Universidade de São Paulo
Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”
Centro de Energia Nuclear na Agricultura

A implantação da Indicação Geográfica do queijo da Canastra sob as luzes da multifuncionalidade da agricultura: a vaca dos queijos de ouro

Pierre Crouzoulon

Dissertação apresentada para obtenção do título de Mestre em Ciências. Área de concentração: Ecologia Aplicada

Piracicaba
2019

Pierre Crouzoulon
Licence Professionnelle de Sciences, Technologies, Santé
Mention Productions Animales
Spécialité Développement et valorisation des produits de l'élevage

A implantação da Indicação Geográfica do queijo da Canastra sob as luzes da multifuncionalidade da agricultura: a vaca dos queijos de ouro

versão revisada de acordo com a resolução CoPGr 6018 de 2011

Orientador:
Prof. **PAULO EDUARDO MORUZZI MARQUES**

Dissertação apresentada para obtenção do título de Mestre em Ciências. Área de concentração: Ecologia Aplicada

Piracicaba
2019

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
DIVISÃO DE BIBLIOTECA – DIBD/ESALQ/USP

Crouzoulon, Pierre

A implantação da Indicação Geográfica do queijo da Canastra sob as luzes da multifuncionalidade da agricultura: a vaca dos queijos de ouro / Pierre Crouzoulon - - versão revisada de acordo com a resolução CoPGr 6018 de 2011. - - Piracicaba, 2019.

222 p.

Dissertação (Mestrado) - - USP / Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”. Centro de Energia Nuclear na Agricultura

1. Indicação de Procedência 2. Queijo Minas Artesanal 3. Organização coletiva 4. Desenvolvimento territorial I. Título

AGRADECIMENTOS

Começando pelas origens, as raízes, uma volta no tempo e no espaço para agradecer aqueles que me guiaram até o Brasil e que me acompanham ainda hoje, iluminando minha caminhada com um olhar benevolente. Peço licença ao leitor brasileiro por escrever essas primeiras linhas em francês.

"(…) il faut cultiver notre jardin"
Candide - Voltaire

Commencer en français pour ceux qui m'ont vu naitre, qui m'ont vu grandir et prendre mon envol. « Petit Pierre s'en va faire le tour de la Terre entière, sac à dos et chapeau, voilà c'qu'il lui faut… ». Un quart de tour suffira pour l'instant, et avec retours fréquents à nos montagnes et plateaux auvergnats, pour se reconnecter à nos racines. Celles-là même qui nous procurent nos nutriments. La bonne bouffe de chez nous d'abord – apparemment il faut toujours commencer par cet item – mais surtout l'énergie familiale.

« Mais il fait pleurer sa mère, qui n'a plus de petit Pierre… ». Pleurer d'amour, de joie, de fierté, de saudade, sentir ces émotions présentes au fond de nous qui surgissent en masse au moment des au revoir. Se construisant au fil du temps, discrètes au quotidien, elles se révèlent avec les kilomètres qui nous rapprochent.

Merci à ma mère d'abord, qui m'a mis au monde et m'y guide, pour faire de moi un « grand garçon ». Elle qui m'a conçu, m'a éduqué, me montrant les limites, celles-là même qu'il faut savoir transgresser avec modération pour y revenir avec raison. Toi et ton caractère, ta rigueur et ta tendresse, qui font de toi une mère hors paire, une magnifique femme que le temps bonifie.

Merci à mon père, fasciné et fascinant. Chercheur d'alternatives qui un jour seront conventionnelles. Sortant des sentiers battus en solitaire – et pourtant toujours bien accompagné – pour se réinventer et inspirer ceux qui au départ te pensaient fou. Ta philosophie de vie, ton calme apparent et ta bienveillance me servent de repère au long du chemin. À Carole, qui amène dans notre famille toute sa douceur et gentillesse.

Merci à ma sœur et à mon frère. Ma Vio qui s'épanouie à merveille, devenant femme capable d'adopter la sagesse de nos parents, sans délaisser totalement la folie de sa vie étudiante. Même si on en a gros à cause de la distance, celle-ci nous rapproche petit à petit avec le temps. Mon grand homme Tom, aussi responsable qu'enfantin, sérieux et décontracté, prêt à répondre à tous les défis. Notre rivalité est devenue jeu et nos échanges me font délaisser un peu l'extrême au profit du compromis. Ta pudeur t'honore ! À mes belles-sœurs, Perrine et Anne, qui contribuent, chacune leur façon, à enrichir et renforcer nos liens familiaux.

Merci à mes grands-parents. Mamie et Papy, à qui je dois beaucoup de ma vocation paysanne, notamment grâce aux premiers pas à Freycenet. Ceux-ci m'ont laissé une nostalgie qui m'accompagne encore dans chaque ferme où l'on tue le caillou, où l'on plante un peu de tout et où j'imagine que « La fin des paysans » n'est pas prête d'arriver. Manou et Papé, toujours dans le rythme, qui par leur dynamisme nous invitent à nous réinventer à chaque étape de la vie. Votre enthousiasme, l'intérêt que vous portez sur nos parcours et votre soutien inconditionnel sont source de motivation.

Merci à la famille Vidal. Aux Vidal de la Roche / Tallobre, Annie, Gérard, Mélissa et Jojo, Anthony, Nadine, Élina, pour vos attentions et vos encouragements – l'un des meilleurs étant votre visite toute proche. Aux Boyer de Séneujols, Colette, Bernard, Vincent, Matthieu, Morgane, Lana, Bastien pour m'inspirer par votre débrouille, que ce soit au potager, à la cuisine, en mécanique, lors de vos voyages. Aux Boudignon de Freycenet, Marie-Joe, Gilles, Mathilde et Alexandre avec qui j'ai fait mes premiers pas à la ferme.

Merci à la famille Crouzoulon. Aux Perretière, Catherine, Jérôme, Julian, Bastien et Thibaud pour m'avoir fait découvrir et m'accompagner dans ma passion pour les moutons. Aux Crouz' Thiers, Fred, Rémy (sacré parrain qui alimente à merveille notre relation), Étienne, Fanny, Diane, pour le soutien, la richesse de nos échanges qui me guident et m'animent. Aux Crouz' de Sauvessanges, Alex, Matthieu, Enzo et Lalie, pour la curiosité et l'intérêt portés sur mes aventures.

À vous tous qui m'aidez à grandir, à m'équilibrer, m'inspirez, d'une manière ou d'un autre. Votre bienveillance me rappelle ô combien le retour à la maison est indispensable, pour vider son sac des quelques gronles et souvenirs ramassés au long du chemin et pouvoir repartir chargé de tout ce que je reçois de chacun de vous.

Merci à Ninon, la demi-sœur, coloc', amie, sœur … toujours plus loin des yeux et près du cœur. À nos confidences, marrades et (trop) courts mais délicieux moments partagés. À Johann pour s'intégrer à merveille dans cette relation. Merci à Vita et Dupin, parce que vous ne changez pas d'un poil et pour ça c'est bon de vous retrouver, égal à vous-même, chacun à sa manière. Merci à Marco et Claude qui m'ont beaucoup enseigné, contribuant à éveiller un peu plus mes passions pour le pastoralisme, les moutons et la musique. Merci aussi à Alex, Viola, Johanna et La Chnec.

Un grand remerciement à titre posthume à Corinne Chanteloube, professeure sans égal par son charisme, son franc-parler, sa simplicité et ses opinions visionnaires. Merci pour m'avoir toujours encouragé à croire en mes capacités et pour les moments passés en salle de cours, chez toi ou au coin d'un bar. *Muita saudade.*

"Eu agradeço ao povo brasileiro

Norte, centro, sul inteiro"

Hora do Adeus – Luiz Gonzaga

Escrever uma dissertação é algo solitário, porém, a caminhada é cheia de paradas e lugares descobertos, ideias, emoções e momentos compartilhados com pessoas que, de uma maneira ou outra, agregaram algo para meu crescimento humano e profissional e para o aprimoramento do estudo.

Agradeço ao Programa de Ecologia Aplicada da CENA/ESALQ/USP que confiou na minha capacidade em desenvolver o projeto e me ofereceu a oportunidade de aprendizagem que tive durante dois anos. Destaque para a secretária, Mara Casarin, que me auxiliou nessa aventura desde o começo. Á Marilia Ribeiro da biblioteca, agradeço pela ajuda na formatação das produções acadêmicas e a atenção dada.

Ao meu orientador, Prof. Paulo Eduardo Moruzzi Marques que me deu toda a sua confiança, me ajudando a desenvolver a minha. Sempre disposto a dialogar, me orientar, contribuir para o estudo, agradeço principalmente pela autonomia e liberdade do começo ao fim, e a sua benevolência.

Agradeço em especial a Odaléia Telles Marcondes Machado Queiroz pelas oportunidades, sugestões e incentivo que sempre me ofereceu para me guiar no mundo acadêmico e para o bom desenvolvimento do meu trabalho com carinho. Agradeço em particular a Simone de Faria Narciso Shiki por participar do meu comitê de acompanhamento, trazendo correções e contribuições que nortearam as grandes linhas da pesquisa. À ambas as professoras que fizeram parte da banca do exame de qualificação. Agradeço à Claudia Assencio, professora de português inigualável, me fez enxergar além do idioma e me incentivou a sempre ser ambicioso.

Aos membros do grupo de pesquisa da AGREMAL (Agriculturas Emergentes e Alternativas), em especial a Morgane Retière (Momo) que me mostrou passo a passo, as etapas que me conduziram à integração do grupo e do programa.

Aos colegas do LANA (Laboratório de Nutrição Animal) do CENA-USP, que me guiaram em muitos de meus primeiros: passos, palavras de português, drible, passeios pela cidade, e me incentivaram a prolongar meu tempo no Brasil. Agradeço em particular o Egon Ieda, Samy Cavalcante, Tamires Sanches, Paulinho Tavares, Gabriel (Japonês), Thiago Bompadre, Wilian Costa e os outros.

Em Piracicaba, agradeço com muito carinho todos que me acolheram de alguma forma e abriram as portas para dormir, comer, trocar uma prosa, me ensinar qualquer coisa, me distrair, sanar meus problemas, em outras palavras, me fizeram me sentir em casa. Em particular, agradeço aos Ieda, primeira de uma longa série a me acolher como membro da família. Agradeço a meus lares e seus respectivos companheiros, com os Peruanos, Carmenzita, Erick. Também na Refazenda onde bati as primeiras asas com Avião (escutando uma musiquinha), Carou, Dum's, Julia, Kaxu, Laís, Alceu, o que me permitiu voar para novos horizontes em seguida. Na Xacrinha, etapa de descoberta da complementaridade entre animais e reino vegetal, com o Buquê. Em especial, agradeço à Vivian Battaini e a Nat' Gebrim, amigas (quase esposa) incondicionais que sempre me acolheram sem restrições (além da obrigação de trazer queijos) com um carinho que qualquer irmãozinho pode desejar. Espero que essa convivência riquíssima da qual nasceu nossa amizade se prolongue além dos muros da casinha.

Nas jornadas fora da minha zona de conforto, agradeço aquele que abriram suas portas para me receber da melhor forma possível. Em Campinas e nas noites paulistanas, obrigado a Daniel. Em São Paulo, grande parceria com o pessoal da Asteno: Concha, Everton, Bruno, Anderson, Pepé, Smeg, Cabrito, e os outros que passaram naquela casa. Em Porto Alegre, obrigado às irmãs Machado, Luíza e Caroline, gracinhas que me deram vontade de conhecer mais essa parte do país. Em Belo Horizonte, ao Luís, cara entusiasmado e entusiasmante, que consegue com maravilha transmitir sua curiosidade e vontade de aprender.

A todo o povo da Canastra que me acolheu e me abriu o seu baú para descobrir os diversos tesouros bem guardados por trás de certa desconfiança. Agradeço àqueles que me deixaram entrever um pouco do modo de vida dos canastreiros, que me acolheram para trocar uma prosa nas mesas sempre cheias de queijos, obviamente. Também compartilharam carne de lata, recém-preparada numa noite chuvosa, logo após a matança do porco no Brás. A farinha de mandioca, na Lena de Delfinópolis. O João deitado, na Dona Concessão em São Roque. O peixe pescado na hora com o Luizinho. O café da tarde na Dona Maria e Cileno. Isto tudo representa uma pequena amostra das inúmeras iguarias compartilhadas pelos moradores ao longo do caminho. Caminho voltando sempre nas margens do Rio São Francisco em Vargem Bonita, primeiro na casa do Ney Martins, sinceros agradecimentos por ter aberto uma porta para a região e além, sempre disposto a ajudar e compartilhar as experiências, esperando que nossa convivência foi enriquecedora para você quanto foi para mim. Entre os Vargeanos, meus agradecimentos a Dani Cardoso, querida e amada, de coração acolhedor e generoso, assim como seus pais Sr Pedro e Dona Claret; a Tia Maria, carinhosa e dedicada; a Viviane, Moisés e sua família, pelas frutas, legumes, verduras, e as portas sempre abertas para me receber que não aproveitei o bastante. Ao João (Gordinho) pelas delícias do café; Hugo e Renata; Orion e Sandra; Gaspar, Luana e Miguel; Dona Lourdes. A todas às almas vivendo ao longo das estradas percorridas que passaram brevemente na minha vida e me enriqueceram de alguma forma.

Agradeço à família D'Terra, Cristal, Marialex, Orlando e seus agregados, Daniel, Tomê, Paulo. Também canastreiros por adoção, gratidão por ter me acolhido entre vocês e compartilharem seus conhecimentos, filosofia de

vida e sonhos. Agradeço em especial a Valeria e Juliana pelo apoio nessa última reta do mestrado e, sobretudo, pelo começo dessa jornada que espero longa e tão rica quanto esse primeiro ano compartilhado em nosso lar. Agradeço à Lua por me acarinhar com sua energia, sua confiança, suas atenções, seu olhar e o Amor que nos faz crescer cada dia.

Ao Paulo Henrique de Matos Almeida (Ex-Gerente executivo da APROCAN) primeiro contato para entrar em contato com o canastreiro e o queijo, seguido por muitos, João Carlos Leite (Presidente da APROCAN), os funcionários da associação: Valéria, Sophia, Gabriela, Lilian e Higor. A todos os produtores e artesões do Queijo Canastra que são pelo seu modo de vida e a sua arte queijeira entusiasmante, inspiradores e que contribuíram fundamentalmente para a pesquisa. Todos foram importantes, mas quero registrar a minha gratidão a alguns, em especial aqueles que me receberam na mesa para compartilhar um café, um queijo, uma refeição, ou me ofereceram uma cama para passar uma noite ou mais. Agradeço em especial a Vanessa por ter acompanhado e ajudado com muita benevolência as reflexões me ajudando a fazer a ponte entre campo e meio acadêmico. Agradeço também André e Cleiton; Antônio e Cida; Arnaldo; Branca e Cleuton; Brás; Camilo; Claudiano e Andressa; Clenildo e Ilma; Sr Creuse; Daniel e Miranda; Didi; Éder, Eduardo e Adriano; Edson e sua esposa; Faquinha; Gabriel; Gabriel e Luzia; Geraldo e sua esposa; Guilherme e Lais; Guilherme Ferreira; Guilherme Henrique Silva; Guiomar; Ivair e Lúcia; João Bosco e Maria; João Mariano; Johne; José e Lean; Julia; Juliana e Thiago; Juninho e Helen; Luciano e Helena; Lucilha e André; Marisa; Mauro e Ana Maria; Nereu e Luzia; Nico; Nilda, Onésio e Helenice; Otinho e Eliane; Reginaldo e Heliane; Reinaldo; Solange e Carlos; Tião e Ana; Valeria, Allan e Igor; Vanice e Valter; Vivaldo e Dhaniella; Zê Antônio do Senézio; Zê Branquinho e sua esposa; Zê Divino e Lucimar; Zê Mario; Zilomar e Maria.

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001.

EPÍGRAFE

C'est une chimère que de prétendre donner une méthode d'Agriculture générale : il en faudrait une différente pour chaque Province ou chaque Canton ; car chaque Province ne doit travailler à perfectionner que ce qu'elle possède, & ne faire d'essais que sur les productions analogues à son terroir (…). C'est donc une nécessité, pour le progrès de l'Agriculture, de faire des expériences pour chaque Province, & de ne suivre que des exemples tirés d'un terrain qu'on sait être semblable à celui qu'on veut fertiliser.

L'agronome, ou dictionnaire portatif du cultivateur, Pons Augustin Alletz, 1760

É um monge que tava lá, discípulo do mestre dele, e o mestre na hora da morte, tava morrendo lá e falou assim "você tem que cuidar com gato", né? E aí, ele não acabou de contar, aí o monge ficou lá desesperado, "que gato? Que que isso né?. E ele começou a procurar, foi no vilarejo saber que que era aquilo, "tem que cuidar com gato...". Aí um senhor do vilarejo contou para ele que quando esse mestre dele foi lá pra os retiros de lá, a população, o pessoal do vilarejo ajudava ele, dava comida pra ele, ficava lá só meditando, aquelas coisas dos monges lá que fica assim.

Aí que começou. Os ratos começavam comer a comida dele. Aí que que o pessoal do vilarejo fez? Deram um gato, "você leva um gato pra lá, assim o gato vai comer o rato e aí vai resolver o seu problema" né? Deram o gato pra ele, levou o gato. Depois que o gato comeu os ratos tudo, acabou a comida, o gato ficava miando o dia inteiro, não deixava ele se concentrar mais, comia a comida dele, não sei o que, tal. Aí o pessoal falou "não, vamos dar uma vaca pra você, que você trata, tira o leite, dá pro gato, não sei o que, não sei o que". Plantava o pasto pra vaca, que não sei o que, té té té. Ai depois todo dia tinha que cuidar da vaca, tirar o leite, aí não tava sobrando tempo pra ele meditar (...). "Agora não tem tempo que tem que cuidar da vaca, tem que fazer aqui, tem que fazer aquilo".

Aí tinha uma jovem que tinha ficado viúva lá. "Vamos arranjar pra você uma jovem, se ela fica no vilarejo, ela vai ficar mal falada, e ela é uma pessoa muito boa". Arrumaram essa mulher pra ir pra lá com ele, pra cuidar das coisas dele, pa pa pa, e ele ter tempo de meditar. Aí como diz os outros, começou lá, ficar, tal tal tal, com o tempo que que aconteceu? Arrumou dez meninos! Com isso parou de meditar foi cuidar da família. E depois, essa tradição deles, você sabe que depois que criam a família, eles voltam e começa a fazer esse trabalho de novo, vão pra floresta.

Então que que ele falou para esse discípulo dele? Cuidar com gato. Porque todo começou com o gato! Começou a volta dele, voltou todo por causa de um gato. Não tinha mais tempo para meditar (...).

Luciano Machado Carvalho, Medeiros, 2019

SUMÁRIO

RESUMO 10

ABSTRACT 11

RESUME 12

LISTA DE FIGURAS 13

LISTA DE TABELAS 15

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS 16

1. INTRODUÇÃO: SOBRE AS TRILHAS DA PESQUISA 19

1.1. ORGANIZAÇÃO DA DISSERTAÇÃO 19
1.2. MATURAR 20
1.3. OBJETIVO DO ESTUDO 23
1.3.1. Geral 23
1.3.2. Específicos 23
1.4. METODOLOGIA E MEIOS CIENTÍFICOS 24
1.4.1. Quadro metodológico 24
1.4.2. Método de procedimento 26
1.4.3. Seleção de técnicas 29
1.4.3.1. A revisão bibliográfica 29
1.4.3.2. A coleta documental 30
1.4.3.3. A pesquisa de campo 31
1.4.3.4. Análise dos dados 41

2. O TEMA E SEUS CONCEITOS: 43

2.1. RECONHECIMENTO DA ORIGEM NA(S) REALIDADE(S) BRASILEIRA(S) 43
2.1.1. Valorização das produções de origem: as Indicações Geográficas (IGs) 43
2.1.2. Difusão internacional do modelo de promoção da origem 44
2.1.3. Premissas da diferenciação da origem no Brasil 46
2.1.4. Tendências e fatores de desenvolvimento das IGs no Brasil 47
2.1.5. Limites à consolidação das IGs no Brasil 51
2.1.6. Indicação geográfica e os queijos artesanais de leite cru no Brasil 55
2.2. ENFOQUE DO DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL E DA MULTIFUNCIONALIDADE DA AGRICULTURA COMO VIA DE ABORDAGEM DAS PRODUÇÕES DE ORIGEM 60
2.2.1. O território como unidade de observação dos produtos de origem 60
2.2.2. Ativação de recursos locais e desenvolvimento territorial 62
2.2.3. A Indicação Geográfica, desenvolvimento territorial e Cesta de Bens e Serviços Territoriais (CBST) 64
2.2.4. Articulações endógenas e o capital social como fator do desenvolvimento territorial 68
2.2.5. Multifuncionalidade da Agricultura na(s) realidade(s) brasileira(s) e sua relação com o território 71
2.2.6. Integrar a Multifuncionalidade da Agricultura na análise das produções de origem 74

3. CONTEXTO DA PESQUISA **79**

3.1. O CANASTREIRO E O QUEIJO 79
3.1.1. Garimpar no rio o que tem no prato 79
3.1.2. *Terroir* do diamante 82
3.1.3. O olho do dono engorda o gado 87
3.1.4. Da queijaria para frente: o saber-fazer queijeiro 92
3.1.5. "Come um pedacim de queijo" 95

4. A MATURAÇÃO INACABADA DA SEGURANÇA DO PRODUTO ATÉ O SELO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA **99**

4.1. OS ENTRAVES AOS QUEIJOS ARTESANAIS DE LEITE CRU EM MINAS GERAIS 99
4.2. PRIMEIRA REAÇÃO E ATUAÇÃO PARA LEGALIZAÇÃO DO QMA 101
4.2.1. Uma lei para os incipientes 102
4.2.2. A carta cultural e a patrimonialização 108
4.3. REGULAMENTO DE USO DA IP CANASTRA: ENTRE OBRIGAÇÕES SANITÁRIAS E REIVINDICAÇÃO CULTURAL 110
4.4. "OU LARGA OU FAZ": O DILEMA DA ADEQUAÇÃO E SEUS CUSTOS 117

5. CONDIÇÕES DE CONSTRUÇÃO SOCIOCULTURAL DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA APÓS REGISTRO **129**

5.1. A VALORIZAÇÃO DOS QUEIJOS ARTESANAIS NO BRASIL: DO GLOBAL AO TERRITORIAL 129
5.2. CONSTRUÇÃO E REIVINDICAÇÃO DA IDENTIDADE SOCIOCULTURAL 134
5.2.1. Organização da associação para o exterior 134
5.2.2. Organização social: de fora para dentro 140
5.2.3. "Nem França, Nem Suíça, aqui é Canastra": as hibridações dos queijos Canastra 149
5.3. ACEITAÇÃO E CAPACIDADE DE AGLUTINAÇÃO DA ASSOCIAÇÃO 160

6. AGREGAR VALOR, E DEPOIS? **173**

6.1. VALORIZAR O PRODUTO PARA GARANTIR A REPRODUÇÃO SOCIOECONÔMICA DAS FAMÍLIAS 173
6.1.1. "O que você vai chamar de preço justo para as coisas?" 173
6.1.2. O lugar do queijo na unidade familiar produtiva 180
6.2. AMBIENTE: O PANO DE FUNDO, A FORMA E O CONTEÚDO 188
6.2.1. Implantação de uma ilha de natureza intocada e transformação do seu entorno 188
6.2.2. Conexão emocional e valores funcionais: cadê o *terroir*? 195

7. CONSIDERAÇÕES FINAIS **201**

REFERÊNCIAS **205**

ANEXOS **219**19

RESUMO

A implantação da Indicação Geográfica do queijo da Canastra sob as luzes da multifuncionalidade da agricultura: a vaca dos queijos de ouro

Esta dissertação veicula uma análise sobre a organização coletiva em torno da Indicação Geográfica (IG) do Queijo Minas Artesanal da Canastra (MG, Brasil), sua importância, seus limites e desafios. Abordamos o tema em estudo a partir do referencial da multifuncionalidade da agricultura. Com base em diferentes dimensões, este quadro analítico proporciona um olhar sistêmico sobre a cadeia do queijo, seus atores e as estratégias de desenvolvimento territorial. Nesta perspectiva, o estudo pretende examinar tanto a organização social dos protagonistas da IG quanto seus efeitos na gestão dos estabelecimentos agropecuários, na preservação e valorização da cultura local, na segurança do alimento e no meio-ambiente. A abordagem de estudo focalizou o núcleo organizado em torno da IG em relação aos outros atores presentes no território, que não participam desse movimento. Além da documentação (sobretudo legislativa e associativa), a realização de entrevistas com os principais atores da cadeia e a observação participante da associação e dos produtores foram as principais ferramentas de obtenção de dados. Foi discutida a origem do projeto que conduziu ao registro da IG em 2012 pela APROCAN (Associação dos Produtores do Queijo Canastra) à luz da legislação sanitária referente à produção de queijo artesanal de leite cru no Brasil. O Regulamento de Uso do dispositivo IG da Canastra buscou consenso entre segurança do alimento e preservação da tradição e do saber fazer local. Com efeito, a adequação à legislação sanitária vigente constitui um pré-requisito excludente à grande maioria dos pequenos produtores para ingresso na associação responsável da IG. O contexto nacional e regional favoreceu o fortalecimento da APROCAN, que impulsionou rápidas transformações no território em termos de segurança do produto, desenvolvimento de uma identidade sociocultural e valorização econômica do queijo. Em particular, ferramentas e técnicas inovadoras foram incorporadas em diversos graus pelo artesão queijeiro que se reinventa e se valoriza. Assim, a APROCAN é levada a considerar as hibridações do queijo, de maneira a delimitar de forma precisa normas de produção comuns da IG. Esse processo revela novas funções para a organização coletiva. De fato, a valorização econômica do produto num mercado de nicho é limitada a determinado perfil de produtores capazes de arcar com os custos de adequação à legislação. Assim, a inclusão social pelo dispositivo e sua aceitação local enfrentam muitas dificuldades. A multiplicação das barreiras de entrada delimita certo "padrão da associação", reforçado pela fragilidade da cultura associativista e à falta de estratégias de inclusão dos produtores de todo o território. Existe uma reciprocidade de valorização do queijo e do território da Canastra, inclusive do seu *terroir* que é amplamente associado à tipicidade do produto. Entretanto, a identidade cultural e a preservação do ambiente estão questionadas por certas perspectivas de modernização, que mescla o tradicional com progresso e inovação. Portanto, mesmo demonstrando perspectivas promissoras, a organização coletiva da IG ainda não alcança um desenvolvimento territorial que considere as múltiplas funções da agricultura.

Palavras-chave: Indicação de Procedência; Queijo Minas Artesanal; Organização coletiva; Desenvolvimento territorial

ABSTRACT

The implantation of the Geographical Indication of the Canastra cheese under the lights of the agricultural multifunctionality: the cow of the golden cheeses

This thesis offers an analysis of the collective organization around the Geographical Indication (GI) of the Artisanal Minas Cheese from the Canastra region (MG, Brazil), its importance, limits and challenges. We approach the subject from the viewpoint of the multifunctionality in agriculture. Based on different dimensions, this analytical framework provides a systemic view on the cheese chain, its actors and territorial development strategies. Through this perspective, the study intends to examine both the social organization of the protagonists of GI and its effects on the management of agricultural establishments, the preservation and valorization of local culture, food safety and the environment. The study approach focused the organized nucleus around the GI in relation to the other actors present in the territory, who do not participate of the movement. In addition to the documentation (mainly legislative and associative), interviews with the main actors of the chain and the participant observation of the association and of the producers were the main tools of data collection. It was discussed the origin of the project that led to the registration of the IG in 2012 by APROCAN (*Associação dos Produtores do Queijo Canastra*) in light of the sanitary legislation regarding the production of artisan cheese made from raw milk in Brazil. The Code of Practice of the Canastra GI device sought consensus between food safety and preservation of tradition and local know-how. In fact, compliance with current sanitary legislation is a pre-requisite that exclude most of small producers from entering the responsible GI association. The national and regional contexts supported the strengthening of APROCAN, which promoted rapid transformations in the region in terms of product safety, the development of a socio-cultural identity and the economic value of cheese. Especially, innovative tools and techniques have been incorporated to various degrees by the artisan cheesemaker who reinvents and values himself. Thus, APROCAN is led to consider the hybridisations of the cheese, so as to precisely delimit common GI production standards. This process reveals new functions for collective organization. In fact, the economic valuation of the product in a niche market is limited to a certain profile of producers able to afford the costs of compliance with the legislation. Thus, social inclusion by the device and its local acceptance face many difficulties. The multiplication of entry barriers delimits a certain "association pattern", reinforced by the fragility of the associative habit and the lack of inclusion strategies of the producers of the whole territory. There is a reciprocal valorisation of the cheese and Canastra territory, including its *terroir*, which is largely associated with the typical product. However, cultural identity and the environmental preservation are questioned by certain perspectives of modernization, which mixes the traditional with progress and innovation. Therefore, even showing promising prospects, the collective organization of the GI still does not reach a territorial development that considers the multiple functions of agriculture.

Keywords: Indications of Provenance; Artisanal Minas Cheese; Collective organization; Territorial development

RESUME

L'implantation de l'Indication Géographique du fromage de la Canastra à la lumière de la multifonctionnalité de l'agriculture: la vache aux fromages d'or

Ce mémoire propose une analyse de l'organisation collective autour de l'Indication Géographique (IG) du fromage artisanal Canastra de l'État de Minas Gerais (Brésil), son importance, ses limites et défis. Nous abordons le sujet du point de vue de la multifonctionnalité de l'agriculture. Fondé sur différentes dimensions, ce cadre analytique offre une vision systémique de la filière du fromage, ses acteurs et les stratégies de développement territorial. Ainsi, l'étude se propose d'examiner l'organisation sociale des protagonistes de l'IG et ses effets sur la gestion des établissements agricoles, sur la préservation et la valorisation de la culture locale, sur la sécurité sanitaire de l'aliment et sur l'environnement. Le groupe organisé autour de l'IG a été étudié par rapport aux autres acteurs de ce même territoire, ne participant pas à ce mouvement. Les données émanent de la documentation (en lien avec la législation et en provenance de l'association), des entretiens avec les principaux acteurs de la filière et de l'observation participante de l'organisation et des producteurs. Nous avons analysé l'origine du projet qui a conduit à l'enregistrement de l'IG en 2012 par APROCAN (Associação dos Produtores do Queijo Canastra) à la lumière de la législation sanitaire brésilienne relative à la production de fromage artisanal au lait cru. Le Cahier des Charges de l'IG Canastra recherchait un consensus entre sécurité sanitaire de l'aliment et préservation de la tradition et du savoir-faire local. Cependant, le respect de la législation sanitaire en vigueur représente un pré-requis qui entraine l'exclusion de la grande majorité des petits producteurs qui ne peuvent adhérer à l'association responsable de l'IG. Le contexte national et régional a favorisé la consolidation de l'APROCAN, ce qui a généré des transformations rapides au niveau du territoire en termes de sécurité sanitaire du fromage, de développement d'une identité socioculturelle et de valorisation économique du fromage. L'artisan fromager intègre des outils et techniques innovants à des degrés divers, ce qui lui permet de se réinventer et de se valoriser. L'APROCAN est donc amené à envisager les hybridations du fromage afin de délimiter avec précision les normes de production communes de l'IG. Ce processus révèle de nouvelles fonctions pour l'association de producteurs. En effet, la valorisation économique du produit sur un marché de niche se limite à certains producteurs, au profil spécifique, capables de supporter les coûts de la mise aux normes pour répondre aux exigences sanitaires. Ainsi, l'intégration sociale et l'acceptation locale du dispositif se heurtent à de nombreuses difficultés. La multiplication des barrières à l'entrée délimite un certain "standard de l'association", renforcé par la fragilité de la culture associative et le manque de stratégies d'inclusion des producteurs de l'ensemble du territoire. Il existe une valorisation réciproque entre le fromage et son territoire, notamment son terroir, largement associé à la typicité du produit. Cependant, l'identité culturelle et la préservation de l'environnement sont remises en question par certaines perspectives de modernisation, qui mêlent le traditionnel au progrès et à l'innovation. Ainsi, même si elle présente des perspectives prometteuses, l'organisation collective de l'IG n'atteint pas encore un développement territorial tenant compte des multiples fonctions de l'agriculture.

Mots clés: Indications de Provenance; Fromage artisanal de Minas; Organisation collective; Développement territorial

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Resumo da metodologia e meios científicos mobilizados **24**

Figura 2. Unidade de observação da organização coletiva em torno de uma IG **25**

Figura 3. Territórios dos Queijos Artesanais de Minas Gerais, incluído às sete microrregiões produtoras do QMA reconhecidas pelo IMA **27**

Figura 4. Microrregião da Canastra, Minas Gerais, Brasil **28**

Figura 5. Perfil da amostragem em relação às associações APROCAN e APROCAME (n=52) **38**

Figura 6. Repartição territorial por municípios das propriedades visitadas na Serra da Canastra (MG, Brasil) entre novembro de 2016 e novembro de 2018. ..... **39**

Figura 7. Municípios dos produtores de queijo visitados durante o trabalho de campo na microrregião da Canastra (n=52) **39**

Figura 8. Brasil, mapa das Indicações Geográficas por estado (2018) **47**

Figura 9. Brasil: evolução dos registros de IGs nacionais (IP e DO) desde 2002 ..... **50**

Figura 10. Os símbolos europeus, chilenos e argentinos para identificar, proteger e comunicar produtos com características específicas vinculadas à origem geográfica **54**

Figura 11. Mapa grupo de trabalho Slowfood queijos artesanais – complexidade e diversidade de produção artesanal de queijos no Brasil **57**

Figura 12. Mapa das principais áreas de produtoras dos queijos artesanais no Brasil e sua situação em relação às IGs. **58**

Figura 13. Cesta de Bens e Serviços Territoriais **67**

Figura 14. As componentes sociais do desenvolvimento **69**

Figura 15. As duas estações na Canastra, no município da Vargem Bonita: 1) as *águas* e; 2) a *seca*. **83**

Figura 16. Mapa da região do queijo Canastra delimitando a área de produção a partir das características do *terroir* apresentado no Regulamento de Uso para pedido de registro junto ao INPI (2007) **85**

Figura 17. O ciclo das estações **86**

Figura 18. Fluxograma básico da fabricação do Queijo Artesanal de Minas **93**

Figura 19. Foto de cozinha mineira **96**

Figura 20. Evolução do número de produtores de Queijo Minas Artesanal cadastrados no IMA entre 2002 e 2018 ..... **106**

Figura 21. Exemplos de queijarias **120**

Figura 22. Foto da etiqueta de caseína usada pelos associados da APROCAN **124**

Figura 23. A tradução da bandeira da marca coletiva "Região do Queijo Canastra" (ver na parte de cima da figura) a partir de temas centrais próprios a cada público **136**

Figura 24. Imagens veiculadas pela aprocan nos eventos **137**

Figura 25. Organograma da associação dos produtores do queijo canastra (APROCAN) **141**

Figura 26. Manifestação do orgulho ligado à produção do queijo pelos produtores **146**

Figura 27. As estratégias de revindicação identitária **148**

Figura 28. Os queijos da Canastra **155**

Figura 29. Das queijarias à *caves* **159**

Figura 30. Plano estratégico da APROCAN: previsão de evolução do número de produtores associados entre 2016 e 2020 ..... **161**

Figura 31. Frequência dos motivos da falta de envolvimento dos produtores com a IP da Canastra no discurso de instituições e de produtores. **164**

Figura 32. Número de produtores associados à APROCAN; associados e legalizados ao nível estadual ou federal; e apenas legalizados sem afiliação à associação. **166**

Figura 33. Repartição municipal dos associados à APROCAN (n=55) (2018) **167**

Figura 34. Foto da organização dos elementos produtivos que compõem a unidade familial em busca de subsistência **183**

Figura 35. Muro de pedras construído para separação de áreas de pastagens no Chapadão da Canastra **190**

Figura 36. Raça crioula brasileira Caracu na paisagem do cerrado **193**

LISTA DE TABELAS

Tabela 1. Número de produtores e produção de QMA na microregião da Canastra 2002-2003/2013-2014 **.....89**

Tabela 2. A conversão de valores simbólicos em valor comercial/monetário **.....147**

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

AGRIFERT	Associação para Gestão de Projetos de Fortalecimento das Economias Rurais e Desenvolvimento Territorial
AF	Agricultura Familiar
AOC	*Appellation d'Origine Controlée* / Denominação de Origem Controlada
AOP	*Appellation d'Origine Protégée* / Denominação de Origem Protegida
APP	Área de Proteção Permanente
APQC	Associação de Produtores de Queijo Canastra
APROCAME	Associação dos Produtores de Queijo Canastra de Medeiros
APROCAN	Associação dos Produtores do Queijo Canastra
BAL	Bactérias AcidoLácticas
BPA	Boas Práticas Agropecuárias
BPF	Boas Práticas de Fabricação
CAR	Cadastro Ambiental Rural
CBST	Cesta de Bens e Serviços Territoriais
CIG	Coordenação de Incentivo à Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários
CRAS	Centro de Referência de Assistência Social
CTE	Contratos Territoriais de Estabelecimento
DNA	Ácido desoxirribonucléico
DO	Denominação de Origem
DOP	Denominação de Origem Protegida
DS	Desenvolvimento Sustentável
EQ	Exame de Qualificação
EMATER	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
EPAMIG	Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais
FAO	Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação
FAPEMIG	Fundação de Amparo à Pesquisa de Minas Gerais
FERT	Formation pour l'Épanouissement et le Renouveau de la Terre
GATT	Acordo Geral sobre Tarifas e Comércio
GT	Grupo de Trabalho
IBAMA	Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
ICMBio	Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade
IEPHA/MG	Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais
IFMG	Instituto Federal de Minas Gerais
IG	Indicação Geográfica
IGP	Indicação Geográfica Protegida / *Indication Géographique Protégée*
IMA	Instituto Mineiro de Agropecuária

IN	Instrução Normativa
INAO	*Institut national de l'origine et de la qualité* / Instituto nacional da origem e da qualidade
INPI	Instituto Nacional da Propriedade Industrial
IP	Indicação de Procedência
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
LPI	Lei de Propriedade Industrial
MAA	Medidas AgroAmbientais
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MC	Marca Coletiva
MFA	Multifuncionalidade da Agricultura
MG	Minas Gerais
MMA	Ministério do Meio Ambiente
OMC	Organização Mundial do Comércio
OMS	Organização Mundial da Saúde
ONG	Organização Não Governamental
PAC	Política Agrícola Comuna
PAS	Programa Alimento Seguro
PCT	Programa de Cooperação Técnico
PNSC	Parque Nacional da Serra da Canastra
PPGI-EA	Programa de Pós-Graduação Interunidade em Ecologia Aplicada
PRONAF	Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar
QMA	Queijos de Minas Gerais Artesanais
RIISPOA	Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal
RT	Regulamento Técnico
RU	Regulamento de Uso
SEAPA	Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Abastecimento
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SES	Secretaria de Estado de Saúde
SIAL	Sistema Agroalimentar Localizado
SICOOB	Sistema de Cooperativas de Crédito do Brasil
SIF	Serviço de Inspeção Federal
SIM	Serviço de Inspeção Municipal
SIQO	Sinal de Identificação da Qualidade e da Origem
SISBI/POA	Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal
TRIPS	Acordo de Direito de Propriedade Intelectual Relacionado ao Comércio
UC	Unidades de Conservação
UE	União Europeia
UFMG	Universidade Federal de Minas Gerais
UFV	Universidade Federal de Viçosa
USP	Universidade de São Paulo

1. INTRODUÇÃO: SOBRE AS TRILHAS DA PESQUISA

1.1. Organização da dissertação

O documento apresentado no exame de qualificação foi estruturado de forma parecida com o presente trabalho. Houve mudanças, no entanto, com a inclusão do presente capítulo de apresentação logo no começo do histórico, dos objetivos e, sobretudo, da metodologia e meios científicos empregados para alcançar o projeto. A nosso ver, esta solução permite mostrar, logo no começo, os meios e os fins, que formam os ingredientes e utensílios usados para tentar obter o produto final desejado. Ciente disso previamente espera-se que a leitura da análise em si seja mais fluída e permita entender e acompanhar o raciocínio que orientou o trabalho, passando do macro para o micro, do geral para o caso em estudo, sem interrupção.

Após a apresentação desses elementos fundamentais, procuramos no capítulo 2, entender o contexto global no qual se insere o desenvolvimento das IGs no Brasil, começando pelas origens e os fundamentos do dispositivo, com sua posterior difusão em escala internacional. Na sequência, analisamos as condições de implementação do registro de origem no país, discutindo seus limites e sua aplicação ao caso peculiar dos queijos artesanais de leite cru, procurando compreender como este signo de qualidade vem ganhando força por um lado e enfrenta certas dificuldades estruturais na escala nacional (com repercussões no caso em estudo), por outro. No mesmo capítulo, a segunda parte trata do referencial que proporcionou analisar a IG à luz da noção de multifuncionalidade de agricultura, considerando igualmente as estratégias de desenvolvimento territorial. Portanto, estes dois marcos teóricos nortearam nossa investigação.

Posteriormente, o capítulo 3 objetiva apresentar o contexto socioespacial no qual a produção do queijo Canastra se desenvolve, ou melhor, os grandes traços do produto, sua história, sua inserção territorial, os fatores naturais e humanos que tornaram esse alimento predisposto a ser reconhecido por suas especificidades associadas a sua origem.

Os três últimos capítulos (4; 5; 6) foram os mais difíceis de estruturar, não tanto na linha global do raciocínio mas sim na sequência lógica de organização dos elementos a apresentar. De certa maneira, seguimos uma forma de análise cronológica do capítulo 4 ao 5, a partir das circunstâncias que fizeram emergir a solução de registro da Indicação Geográfica frente às exigências sanitárias, para depois se interessar às condições que deram continuidade e fortaleceram o movimento sociocultural após a implementação do dispositivo, considerando juntamente as contribuições para o desenvolvimento territorial. Essa abordagem sequencial permitiu considerar as origens, as condições, ou melhor, o quadro social que de certa forma favoreceu a valorização de determinada função da agricultura em detrimento de outras. A abordagem cronológica foi rompida em alguns momentos que foram necessários voltar no tempo e/ou avançar para analisar de forma mais coerente a dimensão. No entanto, este procedimento não significa que analisamos as funções da IG independentemente. Ao contrário, cada exame das partes foi conectado com as demais para alcançar nossa análise multidimensional. Dessa forma, após ter analisado o contexto que explica o fomento de determinadas funções, bem como o êxito e os limites nesse processo, o último capítulo 6 busca ampliar o raciocínio sobre a análise do sucesso e limitações ao englobar as dimensões de reprodução socioeconômica das famílias e ambiental, de modo a ter um olhar horizontal e global da situação atual.

Boa leitura!

1.2. Maturar

Antes de tudo, a elaboração do projeto de pesquisa nasceu de uma visão de médio prazo que foi sendo desenvolvida desde maio de 2016 até os dias de hoje. O presente estudo busca analisar a organização coletiva em torno da Indicação Geográfica do queijo Canastra (Minas Gerais, Brasil). Ao longo deste processo a pesquisa sofreu questionamentos, reajustes e transformações que levaram a novas formas de conceber a problemática em estudo. Tal marcha que levou a repensar e reorganizar as trilhas da pesquisa merece ser descrita para melhor entendimento do presente trabalho. Assim, convém começar por explicar o contexto no qual o projeto inicial – que foi submetido ao processo seletivo para ingresso no curso de mestrado do Programa de Pós-Graduação Interunidade em Ecologia Aplicada (PPGI-EA) da ESALQ/USP há quase três anos – foi elaborado.

Sempre fui guiado pela meta de longo prazo de administrar uma fazenda por conta própria. Formei-me, inicialmente, como técnico em produções animais antes de me especializar como bacharel na valorização dos produtos animais. Nesta ótica, a intenção consistia em ser capaz de elaborar meu projeto de iniciar uma atividade agrícola, a partir da produção e até a venda para o consumidor. Vindo da França, onde cresci e efetuei a minha graduação, cheguei ao Brasil em abril de 2016 para um estágio de conclusão de curso no âmbito de uma pesquisa em nutrição animal no CENA/USP. Este estágio ligava a França, o Brasil e Burquina Faso, com objetivo de avaliar o tratamento alternativo contra parasitas a partir de taninos por meio de experimento com ovelha.

Ao longo dessa experiência, considerei a oportunidade de continuar meus estudos no Brasil, o que poderia me permitir prosseguir na área acadêmica, em especial nas ciências sociais, que me era em grande medida desconhecida. Por outro lado, as afinidades que tinha percebido durante meu percurso pelas ciências ambientais me direcionaram naturalmente ao PPGI- Ecologia Aplicada. Enfim, após anos mergulhados nas ciências exatas, os encontros e as discussões me instigaram a repensar e direcionar minha área de atuação para novos campos, a saber, as ciências humanas. De fato, minhas vivências e observações informais do mundo rural e, em especial, com aos agricultores, despertaram vivo interesse para investigar essas sociedades de forma criteriosa para aprofundar e firmar o entendimento das articulações entre os protagonistas do campo.

Esse caminho me levou a encontrar o Prof. Paulo Eduardo Moruzzi Marques em junho de 2016, o qual, após conhecer meus propósitos, convidou-me a apresentar um projeto de pesquisa ao referido programa, em agosto do mesmo ano.

O raciocínio que orientou a elaboração do projeto levou em consideração diversos fatores que precisam ser justificados e contextualizados. Em primeiro lugar, a especialização de bacharelado me incentivou a prosseguir o estudo das diferentes estratégias de transformação e promoção dos produtos animais, visando a valorização e fortalecimento dos pequenos produtores. O processamento dos alimentos foi amplamente confiscado pela indústria, na modernização do setor. Neste processo, o produtor é orientado a especializar-se na produção com vista à geração de matéria prima bruta a baixo custo. O agricultor precisaria então aumentar a produtividade para manter uma renda suficiente, graças à "modernização" por meio das tecnologias disponibilizadas no âmbito da Revolução Verde (adubos químicos, mecanização, agrotóxicos, entre outros), com a perspectiva de criar economias de escala. Por outro lado, a indústria agroalimentar aumentaria seus benefícios, agregando valor à matéria prima de baixo custo.

Portanto, a reapropriação e valorização da matéria prima produzida pelos próprios produtores (seja sob forma de cooperativas ou associações), na maioria das vezes, constituem uma forma de melhorar e assegurar a sua renda, retomando a agregação de valor nos produtos, sob condição que seja acompanhada de uma (re) aprendizagem

desses processos que foram profundamente perdidos e transformados, durante a segunda metade do século XX (DUFUMIER; COUTO, 2010).

Nessa perspectiva, além da transformação e valorização, gostaria de estudar um tema vinculado, ou pelo menos não completamente desconectado, com as problemáticas francesas, a fim de não perder por completo a relação com meu país de origem, o que poderia ser bastante útil no caso de minha volta ao mercado do trabalho francês.

Continuar meu estudo no Brasil demandava, certamente, entender o contexto e as necessidades de pesquisa, em um país pouco conhecido por mim naquela época. Contudo, o começo deste processo se baseou a cima de tudo numa abordagem com lente "francesa", distante do quadro estudado. Conheci o Queijo da Serra da Canastra (MG, Brasil) durante uma conversa com um amigo que me apresentou as informações advindas de uma reportagem da televisão sobre o contexto da produção daquele produto. As pesquisas que realizei em seguida sobre o tema me permitiram descobrir o movimento que se estrutura naquele território pela defesa do queijo fabricado a partir de leite cru, do saber-fazer associado e da origem do produto. O selo de Indicação Geográfica (IG) foi obtido recentemente (2012) para este produto. Logo depois descobri que o dispositivo IG foi introduzido e se desenvolveu há pouco tempo no Brasil, desde os anos 2000, enquanto na França se trata de um dispositivo com mais de um século.

A partir destas descobertas, foi formulado um projeto de pesquisa, cujo tema permite criar fortes elos com meu país. Com efeito, trata-se de uma questão relevante por ser uma experiência nova aqui no Brasil, ao mesmo tempo em que me permite permanecer, parcialmente, na minha área de conhecimento, a saber, as produções animais. Enquanto produto de origem animal registrado como IG, cuja zona de produção é próxima da ESALQ/USP (Serra da Canastra tem localização fronteiriça com o estado de São Paulo, distante aproximadamente 450 quilômetros de Piracicaba, onde faço meus estudos) de fácil acesso, permitiria desenvolver com qualidade meu trabalho de campo.

Sou natural da região *Auvergne* (França), que conta com cinco IGs queijeiras[1] e, por ter estudado produção animal, conhecia bastante o conceito e a construção desse dispositivo, sobretudo em relação com a sua vertente socioeconômica. Por outro lado, enquanto consumidor atento, minha vivência com as IGs trouxe uma série de opiniões e considerações que orientaram (e orientam provavelmente ainda) minha visão sobre os selos de origem.

Ambas as temáticas do mestrado em ecologia e a vertente social da área de pesquisa do Prof. Moruzzi logo me orientaram para o estudo dos efeitos socioambientais da Indicação Geográfica no caso da Serra da Canastra. Deixava, assim, de lado outros efeitos potenciais e prováveis em termos culturais, sobretudo, entre outros, o que exigia uma justificativa.

De toda forma, participei da seleção do PPGI-EA sem ao menos conhecer a Serra da Canastra, partindo de suposições concebidas a partir do contexto geral e da pesquisa bibliográfica que foi desenvolvida para redação do projeto.

Certa visão idealizada do tema que pretendia pesquisar e a simplicidade do raciocínio alcançado no trabalho de escritório, longe de um campo que me era completamente desconhecido, deixou-me antever, apesar de tudo e antes mesmo de começar o trabalho, os resultados que podiam ser obtidos. Em outras palavras, comecei a pesquisa com duas certezas, ou melhor, convicções. A primeira era que o agrupamento do conjunto dos produtores

[1] Entre outros produtos regionais reconhecidos por um sinal de origem, vale ressaltar o "caviar vegetal", a lentilha verde du Puy, orgulho de minha cidade de origem, primeiro legume que conseguiu a AOC (*Appellation d'Origine Controlée*) em 1996.

na Associação dos Produtores do Queijo Canastra (APROCAN)[2], enquanto entidade que registrou a IG, provocava um efeito na esfera social, sem dúvida, positivo, atingindo grande maioria dos produtores da região. A segunda se referia aos laços entre a produção e a questão ambiental. No meu referencial de consumidor francês, as IGs são associadas a atributos intrínsecos ambientais, estando implicitamente em simbiose com o ecossistema onde são produzidas – *a priori*, entretanto, não justificado baseado na imagem e símbolo que trazem as IGs na França como aponta Hirczak (2011). Logicamente então, encontrar-se-ia efeito positivo ao ambiente, mais ainda quando se considera que a área de abrangência da IG estudada incluí o Parque Nacional da Serra da Canastra. Nessa perspectiva, os produtores e ambientalistas trabalhariam juntos para adotar práticas agrícolas de gestão e preservação do meio, isto é, para valorizar a imagem do produto e de sua origem.

Contudo, "nada pode ser intelectualmente um problema se não tiver sido, em primeiro lugar, um problema da vida prática" (MINAYO; DESLANDES; GOMES, 2016, p. 16). Então, chegou a hora de realizar pesquisa de campo. Quanto mais estudava sobre o caso focalizado por meio da pesquisa bibliográfica, maior a curiosidade e o desejo de ver com os meus próprios olhos o que estava acontecendo lá. Ademais, as experiências na França, onde tive várias vivências em fazendas, tanto para trabalhar diretamente quanto para estudar, levara a saber da imprescindibilidade da abordagem de campo no Brasil, para entender, a partir da raiz, as questões mais amplas que estão em jogo nessa região.

Logo, fui, em novembro de 2016, para uma primeira semana de exploração da Canastra, ao encontro dos produtores e dos responsáveis da APROCAN. Essa primeira visita foi uma quebra de meus paradigmas, a saber: 1) enquanto achava que a totalidade dos produtores estava envolvida na associação, descobri que somente uma minoria (aproximadamente de 30 num universo de quase mil na época) participava efetivamente deste movimento social; e 2) ao contrário da França, onde a gestão dos parques nacionais ocorre em conjunto com as populações locais que ali vivem, no caso do Parque Nacional da Serra da Canastra (PNSC), a lógica conservacionista que orienta a gestão desta unidade de conservação exclui qualquer atividade das comunidades em seu interior. Trata-se, no âmbito do Sistema Nacional de Unidades de Conservação, de uma UC de proteção integral, que difere das UC de uso sustentável, que admitem a presença de moradores (FERNANDES, 2012).

Além destas mudanças de perspectiva, outras realidades me obrigaram a repensar meu projeto de pesquisa. Em primeiro lugar, a vastidão do território reconhecido pela produção da IG e também a dificuldade de acesso às fazendas por estrada de terra, ainda mais no período das chuvas, complicariam o trabalho de campo. De fato, o meu objetivo era conhecer o máximo de fazendas nos diferentes municípios analisados, para construir um quadro global dos diversos perfis de produtores presentes naquele território e participando da IG. Portanto, precisei repensar minhas estratégias, planejando duas outras visitas a campo para prosseguir com o enfoque de descobrir mais profundamente o local e o sistema agroalimentar que ali se estabeleceu. Nessa perspectiva, estimei como consistente constituir num primeiro momento uma amostragem de conveniência, ou seja, um "grupo de indivíduos que esteja disponível ou um grupo de voluntários" (CARMO; FERREIRA, 2008, p. 215), para conduzir um estudo exploratório prévio, antes de delimitar um grupo de estudo representativo, baseado nos conhecimentos obtidos ao longo do primeiro ano. Essa abordagem permitiu uma visão bem além da questão amostral.

> Adotando um enfoque exploratório e descritivo, o pesquisador que pretende desenvolver um estudo de caso deverá estar aberto às suas descobertas. Mesmo que inicie o trabalho a partir de algum esquema teórico, deverá se manter alerta aos novos elementos ou dimensões que poderão surgir no decorrer do trabalho. O pesquisador deve também

[2] A associação regional baseada no município de São Roque de Minas foi registrada em 2005 e pretende representar os interesses dos produtores do queijo da região da Canastra, num primeiro momento, a fim de elaborar o dossiê para requerer a IG junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI).

> preocupar-se em mostrar a multiplicidade de dimensões presentes numa determinada situação, uma vez que a realidade é sempre complexa. Desta forma, para uma apreensão mais completa do fenômeno em estudo, é preciso enfatizar as várias dimensões em que ele se apresenta, assim como o contexto em que se situa. A divergência e os conflitos, tão característicos da situação social, devem estar presentes no estudo (GODOY, 1995, p. 25).

Com tal estratégia, consegui antever problemáticas essenciais para o desenvolvimento da IG, desconsideradas por diversos motivos até então. Logo, por diversas razões que serão tratados mais adiante, a questão cultural revelou-se diretamente ligada à problemática social e tornou-se essencial quando se trata de uma produção histórica de origem, mesmo que recentemente reconhecida e sofrendo várias evoluções com o dispositivo da IG. Ainda mais central, o aspecto sanitário foi completamente desconsiderado em um primeiro momento, enquanto que, após a primeira visita, se observou a sua influência fundamental para a emergência da iniciativa de valorização do queijo artesanal por meio da qualificação de origem. De fato, é para responder a uma legislação sanitária relacionada à produção a partir de leite cru, excludente à maioria dos produtores, que se formou o movimento para valorização do Queijo Minas Artesanal (QMA) da Canastra através da IG. Consequentemente, não podia se ignorar mais ambos os elementos chaves, já que levaram em grande medida à criação do dispositivo. Além de conceber uma análise da IG que levaria em consideração as questões paralelas à vertente econômica (a saber: social e ambiental), evidenciou-se a necessidade de ponderar sobre as dimensões cultural e de segurança do produto. Na sequência, o referencial teórico da Multifuncionalidade da Agricultura (MFA), proposto por Maluf e colaboradores (2003), revelou-se muito oportuno para tratar do conjunto de dimensões que tocavam diretamente à questão do desenvolvimento da IG da Canastra, como veremos na parte 2.2.

Em seguida, são apresentados os objetivos que resultam da adaptação que sofreu o projeto, como descrito acima. Logo depois, são apresentados os métodos e meios que permitiram responder a estes objetivos, a fim que o leitor entenda plenamente a construção do presente material, antes da leitura de nossas interpretações.

1.3. Objetivo do estudo

1.3.1. Geral

Nossa pesquisa visou analisar a organização coletiva em torno da Indicação Geográfica do Queijo da Canastra para explorar a importância do dispositivo, os limites e desafios. Nesta perspectiva, a referência do estudo foi a noção de multifuncionalidade da agricultura, considerando igualmente estratégia de desenvolvimento territorial da microrregião da Canastra.

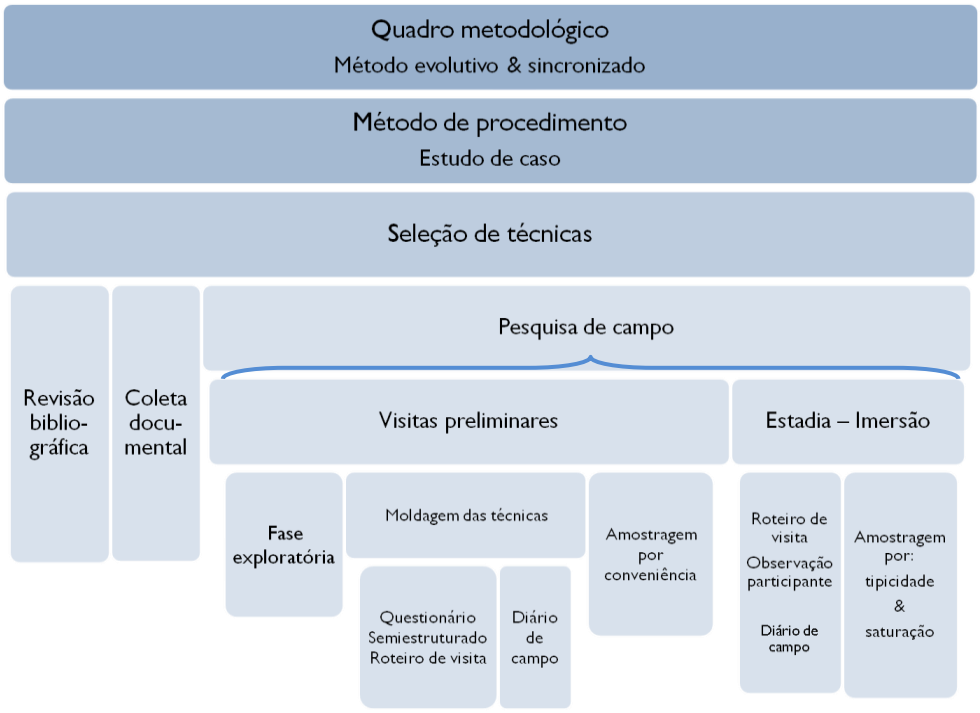
1.3.2. Específicos

i. Analisar o projeto social para registro da IG Canastra à luz da legislação sanitária referente à produção de queijo artesanal de leite cru para entender o(s) propósito(s) que te(ê)m embasado o movimento.
ii. Caracterizar e analisar o contexto que permite à organização social em torno da IG manter-se e consolidar-se enquanto vetor de mudanças socioterritoriais.

iii. Identificar as estratégias de agregação de valor ao produto e verificar como favorecem ou limitam o fomento de determinadas funções da agricultura.

1.4. Metodologia e meios científicos

Figura 1. Resumo da metodologia e meios científicos mobilizados



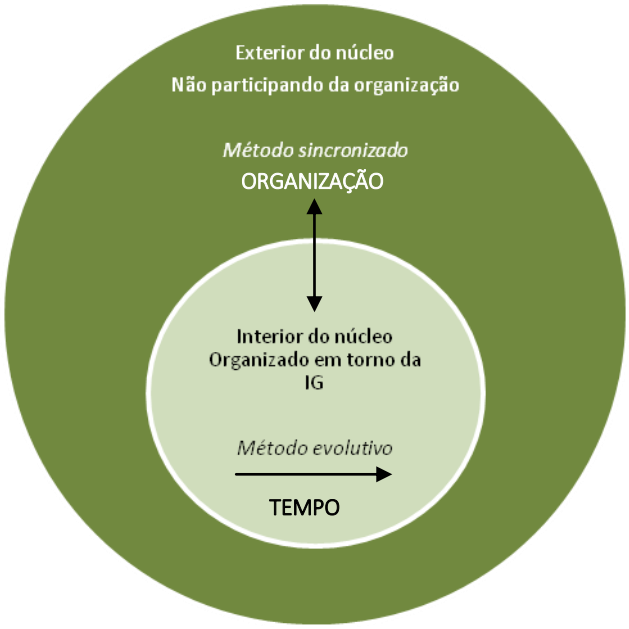
1. Concepção do autor

1.4.1. Quadro metodológico

A abordagem de estudo de uma IG pode ser concebida em relação aos outros sistemas de produção próximos em termos de espaço e de tempo. Tais pesquisas fornecem dados cuja análise pode ser dividida em duas partes (BARJOLLE; PAUS; PERRET, 2009; BRAMLEY, 2011; REVIRON; THEVENOD-MOTTET; EL BENNI, 2009):

- Método Evolutivo: o qual é designado para avaliar os efeitos do registro do nome de origem dos produtos – de acordo com as abordagens históricas envolvidas. Conforme a figura 2, este método visa investigar as evoluções no tempo (antes / hoje) dentro do núcleo participante da IG desde a implementação do dispositivo.
- Método Sincronizado: que permite refletir sobre o núcleo participante com produtores presentes naquele mesmo território ao mesmo tempo, conforme a figura 2, considerando aqueles que não tomam parte ao movimento da IG. Estes últimos têm diferentes níveis de proximidade com as organizações coletivas em estudo. Ambas as categorias coabitam no mesmo espaço geográfico, dentro do mesmo setor de atividade, mas agem segundo lógicas de organização distintas (interior / exterior) – divergindo até em questões de saber-fazer, comportamentos alimentares e redes de relacionamentos.

Figura 2. Unidade de observação da organização coletiva em torno de uma IG



2. Concepção do autor

A avaliação da capacidade de uma IG em contemplar as diferentes funções da agricultura exige uma análise multidimensional e interdisciplinar. Para isso, devem-se realizar dois tipos de diagnósticos como visto acima: 1) um que avalie o antes e o pós-estabelecimento do dispositivo e; 2) outro que avalie as externalidades atuais, buscando uma análise comparativa de sistemas presentes na área delimitada, mas que participam ou não da organização social em torno da IG, com graus de envolvimento diferentes. Assim, trata-se de identificar atores envolvidos desde o começo da iniciativa, aqueles mais recentes, produtores que entraram e saíram da organização, outros que pretendam entrar, que rejeitam ou desconhecem a existência do movimento, entre outros. Contudo, não há atualmente uma metodologia padronizada para esse tipo de diagnóstico (BARJOLLE; PAUS; PERRET, 2009), especialmente em escala territorial (BOWEN; ZAPATA, 2009).

Apesar das dificuldades metodológicas, vários estudos – a maioria na Europa – interessaram-se pelos efeitos do dispositivo e concluem, geralmente, que existem aspectos positivos que podem ser promovidos (BARJOLLE; PAUS; PERRET, 2009; BRAMLEY, 2011; CERDAN et al., 2007; NUNES; BANDEIRA; NASCIMENTO, 2012; REVIRON; THEVENOD-MOTTET; EL BENNI, 2009). Estes estudos são úteis para refletir sobre os indicadores relevantes para avaliar as diferentes dimensões estudadas. Alguns fatores chaves têm sido apontados nas ações de organização e operação das IGs para investigar o potencial do desenvolvimento positivo econômico, social e ambiental (REVIRON; THEVENOD-MOTTET; EL BENNI, 2009).

Em nosso caso, entretanto, é preciso pensar indicadores específicos à produção queijeira daquele território, apoiando-se nas diferentes dimensões da Multifuncionalidade da Agricultura (MFA) no contexto brasileiro, definidas por Maluf (2003). O estudo da multifuncionalidade propõe adotar uma abordagem interdisciplinar para conseguir responder às questões em termos socioeconômico, de segurança alimentar, sociocultural e ambiental. Nesse sentido, os referenciais e as áreas de conhecimento mobilizadas serão interconectados e permeáveis, evitando a distinção entre ciências naturais e sociais, como entendidas por Gil (2008), mas sim, promovendo a combinação e

complementaridade das ciências, a saber: economia, história, geografia, sociologia, ecologia, antropologia, entre outras.

Ao contrário, segundo Barjolle et al. (2009), muitas das pesquisas seguem a clássica diferenciação entre as dimensões econômica, social, cultural e ambiental, com alguns critérios, ou indicadores, analisados com dados quantitativos. Para adotar uma visão sistemática do objeto de estudo, torna-se importante não desconectar as dimensões entre elas. Pelo contrário, vale propiciar elos e diálogo entre elas, na medida em que as variáveis englobadas não são sujeitas a esquema da classificação tão estrita (GIL, 2008). Maluf (2003) enfatiza que as quatro expressões da MFA não se manifestam e se articulam igualmente em função do contexto socioespacial e territorial. Pode-se acrescentar que elas se comunicam e se sobrepõem.

Por exemplo, quando se trata da variável "nível de modernização das propriedades", entende-se que se relaciona a todas as dimensões da agricultura. Trata-se de entender as lógicas econômicas e as obrigações sanitárias por trás deste processo, assim como as influências sociais, os limites culturais e a consideração ambiental que levam a determinadas decisões. Se alguns parâmetros ou indicadores quantitativos podem ser selecionados (como a mecanização das ordenhas, o uso de rações para complementar a alimentação do gado, etc.), outros parâmetros não podem ser medidos diretamente (influência das capacitações, rejeição cultural das novas técnicas de produção, etc.). Portanto, nosso objetivo visa alcançar uma metodologia que associa parâmetros quantitativos e qualitativos, a partir de indicadores bastante concretos que possibilitam uma multi-interpretação com o fim analítico.

Em suma, o quadro metodológico apresentado pretende proporcionar um olhar sobre a realidade de forma a atender as necessidades do presente estudo, lembrando que "(...) a provisoriedade, o dinamismo e a especificidade são características fundamentais de qualquer questão social (MINAYO, 1999, p.13)".

1.4.2. Método de procedimento

Este trabalho baseia-se no **estudo de caso** como método de procedimento. Em primeiro lugar, esta escolha é consequência de meu interesse de integrar e aprofundar os conhecimentos mútuos compartilhando as vidas dos produtores de um lugar. De acordo com Godoy (1995, p. 25): "o estudo de caso se caracteriza como um tipo de pesquisa cujo objeto é uma unidade que se analisa profundamente. Visa ao exame detalhado de um ambiente, de um simples sujeito ou de uma situação em particular".

