmissão da tradição, estes guardiões têm acesso aos “segredos” peculiares à produção artesanal.

Giddens (1997, p. 83) reforça essa discussão argumentando que:

Os guardiões, sejam eles idosos, curandeiros, mágicos ou funcionários religiosos, têm muita importância dentro da tradição porque se acredita que eles são os agentes, ou os mediadores essenciais, de seus poderes causais [...], portadores de habilidades que seriam provenientes mais de seu envolvimento com o poder causal da tradição do que com domínio de qualquer segredo ou conhecimento esotérico.

Debruçando-se sobre essa discussão, a produção artesanal de alimentos no âmbito rural, na qualidade simbólica, carrega consigo uma tradição, uma história de uma comunidade, de uma região. De acordo com Giddens (1997), o ritual traz a tradição para a prática, ou seja, o modo de fazer é reconhecido como tradição. Assim, os produtores de queijo artesanal trazem, em suas práticas, o modo de fazer, o ritual e alcançam prestígio suficiente para manter a produção e a tradição. Qualquer produção de alimento envolve uma cadeia produtiva desde a sua origem até o produto final. Assim, aos produtores, pertencem o conhecimento e a habilidade, e, de acordo com Giddens (1997), estes produtores podem ser reconhecidos como os guardiões da tradição ligada ao ritual da produção.

Para Giddens (1997, p. 80), a tradição estabelece uma relação com o tempo:

A tradição é uma orientação para o passado, de tal forma que o passado tem uma pesada influência ou, mais precisamente, é constituído para ter uma pesada influência sobre o presente. Mas evidentemente, em certo sentido e

qualquer medida, a tradição também diz respeito ao futuro, pois as práticas estabelecidas são utilizadas como maneira de se organizar o tempo futuro. O futuro é modelado sem que se tenha necessidade de esculpi-lo como um território separado.

Segundo Halbwachs (2006), o passado não é preservado, mas é continuamente reconstruído, tendo o presente como alicerce, sendo essa reconstrução social ou coletiva. Assim, reproduzimos sucessivamente memórias de acontecimentos ou estados passados, atribuindo às repetições continuidade à experiência. Nesse sentido, a experiência é a matéria-prima a partir da qual os grupos sociais ou indivíduos estabelecem suas tradições. Como o ritual reforça a experiência coletiva, ele constitui um meio prático de preservar a tradição, a memória coletiva.

Na região do Serro, o quarto de queijo é o local de produção do queijo. Nos primórdios da produção do queijo, o quarto de queijo era contíguo à sala de ordenha. Uma produtora de queijo, Débora, de Sabinópolis, com 88 anos em 2014, filha de um produtor de queijo, lembrou-se de seu pai ter construído um quarto de queijo cercado de tábua a pique, que tinha uma distância de uma tábua para outra, o que ventilava o quarto de queijo. A figura do pai permanece em sua memória: fazendo queijo em um recinto pequeno, chamado quarto de queijo, no porão da casa, onde ele fazia quatro queijos por dia. O modo de fazer o queijo artesanal, bem como os procedimentos e as técnicas adotadas pela família da senhora Débora, persistiram no tempo, sendo transmitidos ao longo dos anos, através das gerações. Ela contou que o leite era tirado na mão, coado no pano de algodão que era colocado e amarrado no tambor e depois se colocava o coalho⁸. Depois de uma hora, a coalhada era cortada com uma pá de madeira e colocada nas formas de madeira.

Após pôr a coalhada nas formas, ia apertando suavemente com as mãos. Depois, se colocava o sal sobre o queijo, e o soro escorria no cocho de madeira, destinado aos porcos. No mesmo dia, à tarde, tombava-se o queijo e passava-se o sal do outro lado do queijo. Depois de escorrido todo o soro, aparava-se o pingo em uma gamela de madeira que ficava debaixo da bancada de madeira.

De acordo com a senhora Débora, era necessário tomar o queijo todos os dias, e

⁸ O coalho feito de forma artesanal era obtido do estômago do novilho, mas o melhor queijo, segundo a senhora Débora, era o queijo feito do coalho do estômago de tatu. Ela explica que matava o tatu, tirava o estômago, sacudia bem, enchia de sal grosso, costurava e colocava na fumaça. Quando secava, era colocado em um pote de barro e enchia de água. Ela afirma que, na região, ninguém comprava coalho. Ela lembra que, quando já tinha de dez a doze anos, apareceu, na região, o coalho industrial, o Coalho Estrela. Lembrou que o coalho vinha embalado em uma garrafinha verde e mencionou que eram colocadas duas colheres deste coalho no leite.

o queijo era lavado no soro do dia. No terceiro dia, o queijo era levado para a prateleira de maturação e virava-se o queijo de um lado para o outro. O queijo ficava na prateleira até ficar firme para ser exportado para a Figueira do Rio Doce e, de lá, seguia para Aimorés e para outros lugares. Ele também era comercializado para Diamantina. Os comerciantes embalavam o queijo na palha de milho e o colocavam em balaies, ou canudos, para serem transportados em lombos de burros.

De acordo com o relato de um produtor de queijo, de 57 anos, sobre a maturação do queijo, ele recorda dos tempos do seu pai que era tropeiro:

O queijo, antes, suportava descer na costa de um burro, que durava ser carregado durante quinze, vinte e trinta dias de viagem [...]. “quando ele deixou de transportar o queijo, parou de ser curado. E apareceu o caminhão que levava toda semana. Quando o queijo tinha que aguardar a tropa, para ir lá para o Rio de Janeiro, ele tinha que ficar de quarenta a sessenta dias na queijaria”. Quando era em Diamantina, era mais rápido, mas quando era para o Rio de Janeiro, dobrava a viagem. Então o queijo tinha que ser lavado diariamente, com o soro, e não com água. Ele faz uma observação; se lavar o queijo com água, ele fica bom, mas não fica com a pele tão sedosa, tão cremosa, quando é levado com o soro. O soro é do queijo do dia, e não pode ser soro azedo (Mateus, Materlândia).

A consistência do queijo do Serro era semidura, sua textura era compacta, a cor apresentava-se levemente amarelada. O sabor era brando, ligeiramente ácido; a crosta tinha aspecto fino, sem trinca. Sua forma cilíndrica tinha de treze a quinze centímetros de diâmetro, e a altura de quatro a seis centímetros, pesando de setecentos gramas a um quilo.

O modo de fazer o queijo artesanal do Serro, bem como os procedimentos e as técnicas adotadas pela família na limpeza dos utensílios, estavam estruturados no saber fazer tradicional, sendo considerados eficientes para um queijo de qualidade.



Figura 6 – Equipamentos de madeira utilizados tradicionalmente na fabricação do queijo

Fonte: Autora (2014)

A limpeza da forma de madeira e da bancada de madeira era feita sem uso de produtos químicos, mas por processos abrasivos, esfregando-se um pouco de sal fino ou

areia com uma bucha de palha. A pá que mexia o leite era exclusiva do quarto de queijo. A cuia de tirar o leite era lavada apenas com água, sem uso de sabão ou cloro. Na visão de uma filha de um produtor, a condição de asseio na forma de madeira era muito maior que as formas de plástico, que hoje são usadas, ela disse que:

Hoje, tudo está contaminado. As águas não estão limpas mais, como era naquele tempo. Antes podia pegar uma areia no fundo do rio, aquela areia clara, podia passar nas formas. A forma também era lavada com areia, não podia passar cinza de fogão, não podia nada, só uma bucha de palha. Ariava mais com sal fino, com sabugo de milho ou bucha de palha. Era uma bucha especial, só para o quarto de queijo. Lavava com areia pura ou com sal, e nunca deu problema no queijo (Débora, Sabinópolis, 88 anos).

O ofício de queijeiro exige do profissional paciência, higiene, pontualidade, constância e atenção aos detalhes. Requer, ainda, conhecimentos técnicos, como os cálculos das proporções e a leituras de recomendações. Além desse conhecimento técnico, há um saber que foi transmitido, como a capacidade de perceber qualquer alteração do produto, fermentação ou estufamento precoce. Estas alterações estão relacionadas com a qualidade do produto e pertence ao ofício do produtor recorrer aos seus conhecimentos para consertar o produto.

Este ofício demanda, na elaboração do produto, a arte de prensar a massa e o saber colocar a coalhada na forma para que a massa permaneça uniforme. O ofício confere status e prestígio ao profissional que domina a atividade, e à fazenda, a referência do melhor queijo produzido, que carrega o nome do proprietário e o sobrenome da família. A fama do saber fazer o queijo do Serro ultrapassa as fronteiras desta microrregião.

Pires (2013, p. 149) reforça essa discussão argumentando que o saber produzir queijo,

como em todo ofício, recursos materiais, emocionais e cognitivos, além de outras formas de saber, concorrem para o desempenho do vaqueiro e do queijeiro: técnica, método, conhecimento, habilidade, desejo e necessidade materializam-se em objetos, ferramentas, utensílios, equipamentos e produtos da arte e do ofício. Limites muito difusos apartam a arte queijeira do labor, e o ofício revela-se sensivelmente como arte.

A atividade assegura estratégias de reprodução social e econômica, uma interação entre sujeitos e grupos sociais, cria um sentimento de pertencimento ao lugar onde se estabelece a produção, e produz vínculos de sociabilidade, construindo histórias individuais e coletivas impregnadas de saberes e valores simbólicos. O ofício de queijeiro é regulamentado pelo modo de produção, e estabelece uma rotina de trabalho organizada

pelas tradições, saberes, crenças, hábitos e ritos. Este ofício permite ao profissional, quer queijeiro ou vaqueiro, fazer do seu trabalho uma atividade cultural, alicerçada em experiências e tradições.

Normalmente, o profissional possui a idade entre 21 a 55 anos. Em situações extremas, é utilizada a mão de obra feminina, no caso de situações de viuvez, quando a mulher assume a direção da fazenda, ou quando a propriedade é pequena e a atividade é dividida com o marido. O homem assume a ordenha e os tratos com o animal, e a mulher exerce sua atividade nos cuidados com o quarto de queijo e na fabricação do queijo.

Esse trabalho coletivo está alicerçado na ideia de identidade entendida, por Castells (1999), como uma fonte de significado e experiência de um povo. Portanto, a identidade cultural de um povo é o conjunto das experiências construídas em suas vivências e convivências que se acumulam através de uma relação social e simbólica, estabelecendo um elo entre o homem e a terra, além de sua identidade cultural em volta das tradições, costumes e valores. Portanto, os produtos tidos como tradicionais são produtos com história e, assim, podemos dizer que o queijo minas artesanal do Serro faz parte da história e da cultura da região, produzido com a matéria-prima oriunda da própria fazenda, além de estabelecer a rotina das famílias produtoras.

1.5 Queijo e sociabilidade

A alimentação humana, por envolver rotinas, normas e valores, transforma o simples ato de comer em relações sociais e faz parte da história de uma região. No caso do queijo do Serro, além de um alimento rico em proteínas e nutrientes essenciais, é também um alimento incorporado de significados e simbolismo. Possui referências históricas vinculadas com a história da região. Por isso, ele é um patrimônio cultural imaterial reconhecido por fazer parte da identidade de um povo através do saber fazer, de sabor característico. Assim como o feijão com o arroz fazem parte da alimentação do brasileiro enquanto expressão de brasilidade ou identidade brasileira (BRAGA, 2011), o queijo é símbolo da mineiridade, está enraizado na cultura mineira, e faz parte da alimentação e da culinária como ingrediente principal das receitas tradicionais. É, além disso, um dos alimentos mais consumidos em Minas Gerais. Ressalta-se, ainda, que o queijo do Serro, por ser considerado um alimento tipicamente mineiro, é citado na

literatura internacional como sendo o representante do queijo Minas no Brasil (FOX, 1993).

Desse modo, os alimentos se apresentam e estabelecem, em cada lugar, um valor simbólico a partir do qual uma sociedade ou um grupo social se organiza e determina o modelo alimentar. Assim, segundo DaMatta (2011), nem todo alimento que pode fornecer nutrientes é comida. Só se torna comida o alimento que é aceito socialmente e culturalmente dentro de um determinado grupo de indivíduos. É a partir dessa primeira aprovação que o sujeito pode desenvolver suas preferências individuais. A partir dessa premissa, a própria ideia de gosto alimentar é expandida, pois as pessoas já nascem permeadas pela fusão do biológico com o cultural.

Para Maciel (2004), a alimentação humana é um ato social e cultural, implicando a produção e técnicas de transformação. Mais que do que se pode denominar cultura material, a alimentação envolve representações e imaginários, compreende escolhas, classificações, símbolos que organizam as diversas visões de mundo no tempo e no espaço, sendo, portanto, um ato cultural.

Segundo Gonçalves (2002, p. 164), a alimentação desempenha uma função constitutiva que se “exerce precisamente na medida em que se desencadeiam processos de transformação de algo que é natural em algo cultural; do que é alimento, em algo identificado como comida; a transformação da fome em paladar; da comida dos outros em nossa comida”.

O alimento, ao ser ingerido, através de reações químicas, produz saciedade e uma sensação de prazer. Para Valente (2002, p. 38), o ser humano transformou um simples processo alimentar em um rico ritual de criatividade, de partilha de carinho, de amor, de solidariedade e de comunhão entre seres humanos e com a própria natureza, permeando pelas características culturais de cada agrupamento humano.

Quando o alimento se apresenta não como comida para saciar a fome, mas em paladar, eles proporcionam uma distinção entre as pessoas, grupos e culturas. Assim, o alimento passa a ser comida através do paladar, compartilhando significados e laços de comensalidade.

Portanto, o ato de oferecer um alimento a um familiar, um parente, um vizinho, um amigo é uma demonstração de afeto. Por isso, quando o alimento se transforma em comida e está presente nas festividades e nas negociações, busca-se a persuasão e/ou a conciliação. “O ato de alimentar-se, alimentar seus familiares e outros é um dos que mais

profundamente reflete a riqueza e a complexidade da vida humana em sociedade” (VALENTE, 2002, p. 103).

De acordo com Franco (1995, p. 19), a comensalidade refere-se a algo que:

Foi sempre vista como maneira importante de promover a solidariedade e de reforçar laços entre membros de um grupo. Entre os homens que comem e bebem juntos, há em geral vínculos de amizade e obrigações mútuas, pois a fraternidade e a afinidade são inerentes à comensalidade.

São nestes momentos de estar juntos em encontros e reuniões é que se faz a distinção entre alimento e comida elaborada por DaMatta (2011). O autor diz que a comida é tudo que se come com prazer, conforme as regras de comunhão e comensalidade. A comida celebra as relações sociais, elos de parentesco, compadrio e amizade, define e marca identidades pessoais e grupais, estilos regionais e nacionais de ser, fazer, estar e viver.

Assim, as condições presentes na microrregião do Serro estão intimamente relacionadas à fabricação do queijo. Esta ligação estabelece uma fonte de recursos para a permanência do grupo social, que sobrevém da natureza, da terra, a exemplo da disponibilidade dos animais, permitindo condições para a sua existência. As concepções que caracterizam a existência deste grupo social envolvidas na produção do queijo e o modo de vida são reproduzidas em uma região, a partir do valor simbólico que o queijo representa para a sua região, para o Estado e para o país.

Nas conversas, nas reuniões de famílias e de negócios, o queijo está presente e é muito apreciado através das quitandas à base de queijo que se integram no café da manhã e da tarde, servidas à família e às visitas – não se podendo esquecer o pão de queijo e os biscoitos de goma feitos com a rala do queijo, que certificam as identidades pessoais na região do queijo do Serro.

Portanto, em torno da comida regional, historicamente estão organizadas sociedades que estabelecem um modo de vida relacionado à produção dos alimentos, com as técnicas e procedimento de preparação. Quando escolhemos um alimento, estamos atuando dentro de um determinado sistema culinário conduzido por um sistema social e cultural. De acordo com Montanari (2008, p. 16):

Comida é cultura quando consumida, porque o homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas escolhe a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto a valores simbólicos de que a própria comida se reveste.

Ao preparar a sua própria comida, a pessoa está identificando maneiras de assegurar a sua permanência e buscando meios para preservar a sua geração, compartilhada na família, na comunidade e na região. O alimento como ingrediente perpassa pelo modo de preparo, com os recursos e os rituais, portanto, o homem tem poder de escolha. Os significados desta prática, que configuram a cultura da alimentação, estão em volta das tradições, costumes e valores.

A alimentação, para DaMatta (2011, p. 42),

é algo universal e geral. Algo que diz respeito a todos os seres humanos: amigos e inimigos, gente de perto e de longe, da rua, de casa, do céu e da terra. [...] Por outro lado, a comida se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo por um grupo, classe ou pessoa.

A comida típica de uma região, compreendida como uma das maneiras pelo qual as identidades assumem materialidade, não é qualquer comida, mas é algo que traduz as experiências vividas, reproduz o passado e contribui para a vivência do presente. Quando se busca uma comida, a memória é conduzida pelas lembranças organizadas, a história afetiva ao lugar onde foi produzido, a família, os parentes, os amigos do seu ciclo de vida (MINASSE; MORAIS, 2012).

No imaginário associado à saudade, encontra-se uma história de vida. Assim, quando ingerimos um alimento, incorporamos, do mesmo modo, particularidades que atribuímos a este alimento. Nessa mesma lógica, Montanari (2008, p. 189) diz que

[...] as histórias que contamos nos lembram que toda a cultura, toda a tradição, toda identidade é um produto da história, dinâmico e instável, gerado por complexos fenômenos de troca, de cruzamento, de contaminação. Os modelos e as práticas alimentares são o ponto de encontro entre culturas diversas, fruto da circulação de homens, mercadorias, técnicas, gosto de um lado para o outro do mundo.

Sendo o homem um ser social, ele necessita de elementos culturais para informar o que, quando, com quem, onde e como deve comer. Portanto, um alimento é impregnado tanto de um valor simbólico quanto utilitário. Schluter (2003, p. 24-31) considera que

o modelo de comer define não só aquilo que se come, mas também a pessoa que o ingere, [...] o ato de comer cristaliza estados emocionais e identidades culturais [...] incorporam-se não apenas as características físicas dos alimentos, mas também seus valores simbólicos e imaginários.

Além da dimensão simbólica dos alimentos e as crenças relacionadas à comensalidade, os alimentos podem ser apontados como constituintes identitários. Para Hall (2003), as identidades apresentam uma origem validada em recursos da história da linguagem e da cultura para a construção não daquilo que nós somos, mas o que nos tornamos. Portanto, é necessário compreender a identidade cultural como um produto discursivo que perpassa por questões históricas e institucionais e deixa marcas, pois retrata a cultura de uma região, de um Estado.

Os relatos de Saint-Hilaire (2000) referem-se ao consumo de queijo e à qualidade do produto. Ele considerou o queijo como um componente da sociabilidade da região e ingrediente da culinária. O queijo, enquanto comida, foi o propulsor do desenvolvimento da região. Nesse sentido, o alimento representa hábitos, costumes e tradições de um povo. A alimentação dita a maneira de viver, estabelece rotinas e modifica o simples ato da alimentação em relações sociais entre as pessoas, dando compreensão à história da região.

O queijo do Serro é um dos maiores símbolos culturais do Estado de Minas Gerais, envolve o imaginário das montanhas, as fazendas, as cozinhas com as mesas enormes, o fogão a lenha, as panelas antigas, tachos de cobre e ferro, e ambiente relacionado à cozinha. Para a cultura da região do Serro, como também para Minas, é um convite para ser degustado regado por uma boa conversa. Desse modo, DaMatta (2011, p. 43) expressa o sentimento do produtor, do queijo, do mineiro em relação ao queijo: “É por termos essa concepção que nós, brasileiros, podemos dizer que queijo, para nós, é alimento, mas é comida [...]. Logo: falar de queijo, [...] é algo irresistível”.

Os aspectos da cultura alimentar que envolvem o queijo não apresentam apenas raízes históricas, mas hábitos cotidianos que atuam na lógica de reciprocidade. O queijo convida a compartilhar a mesa e os produtores oferecem a hospitalidade através do queijo.

Grande parte da produção de queijo envolve laços de reciprocidade através do vínculo e do intercâmbio que a produção cria, confirma valores de sentimentos de responsabilidade na transmissão dos saberes para as próximas gerações.

Para os produtores de queijo do Serro, as dádivas elaboradas sob forma de comida exercem um papel relevante para fortalecer os laços de comensalidade, através do parentesco e da amizade, estabelecendo compromissos entre os produtores, manifestando considerações pelo outro, cuja retribuição não é questionada.

O queijo do Serro estabelece um vínculo de direito, do saber fazer, expressão do trabalho, da família, hierarquia na figura do pai, na tradição, representando o melhor que a família tem para dar. No caso das famílias produtoras de queijo do Serro, elas vivem e

convivem em comunidades. De acordo com Lifschitz (2011), a comunidade é um corpo, ou seja, um agregado de corpos que, ao interagir no mesmo espaço local, constitui uma unidade íntima e fisiológica, como se fosse um único “organismo vivo”.

Lifschitz (2011) associa a teoria da comunidade a relações afetivas, naturais e imediatas, considerando a relação de mãe e filho, entre casais e amigos. O autor faz distinção de outras formas comunitárias em que a unidade afetiva está relacionada a uma comunidade de lugar, correspondendo a um território compartilhado, por um mesmo grupo de famílias ou de pessoas próximas através de gerações, e por redes de vizinhança. Podemos considerar esses critérios observados pelo autor como relevantes quando associados à microrregião do Serro em sua estrutura social organizacional.

Uma das características das comunidades da região, é que elas se originaram do desmembramento da divisão das fazendas com enormes propriedades de terra que foram adquiridas por meio de concessões provenientes e de serviços prestações à Coroa portuguesa. Na região, estas fazendas abarcam comunidades descendentes de um ancestral comum, com laços de parentesco.

Através dos laços de parentesco, da amizade, do compartilhando dos saberes e das práticas, estabelece-se a prática da reciprocidade, e a produção do queijo é mantida em uma escala suficiente para o mercado consumidor, com um valor específico que permite obtenção de renda para compra de mantimentos necessários para sustento da família. Sendo assim, quando é dado um queijo a um parente, um filho, um amigo, isso significa dar a renda de um queijo que seria comercializado.

Neste contexto, Mauss (2013) em sua obra, Ensaio sobre a dádiva, publicado em 1924, deixa em evidencia que a dádiva é o oposto da troca mercantil, compreende uma relação social entre as pessoas, uma aliança tanto matrimonial como política, religiosa, econômica, jurídica, incluindo relações pessoais de hospitalidade. Para Mauss (2013), a dádiva constitui-se em um permanente dar-e-receber e, além de presentes, inclui visitas, festas, comunhões, esmolas e heranças. Dar é uma obrigação; recusar, negligenciar convidar, como recusar a receber, implicam em declarar guerra. Essa obrigação estabelece a existência de um vínculo espiritual, de alma, relacionado a indivíduos ou grupos, expressando prestígio ao nome do doador. Conforme Mauss (2013, p. 211), a finalidade da dádiva é antes de tudo moral, o propósito é “produzir um sentimento de amizade entre as duas pessoas envolvidas”.

O queijo, como dádiva, demonstra o saber fazer, relativo aquilo que se tem de melhor na fazenda. O produtor, ao doar um queijo, está doando uma coisa de si que tem

um vínculo de alma. Nesse caso, aceitar um queijo é aceitar algo de sua essência espiritual. Quando é doado um queijo a um familiar reafirmam-se os laços de amizade, criam-se relações que geram valores morais com regras capazes de estabelecer uma convivência saudável.

Este vínculo é estabelecido, principalmente, quando o queijo “dá errado”, ou seja, quando ocorre fermentação causada por microorganismos patogênicos, o produtor busca o queijo do produtor vizinho para consertar o seu queijo; ou quando o seu pingo não está bom, ele procura também no seu vizinho o bom pingo. Esses queijos usados para “consertos” são queijos com prestígio na região, são considerados queijos de ótima qualidade.

Esta prática, muito comum entre os produtores de queijo, exerce uma mágica por ter o poder de consertar o queijo. De acordo com Hubert (2003), os ritos mágicos podem ser efetuados por não especialistas. Entre os ritos estão as receitas caseiras, as práticas aprendidas de modo empírico ao longo de sua vida. Mauss, na obra *Esboço de uma teoria geral da magia*, demonstra que a prática da magia é validada enquanto relacionada com a vida social, o ato mágico é caracterizado pela repetição e pela crença coletiva. De acordo com a fala do produtor:

É costume antes de cortar a massa, é tradição fazer uma cruz, benzer a massa, para nada dar errado, para que não ocorra inchaço ou fermentação, e ao fazer a cruz o queijeiro percebe também o ponto de coagulação da massa (Calebe, Serro).

Para que não ocorra inchaço ou fermentação, ao fazer a cruz, o queijeiro percebe também o ponto de coagulação da massa. De acordo com a pesquisa de campo, um dos maiores problemas para o produtor de queijo ocorre quando o queijo fermenta, o que significa prejuízo, ter que vender o queijo pela metade do preço.

Portanto, a prática de se buscar um queijo ou um pingo para um fim desejado pode ser considerada uma prática mágica, que implica um saber fazer que produz um resultado esperado. A magia dedicada ao conhecimento da natureza está relacionada às ciências e às técnicas, correspondendo a um tesouro de ideias. Assim, nas visitas de assistência técnica para orientações quanto às possíveis falhas no processamento do queijo, o extensionista orienta para não fazer a prática de buscar um queijo no seu vizinho, pois isso implica no risco de contaminação. Entretanto, esta prática permanece na região, e é considerada eficaz pelo saber popular.

Essa relação estabelecida entre os produtores é considerada muito importante, sendo um serviço de grande estima. Essa relação é de natureza afetiva, de amizade e ética, pois é solidaria e de confiança. Nessas circunstâncias, existem misturas entre coisas e almas. Assim, para Mauss (2013, p. 212), “misturam-se as almas nas coisas, misturam-se as coisas nas almas”. Essa situação é equivalente a uma troca, que possibilita misturar os sentimentos e as pessoas. Ademais, se misturam o espiritual e o material, considera-se que a coisa dada carrega alguma coisa do doador. Um produtor expressa o sentimento de receber um queijo para solucionar o seu problema:

Ao perceber que o queijo está atrapalhado, existe um sentimento de desespero, pois é prejuízo, é resultado negativo. Fico angustiado, é a pior sensação. Parece que o mundo está desabando, que está perdendo dinheiro. A saída mais rápida é buscar um queijo, e vai longe para buscá-lo (Simão, Serro).

Neste caso, ao dar um queijo, o produtor doador sente-se exaltado, enaltecido pelo fato do seu queijo ser referência e estar sendo procurado para melhorar o produto de outro produtor. O produtor tem prazer em poder ajudar e, a partir da pesquisa de campo, foi possível constatar que, entre os produtores, não existe concorrência.

Dessa maneira, o prestígio gera a dádiva que move ao doador. De acordo com Temple (2008), as relações de reciprocidade simétrica produzem valores materiais. No caso do recurso para melhorar o queijo, o resultado produz satisfação, reconhecimento, respeito, alegria, gerando um sentimento de pertencimento e o compartilhamento de uma identidade comum.

Na microrregião do Serro, saber fazer um bom queijo é uma satisfação. Por isso, o queijo é presenteado a parentes, amigos e visitas. Mas ele é presenteado também para quem sabe degustar um bom queijo, conforme o depoimento do produtor Tiago, que “nunca viu falar de alguém que não gostasse de queijo, eu costumo presentear para quem sabe apreciar um bom queijo, para degustar, para aquelas pessoas que são estimadas”, isso demonstra o orgulho de que, na sua fazenda, se faz um bom queijo.

No próximo capítulo, discutiremos que o queijo além do consumo, que permite ser compartilhado pelos demais moradores da região, constituindo sociabilidades, ele é considerado um bem cultural, além de agregar valor ao leite, gera renda para as famílias produtoras.

2 BENS CULTURAIS E ECONOMIA: O QUEIJO COMO MECANISMO PARA O DESENVOLVIMENTO REGIONAL DA MICRORREGIÃO DO SERRO

O objetivo deste capítulo é discutir sobre a relação entre bens culturais e economia da cultura. Buscou-se analisar o queijo como um produto capaz de gerar renda e desenvolvimento econômico. Neste sentido, consideramos este bem cultural no campo da economia das trocas simbólicas, assim como das trocas materiais, por agregar valor nessas duas dimensões (material e simbólica). De fato, a reputação deste produto, bem como as mobilizações políticas, tornaram possível o seu reconhecimento como o primeiro patrimônio imaterial do Estado de Minas Gerais e o quarto bem imaterial do Brasil. Do mesmo modo, o registro do produto como Indicação Geográfica, que agregou valor a ele, permitiu que fosse protegido pelo mercado contra falsificações.

A produção destinada para a comercialização assegura renda, que permite a aquisição de bens de consumo. No âmbito cultural, tem garantido a continuidade de uma tradição através de gerações, e favorecido o desenvolvimento de políticas culturais, assegurando a diversidade cultural do país como patrimônio histórico e artístico imaterial através do seu registro.

2.1 Queijo do Serro e desenvolvimento regional

Uma das características da microrregião do Serro é a presença de produtores artesanais de queijo, nos aspectos de vida local e em suas relações sociais. Esta atividade está atrelada ao conhecimento passado de geração a geração, retratando a cultura de um conhecimento e a continuidade desta prática artesanal por vários séculos. Estes produtores artesanais produzem um queijo com um sabor característico peculiar, diferenciado dos demais queijos comercializados pelo seu modo de saber fazer próprio. Falar da região é discorrer sobre um cotidiano entrelaçado com os saberes fazeres na produção do queijo, principal fonte de renda das famílias que estão envolvidas na cadeia produtiva do queijo do Serro, e evidenciando a sua importância para a região.

A produção do queijo é individual, sendo que cada estabelecimento rural tem a sua produção. Por ser uma atividade realizada pelas famílias, estas são responsáveis pela produção do queijo e pela preservação da cultura e da tradição. Esses fatores contribuem para que o sabor característico do queijo seja preservado, permitindo individualizá-lo dos demais queijos produzidos.

