GT (02) – (Ciência, inovação e transição sócio-técnicas)

O mineiro, o queijo e os conflitos (nada poéticos) em torno dos alimentos tradicionais produzidos artesanalmente no Brasil

Jaqueline Sgarbi Santos[1]
Fabiana Thomé da Cruz[2]
Renata Menasche[3]

1 Doutoranda em Sistemas de Produção Agrícola Familiar pela Universidade Federal de Pelotas (PPGSPAF/UFPel). E-mail: sgarbijaqueline@yahoo.com.br
2 Doutoranda em Desenvolvimento Rural pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PGDR/UFRGS). E-mail: fabianathomedacruz@gmail.com
3 Professora do Instituto de Ciências Humanas da Universidade Federal de Pelotas (UFPEL) e pesquisadora do Laboratório de Estudos Agrários e Ambientais (LEAA/UFPEL). Professora do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PGDR/UFRGS). E-mail: renata.menasche@pq.cnpq.br

Resumo:

O documentário *O Mineiro e o Queijo*, ambientado nas regiões da Serra da Canastra, Serro e Alto Parnaíba, 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 artesanais, saber-fazer, legislação sanitária

***O Mineiro e o Queijo*: um documentário político e poético**

Em setembro de 2011, o diretor cinematográfico Helvécio Ratton lançou o filme *O Mineiro e o Queijo*[1]. Ambientado em Minas Gerais, nas regiões da Canastra, Serro e Alto Parnaíba, 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 sócio-técnicos dissociados das realidades em que se constituíram.

O filme inicia contando como a técnica de produção de queijo artesanal saiu da Serra da Estrela em Portugal e se enraizou em Minas Gerais no século XVIII, trazida por portugueses que vieram à região em busca do ouro. Segundo Meneses (2006), a produção agropecuária do estado não está ligada à decadência da produção aurífera, como, em geral se defende. Contrariando essa visão, o autor argumenta que, desde o início do processo de ocupação do território, as regiões mineiras sempre tiveram uma produção rural diversificada. Para este pesquisador, o queijo mineiro "é inerente a um processo de abastecimento alimentar que convive em uma economia diversa, onde agropecuária, mineração, artesanato e prestação de vários serviços são fontes de riqueza interdependentes" (MENESES, 2006, p.20).

Atualmente, o queijo é o produto mais significativo da agricultura familiar em Minas Gerais, com o volume de produção anual de aproximadamente 70.000 toneladas. A atividade é realizada diretamente nas fazendas e se caracteriza pela pequena escala. Estima-se que a produção de Queijo Minas Artesanal envolva 30.000 famílias de pequenos agricultores familiares e mais de 100 mil pessoas.

O presente artigo inspira-se em *O Mineiro e o Queijo* para discutir a questão dos produtos alimentares tradicionais e os conflitos e contradições que permeiam a elaboração destes produtos no Brasil. Por meio do universo empírico desvendado pelo documentário, procurou-se aprofundar e ilustrar a discussão a respeito das possibilidades de reprodução de produtos tradicionais frente às intervenções do Estado na regulamentação desses produtos.

[1] Para saber mais sobre o documentário, ver: http://www.omineiroeoqueijo.com.br/

A perspectiva de utilizar o documentário como "campo" encontra referência em trabalhos que tomam o filme como campo etnográfico[2]. Ainda que o caminho proposto apresente alguns riscos 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 ser constituído, em boa medida, a partir da reprodução de depoimentos[3] de produtores, técnicos e pesquisadores, possibilita sua utilização nas reflexões aqui propostas.

Embora o fio condutor do artigo seja o filme ambientado em Minas Gerais, as reflexões presentes também se apóiam 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 a 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 das 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, modo de vida, valores e construções identitárias de homens e mulheres vinculados aos seus territórios de origem.

Analisar os universos do Queijo Minas Artesanal e do Queijo Serrano traz elementos para a reflexão a respeito de outros produtos artesanais tradicionais, como farinhas, doces e vinhos. Seus processos de elaboração e consumo muitas vezes se mantêm 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, estando inseridos num ambiente institucional representado 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, sujeitos a constrangimentos em sua produção e comercialização.

É nesse contexto que, por meio do caso de queijos artesanais, este 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

[2] A título de exemplo, ver Lima (1996).
[3] Na reprodução de trechos de depoimentos, são citados os nomes verdadeiros dos entrevistados, pois assim foi feito no filme.

em um complexo sistema sociocultural: não faz sentido analisá-los e valorizá-los fora de seus contextos de origem, ignorando seus significados e sua dinamicidade.