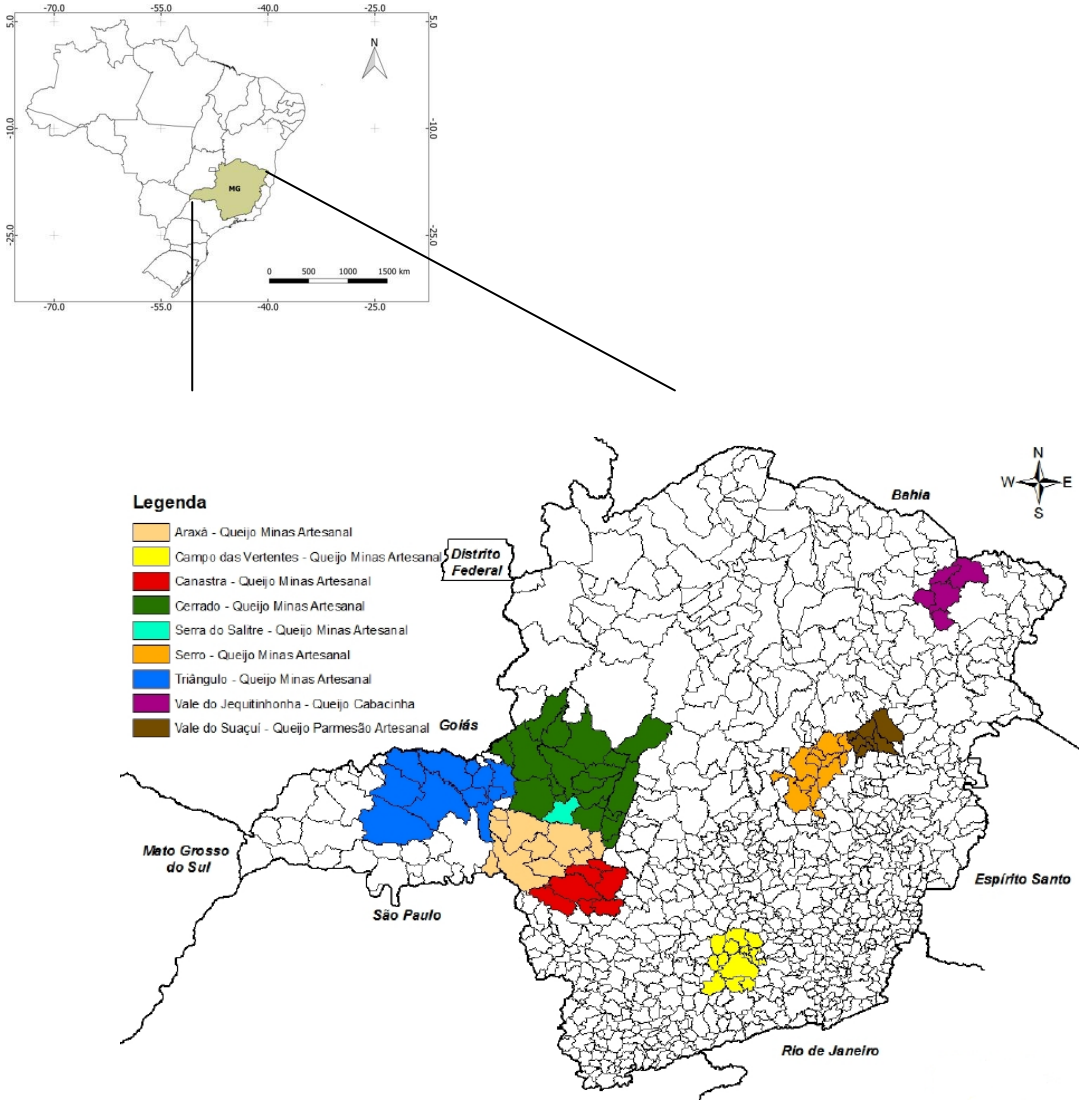
Implica em maior disposição em entender contexto específico e tentar responder às problemáticas à escala do local. Esta escolha de método local, entretanto, não significa perder de vista o contexto maior no qual o objeto em estudo está inserido. Destaca-se também a dificuldade de uma pesquisa empírica, especialmente nos países onde as IGs foram introduzidas há pouco tempo, com grande parte do trabalho sobre o impacto do dispositivo sendo conceitual ou baseado em evidências anedóticas sem base empírica (BRAMLEY, 2011) e, portanto, a necessidade de estabelecer métodos específicos, considerando a falta de dados, bem como de definir um conjunto de indicadores relevantes. Outro desafio enfatizado pelo autor diz respeito à separação dos impactos das IGs de um ou outro fator como avanços tecnológicos, controle de qualidade, mudanças políticas, entre outros.

Assim, a opção do estudo de caso se justifica pelas possibilidades dessa abordagem, que contribui, "de forma inigualável, para a compreensão que temos dos fenômenos individuais, organizacionais, sociais e políticos", segundo Yin (2015, p. 21). O mesmo autor enfatiza que o instrumento permite "compreender fenômenos sociais complexos. Em resumo, o estudo de caso permite uma investigação para se preservar as características holísticas e significativas dos eventos da vida real" (YIN, 2015, p. 21), sem pretensão em generalizar os resultados.

O Programa Queijo Minas Artesanal, do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), reconhece sete áreas produtoras do QMA, conforme figura 3. Destaque para a Canastra, mas também as regiões do Araxá, Campo das Vertentes, Cerrado, Serra do Salitre, Serro e Triângulo Mineiro são lembradas. Essas regiões contam com nove mil produtores, dos trinta mil produtores de queijo minas artesanal total estimados segundo a EMATER-MG (AGÊNCIA MINAS GERAIS, 2017; CINTRÃO, 2016).

Dentre as regiões produtoras, a Microrregião da Canastra é provavelmente a mais conhecida e goza de uma notoriedade e popularidade que ultrapassam amplamente as fronteiras do estado. A Canastra se localiza, conforme se verifica na figura 3, no sudoeste do Estado de Minas Gerais, próximo à divisa com o Estado de São Paulo, limitando-se ao norte com Araxá, a região do Cerrado e o Triângulo Mineiro, ao sul com a região do Lago de Furnas e a oeste com a região Centro-Oeste de Minas.

Figura 3. Territórios dos Queijos Artesanais de Minas Gerais, incluído às sete microrregiões produtoras do QMA reconhecidas pelo IMA

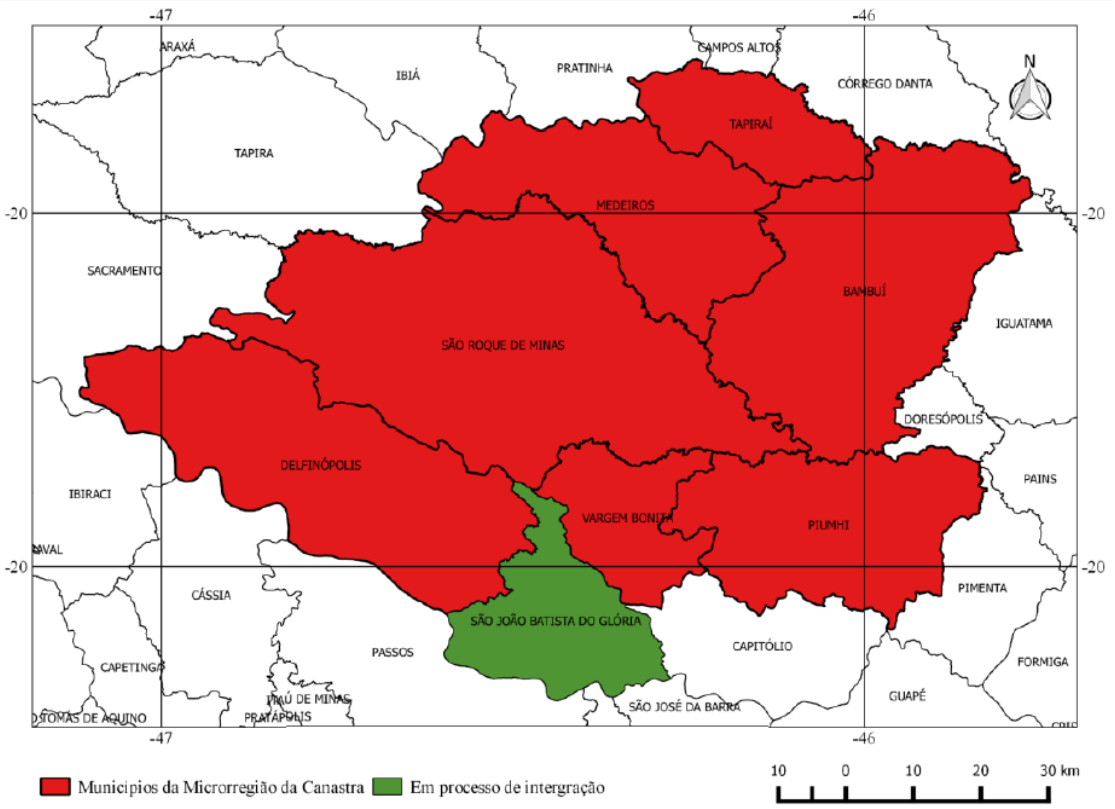


3. Fonte: Simoncini (2017, p. 81), s/escala, organização do autor.

O Queijo da Serra da Canastra é um exemplo de uma IG recentemente cadastrada (2012), que possibilita o estudo das mudanças com o passar do tempo. Além disso, a organização dos atores locais numa associação simplifica o diálogo e intercâmbio no campo, assim como a proximidade geográfica já citada que facilitou a frequência das visitas.

Considerando estes dados, o recorte espacial da pesquisa foi a microrregião da Canastra, que se estende numa área total de 7.452km², identificada pela Portaria n° 694, de 17 de novembro de 2004, do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), a qual caracteriza a zona de produção da IG, que compreende sete municípios, a saber: Bambuí, Delfinópolis, Medeiros, Piumhi, São Roque de Minas, Tapiraí e Vargem Bonita, representados na figura 4[3].

Figura 4. Microrregião da Canastra, Minas Gerais, Brasil



4. Fonte: Simoncini (2017, p. 82)

Para análise do tema em estudo, o recorte focalizou a APROCAN, enquanto associação regional que registrou a IG e que é atualmente central em todos os processos que envolvem o dispositivo. Todavia, não desconsiderei a Associação dos Produtores de Queijo Canastra de Medeiros (APROCAME), associação municipal, anterior à APROCAN, cujo trabalho foi fundamental até o registro e que até hoje tem um papel importante para representar aquela localidade que conta com famílias produtoras de queijos da Canastra.

[33] A abordagem da pesquisa em relação a São João Batista do Glória, em processo de integração, será descrita em seguida.

1.4.3. Seleção de técnicas

As técnicas de levantamento de dados utilizados nesta pesquisa abrangeram três fontes de informações, mobilizadas em diferentes etapas chave do trabalho, conforme sugerido por Godoy:

> No estudo de caso, o pesquisador geralmente utiliza uma variedade de dados coletados em diferentes momentos, por meio de variadas fontes de informação. Tem como técnicas fundamentais de pesquisa a observação e a entrevista. Produz relatórios que apresentam um estilo mais informal, narrativo, ilustrado com citações, exemplos e descrições fornecidos pelos sujeitos (...). (Godoy 1995, p.26)

Cada pesquisador define o seu caminho, optando pelas técnicas adaptadas para o bom desenvolvimento da investigação que está sendo desenvolvida. O pesquisador deve levar em conta que:

> Os dados qualitativos consistem em descrições detalhadas de situações com o objetivo de compreender os indivíduos e seus próprios termos. Esses dados não são padronizáveis como os dados quantitativos, obrigando o pesquisador a ter flexibilidade e criatividade no momento de coletá-los e analisá-los (GOLDENBERG, 1999, p. 53).

Para entendimento das escolhas dos instrumentos operacionais usados para este estudo, as três fontes de dados e as técnicas de pesquisa associadas são expostas em seguida, a saber: revisão bibliográfica, pesquisa documental e pesquisa de campo.

1.4.3.1. A revisão bibliográfica

A revisão bibliográfica é um pré-requisito para a realização de toda e qualquer pesquisa. Todo estudo exige um domínio teórico prévio e alimentado ao longo do trabalho, motivado pela revisão da literatura, visto como um processo crítico (LAVILLE; DIONNE, 1999). Ela permite um amplo alcance de informações e a utilização de dados diversos e dispersos, essencial para a construção e a melhor definição do âmbito conceitual no qual se insere o objeto de estudo (GIL, 2008). Utilizam-se os dados ou aportes teóricos já trabalhados por outros pesquisadores e, então, ela se realiza a partir dos registros disponíveis, decorrentes das pesquisas anteriores, por meio de documentos, como livros, artigos, teses, entre outros (SEVERINO, 2017).

Esta etapa da pesquisa é fundamental, na presente pesquisa permitiu o levantamento de informações que proporcionaram entender o contexto maior – ao nível do território todo, do Brasil e do mundo – no qual está inserido o tema de estudo, a saber: as Indicações Geográficas; os queijos artesanais de leite cru; o desenvolvimento territorial. Além disso, pretendendo associar as abordagens, a revisão bibliográfica agrega os dados de caráter quali-quantitativo, enquanto os outros levantamentos de dados focam em informações qualitativas. Tal combinação revelou-se essencial, já que "ainda que os estudos de caso sejam, em essência, pesquisa de caráter qualitativo, podem comportar dados quantitativos para aclarar algum aspecto da questão investigada" (GODOY, 1995, p. 26).

A revisão bibliográfica ocorreu ao longo de toda a pesquisa, porém foi prioridade em diversas etapas chaves da pesquisa, a saber: o começo para entendimento do contexto do estudo, no meio, prévio ao exame de qualificação e a partir do tratamento dos dados e até a finalização da redação. As pausas neste processo podem se explicar pela atração/preferência para o trabalho de campo e a dificuldade em fazer a ponte entre contribuições teóricas e práticas. De certa maneira me coloquei numa posição distante e isolada do meio acadêmico, o que pode ter causado dificuldades no acompanhamento das "novidades" bibliográficas e também na hora da redação – dificuldade em relação a escrever em português.

1.4.3.2. A coleta documental

A coleta documental assemelha-se à revisão bibliográfica, ainda que difere a natureza das fontes. Os dados "tomam a forma de documentos, como livros, jornais, papéis oficiais, registros estatísticos, fotos, discos, filmes e vídeos, que são obtidos de maneira indireta" (GIL, 2008, p. 148). De acordo com Gil, a pesquisa documental inclui também materiais que não receberam ainda um tratamento analítico. É o caso das entrevistas brutas realizadas na Canastra, em 2015, para redação do artigo de Shiki e Wilkinson (2016), que foram oferecidas pela autora. Além disso, temos acompanhado as recomendações de fonte de Gil (2010 apud Cruz 2017) como: 1. Documentos institucionais, mantidos em órgãos de empresas e órgãos públicos e outras organizações; 2. Documentos pessoais, como cartas e diários; 3. Material elaborado para fins de divulgação, como folders, catálogos e convites; 4. Documentos jurídicos, como certidões, escrituras, testamentos e inventários; 5. Documentos iconográficos, como fotografias, quadros e imagens; 6. Registros estatísticos.

Entre os documentos institucionais coletados, além dos suportes buscados na internet ou diretamente com órgãos de empresas e públicos, vale ressaltar que a APROCAN tem sido um interlocutor privilegiado, sempre disposto a tonar acessível os diversos materiais – internos à organização e outros – de que dispõe.

Ciente da importância de acompanhar os meios de comunicação atuais, a coleta documental tem sido feita também na internet por meio de: site, redes sociais (Facebook, Instagram), canal Youtube[4] das organizações que transmitam cada vez mais um fluxo de informações diário nestes canais, como a APROCAN e APROCAME, a ONG SerTãoBras e também os produtores, entre outros. Por este meio, ampliaram-se as fontes de informações a blogs e revistas online especializadas (Paladar Estadão; Diário do Comércio, e outros) e também não especializadas, uma vez que o interesse pelo queijo Canastra vem crescendo e é divulgado cada vez mais nas mídias (local, estadual e nacional). Na perspectiva de espelhar as estratégias individuais e coletivas, têm sido coletados, ao longo das visitas nas fazendas e eventos (feiras, concursos, exposição etc.), materiais elaborados para fins de divulgação ao público, a saber: folders, folhetos, rótulos[5] e outros.

Utilizaram-se também os documentários, ou a arte de dar a palavra e revelar os rostos de um instante, este instrumento pode ampliar as contribuições para o conhecimento enquanto pedaços animados de nossas histórias. Dominik Moll afirmou que "Le documentaire est au cinema ce que l'archéologie est à l'architecture"[6]. Entre os materiais consultados está, o filme documentário autodescrito como "político e poético" "*O Mineiro e o Queijo*", do diretor Helvécio Ratton (2012), apoiado pela ONG SerTãoBras, tem sido assistido diversas vezes ao longo do

[4] A APROCAN lançou em 2014 a marca "Região do Queijo da Canastra" que representa a IG e, entre as diversas divulgações, editou no YouTube uma série de 46 vídeos realizados em parceria com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), a cooperativa de crédito Sicoob Saromcredi e a empresa de estratégia e design 2DA Branding + Design (REGIÃO DO QUEIJO DA CANASTRA, 2014). Este suporte de comunicação visou apresentar a marca, os diferentes produtores associados e a suas visões sobre a produção do queijo, seguindo uma linha de marketing em torno da valorização da tradição, do *terroir* e da qualidade do produto. Estes materiais fornecem informações interessantes sobre as estratégias da associação em termo de comunição e identidade coletiva. Convém enfatizar que o SEBRAE e Sicoob são duas instituições importantes para a APROCAN que serão abordadas mais a frente, no corpo do texto.

[5] Entre os doze documentos exigidos em 2016 para dar entrada no cadastramento do produto com o IMA, há o modelo de rótulo (CINTRÃO, 2016) que representa em boa medida a identidade da propriedade frente o consumidor. Mesmo sendo padronizados e obrigados a seguir determinações específicas, estes rótulos contêm informações interessantes a respeito da imagem e identidade própria que quer transmitir o produtor, individualmente, vetor de seu "nome", do orgulho do trabalho reconhecido. Aliás, a coleta deste material não se fazia sem cuidado, pois a desconfiança e o medo da falsificação obrigavam às vezes a dar uma série de garantias sobre o uso que se pretendia fazer do precioso emblema. Este material permitiu comparação entre os diferentes produtores – associados ou não, sobretudo – e com a comunicação coletiva transmitida pela marca coletiva.

[6] "o documentário é para o cinema o que a arqueologia é para a arquitetura" (Tradução do autor).

mestrado[7]. Na fase inicial deste filme, ele proporcionou uma noção global da problemática da produção do Queijo Minas Artesanal (QMA) de leite cru, uma vez que conseguiu representar com muita fidelidade a realidade na qual os produtores do QMA estavam inseridos. Além disso, a repercussão deste filme criou verdadeiro elo entre o público e os produtores que participaram do filme. Alguns deles adquiriram certa notoriedade e mesmo orgulho de sua condição, fato que tem sido reivindicado pelos integrantes do documentário na hora das entrevistas – seis anos depois.

Da mesma forma, vale destacar o livro "*Rotas gastronômicas e a tradição do queijo artesanal da região da Canastra*"[8] e um vídeo que conta como foi desenvolvido o projeto de extensão do Instituto Federal de Minas Gerais (IFMG), Campus Bambuí, em parceria com o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), a EMATER, a APROCAN e APROCAME, a Associação dos Produtores Rurais da Gurita, de Delfinópolis, e a Associação dos Produtores de São Bento de Bela Vista, em Tapiraí, lançado em setembro de 2018.

Por fim, é preciso considerar as origens do produto e, portanto enxergar a realidade sociocultural como um todo na qual está inserida a produção de origem. Não tanto relacionado diretamente à questão do queijo, mas muito representativo do seu "dia a dia", o filme "Documentário Canastra", produzido pela Giramundeando[9], representa um suporte que conseguiu registrar boa parte dos hábitos culturais das comunidades tradicionais que observamos a campo, abrangendo as diferentes partes do território.

A análise dos materiais audiovisuais permitiu fazer o elo entre divulgação do território (imagem e identidade associada), repercussão para os moradores em termo de valorização da forma de se enxergar e evidenciar como o produto está sendo valorizado e reconhecido cada vez mais[10].

1.4.3.3. A pesquisa de campo

Finalmente, a última fonte de informação foi a pesquisa de campo, voltada para a abordagem qualitativa de levantamento de dados – já que o tema estudado beneficia de dados quantitativos disponível na literatura. As técnicas utilizadas, a saber: entrevistas semiestruturadas, roteiro de visita, observação não participante e diário de campo serão explicadas a medida em que forem descritas as fases que compõem o trabalho de campo, de forma a entender o processo metodológico deste estudo.

Vale esclarecer como ocorreram as etapas deste trabalho, que se estenderam entre novembro de 2016 até o momento de redação da dissertação em janeiro de 2019. Este período de pesquisa foi divido em dois tempos, a

---

[7] No âmbito da programação do projeto Experimenta Comida, Saúde, organizamos com o Flávio Sammartino Rocha o evento Degustacine "O Mineiro e o Queijo", no dia 23 de outubro de 2018 no Sesc Piracicaba. Fomos convidados para articular a atividade que se desenrolou em três momentos: 1) exibição do documentário "O Mineiro e o Queijo"; 2) bate-papo sobre atual situação da comercialização do QMA; 3) degustação de uma gama de queijos mineiros selecionados. Para discutir as evoluções da situação desde a época da realização do filme convidamos o Luciano Carvalho Machado, produtor de QMA Canastra de Medeiros, instigador do movimento de organização dos produtores, presidente da primeira associação de produtores (APROCAME) e militante pela defesa da produção de queijo artesanal de leite cru. A oportunidade de encontro entre ele e o público/consumidor (85 pessoas) revelou-se muito pertinente para conseguir passar o seu depoimento de forma direta. A experiência de organização e a troca de conhecimento que resultou deste evento proporcionaram enxergar os conhecimentos prévios, preconceitos e interesses do público para a problemática.

[8] Para mais informações sobre o lançamento segue o link do IFMG:
< https://www.ifmg.edu.br/portal/noticias/ifmg-lanca-livro-sobre-a-producao-do-queijo-da-canastra >, acesso 06/01/2018

[9] Para mais informações sobre o filme: < http://giramundeando.com/canastra/ >, acesso 06/01/2018

[10] Nesse sentido, cabe relatar a visita do Museu do Queijo Canastra de Medeiros que foi implantado com recursos da SEAPA e da Prefeitura Municipal de Medeiros. O projeto "Salvaguarda do Modo de Fazer Queijo em Minas", patrocinado pelo IPHAN e realizado pelo GT Slow Food de Queijos Artesanais e pelo Instituto Terceiro Setor – ITS, transformou o lugar em um centro de referência cultural dos queijos artesanais para toda a região da Canastra.

saber: a) o primeiro após a seleção do PPGI-EA até o exame de qualificação (EQ) e b) o segundo que se desenrolou a partir de março de 2018, após a qualificação, até o final da redação.

a) As visitas pontuais antes do EQ:

O primeiro momento da pesquisa de campo foi constituído por três visitas preliminares com objetivo de me impregnar do contexto de estudo.

i. Do dia 21 a 25 de novembro de 2016, após o processo seletivo do PPGI – EA, a primeira visita de exploração em São Roques de Minas proporcionou ter um primeiro contato, sobretudo com os membros da APROCAN, já que tinha escrito o projeto sem nunca ter ido no território. Os técnicos da associação foram a única porta de entrada prévia que tinha conseguido. Assim, as visitas foram orientadas em boa medida nas fazendas dos membros da associação nos municípios de Vargem Bonita e São Roques de Minas. Acompanhei a maioria das visitas de consultoria sobre o potencial turístico dos produtores associados à APROCAN, proposta pela Associação de Cultura Gerais. De fato, a chuva ao longo de toda a estadia dificultou o acesso às fazendas. Estando sem carro adaptado, me beneficiei do convite e da receptividade de José Carlos de Almeida e Mirian Rocha. Na ocasião tive a oportunidade de apresentar a minha proposta de pesquisa na Assembleia de mensal de novembro, na qual estiveram presentes os associados e responsáveis da APROCAN. A primeira visita a campo proporcionou os primeiros diálogos com os produtores, responsáveis técnicos e o presidente da APROCAN, no total foram nove (09) propriedades visitadas.

ii. A segunda visita de campo, do dia 25 a 30 de junho de 2017, objetivou continuar o trabalho de exploração junto aos produtores. As visitas nas fazendas ambicionaram delimitar um grupo amostral de vinte agricultores a entrevistar. Para isso, o foco era visitar outros municípios participantes da IG (Piumhi e São João Batista do Glória – enquanto provável novo integrante da área na época), além de aprofundar o estudo em São Roques de Minas, coração do território (localização geográfica central na microrregião, sede da associação, principal entrada para o Parque Nacional da Serra da Canastra). Porém, a dificuldade de acesso às fazendas e aos municípios mais remotos (Delfinópolis e Medeiros) obrigou a considerar uma terceira visita preliminar pela definição do grupo a entrevistar antes da aplicação do questionário.

Previamente, o trabalho preparatório de elaboração do questionário permitiu confrontá-lo junto com os produtores e também com técnicos da APROCAN e autoridades do Parque Nacional da Serra da Canastra (PNSC)[11] o que condicionou sua reorientação e aperfeiçoamento. Posteriormente, foi escolhido simplificá-lo (20 páginas iniciais) a partir de sua conversão em roteiro de visita, conforme apresentado no anexo ANEXO A – deixando mais liberdade aos entrevistados, possibilidade ao imprevisto ligado ao vínculo de confiança com os interlocutores. Por outro lado, foi reforçada a necessidade do uso de diário de campo, pouco usado na primeira visita, o que levou ao esquecimento de algumas informações.

Outro enfoque da visita foi encontrar a maioria dos produtores, ou seja, aqueles que não são membros da associação e que produzem queijo fresco e/ou maturado. Desde o começo, o trabalho pretendia analisar dois grupos de produtores, os participantes da IG e aqueles que não participam, sendo este segundo grupo constituído por pessoas diversificadas em relação ao interesse em participar da associação. Dos doze (12) produtores entrevistados, três (3) eram conhecidos da primeira ida a campo. Do total, a metade (06) não era

[11] Frente à dificuldade de integrar a dimensão ambiental no questionário, uma vez que era completamente ausente do discurso do pessoal da associação e dos produtores, me pareceu pertinente pedir esclarecimentos ao responsável do Parque sobre a situação ambiental atual na região da Canastra, além de deixar uma página aberta à suas sugestões de perguntas.

associada à APROCAN. Entre eles, um pretendia entrar e confirmou seu ingresso depois; dois pretendiam, mas até hoje não o fizeram; dois não pretendiam se associar (mas um deles vendia seu produto imitando a logomarca da associação) e, o último entregava o leite para um laticínio local e só produzia queijo para o consumo familiar[12].

iii. Para concluir essa primeira etapa de aproximação do campo de estudo, uma terceira visita foi planejada do dia 9 até o dia 17 de outubro 2017, antes do período da chuva (novembro até março), que permitiu aprofundar a descoberta dos produtores – associados ou não – de Vargem Bonita (4); São Roque de Minas (10), em especial em localidade mais remotas da sede da cidade, na Buraca e nos Leites; e ir até Medeiros (7) pela primeira vez, contando um total de dezenove (19) novas propriedades visitadas e duas (2) já visitadas anteriormente.

Essa parte de aproximação e adaptação com o nosso estudo de caso no primeiro ano permitiu o encontro com trinta e sete (37) produtores – sem contar as repetições. Eles foram encontrados, em alguns casos, nas tarefas do dia-a-dia, tendo sido acolhido na casa deles para passar uma noite ou mais. Nestas circunstâncias, foram realizados questionamentos e entrevistas de maneira mais ou menos informal[13].

Essa forma de observação participante, baseada na aproximação por simpatia, confiança, amizade, empatia, permitiu ser aceito como pesquisador pelos diferentes indivíduos e grupos, o que me ofereceu mais liberdade de observá-los em diferentes situações sociais. O conhecimento adquirido graças ao contato direto com os produtores ajudou entender melhor as relações entre eles, sejam profissionais, informais ou de parentescos, o que tem auxiliado sem dúvidas à compreensão das dinâmicas sociais do território.

De acordo com Godoy:

> A observação tem um papel essencial no estudo de caso. Quando observamos, estamos procurando apreender aparências, eventos e/ ou comportamentos. A observação pode ser de caráter participante ou não-participante (...). Na observação participante, o observador deixa de ser o espectador do fato que está sendo estudado. Nesse caso, ele se coloca na posição dos outros elementos envolvidos no fenômeno em questão. Este tipo de observação é recomendado especialmente para estudos de grupos e comunidades. Nos dois casos [participante ou não], ou em outras formas intermediárias que poderão ser adotadas, é importante manter um relacionamento agradável e de confiança entre o observador e o observado. Para isso recomenda-se que os objetivos da pesquisa e a situação de observador sejam esclarecidos logo no início do trabalho. (GODOY, 1995, p. 27).

Nesse sentido, revelou-se essencial a abordagem mais adaptada das entrevistas semiestruturadas do que dos questionários, porém este último foi utilizado num primeiro momento. Após essa primeira experiência, a reformulação do questionário em roteiro de visita evidenciou que a técnica proporcionava visitas extensas, prolongando o tempo de observação, juntando grande quantidade de informações, espontâneas e muitas vezes imprevistas, além de facilitar e melhorar a proximidade com os indivíduos. Após a primeira visita, o registro das observações foi feito em diário de campo, durante ou após as visitas, às vezes com ajuda do gravador – segundo disposição do pesquisado – de acordo com as recomendações de Gil:

> O registro da observação simples se faz geralmente mediante diários ou cadernos de notas. O momento mais adequado para o registro é, indiscutivelmente, o da própria ocorrência do fenômeno. Entretanto, em muitas situações é inconveniente tomar notas no local, pois com isso elementos significativos da situação podem ser perdidos pelo pesquisador, e a naturalidade da observação pode ser perturbada pela desconfiança das pessoas observadas. Por essa razão, é conveniente que o pesquisador seja dotado de boa

[12] Este último grupo que pretendemos estudar num primeiro momento se revelou pouco pertinente, uma vez que funciona segundo outras lógicas que dificultariam a comparação com produtores de queijo.
[13] A síntese de caracterização da amostragem é representada em seguida nas figuras 5; 6.

> memória e que se valha dos recursos mnemônicos disponíveis para melhorar seu desempenho. Também podem ser utilizados outros meios para o registro da observação, tais como gravadores, câmaras fotográficas, filmadoras etc. Há, porém, que se considerar que em muitas situações a utilização desses instrumentos é contraindicada, pois podem comprometer de forma definitiva o processo de observação (GIL, 2008, p. 103).

O primeiro ano de mestrado e as primeiras aproximações do campo de estudo revelaram a pertinência de mudar-me para um período de médio prazo durante o segundo ano. A terceira visita proporcionou planejar as condições de estadia (hospedagem, meio de transporte, cidade centralizada, estação, etc.).

Nesse sentido, organizei as disciplinas cursadas a fim de concluí-las no final do primeiro ano[14], para que após o exame de qualificação pudesse me mudar para a Canastra. Dessa forma, liberava o primeiro semestre do segundo ano para o trabalho de campo e o segundo para a análise dos resultados e a redação da presente dissertação, ainda vivenciando no contexto da região da Canastra.

b) A estadia após o EQ:

Por fim, foi planejada uma estadia de médio prazo na Canastra a fim de mergulhar completamente na realidade do caso estudado e assim tentar descrever a situação daquele território de um ponto de vista mais próximo dos indivíduos. Conforme sugerido por Mendras (1967), o pesquisador rural precisa: "observar o comportamento dos camponeses para entender, e não formular perguntas antes de adquirir uma grande familiaridade com a sua vida e com cada um pessoalmente" (MENDRAS, 1967, p. 31; tradução do autor). De certa forma, tal abordagem inspira-se na pesquisa etnográfica pela imersão realizada na comunidade com o objetivo de conhecê-la em profundidade. "O ponto de partida desse método é a interação entre o pesquisador e seus objetos de estudo (FONSECA, 1999, p. 58)". De outra forma pode-se dizer que:

> (...) de uma maneira sintética, (...) a etnografia é uma forma especial de operar em que o pesquisador entra em contato com o universo dos pesquisados e compartilha seu horizonte, não para permanecer lá ou mesmo para atestar a lógica de sua visão de mundo, mas para, seguindo-os até onde seja possível, numa verdadeira relação de troca, comparar suas próprias teorias com as deles e assim tentar sair com um modelo novo de entendimento ou, ao menos, com uma pista nova, não prevista anteriormente (MAGNANI, 2009, p. 135).

Decidi me mudar em abril de 2018, após o EQ e no começo da seca (inverno), para Vargem Bonita, cidade de menor porte do que São Roque de Minas, porém com uma localização estratégica, distante 15 km da última, no caminho para Delfinópolis e São João Batista do Glória, a igual distância de Piumhi e da parte leste da região (Medeiros, Bambuí, Tapiraí). Além disso, fui recebido na casa de um morador da cidade, que me ofereceu estadia de graça, em troca da partilha dos custos, proporcionando por outro lado a integração mais rápida no contexto local. A motocicleta foi escolhida como meio de transporte com melhor relação qualidade/custo, sua desvantagem era uso no tempo de chuva, porém o trabalho de campo tinha como prazo limite novembro de 2018, mês de volta da chuva. Essa etapa da pesquisa de campo também pode ser dividida em diferentes fases como descrito em seguida.

---

[14] As contribuições das aulas cursadas permitiram aprimorar certa base científica e teórica interdisciplinar indispensável para o bom desempenho do trabalho investigativo. Tratou-se do entendimento desde a construção social brasileira, aspecto que me era completamente desconhecido, mas que se revelou essencial, no trabalho e na vida; passando pela relação do turismo com o território, que trouxe uma visão crítica na questão da pluriatividade e das relações intersectoriais, sobretudo, no contexto de desenvolvimento da atividade na região da Canastra; até também da antropologia e estudo das relações do ser humano com a natureza. Enfim, a disciplina de sociologia do Prof. Moruzzi "Agricultura, sociedade e natureza" proporcionou uma importante contribuição teórica que permitiu reagrupar o conjunto das abordagens das diferentes disciplinas, graças especialmente ao conceito de multifuncionalidade da agricultura.

i. Encontros e eventos

A estadia na região me permitiu acompanhar os diversos encontros relacionados de perto ou de longe à produção de queijo. Entre eles, os encontros da APROCAN, bem como as festas e eventos abertos ao público.

Em primeiro lugar, vale ressaltar que sempre fui aceito nos diferentes encontros das associações, em especial da APROCAN, condição indispensável para entender a organização central em relação à questão da IG, na interface entre produtores, responsáveis técnicos e científicos, compradores e políticos. Entre eles, destacam-se as reuniões mensais nas quais todos os associados estão convidados a participar. Esses encontros ocorrem quase sempre com a presença dos técnicos do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE). Minha participação enquanto ouvinte permitiu uma abordagem passiva, no sentido em que o objetivo foi entender o papel e relações de cada um dos atores dentro da associação, sem interferir nas trocas, ou seja, apenas processo de observação. Esse trabalho vai prosseguir até o final do mestrado para aproveitar do fluxo de informações que traga esse tipo de encontro, mantendo-me assim atualizado das atividades do grupo.

Além dos encontros mensais, a associação promove eventos de capacitação pontuais, a maioria em São Roque de Minas, dos quais participamos[15]. Esses momentos de aprendizagem junto aos produtores foram ricos, uma vez que multiplicaram os pontos de conexões com os membros da associação, alimentando as discussões e permitindo manter um contato frequente com eles.

Em segundo lugar, a realização de festivais/festa gastronômica em torno do queijo começou em Medeiros e foram se multiplicando esses últimos anos. Eles são o símbolo do dinamismo em torno do queijo e são estreitamente ligados ao desenvolvimento do turismo na região. Hoje em dia, cada município deve organizar o seu evento anual, assim como era preciso acompanhar esses encontros sociais[16]. O mergulho neste tipo de evento regional foi importante para entrar em contato com diversos atores chaves, em especial aqueles que atuam com a vertente gastronômica do queijo, assim como de observar o posicionamento dos produtores frente ao consumidor. Ao nível estadual, o 2º Festival do Queijo Minas Artesanal de Leite cru[17] juntou as sete regiões produtoras do QMA. Esse evento foi de prima importância devido à presença do conjunto dos atores estaduais relacionados à questão do queijo artesanal. Além das apresentações e degustações das diferentes regiões do Estado, ocorreu em paralelo a realização de oficinas sobre conservação, harmonização e degustação de queijos; reunião da associação de comerciantes de Queijos Artesanais Brasileiros – Comer Queijo, e; agenda de relacionamento, rodada de negócios.

---

[15] Entre eles, pode-se citar o: (a) 2º Seminário Técnico "Aprenda e compartilhe conhecimento sobre a produção do queijo da Canastra", 24 e 25 de abril de 2018 (aberto a não associados o 1º dia, exclusivo associado 2º dia). (b) Oficina "Qualidade no Atendimento ao Turista", 23 de abril de 2018, contribuições para a satisfação do turista, planejamento de ações para gerar impacto positivo na região da Serra da Canastra. (c) Curso "Cortes de queijos e montagem de tábua de queijos, ministrado pelo francês Romain Dimitri Fraguibert, dia 1 e 2 de junho de 2018. Participação enquanto tradutor do ministrante, no âmbito do evento "Queijo and Chopp and Música" na fazenda Roça da Cidade. (d) Oficina "Análise sensorial do paladar por Produtores" por Dan Strongin membro da associação *Iandé Sustainable Foods*, dia 12 e 13 de junho de 2018. Objetivou orientar a como implementar um sistema de avaliação sensorial para acompanhar a qualidade do queijo.

[16] Entre eles, pode-se citar o: (a) 1º Festival do Queijo Canastra em São Roque de Minas, organizado pela prefeitura de São Roque de Minas e a EMATER-MG, os dias 15, 16 e 17 de Junho de 2018. Em paralelo ocorreu o concurso estadual do Queijo Minas Artesanal (QMA). (b) V Feira gastronômica do queijo Canastra em Medeiros, organizado pela prefeitura de Medeiros e a EMATER-MG, os dias 21, 22 e 23 de setembro de 2018. Em paralelo ocorreu o 22º concurso municipal do queijo canastra de Medeiros. (c) 1º Festival Gastronômico Aromas e Sabores da Canastra, organizado pela prefeitura de Vargem Bonita, os dias 2, 3 e 4 de Novembro de 2018. Em suma, dos quatros que aconteceram em 2018, conseguimos participar de três – faltou 1ª festa do queijo Canastra de Delfinópolis cujas datas foram concomitantes com o evento em São Roque. Os outros municípios da região não organizam o deles por motivos que serão detalhados na dissertação.

[17] Organizado em margem do III Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil pela SEBRAE e FAEMG, os dias 18, 19 e 20 de maio de 2018, em Belo Horizonte.

A oportunidade de ida em Belo Horizonte me levou a visitar o mercado municipal da cidade, lugar chave no que se refere à comercialização de queijos em Minas Gerais. O meio dia passado a conversar com os comerciantes permitiu impregnar-me do contexto estadual no qual o queijo Canastra se insere e a importância/fama deste último em relação a outras regiões quase desconhecidas.

ii. Os produtores

A partir da estadia, além das visitas pontuais aos produtores próximos ao município de Vargem Bonita (São Roque de Minas, São José do Barreiro), foram realizadas estadias de curto prazo em municípios mais distantes, a saber: Medeiros, incluindo Tapiraí e Bambuí; e Delfinópolis. Duas visitas de menos de uma semana cada, espaçadas no tempo, proporcionaram entender melhor o contexto próprio a estes municípios. A primeira visita teve um caráter de aproximação, enquanto a segunda foi orientada pela primeira e, então, mais profunda e eficiente. De fato, era preciso primeiro ser aceito como pesquisador pelas famílias rurais e compreender o contexto local para alcançar certa confiança, observar e mergulhar com mais facilidade no cenário estudado. Além disso, a combinação de técnicas metodológicas escolhidas revelou-se essencial a fim de melhorar a proximidade com os entrevistados para compreender as relações entre eles e as dinâmicas sociais do território. No total, a estadia permitiu encontrar quinze (15) novos produtores e voltar, ao menos uma vez, em sete (7) propriedades já visitas.

Em Medeiros, a família de Luciano e Helena Carvalho Machado foi minha principal porta de entrada naquela região. Interlocutores inigualáveis, além de me oferecer hospedagem, eles me apresentaram e indicaram as pessoas com quem conversar. Enquanto precursores do movimento pela defesa do queijo artesanal de leite cru, Luciano foi o primeiro presidente da APROCAME, as conversas que tivemos na Chácara Esperança trouxeram olhares e reflexões que se refletirão neste trabalho e para o resto da vida.

Em Delfinópolis, foi aproveitada a oportunidade de uma oficina de esclarecimento sobre o conflito jurídico daquela área não regularizada do Parque Nacional da Serra da Canastra (PNSC) em julho de 2018, no Vale da Gurita. A partir daí encontrei a família de Vanessa e Nico da queijaria Porto Canastra, que integraram a APROCAN no final de 2017 e começaram a produzir queijo no começo de 2018. O Luiz Henrique, conhecido como Nico, é nativo da região e tem a sua propriedade perto da balsa que cruza o Rio Grande. Mesmo morando em Belo Horizonte, ele sempre manteve suas raízes na região de Delfinópolis, antes de decidir voltar definitivamente para se dedicar à produção de queijo na propriedade herdada de seu pai. Entre 2011 e 2012, Vanessa conduziu seu estudo de mestrado sobre o conflito em torno do PNSC (FERNANDES, 2012) e revelou vasto conhecimento do tema, da região e da abordagem de campo. Ambas, as experiências de meus anfitriões e suas receptividades de disponibilizá-las para mim, proporcionaram preciosas orientações, discussões e reflexões que levei comigo nas estradas de Delfinópolis e além.

Segundo o mesmo modo das visitas do primeiro ano, algumas propriedades foram selecionadas para novos encontros e entrevistas de maneira mais profunda. A seleção não aleatória visou obter representatividade dos diversos perfis dos membros associados – segundo antiguidade e nível de envolvimento – e não associados. Esse acompanhamento permitiu enxergar a evolução em relação a alguns pontos específicos estudados que se destacaram durante as primeiras visitas (legislação sanitária, organização social, identificação com a cultura, preocupação ambiental). Além disso, as relações inscritas no tempo a partir da confiança, simpatia e amizade proporcionaram um acesso a informações que permitirão transcrever com detalhes os modos de raciocínio, decisão e atuação dos produtores.

Logo, pode-se dizer que o trabalho associou duas abordagens na formação da amostragem, ambas sendo não probabilísticas.

> "Partindo do princípio de que o ato de compreender está ligado ao universo existencial humano, as abordagens qualitativas não se preocupam em fixar leis para se produzir generalizações. Os dados da pesquisa qualitativa objetivam uma compreensão profunda de certos fenômenos sociais apoiados no pressuposto da maior relevância do aspecto subjetivo da ação social" (GOLDENBERG, 1999, p. 49).

Num primeiro momento (primeira visita a campo), tratou-se de uma amostragem por acessibilidade ou por conveniência, descrita como:

> (...) o menos rigoroso de todos os tipos de amostragem. Por isso mesmo é destituída de qualquer rigor estatístico. O pesquisador seleciona os elementos a que tem acesso, admitindo que estes possam, de alguma forma, representar o universo. Aplica-se este tipo de amostragem em estudos exploratórios ou qualitativos, onde não é requerido elevado nível de precisão (GIL, 2008, p. 94).

A fase exploratória e a ampliação do conhecimento do lugar desenvolvido permitiram obter informações preciosas, embora não possam ser utilizadas sem as devidas cautelas e reservas (CARMO; FERREIRA, 2008, p. 215), que foram essenciais para definição da amostragem por tipicidade ou intencional. Esta abordagem:

> (...) consiste em selecionar um subgrupo da população que, com base nas informações disponíveis, possa ser considerado representativo de toda a população. A principal vantagem da amostragem por tipicidade está nos baixos custos de sua seleção. Entretanto, requer considerável conhecimento da população e do subgrupo selecionado (GIL, 2008, p. 94).

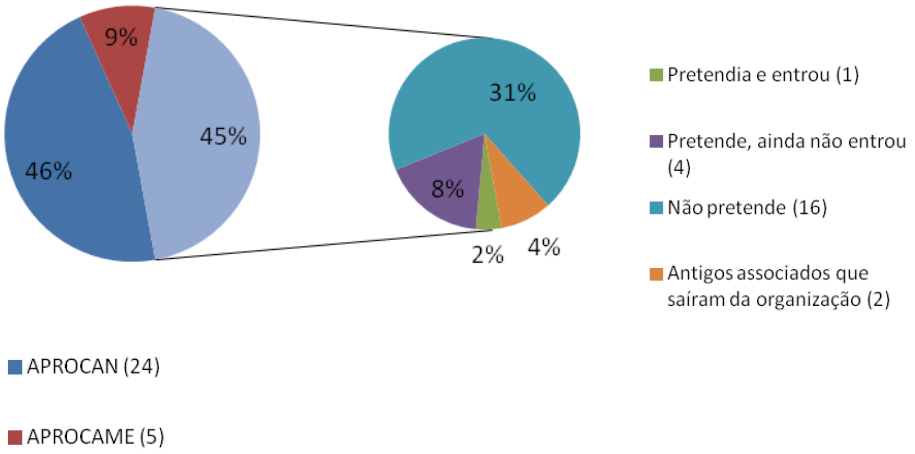
Na amostragem por tipicidade, selecionamos boa parte dos produtores associados à APROCAN, com diferentes perfis, enquanto produtores representantes do movimento da IG e de certa dinâmica territorial, produtores não associados que apresentavam características diversas em termo de localização em relação com as sedes de municípios, tipo de produção, comercialização, histórico da fazenda, intenções e conhecimento do movimento pela IG.

De acordo com recomendações de Battaini (2017), buscou-se compreender a realidade territorial em sua complexidade e registrar no diário de campo tudo que fosse possível, para posteriormente, selecionar os dados relacionados com o objeto do estudo específico. Agora, como determinar o tamanho da amostragem? Morando no campo de estudo, com fácil acesso aos produtores e tendo tornado o custo das visitas relativamente baixo, foi necessário delimitar um limite ao trabalho de campo. Em outras palavras, tratou-se de "fechar a amostra", o que significa também "definir o conjunto que subsidiará a análise e interpretação dos dados (FONTANELLA et al., 2011)". Nesse sentido, a amostragem por saturação é descrito de acordo Falqueto e Farias (2016) como:

> (...) uma ferramenta conceitual que pode ser empregada em investigações qualitativas. É usada para estabelecer o tamanho final de uma amostra, interrompendo a captação de novos dados. Nessa técnica, o número de participantes é operacionalmente definido como a suspensão de inclusão de novos participantes quando os dados obtidos passam a apresentar, na avaliação do pesquisador, certa redundância ou repetição, não sendo considerado produtivo persistir na coleta de dados. Em outras palavras, significa que as informações fornecidas por novos participantes pouco acrescentariam ao material já obtido, não contribuindo de maneira relevante para o aperfeiçoamento da reflexão teórica fundamentada nos dados já coletados (FONTANELLA; TURATO, 2007; FALQUETO, 2012 apud FALQUETO; FARIAS, 2016, p. 560).

Portanto, nossa amostragem final é constituída de cinquenta e dois (n=52) produtores[18]. Este pode ser caracterizado, de acordo com a figura 5, em função da participação dos produtores dentro das associações de produtores. Dos cinquenta e quatro (54) produtores associados na APROCAN em dezembro de 2018 – total que inclui todos os cinco produtores da APROCAME – foram encontrados 29, ou seja, mais da metade. Os vinte e três (23) produtores não associados a nenhuma das organizações foram classificados em quatro categorias, a saber: A) quem pretendia entrar na época da primeira visita e confirmou o ingresso antes do final da pesquisa (1); B) aqueles que pretendiam participar a diferentes graus, porém não entraram até hoje (4); C) aqueles que não pretendem participar por diversos motivos (16); por fim D) antigos associados que saíram da organização (2).

Figura 5. Perfil da amostragem em relação às associações APROCAN e APROCAME (n=52)



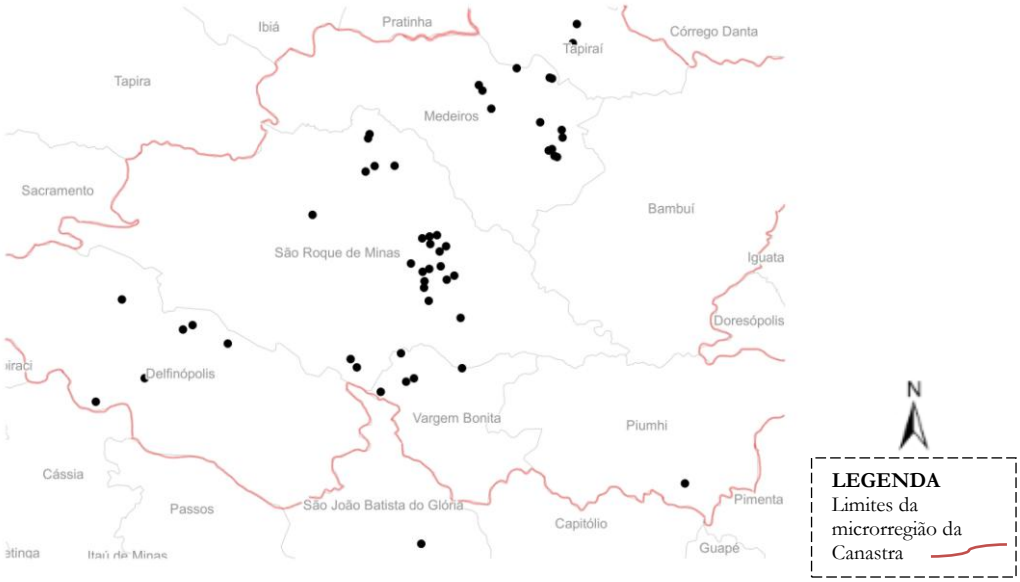
5. Concepção do autor

As figuras 6 e 7 representam a repartição territorial por municípios das propriedades visitadas. Destaca-se que o estudo teve foco em quatro municípios, a saber: São Roque de Minas (24); Medeiros (13); Delfinópolis (6) e; Vargem Bonita (5). Juntos, os produtores de São Roque de Minas e de Medeiros representam mais de 70% do total de nossa amostragem. Os municípios de Tapiraí (2), Piumhi (1) e Bambuí (0), também inclusos na área delimitada para produção da IG, foram menos considerados, uma vez que a participação dos produtores dentro da APROCAN é limitada a poucos indivíduos[19]. Contudo, as discussões com os produtores desses municípios e, sobretudo, com os responsáveis técnicos regionais, permitiram compreender limites e desafios para integrar melhor estes locais. Por fim, desde o começo de 2017, o município de São João Batista do Glória (1), localizado no sul da microrregião da Canastra, solicitou a integração dos produtores na microrregião. O pedido já foi aprovado pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER-MG), a APROCAN e o IMA (Portaria 1687 do 23 de dezembro de 2016 que chancelou a cidade como a oitava integrante da Microrregião), e aguarda agora aprovação e cadastro por parte do Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) para participar da IG. O caso ofereceu perspectivas de pesquisa pertinente, a respeito das expectativas de novos integrantes e a evoluções entre o antes e depois, porém a lentidão da inclusão deixou a situação estagnada.

[18] Trinta e sete (37) da primeira fase e quinze (15) durante a segunda.

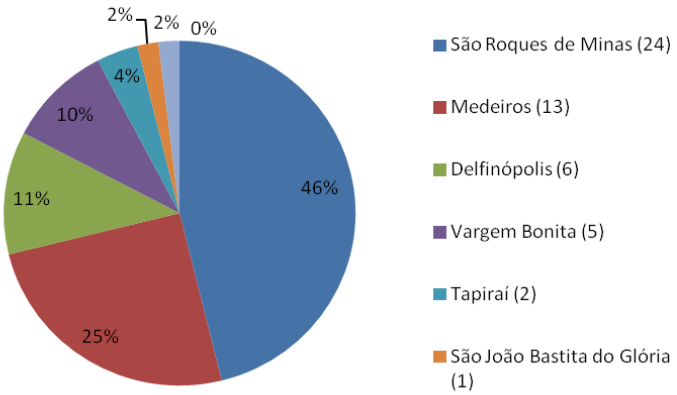
[19] A caracterização da população, parte 3.1.3 ajudará esclarecer essas decisões amostrais.

Figura 6. Repartição territorial por municípios das propriedades visitadas na Serra da Canastra (MG, Brasil) entre novembro de 2016 e novembro de 2018.



6. Concepção do autor, s/escala

Figura 7. Municípios dos produtores de queijo visitados durante o trabalho de campo na Microrregião da Canastra (n=52)[20]



7. Concepção do autor

iii. Os atores relacionados

Esses protagonistas que gravitam em torno da questão da IG foram de certa forma "ignorados" durante o primeiro ano. Com o desempenho da pesquisa e a assimilação de conhecimentos, tornou-se mais pertinente deixar essas entrevistas para o segundo ano, além de não "poluir" num primeiro tempo minha lente de observação neutra, como foi sugerido por outros pesquisadores da região. Dessa forma foi possível preparar previamente as entrevistas individualmente para questionar esses atores e esclarecer os pontos levantados ao longo das visitas nas propriedades.

Foram realizadas entrevistas formais com atores chave do território, com distintas inserções: agentes governamentais, não governamentais, técnicos especializados e com lideranças de produtores. As entrevistas foram conduzidas a partir de um roteiro com duração entre uma e duas horas cada uma, elaborado especificamente para cada ator. À exceção de uma, todas as entrevistas foram registradas mediante uso do gravador. Os roteiros foram

[20] Bambuí não está representado na figura uma vez que nenhum produtor desse município foi visitado.

elaborados com certa flexibilidade, em especial de acordo com o sentimento após primeiro contato inicial com o entrevistado. Conforme Gil:

> A preparação do roteiro depende da definição do tipo de entrevista a ser adotado. Numa entrevista informal, basta definir os tópicos de interesse, ficando o seu desenvolvimento por conta das habilidades do entrevistador. Já nas entrevistas estruturadas, esse processo assemelha-se bastante à redação do questionário. Nesse caso, um questionário pode ser convertido num roteiro de entrevista e vice-versa (GIL, 2008, p. 115).

As entrevistas parcialmente estruturadas são diálogos mais ou menos livres, pelos quais alguns tópicos surgem no correr da entrevista, enquanto outros são fixos, visando canalizar o diálogo para as questões a serem investigadas (HAGUETTE, 1992).

De forma geral, o itinerário seguido começava com o histórico pessoal do indivíduo para chegar à relação dele e de sua instituição com a Indicação Geográfica da Canastra. De acordo com o fluxo das informações tratava-se da questão de segurança do produto e legislação; da organização social estruturada em torno da IG e dos produtores não participantes do movimento; da visão da(s) cultura(s) e identidade cultural em torno do queijo artesanal da Canastra; e da preocupação com a temática ambiental pelos produtores e responsáveis técnicos. A elaboração dos roteiros se beneficiou das transcrições das entrevistas realizadas em 2015 por Simone de Faria Narciso Shiki, que levou à publicação do artigo: "Movimentos em Torno dos Queijos Artesanais de Origem: Os casos da Canastra e do Serro" (SHIKI; WILKINSON, 2016). Entre eles, foram selecionados entrevistas com um ex-responsável encarregado da caracterização da região para registro da IG e responsável regional da EMATER-MG, analista regional do SEBRAE, consultor da ONG Agrifert (Associação para Gestão de Projetos de Fortalecimento das Economias Rurais e Desenvolvimento Territorial), responsáveis do INPI, antiga e atual liderança de produtores das associações APROCAN e APROCAME. As contribuições desse material têm sido importantes, uma vez que permitiram retomar assuntos já discutidos pela pesquisadora, aprofundar discussões anteriores e entender evoluções desde aquela época.

Foram entrevistados um consultor da FAEMG (ex-responsável da EMATER encarregado do registro da IG), um técnico municipal da EMATER instigador do Centro de Maturação de Medeiros, um analista regional do SEBRAE encarregado do acompanhamento da APROCAN, dois assessores da APROCAN, a presidente da APROCAME, um veterinário encarregado do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), um dono de loja especializada e participante ativo da associação de comerciantes ComerQueijo, o responsável pela comunicação da ONG SerTãoBras[21].

Nos eventos que participei, foram realizadas conversas informais com representante do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), extensionistas da EMATER, responsáveis e fiscais do IMA, consultores (turismo, empreendedorismo, analise sensorial, *affineur*[22]), técnicos do projeto Balde Cheio da Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais (FAEMG), responsáveis e funcionários do Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio) que atuam no Parque Nacional da Serra da Canastra (PNSC), pesquisadores, militantes do Slowfood, comerciantes de queijo, donos de empório e lojas especializadas, consumidores, lideranças da APROCAN, APROCAME e produtores de queijo.

O ANEXO B apresenta as entrevistas realizadas durante o trabalho de campo, divididos entre produtores e demais atores da rede. Foi atribuída uma sigla a cada um para manter confidencial a sua identidade na medida do

[21] A relevância das escolhas dos atores a entrevistar e o papel de cada um em relação à Indicação Geográfica tornar-se-ão evidentes ao longo da leitura.

[22] Pessoa em carga do processo de maturação do queijo, que vai controlar as condições (temperatura, umidade, ventilação, etc.), seja o próprio produtor, um comerciante ou profissional especializado (DUPIN, 2019).

possível, uma vez que falas descontextualizadas podem alimentar conflitos na região o que não é intensão do presente estudo. Para os primeiros foi especificado a data da entrevista, a participação nas associações e o município. Porém, ao longo do texto, outras características podem ser evidenciadas para contextualizar as falas usadas. Da mesma forma, para os demais atores pesquisados foi indicado a data da entrevista e o cargo[23].

1.4.3.4. Análise dos dados

Ao final, os dados foram tabulados, sistematizados e analisados a fim de apresentá-los e concluir após verificação, conforme sugerido por Miles e Huberman (1994) – numa das mais conhecidas obras que tratam da pesquisa qualitativa (GIL, 2008) – que apresentam três etapas seguidas na análise de dados: redução, apresentação e conclusão/verificação:

> A **redução dos dados** consiste no processo de seleção e posterior simplificação dos dados que aparecem nas notas redigidas no trabalho de campo. Esta etapa envolve a seleção, a focalização, a simplificação, a abstração e a transformação dos dados originais em sumários organizados de acordo com os temas ou padrões definidos nos objetivos originais da pesquisa. Esta redução, embora corresponda ao início do processo analítico, contínua ocorrendo até a redação do relatório final. Nesta etapa é importante tomar decisões acerca da maneira como codificar as categorias, agrupá-las e organizá-las para que as conclusões se tornem razoavelmente construídas e verificáveis.
>
> A **apresentação** consiste na organização dos dados selecionados de forma a possibilitar a análise sistemática das semelhanças e diferenças e seu inter-relacionamento. Esta apresentação pode ser constituída por textos, diagramas, mapas ou matrizes que permitam uma nova maneira de organizar e analisar as informações (...).
>
> A terceira etapa é constituída pela **conclusão/verificação**. A elaboração da conclusão requer uma revisão para considerar o significado dos dados, suas regularidades, padrões e explicações. A verificação, intimamente relacionada à elaboração da conclusão, requer a revisão dos dados tantas vezes quantas forem necessárias para verificar as conclusões emergentes. Os significados derivados dos dados precisam ser testados quanto à sua validade (...). Aqui validade significa que as conclusões obtidas dos dados são dignas de crédito, defensáveis, garantidas e capazes de suportar explicações alternativas (GIL, 2008, p. 175).

Nesse sentido, antes da submissão final da dissertação, a validação das conclusões da análise tem sido submetida à crítica e aprovação de uma série de pessoas que acompanharam de perto ou longe a evolução da pesquisa e/ou que tem um conhecimento do tema em estudo, isto é, para dar mais credibilidade ao caminho analítico percorrido ao longo do presente estudo. Trata-se sobretudo de pontos de vista e contribuições do orientador, de produtores, responsáveis técnicos e outros pesquisadores.

[23] Convém ressaltar que alguns têm mais de um cargo (produtor, agente da mudança, papel político, por exemplo) que será especificado caso necessário quando for citado no texto.

2. O TEMA E SEUS CONCEITOS:

2.1. Reconhecimento da origem na(s) realidade(s) brasileira(s)

2.1.1. Valorização das produções de origem: as Indicações Geográficas (IGs)

Perante o crescente processo de globalização, o processamento de alimentos tende a ser cada dia mais homogêneo, diminuindo a variedade dos produtos. Neste quadro, observa-se o crescimento de iniciativas e demandas em torno da promoção de produtos regionais, marcados por diferenças e identidades das culturas locais (BRAMLEY, 2011; REVIRON; THEVENOD-MOTTET; EL BENNI, 2009). As Indicações Geográficas (IG) constituem um dispositivo visando favorecer tais iniciativas (BOWEN; ZAPATA, 2009).

As IGs podem ser definidas como uma reivindicação de identidade de um produto, vinculando-o a um território onde é obtido com sua singularidade. O reconhecimento do lugar de produção como portador da particularidade do saber-fazer, qualidade ou reputação permite a diferenciação do produto (GOODMAN, 2004). Desse modo, as IGs permitem criar um diferencial competitivo, oferecendo maior abrangência para a produção local e uma autentificação no mercado nacional e internacional (CALDAS, 2014). É assim que as IGs também devem ser entendidas como uma maneira de salvaguardar os patrimônios materiais e imateriais (que são os saber-fazer singulares das sociedades locais) (NASCIMENTO; NUNES; BANDEIRA, 2012).

Segundo Joguet (2010), as IGs permitem buscar a manutenção da peculiaridade de cada produção. Na sua ausência, as singularidades tendem a desaparecer, uniformizando as formas dos processos produtivos (CALDAS, 2014) e empobrecendo a biodiversidade agrícola (BÉRARD et al., 2005).

Os produtos alimentares locais estão principalmente relacionados com as espécies animais e vegetais da região. Brutos ou transformados, estes produtos provêm de processos biológicos complexos associados ao trabalho humano, conforme seus conhecimentos culturais e tradicionais (BÉRARD; MARCHENAY, 2006). Tais práticas revelam a capacidade criativa das sociedades e a sua forma de adaptação à biodiversidade local de acordo com suas escolhas. Portanto, segundo Bramley (2011), as produções das IGs baseiam-se em sistemas múltiplos, que geram novas relações de biodiversidade entre as paisagens, as variedades vegetais, as raças animais e os ecossistemas microbianos envolvidos.

No mundo, hoje em dia, estamos familiarizados com muitos exemplos de alimentos diferenciados, como o Arroz Basmati, Chá Darjeeling, Café da Colômbia, Champagne, etc. Estes produtos, além de possuírem uma notoriedade ligada à sua área de produção (com seus aspectos ambientais particulares, como o tipo de solo e o clima), carregam consigo sua tradição e seus processos únicos de produção (BÉRARD; MARCHENAY, 2006). O território, marcado nomeadamente pelo saber-fazer e a tradição, confere ao produto um caráter único e transmite ao consumidor um sabor original (FAO, 2010).

Exemplo elucidativo aqui é o Queijo Roquefort, o qual possui características singulares (gosto, aparência, etc.) provenientes da alimentação das ovelhas da raça Lacaune, dos processos tradicionais de transformação do leite em queijo e da cura do produto em cavernas naturais, desde o século XIV (CALDAS, 2014).

Na França, a palavra *terroir* se associa a qualidades específicas de um alimento reconhecido por sua produção em determinada localidade, sem ter traduções em outras línguas. Tal vocábulo permite caracterizar a relação entre o território com os elementos singulares do ambiente (geológicos, climáticos, biológicos, etc.) e do saber-fazer das populações locais. A ideia de *terroir* se associa estreitamente com as IGs, que são conhecidas há muito

tempo na Europa, notadamente nos países com tradições ancestrais na fabricação de produtos alimentares, em especial vinho, como França, Portugal e Itália (JOGUET, 2010).

2.1.2. Difusão internacional do modelo de promoção da origem

A questão da qualidade dos produtos alimentares tem se tornado cada vez mais motivo de preocupação tanto por parte dos consumidores, que prezam pela segurança alimentar e buscam determinados atributos de qualidade que influenciam nas suas decisões de compra, quanto pelos atores da cadeia produtiva, que necessitam adequar-se às exigências técnicas e de mercado (MOLINARI, 2011). A crescente incerteza sobre as condições de produção e de elaboração dos produtos agroalimentares obrigam os produtores a desenvolver estratégias que visem reduzir essa incerteza nas suas relações. Desde o começo da década de 1990, os sistemas agroalimentares buscam a criação de mercados diferenciados, o que leva consequentemente à proliferação dos produtos na maioria do mundo (BRAMLEY; BIÉNABE; KIRSTEN, 2009).

A qualidade tendo um caráter multifacetado (higiênica e sanitária, nutricional, organoléptica, comercial ou de serviço, simbólica) constitui um conceito cuja definição é permanentemente construída. Nos dias de hoje, exigências diferenciadas dos consumidores torna esta construção da qualidade cada vezes mais complexa, o que gera novas convenções coletiva da qualidade, o que Allaire (2004, p. 63) descreve como *"components of this 'quality turn' comprise the immaterialising of food and the institutionalising of quality (qualities)*[24]*"*. Dessas mudanças resulta um movimento que se caracteriza pela multiplicação dos segmentos diferenciados um de outros, que visam atingir os diversos espectros de qualidades construídos pelos consumidores, do orgânico, ao comércio justo, passando pela alimentação local entre outros. Consequentemente, cada uma dessas categorias formam redes, instituições e sistemas de certificações diretamente ligados às convenções da qualidade, cujas definições são próprias (ALLAIRE, 2010; GOODMAN, 2003).

Nesse âmbito, o crescimento e fortalecimento das IGs em nível internacional, e hoje em dia no Brasil, revela-se ser um exemplo eloquente das evoluções da noção de qualidade e dos sistemas agroalimentares, que levam ao surgimento de novos nichos de mercados. A demanda para "qualidades" dos produtos agroalimentares, portanto, é o resultado de diversos fatores como o interesse de consumir alimentos carregando valores socioculturais, em parte fruto da nostalgia da herança culinária (LIBERY; KNEAFSEY, 1998). Segundo os mesmos autores, os segmentos que visam promover a origem dos produtos alimentares são um exemplo, pois crescendo nessas últimas décadas, revelam o entusiasmo do consumidor a valorizar os alimentos associados a um lugar e/ou a certos modos de produção. Em outras palavras, entre diversas demandas e critérios da qualidade do produto, as IGs permitem em especial uma adaptação territorial, visando uma integração a esse movimento global, apoiando-se inicialmente na afirmação da identidade do saber-fazer local (SANTOS et al., 2015).

As IGs sugerem um desenvolvimento diferente do modelo agrícola convencional (BOWEN; ZAPATA, 2009). Partindo dos sistemas baseados essencialmente em lógica de produtividade, elas fornecem uma oportunidade para que os atores estabeleçam padrões de produção de acordo com outros modelos (RAYNOLDS, 2000). Neste contexto, são os costumes e as práticas locais, associadas às condições naturais específicas, que são promovidas para identificar e manter a especificidade de um produto.

[24] "as componentes desta "viragem de qualidade" compreendem a imaterialização dos alimentos e a institucionalização da qualidade (qualidades)" (Tradução do autor).

Em estudo sobre biodiversidade e conhecimento local, Bérard e Marchenay (2006) identificam diferenças entre duas concepções de progresso: de um lado aquele automático linear, resultante da evolução tecnológica e; outro mais complexo, o qual pode satisfazer a conservação e melhoria das técnicas locais existentes. Inquestionavelmente inovadores, estes modelos agrícolas, mais respeitosos dos recursos locais e do ambiente como um todo, podem tornar-se economicamente viáveis ao longo prazo.

É nesse contexto que a primeira legislação referente ao uso de um nome geográfico para a identificação de produtos emerge na França (CALDAS, 2014), com o objetivo de ligar um território ao seu saber-fazer. O primeiro exemplo conhecido de *Appellation d´Origine* registrado é o vinho Châteauneuf-du-Pape (FRANCE, 1992), produto originário de uma tradição vinícola da região de Bordeaux, nascida na Idade Média (século XVIII).

De fato, a associação de qualidade à origem territorial de um produto alimentar gerou múltiplos tipos de fraudes e falsificações, levando produtores locais a se unir para defender seu produto, dando origem à organização destes últimos. O primeiro resultado destas associações ocorre em 1905, como a promulgação de uma lei que objetivava a proteção dos consumidores contra fraudes e falsificações. Posteriormente, em 1935, foi publicado um decreto-lei, que definia a denominação de origem controlada (*Appellation d'Origine Controlée – AOC*) dos produtos alcoolizados, defendendo, assim, os produtores da concorrência desleal. Por fim, em 1990, esta lei foi reconhecida para toda a indústria alimentar (JOGUET, 2010), sendo expandida para toda a Europa.

Em 2010, a França contava com mais de 590 IGs, o que representa a movimentação de um valor de 19 bilhões de euros/ano, totalizando 138.000 estabelecimentos envolvidos. Ao nível europeu, são mais de 5.000 produtos registrados – sendo mais de 75% de vinhos e destilados (BRASIL, 2010).