O queijo do Serro adquiriu fama e se consolidou com a abertura da estrada de rodagem Serro-Belo Horizonte, via Conceição do Mato Dentro, na década de 1929 e 1930, quando se formaram as empresas exportadoras do produto (IEPHA, 2002).

Em 29 de janeiro de 1964, 42 produtores de queijo do Serro reuniram-se e formaram a Cooperserro, criada para operar a comercialização do queijo artesanal, na procura de maior lucratividade para o produto.

Em 2014, na ocasião da pesquisa os cooperados, eram provenientes dos municípios de Serro, Alvorada de Minas, Santo Antônio do Itambé, e, em número menor, dos municípios de Sabinópolis e Dom Joaquim. Dos seiscentos cooperados, 144 eram produtores de queijo artesanal. A cooperativa recebe, classifica, embala e comercializa 10% da produção de queijos artesanais da região, ou seja, 55 toneladas de queijo artesanal por mês (COOPERSERRO, 2014). Os outros 90% da produção são destinados aos intermediários.

O acesso ao mercado de queijo artesanal está relacionado às relações cordiais e comerciais dos produtores com os compradores de queijo, ditos intermediários e também conhecidos na região como queijeiros. Quanto mais difícil o acesso à propriedade, mais dependente é o produtor do queijeiro, pessoa importante no processo para escoar a produção, que estabelece o preço do queijo, justificado pelo mercado consumidor, e nunca deixa de comprá-lo. O pagamento é realizado no ato da entrega do produto e mesmo aquele queijo sem condições de consumo é comprado e destinado a salga ou para o ralador⁹. O queijeiro assume a despesa do transporte e também os riscos com a fiscalização, como relatou um queijeiro da região:

Relativamente, eu vou falar a verdade, ganho dois reais em quilo de queijo, nós todos, os queijeiros. Mas o que acontece, eu tenho 23 mil reais em cheque que está perdido, sem receber, de queijo vendido destinado ao ralador, de queijo salgado. Porque, na época das águas, as vacas dão muito leite e fazem muito queijo. Belo Horizonte não consome todo este queijo, que é muito queijo, então sobra queijo. E eu não posso ficar sem comprar o queijo do fazendeiro, eu sou obrigado a comprar o queijo do fazendeiro, ou barato ou

⁹ Nome designado pelos queijeiros para quem compra o queijo que é fermentado e maturado no sal.

caro eu tenho que comprar toda semana. E o comprador de Belo Horizonte não é obrigado a comprar na minha mão (Ezequiel, Paulistas).

Ainda que o queijeiro seja um personagem essencial neste processo, filhos de produtores de queijo da região, muitos não se sujeitam às suas regras e fazem a comercialização da produção em seus próprios veículos. Outros, por estarem formalizados, cadastrados no serviço de inspeção, participam dos Programas de Aquisição de Alimentos (PAA) ou do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).¹⁰

Mediante as relações de reciprocidade entre produtor e queijeiro e pelas instituições públicas, os produtores, nas suas redes de relacionamento estabelecidas pela vizinhança, amizade, parentesco e as conexões econômicas, desenvolvem estratégias de trabalho organizadas. Atuam na cadeia produtiva da produção do queijo do Serro contribuindo para a sua promoção e comercialização.

No tocante às redes, de acordo com Villasante (2002, p. 131), “as redes mais complexas em que interagimos (familiares, de trabalho, de lazer, de vizinhança e etc.) são as que nos constituem e as que podem aportar precisamente novas oportunidades [...]”. Sendo assim, a atividade de comercialização do queijo direciona e estimula os laços sociais, configurando as relações com os produtores, comerciantes e consumidores, como artifício para fortalecer e estruturar a atividade e assegurar a sua permanência no meio rural. Para aqueles produtores que fabricam de um a dois queijos por dia, esta produção permite a aquisição de gêneros alimentícios que não são produzidos na propriedade, possibilitando o sustento da família. Assim, o queijo passa a ser uma moeda importante, com poder de compra.

O termo rede também é utilizado por Brown (1952, p. 245), que caracteriza a estrutura social como uma rede de relações sociais sustentada por uma convergência de interesses. Entretanto, Barnes (1987) amplia o conceito de rede como um campo social formado por relações entre pessoas definidas pelos critérios de vizinhança e amizade agrupando as conexões de parentesco e as conexões econômicas. A rede por ser ilimitada

¹⁰ O PAA foi instituído pelo decreto art.19 da Lei nº. 10.696, de 2 de julho de 2003, no âmbito do Programa Fome Zero. Esta lei foi alterada pela Lei nº. 12.512, de 14 de outubro de 2011 e regulamentada por diversos decretos, a vigência é o Decreto nº. 7.775 de 4 de julho de 2012. O PAA é uma das ações que compõem o Plano Brasil sem Miséria – BSM em seu eixo Inclusão Produtiva Rural e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), regulamentado pela Lei nº. 11.947 de 2009, que determina que no mínimo 30% do valor repassado a Estados, municípios e Distrito Federal pelo Fundo Nacional de Alimentação Escolar (FNDE) para o PNAE deve ser utilizado na compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar rural e suas organizações.

envolve uma construção de ligações, permitindo a qualquer pessoa manter relações com as outras, que, por sua vez, ligam a outras pessoas. Na visão de Barnes, a rede não apresenta liderança ou organizações coordenadas. Essa lógica é gerada pelos laços de confiança, e determina a estratégia comercial do produto. As relações sociais estabelecidas através da atividade servem de alicerce e mediação para manter a atividade.

A confiança, de modo geral, de acordo com Giddens (1991), está relacionada em confiar em alguém. E não haveria necessidade de se confiar em alguém se as atividades fossem continuamente visíveis e cujos procedimentos fossem conhecidos e compreendidos. A confiança está relacionada à honra, sendo assim, acredita-se que alguém crê no resultado desejado, confia que o que foi acordado será efetuado.

Nesse sentido, é comum constatar, entre os produtores, a habilidade de negociação, através de reivindicações por melhores preços e por melhores condições de vida. Os produtores não se sentem ameaçados por outros produtores de queijo, confirmando uma relação de interesses que garante a permanência na atividade através da organização social.

A forma de organização dos produtores de queijo do Serro, somada aos esforços enviados pelos produtores de queijo artesanal das diferentes regiões do Estado de Minas Gerais, a sociedade civil através de suas associações, o poder público e as iniciativas privadas possibilitam a manutenção da produção do queijo artesanal no mercado. Uma das iniciativas do grupo foi o acesso às informações obtidas de queijarias europeias que permanecem na produção de queijos a partir de leite cru, e a Lei Estadual nº. 14.185/2002, que dispõe sobre o processo de produção do queijo minas artesanal, através de decretos e portarias de regulamentação formalizou a produção do queijo do Serro, retirando-o da informalidade.

Nos últimos anos, o movimento denominado Slow Food¹¹ e seus adeptos defendem o direito dos produtores de continuarem produzindo o queijo a partir do leite cru como forma de valorizar a sua identidade cultural. O consumo de bens culturais compõe o capital cultural daqueles que o consomem. O alimento, além de suas características

¹¹ Slow Food é uma expressão da língua inglesa que significa, comida lenta, ao contrário de fastfood, significa comida rápida, geralmente é um tipo de comida pronta para as pessoas que não dispõem de muito tempo para fazer as refeições. Slow Food é uma associação internacional, sem fins lucrativos. Atualmente, possui mais 100.000 membros e tem escritórios na Itália, Alemanha, Suíça, Estados Unidos, França, Japão e Reino Unido, e apoiadores em 150 países. O princípio básico do movimento é o direito ao prazer da alimentação, utilizando produtos artesanais de qualidade especial, produzidos de forma que respeite tanto o meio ambiente quanto as pessoas responsáveis pela produção, os produtores. O Slow Food opõe-se à tendência de padronização do alimento no mundo.

intrínsecas e nutricionais, são portadores de significados que traduzem a identidade daqueles que o consomem.

Para Sahlins (2003, p. 7), “a cultura deriva da atividade racional dos indivíduos na perseguição dos seus melhores interesses.” Nessa lógica, Sahlins considera que as culturas são elaboradas e procedem de uma atividade prática, para satisfação das necessidades e a produção conduzida pela utilidade. Entretanto, o autor considera que a produção tem uma dimensão simbólica, e a sua relação homem-natureza é mediada por um sistema simbólico gerado pelo próprio homem. Cada sociedade tem sua própria cultura regida por um sistema simbólico, o que não seria concebível se a produção fosse estritamente de interesse racional. Podemos considerar que os produtos tradicionais têm um valor de uso em razão de sua utilidade, possuindo significações, e uma qualidade simbólica como característica principal. Neste sentido, as qualidades do queijo minas artesanal do Serro vão além da materialidade e permitem que ele seja comercializado pelas suas particularidades, o que garante, dessa forma, uma fatia do mercado consumidor.

A importância do setor agropecuário de base familiar tem sido relevante para a absorção de mão de obra na produção de alimentos, principalmente direcionado para o autoconsumo e a distribuição do produto no mercado local, isto é, com caráter social e econômico. Nesse sentido, ressalta-se a importância da produção agroindustrial de base familiar para a redução do êxodo rural, por ser uma fonte de recurso financeiro para as famílias rurais, além dos laços de sociabilidade que se constrói com a produção.

Young (2004) argumenta que a agroindústria familiar é importante, pois contribui para o aumento da renda, cria oportunidades de emprego e, ainda, agrega valor aos produtos agrícolas. Prezotto et al. (2002) também ressalta que a agroindústria familiar produtora de queijos é importante na construção de um modelo de desenvolvimento regional mais equilibrado associado à importância social, econômica e ambiental.

Garine (1995) explana que o comportamento nutricional do homem não deve ser considerado somente nos aspectos fisiológicos e psicológicos, mas também na percepção sociocultural, pois o homem, sendo um ser social, com os seus costumes alimentares, também se desenvolve por meio da cultura, que se altera de uma sociedade para outra.

Os produtos com valor cultural vêm ganhando espaço no cenário nacional e têm sido o centro de discussões de políticas públicas que têm por objetivo a melhoria das condições de vida de grupos e acesso a serviços sociais. São públicas porque são executadas, principalmente, com recursos públicos para atender às demandas da

sociedade. E são consolidadas através de uma articulação entre Estado e sociedade, visando ao desenvolvimento rural a partir da valorização de uma identidade cultural regional.

Diante disto, a tradição de produzir o queijo artesanal é um diferencial que justifica vendê-lo por um preço diferenciado. Desse modo, a produção do queijo minas artesanal tem sido uma alternativa para o desenvolvimento local e regional, pois assegura a valorização da cultura local, a história, a produção e sua origem geográfica.

2.2 Políticas públicas para um produto com identidade cultural

O século XX foi marcado pela consolidação do entendimento sobre patrimônio cultural no país, voltado para a valorização da cultura e busca pela sua visibilidade. Uma diversidade de grupos que permaneciam a margem da sociedade ou sob tutela do Estado está participando das discussões sobre patrimônio cultural de maneira decisiva. O trabalho empreendido pela UNESCO tem estimulado propostas de políticas para a preservação deste patrimônio.

A definição do Patrimônio Cultural Imaterial, no Brasil, está no Decreto nº. 3.551, de 4 de agosto de 2000, na qual se assinala, como os saberes, os ofícios, as festas, os rituais, as expressões artísticas e lúdicas, que, integrados à vida dos diferentes grupos sociais, configuram-se como referências identitárias na visão dos próprios grupos que as praticam (FONSECA, 2000, p. 12).

Nesta compreensão, enfatiza-se o caráter dinâmico da cultura. Fonseca (2000, p. 12) ainda argumenta que:

Entendendo por bem cultural de natureza imaterial, “ as criações culturais de caráter dinâmico e processual, fundadas na tradição e manifestadas por indivíduos ou grupos de indivíduos como expressão de sua identidade cultural e social”; e ainda “toma-se tradição no seu sentido etimológico de dizer através do tempo, significando práticas produtivas, rituais e simbólicas que são constantemente reiteradas, transformadas e atualizadas, mantendo, para o grupo, um vínculo do presente com seu passado.

É nesse contexto que a produção artesanal do queijo do Serro está fundamentada. A tradição ligada a uma prática de um grupo social transmite seus valores e se organizam através da cultura, pois no processo da transmissão do saber fazer, passado de geração em

geração, estabelece-se um fio condutor entre o passado, presente e futuro.

Em sua existência, este grupo social foi adquirindo valores carregados de simbolismo e conhecimentos transmitidos coletivamente e pelos seus ancestrais, criando uma identidade com o território no qual se habita, e o sentimento de pertencimento à família ou à comunidade, manifestado seu patrimônio cultural.

A diversidade cultural presente no Brasil tem origem na formação histórica do país. Tem sido objeto de reconhecimento por várias organizações internacionais, inclusive a UNESCO. Entre o conjunto de políticas direcionadas para o patrimônio cultural imaterial, estão o Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC), o Registro, o Programa Nacional de Patrimônio Imaterial (PNPI) e os Planos de Salvaguarda.

2.2.1 Registro

O registro é uma forma de reconhecimento e um instrumento legal que, “resguardadas as suas especificidades e alcance, equivale ao tombamento. Em síntese: tombam-se objetos, edificações e sítios físicos; registram-se saberes e celebrações, rituais e formas de expressão e espaços onde essas práticas se desenvolveram” (CASTRO; FONSECA, 2008, p. 19).

1º Esse registro se fará em um dos seguintes livros: (I) Livro de Registro dos Saberes, onde serão inscritos conhecimentos e modo de fazer enraizados no cotidiano das comunidades; (II) Livro de Registro das Celebrações, onde serão inscritos rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social; (III) Livro de Registro das Formas de Expressão, onde serão inscritas manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas; (IV) Livro de Registro dos Lugares, onde serão inscritos mercados, feiras, santuários, praças e demais espaços onde se concentram e reproduzem práticas culturais coletivas (Decreto nº. 3.511, 2000).

A instrução de processos de registro conta com a elaboração de dossiês de registro, com descrição detalhada do bem a ser registrado, e da documentação correspondente. Realizada a instrução do processo, o IPHAN emite parecer publicado no Diário Oficial da União. Após 30 dias, recebem manifestações da sociedade sobre o registro e o processo é encaminhado ao Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural para deliberação. O processo de registro deve ser renovado a cada dez anos, no máximo, visto que o registro

é uma referência de determinada época. Devido ao caráter dinâmico das manifestações culturais, o registro deve ser periodicamente avaliado. O critério para a legitimidade de algum pleito ao registro é a sua importância para a memória, a identidade e a constituição da sociedade brasileira. A continuidade histórica de um bem de natureza imaterial é a referência cultural para as comunidades. A referência cultural é um conceito fundamental na formulação e na prática da política de salvaguarda.

O Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) é uma metodologia de pesquisa elaborada pelo IPHAN para gerar conhecimentos sobre o âmbito social de um determinado grupo cujos valores e sentidos são conferidos, estabelecendo marcos e referências de identidade. A demarcação da área do inventário é confirmada a partir das referências culturais presentes num determinado território, podendo ser um bairro, uma vila, uma zona urbana ou mesmo uma região geográfica culturalmente diferenciada.

Falar em referências culturais significa dirigir o olhar para representações que configuram uma identidade da região para seus habitantes, e que remetem à paisagem, às edificações e aos objetos, aos fazeres e saberes, às crenças e hábitos (FONSECA, 2000, p. 14).

O Manual de Aplicação do INRC sintetiza as referências como objetos, práticas e lugares apropriados pela cultura na construção de sentidos de identidade ou conhecimentos como a raiz de uma cultura (IPHAN, 2000). O INRC procura descrever cada bem cultural imaterial de maneira a facilitar a compreensão conforme os processos de criação e é imprescindível para o registro do bem de natureza imaterial.

O reconhecimento do processo da produção artesanal do queijo minas no estado de Minas Gerais se tornou possível quando o IEPHA, através do Decreto nº 42.505 de 15 de abril de 2002 estabeleceu o registro como instrumento de proteção para bens culturais de natureza imaterial (MINAS, 2002). Assim, o processo de registro do Modo Artesanal de fazer Queijo de Minas – Patrimônio Cultural Mineiro foi efetivado em 7 de agosto de 2002 e teve como principal objetivo impelir o produtor a salvaguardar suas tradições e identidade, fortalecendo o produto e seu modo artesanal de fabricação, estimulando a manutenção da diversidade cultural.

Diante a importância de se evidenciar a caracterização do queijo artesanal, a Associação de Amigos do Serro (AASER), comprometida com a defesa do queijo, encaminhou, em junho e julho de 2001, um documento aos variados órgãos e entidades públicas nas esferas federais e estaduais da área da cultura, com o objetivo de sensibilizá-los para a discussão sobre o queijo como elemento cultural, e, simultaneamente,

mobilizou a imprensa sobre o tema (PIRES, 2013). Com isso, o então secretário de Estado da Cultura de Minas Gerais, diante das questões, solicitou, à Presidente da AASER, a elaboração de um documento para que, na condição de membro do Conselho do Patrimônio do IPHAN, formulasse proposta de registro do queijo do Serro como bem cultural de caráter imaterial, nos termos do Decreto Federal nº. 3.551, de 4 de agosto de 2000, que instituiu o registro dos bens culturais de natureza imaterial, fazendo uso da metodologia para a sua aplicação de acordo com o manual de procedimento INRC.

Em 30 de agosto de 2001, de posse do dossiê sobre o processo artesanal do queijo do Serro e com a ambiência da região, o secretário de Estado da Cultura, formalizou o pedido de inscrição do queijo do Serro em livro especial do IPHAN, como Patrimônio imaterial ou inatingível da Cultura Nacional como heranças dos portugueses, um legado de gerações. Em maio de 2008, o Conselho Consultivo do IPHAN aprovou o Registro do Modo Artesanal de Fazer o Queijo de Minas nas Regiões do Serro, de Serra da Canastra e do Salitre/Alto Paranaíba, no Livro dos Saberes.

No dia 13 de junho de 2008, o saber fazer ligado ao queijo do Serro foi inscrito no Livro dos Saberes, volume primeiro, do IPHAN, sob o registro número 4.

2.2.2 Programa Nacional de Patrimônio Imaterial (PNPI)

Também criado pelo Decreto nº. 3.551/2000, é um instrumento de fomento à manutenção do patrimônio cultural. O PNPI prevê o estabelecimento de parcerias com órgãos governamentais, universidades, ONGs, instituições privadas e agências de financiamentos para captação de recursos e implementação de uma política de salvaguarda. O programa opera, principalmente, com recursos orçamentários do IPHAN, provenientes de recursos e convênios estabelecidos com o Ministério da Cultura, via Fundo Nacional da Cultura¹².

Cabe ao PNPI implementar a política de inventário, registro e salvaguarda de bens culturais de natureza imaterial; e contribuir para a preservação da diversidade étnica e cultural do país e para a disseminação de informações sobre o patrimônio cultural

¹⁴ O Fundo Nacional de Cultura (FNC) é o mecanismo da Lei Federal do Incentivo à Cultura, Lei nº. 8.313/91, que possibilita ao MinC investir nos projetos culturais.

brasileiro a todos os segmentos da sociedade. É sua função, ainda, captar recursos e promover a constituição de uma rede de parceiros para a preservação, valorização e ampliação dos bens que compõem o patrimônio cultural brasileiro, incentivar e apoiar iniciativas e práticas de preservação desenvolvidas pela sociedade.

O PNPI opera, desde 2005, através de editais anuais para fomento a projetos, encaminhados por instituições públicas e organizações não governamentais de mapeamento de referência culturais imateriais nas diferentes regiões brasileiras.

2.2.3 Os planos de salvaguarda

A valorização e salvaguarda do patrimônio imaterial, na esfera mundial, têm como parâmetro as ações da UNESCO que, desde os anos 1980, angariou destaque, sendo reconhecido e valorizado. Desse modo, a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Imaterial, de 17 de outubro de 2003, adotou a seguinte concepção para patrimônio cultural imaterial:

As práticas, representações, expressões, conhecimentos e aptidões – bem como os instrumentos, objetos, artefatos e espaços culturais que lhes estão associados – que as comunidades, os grupos e, sendo o caso, os indivíduos reconheçam como fazendo parte integrante do seu patrimônio cultural. Esse patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função do seu meio, da sua interação com a natureza e da sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana. Para os fins da presente Convenção, será levado em conta apenas o patrimônio cultural imaterial que seja compatível com os instrumentos internacionais de direitos humanos existentes e com os imperativos de respeito mútuo entre comunidades, grupos e indivíduos, e do desenvolvimento sustentável (UNESCO, 2003).

Assim, entende-se por salvaguarda as medidas que visam garantir a viabilidade do patrimônio cultural imaterial, tais como a identificação, a documentação, a investigação, a preservação, a proteção, a promoção, a valorização, a transmissão, essencialmente por meio de educação formal e não formal, e a revitalização deste patrimônio em seus diversos aspectos (UNESCO, 2003).

Os planos de salvaguarda permitem identificar as formas de transmissão dos saberes e fazeres através de gerações e, a partir daí, identificar a melhor maneira de salvaguardar o bem de natureza imaterial, provendo ferramentas para que as pessoas

envolvidas nos processos de transmissão tenham condições de manutenção das manifestações culturais às futuras gerações, através da promoção e divulgação do bem cultural, bem como da melhoria das condições de acesso à matéria-prima e aos mercados consumidores e o fortalecimento das organizações e das atividades comunitárias.

Segundo Fonseca (2009), a constituição dos patrimônios históricos e artísticos nacionais é uma prática característica dos Estados modernos, através de entidades intelectuais. Baseados em instrumentos jurídicos um conjunto de bens no espaço público, são demarcadas pelo valor atribuído enquanto manifestações culturais e símbolos da nação. Esses bens são dignos de proteção, tendo em vista sua transmissão para futuras gerações reforçando uma identidade coletiva, a educação e a formação de cidadãos.

O registro e o reconhecimento do modo artesanal de fazer o queijo de Minas como Patrimônio Cultural do Brasil tem sido uma ferramenta de dinamização e fortalecimento da identidade dos queijos artesanais produzidos no Serro. O reconhecimento formal do queijo como patrimônio imaterial também valoriza os produtores por suas técnicas e valores alinhados à produção, fortalecendo a atividade e o desenvolvimento dos municípios, e, conseqüentemente as comunidades rurais.

Oliveira (2004, p. 139) afirma que a identidade cultural seria uma espécie de “sentimento de pertencimento”. Para Souza (2010), o sentimento de pertencimento se manifesta em sentidos e motivações, alicerçando a participação de grupos, comunidades e tribos, criando raízes, gerando identidade e referência social, em territórios diferentes como a cultura.

Hall (2003, p. 27-28) considera que a identidade cultural é fixada pelo nascimento, através do parentesco, portanto, argumenta que o sujeito fala a partir de um posicionamento histórico e cultural. Considera duas formas de se pensar a identidade cultural na qual “uma determinada comunidade busca a verdade sobre seu passado na unicidade de uma história e de uma cultura partilhada”.

Segundo Hall (2003), as identidades apresentam uma origem validada em recursos da história da linguagem e da cultura para construção não daquilo que nós somos, mas o que nos tornamos. Portanto, é necessário compreender a identidade cultural como um produto discursivo que perpassa por questões históricas e institucionais. O autor ainda considera que as identidades são produzidas através da diferença, em momentos particulares no tempo e ocorrem através de sistemas simbólicos de representação. Para ele, o termo identidade corresponde ao ponto de encontro entre “os discursos e as práticas

que tentam nos ‘interpelar’, nos falar ou nos convocar para que assumamos nossos lugares como os sujeitos sociais de discursos particulares” (p. 111).

A cultura, a tradição e as atividades econômicas presentes em um território são elementos que possibilitam a compreensão do modo de vida daqueles que habitam em um espaço. São fatores que permeiam a vida dos produtores da microrregião do Serro, permitindo a preservação dos saberes e fazeres em uma sociedade contemporânea, através da produção artesanal do queijo do Serro.

Uma das questões para o desenvolvimento como premissa para a sustentabilidade e continuidade dos saberes e fazeres ligados ao modo de fazer o queijo do Serro surgiu através de discussões realizadas entre os órgãos e entidades públicas com propostas de ações. Estas discussões tiveram como propósito garantir as políticas a favor do saber tradicional. Uma das ações realizadas em 2013 foi o Encontro de Articulação da Salvaguarda do Modo Artesanal de Fazer o Queijo Minas Artesanal, realizado durante o Fórum Internacional de Indicações Geográficas de Queijos Artesanais. O encontro teve por objetivo a elaboração de um plano contra a falsificação do produto com designo de dar credibilidade e segurança aos produtores (EMATER-MG, 2013).

Outra ação para o plano de salvaguarda do modo de fazer o queijo de Minas foi finalizada após a última reunião do plano de salvaguarda do modo artesanal de fazer queijo de Minas. Estabeleceram-se três eixos de ação para 2014.¹³ O Eixo 1 propõe a valorização do produto através de sua divulgação, a partir de campanhas nacionais para evidenciar as particularidades regionais de produção. Implementação de ações para que os produtores possam permanecer em seus lugares e fazeres de origem; a ampliação e expansão do Programa PNAE na compra do queijo minas artesanal para a merenda escolar; o desenvolvimento de ações de educação patrimonial, incentivo fiscal; e o estímulo ao cadastramento dos produtores no órgão de inspeção. O Eixo 2 propõe a mobilização social e alcance da política através de reuniões e consenso em torno da importância da manutenção do queijo minas artesanal, ampliação do uso do instrumento da Indicação Geográfica, com ênfase no turismo rural. O Eixo 3 propõe a gestão participativa e sustentabilidade através do estímulo ao associativismo e o cooperativismo e ampliação da assistência técnica ao produtor considerando as demandas.

Ficou estabelecido que a cidade do Serro será a articuladora regional das ações de

¹³ Mais informações acessar:

<http://deborapereira.blog.br/wp-content/uploads/2013/09/Sistematiza%C3%A7%C3%A3o-das-demandas-vers%C3%A3o-final-1.pdf>

salvaguarda do modo de fazer o queijo de Minas para a região.

2.2.4 ICMS do Patrimônio Cultural

De acordo com a Constituição de 1988, as políticas públicas atuam no âmbito federal, estadual e municipal. Para os neoliberais, a “[...] a descentralização significa redução do papel do Estado para chegar no Estado Mínimo, deslocando a força motriz da mudança para o mercado, e de redução da organização que permanecerá cumprindo as funções residuais e gerindo as políticas compensatórias” (JUNQUEIRA; INOJOSA; KOMATSU, 1997, p. 7). No entanto, para os progressistas, a descentralização acarreta na transferência de competências para a democratização da administração pública e dos partidos, contribuindo para o desenvolvimento de modelos econômicos socialmente justos, pela mudança das relações Sociedade e Estado (JUNQUEIRA; INOJOSA; KOMATSU, 1997).

Em Minas Gerais, o Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico IEPHA-MG, criado pela Lei nº. 5.775, de 30 de setembro de 1971, entidade autônoma, sob forma de fundação, passou a ser regida pelo estatuto integrante do Decreto nº. 14.374, de 10 de março de 1972. A criação do IEPHA originou-se a partir da decisão do Governo Federal de criar nos municípios estruturas que permitissem condições operacionais do Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (SPHAN), hoje IPHAN.

As ações de patrimônio cultural em Minas Gerais são pautadas pela política estadual de Repasse do Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços (ICMS). O ICMS Patrimônio Cultural, coordenado pelo IEPHA-MG, é responsável pela elaboração e análise dos critérios para repasse dos recursos, assessoria aos municípios para implantação de uma política de preservação do patrimônio cultural de acordo com as especificidades de cada município.

Após a promulgação da Lei Estadual nº. 12.040, de 28 de dezembro de 1995, conhecida como Lei Robin Hood, o objetivo principal do ICMS Patrimônio Cultural passou a ser promover a preservação das referências culturais de Minas, em seus 853 municípios. A política do ICMS Patrimônio Cultural transfere para os municípios a responsabilidade pela proteção do patrimônio cultural (IPHAN). O Estado repassa o recurso para os municípios que se habilitaram e atenderam aos critérios estabelecidos em

lei. O repasse do valor pertencente ao município é realizado no segundo dia útil da semana, é feito com base no índice do mês anterior (FUNDAÇÃO JOÃO PINHEIRO).

De acordo com a Lei nº. 18.030/2009, o repasse dos recursos aos municípios que preservam a memória e a produção cultural é para

O município que possui lei de proteção, um conselho do patrimônio, que protege os bens culturais através do tombamento, que inventaria esses bens, que restaura e cuida, recebe mais recursos para melhorar cada vez mais a sua qualidade de vida resguardando sua história, sua cultura e sua autoestima (IEPHA, 2009).

O município precisa comprovar que o conselho está ativo através de cópias das atas de reunião, relatórios de investimentos, atuação da equipe técnica, apresentação de fichas de inventário de proteção ao acervo local conforme metodologia IEPHA.

No entanto, a Lei Robin Hood teve alterações ao longo dos anos desde a sua criação, incentivando a autonomia da gestão municipal, fortalecendo políticas municipais. A Lei nº. 12.040/95 foi alterada pela Lei nº. 18.030 de 12 de janeiro de 2009, a principal alteração determinada pela legislação foi a incorporação do registro de patrimônio imaterial. Com a inserção do novo critério, o conceito de patrimônio cultural ampliou e valorizou o caráter imaterial.

A princípio, a Lei nº. 12.040 e as demais promulgadas são responsáveis pela metodologia de pontuação no cálculo dos índices do ICMS Patrimônio cultural. A Lei nº. 12.040 definiu que 0,33% dos 25% do ICMS arrecadado seria destinado aos municípios. Em 2000, através da Lei nº. 13.803, a pontuação foi substituída para 1%, mantendo-se em vigor. Os critérios para o repasse dos recursos do ICMS Patrimônio Cultural são atribuições do IEPHA. A tabela de pontuação está no anexo III, da Lei nº. 12.040.

