

O MINEIRO, O QUEIJO E OS CONFLITOS (NADA POÉTICOS) EM TORNO DOS ALIMENTOS TRADICIONAIS PRODUZIDOS ARTESANALMENTE NO BRASIL¹

Jaqueline Sgarbi Santos²
Fabiana Thomé da Cruz³
Renata Menasche⁴

RESUMO: O documentário “O Mineiro e o Queijo” - um documentário político e poético ambientado nas regiões da Serra da Canastra, Serro e Alto Paranaíba, no Estado de Minas Gerais, Brasil, mostra a vida e o trabalho de homens e mulheres que, nessas regiões, produzem queijos artesanais à base de leite cru. Essa prática se reproduz há séculos e está associada a modos de vida específicos, em que técnicas tradicionais de produção se fundem com o jeito de ser e de viver das pessoas do lugar. O artigo toma o filme como “campo” para discutir conflitos e contradições que envolvem a produção de queijos artesanais, atualmente ameaçada por aspectos normativos que regem a produção de alimentos no Brasil. Desse modo, à reprodução dos sistemas tradicionais apresentam-se, grosso modo, dois caminhos: ou se mantêm na informalidade ou se enquadram em legislações que, muitas vezes, levam à descaracterização das formas tradicionais de produção.

Palavras-chave: produtos tradicionais, queijos de leite cru, legislação sanitária, conhecimentos tradicionais.

THE MINAS PEOPLE, THE CHEESE AND THE (NOT POETIC) CONFLICTS AROUND ARTISANALLY PRODUCED TRADITIONAL FOODS IN BRAZIL

ABSTRACT: “Minas people and their cheese- a political and poetic documentary”, a movie set in the Canastra and Alto Paranaíba mountain ranges, in the state of Minas Gerais, Brazil, shows the life and work of men and women who produce artisanal raw milk cheeses. This practice has been reproduced for centuries and it is associated with specific ways of life, in which traditional production techniques are combined with the way of being and living of local people. This article takes the film as medium for discussing conflicts and contradictions regarding the production of artisanal cheeses, currently threatened by the regulatory aspects guiding food production in Brazil. In this context, traditional food systems are faced with two possibilities: remain as an informal production or comply with health regulations, which often lead to mischaracterization of the traditional forms of production.

Key-words: traditional produces, raw milk cheeses, health regulation, traditional knowledge.

JEL Classification: O33, O34, Q18.

¹Este artigo consiste em versão revisada e ampliada de trabalho apresentado no GT 02 - Ciência, inovação e transições sociotécnicas, no 5º Encontro da Rede de Estudos Rurais, Belém, Estado do Pará, 03 a 06 de junho de 2012. Registrado no CCTC, REA-34/2012.

²Engenheira Agrônoma, Mestre, Universidade Federal de Pelotas, Rio Grande do Sul, Brasil (e-mail: sgarbijacqueline@yahoo.com.br).

³Engenheira de Alimentos, Doutora, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Brasil (e-mail: fabianathomedacruz@gmail.com).

⁴Antropóloga, Doutora, Universidade Federal de Pelotas, Brasil (e-mail: renata.menasche@pq.cnpq.br).

1 - "O MINEIRO E O QUEIJO": um documentário político e poético

Em setembro de 2011, o diretor cinematográfico Helvécio Rattton lançou o filme "O Mineiro e o Queijo"⁵. Ambientado no Estado de Minas Gerais, nas regiões da Canastra, Serro e Alto Paranaíba, o filme mostra o universo que envolve a produção de queijos artesanais daquela região. O documentário aborda a origem da produção de queijos no estado, seus significados para as famílias envolvidas e a importância da preservação dos modos de vida associados ao produto que, como a maioria dos produtos tradicionais, encontra-se em situação de vulnerabilidade, conformada por regimes sociotécnicos dissociados das realidades em que se constituíram. A pretensão do artigo é dar um panorama do tema da valorização dos produtos artesanais, principalmente no que se refere aos impedimentos legais, sem, contudo, esgotar esse outro tema abordado ao longo do texto (O MINEIRO, 2011).

O filme inicia contando como a técnica de produção de queijo artesanal teria saído da Serra da Estrela, em Portugal⁶, e se enraizado em Minas Gerais, no século XVIII, trazida por portugueses que vieram à região em busca do ouro. Meneses (2006), em documento que sistematiza evidências que conferiram ao queijo minas reconhecimento como patrimônio cultural imaterial do Brasil pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), considera que a produção agropecuária do estado não está ligada à decadência da produção aurífera, como, em geral, é afirmado. Contrariando essa visão, o autor argumenta que, desde o início do processo de ocupação daquele território, as regiões mineiras tiveram uma produção rural diversificada. Para esse pesquisador, o queijo mineiro

⁵Para saber mais sobre o documentário, ver: <<http://www.omeiroequeijo.com.br/>>.

⁶Em seu início, o filme apresenta a Serra da Estrela, em Portugal, como região originária do queijo minas artesanal. Todavia, existe outra versão: conforme informações orais fornecidas por técnico da Emater de Minas Gerais e também expressas no decorrer do documentário, o queijo mineiro teria sua origem em outra região portuguesa, nos Açores.

é inerente a um processo de abastecimento alimentar que convive em uma economia diversa, onde agropecuária, mineração, artesanato e prestação de vários serviços são fontes de riqueza interdependentes (MENESES, 2006, p.20).

Atualmente, o queijo pode ser apontado como o produto mais significativo da agricultura familiar em Minas Gerais, com um volume de produção anual de aproximadamente 70 mil toneladas. A atividade é realizada diretamente nas fazendas e se caracteriza pela pequena escala. Estima-se que a produção de queijo minas artesanal envolva 30 mil famílias de agricultores, abrangendo mais de 100 mil pessoas⁷.

O presente artigo inspira-se em "O Mineiro e o Queijo" para discutir o tema dos produtos alimentares tradicionais e as contradições e conflitos que permeiam sua elaboração e circulação no Brasil. Por meio do universo empírico desvendado pelo documentário, pretende-se ilustrar e evidenciar a discussão a respeito das impossibilidades de reprodução de produtos tradicionais frente às intervenções do estado na regulamentação desses produtos.