De fato, o modelo francês se expandiu para toda a União Europeia (U.E.). Em 14 de julho de 1992, são estabelecidos os princípios comuns de IG, abrangendo a comercialização de vinhos e alimentos (CEE, 1992). Assim, nasceram a "Denominação de Origem Protegida – DOP" (*Appellations d'origines protégées – AOP*) e a "Indicação Geográfica Protegida – IGP" (*Indication Géographique Protégée - IGP*), que visam garantir a defesa de produtos com estreita relação com seus territórios, evitando que se tornem "genéricos". Um exemplo aqui é o caso do queijo inglês "Cheddar", o qual é produzido em muitos países com seu nome genérico. Porém, apenas o autêntico "*West Country Farmhouse Cheddar*", produzido na região do Somerset na Inglaterra, é registrado e protegido pelas suas peculiaridades pela DOP na U.E..

De acordo com Bowen e Zapata (2009), os países em via de desenvolvimento começaram recentemente a se interessar pelas IGs como uma ferramenta para o desenvolvimento rural e para proteger os produtos e as tradições locais. O México foi o primeiro país não europeu que estabeleceu o sistema de proteção em 1974. Posteriormente, em 2007, o café colombiano (*Café de Colombia*) foi o primeiro produto produzido fora da Europa a ser registrado como Indicação Geográfica Protegida (IGP) pela União Europeia.

De acordo com Shiki e Wilkinson (2016), o ano 1986 marcou a institucionalização global das IGs com a inclusão, no âmbito do Acordo Geral sobre Tarifas e Comércio (GATT), da discussão sobre a proteção à propriedade intelectual. Em 1994, a Organização Mundial do Comércio (OMC) reconhece as IGs como um direito de propriedade intelectual, bem como suas patentes e nomenclaturas, baseando-se no acordo de 15 de abril de 1994, denominado Acordo de Direito de Propriedade Intelectual Relacionado ao Comércio (TRIPS). O TRIPS inclui dois artigos (22.2) dedicados à proteção das IGs, ressaltando o compromisso dos Estados membros na aplicação das especificidades e na proteção contra fraudes, falsificações e concorrência desleal em torno dos produtos. Assim, nos

termos do acordo TRIPS (1994), pode ser impedido a) "a utilização de qualquer meio que [...] indique ou sugira que o produto em questão provém de uma área geográfica distinta do verdadeiro lugar de origem" o que "conduza o público a erro" e que constitua b) "um ato de concorrência desleal".

Posteriormente, o Peru e o Brasil estabeleceram uma legislação para as IGs em 1996, seguidos pela Coreia do Sul e Índia em 1999, Colômbia em 2000, Chile em 2005, entre outros (BOWEN; ZAPATA, 2009).

2.1.3. Premissas da diferenciação da origem no Brasil

No caso da legislação brasileira, o atual Código de Defesa do Consumidor (Lei n°8.078/90), prescreve no art.6°, Inciso, III, que é direito básico do consumidor:

> a informação adequada e clara sobre diferentes produtos e serviços, com a especificação correta da quantidade, características, composição, quantidade e preço, bem como sobre os riscos que apresentem.

No Brasil, o termo IG foi introduzido pela promulgação da Lei da Propriedade Industrial 9.279 de 14 de maio de 1996 – LPI/96. Esta lei considera IG a indicação de procedência e a denominação de origem, dando ao INPI (Instituto Nacional da Propriedade Industrial) a competência para estabelecer as condições de registro das indicações geográficas no Brasil, a saber: a regulamentação dos projetos, emitindo os registros (BRASIL, 2017). O INPI trabalha na avaliação dos pedidos de IG para conferir o preenchimento dos requisitos para o registro, não sendo, entretanto, encarregado do acompanhamento dos projetos seja na fase pré ou na fase pós concessão da IG. De fato, a gestão da IG está sob o controle absoluto da entidade solicitante, uma vez que depois de emitido o registro não tem prazo de validade definido, muito menos é estabelecido quem a fiscalizará (CRUZ; HESPANHOL, 2018).

Para evitar a utilização indevida de uma IG para determinado produto ou serviço, o registro no INPI constitui um fator decisivo para garantir a proteção do nome geográfico e desta forma obter uma diferenciação do produto ou serviço no mercado. Em seguida, o INPI elaborou a Resolução 75, de 28 de novembro de 2000 e, posteriormente, a Instrução Normativa n°25, de 21 de agosto de 2013. A partir dessas normas foi definido quem pode requerer uma IG, bem como as condições necessárias para o requerimento (SHIKI; WILKINSON, 2016).

No âmbito deste conceito de IG, o INPI distingue duas modalidades: 1) a indicação de procedência (IP) ou 2) a denominação de origem (DO). Segundo o INPI (BRASIL, 2017), a IP é o nome de pais, cidade, região ou localidade cujo território tenha se tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço. A DO é o nome de pais, cidade, região ou localidade que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluindo os fatores naturais e humanos. Em outras palavras, enquanto a IG pode ser considerada o "gênero", são consideradas "espécies" de IGs a IP, está relacionada à organização da produção num local que se tornou conhecido, e a DO, que está relacionada ao produto designado pelo nome do local cujas características ou qualidades se devem à especificidades do meio geográfico (CALDAS; CERQUEIRA; PERIN, 2005).

Atualmente, no Brasil existem sessenta e uma (61) IGs registradas no INPI. Deste total, cinquenta (50) IGs brasileiras estão registradas na modalidade de IP e onze (11) na modalidade de DO de acordo com a INPI (BRASIL, 2018).

Como descrito mais acima, as IGs são historicamente ligadas ao setor vinícola. Até hoje, das mais de cinco mil IGs registradas na União Europeia, em torno de 90% diz respeito à categoria dos vinhos e aguardentes. Logo, os vinhos se tornaram exemplos de referência do desenvolvimento dessa ferramenta.

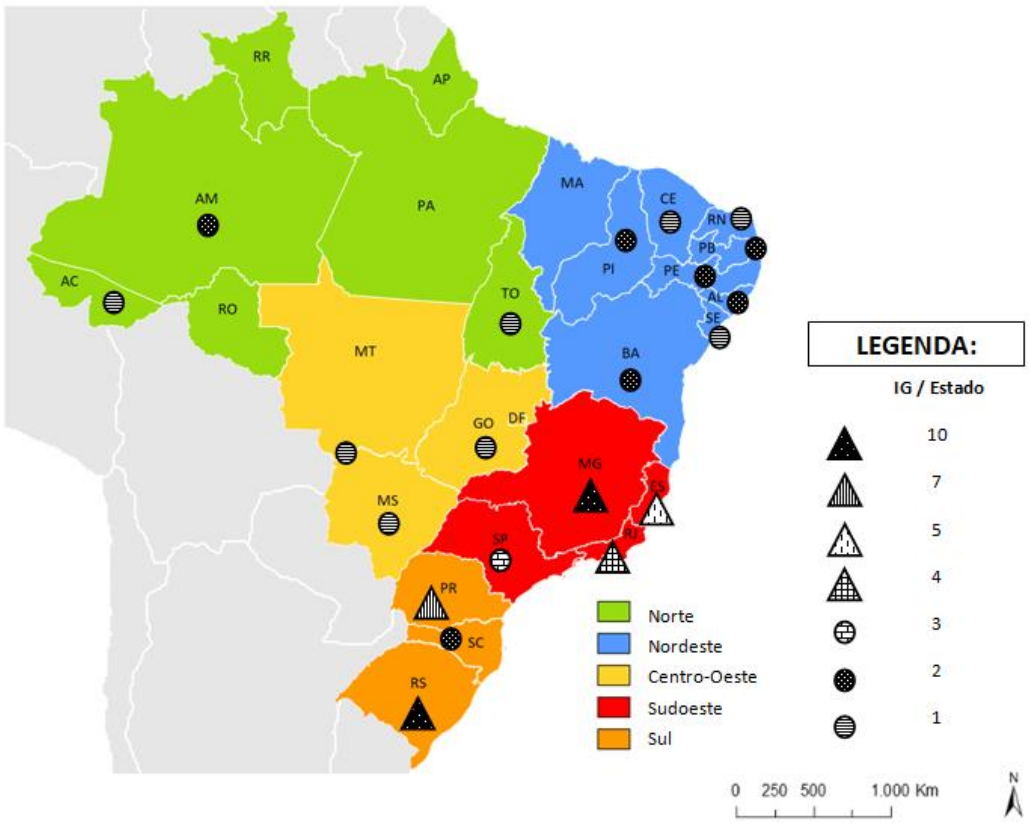
Logicamente, a primeira iniciativa brasileira de demarcação de uma IG foi estabelecida para os vinhos produzidos no Vale dos Vinhedos (RS) em 2002, com o reconhecimento de IP para este território. Posteriormente, em 2012, o Vale dos Vinhedos recebeu a atribuição de DO, fazendo com que os produtos seguissem regras mais específicas em relação à produção da uva e elaboração do vinho (TONIETTO et al., 2013).

O reconhecimento do Vale dos Vinhedos como IG representou um importante avanço para o desenvolvimento local. Atualmente, as vinícolas no Vale dos Vinhedos empregam mais de duas mil pessoas, sem levar em consideração os profissionais da área turística e os setores vinícolas periféricos (GIESBRECHT et al., 2016).

2.1.4. Tendências e fatores de desenvolvimento das IGs no Brasil

A figura 8 apresenta cartograficamente a repartição das IGs no território brasileiro, para os produtos e serviços que possuem o registro de origem até outubro de 2018. É pertinente analisar esse mapa em dois momentos, um primeiro por estado e em seguida por região.

Figura 8. BRASIL, Mapa das Indicações Geográficas por Estado (2018)



8. Fontes Wikipedia adaptado do Mapa político do Brasil, mostrando a divisão por estados e regiões. Fonte do Tema: lista de IGs (IP e DO) reconhecidas pelo INPI em outubro de 2018 (BRASIL, 2018). Concepção do autor

Nessa lógica, percebe-se que o maior número de registros, respectivamente total IG, IP e DO, estão localizados nos estados de:

- Rio Grande do Sul (10; 8 e 2);
- Minas Gerais (10; 8 e 2);
- Paraná (7; 6 e 1).

Esses três estados detêm aproximadamente 44,3% do total das IGs brasileiras registradas pelo INPI (BRASIL, 2018). Como explicar tal diferença então no que diz respeito ao número de produtos reconhecidos? Uma abordagem do ponto de visto histórico permite perceber que o tipo de agricultura que se estabeleceu ali era em certa medida predisposta ao desenvolvimento das IGs. Em outras palavras, no estado de Minas Gerais, que conta diversos tipos de produtos, sobretudo alimentares (cafés, queijos, cachaça e biscoito), construiu-se uma agricultura de subsistência separada da grande lavoura, devido à atividade mineração (ouro e diamante). De acordo com Caio Prado Júnior:

> O trabalho das minas é mais contínuo e ocupa inteiramente a mão de obra nela empregada. Sob este aspecto, as populações mineradoras se assemelham às urbanas. Tal fato provocou em Minas Gerais, mais densamente povoada [...], o desenvolvimento de certa forma apreciável de uma agricultura voltada inteiramente para a produção de gêneros de consumo local. [...]
>
> A proximidade de um importante núcleo de povoamento do litoral como o Rio de Janeiro, veio reforçar aquela situação. E graças a estas perspectivas excepcionais, a agricultura mineira, embora quase exclusivamente de subsistência [...], adquire um nível bem mais elevado que o das demais regiões similares da colônia (2008, p. 160).

As grandes vias de comunicação que cruzam esse território são também um fator propício, segundo o mesmo autor. A existência de diversas atividades e circuitos de comércio indica que a produção das unidades familiares ia além da subsistência. Nesse sentido, sem esquecer o modelo dominante do latifundiário, bipolarizado entre senhor/escravo, que aqui também foi presente, o caso mineiro deixa entrever uma construção social mais complexa, como descrito por Andrade (2007), na dissertação "Senhor ou Camponês? Economia e estratificação social em Minas Gerais no século XIX." A complementaridade entre o setor exportador e atividades orientadas para o mercado interno permitiu certa diversificação da economia a partir da demanda interna da região e das capitais próximas.

Tais traços agrários contribuíram para a construção de certa imagem do camponês mineiro, agregando valores simbólicos ao redor das tipicidades culinárias regionais. Hoje em dia, a tradição gastronômica mineira goza de status e notoriedade reconhecidos além das fronteiras do estado. Portanto, graças a essa conjuntura histórica e social peculiar, a agricultura mineira gozava do terreno favorável para o desenvolvimento inicial do movimento pela valorização da origem e da qualidade e/ou preservação dos saberes tradicionais do campesinato. De fato, esses territórios dispõem de características que permitiam a aplicação do dispositivo a partir de experiências parecidas no contexto europeu.

Nesse mesmo sentido, o modelo agropecuário estabelecido no Rio Grande do Sul também se destaca como peculiar e predisposto para o desenvolvimento das IGs. Aqui, como em outros estados da região Sul, a pequena propriedade tem o seu lugar e, ao invés da mão de obra escrava dominante no resto do país, a população do campo é composta de descendentes dos colonos alemães ou italianos. Ao invés da organização econômica, social e administrativa da grande lavoura, o RS construiu-se a partir da pecuária e das atividades que desta derivam: a indústria do charque. Contudo, além das IGs da carne (Pampa Gaúcho da Campanha Meridional) e do couro (Vale dos Sinos), salientam-se cinco produções vitícolas reconhecidas. Logo, a imigração diferenciada reproduziu aqui,

como em outros estados do Sul (Santa Catarina e Paraná), o modelo europeu de comunidade e produção do campesinato: pequena propriedade, gênero alimentar de subsistência, etc.

Consequentemente, Cruz e Hespanhol enfatizam que nos dias de hoje:

> A concentração de IGs nestes três estados [RS, MG e PR] relaciona-se: ao pioneirismo de suas iniciativas; ao arranjo institucional formado em torno destas iniciativas; e à forma de estruturação e organização do setor produtivo que tem visto nestes dispositivos uma forma de diferenciar seus produtos em um mercado cada vez mais competitivo, como foi o caso dos produtores de vinho da APROVALE e que atualmente tem mobilizado os produtores de queijos artesanais, pois eles veem neste instrumento uma forma de proteção, valorização e agregação de valor aos seus produtos (CRUZ; HESPANHOL, 2018).

Por outro lado, quando analisa-se os dados das IGs nacionais registradas por região, observa-se a repartição seguinte, respectivamente total IGs na região e porcentagem do total nacional: Norte quatro (04) (7%); Nordeste treze (13) (21%); Centro-Oeste três (03) (5%); Sudeste vinte dois (22) (36%); Sul dezenove (19) (31%). Logo, se verifica a concentração de IGs nas regiões Sudeste e Sul, e o recentemente avanço no Nordeste. A região Norte mostra um ponto fraco na capacidade de expansão da ferramenta ao conjunto do território nacional[25]. Essa desigualdade territorial é sintomática das disparidades sociais geradas pelas dinâmicas econômicas dominantes. Para atenuar o problema, o Estado deveria desempenhar o papel de "condutor do desenvolvimento social e regional e indutor do crescimento econômico", orientado por um "projeto de desenvolvimento" e "claras políticas setoriais" (BONNAL; MALUF, 2009, p. 224).

Ao contrário do que acontece no contexto europeu, nos países em desenvolvimento a expansão dos IGs é associada a uma grande diversidade de produtos e serviços além do setor agroalimentar (NIEDERLE; GELAIN, 2013). O caso brasileiro caracteriza-se da maneira seguinte:

- Setor alimentar: trinta e seis (36) produtos (29 IP; 7 DO), sendo 59%;
- Setor vinícola e aguardentes: dez (10) produtos (9 IP; 1 DO), sendo 16%;
- Setor de artesanato: treze (13) produtos (10 IP; 3 DO), sendo 21%;
- Setor de serviço: um (1); sendo 2%;
- Outros: um (1; peixe ornamentais); sendo 2% (BRASIL, 2018).

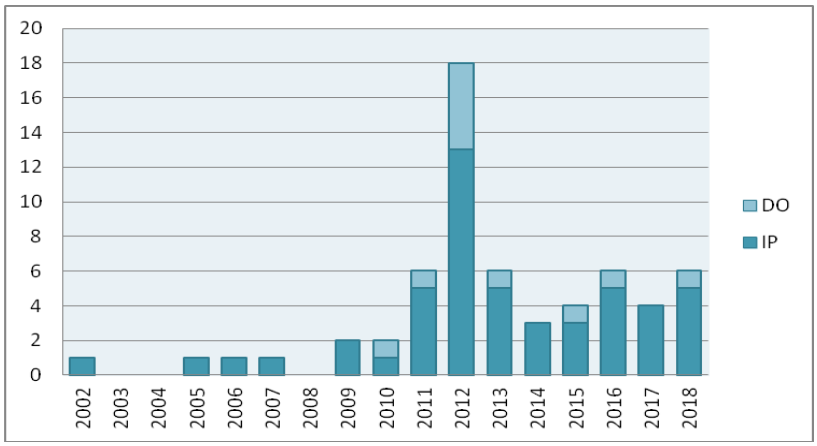
Segundo Niederle e Gelain (2013), essa variedade de produtos e serviços reconhecidos leva uma série de dificuldade em relação aos mecanismos de regulamentação, em especial desses últimos. Nesse contexto, torna-se complexo delimitar um quadro para a ferramenta IG de forma a abraçar apropriadamente o conjunto de especificidades. Para produtores, pesquisadores e responsáveis políticos, o desafio consiste em estabelecer políticas públicas e uma legislação abrangente, bem como meios de apoio financeiro aptos a atender a diversidade das sessenta e uma IGs reconhecidas no Brasil, como veremos mais adiante.

Em relação à evolução dos registros, desde que a Lei 9.279/1996 possibilitou o reconhecimento das IGs no Brasil, houve um desenvolvimento inicial lento das iniciativas (somente oito até 2010), que se acelerou em seguida, com um aumento significativo de pedidos de validação a partir de 2011, como visto na figura 9. Nota-se que

[25] De acordo com Cruz e Hespanhol (2018): "Na Amazônia, com uma agricultura predominante de subsistência e com forte influência extrativista, o número de registro é muito baixo, sinalizando que esta política é praticamente inexistente. No entanto, das três regiões citadas, a Amazônia é reconhecida como a de maior biodiversidade do planeta e apresentando-se com grande potencial para crescimento de registro deste dispositivo. Contudo, ainda não dispõe de nenhum plano de desenvolvimento de IG, pois o que existe são ações pontuais nos estados que compõem esta região, com identificação de produtos com potencial para IGs, mas sem nenhuma ação estruturada para este fim".

a primeira IG concebida no país em 2002 ocorreu seis anos após a criação da Lei de Propriedade Industrial, o que tende a demonstrar o desconhecimento e a falta de ações iniciais objetivando promover sua difusão.

Figura 9. BRASIL: Evolução dos registros de IGs nacionais (IP e DO) desde 2002



9. Fonte dos dados: lista de IGs (IP e DO) reconhecidas pelo INPI em outubro de 2018 (BRASIL, 2018). Organização do autor

Após mais de duas décadas da atual legislação, o processo de reconhecimento de IGs obteve hoje certo avanço. Tal avanço pode ser atribuído às iniciativas de políticas públicas voltadas à identificação das potencialidades brasileiras, as quais impactaram positivamente o número de IGs nacionais reconhecidas (LOCATELLI, 2016). De acordo com Cruz e Hespanhol (2018), o aumento significativo na concessão de registros a partir de 2011 é decorrência de um engajamento maior dos atores em carga do desenvolvimento da ferramenta, entre eles o INPI que vem se esforçando para disseminar a cultura da propriedade industrial no país. Já o órgão estabeleceu uma unidade específica para lidar com os pedidos e para adotar progressivamente um papel proativo para facilitar o processo de registro (WILKINSON; CERDAN; DORIGON, 2015).

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA – é um dos principais órgãos responsável para incentivar atividades e ações para o registro de IG, sobretudo de produtos agropecuários. Somente a partir de 2006, entretanto, a atuação do Ministério tornou-se oficializada por meio da criação da Coordenação de Incentivo à Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários – CIG (Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo - DEPTA/SDC). Desta maneira, o MAPA passou a ser a instância em carga do planejamento, fomento, coordenação, supervisão e avaliação das atividades, programas e ações de IG de produtos agropecuários no Brasil (BRASIL, 2007).

O MAPA tem incentivado o fomento para atuar, entre elas: a capacitação por meio de ensino à distância e presencial, envolvendo produtores, pesquisadores, técnicos e extensionistas; bem como a capacitação e cooperação junto à União Europeia, à Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), com a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) (BRASIL, 2014). A CIG em parceria com as Divisões de Política, Produção e Desenvolvimento Agropecuário das Superintendências Federais de Agricultura (DPDAGs/SFA) conduziram o levantamento, diagnóstico e apoio a projetos, visando fomentar o registro. Desta forma, foram identificadas 275 regiões com produtos potenciais para IG, das quais 82 beneficiaram do apoio das instituições anteriores para elaboração dos projetos de registro (CRUZ; HESPANHOL, 2018).

Uma vez que o MAPA atua principalmente como fomentador de projetos, o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE – tornou-se um parceiro estratégico relevante no apoio às iniciativas de IG no país. Desde 2005, ele atua apoiando diretamente os agrupamentos de produtores interessados em solicitar o

registro, por meio de consultores estabelecidos em entidades regionais espalhadas pelo território nacional (DUPIM, 2015). Além disso, o SEBRAE tem atuado para promover e divulgar os conceitos e experiências das Indicações Geográficas junto aos produtores, instituições, meio acadêmico, consumidores[26].

O meio acadêmico também está tendo seu papel para a promoção das IGs com a formação de uma rede de cooperação internacional que produz hoje em dia um fluxo significativo de dissertações, teses e publicações (WILKINSON; CERDAN; DORIGON, 2015).

2.1.5. Limites à consolidação das IGs no Brasil

Após décadas de implementação da Lei de Propriedade Industrial (LPI) e dezenas de registros nacionais, observa-se alguns desafios em termos de regulamentação jurídica da ferramenta, com certos entraves legais e/ou administrativos que limitam o crescimento das IGs no Brasil.

O estabelecimento de um enquadramento legislativo e institucional estável constitui um fator importante para a emergência deste dispositivo, ainda mais quando se considera a tendência à expansão e diversificação dos produtos e territórios, adotando um sinal de qualidade de origem (NIEDERLE; GELAIN, 2013).

A transferência deste dispositivo, fortemente influenciada pela experiência europeia, foi transcrita sem muitas adaptações a partir do modelo de país na qual ela tem outro sentido na medida em que se trata de sistemas agrícolas bem diferentes. Ao contrário da França, que goza de uma diversidade de produções alimentares locais construída ao longo dos séculos, o Brasil tem uma história mais recente. De acordo com Inhan e La Rovere (2015), o Brasil por ser país de colonização mercantil, que sempre orientou sua agricultura para a produção de matéria-prima destinada ao mercado externo, não possui experiência na valorização de seus produtos nacionais. Aqui, a agricultura se construiu quase exclusivamente com base na economia colonial de produtos genéricos para exportação, com o ciclo do açúcar, do café ou da soja. A orientação agrícola que predomina amplamente no Brasil não deixa um terreno favorável ao estabelecimento do conceito de IG ou, pelo menos, não nas formas originais da Europa.

Portanto, reconhece-se aqui a dificuldade dos órgãos governamentais, por falta de *know-how*, em identificar e preservar a cultura, seja em termo do produto, processo ou do conhecimento local, mas também em termo de fomentar e apoiar as criações de redes sociais locais, com período de intervenção das instituições curto em relação ao tamanho das áreas demarcadas e da dificuldade em unificar os atores (INHAN; LA ROVERE, 2015). Mesmo que fortemente influenciada pela experiência europeia, a legislação brasileira construiu-se baseada em alguns parâmetros específicos, que vão desde a conceituação de IGs, tal como o alcance da proteção legal (LOCATELLI, 2016). No entanto, Niederle e Gelain (2013) enfatizam o desalinhamento entre a regulamentação setorial atual e os projetos estabelecidos ao nível territorial o que causa uma série de desafios para a construção de um quadro regulamentar legal, e logo mercadológico, estáveis. Em outras palavras, os autores acima descrevem a reprodução de uma ampla diversidade de subsistemas, implementados em vários contextos territoriais e setoriais devido à ausência de um quadro legal de regras consolidado. Desta forma, cada subsistema foi estabelecido a partir do conceito da IG, todavia não necessariamente compartilhado com os outros, criando limitações ao desenvolvimento do mercado dessa certificação, pois normas e padrões são "convencionados" em diferentes cadeiras e territórios. Em seguida, Niederle e Gelain alertam que:

[26] Vale citar a organização do evento de porte interacional "III Evento Internacional de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas" organizado pelo SEBRAE em agosto de 2018 em Belo Horizonte (MG, Brasil)

> (...) the stabilization of the qualitative conventions produced in the last decade defies producers, researchers, and policy makers to rethink the course of GI institutionalization in Brazil[27] (NIEDERLE; GELAIN, 2013, p. 48).

No Brasil, portanto, a institucionalização das IGs revela dificuldades de compromisso ao respeito das normas comuns em torno do seu conceito, devido a lacunas e omissões na legislação brasileira. Como descrito acima, a legislação brasileira diferencia IP e DO como duas modalidades da IG, ou seja, dispositivos específicos e distintos que protegem aspectos de propriedade imaterial diferenciados[28] e não "níveis" ou "etapas" de proteção da mesma coisa. Na prática, a IP tende a ser concebida como uma forma de proteger um produto mais flexível que a DO, o que leva os produtores a utilizar a IP para consolidar uma notoriedade e em seguida avançar em direção a uma DO. Defendida por pesquisadores (CALDAS; CERQUEIRA; PERIN, 2005; TONIETTO, 2002), tal percepção evolucionista cria ambiguidades em relação às próprias definições correntes de IP e DO, demonstrando a falta de instituição de um entendimento coletivo desses conceitos (NIEDERLE, 2011). Por outro lado, Hirczak (2007) aponta o risco considerável de criar IGs de dois níveis, já que levaria a confundir mais ainda o consumidor – e o produtor utilizador – e seria então insustentável em visto a divulgação do dispositivo ao público. Atualmente, após demanda dos diferentes protagonistas e por meio de alteração na LPI, está sendo discutida a possibilidade de substituir a Indicação de Procedência da LPI pelo conceito de Indicação Geográfica – ao invés das duas modalidades atuais – aprimorando a sua definição[29].

De forma a atender a determinação da LPI/96, o INPI instituiu, ao longo do tempo, uma série de instruções normativas que visavam estabelecer as condições de registro. A Instrução Normativa (IN) 25 de 21 de outubro de 2013 – IN25/2013 é a normativa vigente que define e estabelece os novos formulários de requerimento e petições referentes ao pedido de registro. Essa reafirma o caráter declaratório do registro de indicação geográfica. Em outras palavras, não existe nenhum processo de auditoria externa que proporciona atestar a conformidade do produto, como ocorre em outros países, sendo um processo de certificação. De acordo com Cruz (2018), tal caráter declaratório cria lacunas jurídicas e operacionais para os usuários, além de enfraquecer a credibilidade do signo de qualidade, baseado na qualificação pelos próprios produtores, em comparação com um selo institucional ou uma marca de certificação que beneficia de auditorias externas que atestam conformidade. Por outro lado, a normativa sendo um instrumento legal de alcance menor, ainda não permite estabelecer mecanismo para penalização de produtores que não cumprem o Regulamento de Uso em vigor. Tal lacuna favorece a multiplicação de convenções locais pelos atores responsáveis da IG (NIEDERLE; GELAIN, 2013).

Outro desafio apontado para Niederle e Gelain para alcançar a institucionalização da IG no Brasil diz respeito à estruturação de um ambiente organizacional explicito e compreensível a respeito do papel de cada ator/instituição envolvido com a formação do sistema de regulamentação. Como vimos na parte anterior, além do

---

[27] (...) a estabilização das convenções qualitativas produzidas na última década desafia produtores, pesquisadores e formuladores de políticas a repensar o curso da institucionalização da IG no Brasil (Tradução do autor)

[28] Na União Europeia (EU) também existe a distinção entre a Denominação de Origem Protegida (DOP) e a IGP (Indicação Geográfica Protegida), de acordo com o Regulamento Europeu 510/2006. Segundo Niederle (2011), mesmo que assemelhadas ao sistema brasileiro, a DOP e IGP se diferenciam uma vez que diz respeito exclusivamente a produtos agroalimentares – sem referência a serviços. No caso da IGP, o autor salienta a importância de construção da reputação em relação ao tempo e à presença de características qualitativas diferenciadoras, e não somente organolépticas, além de identificar essas especificidades como "atribuíveis" à sua origem e não "determinadas" por ela, como é o caso para a DOP. Ademais, essa última exige que todos os processos de produção, transformação e elaboração aconteçam dentro da área delimitada, enquanto que para a IGP isso é uma possibilidade.

[29] Discussão trazida na Mesa redonda – Marco Legal de Indicação Geográfica, animada por Kelly Lissandra Bruch no "III Evento Internacional de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas" organizado pelo SEBRAE em agosto de 2018 em Belo Horizonte (MG, Brasil): < http://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2018/08/Ibravin-2.pdf >, acesso em 11/03/2019.

INPI, reconhecido como a única instituição responsável pelo registro das IGs no país, diversas entidades públicas e privadas gravitam e participam na construção desse sistema. Para estabilizá-lo se faz imprescindível a formação de uma rede na qual os papeis e competências estejam claramente repartidos entre os protagonistas, em todos os níveis, para deter o desenvolvimento de modelos/conceitos paralelos entre as diferentes organizações locais. Em seguida, em vista a estruturação e fortalecimento de um mercado da IG, mais uma vez exige-se construir e ampliar a rede entre os atores envolvidos nos circuitos de produção e consumo (produtores, consumidores, associações e governos) (NIEDERLE; GELAIN, 2013). Tal organização poderá se constituir a partir da consolidação do quadro regulamentar que os técnicos reclamam, conforme as duas declarações seguintes recolhidas durante entrevistas aplicadas na fase de trabalho de campo:

> (...) O problema nós é quem que vai verificar se as regras estão sendo compridas? Quem que fiscaliza? Seria a própria associação, dona da IG? [Ou o INPI?] Só que o INPI reconhece e mais nada! (...) O ano passado teve um encontro pra discutir sobre IG, veio alguém do INPI, mas nem sabia onde fica a Canastra (...). Veio aqui fazer a palestra e foi embora (...). Então assim, isso é um problema cara. Tem que ter pessoas gerenciando a IG, cuidando dela, e trazendo pessoas por dentro, mais produtores (Entrevista A1).

> A gente percebe aqui [na Canastra], que o que acontece na maioria dos lugares no Brasil que tem IG. Faz o registro e vai pra gaveta, ninguém sabe o que fazer com aquilo. Porque o consumidor brasileiro não sabe o que que a IG, estamos nascendo pra isso. Eu particularmente acho que sem o selo nacional vai ser difícil botar essa coisa pra funcionar efetivamente, porque essa variedade de marcas e selos só vai confundir o consumidor. O consumidor não vai conseguir reconhecer um produto que é IG, que não é. Acho que o selo nacional facilita (Entrevista A9)[30].

Chama atenção neste último depoimento um dos principais limites da implementação efetiva da IG no Brasil. De fato, a ausência de quadro e políticas públicas claras deixa a porta aberta às utilizações possíveis desse selo (CERDAN, 2009). Na prática, a vinculação de regulamentos e controles ao uso da identificação da IG – representação gráfica na forma de selo – cabe à organização coletiva requerente do registro de IG, para os seus membros que se submetem a este primeiro. Segundo Dupim (2015), esta interpretação preenche a lacuna deixada pela legislação em relação às condições de controle e fiscalização dos produtos da IG. Por outro lado, seguindo essa lógica, os protagonistas responsáveis pelo registro enfrentam a necessidade de participar ativamente para a divulgação de seu signo geográfico. Nesse sentido, as políticas públicas devem se renovar no intuito de apoiar e favorecer a atuação dos produtores nesse processo, sem o qual parece difícil para que o consumidor brasileiro identifique e valorize tanto esses produtos e serviços, quanto as culturas e tradições que são relacionadas a eles (LOCATELLI, 2016). De acordo com Cruz e Hespanhol (2018), a IG atinge pouco o consumidor brasileiro em termo de escolha de compra, visto que é mais relacionada a uma estratégia de diferenciação e agregação de valor em função da demanda do mercado externo e não territorial.

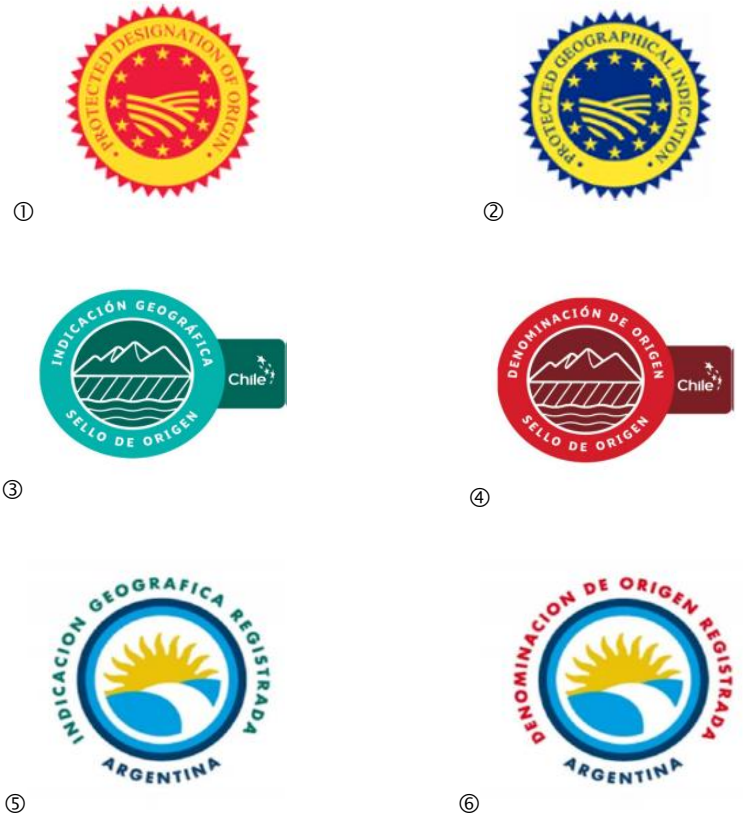
Logo, a criação e o uso de símbolos nacionais conferem maior visibilidade no mercado aos produtos abrangidos pelo uso de uma IG. Mais uma vez, a instituição procedimentos de controle oficial deve permitir o uso do símbolo, atestando o registro, mas também o cumprimento dos requisitos do regulamento de uso do produto. Conforme a Comunidade Europeia (2014), no sistema europeu de qualidade para designar os produtos ligados a uma área geográfica, existem duas menções: denominação de origem protegida (DOP) e indicação geográfica protegida (IGP) e os símbolos apresentados na figura 10 em seguida são de uso gratuito, mas devem figurar obrigatoriamente – para os produtos agroalimentares – na rotulagem dos produtos e podem ser utilizados em material promocional diverso. O controle oficial cabe às autoridades competentes. Na América Latina, de forma parecida, o Chile e a

[30] Veremos as consequências de tal fraqueza com relação ao caso em estudo ao longo da leitura.

Argentina adotaram os seus símbolos de origem com o objetivo de identificar os produtos nacionais, sem, todavia, tornar o seu uso obrigatório.

Figura 10. Os símbolos europeus, chilenos e argentinos para identificar, proteger e comunicar produtos com características específicas vinculadas à origem geográfica

Menções: 1) denominação de origem protegida (DOP); 2) indicação geográfica protegida (IGP); 3) indicação geográfica; 4) denominação de origem; 5) indicação geográfica registrada; 6) denominação de origem registrada



10. Fontes: CE (2014); Diálogos (2018).

Nessa sequência, o reconhecimento no INPI não é, sozinho, suficiente para criar condições necessárias ao desenvolvimento econômico da IG. Merece ser enfatizada a ausência de uma política pública que utilize o dispositivo da IG como ferramenta de desenvolvimento rural ao contrário do que se encontra na Política Agrícola Comuna (PAC) na UE, ou até mesmo como observado em países próximos como Chile ou Colômbia. Fator essencial para aumentar a possibilidade de sucesso de um processo de reconhecimento, o estágio atual de desenvolvimento do dispositivo no Brasil não constitui uma política coordenada, o que representa um limite à promoção do conceito e dos produtos distinguidos. As iniciativas de algumas instituições para incentivar a organização setorial no plano local, não constitui uma estratégia nacional coordenada de desenvolvimento rural (DUPIM, 2015). O direito comparado nem sempre é apto para apontar soluções, ainda mais quando considerar as peculiaridades da legislação e a cultura brasileira em relação aos signos distintivos, contudo resulta que o conceito é até agora desconhecido no mercado doméstico por parte dos consumidores (LOCATELLI, 2016; MASCARENHAS; WILKINSON, 2014).

Um argumento avançado para o não investimento em políticas de valorização de IGs diz respeito ao baixo poder aquisitivo dos consumidores de países em desenvolvimento, o que limitaria o potencial de expansão do mercado de origem que se baseia na agregação de valor ao produto (GIOVANNUCCI et al., 2009). Ainda assim, de acordo com Niederle (2009), há sim consumidores brasileiros dispostos a consumir produtos diferenciados, não

obstante que direcionam sua procura a produtos importados aos quais conferem atributos de luxo, imitando os modos de consumo de países mais desenvolvidos, em detrimento dos produtos de origem nacional. Além da questão cultural da valorização do "exterior", isso se deve também à ineficiência de como os atributos dos produtos locais são divulgados frente à forte notoriedade comercial das IGs estrangeiras (DUPIM, 2015). Poderia ser apontada outra razão à ausência de uma política de desenvolvimento quando se afirma que as IGs formam um mecanismo excludente devido às condições de obtenção de seu registro pelo INPI e do tipo de mercado visado. Em seguida, menciona-se que as iniciativas estão voltadas a certos grupos do setor do agronegócio ou à chamada agricultura familiar capitalizada[31] (NIEDERLE, 2009). Por fim, o baixo grau de organização e de protagonismo dos produtores, as assimetrias na distribuição de valor agregado ao longo da cadeia produtiva e as dificuldades de adequação dos produtores familiares à legislação e às normas técnicas do regulamento de uso fazem parte dos principais problemas observados por Dupim (2015).

Logo, deve-se pensar esse dispositivo em relação às características próprias do país e de cada região onde será estabelecido, a partir de uma abordagem interdisciplinar, mobilizando diferentes áreas de conhecimento, particularmente a história, geografia, sociologia, antropologia, economia e ecologia. A ideia é chegar a uma aplicação do dispositivo que atenda as necessidades singulares locais, entretanto, sem perder de vista o contexto nacional e internacional nos quais esses sistemas alimentares são inseridos. Desta maneira, trata-se de desenvolver uma formação adaptada e durável da IG no Brasil.

2.1.6. Indicação geográfica e os queijos artesanais de leite cru no Brasil

Um último desafio ao desenvolvimento das IGs no Brasil precisa ser evocado antes de tratar do caso peculiar dos queijos artesanais de leite cru. Conforme Niederle (2013), existe um embate entre, por um lado, o sistema de IG e, por outro lado, a regulamentação das cadeias agroalimentares vigente no Brasil. No caso dos queijos artesanais produzidos a partir de leite cru, o debate atual vem sendo polarizado por duas linhas de pensamento. A primeira, com foco na segurança do alimento, defende uma legislação excludente à grande maioria dos produtores, considerando riscos à saúde do consumidor por usar leite não pasteurizado e a não adoção de procedimentos adequados de fabricação. A outra linha considera a preservação do saber-fazer e da tradição construídos ao longo de 200 anos, que seriam desfigurados com o cumprimento rígido da legislação concebida para padrões industriais, pouco adaptada para a produção artesanal e que condena a utilização de leite cru (DINIZ et al., 2018)[32]. Tal incompatibilidade entre os padrões de tipo industriais exigidos e a importância atual desses queijos em diferentes circuitos comerciais gerou certa apreciação, limitando o reconhecimento do caráter tradicional desses produtos e dos conhecimentos que os são associados. Em outras palavras, o foco da legislação na concepção da qualidade na ótica

[31] Segundo Preda (2010), a agricultura familiar capitalizada responde às exigências de especialização e modernização para integrar-se nos mercados nacionais e/ou internacionais. Tal objetivo leva à ampliação da importância do capital nos processos de produção e, portanto, gera transformações na organização familiar e na estrutura de produção agrícola. Essas mudanças implicam a redução da mão de obra nas atividades especificamente agrícolas consequente da substituição de tarefas manuais por tecnologia mecânicas ou/e química, da maior especialização das tarefas exigidas e uma redução do tempo de trabalho. Isto posto, se modificou o local de trabalho e os trabalhadores na organização e gestão dos estabelecimentos agrícolas, e ademais o vínculo com os centros urbanos, alterando a divisão entre unidade doméstica e unidade de produção (CLOQUELL et al., 2002). Esta caracterização é retomada e especificada **Erreur ! Source du renvoi introuvable.**nos próximos capítulos, isto é, para qualificar o perfil dos produtores envolvidos na associação da IP Canastra.

[32] Para mais detalhes sobre a controvérsia em torno da legislação que regulamenta a produção de queijo artesanal a partir de leite cru, em especial dos Queijos Minas Artesanais (QMA) e do Queijo da Canastra, ver a parte 4.

de saúde pública impacta diretamente o reconhecimento da qualidade cultural, tradicional dos queijos de leite cru. Em relação à IG, o debate está centrado na possibilidade de aprovação de um regulamento de uso baseado no reconhecimento somente do segundo conceito de qualidade, com o risco de ignorar a legislação setorial. De acordo com Niederle:

> Theoretically, this would not impede GI registration, as the GI can only be used to exclude the possibility that producers outside the geographic area make indiscriminate use of the product's name by selling something that is completely different from what has traditionally been manufactured[33] (2013, p. 41).

Contudo, as IGs – bem como queijos artesanais de leite cru – requerem um quadro legal que regulamenta e define as suas condições de produção e venda de forma atingível e realística, para esperar se fortalecer enquanto mecanismo de desenvolvimento, acesso ao mercado e agregação de valor (SYLVANDER et al., 2006). A qualificação enquanto IG para os produtos leiteiros é amplamente difundida na Europa e na França, onde encontra-se registrados quarenta e cinco (45) queijos na modalidade *Appellations d'Origine Protégées* (AOP) e sete (07) *Indications Géographiques Protégées* (IGP). No caso das AOP, elas representam 75% das fabricações de queijos a partir de leite cru no território nacional. De outra forma, 61% do volume total das IGP é elaborado a partir de leite cru (INAO; CNAOL, 2016). Todavia, os conflitos eram comuns até que novas regulamentações foram elaboradas para formular respostas mais adaptadas às especificidades das características de cada produto e região. Mesmo que a problemática do reconhecimento desses produtos ressurge ainda frequentemente, o quadro institucional atual permite certa estabilidade que proporciona o desenvolvimento do mercado dos produtos leiteiros de origem (NIEDERLE; GELAIN, 2013). Assim, na Europa, o reconhecimento de diferentes produtos implicou na reformulação das normas e padrões de produção com vistas a permitir a constituição de um compromisso entre a valorização mercantil dos produtos e a manutenção de práticas, saberes e conhecimentos tradicionais (NIEDERLE, 2015).

Mais uma vez, demonstra-se a importância do diálogo e da articulação entre os diversos atores que atuam num determinado setor produtivo, isto é, num âmbito institucional construído para favorecer tal harmonização. Por enquanto as IGs queijeiras brasileiras, por si só, não permitam trazer a debate do leite cru no centro da cena política. Todavia, outros fatores paralelos (discutidos ao longo do trabalho) fizeram com que os defensores dessas práticas conseguiram iniciar negociações junto com as autoridades responsáveis para a questão da sanidade dos produtos alimentares de origem animal (VITROLLES, 2011). Nessa busca de compromisso, a atuação de pesquisadores e organizações dentro da rede mostrou-se essencial, assim como o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), mas também movimentos gerados por Organizações Não Governamentais (ONGs), como a SerTãoBras, e associação como a Slow Food Brasil (SHIKI; WILKINSON, 2016). Entre outras entidades, elas vigiaram de maneira a garantir que as normas estabelecidas para reconhecimento de IG – que ocorre de acordo com a atual legislação setorial – não provoque alterações substanciais no produto, o que poderia transfigurar não apenas seus atributos organolépticos, mas também formas fundamentais de produção e *savoir-faire*.

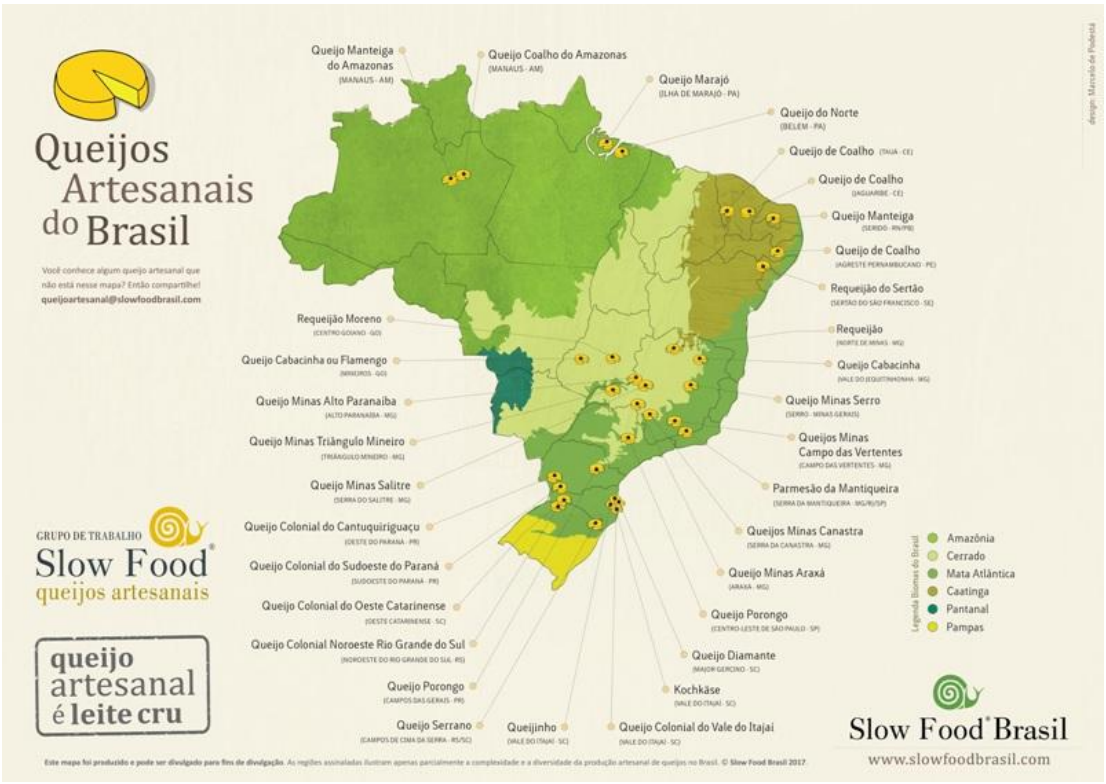
Por outro lado, os projetos têm sido criticados por atores que se opõem à legitimidade da IG e de seus responsáveis para definir certos tipos de exigências, especialmente quando elas são mais restritivas que as regras setoriais. Sem embargo, se argumenta que a implementação de um sistema IG tem que incorporar todas as normas sanitárias vigentes que dizem respeito ao produto, com intuito de incentivar os produtores a se conformar à legislação. Essa polêmica sobre esse tipo de normalização acaba afetando de alguma forma os produtores do setor do

[33] "Teoricamente, isso não impediria o registro de IG, já que a IG só pode ser usada para excluir a possibilidade de produtores fora da área geográfica fazer uso indiscrimido do nome do produto, vendendo algo completamente diferente do que tradicionalmente foi produzido" (Tradução do autor).

território como um todo e pode prejudicar a tipicidade e especificidade dos fatores naturais e humanos localizados que conferem a singularidade ao produto (MAHDI; BÉRARD; MARCHENAY, 2004).

Como vimos no caso da França, a categoria dos queijos artesanais tem um alto potencial de reconhecimento da origem combinando em muitos casos fatores naturais e humanos que conferem peculiaridades e ancoragem local forte do produto, mais ainda quando derivados de leite cru. O Grupo de Trabalho (GT) do *Slow Food* Queijos Artesanais já identificou trinta dois (32) deles no Brasil, registrados no mapa da figura 11 em seguida, repartidas principalmente na região Nordeste e nos estados de Minas Gerais (MG) e em Santa Catarina (SC), número que ainda pode crescer com o avanço da busca do GT.

Figura 11. Mapa Grupo de Trabalho SlowFood Queijos Artesanais – Complexidade e diversidade de produção artesanal de queijos no Brasil



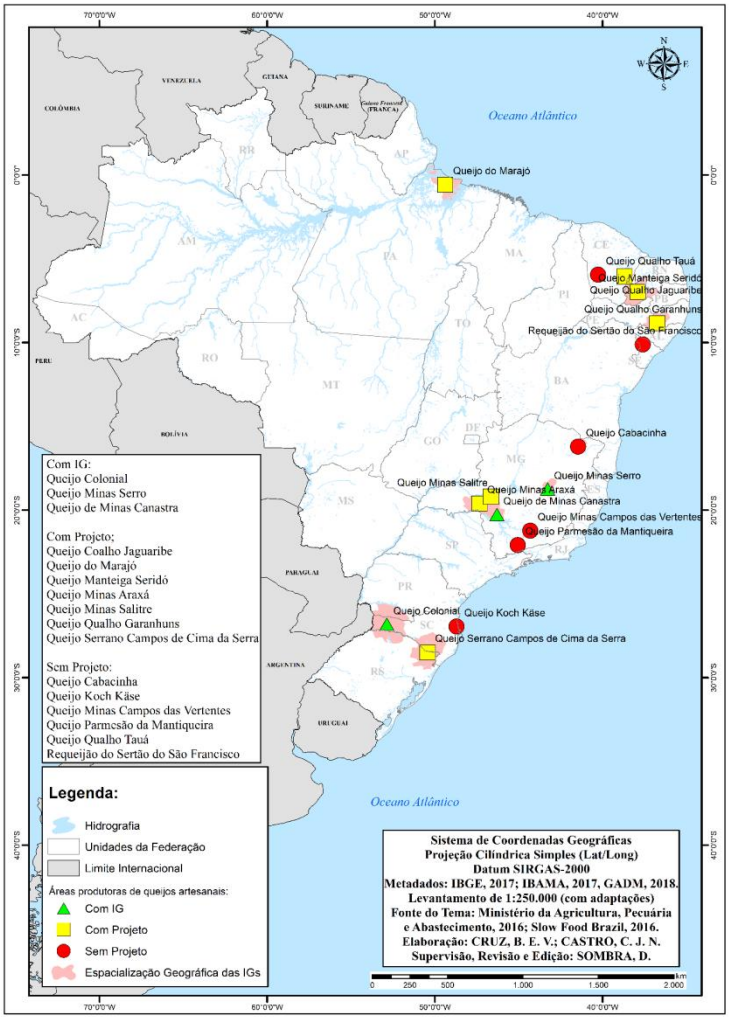
11. Fonte: Slow Food Brasil, 2017

De acordo com a figura 12 em seguida, ainda poucos são reconhecidos por um sinal origem, porém o número de projeto vai crescendo. Cada um destes queijos artesanais, seja derivado de leite cru ou não, carrega consigo a história de um saber-fazer desenvolvido num determinado território. Em outras palavras, eles representam um patrimônio cultural ameaçado em particular pela atual regulamentação que vem questionando aqueles produzidos a partir de leite cru, cuja composição representa o conjunto de elementos reunidos naquele lugar que dão a sua identidade ao produto. Além disso, essas redes queijeiras – muitas vezes informais – representam uma quantidade de estabelecimentos rurais[34] e de atores associados considerável. Todavia, observa-se a complexidade de criar uma

[34] Segundo o Censo Agropecuário do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE; CENSO AGROPECUÁRIA, 2006), são 80.825 estabelecimentos que produzem queijo e/ou requeijão, independentemente de ser a partir de leite cru ou não. De acordo com Cruz e Hespanhol (2018), contar-se-ia aproximadamente 100 mil estabelecimentos, porém a contagem revela ser difícil uma vez que boa parte deles se encontram na informalidade.

política pública em escala nacional que dê sustentação à produção e comercialização dos queijos artesanais de leite cru, isto é, para atender às particularidades de cada região.

Figura 12. Mapa das principais áreas de produtoras dos queijos artesanais no Brasil e sua situação em relação às IGs.



12. Fonte: Cruz e Hespanhol (2018).

Dessa conjuntura global resulta que dos queijos artesanais hoje identificados (figura 11) apenas três (03) são registrados com IGs, todos na modalidade IP, a saber: Queijo Minas Artesanal da Serra da Canastra (2012), o Queijo Minas Artesanal da Região do Serro (2011), ambos em MG e o Queijo Colônia Witmarsum (2018) no PR. Esta última IP queijeira reconhecida precisa de tempo para estruturar o seu conselho regulador e o seu funcionamento. O primeiro caso é de certa forma o mais próximo de se tornar realidade, enquanto a segunda IP citada, apesar de ser a primeira registrada não tem perspectivas quanto ao uso do dispositivo. Sete anos após o reconhecimento pelo INPI, as IGs ficaram na "gaveta" e ainda não conseguiram cumprir a sua função prima que é proteger a notoriedade do produto.

> Este lapso entre registro pelo INPI e regulamentação da IG pelo Conselho Regulador é muito perigoso e demonstra a fragilidade na elaboração e/ou dificuldade na implementação destes projetos. A maioria dos produtores de queijo pouco conhece sobre IG e de como esta ferramenta poderá ajudá-los (CRUZ; HESPANHOL, 2018).

As dificuldades observadas entre a obtenção do registro e sua operacionalização devem levar os novos projetos a conceber sua estratégia de utilização e desenvolvimento do registro. Contudo, o aumento atual de pedido de registro de IG junto ao INPI está acontecendo no caso dos queijos. Os demais: Queijo do Marajó (PA), Queijo Serrano (RS/SC), Queijo Coalho do Agreste (PE), do Seridó (RN), do Jaguaribe (CE) e o Queijo da Serra do Salitre e Araxá (MG) encontram-se com projetos de IG em desenvolvimento. Todos estes projetos receberam apoio institucional da CIG/MAPA em 2015 para elaboração dos seus projetos de IG (CRUZ; HESPANHOL, 2018).

Esse aumento significativo nos leva a apontar novamente que além do projeto e do registro necessita-se pensar a estruturação de um quadro favorável ao desenvolvimento das IGs queijeiras. De acordo com Mascarenhas e Wilkinson (2014), o protagonismo excessivo de certas instituições para promover este dispositivo acabá inibindo uma participação efetiva dos próprios interessados e donos da IG, que são os coletivos de produtores. Em seguida, quando o projeto é aprovado pelo INPI, essas instituições se retiram, o que torna difícil dar uma continuidade ao projeto. Segundo um responsável técnico que atuou para estabelecer a IP Canastra:

> O modo de trabalhar a IG foi errado, a gente envolveu muito pouco os produtores. Ficou envolvido muito mais com uma liderança pequena e os técnicos. Mas os produtores mesmo, a maioria deles ficaram a margem (...). A maioria das reuniões tinha mais técnicos do que produtores. Então não houve empoderamento, os produtores não se sentam dono da IG. Isso foi outra falha do sistema da IG. O que deveria ter sido feito, em cada município desse, ter feito um movimento mais forte de divulgação da IG, de ir nas escolas, de chamar os produtores e de convencer em reunião. Fazer exposição do que é IG, ver se haveria aceitação dos produtores em participar disso, e isso não foi feito dessa forma. Então aparecia líder de um município de outro, mas muitas vezes pra ouvir, não pra opinar, ia embora da reunião sem falar nada. Não tinha percepção do que era IG (...). No que se trabalhou, construiu e registrou como IG, ninguém tomou conta, ninguém teve a frente disso, os produtores não valorizaram isso. Aí já foi tarde de mais. E outra coisa que acho que deveria ter sido feito, assim que as associações deveria ter um técnico mais especializado em IG, para ele não deixasse isso morrer, deixasse o fogo apagar, manter a IG viva nos municípios, com os produtores, para aglutinar mais, acho que isso foi outra falha que teve, sabe (Entrevista A1).

Esse depoimento aponta claramente a importância do empoderamento dos produtores quando se concretiza tal dispositivo, o que não ocorreu em boa medida nos dois casos das primeiras IP registradas. O diagnóstico com 793 produtores do queijo Canastra, por Perez et al. (2014) aponta que 1% dos produtores entrevistados afirmam conhecer a IG, e somente 12% tem conhecimento sobre o registro da região enquanto IP[35].

Qual é a responsabilidade dos atores envolvidos, entre eles os próprios produtores rurais, na fragilidade das organizações sociopolíticas existente? Isto a pesquisa tentará responder. A baixa internalização deste instrumento evidencia a necessidade de pensar em estratégias horizontais que envolvam os produtores rurais quando se trata de valorização de seus produtos e seus territórios (CERDAN, 2013; SACCO DOS ANJOS, 2013). Consequentemente, o potencial de agregação de valor ao produto registrado tende a ser limitado. Assim sendo, necessita-se associar o dispositivo com outros mecanismos de valorização por meio de vínculo com produtos ou serviços do território para criar sinergias e interações diferenciadas (CROUZOULON; QUEIROZ, 2017; CRUZ; HESPANHOL, 2018).

Mesmo enfrentando uma série de dificuldades e limitações, seja na sua concepção, na sua institucionalização ou na sua implementação, as indicações geográficas ainda podem se tornar um dispositivo vetor de desenvolvimento territorial, conforme seu intuito inicial.

[35] Ver mais detalhes sobre o envolvimento dos atores em relação ao caso de estudo na parte 5.35.3.

2.2. Enfoque do desenvolvimento territorial e da Multifuncionalidade da Agricultura como via de abordagem das produções de origem

2.2.1. O território como unidade de observação dos produtos de origem

Antes de tudo, é preciso retomar as próprias palavras do acordo TRIPS sobre os direitos de propriedade intelectual que define ao nível mundial o conceito de IGs como:

> (...) indicações que identifiquem um produto como originário do território de um Membro, ou região ou localidade deste território, quando determinada qualidade, reputação ou outra característica do produto seja essencialmente atribuída à sua origem geográfica (OMC, 1994).

Da mesma forma que boa parte dos acordos nacionais referindo ao dispositivo, os acordos internacionais se referem ao vínculo entre o produto e seu território de origem. Consequentemente, esse último remete de certa forma a um processo temporal, histórico, implicando uma comunidade que age naquele espaço por meio de práticas e representações para criar seu produto (RAFFESTIN, 1980). A ideia de anterioridade, que permite chegar a "determinada qualidade, reputação ou outra característica do produto", leva a assimilar o território como um espaço de referência cultural, portanto espaço que se qualifica pelo significado a ele atribuído por um dado grupo ou segmento social. Nessa ótica, o território inscreve-se no campo dos processos de identidade societária, na condição de referente de formas de consciência do espaço, de autoconsciência grupal interna (grupos que se identificam pela relação com um dado espaço) (MORAES, 2000) ou externa (no caso da reputação). A origem ancestral da palavra como figura administrativo-militar romana (*territorium*), em que se exerça um controle da soberania representa bem o objetivo da IG como dispositivo de proteção e controle sobre um produto *in situ* de seu território de nascimento, em relação à ameaça de fora – como a falsificação ou processo que tornariam o produto genérico.

Cazella et al. (2009) consideram o território como uma configuração mutável, provisória e inacabada que resulta do encontro e da mobilização dos atores que, por meio de relações de proximidade, procuram identificar e resolver problemas comuns. Neste conceito de território, o ator é então elemento chave, que o constrói por meio de suas dinâmicas, conforme Gumuchian et al (2003, p. 1), apresentam: "*Le territoire est une scène ou se jouent des représentations en (plusieurs) actes; l'acteur y est donc omniprésent*[36]". Conforme Frayssignes (2005), o território representa então uma ferramenta de compreensão da realidade, em especial os vínculos entre a sociedade e seu espaço, no caso da geografia social. A adoção de um enfoque territorial procura também enxergar as articulações externas, mais amplas e heterogêneas, envolvidas nas redes de relações sociais dos atores, que no caso do rural não se limitam aos agricultores (NIEDERLE, 2009). Frayssignes (2005) enfatiza a pertinência da unidade para aprimorar as questões de atores e estratégias das organizações nas suas dimensões econômicas, socioculturais e ambientais.

Todavia, Cazella et al. (2009) apontam a dificuldade dos acadêmicos, profissionais do setor e dos gestores de políticas públicas em definir rigorosamente o conceito de território. Caracterizado por ser polissêmico, seus sentidos dependem do olhar disciplinar de quem dele se vale, como também da problemática política e social do contexto em questão. Cada problemática de intervenção pode gerar o seu território. Logo, nosso foco aqui não é tentar chegar numa definição completa do conceito, mas sim delimitá-lo para evidenciar o seu caráter construído,

[36] "O território é um palco onde se jogam representações teatrais em (vários) atos, o ator é então onipresente" (Tradução do autor).

amplamente reconhecido, que permite chegar às noções de ancoragem territorial e desenvolvimento territorial que orientam este trabalho.

No contexto da globalização e de suas abordagens macroeconômicas, revela-se a pertinência de uma resposta em escala local, como lugar efetivo de elaboração dos processos de desenvolvimento. Essa relevância do local não significa um localismo, ou bairrismo[37], uma vez que existem outras esferas políticas que têm influência na escala local. Contudo, o território aparece, cada vez mais, como uma entrada programática, inovadora e privilegiada para renovar a concepção do desenvolvimento, como sugerem Cazella et al. (2009). As delimitações geopolíticas muitas vezes não representam limites aos problemas ambientais, bem como socioeconômicos. Algumas vezes se encontram riquezas e pontos específicos justamente nos limites entre essas divisões sistemáticas. Essas áreas podem servir mais como fator de união do que de separação. Sendo assim, o âmbito territorial permite superar as limitações políticas locais para pensar as diversas questões de gestão, planejamento e busca pelo desenvolvimento nesta escala (MEDEIROS, 2015).

Logo, quando se discute o desenvolvimento, é preciso articular o conceito de território com uma atividade econômica que nele atua. Esse vínculo augura a natureza e a complexidade das ligações que existem entre um e outro, por um lado devido à reciprocidade dessas conexões e por outro às múltiplas dimensões dessa dinâmica. Desta forma, Frayssignes (2005) introduz o conceito de ancoragem territorial que reflete a relação entre espaço e os atores econômicos, definindo como:

> (…) l'ensemble des liens réciproques qui unissent une activité économique (acteur, entreprise, filière…) avec un territoire. L'ancrage comme processus désigne donc à la foi l'action de "s'ancrer", qui relève d'une stratégie, et "d'être ancré", qui renvoie davantage à un constat[38] (2005, p. 88).

Em outras palavras, o autor reconhece duas características à ancoragem territorial, que podem ser facilmente transferidas às IGs. Portanto, a ancoragem territorial é reivindicada como estratégia comercial de promoção do produto, e parte do constato da origem, comprovando o vínculo já fundado do *lien au lieu* (ligação ao lugar) que é fruto de um longo processo de ação coletiva para qualificar o produto. Em seguida, o conceito proporciona a ampliação do entendimento de uma *filière* – cadeia produtiva – além da sua dimensão vertical, pensada somente a partir das relações entre os atores desta. Assim sendo, é introduzida uma perspectiva horizontal que abrange o conjunto das dinâmicas que conduzem à construção do território e rompe com a setorialidade (ABRAMOVAY, 2006; FRAYSSIGNES, 2005). A ancoragem territorial de um grupo humano se desenvolve, então, a partir da evolução de sua cultura em um processo de adaptação a mudanças de contexto. As evoluções resultam de processos intencionais e não intencionais dos atores que a compõem. Essa dinâmica, por sua vez, transforma o território e, com ele, a ancoragem dos produtos (CHAMPREDONDE, 2012). De tal forma pode-se pensar as contribuições da IG na dinâmica de ancoragem do produto como estratégia no processo de ativação de recursos.

---

[37] Esses conceitos marcam a defesa sistemática dos interesses locais, como abordaremos mais adiante no texto.

[38] "(...) o conjunto dos vínculos recíprocos que unem uma atividade econômica (ator, empresas, cadeias produtivas...) com um território. A ancoragem como processo designa então tanto a ação de "se ancorar", fazendo parte de uma estratégia, e de "ser ancorado", que remete mais a um constato" (Tradução do autor).

2.2.2. Ativação de recursos locais e desenvolvimento territorial

As duas noções delimitadas anteriormente de território e ancoragem territorial de um produto proporcionam chegar a uma concepção de desenvolvimento territorial. Conforme Dallabrida (2013), trata-se de um processo de mudança continuada, situado historicamente e territorialmente, mas integrado em dinâmicas intraterritoriais, supraterritoriais e globais, sustentado na potenciação dos recursos e ativos – materiais e imateriais; genéricos e específicos – presente no local. O conceito visa refletir sobre a dinamização socioeconômica e a melhoria da qualidade de vida das populações do lugar.

O estabelecimento da qualidade de um produto num território dado, ou melhor, o reconhecimento dessa característica por meio de um sinal distintivo como a IG, corresponde à ativação de recursos locais, que um processo de desenvolvimento territorial pode acionar. O pré-requisito dessa abordagem é a formação de ação coletiva que permite reforçar as redes locais que agem para reconhecer e inovar a partir da sua identificação com uma cultura e um território (PECQUEUR, 2005).

Em outras palavras, essa "constituição de uma entidade produtiva enraizada num espaço" (PECQUEUR, 2005, p. 12) se estabelece em torno de um problema inédito e a partir das riquezas das quais dispõe os atores naquele território. Essa abordagem permite fazer emergir e mobilizar novas capacidades, ou seja, revelar "recursos escondidos". Hirschman (1986) já tinha formulado, há 25 anos, um dos princípios fundamentais do desenvolvimento territorial: a revelação dos recursos escondidos. Ele enfatiza que:

> (...) para promover o desenvolvimento econômico, importa menos encontrar as melhores combinações de recursos ou fatores de produção dados do que fazer aparecer e mobilizar a seu serviço recursos e capacidades escondidas dispersas ou mal utilizadas (HIRSCHMAN, 1986, p. 112).

De acordo com Pecqueur (2005), que conseguiu teorizar o processo do desenvolvimento territorial, trata-se de transformar recursos em ativos através da identificação e especificação do potencial do lugar. Os recursos territoriais específicos são resultados do processo que visa a fazer o que os outros territórios não sabem ou não podem fazer e/ou fazer diferente e melhor do que eles fazem (PECQUEUR, 2004). Essas estratégias se desempenham bastante em relação com os bens públicos locais a fim ganhar em competitividade, por meio da revelação de recursos como a preservação dos ecossistemas e paisagens particulares, a associação com atividades turísticas ou a defesa do nome do lugar, da tradição cultural, entre outros. A ancoragem territorial enquanto estratégia comercial de valorização do produto a partir da qualidade atribuída à sua origem constitui um processo de ativação de recursos.

Pecqueur (2005), em sua abordagem dos processos de desenvolvimento, define (1) os recursos como uma reserva, um potencial latente que pode se transformar quando revelado, organizado e explorado em (2) ativos (ou fatores "em atividade"). Ambos podem ser (a) genéricos ou (b) específicos. Nesta lógica, os recursos são fatores a serem explorados e organizados para ser revelados, enquanto os ativos são fatores "em atividade". Os recursos territoriais que não são ativados no seu ambiente são, portanto, "potencial", "latente" ou "virtual". Sem expressar esse potencial, os recursos se caracterizam pelo fato de serem totalmente transferíveis. Seus valores são de troca no mercado independentemente do conhecimento local onde é produzido. Já os segundos, são dificilmente exportáveis, uma vez que o custo de transferência seria mais ou menos alto e irrecuperável.

Portanto, um ativo genérico não diferencia o território de forma durável uma vez que o mesmo existe em outro lugar, pois é suscetível de ser transferido (PECQUEUR, 2005). Logo:

> o processo de especificação de ativos diferencia um território dos demais e se contrapõe ao regime de concorrência baseada em produção padronizada (...). Novas configurações e conhecimentos territoriais podem ser produzidos quando saberes heterogêneos são articulados e combinados. A metamorfose de recursos em ativos específicos é indissociável da história longa, da memória social acumulada e de um processo de aprendizagem coletiva e cognitiva (aquisição de conhecimento) característica de um dado território (CAZELLA; BONNAL; MALUF, 2009, p. 38).