Tradição, natureza e modos de vida

Na abertura, o filme *O mineiro e o queijo* mostram um produtor tradicional indicando e dando os nomes de cada uma das vacas que serão ordenhadas 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 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. Para os produtores, 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 a tradição secular da produção de Queijo Serrano, que, como argumenta Krone (2009, p. 07), foi passada 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 esta que é uma tradição familiar. De fato, vários produtores e produtoras entrevistados afirmariam que aprenderam a fazer queijo desde crianças 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 este 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)

Outro entrevistado, cujo depoimento é reproduzido no documentário, faz referência ao que os franceses chamam de *terroir*, que para Dória (2010), refere-se às condições físicas locais, aliadas a processos de trabalho singulares, resultando em produtos diferenciados.

Além disso, o queijo também é associado ao fortalecimento de laços de sociabilidade, não só entre vizinhos, mas também entre pessoas de outras regiões. Segundo depoimentos do filme, desde o início da produção de queijo, era comum presentear alguém de outra localidade levando um queijo da região, contribuindo também 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 o modo de vida das famílias rurais fica evidente quando os/as produtores/as de queijo comentam a diferenciação entre a dinâmica das propriedades que comercializam leite *in natura* para 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 muito mais do que o valor monetário aferido pelo trabalho. Afinal,

> Quem faz queijo, faz 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 onde se produz queijo é uma fazenda com fartura e que nela o tempo é sempre preenchido: não há um vazio de tempo em que não há o que fazer, é uma fazenda em que há *movimento*. A palavra honra é utilizada para identificar o sentimento que une produtores, produto e lugar.

O documentário apresenta também, 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 de propriedades muito próximas, que utilizam a mesma raça de gado, alimentados 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 artesanalidade 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, Meneses (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 seu lugar 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 produtores de queijo, nos Campos de Cima da Serra, a produção do Queijo Serrano também 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 ao sistema produtivo adotado em cada contexto, mas, mais do que isso, apontam para diferenças culturais e identitárias. Na medida em que os produtores de Queijo Serrano afirmam-se em relação a um modo de vida específico, explicitam-se elementos diacríticos de sua identidade. Nesse sentido, em relação a esta distinção entre produtores de queijo, Krone (2009, p. 105) 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.

Tanto no caso das regiões mineiras quanto nos Campos de Cima da Serra, o modo de produção dos queijos vinculados a essas regiões está fortemente associado ao modo de vida dos produtores, indicando que, de modo geral, as características presenciadas na região de produção se referem, também, ao manejo dos animais e da propriedade, que, via de regra, está associado ao cuidado e respeito à natureza.

Esse modo de vida, de trabalho, de cuidado com os animais e com a terra pode também ser tomado à luz das reflexões de Fonte (2008; 2010), que argumenta que em países ou regiões onde a modernização da agricultura não foi muito intensa, as culturas agrícolas e alimentares e as relações locais nunca foram totalmente extintas, de modo que estratégias para a valorização desses produtos perpassam reconhecimento e legitimação de práticas e modos de produção já existentes. Este é, possivelmente, o caso das regiões produtoras de Queijo Minas e dos Campos de Cima da Serra, regiões onde as práticas de manejo e trabalho seguem lógica própria que, ainda que influenciada por técnicas e práticas convencionais, mantém um modo particular de operar, que integra conhecimento tradicional e recursos disponíveis nas propriedades.

Mobilização institucional e introdução de inovações em um sistema tradicional

A respeito da valorização dos produtos artesanais, prevalecem atualmente duas visões: uma anglo-saxônica, que compreende os países do Norte da União Europeia e Estados Unidos e a visão “mediterrânea”, representada principalmente por França, Itália, Espanha, Grécia e Portugal. A primeira visão relaciona qualidade fundamentalmente às características sanitárias e higiênicas dos produtos. A segunda considera qualidade sobre um prisma mais amplo e a relaciona com aspectos sensoriais, valores éticos, sociais e ambientais, vinculados ao processo produtivo (ACAMPORA; FONTE, 2007).