A Deliberação Normativa do Conselho Estadual do Patrimônio Cultural para o exercício de 2015 estabelece as seguintes exigências:

- A) Quadro I - Existência de Planejamento e de Política Municipal de Proteção do Patrimônio Cultural (PCL) - que apresenta a relação de procedimentos a serem documentados e informados ao IEPHA-MG sobre a implementação de um sistema municipal de proteção do patrimônio cultural local necessário para que o município possa desenvolver política cultural. O município [deverá] comprovar a existência e o funcionamento regular do Conselho Municipal de Patrimônio Cultural (...);
- B) Quadro II - Inventário de Proteção do Patrimônio Cultural (INV) - que apresenta a relação de procedimentos a serem documentados e informados ao IEPHA-MG sobre a elaboração do plano e desenvolvimento de Inventário do Patrimônio Cultural pelo município;
- C) Quadro III - Processos de Tombamento e Laudos Técnicos de Estado de Conservação - que apresenta a relação de procedimentos a serem

documentados e informados ao IEPHA-MG sobre os tombamentos de bens materiais no nível municipal [...];

D) Quadro IV - Investimentos Financeiros com recursos do Fundo Municipal de Preservação do Patrimônio Cultural em Bens Culturais Protegidos (FU) - que apresenta a relação de procedimentos a serem documentados e informados ao IEPHA-MG sobre a criação do Fundo Municipal de Preservação do Patrimônio Cultural e gestão dos seus recursos;

E) Quadro V - Educação Patrimonial (EP) - que apresenta a relação de procedimentos a serem documentados e informados ao IEPHA-MG sobre a elaboração de projetos e a realização de atividades de educação patrimonial;

F) Quadro VI - Registro de bens imateriais (RI) - que apresenta a relação de procedimentos a serem documentados e informados ao IEPHA-MG sobre os processos de registro de bens imateriais no nível municipal (IEPHA, 2012).

Na produção do queijo minas artesanal, como elemento do patrimônio cultural imaterial, a relação entre Estado e sociedade é importante para a implementação de políticas públicas que podem ser geridas com maior eficiência e, assim, ampliar a participação dos produtores nas decisões, favorecendo o desenvolvimento regional.

A descentralização favorece um tratamento especial de acordo com as especificidades de cada local ou região, respeitando a tradição e a cultura. No caso dos municípios pertencentes à microrregião do Serro, que são de pequeno porte, com recursos escassos e dependentes de transferências fiscais, o ICMS Patrimônio Cultural tem sido de grande valia para a proteção do patrimônio cultural.

O ICMS Patrimônio Cultural foi uma iniciativa pioneira no país, servindo de modelo para os demais Estados. A ação principal do ICMS Patrimônio Cultural é transferir para os municípios a responsabilidade pela proteção do patrimônio cultural.

A transferência dos valores são estimados por ponto, e, desde 2009, o mínimo de 50% devem ser direcionados para projetos e ações vinculadas a bens culturais protegidos. Em 2010, o valor por ponto foi de R\$ 15. 371,00, em média (IEPHA-MG, 2011). No ano de 2014, a pontuação definitiva para o ICMS Patrimônio Cultural destinada aos municípios pertencentes a microrregião do Serro foi a seguinte: Alvorada de Minas: 11,50; Conceição do Mato Dentro: 25,60; Coluna: 3,0; Dom Joaquim: 0,0; Materlândia: 10,70; Paulistas: 0,0; Rio Vermelho: 15,75; Sabinópolis: 12,83; Santo Antônio do Itambé: 0,0; Serra Azul de Minas: 0,0; Serro: 0,0 (IEPHA, 2013).

Na região do Serro, os recursos de 2014, de acordo com as informações dos técnicos locais, foram utilizados para a premiação e organização do Concurso Regional do Queijo Minas Artesanal do Serro. No entanto, há necessidade de ações para que os administradores municipais da região do Serro utilizem os recursos do ICMS Cultural em benefício da continuidade do saber fazer tradicional do queijo minas artesanal do Serro.

2.2.5 Indicação Geográfica (IG)

As indicações geográficas são mecanismos que potencializam o comércio, e esclarecem, para o consumidor, a procedência do produto, indicando que ele foi produzido de acordo com as normas vigentes concernentes ao produto, expressando confiança e qualidade, agregando valor ao produto.

De acordo com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), a Indicação Geográfica (IG) é:

Um nome geográfico que distingue um produto ou serviço de seus semelhantes ou afins, porque este representa características diferenciadas que podem ser atribuídas à origem geográfica, configurando nestes o reflexo de fatores naturais e humanos. Essas características se devem ao ambiente por completo, não só às condições naturais, mas também ao fator humano e suas relações sociais (MAPA, 2010, p. 241).

No Brasil, a proteção de indicações geográficas para produtos e serviços ocorreu através da Lei nº. 9.279/1996, regulamentada pelos artigos 176 a 182. Cabe ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) a responsabilidade pelo registro e pela gestão das Indicações Geográficas.

A Lei da Propriedade Industrial (LPI), conforme o Artigo 179, será estendida à representação gráfica ou figurativa da indicação geográfica, à representação geográfica de país, cidade, região ou localidade de seu território cujo nome seja indicação geográfica.

A IG, de acordo com a lei brasileira, se diferencia de duas maneiras: a indicação de procedência (IP) e a denominação de origem (DO).

A denominação de origem é o nome de uma região, de um local determinado, ou de um país que serve para designar um produto ou serviço, originário dessa região, desse local determinado ou desse país, cuja qualidade ou características se devem essencial ou exclusivamente a um determinado ambiente geográfico, inclusive a fatores naturais e humanos, e cuja produção, transformação e processamento têm lugar na área geográfica delimitada.

A indicação de procedência é o nome de uma região que se tornou conhecido como centro da produção e/ou transformação, e/ou elaboração de um determinado produto, ou de prestação de serviço. A indicação de procedência pode proceder de uma

tradição da fabricação de um produto ou outras características originárias de um determinado local que possui reputação atribuída a essa origem geográfica.

Quando se fala em IG na região do Serro, de maneira geral, existe um desconhecimento sobre o processo de indicação geográfica, e compete mencionar de que é necessário um esclarecimento aos produtores de toda a região sobre o processo e o regulamento de uso aprovado.

O coadjuvante do processo para a indicação geográfica foi a cooperação técnica França-Brasil com a Formation pour l'Épanouissement et Le Renouveau de la Terre (Fert)¹⁴ e Agrifert de apoio às organizações de produtores visando à melhoria da qualidade, valorização dos produtos típicos dos territórios e o desenvolvimento sustentável.

O Programa de Cooperação técnica oficial entre a França e o Brasil envolveu a embaixada da França, a Agência Brasileira de Cooperação (ABC) e a Secretária de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SEAPA) e vigorou de 1992 a 2007. Nos quinze anos de cooperação, foram realizadas missões de intercâmbio entre os dois países, com o objetivo de apoio às organizações de produtores visando à melhoria da qualidade, valorização dos produtos típicos dos territórios e o desenvolvimento sustentável.

O projeto, denominado Programa de Melhoria da Qualidade dos Queijos Tradicionais de Fabricação Artesanal de Minas Gerais, iniciou-se no ano de 2000 dentro de um ambiente institucional favorável, criado a partir do ano de 1995, com o apoio da Secretaria Estadual de Agricultura de Minas Gerais (Programa do Selo Azul da Agroqualidade), produtores e técnicos, entidades representativas dos produtores brasileiros, prefeituras municipais, Assembleia Legislativa de Minas Gerais, universidades, secretarias de Agricultura e Cultura, além da cooperação francesa, coordenada pela associação FERT, e entidades representativas dos produtores franceses para a estruturação do programa de controle do queijo minas.

Como resultado, a prioridade do convênio com a FERT compreendia em reproduzir a experiência francesa na proteção legal de queijos tradicionais com experiência em Appellation d'origine contrôlée (AOC) equivalente à Denominação de Origem Protegida (DOP) utilizada em Portugal. Após a atribuição e reconhecimento de

¹⁴ FERTILE (Groupe FERT) é uma organização profissional agrícola francesa de cooperação internacional para o desenvolvimento rural, e a Agrifert é uma associação especializada na gestão de projetos, assumiu o papel de parceira dentro dos projetos conduzidos por FERT.

estatuto de AOC e DOP a um produto, a sua utilização não autorizada fica sujeita à responsabilidade civil da associação dos produtores artesanais do Serro (APAQS) e da entidade representativa dos produtores.

O queijo artesanal do Serro recebeu a 14ª IG do Brasil no dia 13 de dezembro de 2011, sob nº. IG 201001, concedida pelo INPI, vinculado ao Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comercio Exterior. No produto, estão agregados os valores culturais da região, a tradição. O objetivo da IG é manter a produção do queijo em sua origem, com condições sanitárias além de favorecer a rentabilidade e o desenvolvimento da região. A IG permite manter e desenvolver a atividade, valorizando as habilidades locais, gerando melhor distribuição de renda, preservando a biodiversidade.

Conforme o artigo 182 da Lei nº. 9.279/1996, a titularidade da IG é coletiva, todos os produtores artesanais de queijo dos onze municípios pertencentes à microrregião são beneficiados, sendo o uso restrito a região geográfica delimitada.

As informações encontram-se centralizadas na cidade do Serro, nas instituições envolvidas e alguns técnicos que acompanharam o processo. Apesar da importância da IG, grande parte dos extensionistas que estão nos municípios caracterizados, trabalhando com o Programa Queijo Minas Artesanal, desconhecem o processo de IG. Com isso, há muito caminho a percorrer para que as atividades relacionadas à IG sejam desenvolvidas.

A importância das indicações geográficas ganhou visibilidade a partir do processo de globalização, através das exportações. Assim, as denominações de origem obtiveram maior importância que as indicações de procedência, pois permitem, ao consumidor, discernir as propriedades do produto diante outros. Entretanto, ainda devido à desinformação sobre o tema não há importância sobre o uso ou não da IG na região do Serro.

Patrimonializar um bem de natureza imaterial para uma comunidade local ou uma região significa promover o desenvolvimento social e econômico, agrega valor econômico e simbólico ao produto. Produz, ainda, um reconhecimento sobre a identidade cultural com a história da região, assim, fazer e comer o queijo do Serro faz parte do cotidiano das famílias da região e dos mineiros. Por sua vez, a indicação geográfica visa territorializar, proteger e garantir mercado para produtos diferenciados. Entretanto, este processo de reconhecimento desse patrimônio cultural não é simples, mas marcado por controvérsias devido aos diferentes atores envolvidos, como será discutido no próximo capítulo.

3 AS CONTROVÉRSIAS EM TORNO DE UM SABER FAZER

Se a valorização dos alimentos artesanais com um saber fazer possuidor de identidade cultural tem recebido atenção especial, principalmente através das políticas públicas, e se apresenta como uma estratégia de desenvolvimento para as localidades rurais, por outro lado, a ampliação da legislação e fiscalização sanitária e a padronização aplicadas aos produtos comercializados, muitas vezes, podem provocar mudanças no saber fazer tradicional. Essas alterações, parte da dinâmica social e econômica e de disputas políticas, podem ter efeito positivo ou descaracterizar o produto original, além de comprometer a relação com os consumidores fiéis ao produto, bem como a identidade cultural de seus produtores, que não se identificam com os novos produtos elaborados.

Esses bens culturais, do ponto de vista sanitário, são vistos, sobretudo, como alimentos e, por conta disso, estão sujeitos a avaliações criteriosas orientadas por uma produção em escala industrial, com normas e especificações técnicas a serem cumpridas.

Neste contexto, este capítulo se propõe a analisar as experiências dos produtores de queijo artesanal do Serro diante das dificuldades ou incapacidades de cumprir, em sua totalidade, com as normas estabelecidas na legislação em vigor, sendo que muitas das regras preconizadas e regulamentadas são destinadas a produtos industrializados. Portanto, cumpre abordar o modo tradicional do saber fazer do queijo, antes e após a promulgação da Lei nº. 14.685/2002 e seus efeitos sobre o saber fazer e a adoção, ou não, de subterfúgios usados pelos produtores para manter o modo de fazer conforme preconizado na lei.

Cabe ainda ressaltar que, nos últimos anos, muitas controvérsias têm surgido quanto à produção em escala industrial e à melhoria da qualidade dos alimentos. Parte dessa discussão advém de saberes técnicos, envolvendo debates em torno da segurança alimentar. Contudo, desde já, é importante destacar que se trata também de uma disputa por legitimidades envolvendo diferentes saberes e técnicas, o que configura a controvérsia para além do campo da técnica *stricto sensu*, para abranger a dimensão da política e da economia.

3.1 A segurança alimentar e a produção do queijo minas artesanal do Serro

O conceito de segurança alimentar teve seu início no século XX, na Europa. Neste período, o conceito estava relacionado com a capacidade de cada país produzir sua própria alimentação, de maneira a não sofrer embargos, sanções por alegações políticas ou militares. No final da década de 1980 e no início da década de 1990, o conceito de segurança alimentar passou a incorporar a compreensão do acesso a alimentos seguros (não contaminados biologicamente ou quimicamente), de qualidade (nutricional, biológica, sanitária e tecnológica), elaborados de forma sustentável, culturalmente aceitável (ABRANDH, 2013, p. 12). Assim, o entendimento de segurança alimentar, nestes termos, foi fortalecido através das declarações da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO) e a Organização Mundial de Saúde (OMS) na Conferência Internacional de Nutrição, que aconteceu em Roma, em 1992.

Nesta concepção, a qualidade de um produto pode ser considerada diante de um padrão de excelência. Para que um produto tenha qualidade excelente, deve haver um controle total de todas as etapas de produção. Isso envolve a qualidade inicial da matéria-prima, do próprio processo de produção até o armazenamento. Em todas as etapas, deve-se monitorar os possíveis pontos de contaminação (CARVALHO, 2000). Na visão de Lagrange (1995), citado por Prezotto (2002), existem diversas normas e parâmetros que envolvem diferentes contextos de qualidade de um produto. O autor considera que a qualidade ótima para o consumidor deve ser a síntese destas várias qualidades. Entre outras, dá ênfase à qualidade sanitária, à qualidade nutricional em função das necessidades fisiológicas, organolépticas, que proporcionam prazer ao consumidor e a acessibilidade de uso relacionada à comodidade e à qualidade regulamentar fundamentada em respeitar as normas. Esse autor considera os principais aspectos técnicos da qualidade por serem importantes em relação à saúde dos consumidores, ressaltando o aspecto nutricional.

Prezotto (2002) considera ser necessário colocar outros elementos neste debate. O autor compreende que, através da qualidade ampla, pode-se ter uma nova visão da qualidade dos alimentos, reconsiderar os importantes aspectos que são correlacionados ao conceito de qualidade, e se tornar uma referência de diferenciação para os alimentos produzidos em pequena escala, principalmente, em relação às normas sanitárias e as

estruturas físicas para implantar uma unidade de processamento. Desse modo, Prezotto (2002, p. 8) propõe que outros aspectos necessitam ser considerados,

Caracterizando o conceito de qualidade ampla que estamos propondo, tais como o ecológico, o social, o cultural e a aparência. Isso vai além do que se define convencionalmente como um bom alimento, que considera apenas os aspectos sanitário e legal e que respondem apenas as perguntas: é nocivo ou não? Está legal ou clandestino?

Prezotto (2002) afirma que, nos estudos de Brito (1999), para que haja a qualidade do leite, é necessária a higiene, a saúde dos animais, os cuidados com a ordenha, a não utilização de antibióticos e vermífugos nos animais que são relevantes para certificar uma matéria prima de boa qualidade.

Para Prezotto (2002), o uso facilitado de aditivos e conservantes habitualmente usados na produção de alimentos, para aumentar a vida de prateleira e obter um produto de qualidade organoléptica e de boa aparência, podem causar danos à saúde do consumidor. O autor ainda relaciona a qualidade com o aspecto nutricional dos alimentos destinados ao equilíbrio fisiológico favorável à nutrição humana. Por fim, destaca que a qualidade está relacionada ao social, ligado ao desenvolvimento sustentável direcionado para a importância da inclusão, disponibilizando tecnologias adequadas e adaptadas a serviço da geração de produtos acessíveis a toda população.

Outro aspecto que ele destaca é a necessidade de preservar as tradições culturais. O autor considera que o fator cultural, as alterações ocorridas de ordem econômica e tecnológica têm favorecido a progressiva perda das tradições culturais no meio rural, especialmente as relacionadas aos hábitos alimentares. As tradições e hábitos alimentares possibilitam conhecer parte da cultura de um povo.

Para Prezotto (2002), estes aspectos podem se tornar acessíveis para consumidores, através de informações, demonstrando quais os aspectos que são contemplados em um produto e ser um diferencial para a construção de um processo educativo do consumidor quanto aos produtos que ele consome e a sua origem.

No caso do queijo do Serro, a produtora Rute, que é cadastrada no órgão de inspeção sanitária, mencionou a importância da qualidade do queijo produzido em uma propriedade na região do Serro. Ela considera que a qualidade dos produtos contribui para divulgar a região e agrega valor aos produtos gerando renda para a sua família. Para a produtora Rute, a maior propaganda é aquela que é divulgada boca a boca, os melhores queijos são divulgados na região, e a fazenda e o produtor conseguem que o produto

produzido na sua propriedade tenha um valor maior que outro produzido no mesmo município.

O argumento da produtora Rute vai de encontro ao que Prezotto (2002) afirma sobre a qualidade ampla que se torna uma importante referência para a diferenciação dos alimentos, facilitando a inserção no mercado. Desse modo, a qualidade é um tema presente na produção de alimentos, no meio acadêmico e nos mais diversos setores da população, principalmente quando o assunto está associado ao processamento de alimentos artesanais para o desenvolvimento de uma região, de características familiares, de geração de emprego e renda. Como no caso do Serro, nesses aspectos, ao analisarmos a legislação que faz o controle da qualidade dos alimentos, estes critérios apresentados por Prezotto (2002) não são levados em conta. A qualidade dos alimentos está relacionada a uma sociedade preocupada com uma vida saudável, associada a alimentos livres de contaminações e que não causem danos à saúde, sendo comercializados com respaldo técnico e legal.

Assim, ao nos referirmos sobre a qualidade dos alimentos, queremos dizer que este alimento está ausente de defeitos, apresenta condições higiênico-sanitárias satisfatórias, sendo seguramente uma fonte de saúde imprescindível ao homem. Em conformidade com a Organização Mundial da Saúde (OMS) e a Organização Pan-Americana da Saúde, a segurança alimentar propicia que toda a população tenha condições físicas e econômicas de acesso a alimentos inócuos com valor nutricional (OPAS/OMS, 2001).

Neste contexto, várias ferramentas de gestão da qualidade são criadas para atender às exigências dos órgãos de inspeção, dentre elas podemos citar as Boas Práticas de Fabricação (BPF), do inglês Good Manufacturing Practices (GMP), e a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), recomendadas pelos órgãos de fiscalização.

As BPF são normas utilizadas para atingir um determinado padrão de identidade e qualidade de um produto. Consistem em práticas higiênicas necessárias para garantir a qualidade sanitária dos alimentos cuja efetividade deve ser analisada pelas inspeções (BRASIL, 1993). As BPF foram recomendadas pelo Food and Drug Administration (FDA) e regulamentada pela Portaria MS/SVC, de 30 de julho de 1997.

Através da implantação das BPF, é possível atender aos critérios de higiene pessoal, higiene e sanificação de utensílios, equipamentos, edificações, controle de pragas e roedores, recebimento e estocagem de matéria-prima e produtos acabados,

abastecimento de água, correspondendo à exclusão/remoção de microrganismos indesejáveis e materiais estranhos (SILVA, 2015).

Considerando que as BPF são a base higiênico-sanitária e, pela necessidade de otimizar os processos para uma maior racionalização dos meios de controle e recursos, os sistemas Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP ou APPCC) foram criados para assegurar a inocuidade e a qualidade dos alimentos. O sistema APPCC está previsto pelo Codex Alimentarius (1997) e permite a identificação dos perigos relacionados com a segurança alimentar para o consumidor, que pode advir ao longo da cadeia de transformação de produtos alimentícios.

A Comissão Mista FAO/OMS do Codex Alimentarius foi criada para efetuar o programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentares (PICCOLO, 2004, p.10). O Codex Alimentarius (do latim Lei ou Código dos Alimentos) tem a finalidade de promover e harmonizar os padrões alimentícios existentes nas diversas partes do mundo e facilitar o comércio internacional de alimentos. Abrange regras relacionadas à higiene, rotulagem, resíduos de pesticidas e medicamentos veterinários, sistemas de controle e certificação de importações e exportações, métodos de análise e amostragem, aditivos, contaminantes, nutrição e alimentos com fim dietético, e também alimentos processados desde frutas até leite e produtos lácteos. As normas do Codex envolvem os principais alimentos processados, semiprocessados ou crus, além de substâncias e produtos usados no processamento de alimentos.

Os conceitos elaborados dentro do Programa Codex são o resultado da consolidação de discussões entre peritos nos diversos assuntos, dentro dos 25 comitês específicos – Higiênico dos Alimentos, Resíduos de Pesticidas, Aditivos e Contaminantes, Embalagens de Alimentos, Resíduos de Medicamentos em Alimentos entre outros. Suas normas representam o consenso entre os 186 membros do Codex (185 Estados Membros e uma organização membro, a União Europeia) (Codex Alimentarius, 2015).

No país, o comitê Codex Alimentarius do Brasil (CCAB) tem como prioridade a defesa dos interesses nacionais nos comitês internacionais do Codex Alimentarius, além da responsabilidade de respeitar as normas de referência para a elaboração e atualização da legislação e regulamentação nacional de alimentos (MAPA, 2015).¹⁵

¹⁵ O comitê brasileiro é formado por entidades privadas e órgãos públicos, a citar o Instituto Nacional de Metrologia Normalização e Qualidade Industrial (Inmetro) e Defesa do Consumidor (IDEC); os ministérios das Relações Exteriores (MRE), Saúde (MS), Fazenda (MF), Ciência e Tecnologia (MCT), Justiça

O Codex Alimentarius compreende códigos de práticas de higiene, estabelecem as práticas de produção, elaboração, manufatura, transporte e armazenamento de alimentos ou grupos de determinados alimentos, assegurando a inocuidade dos mesmos.¹⁶

A crescente preocupação com a qualidade e segurança de alimentos conduziu a Secretaria de Vigilância Sanitária (SVS), órgão vinculado ao Ministério da Saúde, a aprovar o Regulamento Técnico para Inspeção de Alimentos, as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrões de Identidade e Qualidade para Serviços e Produtos na Área de Alimentos, recomendando que fosse elaborado um manual de boas práticas de manipulação de alimentos.

O manual de BPF é um documento que especifica a situação das operações e dos procedimentos realizados pelo estabelecimento, desde os requisitos sanitários dos edifícios ao controle da saúde e higiene dos manipuladores, cujo objetivo é estabelecer uma regularização para garantir a segurança do produto final, com o propósito de assegurar a saúde do consumidor e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária (BRASIL, 2002; BRASIL, 2004).

Concomitante, usando os princípios do APPCC para evitar os perigos físicos, químicos e biológicos, com o objetivo de obter a segurança alimentar dos consumidores, foi criado o Programa Alimentos Seguros (PAS), também conhecido como Projeto APPCC, em abril de 1998, através de uma parceria entre CNI/SENAI e o Sebrae, com o propósito de consolidar uma infraestrutura (desenvolvimento de metodologias e conteúdo, capacitação de técnicos e formação de consultores para divulgação e aplicação dessas ferramentas), mobilizar empresários, capacitar e apoiar as indústrias de

(MJ/DPC) e Desenvolvimento, Indústria e Comércio (MDIC), as Associações Brasileiras da Indústria e Alimentação (ABIA) e de Normas Técnicas (ABNT); e das Confederações Nacionais da Indústria e Agricultura (CNIA) e Comércio (CNC) (MAPA, 2015).

¹⁶ No Brasil, a regulamentação que dispõe sobre as normas da qualidade dos alimentos surgiu em 1950, com a publicação da Lei nº. 1.283. A lei dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, estabelecendo a obrigatoriedade da prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, criada diante um contexto caracterizado pela industrialização. Outro fator importante para a regulamentação da inocuidade dos alimentos no Brasil foi a forte influência norte-americana, devido aos produtos importados. Sucessivamente, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) instituiu o sistema APPCC através da Portaria nº. 46, de 10 de fevereiro de 1998, considerando a necessidade de adequação das atividades do Serviço de Inspeção Federal (SIF) aos modernos procedimentos adotados no controle higiênico sanitário das matérias-primas e dos produtos de origem animal e à necessidade de atendimento aos compromissos internacionais assumidos no âmbito da Organização Mundial do Comércio (OMC) e às disposições do Codex Alimentarius, como do Mercosul, com a implantação gradativa nas indústrias de produtos de origem animal de acordo com o Manual Genérico de Procedimentos. Considera-se que os sistemas APPCC devem ser implantados tendo como pré-requisito as Boas Práticas de Fabricação.

agronegócios na implantação das ferramentas de segurança dos alimentos. O PAS é composto de seis projetos e, dentre eles, o PAS – Setor Campo, instituído para habilitar os produtores, técnicos e empresários da produção primária na adoção de Boas Práticas Agrícolas/Agropecuárias (BPA). Em 2002, o Projeto APPCC foi mudado para Programa Alimento Seguro (PAS) em virtude de sua expansão e ao grande número de empresas no país (BRASIL, 2004).

A aplicação dos princípios do sistema APPCC na produção de alimentos é executada pela União Europeia (UE) e em diversos países, inclusive no Brasil, e tem se tornado instrumento base da regulamentação da vigilância sanitária de alimentos (CHAVES, 2004). A produção de queijo a partir de leite cru e os critérios que devem cumprir o produtor de leite sem pasteurizar, com as especificações, manuseio, identificação e embalagem, também se encontram normatizadas nas regras de higiene alimentar da UE, de acordo com a regulamentação Corrigendum to Regulation (EC) nº. 853/2004.

Não obstante, os itens 5.2 e 5.3 do documento orientam para pôr em prática alguns pontos da regulamentação (EC) nº. 852/2004 sobre a higiene dos alimentos. Estabelece que existem alimentos processados com práticas tradicionais que são validados e que são seguros, ainda que nem sempre atendam certos requisitos técnicos da norma (EC) nº. 853/2004. A justificativa para uma normatização menos rigorosa é o reconhecimento da necessidade da utilização de práticas na elaboração de produtos artesanais, comprovando a diversidade cultural da Europa e utilizando a flexibilidade do sistema HACCP. O item 9.2 do mesmo documento orienta que o treinamento é uma ferramenta que assegura a aplicação efetiva das boas práticas de higiene que devem ser de acordo com a escala de produção. Para que o sistema HACCP funcione adequadamente, todas as pessoas envolvidas no processo de produção devem seguir os procedimentos acordados.

Paralelo ao reconhecimento do queijo do Serro como patrimônio cultural imaterial, o aumento da comercialização de queijos a partir de leite cru no Brasil, no final da década de 1990, alavancou a legalização desses queijos, pois era expressiva a venda deste produto, ao mesmo tempo em que estes não apresentavam, do ponto de vista do saber sanitário, segurança alimentar à população consumidora (PINTO, 2004).

Em 2001, o Ministério Público requereu o enquadramento do queijo minas artesanal nos padrões oficiais estabelecidos pela Legislação de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal de 1952. Esta legislação, direcionada para a grande produção, que desconsiderava a produção artesanal, restrita a produtos de

fabricação a partir de leite pasteurizado, ignora a produção de produtos a partir de leite cru.

Diante disso, o Estado de Minas Gerais empenhou-se na regulamentação dos queijos artesanais. Desta forma, o queijo do Serro, visto como um produto que possui uma história ligada à região, sendo os produtores responsáveis pela sua produção, passou a ser reconhecido e sua produção artesanal regulamentada pela criação da Lei Estadual nº. 14.185/2002 (MINAS GERAIS, 2002). Em 2011, a Lei nº. 14.185 foi revogada e passou a vigorar a Lei nº.19.492, de 13 de janeiro de 2011, que alterou os dispositivos da Lei nº. 14.185 (MINAS GERAIS, 2011). Em 18 de dezembro de 2012, passou a vigorar a Lei Estadual nº. 20.549. A lei não delimitou as áreas produtoras de queijo minas artesanal e a rala, que era proibida, passou a ser considerada como cultura láctica (MINAS GERAIS, 2012), porém o uso não está regulamentado, prevalecendo o regulamento da Lei nº. 14.285/2002¹⁷. Neste contexto, o técnico do órgão de inspeção e fiscalizador das queijarias na região do Serro afirmou que:

As microrregiões tomaram prejuízos, porque agora o queijo minas artesanal descaracterizou, hoje o Estado inteiro de Minas Gerais produz o queijo. Deixou de ser o queijo do Serro, o queijo de Araxá, da Canastra e passou a ser o queijo de Minas. Usando a mesma tecnologia, alguns lugares a gente pega até rótulo usando o mesmo nome, “queijo minas artesanal do Serro”, que é proibido. Descaracterizou, hoje chega para mim e diz assim: “Eu estou querendo produzir queijo, qual que é mais fácil, a mussarela ou o queijo minas artesanal?” Ai, de acordo, o queijo minas não é que é mais fácil, o queijo minas artesanal, tem uma legislação, e tem a questão de investimento. É mais simples que uma fábrica de mussarela. Então o produtor vai fazer queijo minas artesanal, então a pessoa nunca fez queijo minas artesanal ainda; que tradição ele tem de queijo minas artesanal? Ele nunca fez, e está indo justamente devido ao custo inicial para fazer uma indústria de queijo minas artesanal (Felipe, fiscal agropecuário).