Em resumo, o autor afirma que o desenvolvimento territorial: (1) é uma construção dos atores em dinâmica que se insere no tempo (e, portanto, não pode ser implantado por decreto); (2) constitui uma estratégia de adaptação à globalização e; (3) tem como base a especificação dos ativos.

A passagem do recurso genérico ao ativo específico corresponde a uma estratégia de desenvolvimento que pode se decompor em dois tempos: a passagem do recurso ao ativo (genérico) e do ativo genérico ao ativo específico. Essas passagens devem ser, cada uma, analisadas como processos particulares que modificam, em profundidade, a própria natureza dos objetos considerados (PECQUEUR, 2005, p. 15).

Portanto, de acordo com o mesmo autor, o processo de ativação e especificação pode ser assimilado como um processo de metamorfose, de transformação que visam à aquisição progressiva de qualidades territoriais, através de um processo de mobilização e arranjos dos atores, frequentemente em torno de um problema inédito. A qualidade da organização social local é indispensável, pois, como recurso, deve ser revelado e valorizado. Nesse sentido, a construção e o fortalecimento de redes sociais e do capital social são ponto chave por ser a condição prévia indispensável a qualquer outra ativação de recurso. De fato, o desenvolvimento do território e o estabelecimento de estratégias implicam certa intencionalidade das interações entre os indivíduos (SAMAGANOVA, 2007).

O processo que se forma para registro de uma IG assimila-se a um processo de criação de recursos específicos, uma vez que se necessita a organização dos produtores em entidade reconhecível pelo INPI. Para entender melhor esse processo, pode-se usar o conceito de Sistema Agroalimentar Localizado (SIAL)[39], definido por Muchnik (2002). De acordo com Muchnik, o desenvolvimento da qualificação da qualidade ligada à origem, ou seja, de dispositivos com a IG, converge com o conceito que ela elaborou de SIAL. A determinação da qualidade se dá seja por meio da cristalização de uma imagem de qualidade ligada à reputação que decorre de uma convenção "doméstica", seja mediante um "selo de qualidade" que revela melhor uma convenção "industrial" (ALLAIRE; SYLVANDER, 1997). Contudo, ambos os elementos, quando se referem a um dado território correspondem a recursos locais que somente um processo de desenvolvimento territorial pode ativar. Tal processo implica a ação coletiva como motor, o que proporciona o fortalecimento das redes locais de empresas que definem o SIAL (MUCHNIK, 2002).

Assim sendo, o autor reconhece três características que definem o SIAL, e que podem então ser ampliada a construção de uma IG: 1) a valorização de *conhecimentos não transferíveis*, construídos pelos atores ao longo de uma história comum; 2) a criação de *economias externas* ligadas à densidade das empresas situadas num local; 3) a organização coletiva constitui um recurso específico do sistema produtivo localizado, fonte de estabilização e de reprodução.

---

[39] Muchnik (2002) definiu o conceito de Sistema Agroalimentar Localizado (SIAL) que se assimila ao de *cluster* definido por M. Porter (2000) como "*a geographically proximate group of interconnected companies and associated institutions in a particular field, linked by commonalities and complementarities*" ("um grupo geograficamente próximo de empresas interconectadas e instituições associadas em um campo particular, ligadas por semelhanças e complementaridades" – Tradução do autor). Aliás, os estudos sobre IGs de vinhos dos países estrangeiros tradicionais, vários autores têm partido da premissa que o espaço demarcado e reconhecido da IG é, *a priori*, um *cluster* (INHAN; LA ROVERE, 2015). O SIAL, entretanto, amplia a noção, pois não se limita a um setor de organização. Na abordagem SIAL a referencia ao território e às culturas alimentares locais constituem um elemento central, pois visa o estudo das relações homem/produto/território.

Reforçando o que foi dito anteriormente, revela-se a pertinência da abordagem territorial para entender esse processo de ativação de recursos por meio de organização coletiva. Corroborando com Cazella et al. (2009, p. 47) a noção polissêmica de território apresenta-se como:

- Instrumento de análise: o território é uma construção fruto da mobilização e organização de atores sociais em torno de projetos coletivos naquele espaço – no caso o projeto de IG –, que usam recursos materiais e imateriais;
- Unidade de observação: descomposto em (1) territórios "dados" a partir de lógicas distintas (organizações sociais ou políticas públicas), sem valor acrescentado, no interior dos quais se manifestam (2) territórios "construídos", produto de um processo de busca de melhoria, expressando os jogos coletivos dos atores neles presentes – a partir das noções definidas por Pecqueur (2005)[40].

Privilegiar um desenvolvimento territorial supõe utilizar o território como um meio, um potencial para impulsionar as ações, as coordenações entre atores e, finalmente, uma organização social local particular apta a criar novos ativos territoriais (ANDRIEU, 2004). Nesta mesma ótica, Cazella et al (2009, p. 60) delimitaram duas categorias analíticas centrais:

- Os projetos coletivos que constituem arranjos de atores sociais e/ou institucionais em torno de objetivos e recursos compartilhados que intervêm sobre os territórios dados.
- As dinâmicas territoriais que são as traduções, espacial e temporal, das repercussões nas diversas dimensões das ações dos atores e das relações entre eles.

Portanto, um modelo de desenvolvimento desse tipo nos parece apropriado para entender os processos evolutivos de uma IG, baseando-se na utilização de proximidade (geográfica e institucional) para entender e explicar as dinâmicas entre os atores do território.

2.2.3. A Indicação Geográfica, desenvolvimento territorial e Cesta de Bens e Serviços Territoriais (CBST)

Embora o dispositivo de IG não tenha sido concebido para contemplar o desenvolvimento territorial, elas tendem a contribuir para o desenvolvimento de novas formas de organização dos territórios (VELLOSO, 2008). De fato, vários estudos vinculam ambos os conceitos, uma vez que as IGs constituem um instrumento de valorização de bens e recursos territorialmente distinguidos (NIEDERLE, 2009). O território em construção, no qual se insere o dispositivo de valorização de origem, se baseia nas interações entre os atores sociais implicados de perto ou de longe com o mecanismo. Consequentemente, as transformações que resultam desses novos arranjos vão atingir até mesmo os demais incluídos no território que não participam diretamente da IG. Porém, em que medida essas mudanças podem tornar a IG instrumento de desenvolvimento territorial?

> A word of caution is, however, needed. The mere fact of developing a GI for a product does not guarantee automatic success or development for the region. For GIs to

[40] Essa decomposição do território remete à nossa abordagem metodológica (figura 2), a qual visa confrontar o território "construído" pelo agrupamento dos atores em torno do dispositivo IG (tendo por centro as associações de produtores) que se encontra no território dado que abrange a totalidade da população de produtores de queijos artesanais na microrregião da Canastra.

> contribute to development, several conditions must be present in the region and in the way in which the specific GI scheme is designed [41](WIPO, 2017, p. 17).
>
> Em muitas situações, tem-se demonstrado que [a IG] pode ser um instrumento de mercado e/ou de desenvolvimento rural relevante, oferecendo novas oportunidades para as regiões rurais. Entretanto, os efeitos das IG no desenvolvimento rural não são automáticos ou determinados previamente; eles dependem de vários elementos internos ao sistema de IG, assim como de vários fatores externos, sendo o mais importante o apoio do quadro institucional [...] (BRASIL, 2010, p. 49).

Assim, corroborando com Cerdan (2009), a identificação da origem no Brasil não parece, *a priori*, um instrumento para implementar processo de desenvolvimento territorial, pois a estrutura institucional que enquadra as IGs enfrenta uma série de limitações como já descrevemos. Já no âmbito da Política Agrícola Comuna (PAC) na UE o mecanismo de valorização da origem é visto como propício a fomentar políticas de desenvolvimento com enfoque territorial. Em alguns países, como França, Itália, Espanha e Portugal, a proteção do patrimônio alimentar com as IGs é estratégica, tendo um importante papel na reestruturação da política agrícola e alimentar, que cada vez mais vem redirecionando sua produção voltada para o conceito de qualidade a partir da origem (BRABET; PALLET, 2005). Para chegar à especificação de produtos, ou seja, à ativação de recursos, os governos têm investido em um conjunto de selos, entre eles as IGP e DOP. De fato, no mercado IG da UE, essa estratégia se traduziu na valorização do produto por meio da agregação de valor. De acordo com o relatório do Fundo Europeu, estima-se que esses bens são comercializados, em média, por um valor de 2,33 vezes maior que produtos similares sem selo (CHEVER et al., 2012).

De acordo com Allaire (2008), de modo geral, as IGs na Europa iniciaram a partir de produtos tidos como produtos de luxo. Contudo, as estratégias de valorização desse tipo podem representar uma oportunidade para os agricultores e territórios rurais mais marginalizados. É o que acontece, entre outros casos, nas áreas de agricultura de montanha – mais marginalizadas – na França (*Massif Central, Alpes, Pyrénées*), em especial com a produção de queijos, onde se demonstrou que a IG representa uma alternativa para o desenvolvimento desta agricultura e deste território menos favorecido. Desta forma, o próprio território se torna um ativo específico, como aponta Ray (1998), que indica que pode se usar justamente esta imagem para promover determinados produtos a fim de atingir certo grupo de consumidores.

De fato, a valorização da origem tem feito com que os produtos com IG assumam um papel estratégico no mercado agroalimentar europeu, pois expressam dinâmicas socioeconômicas capazes de induzir processos de desenvolvimento territorial. No entanto, se no âmbito do mercado europeu é incontestável a capacidade das IG's em criar valor agregado, o mesmo não é evidente nos países em desenvolvimento (VAN DE KOP; SAUTIER; GERZ, 2006). No Brasil, isto tem despertado entusiasmo para o dispositivo, como demonstra o aumento significativo do número de registro nesses últimos anos. Há a expectativa que as IGs por criar um mercado exclusivo de monopólio, via especificação ou ativação de recursos, possam induzir também processos de desenvolvimento territorial, pois possibilitariam agregação de valor ao produto e ao território de forma geral (CRUZ; HESPANHOL, 2018).

Na sua revisão bibliográfica, Niederle (2009) apontou alguns argumentos frequentemente discriminados sobre o potencial das IGs enquanto ferramenta de desenvolvimento territorial rural, entre eles:

> (...) estímulo à ação cooperada; valorização dos produtos locais; proteção dos produtores contra competição desleal; agregação de valor e aumento da renda dos produtores; valorização dos conhecimentos tradicionais; competitividade e ampliação dos mercados;

[41] Uma palavra de cautela é, no entanto, necessária. O simples fato de desenvolver uma IG para um produto não garante sucesso ou desenvolvimento automático para a região. Para as IGs contribuírem para o desenvolvimento, várias condições devem estar presentes na região e na maneira que o estabelecimento específico da IG é projetado (Tradução do autor).

> valorização econômica das propriedades rurais; preservação da biodiversidade; estimulo à multifuncionalidade do meio rural; transformação das áreas rurais em local de consumo; crescimento de serviços associados ao turismo (NIEDERLE, 2009, p. 7).

No entanto, o autor enfatiza que a ligação entre IG e impactos territoriais proporcionados por projetos deste modo de valorização dos produtos não é tão evidente. Embora diversos estudos têm focalizado dimensões particulares, poucos revelaram as ligações específicas entre ambos os conceitos. Limitados aos impactos potenciais, esses trabalhos se baseiam mais em função de resultados em outros países – sobretudo europeu – do que a partir de dados corroborando estes impactos no caso brasileiro. As tentativas de generalização de um território para outro, portanto, raramente são válidas, pois têm embasamento empírico o que restringe possíveis conclusões claras sobre o papel das IGs brasileiras no desenvolvimento territorial.

Logo, percebe-se que na maioria dos casos a agregação de valor na cadeia produtiva e acesso aos mercados são as duas dimensões em destaque enquanto mecanismos propulsores do desenvolvimento associados às IGs. É nítido que a contribuição primária dessas últimas consiste em incrementar a renda dos produtores envolvidos, seja por meio do aumento no preço dos produtos oferecidos, do aumento do volume de vendas ou da conquista de novos mercados. Todavia, neste caso a análise do desenvolvimento se foca somente na dimensão econômica, o que acaba limitando o espectro de ações possíveis da IG.

Como definir o sucesso de uma IG em cumprir objetivos de desenvolvimento territorial? Então se revela o quanto difícil é mensurar o sucesso, uma vez que depende dos objetivos dos atores envolvidos, os quais podem ser os mais diversos e não necessariamente econômicos. Frente à dificuldade de definir indicadores ou meios de verificação claros, é necessário delimitar de forma normativa as dimensões a partir das quais se pode avaliar o impacto das IGs (SYLVANDER, 2003). Nesse sentido, além da dimensão que considera a IG enquanto instrumento de agregação de valor e acesso a mercados, Niederle (2009) ressalta os aspectos ligados à associação entre o dispositivo e arranjos produtivos locais, sublinhando variáveis como a formação de redes de cooperação, confiança e empreendedorismo para analisar o sucesso da ferramenta. Desta forma, trata-se de considerar tal potencial do instrumento que possibilitaria a exploração de ativos intangíveis de difícil transposição para outros territórios, uma vez que torna mais complexo a especificação e reforça a ancoragem do dispositivo (PINTO VIEIRA; PELLIN, 2015).

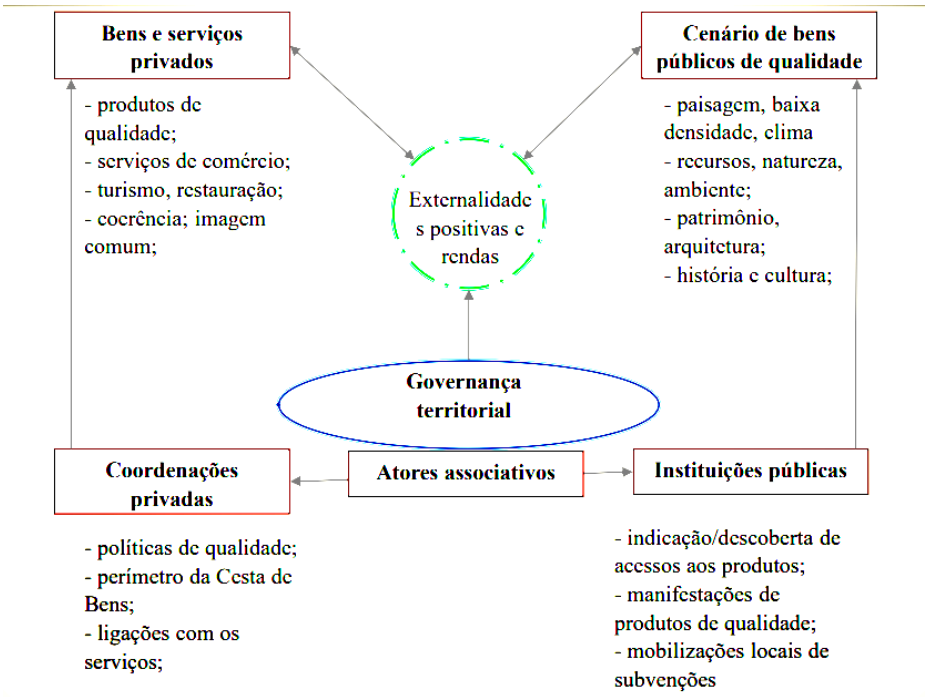
Após o registro de uma IG, podem surgir outras atividades complementares com as quais a primeira pode estabelecer relações, mesmo que esses outros segmentos não possuem ligação direta com o produto reconhecido. Tal consequência pode fortalecer atividades importantes, gerando cooperação e troca em vista a geração de emprego e renda local para o território (PINTO VIEIRA; PELLIN, 2015). Essa sinergia foi conceituada por Pecqueur (2001) como "Cesta de Bens e Serviços Territoriais" (CBST). Segundo o pesquisador, o modelo combina as características da oferta de bens e aquelas de produtos de qualidade ancorados em um *terroir* como os produtos beneficiando de IG. Logo, o foco da CBST visa articulação de ações mercantis e não mercantis entre atores territoriais – públicos, privados e associativos – com o propósito de criar uma oferta composta e heterogênea de recursos territoriais específicos ancorados territorialmente. Pecqueur (2001) emite uma crítica às IGs, uma vez que as suas estratégias de promoção são paralelas, mas não valorizam horizontalmente o conjunto do território, e cada produto apoia-se numa imagem do lugar que não é sempre coerente com aquela do outro. Surge, então, a hipótese da cesta de bens com a ideia de articular os modos de valorização de diversos produtos em torno de uma construção cognitiva à escala territorial conjunta. Logo, um exemplo "tipo" dessa articulação se forma com as atividades voltadas ao turismo. Esse tema constitui o objeto de uma literatura emergente, que se concentra na interface entre o uso de marcas coletivas, as

produções de origem e o desenvolvimento de atividades relacionadas ao turismo (CROUZOULON; QUEIROZ, 2017; PINTO VIEIRA; PELLIN, 2015). Segundo Nascimento et al. (2012, p. 380):

> A aliança entre turismo e Indicação Geográfica propicia o reconhecimento de culturas tradicionais, a valorização da gastronomia típica, produção sustentável de alimentos, proteção dos manuseios artesanal e cultural. É uma união que, ao mesmo tempo, fortalece o turismo interno no País e gera renda, agregando valor às atividades agrícolas, artesanais e agroindustriais, colaborando com a preservação do patrimônio natural e cultural (2012, p. 380).

A relação intrínseca descrita entre turismo e IG prevê certo desenvolvimento do território garantido em relação a quase todas as dimensões possíveis – econômica, cultural e ambiental. A integração dessas duas estratégias de desenvolvimento revela potenciais provavelmente superestimados, assim como descrevemos num artigo anterior (CROUZOULON; QUEIROZ, 2017). De forma mais moderada, podemos afirmar que a IG, na ótica da criação de CBST, pode despertar o crescimento de outros setores, de forma articulada. Pode até se dizer que tal integração com os demais setores da economia local é necessária, uma vez que o dispositivo gera mais benefícios indiretos do que diretos (MAIORKI; DALLABRIDA, 2015). Nesse sentido, o primeiro passo do registro e implementação de uma IG é a união de pessoas em torno de um objetivo coletivo. Abranger outras atividades permite, portanto, integrar de forma intersetorial os atores numa governança territorial conjunta, articulação privados, públicos e atores associativos, a fim de maximizar as oportunidades de desenvolvimento territorial por meio da criação de CBST, como resumido na figura 13 em seguida.

Figura 13. Cesta de Bens e Serviços Territoriais



13. Fonte: Cazella (2018)

2.2.4. Articulações endógenas e o capital social como fator do desenvolvimento territorial

Ao longo das demarcações dos conceitos anteriores se destacou a importância que têm os atores nesses diversos processos de construção do território. Privilegiar um desenvolvimento territorial pressupõe utilizar o território como um meio, evidenciá-lo para impulsionar as ações, as coordenações entre atores e uma organização social local capaz de revelar seus recursos escondidos (ANDRIEU, 2004).

De acordo com Siedenberg, Thaines e Baggio (2017) verifica-se que, em processos de desenvolvimento territorial, tanto as potencialidades latentes quanto as articulações endógenas se tornam peças fundamentais para a competitividade das comunidades e organizações. Além disso, para que processos de desenvolvimento sejam desencadeados, é necessário, além da mobilização da região, a criação de políticas públicas e legislações específicas, visando proteger e fomentar tais características e especificidades, entre elas o reconhecimento como Indicação Geográfica.

De fato, essa visão não se limita a uma comunidade de pessoas ou a um clube de produtores que se entendem entre si no local, uma vez que no âmbito francês e europeu Sainte Marie e Bérard (2005) enfatiza que:

> Les savoirs locaux sont des compétences qui sont loin de se limiter au local. Pour les mettre en forme et les légitimer, il a fallu expliciter ce qui n'avait pas besoin de l'être tant qu'il ressortait de l'univers familier. Et, pour ce faire, tout un appareillage technique et institutionnel a été nécessaire : une administration des AOC, une animation au jour le jour du syndicat de défense et de promotion du produit, une expertise scientifique et technique, des programmes de recherche, des conservatoires, l'aide de collectivités territoriales... Ces actions sont assurées réglementairement et financièrement dans le cadre de politiques publiques, nationales et européenne [42] (DE SAINTE MARIE; BÉRARD, 2005).

A proposta territorial se baseia na ideia de criação de organizações intermediárias, além dos limites municipais, mas aquém dos próprios Estados, que possibilitem a construção conjunta de projetos estratégicos e o alcance da participação efetiva dos grupos sociais à escala local (BEDUSCHI FILHO; ABRAMOVAY, 2009). Tal conjugação de interesses e atuações da sociedade, Estado e mercado, chamada "Capacidades Territoriais" (PASSADOR; NALLE JR, 2007), é necessária de forma a possibilitar que o território seja a unidade de planejamento e gestão do desenvolvimento (conforme figura 14).

Em seguida, conforme a figura 14, o "Capital Humano" (2) é definido por Passador & Nalle Jr (2007) como a capacidade das pessoas de fazer coisas novas, ampliar sua capacidade de mobilização, de adotar atitudes e conhecimentos, que permitam a busca pelo crescimento da comunidade. A existência de uma correlação entre a utilização dos ativos da propriedade intelectual e as estratégias de desenvolvimento territorial é citada por Locatelli (2007) como uma forma de utilização dos ativos intelectuais em benefício da coletividade. Neste contexto, as Indicações Geográficas surgem como uma das poucas modalidades de propriedade industrial coletiva, em que ativos imateriais endógenos a um espaço geográfico podem ser apropriados por agrupamentos produtivos, possibilitando sua diferenciação no mercado (DUPIM, 2015).

---

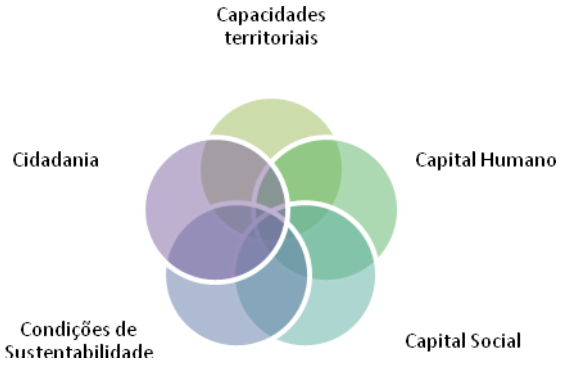
[42] Os saberes locais são competências que não se limitam apenas ao local. Para delimitá-los e legitimá-los, tem sido necessário explicitar o que não era preciso enquanto faziam parte do universo familiar. Para isto, todo um âmbito técnico e institucional foi necessário: uma administração das Denominações de Origem Controlada, um acompanhamento no dia a dia de sindicato de defesa e de promoção do produto, um conhecimento científico e técnico, programas de pesquisa, conservatórios, auxilio das instituições territoriais... Essas ações são garantidas regulamentariamente e financeiramente no âmbito de políticas públicas, nacionais e europeias (Tradução do autor).

Neste processo, a organização dos atores endógenos constitui uma etapa prévia fundamental, pois o dispositivo pode funcionar somente a partir do reconhecimento do território e da apropriação da IG para e pelos coletivos proprietários do registro (associação, cooperativa). A ativação desse recurso social aparece então condição prévia indispensável para encetar qualquer movimento de reconhecimento da origem. Em outras palavras, trata-se de ativar o Capital Social (3), definido como o:

> (...) conjunto das características da organização social, que engloba as redes de relações entre indivíduos, suas normas de comportamento, laços de confiança e obrigações mútuas [...], quando existem em uma região, torna possível a tomada de ações colaborativas que resultem no benefício de toda a comunidade" (PASSADOR; NALLE JR, 2007, p. 28).

Conforme Passador e Nalle Jr (2007), duas outras condições precisam ser reunidas para alcançar o desenvolvimento, a saber: a sustentabilidade (4), ou seja, satisfazer as necessidades da geração presente sem comprometer aquelas da geração futura e; a cidadania (5) que envolve a participação qualitativa e quantitativa nos processos de formulação e decisão da gestão local.

Figura 14. As componentes sociais do desenvolvimento



14. Passador e Nalle Jr (2007). Adaptação do autor

De tal forma, é proposta uma governança pautada por iniciativas ou ações que revelam a capacidade de uma comunidade organizada territorialmente para pensar e coordenar as estratégias de desenvolvimento a partir do envolvimento conjunto e cooperativo dos atores sociais, econômicos e institucionais (DALLABRIDA, 2011). A capacidade de determinada comunidade em organizar-se para revelar o volume de capital social disponível e, portanto, ativar esse recurso, podem potencializar diversos benefícios ou, ao contrário, representar limites ao desenvolvimento.

Por um lado, os objetivos comuns facilitam o compartilhamento de informações e conhecimento; criam relações de confiança, cooperação e maior comprometimento em relação ao grupo; melhoram a coordenação das ações, o que proporciona maior estabilidade, uma vez que aumenta a previsibilidade do comportamento dos agentes (ERICKSON et al., 2001). Em outras palavras, o capital social pode se tornar ativo imaterial das ações coletivas que fomenta processos de inovação e difusão de informação e conhecimento. Todavia, é preciso concebê-lo como um processo dinâmico de relações dos atores em redes que caminham juntos em direção de um esforço conjunto de desenvolvimento (ALBAGLI; MACIEL, 2004).

De outro modo, entende-se que tal processo depende de cada realidade, e as estratégias, portanto, devem ser idealizados a partir da consideração das redes de atores e infraestrutura existentes, o capital social e humano, a

capacidade empreendedora dos agentes, entre outros, sendo características singulares. Conforme Paula (2005), boa parte do Brasil é descrito por territórios com baixa densidade empresarial, baixa especialização produtiva, baixo dinamismo econômico e social. Ao contrário, os países da Europa beneficiam de capital social e humano maior do que os países em menor desenvolvimento relativo, pois os processos organizacionais são mais incentivados pelo poder público em parceria com organizações locais (GURGEL, 2006). Mesmo que a comparação não seja muito apropriada dado que os contextos históricos são distintos, entende-se que é justamente este capital social e organizações coletivas que embasam a identidade cultural, a diferenciação competitiva, o empreendedorismo e o empoderamento e até as políticas públicas territoriais (VELLOSO, 2008).

Nessa perspectiva, é preciso mudanças no sentido de estimular o protagonismo local, uma vez que o ideal para um processo de desenvolvimento do território é que seja induzido de forma endógena e de baixo para cima. Tendo os atores do território como protagonistas principais deste cenário, tal marcha depende das vontades e escolhas destes últimos, mesmo que ele seja induzido de modo exógeno Paula (2005). Todavia, segundo Paula, na maioria dos casos brasileiros, eles não se enxergam como protagonistas desse processo e nem os agentes externos, tomadores de decisões, concedem as competências e reconhecem sua capacidade para tal (VELLOSO, 2008). Mudanças na ótica de estimular o protagonismo local são então desejáveis, isto é, gerar autoestima, proporcionar liberdades e equidade social.

Já que na maioria das vezes a IG é concebida como o monopólio coletivo de um nome, mesmo que ela esteja limitada para contemplar o desenvolvimento territorial, ao menos ela contribui para a criação de novas formas de organização social dos territórios. Não obstante, há críticos que encontraram elementos significativos para afirmar que o dispositivo aparece como um mecanismo excludente nas experiências recentes do Brasil. Visto as condições para registro e o tipo de mercado visado, a IG seria inerentemente voltada a determinados grupos do setor de agronegócio ou à agricultura familiar capitalizada (NIEDERLE, 2009). Segundo o mesmo autor, a experiência da primeira IG brasileira do Vale dos Vinhedos pode ter contribuído à formação de tal argumento, uma vez que ali se constituiu uma elite local proveniente justamente de segmentos da agricultura familiar (FLORES, 2007).

Logo, se questiona se a IG age como ferramenta de inclusão dos atores ou ao contrário de exclusão destes? O conceito de "*club goods*" foi introduzido por Cornes e Sandler (1996) como "grupo voluntário de pessoas que dá origem a benefícios mútuos por compartilhar, por exemplo, custos de produção, características de membros ou um bem caracterizado por propriedades de exclusão de benefício". Trata-se de uma quarta categoria de bem além dos privados, dos públicos e dos comuns. Os *club goods* são reconhecidos por seu caráter de 1) exclusão (os indivíduos não membros podem ser excluídos de usufruir dos benefícios) e 2) não rivalidade (o gozo da indicação por um não diminui o benefício para outro do clube) (RANGNEKAR, 2004). Nesse sentido, mecanismos mobilizados para criar CBST se baseiam no princípio da discriminação entre os produtores, ao estabelecer um processo seletivo dos que irão participar da constituição das cestas de bens e se beneficiar do "efeito club", sendo que eles são diferenciados em relação ao exterior e associados entre si (CAZELLA; BONNAL; MALUF, 2009).

Segundo Thiedig e Sylvander (2000), as IGs podem se tornar *club goods*, uma vez que elas proporcionam a geração de ganhos por meio do monopólio coletivo criado pela delimitação de uma área de produção. De fato, a demarcação do território reconhecido para usufrutuar do selo da IG é necessariamente um processo de exclusão, que leva em consideração as características socioculturais e naturais do local e, sobretudo, a capacidade a construir um compromisso que pode sustentar a confluência de interesses entre os atores envolvidos (NIEDERLE; GELAIN, 2013). Contudo, mesmo dentro do território, os atores não se encontram em situação de igualdade para acessar aos

benefícios do *club*, já que é preciso cumprir as condições de entrada, ou seja, as especificações para o uso do nome da IG explicitadas no Regulamento de Uso (RU). Nem todos podem, portanto, arcar com os altos custos de registro (pertencia ao *club*) e de exclusão (custos de controle para assegurar que não haja usurpação do monopólio) (NIEDERLE, 2009).

Tal fenômeno pode explicar a resistência de determinados grupos sociais em participar da organização coletiva em torno de uma IG. O pequeno número de produtores associados dentro das organizações reconhecidas pelo INPI para gerenciar a ferramenta, conforme apontado por Inhan e La Rovere (2015), revela um problema intrínseco à estruturação das IGs no Brasil. Por outro lado, as duas primeiras IGs queijeiras brasileiras – Serro e Canastra – refletem particularmente tal sintoma de restrição ao uso do selo que, além da área e das normas de produção do regulamento de uso, refere-se à exclusão socioeconômica dos pequenos produtores incapazes de lidar com os custos de adequação às determinações legais que regem a produção de queijo a partir de leite cru (SHIKI; WILKINSON, 2016).

Assim sendo, percebe-se que a inclusão e articulação dos atores para ativar a totalidade do capital social do território, por exemplo, em torno de um dispositivo de valorização da origem, em vez de proporcionar o desenvolvimento territorial aparece mais como um limite que as IGs brasileiras precisam superar para chegar a este fim. Alguns problemas já foram citados, a saber: o baixo grau de organização e protagonismo dos produtores, as assimetrias na distribuição de renda e valor agregado ao longo da cadeia produtiva, as dificuldades de adequação dos produtores familiares à legislação do setor. Consequentemente, entende-se que para que a IG caminhe para o desenvolvimento do seu território, ela precisa em primeiro lugar endossar a sua função social, vista tanto como um meio quanto como um fim.

2.2.5. Multifuncionalidade da Agricultura na(s) realidade(s) brasileira(s) e sua relação com o território

A partir das reflexões das partes anteriores, percebe-se que investigar a Indicação Geográfica como forma de agregar valor ao produto ou ainda como meio de aumentar a renda aos produtores, ou seja, somente pela aproximação econômica, seria discutível, pois resultaria uma simplificação analítica pouco interessante para a busca de soluções sistêmicas às situações específicas de cada território. De fato, em algumas circunstâncias o dispositivo revelou riscos potenciais de concentração de renda ou de exclusão social, incapaz, portanto, de cumprir sua função social. É preciso, então, discutir a importância da participação e persistência dos protagonistas endógenos nos movimentos de origem, assim como de sua relação com seu ambiente. Nesta ótica analítica, incrementa-se as discussões sobre estratégias para direcionar não somente o registro, como a continuidade do movimento e também o desenvolvimento do território (VELLOSO, 2008). Vendo as redes, convergências e ações conjuntas que levam a conquista de "*club goods*", ou mesmo a revelar bens públicos, percebe-se que os fatores materiais tornam-se meios e não fins, uma vez que o crescimento que se deseja é aquele do homem, da sociedade e do território no qual vivem (ABRAMOVAY, 2003). Nesta lógica, julga-se relevante considerar as dinâmicas territoriais além da componente econômica para abranger a dimensão social, mas também cultural e ambiental igualmente fundamental, isto é, de forma a propor uma análise multidimensional.

De acordo com Cazella et al.(2009),a Multifuncionalidade da Agricultura (MFA) na realidade brasileira permite analisar os processos sociais agrários, enxergando dinâmicas e fatos sociais apagados pela visão focada na vertente econômica. Este "novo olhar" permite analisar as interações entre famílias rurais e territórios na dinâmica de reprodução social na sua integridade e não apenas sua dimensão econômica. A noção relaciona os agricultores com seus bens públicos[43], a saber: o meio ambiente, a segurança alimentar e o patrimônio cultural (MALUF, 2002).

Historicamente, a década de 1990 marcou o início do debate que provocou o repensar dos processos de modernização da agricultura na Europa. Paralelamente, à emergência do conceito de Multifuncionalidade da Agricultura (MFA) representa uma forma de lidar com os desafios da atividade agrícola e do meio rural. Essa discussão emerge da crítica contra a Revolução Verde, que por meio de avanços tecnológicos importantes, proporcionou um ganho de rendimento agrícola significativo, mas trouxe consigo uma série de externalidades e consequências amplamente criticáveis dos pontos de vista econômico, social e ambiental. Se é verdade que a modernização garantiu a segurança alimentar interna dos países europeus após a segunda guerra mundial e, mais ainda, ofereceu uma posição competitiva e vantajosa no mercado internacional, vários efeitos nefastos podem ser considerados neste processo, conforme postularam Carneiro e Maluf (2003). Os impactos, elencados por estes autores, atingiram dimensões econômica (superprodução), sociocultural (redução dos agricultores e identidades agrícolas necessários à consecução de metas além de produtivas e a expansão de espaços socialmente esvaziados) e ambiental (profundo desgaste dos recursos naturais).

A conferência Rio-92 foi ponto de partida da consagração do conceito de Desenvolvimento Sustentável (DS), na medida em que buscou responder ao fracasso socioambiental, especialmente no caso da agricultura e do meio rural. Em outras palavras, a Eco 92 trouxe o reconhecimento, pela sociedade e pelos governos, do interesse público sobre as funções sociais, ambientais, culturais e econômicas não diretamente produtivas ou mercantis, associadas à agricultura (GAVIOLI; COSTA, 2011). Logo, surgiu a necessidade de repensar modelos de desenvolvimento agrários para além da visão puramente produtiva, para limitar as externalidades negativas da agricultura e para reconhecer e alcançar outras funções.

Após vinte cinco anos de uso excessivo, verifica-se o esvaziamento do conceito de DS, assim como o de outras noções associadas. Desta forma, torna-se pertinente reconsiderar esses termos a partir de seus objetivos iniciais e de suas aplicações concretas no contexto atual. Nessa perspectiva, propõe-se repensar a multifuncionalidade como uma abordagem importante para alcançar objetivos em favor da sustentabilidade no desenvolvimento da agricultura e de seus territórios. Tal proposta já foi amplamente explorada na Europa e, especialmente na França, onde surgiu o conceito[44].

---

[43] Na economia, bens públicos são aqueles não rivais e não excludentes.

[44] Segundo Carneiro; Maluf (2003), a noção de MFA emergiu com uma ótica voltada para a aplicação nas políticas públicas. Os franceses adotaram medidas originais e inovadoras, as primeiras as Medidas AgroAmbientais (MAAs, 1992) assim como a Lei de Orientação Agrícola de 1999 que criou os Contratos Territoriais de Estabelecimento (CTEs) inscrevem-se nessa perspectiva. Tais políticas públicas foram desenvolvidas a partir da forte atuação dos agricultores combinada às crescentes demandas da sociedade, que associa o rural e as práticas agrícolas a certa qualidade, tanto do quadro de vida (paisagística, proteção dos recursos, dinâmica econômico-social do espaço rural, etc.) como dos produtos alimentares. De acordo com Menadier (2012), a partir dos anos 90, as pressões internacionais vindas da Organização Mundial do Comércio (OMC) exigiam a eliminação dos subsídios vinculados à produção em favor da liberação dos intercâmbios e da concorrência. Tal exigência obrigou o poder público a elaborar uma via indireta de auxilio à agricultura (CARNEIRO; MALUF, 2003). Nesta perspectiva, a MFA reposiciona a atividade agrícola como peça chave da problemática do DS e, desta forma, permite reajustar políticas agrícolas específicas no tocante das "transferências sociais de benefícios aos agricultores" (Ibidem, p.18). Porém, tal raciocínio enfatiza duas visões segundo Polanyi (2008), a saber, a criação de distorções a respeito do funcionamento do mercado, o que impede a lealdade da concorrência, entretanto, por outro lado, o funcionamento puro do mercado proíbe a remuneração das funções não mercantis e torna, portanto, o alcanço impossível. Nesse sentido, é difícil acreditar no alcance de uma agricultura multifuncional por meio de políticas públicas diretas de transferência social sob a forma de subsídios, por exemplo, em meio a cenários de crises políticas como a vivida no Brasil

De acordo com Moruzzi Marques e Flexor (2008), o reconhecimento da noção de MFA reflete duas ordens de fatores em cena no debate internacional. De um lado, a multifuncionalidade da agricultura é concebida como um conjunto de ideias capaz de reorientar as políticas agrícolas e a agricultura em direção a outro modelo de desenvolvimento, chamado enfoque normativo pelos autores. De acordo com Laurent (2000), tal associação revela uma estratégia para refundar as relações entre os campos econômico, sociocultural e ecológico, numa tentativa de aproximação com a ideia de desenvolvimento sustentável. Por outro lado, a noção é entendida como um referencial analítico para se redefinir as externalidades associadas à prática agrícola, no chamado enfoque positivo. Nesta perspectiva, à qual nos filiamos, a MFA é entendida como uma estratégia econômica que considera a agricultura como geradora de externalidades positivas (produtos não comerciais) mercantilizáveis e negativas (degradação ambiental), o que leva à busca do equilibro entre estas (MALUF, 2002).

Nosso enfoque aqui reside na aplicação da noção de MFA no contexto sócio-histórico atual do Brasil com o propósito de extrair implicações analíticas, na ótica de uma abordagem territorial e multidimensional. A relação entre MFA e território é claramente descrita por Cazella et al. (2009), considerando o segundo como unidade privilegiada de expressão do primeiro. Com respeito ao desenvolvimento territorial:

> (...) trata-se de um processo multidimensional (econômico, ambiental, social e cultural) que não corresponde a uma realidade administrativa nem a um setor específico da economia. Os perímetros do desenvolvimento não são as zonas administrativas e pressupõem a mobilização de múltiplos atores – essa perspectiva é condição indispensável diante da força de concentração espacial de recursos diversos exercida pela dinâmica de globalização da economia. Abordá-lo com o "olhar" da multifuncionalidade da agricultura ajuda a perceber outros papéis da agricultura nas ações de políticas territoriais (CAZELLA; BONNAL; MALUF, 2009, p. 63).

Todavia, o uso do conceito de MFA no caso brasileiro revela-se difícil e necessita ajustes, uma vez que a formulação da noção amplamente enraizada na experiência europeia não pode ser simplesmente copiada para o contexto brasileiro (MALUF, 2003). Mais ainda, é preciso considerar as diferentes realidades rurais e agrícolas do país. O trabalho de Maluf (2003) constitui o principal referencial para pensar a MFA no contexto brasileiro, já que ele consegue propor um conjunto de funções específicas cuja aplicação e articulação seriam variáveis. A ênfase é colocada em quatro expressões da MFA no contexto brasileiro, a saber: 1) reprodução socioeconômica das famílias rurais; 2) promoção da segurança alimentar das próprias famílias rurais e da sociedade; 3) manutenção do tecido social e cultural; 4) preservação dos recursos e da paisagem.

De acordo com Maluf (2003), a função 1) diz respeito à geração de trabalho e renda pela atividade agrícola própria, que permita às famílias se manterem no campo em condições dignas, considerando também a pluriatividade – agrícola ou não – e as tendências a diversificação ou especialização das produções agrícolas. A noção de 2) segurança alimentar abrange dois sentidos usuais, uma vez que diz respeito ao acesso a produtos alimentares suficientes e de qualidade tanto pelas famílias rurais quanto para o provimento do resto da sociedade. Além disso, a dimensão 3) considera as contribuições da agricultura para as dinâmicas de reprodução social e as formas de sociabilidade das populações rurais, em sua integridade, e não apenas econômicas. Nessa perspectiva, a construção das identidades sociais e culturais, a participação dos atores locais na formulação de políticas, a limitação do êxodo rural e a "instalação" de jovens agricultores são elementos para compreensão desses processos (MALUF, 2002).

---

atualmente ou quando há tendências mercadológicas mundiais, como as citadas anteriormente. Parece mais promissor o Estado dispor de vias indiretas de apoio, por exemplo, através do auxílio a iniciativas que promovam modelos e práticas agrícolas alternativas, com certo potencial multifuncional (agricultura orgânica, comércio justo, produção de origem, entre outros).

Segundo Maluf (2003) a última dimensão identificada 4) abrange a preservação e uso sustentável dos recursos naturais por um lado, e a preservação ou recuperação da paisagem (natural e rural) por outro[45].

No contexto brasileiro, Carneiro; Maluf (2003) salientam a pertinência do uso da MFA para fomentar o papel da Agricultura Familiar (AF). De acordo com Cazella et al. (2009), o enfoque da MFA remete a quatro níveis de análise: (i) as famílias rurais, (ii) o território, (iii) a sociedade, (iv) as políticas públicas. A incorporação da dimensão territorial demanda investigar a percepção sobre as referidas funções e a correspondente atuação dos atores e redes sociais em carga da construção do território. Na análise, a unidade de observação deixa de ser a unidade produtiva agrícola e passa a ser a unidade familiar rural, em seu conjunto, com suas características socioeconômicas, culturais e ambientais próprias ao território no qual elas vivem.

A noção de MFA estabelece uma ponte entre a atividade agrícola e o território, ao levar em conta a articulação da agricultura com o desenvolvimento territorial – relações entre agricultores e outros atores locais (MALUF, 2002). Nesse sentido, trata-se de um instrumento analítico que permite superar um conjunto de dualidades compartilhadas com a abordagem territorial, a saber: "a principal delas, desenvolvimento territorial x desenvolvimento agrícola, até outras, como meio ambiente x agricultura, rural x urbano, produção x serviços" de acordo com Cazella et al (2009, p. 63). Sob essa ótica, designam-se os efeitos simultâneos e diferenciados de uma atividade produtiva (no caso a agricultura) para além de suas funções primárias, geralmente econômicas. No âmbito de um sistema de atividades territorializado, a agricultura aparece como atividade central e polissêmica – com múltiplos significados e funções que pode ter para as famílias rurais (GAVIOLI; COSTA, 2011). A partir da definição destes sistemas territoriais – um só no caso de um estudo de caso – se observa e analisa as múltiplas funções associadas à agricultura, o que permite ampliar a abordagem do desenvolvimento territorial às demais dimensões, proporcionando dessa forma um olhar horizontal e global.

2.2.6. Integrar a Multifuncionalidade da Agricultura na análise das produções de origem

De acordo com Sylvander et al. (2007), as políticas públicas europeias, especialmente àquelas relacionadas com identificação e proteção da qualidade e da origem, têm supostamente impacto importante em favor do desenvolvimento territorial sustentável. Supostamente elas combinam objetivos estratégicos ao nível individual (diferenciação e segmentação dos mercados) e coletivo (de empresas e institucional) para o desenvolvimento de cadeia produtiva em um determinado território, além dos objetivos públicos relacionados: planejamento territorial, regulação dos mercados, informação do consumidor, transparência, entre outros.

Em paralelo das políticas públicas, no contexto brasileiro, há que se ressaltar a importância de analisar e fomentar em termos de mercado outras funções que caminham para o desenvolvimento territorial para justificar a internalização das externalidades positivas da agricultura. Em outras palavras, trata-se de evidenciar um preço justo pago pelo consumidor para os serviços "invisíveis" – a seu ver – agregados ao produto final. É nítido que a atuação do Estado, como se encontra nos países europeus, é desejável a fim de sustentar diretamente tal contribuição da agricultura, ou ao contrário penalizar as externalidades negativas para a sociedade, o território e o meio ambiente. Questiona-se a responsabilidade dos Estados e das organizações internacionais na promoção do desenvolvimento sustentável (CERDAN, 2009). Entretanto, uma vez que esse serviço parece não ser uma prioridade das políticas

[45] Mais adiante, estarão descritas com mais detalhes na parte dos resultados essas diferentes dimensões em vista a aplicação analítica direta no caso de nosso estudo.

agrícolas nacionais vigentes, em um primeiro momento, a agricultura poderia cumprir tal papel com a internalização em seus produtos desses *bens não mercantis*, agregando valor a estes últimos.

De fato, o Brasil se encontra atualmente na situação descrita por Maluf (2002, p. 21):

> O financiamento "via mercado" dos pequenos produtores nos países do Terceiro Mundo constitui mecanismo tão mais necessário quanto maiores forem as restrições orçamentárias para a adoção de programas públicos de transferência de renda por instrumentos análogos aos adotados pelos países do chamado Primeiro Mundo (2002, p. 21).

A estratégia de promoção da MFA na indústria agroalimentar consiste, sobretudo em agregar valor ao longo do processo de transformação da matéria-prima em produto elaborado para revelar as funções cumpridas pela produção do bem. Tal estratégia alternativa parte do pressuposto da reapropriação pelos produtores da matéria-prima, investindo consequentemente em lógica de valorização no mercado. Desta forma, trata-se de controlar e ajustar o preço final pago pelo consumidor em função do conjunto de elementos agregados, visíveis ou não. É preciso então criar um meio para relacionar produtor e consumidor, facilitando as vias de comunicação (associação, lugar de venda, marketing, mídia, entre outros). O objetivo é instigar o diálogo que justifique o preço pago em relação aos papeis "invisíveis" da agricultura para a sociedade e os territórios nos quais ela se insere, isto é, para conscientizar o comprador.

Aqui, é necessário relembrar que o estabelecimento de uma indicação geográfica construiu-se como uma reivindicação coletiva de propriedade intelectual que permite proteger e salvaguardar a identidade e tipicidade do produto, ligando-os a seu território e ao saber fazer coletivo. A agregação de valor em torno das IGs se faz muitas vezes em torno das funções desses sistemas agrícolas em termo de reprodução socioeconômica das famílias rurais que vivem segundo uma cultura própria que eles expressam no produto registrado. Na França, a palavra *terroir*, que expressa as particularidades do ambiente onde está inserido o produto, leva a pensar que existe uma simbiose implícita entre o produto e seu ambiente. Consequentemente, a garantia de origem passa a ser sinônimo de consideração ambiental, contudo a relação qualidade específica e ambiente é complexa e não natural (THIEBAUT, 1995). As produções de origem deixam subentendidos aspectos, intrinsecamente, relacionados à qualidade do produto local e agregam valor a ele, ainda que, de certa maneira, essas características sejam baseadas no imaginário coletivo idealizado em termos ambiental, social e cultural. Assim, a associação da palavra *terroir* com a imagem de um ambiente preservado é mobilizado a fim comercial, para vender símbolo e imagem sem apresentar necessariamente conteúdo (HIRCZAK, 2011).

Em outras palavras, em certos casos a valorização dos sinais de qualidade de origem se apoia e associa o produto a práticas 1) mais respeitosas do ambiente, facilitando 2) a inclusão social dos produtores da região e 3) a defesa da cultura local, sem comprovar esses pontos claramente, na maioria das vezes. A respeito do primeiro ponto, após a comparação de oito sistemas de IG, Riccheri et al. (2007, p. 95) concluíram que além do pressuposto idealizado da influência positiva das IGs na qualidade ambiental, os casos estudados mostraram um efeito relativamente neutro. Em seguida, na sua pesquisa sobre a sustentabilidade da IG Tequila, Bowen e Zapata (2009) salientam que mesmo que as ciências sociais relatam efeitos positivos das IGs para a economia rural e a conexão entre produtores e consumidores – por permitir o pagamento do verdadeiro preço social da produção – as conclusões do estudo de caso revelam as falhas da iniciativa que causaram a exclusão dos pequenos produtores e perda dos conhecimentos e das práticas tradicionais, além de degradações ambientais consideráveis. Por último, no processo de (re)apropriação cultural, essa sofre diversas reinterpretação, corroborando com Bérard et al. (2005) que

apontam que podem haver um afastamento da substância da tradição com objetivos que se focam apenas na conservação de seu envelope externo visível.

Ao constatar ambivalências entre resultados empíricos e teóricos, ao invés de uma abordagem positivista sobre os potenciais do dispositivo em caminhar para a MFA, parece mais pertinente adotar a avaliação de um sistema em IG, a partir do estudo de caso, a fim de orientar os atores em favor de um desenvolvimento territorial que considere as múltiplas funções das atividades associadas à Indicação. De toda maneira, para legitimar as produções de origem, além das representações afetivas e simbólicas associadas, é preciso entender e, então, pesquisar aspectos ambiental, paisagístico, cultural, social, entre outros. Desta forma, poder-se-á ampliar e comprovar os argumentos e justificativas que permitiram fomentar as outras funções das IGs seja a fim comercial, seja para orientar políticas públicas em favor da ferramenta como catalisador do desenvolvimento territorial sustentável (MENADIER, 2012).

De fato, é legítimo questionar as externalidades causadas por uma IG inscrita no seu território, isto nas diversas componentes do desenvolvimento territorial para pensar em outras estratégias para alcançá-lo. Consequentemente, destaca-se a pertinência de ligar a IG à questão da multifuncionalidade, para evidenciar componentes muitas vezes ocultados pela meta única econômica. Trata-se de ativar recursos ainda escondidos dos territórios que gozam de um reconhecimento de seu(s) produto(s) de origem, para ter uma visão que permitiria reforçar a ancoragem territorial dessas produções, numa perspectiva horizontal e intersetorial como sugerido por Frayssignes (2005). De acordo com Menadier (2012), a MFA proporciona uma ancoragem territorial forte das produções por meio da valorização e criação de recursos territoriais materiais e imateriais, a saber: a qualidade dos produtos, bens ambientais, beleza paisagística, saber fazer, entre outros. Portanto, MFA e implantação no território das atividades produtivas caminham juntas e garantem a originalidade do produto. O princípio do vínculo entre um produto e seu território implica uma delimitação espacial e social, esta última sendo uma construção coletiva de uma ancoragem territorial que quando mais forte assegura a não reprodutibilidade (HIRCZAK, 2007) e reforça os valores do produto. Os mecanismos mobilizados para criar a multifuncionalidade do território e das produções de origem objetivam também criar Cestas de Bens e Serviços Territorializados, sendo que os bens e serviços oriundos do território são diferenciados em relação ao exterior e associados entre si (CAZELLA; BONNAL; MALUF, 2009; PECQUEUR, 2001).

Em um segundo momento, o desafio consiste em demonstrar que as iniciativas de identificação da origem contribuem à produção de bens não mercantis para justificar o diferencial dos produtos gerados, ou melhor, apoiar as demandas de auxílio público para o dispositivo de indicação geográfica (políticas públicas, apoios técnico, financeiro entre outros) como meio de proporcionar serviços prestados à sociedade. Portanto, os estudos das externalidades (positivas e negativas que derivam da ativação de recurso pela IG num dado território) oferecem perspectivas de discussões e análises a partir da abordagem de oferta pela noção MFA.

Segundo Sylvander et al. (2007), os impactos multifuncionais da IG (no caso nomeado Sinal de Identificação da Qualidade e da Origem - SIQO[46]) são ainda pouco conhecidos e sofrem de uma falta de ferramentas (critérios e métodos de medida), necessitando de uma abordagem de desenvolvimento territorial endógeno mais do que uma análise de impactos. A fim de analisar as externalidades territoriais e as contribuições para o desenvolvimento do territorial de nosso estudo de caso, serão abordadas as quatro dimensões propostas por Maluf (2003), selecionando as que aparecem pertinentes a fim analítico no contexto estudado. Carneiro e Maluf (2003) salientam que a promoção da MFA deve ser combinada com o estímulo à produção de alimentos (qualidade e

[46] SIQO: Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SYLVANDER; LAGRANGE; MONTICELLI, 2007).

quantidade), o que a diferencia da sua aplicação na Europa. Todavia, tratar da segurança alimentar no sentido de aumento da quantidade de alimento produzido no caso das produções de origem, que visam muitas vezes à limitação da oferta para melhorar a renda dos produtores, parece ser um contrassenso. Naturalmente, Maluf (2003) salienta em seguida que as dimensões não se manifestam e articulam igualmente nos diferentes contextos socioespaciais ou territórios, o que remete à importância de considerar as particularidades de cada contexto. Nesse sentido, enfatiza-se a pertinência de considerar as origens, as condições, ou seja, o determinismo social que de certa forma favorece a valorização, segundo época e lugar, de uma ou outra função da agricultura (MALUF, 2002). Acrescenta-se que tal determinismo é tanto social quanto econômico, o que justifica mais uma vez o uso do referencial da MFA a fim analítico, no enfoque chamado positivo.

Por exemplo, a demanda crescente de países europeus por produtos diferenciados em termos sociais e ecológicos, ou produtos que afirmem uma identidade cultural motiva as organizações coletivas a reforçar seu discurso e suas práticas numa perspectiva de desenvolvimento sustentável (CERDAN, 2009). Por outro lado, no Brasil também essas demandas estão crescendo, mas associa-se com outras exigências próprias ao contexto do país, isto é, em matéria de segurança alimentar, condição da agricultura familiar, entre outros aspectos. Citando caso semelhante, de acordo com Cerdan (2009), a associação da IG dos pecuaristas do Pampa (RS), que visa o mercado europeu, colaborou com uma ONG ambientalista, ciente da oportunidade de desenvolver uma estratégia em torno da carne bovina que:

> (...) não é somente um produto de origem certificada – qualidade superior –, ela contribui também para a "promoção do desenvolvimento sustentável do Pampa, conciliando valor agregado e proteção ambiental" (extraído da entrevista de um pecuarista da associação na revista eletrônica especializada ECODEBATE, 2007). Os promotores de IG constroem, assim, um discurso em torno de seu produto, que ultrapassa a simples conexão do produto a sua origem. São, portanto, anunciadas e asseguradas práticas de segurança alimentar, bem como práticas ecológicas e culturais (pecuarista gaúcho, vitivinicultura italiana) (CERDAN, 2009, p. 295).

Logo, mesmo que a IG no Brasil, como alhures, não é *a priori* uma ferramenta concebida para alcançar um papel multifuncional, espera-se que essa falha possa ser superada mediante as estratégias dos agentes locais que buscam novo olhar sobre o seu território – pelo menos no discurso. Assim, novas parcerias potenciais com o meio de atuação das identificações de origem podem emergir para a construção de sistemas de produção e um desenvolvimento territorial caminhando para a sustentabilidade, pois são multifuncionais.

3. CONTEXTO DA PESQUISA

3.1. O Canastreiro e o Queijo

Como no caso de um pedido de registro ao nível do INPI, quando se tratar de uma produção de origem, a abordagem básica consiste em buscar na história e na geografia, entre outras disciplinas, os elementos que permitem conhecer o processo de criação e evolução do produto ao longo do tempo. Para interpretar melhor as iniciativas de IG e, mais especificamente, o processo de construção do território e dos produtos da Serra da Canastra, convém examinar o conjunto de elementos que o compõe. Nesse sentido, ressalta-se a importância de elaborar uma abordagem histórica para proporcionar uma análise da situação atual ciente da construção social agrária canastreira.

> "Sem açúcar não se compreende o homem do Nordeste", disse o sociólogo Gilberto Freyre. E sem o queijo Minas Artesanal, talvez não se compreenda o mineiro e suas origens. Só nas serras mineiras poderia nascer esse alimento, que traz em seu leite as montanhas, pastos, nascentes, fazendas, o andar manso dos bois, o trotar dos cavalos e o trabalho duro e silencioso de muitas gerações, que há séculos perpetuam essa tradição (QUEIJO ARAXÁ, 2016, p. 9).

3.1.1. Garimpar no rio o que tem no prato

Como visto na figura 8 (p.47), destacam-se dois estados (Minas Gerais e Rio Grande do Sul) que se distinguem no que diz respeito ao número de produções de origens. Mas então qual o modelo agrícola que se estabeleceu nesses estados desde a colonização e que favoreceu, nos dias atuais, o surgimento das produções de origens? A partir de uma abordagem histórica, pode-se explicar em boa medida o caso de Minas Gerais e, em especial, da Serra da Canastra que nos interessa no presente estudo. Esse questionamento torna-se mais pertinente quando se sabe que a fabricação e o consumo do queijo da Canastra se confundem com a história do povoamento local, iniciado com a busca de minerais e pedras preciosas (SIMONCINI, 2017).

O movimento pela colonização do Brasil deve ser analisado no âmbito mais global da expansão mercantil da Europa, que começou no século XVI, e que orientou a formação brasileira para "fornecer açúcar, tabaco, alguns outros gêneros; mais tarde, ouro e diamante; depois algodão e, em seguida, café para o comércio europeu. Nada mais que isso" (PRADO JÚNIOR, 2008, p. 23). Tal perspectiva teve como consequência o estabelecimento dominante de tipo latifundiário – o engenho, a fazenda – que corresponde à grande propriedade especializada baseada durante anos no trabalho escravo.

Devido à atividade de mineração que fomentou a sua colonização, Minas Gerais faz figura de exceção. Encontrava-se no estado uma "agricultura voltada inteiramente para a produção de gêneros de consumo local" (PRADO JÚNIOR, 2008, p. 160), ao invés da grande lavoura estabelecida na maior parte do país. De acordo com Barbosa (2007), o processo de ocupação agropastoril da região da Serra da Canastra se desenvolveu na segunda metade do século XVIII, após as campanhas de extermínio de negros quilombolas e ameríndios[47] que impediam o

[47] De acordo com o Plano de Manejo do Parque Nacional da Serra da Canastra – PNSC (BRASIL, 2005, p. 24) "no que se refere às populações indígenas presentes na região do alto rio São Francisco, poucos são os estudos existentes, mas pode-se afirmar que, antes do processo de colonização portuguesa, a região foi habitada por diversas nações, podendo-se citar os Acorá, Araxá, Araxaué, Bororo, Cataguases, estes predominantes no Sudeste do Estado, e os Caiapós, que se destacam entre os grupos que ocuparam o Noroeste e o Oeste Mineiro [...] Quanto aos escravos trazidos pelos colonizadores que aqui chegavam [...] o crescente trânsito na região, decorrente da abertura dos caminhos do ciclo minerador de Goiás e Paracatu, favorecia a fuga destes que

avanço da frente de colonização e trazia risco às caravanas de bandeirantes e tropeiros. Nesta época, na qual se abriram os caminhos na região, a Coroa Portuguesa promoveu, entre outras ações, a criação de fazendas de gado para garantir o abastecimento das minas e dos tropeiros nessas rotas. Junto vieram galinhas e porcos, que não existiam ali. Assim, a economia agropastoril se expandiu num primeiro tempo (Museu do Queijo de Medeiros). Mesmo que o leite e o queijo ganhassem importância na Canastra, as fazendas eram diversificadas e pouco especializadas. Esta primeira produção era relacionada com a criação de porcos, usando o soro do leite, e com a produção de banha – comercialmente importante (CINTRÃO, 2016). De acordo com a descrição da região pelo naturalista francês Auguste de Saint-Hilaire (1779-1853) que visitou e descreveu a região da Canastra na metade do sec. XIX, o sistema socioprodutivo era baseado na agricultura de subsistência, quase que autossuficiente, associando produção de arroz, feijão, milho, mandioca e derivados, melado, algodão para fiar, além de carne e ovos. Um dos únicos elementos externos exigidos e com alto custo na época era o sal.

Nos séculos XVIII e XIX, Lourenço (2005) reconhece o papel fundamental dos camponeses para a ocupação e o desenvolvimento agropastoril daquele vasto território, ocupando com seus sítios e fazendas as terras liberadas dos quilombos. Nesse movimento migratório, o trabalho camponês foi sujeito principal para suprir a carência de braços na formação de pastagens e no cultivo das roças que abasteciam as vilas e arraiais ligados aos caminhos do ouro e à mineração (BARBOSA, 2007).

Contudo, como descrito por Saint-Hilaire no caso de Piumhi, o lucro da extração do ouro encontrado nos arredores dos arraiais não compensava o alto custo para sobreviver nessas terras difíceis. Assim sendo, os habitantes desistiram da exploração das minas e voltaram a dedicar-se à atividade agrícola, formando assentamentos nos sítios ou fazendas, nos quais se destaca a participação do núcleo familiar na reprodução das unidades agropastoris (SIMONCINI, 2017). Corroborando com Lourenço (2005), essa transição no processo de ocupação do território foi possível uma vez que a formação de uma economia agropastoril diversificada já existia em pequenas proporções anteriormente à decadência da mineração. Por outro lado, o mesmo autor descreve que diferente da maioria das outras migrações do Brasil colonial que eram masculinas, a fixação na terra nessa parte de Minas Gerais se fazia com mulheres e crianças. Criava-se rede de parentesco que interligava as propriedades em forma de "ilhas" de povoamento, núcleos mais ou menos isolados, dando traços peculiares à organização socioeconômica da região (BARBOSA, 2007, p. 62).

A oferta de solos agricultáveis no fundo dos vales, as pastagens naturais nos altiplanos e encostas da formação geológica, as expectativas de encontrar diamantes constituem os principais fatores de atração das terras próximas a Serra da Canastra, segundo Barbosa (2007). Contudo, de acordo com Lourenço (2005), a relação com as estradas era – e é provavelmente ainda hoje[48] – fundamental por ser o único tipo de via que interligava a rede de arraiais e permitia a prosperidade de centros mercantis como Piumhi, secundário de Formiga, bem localizado em

---

sumiam das comitivas nas viagens e iam juntar-se aos quilombos, os quais ocuparam a margem esquerda do rio São Francisco e suas nascentes. Outros povoados quilombolas também se estabeleceram ao sul e ao norte das serras da Canastra e Marcela e nas regiões mais próximas de Piumhi e Formiga, sendo dizimados pelas expedições de extermínio a mando das autoridades coloniais". A destruição das sociedades anteriores inscreve-se como parte de um processo de expansão econômica, cultural, demográfica, tecnológica, biológica e microbiológica europeia (CINTRÃO, 2016). Logo, além do manejo do fogo e do sistema de pousio que podem ser uma apropriação das práticas indígenas, a influência e troca de conhecimentos e técnicas entre os colonizadores e aos povos presentes antes foi quase nula.

[48] Segundo a EMATER-MG (2016, apud Simoncini 2017), o QMA sobreviveu às pressões da modernização dos processos de produção, não só pelo apego às tradições, mas também pelo isolamento das propriedades produtoras, espalhadas pelas colinas e pelos vales do Estado. Isso contribuiu para que se preservassem produtos com características próprias e de imenso valor cultural e econômico. Por outro lado, a localização e o acesso às fazendas, especialmente as mais isoladas, pode representar um freio ao desenvolvimento muito importante, como veremos mais adiante.

relação à entrada da Serra. O desenvolvimento do comércio da região dependia, entretanto, diretamente de cidades do entorno como Araxá, Desemboque, Sacramento e principalmente Uberaba (SIMONCINI, 2017).

De acordo com o mesmo autor, a problemática de transporte entre as propriedades, arraiais e cidade maior, condicionou bastante a produção que se destinava então ao autoconsumo com a comercialização de pequeno excedente, como destaca Saint-Hilaire (1779-1853) nos anos 1850:

> Os escassos habitantes dos arredores da Serra da Canastra, que parecem todos aparentados uns com os outros, cultivam a terra com suas próprias mãos, mas seus produtos não têm nenhuma saída.
>
> Unicamente o gado que criam é capaz de lhes render algum dinheiro, mas ainda assim eles são obrigados a gastos consideráveis com o sal, cujo preço ali é exorbitante. Os negociantes de gado vão até aqueles longínquos recantos em busca de bois para comprar [...]. (SAINT-HILAIRE, 2004, p. 98, apud SIMONCINI, 2017, p.68).

Segundo Barbosa (2007), a década de 1930 marca alterações nessa dinâmica, devido à descoberta de diamantes nas margens do rio São Francisco, em Vargem Bonita, o que mudou o sistema produtivo do território. Além dos impactos ambientais causados pela mineração, a outra consequência dessa nova atividade foi o aumento da demanda por produtos agrícolas para abastecer a população mineradora crescente. Logo, camponeses e garimpeiros, atividades agrícolas e não agrícolas, interagiram e criaram relações sociais de dependência e reciprocidade pela exploração comum da região. A produção agropastoril assegurava o abastecimento de alimentos próprios e dos garimpeiros, a saber: leite, queijo, ovos, rapadura, mandioca, feijão, porco e galinha.

Com tal expansão de ambos os setores, contudo, houve uma pressão ecológica importante nos recursos – terra, água entre outros – que, mesmo que fortalecendo o sistema agropastoril tradicional, atingiu um limite com a substituição do garimpo manual pelo mecanizado, chamando a atenção dos movimentos ambientalistas (BARBOSA, 2007). Consequentemente, em 1972, a unidade de conservação do Parque Nacional da Serra da Canastra foi criada para preservar essa área de relevância ambiental e por motivos de segurança[49], com consequência a desapropriação das terras do chapadão, lugar que gozava na época de uma atividade econômica intensa, como descrito na parte seguinte. Entretanto, é somente em 1989, após anos de pressão por parte dos ambientalistas, que diversos garimpos em Minas Gerais foram fechados pelo IBAMA (Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis), inclusive o de Vargem Bonita (BRASIL, 2005). Essas mudanças profundas afetaram particularmente esse último município e o de São Roque de Minas, provocando uma queda nas atividades econômicas, em especial na pecuária.

O IBAMA (2005) reconhece que os eventos das cinco décadas passadas contribuíram para o aumento do êxodo rural, para a geração de conflitos e traumas nas populações desapropriadas e, mais ainda, as mudanças "levaram ao aprimoramento das técnicas pecuárias das fazendas da região, acarretando, entretanto, uma maior concentração de riqueza, pois só os fazendeiros mais capitalizados puderam implementar tais melhorias" (BRASIL, 2005, p. 27).

É neste quadro, entre desenvolvimento, apropriação e desapropriação do lugar, que se (des)construiu o território da Serra da Canastra, que se caracteriza hoje em dia por sua especialização como região produtora de leite e principalmente de queijo, na qual evoluem as dinâmicas de reprodução das famílias rurais que ali vivem.

---

[49] De acordo com Bizerril et al. (2008, p. 50): "Na época em que o parque foi criado, em pleno regime militar, não se ouvia muito falar em preocupação com a preservação ambiental. Ouvia-se nos bastidores da ditadura, que a razão principal para a criação do parque seria questão de segurança nacional. Considerava-se uma área de interesse especialmente por ser uma região de serras nas proximidades da usina de Furnas, que estaria supostamente ameaçada de sofrer represálias ao regime militar".

3.1.2. *Terroir* do diamante

De tal base agropecuária diversificada e de agricultura de subsistência, produzindo gêneros alimentares tais como porco, milho e posteriormente café, emerge a pecuária leiteira. A partir desta última, nascerá o processo de produção do queijo enquanto forma de utilização do leite, o qual era difícil de ser escoado dos sítios devido, entre outros problemas às distâncias e estradas precárias. O queijo Canastra é então resultante do encontro e da adaptação entre fatores naturais, o *terroir* da região, e fatores humanos[50].