No Brasil, o debate recente aponta para a necessidade da adoção da segunda visão, ou seja, que os atributos territoriais, locais, sejam preservados e sejam reconhecidos como parte integrante dos produtos alimentares. Todavia, ainda

permanece enraizada na formação acadêmica dos profissionais que atuam e atuarão com esses produtos, assim como em instituições de regulação e pesquisa, a visão sanitarista, segundo a qual a qualidade dos produtos deve ser norteada pelas características higiênico sanitárias dos locais de produção, matérias-primas e produtos finais. Mas, ao adotar parâmetros e critérios legais, elaborados para atender a realidade e escala de produção de indústrias de grande porte, as estruturas e os modos de fazer desses produtos, que operam em escala artesanal, precisam ser alterados significativamente para atender às regulamentações vigentes. O desafio se constitui, então, em conseguir que esses produtos sejam valorizados sem a necessidade de alterações na estrutura e processamento, que impliquem na 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 eram elaborados, os queijos representariam uma ameaça à saúde pública. Sobre este tema, o filme deixa clara a visão dos produtores, que explicitam, com humor, sua discordância em relação à visão do Estado, 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)

O Mineiro e o Queijo mostra que, a partir da ação impeditiva do Estado, instaurou-se uma rede institucional, que passou a atuar sobre o sistema de produção. Criou-se, assim, em 2002, a Lei Estadual nº 14.185, que dispõe sobre o processo de produção do Queijo Minas Artesanal. Neste período, a Universidade passou a se dedicar 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.

As falas de entrevistados associados a instituições de apoio deixam clara a consonância entre os técnicos no intuito de intervir no processo e aprimorar o sistema tradicional de produção de queijo. Contudo, fica também explícita a desconfiança e

dificuldade dos produtores em aderir às propostas de inovação introduzidas pelo Programa Queijo Minas Artesanal[4]. A resistência é compreensível, pois, embora o modo de fazer seja supostamente preservado, são estabelecidas como necessárias alterações na estrutura física das queijarias, no modo de acompanhar o rebanho e nas práticas de higiene.

Cabe lembrar que Minas Gerais possui em torno de 30 mil produtores que, em maior ou menor escala, produzem queijo. Deste total, apenas 190 produtores[5] atingiram as exigências para cadastrar-se e, assim, ter sua produção legalizada, ainda que apenas dentro dos limites do estado mineiro. Considerando que esse universo de 30 mil produtores seja composto também por aqueles que possuem uma escala mínima e que, possivelmente, não teriam interesse de regularizar a produção, ao visualizarmos que este número representa que menos de um por cento dos produtores se sentiram capazes ou motivados a se adequar aos critérios legais, fica nítida a lacuna existente entre os interesses e possibilidades dos produtores de queijo e as ações que o Estado tem para ofertar a eles.

Diante dessa situação, a questão que se coloca é: uma política dessa natureza, que proporciona que apenas um pequeno grupo possa acessá-la, pode vir a criar espaços privilegiados para uma minoria técnica e economicamente mais apta? E o restante dos produtores, que representam quase a totalidade de produtores de queijo artesanais, estaria condenado à informalidade?

Num primeiro momento, a não adesão à proposta pode ser justificada apenas por questões econômicas, todavia pode conter outras motivações. O apego à tradição, por exemplo, pode ser visto como uma resistência dos produtores às intervenções externas e a reivindicação do direito de viver e trabalhar como sempre fizeram. Numa conjuntura que diz primar pela preservação de um saber, de um modo de vida, parece evidente que os grupos que se mantém atrelados às práticas originais e mais avessos às inovações são, em geral, aqueles que se transformam em verdadeiros guardiões de práticas, saberes e modos de vida.

[4] O 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 gestionar toda a polêmica que se criou a partir da ação do Estado na produção de queijos.

[5] Dados da lista de produtores cadastrados divulgada pelo Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA. Refere-se ao período de 2004 a 2011. Para mais informações, ver: www.ima.mg.gov.br.

Conflitos entre tradição e legislação: a manutenção do saber-fazer tradicional ou a legalização?

O Mineiro e o Queijo apresenta diversas outras questões sobre a produção artesanal de queijos em Minas, que dialogam com estudos sobre valorização de produtos tradicionais. No entanto, privilegiamos aqui olhar mais de perto aspectos relacionados à legislação sanitária, uma vez que ela tem se constituído em impedimento severo à reprodução destes produtos, conflitando diretamente com práticas adotadas há séculos pelos produtores. Para compreender este processo, é preciso entender as mudanças que ocorreram com o passar do tempo e que caracterizam o que se constituiu hoje como o Queijo Minas Artesanal.

As narrativas apresentadas ao longo do documentário informam que, antigamente, o queijo era comercializado uma vez por mês, em peças grandes, bem maturadas[6], uma vez que se fossem transportadas[7] novas – e, consequentemente, macias –, amassariam e perderiam a forma. Com o passar dos anos e as facilidades de transporte e acondicionamento do produto, os consumidores passaram a consumir também o queijo fresco. No entanto, para os produtores, o processo de curagem ou maturação tem relação direta com a qualidade do produto. Segundo alguns relatos, a curagem é a garantia de que o produto está bom, uma vez que, segundo entendem, o queijo ou matura ou apodrece. Se maturar, é porque está em boas condições para ser consumido.