O recurso de utilizar o documentário como "campo" encontra referência em trabalhos que tomam o filme como campo etnográfico⁸. Ainda que a abordagem proposta exija cuidados, na medida em que o contato com o empírico é mediado pelo cineasta, o caráter documental do filme, a pertinência com que aborda o tema e o fato de ter sido constituído, em boa medida, a partir da reprodução de depoimentos⁹ de produtores, técnicos e pesquisadores, possibilitam sua utilização para as reflexões aqui propostas.

Embora o fio condutor do artigo seja o filme ambientado em Minas Gerais, as presentes

⁷Informações obtidas em palestra proferida por representante de órgão governamental do Estado de Minas Gerais (SEAPA), durante o I Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil, realizado em novembro de 2011, em Fortaleza, Estado do Ceará.

⁸A título de exemplo, ver Lima (1996).

⁹Ao longo do artigo, quando da reprodução de trechos de depoimentos trazidos do documentário, empregamos os nomes verdadeiros dos entrevistados, uma vez que assim foi feito no filme.

reflexões apoiam-se também em estudos realizados nos Campos de Cima da Serra, no Estado do Rio Grande do Sul, região onde é produzido o tradicional queijo serrano. Assim como os queijos artesanais de Minas Gerais, o queijo serrano é elaborado à base de leite cru, a partir de receita transmitida por gerações, há mais de 200 anos. O saber-fazer associado às características naturais específicas de cada uma dessas regiões produtoras confere aos produtos características físicas e organolépticas únicas, que os diferenciam de outros queijos. Em ambos os casos, trata-se de produtos fortemente ligados à cultura, modos de vida, valores e construções identitárias de homens e mulheres vinculados a seus territórios de origem.

Analisar os universos do queijo minas artesanal e do queijo serrano aporta, ainda, elementos para a reflexão não apenas referente aos queijos, mas a respeito de outros produtos artesanais tradicionais, como farinhas, doces e vinhos. Seus processos de elaboração e consumo são, muitas vezes, mantidos por longos períodos de tempo, em alguns casos ocorrendo pouca ou nenhuma alteração nos modos de fazer. São produtos dotados de sabores diferenciados, assim como de significados e identidades únicos para quem os produz e para quem os consome. Entretanto, ainda que tenham seu valor reconhecido por esses, por estarem inseridos em um ambiente institucional guiado pelo arcabouço legal que rege a produção e comercialização de alimentos no Brasil, os produtos tradicionais são frequentemente tratados como ilegais por instituições normatizadoras da produção de alimentos, estando, assim, seus produtores sujeitos a constrangimentos na produção e comercialização.

É nesse contexto que, por meio do caso desses queijos artesanais, o presente trabalho busca elucidar a dissonância existente entre as legislações vigentes e as práticas utilizadas nos sistemas tradicionais. Procuramos argumentar que, bem mais do que produtos, não apenas os queijos como também vários outros alimentos tradicionais estão inseridos em complexos sistemas socioculturais:

não há sentido em analisá-los e valorizá-los fora de seus contextos de origem, ignorando seus significados e sua dinamicidade.

2 - TRADIÇÃO, NATUREZA E MODOS DE VIDA

Em sua abertura, o filme “O mineiro e o queijo” mostra um produtor tradicional indicando e identificando pelo nome cada uma das vacas que será ordenhada para a produção de queijo. Desse modo, desde o início do documentário, o cineasta marca a distinção entre produção artesanal e produção industrial - muito forte em Minas Gerais. Ao chamar os animais pelo nome, o produtor evidencia que a produção tradicional envolve valores que não são mobilizados pela grande indústria, como pessoalidade, cuidado com o produto e com o ambiente natural. Com essa prática, os animais são associados a “membros da família”, como sugerido no depoimento de um produtor:

Isso aí é a mesma coisa dos filhos, né? A gente tem que ter carinho. Eu trato bem delas [vacas] e elas tratam bem de mim (Lico, produtor de queijo).

Ao cuidar bem das vacas, Lico considera que elas também cuidarão dele, proporcionando leite, matéria-prima do queijo. É neste momento que começa a produção do queijo minas artesanal e são as práticas adotadas em sua produção, associadas às características naturais, que o diferem de outros queijos.

Da mesma forma que o ocorrido com a tradição secular da produção de queijo serrano, que, como argumenta Krone (2009, p. 07), foi transmitida de geração a geração, de modo que “o saber tradicional perpetuou-se ao longo dos tempos, sem sofrer grandes transformações”, os depoimentos de produtores de queijo minas artesanal evidenciam que essa é uma tradição familiar. De fato, vários produtores entrevistados no documentário afirmaram que aprenderam a fazer queijo desde criança e que seus avós e bisavós foram produtores.

Além dos aspectos relacionados à tradição familiar, os produtores entrevistados associam seus produtos às características climáticas específicas das regiões em que vivem, afirmando que, ainda que empregadas as mesmas técnicas de elaboração, não seria possível elaborar o queijo do Serro ou o da Canastra em regiões com características naturais distintas daquelas onde tradicionalmente são produzidos. Os trechos de depoimentos transcritos a seguir elucidam esse aspecto.

Meu pai foi fazendeiro em Curvelo e aqui. Levou vacas do Serro, levou queijeiro do Serro e não conseguiu fazer o queijo lá. [...] É uma bactéria, alguma coisa que tem aqui, que dá esse sabor (Raulzinho, produtor de queijo).

Você pode fazer o queijo aqui, embaixo da árvore ele fica bom. Se você fizer bem caprichadinho, ele fica bom. [...] Não sei se é o clima, uma bactéria que fica aqui (Luciano, produtor de queijo).