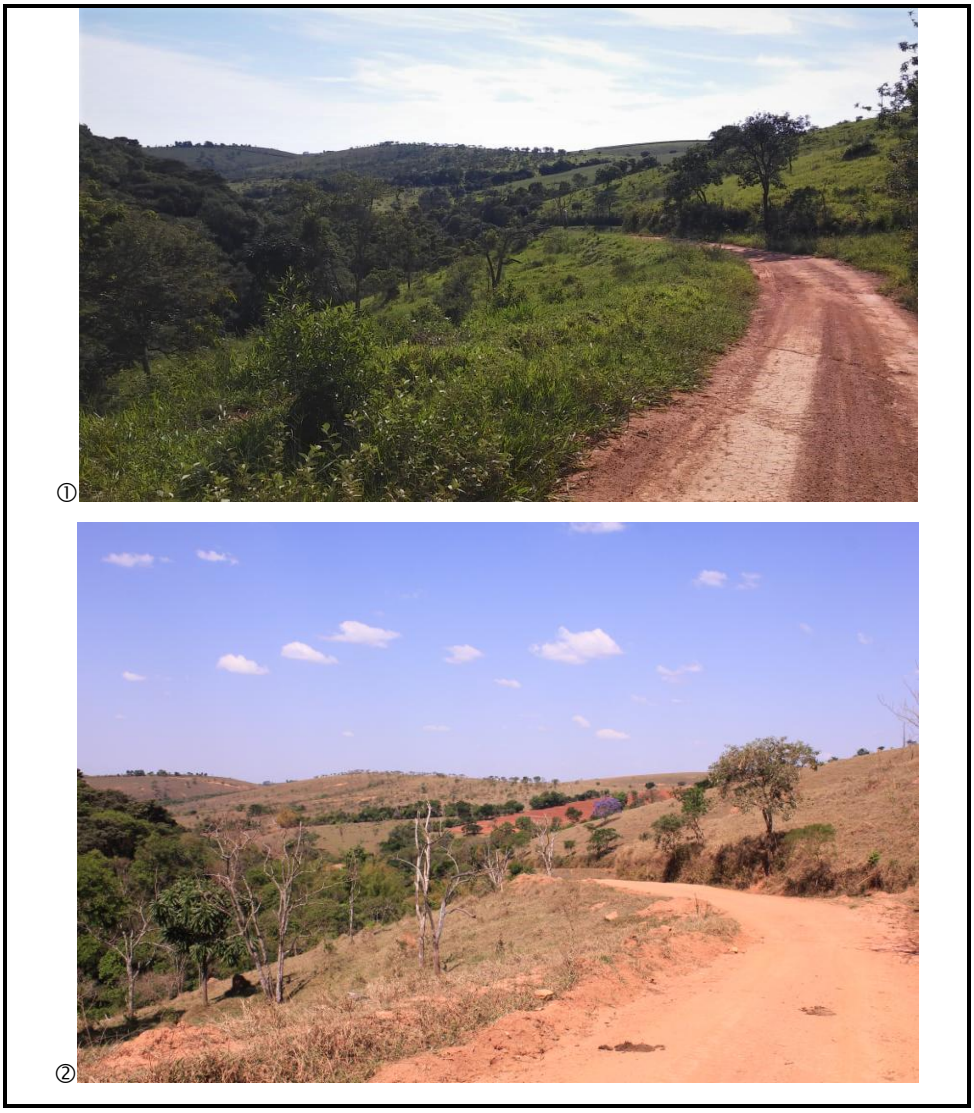
A Canastra é uma região emblemática de Minas Gerais por abrigar as nascentes do rio São Francisco. Seu nome vem da escarpa rochosa que domina a paisagem, semelhante a um baú, uma caixa de madeira ou cesta outrora usada para guardar roupas e objetos. As áreas altas e planas dividem as águas de bacias hidrográficas com expressão continental, a saber: aquela do Rio Grande que se junta ao Rio Paraná e o Rio São Francisco[51]. Muitas propriedades coletam água por gravidade em nascentes na própria área ou em propriedades vizinhas. A qualidade das águas da região é considerada como uma das principais características do *terroir* do queijo (CINTRÃO, 2016).

Segundo Almeida; Fernandes (2004), a altitude da região varia de 635m a 1 485m, compreendendo 25% de área plana, 40 % de área ondulada e 35 % de área montanhosa. O relevo é constituído de chapadões de altitude, o que permite o aparecimento de inúmeras nascentes e cachoeiras. Vale ressaltar que a intensificação da produção parece difícil em tais condições. Porém, o meio físico-ambiental na região é favorável à produção de queijo. A região caracteriza-se por possuir uma variação acentuada de tipos de solos, dependendo dos limites geográficos. O clima caracterizado na área delimitada é classificado como tropical de altitude, típico do cerrado, com temperatura média anual em torno de 22,2ºC e com duas estações marcantes: as "águas", que começa em meados de outubro e se entende até março; e a "seca", o restante do ano, conforme figura 15 (INHAN MATOS, 2016).

[50] De acordo com Cintrão (2016), pode-se definir uma grande região produtora de queijos "a Oeste das minas" – retomando a expressão de Lourenço (2005) – que inclui quatro das sete microrregiões oficialmente reconhecidas (ver figura 3), a saber: Canastra, Araxá, Serra do Salitre/Cerrado/Alto Paranaíba, contando com um terço do total dos produtores do Estado de Minas Gerais. A autora (Ibidem) reconhece que há possíveis variações no *terroir* entre as microrregiões produtoras, que as disputas em torno da caracterização dos queijos vêm redesenhando. Por outro lado, pode-se dizer que há um conjunto de características culturais, sociais e econômicas semelhantes, em especial no modo de fazer os queijos.

[51] A região abriga as duas nascentes do rio São Francisco: a primeira histórica, protegida pelo PNSC, e a segunda geográfica, no rio Samburá, no município de Medeiros. Essa confusão gera certa "briga" territorial.

Figura 15. As duas estações na Canastra, no município da Vargem Bonita: 1) as *águas* e; 2) a *seca*.



15. Fonte: fotos do autor em 1) Janeiro 2019; 2) Outubro de 2017.

Além das áreas de campos de altitude e de algumas manchas de Mata Atlântica, o bioma Cerrado predomina. Ainda segundo a mesma autora (Ibidem), a Serra da Canastra possui exuberante flora e variadas espécies de animais silvestres. Pode se acrescentar micro-organismos, responsáveis pelas características especiais do queijo Canastra. Além disso, a vegetação original é formada de campos e cerrados. A vegetação de tipo florestal se encontra somente junto aos cursos de água e solos mais ricos e profundos. Este ambiente é propício ao desenvolvimento de bactérias típicas que dão o sabor característico do queijo da Canastra (ALMEIDA; FERNANDES, 2004).

É neste conjunto de características, a partir de elementos históricos e físicos que formam o *terroir* da Canastra, que foi baseado a delimitação da área de produção do queijo realizada pela EMATER, conforme mapa (figura 16) apresentado no Regulamento de Uso (RU) para o pedido de Indicação Geográfica. Em seguida, a delimitação da microrregião da Canastra reconhecida junto ao INPI seguiu certa lógica de abrangência que envolveu a negociação política com os atores dos diferentes municípios.

> Base do queijo Canastra: São Roque, tá. A onde que faz igual? Chegamos em Vargem Bonita, o processo era semelhante. No caminho de Piumhi tinha produtores na divisa de Vargem Bonita e São Roque que faziam queijos semelhantes a aqui. Mas a medida que você ia aproximando da sede da cidade o processo mudava pra outros tipos de queijo.

> Mas como você tinha um grupo de vizinhança pra cá tava dentro do município de Piumhi e que fazia queijo artesanal de leite cru, isso permitiu que o município entrasse, e a gente não podia excluir (...). A mesma coisa em Bambuí. Tinham alguns poucos, mas não podia excluir (...). Então assim, nesse estudo [que levou a criação do mapa da figura 16] se você pega Sacramento, o queijo lá é muito mais semelhante ao queijo daqui, mas tá dentro da região de Araxá, porque a região de Araxá foi feito primeiro e não fomos nós que fizemos (...). Então nós perdemos esses municípios de Campo Alto, de Sacramento (...). Delfinópolis foi depois, é mais baixo, mas você tem a Serra da Babilônia, por aí que foi cadastrado pela produção na Babilônia, não lá em baixo, entendeu? Mas não podia se separar, ou você colocava ou município inteiro, ou você não colocava o município (...). Mas você imagina a questão política que isso ia enfrentar se você não colocava o município. Então opto pra colocar o município todo (Entrevista A1).

Essa definição resulta, portanto, de um processo de negociação entre os atores envolvidos, ou não, na rede, marcado pela discussão sobre a relevância de uso dos limites político-administrativos ou ecológicos (GUILLIERME, 2007). De fato, São João Batista do Glória possui fatores naturais (clima, relevo, altitude) mais favoráveis do que Piumhi ou Bambuí para a produção, porém foi excluído inicialmente da zona delimitada de Indicação Geográfica.

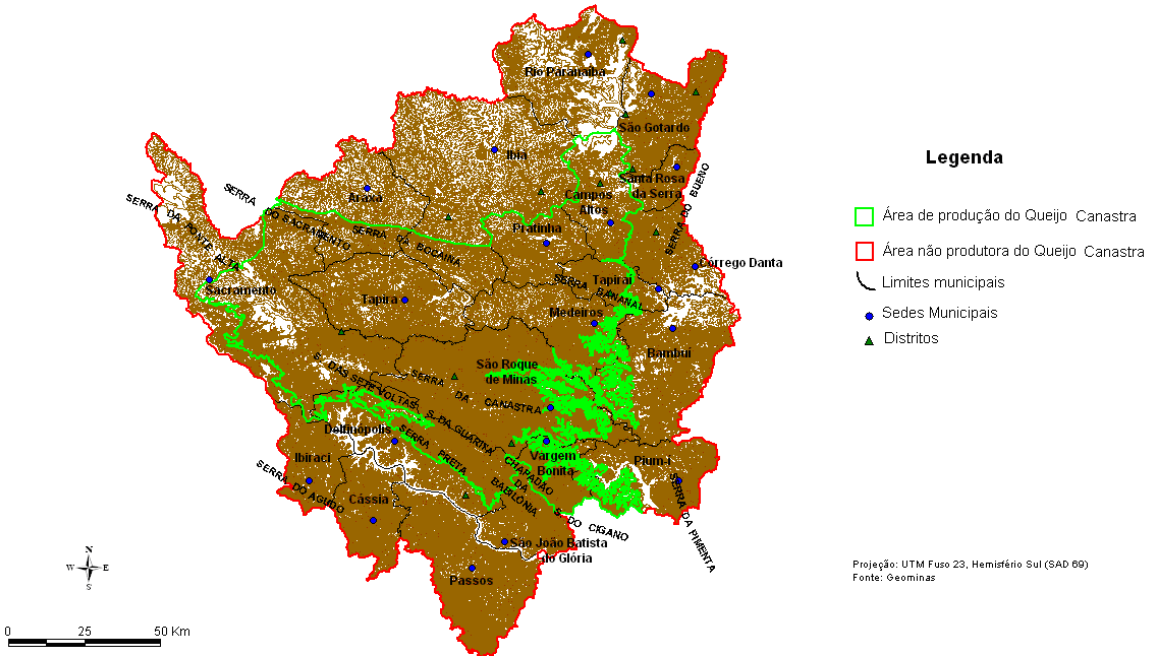
> Em São João [Batista do Glória] as condições são semelhantes pra produção de queijo, a pastagem água, esse trem tudo (...). E aí através de uma lei, ela foi introduzida na microrregião, agora são 8. E eles estão fazendo um estudo para Córrego Danta, pediu pra ver se... mas já é mais longe da Serra da Canastra, não sei se tem as condições (...). Estão querendo (...). Bambuí mesmo, se você for pegar Bambuí a região toda, o único lugar que faz queijo Canastra, que o queijo fica bom, é na divisa perto de São Roque (...). Tapiraí é a divisa com Medeiros (...), pra lá, já não fica, não produz, produz mas o queijo fica completamente diferente, esquisito, não faz queijo, mais é leite pra laticínio. Então Córrego Danta que é mais pra lá ainda... Piumhi antes queriam chegar até em Formiga, não tem jeito. Daqui a pouco chega não sei a onde, lá em Lavras, tem que ter o bom senso (Entrevista A2).

Por outro lado, a APROCAN tem até 2020 para fazer este tipo de ajustes antes da fixação definitiva das características. De acordo com a APROCAN, tem que ter certo controle por parte da associação:

> (...) não é só querer, pegar EPAMIG [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais] igual Córrego Danta fez, fazer o mapeamento ali e achar que tá dentro. Tem que ter a autorização da APROCAN, porque a marca que tá registrada do INPI é APROCAN que fez toda a parte burocrática (...).Daqui a pouco esses pedacinhos vão se estender até chegar em São Paulo. Foi o que te falei, chegou a EMATER, questão política óbvio, fez o mapeamento que só Deus sabe, com GPS igual a gente brinca, e pensa que tá dentro, que pode. Mas não é assim, não é dessa forma que funciona. Córrego Danta não, e nem entra no mapeamento original (Entrevista A7).

Segundo Shiki; Wilkinson (2016), tal incerteza pode fragilizar o mercado da IG, pois torna menos credível a garantia do *terroir* do produto. Além disso, ao verem a atuação da rede e os resultados alcançados, outros municípios estão seduzidos a entrar, pressionando politicamente para isso. Agora, mesmo sendo incluídos, o tamanho do território, as diferenças culturais e as dificuldades de integração resultantes podem enfraquecer a união em construção em torno da associação regional como discutiremos.

Figura 16. Mapa da Região do Queijo Canastra delimitando a área de produção a partir das características do *terroir* apresentado no Regulamento de Uso para pedido de registro junto ao INPI (2007)



16 Fonte: Regulamento de Uso (CONSELHO REGULADOR, 2012); Autor Moacir Mello Salles, Lucas Moreira Campos (Agrifert, 2007)

Conforme a figura 17, um dos traços interessantes da moldagem e aclimatação dos fatores humanos de produção ao meio ambiente é o sistema de estiagem (ou pecuária de invernada) e manejo de pastagem tradicional nas serras, que terminou com a criação do PNSC[52]. Essa prática pode ser relacionada com a cultura da transumância que ocorre para a fabricação do queijo da Serra da Estrela (Portugal), como salientado por Simoncini (2017), mas também em outras regiões montanhosas do mundo[53]. De acordo com Barbosa (2007), a antiga comunhão entre o ambiente e o sistema de produção acontecia, entre outras formas, da maneira seguinte:

> [...] nos meses de maior pluviosidade – de novembro a março – pastava nas terras baixas, próximas às encostas das serras. No período de estiagem – de maio a setembro –, por sua vez, os animais eram levados às terras altas dos chapadões. A queima do pasto antecedia a subida do rebanho[54]. Os campos queimados e naturalmente recuperados ficavam

[52] Esse sistema de produção era praticado nos municípios próximos aos Chapadões (da Canastra e da Babilônia, sobretudo), a saber: São Roque de Minas, Vargem Bonita e Delfinópolis particularmente.

[53] Nesse sentido, controvérsias são discutidas sobre as origens do queijo. Por alguns como Meneses (2006), o QMA tem suas raízes na imigração portuguesa, cujo modo de fazer é especifico da Serra da Estrela, onde se usa o leite cru de ovelhas coagulado pela flor do cardo. Enquanto outros como Elmer Luiz Ferreira de Almeida, da EMATER-MG, citado no Dossiê Queijo de Minas do IPHAN (2014) e Netto (2014, p. 407) não duvidam que "a origem do Queijo Minas Artesanal esteja nos Açores". Uma visão mais consensual aponta que mesmo que a história começou na Serra da Estrela, outros portugueses teriam influenciado a fabricação do QMA, entre eles os açorianos que chegaram por volta de 1789, incentivados a formar outro tipo de colonização pela Coroa Portuguesa, de gente que queria se estabelecer no Brasil. Os açorianos chegavam geralmente em família, dispostos a recomeçar a vida em outras terras, trazendo com eles a agropecuária, base da economia dessas ilhas de colonização holandesa, onde também se fabricava queijo (QUEIJO ARAXÁ, 2016).

[54] Segundo Cintrão e Dupin (2018): "demonstram que o manejo do fogo possui elementos de sofisticação, envolvendo toda uma ciência e um conhecimento do ambiente", cujas técnicas da queima são descritas no mesmo artigo. Conforme entrevista com produtor: "eles [os antigos] faziam queimas controladas. Por mais que eram todo rústico, muitos anos a trás não tinha muita tecnologia mas eles tinham conhecimento de vivência né. Então eles conseguiam fazer queimada controlada de forma que não prejudicava o meio ambiente. E a própria pastagem, como é escalonada, eles faziam isso por estalões. Por exemplo, o fazendeiro que tinha 100 hectares de terra, ele não queimava toda a fazenda de uma vez só (...). Isso desde sempre, para não degradar os solos. Os produtores aqui já tinham essa consciência dessas queimadas não atingir as nascentes. Eles cercavam, eles faziam contra-fogo, de forma que ele não chegava nas nascentes (...). Meu avó era um desses produtores que faziam essa migração, essa viagem, na época da seca (...) (Produtor de São Roque de Minas, Novembro de 2017)".

> cobertos com relva verde, de grande valor nutricional. Essas áreas eram estratégicas para o sistema socioprodutivo camponês, pois além de garantir o alimento para os bovinos, economizava mão de obra e evitava a concorrência da pecuária com a agricultura sobre os solos agricultáveis (BARBOSA, 2007, p. 55).

Figura 17. O ciclo das estações

1) A *seca* no altiplano dos chapadões, nos currais de pedra (Curral de Pedra no PNSC, utilizado para manejar o gado, onde se faz atualmente queimada controlada para protegê-lo) e 2) as *águas* no vale na sede principal, no pé do paredão da Canastra que delimita o chapadão do mesmo nome (Sítio em São José do Barreiro, município de São Roque de Minas)

17. Fonte: fotos do autor em 1) Outubro de 2017 e 2) novembro 2016

Segundo Cintrão e Dupin (2018), a legalização ambiental, assim como a sanitária – que será discutida mais adiante – desencadearam processos de ilegalização de práticas socialmente compartilhadas pela população do lugar que, desde a colonização da região, convivia com o ambiente em sistema agropastoril que operava em sintonia com a natureza, mas que passa a receber multas e restrições, tornando mais difícil sua condição de vida. É preciso acrescentar que essas alterações legislativas causaram a não inclusão no Regulamento de Uso deste sistema de transumância tradicional em torno do queijo Canastra, que então não foi reconhecido e protegido junto ao INPI.

Todavia, ainda existem raros produtores "raízes" que têm perpetuado a estivagem em áreas não regulamentadas do PNSC e que enfrentam uma série de ameaças[55].

Assim, as especificidades naturais do lugar, como a topografia, o clima, a geologia, a vegetação, entre outros, que compõem o *terroir* da Canastra, combinados a certo contexto socioeconômico e cultural, levaram a adotar práticas peculiares e adaptadas ao ambiente. Atualmente, essas práticas vêm sendo questionadas e substituídas e com isto parte destes conhecimentos está sendo perdido ao longo dos anos, aqueles mesmos que deram origem e singularidade à tradição produtiva do Queijo Canastra e que permitiram durante anos a reprodução socioeconômica das famílias.

3.1.3. O olho do dono engorda o gado

Múltiplos são os donos e os gados na Canastra. Conforme a tabela 1, os setes municípios totalizam 1.795 produtores de queijo em 2002, com maior número em São Roque de Minas, Medeiros e Vargem Bonita. O diagnóstico elaborado entre 2013 e 2014 por pesquisadores da Universidade Federal de Viçosa (UFV) a pedido da APROCAN, junto com as instituições que financiam a associação (o SICOOB Saromcredi e o SEBRAE-MG) (PEREZ; REGINO; PINTO, 2014), contabilizou 793 produtores[56], com a repartição territorial conforme tabela 1 em seguida. Destaque para os municípios de São Roque de Minas e Medeiros que são os dois mais expressivos em termo de número de produtor – 71,42% do total em 2002-2003; e 66,46% em 2013-2014 – e em quantidade produzida. De acordo com Almeida; Fernandes (2004), 85% do leite produzido em Medeiros é transformado em queijo, enquanto nos municípios maiores produtores leiteiros, Bambuí e Piumhi, o volume destinado à produção de queijos artesanais representa apenas 15,7 e 6%, respectivamente[57]. Por outro lado, percebe-se que os dois levantamentos apresentam dados que variam entre um determinado número de produtores e o seu dobro. Difícil nestas condições quantificar a redução do número de produtores ou o aumento da produção de queijo. Contudo essa tendência de redução de produtores e aumento da produção existe, como confirmado por diversos entrevistados, entre eles:

---

[55] Dos 200 mil hectares delimitados inicialmente pelo Decreto 70.355, apenas 71.525 hectares foram desapropriados e regularizados – de forma violenta, sub o governo militar. Dos 130 mil hectares não regularizados ainda, muitos produtores rurais estão ameaçados de desapropriação, o que gera grande insegurança, influenciando as dinâmicas de reprodução social dessas famílias tradicionais cujas algumas resistem para perpetuar o modo de vida ancestral. Por outro lado, a área não regularizada também conta com a presença do agronegócio não tradicional e proprietários não residentes na região, além de atores pressionando para reativar a mineração de quartzito e de diamantes (FERNANDES, 2012). De fato, a presença de duas jazidas de diamante exploráveis na Serra da Canastra coloca o Brasil entre os oito maiores produtores de diamantes do mundo, com impactos negativos em termo social, territorial, econômico, cultural e ambiental (SIMONCINI, 2017).

[56] Convém tratar esses dados com alguns cuidados. Segundo seus autores, este diagnóstico teve como objetivos: "identificar, cadastrar e georreferenciar todos os produtores de QMA na Canastra, que estavam comercializando queijo"; "levantar e sistematizar informações referentes à dinâmica da produção e comercialização" do produto; "visando o planejamento e execução de ações para o desenvolvimento regional". Shiki; Wilkinson (2016) apontaram que foram levantados apenas os produtores que direcionam a produção para o mercado, ignorando os que produzem para o autoconsumo. Isto pode explicar em parte a queda no número de produtores entre 2002/2003 e 2013/2014. Além disso, Cintrão (2016) questiona o fato que o levantamento abrangeu a totalidade dos produtores, além de ter tido um foco maior no município de São Roque, onde fica a sede da APROCAN e do Sicoob, que coordenou e financiou em parte o mapeamento. De outro modo, o trabalho de geo-referenciamento do técnico da EMATER-MG de Medeiros contabilizava mais de 400 produtores no município em abril de 2018.

[57] Simoncini (2017, p. 115–116) tem estabelecido um paralelo entre os municípios com maior porcentagem da população sendo rural nos quais se encontraria maior produção e número de produtores de queijo. Segundo o autor (Ibidem, pp. 115), tal dado "comprova que a produção do queijo é responsável pela permanência de parte significativa da população destes municípios no campo". De fato, muitas famílias produtoras, de menor porte e mais isoladas não tem condição para entregar o leite ao um laticínio para ser processado. Resta então a opção de produzir queijos (CINTRÃO, 2016).

> Tem 20 anos que trabalho com queijo (...). O último levantamento que eu fiz, tinha um número grande de produtores, pra uma quantidade de queijo. A partir de quando o leite começou a ser coletado, muitos produtores de queijo pararam de fazer queijo pra vender leite. Mas aqueles que ficaram aumentaram a produção de queijo. Então o volume de queijo é o mesmo ou um pouco maior, mas o número de produtor diminuiu. Tinha um monte de produtores de 5 queijos, muitos, só 5 queijim por dia, uma ordenha só. Muitos deles pararam de fazer queijo pra vender o leite. E muitos que faziam 5 queijos resolveram aumentar. De 5 passou pra 10; 20 (...) (Entrevista A1).

De acordo com o estudo efetivado em 140 estabelecimentos por Simoncini (2017), 90% dos produtores fazem até 40 unidades de queijo por dia, a produção sendo, portanto, pequena. A grande maioria tem essa preocupação de manter tal escala de produção para garantir certo padrão de qualidade no produto final, como diz esse produtor não associado:

> Queijo é bom demais, mas é uma coisa, você tem que ter um padrão de leite, esse negócio de falar tirar 500 litros pra fazer queijo isso não existe. Tem que tirar 200 litros pra trás (Entrevistado P50).

Os produtores associados à APROCAN se situam nesta faixa de 40 unidades para baixo, conforme observamos, o que é confirmado pela veterinária da associação: "vejo mais pessoas na faixa de 15; 17; 20 queijos do que eles que fazem 30; 35, já conta nos dedos". Também existe essa consciência do elo entre escala e qualidade do produto e qualidade de vida, conforme este produtor associado:

> "Vou aumentar a produção!" É complicado, será que a gente vai conseguir manter a qualidade? (...) Agora uns compradores quando veem que a gente produz só três queijos, falam: "Nós, três, você tem que fazer mais!" como se fosse fácil, mas tem que ter pasto, tem que comprar mais vacas, eles não entendem. Mas tem pessoas que falam assim: "mas isso é que é o legal, é a limitação, você tem que limitar, criar fila de tempo, é uma estratégia". (...) Não aquela coisa arrogante assim. Eu vou limitar por questão de estrutura mesmo. Porque que você vai aumentar a estrutura, para atender aquele demanda, você vai suar, trabalhar mais, vai ter menos tempo pra você viver a vida. Você pode falar: "infelizmente, está limitado". Não tem como agora atender essa demanda e depois a demanda caia, e como arco com meus custos? (Entrevista P48).

Por outro lado, existe certa preocupação com relação à tendência de alguns produtores em querer aumentar a produção devido à atual valorização econômica dos queijos da APROCAN – como discutiremos mais adiante. A última assembleia do ano 2018 da APROCAN trouxe outra problemática neste sentido, com o pedido de associação de um grande produtor que já processa mais de 100 queijos/dia. Para muitos "ele tem que entender o projeto da associação!". Portanto, surgem interrogações entre os associados para manter essa escala de produção, como veremos mais adiante, mesmo que segundo a APROCAN:

> A maioria na prática, ele consegue ver que não dá conta. Manter a qualidade, de manter o nome e a marca dele, ele não dá conta se ele fizer muito. Ainda não fico preocupado com isso porque sinto que na prática eles começam a ver que não é daquele jeito (Entrevista A7).

Tabela 1. Número de Produtores e Produção de QMA na microregião da Canastra 2002-2003/2013-2014[58]

Municípios	2002-2003			2013-2014		
	Produtores	% População	Produção de queijo (T)	Produtores	% População	Produção de queijo (T)
Bambuí	149	8,30	576	71	8,95	786
Delfinópolis	25	1,39	70	12	1,51	60
Medeiros	430	23,96	1600	150	18,92	1331
Piumhi	50	2,79	165	8	1,01	60
São Roque de Minas	852	47,47	1537	377	47,54	2420
Tapiraí	89	4,96	162	106	13,37	786
Vargem Bonita	200	11,14	360	69	8,7	605
Total	1795	100	4470	793	100	6050

1. Fonte: Pesquisa da Pecuária Municipal de 2002, IBGE (apud Simoncini 2017); Perez et al. (2014). Organização do autor.

Em sua tese, Simoncini sistematizou os dados de maneira a caracterizar de forma detalhada as propriedades que ocupam atualmente o território da Canastra. Conforme a tabela 1 acima, se enfatiza que dois terço (2/3) do total de estabelecimentos rurais estão voltados para a pecuária bovina, a maioria sendo de pequenos e médios (IBGE; CENSO AGROPECUÁRIA, 2006). Segundo Perez et al (2014), um número expressivo de estabelecimento se encontra com área inferior a 100 hectares, 73%; 14% entre 101 a 200 ha, 4% entre 201 a 300ha, 5% entre 301 a 500 ha e 4% dos estabelecimentos acima de 500 ha; dado próximo do que Simoncini (Ibidem) encontrou, reforçando o caráter pequeno e médio das estruturas.

Portanto, a produção de queijo é uma atividade artesanal, em pequena escala, por família de pequenos produtores rurais. De acordo com Perez et al. (2014), 78% da mão de obra é familiar, o resto é contratada. A dificuldade em encontrar mão de obra especializada é um dos principais fatores limitantes apontados pelos produtores entrevistados, o que pode explicar, entre outras coisas, a limitação da produção à escala familiar, conforme este depoimento:

> (...) a partir do momento que você começa produzir muito queijo, aí você não dá conta de fazer mão de obra familiar, aí você tem que contratar empregado, aí o trem já fica mais difícil. E a qualidade já cai (...). Mão de obra, nossa senhora, o empregado é uma beleza hoje, amanhã já não vem, não está nem aí... é difícil (Entrevista A2).

Além disso, é esta mesma mão de obra familiar que segura em boa medida a viabilidade das unidades produtivas, como descrito pelo mesmo:

> (...) a gente tem umas planilhas que fazem o custo de produção, a gente está incentivando isso também, para o produtor saber quanto que está ficando o queijo dele, hein. (...) Pra ele saber, a onde está gastando mais, o que está gastando menos. O que segura, o que mantém, é a mão de obra familiar, aí você põe a mão de obra no custo mas realmente não está aí porque... e oh, fica caro, fica caro, fica negativo. O cara vai produzir a quinze reais, vai vender a doze... (...) depende da propriedade. Mas eles falam: "oh, se for anotar, aí que paro de fazer queijo, aí que estou na água mesmo" (Entrevista A2).

[58]Para cada quilo de queijo são utilizados cerca de 10 litros de leite.

Tais características permitem considerar o QMA Canastra como produto de agricultores familiares. É preciso entender que o modo de fazer o queijo envolve os aspetos descritos anteriormente e o conjunto de elementos que permitem a obtenção da matéria prima destinada à elaboração do produto.

Para sua produção, utiliza-se leite de vaca integral cru proveniente de rebanho mestiço (*Bos taurus* e *Bos indicus*). Como visto na tabela 1, a redução do número de produtores que tem sido acompanhada do aumento da produção de queijo, denota o aumento de produtividade, devido à modernização da agropecuária na região, a partir da década de 1980 (CINTRÃO, 2016). Logo, o aumento da produtividade se deu por meio de modificação de dois fatores importantes, entre outros, no sistema de produção, a saber: a raça e a alimentação do gado. Por um lado, o rebanho foi sendo mestiçado com raças melhoradas geneticamente como a Gir e Holandesa, ou o cruzamento de ambas, chamado Girolando. Além da caracterização do gado proposta no diagnóstico realizado por Perez et al. (2014) [59], pode-se dizer que diversos cruzamentos ocorreram e ocorrem atualmente – usando entre outras ferramentas a inseminação artificial – para obter um gado com maior produtividade leiteira e ao mesmo tempo certa resistência às condições naturais da região. Disto resulta que a maioria do rebanho não segue o padrão de nenhuma raça, preferindo aproveitar o efeito de heterose que cria um gado "misturado" que revela aleatoriamente traços de tal ou tal raça e é mais rústico do que uma raça pura. De fato, tal estratégia zootécnica permite aumentar a produção e ao mesmo tempo limitar o alto custo de trato que requer os gados europeus (Jersey e Holandês), pouco rústicos, sendo sensíveis a doenças que atingem casco ou parasitas como moscas e carrapatos, que afetam particularmente os animais na região (CINTRÃO, 2016; SHIKI; WILKINSON, 2016). Contudo, para muitos, e em particular os técnicos especializados, "a melhor [raça] é a Holandês", que pode até ser cruzada por meio de inseminação artificial segundo o modelo do Tricross [60]. Por outro lado, essa qualificação da raça Holandesa parece valer a partir do momento que esteja associada a uma alimentação que responde a suas exigências alimentares, como promovido no âmbito do programa de melhoria técnica como o "Balde Cheio"[61].

Por outro lado, boa parte do trato baseado simplesmente no pasto "nativo" [62], de produtividade baixa e fibrosa, foi sendo substituído pelos gêneros *Brachiaria decumbens* e *brizantha*; os diversos *Panicum*, entre eles o capim-mombaça (*Panicum maximum*, e *Megathyrsus maximus* desde 2003, em expansão na região), os capins Napier e Cameron e atualmente a Mombaça que produzem mais biomassa, de fácil adaptação e sendo resistente ao pisoteio dos animais.

---

[59] Segundo este estudo as raças utilizadas se dividem entre Holandes (26%); Girolando (23%); Mestiço (19%); Outras (18%); Gir (10%); Jersey (4%); Zebu (0,4%).

[60] Neste modelo de melhoramento genético do gado usa-se novamente uma raça europeia como Jersey, Pardo Suíço, Simental ou Norueguês Vermelho que são cruzadas com fêmeas mestiça (50/50), isto é para manter o vigor híbrido e acrescentar o valor genético e as características buscadas na raça adicionada.

[61] Este projeto da EMBRAPA, implementado em Minas Gerais pelo Sistema FAEMG, encontra grande aceitação por parte dos produtores na região da Canastra, segundo técnicos do programa que não conseguem atendê-los. Visa fornecer um apoio técnico para o manejo do gado (reprodução, seleção, veterinário, qualidade do leite de forma individualizada ao animal) também visa racionalização e melhoramento da produtividade do gado por meio da expressão maximal do seu potencial genético. Isto passa também pela alimentação, em especial com a implantação do capim Mombaça, em sistema de piquete monocultivado para elevar a taxa de lotação no pasto – expressando aqui também o potencial genético do capim por meio de uma adubação química após cada passagem do gado. O uso de raças europeias, genética melhorada, inscreve-se logicamente neste tipo de sistema que visa expressar o potencial dos animais, entretanto, associado a múltiplas externalidades negativas em termo econômica, ambiental, social e cultural, como veremos em especial na parte 6.2.1.

[62] Segundo Lourenço (2005) pode-se distinguir dois tipos de capins "nativos". O primeiro é composto de espécies como mimoso, branco e flecha, que faziam parte da flora nativa dos campos do Cerrado (campos limpos e campos sujos) e tornava-se palatável para o gado logo após as queimadas, o que empobrece os solos em contrapartida. Por outro lado, o capim gordura ou meloso (*Melinis minutiflora*) e Jaraguá ou Provisório (*Hyparrhenia rufa*) mesmo sendo considerados "nativos" pelas populações locais, é exótico, sendo de origem africana, trazido ao Brasil provavelmente como cama de palha para os escravos. No ecossistema do Cerrado se tornou invasora, uma vez que devasta outras espécies por ser muito competitivo, inibidor de outras e favorecendo os incêndios no caso do gordura – devido a seu alto teor de gordura. Saint-Hilaire no século XIX já registrava a presença do capim gordura nas nascentes do Rio São Francisco, o que faz com que seja considerado como "pasto nativo" hoje em dia. Seu próprio nome indica sua riqueza em gordura, favorável à produção de queijos com sabores pronunciados como reconhecido por boa parte da população.

Para "passar a seca", a fim de limitar a queda de produção da pastagem e, portanto, do gado, os produtores passaram a produzir forrageiras como complementação volumosa, entre elas, a cana de açúcar, picada diariamente, e/ou a silagem de milho amplamente utilizada. Outra estratégia que vai ganhando força é a formação de pastejo rotacionado, irrigado ou não, onde a pastagem, muitas vezes baseada no monocultivo do capim-mombaça adubado, é subdivida em um determinado número de piquetes utilizados um após o outro segundo a estação, a quantidade de animais por área e produtividade da forragem. Na região, poucos são os produtores que conseguem substituir totalmente a silagem por este sistema que permite aumentar a taxa de lotação de animais na área e maior produção de forragem – em especial em comparação com o pastejo contínuo. Em todos os casos, foi introduzido no trato dos animais o concentrado (a base de milho e soja), minerais e ureia (ALMEIDA; FERNANDES, 2004; GUILLIERME, 2007; SHIKI; WILKINSON, 2016), tornando-se o maior peso nos custos de produção segundo boa parte dos produtores.

Essas alterações, num período muito curto de tempo, aumentaram a produtividade leiteira de 2 a 3 litros/dia/vaca anteriormente (Eschwege[63], 1996 apud Netto, 2014 pp. 196), a uma média de 6,8 litros/dia/vaca, sendo comum encontrar vacas que produzem cerca de 10 a 12 litros/dia atualmente (CINTRÃO, 2016; PEREZ; REGINO; PINTO, 2014). Tal mudança levou parte dos produtores a mecanizar a ordenha (44% segundo Perez et al (2014)). Por outro lado, estes sobrecustos diversos não acompanham sempre um aumento do preço de venda do queijo, causando prejuízos. Segundo Cintrão (2016), esta tendência evidencia perfeitamente o fenômeno do *squeeze* da agricultura, conceitualizado por Ploeg (2008) a partir do termo de Owen (1966) que Cintrão explica como:

> (...) um processo de estrangulamento da agricultura, através do qual os níveis de preços pagos aos produtores são mantidos baixos ou reduzidos através da reestruturação das inter-relações entre produção e consumo de alimentos. Com esta noção, Ploeg chama a atenção para o fato de que o crescimento dos setores agroindustriais se processa através da apropriação da capacidade de gerar valor agregado da agropecuária, levando a um empobrecimento das economias rurais, pressionando a renda e erodinho perspectivas de longo prazo de setores que ele define como camponeses. Esses processos induzem a aumentos de escalas, que levam concomitantemente a aumentos de custos, impelindo a riqueza social (valor agregado total) para fora da agricultura (2016, p. 3).

Entende-se que essas escolhas técnicas, com mudanças dos sistemas de produção que estão se operando, colocam a tradição frente às exigências de transformação. No caso da IP, que reconhece a tradição, percebe-se a necessidade de formular um acordo entre os atores (produtores, técnicos, consumidores, pesquisadores), o que deve ser permeado de conflitos, em especial em torno da modernização que pode causar certa "hibridização" do processo. Aqui, encontram-se os principais desafios e dificuldades de estabelecimento do dispositivo e das normas que não podem se limitar apenas a conservação da tradição, já que parte de sua perenidade depende da sua capacidade de modernização que, entretanto, não pode ocorrer sem considerar as consequências nos valores socioculturais e ambientais internalizados no produto. Enfim, cabe apontar o risco de uma modernização excessiva, que causa a ampliação das dependências, conforme descrito por Cintrão, que além de ameaçar o modelo de reprodução socioeconômico camponês, pode descaracterizar o produto, a unidade produtiva familiar como um todo e, então, o sentido da proteção de origem.

[63] Personalidade científica que estudou Minas Gerais desde o começo do século XIX e tornou-se um dos mais conhecidos na época por ter morado na província mineira de 1811 até meados de 1821, superando Saint-Hilaire em suas andanças província afora.

3.1.4. Da queijaria para frente: o saber-fazer queijeiro

Salientamos que as condições físico-ambientais encontradas na área delimitada são favoráveis à agropecuária e, por outro lado, as propriedades leiteiras na microrregião possuem particularidades socioculturais e econômicas historicamente compartilhadas e próprias ao lugar. Ora, compartilha-se também o modo de se fazer, e logo depois comer, o queijo artesanal feito a partir do leite cru.

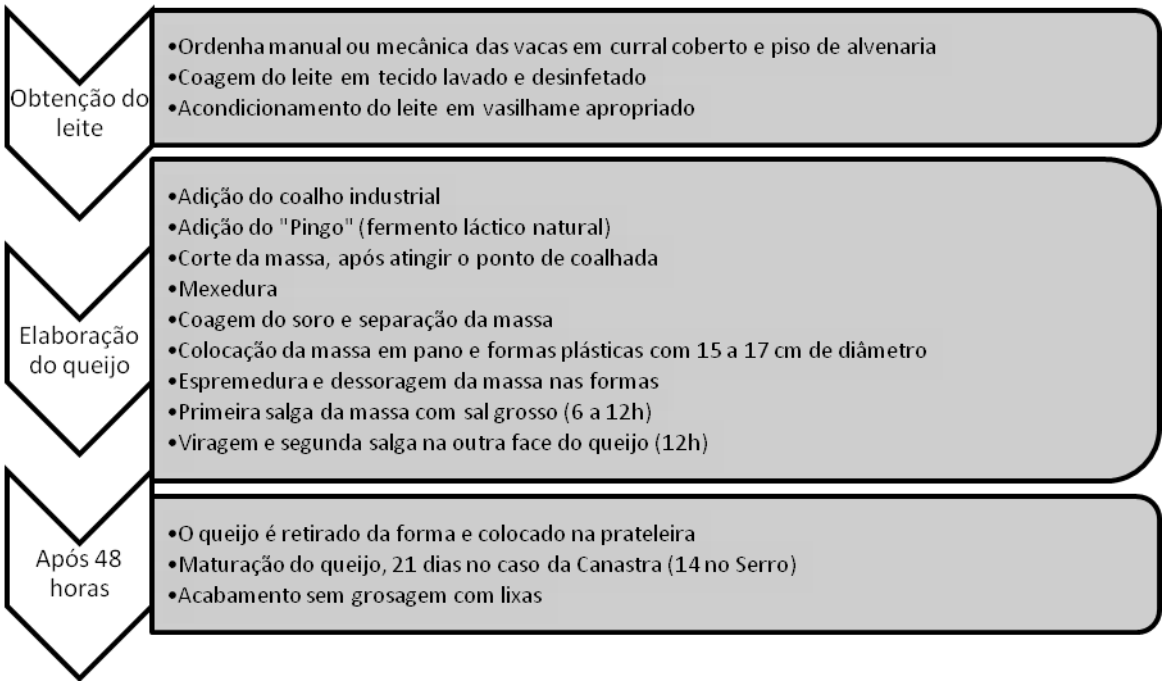
Já no século XIX, o naturalista Saint-Hilaire (1937) relatou, durante a sua passagem em Minas Gerais, o processo de fabricação, de transporte e a importância do queijo artesanal na alimentação e na economia do lugar:

> Nutridas em pastos excellentes, as vaccas que ainda têm os seus bezerros dão um leite quasi tão cremoso como o das nossas montanhas do Auvergne. Não se recolhe o leite em jarros, mas sim em pequenos barris cintados de ferro, e se os trasvasa com cabaças cortadas longitudinalmente pela metade. Fazem-se, em geral, muitos queijos na *comarca* de S. João d'El Rei; mas a zona de Rio Grande é a que produz mais delles, que constituem, mesmo, um dos seus artigos de exportação. Eis a maneira por que aqui se fabricam. Logo que se extráe o leite addiciona-se-lhe a presura, e elle se coagula instantaneamente; dá-se preferência á de capivara quando é possível obtel-a. Existem formas de madeira de cerca de 2 pollegadas de altura, cujo meio apresenta um espaço circular inteiramente vazio, mais ou menos do tamanho de um prato. Estes moldes se collocam sobre uma mesa estreita de plano inclinado, enche-se-os de leite coalhado, que se teve o cuidado de separar em pequenos pedaços; comprime-se com a mão o coalho assim grumoso; o leitelho escorre e vae cahir em uma gamella collocada á extremidade mais baixa da mesa. A' medida que a coalhada se comprime no molde, ajunta-se mais e continua-se a comprimir até que este fique cheio de coalho bem compacto. Cobre-se de sal a parte superior do queijo, e deixa-se-o assim até á tarde; então volta-se-o e applica-se-lhe o sal do outro lado. No dia seguinte se expõe o queijo ao ar em local sombrio, tendo-se o cuidado de voltal-o de tempos a tempos, e está feito antes do prazo de 8 dias. Estes queijos, aos quaes, não se dá outro nome mais do que queijo de Minas, são muito afamados: sua substancia é compacta; a côr assemelha-se aos dos queijos de Gruyéres, mas é, eu creio, de um amarello mais carregado; seu gosto é doce e agradavel. Quando se quer transportar os queijos para o Rio de Janeiro, são collocados em cestos (*jacás*) quadrados e achatado, feitos com lascas de bambu grosseiramente trançadas; cada jacá contém cincoenta queijos, e dois delles constituem a carga de um jumento (SAINT-HILAIRE, 1937, p. 73).

As fases de fabricação atuais do queijo, representadas na figura 18, quase não sofreram mudanças. Após obtenção do leite, todo o processo acontece na queijaria ou casinha de queijo. Além da escala de produção, o modo de fazer confere seu caráter artesanal ao queijo. De acordo com Simoncini (2017), a atividade da prensagem do queijo é manual já que em 98% dos casos é realizada com a pressão das mãos, 1% com pesos e 1% sem prensagem. O trabalho manual é predominante em outras importantes fases do processo produtivo, como a viragem do queijo.

As etapas da elaboração do queijo Canastra são em muitos pontos semelhantes aos outros QMA, com diferenças, por exemplo, na parte da prensagem que se faz com ou sem pano, respectivamente na Canastra e no Serro. As diferenças no produto final são ligadas às características do ambiente – o *terroir* – próprias a cada região que combinadas aos saber-fazer envolvidos ao longo do processo de fabricação criam produtos distintos em sabor, textura, cor e formato (GIESBRECHT et al., 2016).

Figura 18. Fluxograma básico da fabricação do queijo artesanal de Minas



18. Fonte: elaboração IPHAN (2014); organização do autor

As variações no produto final vêm, entre outros elementos, da receita que, além do coalho e do sal, usa um fermento endógeno, como coadjuvante à produção. Comumente conhecido como "pingo", este fermento é recolhido diariamente, após enformagem e salga do queijo, parte do soro eliminado é coletado e adicionado à produção subsequente[64]. O conjunto de bactérias lactofermentativas típicas assim obtidas contém diversos grupos microbianos que direcionam a fermentação e maturação do queijo e confere ao queijo características sensoriais diferenciadas e endêmicas (DORES; FERREIRA, 2012). De fato, o pingo é o "DNA" do queijo, no qual está condensado o ecossistema, o *terroir* de cada região: as peculiaridades do substrato geológico, do relevo, da água, do clima, das pastagens, etc (IPHAN, 2014, p. 51). Além disso, quando o queijo vem a "inchar", o que indica um problema com o pingo, este se torna motivo para uma das raras relações de confiança – com a gestão da água – com os vizinhos aonde vai se trocar o pingo por outro sadio, capaz de interromper este processo (INHAN MATOS, 2016). A troca provavelmente permitiu enriquecer e selecionar a diversidade da microbiota específica a cada região.

Nesse sentido, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN, 2014) enfatiza que o Queijo Canastra, como os outros QMA, é um alimento vivo por ser um produto feito com leite cru, ao invés dos feitos de leite pasteurizado[65], quando são eliminados todos os micro-organismos, tanto os potencialmente nocivos quanto aqueles benéficos para a saúde humana. O processo de coleta do pingo garante as boas condições do ingrediente que será utilizado no dia seguinte. Porém, é justamente a regulamentação sanitária própria aos queijos artesanais de leite cru que origina controvérsias em torno da capacidade deste saber-fazer em garantir a segurança do

[64] O nome "pingo" tem origem no barulho das gotas de soro que, uma vez que escorrem, caiem em um balde posicionado em baixo da banca na qual os queijos "descansam".
[65] A pasteurização é um tratamento térmico atualmente a 72°C, durante 15 segundos antes de ser diretamente esfriado em torno de 3 a 4°C. Essa técnica mata os microorganismos perigosos, mas, por outro lado, elimina a possibilidade de maturação de um produto com rica microflora, como buscado na produção a partir de leite cru, para potencializar diversidade de sabor e gosto (IPHAN, 2014).

alimento. Por outro lado, as mudanças tecnológicas induzidas pela normalização do processo de fabricação vão influenciar diretamente o perfil microbiano do pingo.

De todo modo, há três tipos de maturação, a saber: o queijo fresco (ou branco), meia cura (10 dias), curado (mais de 22 dias) (ALMEIDA, 2014). Para alinhar-se com a legislação sanitária estadual vigente, o Regulamento de Uso da IG tem reconhecido somente o queijo após um período mínimo de 22 (vinte e dois) dias. Portanto, os queijos vendidos abaixo deste prazo – que representam a maioria das vendas – alimentam muitos debates em torno da sanidade do produto.

Três formatos de queijo são reconhecidos no Regulamento de Uso da IG (CONSELHO REGULADOR, 2012), sendo os mais encontrados na região. O primeiro, mais tradicional, e de longe o mais produzido na região, de formato cilíndrico, de uma altura entre 4 a 6 cm, diâmetro entre 15 a 17 cm, peso de 1,0 a 1,2 kg, com uma textura compacta e um sabor ligeiramente ácido, não picante agradável (ALMEIDA; FERNANDES, 2004). Os mesmos autores descrevem a produção de um queijo diferenciado na região de formato também cilíndrico, com altura entre 7 a 8 cm, diâmetro de 26 a 30 cm, e de peso bem maior entre 5 a 7 kg, conhecido com Canastra Real ou Canastrão, produzido tradicionalmente em ocasiões especiais – visitas do Bispo Católico ou de autoridades do império ou da capitania (ver mais informações na nota de rodapé n° 139). O Canastrão foi originalmente produzido em São Roque de Minas, Medeiros e Vargem Bonita, porém parece ser difundido em todos os municípios hoje em dia. O IPHAN, como o registro no INPI, reconhecem um terceiro tipo, em especial no Serro, entretanto sendo encontrado muitas vezes hoje em dia na Canastra, o já citado Merendeiro, ou Canastrinha. É um queijo pequeno de cerca de 10 cm de diâmetro e 6 cm de altura e de peso bem menor em torno de 300g. Este resulta da sobra de massa no fim no processo de prensagem e era destinado antigamente para consumo da família – hoje em dia se tornou uma diversificação da oferta apta a atender a demanda de queijo "*souvenir*".

De acordo com o IPHAN (2014, p. 42), este formato "é tarefa para o aprendiz, que, aproveitando a massa insuficiente para fazer um queijo de tamanho normal, vai aprendendo a técnica. Dizem os queijeiros que não se aprende a fazer queijo na escola, mas sim vendo o outro fazer, fazendo junto". Logo pode se dizer que:

> A produção do Queijo Canastra compreende um vasto repertório de conhecimentos tradicionais, sempre associado a formas de sociabilidade, modos de viver e sentidos de identidade. Os conhecimentos especializados na criação, tratamento, alimentação dos rebanhos e ordenha das vacas são geralmente assumidos pelos homens e passados de pai para filho. Saber fazer queijo é uma competência geralmente assumida pelas mulheres, que passam esse conhecimento no dia a dia, de uma geração a outra. O aprendizado no seio das famílias valoriza o saber fazer e o sabor tradicional do Queijo Canastra (Museu do Queijo Canastra, de Medeiros).

Observa-se que a unidade familiar é organizada de modo a aproveitar, da melhor maneira possível, todas as forças de trabalho disponíveis, sendo o queijo o elemento central desta articulação (BARBOSA, 2007). A mão de obra empregada nas etapas de produção é predominantemente familiar, mas especificamente feminina, sendo a mulher a principal responsável pela produção por ser mais cuidadosa, higiênica e dedicada segundo os homens/maridos (IPHAN, 2014; SIMONCINI, 2017). Simoncini (Ibidem, pp.130), destaca que das mulheres entrevistadas em sua pesquisa, 65% delas elaboram o produto há mais de 31 anos, 24% desde 21 a 30 anos e 11% possuem menos de 20 anos de experiência. Acompanhando suas vidas, a "arte queijeira" é passada e fortalecida de geração em geração há mais de dois séculos, sem negar a importância das capacitações atuais. De qualquer forma, este conhecimento é compartilhado muitas vezes dentro da unidade familiar, conforme as origens do conhecimento destacados nas entrevistas feitas por Inhan Matos (2016, p. 146).

Conforme Meneses (2006), que entrevistou os produtores de QMA, destacam-se três eixos fundamentais de preocupação em torno do "fazer queijo", a saber: (1) a memória da infância e a herança dos antepassados, entre

outros no processo de aprendizado; (2) a identificação da fazenda com o queijo, como se dele partissem e derivassem todas as outras atividades e, (3) as qualidades de um bom queijeiro que indica o cuidado e a perspectiva fundante do produto.

O IPHAN reconhece o patrimônio cultural brasileiro, material quanto imaterial, incluído os modos de criar, fazer e viver dos grupos formadores da sociedade brasileira. O patrimônio imaterial é enraizado no cotidiano das comunidades, vinculado ao seu território e transmitido de geração em geração por ser apropriado, recriado pelos indivíduos como elemento de sua identidade (SIMONCINI, 2017). Em 2002, o modo de fazer queijo artesanal da região do Serro foi reconhecido pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais – IEPHA/MG, no seu Livro dos Saberes. Em seguida, em 2008, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, do Ministério da Cultura atribuiu a "Certidão do Registro do Modo Artesanal de fazer o Queijo de Minas" dos municípios da Microrregião da Canastra e das regiões do Serro e da Serra do Salitre, reconhecendo que: "o modo artesanal de fazer queijo constitui um conhecimento tradicional e um traço marcante da identidade cultural dessas regiões" (IPHAN, 2008).

Todos os aspetos acima serão aprofundados no começo do próximo capítulo para examinar a lógica que levou à estruturação do projeto para registro da IG Canastra como forma de preservar este saber-fazer frente à legislação sanitária referente à produção de queijo artesanal de leite cru. Antes desta abordagem, convém estabelecer um último elo sem o qual o queijo não existiria, pois sem consumo não existiria modo de fazer.

3.1.5. "Come um pedacim de queijo"

A produção artesanal do Queijo Canastra é somente a primeira etapa de uma atividade tradicional que vai além da queijaria. Se o modo artesanal de fazer constitui um conhecimento tradicional e um traço marcante da identidade cultural dos produtores, comer queijo também é parte do modo de ser mineiro. A sua fabricação e o seu consumo iniciado no período colonial se confundem com a própria história do povoamento local e o modo de vida de milhares de famílias. O queijo é enraizado no cotidiano das fazendas, dos sítios, nos hábitos alimentares das diferentes classes sociais, sendo parte da identidade dos mineiros, incluindo os canastreiros. Essa sociabilidade ancora o produto ao território e à história das gerações que viveram no lugar e com aquela culinária ligada ao alimento (MENESES, 2006; SIMONCINI, 2017).

Um projeto do Centro de Referência de Assistência Social (CRAS) da cidade de Medeiros lançou em 2015 a 2ª Edição do livro "Sabores de Nossa Terra", escrito pelos próprios moradores, tendo como objetivo principal resgatar e manter a tradição culinária da população da cidade através de um conjunto de 180 receitas. Após contagem, mais de um quarto delas incluem o queijo, entretanto, sem nunca especificar o nome Canastra, já que o queijo está entendido como sendo daqui, em oposição com os queijos industriais que são nomeados sobretudo como: mussarela, requeijão, parmesão. Sem especificação, entende-se que se usa o queijo fresco (ou branco), que mesmo sendo "informal" e não reconhecido pelo Regulamento de Uso da IG, representa a quase totalidade do consumo na região (como apresentado na figura 19), sendo este o queijo Canastra para os moradores. O curado é usado somente para algumas receitas que distinguem "bem curado"; "meia cura"; "curado".

Além disso, os hábitos alimentares dos moradores se associam aos produtos derivados da agricultura de subsistência, descrita anteriormente. Metade das receitas usam leite e muitos ingredientes produzidos originalmente

na roça, a saber: manteiga[66], ovos, banha de porco, mandioca e derivados, milho e derivados, entre outros. Entre as receitas mais famosas – muitas delas doces – que compõem a tradição e identidade culinária mineira, sendo ligadas à produção de queijo, encontram-se pão de queijo; doce de leite, de queijo; João deitado; biscoito de queijo; bolinha de queijo; bolinho de mandioca, de queijo; bolo de fubá, de mandioca; feijão tropeiro; rosquinha de queijo, entre outras[67]. Assim, o IPHAN (2014) salienta:

> A sensibilidade do gosto é o que valoriza, em essência, a busca pela manutenção e permanência dos modos de fazer o queijo artesanal: o prazer de seu gosto vivo, que muda com o tempo de maturação; o prazer de elaborar um produto que se destina ao consumo da própria família produtora, ou do consumidor exigente; o gosto pelo alimento com sabor marcante, diferenciado, tradicional.
>
> Mineiro, quando senta à mesa para tratar de negócios, celebrar amigos, ou conversar fiado com alguém, gosta de fazê-lo em torno de um queijo, que vai sendo partido em fatias finas e consumido enquanto se "joga conversa fora". Quanto mais a conversa dura, menos queijo vai ficando na tábua, menos questões deixam-se para resolver. Se a mesa está na cozinha da casa, melhor, pois a cozinha para a cultura das Minas convida à intimidade, à conversa franca (IPHAN, 2014, p. 45).

Figura 19. Foto de cozinha mineira

Lugar onde após ganhar a confiança da família pode se sentar para compartilhar prosa, queijo, café, doce, refeição, oferecidos a qualquer hora do dia.

19. Foto do autor. Fazenda Bela Vista, na mesa do Zilomar Soares dos Santos e da Maria Martha Almeida dos Santos em Vargem Bonita, outubro de 2017.

Por outro lado, o consumo do QMA, assim como do queijo Canastra, é hábito que ultrapassa as fronteiras do território mineiro. No século XIX, em plena expansão, a atividade pecuária de leite, e de corte, nas Minas Gerais, começou a exportar, abastecendo a capital do império e grande parte da província do Rio de Janeiro,

[66] Vale ressaltar que da mesma forma que os queijos industriais são bastantes presentes nas receitas, o uso da manteiga é muitas vezes substituído pela margarina.

[67] O sociólogo Carlos Alberto Dória no livro "*A culinária caipira da Paulistânia*" (2018), combate a ideia de que cada um dos Estados que formam a Paulistânia (SP, MG, GO, MT, MS, PR, SC, parte de RJ, ES e RS) tenha uma culinária típica e singular. Ele opta por agrupá-los no território citado que se refere à área que os bandeirantes percorreram, partindo de São Paulo. Segundo o autor, a partir da década de 70, houve um esforço do governo de Minas para criar o "mito da mineiridade", que resulta da apropriação do conceito de cozinha caipira que, junto à cultura regional e à imagem do mineiro que resulta da "construção da mineiridade" (DIAS, 1985), releva de certa estratégia tendo como fim, entre outros, a valorização turística. Tal reivindicação da identidade culinária do Estado se prolonga nos dias de hoje com as IGs, amplamente desenvolvidas em Minas Gerais em comparação com os outros Estados, pois, entre outros elementos, tem tido uma forte atuação do governo estadual para valorização da qualidade dos produtos agroalimentares locais, a certificação de origem sendo uma estratégia (HAAS, 1996).

ocupando um importante papel na indústria laticinista (NETTO, 2014)[68]. Portanto, o queijo mineiro saiu cedo do contexto doméstico e de sua associação com a atividade mineira uma vez que "com a crise do ouro e dos diamantes, Minas reordenou-se para o suprimento da cidade do Rio de Janeiro, cujo crescimento demográfico foi notável a partir de 1760 (FRAGOSO; FLORENTINO, 2001, p. 79–80)".

Os queijos da região "Oeste das Minas" construiu historicamente maiores relações com São Paulo e Rio de Janeiro do que com Belo Horizonte, reforçado no final do século XIX quando a ferrovia Mogiana interligou São Paulo a Uberaba (1889). Desta forma, o queijo, simplesmente conhecido por este nome genérico, passou a ter outro nome ao ser comercializado para fora de sua região de origem (CINTRÃO, 2016). A autora admite como hipótese que a estrada de ferro, em particular os polos distribuidores do produto, converteu a menção "queijo de Minas" em nomes específicos destes centros atacadistas de distribuições[69].

Contudo, no caso do queijo Canastra, o nome começa a ser mais conhecido e reivindicado a partir da criação do PNSC em 1972. Conforme relata um produtor:

> Eu já acredito que Canastra é do Vão pra lá, pra cá não é Canastra. Isso era antigamente, hoje é todo igual, onde tem a Serra é Canastra. Antigamente que falava Canastra era do lado de São Roque, do Barreiro, Vargem. Aqui era Serra Preta, da Gurita, e aí avançaram... tanto que na época não tinha queijo melhor de Canastra, tanto faz da Gurita com Canastra, era igual (Entrevista P50).

Atualmente, a fama do nome do queijo não pode ser dissociada, pois é amplamente devido à sua comercialização e ao seu consumo nas capitais, seja Belo Horizonte, São Paulo e Rio de Janeiro, entre outras. Por outro lado, é também esse reconhecimento que tornou genérico sua denominação genérica e sinônima de Queijo Minas Artesanal, como constatado no Mercado Central de Belo Horizonte: "O canastra é o tipo de queijo feito com leite cru, seja na Canastra, em Araxá, no Serro, no Cerrado, sabe. Aí tem o Minas padrão, que é feito com leite pasteurizado" (Comerciante do Mercado de BH, 05/18). Hoje o consumidor afastado da roça passa a consumir um queijo "tipo" Canastra, seja fresco/maturado e de qualquer formato. Contudo, é principalmente na cidade também que os queijos com a IG, maturados, são consumidos, dando novo significado ao produto e a seu território de origem.

Gozando de um vínculo forte entre fatores ambientais e humanos, o Queijo da Canastra é fruto de uma história longa que foi sendo desenvolvida em um *terroir* bem peculiar. Após mais de dois séculos de construção, a iguaria ganhou forte ancoragem e reconhecimento, localmente ou nos grandes centros urbanos. Todavia, o queijo Canastra, mesmo sendo aceito como "bom", passou a sofrer diversas ameaças, que questionaram o seu modo de produção, em particular sua capacidade em ser "limpo". Tal questionamento da aptidão do produto em responder a esta questão sanitária foi o elemento gerador do movimento de criação da Indicação Geográfica, como veremos na no próximo capítulo.

---

[68] Segundo o mesmo autor isso foi possível graças à abertura em 1725 do denominado Caminho Novo que partia do Rio de Janeiro, passando pela atual Zona da Mata mineira, e que tinha como objetivo de criar uma rede de circulação de mercadorias que conectasse os distritos mineradores a dois importantes núcleos de abastecimento – o porto do Rio de Janeiro e a vila de São Paulo (SCHWARCZ; STARLING, 2015).

[69] Assim, conforme artigo 928, do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), de 1952, é mencionado o "queijo minas Araxá" e o queijo tipo Serro, mas não menciona o queijo Canastra. Para mais detalhes ver Cintrão (2016, p. 167).

4. A MATURAÇÃO INACABADA DA SEGURANÇA DO PRODUTO ATÉ O SELO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA

> A palavra maturação, por exemplo, origina-se do latim *maturare* (amadurecer). Refere-se a um processo de passagem (de uma estrutura, forma, função ou organismo) à maturidade. Está ligada ao desenvolvimento de seres vivos no sentido de torná-los aptos à reprodução, mas também na psicologia à assimilação de experiências que resultam em modificações e possibilitam comportamentos crescentemente complexos (DUPIN, 2019, p. 145).

O objetivo dessa seção da dissertação é analisar, à luz da legislação sanitária referente à produção de queijo artesanal de leite cru, as origens do reconhecimento, em março de 2012, do queijo Canastra como IG (IG201002), na modalidade Indicação de Procedência (IP). Para isto, convém realizar um breve histórico da construção do quadro legal que regula os queijos de leite cru, evidenciando as reações sociopolíticas que o originaram. Serão apresentados abaixo os diversos atores envolvidos no movimento social criado a partir das ações realizadas na década de 1990. É nesse contexto que pode ser analisado as orientações dadas ao conjunto de regras estabelecidas no Regulamento de Uso que enquadra hoje a produção da IP do queijo Canastra, que foi elaborado com vistas à constituição do dossiê para reconhecimento junto ao INPI. A organização regional APROCAN (Associação de Produtores de Queijo Canastra) depositou o pedido enquanto representante dos produtores em 2009, o qual será aceito em 2012. De fato, é neste contexto que convém analisar os fundamentos dessa organização que se posicionou como representante dos produtores para articular a coordenação entre os demais membros da rede IG. Por fim, serão discutidas algumas consequências das posições em torno da IG frente à legislação sanitária.

4.1. Os entraves aos queijos artesanais de leite cru em Minas Gerais

Para entender o projeto coletivo para registro da Indicação Geográfica do queijo Canastra, é preciso primeiro identificar e examinar a construção da legislação sanitária referente à produção de queijo artesanal de leite cru, o que motivou o movimento pela qualificação de origem. A academia já estudou amplamente a regulação sanitária e "os processos de (i)legalização dos queijos artesanais de leite cru" (CINTRÃO, 2016) no Brasil e, em particular, em Minas Gerais com o QMA (CINTRÃO, 2015; DORES; FERREIRA, 2012; SANTOS; CRUZ; MENASCHE, 2012) e no caso do queijo Canastra (CINTRÃO, 2016; DINIZ, 2013; DINIZ et al., 2018). Nosso enfoque aqui foca as reações que têm provocado debate sobre a legislação que negligencia a capacidade dos queijos artesanais em conciliar tradição e segurança do alimento.

Mais uma vez, uma abordagem histórica proporciona melhor entendimento da posição atual das diferentes linhas de pensamento em torno da elaboração de queijo a partir de leite cru. De acordo com Dupin (2017), há 150 anos, quase no início da fabricação de queijos no país, Louis Pasteur descobre que a fermentação do queijo não é somente o resultado de uma reação química, mas também da ação de seres vivos, microscópicos, cuja existência vai transformar a visão sobre os alimentos, em particular. Capaz de provocar doenças perigosas, os micróbios deveriam ser analisados e controlados. Os movimentos sanitários se encarregariam da tarefa, modificando, entre outras coisas, os processamentos alimentares. O controle dos processos microbianos passou a ter sua ciência, tornando-se um campo de estudo especializado, que se desloca do quadro doméstico para o monitoramento industrial, junto com expertos capazes de guiar os atores públicos para tomar decisões racionais a partir das primeiras

considerações que ambicionaram proteger a saúde pública a respeito da alimentação (PAXSON, 2012). A partir de então, em razão da descoberta da pasteurização, normas e padrões[70] modificaram essências da produção queijeira. Duas linhas de pensamento polarizam o debate em torno destas mudanças: a artesanal e a indústria. Até hoje, existe conflito em escala mundial sobre a questão, tendo repercussões nacionais e regionais múltiplas.

Segundo Inhan Matos (2016, p. 137), ao final dos séculos XIX e início do XX, três acontecimentos importantes impactaram o setor de produção do queijo Minas, a saber: (1) pelo ano de 1880, a instalação de fábricas de laticínios para produção de queijos tradicionais de outros países e, na década de 1940, a importação do primeiro sistema de pasteurização do leite; (2) uma onda de industrialização que levou à associação de tecnologias tradicionais rurais com o atraso tecnológico, o que norteava a visão das primeiras escolas agrícolas, alinhadas no modelo industrializante norte americano; (3) a importância do café até a crise de 1930 e a industrialização posterior, as indústrias tendo preferência das políticas públicas. De acordo com Dupin (2017), pode-se acrescentar que a segunda metade do século XX trouxe uma série de mudanças: em especial a citada industrialização é também acompanhada do crescimento dos grandes centros urbanos, onde produtos lácteos são cada vez mais procurados. Disso decore transformações espaciais, temporais e sociais da cadeia produtiva, que se torna mais longa e complexa, tendo uma série de novos atores que passam a influenciá-la (produtores, comerciantes, vigilância sanitária, gastrônomos, cientistas, consumidores dos centros urbanos, entre outros). Enquanto prevaleciam cadeias curtas, as relações de confiança entre produtor e consumidor orientavam a produção e consumo do queijo. Com novas racionalidades das cadeias longas, as regulamentações do poder público impõem normas rígidas para controlar a produção, a circulação e a comercialização, distante da ordem estabelecida até então.

É nesse contexto que surgiu a primeira ação de normalização no país a respeito da matéria prima, o leite cru (*in natura*), a saber: o "Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA)", Decreto Federal 30.691 de 29 de março de 1952, que se refere aos queijos não industriais/pasteurizados com a única referência em seguida, que discriminou o queijo Minas, "tolerando" algumas variedades não industriais, incluindo os queijos Minas, tal como estabelecido em seu artigo 928: "Enquanto perdurar o estado incipiente da indústria de queijo "Minas" (...)" (BRASIL, 1952). De acordo com Cintrão (2016), a década de 1990 conhece uma série de mudanças na regulação sanitária dos queijos, multiplicando e complexificando os instrumentos e tecnologias de controle, com estabelecimento de um conjunto de padrões microbiológicos auferidos em laboratórios encarregados de análise. Esses critérios científicos são definidos internacionalmente e internalizados nacionalmente, permitindo considerar o produto como "seguro" ou "inseguro" a partir do interesse de poderosos atores de padronizar os métodos de elaboração dos produtos alimentares e de controle sanitário.