Atualmente, em função de mudanças ocorridas no mercado, 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 dissonância entre o que seria a preferência majoritária dos consumidores – aferida pela maior demanda, no mercado, por queijos frescos – e a preferência dos produtores, para quem o queijo fresco não passaria de uma massa com soro, que apenas será 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 sete a trinta dias, dependendo do gosto do

[6] Maturação: 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 desejada (MENESES, 2006).
[7] O transporte para longas distâncias era realizado no lombo de burros, dentro de caixotes de madeira.

consumidor e das condições climáticas do período, sendo que é considerado ideal o queijo cuja casca é bem delimitada e amarelada.

No estudo de Cruz e Menasche (2011), sobre o Queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra, do Rio Grande do Sul, observou-se que os produtores e consumidores da região mencionada consideram que o queijo está pronto para o consumo quando o mesmo se encontra "amarelinho", fato que ocorre aproximadamente após quinze ou vinte 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 – estão em conflito direto com a legislação, que normatiza a produção de queijos elaborados a base de leite cru no Brasil. A legislação Federal[8] exige que o queijo seja maturado por 60 dias, enquanto que a legislação estadual de Minas Gerais adota 21 dias de maturação como prazo a ser cumprido antes da comercialização do produto. Desta forma, o produto feito em Minas Gerais, ainda que esteja dentro das normas estaduais, está proibido de circular formalmente fora do estado.

O documentário deixa clara a dissonância entre as duas legislações – federal e estadual –, como se pode observar nas falas transcritas na sequência.

> A lei federal apresentou o número 60. Sessenta dias de maturação e até hoje não nos apresentou uma base científica que fale porque 60 dias. O 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, pesquisadora da Universidade Federal de Viçosa)

A visão da pesquisadora da Universidade de Viçosa está em consonância com a discussão apresentada por Cruz e Menasche (2011), em artigo em que a legitimidade da "regra dos sessenta dias" é questionada. Ali as autoras apontam que se trata da adoção

[8] Em 16 de dezembro de 2011, o Ministério da Agricultura (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 que virão a ser 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 a aparência de estar tratando do assunto. Para saber mais, ver: http://www.in.gov.br/imprensa/16/12/2011.

de uma regra sanitarista difundida pelos Estados Unidos e adotada por diversos outros países sem questionamentos. No caso brasileiro, esta regra não está embasada em estudos e pesquisas que a legitime para as condições de cada região produtora de queijo. Como consequência, a adoção e a reprodução destes critérios, alheios às realidades locais, tornam-se uma ameaça para os produtos tradicionais, visto que muitas vezes, na tentativa de formalizá-los, se criam mais empecilhos à sua reprodução.

No Rio Grande do Sul, o Queijo Serrano sempre esteve à margem de todos os processos formais e se reproduziu livremente por mais de dois séculos. Longe de ser uma condição favorável, esta situação passou a representar uma ameaça para os produtores que, atualmente, podem ter seu produto apreendido. 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 consumir leite em garrafas retornáveis, entregues em casa pelo leiteiro. Era possível comer e produzir queijos feitos de diferentes formas, sem que este ato fosse caracterizado como uma ilegalidade. No entanto, a partir dos anos 1950, com a implantação de legislação pertinente à produção de alimentos em escala industrial[9], os produtores de queijos, assim como outros produtores tradicionais, passam a se enquadrar na situação de infratores, como é o caso dos produtores de queijos artesanais no Brasil, incluindo-se aí Queijo Serrano, Queijo Minas, Queijo de Coalho e tantos outros queijos produzidos há séculos no país.

Na região dos Campos de Cima da Serra, em uma tentativa de formalização da produção de Queijo Serrano, em dezembro de 2010, criou-se a Portaria nº 214 que dispõe sobre o processo de produção do Queijo Serrano e dá outras providências. No item 2.1.4.10 da Portaria, o processo de maturação está assim descrito: "maturação: Etapa com duração mínima de 60 dias, em temperatura superior a 5 ºC, 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 aí a reprodução desta mesma regra, 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, têm-se uma tentativa de "enquadrar" os

[9] Referimo-nos a Lei n° 1.283, editada em dezembro de 1950, que estabelece diretrizes sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

produtores em uma regra ou em leis pré-existentes, enquanto o movimento deveria ser o contrário, conforme a 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)

O resultado de todo esse processo controverso é que, só no estado de Minas, toneladas e toneladas de produtos são comercializadas ilegalmente pelo Brasil a fora. 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 Sertãobrás)