Os depoimentos também fazem referência ao que os franceses chamam de *terroir*, que para Dória (2010), diz respeito às condições físicas locais, aliadas a processos de trabalho singulares, resultando em produtos diferenciados. De modo sintético, é possível definir que a noção de *terroir* está relacionada com um território comumente pequeno no qual o microclima confere qualidades distintas aos produtos nele enraizados. O termo é empregado para se referir a produtos com história, enraizados em conhecimento compartilhado e em saber-fazer local, elementos próprios de uma área geográfica específica, onde fatores naturais e humanos contribuem para a produção de alimentos com características singulares (BARHAM, 2003; TECHOUEYRES, 2005).

Além disso, o queijo é também associado ao fortalecimento de laços de sociabilidade, não só entre vizinhos, mas também entre pessoas de outras regiões. Segundo depoimentos reproduzidos no filme, desde o início da produção de queijo, é comum presentear pessoas de outras localidades com queijo da região, prática que também contribui para construir a notoriedade do produto. Do mesmo modo, no estudo de Krone (2009) sobre o

queijo serrano, são mencionados casos em que o queijo não é destinado à comercialização, mas produzido para o consumo próprio, para presentear amigos e vizinhos ou ainda para prover filhos residentes no meio urbano. A associação do queijo com os modos de vida das famílias rurais fica evidente quando os produtores comentam a diferenciação entre a dinâmica das propriedades que comercializam leite *in natura* com as indústrias e aquelas em que o leite é, artesanalmente, transformado em queijo. Segundo alguns relatos, entregar o leite aos laticínios é, na maioria dos casos, economicamente vantajoso. Entretanto, o que está em jogo é mais do que o valor monetário aferido pelo trabalho. Afinal,

quem faz queijo, faz muito por amor (Jorge Simões, produtor de queijo).

Os produtores escutados no documentário explicitam alguns dos aspectos subjetivos associados à produção de queijo. Afirmam, por exemplo, que uma fazenda em que se produz queijo é uma fazenda com fartura e que nela o tempo é sempre preenchido: sempre há o que fazer, é uma fazenda em que há movimento. Ao mesmo tempo, a palavra honra é utilizada para identificar o sentimento que une produtores, produto e lugar.

O documentário também apresenta, sob a ótica dos produtores, as tecnologias empregadas na fabricação do produto nas três regiões destacadas por Ratton. Ainda que com pequenas diferenças regionais, atribuídas principalmente ao meio natural, existe uma unidade no modo de fazer o queijo minas artesanal. A diversidade é relacionada aos produtores, pois mesmo que, grosso modo, seja o mesmo o modo de fazer o queijo, a “mão” de cada um é que vai dar a diferença no produto final. De acordo com os produtores, mesmo comparando a produção realizada em propriedades muito próximas, que utilizam a mesma raça de gado, alimentado do mesmo modo, um queijo nunca será igual àquele feito pelo vizinho.

Aqui em casa todos os quatro fazem queijo [...], mas nenhum queijo é igual ao outro (Helena, produtora de queijo).

A diversidade é entendida como característica da artesanidade e, poderíamos dizer, como atributo de qualidade - tema também explorado no documentário. Na perspectiva discutida no filme, a questão da qualidade dos produtos incorpora argumentos subjetivos, comumente pouco presentes em abordagens referentes a produtos tradicionais, via de regra, restritas a parâmetros higiênico-sanitários. Em consonância com a discussão apresentada no filme, Menezes (2006) argumenta que a qualidade precisa ser vista sob um prisma mais amplo, que possibilite entender que o queijo, assim como outros produtos tradicionais, sustenta economias, identifica produtores com seus territórios e possibilita que homens e mulheres vivam e trabalhem em seus lugares de origem.

Os elementos apresentados ao longo do documentário indicam que mais do que um produto, a produção do queijo em Minas Gerais é fruto de um saber-fazer fortemente vinculado a modos de vida específicos de cada uma das regiões produtoras. Do mesmo modo que acontece nas regiões mineiras produtoras de queijo, também nos Campos de Cima da Serra a produção do queijo serrano está associada ao modo de vida dos produtores, que, muitas vezes, salientam distinções entre queijo serrano e outros queijos produzidos na região. As diferenças entre o queijo serrano e os demais queijos dizem respeito aos sistemas produtivos adotados em cada contexto, mas, mais do que isso, apontam para diferenças culturais e identitárias. Na medida em que produtores de queijo serrano afirmam-se em relação a um modo de vida específico, explicitam-se elementos diacríticos, conformadores de sua identidade. Nesse sentido, em relação a esta distinção entre produtores de queijo, Krone afirma que

as diferenças não se restringem apenas ao âmbito das dimensões técnicas, produtivas e econômicas relacionadas à produção de queijo. Tampouco diferem apenas a composição química do leite, as raças bovinas ou o manejo diferenciado dos animais, mas igualmente pessoas, valores, práticas, saberes e modos de vida (KRONE, 2009, p. 104).

Tanto no caso das regiões mineiras evidenciadas no documentário quanto nos Campos

de Cima da Serra, os modos de produção dos queijos vinculados a essas regiões estão fortemente associados aos modos de vida dos produtores, indicando que, de modo geral, características presenciadas nas regiões de produção referem-se, também, aos sistemas de manejo dos animais e da propriedade, que estão associados ao cuidado e ao respeito à natureza.

Os modos de vida, de trabalho, de cuidado com os animais e com a terra podem também ser tomados à luz das reflexões de Fonte (2008, 2010), que argumenta que em países ou regiões onde a modernização da agricultura não se realizou de forma intensa, as culturas agrícolas e alimentares e as relações locais jamais foram totalmente extintas, de modo que estratégias para a valorização desses produtos devem perpassar reconhecimento e legitimação de práticas e modos de produção já existentes. Cabe sugerir o caso das regiões produtoras de queijo minas e dos Campos de Cima da Serra, onde as práticas de manejo e trabalho seguem lógicas próprias que, ainda que influenciadas por técnicas e práticas convencionais, mantêm modos particulares de operar, que integram conhecimentos tradicionais e recursos disponíveis nas propriedades.