Em seguida, diversos trabalhos científicos analisaram os queijos brasileiros, primeiro industrializados e depois artesanais, com grande número de produtos considerados fora dos parâmetros legais, com grau de variação de 30 a 70% de irregularidades (CINTRÃO, 2016). Estes resultados apontam para duas leituras possíveis: as condições higiênico-sanitárias são insuficientes ou/e os níveis dos parâmetros não são adaptados à realidade brasileira. A

[70] Entre eles, destaca-se o *Codez Alimentarius* (1963) que é um conjunto de normas técnicas, procedimentos e práticas criado pela FAO (Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura) e a OMS (Organização Mundial da Saúde). Este regulamento visa estabelecer padrões voltados para a segurança dos alimentos (*food safety*) comercializados internacionalmente. Frente às novas regras internacionais, as legislações nacionais passam a internalizá-las pelos órgãos e agências nacionais de controle sanitário para não comprometer seu acesso aos mercados alimentares mundiais. As crises alimentares da década de 1990 ("vaca louca", gripe *Influenza* aviária, gripe suína) acentuaram a aversão em relação aos microrganismos e aceleraram o processo de incorporação de normas, cada vez mais rígidas (CINTRÃO, 2016).

ausência de problema de saúde pública causados por queijos "impróprios ao consumo" pode ajudar a questionar os parâmetros impostos aos queijos artesanais.

Ademais, o Regulamento Técnico (RT) n° 145/96 do Mercosul de "Identidade e Qualidade de Queijo Minas Frescal" (MERCOSUL, 1996) define no seu Art. 545. §4º:

> O leite a ser utilizado na fabricação de queijos deverá ser filtrado por meio mecânicos e submetidos à pasteurização ou tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa combinada ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto. Fica excluído da obrigação de ser submetido à pasteurização ou outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior aos 5 ºC (cinco graus Celsius), durante um tempo não inferior a 60 (sessenta) dias.

O referido RT obrigou o uso da técnica de pasteurização, colocando então os produtores do queijo de leite cru na ilegalidade (INHAN MATOS, 2016). Todavia, de acordo com os termos da Portaria 146/96-MA, de 07 de março de 1996, poder-se-ia produzir a partir de leite cru excepcionalmente após 60 (sessenta) dias de cura em entreposto de laticínios registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), destaca-se porém que o queijo Canastra completa sua maturação em 21 dias.

O começo das intervenções do Ministério Público Federal em particular no Mercado Central de Belo Horizonte, enquanto ponto de importância mercantil e cultural, visaram fiscalizar o comércio dos queijos "ilegais", devido a diversas ocorrências de contaminação[71]. Assim, foram levados para a "clandestinidade" cerca de 30 mil produtores e 70 mil toneladas de queijos artesanais produzidos anualmente em Minas Gerais (IPHAN, 2014; MENEZES, 2011), obrigando o Governo do Estado a dar uma resposta diante da ameaça, em particular para suas microrregiões tradicionalmente produtoras (conforme referenciadas na figura 3). Logo, esta ação gerou forte reação que conduziu à mobilização de parte do poder público e a realização de reuniões nas regiões de produção, em particular no Serro, fortemente ligado ao Mercado Central (CINTRÃO, 2016). Essa reação marca, entre outros elementos, a passagem entre duas fases definidas por Cintrão (2016), a saber: os processos de ilegalização e, em sentido oposto, de legalização. Estes processos têm mobilizado diversos atores e instrumentos legais para a reconquista da legitimidade dos QMA de leite cru em garantir a sanidade e segurança do alimento.

4.2. Primeira reação e atuação para legalização do QMA

Nas últimas décadas, para contornar a situação de dezenas de milhares de produtores ilegais, várias iniciativas têm sido pensadas no Brasil para formalizar a produção e processamento familiar de queijos e, em especial, em Minas Gerais (SANTOS; CRUZ; MENASCHE, 2012). Conforme Shiki; Wilkinson (2016, p. 261), apesar da IG Canastra (como aquela Serro) ser "um instrumento implementado nos anos 2000, as primeiras sementes [para não dizer bases] lançadas para as mudanças na produção de queijo remontam ao início da década precedente". Já desde a década de 1990, diversos pesquisadores e técnicos de universidades e centros de pesquisa, de Minas Gerais e de alhures, vinham se dedicando a estudos de caracterização do produto e das regiões produtoras. Logo, produtores, organizações da sociedade civil, instituições do poder público e da iniciativa privada de Minas Gerais se articularam para defender o QMA (IPHAN, 2014). Nesse contexto, em 1992, foi assinado o Programa de Cooperação Técnico

[71] Uma dessa foi "uma pesquisa da Coordenadoria da Vigilância Sanitária, publicada em 1999, com 168 amostras de variedades de Queijo Minas, produzidos a partir do leite cru, adquiridas no Mercado Central de Belo Horizonte, de março de 1995 a março de 1996, cuja maioria (64,9%) apresentava contaminação por coliformes fecais acima do padrão admitido pela legislação sanitária" (IPHAN, 2014, p. 20).

(PCT) entre o Estado de MG e a França. Neste âmbito, a ONG francesa Agrifert (Associação para Gestão de Projetos de Fortalecimento das Economias Rurais e Desenvolvimento Territorial) foi o ator líder, abrangendo além de técnicas para o setor leiteiro, o estabelecimento de políticas direcionadas para a qualidade dos produtos agroalimentares e promoção de cadeia produtiva técnica organizacional colaborativa e interprofissional. Na continuidade, outros projetos foram criados como o Programa de Melhoria da Qualidade dos Queijos Tradicionais de Fabricação Artesanal de Minas Gerais, em 2000, que ampliou o número de parceiros, intercâmbios, ações, consolidando assim a rede[72]. Portanto, diante da instabilidade e inviabilidade do contexto legislativo estabelecido, a mobilização dos principais interessados foi organizada e fortalecida conforme vamos apontar por meio de duas ocorrências chaves.

4.2.1. Uma lei para os incipientes

O governo estadual, com o intuito de resguardar a produção artesanal do queijo Minas, publicou a Lei n°14.185 de 31 de Janeiro de 2002 (MINAS GERAIS, 2002) que foi pioneira para reconhecer o processo de produção dos Queijos de Minas Gerais Artesanais (QMA), tendo sido seguida de inúmeros decretos e portarias de regulamentação do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA)[73]. Entre as medidas, estabeleceu-se a obrigatoriedade de certificação de qualidade dos produtores e o cadastramento oficial das queijarias junto ao IMA. Mesmo que mantendo o nível de exigências microbiológicas, esta norma "inovou" uma vez que, com base em pesquisas científicas, reduziu o período de maturação mínimo definido no âmbito federal de 60 dias, criando exceção para as microrregiões da Canastra, Araxá e Cerrado de 21 dias (14 dias no Serro) de forma a proteger o saber fazer queijeiro dessas regiões tradicionais. No entanto, a exigência de 60 dias de maturação e a proibição da comercialização em outros estados brasileiros foram mantidos, fazendo com que o produtor mineiro continuasse a comercializar sua produção fora do estado na clandestinidade (DORES; FERREIRA, 2012). De acordo com Netto, a contribuição mais importante e simbólica desta Lei é:

> (...) a identificação, caracterização da região e sua tradição histórica e cultural na atividade, sendo criadas inicialmente, em número de quatro [atualmente 7 produtoras do QMA](...). A legislação, além de estabelecer critérios sobre o cadastramento dos produtores e consequentemente sua adaptação aos novos parâmetros para as boas práticas da agricultura e sua organização social, envolvendo ainda um grande esforço em realizar as caracterizações dos queijos, segundo suas regiões de origem e propriedades organolépticas, visando cada vez mais aperfeiçoar a produção do Queijo Minas Artesanal, sem perder de vista sua tradição e principalmente o seu "modo de fazer", que o qualifica como produto diferenciado.

[72] Para mais detalhes, o artigo de Shiki e Wilkinson (2016, p. 259–275) descreve minuciosamente esse processo e os atores envolvidos de ambos os lados, Brasil e França. Contudo, podemos ressaltar a participação da Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa) e suas empresas (IMA; EMATER; Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - EPAMIG) e Centro de Abastecimento S.A. (Ceasa), do lado brasileiro; e por outro do Ministério das Relações Exteriores da França e a ONG *Formation pour l'Épanouissement et le Renouveau de la Terre* (Fertile Groupe FERT, presente no Brasil como Agrifert). Após outros parceiros apoiaram, a saber: a Federação Nacional dos Produtores de Leite (FNPL), os Comitês Interprofissionais do Queijo Comté e do Queijo Neuf Chatel, o Institut de l'Élevage e o Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), pela França; e do lado brasileiro grupos de produtores e representantes, na Canastra a APROCAN num segundo momento e a Cooperativa de Crédito Rural de São Roque de Minas – Sicoob Saromcredi, além das universidades federais de Minas Gerais (UFMG) e de Viçosa (UFV). Conforme Shiki; Wilkinson: "o objetivo inicial era mobilizar os diferentes atores da cadeia para a elaboração de legislação específica que permitisse aos produtores o acesso ao mercado formal" e também "realizar [uma] ação de sensibilização dos produtores sobre o interesse da promoção dos seus produtos".

[73] Para acessar uma lista exaustiva das legislações do Estado de Minas Gerais a respeito da produção de queijo artesanal de dezembro de 1995 até dezembro de 2014 ver Simoncini (2017, p. 302) "Anexo N – Legislação do Estado de Minas Gerais"

> Essas medidas acabaram por provocar estudos, pesquisas e práticas concernentes à produção dos queijos artesanais, tornando possível o desenvolvimento acerca dessa atividade, como meio de valorização do produto e tendo como resultado mais eficiente, a melhoria das condições de trabalho e de vida do produtor e sua família, porquanto se trata caracteristicamente de uma agricultura familiar (NETTO, 2014, p. 269).

Para além do conteúdo da Lei de 2002, todo seu significado é que nos interessa. Após um longo período de incriminação do queijo artesanal de leite cru, a sua aprovação é fruto da primeira reação que permitiu transformar, ou melhor, dar um estatuto à produção a tirando da sua condição incipiente. De fato, a sua aprovação passou pela ativação de uma discussão ampla, com presença de alguns produtores, técnicos das diferentes empresas vinculadas à Secretária de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento – SEAPA, que inclui a EMATER e o IMA – políticos e movimentos sociais, o que, de acordo com Shiki e Wilkinson (2016), denota um fortalecimento do caráter participativo na política do estado.

Logo, o meio acadêmico também se mobilizou para geração de dados de pesquisa que iam permitir "desmistificar o universo do queijo artesanal" (SHIKI; WILKINSON, 2016, p. 265). De acordo com o levantamento bibliográfico não exaustivo que conduziu Cintrão (2016), teve um aumento dos trabalhos científicos publicados entre 1982 e 2010, com o crescimento dos estudos dedicados aos queijos artesanais após 1996. Além disso, do ponto de vista da ciência dos alimentos, as características físico-químicas, biológicas, sensoriais, assim como a inocuidade do queijo Canastra foram amplamente descritas (BORELLI et al., 2006a, 2006b; DE OLIVEIRA et al., 2013; NÓBREGA, 2007; NÓBREGA et al., 2008; RAFAEL, 2017; RESENDE et al., 2011; SILVA, 2007). Essa hegemonia da questão sanitária é apontada por nosso levantamento bibliográfico, corroborando com Cintrão (2016) e com este depoimento que explica que:

> (...) a ciência entende muito do pasto da vaca até o leite entrar na queijaria. Da porta da queijaria por dentro, ninguém entende nada (...). Para chegar àquilo, qual o mecanismo pra chegar àquele produto... E a ciência aborda um produto com mais de 200 anos de história com os óculos da indústria, com seus padrões microbiológicos, com pesquisas voltadas pra pasteurização, para atender os laticínios, quase não se pesquisa com leite cru. Agora finalmente tem cada vez mais pesquisadores se voltando para o leite cru. [Até ser uma preocupação dominante para o setor hoje em dia?] É uma caixa de pandora a questão da ciência. Queria saber, quanto de recurso é destinado a trabalho de microbiologia e laboratoriais envolvendo queijo de indústria, e quanto é de leite cru? (...) Precisa de dados pra chegar à mesa de discussão política e dizer: "Gente, a balança é muito desequilibrada" (Entrevista A3).

Com efeito, destaca-se a quase ausência de trabalhos nas áreas de ciências humanas sobre a questão, pelo menos antes de 2010. Todavia, entre as diversas contribuições da área[74], ressaltam-se os estudos realizados no âmbito do PCT de delimitação e caracterização das áreas tradicionalmente produtoras de queijo e, assim, identificar os municípios que compõem a microrregião da Canastra[75]. Neste sentido, o domínio da ciência dos alimentos parece mudar atualmente com o crescimento de trabalhos que adotam uma abordagem interdisciplinar para examinar, além da questão de segurança do produto, as estratégias de reprodução socioeconômica das familiais produtoras do queijo. Esta evolução destaca a importância da academia em equilibrar as forças na busca de compromisso.

Da Lei Estadual 14.185/02 e do PCT decorreu, entre outras iniciativas, o "Programa de Apoio aos Queijos Tradicionais de Fabricação Artesanal" (cujos resultados serão discutidos logo em seguida) mais conhecido como Programa Queijo Minas Artesanal, executado pela EMATER-MG em parceria com a Seapa de Minas Gerais e

[74] Mais uma vez o artigo de Shiki e Wilkinson (2016, p. 259–275) descreve detalhadamente o processo que levou às diferentes contribuições dos estudos científicos, especialmente para a regulamentação de novos prazos de maturação, passando de 60 a 22 dias para o queijo Canastra.

[75] A Portaria n° 694, de 17 de novembro de 2004, do IMA, identifica a microrregião composta pelos sete municípios iniciais. Além de ser uma exigência para atuação no mercado estadual, esta caracterização foi também utilizada para delimitação da área de produção do queijo Canastra para posterior pedido de registro de IP ao INPI (SHIKI; WILKINSON, 2016).

ativo até hoje. Esse programa buscou a melhoria da qualidade e da produtividade das queijarias das regiões tradicionalmente produtoras e contempla, entre outras questões: a organização dos produtores, o cadastramento de produtores, normatização de processos de produção, embalagem e comercialização e certificação da origem. Neste âmbito, houve a caracterização das regiões, do produto e do seu "saber fazer" característico, além de ações em prol da melhoria das instalações e segurança do alimento (MEDEIROS, 2015).

Nesse contexto, a primeira Lei n°14.185 (MINAS GERAIS, 2002) foi revogada pela Lei n°20.549 (MINAS GERAIS, 2012). Em torno destas leis, foram firmados diversos decretos e portarias para regulamentação do produto que permitiam que o QMA fosse comercializado pelo menos em Minas Gerais, demonstrando a busca de solução à escala estadual. Porém, sabia-se que sua venda ultrapassava as fronteiras estaduais por comerciantes que transportam toneladas desse produto anualmente (SHIKI; WILKINSON, 2016). No ano 2013, foi publicada a Instrução Normativa (IN) n° 30, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (BRASIL, 2013), que aceitou que "a definição de novo período de maturação dos queijos artesanais será realizada após a avaliação dos estudos pelo órgão estadual e/ou municipal de inspeção industrial e sanitária reconhecidos pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA) (IN 30/2013, Art. 1 § 1 °)". Junto a esta última IN, a Portaria n° 1.305, do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA, 2013) permite a comercialização nacional de queijos produzidos por queijarias integrantes do SISBI/POA. Não obstante, já em 2011, com a IN n° 57, a adequação foi condicionada a inúmeros testes laboratoriais de alto custo e de difícil acesso para os produtores, o que inviabilizou o acesso ao registro para pequenos produtores. Assim, em 2018, o número de queijarias mineiras registradas no SISBI era de oito (08), mais dez (10) queijarias relacionadas a dois entrepostos de QMA[76].

Atualmente, ao nível Federal, a Lei n°13.680 (BRASIL, 2018), publicada em junho de 2018, que altera a Lei n°1.283 (BRASIL, 1950), mudou o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal, criando selo federal "ARTE" cujas normas serão concebidas pelos órgãos de saúde pública de cada Estado, no caso não mais o IMA, mas a Secretaria de Estado de Saúde (SES), para permitir a comercialização no país todo[77]. Logo, com na euforia da aprovação da Lei, a mídia interpretou que o texto "representa uma nova era para o setor" uma vez que "abre mercado para QMA no país" (o que o SISBI já permitia) e "flexibiliza a inspeção da produção desses produtos" (GONTIJO, 2018). Este tipo de informação é recorrente segundo muitos produtores e atores, conforme o argumento abaixo:

> Lei não basta, o que precisa mesmo é a regulamentação da lei (...). Já perdi as contas de quantas vezes o queijo artesanal foi salvo. Em todos os governos foi salvo, para as mídias. Porque a mídia superficial que é, ela só pega o que as sensórias das casas legislativas dizem e replique. "Não o problema acabou, a gente já resolveu os problemas dos pequenos produtores." Cara, resolveu nada (...). É o que aconteceu com o selo "Arte" (...) (Entrevista A3).

Contudo, a única interpretação possível desse novo episódio na saga das leis é que o SISBI-POA agora tem um selo, conforme apontado por dois veterinários:

---

[76] Essa é uma estratégia da "Associação dos Produtores de Queijo Canastra de Medeiros" (APROCAME), em Medeiros, onde cinco produtores (cadastrados no IMA) participam desde 2013 do abastecimento do entreposto chamado Centro de Qualidade que é um estabelecimento registrado no SISBI-POA e que pode então receber (após dessorarem na propriedade), maturar (até os 22 dias após fabricação), classificar o produto (em lotes por produtor, para rastrear) e embalar queijos para comércio nacional.

[77] Existe uma terceira "ordem de grandeza" nestes níveis legais. Além da não sobreposição das leis estaduais e federais, ou mesmo regulamentos, que aumenta a margem de interpretação das leis e normativas, existe, segundo vontade política, um terceiro tipo de certificação para a esfera de governo municipal. Cada uma visa o seu respectivo mercado (Serviço de Inspeção Municipal – SIM o município; IMA o estado; SISBI o país todo) e quanto mais elevado o alcance de mercado, maior o grau de dificuldade em se adequar (INHAN MATOS, 2016).

> Do jeito que está, está liberado para todo mundo. Só eles não falam onde que tem o selo pra você confeccionar, pra você comprar, pra você por no seu produto, qual a formatação, ninguém sabe nada. Só fala "tem que ter o selo arte", puseram um desenho lá do selo Arte. E daí a onde vai procurar, ninguém sabe, então foi uma lei assim... (Entrevistada A5).

> (...) essa questão da fiscalização tá todo mundo parado, não tem ninguém sendo fiscalizado. Então, essa parte de regularização ainda tá parado, a gente ainda não tem nenhuma data, nenhuma previsão. Falar assim "Ah não, março vai estar todo certo", não, ainda é uma coisa indefinida (...). Mas parece que agora vai passar aos órgãos de saúde. Mas não vai ficar pra eles, eles não têm gente pra isso, eles não têm competência pra área agropecuária, normal, eles são da área de saúde. Então o IMA vai ter que voltar. Mas penso que vai voltar o IMA com o registro a parte de inspeção mesmo, e o SISBI, ao invés dele vai entrar o selo "ARTE". Só que não sei que que vai ser a implantação desse selo, que que vai ser...eu acho que não vai ser nada muito diferente do que o SISBI (Entrevista A7).

Dessa forma, verifica-se a confusão que gera tal disposição legal, devido à pouca claridade e paradoxos das normas, o que alça os fiscais à condição de intérprete da lei (INHAN MATOS, 2016). Nesse sentido, a autora afirma que o produtor começa então a enxergar que o fiscal quer *ensinar o padre a rezar*, no momento em que o conhecimento tácito do produtor se confronta com o saber científico codificado do fiscal. Ambos os conhecimentos têm formas diferentes, escrita ou falada, que comunicam dificilmente, uma vez que o *produtor sabe mais do que ele é capaz de dizer*. Esse estado de constantes transformações causa certa instabilidade e incompreensão para muitos dos envolvidos nas cadeias do setor[78], o que dificulta a possibilidade dos produtores de atingir todos os mercados, os quais, anteriormente, atingiam sem qualquer esforço e gastos extras. Conforme muitos produtores interrogados após a publicação da Lei n°13.680, existe muita incerteza e insegurança:

> Agora a gente vai poder vender no Brasil todo? A gente está nesse compasse de espera pra fazer reforma mesmo, pra saber como fazer, mas fica parado por enquanto. O projeto nosso está até aprovado no IMA, mas falou que não, parou tudo, vai passar pra outro setor, vai começar do zero (...) (Entrevista P48).

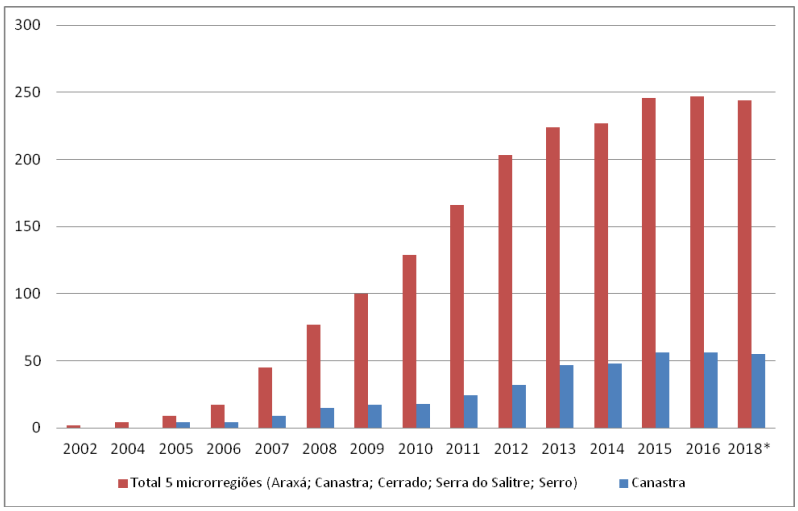
Segundo Braga (2018), essas mudanças legais correspondem a um modelo de atuação do Estado que fechou espaços institucionais à produção artesanal e à preservação de sua cultura. Essa nova lei revela que até hoje tais espaços são ocupados por diversos atores (PERREIRA, 2018), com diferentes capacidades de ação e graus de poder, o que permite, manter a problemática no debate nacional. Por outro lado, a Lei de 2018 que "flexibiliza a inspeção da produção desses produtos" estaria, em realidade, na linha das anteriores que deram seguimento à Lei de 2002, caracterizada por Cintrão (2016) como servindo mais uma vez como instrumento de imposição de um determinado modelo agroindustrial, criando mais barreiras à entrada de pequenos produtores no mercado nacional. Outra vez, assistimos à homogeneização de tratamento a pequenos produtores, cujas características são completamente distintas da indústria em termo de escala da produção, de forma de produção (industrial/mecanizada, artesanal/manual) bem como em relação aos insumos utilizados (leite pasteurizado ou cru). Este processo naturaliza a adoção de padrões científicos para analisar a qualidade microbiológica do produto e seus exames laboratoriais, padrões cuja legitimidade se apoia em suposta neutralidade científica que pode no entanto ser questionada (BRAGA, 2018). Outro ponto que pode ser questionado é o fato da legislação ser "baseada em modelo que não é nosso, de clima tropical, ela é de clima temperado" (Entrevista A1), uma vez que, conforme este outro ator, "segue o modelo norte-americano ultra higienista" (Entrevista A3). Em seguida, esse mesmo interlocutor levanta uma reclamação

[78] Neste sentido, foi constatada esta incompreensão e desilusão dos membros da APROCAN na hora da apresentação das "notícias" legislativas a quase toda assembleia da associação. Na tentativa de simplificação e tradução das novas medidas contínuas que apareceram ao longo do trabalho, percebe-se que muitos produtores tentam pelo menos se interessar pelas repercussões concretas das normas no dia a dia deles. Todavia, a lei, a sua regulamentação e sua aplicação são três coisas, que para eles criam maiores confusões e incertezas, deixando-os numa situação precária.

frequente contra as normas vigentes: "como que a gente vai importar produtos da França com padrões franceses para o brasileiro comer, mas o nosso produzido aqui tem que seguir esse padrão ultra higienista. Como assim? O que não faz mal para o francês não pode fazer mal para o brasileiro, não é?".

A existência deste conjunto de leis, entretanto não implica que a sociedade a acatará. Uma lei só se torna uma regra, ou seja, é realmente efetivada quando é respeitada pela sociedade, tornando-se um hábito (HODGSON, 2006 apud SHIKI; WILKINSON 2016). Portanto, quantos produtores saíram da clandestinidade acompanhando e adotando como hábito a lei estadual mineira? A partir da figura 20 verifica-se a evolução do número de produtores cadastrados no IMA, que parece se estabilizar atualmente e que, da mesma forma do que o número de produtores registrados no SISBI, demonstra que os critérios e condições exigidos pela legislação estadual são alcançados por uma fração muito pequena da população de produtores de queijo, em torno de 1% na escala do estado, entre 3 e 6,5% (segundo estimação da população) no caso da Canastra[79].

Figura 20. Evolução do número de produtores de Queijo Minas Artesanal cadastrados no IMA entre 2002 e 2018[80]



20. Fonte: lista de produtores cadastrados no programa do Queijo Minas Artesanal - atualizada em 17/07/18 (IMA, 2018). Organização do autor.

Por outro lado, o fracasso em termos de número de produtores cadastrados deve ser relativizado de acordo com o técnico da EMATER-MG de Medeiros, município onde se cadastrou mais produtores através do Programa Queijo Minas Artesanal:

> Fomos o município, que deu mais cursos até hoje, demos doze, treze cursos (...), acho que foram 250 produtores treinados (...). Aí entra produtor, esposa, filho, funcionário, a gente tenta disponibilizar pra quem quiser fazer. Chama-se "Normas pra fabricação do Queijo Minas Artesanal", BPA e BPF [Boas Práticas de Agropecuárias e Boas Práticas de Fabricação] (...). O cara vai conhecer a lei, o que a lei pede (...). A gente fala um

[79] O diagnóstico de Perez et al. (2014), apresenta tanto os 55 produtores cadastrados segundo site do IMA e encontraram 157 (20%) produtores cadastrados, que leva a questionar mais uma vez os resultados deste estudo. Pode-se apontar que dos 55 produtores cadastrados na Canastra a repartição por municípios é a seguinte em 2018 (IMA, 2018): 32 em Medeiros, 10 em São Roque de Minas, 6 em Bambuí, 4 em Tapiraí, 1 em Piumhi, 1 em Vargem Bonita 1 em Delfinópolis. Para mais detalhes e discussão sobre a repartição territorial dos produtores regularizados ver figura 32.

[80] * Os dados de 2018 é referente à migração das queijarias do setor de inspeção para o de certificação do IMA. Com essa mudança, todos os produtores receberam um novo certificado (datado em 2018), o que representa certa falha no banco de dados para discutir a evolução do número de produtores adequados ao longo dos anos. De qualquer forma, a inclusão dos dados para 2018 permite constatar a diminuição do número de produtores devido, segundo um gerente do IMA contatado por email, à diminuição de assessoramento da EMATER (com o desmembramento das equipes que trabalhavam com o QMA entre 2015 e 2018) e de fiscalização na produção e comércio. Ressalta-se então a importância fundamental da assistência técnica para acompanhar os produtores e da sensibilidade dos técnicos do IMA na leitura e aplicação da lei.

> pouquinho de tudo (...). O intuito do curso é isso, passar para o produtor, mas no final ele reflete, pensa, "compensa isso tudo? Vou cadastrar, não vou?
>
> (...) De lá pra cá, nós demos aquele salto, todo ano cadastrando duas três quatro queijarias, até chegar a esse tanto de trinta e poucos. Melhorou o que? Muita qualidade, às vezes o produtor também não chegou vamos dizer assim, a cadastrar a queijaria, nos finalmente, mas melhorou a parte de transporte (...), a parte de qualidade do leite, questão de concretar um barracão, concretar o curral de espera, não ficar tirando o leite esperando a vaca no meio do barro. Já melhorou um pouco a queijaria dele, fez mais bonitinho. Então hoje em dia, o ganho que entendo é assim, o cara quer cadastrar a queijaria, não vai ter um ganho econômico disso não. O primeiro ganho dele é social, é uma qualidade de vida pra ele. Você pergunta qualquer um, "você queria voltar tirar leite no lugar que estava?" de jeito nenhum (...)! (Entrevista A2).

De acordo com a legislação vigente, as Boas Práticas Agropecuárias (BPA) (BRASIL, 1997a) e Boas Práticas de Fabricação (BPF) (BRASIL, 1997b) estabeleceram as condições e normas sobre as condições higiênico-sanitárias e as boas práticas para a manipulação e fabricação de alimento, internalizado em Minas Gerais pela Portaria n°523/2002 do IMA (IMA, 2002) no caso do QMA. Para implementação nas propriedades, o Programa Alimento Seguro (PAS) fomenta a capacitação dos produtores sob responsabilidade do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR) e da EMATER-MG. Essa medida representa um primeiro passo antes do cadastro, uma vez que busca conscientizar os participantes da importância e necessidade de implantar medidas corretivas, a partir do manejo do gado e até o transporte do produto final, para garantir a segurança do alimento, conforme o guia para implementação em unidades produção do QMA (EMATER/MG, 2014). No III Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil (2018), a representante do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) reforçou que o foco primo não é mais seguir a legislação, seja do IMA ou do ministério, mas fazer educação sanitária, para que num segundo momento sejam reduzidas as medidas necessárias para adequação. Assim, em Minas Gerais, este projeto visa à capacitação de 2 400 produtores do QMA, com um valor repasse de R$800.000,00; com vigência concluída no final de 2018.

Melhor do que apontar que 93% dos produtores não têm implantadas as BPF, conforme o diagnóstico de Perez et al. (2014), importa mais reconhecer que a legislação trouxe benefícios, mesmo para aqueles que não se cadastraram, mas adaptaram alguns aspectos no seu processo produtivo (INHAN MATOS, 2016)[81]. A Lei n°14.185 de 2002 um marco em termos de mobilização e participação dos atores que conseguiram ativar certo capital social para instigar um diálogo que tem se ampliado até hoje. Por outro lado, convém perceber que mesmo com um esforço importante dos produtores para melhorar a qualidade do produto, os indicadores de "qualidade microbiológica" utilizados pelos órgãos de controle federal são ainda de caráter industriais e pouco adaptados à produção artesanal a partir de leite cru, o que impede a chegada "nos finalmente". A baixa porcentagem de propriedades cadastradas revela que algumas exigências dos atos normativos vigentes não são compatíveis com a realidade vivida pelos produtores, mantendo ainda a grande maioria na clandestinidade (DINIZ et al., 2018). Mesmo após estabelecimento de um aparato legal em seguida da primeira lei estadual de 2002, o posicionamento dos produtores manteve-se no *statu quo*, conforme aponta Braga (2018):

> (...) sem alteração significativa no modo como está estruturada a regulação da produção queijeira no Brasil, para excluir ou selecionar restritivamente seus "ganhadores", a saída para a maneira artesanal de produzir o queijo de leite cru parece-nos limitada: ou se adapta a estes moldes da regulação e investe de fato na adaptação de seu método de produção, perdendo-se assim os elementos tradicionais e culturais imbricados em sua produção, ou continua a viver na informalidade, sofrendo os riscos da fiscalização e do baixo preço pago pelo produto (BRAGA, 2018, p. 188).

[81] Esta afirmação da autora a leva à conclusão de que o desenvolvimento econômico e social relativo não ocorreu em razão da inserção da IG, mas da legislação que introduziu diversas inovações no processo produtivo e nas fazendas.

4.2.2. A carta cultural e a patrimonialização

No processo de atuação para a legalização dos queijos artesanais, um fato marcante deve ser salientado uma vez que atestou a função cultural da produção do queijo Canastra. De fato, a ameaça que pesava sobre os elementos culturais que compõem este produto vivo reforçou a importância de protegê-lo na busca de consenso em torno da segurança do alimento. O já citado reconhecimento do modo de fazer queijo artesanal da região da Canastra – do Serro e do Salitre – em 2008 pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN, 2008) é um avanço no âmbito federal tão importante quanto a Lei Estadual de 2002.

Convém salientar que esse marco apontou e prestigiou os elementos qualitativos, como percepções, valores e conhecimentos leigos do alimento, desconsiderados e depreciados até então uma vez que os critérios legais focam-se em aspectos quantitativos e técnicos (CRUZ; MENASCHE, 2014). Além disso, podemos nos juntar a observações feitas por Santos (2014) no caso do Serro quando afirma que o registro confere visibilidade ao bem registrado e tem impacto positivo na autoestima dos produtores e da comunidade de forma geral. Muitos produtores encontrados recordam daquele acontecimento como algo marcante que tornou visível para sempre o trabalho de todos aqueles que até então estavam (e estão até hoje) na escuridão da clandestinidade.

Por outro lado, enquanto alimento, este patrimônio acaba acatando aspectos da legislação sanitária que, em muitos casos, são antagônicos à tradição e cultura do bem. Essa certificação choca-se com as exigências sanitárias, sendo então um "patrimônio proibido" conforme o carimbo vermelho aposto no queijo do cartaz do filme "*O Mineiro e o Queijo*" (RATTON, 2012). Em outras palavras, a patrimonialização consiste em processo de caráter estritamente declaratório e, portanto, não cria direitos de qualquer espécie aos produtores que devem estar de acordo com a legislação que rege a produção do setor que leva a ampla conversão dos sistemas tradicionais (práticas, utensílios, estrutura) a sistemas modernizados que conduzem à descaracterização das práticas e do produto. Nesse sentido, mesmo sendo patrimônio nacional, protegido por leis específicas, a produção permanece vulnerável frente à legislação sanitária que rege a fabricação, circulação e comercialização de alimentos no Brasil (SANTOS, 2014).

Esta balança entre defesa dos aspectos da tradicional e imposição de mudanças em prol da normalização sanitária dos processos de produção conduz a uma série de dualidades que se encontram seja na proteção por meio de registro para patrimonialização, assim como no caso da IG. De fato, o processo de registro pode ser visto, conforme Santos (2014, p. 15), como:

> (...) uma oportunidade ímpar de sistematização de informações, pesquisas e reconstrução histórica a respeito do bem registrado, se constituindo no momento de se realizar uma ampla apreciação do bem em questão, identificando suas características essências e as mudanças em curso. Fortalecem-se, assim, elementos identitários associados ao rural, aderidos a um modo de vida.

Este acontecimento atua então como aglutinador de outros processos que possibilitam a articulação de instituições com vistas à produção de conhecimento sobre o bem. Convém enfatizar o papel político do registro, de acordo com um responsável da APROCAN na época:

> Quando saiu o registro no IPHAN nós comemoramos porque o ministério [MAPA] era contrário, ai entra o ministério da cultura [agência mãe do IPHAN], dizendo que ele estava registrado e que não podia acabar com ele [o modo de fazer queijo artesanal]. Um não quer o outro já quer preservar. A indicação era INPI/MDIC [Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços], para você ver estrategicamente a IP era interessante politicamente, pois teria dois ministérios favoráveis e um contra, que está meio contra até hoje (...). Isso agregaria muito valor para nós, estrategicamente e politicamente. Imagina

> quando saiu, foi um estouro (...) (Entrevista realizada por Shiki e Wilkinson em Outubro de 2015).

De acordo com Shiki e Wilkinson (2016), a patrimonialização pelo IPHAN foi então um fato decisivo para a concessão do registro de IP no INPI, além de ter permitido um levantamento histórico que auxiliou depois na demarcação da área de produção. Por outro lado, uma vez o patrimônio fixado, este registro vai conduzir a dificuldades na construção do Regulamento de Uso, já que deve seguir as normais setoriais. Trata-se de uma hibridação permanente no processo de produção tradicional a medida que novas legislações são estabelecidas, com variável aceitação pelos atores locais.

A este fato marcante, convém acrescentar a influência dos movimentos culturais de contestação descritos por Shiki e Wilkinson (2016). Diversos atores atuaram de forma indireta no processo de patrimonialização, tanto para o reconhecimento oficial, e mais ainda para a sensibilização do público e dos produtores, para "uma reestruturação do comércio em favor de produtos singulares, com padrões de qualidade baseados também em seus impactos ambientais e sociais, valorizando a relação de confiança e tradição, com métodos artesanais e de vínculos territoriais" (Ibidem, p. 287). Estas iniciativas se inscrevem no "*quality turn*" (virada da qualidade) que envolve o crescimento dos aspectos imateriais dos alimentos e a institucionalização das qualidades (ALLAIRE, 2004) sanitárias como culturais.

Nesse sentido, o Slow Food tem desenvolvido projetos a partir 2001, com o Manifesto e a Campanha Internacional em Defesa dos Queijos de Leite Cru, seguido em 2011 pela criação do Grupo de Trabalho (GT) Slow Food Queijos Artesanais[82]. Além de alertar para o risco de extinção dos queijos artesanais, o GT multiplica as ações de promoção para ampliar os conhecimentos em torno dos saberes-fazer ligados à produção e ao consumo dessas iguarias participando de diversos eventos (feiras, concursos – com a organização de júris populares[83] – eventos gastronômicos). São produzidos diversos materiais, como artigos na página web da associação e o já citado mapa do GT que permitiu catalogar a complexidade e diversidade dos queijos artesanais de leite cru brasileiros (ver figura 11). Entre diversas estratégias, a organização busca uma aliança entre as produções tradicionais e os cozinheiros para que estes últimos passem a valorizar os produtos locais, com caráter "bom, limpo e justo", adaptando suas receitas para associar matérias-primas territoriais aos gostos de consumidores. Buscando valorizar os demais elementos do patrimônio brasileiro, em linha com o intuito do IPHAN, o Slow Food Brasil publicou em 2017 "A arca do gosto no Brasil" (ZOCCHI, 2017) que elegeu, entre outros produtos, o Queijo Canastra, tratando de sua importância local, riscos e motivos para protegê-lo.

Outro ator importante que atua politicamente para a preservação da pequena produção artesanal de queijo de leite cru, preocupado com a qualidade do produto e a diversidade que representa estes alimentos é a ONG

---

[82] Em 2011, o Slow Food Brasil foi convidado oficialmente a apoiar a organização do I Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil, em Fortaleza-CE, um dos eventos chave na história da defesa dos queijos de leite cru brasileiros. A partir deste convite, começou-se a identificar e reunir iniciativas e pessoas vinculadas ao Movimento, norteadas por uma preocupação comum em relação à preservação e à defesa dos queijos de leite cru no Brasil que oficializou o GT. Assim: "O GT tem como norte o Manifesto Internacional e como objetivo realizar ações de divulgação e de salvaguarda dos queijos de leite cru brasileiros, considerados como emblemáticos dos problemas colocados pela legislação sanitária nacional para a manutenção dos alimentos artesanais e a sobrevivência dos produtores artesanais de alimentos. O grupo foi se ampliando e progressivamente agregando mais pessoas de diferentes formações e regiões do Brasil que se interessaram em colaborar, incluindo associados do Slow Food (líderes, membros da Arca do Gosto, gastrônomos, chefes de cozinha, etc) e pesquisadores com trabalho no tema" (CINTRÃO; GONÇALVES, 2012).

[83] Durante a III Feira Gastronômica do Queijo Canastra, em Medeiros, em 2016, foi aberto o I Prémio do Queijo Canastra de Júri Popular. A iniciativa estava aberta a todos os queijos Canastra (fresco/maturado; cadastrados ou não) com objetivo valorizar as famílias que produzem e consomem aquele alimento. Dessa forma foi permitida a participação direta no júri popular do público, o tornando ator no processo de valorização e aproximando a relação entre as duas pontas da cadeia.

SerTãoBras criada em 2007[84]. Além de "catequizar o consumidor no queijo artesanal" conforme um de seus responsáveis explicou, a organização apoiou a realização do documentário "*O Mineiro e o Queijo*" e tem um papel importante para questionar as contradições das legislações que proíbam um patrimônio nacional reconhecido pelo IPHAN. A massa de artigos publicado no site da ONG "conversa" tanto com o produtor, com artigos técnicos, científicos de uma rede de pesquisadores, quanto com o consumidor e demais atores.

Essas diversas atuações foram discutidas com a realização do primeiro Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil, em novembro de 2011, na cidade de Fortaleza, e cujo documento síntese alerta para "a inexistência de uma legislação adequada à produção artesanal e à comercialização de queijos de leite cru" (SLOW FOOD, 2011).

4.3. Regulamento de Uso da IP Canastra: entre obrigações sanitárias e reivindicação cultural

> O verdadeiro Queijo da Canastra é aquele feito aqui, na nossa região, seguindo uma tradição que tem mais de 200 anos. Ainda fazemos o queijo do mesmo jeito, mas algumas coisas evoluíram. A casinha de queijo é mais asseada e seguimos as normas e boas práticas exigidas para a produção de queijo artesanal, garantindo um produto com mais qualidade (REGIÃO DO QUEIJO DA CANASTRA, 2019).

O lançamento do debate e sua continuidade permite buscar e esperar um compromisso que concilie a manutenção da cultura, preservando as peculiaridades tradicionais do produto e, também, o atendimento às exigências sanitárias, para garantir a segurança do alimento. Por outro lado, o caráter arbitrário desta última em relação à primeira parece se intensificar conforme ocorre mudanças na legislação nacional que regula o setor. Nesse contexto, a ativação de certo capital social com as discussões em torno das questões sanitárias fez emergir estratégias para considerar os limites do quadro higiênico-sanitário. De qualquer forma, esse quadro legal vem impactando cada dia a realidade dos produtores e o produto que são, cadastrado ou não, pressionados para se adaptar.

Desenvolvido no mesmo período, o processo de institucionalização da IG ocorreu em paralelo às discussões para legalização dos queijos artesanais de leite cru e do movimento cultural do qual resultou a criação da APROCAN, registrada em 2005, que tem se posicionado com um ponto de interlocução entre os produtores, a Agrifert e demais membros da rede. Já havia em Medeiros um trabalho do escritório local da EMATER junto a um grupo de produtores, que objetivava primeiro facilitar o acesso ao crédito do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf)[85], mas que logo vai se fortalecer em torno da questão sanitária, levando à criação da Associação dos Produtores de Queijo Canastra de Medeiros (APROCAME) em 2002[86] (CINTRÃO, 2016). Em seguida, os produtores dessa última integraram a entidade regional, a APROCAN, formada em 2003 como Associação de Produtores de Queijo Canastra (APQC), registrada com o nome atual apenas em 2005. Essa estruturação constituía uma das metas do ONG Fert, para 2003, de conseguir formar associações interprofissionais e intermunicipais tendo em vista o projeto para a implantação das IGs dos QMAs em duas "regiões Piloto": o Serro e a Canastra (incluindo o Serra do Salitre num primeiro momento também). Essa organização já tinha se colocado nos debates públicos para a definição da legislação de 2001, pronunciando-se em nome dos produtores de queijos – o

[84] Para mais detalhes sobre ambas as organizações ver os quadros 34 e 35 de Medeiros (2015, p. 167;168) que apresentam uma breve caracterização do SlowFood e da SerTãoBras com relação a IGs.
[85] O Pronaf financia projetos individuais ou coletivos, que gerem renda aos agricultores familiares e assentamentos da reforma agrária com as mais baixas taxas de juros, de acordo com o MAPA.
[86] A APROCAME tem continuado até hoje com uma linha de trabalho própria, um pouco diferente da APROCAN já que não é focada na questão da IP. Atualmente seu foco principal é a administração do Centro de Qualidade do município, o que explica que apenas os membros do entreposto podem participar oficialmente da associação.

que traz questões de representatividade como veremos mais adiante. Em seguida, a cooperação francesa financiou um levantamento/diagnóstico sobre os queijos e diversos intercâmbios entre os dois países (CINTRÃO, 2016)[87].

Entre as diversas medidas necessárias para certificação da qualidade, a elaboração do Regulamento de Uso (RU) constitui uma etapa chave. Convém apontar que, de acordo com Vitrolles (2011), para a construção do RU com vistas à certificação de origem as regras que devem garantir uma qualidade específica do produto, complementar à qualidade genérica, devem ser concretas, accessíveis e compartilhadas por todos os produtores atingidos. A mesma autora (Ibidem) pergunta: "as regras traduzem um consenso? Elas são impostas? Como elas são codificadas?". Considerando os elementos apresentados anteriormente, entende-se que essas regras são guiadas – ou melhor, impostas – pelas exigências sanitárias, cuja codificação entre os três níveis do estado não é clara devido à complexidade de um sistema jurídico com uma enorme quantidade de normas em constantes transformações, o que dificulta sobremaneira a identificação do direito vigente e sua compreensão (BRAGA, 2018), em especial pelos produtores. Contudo, a construção da IP da Canastra, como das outras IGs queijeiras brasileiras, depende da conformidade do produto ao arranjo regulamentar que rege a organização de cada cadeia produtiva (NIEDERLE, 2015). É nessa situação paradoxal que convém analisar RU da Indicação de Procedência do queijo Canastra, com seus propósitos de segurança do produto e de manutenção da tradição. Estas dificuldades já foram apontadas na parte 2.1.6, mas agora serão vistas no caso específico em estudo. Assim:

> Por serem os queijos produtos 'vivos', cujas características são bastante influenciadas por quaisquer alterações no ambiente, cada alteração de caráter higienizador ou 'modernizador' induzida pela legislação sanitária, com base em processos industriais de produção (desde a criação das vacas até o transporte e armazenamento dos queijos), além de aumentar custos e mexer com a organização do trabalho, interfere também no equilíbrio microbiano e altera as características dos queijos, alterações estas detectadas pelo paladar aguçado e culturalmente construído dos consumidores, entre os quais se incluem as próprias famílias produtoras (CINTRÃO, 2016, p. 4).

O Regulamento de Uso (RU) é composto da descrição do produto, sua composição, o processo produtivo e as etapas bem como a rotulagem, armazenagem, transporte e comercialização. Esse documento obrigatório para registro junto ao INPI é o requisito *qualificador e descritivo* do produto e do processo (INHAN MATOS, 2016). Ele se constrói a partir da pergunta norteadora para basear o controle dos produtores sobre a qualidade de seu produto: "o que (quais os fatores), para cada caso, promove a qualidade desejada (reconhecida pela IG) no produto?" (CERDAN et. al., 2014, apud INHAN MATOS, 2016, p.87). De acordo com Cerdan et al. (2014), não basta que seja um produto de padrões mínimos de qualidade, como as normas sanitárias vigentes. Para comprovar sua singularidade, é preciso apresentar um caráter extra – ambiente local, matéria prima específica, método produtivo tradicional.

Efetivamente, existem contradições na construção deste documento. As organizações que geraram a mobilização cultural têm advertido para os riscos das normatizações referentes ao reconhecimento das IGs, caso essas caminhem em acordo com a legislação vigente, que contribuí para descaracterizar o produto. Na prática, tal aceitação da legislação sanitária representa uma ameaça tanto a seus atributos organolépticos quanto os modos de produção e os saberes a ele associados (CRUZ; MENASCHE, 2014). Por outro lado, vale ressaltar que o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), responsável pela regulamentação da produção e comercialização do produto, também é um dos principais incentivadores dos projetos de IG.

[87]Para mais detalhes sobre o processo de institucionalização da IG, ver Shiki e Wilkinson (2016, p. 259).

Portanto, tem sido preciso "atender aos critérios" e "requisitos de higiene previstos na legislação vigente" (CONSELHO REGULADOR, 2012) em todas as etapas do processo de elaboração do produto reconhecido com IP. Essas exigências setoriais conduziram a muitas mudanças importantes alcançar uma qualidade centrada nos aspectos sanitários.

Por outro lado, essas obrigações permitiram indiretamente resgatar e 'reancorar'[88] um produto tradicional que o mercado tinha esquecido. A maturação é um fator de relevância, pois contribui para a redução dos riscos patógenos proveniente da fabricação com leite cru (PIARD et al., 1999). A Instrução Normativa n° 57 de 15 de dezembro de 2011 do MAPA abriu um exceção para que os queijos artesanais tradicionalmente elaborados a partir de leite cru fossem maturados por um período inferior a sessenta dias (prazo então vigente), definido ao mínimo de 22 dias para a Canastra através da Portaria n° 1.305/2013 (IMA, 2013)[89]. Por outro lado, o documento deixa claro que pode haver alterações no período de cura caso "(...) sejam realizadas novas pesquisas ratificando ou retificando os referidos tempos de maturação" (IMA, 2013).

Convém ressaltar que o queijo fresco se colocou dominante no mercado a partir da década de 1980, por conta do crescimento dos volumes de produção, aumento da velocidade de comercialização (meio e via de transportes) (DUPIN, 2017; SHIKI; WILKINSON, 2016). Ademais, existem dificuldades técnicas e econômicas no processo de maturação. Nesse sentido, a reapropriação quase forçada desta parte do processo pode também ser vista como um resgate cultural – amplamente usado como justificativa da "legitimidade do produto" na valorização da IP – uma vez que o processo de cura já tinha sido descrito por Saint-Hilaire quando visitou a região no século XIX: "Na manhã seguinte o queijo é posto ao ar livre, num lugar ensombrado, e de tempo em tempos é virado. Ao fim de oito dias está pronto (SAINT HILAIRE, apud NETTO, 2014, p.190)[90].

Hoje, a quase totalidade dos produtores, seja quem matura o queijo ou não, deseja a redução deste prazo julgado inviável tanto do ponto de vista econômico, devido à imobilização de capital, quanto para a qualidade do produto que resseca de maneira excessiva, conforme certas condições meteorológicas. Na prática, de acordo com esta produtora sócia da APROCAN:

> Na situação que tá a gente produz três queijos por dia, não tem como guardar e fazer queijo mais maturado. Tem que vender pra pagar as despesas. Igual aquele cara que faz o fresco, não tem como segurar, tem que entregar. Porque passa o queijeiro aqui, "já entregava o queijo pra ele há muito tempo, continuo entregando pra ele"[91]. E pra despejar os queijos também, porque dá trabalho ficar cuidando, e porque não tem sala de maturação muito grande, então tem que vender pra rodar (Entrevistada P48).

---

[88] Usaremos os termos de 'reancorar' e 'desancorar' para enfatizar a ambivalência que causa a aceitação das normas sanitárias que levaram pela força das coisas a reancorar práticas esquecidas que formavam o modo tradicional de produção do queijo Canastra. Contudo, essa volta de *know-how* não é aceita por todos os produtores, sendo até rejeitado por parte deles. Ao contrário, como a normalização através da legislação – internalizada pela IP – levou a 'desancorar' técnicas e meios de produções ancestrais, reivindicados hoje por uma grande parte dos produtores e movimentos em prol da defesa desses elementos culturais. O uso desses termos permite remeter aos paradoxos no processo de ancoragem territorial do produto em estudo e à dificuldade em revelar seus ativos específicos, pois são impedidos pela legislação vigente e insuficientemente auxiliados pelo quadro legal que fornece a IG no Brasil.

[89] Esta IN estabelece este período de maturação foi estabelecido por estudos científicos coordenados pela Prof. Dra. Célia Lúcia de Luces Fortes Ferreira, da Universidade Federal de Viçosa (UFV), no âmbito do Programa de Apoio à Caracterização, Demonstração da Segurança Alimentar e Certificação da Qualidade dos Queijos Tradicionais de Fabricação Artesanal (IPHAN, 2014, p. 72).

[90] Relembrando o sistema tradicional de transumância no Chapadão, as dificuldades de acesso tornavam obrigatória a cura do queijo. Sem voltar muito no tempo, antes da aparição dos primeiros caminhões na região nos anos 1930/40 que substituiu o carro de boi os tempos de transporte curavam necessariamente os queijos que se tornavam "amarelinho, não tinha esse negócio de vender queijo branco" (CINTRÃO, 2016, p. 169).

[91] Os queijeiros são atravessadores que compram queijo diretamente nas fazendas, segundo uma rota definida e vendem na sua própria rede de comércio. Essa atividade é muitas vezes realizada por pessoas da região, responsável para recolher o queijo e outros bens das fazendas, para a entrega de utensílios domésticos nas propriedades mais isoladas e para espalhar informações sobre a região. Nesse sentido, os queijeiros desempenham uma função socioeconômica essencial à escala do território, questionada com a emergência dos queijos maturados e os seus novos mercados como veremos ao longo do trabalho.

Para este outro produtor não associado, o ideal é acompanhar o gosto do consumidor:

> (...) cada um tem uma preferência, o queijo não pode ser todo igual. Que uns gostam de um jeito, outro de outro. Um gosta dele fresquinho, outro meia-cura. Agora se matura, ele só fica seco, e o pessoal não gosta. [E é complicado também voltar a maturar?] Até que difícil não é. Difícil é, você chega aqui quer um fresco, não pode vender? Não, cada um tem uma preferência. Cada um tem seu gosto. Um queijo pra comer, quem gosta dele seco é quem tá tomando uma cerveja, uma pinguinha, é um tira gosto. O fresquim põe no meio do arroz, com uma goiabada, é tradicional (Entrevistado P49).

O diagnóstico de Perez et al (2014) confirma que 44,90% dos produtores vendem seus queijos em até 3 dias após fabricação; 51,50% de 4 a 10 dias – sendo este considerado "tradicional" por uma grande parte dos produtores – 3,2% de 11 a 20 dias e somente 0,65% respeitam o tempo legal de maturação. Frente às novas exigências do mercado e após mobilização dos produtores, em 2018, entre os 12 projetos de pesquisa aprovados pela Fundação de Amparo à Pesquisa de Minas Gerais (FAPEMIG) para o QMA, um objetiva, no caso do Serro e da Canastra, avaliar o tempo de maturação adequado para assegurar a inocuidade deste alimento (FAPEMIG, 2018). Este novo estudo vai considerar somente produtor respeitado as regras da legislação vigente, ao invés do que foi realizado para estabelecer os 22 dias atualmente vigentes, uma vez que:

> (...) quando o IMA colocou que as pesquisas que definiram o tempo de maturação, a pesquisa foi pensada de forma errada. Você jogou no mesmo balaio produtores que tinham já prática higiênica melhor, que você conseguiria com o queijo dele que com uma semana, 10 dias você já tivesse a cura dele. No mesmo balaio, você pega produtores que fazem queijo em baixo do pé de manga (...). No que misturou todo, você acabou prejudicando. Hoje eu sei disso, quanto mais higiene você tem no processo, menos tempo vou gastar pra ter uma contagem bacteriana dentro da legislação (Entrevista A1).

Portanto, esta revisão do tempo é hoje possível uma vez que os produtores se reapropriaram, por força das circunstâncias, desta etapa de fabricação e de seus saberes associados. As associações de produtores (APROCAN/APROCAME) e seus sócios reancoraram essa prática, buscando conhecimentos para entender e ampliar a sabedoria esquecida ligada à cura do queijo. Neste sentido, a APROCAN se posiciona como um ponto de encontro para os atores nesta caminhada pela reapropriação da cura já que: "nunca ninguém maturou queijo, ou só lá muito lá a trás que se fazia. E de repente quer voltar a fazer isso. O extensionista de fato não entende para prestar assessoria, então a associação [APROCAN] preencheu essas lacunas" (Entrevista A3[92]). Hoje a associação da IP está rodeada por atores especializados aptos a responder a essas demandas (SerTãoBras, Iandé Sustainable Foods, comerciantes especializados, chefes de cozinha, etc.) que tornaram a "arte de cura" do queijo uma nova ciência, que tem seus guias, juízes e mestres[93].

Além disso, de acordo com Dupin (2017, p. 4), trata-se de uma das etapas que "*le fera passer du cadre d'un aliment quotidien potentiellement contamine à celui d'un mets raffiné*[94]". A etapa de maturação expressa a personalidade do alimento uma vez que confere ao queijo características sensoriais diferenciadas e endêmicas (DORES; FERREIRA, 2012). O termo personalidade remete a essa apropriação deste processo – mesmo que de forma parcial em relação à legislação – que proporciona a passagem por esta fase da "vida social" do alimento que é responsável pela

[92] Nesse caso esse ator fala enquanto produtor rural já que tem uma propriedade produtora de queijo na Canastra.

[93] Atualmente assiste-se à proliferação dos conhecimentos a respeito da maturação ou cura do queijo, com uma série de atores que participam deste processo. Entre eles, a SerTãoBras que publicou em 2017 junto com a revista francesa *Profession Fromager* o livro "Guia de Cura de Queijos" para responder à demanda dos produtores. Os concursos de queijo também estão se multiplicando no Brasil, o que permite uma avaliação por terceiro do produto. Por fim, os donos de lojas especializadas, aqueles "mestres" queijeiros, são também uma profissão que vai ganhando força no país e que pode chegar a prestar certa assessoria para auxiliar os produtores. As atuações e influências respectivas destes atores serão discutidas com mais detalhes no capítulo 5.

[94] Trata-se de uma das etapas que "o transformará do estatuto de alimento cotidiano potencialmente contaminado àquele de iguaria gastronômica" (Tradução do autor)

identificação do *terroir*, abrindo assim o caminho para o reconhecimento da origem. Tal identidade se torna também produto mercantil, uma vez que se vende um trabalho por meio de histórias, sejam humanas, sejam não humanas, no caso as bactérias. Essa declaração identitária que 'reancora' a tradição esquecida é amplamente comunicada pela APROCAN para legitimar o "verdadeiro Queijo da Canastra" e constitui uma estratégia para agregar valor ao produto. Dessa forma, trata-se de ambos os objetivos que embasaram a iniciativa da IP, a saber: promover certa função cultural e melhorar a qualidade sanitária. Neste caso, a agregação de valor ao produto com a adequação às normas vigentes necessita altos investimentos – como veremos em seguida.

Por outro lado, a institucionalização da IP diante dos padrões sanitários, que permeiam o seu Regulamento de Uso, tem trazido impactos ao modo tradicional de produção identificado pelo IPHAN, o que leva a 'desancorar' o produto. Se no caso da maturação parte dos produtores aceitam tal obrigação já que existe demanda no mercado para aquele produto, em outros pontos, "o conhecimento tácito do produtor esbarra no conhecimento formal do fiscal, provocando os embates de conhecimento difíceis de serem resolvidos" (INHAN; LA ROVERE, 2015, p. 183). Tal oposição altera substancialmente o vínculo do produto com sua tradição e seu território de forma quase irreversível, muitas vezes a partir do princípio de precaução baseado na avaliação de risco cuja construção envolve fatores subjetivos[95]. Entre os elementos marcantes que alteraram a ancoragem do produto convém citar os principais, a saber: a retirada da madeira, o uso do cloro e as mudanças estruturais de forma mais geral.

Em relação ao primeiro elemento, convém mencionar o trabalho específico sobre o tema de Ferreira e Ferreira (2011), que se posicionam em favor da reconsideração da medida preventiva e emergencial estabelecida pela lei de 2002 (MINAS GERAIS, 2002) que eliminou o uso dos utensílios de madeira, como as formas, as pás e as bancadas na fabricação do QMA[96]. Assim, os conhecimentos tradicionais ligados ao uso destes materiais foram relegados como algo inferior, já que representam risco potencial à saúde pública e com isto foi alterado o sabor, consistência e as práticas características. Historicamente, foram produzidos conhecimentos sobre o papel da madeira para a produção de diversos alimentos, o que é confirmado hoje por estudos que demonstraram seus benefícios nas características sensoriais, nutricionais, e também para garantir a segurança dos produtos lácteos[97]. Essa mudança alterou a dinâmica microbiana e a segurança do processo foi diminuída, resultando num aumento do tempo de maturação a partir do momento que os produtores tiveram que reinventar a produção do QMA (RAFAEL, 2017). As pesquisas realizadas por Ferreira (2016, apud CRUZ 2018), identificaram que, com a madeira, a maturação do

[95] Baseada no trabalho de Castiel et al. (2010), Cintrão (2015, p. 167) aponta a necessidade de problematizar o conceito de risco – sendo uma construção social –, contrapondo com os discursos científicos dominantes de prevenção e promoção da saúde, que criam uma atmosfera de medo e de aversão obsessiva a todos os riscos que se corre ao longo da vida. Frente essa hegemonia da "ideologia do risco" existe movimento de resistência que tenta demonstrar que os riscos envolvendo comidas tradicionais, locais ou regionais sejam diferentes daqueles envolvendo produtos produzidos e comercializados em escala industrial e global. Nesta tentativa de relativização um produtor no documentário "*O Mineiro e o Queijo*" afirma: "o tanto de queijo que o povo come, se isso fizesse mal, nós teríamos uma epidemia de queijo!".

[96] A legislação estadual de 2002 proibiu até as prateleiras de madeira inicialmente, mas após pressão dos produtores e com publicações de pesquisas passaram a ser permitidas novamente. Esse "vai e vem" gerou um sobrecusto para os produtores que se desfizeram e readquiri-las, conforme descreve (DUPIN, 2019).

[97] De acordo com Ferreira e Ferreira (2011, p. 16): "As superfícies das formas e mesas de madeira que estão em contato com os queijos [por ser porosos] favorecem o desenvolvimento de uma comunidade microbiana [chamada biofilme] por fornecer nutrientes em abundância. Os diversos micro-organismos ali presentes competem pelos nutrientes". Entre eles, "as BAL [bactérias do ácido acético e lático] presentes no biofilme das tinas de madeira têm um papel importante na produção e segurança desse queijo pela acidificação do ambiente, que por sua vez, contribui para a inibição do crescimento de microrganismos indesejáveis". Portanto, não se trata de eliminar por completo os patógenos, mas sim de controlar seu desenvolvimento estimulando a produção de ácido pelas bactérias que contém o fermento endógeno. Desta forma, este grupo de bactérias garante as características peculiares do alimento, assim como sua segurança. Qualquer alteração neste processo vai transformar o perfil bacteriológico do pingo, e portanto o caráter do queijo, levando os produtores a fazer ajustes nas práticas para "consertar o queijo", como a rala descrita por Dupin (2019, p. 346), que permite contrapor ao aumento do tempo coagulação até o corte da massa e a um dessoramento incompleto pela mudança nas superfícies de trabalho (RAFAEL, 2017).

queijo ocorre em 16 dias, enquanto sem esta o prazo passa para 26 dias. Os produtores já sabem da importância da madeira cuja tecnologia foi repassada pelas gerações anteriores em especial para o bom desenvolvimento do pingo, vetor central do *terroir* da região. Muitos lamentam a substituição do material por outros menos porosos, como a ardósia ou o inox, considerados pouco apropriados, uma vez que "na época do frio, [este último] esfria o queijo rapidinho!" e com isto muda o perfil do fermento recolhido a partir da banca. Uma produtora sócia da APROCAN e cadastrada no IMA deplora a retirada da banca de madeira:

> Sob meu ponto de vista acho que houve uma alteraçãozinha no sabor do nosso queijo. Porque acredito que a madeira retém as bactérias saudáveis né, para o bom desenvolvimento do pingo, do queijo em si, ela mantém a temperatura ambiente, enquanto a banca de ardósia é uma bancada mais fria. Então acredito que isso altera um pouco aquele sabor original do queijo da Canastra dos tempos de nossos bisavôs. Outro ponto negativo que eu vejo é o fato que nos ter que clorar a água [...], mesmo após passar por filtros. Então do meu ponto de vista vejo isso um pouco desnecessário acho que altera um pouco também (...). E tenho esperança que a legislação, a ciência, um dia possa estar aprovando, que a gente possa estar voltando seja um ponto facultativo, quem queira usar a banca de madeira, quem queira clorar, que não precisa clorar a água (...). Isso é um tempo que a gente deixa saudades, que a gente vê que não seria tão necessária tanta mudança, mas reconheço também os pontos positivos que trouxe a legalização de nosso queijo (Entrevista P45).

Convém acrescentar que no seu discurso essa produtora reconhece os pontos positivos ligados à legalização e às melhorias na estrutura física que proporciona melhor conforto e segurança. Mesmo assim, ela sente falta deste modo de fazer que está sendo esquecido após proibição pela legislação. Todavia, os produtores não desistiram de sua tradição e adotaram estratégias, conforme observado e descrito por este responsável técnico:

> (...) tenho queijaria que sujeito pra tirar o pingo, ele tem uma banquinha pequenininha pra botar 5 queijos ali, pra colher o pingo dele pra usar lá na banca de inox dele. A lei permite isso? Hoje não (...). Hoje, muitas vezes, o fiscal faz vista grossa que a gente chama. Ele vê, mas não vê. Ele sabe que o cara precisa disso. Mas você tem fiscal bravo "a lei não permite não, ranque isso daqui". O que é um não senso. Porque aquilo era tradicional, aquilo era o processo que dava um queijo com característica, tipicidade que era em função daquilo. Se quebro aquilo eu modifico todo os parâmetros lá na frente do queijo (Entrevista A1).

Na prática, observa-se que alguns produtores tentaram contornar os limites impostos pela legislação vigente. Outro elemento citado pela produtora acima é a obrigação de clorar a água, o que encontra também certa resistência por parte dos produtores. A água utilizada nas queijarias é muitas vezes da nascente próximo à propriedade – a captação é realizada por gravidade, para uma caixa de concreto – outros fazem uso da água proveniente de poço artesiano (SARAIVA et al., 2012). Nesse sentido, há nos ecossistemas da região condições favoráveis – devido ao alto potencial hidrológico como já descrito – quanto à qualidade da água, que serve a diversos momentos da produção do queijo, para dissolução do coalho, para sua lavagem diária após fabricação e para higienização da queijaria. Almeida e Ferreira (2004), como outros, reconhecem essa qualidade d'água sem, entretanto, comprovar a forma como se reflete na qualidade do produto. Da mesma forma, muitos produtores alegam que o *terroir* é definido pela "qualidade" da água, entre outros fatores[98]. Outra vez, a obrigação sanitária, integrada no RU, define no Art. 2 § e) que "a água utilizada na queijaria deverá ser analisada anualmente" e "deverá ser clorada e atender aos critérios dispostos na legislação" (CONSELHO REGULADOR, 2012), o que representa mais uma

[98] No vídeo da APROCAN "o *terroir* da Região do Queijo da Canastra" (REGIÃO DO QUEIJO DA CANASTRA, 2014), nota-se a omnipresença de imagens de água cristalina (córregos, cachoeiras), cuja Casca Danta é o maior símbolo ao longo das trintas primeiras segundos do clipe promocional. Outros vídeos dos produtores desta mesma série reivindicam o vínculo entre os aspectos hidrológicos do território e a qualidade do queijo.

barreira entre a visão da "qualidade" segundo o produtor ou os agentes de vigilância sanitária. De fato, este último deplora a ausência de tratamento d'água.

> Igual outra coisa que bate pé e não quer[em], é o clorador e filtro de água, e influência demais na qualidade do queijo (...). Todos: "– Não minha água é de mina, lá não sei a onde, lá é fechadinho, não tem contaminação. – Não? Então você faz a analise da água e me manda. Só que você vai gastar, 135 reais parece que é o exame, você vai gastar e vai ter insatisfatório. Aí depois que você clorar, vai dar satisfatório. Se fosse o senhor já põe o clorador, o filtro e fazia. – Não vou fazer que é boa, toda vida bebemos dela." Fez lá encheu de coliforme fecais (Entrevista A5).

Seria pertinente diferenciar a qualidade simbólica, cultural e microbiológica desse insumo essencial no processo de fabricação. Frente aos resultados de análises microbiológicas (ORNELAS, 2005, p. 47–50), legitima-se as obrigações vigentes, uma vez que as condições de captação e uso da água atualmente não permitem muitas vezes o alcance de padrões aceitáveis. De qualquer modo, mesmo se fosse permitido o uso de água sem tratamento, o princípio de precaução e o custo de análises mensais, que poderiam comprovar sua qualidade para evitar o tratamento químico, tornam o processo obrigatório. Segundo a veterinária da APROCAN, com a ausência de fiscalização atual – devido ao vazio legal deixado pela aprovação do selo "Arte" – percebe-se que essa prática entrou como rotina para os produtores associados, sendo uma "cobrança deles mesmo" para manter certo padrão de qualidade. Todavia, tal como alguns produtores entrevistados (associados ou não), pode-se questionar mais uma vez o impacto desta transformação na composição do fermento endógeno, o pingo, "o 'DNA' do QMA", no qual "está condensado o ecossistema de cada região: as peculiaridades (...) da água [entre outros fatores]" (IPHAN, 2014)[99]. A francesa Delphine Gehant que anima cursos de curar queijos explicou no Festival SerTãoBras do queijo artesanal em São Paulo (2017) que a utilização rotineira do cloro para limpeza não é aconselhado "pois o uso diário de bactericidas mata a microflora boa do leite que protege esses ambientes e deixa os queijos mais vulneráveis à contaminação".