A indústria de lácteos, que formalmente abastece o Brasil, está pautada na homogeneização dos processos via pasteurização. O resultado é um queijo padronizado, igual independentemente da região onde foi produzido. Por outro lado, o queijo artesanal está pautado na diversidade e pessoalidade. Mas, apesar de toda a artesanalidade que caracteriza a produção de queijos tradicionais e faz com que este seja mais trabalhoso de ser elaborado, os queijos pasteurizados alcançam preço mais alto que os queijos artesanais. Uma das causas do queijo artesanal ter um preço menor é o fato de não poder ser comercializado fora de Minas Gerais, o que ocasiona uma super oferta do produto no estado, baixando seu preço. Desta forma, fica evidente que, embora esses produtos artesanais estejam sendo valorizados, ainda sofrem por não estar formalizados e, ao mesmo tempo, estar sujeitos a regras de mercado que privilegiam a grande indústria ou os processos industriais.

Essa situação de fragilidade pode levar a rupturas nos sistemas tradicionais de produção e na perda de práticas artesanais, como se pode observar no 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 ilustrar essa questão, o filme aborda o caso de um produtor que foi um dos primeiros a realizar as melhorias e o investimento para formalizar a produção e, assim, poder comercializar seus queijos legalmente dentro do estado de Minas Gerais. Após as

adequações, entretanto, o preço alcançado não foi compatível com nível do aumento de custo que o produtor teve que arcar e, em consequência, o produtor deixou de produzir queijo, abandonando as instalações. Nesse caso, é preciso considerar ainda que a produção de queijo está ligada a aspectos subjetivos da vida dos produtores e suas famílias. Desse modo, abandonar a produção significa, antes de tudo, abandonar um modo de vida, um traço cultural marcante de homens e mulheres das Serras de Minas.

Considerações finais

Os desafios à valorização dos produtos locais, tradicionais, 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 desta 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 legislações. Esta proposta incluiu a construção de pactos com os produtores, onde os aspectos sanitários possam dialogar com o saber-fazer tradicional, modos de vida e, consequentemente, 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 realmente contribuam para a manutenção dos 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 dos produtores e consumidores, sempre que possível, não seria cumprida, desperdiçando esforços, recursos e mantendo os mesmo conflitos iniciados há sessenta anos.

Referências bibliográficas

ACAMPORA, Teresa; FONTE, Maria. Productos Típicos, estrategias de desarrollo rural y conocimiento local. **Revista Opera**, n. 7, Bogotá, p.191-212, 2007.

CRUZ, Fabiana Thomé; MENASCHE, Renata. 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: III COLÓQUIO AGRICULTURA FAMILIAR E DESENVOLVIMENTO RURAL, 2011, Porto Alegre. Disponível em: <http://www6.ufrgs.br/pgdr/eventos/2011/III_Coloquio/arquivos_oficinas/Cruz.pdf>. Acesso em: 05 dez. 2011.

DÓRIA, Carlos Alberto. A resistência do terroir. **Revista Trópico**, 12 de setembro de 2010. Disponível em: <http://www.sertaobras.org.br/queijo/pesquisa-sobre-o-queijo/resistncia-terroir>. Acesso em: 03 jan. 2012.

FONTE, Maria. Food relocalisation and knowledge: dynamics for sustainability in rural areas. In: FONTE, Maria; PAPADOPOULOS, Apostolos G. **Naming food after places**: food relocalisation and knowledge dynamics in rural development. Farnham: Ashgate, 2010. p.1-35.

FONTE, Maria. Knowledge, food and place: a way of producing, a way of knowing. **Sociologia Ruralis**, v. 48, n. 3, p. 200-222, 2008.

KRONE, Evander Eloí. **Identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra (RS):** práticas, saberes e modos de vida de pecuaristas familiares produtores do Queijo Serrano. Porto Alegre: UFRGS, 2009. 146f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural. Faculdade de Ciências Econômicas. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2009.

LIMA, Nei Clara de. A Festa de Babette: consagração do corpo e embriaguez da alma. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, 2(4), p.71-83, 1996.

MENESES, José Newton Coelho de. **Queijo Artesanal de Minas:** patrimônio cultural do Brasil. Dossiê interpretativo. Vol.1. Belo Horizonte: Ministério da Cultura, 2006. 139 p.

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

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio. Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal. Portaria nº 214 de 14 de dezembro de 2010. Disponível em: <http://www.legisweb.com.br/legislacao/?legislacao=573178>. Acesso em 16 nov. 2011.