3 - QUALIDADE, MOBILIZAÇÃO INSTITUCIONAL E INTRODUÇÃO DE INOVAÇÕES EM SISTEMAS TRADICIONAIS

A qualidade dos alimentos tem sido uma temática amplamente discutida no que se refere ao setor agroalimentar de modo geral e, em particular, no que se refere a circuitos curtos de comercialização e consumo, discussão que fica evidenciada em trabalhos como os de Goodman (2004), Harvey, McMeekin e Warde (2004), Muchnik (2006) e de Sonnino e Marsden (2006), por exemplo. No que diz respeito particularmente à qualidade e à valorização de produtos artesanais, pode-se considerar que, em linhas gerais, atualmente prevalecem duas abordagens: uma anglo-saxônica, que

compreende os países do norte da União Europeia e Estados Unidos, e uma visão “mediterrânea”, representada principalmente por França, Itália, Espanha, Grécia e Portugal. A primeira relaciona qualidade fundamentalmente às características sanitárias e higiênicas dos produtos. A segunda considera qualidade sob um prisma mais amplo, relacionando-a a aspectos sensoriais, valores éticos, sociais e ambientais vinculados ao processo produtivo (ACAMPORA; FONTE, 2008).

No Brasil, o debate recente aponta para a pertinência da adoção da segunda abordagem, ou seja, aquela que considera que atributos territoriais e locais sejam reconhecidos como constitutivos dos produtos alimentares e, portanto, preservados. Todavia, na formação acadêmica dos profissionais que atuam e atuarão junto a esses produtos e seus produtores, assim como em instituições de regulação e pesquisa, ainda permanece enraizada a perspectiva sanitária, segundo a qual a qualidade dos produtos é aferida a partir de características higiênico-sanitárias dos locais de produção, matérias-primas e produtos finais. Mas, ao adotar parâmetros e critérios que conformam o arcabouço legal em que se inserem a produção e o processamento de alimentos, os quais foram elaborados para atender a realidade e a escala de produção de indústrias de grande porte, as estruturas e modos de fazer de produtos tradicionais – predominantemente produzidos em escala artesanal – necessitam ser alterados significativamente de modo a atender às regulamentações vigentes.

Diante desse contexto, o desafio que então se apresenta é a valorização desses produtos sem a necessidade de alterações de estrutura e processamento, que potencialmente implicam descaracterização do saber-fazer a eles associado.

No caso do queijo artesanal mineiro, este sempre foi produzido e comercializado na informalidade. No entanto, no ano de 2000, o Ministério Público proibiu que os queijos artesanais mineiros circulassem e fossem comercializados, a menos que seguissem normas de produção industrial que regulamentam a produção, circulação e

comercialização de produtos de origem animal no país. Segundo o Estado brasileiro, da forma como são elaborados, os queijos representariam ameaça à saúde pública. Contrariamente a essa linha de argumentação, o filme deixa clara a visão dos produtores, que explicitam, com humor, sua discordância em relação à visão que associa seu produto a uma ameaça à saúde do consumidor.

Eu acho que ninguém nunca passou mal de comer queijo. Acho que isso não faz mal a ninguém, não (José Mario, produtor de queijo).

O tanto de queijo que o povo come, se isso fizesse mal, nós teríamos uma epidemia de queijo! (Luciano, produtor de queijo).

Voltando ao contexto em que a produção e a comercialização dos queijos mineiros artesanais foram proibidas, “O Mineiro e o Queijo” mostra que, a partir da ação coerciva do Estado brasileiro, instaurou-se uma rede institucional que passou a atuar sobre o sistema de produção. Criou-se, assim, em 2002, a Lei Estadual n. 14.185 que dispõe sobre o processo de produção de queijo minas artesanal (MINAS GERAIS, 2002). Neste período, em Minas Gerais, a universidade passou a dedicar-se ao estudo do sistema de produção do queijo e, ao mesmo tempo, o serviço de extensão rural iniciou programa para fornecer orientações técnicas para aprimoramento do processo de produção.

Depoimentos de entrevistados associados a instituições de apoio deixam claro o intuito de técnicos no sentido de intervir no processo e aprimorar o sistema tradicional de produção de queijo. Contudo, fica também explícita a desconfiança e dificuldade de produtores em aderir às propostas de inovação introduzidas pelo programa queijo minas artesanal¹⁰.

A resistência dos produtores pode ser explicada pelo fato de que, embora o modo de fazer seja supostamente preservado, são estabelecidos critérios que apontam para alterações na estrutura

¹⁰O Programa Queijo Minas Artesanal foi criado em 2000 pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais, buscando melhorar a qualidade dos queijos artesanais e tentando mediar toda a polêmica que se criou a partir da ação do estado brasileiro em relação à produção de queijos.

física das queijarias, no modo de acompanhar o rebanho e nas práticas de higiene. Ademais, especialmente no que se refere à estrutura física, passa a ser necessário fazer investimentos para que os critérios estabelecidos sejam contemplados. Esses investimentos, ainda que referentes à estrutura dimensionada para processamento em pequena escala, representam, para a maioria dos produtores, gastos elevados.

Nesse quadro, cabe lembrar que Minas Gerais possui em torno de 30 mil famílias que, em maior ou menor escala, produzem queijo. Desse total, apenas 230 produtores¹¹ atingiram as exigências para cadastrar-se e, assim, ter sua produção legalizada, ainda que de forma circunscrita aos limites do estado mineiro. Considerando que o universo de 30 mil produtores é composto também por aqueles que produzem em uma escala mínima e que, possivelmente, não teriam interesse ou condições financeiras para regularizar a produção, ao constatar que o número de produtores cadastrados representa menos de um por cento do total, fica nítida a lacuna existente entre os interesses e possibilidades dos produtores de queijo e a solução que hoje o Estado lhes oferece.