Desse modo, o Estado de Minas Gerais declara que todo o Estado é produtor de queijo minas artesanal, no entanto, a lei ainda não foi regulamentada, vigorando o Decreto nº. 42.645, da Lei nº. 14.185/2002. Nesta pesquisa, trabalharemos com o queijo do Serro,

¹⁷ A Lei nº. 14.185/2002, regulamentada pelo Decreto nº. 42.645, de 5 de junho de 2002, estabelece o processo de produção do queijo minas artesanal no Estado de Minas Gerais, conforme tradição histórica e cultural por microrregiões, identificadas em portarias específicas, através de organizações representativas dos produtores, mediante estudos realizados pela EMATER-MG e pela Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG). Produzido na propriedade de origem do leite, a partir de leite cru, hígido, integral e recém-ordenhado. Serão utilizados, na coagulação, somente a quimosina de bezerro pura, como ingredientes culturas lácticas naturais como pingo, soro fermentado ou soro-fermento, sal, e determinando o processo de fabricação, a sanidade do rebanho, o tratamento da água, como também a estrutura física das queijarias, localização e os ambientes que compõem a queijaria e os procedimentos para a comercialização, transporte, embalagem e rotulagem.

como queijo minas artesanal com características próprias que, antes, conforme os legisladores, era elaborado em condições consideradas impróprias ao consumo, e que passa, agora, a obedecer normas para produção apresentando-se como um produto seguro, estabelecendo uma relação de confiança entre o produto e o consumidor.

3.2 A modernidade e a confiança em sistemas abstratos

A leitura de Antony Giddens sobre a modernidade permite-nos compreender as incertezas e inseguranças dos produtores de queijo, e a importância da confiança advinda da legislação e dos profissionais peritos como uma das consequências da modernidade.

A modernidade, iniciada no período da Revolução Industrial, transformou os métodos de produção artesanal para a produção industrial, que trouxe diversas mudanças à vida cotidiana das pessoas. Para Giddens (1991), a modernidade gera modos de vida desprendidos do modo tradicional, interferindo nas características, costumes e tradições de um grupo social, sendo inerentemente globalizante.

Os resultados da modernidade são apresentados, muitas vezes, sob a forma de risco. “Nas questões de risco ninguém é especialista, ou todo mundo é especialista, porque os especialistas pressupõem o que se espera que eles tornem possível e produzam: a aceitação cultural” (BECK, 1997, p. 20). Assim, ficamos perplexos ao saber que estamos consumindo leite com substâncias tóxicas, ou leite adulterado acrescentado de formol e soda cáustica com o objetivo de estabilizar o leite, ou ainda, a contaminação de alimentos em larga escala, como foi o caso da doença da Vaca Louca. Riscos produzidos pelo impacto do nosso conhecimento e tecnologias sobre o mundo natural implicam em riscos ambientais e de saúde. Outros riscos produzidos relacionados com a alimentação, técnicas modernas de agropecuária e de produção de alimentos foram influenciados pelos avanços nas ciências e tecnologia dos alimentos.

Back (2002) afirma que, na sociedade, os riscos são produzidos em um tecido social do conhecimento, com suas contradições e conflitos, relacionado ao desenvolvimento tecnológico e industrial. A certeza de que os efeitos indesejáveis de produtos e processos industriais podem provocar efeitos colaterais coloca em dúvida a confiança e a crença em sistema perito.

Considerando o modo tradicional de fazer o queijo e os utensílios e equipamentos

utilizados, estes foram vistos, pelos peritos sanitários, como geradores de risco ao consumidor. Considerando que os riscos não apenas pressupõem decisões, mas definitivamente também liberam decisões, a Lei Estadual nº. 14.185/2002 estabelece em, seu Artigo 11, que: “Somente poderá ostentar no produto ou sua embalagem a classificação Queijo Minas Artesanal o queijo fabricado em conformidade com as disposições desta lei”. De acordo com Beck (1997, p. 21):

Aqui começa uma ruptura, um conflito no interior da modernidade sobre as bases da racionalidade e o autoconceito da sociedade industrial, e isto está ocorrendo bem no centro da própria modernização industrial.

Com o desenvolvimento do conhecimento científico e tecnológico foram introduzidas adaptações racionais e tecnológicas que propiciaram a industrialização de produtos alimentícios destinados ao consumo em massa. Neste contexto, os laticínios industriais substituíram os ditos “artesanais”, levando à perda da diversidade alimentar (KONGO, 2011). No caso do leite, sua pasteurização permite a sua padronização, transformando-o em uma substância morta, livre de microorganismos benéficos e patogênicos. Além do mais, permite a elaboração de outros produtos, tais como a manteiga, requeijão, doce de leite e demais variados, atendendo a uma sociedade que demanda por produtos que apresentem segurança. Assim, a sociedade industrial permite que situações sejam controladas, a citar a legislação do queijo minas artesanal que foi constituída em padrões industriais, para uma produção em larga escala.

Desse modo, a modernidade, com seus especialistas nas diferentes áreas, em seus discursos, contradizem entre si, e, nesse contexto, a lei que normatiza a produção de queijo artesanal proíbe certos utensílios e outros especialistas afirmam que estes equipamentos utilizados permitem a segurança do produto,

Pesquisas recentes demonstraram que a presença de Bactérias Ácido Láticas (BAL), em biofilmes, diminuiu a adesão de patógenos como *Escherichia coli* e *Staphylococcus aureus*, principais indicadores de práticas de fabricação insatisfatórias em ambientes de produção de alimentos. Em 2002, a legislação criada para a fabricação do queijo minas artesanal, estabeleceu padrões físico-químicos e microbiológicos para a elaboração desses queijos, e eliminou o uso das formas e bancadas de madeira, como uma medida para cercear a proliferação de patógenos nesses produtos (FERREIRA; FERREIRA, 2011, p. 13).

A legislação é contestada diante o conhecimento de um especialista com uma competência técnica quanto ao uso da madeira utilizada na elaboração de alimentos, no

caso, o queijo minas artesanal do Serro, que, na sua forma tradicional, era fabricado em bancadas e formas de madeira. Beck (1997) afirma que o risco provoca separação entre famílias, grupos profissionais de trabalhadores especializados em todos os níveis. Os conflitos provocam antagonismos ideológicos, culturais em uma sociedade industrial, que, a cada dia, se apresenta com mais tecnologia, mais mercado em torno do seguro/inseguro, alterando os hábitos e a maneira de viver.

As novas tecnologias põem em dúvida as antigas compreensões do natural e do normal, acarreta novas responsabilidades sociais e proporciona uma reavaliação cultural (DOUGLAS; WILDAVSKY, 2012, p. 34).

Por isso, estamos diante de processos de mudanças universalizados que exercem influências e permitem as instituições modernas influenciar os acontecimentos da vida cotidiana, não se restringindo ao local, mas contribuindo para afetar todos os aspectos da vida pessoal. As exigências para a produção do queijo do Serro alterou a rotina dos produtores. Assim que o uso da bancada de madeira não foi mais permitida, muitos produtores, em sua maioria, fizeram a troca por bancadas de ardósia. Atraídos para a região, empresários compraram estas bancadas de madeiras, por preços irrisórios, ou as negociaram em trocadas bancadas de ardósia. As formas de madeiras foram descartadas ou presenteadas, consideradas inadequadas. Na região, alguns produtores usavam formas de alumínio, conduzindo a uma nova rotina de trabalho, pois eram materiais até então desconhecidos pelos produtores na produção de queijo. Com isso, a modernidade consome a confiança fundamentada nos valores tradicionais e nos coloca diante de sistemas abstratos.

Giddens (1991, p. 77) considera que “a natureza das instituições modernas está profundamente ligada ao mecanismo da confiança em sistemas abstratos, especialmente confiança em sistemas peritos”. Para tanto, o autor se apropria dos estudos de Luhmann, que faz distinção de fé e confiança, esta compreendida a partir do risco, vocábulo utilizado na modernidade. A noção de risco passa a existir a partir do entendimento de que os resultados que se esperam podem ser frustrar, a partir das próprias atividades ou decisões tomadas. Ao invés de ser explicado por uma ação sobrenatural atribuída a uma divindade, portanto, o risco passa a ser distinguido do que era destino e das cosmologias através de crenças religiosas.

Os sistemas de cadastramento dos produtores de queijo minas artesanal do Serro podem ser analisados como um sistema perito que estabelece confiança para os consumidores. Os sistemas peritos, conhecidos pela excelência técnica ou competência

profissional, estabelecem normas na produção de queijo que devem ser seguidas pelos produtores para que os queijos possam ser consumidos com segurança, não apresentando risco ao consumidor. Por sua vez, este conhecimento do perito é um conhecimento técnico que desconhece ou resiste ao modo tradicional do saber fazer e, com isso, estabelece novos valores que regulamentam a produção artesanal do queijo. Portanto, o saber fazer tradicional, as práticas e os conhecimentos empíricos são desconsiderados e ignorados por serem avaliados como inadequados. A prática artesanal do queijo do Serro contrapõe o sistema perito, de competência profissional e excelência técnica, pelas experiências das atividades do cotidiano. Douglas e Wildavsky (2012) afirmam que os especialistas estão acostumados a dissensões e não estão habituados a admitir que são incapazes de compreender o porquê das divergências.

Conforme Giddens (1991), sistemas peritos são sistemas de excelência técnica ou competência profissional que organizam grandes áreas dos ambientes material e social em que vivemos. Os sistemas peritos proporcionam o desencaixe das relações sociais propiciando garantias de expectativas através do tempo-espaço, indo além das circunstâncias imediatas. O tempo não mais se sujeita a ocorrências externas ou naturais e o espaço não está relacionado a lugar algum, modificando as estruturas das relações sociais do seu contexto. Desse modo, os sistemas peritos exercem uma forte influência na vida cotidiana das pessoas, que foi reorganizada em conjunto com as demais mudanças sociais.

Diante da complexidade de ver o seu saber fazer ameaçado por uma legislação sanitária, a partir de 2001, os produtores das diversas regiões de Minas Gerais criaram associações que pudessem defender os seus direitos e contaram com o apoio do poder público e de entidades privadas associadas ao movimento Slow Food. Os adeptos a esse movimento defendem o direito dos produtores de continuarem produzindo o queijo a partir do leite cru como forma de valorizar a sua identidade cultural, além de mostrar as controvérsias inerentes à legislação sanitária. Como resultado dessa intervenção, foi aprovada a Lei Estadual nº. 14.185/2002, de 31 de janeiro de 2002, e o Decreto nº. 42.645, de 5 de junho de 2002, que descreve as normas relativas ao processo de produção de queijo minas artesanal.

As normas preconizadas na legislação sanitária não permitem que as práticas adotadas pelos produtores sejam aplicadas. Essas normas não se referem somente às boas práticas de fabricação, mas envolvem procedimentos que envolvem limpeza e higienização do local da ordenha, envolvendo as estruturas físicas da sala de ordenha, do

curral de espera, da unidade de processamento do queijo do Serro.

A técnica reelaborada da produção artesanal do queijo minas pela legislação é instrumentalizada por materiais que denotam grande preocupação com a higiene e a aceitação do produto por parte dos consumidores, bem como do órgão de inspeção, o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA). Apesar da veiculação da ideia de tradição, com a interferência do órgão de inspeção e a necessidade de cumprir o manual de “boas práticas de fabricação” legalmente instituído para evitar contaminações, a maior parte das mudanças estabelecidas na legislação para a adequação das queijarias às normas sanitárias, na visão de muitos produtores entrevistados, representa uma modificação não apenas no saber fazer, mas também na identidade do produto. Por isso, muitas dessas mudanças não são vistas como legítimas pelos produtores.

Desse modo, Giddens (1997, p. 73) afirma que a “modernidade sempre se colocou em oposição à tradição. Durante a sua história, a modernidade reconstruía a tradição enquanto a dissolvia”. Reconstruir a tradição pode se considerar o fundamento da modernidade, porém a tradição não pode ser considerada o passado da modernidade, mas envolve continuidades e descontinuidades. A continuidade da tradição na produção de queijo do Serro é vivida diariamente na vida dos produtores da região.

3.3 A rotina de uma fazenda produtora de queijo

A produção do queijo artesanal do Serro envolve a família. Antes de começar a jornada de trabalho, logo ao amanhecer, é servido, aos trabalhadores, a rala¹⁸ do queijo misturada ao fubá e manteiga é transformada em um alimento rico em carboidratos e proteínas, denominado “fubá suado”, que é servido com café. Pela manhã, podem ser servidos, ainda, mexidão e tropeiro, tidos como alimentos fortes, que sustentam a jornada de trabalho que envolve toda a cadeia produtiva do queijo.

A ordenha das vacas é a primeira etapa para a fabricação do queijo, e normalmente acontece duas vezes ao dia, a mesma vaca é ordenhada no período da manhã e no período da tarde.

¹⁸ Esta rala é a grossa do queijo, o acabamento do queijo. É realizado com um ralo que é passado na superfície do queijo e nas bordas, dando um acabamento arredondado nas bordas. Esta rala não é a mesma que substitui o pingão.



Figura 7 – Ordenha manual
Fonte: Autora (2014)

As vacas que serão ordenhas são transportadas das mangas¹⁹ para o curral de espera e são separadas em lotes. As vacas, normalmente, recebem um nome popular, e são chamadas uma por uma, começando pelas mais novas. O serviço era realizado pelo vaqueiro, que tem que ser habilidoso para tratar as vacas com cuidado. As vacas são acostumadas a uma rotina.

Na região do Serro, a ordenha manual, é quando o leite é retirado pelas mãos do ordenhador, com ou sem a presença do bezerro,²⁰ primeiramente, o vaqueiro amarra a peia, que é uma corda que prende os pés dos animais, para conter as pernas da vaca. Depois, ele lava os tetos da vaca, fazendo o pré-dipping²¹. Utiliza um banquinho para se assentar e o balde de depósito do leite é apoiado entre as pernas; assim, ele inicia a

¹⁹ Cercado de pastagem para a alimentação do gado.

²⁰ Tanto a ordenha manual como a mecânica, pode ser realizada com ou sem a presença do bezerro. De maneira geral, opta-se pela presença do bezerro quando a vaca necessita de sua presença para descer ou apoiar o leite; o que acontece, geralmente, com vacas mais azebuadas. Ao final da ordenha, o bezerro é solto com a vaca para retirar o leite residual e pode ser separado imediatamente após o esgotamento total do leite ou permanecer junto até a hora da apartação.

²¹ É a desinfecção do teto antes da ordenha, com o objetivo de reduzir a ao máximo o número de bactérias na pele dos tetos antes da ordenha do animal.

ordenha. Quando a ordenha é mecanizada, o ordenhador deve conhecer os procedimentos para adequada manutenção e higiene dos equipamentos e instalações. A extração é mais rápida do leite e tem sido a opção de alguns produtores da região para suprir a falta do vaqueiro.

Na ordenha o vaqueiro consegue perceber, por conhecimentos empíricos, se o leite vai dar um bom queijo ou não. Um dos produtores do município do Serro, com 74 anos, disse que ele tem, em sua fazenda, dois vaqueiros responsáveis para tirar o leite, pois “a vida do queijo está na qualidade do leite”. Conforme relatos do produtor: “Se ele não tiver uma responsabilidade muito grande na hora de tirar o leite, ninguém faz queijo. Porque a vida do queijo está na ordenha. Quando o queijo tem qualidade, a sua vida é longa” (Calebe, Serro).

Com as mudanças na legislação, exigiu-se que o quarto de queijo fosse isolado da sala de ordenha,

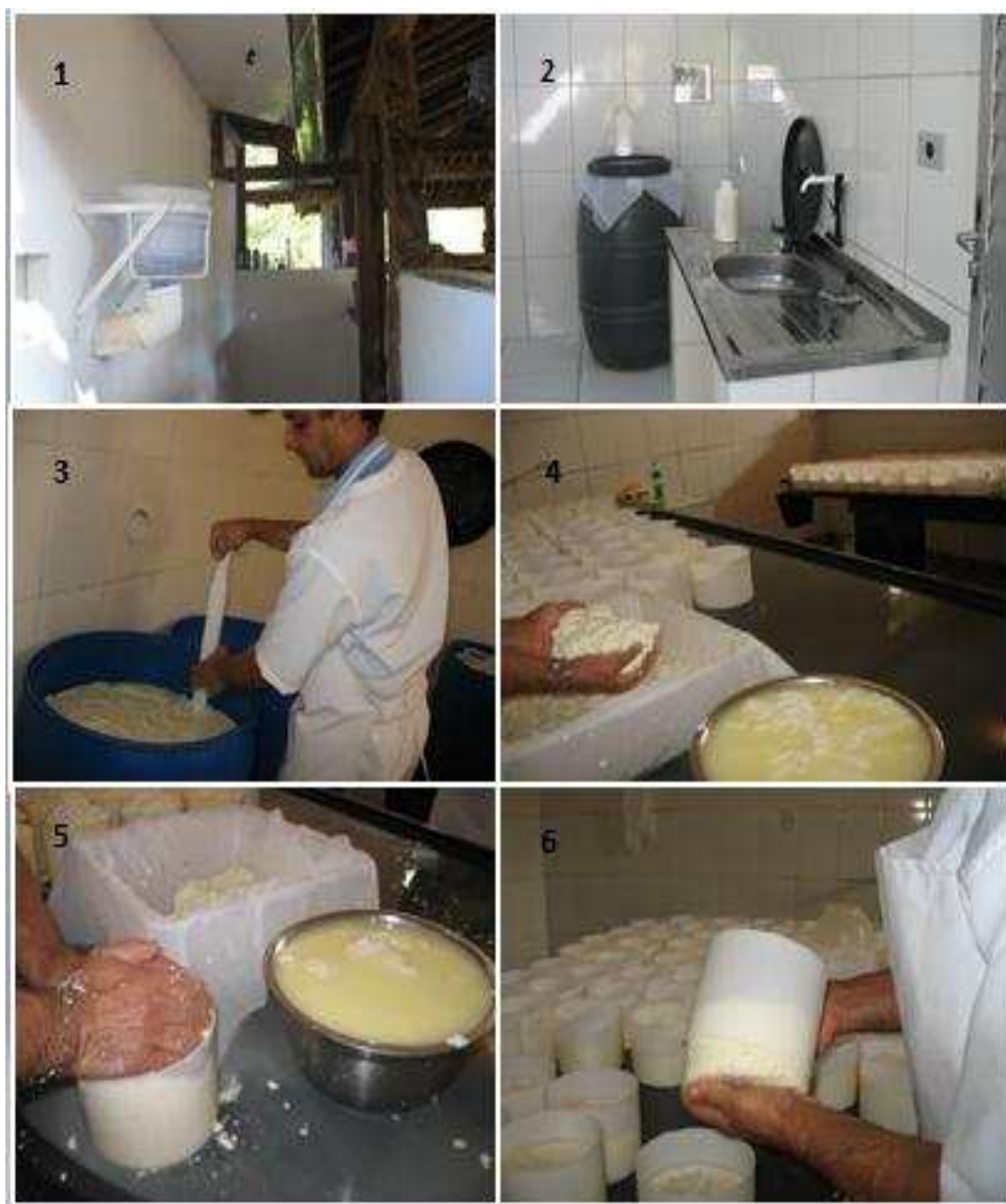


Figura 8 – Etapas de preparo do queijo
Fonte: Autora (2014)

Após cada ordenha, as vacas, juntamente com os bezerros, são conduzidas de volta para as mangas com os bezerros para sugar o restante do leite no úbere, para esgotar o leite e evitar mastite ou mamite. À tarde, após o almoço, seis horas após a primeira ordenha, inicia-se a segunda ordenha. O leite da segunda ordenha, segundo o produtor, rende mais queijo, pois a produção de leite em vacas leiteiras está relacionada à frequência de ordenhas.

Ao término da ordenha, o vaqueiro, que é também o queijeiro, realiza a produção

do queijo²². Outro vaqueiro faz a limpeza da ordenhadeira mecânica, trata dos bezeros, faz a limpeza da sala de ordenha e currais, olha o gado solteiro (novilhas e vacas secas), cuida de uma vaca mojando, no período da pré-parição da vaca (ou seja, quando o úbere começa a se encher de colostro), conserta uma cerca, limpa o pasto e etc.

Assim, após encher o balde, ele transfere o leite para dentro da queijaria através de um funil para dentro de um recipiente de plástico denominado bombona coberto com um tecido na borda, denominado “volta ao mundo”, para coar o leite novamente caso ainda haja alguma impureza. Esta bombona, antes de receber o leite, recebe o “pingo”. Outros produtores adicionam o pingo diluído ao coalho após o leite ser colocado no recipiente. O coalho é adicionado ao leite, ocorrendo a coagulação do leite. Iniciam-se os rituais de preparação do queijo. A proporção de coalho e do pingo dependem da quantidade de leite e da temperatura ambiente. De acordo com o produtor, quando está frio, adiciona-se mais pingo, e se está quente, menos pingo, pois resseca a massa, ficando um queijo seco. Enquanto o leite coagula, o queijeiro retira o queijo da segunda banca e leva para a prateleira de maturação, e o produzido no dia anterior é transportado para a segunda bancada.

Em seguida, inicia-se a higienização das bancadas de ardósia e das formas, escovando, uma de cada vez. No momento do corte da massa, usando de conhecimentos empíricos, pega-se a massa com a mão e verifica-se o ponto da coalhada. Com a pá de mexedura, ele faz o corte da massa.

Inicia-se a quebra da coalhada com uma pá de polipropileno ou de inox e, com movimentos circulares e bem devagar, ele quebra toda a massa. Um produtor de Materlândia, com 30 anos de experiência na produção de queijo, faz uma observação em relação à mexedura: deve ser feita mexendo-se com cuidado e não batendo a massa.

Depois de cortada, a massa é deixada em repouso para o soro separar da coalhada. Com uma vasilha de forma arredondada, faz-se a retirada do soro para a alimentação das vacas ou dos porcos. Depois, a massa é retirada e colocada em uma vasilha com um tecido de nylon. Nesta etapa, não se espreme a massa com o tecido e, com as formas já na banca, coloca-se a massa nas formas.

A prensagem é realizada com as mãos, de maneira suave, comprimindo-se para

²² Quando as fazendas possuem um vaqueiro além do queijeiro, enquanto o queijeiro prepara o queijo, o outro vaqueiro faz a limpeza da ordenhadeira mecânica, mas há casos em que a ordenha é manual. Além disso, o vaqueiro trata dos bezeros, faz a limpeza da sala de ordenha e currais, olha o gado solteiro (novilhas e vacas secas), cuida de uma vaca mojando.

retirar o excesso de líquido.

Após a prensagem, o queijeiro retira o excesso de soro da mesa, e todos os queijos são virados e lavados até que a bancada fique limpa. Depois dos queijos serem virados, coloca-se sal grosso na parte de cima do queijo.

Na parte da tarde, os queijos são virados novamente. Retira-se o excesso de sal da face de cima do queijo. Esse excesso de sal grosso é lavado e utilizado novamente na elaboração do queijo do outro dia. No dia seguinte, transferem-se os queijos para a segunda bancada, fazendo-se, novamente, a segunda tomba, colocando-se o sal grosso do outro lado. Enquanto o queijo permanece na bancada, o excesso de soro é colhido, então, colhe-se o “pingo”, que é o soro da noite. O melhor pingo, de acordo com o produtor do Serro, é o soro da segunda bancada, da noite do segundo para o terceiro dia, que é recolhido pela manhã, para fazer o queijo do dia.

Ao terceiro dia, os queijos são desenformados, lavados e faz-se a toalete (acabamento) do queijo que, em seguida, é colocado em uma prateleira até estar firme para o acabamento, e, assim, os queijos são alisados por um ralo para que fiquem lisos, corrigindo possíveis defeitos. Neste processo, utiliza-se, como ralador, uma lata perfurada para o acabamento do queijo, enquanto alguns utilizam uma lixa d’água. Essa etapa é também chamada de grosa. A rala, que é obtida através do acabamento, é colocada em sacos plásticos, armazenada e utilizada para o preparo de quitandas e para a produção do pão de queijo.

O queijo após a toalete é colocado em uma prateleira para o processo de maturação. Esse processo não é adotado por todos, pois aqueles que são cooperados fazem a entrega dos queijos na Cooperserro, uma a duas vezes por semana. Para aqueles produtores de outros municípios pertencentes à microrregião, ou que possuem suas propriedades distantes do município do Serro, a entrega é realizada através de um entreposto não formalizado no município de Sabinópolis, a cada sete dias ou entregue ao queijeiro (intermediário). A maturação é feita em câmaras com controle de temperatura e umidade.

A rotina de uma fazenda produtora de queijo envolve uma série de atividades que são realizadas diariamente nos 365 dias ao ano. A jornada de trabalho de um produtor de queijo termina à noite, normalmente por volta das 21 horas, quando faz a tomba do queijo da segunda ordenha. Apenas na Sexta-Feira Santa é costume não se fazer o queijo. O leite, além de ser destinado a doces e quitandas, é também distribuído às pessoas mais carentes, conforme informação dos produtores.

A justificativa de muitos produtores para estarem na atividade é a tradição, herdada dos pais que faziam o queijo. Um produtor, ao ser questionado pela razão de permanecer na atividade, falou que “a roça sem queijo é triste, acaba de tirar o leite e não tem mais nada para fazer. A roça que tem queijo tem porco, tem galinha e até a galinha toma soro”. Outro produtor, o senhor Mateus, filho de um fazendeiro tradicional, fala da atividade como tradição da família, e também pelo valor do produto. Relata a atividade e extensão de terra que pertencia ao pai e comenta:

É o valor que eu dou ao queijo, é um sustentáculo da economia da região. Eu acredito que, desde a minha treta avô, bisavô, esse pessoal já era queijeiro. Meu pai, além de queijeiro, foi tropeiro. Então, ele sabia que, por exemplo, um queijo para aguentar um balaio de queijo daqui à Santa Barbara, ou daqui no Rio de Janeiro, tinha que ser um queijo curado, como eles falavam na época. Que aguentava descer na costa do burro, que durava ser carregado durante quinze, vinte e trinta dias de viagem. Então, é o valor que ele sempre deu. Ele, dos quinze filhos que ele teve, onze com curso superior, e deixou uma faixa de duzentos hectares para cada filho (Mateus, Materlândia).

Este depoimento vem nos mostrar que a atividade, transmitida de pai para filho, além de ser a principal fonte de renda da família, também permitiu educar os filhos. A produção era comercializada na época pelos tropeiros, que eram proprietários e produtores de queijo. O queijo comercializado era o queijo curado, certificando a maturação e o consumo do produto maturado/curado.

3.4 Mudanças na estrutura das queijarias e problemas acarretados

A legislação trouxe diversas mudanças no saber fazer tradicional. As orientações das estruturas físicas das queijarias pautadas na legislação vigente, chamados “quartos de queijo”, espaço da produção e de maturação, de acordo com a portaria 518, da Lei nº. 14.185, estabelece os requisitos básicos das instalações, materiais e equipamento para a fabricação do queijo minas artesanal.

A infraestrutura da queijaria não determina a altura do pé direito. O layout apresentado ao produtor, que também é chamado de croqui, é desenhado de acordo para que não aconteça um fluxo cruzado que possa causar alguma contaminação entre as etapas de elaboração do queijo do Serro. A nova queijaria, no caso da região do Serro, é anexa à sala de ordenha, com uma abertura fechada com vidro, permitindo que o

queijeiro/vaqueiro possa observar a quantidade de leite ordenhado que é colocada em um recipiente, que pode ser de plástico, chamado, na região, de bombona, além de ser usado para observação da queijaria em seu interior. O material utilizado para o revestimento da queijaria exige que seja lavável, de fácil limpeza e desinfecção. O teto pode ser revestido com material que impeça o acúmulo de sujeira, sendo permitido o revestimento com forro de plástico, o PVC ²³. As portas e as janelas devem ser teladas, impedindo a entrada de insetos e roedores. As queijarias não devem possuir aberturas ligando o curral ou a sala de ordenha à queijaria. Devem ter uma área delimitada para não permitir a entrada de animais, e possuir um lava botas e uma pia para desinfecção das mãos. A lei determina a construção de um banheiro para que o queijeiro, que é também o vaqueiro, possa tomar banho após a ordenha, antes de fazer o queijo.

A mudança do modelo da queijaria requisitado pela legislação, ainda é sinalizada por um custo elevado para atender às exigências da estrutura física. Necessita de um acompanhamento técnico, pois muitos dos que exercem o ofício de pedreiro na região, ainda não compreendem as mudanças exigidas pela lei para a construção das instalações físicas das queijarias. Todas as exigências preconizadas na lei denotam preocupação com a qualidade do alimento, buscando criar condições para que a produção de queijo seja elaborada em condições adequadas.

Entretanto, há divergências no entendimento entre os próprios técnicos das instituições responsáveis pela formalização do produto. Conforme Douglas (2012, p. 184),

Eventuais divergências entre os especialistas podem ser atribuídas a falhas de compreensão ou às fraquezas humanas; mesmo um especialista pode vender-se à indústria, caso se posicione de um lado do debate, ou a uma ideologia antiempresarial, caso se posicione do outro.

Este impasse foi amenizado a partir do momento em que o Ministério da Agricultura, através dos seus profissionais, começou a visitar as queijarias cadastradas. As opiniões acerca da necessidade de um tratamento diferenciado com os produtos artesanais de leite cru ainda são divergentes, pois as mesmas normas que regem para um estabelecimento industrial é de modo igual para as queijarias.

²³ PVC é a sigla para policloreto de vinila. É um produto versátil, com ótima relação ao custo benefício. Apresenta a leveza, o que facilita seu manuseio e aplicação. Apresenta resistência à ação de fungos, bactérias, insetos e roedores. Excelente isolante térmico, elétrico e acústico.

A lei do queijo minas artesanal foi elaborada sob um momento de tensão impulsionado por um surto de doenças causadas pelo leite produzido em Nova Serrana-MG. Na visão de um produtor, o fato de a legislação ter reconhecido o produto foi um marco, um ganho para os produtores, entretanto:

Depois que foi criada a lei, nós ficamos sem saber o que fazer, tipo assim, põem o queijo na mesa, mas não põem faca. Porque nós ficamos entusiasmados com a lei, pensamos que, agora, estávamos salvos. Mas, para estarmos totalmente salvo, precisava de fazer alguma coisa, e nós não tínhamos como fazer, não sabíamos como fazer, não tínhamos para onde ir. Aí, realmente vimos que, para a legislação valer, nós teremos que trabalhar com os produtores, pois muitos achavam que a legislação era contra o produtor, que eles queriam acabar com o queijo. Então, o produtor começou a achar que o governo estava impondo, regulamentando e querendo acabar com o queijo, pois desconheciam a realidade (Emanuel, Serro).