Este caso exemplifica outra vez a ambivalência entre proteção do vínculo do queijo ao *terroir*, à tradição e ao saber-fazer desenvolvido ao longo de mais de 200 anos, por um lado, e as normas de fabricação vigentes que consideram riscos ligados ao modo de fazer, por outro lado. O produtor, convencido da "qualidade" do seu produto por meio do conhecimento tácito, passa a ser questionado e obrigado a responder a esta nova demanda, adaptando-se e arcando com os custos que surgem com a adequação aos conceitos técnico-científicos de higiene, conforme este ator explica:

> (...) o cara queria fazer uma queijeira [equivalente de queijaria] entra [diversos parâmetros entre eles] qualidade da água, né. Problema de tratamento da água, que também está meio questionado por causa do cloro (...). A gente usa o cloro da diclorina, o dicloro né, que eles falam que é cloro orgânico. Já tá tendo um estudo que não é orgânico, mas até onde a gente consegue saber ele é orgânico. Mas até onde é obrigatório usar, a gente desenvolveu um clorador de passagem (...). A gente testou, fez uma alteraçãozinha, já comprovado, fez uma pesquisa, a gente doou o quite. Outra coisa, na época não tinha, começou vir umas empresas querendo fazer... queriam vender ficava 1.200, 1.500 reais...

[99] Nestes três casos citados, confirma-se a afirmação de Cintrão (2016, p. 266): "(...) Cria-se um complexo emaranhado legal e institucional, entrelaçando normas e regulamentos que buscam governar a atividade econômica, a vida social e a conduta de pessoas (e de microrganismos). Racionalidades políticas modernas e tecnologias governamentais estão intrinsecamente ligadas a conhecimentos especializados, com instrumentos e mecanismos que buscam governar à distância a riqueza, a saúde e a felicidade das populações. E o sentido deste governo e dado pela referencia à indústria (e a grande escala) como modelo. Os laboratórios são chave para este governo, mas pelos custos que envolvem colocam, além de barreiras à entrada, barreiras ao acesso às decisões e ao direito de dizer o Direito, na medida em que decisões legislativas se restringem a quem tem poder econômico para custear exames laboratoriais e pesquisas onerosas, embora simplificadoras e insuficientes para enfrentar a complexidade dos riscos, amplificados pelo uso de tecnologias industriais e aumentos de escala". Este obstáculo enraizado nas instituições, entretanto, não acaba com o otimismo da autora quanto ao poder da associação, enquanto entidade capaz de produzir efeitos concretos nos lugares distantes de onde as leis, normas e regulamento são idealizados e cristalizados.

> eu faço um, de PVC, fica 120 reais, simplesinho. Barateou demais. E a gente foi aprendendo (Entrevista A2).

Mesmo que essa adaptação contorne em parte o sobrecusto gerado pelas exigências sanitárias, estas últimas provocam uma série de repercussões socioeconômicas ligadas à adequação estrutural das queijarias. Na busca de um consenso, a incorporação das normas sanitárias norteou em grande parte a construção do RU, como ponto de partida para discutir o quadro legal do setor, deixando de lado elementos indispensáveis à qualidade específica do produto. Neste âmbito, é pertinente considerar a mobilização cultural que advertiu para os riscos das normatizações referentes ao reconhecimento das IGs que poderiam contribuir para descaracterizar o produto, já que caminham no sentido de atender a legislação vigente e suas restrições, sem conseguir transformá-la na sua essência. Pode se questionar, então, se a IP garante a proteção do conhecimento específico com as imposições da legislação sanitária? Qual o poder de decisão da associação dos produtores e dos atores relacionados em direcionar a legislação para que, no futuro, não se perca as tradições associadas, que são aspetos centrais da valorização por meio do dispositivo. Antes disso, convém observar essa posição obediente, considerando os requisitos econômicos para regularização sanitária. Pode-se pensar também de que forma e em que medida o dispositivo IP abre espaços sejam mercadológicos, culturais ou para inclusão social dos produtores clandestinos?

4.4. "Ou larga ou faz": o dilema da adequação e seus custos

Na parte anterior, destacou-se a primeira dificuldade da IP em alcançar, por meio do RU, ambas as funções, a saber: a segurança do alimento e o resgate e preservação da tradição. Além de discordar com a normalização da produção, muitos produtores não têm condição para acompanhar as transformações exigidas. Portanto, o diálogo instituído ainda não respondeu de forma clara à "necessidade de inserir esses produtores, essas agroindústria de pequeno porte, na legislação, porque até então a nossa legislação não tinha, tinha um foco muito industrial" de acordo com a representante do MAPA no III Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil (em Maio de 2018). Além de conter regras de controle industrial e sanitário que se afastam da produção tradicional, a concepção da legislação, ainda hoje, parece incompatível quando confrontada à realidade vivida pelos produtores artesanais. Observa-se que:

> (...) os padrões sanitários de qualidade não respeitam a diversidade, a história e o caráter cultural vinculados aos métodos de produção tradicionais, caminhando assim em direção à padronização de processos e produtos, que acabam por impor custos financeiros ao produtor que, sem ter acesso ao fomento ou outro tipo de apoio financeiro por parte do poder público, acabam por resultar na exclusão de produtores de menor escala e/ou a criação de barreiras à comercialização de seus produtos produzidos, limitando seu acesso ao mercado (o que acaba por influenciar significativamente na formação do seu preço) (CRUZ; SCHNEIDER, 2010; CRUZ, 2012, apud BRAGA 2018 pp. 188).

Muitas exigências da legislação implicam em custos monetários elevados, sejam investimentos em infraestrutura (reforma ou construção de instalações e compra de equipamentos) sejam em aumento nos custos de produção (análises laboratoriais, gastos com insumos, como água, energia, produtos de higienização, embalagem) (CINTRÃO, 2016). De acordo com Cintrão, o resultado do processo é o aumento dos custos de produção e maior dependência em relação às indústrias – como o exemplo do clorador – levando consequentemente à exclusão do mercado formal de setores menores ou mais empobrecidos, ao longo dos elos da cadeia (produção, transporte, comercialização).

De fato, os investimentos necessários para a adequação produtiva à legislação vigente, muitas vezes, não são compensados automaticamente pelo preço pago ao produtor.

> Quando começou o Programa do Queijo [Minas Artesanal], que a gente começou incentivar o pessoal cadastrar, achava que a partir do momento que o produtor cadastrar, ele ia agregar muito valor ao produtor, mas não foi isso que aconteceu (...) (Entrevista A2).

Em outras palavras, o cadastro por si só não basta para ter agregação de valor ao produto. Ou seja, mesmo cumprindo os requisitos a segurança do produto, o mercado não reconhece automaticamente o esforço realizado pelo produtor.

No âmbito do Programa de Cooperação Técnico (PCT), foi reforçada a relevância da valorização do produto como mecanismo de estímulo à adequação às normas (SHIKI; WILKINSON, 2016). Essa valorização se revela cada vez mais necessária quando se observa a evolução do custo para a construção das queijarias respeitando os requisitos legais. Em 2013, Vicentini et al. (2013) já comprovaram que os investimentos para adequação à legislação estavam acima da renda auferida pelas produções individuais, variando de R$ 4.914,00 a R$ 30.395,00 para os produtores estudados. Estimavam em R$ 38.086,52 a construção de uma queijaria modelo (área de 18m² com 10 vacas em lactação)[100]. Hoje em dia, de acordo com a APROCAN:

> É difícil falar porque cada um tem uma situação (...). Um produtor, começando do zero, uma básica, é uns 70 mil. Não é pouco não. Isso é uma coisa que sempre falei que estava preocupada, cada vez tá vindo uma exigência assim, assim, assim, e isso eles não tão vendo. Então um pequeno produtor que procura a gente, como que fala pra ele "vai ficar 80 mil". E eles chegam aqui pensando que vai ficar 15, e já é muito. 80 é uma casa, se para pra pensar! E é um padrão não to falando das a mais não, mas sim das básicas que o IMA pediu (Entrevista A7).

Simoncini (2017, p. 164) estima que o valor pago ao produtor por quilo de queijo e a falta de recursos dos produtores de queijo Canastra são os dois fatores que somados constituem 70% dos problemas para adequação à legislação. A propósito, convém olhar para a descrição das estratégias de produção e reprodução das famílias produtoras de queijo artesanal na Canastra, realizada por Cintrão (2016, p. 176) em São Roque de Minas e Medeiros. Apoiando-se em diferentes exemplos, a autora explica como gado, leite e queijo formam um tripé para ampliar o patrimônio familiar e ter acesso à terra. O gado representa uma poupança e reserva de valor, uma vez que permite produzir os queijos que, mesmo em pequena escala e em condições de infraestrutura bastante simples, proporciona

[100] Merece salientar que a produção e o número de vacas em lactação definidos no estudo são inferiores à média na região da Canastra que descremos. Os autores (Ibidem) consideraram apenas cinco produtores de QMA entre os vinte e cinco estabelecimentos estudados o que limita a interpretação dos resultados e impede, por exemplo, discutir acima da comparação da porcentagem de adequação aos requisitos e o investimento necessário para alcançar os mesmos. Contudo, é sugerido aos produtores de queijo artesanal a alternativa de adequação por etapas, priorizando-se os itens relativos à higiene e segurança. Nesse sentido, convém mencionar o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) estabelecido em alguns municípios que permite em seguida "partir para o SISBI" conforme um veterinário responsável. O mesmo salientou que as regras e normas são muito parecidas entre SIM e SISBI, o que leva a poucas adequações a mais para chegar no segundo, beneficiando de um acompanhamento local enquanto "o IMA sempre demora". Com requisitos parecidos ao cadastro estadual, sua vantagem é proporcionar maior proximidade entre o fiscal e o sujeito uma vez que: "a vantagem, você tem até dois anos pra estar regular com a gente (...). A gente sabe que a despesa é grande, a gente vai por o que está de emergência, barreira sanitária, forro com pé direto, lava bota certinho, aí o de emergência a gente põe de inicio, os outros a gente vai dando prazo, 60, 90, 120, até um, até no máximo dois anos tem que estar funcionando todo redondinho. A maioria já regularizou quase tudo". Conforme este agente, estima-se de 5 à 11.000 reais o custo das adequações, depende se trata-se de reforma simples ou montagem a partir de nada. Outra alternativa sugerida por Vicentini et al. (2013) é a centralização dos meios de produções pelos produtores, que foi a solução escolhida com a construção do Centro de Qualidade de Medeiros, que funciona desde 2013, sendo o primeiro de Minas Gerais. Registrado no SISBI, ele permite selar os produtos que terminem o processo de maturação naquele local sem, entretanto, exonerar os produtores que abastecem-no de cadastrar a queijaria junto ao IMA, o que impede ainda os produtores não cadastrados de utilizarem o Centro. Além disso, os membros reclamam dos custos operacionais, mesmo com a vantagem de redução do custo unitário de transporte com venda com escala maior, levando ao envio de apenas 50% da produção para o Centro (SHIKI; WILKINSON, 2016), a outra parte seguindo a comercialização na propriedade para o queijeiro, a um preço bem inferior.

uma comercialização garantida (mesmo a preços baixos) e uma renda monetária semanal[101]. Assim, há poucas barreiras à entrada neste sistema, o que permite trajetórias ascendentes dos indivíduos – e até a recuperação de situações difíceis – que não seriam possíveis se tivessem que atender às exigências impostas pela legislação sanitária, em especial aquelas em termos de construções e equipamentos. Assim, conta um casal de produtores:

> [o preço do queijo é] 20 reais a peça. Não mais isso é pros turistas, na porta. Agora o queijeiro, não. Não to sabendo direto o preço, mas é menos. Meu marido que sabe [depois o marido informa que vendem por 12 reais o quilo]. Se você organiza direito você tem chance de pedir mais hein? Meu marido pensa isso, mas ele fala assim que é muito caro. Pra registrar, pensamos, mas é caro. O caso que tem pouca vaca então pra organizar... renda não dá sabe... aí... ou larga ou faz. Nossas vacas são de pouquinho leite, agora tá dando 6 queijos né [em razão da chuva cedo em 2018]. Mas tava fazendo 2, como que você faz o negócio? Sozinho (...). Tinha o leiteiro, nós entregava pro leiteiro, tava com o negócio de leiteiro. Tem o tanque só, mas tem que ser um tanto (...), mas não passa mais. Vem só de ali pra baixo, pra cima não sobe.
>
> [O marido explica que] sempre mexi com queijo. As vezes parava, mas pra os outros né, não pra mim. Ah, eu fui arrumando umas vaquinhas, umas quinze. Mas agora que vai organizando as coisas, melhorando, pra fazer as coisas direto né. Faço seis queijos, já tá bom. Vende, aqui vende muito, com o turista aqui (Entrevista P49).

Este depoimento aponta para uma série de desincentivos à regularização para aqueles pequenos produtores em situação frágil. O primeiro deles é que o investimento para reforma da queijaria – que necessitaria de praticamente uma nova construção – é percebida como alto, sem ser embasado no entanto em nenhum projeto de estimação deste custo. Usa-se como referência a escala de infraestrutura de uma queijaria de um vizinho que não se enquadra como agricultor familiar. Trata-se de um empreendedor que construiu segundo dimensões já consideradas como "industrial" pelos demais produtores da região. Logo, aquele modelo é assimilado às exigências sanitárias[102], sendo então consideradas alcançáveis somente para aqueles produtores/empreendedores cujo capital investido provém de fonte externa à venda de queijo. Esse fenômeno foi observado de forma marcante em especial nos municípios de São Roque de Minas e Delfinópolis, onde queijarias de porte e funcionamento baseado em lógica opostas daquelas da agricultura familiar foram implantadas – mantendo, acima de tudo, a imagem e a mão de obra do artesanal[103]. Trata-se de um caso simbólico do confronto entre aceitação do saber científico e legislativo exógeno e o saber fazer da tradição que se encontra perturbado.

---

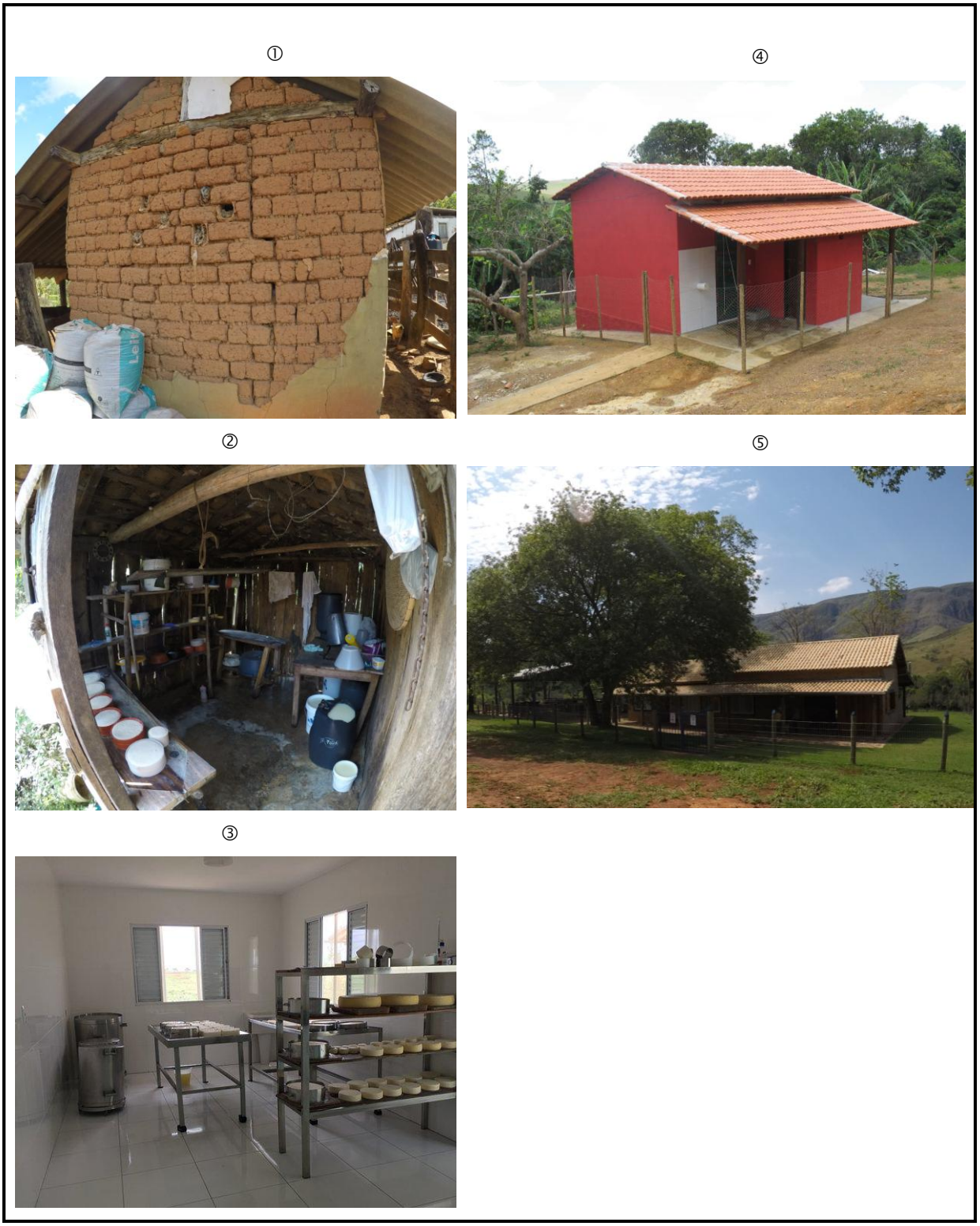
[101] Ao contrário, a maturação do produto necessita um capital de giro importante para armazenar o produto por 22 dias e esperar ainda o pagamento do comprador, enquanto o queijeiro proporciona ainda a troca (por mercadoria da cidade) ou prazo curtos de pagamento (uma ou duas semanas).

[102] A falta de informação é acompanhada de muitas mistificações desses estabelecimentos de um novo tipo (que serão discutidas na parte 5) em termo de produção – em especial devido à aparição de queijos mofados, de preço de venda e de legislação. A implicação desses produtores (assim como da APROCAN) em orientar e complicar a legislação sanitária em seu favor foi mencionada por alguns. Em Medeiros, o primeiro presidente da APROCAME atesta que na época: "quando cheguei aqui [em 1999], foi junto com a lei [estadual de 2002]. E o pessoal ficou com raiva: 'ele que trouxe a lei' ".

[103] A percepção mútua de ambos esses perfis serão descritas na parte 5, mas já se percebe o fosso considerável que causa a legislação atual entre os que se adéquam e os outros que vivem uma realidade outra, no entanto, convivendo no mesmo território.

Figura 21. Exemplos de queijarias

1) antiga de adobe desativada; 2) construída de madeira com vista na parte interna, com utensílios de plástico ou madeira; 3) vista da sala de fabricação após reforma apenas com utensílios inox; 4) parte exterior logo após reforma segundo padrão do IMA; 5) queijaria segundo padrão industrial-artesanal com recepção de turista.



21. Fontes: foto do autor (1; 2 e 5); Tripadvisor (3); EMATER de Medeiros, 2013 (4)

Outro ponto levantado por um produtor citado por Inhan Matos (2016, p. 168) é a exigência de:

> "uma sala pra fabricar o queijo, uma sala para maturar o queijo, uma outra sala para embalar o queijo, isso aí vai encarecendo e muito, né? as vezes a gente quer fazer, mas não consegue, porque não tem o recurso financeiro pra fazer. Porque as vezes tem que ir no banco para fazer, não consegue pagar perde a terra, perde o gado, né? isso aí dificulta e muito, né? [o que eles alegam que precisa fazer?] olha eu não sei porque, acho que é falta de entender direitinho do queijo, porque não é uma coisa que precisa de... de embalar o queijo, uma sala de embalar... a sala de maturar eu até que concordo que precisa, né? agora fazer uma outra sala para embalar queijo... aí

Por outro lado, ambos os depoimentos mostram uma realidade na qual o único capital adquirido provém do gado que permite a produção do queijo e representa uma segurança. Devido à pouca garantia de valorização do produto e tendo pouco costume de recorrer a recursos de crédito rural, o investimento para a adequação não parece viável. Nesse sentido, é preferida a estratégia que visa melhorar a infraestrutura produtiva e qualidade por meio de adequações parciais, que necessitam investimentos menores e realizados por etapas, a partir do recurso da venda do queijo que é capitalizado, conforme esse produtor: "Mas não vão meter a cara no banco financiamento pra fazer não, espera pé no chão e vai fazer aos poucos (...). Começou lá de baixo, passo a passo, e foi rendendo". Como repete muitas vezes um outro frequentemente visitado "penso muito e faço pouco", sendo um comportamento típico do mineiro que prefere "primeiro ver o outro ir pra ver se vai depois, se vale a pena eu ir também". Tal tática progressiva proporciona certa valorização pelo atravessador "clássico" do queijo fresco, o queijeiro, sem aumentar de maneira significante o custo de produção. Este fato foi descrito em Medeiros, conforme entrevista em seguida, onde ocorreu muito cadastramento de produtores, mas cuja agregação de valor não acompanhou o investimento.

> Questão de curso, a gente faz os cursos [BPA e BPF]. Porque tem produtores hoje em dia que vende o queijo melhor, já tem uma certa higiene, uma certa qualidade, ele vende o queijo melhor do que alguns cadastrados. Então pra que que ele vai cadastrar (...)? Quem está cadastrado é mais fiscalizado de quem não está cadastrado, então o cara vai mexer com isso pra que (Entrevista A2)?[104]

Em outras palavras, a "educação sanitária" dispensada por meio dos cursos de BPA e BPF administrados pela EMATER e o SENAR representa um primeiro passo para melhoramento da qualidade do produto. Certas adaptações parciais das práticas permitem conseguir um preço melhor do atravessador sem, entretanto, necessidade de investimentos financeiros importantes e, portanto, pouco de risco. Por outro lado, o cadastro não garante um retorno por si só e representa então um investimento importante e incerto. Todavia, de acordo com o mesmo técnico (Entrevista A2), o ganho principal dessas melhorias, seja completa ou não, é social, de qualidade de vida e trabalho. Conforme já citado, "você pergunta a qualquer um, 'você queria voltar tirar leite no lugar que estava? – De jeito nenhum (...)!' ".

Para quem sempre produziu na clandestinidade, o começo da fiscalização associada ao cadastro gera certo receio de intrusão nas atividades domésticas – uma vez que a entidade produtiva se confunde com a familiar – enquanto "têm na 'invisibilidade' um mecanismo de proteção" (CINTRÃO, 2016, p. 103). Essa dificuldade em "abrir sua porta" pode ser justificada pela "desconfiança do Mineiro", descrita por muitos e vivida com alguns produtores[105], e reforçada no caso da Canastra pela atuação dos órgãos de fiscalização que detêm o poder legal de

[104] De acordo com um produtor (Entrevista P52): "Meu pai não quer registrar de jeito nenhum, porque ele vende o queijo dele bem. Vende 17,50, porque ele leva lá, numa padaria em Bambuí (...). E tem muitos queijos registrados hoje que é 13; 14, mesmo registrado. Eles fazem quantidade, não importam qualidade (...). O queijeiro vem quase todo dia. Igual nós a gente dedica". Esse produtor relata uma tendência observada em especial em Medeiros, onde para conseguir compensar os investimentos do cadastro começa a aumentar a quantidade produzida para diluir os custos fixos, às vezes em detrimento da "qualidade" conferida à produções de pequena escala.

[105] Diversas situações permitiram vivenciar isso, mais ainda sendo estrangeiro o que causava geralmente um interesse grande (por ser do "país dos queijos") ou ao contrário estranhamento, incompreensão e suspeição. Entre as histórias, certas que me levaram a

empregar sansões coercitivas que levam a multas ou mesmo ao fechamento dos espaços e/ou à destruição dos produtos[106]. Dois eventos marcantes podem ser citados para entender as repercussões dessas medidas para os produtores implicados. Primeiro, o fechamento provisório em 2013 pela vigilância sanitária do Centro de Qualidade de Medeiros e das propriedades associadas a ele que causou, além do prejuízo financeiro, "a maior vergonha que [os produtores] já tiveram na vida" (DUPIN, 2019, p. 154). Outro fato que teve eco polêmico à escala nacional aconteceu no evento Rock in Rio em 2017 onde queijos (de Pernambuco, que possuíam um selo de inspeção estadual) preparados pela chefe Roberta Sudbrack foram apreendidos pela vigilância sanitária do Rio de Janeiro (CARVALHO, 2017). Este incidente amplamente midiatizado, se inscreve na linha das diversas notícias divulgadas pela internet e nos jornais sobre apreensão e destruição de queijos por "não atender às exigências sanitárias" durante o transporte por queijeiros ou no ponto de comercialização[107]. Mesmo que acontecendo longe das propriedades, a simbólica destruição dos produtos, muitas vezes incinerados, gera desolação e preocupação uma vez que quando ocorre, quem arca com o prejuízo é o produtor, que não recebe o pagamento do queijeiro (SHIKI; WILKINSON, 2016). Ambos os casos refletem o modo repressivo e não pedagógico da fiscalização, que acaba desestimulando o produtor a sair da 'invisibilidade', pois não se estabelece uma relação de confiança construtiva e sim destrutiva. Além disso, Inhan Matos (INHAN MATOS, 2016)relata a instabilidade das relações com as instituições fiscais. Esse comportamento é recorrente nas queijarias que estão em vias de se cadastrar e também nas cadastradas: "um dia vem o fiscal e fala para tirar aquilo, aquilo, aquilo. Aí vem outro e pede para por todo igual antigamente!" (Entrevista P37). A maior parte daqueles que percebem esse comportamento ambíguo termina por ignorá-lo, permanecendo com seus procedimentos.

De acordo com o discurso do casal de produtores já citado (Entrevista P49, pp.119), convém considerar o papel do turista enquanto novo ator que também influência os processos de regularização frente às exigências sanitárias. Atualmente, o queijo vendido para este novo tipo de cliente atinge preços de duas e até três vezes maiores do que o valor pago pelo queijeiro, o que representa uma valorização considerável, sem necessidade de regularização

---

esperar horas em pleno sol antes de acessar ao coração da fazenda (a cozinha), gostaria de mencionar aquela de um produtor, cujo tinha tido indicação pelo irmão. Ainda assim, a desconfiança foi mantida ao longo da entrevista toda. Sem embargo, perguntei no final da visita se seria possível obter o rótulo dos queijos explicando o uso que faria do material para meu estudo. O produtor simplesmente recusou o que aceitei. Saindo da fazenda parei na sombra de uma arvore para fazer as anotações relativas à visita, seguido logo pelo produtor que me perguntou mais detalhes sobre meu trabalho. Após ter ido mais pra frente observar o gado dele, ele voltou uma segunda vez para explicar os motivos que justificaram a não entrega do precioso material, símbolo do seu nome, da identidade da fazenda e suscetível de ser falsificado (ponto que a gente discutirá na parte 5). Apesar disso, podia agora buscar o rótulo voltando na propriedade já que parecia sincero. Recusando para não incomodar mais, este voltou uma terceira vez, tirando do bolso o inestimável testemunho de confiança ganhada, me fazendo jurar de não faria má uso. Este relato mostra a ambiguidade entre desconfiança e imensa generosidade que recebi nas diferentes etapas da jornada na Canastra.

[106] Para entender o comportamento dos produtores, Dupin (2019, p. 37) faz um paralelo relevante entre a forma de atuação da fiscalização sanitária e aquela ambiental. A primeira já descrita é espelhada na segunda que é "referente às restrições de ordem ambiental, pois centenas de produtores encontram-se hoje dentro de uma área que é delimitada como Parque Nacional da Serra da Canastra (PNSC), sendo obrigados – agora por pressão dos fiscais do ICMBio –, a mudar seu modo de trabalho e abandonar áreas tradicionalmente utilizadas para o manejo do rebanho. Frequentemente, tais produtores são punidos de ambos os lados, sofrendo pressão para abandonar sua atividade e vender suas propriedades". Em seguida o autor aponta que "a operacionalização da relação parque-produtores guardava semelhanças àquele órgão sanitário-produtores, não apenas na forma como chegam aos produtores, enquanto imposições externas – advertências, multas e necessidade de mudanças de práticas –, mas também nas suas origens, como acordos internacionais adotados pelo país, que se baseiam em modelos de conhecimento surgidos no século XIX". Ele conclui que "através de leis e saberes se montou um contexto de ilegalidade dos produtores e suas práticas, que são punidos por ambos os lados". Este ponto será retomado na parte 6.2 para entender a preocupação ambiental nas práticas e nos discursos dos produtores.

[107] Nesse sentido Cintrão (2016, p. 246) aponta que a embalagem, o rótulo e a exigência de refrigeração são os principais elementos levados em conta pelos fiscais o que conduz à fraude com a produção de rótulos falsificados ou fictícios, quase impossível de ser verificado pelos fiscais, exceto em caso de denúncia. Neste sentido, a alternativa que representa em alguns municípios o SIM, que logicamente deveria ser comercializado somente dentro do município, mas que por ser portador de um número já limita a pressão da fiscalização e atesta de um acompanhamento sanitário.

da propriedade uma vez que a fiscalização não atinge os incalculáveis pontos de venda[108]. Este mercado direto está se desenvolvendo de forma significativa na região, proporcionalmente à atividade turística, tanto no que diz respeito ao queijo maturado quanto ao fresco para responder a "todos os gostos". A atividade turística permite, assim, para alguns produtores se tornar diretamente visível para o consumidor, mantendo-se 'invisível' para a fiscalização.

Por outro lado, essa oportunidade cria um mercado baseado na concorrência desleal interna à região, que gera reclamação por parte dos produtores cadastrados, uma vez que: "quem está dentro da lei fica prejudicado. Mais fácil fiscalizar quem tá dentro que quem tá fora" (Entrevista P52). Esta pressão dos fiscais é acompanhada de sobrecustos e investimentos que precisam ser compensados pela valorização do produto num mercado cada vez mais concorrencial.

Nesse sentido, a APROCAN e seus sócios cadastrados são confrontados a ambas as problemáticas também. Para lutar contra a concorrência, o objetivo é sempre buscar diferenciar o queijo dos associados para legitimar o trabalho e os custos ligados à adequação às normas vigentes, que é embutido no produto final. Em relação à pressão imposta pela fiscalização, o objetivo em longo prazo é estabelecer a autofiscalização dos produtores pela APROCAN, o que permitiria um acompanhamento pedagógico ao invés de repressivo já que, de acordo com a gerente técnica: "igual a gente fala, quem mais quer um produto melhor do que o próprio produtor, sendo que ele está sendo valorizado pro isso, você acha que ele quer vender qualquer coisa? Não!" (Entrevista A7). Após um processo de mais de cinco anos que animou as discussões entre produtores, agentes técnico e as instituições, um passo importante foi feito no começo de 2019 para resolução de ambos os problemas – entre outros – com o lançamento da etiqueta de caseína[109] que pretende diferenciar o queijo dos associados cadastrados, posicionando um selo de identificação diretamente no produto, permitindo a rastreabilidade do produtor e da peça, conforme figura 22 em seguida.

[108] Este fenômeno foi observado particularmente ao longo das vias de acesso aos principais atrativos turísticas da região (cachoeiras e portaria 1 e 4 do Parque) e nas propriedades mais próximas da área urbana. Com o acompanhamento de alguns grupos, foi constatado que o turista desconhece e não se importa com a questão sanitária conforme foi definido na lei, uma vez que confia na "autenticidade" do produtor, o que condiciona sua percepção da qualidade embasada mais no valor cultural do que sanitário do queijo. Nesse sentido, convém questionar o papel deste novo comprador em desencorajar a regularização desses produtores que muitas vezes não revertem os benefícios em melhoria para qualidade do produto. A dinâmica entre turismo e valorização do queijo será discutida ao longo dos próximos capítulos.

[109] As etiquetas de caseína, feitas a partir da proteína do leite, grafadas com tinta alimentar, são já amplamente utilizadas por várias IGs queijeiras europeias. Essa tecnologia que cumpre os requisitos da legislação europeia para certificar a origem de um queijo teve seu uso liberado pelo Ministério da Agricultura no Brasil desde setembro de 2016 (SERTÃOBRAS, 2016).

Figura 22. Foto da etiqueta de caseína usada pelos associados da APROCAN

Afixada no queijo logo após fabricação com inscrição "Indicação de Procedência, Canastra" seguida de uma sequência de oito números: os três primeiros para identificar o produtor e cinco últimos o número do queijo.

22. Fonte da imagem: página facebook @cafecomqueijoo publicado em 04/02/2019 (acesso em 06/02/2019).

Muitos benefícios são esperados desse dispositivo que visa o repasse através do produto de diversas informações, como veremos ver em seguinte. Entre eles, o conteúdo permite reivindicar o trabalho de normalização sanitária e seus custos em relação com a concorrência, a fim de legitimar o preço maior do produto. A questão da segurança do alimento fundamentou em grande medida a iniciativa de valorização do produto com a IP. Neste caso, o dispositivo se torna uma garantia dessa função e a organização social, representada pela APROCAN, fornece assessoramento técnico que vem se fortalecendo com o crescimento de sua estrutura (conforme figura 25, em seguida pp. 141). Este fortalecimento se associa à multiplicação de suas iniciativas, tais como campanhas de vacinação do gado contra brucelose e tuberculose; assistência veterinária especialmente para a construção de queijaria nas normas estabelecidas pelo IMA, como explicitado no Regulamento de Uso; formações e cursos sobre boas práticas de higiene e sanitária, mas também para melhor qualidade sensorial do queijo. Mais do que uma garantia, a associação deve evitar qualquer escândalo sanitário, o que tende a destruir a imagem relacionada à qualidade do queijo, construída com custo de muito esforço.

A etiqueta de caseína representa então um passo importante que pretende atestar a responsabilidade do produtor e da APROCAN em identificar seu queijo para rastrear o produto ao longo da cadeia produtiva até o consumidor final. Assumindo a função de segurança do alimento frente às instituições sanitárias e ao cliente, representa um primeiro passo para reclamar o autocontrole, conforme explicado:

> Eu tenho uma visão, que o queijo com IG, ele tem que ser um queijo legalizado, primeiro ponto. "Ah, mas a legislação é errada". Tá, então vamos lutar pra consertar a legislação, mas se é ela que existe tem que ser cumprida. Acho complicado você selar um queijo com IG e ele ir pro mercado sem especificações exigidas pela legislação. Mas dentro da associação tenho visto discussões deles querem flexibilizar esse ponto para poder viabilizar a IG, viabilizar a etiqueta, porque senão eles não vão conseguir colocar nunca pra rodar, porque nem todo mundo vende todo queijo a cima de 22 dias. Existe esse mercado do fresco. É um outro ponto de discussão. Ou você obedece à legislação 100% ou então você abre brecha ou flexibiliza para viabilizar pra os produtores, porque senão

> quase não vai ter produtor que vai poder usar a etiqueta de caseína. [o risco é perder a credibilidade em relação à autofiscalização?]. É, acho isso também. Não sei o que que eles vão decidir no final das contas, mas existe as duas coisas: você viabiliza a etiqueta, pra viabilizar você vai ter que flexibilizar. Mas flexibilizando como que você vai bater na porta do IMA falar assim: "Nossa associação quer fazer o autocontrole, a gente consegue. – Consegue como se você está vendando o queijo fora do prazo?". Então, é um negócio complicado (Entrevista A9).

Destaca-se o dilema em relação aos produtores associados que continuam vendendo queijo não legalizado fora do prazo de maturação[110] ou que ainda não fizeram o cadastro. A implementação do dispositivo começou apenas com os produtores que possuíam cadastro no IMA ou registro no SISBI, que representa menos da metade dos associados, confirmando por enquanto as exigências do RU em cumprir primeiro às exigências sanitárias. Em data, dos cinquenta e quatro (54) sócios da APROCAN, menos da metade possuíam o cadastro no IMA (alguns outros estão com projeto parado por conta da lei n°13.680 de 2018) e apenas seis (06) são registrados no SISBI. Considerando que as vendas de queijos maturados dos associados ocorrem na maioria dos casos fora de Minas Gerais, em teoria apenas seis produtores[111] (e aqueles que dispõem do SISBI através do centro de qualidade de Medeiros) poderiam usar a etiqueta de caseína para comercializar além do estado. Esse raciocínio mostra mais uma vez que a adequação para grande maioria dos produtores é simplesmente inviável no contexto atual Questiona-se se a adequação de alguns produtores – com perfil específico – e a posição legalista da APROCAN legitima as leis sanitárias. Entretanto, ainda estas ainda estão longe da realidade dos pequenos produtores.

Por outro lado, para facilitar a regularização dos produtores, a APROCAN, como o IMA, concedem um prazo de dois anos para finalizar o processo de adequação. De acordo com a gerente técnica da associação, a maioria dos produtores obtêm a prorrogação para cumprir as obrigações após 3 ou 4 anos. Mesmo assim, alguns não conseguem se adequar e outros consideram que " 'tô na APROCAN então meu queijo vai', mas não você é ilegal, enquanto você não fiscalizar você é ilegal, não tem como" (Entrevista A7). Durante este prazo, o produtor tem tempo para aproveitar da organização para formar seu mercado e agregar valor a seu produto, muitas vezes sem ter feito os investimentos para o cadastro. Para os compradores os queijos dos novos associados não registrados, geralmente mais baratos, representam certa oportunidade. Contudo, conforme este depoimento:

> (...) no começo comprava queijo sem registro, e não me importava com isso, porque entendi isso como uma forma de incentivar ele a correr a trás do registro. Mas acabou sendo o contrário, acabou sendo uma comodidade para o produtor. Ele se acomoda, diz "To vendendo bem, não preciso do registro" (...). No começo realmente achei que fosse assim, que o produtor quisesse realmente se formalizar, criar uma empresa, ser profissional (Entrevista A6).

Assim, ao longo do prazo para regularização da situação, pode-se perder o interesse em se adequar, já que é sempre considerado um risco grande, uma vez que "às vezes faz aquele investimento grande e vai ter que vender o queijo barato" (Entrevista P9). Contudo, para alguns sócios regularizados, esses produtores são considerados concorrentes desleais, que se aproveitam da situação, o que cria certa tensão entre os associados. Nesse sentido, a etiqueta de caseína pretende forçar os indecisos a se cadastrar, ou afastá-los da APROCAN e do seu mercado. Cabe

---

[110] Para os produtores de Medeiros, Tapiraí e Bambuí, torna-se muito mais difícil vender exclusivamente o queijo maturado, como no caso dos membros de qualidade que dedicam ainda boa parte da sua produção para o queijeiro como já descrevemos. Segundo os produtores, essa dificuldade é devida à ausência do turismo na região, e a uma produção maior de queijos que limitam o escoamento do produto no mercado do maturado ainda limitado. Portanto, mesmo para aqueles produtores em regras dever-se-ia diferenciar a produção do fresco e do maturado seguindo a lógica do "obedece à legislação a 100%", o que é impossível na prática. Demonstra-se que a aplicação da legislação na sua forma atual mais uma vez é completamente incompatível com a realidade dos produtores, mesmo aqueles que buscam se adequar.

[111] À escala da região da Canastra, somente seis produtores obtiveram o registro SISBI a título individual, todos com o apoio da APROCAN. Por outro lado, pelo menos metade deles tem um perfil empresarial e capital externo à venda do queijo que permitiu os investimentos necessários para o registro, o que não é o caso da grande maioria dos produtores familiares da região.

ressaltar os riscos de exclusão que representa tal estratégia de restrição ao acesso aos benefícios do *club*. Assim, além das barreiras sanitárias, criam-se também barreiras para restringir o acesso à associação.

As condições de implementação da etiqueta de caseína revelam que a lentidão das legislações em se adaptar à realidade dos produtores barra a estratégia de "adequar para mudar" escolhida pela IP. Sem esforço da parte institucional, a IP não permitirá por si só evitar a ilegalidade, além dos poucos produtores regularizados ao nível federal, o que pode multiplicar as iniciativas de concorrência "desleal" – até dentro da APROCAN da parte dos produtores não cadastrados. Logo, será preciso repensar a posição obediente da APROCAN para abranger mais produtores. Sem esta mudança de conduta, será difícil considerar a associação como "representante dos produtores" na medida em que apenas cinco são regularizados (cujo perfil é bem específico como discutiremos adiante).

Por outro lado, a APROCAN ganhou em "credibilidade sanitária", trabalhando junto ao IMA com vistas ao autocontrole, o que permitiu à associação construir sua imagem associada ao respeito da legislação. Contudo, essa posição privilegiada da APROCAN a deixa de certa forma presa entre preservação dessa relação promovendo queijo "legalizado", por um lado, e a dificuldade em legalizar novos produtores. Em médio prazo, entretanto, a organização precisa para o seu sustento econômico, socioterritorial e da sua política sanitária abranger além do nicho de produtores atualmente legalizados. Não obstante, a situação atual da legislação sanitária ainda barra a maioria dos produtores que não tem condição de responder à exigência "básica" para participar da IP.

Na sequência, a disposição da etiqueta de caseína gera novos custos a embutir no produto final, o que provoca outra vez a necessidade de agregar valor ao produto para compensar esses investimentos na racionalidade sanitária. Essa abordagem demanda a estruturação de novos mercados que quebram com a lógica "produtor – queijeiro – pequeno varejo – consumidor" conforme descrito por Shiki e Wilkinson (2016). Contudo, o papel socioeconômico do queijeiro é central e essencial na região – como em outras do QMA – sendo uma ponte entre o produtor e o mercado em ambos os sentidos, capaz de alcançar as fazendas mais afastadas das cidades. Os queijeiros chegam a representar 90% da distribuição, segundo estimativa dos autores. A diferenciação do queijo implica então em lógicas de valorização que vão além do estabelecimento de novo mercado, distintos daquele esquema que inclui o queijeiro – pelo menos por parte da produção –, isto é, para possibilitar o repasse de informações junto ao produto até o consumidor final. Porém, já a partir daqui, conforme entrevista com técnico da EMATER realizado por Inhan Matos (2016, p. 172): "a maioria [dos produtores] não tem o perfil de comercializar. Porque dá trabalho? Dá. Quem é queijeiro, que eu já conversei com alguns, nossa dá muita dor de cabeça". Além disso, é amplamente reconhecido que a maturação do queijo, como a organização da comercialização, são dois elementos fundamentais para agregar valor ao produto, mas que necessitam um trabalho além da produção do queijo para o qual muitos produtores não tem o perfil ou/e aspiração. Para prolongar o raciocínio do ator A2 citado (pp.118) que constatou a não agregação de valor automática logo após cadastro, entende-se que:

> Essa agregação de valor não veio do dia pra noite, a partir do momento que ele [o produtor] cadastrou. Foi fruto disso aí, desses trabalhos, desses concursos de queijos, das viagens que ia fazendo (...). Você chegava numa exposição na cidade, o dia seguinte já tinha gente ligando pra cá "quero o queijo aí, quero do fulano que é da APROCAME", né. Tinha referência (...). Ficava muito em torno de uns quatro, cinco que largava o seu serviço do dia a dia na fazenda, pra ir vender queijo dos outros nas feiras, mas hoje eles estão tendo a recompensa. Pra os outros muitos não acreditam até hoje (Entrevista A2).

A partir disso, compreende-se que o primeiro passo que constitui a adequação às normas implica uma série de outras adaptações que vão além do simples quadro da queijaria. Essas transformações trazem um conjunto de custos indiretos intrinsecamente relacionados aos custos dessa adaptação, indispensáveis para viabilizar a atividade no âmbito do quadro legal.

Logo, essa incorporação da legislação pode ser associada a funções da agricultura de segurança alimentar no sentido usual de qualidade alimentar (segurança do alimento), ou "produzir melhor" definidas por Maluf (2002). Em outras palavras, a primeira função imposta pela legislação sanitária de fornecer produto "seguro" demanda comprovar aquele desempenho de acordo com a normalização inconstante posta em prática pela fiscalização, sem garantia, entretanto, de retorno monetário por si só. Consequentemente, pelo menos duas outras decorrências devem ser aceitas, a saber: 1) torna-se imprescindível definir estratégias na atividade para garantir a reprodução deste modelo (mercado, relações interpessoais, modernização, entre outros temas), que leva à definição de novas formas de atuação socioeconômica e; 2) a medida que torna visível, para garantir seu espaço no mercado enquanto de "qualidade" sanitária e artesanal/tradicional, construiu-se uma imagem (nome da propriedade, da associação, da região) que se deve cultivar e reivindicar tanto para se posicionar no mercado, quanto para defender a parte cultural negligenciada com a aceitação da normalização sanitária. De forma resumida pode se considerar que:

> Posso fazer um excelente produto, mas se não vou atrás de mercado, se não participo de evento de associação, se não me agrupo, posso ficar lá naquele meu cantinho com um excelente produto que ninguém sabe. Tem que levar o seu produto (...) (Entrevista A1).

Sete anos após registro, questiona-se então, como se organiza a associação para enfrentar os desafios individuais e coletivos? Quais são os fatores que influenciam as escolhas estratégicas no âmbito da IP? Quais são os atores que gravitam em torno da associação e a auxiliam nesse processo? Qual o perfil dos produtores que decidiram enfrentar a série de dificuldades? Quais são os incentivos que a IP pode oferecer para atrair os produtores nesse outro modelo produtivo para o queijo Canastra?

5. CONDIÇÕES DE CONSTRUÇÃO SOCIOCULTURAL DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA APÓS REGISTRO

Essa parte da dissertação consiste na análise das condições de construção sociocultural que orientaram a estruturação da Indicação de Procedência para chegar ao estabelecimento do dispositivo nos dias de hoje. Por meio das luzes da noção de multifuncionalidade da agricultura, pretende-se estabelecer uma ponte entre a produção, como visto anteriormente, os atores dos diferentes setores de atividade e o desenvolvimento territorial. Trata-se de uma análise das interações que consideram as dinâmicas de reprodução social em sua integridade, e não apenas aquelas econômicas. Nessa perspectiva, a construção das identidades sociais, as formas de participação dos atores locais na formulação e gestão, no caso da IP, são elementos, entre outros, destacados como chaves para compreensão desses processos (MALUF, 2002). Neste âmbito, emergem questões sobre a manutenção da identidade de agricultor, associadas aos modos de vida, às relações internas e externas (compradores, pesquisadores, turistas, etc.), o que se remete à análise dos processos de sociabilidade desses atores.

5.1. A valorização dos queijos artesanais no Brasil: do global ao territorial

Na parte anterior, já foi discutido como a mobilização de certo capital social em diferentes escalas de atuação (nacional e internacional) para defesa dos queijos de leite cru proporcionou um movimento que conduziu ao registro da IP do queijo Canastra em 2012. Convém agora explicar o contexto no qual a APROCAN deu seus primeiros passos enquanto representante da IP para entender como se estruturou em rede envolvendo vários atores e internamente com seus produtores. É pertinente identificar essas circunstâncias para distinguir as consequências reais do registro, em conjuntura favorável à valorização dos queijos artesanais no Brasil.

No seu estudo dos movimentos nas duas primeiras regiões queijeiras registradas enquanto IP, Shiki e Wilkinson (2016) observam que, após a concessão das IGs, no Serro houve uma desmobilização dos produtores com o término das atividades do PCT, enquanto na Canastra, após certa desmobilização inicial no fim do Programa, retomou-se uma agenda de trabalhos. Mais que desmobilização trata-se efetivamente de um frágil envolvimento dos produtores antes de 2012, já que a criação da APROCAN teve como único e exclusivo objetivo de conseguir o registro do INPI, enquanto poucos dos interessados tinham conhecimento do que era a IG, a ideia sendo exógena, tal como explica um de nossos interlocutores.

> A puxada pela IG foi feito pela FERT, e a liderança ficou pequena, na mão do [fulano, presidente da atual da Saromcredi e da APROCAN] aqui, na mão do [beltrano, primeiro presidente da APROCAME e APROCAN até o registro em 2012] em Medeiros, e dos técnicos que trabalhavam na região. A maioria das reuniões tinha mais técnicos do que produtores. Então não houve empoderamento, os produtores não se sintam dono da IG. Não tinha percepção do que era IG (...). No que se trabalhou, construiu e registrado como IG, ninguém tomou conta, ninguém teve a frente disso, os produtores não valorizaram isso (...). Porque que resulta isso? É a falta de informação de base. A causa tinha que ser empoderada pelos produtores e não por técnicos de fora. Os produtores que tinha que puxar o fio. Não os técnicos viessem pra eles falar "oh, é assim" (Entrevistado A1).

Efetivamente, os produtores envolvidos no momento do registro eram poucos, "o resto não era... o resto pegava assinatura aqui, pegava ali, falava 'mira, você vai ser da associação', nem queijo fazia. Um tinha café, um tinha

só gado de corte. Mais aí foi" (Entrevista P10). Assim, apenas 10 produtores tinham começado um processo turbulento, devido à elaboração do Regulamento de Uso, envolvendo a EMATER produtores de Tapiraí, mas com o afastamento de ambos do processo após o registro (INHAN MATOS, 2016). Inhan Matos aponta que não é claro a razão da EMATER, muito presente até o registro (na parte de delimitação da área e na tentativa de inserir produtores com o estabelecimento do RU) tendo objetivos que convergem com a APROCAN, ter se afastado num segundo momento. De fato, a associação tenta preencher o papel da EMATER para os associados na aplicação da legalização com o intuito de se adequarem para o registro. As semelhanças das diversas ações diárias com o mesmo público leva a mesma autora a identificar um bloqueio que impede a parceria dessas duas instituições endógenas.

Com o fim do PCT, a IP Canastra tem se mantida ativa – ao contrário do Serro – principalmente graças ao apoio de dois atores chaves que atuam em prol do sustento da APROCAN (SHIKI; WILKINSON, 2016). O primeiro, o Sicoob Saromcredi é uma cooperativa de crédito[112] baseada em São Roque de Minas que a partir de 2000 já tinha firmado parceria com a ONG FERT[113] e que, logo ao término do PCT, providenciou grande parte do financiamento da associação (sediando as reuniões da APROCAN tanto em São Roque de Minas quanto em Medeiros) o que tem permitido à APROCAN manter-se e ampliar-se até hoje. Sua ação se funda em visão pautada pelo cooperativismo na linha de integração entre o "banco" (cooperativa de crédito) e as cadeias produtivas locais, cuja influência aparece em muitas decisões estratégicas tomadas pela associação.

Com o registro e a reestruturação da rede, o macro-ator passa a ser o SEBRAE, segundo maior apoio à APROCAN na parte financeira e organizacional por meio de um projeto começado em 2013 e que termina em 2019. De acordo com analista do SEBRAE entrevistado, a ambição é prolongar esse trabalho conjunto em função da disponibilidade de recursos do SEBRAE para continuar um apoio que busque autossuficiência financeira da associação[114].

O plano estratégico da associação estabelecido em 2016 por Cluster Consulting (2016) tinha como expectativa que os primeiros resultados positivos da APROCAN poderiam dispensar os apoios dos parceiros, SEBRAE e Sicoob Saromcredi a partir de 2020. Conforme descrito ao longo dessa parte, para chegar à

---

112 Instituída em 1991, a história da cooperativa pode ser encontrada no livro "A Cidade Morria Devagar: o romance de uma cooperativa de crédito" (2014) dos autores André Carvalho e João Carlos Leite (atual presidente da Cooperativa de Crédito de São Roque de Minas e da APROCAN). Ela tem como área de atuação outras cadeias produtivas tais como: criação de bovinos, cerâmica, leite, milho e soja. Presente em Vargem Bonita, São João Batista do Glória, Delfinópolis, Medeiros, o Sicoob Saromcredi alcance 70% da população municipal cooperada em São Roques de Minas (ROCHA, 2016). Além disso, foi criada a Cooperativa Educacional de São Roque de Minas, mantenedora do Instituto Elos de Educação para oferecer estudo no território e tentar reduzir o êxodo rural. Segundo Rocha (Ibidem, p. 168) "as prioridades apresentadas são: reinvestir recursos na própria comunidade, acesso ao credito, informação e mercado; apoio e fomento as cadeias produtivas; investimento em educação cooperativista, empreendedora e financeira; melhoria da qualidade de vida dos associados e comunidade; agregar valor aos produtos; inovação; desburocratização; busca de parcerias/articulação política; aculturação; acesso à tecnologia e redes sociais; quebra de paradigma; valorização da cultura local; desenvolvimento local e mitigar riscos através da policultura". Essa integração entre a cooperativa e o ecossistema socioeconômico do território busca permear os valores e princípios da primeira na cultura organizacional da segunda.

113 De acordo com Cintrão (2016), na maior parte dos documentos da Agrifert anteriores a 2004, a APQC, antiga APROCAN, aparece com o nome da Cooperativa Saromcredi, demonstrando o envolvimento da instituição convidada em 1998 a participar segundo o livro de Carvalho e Leite (2014), citado na nota de rodapé anterior.

114 Shiki e Wilkinson (2016) relata também o apoio das prefeituras, principalmente de São Roque de Minas. De acordo com o analista do SEBRAE teve apenas um ano que a prefeitura ajudou na contrapartida com o SEBRAE. Segundo ele: "lá no início a gente procurou o prefeito de lá [Medeiros], da Vargem na época. É difícil. O poder público se puder não atrapalhar já tá bom. Às vezes ele entra e atrapalha, quem envolve política". Por outro lado, no caso de Medeiros, o técnico da EMATER salientou o papel da prefeitura e das outras organizações (IMA, EPAMIG, IFMG Bambuí) que, num contexto municipal onde muitos abraçaram o Programa do Queijo Minas, permitiu segundo ele chegar ao número de cadastrados no IMA de longe maior no Estado e à criação do Centro de Qualidade. Porque então não ter participado à organização regional, tendo muitos produtores no município associados envolvidos na APROCAN? Parece-nos que se trata de um dos marcos do bairrismo, que segundo a definição do dicionário é um tipo de regionalismo exclusivista não em favor do território da Canastra, mas sim para o município. Essa expressão é usada por Rocha (2016, p. 136) para descrever esse traço cultural que tanto contribui com o desenvolvimento territorial e ao mesmo tempo o entrava. Usaremos esse termo mais adiante para discutir a inclusão territorial da APROCAN.

autossuficiência financeira, diversas estratégias foram definidas para multiplicar e aumentar as fontes de renda da APROCAN. Todavia, este objetivo deverá ter seus prazos prorrogados, de acordo com o analista do SEBRAE, necessitando reajustes que devem ser integrados no novo plano estratégico, previsto para 2019.

Após o registro da IG, o SEBRAE, enquanto novo parceiro, tem procurado identificar os demais atores que podem atuar no sentido da consolidação do dispositivo no mercado de produtos de maior valor agregado.

> Todo trabalho que vinha sendo feito, inclusive pelo governo do estado, via EMATER, IMA, visava a regularização dos produtores, a capacitação deles, a melhoria da qualidade do produto, mas nada tinha sido feito em relação a porteira pra fora pra tentar realmente gerar valor (Entrevista A9).

Logo, esta organização de apoio às pequenas e médias empresas se posiciona principalmente na vertente da cadeia produtiva de agregação de valor ao produto a partir da qualidade, identificando a sua identidade e comunicando para o mercado. De acordo com uma entrevista realizada por Inhan Matos (2016, p. 176) com um produtor da APROCAN: "(...) São Roque é orientado pelo SEBRAE, e aí o SEBRAE tem *know-how* no mercado, os consultores são orientados para o mercado. O IMA não conhece, nem a EMATER. Começou a entender a diferença?". Antes de analisar as transformações que levam a um novo olhar sobre a IG, é conveniente examinar o contexto maior que envolve os queijos artesanais no Brasil, justamente para interpretar as decisões estratégicas da APROCAN.

Já abordamos a "virada da qualidade", que integra aspectos imateriais dos alimentos em processo de institucionalização da(s) qualidade(s). Para Niederle (2011), a qualidade de um alimento não é apenas decorrente do seu processo de produção e seu controle, mas está associado diretamente ao que os consumidores pensam sobre o produto. Precedentemente, destacamos que esses elementos, no caso em estudo, estão associados à institucionalização de dois tipos de qualidade. O primeiro ligado à segurança do produto, fruto da legislação sanitária, e o outro vinculado à ancoragem territorial e tradicional do queijo, ou seja a IG. Neste último, requer um fator de ordem subjetivo, relacionado ao contexto sócio-político-cultural que o consumidor está inserido. Esta realidade é resultante do crescimento de circuitos alternativos de produção e consumo, o que tem criado uma demanda por produtos artesanais, tradicionais, orgânicos e agroecológicos (CRUZ, 2017). Para analisar o pós-registro da IP, convém então considerar a sua construção dentro de um movimento maior em torno do queijo artesanal de leite cru, cujos movimentos culturais de defesa (representados pelo Slow Food, a SerTãoBras, o IPHAN, entre outros) já deixaram antever a sua forte influência para o lançamento do dispositivo.

Assim, a IP Canastra beneficia da influência desse contexto mundial favorável à valorização econômica dos queijos artesanais. O selo de origem revela-se como um dos componentes de uma ação coletiva maior – da qual o movimento pela Indicação de Procedência do queijo da Canastra participa e se beneficia – formada de diferentes redes e instituições que se referem a convenções da qualidade próprias, com raízes comuns. O SEBRAE, com um olhar direcionado para as tendências mercadológicas atuais, tem enxergado o crescimento das demandas em torno da promoção de produtos regionais, marcados por diferenças e identidades das culturas locais, cujos queijos artesanais se situam em posição expressiva. O posicionamento no mercado associa ao movimento do neoruralismo, descrito por Giuliani (1990) como a expressão da ideia de que uma série de valores típicos do velho mundo rural passa por um revigoramento e ganha gradualmente a adesão de pessoas da cidade. Deste modo, a comida local e a gastronomia se tornam valorizadas pela sociedade contemporânea (RAY, 1998). Nesse sentido, o consumidor deseja estar assegurado na aquisição de um produto de melhor qualidade, diferenciado no mercado. A demanda torna-se mais

qualitativa que quantitativa, pelo menos parcialmente, com um crescente interesse dos consumidores pelos aspectos históricos e culturais dos produtos (SUH; MACPHERSON, 2007).

Além dos movimentos culturais como o *Slow Food* e SerTãoBras[115], outros fatores precisam ser considerados para entender o fortalecimento da relação entre consumidores, em especial dos maiores centros urbanos, e produtores que estimulam diretamente o mercado diferenciado do queijo, apresenta uma trajetória ascendente (SHIKI; WILKINSON, 2016), do qual a APROCAN tem se beneficiado e participa de forma ativa. Enquanto apontamos a importância da legislação a reintrodução da maturação na fabricação do queijo, Shiki e Wilkinson (2016) salientam que a procura crescente do produto, nos maiores centros urbanos, proporcionou uma alta agregação de valor, o que tem sido outro fator tão (até mais) importante para a volta da adoção daquela fase do processamento queijeiro pelos produtores. Nesse sentido, de acordo com Dupin:

> Aqui, a oposição entre queijo fresco e maturado que se constrói nesse processo é passível, por exemplo, de se desdobrar em várias modalidades dualísticas, como perigo e pureza, popular e aristocrático, informal e formal, anônimo e notório, profano e sagrado (...). Nesse sentido, a afinação ou maturação pode ser entendida como um mecanismo de transição de um estado a outro, de uma condição simbólica a outra, num processo que envolve, em uma rede ampla, diferentes atores e momentos (2019, p. 152).

Essas tendências de reconhecimento da qualidade artesanal se inscrevem no processo de "gastronomização do *terroir*", quando os produtos agropecuários do "*terroir*", como os queijos artesanais, passam a ser revalorizados, certificados ou patrimonializados em um número significativo de países (POULAIN, 2011). Tal valorização envolve articulações com os atores da cadeia de distribuição, em especial aqueles ligados à gastronomia, que são agentes cada vez mais requeridos para definir a construção de uma excelência dos queijos (DUPIN, 2019; WILKINSON; CERDAN; DORIGON, 2015)[116]. De acordo com Dupin (Ibidem), nos últimos anos, generalizou-se a participação desses profissionais em concursos (onde são jurados), festivais gastronômicos (nos quais elaboram receitas) e em participações midiáticas (onde são consultados como especialistas).

A tradução concreta destes fenômenos é a emergência, nos mercados do queijo descrito por Shiki e Wilkinson (2016) – no caso da Canastra e do Serro – dos diálogos entre produtor, chefe de cozinha, consumidor, por um lado, e produtor, gestores de lojas especializadas e consumidor, por outro[117]. A respeito da segunda esfera de diálogo, de acordo com um representante da associação de comerciantes de queijos artesanais brasileiros ComerQueijo, o número de lojas especializadas na capital paulista passou de duas a entre dez e quinze nos quatro últimos anos, o que é resultado do interesse crescente do consumidor (Entrevista A6). Portanto, o que começou com um grupo Whatsapp, atualmente, vem se fortalecendo como novos agentes organizados em associação que buscam informações sobre produto, como aquelas em torno de questões sanitárias, jurídicas ou tributárias. Contribui para estas mudanças, o Prêmio Queijo Brasil que conheceu sua quarta edição em 2018. Tal evento foi idealizado pelo presidente da ComerQueijo, Bruno Cabral, sendo hoje considerada a maior premiação de queijos artesanais no país.

Essa iniciativa acompanha a tendência no sentido da atual multiplicação das feiras de degustação, feiras gastronômicas, concursos de queijos, o que as associações como a APROCAN, participam e se beneficiam, conferindo uma maior visibilidade no mercado[118]. Assim, o queijo passou de sua presença em encontros de

---

[115] Para mais detalhes sobre as características de cada organização com relação às IGs (no caso do Serro) antes e depois o registro ver o trabalho de Medeiros (2015, p. 167–168).

[116] Referir-se à tese de Dupin (2019) para mais informações sobre a construção desse "mercado de elite".

[117] Niederle (2015, p. 88) observa que o mercado dos queijos artesanais até então exclusivamente em pequenas lojas especializadas, atualmente passa a ser apropriado por grandes redes varejistas.

[118] Em Minas Gerais, essas iniciativas estão apoiadas pelo programa "+Gastronomia" lançado em 2017, que envolve o Programa do Queijo Minas Artesanal da EMATER-MG. A meta é "que a gastronomia mineira ganhe cada vez mais força e se consolide

agropecuária àquela dos festivais gastronômicos. Em paralelo, a mídia tem se encarregada de divulgar e promover essas ações, que chamam cada vez mais o interesse e a procura do público para os queijos artesanais em geral[119].

A tradução na prática para a Canastra dessas tendências pode ser chamada do "boom do queijo", que caracteriza o recente crescimento da oferta e demanda para queijos artesanais, tanto para o produto, quanto para informações sobre a produção. Um marco importante desse fenômeno na Canastra foi a consagração do "Rei do Queijo" canastreiro no *Mondial du Fromage* (Tours, França). Trata-se de concurso que premiou com uma medalha de prata na categoria "massa prensada não cozida de leite cru de vaca" a estância "Capim Canastra" (São Roque de Minas) em 2015. Esse reconhecimento exógeno da tradição do queijo mineiro teve um forte impacto na mídia nacional e na região, como atestam as lembranças da maioria da população.

> Então a partir do momento que o Canastra caiu nessa mídia [após uma primeira série de reportagem sobre a produção na região], todo mundo quer saber do Canastra, do queijo, que queijo é esse, que é diferente das outras regiões, aí começa essa procura. Aí vem e ganha essas medalhas fora, e aí BOOM! (...) O povo é muito curioso. Quando vê essa coisa na mídia, "comecei a gostar de queijo", antes nem gostava, né. Acho que é isso mais ou menos que leva [a demanda]. A mídia que faz todo (...). Eu falo assim, graças à Deborah [gerente da SerTãoBras], o Capim ganhou medalha lá, porque se ela não tivesse levado o queijo dele escondido, e jogado no concurso que ele nem sabia, a gente não teria essa história de medalha no Brasil (...). Porque seja como for, é essa medalha do Capim, que começou, porque ninguém tinha medalha fora, internacional que deu o boom (Entrevista A7).

Em seguida a esta premiação, a midiatização em torno do queijo artesanal se ampliou com a participação de outros produtores na última edição do evento em 2017, no qual diversos representantes da Canastra – e de outras regiões de Minas Gerais – foram premiados[120].

Assim, não se deve subestimar essa tendência apenas como uma "nova 'moda' dos queijos gourmet" (SHIKI; WILKINSON, 2016, p. 274) do mercado nacional, uma vez que orienta as decisões estratégicas das famílias produtoras e da associação que valorizam aquela ou outra função da produção de acordo com a orientação da demanda. Convém reconhecer que, conforme aponta Dupin (2019, p. 175), há uma transformação nos "regimes de valor" por parte ínfima da produção de queijo, deixando de ser uma commodity para passar a ser um alimento especial, uma mercadoria de luxo (*gourmet*). A expansão desse mercado acompanha a de outros mercados de qualidade como o café gourmet, cervejas e pães artesanais, vinhos finos, etc (NIEDERLE, 2015). Essa classificação enquanto *gourmet* tende a desagradar os donos de lojas especializadas conforme um deles:

> Gourmetização, besteira. Isso é coisa de "*hater*". Puta me dá uma raiva isso, você não faz ideia (...). Gourmet é gourmet. Agora, nosso produto, o queijo, está [?] deste tipo de taxação (...). O queijo não existe, são coisas milenárias, faz parte do patrimônio humano (...). É que o boom do queijo chegou junto a essa critica da gourmetização. Mas o queijo não tem isso, queijo é queijo. Não tem queijo gourmet, é queijo industrial ou artesanal (Entrevista A6).

É nesse contexto favorável à valorização de queijos artesanais, dinamizado pela emergência da gastronomia do *terroir* (POULAIN, 2011) e feiras especializadas, em paralelo aos primeiros passos da associação após registro da IP Canastra, que convém analisar as estratégias socioeconômicas da APROCAN.

---

como um ativo reconhecido nacional e internacionalmente" – em linha com o "mito da mineiridade" descrito por Dória e Bastos (2018). O Estado conta hoje com 154 eventos gastronômicos e 19 roteiros estruturados nas regiões turísticas(VARELLA, 2017).

[119] Como descrito na metodologia, tentamos participar de alguns dos eventos regionais, estaduais e nacionais que são momentos chaves de encontro entre os atores do setor, os produtores e os consumidores. Buscamos acompanhar a publicação da mídia, especial ou não, a respeito dos queijos artesanais e daquele em estudo, o que permitiu constatar a quantidade importante de materiais publicados em relação ao tema.

[120] De acordo com a reportagem de jornal de Ferraz (2017), dez mineiros participaram do concurso, levando ao todo 27 queijos (em solidariedade, levaram também os dos que não puderam ir). Trouxeram 12 medalhas. O queijo mofado Senzala, da microrregião de Araxá, trouxe ouro e superouro, e os outros trouxeram sete pratas e três bronzes (FERRAZ, 2017).

5.2. Construção e reivindicação da identidade sociocultural

5.2.1. Organização da associação para o exterior

Já apontamos para as dificuldades e limitações que encontra a institucionalização da IGs no Brasil (na parte 2.1.52.1.6 e 2.1.6). O direito é apenas um instrumento nesse processo, o qual carece de outras ferramentas e ações para efetivar as IGs, em especial no que se refere a sua consolidação após seu registro. Para o fomento do dispositivo, são considerados imprescindíveis a criação de um selo nacional padronizado; a formulação de uma política de promoção e marketing; a definição de um sistema de controle externo (NIEDERLE; MASCARENHAS; WILKINSON, 2017). As falhas neste campo impedem os produtos registrados de se posicionar no mercado reivindicando a qualificação de origem, já que essa noção é quase totalmente desconhecida dos consumidores. Nesse contexto, o uso concomitante de outra ferramenta de propriedade intelectual revelou-se pertinente, do ponto de vista da inserção no mercado consumidor, com estabelecimento de padrões de qualidade diferenciados por meio de outros selos, como as marcas que identificam esses diferenciais. De forma não excludente, sob o ponto de vista da inserção no mercado consumidor, esses dispositivos podem coexistir harmoniosamente com a IG, de forma a identificar diferentes padrões de qualidade no produto (LOCATELLI, 2016).