Diante dessa situação, a questão que se coloca é: uma política dessa natureza, que proporciona que apenas um pequeno grupo possa acessá-la, não poderia criar espaços privilegiados para uma minoria técnica e economicamente mais apta? E o restante, que representa a quase totalidade de produtores de queijos artesanais, estaria condenado à informalidade? Num primeiro momento, a não adesão de um produtor à proposta pode ser justificada por questões econômicas; todavia, nessa rejeição podem estar contidas outras motivações. A opção pelo fazer tradicional, por exemplo, pode ser visto como resistência às intervenções externas e reivindicação do direito de viver e trabalhar como sempre fizeram. Ações que tenham

como perspectiva primar pela preservação de um saber, de um modo de vida, precisam dar voz aos grupos que argumentam em favor da manutenção de práticas originais e questionam exigências impostas verticalmente, pois, em geral, são esses os produtores que assumem, em certa medida, o papel de guardiões de práticas, saberes e modos de vida.

No sentido de aprofundar essas reflexões, toma-se aqui a noção de reprodução social, há muito consagrada nas ciências sociais, definida não apenas pela satisfação das necessidades econômicas, mas também pelas demandas culturais e sociais. Dessa abordagem, resulta um olhar que não reduz o agricultor a mero *homo economicus*, movido estritamente pela sobrevivência e pela produção, mas que o vê como ser social sujeito a desejos e orientado por valores que não são reduzidos à lógica econômica. Com base nessa perspectiva, pode-se dizer que a adoção ou não de tecnologias está associada à própria reprodução social da família camponesa. Sob essa ótica, as inovações serão incorporadas desde que isso seja importante para a família e que contribuam para sua reprodução, caso contrário não serão adotadas, por não fazer sentido para o grupo familiar. De acordo com essa linha argumentativa, é possível afirmar que as discussões recentes sobre valorização de produtos locais, acesso a novos mercados e adequação de legislações não atingem ou não fazem sentido a todos os produtores, uma vez que grande parte deles vive à margem de todos esses processos: seguem fazendo queijo e vivendo, como antes faziam. Para ilustrar essa situação, cabe recorrer a um exemplo mostrado no documentário, que traz a história de Zé Pão e sua família, que nasceram e vivem nas encostas da Serra da Canastra, lá criaram seus quatro filhos, sendo que os mais velhos também produzem queijo. O modo como vive essa família evidencia não o que muitas vezes tem sido interpretado como aversão às inovações, mas sim a inutilidade delas no contexto em que realizam seu modo de vida.

Em relação ao contexto dos Campos de

¹¹Dados da lista de produtores cadastrados, divulgada pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), referentes ao período compreendido entre 2002 a 2012. Para mais informações, ver: www.ima.mg.gov.br.

Cima da Serra, observando práticas e conhecimentos tradicionais de produtores de queijo serrano, Cruz (2012) apresenta evidências de que, no caso desse produto, o modo de fazer, os utensílios empregados e até mesmo as possíveis mudanças na estrutura em que o queijo é processado são cuidadosamente analisadas pelos produtores. Desse modo, substituições e adaptações são realizadas após criteriosa avaliação, que pesa os benefícios que podem advir, mas também as alterações indesejadas nos queijos que podem delas resultar.

4 - CONFLITOS ENTRE TRADIÇÃO E LEGISLAÇÃO

Além das discussões pontuadas anteriormente, o documentário “O Mineiro e o Queijo” apresenta outras questões referentes à produção artesanal de queijos em Minas Gerais que dialogam com estudos sobre valorização de produtos tradicionais. No entanto, apesar da amplitude de temas apresentados pelo documentário, privilegiou-se neste artigo, olhar mais atentamente para aspectos relacionados à legislação sanitária, uma vez que ela tem-se constituído em restrição severa à preservação de alimentos artesanais, conflituando diretamente com práticas adotadas tradicionalmente pelos produtores. Para compreender esse processo, vale entender as mudanças ocorridas ao longo do tempo, que caracterizam o que se constituiu hoje como queijo minas artesanal.

As narrativas apresentadas no documentário informam que, antigamente, o queijo era comercializado uma vez por mês, em peças grandes, bem maturadas¹², uma vez que, caso fossem

transportadas¹³ novas - e, conseqüentemente, macias -, amassariam e perderiam a forma. Com o passar dos anos e com o advento das facilidades de transporte e acondicionamento do produto, os consumidores passaram a consumir também o queijo fresco. No entanto, para os produtores, o processo de cura ou maturação tem relação direta com a qualidade do produto. Segundo alguns relatos, a cura é a garantia de que o produto está bom, uma vez que, segundo entendem, no processo ou o queijo matura ou apodrece. Se maturar, é porque está em boas condições para ser consumido.

Atualmente, em função de mudanças ocorridas no mercado consumidor, o queijo é comercializado duas ou três vezes por semana, de modo que não há tempo hábil para que a maturação se realize. Observa-se aí uma discrepância entre o que seria a preferência majoritária dos consumidores - evidenciada pela maior demanda por queijos frescos - e a preferência dos produtores, para quem o queijo fresco não passaria de uma massa com soro, que apenas poderia ser considerada queijo após o processo de maturação do produto.

Para os produtores de queijo minas artesanal, protagonistas do documentário, o tempo de maturação pode variar de 7 a 30 dias, dependendo do gosto do consumidor e das condições climáticas do período, sendo considerado ideal o queijo cuja casca é bem delimitada e amarelada.

No estudo de Cruz e Menasche (2011), referente ao queijo serrano dos Campos de Cima da Serra, Estado do Rio Grande do Sul, observou-se que produtores e consumidores da região mencionada consideram que o queijo está pronto para o consumo quando se encontra “amarelinho”, o que ocorre aproximadamente após 15 ou 20 dias de maturação.

As preferências de consumidores e produtores mineiros - do mesmo modo que, como visto, as dos gaúchos dos Campos de Cima da Serra -

¹²No contexto de produção do queijo minas artesanal, o processo de maturação (ou de cura) pode ser definido como fase com duração específica para cada microrregião, que objetiva o desenvolvimento do sabor, a desidratação e a estabilização do produto, de modo a atingir a consistência e as características organolépticas desejadas (MENESES, 2006).