Embora a legislação tenha dado legitimidade à produção artesanal do queijo, ao mesmo tempo, impôs normas que contrariavam um modo de produção tradicional de fazer o queijo, o que compromete a identidade cultural a ele ligada.

A lei que regulamenta a produção do queijo artesanal causa duplicidade de entendimento. No caso do Serro, a região segue as interpretações do Escritório seccional de Guanhães, e do Escritório seccional do órgão fiscalizador de Curvelo, ocorrendo alguns casos de divergências quanto à interpretação da estrutura física das queijarias. No caso dos municípios produtores de queijo do Serro que pertencem à Superintendência do IMA de Guanhães, por exemplo, o quarto de queijo, ou queijaria, é dividido em duas áreas para facilitar a organização e higienização, porém, nos municípios pertencentes à Superintendência do IMA de Curvelo, permite-se um só compartimento, causando, assim, um dubio entendimento na estrutura da queijaria, o que é motivo de muitas discussões, pois, na interpretação do produtor, a região é uma só.

A Portaria nº. 518, de 14 de junho de 2002, permitiu a cobertura da queijaria com forro de plástico rígido. Apesar disso, de acordo com o depoimento do produtor Emanuel, da cidade do Serro: “[...] colocar o forro de PVC, transforma o espaço em uma estufa, ou seja, mantendo uma temperatura maior no seu interior que ao seu redor”. Assim, conhecendo as propriedades do revestimento, o produtor colocou o forro de PVC sobre o forro de madeira.

Em relação aos materiais e equipamentos para a fabricação do queijo minas artesanal, as formas de madeira não são mais permitidas e, em seu lugar, são usadas as plásticas, que são impermeáveis. As bancadas queijeiras de madeira persistem em

algumas propriedades, mas a maioria dos produtores usa bancadas de ardósia. Para muitos produtores, a troca do material da banca de fabricação não permitiu a coleta do pingo com qualidade, como evidenciou em 2014, o senhor Emanuel, produtor de queijo a 33 anos, do município do Serro:

Tirar uma banca de madeira está provado que não é só eu e nem o meu pai, ou o pai dele. Eles sempre fizeram o queijo na bancada de madeira, forma de madeira. Não pode mexer no processo, sem a banca de madeira nós somos obrigados a fazer outra coisa. A reclamação é que estão colocando rala no queijo, é porque não estão conseguindo equilibrar o pingo (Emanuel, Serro).

Também questiona outro produtor quanto ao uso da madeira:

A única coisa que eu achei, que eles não podiam ter trocado, nunca, do minas artesanal, foi a banca de madeira. Porque que o queijo pode ser maturado na madeira e não pode ser feito na banca de madeira? Na minha opinião, eu achei que erraram pelo seguinte, eu acharia que, com a banca de madeira, o queijo dava menos problema de fermentação, porque a banca segurava a bactéria boa. Então foi o seguinte, quando eu fui para a banca de pedra, tive bastante dificuldade para poder acertar. Na banca de madeira, não (Daniel, Rio Vermelho).

Outro produtor, para conseguir manter a produção de queijo e manter o pingo, elaborou uma bancada de madeira de tamanho menor, que é colocada em cima da bancada de inox com o queijo, para canalizar o soro e possibilitar a coletar do pingo. Dessa forma, ele atende à legislação com a bancada de inox, mas mantém a tradicional bancada de madeira. Isso mostra as negociações do mundo social e um dos mecanismos encontrados pelos produtores para viabilizar o seu trabalho de produção do queijo.



Figura 9 – Bancada pequena de madeira usada para colher o pingo
Fonte: Autora (2014)

Em seu depoimento, o produtor demonstrou acreditar nos benefícios da presente pesquisa para comprovar a necessidade de respeitar o saber fazer tradicional.

A única coisa que eu fiz, que eu procurei me manter, fiz contrariado, foi as bancas de inox, que eu acredito que a pesquisa vai nos autorizar a voltar para a banca de madeira, com certeza. Eu uso uma gamelinha de madeira para aparar meu pingo (Mateus, Materlândia).

O senhor Mateus também mencionou seu entendimento sobre a rala:

A rala é uma alternativa para a deficiência que causou ao pingo. Na banca de inox ou de ardósia, não há uma multiplicação da bactéria adequada. Então o pingo é ralo, descorado, e se gasta meio litro de pingo para 100 litros de leite, o pingo coletado na bancada de ardósia ou de inox, equivale de dois a três litros de pingo para fazer o mesmo efeito. Resultando em um queijo de boa qualidade. Como estratégia para manter a qualidade do queijo, toda manhã, eu ralo um pouco de queijo, deixo no pingo, para não colocar direto no leite, ele derrete e, na hora, eu coo no mesmo pano de coar o leite, e não vai queijo velho para a massa nova, só o que dissolveu. É uma alternativa que restou para o produtor para conseguir caminhar, de acordo com as exigências da legislação, que, na maioria das vezes, a legislação é feita por um cara que acordou no escritório, lá no ar condicionado, e não sabe como é o modo de fazer o queijo, e com autoridade ele elabora uma lei com determinações, sem uma razão técnica (Mateus, Materlândia).

Os depoimentos dos produtores demonstram que a legislação não é coerente com a tradição e o saber fazer. Diante dessa inconsistência, acabam criando suas próprias estratégias para permanecer no sistema. Conciliar a tradição e o modo de produção moderno se constitui em um desafio para atender às exigências tanto do produto, quanto das características dos materiais permitidos para a produção do queijo do Serro.

Para fazer a rala, o queijo é ralado, formando um pó de queijo que será colocado junto com leite que será coalhado, visando substituir o pingo. Esse processo é visto, pelos produtores, como uma forma de “consertar o queijo”. Esta rala tem poucas bactérias, e o produtora utiliza no lugar do pingo. Apesar dessa solução, quando o queijo é feito com a rala e embalado para a venda e permanece na gôndola do supermercado por uma semana, ele produz um gosto amargo, alterando o sabor do queijo e, conseqüentemente, o modo de fazer na substituição do pingo pela rala. Essa situação tem sido vista como a maior controvérsia da legislação.

Apesar de a rala passar a ser usada com mais frequência a partir da mudança dos utensílios da produção destinada ao fabrico do queijo e com o uso de certos sanificantes, ela já era usada antes da legislação, como mencionou um dos produtores:

A rala já se usava desde o princípio para consertar o queijo. A rala é ralar um queijo bom no fundo do tambor, tira o leite em cima. Ele mantém o sabor, a massa, tudo perfeito. É do tempo de meu pai (Mateus, Materlândia).

O modo tradicional de fazer o queijo contrapõe-se aos processos industriais. Para o produtor de queijo, a nova queijaria significa melhores condições para a elaboração do queijo, mas também um desafio, pois muitos produtores não conseguem produzir um queijo com as mesmas características tradicionais usando os processos modernos de produção. Como afirma um produtor que há 30 anos produz queijo, “eu tentei fazer queijo no sistema deles, lavando com cloro, com aquele trem, mas o queijo não dá certo” (Amós, Coluna). Este produtor iniciou o processo de formalização da produção do queijo do Serro, mas abandonou o processo e optou por permanecer na informalidade.

No modo tradicional de fazer o queijo não era utilizado nenhum produto químico dentro da queijaria, como já mencionado no Capítulo 1. A limpeza da banca de madeira era feita com sal ou areia fina, o sal elimina bactérias patogênicas e garante, em partes, a sanidade do pingo. Já a banca de ardósia exige a utilização do cloro e também outros produtos à base de ácido. A banca de ardósia se mostra instável para a produção do queijo, principalmente no inverno, porque a pedra, por ser fria, faz com que a dessora da coalhada

ocorra lentamente e os queijos fiquem moles, necessitando aumentar a quantidade de pingo para favorecer a dessoragem do queijo.

Por se tratar de um material poroso, a ardósia facilita a penetração do soro ácido e salgado na sua estrutura, que acaba por se desfragmentar com o tempo, tornando a vida útil limitada. Além disso, a mesa de ardósia possibilita a formação de pedra de leite na sua superfície e a limpeza, realizada com ácido, também contribui para a sua corrosão (MARTINS, 2006, p. 48).

A segurança nos queijos artesanais do Serro pode ser alcançada, primeiramente, pelas boas práticas de fabricação e pela utilização do pingo, que atua na produção de um ácido, inibindo o crescimento de microrganismos patogênicos (FERREIRA; FERREIRA, 2011). Ou, ainda, na reportagem *Artesãos do futuro*, a professora Célia Ferreira defende o uso do pingo:

Num pingo convivem várias estirpes de bactérias, que se autocontrolam. Se uma desenvolve bacteriófagos (vírus), as demais vão impedir a sua proliferação. A especialização industrial, ao contrário, gera fermentos com excessivo predomínio de uma cepa. Empobrece a biodiversidade e enfraquece o equilíbrio do conjunto. [...] Há alguns anos, por exemplo, a indústria queijeira dos EUA foi obrigada a coletar estirpes rústicas de fermentos em redutos do queijo artesanal, encravados nas montanhas da Romênia (FERREIRA, 2002).

A madeira, para os produtores, é primordial para a produção do queijo, pois é ela que assegura a produção do pingo, que concede aos queijos o sabor característico do queijo do Serro, além de favorecer a dessoragem da massa do queijo, principalmente nos meses mais frio, e, de acordo com a Professora Célia Ferreira, é necessário resguardar o saber fazer e não perder a tradição.

Ferreira e Ferreira (2011), em seus estudos, demonstraram que a madeira utilizada na produção dos utensílios empregados na fabricação de alimentos artesanais, como, por exemplo, tonéis de fermentação de bebidas alcoólicas, tinas, formas, prateleiras e bancadas para produção de queijos apresentam estrutura porosa, permitindo o desenvolvimento de comunidades microbianas conhecidas como biofilmes. Fungos filamentosos, leveduras e BAL, presentes nesses biofilmes, são responsáveis pelas propriedades peculiares de variados queijos artesanais, garantindo sabores e odores específicos desses alimentos, assim como sua segurança.

Os estudos de Lortal et al. (2009) corroboram a importância da madeira na produção de queijos, a partir de leite cru, no caso do queijo siciliano Ragusano. O leite cru é colocado em um barril de madeira denominado de tina. O ácido láctico é produzido

pela flora do leite e da flora bacteriana liberada do biofilme da tina. O objetivo do trabalho foi avaliar a segurança e a eficiência deste sistema de inoculação natural, comprovando as baixas contagens de bolores e leveduras em algumas tinas, com a ausência de *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* O157, ressaltando a segurança do sistema. Quanto à limpeza das tinas, os autores relatam que os produtores, diariamente, as escovam e passam água quente, eliminando os riscos de contaminação.

A legislação também determina que os queijos devam ser armazenados até estarem aptos para o consumo. De acordo com a Portaria nº. 146, de 7 de março de 1966, publicada pelo MAPA (BRASIL, 1966), os queijos elaborados a partir de leite cru, para serem comercializados no Brasil, teriam que ter sessenta dias de maturação. Entretanto, em 15 de dezembro de 2011, o MAPA publicou a Instrução Normativa nº. 57, permitindo a comercialização de queijo com menos de sessenta dias de maturação.

Contudo, a Instrução Normativa 57/2011 foi substituída pela Instrução Normativa nº. 30, de 7 de agosto de 2013, pelo MAPA. De acordo com a IN 30/2013, os queijos elaborados a partir de leite cru podem ser maturados por um período inferior de sessenta dias, desde que estudos técnico-científicos comprovem que a redução do período de maturação não comprometa a qualidade e a inocuidade do produto. O novo período de maturação dos queijos artesanais será realizado após a avaliação dos estudos pelo órgão estadual e ou municipal de inspeção sanitária reconhecido pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), sistemas integrantes do SUASA²⁴, vinculado ao MAPA. Existe, portanto, a dificuldade em avaliar os estudos sobre a redução do tempo de maturação, porque o SISBI, que está sujeito ao SUASA, demanda que o órgão que vai validar os estudos deva ser reconhecido pelo SUASA. Entretanto, o sistema é complexo e o processo é moroso (CRUZ; SGARBI, 2013). Sobre este processo, o produtor que há três anos produz queijo do Serro e, na pesquisa de campo, pleiteava o registro da queijaria no SISBI. Ele explicou que:

O sistema é muito rígido. O entrave burocrático é muito grande. Há muita exigência da lei. O pessoal que está no escritório não pergunta nada pra gente, e depois envia um laudo pra gente. O caminho é muito difícil, trabalhoso e o custo é alto. Contratei um engenheiro para um croqui da fazenda, ele já foi e voltou quatro vezes. A planta da fazenda tem um item que o engenheiro não colocou, que é uma coisa totalmente insignificante. Aí, por causa disto, a

²⁴ SUASA (Sistema Único de Atenção à Sanidade Agropecuária) é um sistema organizado sob a coordenação do Poder Público nas várias instâncias federativas, no âmbito de sua competência, incluindo o controle das atividades de saúde, sanidade, inspeção, fiscalização, educação, vigilância de animais, vegetais, insumos, produtos e subprodutos de origem animal.

documentação para toda. O malote sai de Curvelo, que é a regional nossa, e vai para Belo Horizonte, só na outra semana que vai ser distribuído e, na outra semana, a pessoa vai olhar, pra outra semana ter um Ok ou não, e ser devolvido. Tem que encurtar o caminho, senão vai ficar só para inglês vê. (Marcos, produtor do Serro que aderiu ao SISBI em 2014).

A produção com maturação inferior a sessenta dias é restrita à queijaria situada em região de Indicação Geográfica ou tradicionalmente reconhecida. Para a região do Serro, as pesquisas apontam para a necessidade de maturação de dezessete dias.

A Instrução Normativa nº. 30 requer que as propriedades rurais descrevam e implementem o Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal (PNCEBT). Além disso, as propriedades rurais devem descrever e implementar o Programa de Controle de Mastite, com a realização de exames para detecção de mastite clínica e subclínica, incluindo análise do leite da propriedade em Laboratório da Rede Brasileira da Qualidade do Leite (RBQL)²⁵ para a Contagem de Células Somáticas e Contagem Bacteriana Total (CBT), para composição centesimal. Exige também o Programa de Boas Práticas de Ordenha e Fabricação, incluindo o controle dos operadores, controle de pragas e transporte adequado do produto até o entreposto, e a cloração e controle de potabilidade da água utilizada nas atividades.

Na região do Serro, a maturação é realizada na queijaria da propriedade rural e em temperatura ambiente. Além desse processo, existe outra argumentação em relação aos queijos maturados. Vejamos o depoimento do produtor João, que aprendeu a fazer queijo no modo artesanal com a tia, há 30 anos.

O que eu vejo da legislação é que o queijo maturado, pra mim, não tem restrição em maturar o queijo. O problema está sendo conscientizar o consumidor em comer o queijo maturado. Eles não aceitam, o queijo amarelo, ele não quer. Queijo, para o consumidor, é queijo de três dias. Sendo que de dezessete dias eles não comem. Então precisava, por exemplo, que o IMA fizesse uma campanha de queijo maturado [...] difícil é só na primeira semana (João, Materlândia).

²⁵ A RBQL foi criada pelo Ministério da Agricultura e Pecuária e Abastecimento (MAPA) em 18 de abril de 2002, pela Instrução Normativa nº. 37, com a finalidade de dar suporte analítico aos leites crus refrigerados, visando à implantação da Instrução Normativa nº. 51, no Brasil. O MAPA criou a rede a partir de laboratórios já existentes nas regiões Sul, Sudeste e Centro-Oeste do país. Inicialmente, foi composta por cinco laboratórios: APCBRH da UFPR/PR; SARLE da UPF/RS; Clínica do Leite da USP/SP; LQL da Embrapa/MG e LQL UFG/GO. Depois foram incluídos o LQL da UFMG/MG, o PROGENE da UFRPE/PE e o Laboratório de Referência no Laboratório Nacional Agropecuário (LANAGRO) de Pedro Leopoldo-MG. Na segunda fase de estruturação, foram implantadas novas unidades nas regiões Sul, Norte e Nordeste, SIDASC/SC, UA de Belém e UA de Porto Velho-RO. (Informações do Conselho Brasileiro de Qualidade de Leite – CBQL: www.cbql.com.br)

Podemos perceber que os produtores de queijo entrevistados não vendem o queijo maturado e a razão limita-se ao gosto do consumidor em relação ao queijo com menor tempo de maturação, como é evidenciado pelo depoimento do produtor:

A questão do queijo curado o IMA entende que o queijo tem que ser maturado para ser vendido. O queijo curado tem menos bactéria, dá análise melhor, mas para o consumidor comer na mesa, queijo para comer com goiabada, o pessoal gosta dele mais macio, queijo de três a quatro dias, porque o queijo caracterizado curado eles acham, para o mercado, que é queijo velho, é usado muito para ralar, em padaria (Ezequiel, Paulistas).

De acordo com os depoimentos dos produtores, a legislação não é coerente com a produção do queijo minas artesanal, devido ao fato de ela ser baseada nos parâmetros da legislação americana direcionada para alimentos industrializados, a fim de garantir que todos os alimentos sejam inócuos e aptos para o consumo.

Nos Estados Unidos, a produção artesanal de queijo está sujeita a mesma regulamentação federal que controla a indústria de alimentos. De acordo com a FDA (1998), devido a contínuos problemas microbiológicos associados com queijo e produtos com queijo, o programa de cumprimento inclui a produção nacional e de importação para os testes microbiológicos de fosfatase (análise para verificar se o leite atingiu a temperatura x tempo adequados para a pasteurização, considerada prova de pasteurização), que deve ser efetuada para todo o produto lácteo, ressaltando que o produto ou o leite devem estar pasteurizados. Como uma alternativa à pasteurização, a FDA, em seu código 21 do Regulamento Federal (CFR) 133, considera que, como exceção, podem ser comercializados queijos a partir de leite cru sob uma maturação de, pelo menos, sessenta dias a uma temperatura não inferior a 35° F (1,66° C). Certamente que os queijos elaborados com leite não pasteurizado não são beneficiados desta exceção. Nos Estados Unidos, não existe um acordo sobre a comercialização e o uso de leite cru ou para a venda de queijo elaborado a partir de leite cru (DOMÍNGUES-LÓPES et al., 2010).

3.5 Compreensão da legislação: “Tem que ter asseio e higiene”

Sem uma boa qualidade da matéria-prima, não é possível obter um bom resultado. Para Furtado (1991), podemos fazer um mau queijo de um leite bom, mas é impossível fazer um bom queijo de um leite ruim. Um bom queijo começa com a sanidade do rebanho e, conforme os produtores da região, é preciso ter asseio ao tirar o leite e asseio nas vasilhas. Um produtor de queijo da região, quando questionado sobre a qualidade do seu queijo, evidencia a preocupação com o leite:

O meu queijo, por exemplo, eu começo o controle dele, no controle da ordenha. Desde que você tenha uma qualidade de leite, leite com qualidade, você não tem queijo com problema. O meu leite é tirado, feito o teste de mamite todos os dias na caneca de fundo escuro, e uma vez o CMT²⁶ (João, Materlândia).

Sendo o leite a matéria-prima mais importante para o processamento do queijo, existe uma preocupação do Estado com a higiene e saúde pública demonstrada através de normas para padronizar os procedimentos e higienização dos estabelecimentos produtores de alimentos. Conhecedores desta preocupação, os produtores de queijo do Serro cadastrados têm se empenhado no cuidado com o rebanho e as zoonoses.

Embora, a maioria dos produtores de queijo do Serro não seja cadastrada no órgão de inspeção competente, a exemplo do produtor João, e não atendam por completo às normas preconizadas na legislação, para um bom queijo, o cuidado com a sanidade do rebanho é primordial. De acordo com a Portaria nº. 517, para todos os animais da propriedade é obrigatória a vacinação contra a febre aftosa, a raiva e a brucelose²⁷, de acordo com o calendário do órgão competente. Todos os animais em lactação deverão ser submetidos, diariamente, ao teste da caneca telada ou de fundo escuro para diagnóstico da mamite. O órgão de inspeção ainda assinala que os animais que apresentarem o teste positivo da caneca telada deverão ser afastados da linha de ordenha, para tratamento.

²⁶ O CMT (Califórnia Mastite Teste) é um teste muito empregado para identificar vacas com mastite subclínica na fazenda. Necessita de uma raquete contendo quatro cavidades e o reagente do CMT. Mistura-se o leite com o reagente, homogeneiza-se e faz-se a leitura. De acordo com a quantidade de células somáticas do leite, forma-se um gel, de espessura variada. Se a quantidade de células somáticas é baixa, não forma gel, o resultado é negativo.

(http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Agencia8/AG01/arvore/AG01_202_21720039247.html)

²⁷ A brucelose é uma zoonose transmitida ao homem pela bactéria *Brucella* sp. Os sintomas da brucelose bovina causada pela *Brucella abortus* são a retenção de placenta, aborto, artrite, orquite. O homem pode se infectar, principalmente, pela ingestão de leite cru e derivados e contato com animais enfermos. Para o cadastramento, é exigido o atestado negativo do teste contra tuberculose e brucelose, emitido pelo médico veterinário credenciado. Nos bovinos, o principal sintoma da tuberculose causada pela *Mycobacterium bovis* é caracterizada por desenvolvimento de lesões em diversos órgãos. Além da redução na produção de leite, ocorre o descarte precoce, condenação de carcaças no abate, além da perda do prestígio e credibilidade da propriedade (BRASIL, 2006).

Todo o rebanho deverá ser identificado com brincos, quando do diagnóstico de brucelose e tuberculose.

Acerca destas exigências, um produtor de Paulistas, que é também queijeiro, exalta a importância dos exames: “O exame das vacas, hoje faz. Não aplica antibiótico de qualquer jeito. O exame de brucelose, tuberculose, um monte de coisas que aprendemos, (Ezequiel, Paulistas)”. Este produtor não está cadastrado, mas faz as vacinações e os exames que são recomendados pela legislação. Outro produtor cadastrado também afirma “que as condições de higiene têm que ter, treinamentos tem que ter, sanidade do rebanho tem que ter” (Emanuel, Serro). Também o produtor, de 74 anos e faz queijo a 67 anos, relata a sua experiência:

A vida do queijo está na ordenha. Antes: a ordenha. Eu posso dizer antes do IMA, era comum queijo inchado, O IMA nos mostrou como fazer. Não tinha teste de mamite. As instalações eram de terra, água de céu aberto (Calebe, Serro).

A lei ainda preconiza a importância de respeitar o tempo de carência dos produtos utilizados. De acordo com a técnica extensionista, a legislação trouxe muitas mudanças para a região, principalmente em relação à vacinação. Muitos produtores tinham o costume de comprar as vacinas e descartá-las, não utilizando para a vacinação. Eles, simplesmente, ignoravam ou não viam vantagem em vacinar os animais. Quando os cursos de boas práticas e sanidade animal começaram a ser realizados, os produtores começaram a se conscientizar da importância da vacinação e do exame de tuberculose. Muitos produtores, ao fazer o exame de brucelose e tuberculose, constaram que a segurança da sanidade animal para o rebanho e para o leite destinado à fabricação do queijo é essencial. A extensionista da equipe de apoio do QMA constatou vários casos de animais que tiveram de ser sacrificados devido ao teste de brucelose e tuberculose terem dado positivo. Diante desta situação, os produtores ficaram mais exigentes na compra do gado, exigindo o atestado do exame no ato da compra.

O órgão de inspeção de Minas Gerais, o IMA, considera a vacinação obrigatória para todas as bezerras de três a oito meses. Uma única dose da vacina B-19, contra a brucelose, protege a fêmea por toda a vida. As bezerras vacinadas devem ser marcadas no lado esquerdo da cara com um “V” e o número final do ano de vacinação. Os animais que tiverem o teste positivo de brucelose devem ser marcados com um “P” no lado direito da cara e encaminhados para o abate em frigorífico com inspeção oficial.

Apesar dos produtores reconhecerem a importância da vacinação, muitos reclamam do alto custo para manter os exames, que são realizados anualmente. Conforme o relato do produtor:

Hoje eu tenho uma coisa a mais, as minhas vacas, hoje, são umas vacas acompanhadas por um veterinário que me dá assistência, e são exames feitos, praticamente, todos os anos. E nós, produtores, temos um custo muito grande por ter o queijo certificado. Nós temos que ter um veterinário, que nós temos que ter uma assistência, que é custo. Nós temos que prestar exame do gado uma vez por ano, o queijo, a água, então, nós temos um cuidado que todo mundo tem que ter, mas esse cuidado gera custo (João, Materlândia).



Figura 10 – Exame de brucelose e tuberculose em Dom Joaquim
Fonte: Autora (2014)

Um produtor de 70 anos, e nasceu em uma fazenda produtora de queijo, e que ainda não terminou de construir a sua queijaria, destacou:

O primeiro passo é o caso da vaca, as vacinas dela, que é leptospirose, brucelose, febre aftosa, raiva, tudo eu faço. A leptospirose, eu não sabia dela, fiquei sabendo, como se fala, por causa da ração, o rato passa, tudo a gente, às vezes, não pega na vaca, mas pega na gente. Um dia, o cara falou, isso eu faço tudo. Fazer o teste na vaca antes de tirar o leite, bezerro mama, você lava e desinfeta com iodo, eu estou desinfetando com cloro agora, por causa da varíola, que é o só cloro para ela, porque me parece que não tem vacina para ela. [...] que tem que fazer isso, tem que ter os cuidados, vaca que deu mamite,

duas eu já descarto, não adianta teimar com elas, a senhora compreendeu? (Zacarias, Dom Joaquim).

Portanto, o controle sanitário do rebanho e a aplicação das boas práticas na ordenha, com a higienização do teto da vaca utilizando as regras básicas de higiene, desde a lavagem das mãos, a utilização de utensílios higienizados, água clorada e uma solução de detergente e o enxague com bastante água para retirar os possíveis resíduos, de acordo com Kongo (2010), são suficientes para se obter um leite de boa qualidade e derivados seguros. Em relação ao cloro, dois produtores fizeram a seguinte observação:

Porque o cloro, você tem que lavar a sua forma bem lavada. Você pode lavar com cloro, mas ela tem, mas não pode ficar nada de cloro nela. O cloro, eu já percebi, por exemplo, se você colocar a sua forma de molho no cloro, se você colocar a forma de molho no cloro e não..., e na hora de você lavar, se você não deixar passar muita água, muita água nela, ele tem tendência de alterar um pouco o queijo. Mas o cloro, não é o cloro da água, do tratamento da água (João, Materlândia).

O cloro tem uma situação complicadíssima, que é o cloro disponível. [...] O cloro da água pura, ficou sobrando cloro, esse cloro que sobrou é colocado em cima da massa, esse cloro usa para lavar a banca, usa pra isso, usa pra aquilo. Eu tenho que falar com a bactéria, tem cloro sobrando para reagir; tem que falar com a bactéria: “Sai bactéria boa, que lá vem cloro”. Então fica pelejando para manter as bactérias boas lá, e você joga cloro para desestabilizar (Emanuel, Serro).

Os princípios de higiene mencionados acima são incompatíveis para a produção artesanal do queijo do Serro, mas implementados nas queijarias, asseguram a inocuidade do produto, assim como a higiene pessoal dos vaqueiros, e têm sido considerados como fatores importantes a serem observados pelos queijeiros, que compreendem essas práticas como legítimas, sem contestá-las.

Verificamos que, na pesquisa de campo, quando se fala sobre legislação do queijo minas artesanal, ela é sintetizada em asseio. Na região do Serro, uma produtora que aprendeu fazer queijo com o sogro, bastante conhecida pela qualidade do seu queijo, relatou: “O asseio é completamente diferente”, ou seja, os cuidados são redobrados para que ela possa manter a qualidade. Outro produtor destacou: “Faço conforme manda fazer, bem asseado”. Essa visão se deve ao fato de que, nos cursos de capacitação, como preconizado na lei e como um pré-requisito para o cadastramento no IMA (intitulado como Curso de Boas Práticas na Produção de Queijo Minas Artesanal), a ênfase é para a higiene, desde a ordenha, o processamento até a maturação e transporte.

Para a extensionista que ministrava o curso, a higiene era o tema que permeava todos os demais assuntos pertinentes à cadeia produtiva do queijo artesanal do Serro. A orientação para se ter um produto de qualidade, com os níveis microbiológicos de acordo com os parâmetros estipulados na legislação era a seguinte: “Para o queijo ser aprovado nas análises microbiológicas era só observar os pontos abordados no curso e, assim, ele não apresentará problemas”. A maioria dos produtores seguia as orientações, e os queijos eram aprovados em suas análises microbiológicas e físico-químicas. Assim, é possível afirmar que os produtores, quando utilizam as boas práticas de fabricação e o período de maturação, obtêm um queijo inócuo, ou seja, com todos os níveis de contaminação abaixo do recomendado.

O asseio, para os produtores de queijo do Serro, significa limpeza. Apropriando-se da discussão de Douglas (2012, p. 6-7), a limpeza é o oposto da sujeira. Para o autor, “a sujeira ofende a ordem, eliminá-la é um esforço para organizar o ambiente”. As regras de limpeza, para os produtores de queijo do Serro, tiveram novas conotações a partir da construção física da queijaria. O fluxograma da nova queijaria é diferente do antigo quarto de queijo. Agora são duas bancadas e ainda há um segundo espaço para a maturação. A queijaria estava, agora, separada em dois ambientes e protegida da entrada de animais por uma tela ou uma barreira construída de alvenaria. As roupas tornaram-se, de preferência, branca, para dar visibilidade à limpeza e o uso da luva passou a ser quase uma obrigação para aquele que cuida dos animais. O queijeiro ainda precisa utilizar uma máscara e uma touca.

O produtor, com a nova indumentária, se mostra limpo e se distingue do antigo produtor. As novas concepções adotadas pelas boas práticas de higiene não simbolizam mais a sujeira, mas um novo ambiente reordenado e limpo. Todas as práticas e os novos hábitos são interpretados perante os outros produtores não cadastrados como desnecessários. Mas, de acordo com a produtora:

Então, eu tenho vários concorrentes, na verdade, são mais de duzentos produtores, como aquele queijo branco ou aquele rótulo falsificado com o saquinho e com a vaquinha, e está em todos os supermercados. E aí, para você entender, mostrar para o consumidor que o seu queijo passa por todo um rigor, de fiscalização, de processo de higiene, da ordenha até na hora que vai para o consumidor, aí eu tento divulgar isso (Rute, Conceição do Mato Dentro).

Para os produtores, a nova queijaria significa melhores condições para a elaboração do queijo, mas também um desafio, pois muitos, para conseguir um queijo neste novo ambiente, usam estratégias. O retorno de utensílios considerados impróprios

e não permitidos pela legislação são utilizados para a coleta do pingô, os ácidos utilizados para limpar as formas são substituídos pelo soro.

Eu falo o seguinte: lá na fazenda do meu avô tinha uma cunha. Ela ficava parada, por exemplo: põe o pingô nela por quatro, cinco dias. Aí ela era guardada num local úmido, frio. Se o queijo fermentava, eles pegavam essa cunha, punham sal nela, água com sal e batia, e punha essa salmoura no queijo, não punha o pingô, aí o queijo consertava (Mateus, Materlândia).

Compreender os fundamentos da legislação sanitária do queijo minas artesanal implica em distinguir o modelo de produção e desenvolvimento de um modelo industrial e uma produção artesanal. As questões consideradas acima têm contribuído para uma discussão atribuída a uma internacionalização de base nos mercados internacionais de exportações, que vem exercendo pressões sobre uma população rural descapitalizada e marginalizada, fundamentada nas contradições do moderno sistema alimentar industrializado estruturado com base química e tecnológica.

3.6 Saber fazer versus normatização e padronização da produção artesanal do queijo

Goodman et al. (1990), na obra *Da lavoura às tecnologias*, utilizam os conceitos de substitucionismo e apropriação, elucidando o desenvolvimento da agricultura associado ao capital industrial. A noção de substitucionismo está relacionada ao produto rural substituído por produtos industriais, salientando o desenvolvimento da indústria alimentícia. O apropriação constitui-se em um movimento empreendido para reduzir a importância da natureza na produção agrícola através da mecanização dos instrumentos de trabalho, visando transformar as práticas da produção biológica em conhecimento científico e propriedade industrial.

O substitucionismo, conforme Goodman et al. (1990), possibilita a substituição do processo natural e artesanal da produção, pela utilização de matérias-primas não agrícolas, a exemplo do desenvolvimento da indústria química e de sintéticos. Assim, afirmam,

Na produção artesanal, a mecanização resultou na transformação substancial e no eventual deslocamento do processo de produção herdado, criando a base

para a reorganização radical na divisão social do trabalho e para o surgimento da indústria moderna (GOODMAN et al., 1990, p. 10).

O século XIX intensificou a corrida à indústria e à produção de alimentos padronizada, ancorada em técnicas validadas em normas de sanidade, desconsiderando-se a biodiversidade.

Desse modo, a produção artesanal no século XIX sofre transformações e as técnicas artesanais ancoradas nos costumes e nas tradições dão lugar às novas tecnologias desenvolvidas e às grandes instalações. No final do referido século, o cultivo artificial de “mofos” e a utilização de fermentos de ácido láctico foram utilizados para melhorar a fermentação, e tais práticas passaram a ser utilizadas regularmente. Essas práticas nem sempre são bem vistas pelos produtores:

Já estão produzindo um queijo com todas as bases do artesanal, só que de leite pasteurizado, então isso é um absurdo, agora nós não podemos deixar isso aí, confundir com um queijo artesanal da indústria, isso não existe. Mas a indústria está fazendo, então, aí, um queijo gostoso, mas um é a máquina que fez, a máquina simplesmente controlada pelo homem com todos os seus recursos, e o outro por um homem com seus olhos (Emanuel, Serro).

Este queijo do qual Emanuel se refere é produzido com uma bactéria isolada do pingão (fermento láctico natural) responsável pelas características de aroma e sabor do queijo artesanal, produzido pela Universidade Federal de Viçosa. A Professora Célia Ferreira “já isolou dois grupos de bactérias que compõem o pingão: *Lactococcus lactis* e *cremosis*. São eles que asseguram a massa uniforme, cega, sem oleaduras características do grupo” (GLOBO RURAL, 2002).

Conforme explicado, a coalhada é feita no laboratório utilizando o leite em pó. O leite em pó é esterilizado e a isca é adicionada a este. A proporção é de vinte mililitros da isca para dois litros de leite. Em seguida, o preparo é colocado na estufa, para manter a temperatura de 32° C. No dia seguinte, a coalhada está perfeita, tem-se a concentração da bactéria em dois litros. Então, ferve-se o leite à 90° C por meia hora, esteriliza-se o leite, e coloca-se a isca. No outro dia, a coalhada está pronta para ser adicionada ao leite. Daí, temos o queijo minas artesanal da indústria. Se provarmos o queijo minas do Serro e o industrial, é possível perceber a diferença. O queijo do Serro da indústria tem um sabor suave, sem acidez, resultado da ação das bactérias na coalhada elaborada dentro de um laticínio. Este laticínio pertence à cooperativa do Serro, a Cooperserro, que, a princípio, foi criada para promover o queijo minas artesanal da fazenda.

Goodman et al. (1990) ressaltam que o produto agrícola artesanal e seus componentes podem ser transformados em produtos industriais. Com suas propriedades e sabor, estão relacionados a uma identidade associada a uma marca. Os autores mostram, como exemplo, o leite condensado com sabor, prazo de consumo e cuja identidade está associada a um produto industrial e com uma marca registrada, a Nestlé.

Concomitante a isso, podemos constatar, pelo relato do produtor, que não estamos distantes do que Goodman et al. (1990) afirmaram em seus estudos. Na região do Serro, através do isolamento da bactéria do pingô, é produzido um creme que, ao ser adicionado ao leite pasteurizado, produz um produto genérico do queijo artesanal do Serro, com características semelhantes, que, para o produtor, é visto com indignação.

Se o queijo artesanal do Serro é produzido pelos produtores da região em unidades de processamento de pequena escala, hoje, este produto se desloca para uma indústria de laticínios. Desse modo, a qualidade do queijo do Serro padronizado passou a ser um componente relacionado a grandes estruturas onde, em condições atuais, as instalações são apropriadas e normatizadas de acordo com uma legislação vigente para processamento de produtos de origem animal, baseados na escala de produção e no padrão de grandes indústrias alimentícias. Para Ploeg (2008, p. 255), as estruturas físicas destinadas à produção em larga escala constituem-se em verdadeiros impérios alimentares:

A essência da atual fase da globalização é que ela introduz, literalmente, por toda a parte, conjunto de normas e parâmetros generalizados que governam todas e quaisquer práticas locais e específicas. Esses conjuntos de normas generalizadas representam o núcleo do Império [...]. Ao fazê-lo, o Império elimina o local, o transformando em um “não-lugar”. A única relevância do local é que ele representa um conjunto de coordenadas – um entre muitos outros conjuntos – em que se aplicam normas generalizadas.

Neste contexto, a produção artesanal se opõe a uma produção industrial. Considerando os produtos artesanais que persistem no tempo, o modo de saber fazer está relacionado a determinado lugar, conservando as principais características que os definem quanto ao sabor e textura, que devem cumprir uma série de exigências e normas. O desvio das normas é considerado uma infração, em relação às normas pré- estabelecidas e definidas para uma homogeneização em grande escala. O modelo industrial atribui a qualidade à inocuidade, com saberes especializados para uma padronização dos produtos.

Ploeg (2008) afirma que o Império não tem origem, sendo difícil de apresentar uma definição abrangente, ele surge em diferentes domínios, como a universidade, a

saúde pública, os aparelhos estatais, as empresas privadas, as ONGs, a agricultura, o processamento de alimentos e a conservação da natureza. É resultado de diversos mundos sociotécnicos interligados, com um modelo agroindustrial destinado a mercados globalizados, com produtos de longo tempo de prateleira, com uso de aditivos e conservantes.

A produção artesanal do queijo, fundamentada sobre um saber tradicional, é legitimada e regulamentada por uma legislação sanitária direcionada para um modelo agroindustrial alicerçada em parâmetros e valores industriais, com forte interesse da indústria química e agroalimentar, em que o biológico passa a ser uma ameaça e o químico uma proteção. Desse modo, atender aos critérios e normas pode comprometer as características e especificidades conferidas ao queijo do Serro.

Poulain (2004, p. 29) afirma que os alimentos nunca estiveram tão distantes “de seu enraizamento geográfico e das dificuldades climáticas que lhe eram tradicionalmente associadas”. Se, por um lado, o conhecimento científico e tecnológico aumentou a disponibilidade e variedade de alimentos, também provocou a perda e o controle da produção dos alimentos.

Diante disso, um dos maiores desafios é tornar possível a produção do queijo do Serro conforme o saber fazer tradicional, valorizando os conhecimentos dos produtores artesanais e respeitando seus anseios. Para tanto, o extensionista rural é um agente importante neste contexto diante dos diferentes discursos, atuando como um facilitador para que os aspectos técnicos preconizados na legislação e o modo de fazer o queijo, conforme a tradição, possam trilhar o mesmo caminho. No próximo capítulo, propomos analisar a ação extensionista como mediadora do processo de formalização do queijo artesanal do Serro.

4 AÇÃO DOS EXTENSIONISTAS COMO MEDIADORES NOS PROCESSOS PARA O CADASTRO DE QUEIJARIAS

Este capítulo aborda uma breve discussão sobre a extensão rural no Brasil, bem como a ação dos extensionistas da EMATER-MG como mediadores do processo de produção do queijo minas artesanal na microrregião do Serro.

4.1 Abordagem da extensão rural no Estado de Minas Gerais

No Brasil, a partir da década de 1948, o modelo de extensão rural foi baseado no norte-americano. Minas Gerais foi escolhida para iniciar o serviço de extensão rural no Brasil e, para isso, vários aspectos contribuíram, dentre eles, o êxodo rural que comprometia a produtividade agrícola mineira. Outros critérios colaboraram para essa escolha, como abundância de recursos naturais, uma burguesia atuante com forte poder de negociação, além da firme disposição por parte do governo de colocar o Estado em destaque no cenário nacional, disposto a superar os problemas antigos da economia (FONSECA, 1985).

A Associação de Crédito e Assistência Rural de Minas Gerais (ACAR-MG), associação civil sem fins lucrativos, de direito jurídico privado, destacou-se, desde o início, pela introdução de novas técnicas de agricultura e economia doméstica, pela melhor utilização do crédito rural, pelo apoio à organização dos produtores, além da atuação na saúde e saneamento rural. Devido aos bons resultados obtidos pela ACAR-MG, vários Estados desejaram criar associações em suas áreas. Percebeu-se, então, a necessidade de um órgão central para coordenar o serviço de extensão rural no país.

Assim, em 1956, a Associação Brasileira de Crédito e Assistência Rural (ABCAR) foi criada, com personalidade jurídica, de direito privado, sem fins lucrativos, sediada no Rio de Janeiro, Distrito Federal, na época capital do Brasil, com a finalidade de coordenar o Serviço Brasileiro de Extensão Rural, com a responsabilidade pela captação e distribuição de recursos financeiros, apoio às filiadas do sistema, assessoria técnica. Em meados de 1959, havia doze serviços de Extensão Rural filiados à ABCAR (FONSECA, 1985).

Em 1975, através do Decreto nº. 75.373, foi instituída a Empresa Brasileira de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMBRATER), vinculada ao Ministério da Agricultura em substituição à Associação Brasileira de Crédito e Assistência Rural (ABCAR), com o propósito de assegurar a transferência de tecnologia, para a modernização da agricultura. Com a criação da Embrater, foi estatizado o serviço de extensão rural resultando na implantação das EMATERs nos Estados. Criou-se uma nova conformação jurídica e institucional para o sistema, que passou a ser totalmente estatal, na forma de empresas públicas. Nesse período, o Sistema Brasileiro de Assistência Técnica e Extensão Rural (Sibrater) tornou-se o maior sistema de Assistência Técnica e Extensão Rural estruturado do mundo e uma das referências mundiais no setor (FONSECA, 1985).

Essa mudança adotou um novo modelo para o desenvolvimento do setor agropecuário do país, baseado na incorporação de tecnologias para a melhoria da produtividade e mão de obra no campo. Assim, surgiu a EMATER-MG, que substituiu a ACAR-MG, herdando o modelo de ação e da filosofia da antecessora (RUAS et al., 2006).

Em 1988, foi promulgada a Constituição Federal destacando o dever da União em manter o serviço de assistência técnica e extensão rural pública e gratuita destinado aos produtores familiares e assentados da reforma agrária. Na década de 1980, a extensão rural estava em profunda tensão, resultado da crise econômica. A EMBRATER, em seu papel de coordenadora, percebeu a necessidade de um novo direcionamento ao serviço de extensão rural. Uma nova metodologia foi apresentada, na qual o extensionista passou a assumir o papel de mediador dos interesses do Estado e da produção familiar, a partir do diálogo em que se complementavam o saber popular e o saber acadêmico (FONSECA, 1985).

Na EMATER-MG, uma nova orientação pedagógica se processou através de discussões internas sobre o significado da participação e da organização de produção em pequena escala no processo de desenvolvimento das comunidades. Isso resultou em uma nova proposta metodológica e assegurou a participação efetiva dos produtores. O resultado desse processo, para a EMATER-MG, foi a redefinição de uma nova política institucional orientadora para uma ação extensionista documentada como Políticas e Diretrizes da EMATER-MG no trabalho com os produtores familiares. Ainda foi formado o Núcleo de Organização e Metodologia, constituído por uma equipe multidisciplinar (RUAS et al., 2006).

4.2 Metodologia de trabalho da EMATER-MG

A EMATER-MG desenvolve o seu trabalho conforme a metodologia participativa, elaborada e instituída pela própria empresa. Essa metodologia é alicerçada nos referenciais teóricos que direcionam a metodologia participativa da nova extensão rural fundamentados em Jean Piaget, Paulo Freire e Pedro Demo (RUAS et al., 2006).

Conforme Piaget (2003), a sua preocupação era compreender como aumentamos, ao longo da vida, o nosso conhecimento, ou seja, como o ser humano amplia sua capacidade de pensar, sentir e agir sobre si mesmo, os outros, a natureza e a sociedade.

Piaget (2003) elaborou uma matriz deixando clara sua compreensão de como cada sujeito elabora seus saberes. O indivíduo estabelece uma relação de troca com o meio num processo de relações vivenciadas e significativas. Essa relação resulta num processo constante de assimilação e acomodação de conhecimentos, denominando mecanismo de equilíbrio, organizando, assim, a espiral da produção do conhecimento, ou seja, o saber prévio, desequilíbrio, assimilação, acomodação e o saber reelaborado. Considera, ainda, que conhecimento não está no sujeito, nem no objeto, mas construído na interação do sujeito com o objeto. Esta é a razão da teoria piagetiana ser chamada de construtivista e interacionista. Os princípios dessa teoria são relevantes para a ação educativa na extensão rural.

O extensionista, na visão piagetiana, atua como mediador e facilitador do processo de produção do conhecimento, adotando uma atitude investigativa, incentivando os atores sociais a adoção desta prática. Tem como ponto de partida os conhecimentos prévios já construídos no processo histórico social, de modo que o saber dos produtores, alicerçado na sua cultura e experiência, interaja com o saber dos extensionistas, fundamentado no conhecimento teórico e formal, resultando em um terceiro saber, construído e reelaborado coletivamente, comprometido com o desenvolvimento social, econômico e cultural para o meio rural.

Os princípios da Educação de Paulo Freire, aplicados na extensão rural, afirmam que todo processo educativo é um ato político, uma ação resultante da relação de domínio ou de liberdade entre as pessoas. Para o autor, a Educação é um instrumento de

transformação, libertação e conscientização, porque o homem é um ser inacabado e incompleto (FREIRE, 1979).

Amparando-se nos princípios de Paulo Freire (1979), o extensionista reconhece que aprender significa construir um novo conhecimento, considerando o conhecimento prévio do agricultor e o ponto inicial para a reconstrução do conhecimento, concebendo novos significados, um novo conhecimento. É importante, para o extensionista, a apropriação dos conceitos que envolvem esta prática educativa. A importância da ação extensionista é compartilhar a construção do conhecimento como produção social, compartilhada com agricultores, em que ambos buscam a significação dos significados. Sendo assim, na técnica pedagógica de Paulo Freire, a Educação envolve uma busca de conhecimentos que o homem adquire e ele é o sujeito de sua própria Educação, da sua história. Princípio importante que constitui o alicerce do processo participativo para o desenvolvimento rural em suas várias dimensões.

A prática metodológica de Pedro Demo (2002), de “aprender a aprender”, está relacionada à Educação e à participação da sociedade civil na área de políticas públicas. Sua proposta, na didática do aprender a aprender, permite uma constante construção e renovação do conhecimento, evidenciando um processo de autonomia crítica. Trata-se de uma metodologia emancipatória, traduzida por competências e habilidades, portanto, a ação questionadora e investigativa, através de um processo participativo, produz uma intervenção em que os atores sociais, através do diálogo, analisam e interpretam, organizam e determinam as estratégias de ações. Esta prática pedagógica, na ação extensionista, deve estar orientada nos princípios da ação transformadora do homem sobre a realidade, na sua capacidade de aprender com as mudanças (RUAS et al., 2006).

Na ação extensionista, é essencial a participação, como formação à cidadania. Os cidadãos constroem um saber, tornando-os capazes de criticar e intervir. O exercício da cidadania de forma plena, através da participação integrada, promove a construção participativa para um desenvolvimento rural, fortalecendo as formas organizativas e a participação na formulação e implementação de políticas públicas, e somente poderá acontecer se o cidadão entender a participação como compromisso, envolvimento, presença em ações, por muitas vezes, temerosas (RUAS et al., 2006). Na visão de Demo (1996, p. 57), “é condição básica para um grupo social se sentir comunidade, possuir lastro cultural próprio que o identifique. Este lastro cultural próprio cristaliza a história da comunidade [...]”.

A metodologia participativa, usada no desenvolvimento dos trabalhos da EMATER-MG, conduz os extensionistas e os agricultores a um aprendizado coletivo, priorizando o saber dos agricultores, considerando sua cultura e experiência, interagindo com o saber dos extensionistas, alicerçado no conhecimento teórico e formal. Ambos são discutidos e processados, resultando em um terceiro saber, construído e reelaborado coletivamente (RUAS et al., 2006).

Essa metodologia, com caráter educativo informal, torna possível a promoção e aceitação das mudanças sob um novo olhar, produzindo um novo conhecimento para o crescimento das pessoas comprometidas com o processo de desenvolvimento rural, na área social, econômica e cultural da geração atual e das futuras gerações.

Nessa metodologia participativa, fundamentada na proposta de Paulo Freire (1997), o processo educativo proporciona a atuação do extensionista, o conhecimento de formação acadêmica transcende no campo da transdisciplinaridade, identificando experiências embasadas nas novas tecnologias e metodologias em consonância com outras áreas de conhecimentos, como a Sociologia, Psicologia, Antropologia e outras, sobretudo, da Agroecologia e da Sustentabilidade (RUAS et al., 2006).

Os referenciais teóricos, além da Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural (PNATER), que direcionam a metodologia participativa também são fundamentados em Jean Piaget, Paulo Freire e Pedro Demo.

Esta metodologia vem transpondo espaços em diversas instituições e empresas do governo federal e estadual, a exemplo os Estados do Maranhão, Alagoas, Mato Grosso e Paraná, e foi autorizada, pelos autores, para ser publicada pelo Ministério de Desenvolvimento Agrário MDA (2008) e pela Associação Brasileira de Assistência Técnica e Extensão Rural ASBRAER (2007).

A extensão rural, no Brasil, nasceu sob uma forte influência norte-americana e visava superar o atraso na agricultura. O modelo adotado, inicialmente, o “difusionista”, favorecia o homem rural a ter acesso à economia de mercado, produzindo com melhor qualidade e com maior rendimento. O extensionista da área agrícola era o responsável pela difusão dessa prática, pois, com o aumento da produção agrícola e, conseqüentemente, o aumento da renda, melhoraria as condições de vida do agricultor. Esse processo não considerava os saberes do agricultor e nem os valorizava, era a introdução de uma nova mentalidade para o produtor, a mudança do tradicional para o moderno, a modernização da agricultura acontecia através de insumos agrícolas e a tecnificação da agricultura.

A nova PNATER, orientada pelo Programa Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural (PRONATER), orienta os serviços públicos de ATER no país desde 2003 e seus princípios e diretrizes estão baseados nos conceitos de uma pedagogia dialógica e participativa para um desenvolvimento sustentável, incluindo a diversidade de categorias e atividades da agricultura familiar.

4.3 Os extensionistas como mediadores

Para compreendermos as condutas e a prática do extensionista, buscamos as concepções de campo, espaço social e habitus em Bourdieu, devido ao fato de a EMATER-MG ser uma instituição do Estado, que conduz seu trabalho orientado pela Política Nacional de ATER (PNATER). A ATER internaliza informações para uma atuação efetiva, orientada através de normas em consonância com a missão e a visão da empresa, ressaltando que as instituições de ATER, em geral, executam as suas ações no espaço rural. Desse modo, a noção de espaço social refere-se a um

Conjunto de posições distintas e coexistentes, exteriores às outras, definidas umas em relação às outras, por sua exterioridade mútua e por relações de proximidade, de vizinhança ou de distanciamento e, também, por relações de ordem, como acima e entre (BOURDIEU, 1996, p. 18-19).

Bourdieu (1996) caracteriza um espaço social como um campo de forças cujas propriedades dependem da posição onde os agentes se encontram, distribuídos em função da posição que ocupam, dentro de uma hierarquia, de acordo com o capital (social, cultural, simbólico) e se enfrentam com meios e fins diferenciados de acordo com a estrutura do campo, colaborando para a conservação ou a transformação de sua estrutura. Estes agentes, portadores de distintas quantidade e qualidade de capital, lutam para estabelecer seus princípios de visões de mundo. Para Sardan (1995), é o espaço social onde ocorrem conflitos e confrontos e que qualquer política de desenvolvimento é como um jogo, em que os atores sociais se enfrentam e competem por oportunidades em que cada um tenta se apropriar a seu modo. Cada campo é delimitado pelos valores e interesses específicos, regido pelas lutas e processos de diferenciação.

Bourdieu (1996, p. 48) afirma que os indivíduos, enquanto grupos, “existem e subsistem pela diferença, isto é, enquanto ocupam posições relativas em um espaço de

relações”, que se dão em um campo de forças, sendo determinada pelos agentes que o constituem por um arranjo social, mobilizado para e pelos interesses.

Conforme a análise de Thiry-Cherques (2006), o que determina a existência de um campo são os interesses e os investimentos que ele solicita a seus agentes dotados de um habitus e suas instituições, assim, o campo estrutura o habitus e o habitus constitui o campo.

Os serviços de ATER estão, normalmente, vinculados ao campo dos programas de desenvolvimento, objetos de trabalho de assistência técnica e extensão rural. As instituições executoras dos programas, através da ação do extensionista, com suas competências e habilidades, têm influência direta com os agricultores, parceiros e sociedade em geral. Neste contexto, Velho (2001, p. 27) considera os extensionistas como mediadores dos programas, que estabelecem

[...] comunicação entre grupos e categorias sociais distintos, são muitas vezes, agentes de transformação, acentuando a importância de seu estudo. A atuação tem o potencial de alterar fronteiras, com o seu ir e vir, transitando com informações e valores.

Em um contínuo processo de negociação e escolhas, suas ações são orientadas por sistemas simbólicos, crenças e valores em volta dos interesses dos mais diversos, presentes em variadas categorias.

Acerca da importância dos mediadores, em situações específicas de negociações entre esferas distintas de poder, Velho (2001) menciona que um dos problemas, neste contexto, é o da representatividade e da complexidade do papel do mediador, dadas as adversidades de se assegurar as regras e valores de sua inserção em um sistema.

Em outras situações, o desempenho do mediador está relacionado a valores, normas e princípios controversos de compreensão de uma realidade, exercendo o papel de intérprete nas diferentes culturas mediadas, ou de mediador na solução de conflitos dos grupos das mais distintas naturezas.

Empreendendo tarefas, supervisionando atividades de contato e caracterizando pela facilidade de “falar” muitas línguas, manipulando com habilidade os múltiplos códigos político-culturais dos grupos que acionam a sua atuação. [...] o modelo básico é o de dois indivíduos assumindo um contrato pessoal (nem sempre explícito) de troca e ajuda mútuas (FRIEDMAN apud Velho, 1996, p. 100).

O mediador é um facilitador para um entendimento entre grupos e indivíduos, para ajudar as pessoas a mudar as suas percepções acerca de um problema e conduzi-las a uma solução. Partindo da diversidade e complexidade das relações, Barbosa (2003, p. 54) define a mediação como

um método fundamentado, teórica e tecnicamente, por meio do qual uma terceira pessoa, neutra e especialmente treinada, ensina os mediandos a despertarem seus recursos pessoais para que consigam transformar o conflito em oportunidade de construção de outras alternativas, para o enfrentamento ou a prevenção de conflitos. O mediador não decide pelos mediandos, já que a essência dessa dinâmica é permitir que as partes envolvidas em conflito ou impasse resgatem a responsabilidade por suas próprias escolhas.

Barbosa (2003) afirma, ainda, que o conflito pode ser uma oportunidade de outras opções poderem olhar o problema de outro ângulo, quer dizer, que pode ser um momento adequado de transformar o atual estado de uma pessoa, em uma nova situação, com alternativas de melhoria das condições de vida, através das possibilidades dos recursos para a saída do conflito.

O mediador deve possibilitar a construção da autonomia dos envolvidos para as suas escolhas, para a interpretação do conflito quanto às suas origens e às razões que o ocasionaram. Os envolvidos no conflito têm seus discursos considerados competentes para uma decisão, com habilidade para o diálogo. O mediador ocupa uma posição importante, pois contribui para que os envolvidos possam ver, no conflito, um espaço propício para reconstrução de relações de aprendizado e mesmo de autonomia. É uma relação de mão dupla, da harmonização de conflitos entre interesses opostos.

Para Sales (2007), a mediação é um mecanismo de solução de conflitos, motivada pelo diálogo, encontra alternativas satisfatórias. É o mediador a pessoa responsável pela construção desse diálogo de acordo com as crenças e valores com o propósito da construção de um novo posicionamento. Desse modo, a mediação é estruturada no conhecimento de um saber fazer por parte dos mediandos e de conhecimentos e saberes técnico científico com os mediadores, permitindo uma troca de conhecimentos e saberes.

Desse modo, a mediação passa a ser um espaço de conhecimento uma vez que os agentes de extensão forem:

Zelosos das diferenças que devem administrar, com vista à produção de diálogo e de reordenações sobre sentidos nem sempre convergentes. Enfim, sua objetivação implica a produção de crenças comuns que orientem os modos diferenciados de participação no projeto de mudança das relações de forças

que, desse modo, estão a merecer condenação e/ou superação (NEVES, 2008, p. 35).

No caso da microrregião do Serro, a ação dos extensionistas, como mediadores no processo de formalização das queijarias, ocorreu a partir da ação do Estado, quando impediu a comercialização dos queijos artesanais. Conforme Dias (2012, p. 1), o extensionista, em sua ação, “está cumprindo uma determinada missão, e o agricultor tem certas necessidades que podem ser supridas pelo profissional”. Desse modo, Dias (2012, p. 2) define a ação extensionista como:

Uma atividade essencialmente humana, portanto, imersa em complexas redes de inter-relações que lhe possibilita e condiciona. O contexto de sua complexidade é condição essencial para a compreensão dos significados que esta ação pode assumir. Entendemos também que esta jamais pode ser simplificada ou reduzida a uma atividade meramente técnica, na qual um profissional cumpriria suas intenções e alcançaria resultados de maneira objetiva, desde que dispusesse de recursos e colaboração para tal. Por isso, entendemos que a ação extensionista é caracterizada pela complexidade da condição humana dos dois ou mais sujeitos sociais que se encontram para juntos realizarem determinadas atividades.

É neste sentido que a ação extensionista com diferentes experiências acontece, com um processo de articulação entre os diversos atores das instituições e sociedade, envolvidos direta e indiretamente na produção artesanal do queijo do Serro.

Usando a prevenção de riscos de contaminação, em maio de 2001, o Ministério Público requereu o enquadramento da produção do queijo minas artesanal aos padrões sanitários oficiais. Através da Secretaria de Agricultura Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais, em 31 de janeiro de 2002, foi criado o Programa Queijo Minas Artesanal, estabelecendo uma rede institucional entre o IMA e a EMATER-MG.

De acordo com o IMA, o queijo, por ser fabricado a partir de leite cru, pode apresentar risco à saúde do consumidor. Assim, seu processamento deve seguir com rigor os cuidados higiênico-sanitários exigidos pela legislação. No entanto, a EMATER-MG, executa o Programa de Qualidade de Melhoria do Queijo Minas Artesanal priorizando a organização dos produtores, a padronização dos produtores, a normatização de processos de produtos e de produção, além de ter como principais objetivos garantir a segurança alimentar através do controle sanitário no processo de produção, cadastrar os produtores e buscar certificação de origem e definir a cadeia produtiva. Compete ao IMA fiscalizar todas as etapas do processo e orientar o produtor, deixando-o apto a receber o certificado.

Desse modo, para o produtor de queijo se cadastrar no IMA, é necessário que ele procure a EMATER-MG de seu município.

A assistência técnica ao produtor de queijo minas artesanal é realizada através do extensionista da instituição quando o produtor requer auxílio para formalizar a sua produção. Como mediador do processo, o extensionista assume um papel de destaque com relação à construção das queijarias. Cabe a ele conduzir o produtor ao cadastramento através da reforma da queijaria, ou da construção de uma nova instalação, orientando-o na documentação necessária ao cadastramento junto ao IMA. Enquanto agente, o extensionista acumulou, durante anos, um poder simbólico e possui a capacidade de definir como serão as instalações físicas da nova queijaria, confeccionando um layout mediante as normas preconizadas na legislação.