¹³O transporte dos queijos era, em longas distâncias, realizado no lombo de burros, sendo o produto acondicionado em caixotes de madeira.

encontram-se em conflito direto com a legislação, que normatiza a produção de queijos elaborados à base de leite cru no Brasil. A legislação federal¹⁴ exige que queijos feitos a partir de leite cru sejam maturados por no mínimo 60 dias, enquanto em Minas Gerais, pesquisas fundamentadas especialmente em características climáticas, modo de produção e umidade do produto, têm contribuído para alimentar debate que defende o período de 21 dias de maturação como prazo a ser cumprido antes da comercialização do produto. Dessa forma, o produto feito em Minas Gerais, ainda que adequado às normas estaduais, é proibido de circular fora do estado.

O documentário deixa clara a dissonância entre as duas legislações - federal e estadual -, como se pode observar nos trechos de depoimentos transcritos na sequência.

A lei federal apresentou o número 60. Sessenta dias de maturação e até hoje não nos apresentou uma base científica que fale por que 60 dias. O Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) adotou 21 dias porque ele tem um trabalho com base científica desenvolvido pela Universidade Federal de Viçosa, que dá pra nós a informação de que 21 dias é suficiente para maturação do queijo (Marcos Vale, técnico do Instituto Mineiro de Agropecuária).

O que aconteceu no Brasil? Não houve pesquisa, foi feita uma adoção de legislação de outros países, onde aquela legislação dava certo. O Brasil é um país tropical, ele tem que ter outro tipo de legislação [...], nós não precisamos de 60 dias para maturar queijo, não (Célia Lúcia Ferreira, pesqui-

sadora da Universidade Federal de Viçosa).

A visão da pesquisadora mineira está em consonância com a discussão apresentada por Cruz e Menasche (2011), em artigo em que a legitimidade da “regra dos 60 dias” é questionada. Ali as autoras apontam que se trata da adoção de uma regra difundida pelos Estados Unidos e adotada por diversos outros países, incluindo o Brasil, sem questionamentos. No caso brasileiro, essa regra não está embasada em estudos e pesquisas que a legitimem para atender as condições de cada região produtora de queijo. Como consequência, a adoção e reprodução desses critérios, alheios às realidades locais, tornam-se uma ameaça para os produtos tradicionais, visto que, na tentativa de formalizá-los, muitas vezes criam-se mais e mais empecilhos à sua preservação.

No Rio Grande do Sul, o queijo serrano foi produzido livremente por mais de dois séculos. Contudo, num dado momento, essa situação aparentemente favorável, passou a representar uma ameaça para os produtores que, atualmente, podem ter seus queijos apreendidos durante a comercialização. Nesse sentido, é interessante levar em consideração que, no Brasil, até certo período, não havia legislação que regulamentasse a produção e comercialização de produtos alimentares. Assim, podia-se, por exemplo, consumir leite em garrafas retornáveis, entregues em casa pelo leiteiro. Era possível produzir e comercializar queijos feitos de diferentes formas, sem que houvesse aí qualquer ilegalidade. No entanto, a partir dos anos 1950, com a implantação de legislação pertinente à produção de alimentos em escala industrial¹⁵, os produtores de queijos, assim como outros produtores de alimentos tradicionais, especialmente aqueles de origem animal, passaram a ser enquadrados na situação de infratores: assim se deu com os produtores de queijos artesanais no Brasil, aí incluídos o queijo serrano, queijo minas, queijo de coalho e tantos outros.

¹⁴Esse critério está presente na Portaria n. 146, de 7 de março de 1996 (BRASIL, 1996), publicada pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA). Recentemente, em 16 de dezembro de 2011, o MAPA publicou a Instrução Normativa Nº 57, que prevê a comercialização de queijos artesanais com menos de 60 dias de maturação. Feita em gabinete, sem discussão consistente com a sociedade civil, a normativa condiciona a permissão a procedimentos a serem adotados no futuro, sem explicitar, em qualquer momento, como esses procedimentos se realizarão. Dada sua inoperância, a impressão é que se trata apenas de um documento que visa possibilitar ao MAPA um trato aparente do assunto. Para saber mais sobre essa Instrução Normativa, ver: <http://www.in.gov.br/imprensa/16/12/2011>.

¹⁵Referimo-nos à Lei n. 1.283, editada em dezembro de 1950 (BRASIL, 1950) e aprovada pelo Decreto n. 30.691, de 1952 (BRASIL, 1952), que estabeleceu diretrizes sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Para contornar essa situação, nas últimas décadas, várias iniciativas têm sido pensadas para formalizar a produção e processamento familiar de alimentos. Esse é o caso da Lei 14.185, de 2002, que se propõe a legalizar a produção do queijo minas artesanal em Minas Gerais, já discutida anteriormente neste artigo. Na região dos Campos de Cima da Serra, uma tentativa de formalização da produção de queijo serrano se deu por meio da aprovação da Portaria n. 214, de dezembro de 2010, que dispõe sobre o processo de produção do queijo serrano. Especialmente no que diz respeito ao período de maturação, o item 2.1.4.10 desta Portaria define o processo de maturação como

etapa com duração mínima de 60 dias, em temperatura superior a 5° C, com o objetivo de garantir a inocuidade ao produto, o desenvolvimento do sabor, a desidratação e a estabilização do produto para atingir a consistência desejada (RIO GRANDE DO SUL, 2010).

Observa-se, nesse caso, a reprodução do mesmo critério definido em âmbito nacional, embora já exista conhecimento suficiente para saber que nos Campos de Cima da Serra do Rio Grande do Sul, do mesmo modo que em Minas Gerais, não é prática usual comercializar ou consumir queijos com dois meses de maturação. Assim, tem-se uma tentativa de “enquadrar” os produtores em uma regra ou em leis pré-existentes; enquanto isso, se o objetivo é a valorização desses alimentos, o movimento deveria ser o contrário - ou seja, a partir da realidade da produção, propor meios para a formalização. Essa discussão é evidenciada no documentário “O Mineiro e o Queijo”, e sintetizada na fala de um produtor da Serra da Canastra:

A legislação tem que se adequar a este produto (o queijo) e não esse produto se adequar à legislação feita em gabinete (Joãozinho, produtor de queijo).

Em meio a esses argumentos, balizados, por um lado, por critérios normativos e, por outro, por práticas, experiências e hábitos de consumo locais, a questão subjacente diz respeito à construção do conhecimento e ao modo como ele é reco-

nhecido e valorizado. De maneira geral, a sociedade, alicerçada na legitimação do conhecimento científico, culto e acadêmico, atribui a esse tipo de conhecimento legitimidade para definir o rumo de procedimentos a serem adotados. Em paralelo a esse processo e o fortalecendo, dá-se a deslegitimação do conhecimento tradicional e local, ainda que esse também seja originário de experimentação, observação, avaliação e possua um ordenamento lógico decorrente de constante utilização de práticas compartilhadas. Se observarmos o caso dos dois queijos artesanais que analisamos ao longo deste artigo, parece pouco provável que alguma pesquisa científica possa ser realizada pelo período de dois séculos em que esses queijos vêm sendo produzidos. Todavia, os experimentos e práticas atreladas ao conhecimento tradicional, acumulados na elaboração desses queijos possuem este tempo de existência. Ainda assim, para legitimá-lo, colocam-se como necessários inúmeros estudos “científicos” que atestem que esse produto pode ser consumido sem que represente riscos aos consumidores.

Essa situação, conforme já discutimos, é intensificada em iniciativas como a do Estado brasileiro, que adotou um modelo de legislação fortemente embasado no contexto norte-americano¹⁶, no qual o parâmetro sanitário sobrepõe-se a outros parâmetros de qualidade, situação que se repete para os diversos produtos tradicionais presentes no Brasil. A adoção de arcabouço legal descontextualizado submete produtos e produtores à informalidade. Diante dessa situação, a necessidade de uma revisão legal baseada na identificação das diferenças regionais é percebida não só pelos produtores, mas também por alguns técnicos que atuam diretamente com a realidade vivenciada pelos produtores.

Nós precisamos avançar mais lá em Brasília, é lá que está o Ministério, lá que estão nossos legisladores! (Joãozinho, produtor de queijo).

O pessoal lá em cima [em Brasília] precisa saber

¹⁶Para saber mais, ver Cruz e Menasche (2011).

o que está acontecendo aqui embaixo [no Estado] (Clério Alves, técnico do MAPA de Minas Gerais).

O resultado de todo esse processo controverso é que, só no Estado de Minas Gerais, toneladas e toneladas de produtos são comercializadas ilegalmente pelo Brasil afora. Segundo depoimento apresentado no documentário,

este é um caso típico de burocracia, falta de sensibilidade política, técnica e científica. Hoje em dia esses argumentos nos quais o governo se baseia, nos quais os *lobbies* dos grandes laticínios se baseiam, não se sustentam mais (Carlos Alberto Dória, consultor da ONG Sertãoobrás).

A indústria de lácteos, que formalmente abastece o Brasil, está pautada na homogeneização dos processos via pasteurização. O resultado é um queijo padronizado, de características que se repetem independentemente da região em que é produzido. Por outro lado, o queijo artesanal está pautado na diversidade e pessoalidade. Mas, apesar da artesanidade, que caracteriza a produção de queijos tradicionais, tornando-a mais trabalhosa, os queijos pasteurizados alcançam preços elevados em relação aos queijos artesanais. Uma das razões do queijo artesanal ter menor preço é o fato de não poder ser comercializado fora de Minas Gerais - situação também ilustrada no documentário -, o que resulta em uma elevada oferta do produto no estado. Esse quadro de fragilidade pode levar a rupturas nos sistemas tradicionais de produção e na perda de práticas artesanais, como ilustra o depoimento de um produtor mineiro, entrevistado no documentário.

Eram poucos produtores aqui que vendiam leite para indústria. Era só queijo. Há alguns anos atrás não se via caminhão leiteiro por aqui. Não era fácil ver isso não. Agora, hoje em dia a empresa está aí. Até nós, que estamos cadastrados, estamos com água na boca de largar de fazer queijo para por um "tanquinho" para vender leite (João Bosco, produtor de queijo).

Para evidenciar essa questão, o filme mostra o caso de um produtor que foi um dos primeiros a realizar as melhorias para formalizar a pro-

dução e, assim, poder comercializar legalmente seus queijos no Estado de Minas Gerais. Após as adequações, entretanto, o preço alcançado não foi compatível com a elevação de custos com que o produtor teve de arcar e, em consequência, ele deixou de produzir queijo, abandonando as instalações.

Como procuramos argumentar anteriormente, para um produtor de queijo tradicional, abandonar a produção de queijo tem implicações bem mais amplas do que as associadas apenas à esfera econômica. Essa mudança está associada também ao esvaziamento de um modo de vida, da cultura dos homens e mulheres das serras de Minas.

5 - CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os desafios à valorização dos produtos locais, tradicionais e artesanais são muitos e envolvem uma rede tecida por diferentes atores e suas competências: produtores, técnicos, pesquisadores, instituições de fomento e fiscalização e consumidores. Unir os nós, fortalecendo os arcos dessa rede é talvez o maior desafio e a condição essencial para que esse processo atinja seu objetivo: impedir que os produtos tradicionais e os modos de vida a eles associados desapareçam.

A qualidade dos produtos, que sempre aparece como questão central nos diferentes discursos sobre produtos artesanais, parece ter significados diferentes para os distintos atores envolvidos nos sistemas tradicionais de produção. Assim, mais do que adequar legislações ou adequar produtos às legislações, é preciso construir critérios adequados à escala e realidade de produção desses produtos e das famílias rurais que os elaboram. Esta proposta inclui a construção de pactos com os produtores, em que os aspectos sanitários possam dialogar com o saber-fazer e com os conhecimentos tradicionais, modos de vida e, conseqüentemente, com o entendimento que os produtores têm sobre suas práticas.