Ao se debruçar sobre esta relação, podemos utilizar o estudo de Woortmann e Woortmann (1997) sobre o modo de vida dos sitiantes sergipanos, que trata o trabalho como sendo “a articulação das forças produtivas com relações sociais de produção [...] o processo de trabalho possui dimensões simbólicas que o fazem construir não apenas espaços agrícolas, mas também espaços sociais” (p. 7-10). Os autores relatam as contradições entre um saber técnico, por parte do extensionista, e um saber fazer do produtor no processo de produção. Concomitantemente, não é diferente com o que aconteceu nas primeiras construções das queijarias na região do Serro.

Diante disso, o conceito de *habitus*, de Bourdieu (1996), entendido como modos de perceber, sentir, fazer, pensar e agir de uma determinada forma, nos ajuda a compreender que as ações extensionistas são executadas por interpretações previamente estruturadas, internalizadas em disposições para atuar conforme as práticas e modelos de comportamento em uma dada circunstância.

Conforme Dias (2012), as concepções de extensão rural nos conduzem a uma imagem de um encontro entre um agricultor e um técnico, em busca de uma solução com potencial para gerar uma transformação. Assim, os extensionistas atuantes no Programa Queijo Minas Artesanal, nas ações executadas, cumprem a missão de prestar assistência técnica aos produtores e estimular o cadastramento no órgão de inspeção.

Os produtores de queijo artesanal possuem certas necessidades que serão supridas pela ação extensionista com capacidade para provocar as mudanças necessárias. No entanto, existem condicionantes no processo da formalização dos produtores de queijo que implicam na reflexão a respeito dos papéis representados pelo extensionista na

condução do processo de cadastramento. As orientações que são transmitidas nas visitas técnicas às propriedades envolvem

um conjunto de concepções e práticas, mobilizadas e utilizadas pelo extensionista, para conferir um determinado sentido ao seu modo de agir no processo de interação, buscando com isso, na reciprocidade do ambiente interativo, obter uma resposta do agricultor e, quem sabe, influenciar seu comportamento, tornando-o coerente com a mudança que busca favorecer ou provocar (DIAS, 2012, p. 2).

Desta forma, percebe-se que a ação extensionista é uma prática profissional, institucionalizada, com significados e sentidos que vão além de um encontro. Nas ações preliminares, é necessário que o extensionista conheça a realidade dos municípios caracterizados e as propriedades produtoras de queijo do Serro. No caso da presente pesquisa, as ações iniciais aconteceram nos municípios pertencentes à regional da EMATER-MG de Guanhões, envolvendo quatro municípios da microrregião do Serro, ressaltando que a EMATER-MG, no território do queijo, é representada por duas regionais. Uma pertencente à Diamantina e a outra pertencente à Guanhões. Nesta pesquisa, o extensionista, membro da equipe de apoio QMA relata que, por não compreender o modo de fazer o queijo do Serro, a cultura e a tradição da região, foi necessário um outro extensionista da equipe, filho de um produtor de queijo do Serro, acompanhar as visitas, que orientava e ensinava como deveria ser o processo artesanal do queijo do Serro.

4.4 Papel do extensionista no cadastramento das queijarias

Em toda ação extensionista, enfrentam-se situações de divergências, de contraposição. No caso de formalização da produção do queijo minas artesanal, isso não é diferente. As apreensões realizadas pelo órgão fiscalizador sobre a comercialização clandestina do queijo causam constrangimentos ao produtor, devido, primeiramente, a isso ser a fonte de renda da propriedade, o sustento da família e um produto com um significado simbólico. Appardurai (2008, p. 89), afirma que “uma coisa pode ser tratada como uma mercadoria, e como uma coisa por outra pessoa”. No caso da região do Serro, além de uma mercadoria, o queijo é um produto que parece ter vida e espírito e, para o

produtor, é uma afronta à sua honra o seu queijo ser apreendido e inviabilizado para o consumo.

No início do processo de cadastramento, quando o produtor de queijo busca assistência técnica e apoio do extensionista para a solução deste conflito entre a legislação e a informalidade, ainda compreende a legislação como sendo meramente a construção de uma queijaria através de um layout elaborado pelo extensionista, de acordo com as exigências da legislação, sob a jurisdição da Superintendência do IMA de Curvelo ou Guanhães. No decorrer da ação extensionista, o produtor descobre que o processo é bastante complexo, pois é necessário um exame médico (clínico de tuberculose), o cartão sanitário (para febre aftosa e brucelose), a vacinação do gado contra raiva, o atestado de teste negativo de brucelose e tuberculose, a análise de água e as análises microbiológicas e físico-químicas conforme os parâmetros preconizados na legislação vigente, além da necessidade da carta de compromisso, e da planilha de rastreamento do queijo, da confecção do rótulo e do certificado de boas práticas expedido pela EMATER-MG/SENAR.

A ação extensionista significará, para o produtor, uma oportunidade de mudança, diante da complexidade dos elementos dispostos na situação. É relevante a necessidade de competências e habilidades para lidar com o processo de cadastramento das queijarias.

Um extensionista e coordenador técnico da EMATER-MG mencionou que:

É necessário que o extensionista tenha uma bagagem técnica de conhecimento, para poder orientar o produtor para que possa entender, não só do processo da produção, mas ele também tem que entender de bovinocultura. Para ele poder assistir e orientar, e acima de tudo ter conhecimento das questões de boas práticas e da legislação. Como se diz, ele é um elo, uma coisa dependendo da outra (Abel, extensionista).

Durante o processo de formalização da produção do queijo, o extensionista e o produtor precisarão estar juntos para realizar as atividades. Conforme a fala do extensionista, a competência técnica baseada em conhecimentos científicos é importante para o sucesso da ação extensionista, tendo como objetivo o cadastramento do produtor como resultado final da ação. Para isso, o extensionista, revestido de capital necessário, segue as orientações das boas práticas de fabricação e a substituição dos procedimentos empíricos por novas técnicas elaboradas. Furtado (1991, p. 15) afirma que, embora o queijo seja uma arte, a ciência é uma ferramenta ao seu serviço: “O queijeiro terá uma nova roupagem: a do técnico que possui o conhecimento tecnológico necessário para

superar os problemas onde a habilidade artística por si só não basta”, ou seja, é necessário modernizar a produção artesanal.

Para Coelho (2007, p. 3), “existe uma crença absoluta de que as tecnologias desenvolvidas através da ciência, ancorada na primazia da validade e supremacia da verdade do conhecimento acadêmico-científico, serão capazes de resolver todos os problemas [...]”. Nesse contexto, a autora refere-se ao conhecimento científico, não como uma verdade absoluta, não significando que são capazes de resolver todos os problemas, porque, diante deste contexto, existe um saber fazer, uma cultura, uma tradição que estão além dos conhecimentos científicos.

Nesta situação, os sujeitos envolvidos apresentam capacidades diversas para a solução do conflito instalado, compreendendo um campo de disputa, entre uma produção artesanal transmitida de geração a geração e um conhecimento técnico fundamentado em conhecimentos científicos, com objetivos preestabelecidos do Programa de Qualidade de Melhoria do Queijo Minas Artesanal.

As estratégias das ações dos extensionistas envolvidos têm um caráter orientador, sensibilizando o produtor de queijo artesanal a buscar novos conhecimentos e tecnologias, para, assim, alcançar a segurança alimentar. Conforme as diretrizes do programa, as práticas devem ser coerentes e participativas, propiciando mudanças de hábitos e comportamentos, com ênfase no papel do extensionista como o principal agente para direcionar as mudanças necessárias à produção de queijos com qualidade e segurança alimentar.

Assim, a expectativa por um resultado em uma ação extensionista é, neste caso, conduzir o produtor de queijo à formalidade. Considera-se, nesta ação, a capacidade de influenciar o produtor, priorizando as orientações preconizadas na legislação vigente para o queijo minas artesanal, propiciando a construção de acordos e ações para uma melhor negociação para a construção de uma unidade de processamento e as demais exigências para o cadastramento do produtor.

Para o extensionista, as ações relacionadas ao processo das queijarias são um desafio que pode gerar incertezas no procedimento e causar insegurança em todo o processo. Assim, é necessário que os sujeitos envolvidos na ação coletiva estejam em comum acordo, ressaltando que é o IMA que aprova a estrutura física da queijaria e as demais instalações e exigências para o cadastramento. Um produtor de 63 anos de idade e há mais de 30 anos produz queijo conforme o modo tradicional de fazer o queijo, mencionou desistir do processo de cadastramento no órgão de inspeção:

Não segui as normas, aí foi indo e indo, até bem, não sei o que houve. O extensionista desentendeu com a menina do IMA, aí acabou, e eu larguei pra lá. Aí, como deu problema com o extensionista e a menina do IMA, aí eu comecei a vender o leite (Abrão, Rio Vermelho).

Para que a ação extensionista obtenha êxito, o produtor de queijo deve seguir as orientações, enquanto o extensionista, como mediador, viabiliza o cadastramento das queijarias através da parceria com o órgão de inspeção. No relato de Abrão, percebe-se que, em função do extensionista não apresentar habilidades para conduzir o processo, ocorreu um desacordo e o produtor abandonou a atividade. Assim, para evitar os conflitos, a ATER apregoa a necessidade de um esforço no consenso para o entendimento da cooperação.

Existem divergências na região quanto ao entendimento da estrutura física da queijaria e, nas regionais, as interpretações são distintas. Na Superintendência do IMA de Guanhães, conforme acordado com o fiscal agropecuário, a estrutura física da queijaria é de dois ambientes, uma sala de processamento e outra sala de maturação. Na Superintendência do IMA de Curvelo, admite-se uma estrutura sem divisões. Assim, compete ao extensionista mediar esta situação para o consenso junto ao fiscal agropecuário. Nas visitas técnicas, o extensionista leva consigo expectativas que vão delimitar as ações futuras que, às vezes, são frustradas. Como as ações envolvem o interesse dos produtores, da empresa, do órgão de inspeção e os objetivos das políticas públicas que envolvem o Estado e a sociedade, algumas vezes, esta situação é conflitante e pode se desdobrar em facilidade ou dificuldade para todos os envolvidos.

Algumas dificuldades foram apontadas pelo produtor Daniel:

Eu digo isso com toda a sinceridade. Quando eu fazia de quatro a cinco queijos e punha na garupa de um cavalo para trazer aqui na cidade, não dava muito dinheiro. Hoje, eu coloco 250 quilos no carro e trago aqui. Antes era pouco, mas sobrava, a gente comprava uma vaca, comprava uma vaca quase direto. Hoje não, então, hoje, você traz aqui, paga as despesas e a mão de obra é muito cara (Daniel, Rio Vermelho).

Durante a pesquisa de campo, percebeu-se a dificuldade de encontrar pessoas para o trabalho na cadeia produtiva do queijo. Conforme com os produtores da região, a mão de obra qualificada para a atividade tem um custo elevado, e alguns produtores assinalam que a migração dos vaqueiros tem contribuído para tal fato, pois estes, em busca de

melhores condições de vida, abandonam a atividade, uma vez que não veem, no campo, perspectiva de futuro e razões para a continuidade da tradição.

A baixa remuneração do queijo ocasiona os baixos salários dos vaqueiros, e o abandono da atividade provoca uma alta rotatividade, dificultando a produção de queijo na região, como destacou o produtor Davi e há nove anos produz queijo.

Não tem jeito, se for colocar o leite no tanque é muito melhor. Se for fazer a conta nua e crua, o queijo dá mais. Só que, se você colocar o tempo que gasta, se eu tivesse mais um vaqueiro, hoje, estaria eu e meu pai e mais um vaqueiro por conta de fazer 26 queijos e não fazer mais nada no dia. Então, quando você coloca o leite no tanque, 6 horas da manhã e a próxima ordenha às 15 horas, dá tempo para consertar uma cerca, de fazer uma cerca elétrica, de fazer um monte de coisa, que, no queijo, não dá. No caso do queijo, eu acabo de tirar leite às 6 horas, e acabo de fazer o queijo às 9 horas e aí tem que ralar queijo, embalar queijo, e aí dá 11 horas. Vou almoçar e até meio-dia e meia tem que tratar da criação e começar tirar leite às 13 horas e acabar às 18 horas de novo. Serviço de escravo, e leva o apelido de “gigolô de vaca”, e no leite não é isso (Davi, Serro).

A ação extensionista, em qualquer situação, lida com essas desigualdades entre o desejo e a realidade, com momentos de escolhas e decisões que envolvem sujeitos com fins diversos. O produtor, nesta questão, argumenta sobre o trabalho exaustivo na produção diária artesanal. Isso justifica o fato que, quem produz queijo artesanal, fica só nesta atividade, a razão de todos os produtores responderem na entrevista que não existe outra atividade na propriedade, além da pecuária.

Outra questão observada na pesquisa de campo foi a dificuldade da aplicabilidade da legislação na produção artesanal do queijo. Utilizando os estudos de Almeida e Moraes (2001) relativos aos processos de valorização dos produtos tradicionais em Portugal, observa-se que o licenciamento das unidades de produção e/ou transformação também gerou muitas controvérsias. As queijarias, quanto aos padrões de segurança alimentar em unidades de produção alimentar, dificilmente se enquadram num padrão normativo rígido, em relação aos produtos padronizados. Assim:

O empirismo da higiene caseira ou doméstica que, ao longo de décadas, conferiu características de qualidade que estão efetivamente na base da ingenuidade, não se podem enquadrar num conjunto de diretrizes e normativos nacionais e comunitários típicos das unidades industriais, por vezes exagerados e, como tal, mal compreendidos pelos produtores (ALMEIDA; MORAIS, 2001, p. 5).

Como parte do acúmulo de problemas, muitos produtores, por não compreenderem o que sejam microorganismos patogênicos, não fazem uso correto das

boas práticas de fabricação por acharem um “exagero”, visto que, nas queijarias em que aprenderam o ofício, não faziam uso de produto químico para a higienização, apenas sal, areia e água quente, e não se usava cloro, como descrito no Capítulo 1. Com isso, muitos produtores afirmam que não conseguem mais fabricar o queijo como era antes, até porque toda a estrutura da queijaria mudou, e o ritual praticado foge do padrão de tudo aquilo que ele aprendeu. Neste contexto, Dias (2012, p. 15-16) afirma:

Percebemos que, a todo momento, o extensionista se depara com contextos complexos que demandam a consideração da diversidade de fatores e elementos constituintes das realidades. É na complexidade destes contextos que passam a interagir e se relacionar sujeitos que buscam conduzir processos de mudança. O conhecimento e a consideração dos potenciais e limitantes dos contextos locais podem conferir significados igualmente diversos à ação extensionista. [...] No contexto de complexidade não se pode acreditar que soluções simples, consigam resolver questões que têm origem em múltiplas fontes, locais, externas ou da inter-relação entre ambas.

No saber técnico do extensionista, as vantagens das bancadas de produção de inox ou ardósia, mesmo sendo capazes de formar biofilmes com bactérias patogênicas, são melhores para a higienização. A princípio, foi orientado, aos produtores, para a aquisição destas, uma solução simples do ponto de vista de um conhecimento técnico. Entretanto, para a produção do queijo artesanal é inviável, conforme mencionado no Capítulo 3, o que se configura como um conjunto de normas e prescrições mal compreendidas, tanto por produtores como por extensionistas.

Os extensionistas da região do Serro afirmam que o processo de cadastramento é burocrático e que o produtor não conhece a legislação em sua totalidade. Podemos constatar isso através da fala de um produtor, que diz que o extensionista “era uma mãe. Tenho que agradecer a ele, que isso tudo aqui, a intenção foi dele. Me ajudou demais [...] Eu conto muita vantagem, porque eu tirava leite no meio da entrada ali, num curral de bambu, porque, se eu fiz aquilo ali, eu agradeço a ela, a [...], porque ela me empurrou” (André, Dom Joaquim). Portanto, para os produtores, as ações dos extensionistas na região do Serro, têm impactado na melhoria da produção artesanal e no manejo do rebanho. Percebe-se uma relação de parceria, uma vez que os extensionistas estiveram envolvidos no processo de cadastramento, conforme destacou um deles:

Outra questão que eu vejo, é por que um município avança? E outro município não? Porque queijo é cultura, é prazer, é gosto. Se o extensionista, onde ele gosta, você pode bem observar, que o trabalho flui mais, aonde o extensionista não gosta da atividade do queijo, ele

não dedica. Agora quando o sujeito não quer, não interessa (Abel, Guanhões).

Nos municípios pertencentes à regional da EMATER-MG de Diamantina, em especial o município do Serro, em 1984, já havia uma preocupação com a qualidade do queijo artesanal. A produção, em quase sua totalidade, era repassada para a Cooperativa dos Produtores Rurais do Serro, que classificava em três níveis a qualidade do produto (extra, de 1ª e de 2ª), com o objetivo de valorizar o produto pela sua qualidade e de remunerar melhor o produtor.

Nesta época, com o novo modelo de desenvolvimento rural direcionado para a produção em grande escala, havia uma preocupação com a produção artesanal desprovida dos recursos modernos de tecnologia e condições precárias de fabricação do produto. Desse modo, a preocupação era que a sobrevivência do queijo artesanal do Serro estava continuamente ameaçada.

Na época, a qualidade deficiente da produção de queijo destinada à cooperativa, em consonância com as dificuldades do mercado e à perda do poder aquisitivo por parte da população, gerou problemas entre os produtores, insatisfeitos com os critérios de classificação, com a remuneração do produto e as exigências com a qualidade do produto com o propósito de garantir a sua fatia no mercado consumidor.

Neste contexto, a EMATER-MG, desde 1982, passou a disponibilizar, para o município do Serro, um laticinista no escritório local para contribuir com a preservação e o aprimoramento da atividade queijeira. Este laticinista desenvolvia permanente esforço junto ao produtor, com vistas a melhorar a qualidade e a padronização do produto nas propriedades rurais, com ações conjuntas com a cooperativa local para a melhoria das condições sanitárias na obtenção, manuseio e transporte da matéria-prima, para a aplicação das boas práticas fabricação de produção e fabricação.

A EMATER-MG propôs uma revisão e uma reformulação da metodologia e das ações extensionistas desenvolvidas, com o objetivo de melhorar a qualidade do produto da região, o queijo do Serro, e implantou o Projeto de Atuação do Técnico Laticinista à Nível do Produtor no Município do Serro, com início das atividades no ano de 1984. O projeto tinha como premissa o trabalho em etapas sucessivas. A princípio, a ação extensionista tinha, como proposta inicial, a seleção de seis a dez produtores para um trabalho de conscientização, apoio, assistência e acompanhamento, de maneira que estes produtores fossem polos de referência, com ênfase em resultados econômicos. As ações

do projeto estavam direcionadas para atuação direta na produção leiteira, ao produtor consubstanciado com as boas práticas de fabricação e as boas práticas agropecuárias.

Em 1º de novembro de 1995, o Programa de Melhoria do Queijo, com pagamento por qualidade, foi iniciado com o cadastramento dos produtores. Os queijos que atingissem cem pontos teriam 30% a mais do valor do queijo extra, os outros seriam proporcionais ao número de pontos obtidos. Determinou-se que só seriam aceitos, no programa, os produtores que obtivessem, no mínimo, trinta pontos, e, no mínimo, 80% da produção de queijo classificado como extra nos últimos sessenta dias. As condições básicas eram que o rebanho fosse livre de brucelose, tuberculose e leptospirose e as amostras de queijo livres de *Staphylococcus aureus*, coliformes fecais e adulterações. As inscrições eram realizadas no escritório da EMATER-MG e os produtores não iriam arcar com as despesas de visitas, exames e análises laboratoriais. Assim, o programa de melhoria de qualidade do leite, em ação conjunta com a Cooperserro e a EMATER-MG, foi implantado a partir de 1º de novembro de 1996, com pagamento bonificado do leite, premiando o fornecedor que investisse em melhorias tecnológicas em suas propriedades.

Com todo o esforço da EMATER-MG, ao longo do tempo, ainda persistem alguns entraves na produção artesanal do queijo do Serro. Na Superintendência do IMA de Curvelo, existem, aproximadamente, setecentos produtores de queijo artesanal. Entretanto, apenas 71 produtores tiveram suas queijarias cadastradas em dez anos do Programa de Melhoria do Queijo Minas Artesanal.

Em 2015, do total do queijo inspecionado, 70% apresenta problemas nas boas práticas de fabricação e obtenção do leite. Das coletas de queijo para as análises, a exigência é de dezessete dias de maturação, apesar do produtor ser avisado com um mês de antecedência, na hora da coleta, o queijo não está maturado, contrariando o documentado assinado e registrado no cartório. A higiene do curral está sendo negligenciada e os testes de caneca de fundo preto não estão sendo utilizados. O uso da indumentária adequada para a produção de queijo não está sendo utilizada e os exames dos animais e dos manipuladores não têm sido entregues.

As exigências para que as próximas queijarias sejam cadastradas é ter áreas separadas, com sala de fabricação, sala de cura e sala de embalagem e expedição. Das setenta queijarias cadastradas na Superintendência do IMA de Curvelo, quarenta são do município do Serro.

Conforme já mencionado, existem dois territórios na microrregião do Serro. Em 2014, o número de produtores cadastrados totalizava em 111, em um universo de quase

mil produtores. Este resultado pode ser atribuído ao valor recebido pelo quilo do queijo cadastrado. O produtor faz a queijaria conforme a legislação e cumpre as demais exigências e, no final, ele é misturado aos demais queijos sem qualidade ou mesmo com os sem cadastro no órgão de inspeção. Isso evidencia a complexidade do processo de formalização, pois a ausência de fiscalização não impede a existência de queijos não cadastrados. De acordo com os produtores, na Cooperserro, os queijos passam pelo teste empírico de mergulhar na água e, se boiar, ele é refugado. Entretanto, o produtor afirma que “lá na cooperativa tem um lá que compra”, ou seja, existe um atravessador que compra os queijos rejeitados pela cooperativa, então os produtores não se empenham em manter a qualidade do produto

Segundo a extensionista do escritório local, mesmo com tantas controvérsias, em 2014, ela já estava trabalhando com a terceira geração de produtor e disse que:

Nos moldes que o Programa Queijo Minas Artesanal vem sendo conduzido, tem que investir na capacitação dos técnicos, na parte técnica, e na parte do conhecimento. A lei fala uma coisa, e temos que entendero que a lei fala, e quais as adequações a serem feitas. Os técnicos estão trabalhando cada um à sua maneira. O que a lei realmente está falando? Parece que um técnico é bonzinho e o outro é exigente demais (Débora, Serro).

Como existem duas unidades regionais da EMATER-MG dentro de um território, cada técnico trabalha a seu modo, conforme o seu entendimento da legislação do queijo minas artesanal. Com isso, surgem as divergências e as leis deixam margem para interpretações.

Finalizando, uma extensionista relata que “trabalhar com queijo é amor ou ódio”. Para ela, é apaixonante, pois se trabalha economia, a cultura, a história do local. É um orgulho, para ela, trabalhar com queijo, pois o pai era queijeiro. Ela cresceu vendo o pai fazer queijo, o pai era empregado e conseguiu, através da produção de queijo, comprar a sua propriedade.

Embora haja tantos desafios, o sonho de todo produtor da região é ser produtor de queijo. Para aqueles produtores que possuem renda inferior a R\$ 20.000,00 ao ano, o acesso ao crédito possibilita ter, pelo menos, uma vaca para fazer o queijo merendeiro (queijo de menor tamanho destinado ao consumo familiar).

Entretanto, para que os produtores possam alcançar os seus objetivos, a extensionista adverte sobre a necessidade de se ter mais extensionistas, pois havia cinco técnicos no escritório local e, na ocasião da pesquisa, o número tinha sido reduzido para dois.

Com todos os esforços não é simples resolver a situação. Por isso, o produtor, para a sua sobrevivência, continua burlando o sistema que não o favorece e não considera o seu saber fazer tradicional.

Compatibilizar a multiplicidade de discursos advindos de diversos grupos presentes na microrregião do Serro, associados à importância e à valorização do modo de fazer do queijo não é tarefa fácil para os extensionistas, diante da complexidade que envolve todo o processo de produção do queijo, considerando uma tradição e um saber fazer transmitido através das gerações. A ausência de clareza na compreensão da legislação coloca o extensionista em um “fogo cruzado”, em uma permanente busca de combinar o saber fazer de diversas gerações com um saber técnico preconizado na legislação, visando à continuidade da atividade na região e propiciando a permanência e a melhoria das condições de vida dos produtores de queijos.

Foi essa experiência, sentida e vivida como extensionista da EMATER-MG, que despertou, em mim, o desejo de realizar essa pesquisa e mostrar a complexidade da realidade dos produtores de queijo artesanal na região do Serro. Não se propõe, aqui, trazer uma solução para o problema, mas colocar uma lente sobre os diferentes ângulos desse problema, o que subsidiará novas reflexões acerca dessa temática.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O objetivo da dissertação foi compreender a complexidade envolvida na produção do queijo na microrregião do Serro-MG, uma região composta por municípios pobres, que têm como principal fonte de renda a produção do queijo.

Diante da relevância do queijo na economia e na cultura regional, um movimento em prol do queijo foi realizado partindo-se do município do Serro, e sendo fortemente articulado e organizado devido à cooperativa local que representava os produtores. Essa proatividade culminou no registro do queijo Minas artesanal como primeiro patrimônio imaterial de Minas Gerais. Em seguida, uma lei e diversas portarias foram promulgadas, regulamentando a produção do queijo. Nesse contexto, a EMATER-MG e o IMA começaram a caracterizar os municípios produtores.

Concomitante ao processo de valorização do queijo, devido a um surto de intoxicação alimentar no município de Nova Serrana, os produtores ficaram proibidos de fabricar o queijo.

Os extensionistas da Emater-MG entraram nesta questão, buscando convencer os produtores a formalizarem a produção no órgão de inspeção, pois havia pouca adesão dos produtores que não tinham credibilidade na lei. Muitas ações foram realizadas, como higiene de ordenha, vacinações e utilização das boas práticas de fabricação. Com isso, em muitas propriedades, o queijo Minas artesanal do Serro melhorou sua qualidade.

As exigências da legislação, que mudaram o saber fazer tradicional dos produtores e a produção industrial do Queijo Minas artesanal, causaram indignação nos produtores. Muitos deles ficaram impossibilitados de atender à legislação, por não verem legitimidade nela, pelo fato do novo modo de fazer o queijo não corresponder ao sabor e às características tradicionais, por não compreenderem a legislação ou por não terem condições de arcar com os custos da adequação à legislação. Com isso, muitos produtores de queijo criaram estratégias para burlar a lei e passaram a fazer e comercializar o queijo à sua maneira.

Mais tarde, uma nova lei foi promulgada, ampliando-se o reconhecimento das áreas produtoras do queijo Minas artesanal. Assim, todas as regiões mineiras puderam ser consideradas produtoras de queijo artesanal feito a partir de leite cru. Além disso, em 18 de dezembro de 2012, entrou em vigor a Lei nº. 20.549, que ampliou a definição do que seria considerado “queijo Minas artesanal”, e passou a abranger queijos feitos com leite

submetido a tratamento térmico, além do queijo meia cura. Adicionalmente, pesquisadores da Universidade Federal de Viçosa, apropriando-se do saber fazer tradicional do queijo, isolaram a bactéria contida no pingaço para produzi-lo industrialmente, em larga escala.

Este saber fazer o queijo artesanal alavancou a economia da região. Um produto que expressa a cultura e a tradição de uma região associado ao modo de vida de um grupo social, que estabelece com o produto vínculos de sociabilidade. Com isso, este produto, em 2002, foi submetido a uma legislação, que prescreveu as normas de produção. Consideramos importante uma legislação para o segmento de queijos elaborados a partir de leite cru, pois o queijo é um alimento, sendo necessário que apresente segurança alimentar para o consumo. Acreditamos que o número de 880 produtores é maior do que as pesquisas apontam. Temos um universo de produtores que estão na periferia de um sistema, que não são conhecidos e que desconhecem a legislação do queijo minas artesanal, mas produzem o queijo artesanal e o produto é a fonte de geração de renda de muitas famílias, permitindo que elas permaneçam no espaço rural.

Nesse processo, na atuação junto aos produtores, localizados em condições geográficas de difícil acesso, cuja produção de queijo é a principal fonte de renda, os extensionistas têm enfrentado muitos desafios perante a complexidade da questão. Essa situação conflituosa requer ações em capacitações para que tomem posse de conhecimentos antropológicos que os possibilitem uma compreensão dos aspectos culturais envolvidos nesse processo, fundamentada em uma tradição do modo de saber fazer do queijo artesanal para auxiliar os produtores no cumprimento das normas sanitárias, interferindo o mínimo possível na descaracterização do produto, considerando ser uma atividade econômica e social reconhecida.

A atuação do extensionista pressupõe a dignidade e a autenticidade como reconhecimento universal, ponto de origem e entendimento do grupo quanto à legalização em relação às questões jurídicas para a produção de queijo minas artesanal a partir de leite cru. Portanto, este conhecimento jurídico resulta em conflitos quanto à autenticidade deste regulamento jurídico, não sendo suficiente para garantir a dignidade e a autenticidade deste grupo. Este falso reconhecimento, pelas outras pessoas, pode ocasionar, ao grupo, uma afronta determinando seu lugar na sociedade, sendo o reconhecimento uma necessidade essencial.

É imprescindível a implementação de ações por parte das instituições governamentais, que possibilitem a participação dos atores envolvidos na cadeia

produtiva do queijo artesanal na atualização das leis que regulamentam esse produto. Como patrimônio imaterial nacional, a legislação que o regulamenta não pode desconhecer as suas especificidades e nem submetê-las às normas que levem à sua descaracterização.

Este estudo poderá contribuir para compreender as práticas socioculturais e as suas relações entre os diversos grupos relacionados com a produção do queijo minas artesanal da microrregião do Serro e, também, com a busca pela continuidade na atividade e o reconhecimento destes produtores na produção artesanal. Poderá, ainda, subsidiar uma atuação profissional resguardada em seus significados ligados a uma tradição histórica, visando contribuir para que os produtores permaneçam com suas práticas do saber fazer do queijo minas artesanal, mantendo o caráter legítimo daquilo que é, de fato, realizado.