As diferenças regionais, conformadas pelo ambiente natural e pela cultura daqueles que constroem um território, precisam ser levadas em conta na elaboração de instrumentos regulatórios que possam, efetivamente, contribuir para a manutenção de sistemas tradicionais de produção de alimentos. Caso contrário, tratar-se-ia apenas da constituição de mais uma lei, decreto ou portaria que, além de vir de encontro aos interesses de produtores e consumidores, sempre que possível deixaria de ser cumprida, desperdiçando esforços, recursos e mantendo os conflitos em curso há várias décadas.

LITERATURA CITADA

- ACAMPORA, T.; FONTE, M. Productos típicos, estrategias de desarrollo rural y conocimiento local. **Revista Opera**, Bogotá, n. 7, p.191-212, mayo 2008.
- BARHAM, E. Translating terroir: the global challenge of French AOC labeling. **Journal of Rural Studies**, Amsterdam, Issue 19, pp. 127-138, 2003.
- BRASIL. Decreto n. 30.691, de 29 de março de 1952. Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. **Diário Oficial da União**, 7 jul. 1952. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1950-1969/D30691.htm>. Acesso em: 27 jul. 2011.
- _____. Lei n. 1.283, de 18 dezembro de 1950. Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. **Diário Oficial da União**, 19 dez. 1950. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L1283.htm>. Acesso em: 27 jul. 2011.
- _____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa n. 57, de 15 de dezembro de 2011. **Diário Oficial da União**, 16 dez. 2011. Disponível em: <<http://www.in.gov.br/imprensa/visualiza/index.jsp?jornal=1&pagina=23&data=16/12/2011>>. Acesso em: 06 fev. 2012.
- _____. _____. Portaria n. 146, de 07 de março de 1996. Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos. **Diário Oficial da União**, 11 mar. 1996. Disponível em: <<http://www.in.gov.br/imprensa/visualiza/index.jsp?jornal=1&pagina=22&data=11/03/1996>>. Acesso em: 11 jan. 2012.
- CRUZ, F. T. da. **Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do Queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra - RS**. 2012. 292 p. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) - Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2012.
- _____.; MENASCHE, R. Se o leite é cozido, o queijo não é serrano: tradição, conhecimento e discurso instituído no controverso debate em torno de queijos feitos de leite cru. In: COLÓQUIO AGRICULTURA FAMILIAR E DESENVOLVIMENTO RURAL, 3., 2011, Porto Alegre. **Anais...** Porto Alegre: GEPAD, 2011. p. 1-20.
- DÓRIA, C. A. A resistência do terroir. **Revista trópico**, São Paulo, 12 set. 2010. Disponível em: <<http://www.sertaobras.org.br/queijo/pesquisa-sobre-o-queijo/resistencia-terroir>>. Acesso em: 03 jan. 2012.
- FONTE, M. Food relocalisation and knowledge: dynamics for sustainability in rural areas. In: FONTE, M.; PAPA-DOPOULOS, A. G. **Naming food after places: food relocalisation and knowledge dynamics in rural development**. Farnham: Ashgate, 2010. p.1-35.
- _____. Knowledge, food and place: a way of producing, a way of knowing. **Sociologia Ruralis**, Devon, Vol. 48, Issue 3, pp. 200-222, 2008.
- GOODMAN, D. Rural Europe redux? Reflections on alternative agro-food networks and paradigm change. **Sociologia Ruralis**, Devon, Vol. 44, Issue 1, pp. 3-16, 2004.
- HARVEY, M.; MCMEEKIN, A.; WARDE, A. (Eds.). **Qualities of food**. New York: Palgrave, 2004. 224 p.
- KRONE, E. E. **Identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra (RS): práticas, saberes e modos de vida de pecuaristas familiares produtores do Queijo Serrano**. 2009. 146 p. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) - Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2009.
- LIMA, N. C. de. A Festa de Babette: consagração do corpo e embriaguez da alma. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 2, n. 4, p. 71-83, jan./jun. 1996.
- MENESES, J. N. C. de. **Queijo artesanal de Minas: patrimônio cultural do Brasil**. Belo Horizonte: Ministério da Cultura, 2006. 139 p. (Dossiê interpretativo, v.1).
- MINAS GERAIS. Lei 14.185, de 31 de janeiro de 2002. Dispõe sobre o processo de produção do queijo Minas Artesanal e dá outras providências. **Diário Oficial do Estado de Minas Gerais**, 7 fev. 2002. Disponível em: <http://imanet.ima.mg.gov.br/nova/gce/outros_documentos/14185.pdf>. Acesso em: jan. 2012.
- MUCHNIK, J. Identidad territorial y calidad de los alimentos: os procesos de calificación y competencias de los consumidores. **Agroalimentaria**, Mérida, v. 11, n. 22, p. 89-98, 2006.

O MINEIRO e o queijo. Direção e roteiro: Helvécio Ratton. Produção: Simone Magalhães Matos. Fotografia: Gilberto Otero. Montagem: Chico de Paula. Música: Tavinho Moura. Belo Horizonte: Quimera, 2011. 1 DVD (72 min.), HD.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio. Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal. Portaria n. 214 de 14 de dezembro de 2010. Dispõe sobre o processo de produção do Queijo Serrano. **Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul**, dez. 2010. Disponível em: <<http://www.legisweb.com.br/legislacao/?legislacao>>.

Acesso em 16 nov. 2011.

SONNINO, R.; MARSDEN, T. Beyond the divide: rethinking relationships between alternative and conventional food networks in Europe. **Journal of Economic Geography**, Oxford, Vol. 6, Issue 2, pp. 181-199, 2006.

TECHOUÉYRES, I. Local food between nature and culture: from neighbour farm to terroir. Interview of Laurence Bérard, **Anthropology of Food** [Online], 4 may 2005. Disponível em: <<http://aof.revues.org/document109.html>>. Acesso em: 30 set. 2008.

Recebido em 05/11/2012. Liberado para publicação em 14/01/2013.