Do ponto de vista teórico, este estudo dialoga com trabalhos e reflexões acerca das relações entre saberes para melhor entender as controvérsias, conflitos entre práticas sociais e culturais e, particularmente, entre a razão cultural (ou simbólica) e a razão prática (ou utilitária), pela averiguação do conteúdo a ser pesquisado, caracterizado pelo levantamento dos temas geradores, em torno dos quais ocorrerá o diálogo entre o conhecimento científico e a tradição cultural. Com isso, poderá contribuir para que a pesquisa e a legislação fiquem mais próximas aos interesses dos produtores, subsidiando suas ações para evitar percepções como a de um produtor da microrregião do Serro: “A pesquisa, mais uma vez, no Brasil, ficou lá no canto da universidade e eles inventando lei por conta própria e, apesar de ser da instituição que fiscaliza, sou muito mais produtor.”

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, C.; MORAIS, L. 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.

APPARDURAI, A. **A vida social das coisas**: as mercadorias sob uma perspectiva cultural. Trad. de Agatha Bacelar. Niterói: Universidade Federal Fluminense, 2008.

BARBOSA, A. A. **Mediação familiar**: instrumento transdisciplinar em prol da transformação dos conflitos decorrentes das relações jurídicas controversas. 2003. Dissertação(Mestrado em Direito) – Faculdade de Direito, Universidade de São Paulo, São Paulo.

BARNES, J. A. Redes sociais e processo político.In: FELDMAN-BIANCO, Bela (org.). **Antropologia das sociedades contemporâneas**: métodos. São Paulo: Global Universitária, 1987, p. 159-193.

BECK, U.; GIDDENS, A.; LASH, S. **Modernização reflexiva**: trabalho e estética na ordem social moderna. São Paulo: Unesp, 1997.

BECK, U. **World risk society**: la sociedade del riesgo global. Trad. de Jesús Alborés Rey. Espanha: Siglo XXI Editores, 2002.

BOTELHO, M. I. V. **O eterno reencontro entre passado e o presente**: um estudo sobre as práticas culturais no Vale do Jequitinhonha. 325p. 1999. Tese (Doutorado em Sociologia) – Universidade de São Paulo.

BOURDIEU, P. **Razões práticas**: sobre a teoria da ação. Trad. de Mariza Côrrea. São Paulo: Papirus, 1996.

BOURDIEU, P. **A economia das trocas simbólicas**. São Paulo: Perspectiva, 2007.

BOSI, A. **Dialética da colonização**. São Paulo: Companhia das Letras, 1992.

BRASIL. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Parecer nº. 006/2006, de 30 de outubro de 2006**. Processo nº. 01450.012192/2006-65, referente ao Registro dos Queijos Artesanais de Minas, a ser inscrito no Livro dos Saberes, 2006, p. 1-16.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº. 57, de 15 de dezembro de 2011**. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 16 de dezembro de 2011. Seção 1, p. 23.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Portaria nº. 146, de 7 de março de 1996.** Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 11 de março de 1996. Seção 1, p. 3.977.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº. 30, de 7 de agosto de 2013.** Permite que os queijos artesanais tradicionalmente elaborados a partir de leite cru sejam maturados por um período inferior a 60 dias, quando estudos técnico-científicos comprovarem que a redução do período de maturação não compromete a qualidade e a inocuidade do produto. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, 8 de agosto de 2013. Seção 1, p. 19.

BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Portaria nº. 216, de 15 de setembro de 2004.** Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília, Diário Oficial da União, 16 de setembro de 2004.

BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº. 275, de 21 de outubro de 2002.** Regulamento técnico de procedimentos operacionais aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Brasília, Diário Oficial da União, 6 de novembro de 2002.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal (PNCEBT)** / Vera Cecília Ferreira de Figueiredo, José Ricardo Lôbo, Vitor Salvador Picão Gonçalves (orgs.). Brasília: MAPA/DAS/DAS, 2006.

CARVALHO, E. P. **Microbiologia de alimentos, saúde pública e legislação.** Lavras: UFLA/FAEPE, 2001.

CASTELLS, M. **O poder da identidade.** Tradução de Klauss Brandini Gerhardt. São Paulo: Paz e Terra, 1999. (A era da informação: economia, sociedade e cultura.)

CASTRO, M. L. V.; FONSECA, M. C. L. **Patrimônio imaterial no Brasil.** Brasília: UNESCO/Educarte, 2008.

COELHO, F. M. Conhecimentos para agricultura do futuro. XLV Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia rural. **Anais...**, 22 a 25 de julho de 2007, UEL Londrina.

CNI/SENAI/SEBRAE/EMBRAPA. **Manual de Boas Práticas Agropecuárias e Sistema.APPCC**. Brasília: EMBRAPA/SEDE, 2004. (Qualidade e Segurança dos Alimentos).

CRUZ, F. T. da.; SGARBI, J. Reflexões sobre a Instrução Normativa nº. 30, de 2013. **Sertão Bras.** [online]. Publicado em 5 de setembro de 2013.

DAMATTA, R. Apresentação. In: GENNEP, A. V. **O que faz o Brasil, Brasil?** 2ª ed. Trad. de Mariano Ferreira. Petrópolis: Vozes, 2011, p. 9-22.

DEMO, Pedro. **Ciência, ideologia e poder:** uma sátira às ciências sociais. São Paulo: Atlas, 1988.

DIAS, M. M. **Condicionantes da ação extensionista como processo de interação.** Versão preliminar de parte de um capítulo de livro que se encontra em processo de elaboração. Material didático da disciplina ERU-451 oferecida pelo Departamento de Economia da UFV.

DOMÍNGUEZ-LÓPEZ, Aurelio; VILLANUEVA, A.; CARLOS, M. J.; ANGÉLICA E. O. Alimentos artesanales y tradicionales: El queso Oaxaca como un caso de estudio del centro de México. **Estud. Soc.** México, v. 19, n. 38, jul./dic. 2011.

DOUGLAS, M. **Pureza e perigo.** Trad. de Mônica Siqueira Leite de Barros. 2ª ed. São Paulo: Perspectiva, 2012.

DOUGLAS, M.; WILDAVSKY, A. **Risco e cultura:** um ensaio sobre a seleção de riscos tecnológicos e ambientais. Trad. de Cristiana de Assis Serra. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

DUARTE, Rosália. Entrevistas em pesquisas qualitativas. **Educar**, Curitiba, n. 24, p. 213-225, 2004.

EMATER-MG. **Caracterização da Microrregião de Serro como produtora de Queijo Minas Artesanal.** Serro, 2002.

EPAMIG – Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais. **Os queijos na fazenda.** Rio de Janeiro: Globo, 1989.

FREIRE, Paulo. **Extensão ou comunicação.** São Paulo: Paz e Terra, 1997.

GOODMAN, D.; SORJ, B.; WILKINSON, J. **Da lavoura às biotecnologias**: agricultura e indústria no sistema internacional. Rio de Janeiro: Campus, 1990.

FAO. **Les produits laitiers ovins caprins em Méditerranée**: traditionnels et sains, 2002.

FAO/OMS. **Codex Alimentarius**. Higiene dos alimentos. Textos Básicos. Termo de cooperação nº. 37, Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Organização Pan Americana da Saúde/Organização Mundial da Saúde.

FERREIRA, E. G; FERREIRA, C. L. L. Implicações da madeira na identidade e segurança de queijos artesanais. **Rev. Inst. Latic. “Cândido Tostes”**, n. 381, v. 66, p. 13-20, jul./ago. 2011.

FONSECA, Maria Cecília Londres. **O patrimônio em processo**: trajetória da política federal de preservação no Brasil. 3ª ed. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2009.

FONSECA, Maria Teresa Lousa da. **A Extensão Rural no Brasil**: um projeto educativo para o capital. São Paulo: Loyola, 1985.

FONSECA, M. C. L. Referências culturais: base para novas políticas de patrimônio. **Manual de aplicação do Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC)**. Brasília: IPHAN, Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional/DID, 2000.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. **Modo artesanal de fazer queijo de Minas**: Serro, Serra da Canastra e Serra do Salitre (Alto Paranaíba). Brasília: 2014.

FOX, P. F. **Cheese**: chemistry, physics and microbiology: major cheese groups. London: Chapman & Hall, 1993, v. 2.

FUNDAÇÃO JOÃO PINHEIRO. Centro de Estudos de Políticas Públicas. Disponível em: <http://www.fjp.mg.gov.br/robin-hood/index.php/leirobinhood/manual> (Acesso em: 17/02/2015.)

FURTADO, M. M. Queijo do Serro: tradição na história do povo mineiro. **Rev. Inst. Lat. Cândido Tostes**, v. 35, p. 33-36, 1980.

FURTADO, M. M. **A arte e a ciência do queijo**. 2ª ed. São Paulo: Globo, 1991.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. Brasília: Thesaurus, 1995.

GALIZONI, F. M. **A Terra construída: família, trabalho, ambiente e migrações no Alto Jequitinhonha, Minas Gerais**. 72 f. 2000. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo.

GARCIA, JR, A. R. **O Sul: caminho do roçado – estratégias de reprodução camponesa e transformação social**. Brasília: Marco. Zero/Universidade de Brasília/CNPq, 1990.

GARINE, I. Alimentação, culturas e sociedades. **Correio da Unesco**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 4-7, jul. 1987. (O sal da Terra – Alimentação e Cultura).

GARINE, I. Los aspectos socioculturales de la nutrición. In: CONTRERAS, J. **Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres**. Barcelona: Universidade de Barcelona, 1995. (Estudi General. Ciències humanes i socials, 3)

GEERTZ, C. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

GIDDENS, A. **As consequências da modernidade**. São Paulo: Unesp, 1991.

GIDDENS, A. **The Constitution of Society: outline of the Theory of Structuration**. Cambridge: Polity Press, 1984.

GIDDENS, A. A vida em uma sociedade pós-tradicional. In: BECK, U., GIDDENS, A.; LASH, S. **Modernidade reflexiva: trabalho e estética na ordem social moderna**. São Paulo: Unesp, 1997.

GIDDENS, A. **Mundo em descontrol**. Trad. de Maria Luiza X. A. Borges. 6ª ed. Rio de Janeiro: Record, 2007.

Gil, Antonio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6ª ed. São Paulo: Atlas, 2008

GONÇALVES, J. R. S. A fome e o paladar: uma perspectiva antropológica. **Alimentação e cultura popular**. Rio de Janeiro: FUNARTE/CNFC, 2002. (Encontros e Estudos, n. 4).

HALBWACHS, M. **A memória coletiva**. São Paulo: Centauro, 2006.

HALL, S. **Da diáspora: identidades e mediações culturais**. Belo Horizonte: Editora UFMG; Brasília. Representação da Unesco no Brasil, 2003.

IEPHA. **40 anos na proteção do patrimônio cultural mineiro**. Disponível em: <http://www.iepha.mg.gov.br>. (Acesso em: 13/02/2015.)

IEPHA. **Deliberação Normativa do CONEP nº. 02/2012**. IEPHA/MG – Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais, 2012. Disponível em: <http://www.iepha.mg.gov.br>. (Acesso em: 13/02/2015.)

IEPHA. **Portaria nº. 47, de 28 de novembro de 2008**. Disponível em: <http://www.iepha.mg.gov.br>. (Acesso em: 13/02/2015.)

IEPHA. **IEPHA/MG INFORMA: ICMS Cultural tem nova deliberação aprovada**. 30 de agosto de 2011.

IEPHA. **IEPHA/MG: pontuação definitiva exercício 2014, ICMS Patrimônio Cultural**, 19 de julho de 2013.

IPHAN. **Modo artesanal de fazer queijo de Minas: Serro, Serra da Canastra e Serra do Salitre (Alto Paranaíba)**. Brasília: 2014.

JUNQUEIRA, L. P. A.; INOJOSA, R. M.; KOMATSU, Sueli. Descentralização e intersetorialidade na gestão pública municipal no Brasil: a experiência de Fortaleza. XI Concurso de Ensayos del CLAD “El Tránsito de la Cultura Burocrática al Modelo de la Gerencia Pública: Perspectivas, Posibilidades y Limitaciones”, **Anais...** Caracas, 1997. Disponível em: <http://unpan1.un.org/intradoc/groups/public/documents/clad/unpan003743.pdf> (Acesso em 16/02/2015.)

KOMOTOWSKI. E. D. **New dairy hygiene legislation**. International Journal of Dairy Technology. v.59, n. 2, p. 97-101, may. 2006.

KONGO, J. M. **São Jorge: o queijo e a ilha – 500 anos**. Ponta Delgada, Ilha de São Miguel, Açores: Universidade de Açores, 2010.

LAGRANGE, L. **La commercialisation des produits agricoles et alimentaires**. J. B. Bailliere/Lavoisier. Collection agriculture d'aujourd'hui. Paris, 1989.

LEÃO, Marília (org.). **O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional**. Brasília: ABRANDH, 2013.

LIFSCHITZ, J. A. Neocomunidades: reconstruções de territórios e saberes. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, 38, p. 67-85, jul./dez. 2006.

LINK, T.; LOPEZ, E. B.; CASABIANCA, F. La calificación de los alimentos como proceso de patrimonialización de los recursos naturales. In: MACÍAS, A.A.et al. (orgs.). **Agroindustriarural y territorio: los desafios de los Sistemas Agroalimentarios Localizados**. Toluca: Universidad Autonoma del Estado do Mexico, 2006, p. 103-125.

LORTAL, S. 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, n. 1, p. 1-8, 2009.

MACIEL, M. E. Uma cozinha brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, p. 25-39, jan./jun. 2004.

MARTINS, J. M. **Características físico químicas e microbiológicas durante a maturação do queijo minas artesanal da região do Serro**. 2006. Tese (Doutorado em em Ciência e Tecnologia de Alimentos) Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal de Viçosa.

MARTINS, J. S. **Os camponeses e a política no Brasil**. Petrópolis: Vozes, 1981.

MANZINI, E. J. A entrevista na pesquisa social. **Didática**, São Paulo, v. 26/27, p. 149-158, 1990/1991.

MANZINI, E. J. Considerações sobre a elaboração de roteiro para entrevista semi-estruturada. In: MARQUEZINE: M. C.; ALMEIDA, M. A.; OMOTE; S. (orgs.). Colóquios sobre pesquisa em Educação Especial, **Anais...** Londrina, Eduel, p. 11-25, 2003.

MAUSS, Marcel. **Ensaio sobre a dádiva: forma e razão da troca nas sociedades arcaicas**. Trad. de Paulo Neves. 1ª ed. São Paulo: Cosac &Naify, 2013.

MENESES, José Newton Coelho de. **Queijo Artesanal de Minas: patrimônio cultural**

do Brasil. Dossiê interpretativo. v. 1. Belo Horizonte: Ministério da Cultura, 2006.

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, 2002.

MINAS GERAIS. **Lei nº. 19.492, de 13 de janeiro de 2011.** Altera dispositivo da Lei nº. 14.185, de 31 de janeiro de 2002, que dispõe sobre processo de produção do Queijo Minas Artesanal e dá outras providências. Belo Horizonte, 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, 2012.

MINASSE, M. H. S. G. G.; MORAIS, L. P. de. Os lugares da tradição e da inovação na culinária regional. **Ateliê Geográfico**. Goiânia, v. 6, n. 3 (Ed. Especial), p. 148-162, out./2012.

MINAYO, M. C. de S. **Pesquisa social: teoria, método e criatividade.** 28ª ed. Petrópolis: Vozes, 2009.

MONTANARI, M. **Comida como cultura.** São Paulo: Senac, 2008.

MOURA, M. M. **Os herdeiros da terra.** São Paulo: Hucitec, 1978.

MOURA, M. M. **Camponeses.** São Paulo: Ática, 1986.

MOURA, M. M. **Os deserdados da terra.** Rio de Janeiro: Bertrand do Brasil, 1988.

NETTO, M. M. **A geografia do queijo minas artesanal.** Belo Horizonte: Edição do Autor, 2014.

NEVES, D. P. Mediação social e mediadores políticos. **Desenvolvimento social e mediadores políticos.** Porto Alegre: Editora da UFRGS/Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural, 2008.

OLIVEIRA, Pêrsio Santos. **Introdução à Sociologia.** São Paulo: Ática, 2004.

OPAS/OMS. Estratégias para fomentar a promoção da proteção de alimentos através da participação comunitária. In: Reunião Interamericana a nível ministerial sobre a saúde e

a agricultura, 12, 2001. **Anais...** São Paulo: Organização Pan-Americana de Saúde, Organização Mundial da Saúde, 2001.

PAIVA, R.; BARBALHO, A. **Os sentidos da tradição:** comunicação e culturas das minorias. São Paulo: Paulus, 2005.

PERAINO, M. **O dito e o feito:** ensaios de antropologia dos rituais. Rio de Janeiro: Relume Dumará/Núcleo de Antropologia da Política/UFRJ, 2002.

PESAVENTO, S. J. **História do Rio Grande do Sul.** Porto Alegre: Mercado Aberto, 2002.

PIAGET, J. **Seis estudos de Psicologia.** 24ª ed. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2003.

PINTO, M. S. **Diagnóstico socioeconômico, cultural e avaliação dos parâmetros físico-químico e microbiológicos do Queijo Minas Artesanal do Serro.** 134 f. 2004. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal de Viçosa.

PLOEG, V. D. **Camponeses e impérios alimentares:** lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2008.

PICCOLO, M. F. B. **Substâncias tóxicas em alimentos.** Lavras: UFLA FAEPE, 2004.

PIRES, M. C. S. **Memória e arte do queijo do Serro:** o saber sobre a mesa. Belo Horizonte. Editora UFMG, 2013.

POULAIN, J-P. **Sociologia da Alimentação:** os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Ed. UFSC, 2004.

PREZOTTO, L. Qualidade ampla: referência para a pequena agroindústria rural inserida numa proposta de desenvolvimento regional descentralizado. In: LIMA, D. M. de A.; WILKINSON, J. (orgs.). **Inovações nas tradições da agricultura familiar.** Brasília: CNPq/Paralelo 15, 2002, p. 285-300.

RADCLIFFE-BROWN, A. R. **Estrutura e função na sociedade primitiva.** Trad. de Nathanael C. Caixeiro. Petrópolis: Vozes, 1973.

RECCO, C. **O tropeirismo no Brasil: a atividade dos tropeiros no Brasil**. Disponível em: <http://www.historianet.com.br/conteudo/default.aspx?codigo=496>. (Acesso em: 02/02/2015.)

RIBEIRO, E. M. **Estradas da vida: terra, fazenda e trabalho no Jequitinhonha e Mucuri, Minas Gerais**. 1997 (Dissertação de Doutorado) – IFCH/UNICAMP.

RIBEIRO, E. M., GALIZONE, F. M., SILVESTRE, L. H.; CALIXTO, J. S., ASSIS, T.; PAYRES, E. B. Agricultura familiar e programas de desenvolvimento rural do Alto Jequitinhonha. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, Brasília, v. 45, n. 4, p. 1.075-1.102, out./dez. 2007.

RUAS, E. D; BRANDÃO, I. M. de M; CARVALHO, M. A. T; SOARES, M. H. P; MATIAS, R. F; GAVA, R. C; MESONES, W. G. de L. P. **Metodologia participativa de extensão rural para o desenvolvimento sustentável** - MEXPAR. Belo Horizonte: EMATER-MG, 2006.

RURAL. Globo Revista. **A produção artesanal, uma das principais referências culinárias de Minas Gerais, enfrenta o desafio de adaptar-se a novas exigências sanitárias sem perder a singularidade de suas receitas tradicionais**. Artesão do futuro. 2002.

SAHLINS, M. **Cultura e razão prática**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2003.

SALES, Lília Maia de Moraes. **Mediação de conflitos: família, escola e comunidade**. Florianópolis: Conceito Editorial, 2007.

SAINT-HILAIRE, A. de. **Viagem pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais**. Trad. de Vivaldi Moreira. Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 2000.

SARDAN, Jean-Pierre Oliver de. **Antropologie et développement: essai en socio-anthropologie du changement social**. Kathala: 1995.

SCHLUTER, R. G. **Gastronomia e turismo**. 2ª ed. São Paulo: Revista, 2006.

SEBRAE. Serviço Brasileiro de Apoio a Pequenas e Médias Empresas. **Diagnóstico dos produtores de queijo minas artesanal da região do Serro**. 2014

SILVA, A. B. **O zebu na Índia e no Brasil**. Rio de Janeiro: Borsoi, 1947.

SILVA, M. C.; BOAVENTURA, M. V.; FIORAVANTI, M. C. S. História do povoamento bovino no Brasil Central: dossiê pecuária. **Revista UFG**, ano XIII, n. 13, p. 34-41, dez. 2012.

SIMONSEN, R. C. **História econômica do Brasil** (1500-1820). Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2005.

SLOW FOOD BRASIL (site). Disponível em: [http:// www.slowfoodbrasil.com](http://www.slowfoodbrasil.com) (Acesso em: 02/02/2015).

SOUZA, W. O pertencimento ao comum mediático: a identidade em tempos de transição. **EGA-USP**, n. 34, v. 20, p. 31-52, 2010.

TEMPLE, D. **Controversequalité**. In: Séminaire Cauris sur la qualité agroalimentaire, 2003.

THOMPSON, J. B. **A mídia e a modernidade**: uma teoria social da mídia. Petrópolis: Vozes, 1998.

TRIVIÑOS, A. N. S. **Introdução à pesquisa em Ciências Sociais**: a pesquisa qualitativa em Educação. São Paulo: Atlas, 1987.

THIRY-CHERQUES, H. R. Pierre Bourdieu: a teoria na prática. **Rap**, Rio de Janeiro, v. 40, n. 1, p. 27-55, jan./fev. 2006.

UNESCO. Texto base: Convenção de 2003 para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, documento publicado em 2012, Paris, 2014. Disponível em: VALENTE, F. L. S. **Direito Humano à Alimentação**: desafios e conquistas. 1ª ed. São Paulo, Cortez Editora, 2002.

VELHO, G. Observando o familiar. In: Nunes, Edson de Oliveira (org.). **A aventura sociológica**: objetividade, paixão, improviso e método na pesquisa social. Rio de Janeiro: Zahar, 1978, p. 36-46.

VELHO, G. Biografia, trajetória e mediação. In: VELHO, G.; KUSCHNIR, K. (orgs.). **Mediação, cultura e política**. Rio de Janeiro: Aeroplano, 2001, p. 13-27.

VELHO, G.; KUSCHNIR, K. **Mediação e metamorfose**. Maná: estudos de Antropologia Social. Rio de Janeiro: Relume Dumará, 1996, p. 97-107.

VILLASANTE, T. **Redes e alternativas**: estratégias e estilos criativos na complexidade social. Petrópolis: Vozes, 2002.

ZEMELLA, M. **O abastecimento da capitania das Minas Gerais no século XVIII**. 2ª ed. São Paulo: Hucitec, 1990, p. 232-233.

WEBER, M. **Economia y sociedad**. México: Fondo de Cultura Económica, 1964, v. 1.

WOLF, E. **Sociedades camponesas**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1976.

WOORTMANN, Ellen F. **Herdeiros, parentes e compadres**: colonos do sul e sitiantes do Nordeste. São Paulo: HUCIT, 1995.

WOORTMANN, E. WOORTMANN, K. **O trabalho da terra**: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa. Brasília: Ed. UNB, 1997.

WOORTMANN, K. Com parente não se negueia. O campesinato como ordem moral. **Anuário Antropológico**, Rio de Janeiro, n. 87, p. 11-73, 1990.

WOORTMAN, K. Migração, família e campesinato. **Revista Brasileira de Estudos de População**, p. 35-51. jan./jun.1990.

YOUNG, B. J. **Pólo industrial como estratégia de desenvolvimento**: o caso de Mogi das Cruzes. 2004. Dissertação (Mestrado em Engenharia Agrícola) – Universidade Estadual de Campinas.

ANEXO – Questões orientadoras das entrevistas

1. Identificação do produtor de queijo

1.1. Nome:

1.2. Idade:

1.3. Local de nascimento:

Cidade:

Estado:

1.4. Escolaridade: quantos anos de escola?

1.5. Quais membros da família contribuem para a renda familiar?

1.6. Há quanto tempo produz queijo?

1.7. O que o motivou a entrar na produção e comercialização de queijo?

a) Dar continuidade à atividade desenvolvida pela família (avô, pai, irmão, outro)

b) Possibilidade de obtenção de renda

c) Outro motivo: Qual?

1.8. Quem da família começou a produzir queijo? (Quando? Em qual ano?)

2. Uso da terra (proprietário, meeiro, arrendatário, terra cedida; outros)

2.1. Área total do estabelecimento: ha.

2.2. O que o(a) senhor(a) produz? (Produto e área)

2.3. Há quanto tempo vem explorando esse terreno? Pedir para contar a história de relação com essa terra.

2.4. Ele foi comprado ou herdado?

Comprado (ha), herdado (ha)

Cedido (), Arrendado ()

2.5. Se a terra é arrendada, quando iniciou o arrendamento? Início: Término:

3. Associativismo – Cooperativismo

3.1. Participa de alguma associação de classe? (Ex.: Associação Comercial, cooperativa ou outras).

() Sim. Qual? () Não. Porquê?

3.2. Quais as vantagens e/ou desvantagens de participar ou não de uma associação destas?

3.3. Que produtos comercializa com a(s) cooperativas(s)?

3.4. Que benefícios adquire através da(s) associação(ões) ou cooperativa(s)?

3.5. Qual a sua opinião sobre a(s) associação(ões) ou cooperativas(s) às quais faz parte?

3.6. Tem utilizado crédito bancário para as atividades agropecuárias?

4. Força de trabalho ocupada e o tempo de ocupação

4.1. Distribuição da mão de obra

Pessoa

Parentesco

Sexo

Idade

Forma de pagamento

Quantos dias trabalha no mês?

4.2. Origem da mão de obra temporária (local/região; outros municípios; outros Estados).

4.3. Mão de obra de profissionais especializados, contratados pela propriedade num ano.

4.4. Os empregados recebem algum tipo de incentivo ou participação?

4.5. Os empregados recebem algum tipo de treinamento?

4.6. O senhor tem recebido assistência técnica na produção de queijo? Se sim, qual? E quando (ou com que frequência)?

5. Aspectos gerenciais e mercadológicos

5.1. Como o senhor planeja a produção do queijo?

5.2. Quantidade produzida:

5.3. Despesas:

5.4. Comercialização:

5.5. O senhor calcula o seu custo de produção?

5.6. Quais as dificuldades encontradas no cálculo do custo de produção do queijo?

5.7. Qual a sua opinião sobre as outras marcas de queijo que concorrem com a sua?

5.8. Como o senhor faz a divulgação do seu queijo?

6. Informações sobre a legislação do queijo minas artesanal

6.1. O que representou para você (e sua família) a legislação do Queijo Minas Artesanal?

6.2. Qual a sua opinião sobre essa legislação? Ela é coerente com a produção do Queijo Minas Artesanal? Sim, não? Por quê?

6.3. O que mudou nas condições de vida de sua família após a legalização da comercialização do Queijo Minas Artesanal?

6.4. O senhor tem dúvidas em relação à legislação que regulamentou a produção do Queijo Minas Artesanal? Se sim, quais?

6.5. Você pretende manter o cadastro da queijaria no órgão fiscalizador? Por quê?

6.6. Para você, como tem sido a ação dos extensionistas como apoio ao cadastro no IMA? (Qual a sua opinião?)

7. Processos industriais e comerciais do queijo

7.1. Característica do produtor

7.1.1. Seu queijo possui registro? Em que órgão(s)? Desde quando? (Data por órgão)

a) Quais as vantagens de ter o queijo registrado?

7.1.2. Se não possui registro, quais os motivos principais?

7.1.3. O senhor vê alguma vantagem em não registrar o seu queijo?

- 7.1.4. Qual a sua capacidade de produção por dia?
- 7.1.5. Qual foi a sua produção em 2013?
- 7.1.6. Quanto o senhor espera produzir em 2014?
- 7.1.7. Tipo de produção:
- 7.1.8. Utiliza algum outro instrumento que não está na legislação para fazer o queijo?
- 7.1.9. Utiliza o pingão?
- 7.1.10. Matura o queijo?
- 7.1.11. Embala o queijo para a venda ou para o queijeiro?
- 7.1.12. Que tipo de embalagem utiliza para o transporte?
- 7.1.13. Quando o queijo fica inchado, qual é o destino dele?
- 7.1.14. Você gosta de queijo curado/maturado?
- 7.1.15. Você costuma presentear as pessoas com queijo?
- 7.1.16. Qual o maior problema na produção do queijo?
- 7.1.17. Quanto ao sistema de armazenamento, como o senhor armazena o queijo produzido?
- 7.1.18. Destino da produção (consumo próprio ou comercialização).
- 7.1.19. Como o senhor comercializa o queijo? (atacado ou varejo)
- 7.1.20. Compradores:
- a) Comerciantes
 - b) Queijeiros
 - c) Bares/restaurants
 - d) Supermercados
 - e) Hotéis
 - f) Outros
- 7.1.21. Local da comercialização:
- a) Município
 - b) Na região
 - c) Outras regiões do Estado
 - e) Exterior
- 7.1.22. Qual a época de mais venda?
- a) Nas águas
 - b) Na entressafra
 - c) O ano todo
 - d) Outra
- 7.1.23. O senhor pretende investir para incrementar/melhorar a sua produção de queijo?
- 7.1.24. O que seria necessário?
- a) Gerencial
 - b) Financeiro

- c) Tecnologia agrícola
- d) Tecnologia industrial.

7.1.25. O senhor faz algum tipo de controle da qualidade do queijo?

Porquê?

7.1.26. Qual é a sua opinião sobre o mercado do queijo?

7.1.27. Quais os principais problemas enfrentados como produtor de queijo?

Questões orientadoras das entrevistas com as entidades

1. Qual é o papel da entidade nas atividades inerentes ao Queijo Minas Artesanal da microrregião do Serro?
2. Quais são os obstáculos que a entidade tem deparado para melhorar as ações pertinentes ao Queijo Minas Artesanal do Serro?
3. Quais são as controvérsias da legislação do Queijo Minas Artesanal para o(a) senhor(a)?