Os fatores poucos favoráveis à valorização do produto induziram uma reorientação da estratégia da IP Canastra para que a APROCAN se apropriasse por força da promoção do produto de forma a assegurar seu espaço e sua imagem no mercado, gerando assim maior agregação de valor ao produto.

> Você pode valorizar um território e seus produtos e seus produtores de diversas formas. Uma delas através da IG, você tem a marca coletiva, você tem outros instrumentos que você pode usar. A IG por si só, ele não garante uma valorização do produto, na minha visão, ela não garante por si só. Ela pode garantir na Europa, porque o consumidor já sabe o que é isso. Mas mesmo assim, toda região na Europa tem que trabalhar seu produto, sua imagem, sua marca, não adianta só registrar também, você tem que fazer um trabalho de valorização, você tem que colocar isso no mercado de alguma forma. E aqui, principalmente aqui no Brasil, que o consumidor não sabe ainda direto o que é isso, aqui fica mais claro ainda a necessidade dessa comunicação (...).
>
> Então o que acontecia aqui era isso. Existia um registra de IG que era na gaveta, ninguém sabia o que fazer com aquilo. E na nossa visão, SEBRAE, a IG é uma das ferramentas possíveis pra valorizar um território. Talvez ela seja a mais... a que dá maior segurança em termo de proteção. Do nome do território, das características do produto, desde que bem controlada pela associação local, talvez seja a ferramenta que dá mais proteção. Mas a ferramenta da IG por si só, ela não resolve nada se você não comunicar seu território pra fora. Se não comunica a sua cultura, suas tradições, a vida dos produtores, então é nesse sentido que a gente começou trabalhar (Entrevista A9).

Assim, em 2014, a nova estratégia tem direcionado os esforços da associação para a criação e o desenvolvimento de uma Marca Coletiva também registrada no INPI como "Região do Queijo da Canastra" (incluindo o nome da IP) em nome da APROCAN[121]. A IG é, a princípio, accessível a qualquer produtor estabelecido na região, sócio ou não a APROCAN, a partir do momento que cumpre com o Regulamento de Uso,

[121] De acordo com Niederle (2011, p. 170): "A "Marca Coletiva" identifica e distingue produto ou serviço proveniente de uma pessoa jurídica representativa de uma coletividade. Seu objetivo é indicar ao consumidor que o bem, o produto ou serviço provém de membros de uma determinada coletividade. Por sua vez, a "Marca de Certificação" atesta a conformidade de um produto ou serviço a determinadas normas ou padrões técnicos. Ela comunica que o produto ou serviço está de acordo com as normas especificadas. Há uma série de diferenças entre estes instrumentos de direito de propriedade intelectual e as Indicações Geográficas que não poderemos abordar aqui. Para uma revisão conceitual veja Thévenod-Mottet (2006), Gonçalves (2007) e Bruch (2009)".

enquanto a marca coletiva é usada apenas para os associados. O lançamento da marca é parte integrante do projeto do SEBRAE para a região, que deverá ser acompanhado de diversas ações visando a inserção no movimento descrito na parte anterior[122]. A partir de um levantamento dos traços identitários dos produtores e da tendência de consumo, o "*Strategic Book*" (SEBRAE; ABEDESIGN, 2014a) foi formulado junto com a marca em questão a definição de sua essência e de sua personalidade, uma "bandeira" comum a ser comunicada. De acordo com o analista do SEBRAE, a Canastra é um campo fértil para a valorização da identidade local e da origem com vista à agregação de valor no queijo. Ciente de que a "personalidade" do lugar e dos produtores converge com as demandas atuais mencionadas acima, os idealizadores exógenos do projeto têm destacado ideias como "uma vida simples que já não é possível encontrar nas grandes cidades" e buscando "criamos desejo e transferimos valor ao Queijo da Canastra, como o principal símbolo da região e desse estilo de vida desejado pelo público externo". Assim, foi definido o slogan associado à valorização da marca que visa representar o "jeito" (ou comportamento adotado): "Artesanal, Mineiro e Simples". Trata-se de nortear atitudes para "que as pessoas se conectem com os nossos valores"[123]. Essa delimitação dos traços endógenos comunicáveis deverá ser exposta de acordo com cada um dos públicos visados conforme a figura 23.

Esse trabalho de marketing tem sido acompanhado da elaboração pelos mesmos autores do "Manual de identidade" e da "Identidade Verbal" (SEBRAE; ABEDESIGN, 2014b), dois materiais que visam a padronização da comunicação dos sócios e outros atores relacionados à APROCAN para garantir um compromisso comum em torno da imagem a ser divulgada. O primeiro documento visa a uniformização visual, explicando o uso da logomarca (até a forma de tratamentos fotográficos), enquanto o segundo normaliza o tom de voz, campo semântico correto e incorreto, e as mensagens chave para comunicação com o público. Por fim, *Strategic Book* conclui com a descrição das diretrizes estratégicas do projeto, a saber: valorizar a tradição; expressar o estilo de vida dos produtores; garantir a proteção, a qualidade e a comercialização do Queijo da Canastra; desenvolver a região a partir do queijo.

[122] Será analisada primeira a estratégia de posicionamento da APROCAN no movimento descrito na parte anterior antes de analisar a organização interna dos produtores, mesmo que de acordo com o analista do SEBRAE o trabalho seguiu uma ordem cronológica contrária, organização endógena e em seguida articulação com os exógenos. O objetivo dessa abordagem é entender as lógicas seguidas pelos atores que orientam a IP que acabam privilegiando uma ou outra estratégia que corresponde ao "determinismo social que de certa forma favorece a valorização, segundo época e lugar, de uma ou outra função da agricultura" (MALUF, 2002).

[123] Nesse sentido, convém citar novamente os vídeos institucionais (ver nota de rodapé n°4) dos produtores associados à APROCAN divulgados no YouTube da marca "Região do Queijo da Canastra" que expressa as diferentes vertentes dessa linha marketing.

Figura 23. A tradução da bandeira da Marca Coletiva "Região do Queijo Canastra" (ver na parte de cima da figura) a partir de temas centrais próprios a cada público

23. Fonte: Strategic Book (SEBRAE; ABEDESIGN, 2014a, p. 58)

Com estas definições, a marca se posiciona com intuito principal de tornar um recurso cultural, um ativo específico, conforme a abordagem de Pecqueur (2005), por meio da valorização da função sociocultural da produção do queijo Canastra. Indiretamente, uma vez que esse trabalho foi realizado a partir da identidade dos produtores associados, que não diferem substancialmente dos demais, essa valorização beneficia outros atores da região. Já que os valores culturais gozam de uma ancoragem territorial forte, após padronização interna da sua expressão, o segundo passo da estratégia consiste em posicionar e divulgar essa imagem no mercado[124]. Assim, nasceram diversos projetos voltados para fora, que além da comunicação da identidade, têm tido como fins a ampliação e estruturação da rede, na procura da articulação intersetorial, incluindo a organização do mercado para os queijos diferenciados de alto valor agregado e também na busca da autossuficiência financeira da associação. Para conduzir esse trabalho, a APROCAN contratou em 2018 um profissional encarregado da parte de comunicação e gestão dos projetos descritos em seguida (ver organograma figura 25, pp. 141).

A concretização da revindicação comum da identidade se materializou com a implementação da logomarca diretamente no queijo com a etiqueta de caseína (ver figura 22) que permite gerar informação de ponta a ponta na cadeia produtiva, permitindo rastreabilidade e autenticidade do produto no mercado. Esse novo dispositivo traduz também uma estratégia de diferenciar a via de identificação do "legitimo queijo Canastra" dificultando a falsificação dessa imagem. A "versão" anterior foi o uso de caixa de papelão (com rótulo) para embalagem do queijo, o que foi rapidamente adotado pelos demais produtores/comerciantes (ver foto 6 e 7, figura 27, p.148). Esse novo

[124] O mercado dos queijos artesanais é cada vez mais concorrencial no Brasil, em especial com a emergência dos queijos paulistanos que competem atualmente com os mineiros. No último Prêmio Queijo Brasil, São Paulo é o segundo estado representado com 162 queijos inscritos, logo depois de Minas Gerais com 220 queijos, e seguido por Santa Catarina com 32. O posicionamento no segmento tradicional permite à IP Canastra reivindicar essa identidade cujos queijos paulistanos muitas vezes não têm, se posicionando mais enquanto produtos inovadores. A definição dessa imagem não impede a alguns produtores associados criar novos produtos e inovar a partir da receita tradicional como discutiremos em seguida. Por outro lado, é preciso entender que esse posicionamento estratégico não goza de uma ancoragem territorial tão grande quanto a cultura, e que a ativação de tal recurso individual é suscetível de ser transferido, enquanto a ativação de recurso intransferível à escala do território como a tradição representa uma estratégia coletiva, conforme a abordagem de Pecqueur (2005).

dispositivo garante o monopólio por inovação – primeiro a usar no Brasil – o que vai dificultar generalização. Esse selo preenche a lacuna da ausência do selo nacional. Entretanto, tal inovação necessita uma organização e financiamento por parte da própria associação para comunicar de forma a tornar esse selo reconhecível pelo consumidor. Portanto, o produtor (23 regularizados nessa primeira fase do lançamento) tem sido solicitado para comprar a R$ 1,00 a etiqueta, de forma a garantir um benefício de R$ 0,44 a cada queijo para a APROCAN, o que consistiria na maior fonte de recursos. Os produtores não se encontram em situação de igualdade para acessar aos benefícios do *club*, uma vez que, além da questão do registro, adiciona-se, cada vez mais, custos de inclusão, para que não haja usurpação do monopólio. Tal obstáculo pode levar a reforçar as desigualdades ao invés de facilitar uma maior inclusão dos produtores na associação.

Para ampliar a difusão da imagem desenvolvida, a APROCAN busca se inserir nos eventos de promoção dos queijos artesanais em todo o país, como em feiras de degustação e gastronômicas[125], concursos de queijos, que proporcionam maior visibilidade e reforço da identidade junto ao público consumidor. Nesse sentido, além da participação dos técnicos da associação, o SEBRAE financia muitas vezes as viagens de alguns produtores, como os melhores representantes da personalidade da marca construída, baseada nas características do "jeito" canastreiro. A fim de repassar os valores de marketing da APROCAN e também proporcionar um retorno financeiro, outra estratégia é a venda de *souvenir* com o símbolo da APROCAN, como casinha de maturação, camisas (com o slogan "É artesanal, É de Minas, É da Canastra", entre outros), facas, chaveiros, etc. Nos encontros públicos, é ressaltado os traços tradicionais da identidade do produto e da organização por meio de acessórios que remetem a estes valores, com a exposição dos utensílios de madeira da queijaria conforme a figura 24 em seguida.

Figura 24. Imagens veiculadas pela APROCAN nos eventos

1) Feira do 1º Festival Gastronômico Aromas e Sabores da Canastra (Vargem Bonita, novembro de 2018); 2) no palco para lançamento da etiqueta de caseína (São Roque de Minas, 19/02/2019).

24. Fotos do autor

Trata-se de assegurar a passagem da informação ao longo da cadeia conforme foi projetado a fim de estimular os mercados (que envolvem chefe de cozinha e lojas especializadas). Nesta ordem de ideias, uma das vias criadas pela APROCAN e o SEBRAE foi a promoção de um jantar bianual. Esse encontro é uma forma de solicitar a participação desses novos atores na rede, tais como: "estabelecimentos gourmets de Belo Horizonte e de outras capitais do Brasil, (...) consultores de gastronomia e donos de restaurantes, cafeterias e de outros estabelecimentos"

[125] Ela se torna promotora desses eventos na região como no 1º Festival do Queijo Canastra em São Roque de Minas (onde apoiou e patrocinou) e no 1º Festival Gastronômico Aromas e Sabores da Canastra (onde patrocinou) em Vargem Bonita. Contudo, nos parece que os dois outros eventos regionais, em municípios de abrangência da IP, a saber: V Feira gastronômica do queijo Canastra em Medeiros (organizado pela prefeitura da cidade e a EMATER-MG) e 1ª festa do queijo Canastra de Delfinópolis não foram apoiados pela associação.

(LOBATO, 2014). Estes atores são convidados a degustar os queijos feitos pelos produtores sócios e, no dia seguinte, são levados para conhecer algumas propriedades a fim de comprovar a identidade da produção do queijo Canastra. Baseado no conceito de roda de negócios, a iniciativa permite alcançar intermediários, representantes de comerciantes de queijos nos centros urbanos:

> (...) para o cara conhecer, pra o cara tomar um banho de identidade do lugar, e voltar e poder contar uma história mais verdadeira pra quem tá comprando o queijo dele. Uma coisa é o lojista falar "ah, isso daqui é o queijo Canastra da Lucilha. – Quem é a Lucilha? – Ah é uma produtora lá, legal". Outra coisa é o cara vir aqui, conhecer a fazenda dela, ou conhecê-la aqui na cidade, o que seja, e com 15 minutos de conversa com ela o cara vai saber contar outra história, uma história mais verdadeira pra o consumidor lá na ponta (Entrevista A9).

Tal iniciativa permite também "catequizar" esses novos agentes uma vez que observamos tanto o elogio da importância desses novos intermediários, quanto a falta de profissionalismo de "uns aventureiros que entram sem saber o que é":

> "começa maturar queijo em casa e vira 'Mestre queijeiro'. Aí começa colocar algumas opiniões na internet, começa dar curso (...). Hoje BH [Belo Horizonte] tá cheio deles, os caras fazem cursos, maturam dentro de casa, e vendem, vai nas televisões. E eu falo, puts esses caras nunca foram dentro das queijarias" (Entrevista A1).

A multiplicação dos canais para chegar ao consumidor a fim de acompanhar a tendência de crescimento da produção leva na medida do possível a uma articulação com esses novos agentes, visando manter certo controle na mensagem final transmitida ao público.

Do mesmo modo, o lançamento em 2018 do Programa do Parceiro Guardião visa formalizar as parcerias com os novos promotores do queijo artesanal e usá-los como vetor da imagem definida no quadro da marca. Essa forma de fortalecer e articular a integração intersetorial se destina aos representantes da gastronomia e do turismo, como lojas, restaurantes, hotéis, guias, entre outros, da região e de fora. O objetivo é também "fidelizar" as parcerias já existentes e abrir novas, por meio da criação de um novo estatuto de sócio da APROCAN – sem direitos a votos e submetido a critérios de entrada específicos. Após aprovação da diretoria e pagamento da mensalidade – diferenciada entre aquele interno (R$ 40,00) e exterior (R$ 80,00) da região – o parceiro recebe materiais (folders, placa de madeira) que o permite explorar e divulgar a marca coletiva do "legitimo queijo da Canastra", com certo controle da associação. Essa estratégia visa igualmente alcançar retorno financeiro que permita uma autossuficiência da associação.

A continuidade desse projeto prevê a edição de um aplicativo referenciando num mapa com os produtores e parceiros, com possibilidade de reserva prévia. Em paralelo, está sendo desenvolvido atualmente uma consultoria apoiada pelo SEBRAE para criação de uma rota turística na região da Canastra. A primeira tentativa desta natureza em 2016 não teve êxito.

Já discutimos o potencial da atividade turística para alguns municípios da região no capítulo anterior. De fato, identificamos diversas estratégias de articulação da APROCAN com esse setor. O segmento do turismo ecológico e de aventura, que representa a maior das visitas na região, assim como o segmento do turismo gastronômico, são vistos como potenciais alavancas para favorecer iniciativas em torno do queijo, tornando um motivo que possa ser até o principal de visitação.

Convém apontar certos riscos da concentração dos esforços para consolidar a relação entre a promoção do queijo e o turismo. Primeiro, há uma desigualdade territorial marcante no que se refere à repartição da atividade, muito forte em São Roque de Minas, Vargem Bonita e Delfinópolis, enquanto está quase ausente do Nordeste da região nos municípios de Medeiros, Tapiraí e Bambuí. Estes últimos estão longes do PNSC e de seus atrativos –

além de não serem beneficiados da divulgação midiática, concentrada em São Roque de Minas por diversos motivos[126]. Além deste problema, o Sicoob Saromcredi, cuja sede é em São Roque de Minas, estendeu as possibilidades de novos projetos com o setor turístico, que já existem desde certo tempo, porém o fluxo tem aumentado muito na região com o reconhecimento crescente do queijo nos últimos anos (ROCHA, 2016). Agora, a cooperativa de crédito propõe , por meio do projeto do queijo, passar a abranger e formalizar o desenvolvimento da atividade turístico, como foi feito na área agrícola, de forma a direcionar as decisões estratégicas do setor, que é composto ainda de muitos atores independentes e pouco organizados em rede. Essa tendência se acentua com os investimentos importantes efetuados por parte dos produtores, em especial de São Roque de Minas, para a recepção do público que precisam agora ser amortecidos[127]. Tal centralização na cidade sede da APROCAN explica as críticas relativas ao desvio do foco e dos esforços para o benefício de alguns.

Este desequilíbrio é flagrante no pouco interesse dos produtores ao nordeste da região, onde apenas dois associados participam em 2018 do projeto da rota turístico que envolveu em torno de vinte produtores[128]. Essa problemática do turismo própria a São Roque de Minas levou os produtores a formar no começo de 2019 um núcleo municipal. Outro ponto problemático é que a "articulação" intersetorial se orienta por perspectivas monopolísticas para formar um pacote centrado no queijo, conforme esse depoimento de um dos associados da APROCAN de São Roque de Minas:

> Acho que o futuro da APROCAN, através desse projeto Guardião é formar um tipo de agência, é a gente poder terceirizar isso aí. "Oh APROCAN, quantas pessoas vieram por mês perguntando se a APROCAN tem alguma rota, algum roteiro, alguma pousada pra indicar?" Não tem. Então a gente tem dados, tem que ter esses dados bem definido, pra poder chegar no hotel, "o você quer ser parceiro guardião tem uma demanda de X, no Instagram de nossos produtores tem tantos seguidores". Vai gerar demanda pro cara, entendeu? E a hora que o cara vier pro hotel mediante a indicação da APROCAN, que ele tem como qualquer agência pedir 10%. Por quê? Porque a gente precisa pagar a etiqueta de caseína, precisa pagar o salário das meninas [empregados da APROCAN]. É assim que vai ter que funcionar, senão não vamos sair do lugar, ficar mendigando dinheiro (Assembleia da APROCAN de Janeiro de 2019).

O objetivo no caso não é estabelecer parcerias, mas englobar o setor turístico local visando o financiamento e a autossuficiência das atividades da APROCAN. De acordo com um guia, ao estabelecer uma relação em sentido único "aí vai dar um tiro no pé. Porque quem que leva o turista na fazenda? É nós!".

O resultado desta frágil articulação é a multiplicação da concorrência contra a associação, com a formação de rotas turísticas paralelas em propriedades não associadas e/ou não registradas (que oferecem comissão para o guia), com a garantia de compra "do mesmo produto mais barato". Em seguida, a passagem possível nas estruturas dos associados "mais famosos" serve apenas para visitação. Tais conflitos acabam afetando a credibilidade da imagem que se tenta vincular à associação que se beneficiaria mais de parceiras de mão dupla, tanto com o setor

---

126 A reportagem "Queijos" da Globo Repórter divulgada em 13 de abril de 2018 (GLOBO REPÓRTER, 2018) apresenta dois produtores sócios indicados pela APROCAN (um deles sendo o presidente atual) ambos de São Roque de Minas. Nenhuma vez são mencionados os outros municípios da Canastra além de afirmar que "não precisamos ir muito além de São Roque de Minas para conhecer outra delicia". Nesse sentido pode-se enfatizar o papel da APROCAN em orientar as luzes da mídia no conjunto do território para buscar reequilibrar essa desigualdade, amplamente criticada pelos produtores localizados além da sede do município.

127 Entre eles, dois associados (membros da diretoria da APROCAN) estão se estruturando para receber um fluxo estimado de 200 a 300 pessoas nos dias de feriado, de acordo com um deles. O objetivo é formalizar e diversificar as atividades de recepção na propriedade para oferecer serviço de visitas guiadas, degustação, alimentação, souvenires, eventos pontuais diversos, baseado em alguns modelos do sul do país ou da Europa.

128 Entre eles há três produtores de Delfinópolis onde o segmento do turismo ecológico e de aventura é bastante desenvolvido e estruturado e no qual poucos produtores tentam se inserir de maneira formal, beneficiando de uma concorrência bem inferior à de São Roque de Minas.

turístico quanto com a integração de mais produtores não sócios. Esse fenômeno é sintomático das dificuldades da APROCAN em criar laços de confiança com os atores endógenos, conforme observado por Inhan Matos (2016).

De forma geral, as estratégias da APROCAN são direcionadas para formação de mercado. Estas visam revelar para fora da região a função cultural que cumpre a produção de queijo, de maneira a torná-la ativo específico disponível para os membros do *club*, conforme a definição de Rangnekar (2004). Nesse sentido, a articulação com outros setores de atividade se encontra facilitada com a marca coletiva, que permite à associação inserir os agentes além do território da Canastra, não sendo mais restringida ao produto IP e nem à área delimitada. Ao nível regional busca-se criar Cestas de Bens e Serviços Territoriais (CBST) por meio da abrangência, além da atividade queijeira, de outros serviços e bens, alimentares ou não, com vistas a valorizar o território da Canastra com um todo, segundo a visão das instituições que organizam o projeto. Para outros, a marca coletiva, sendo restrita aos membros da entidade, provoca ambições regionais de absorver mais do que reunir os outros setores, assegurando uma posição hegemônica por meio dessa ferramenta. Esse comportamento pode comprometer a construção em conjunto de estratégias de desenvolvimento territorial e favorecer movimentos adversos à promoção e proteção do(s) produto(s) e do território segundo as regras estabelecidas no âmbito da APROCAN.

Por fim, convém enfatizar novamente a posição privilegiada que goza a APROCAN no que se refere à questão normativa e legal, sendo lobista que atua enquanto representante dos produtores – mesmo que esse papel pode ser contestado como veremos adiante. A organização conseguiu se inserir nos fóruns de debate a fim de monitorar a adaptação das legislações estaduais e federais à realidade dos produtores. Nesse sentido, o seu vínculo com as universidades tem se fortalecido ao longo dos últimos anos, em especial graças às chamadas do presidente da APROCAN em estudar as problemáticas relacionadas especificamente ao QMA – principalmente para melhoria da qualidade e segurança do alimento[129].

5.2.2. Organização social: de fora para dentro

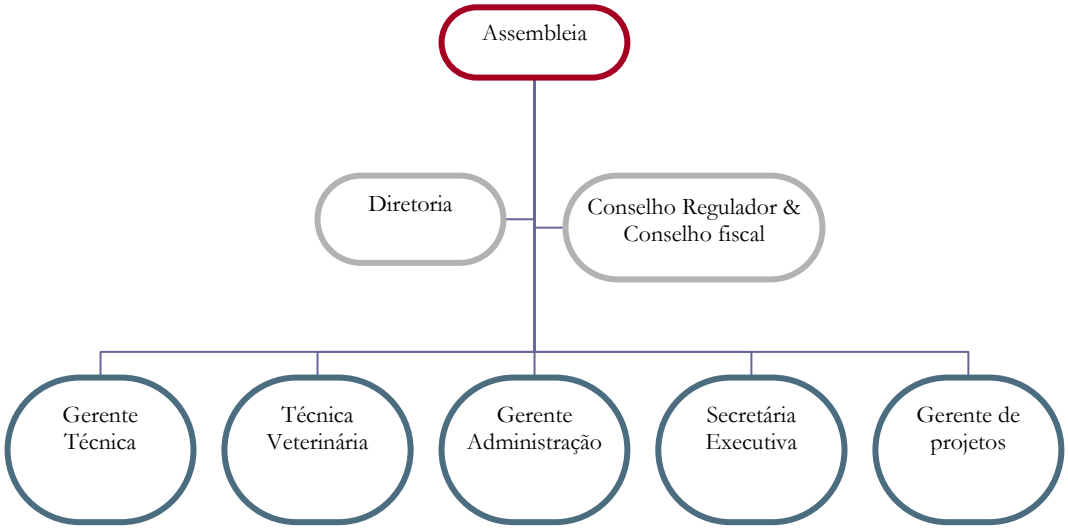
Antes de tudo em termos estruturais, a associação hoje fornece um apoio técnico que se ampliou ao longo dos anos com o surgimento de novas demandas de seus sócios. Assim, atua para orientar o produtor quanto ao registro de queijarias segundo a legislação vigente, apoiando assim, com outros atores, à legalização. Atualmente, a APROCAN tem alcançado uma posição privilegiada entre o produtor e o órgão fiscalizador (o IMA até então), estando no centro do processo de mediação para elaborar e protocolar a documentação, mas também implementar ações corretivas de forma a auxiliar os produtores na regularização da produção. Frente à dificuldade de interpretação da legislação considerando sua inconstância, convém retomar o discurso da veterinária da associação

[129] Já escrevemos que o estudo de referência que servira de base para definição da nova legislação estadual referente ao tempo de maturação está aplicado atualmente nos produtores associados (FAPEMIG, 2018). Outro estudo científico também de referência para o IMA e baseado nos sujeitos sócios objetiva caracterizar os mofos que constituem uma inovação que fez sua aparição na região esses últimos anos. Em paralelo do 1º Festival do Queijo Canastra e do 11º Concurso Estadual de QMA que aconteceu em junho de 2018 em São Roque de Minas, houve o 1º Seminário Científico do Queijo Minas Artesanal no Auditório do Sicoob Saromcredi, que demonstra também o dinamismo científico que conseguiu atrair a organização, entre outros fatores. Da mesma forma, tem sido assinado recentemente um acordo para construção de uma escola de queijo em São Roque de Minas, que visa, entre outros objetivos, reunir num espaço os materiais necessários para os pesquisadores de queijo artesanal de leite cru. A perspectiva de longo prazo é também oferecer cursos aptos a responder às demandas dos profissionais do setor dos queijos artesanais. Essa escola de "mestre queijeiro" buscaria trazer, compartilhar e congregar conhecimentos.

sobre o convite aos novos produtores quando explica que: “Precisa da APROCAN para fazer tudo isso? Não, mas ajuda...”[130].

Na parte de prestação de serviços, a aquisição coletiva de insumos e equipamentos está ganhando importância com a compra de caixas de papelão para embalagem de queijo, de coalho importado entre outros insumos. A organização interna também acompanhou o crescimento da APROCAN, passando de dois empregados logo após o registro (SHIKI; WILKINSON, 2016) a cinco funcionários atualmente, conforme a figura 25 em seguida. Como visto anteriormente, a associação é composta de um gerente de projetos; de duas pessoas responsáveis da parte técnica: uma gerente técnica responsável dos processos de regularização das queijarias e do acompanhamento dos produtores, e uma veterinária para fazer a vacinação tuberculose e brucelose de todos os associados, o que represente um passo para o autocontrole sanitário. Por fim, duas pessoas são encarregadas da parte administrativa e de secretaria.

Figura 25. Organograma da Associação dos Produtores do Queijo Canastra (APROCAN)



25. Esquema concebido pelo autor

A participação na assembleia mensal permitiu observar que as decisões estratégicas muitas vezes são discutidas previamente pelos membros da diretoria antes de serem submetidas à assembleia plenária. Essa última apenas aprova as orientações anteriormente definidas, sem muita margem para mudar significativamente o itinerário já decidido. Muitos produtores não se sentem escutados nas reuniões, tendo a sensação que a tomada de decisão não os pertence. Conforme o depoimento de ume produtor: “eu vou nessas reuniões mas não dou palpite, só escuto” (Entrevista P7).

Portanto, existem na Aprocan intensas s desigualdades que se associam aos os recursos investidos ou aos vínculos de parentesco entre membros. Estas desigualdades reforçam a visão de alguns produtores, associados ou não, que consideram que apenas uma “panelinha” controle a associação.

Neste quadro de desequilíbrios, as capacitações oferecidas pela associação (ver nota de rodapé n° 15) e a assistência técnica (veterinária e laticinista) para seus membros visam estimular a melhoria técnica e profissional – com palestrantes vindos do Brasil a fora. Esses encontros permitem ampliar os intercâmbios com técnicos

[130] Seria oportuno procurar saber quantos produtores a associação cadastrou realmente para poder revelar esse papel e os benefícios que proporciona esse serviço. Nesse sentido, a associação gostaria de alcançar maior influência, por exemplo, através da capacitação dos produtores às BPA e BPF que são até então exclusividade das empresas públicas (EMATER e SENAR).

especializados, mas também trocas entre os sócios, que passam a questionar de forma contínua suas práticas e a confrontá-las com outros agentes. A gestão da propriedade, as adaptações no processamento do queijo, o conhecimento do seu produto, as estratégias de marketing, a incorporação de serviços ao turista, a adequação à legislação sanitária são temas abordados nos cursos. A forma de capacitação com palestra é uma das raras modalidades possíveis de assistência técnica, trabalhando com um grupo formado, já que a assessoria ao nível individual é fora do alcance financeiro de muitos produtores. Observa-se que na perspectiva de profissionalização desenvolvida no âmbito da APROCAN, além do aspecto produtivo, espera-se dos produtores que possam se apropriar de melhorarias (em termos econômicos, sanitários, simbólicos) para qualificar cada vez mais seu produto, bem como ancorá-lo ao território e a sua história. Assim, é esperado na venda de queijo um profissionalismo:

> Claro, o trabalho de fazer o queijo é muito importante, mas o queijo não é caseiro, o queijo é artesanal, entendendo o artesanal como uma indústria artesanal. Ela tem que ter procedimento, tributária, jurídica, sanitária, e ela tem que cumprir com essas normas (Entrevista A6).

Cronologicamente, a primeira ação conduzida pelo SEBRAE junto à APROCAN foi o fortalecimento da associação, em linha com o trabalho desenvolvido na região pelo Sicoob Saromcredi que busca inserir "valores e princípios do cooperativismo" na organização. Para favorecer as trocas e a difusão da informação entre os sócios, um grupo whatsapp foi criado para favorecer os intercâmbios em municípios mais distantes da sede como Delfinópolis, onde um produtor recém associado afirma: "No dia a dia, a gente usa muito o whatsapp, 'aconteceu isso', e eles dão um *feed* legal, diferente de quem está lá, mas dá uma força assim" (Entrevista P51).

A estratégia da associação tem visado então cuidar da identidade do grupo de produtores, procurando elos entre os valores e objetivos individuais para criar perspectivas conjuntas. Os membros da APROCAN passaram a se apropriar e compartilhar entre si esse ativo que representa atualmente um *club good* no qual muitos têm consciência do valor no mercado. Convém destacar que o acesso aos mercados, principalmente para os segmentos da gastronomia e do gourmet, de alto valor agregado, é atualmente o principal atrativo para a associação (INHAN MATOS, 2016). Os benefícios socioculturais, portanto, são consequências secundárias para boa parte dos associados.

Por outro lado, a reintrodução da maturação do queijo diferencia as qualidades organolépticas e simbólicas do produto de uma fazenda para outra, transformando a identidade tanto do alimento quanto dos agentes implicados nesse processo (produtores, comerciantes, *affineurs*[131], cientistas, consumidores)(DUPIN, 2017). Essa etapa na vida do produto traz novos sentidos e legitima novos vínculos sociais diferentes da trajetória clássica através do queijeiro. Essa integração do produto nos mercados de nichos que envolvem chefes de cozinha, lojas especializadas – até o contato direto com o consumidor final – entre outros, abre portas para fora da Canastra para alcançar diferentes graus de visibilidade de seu queijo[132]. Nesse sentido, a perspectiva de um mercado diferenciado, além da perspectiva econômica, amplia as possibilidades de atuação social, redesenhando as cadeias além do território de origem e multiplicando as trocas de informações com diversos agentes que proporcionam um *feedback* na cadeia produtiva. Essa troca de experiências e conhecimentos na escala de uma rede ampliada à escala nacional (até internacional), com intermediários, que trabalham juntos para promoção e valorização do produto, permite melhorar as qualidades do produto em função das demandas diversas dos diferentes elos da cadeia. Em comparação com o

[131] Conforme apontamos na nota de rodapé n°22, cuida do acabamento do produto e pode dar até novos aspecto e sentido ao alimento ao longo do processo de maturação, influenciando nos fatores (temperatura, umidade, ventilação). A figura desse profissional responsável por esse trabalho tem emergido recentemente, e revela a influência da França, donde foi apropriado o apelido desse especialista novo no Brasil (DUPIN, 2019).

[132] Nesse sentido, as mulheres, muitas vezes responsáveis pela fabricação do queijo passam a ter uma abertura para fora da região, alguns beneficiando do receio do homem em ir para fora. Essas novas oportunidades podem representar certo empoderamento do gênero, porém estudos mais aprofundados seriam necessários.

queijeiro, que representa muitas vezes o agente único de intercâmbio à escala local, a participação ao mercado "gourmetizado" nos grandes centros urbanos abre espaços de troca com o exterior da Canastra, dentro de uma rede com diversas possibilidades de escoamento.

Poder-se-ia citar também a participação em estudos científicos que possibilitam uma troca em ambos os sentidos entre o pesquisador e o sujeito do estudo. Nesse sentido, a APROCAN e o SEBRAE incentivam os produtores a participar ativamente da rede e multiplicar as trocas com esses agentes durante as visitas de apresentação da região, na participação em feiras e eventos externos como internos, entre outros exemplos. Além dos serviços de apoio técnico, a APROCAN situa-se então na interface, ou melhor, como via de entrada para relacionar os produtores com a rede de comercialização, com os representantes governamentais, sendo uma "coalizão política em torno de uma identidade coletiva" (SHIKI; WILKINSON, 2016, p. 290) com o meio acadêmico, com ONGs (especialmente Slow Food e o SerTãoBras), entre outros. Portanto além da divulgação comercial, a associação proporciona certa inserção dos membros nas discussões além do território da Canastra.

Há, portanto, ampliação do conhecimento e da rede de parceiros, com o alcance de certa visibilidade para o produtor, o que gera satisfação (de forma mais ou menos consciente) uma vez que o seu trabalho está sendo reconhecido, tanto individualmente quanto coletivamente[133]. Mesmo que uma maioria dos membros da APROCAN sejam informais e não inspecionados do ponto de visto sanitário, o contato com o exterior os torna menos ilegal e clandestino, aparecendo frequentemente nas redes sociais e mídias das redes gastronômicas (CINTRÃO, 2016). Pode-se afirmar com segurança que houve uma valorização do trabalho de produção do queijo artesanal, conforme diversos atores interrogados atestaram.

> Hoje já tem uma valorização do queijo, um ganho. O maior ganho que tivemos com o programa do Queijo Minas Artesanal, por isso que falo que todo isso daí, tem que caminhar muito, mas já ganhou muito, sabe o que foi? É a autoestima dos produtores, de poder fazer, e eles têm orgulho de fazer, mesmo sendo clandestino, mesmo os que fazem clandestino! O queijeiro que viaja era de madrugada (Entrevista P19).

É difícil dissociar as origens dessa valorização do queijo e dos produtores, entre o contexto global que tende a fomentar a produção de queijos artesanais, os ganhos do Programa do Queijo Minas Artesanal que melhorou as condições de trabalho das famílias rurais, a patrimonialização pelo IPHAN que reconheceu a tradição e história associadas ao queijo, o registro enquanto Indicação Geográfica e o trabalho desenvolvido pela APROCAN. O desconhecimento do registro da IP Canastra por 88% dos produtores sugere a incapacidade de ação direta daquele dispositivo no sentido de valorizar o trabalho do produtor (PEREZ; REGINO; PINTO, 2014). Por outro lado, o mesmo estudo aponta que um dos principais benefícios esperado desse dispositivo é o reconhecimento dos consumidores[134]. É preciso, portanto, refletir nas contribuições não do dispositivo, mas sim da sua entidade representante, a APROCAN.

> 2012, pra nós na Canastra, chegou o SEBRAE, com uma nova ideia (...), isso foi essencial. A gente não sabia se inserir nesse mercado diferenciado, mercado do gourmet,

[133] Outro exemplo do status que alcançaram alguns produtores e a associação dentro dessa rede é o desenvolvimento nesses últimos anos de cursos de queijo, específico sobre a Canastra. Esses são organizados pelas lojas especializadas, que levam turmas de participantes consumidores curiosos ou pessoas em busca de renovação profissional nas fazendas. Segundo a propaganda de uma dessas lojas, esses cursos e vivências objetivam "aprender a fazer queijo Serra da Canastra" e ter "encontro inspirador" com os produtores famosos da região (essencialmente em São Roque de Minas) e participar de um "evento/confraternização com vários produtores da APROCAN". Tal serviço comprova a posição de referência e o reconhecimento que alcançou a Canastra esses últimos anos no meio dos queijos artesanais brasileiros, seja o produto, os produtores ou a organização social em torno da IP.

[134] A apresentação do diagnóstico feito por esses autores fornece o valor de 28,6%, igual à expectativa de aumento no preço do produto. Supostamente, essa porcentagem é decorrente do 1% dos produtores que afirmam conhecer o termo "Indicação Geográfica".

> nesse mercado que paga um pouco mais caro. O SEBRAE nos abri essas portas. Ele nos apresentou quem compra, ele uniu as pontas, falou "olha você faz um produto muito bom, esse cara quer comprar seu produto, conversam esses dois aí". Ele fez a conexão, deu a roupagem. As coisas que a gente as vezes não enxergava como valor era valor. Por exemplo, a gente tem uma banca de queijo, que foi feita pelo meu bisavô, entalhada em jacarandá como presente de casamento para minha avó quando ela se casou. Antes de a gente estar neste projeto, era um negocio esquecido, uma tralha. De repente isso é ouro, não pode ser desse jeito, e resgate aquilo. Daí vai conversar com tios-avós sobre historia do que meu avo fazia, onde morava, vai visitar a região. É fantástico, é uma imersão no passado (...). De geração em geração trabalhando com o mesmo produto, que dá história linda (Entrevista A3).

Esse depoimento revela como a inserção no mercado diferenciado por meio da revelação e melhoramento da "roupagem" tradicional dos produtores, ou melhor, com a criação da marca coletiva, tem permitido uma valorização do produto e da sua história. Tal estratégia de valorização coletiva tem despertado, ou melhor, orientado em grande medida as estratégias de valorização individual. Em outras palavras, muitos produtores encontrados afirmaram que eles representam a primeira geração que pode ter orgulho de produzir queijo. Assim, com essa autoestima engrandecida, passam a valorizar o trabalho das gerações passadas. A reconquista dessa memória ocorre por meio da criação de marca – conforme foto 1, figura 27 que reivindica o nome do bisavô do produtor e a sede da fazenda familiar. Convém também citar os espaços dedicados nas fazendas para a coleção de materiais e registros históricos que resgatam o passado das propriedades e da região, como o Museu do Queijo de Medeiros. Esses tipos de manifestações demonstram a emergência de um valor reconhecido pelos produtores por meio da lente do público muitas vezes exógeno.

Observa-se então que, além da identidade comum criada em torno do nome Canastra, compartilhado e reivindicado pelos sócios, cada produtor procura desenvolver seu nome próprio. Contudo, seja dentro da associação seja fora com aqueles registrados que vendem com nome próprio, há uma luta para criar e defender seu nome, conforme este depoimento: "O que produz saí com meu nome. Me empresta rotulo? Não. Se tem problema lá se fera aí uai. Prejudica tudo (...). Tem clientes que fazem isso. Se leva punhada de dinheiro pra conquistar um nome e num dia se perde tudo(...), não é brincadeira não" (Entrevista P52).

Mais uma vez, a maturação tem um papel essencial nesse processo de personificação do queijo, uma vez que fortalece o vínculo que une o nome e o produto, tornando-se indissociável um de outro – "queijo do Ivair"; "queijo do Zê Mario"; "queijo do Mauro" –, ambos reunidos num universo só de valorização (DUPIN, 2017). Essa denominação repercute em satisfação da passagem de um queijo fresco genérico para o maturado específico. Assim, o produtor passa a reivindicar suas iniciais, impressas diretamente no queijo logo após fabricação (conforme foto 2, figura 27).

Nas perspectivas da "virada da qualidade", a procura do consumidor para produções artesanais especiais envolve elementos de busca para um produto único, cuja origem seja conhecida, ao invés dos alimentos industriais genéricos que têm gerado desconfianças por parte do consumidor (BRITO; SILVEIRA, 2016). Os consumidores têm cada vez mais demandado no mercado produtos tradicionais ou artesanais os quais possuem valores e símbolos que remetem à ideia de qualidade, que o produtor consegue expressar e assegurar quando associado a seu produto. De fato, a APROCAN incentiva seus membros a construir e desenvolver seu diferencial próprio para que possa veicular a ideia de que: "meu queijo, talvez não é o melhor da região, mas ele é único". Assim, revela-se uma grande diversidade de produtos além daquela identidade coletiva. Dessa forma, na busca de novidades contínuas, os *cheeses hunters* são jornalista, chefes de cozinha ou dono de lojas especializadas que vão à descoberta de produtos de alta qualidade, ou melhor, diferenciados (DUPIN, 2019, p. 170).

> (...) o reconhecimento do queijo artesanal mineiro traz um novo cenário de reconhecimento do produtor. "Se você vê olha para um passado recente, ninguém falava em 'queijo do fulano' ou do 'beltrano', muito menos sobre as regiões em que ele era produzido. Pelo contrário, havia muita confusão", diz Eduardo Girão [jornalista e jurado em competições, debates e demais eventos do setor gastronômico].
>
> Hoje, no entanto, é possível encontrar pessoas que já buscam o autor por trás de cada peça. "O queijo tem sobrenome. Associar a figura humana por trás da produção é um passo enorme para a continuidade desse reconhecimento", completa Girão (21º FESTIVAL CULTURA E GASTRONOMIA TIRADENTES, 2018).

Essa reivindicação do nome da propriedade e/ou do produtor vem crescendo, chegando às vezes quase ao mesmo status do nome da região de origem e antecipando muitas vezes o nome comum que representa a marca coletiva. Por outro lado, outros produtores reivindicam também seu pertencimento à associação (inscrevendo o nome ou a logomarca na embalagem conforme foto 3 e 4 da figura 27). Cada produtor tem sua autonomia para definição de rótulo de cada propriedade, segundo padrões estabelecidos na legislação, mas sem interferência da APROCAN. Não obstante, a associação busca inserir sua digital também, com a etiqueta de caseína, como já mencionado – que permite rastrear ambos a associação e o indivíduo –, ou ainda com a embalagem de papel manteiga de embrulho impressa com a logomarca. Mesmo incorporando tais elementos, o orgulho pelo nome construído ao longo dos anos é algo muito sério que os produtores defendem. Os rótulos dos produtores expressam esses elementos da identificação do queijo com a ênfase no artesão, sua história, sua tradição, de forma a vender qualidades além das propriedades nutricional e gustativas do produto. Essa mudança de paradigma na valorização do produto e a integração das demandas atuais se revelam nessa frase de um produtor: "hoje eu vendo histórias" (Entrevista P19).

O contexto nacional que valoriza atualmente os queijos mediante a midiatização das regiões produtoras, de personagens "ícones"[135], dos eventos relacionados à temática, em especial os concursos, são elementos que geram orgulho para quem participa ativamente, mas também para aqueles produtores que recebem essa informação sem, entretanto, atuar diretamente nessa dinâmica. Percebe-se que o crédito acordado ao reconhecimento aumenta na medida em que o olhar que valoriza o produto e produtor vem de fora da Canastra. Assim, os queijos premiados na França gozam de uma notoriedade que ultrapassa qualquer outra premiação no âmbito nacional ou estadual. Além da multiplicação das fontes que alimentam a autoestima, observa-se a proclamação destas conquistas pelos produtores, conforme a figure 26 o que representa manifestações do orgulho da visibilidade alcançada. Agora, qual o papel da APROCAN nesse processo? Convém observar que mesmo que os concursos e a midiatização começaram antes da formalização da associação e do registro da IP, a organização, com o SEBRAE, vem reforçando a importância da autovalorização da história e do trabalho diário do produtor, através da identidade compartilhada. Com efeito, a associação incentiva a participação nas diversas formas disponíveis hoje para promover o queijo e as mãos que o confeccionam.

[135] Observa-se que na Canastra há produtores que ganharam um status de ícone, sendo carismáticos e emblemáticos para representar certa imagem do produto e do produtor rural veiculado pela mídia. Muitas vezes é o homem que endossa esse papel que permite a determinado queijo adquirir um nome cujo reconhecimento é tanto exógeno, uma vez que ultrapassa as fronteiras da região construída por certa visão externa, quanto endógeno. De acordo com um produtor: "o cara vem na Canastra não conhece a Casca Danta e o Zê Mario, não conhece a Canastra não!" (Entrevista P7). Assim, o personagem bem como o queijo, alcança um status de ícone, com seu local de produção tornando um ponto de passagem obrigatório para quem passa na Canastra.

Figura 26. Manifestação do orgulho ligado à produção do queijo pelos produtores

1) sala acostada à queijaria dedicada à exposição dos prêmios ganhados em concursos de queijo; 2) parede dentro do espaço de recepção dos visitantes reunindo os certificados, prêmios, artigos de revistas e crachá de participação a eventos.

①

②

26. Fotos do autor.

Essa integração identitária entre o nome do produtor e o seu produto revela a corrida atual dos produtores para se destacar e conseguir certa notoriedade nos mercados de nichos, em contraposição com o queijo fresco vendido no mercado clandestino[136]. Ao invés do maturado, esse último circula sem referência à origem, tornando-a obscura uma vez que se trata de "produto pelado" (sem qualquer identificação – conforme foto 5, figura 27). Raramente, esses queijos são vendidos com o rótulo que, quando existe, muitas vezes é falsificado (DUPIN, 2019, p. 168) (conforme foto 7, figura 27)[137].

De acordo com o Dupin (Ibidem, p.175), foi construído um sistema articulado de significados, valores e crenças que transformam os "regimes de valor" do alimento (conforme tabela 2), mas também de valor do produtor. Com efeito, o autor sugere que esse processo de valorização não pode ser analisado apenas localmente – considerando o efeito da certificação ou patrimonialização – mas dentro de um mercado internacional voltado para os queijos artesanais.

[136] Vale a pena insistir que esse processo permite tornar visíveis mesmo aqueles produtores ou produtos que não estão em adequação com a legislação vigente. Com o contato no exterior e com a roupagem da legalidade, esses produtos se tornam aceitável pelo público. E o exemplo na foto 7, figura 27, de um rótulo concebido por um empório da região. Tal fenômeno mostra que a notoriedade e o trabalho de valorização de alguns beneficiam aos demais, o que explica certos conflitos contra os "falsificadores".

[137] Para entender melhor essas transformações biológicas e simbólicas dos queijos artesanais, ver a tese de Dupin (2019).

Tabela 2. A conversão de valores simbólicos em valor comercial/monetário

Queijo Fresco	Queijo Curado
Perigo (ilegalidade)	Pureza (legalidade)
Endo-culinária (alimento cotidiano)	Exo-culinária (iguaria gastronômica)
Baixo valor comercial (mercado informal)	Alto valor comercial (mercado de elite)
Memórias afetivas	Expertises adquiridas e "tradições inventadas"
Agricultura familiar	Produtores "cadastrados" (Caráter empresarial)

2. Fonte: Dupin (2019, p. 175)

Na prática, devido à dualidade dos valores, os atores se posicionam numa dessas categorias ou tentam caminhar do fresco para o maturado, de forma mais ou menos legal, o que leva à eclosão de conflitos na escala regional devido à reivindicação "ilegítima" da identidade (conforme foto 6 e 7, figura 27[138]) e das condições de acesso ao *club good* para produzir o "legítimo queijo Canastra". A evolução dessas divergências vai depender das modalidades de acesso, bem como da forma de enxergar esse *club* na região e as oportunidades econômicas para o aumento ou à diminuição dos sistemas paralelos, que permitam legitimar o clandestino segundo mecanismos semelhantes àqueles empregados pela APROCAN e seus produtores para se diferenciar (caixa de papelão, rotulagem e, no futuro provavelmente, etiqueta de caseína). Sem tentativa de inclusão desses protagonistas, os custos de exclusão associados sobretudo à diferenciação do produto e à comunicação dessa diferenciação crescem, dificultando cada vez mais o acesso a esse *club good,* resultando em círculo vicioso.

> Nesse sentido, a afinação ou maturação pode ser entendida como um mecanismo de transição de um estado a outro, de uma condição simbólica a outra, num processo que envolve, em uma rede ampla, diferentes atores e momentos. Nessa situação, para compreender como esta reviravolta no controle e nas normas do mercado vem ocorrendo, será preciso analisar a articulação de mundos sociotécnicos distintos, cada um dos quais operando por sua lógica própria, mas interdependentes na construção de uma valoração vinculada ao alimento. O conhecimento que cada um dos atores sociais detém, a partir de sua trajetória e o tipo de relação que mantém com o queijo, é disponibilizado solenemente em espaços de discussão, onde arranjos de fala, marcados por saberes específicos, são revelados e buscam se estabelecer enquanto veracidade (DUPIN, 2019, p. 148).

Portanto, percebe-se que é difícil distinguir os rituais próprios de participação à IP e aqueles induzidos pelo quadro geral no qual se insere a produção de queijo artesanal, uma vez que o primeiro decorre diretamente do segundo. Com efeito, a associação incentiva uma mudança coletiva e individual, através da participação no movimento de valorização do produto, multiplicando as trocas de experiências e conhecimentos com os demais membros da rede, internamente e fora. Dessa forma, os produtores são conduzidos a assumir os nomes e sobrenomes que proporcionam maior autoestima, não sem chamar atenção dos não associados que passam a incorporar essas estratégias para se inserir no mercado de forma independente.

[138] Esse caso é mais preocupante já que representa a tentativa de usar a roupagem artesanal por alguns industriais que produzem queijo a partir de leite pasteurizado, conforme a foto 6, figura 27.

Figura 27. As estratégias de revindicação identitária

1) criação de uma marca individual para a propriedade; 2) reivindicação das iniciais dos produtores diretamente no queijo; 3) caixinha de embalagem com nome da propriedade e do queijo e, logomarca da Aprocan; 4) reivindicação da participação às associações de produtores (APROCAME e APROCAN); 5) os queijos frescos e anônimos no Mercado Central de Belo Horizonte; 6) uso da caixa de papelão pelos comerciantes para "regularizar" queijos frescos; 7) uso da caixa de papelão e da roupagem artesanal por um laticínio usando leite pasteurizado

27. Fonte: Heliane e Reginaldo, Fazenda Campo Belo, Medeiros, 2019 (1 e 2); iguariadacanastra.com.br (7); fotos do autor (3; 4; 5; 7)

5.2.3. "Nem França, Nem Suíça, aqui é Canastra": as hibridações dos queijos Canastra

> (...) a função de preservação do patrimônio cultural é um tema ainda pouco tratado, requerendo uma investigação especifica sobre o papel da agricultura, de fato, das famílias rurais um dado território – do "mundo rural" – na preservação ou recuperação da herança cultural nos planos familiar e comunitário (MALUF, 2003, p. 147).

Convém analisar o efeito das estratégias de valorização da herança cultural, conforme salientado por Maluf, enquanto processo de apropriação coletiva da história que sofre reinterpretação dos atores segundo seus interesses, por exemplo em relação à legislação que exige determinado tempo de maturação, ou para resgatar os produtos com maior potencial em vista a agregação de valor, como Canastra Real[139].

Por outro lado, na época dos tropeiros, todas as mercadorias eram transportadas por mulas. Assim, somente os queijos maturados e duros suficientes podiam aguentar até chegar às capitanias após dias nas estradas. A maturação relativamente longa objetivava então o transporte para comercialização. Entretanto, essa leitura da história não menciona quase nenhuma vez o consumo local, segundo os dados obtidos em nossas pesquisas. De fato, a produção historicamente destinada ao autoconsumo das famílias leva a pensar, como atualmente, em seu consumo fresco, logo após fabricação. Eram raras as vezes que o queijo era curado para armazenamento ou em especial para a fabricação do tradicional pão de queijo. Essa interpretação poderia explicar por que o queijo maturado não é reconhecido no seu próprio território, onde grande parte dos produtores identifica o queijo fresco como sendo tradicional, por ser aquele consumido pela maioria das famílias canastreiras[140].

A reconstrução dessa história já foi abordada anteriormente nesta dissertação, o queijo maturado se tornou o único suscetível de ser legalizado devido à imposição de tempo de maturação, o que impede o reconhecimento e a preservação do queijo fresco respeitando os requisitos sanitários vigentes. A construção da IP, baseada na adequação desses últimos, tem deixado à margem o queijo fresco comercializado pela grande maioria dos produtores e consumido localmente. Então, existe dificuldade em legitimar territorialmente o resgate cultural que a IP deveria proporcionar, na medida em que a reconstrução da história em torno da maturação do queijo encontra uma boa aceitação num determinado público das capitais, mas não alcança as mesas dos habitantes no interior das fronteiras da Canastra. Efetivamente, não se pode esquecer que a produção e o consumo de um produto são expressão da cultura local, o que leva Bérard et al. (2004) a ressaltar que:

---

[139] Nesse sentido, não existe a nosso conhecimento nenhum documento histórico que relata a fabricação desse tipo de queijo, entretanto, incluído no Regulamento de Uso. Parece que seu resgate baseou-se nos depoimentos dos antigos da região. Assim, este formato é hoje amplamente defendido pelo presidente da APROCAN que conta a história de que "esses queijos eram feitos numa forma de madeira grande, numa determinada época do ano. E essa peça de queijo era para presentear autoridades que vinham a Canastra, militares, eclesiásticas, não é que era um queijo tradicional que feito no dia a dia. É uma peça de queijo grande, especial. E a características dele é que ele consegue criar uma casca amarela dura por fora, que fica com uma consistência de geleia por dentro. Então o Canastra Real na minha opinião se tornou um produto nobre, diferenciado, justamente por isso. Ele falava Canastrão, mas aí nós achamos que ele vem lá do império, e era pra nobreza pra realeza, acabou ficando aí queijo Canastra Real" (vídeo institucional "João Carlos" (Região do Queijo da Canastra, 2014)). De acordo com Cintrão (2016), este formato quase não existia na região e passou a ser elaborado após perspectiva de venda de queijos mais maturados em mercados mais gourmetizado e em lojas especializadas em queijos.

[140] Encontram-se produtores que fabricam o queijo maturado, entretanto, não o consumem, preferindo para o autoconsumo o queijo fresco ou meia cura. Em relação ao consumo do queijo localmente, apenas encontramos uma citação do século XIX, de Eschwege, que durante sua estadia na província de Minas Gerais descreve que "os viajantes nessa terra não podem 1er outra ambição que a de pôr algo no estômago, seja o que for: nós comemos algumas dúzias de bananas com queijo fresco" (ESCHWEGE, 2001 apud NETTO, 2014, pp.195). Na verdade, parece que ambos os queijos são tradicionais, tendo destino distinto: um destinado sobretudo ao comércio fora, para as capitanias, e o fresco consumido localmente. Em seguida o segundo conquistou os grandes centros urbanos, sem deixar sua ancoragem territorial forte no cotidiano dos habitantes, enquanto o queijo maturado está tentando criar seu espaço nas capitais reivindicando suas raízes, não no dia a dia da Canastra, mas sim na história do comércio na época dos tropeiros.

> (…) La connaissance de ses caractéristiques [du produit], les compétences mises en œuvre dans sa préparation et son utilisation, la liaison avec des moments et des valeurs culturelles partagées en un lieu sont autant d'éléments qui forment le cadre de la consommation locale et délimitent des frontières discrètes, mais bien présentes, qui sont autant de marqueurs identitaires (BÉRARD; MARCHENAY; DELFOSSE, 2004, p. 596)[141].

Nesse sentido, Dupin (2019, p. 175) propõe um olhar pertinente sobre o queijo fresco que se assemelha ao que Lévi-Strauss (2006, apud DUPIN, 2019) designou de "endo-culinária", e sobre o curado associado à "exo-culinária". O primeiro é destinado a um grupo fechado, ao uso íntimo das famílias no seio do lar, em praticamente todas as refeições e hora do dia. Já o maturado – em um processo que ainda vem sendo construído – é oferecido aos convidados de fora, nas comemorações, em festas, em restaurantes e festivais, consumido em menor quantidade. Nesse sentido, para aperfeiçoar a identidade do queijo, o trabalho de "educação ao consumo" e de valorização da história local não pode se focar apenas no exterior do território, ignorando o fato de que o queijo maturado se constrói na oposição do popular e aristocrático. Mesmo que a cura represente um mecanismo de transição de um estado a outro, de uma condição simbólica a outra, passando do perigo à pureza, do informal ao formal, do anônimo ao notório, do profano ao sagrado, conforme descreve Dupin (2019, p. 175) e apresentado na tabela 2 (p.147), não se pode esquecer que a Casa Grande depende intimamente da Senzala para crescer. Ou será que ao longo dessas transformações de produto cotidiano em iguaria gastronômica o produto adquire características organolépticos que apenas uma parcela de consumidores "educados" ou possuidores de um "capital cultural" é apta a apreciar ao contrário dos consumidores "desinformados"?

Questiona-se também o destino do queijo ao mercado de gourmet, que pode ter certa volatilidade em comparação com a ancoragem nos hábitos territoriais (assegurando a preservação de um patrimônio no longo prazo) e na identidade cultural de determinada produção. Esse aspecto é estreitamente ligado à questão da construção da IP: "a reputação advém, basicamente, do modo como esta comunidade se reconhece no produto e o identifica como parte de sua cultura" (NIEDERLE, 2011, p. 144). O mesmo autor salienta que, de outro modo, considerada desde uma perspectiva estritamente mercantil, a reputação é estabelecida no e pelo mercado. Nessa ótica Niederle focaliza os riscos de embate entre interesses mercantis e tradicionais na formação dessa reputação do produto.

Cabe insistir que o resgate cultural acerca da maturação sofreu hibridação em relação ao modo tradicional. Hoje, pode se distinguir o queijo maturado daqueles antigos "redondos e malcheirosos queijos de Minas, duros como pedra" descritos por Eschwege (2001 apud NETTO, 2014, pp. 195) na época dos tropeiros. Esse processo de reapropriação da cura do queijo tem sofrido influências de diversos protagonistas que levaram à combinação de valores patrimoniais e mercantis. Ao primeiro destas influências é o Programa Queijo Minas Artesanal da EMATER-MG que foi pioneiro após a lei de 2002 a favorecer o resgate da tradição de curar o queijo, já que este processo é ligado à segurança do produto. Em paralelo, no âmbito do PCT com a França, houve assessorias e intercâmbio técnico que permearam as visões da cultura queijeira da Canastra, para alguns reforçando a importância de preservar a tradição de forma estrita e, para outros, mostrando as potencialidades de diferenciação do produto além do tradicional massa prensada não cozida de casca lavada da região. No segundo caso, pode-se dizer que, com a redescoberta da maturação para conferir maior complexidade e valorizar o produto, despertou-se o interesse dos produtores, em especial os associados, para dominar e experimentar os limites desse processo. Esse fenômeno se

[141] "(...) O conhecimento de suas características [do produto], as competências mobilizadas para sua preparação e seu uso, sua ligação com momentos e valores culturais compartilhadas em um lugar são elementos que formam o quadro do consumo local e delimitam fronteiras discretas, mas bem presentes, que são marcadores da identidade" (Tradução do autor).

acelerou com dois fatores, o primeiro foi o incentivo por meio dos cursos técnicos, notadamente sobre a cura do queijo, em parceria com a ONG SerTãoBras e a APROCAN, nos quais foram discutidos os processos biológicos que acontecem durante a cura do queijo a fim de lidar melhor com os procedimentos e inovar a partir de uma visão dos diferentes tipos de queijos fabricados fora da Canastra[142]. Esses cursos despertaram o interesse dos produtores em criar novas receitas e inovar a fim de diferenciar seu produto a partir da incorporação de técnicas distintas das origens portuguesas, para não dizer francesas, por enquanto restrito apenas no processo de cura. Além dos diversos benefícios da transferência de tecnologia, há também certos riscos nesse processo, em especial devido ao risco de descaracterização do produto.

> (...) acho que eles não sabem comparar com os queijos europeus. Olha o clima, as condições pra fazer, o saber fazer. É completamente diferente. Acho que tem que pegar... tem que aprender, mas não significa que todo que vem tá lá você pode trazer pra cá (Entrevista A19).

Convém interpretar este risco em escala maior, com as influências do mercado que vem trazendo novas demandas, abrindo-se para queijo gourmet, maturado e/ou com presença de fungos na casca (SHIKI; WILKINSON, 2016).

> A criação de novos produtos gera interesse. Então é um desafio inicial de ensinar, de aproximar o consumidor para esse produto e ensinar ele. Quem consegue fazer isso, de educar e formalizar e firmar a marca no mercado vai conseguir recolher um benefício monstruoso (...). Mas quero dizer é conquista de mercado, que é muito excitante, que te dá liberdade, que você pode criar, e é muito trabalhoso no inicio. Mas tudo que é novo o consumidor quer, a mídia quer, a mídia quer muito (Entrevista A6).

Diversos atores estão interferindo na "vida social" do alimento, produtores em primeiro lugar, mas também cientistas, comerciantes, *affineur*[143], chefes de cozinha, entre outros. Cada um destes atores experimenta as possibilidades que oferecem a redescoberta desse processo de envelhecimento que permite domesticar os seres vivos do queijo para dar textura, sabor, odor ao longo do processo de apodrecimento (DUPIN, 2017). Em paralelo à formação de uma identidade coletiva e individual, como descrito na parte anterior, os membros da APROCAN perceberam a capacidade da maturação para desenvolver uma personalidade individual única, que permite segmentar mais ainda o mercado. Essa estratégia é justamente aquela em torno dos queijos paulistas que não são limitados por nenhuma tradição queijeira e, então, podem inovar para se adequar às novas demandas de mercado, o que constitui um diferencial competitivo, que os queijos tradicionais não beneficiam tanto. Portanto, pode-se criar produtos associando diversas técnicas para construir uma identidade única, promovendo dando o nome do criador ao produto, o que estimula a inovação e criação de "autoria" na Canastra.

Além do contexto de estímulo aos produtores do QMA da Canastra em se (re) inventar, cabe enfatizar seus traços peculiares de artesão, no sentido "daquele que trabalha por conta própria (...), em um ofício manual", o "indivíduo que produz, por prazer artístico ou profissionalmente" sendo um "trabalho que depende de habilidade manual" (MICHAELIS, 2019). Podemos acrescentar aqui a habilidade intelectual, para entender os processos que estão em jogo ao longo da vida do queijo. Além de constituir um diferencial de marketing interessante frente à

---

142 A diretora da ONG SerTãoBras, Déborah Perreira, fomenta os intercâmbios entre seu país de origem o Brasil e seu país de adoção, a França, onde é Mestre Queijeira da *Guilde Internationale de Fromagers*, jornalista da revista francesa *Profession Fromager*. Ela escreveu, em parceria com Arnaud Sperat Czar e Sébastien Roustel, o "Guia de Cura de Queijos"(2017), editado em português, inglês e francês. Assim, ela se tornou uma das referências em termo de cura de queijo, e trouxe com ela os saberes e influência da tradição francesa.

143 Assim a maturação do queijo virou profissão o que gera certa controvérsia sobre o lugar onde essa atividade pode acontecer, quem pode realizá-la e como. Alguns produtores preocupam-se com o risco de perda de identidade do produtor, com a cura fora da propriedade, e outros afirmam que o *affineur*, comerciante é apenas um intermediário de luxo, enquanto outros consideram que esse trabalho agrega qualidade ao produto (DUPIN, 2017).

demanda atual, é juntamente com esse novo olhar do consumidor e dos técnicos, que essas características se tornaram visíveis, levando o produtor a assumir e reivindicar a essa perspectiva criativa. Em outras palavras, o modo de fazer associado à forma de viver específica é intrinsecamente artesanal historicamente. Porém, passou a ser identificado como artesanal hoje em dia na medida em que a comida local, que privilegia qualidade a quantidade, tornou-se valorizada pela sociedade contemporânea. Como já discutimos, a valorização da cultura por meio de uma produção artesanal se torna cada vez mais um diferencial competitivo no mercado (BRITO; SILVEIRA, 2016), Assim, convém determinar quais são as características que permitem reivindicar o pertencimento a essa segmento. Atualmente, não há consenso em torno do que é um produto (e então produtor) artesanal, conforme o relato sobre as discussões para regulamentar o selo Arte, instituído pela Lei 13.680 (BRASIL, 2018), em torno da conceituação do agro-artesanal (SERTÃOBRAS, 2019)[144].

Como descrevemos no capítulo anterior, a construção que visa associar o queijo e o seu artesão inscreve-se nesse processo de reivindicação da identidade do objeto e do seu criador, no qual o artista vai buscar aperfeiçoar e diferenciar cada vez mais sua personalidade através do produto. Nesse sentido, a criação de novos produtos fruto das influências que recebe o artesão e da sua imaginação é uma possibilidade que desperta grande interesse entre os produtores. Assim, segundo a sensibilidade de cada criador, a inovação vai considerar em diversos graus os elementos tais como a origem geográfica da matéria prima e dos ingredientes incorporados, a preservação dos valores históricos, a sensibilidade dos consumidores, entre outros. Além destes aspectos, tomam-se em conta as variabilidades do ambiente e do modo de produção. Mesmo que compartilhando o conhecimento a respeito do modo de fazer, as características de independência do artesão que trabalha por conta própria, com especificidades próprias, tornam cada queijo de fato, único. Desta forma, constata-se uma diversidade incalculável de produto.

> Se faço o sensorial desses queijos eu vou ver que a diversidade é enorme (...). Estou encantado com a diversidade. Agora, legislar isso é difícil. Como faço um regulamento técnico de produção de um queijo que são vários queijos. Não tenho como fazer "esse é o queijo Canastra", porque tenho vários queijos, vários modos de fazer, com o mesmo nome. Se você pega a Canastra são quase 1000 produtores, são 1000 queijos diferentes. Você francês fala que na França são 1000 queijos, 1000 queijos temos aqui, 1000 queijos diferentes. Então essa diversidade, ela por um lado me encanta, mas por outro lado me preocupa. Porque se não tenho padrão, se não posso padronizar, aqui tenho outono, inverno, primavera e verão, são coisas diferentes, como que vou trabalhar isso? Olha pra você ver, como associar, altitude, temperatura e umidade da queijaria, com a época do ano (Entrevista A1)?

Portanto, compreende-se a dificuldade e o desafio que representa o estabelecimento de proteção da origem que na sua essência consiste em unir os atores acerca de uma série de regras e normas para definir um padrão comum, enquanto paralelamente cada artesão quer se diferenciar dos demais. Em contrapartida, ao invés de certa rigidez do dispositivo conforme tem sido convencionado no seu berço europeu, a sua aplicação no contexto da Canastra revela a importância de repensar seu propósito, pois como normalizar sem uniformizar, de maneira a manter essa diversidade que representa uma riqueza para o território? De outro modo, foi observada ao longo do trabalho de campo a importância histórico-cultural do artesão queijeiro, daquele que conhece todo o processo

[144] O artigo da ONG SerTãoBras (2019) apresenta sete proposições discutidas pela consultora e doutora Fabiana Thomé da Cruz com os protagonistas interessados no processo para definir o que é um produto artesanal, a saber: 1) Processamento de matérias primas locais produzidas na propriedade que serão processadas ou muito próximas a ela; 2) Processamento feito a partir de receita tradicional, passando de geração a geração, a partir de técnicas e conhecimento de domínio dos manipuladores; 3) Adoção de técnicas e utensílios manuais no processo produtivo; 4) Pequena escala de produção; 5) Domínio e conhecimento de todo processo produtivo por parte dos manipuladores (e não especialização em um ou outra operação unitária); 6) Variabilidade (ou não padronização) dos produtos; 7) Uso restrito de aditivos alimentares e não adoção de aditivos considerados cosméticos, como é o caso de corantes e aromatizantes. De acordo com o artigo, o ponto n°4 que é um fator limitante do volume de fabricação, tem sido um ponto de resistência para alguns produtores, sendo um aspecto que convém discutir como veremos na parte 6.1.2.

produtivo e o organiza dentro da unidade produtiva familiar, cuja queijaria é o ateliê, que preserva o trabalho manual, a pequena escala e a continuidade de seu conhecimento. De acordo com Inhan Matos (2016), ao contrário da Denominação de Origem, as características do produto registrado IP não dependem de comprovação de fatores naturais ou de fatores humanos, tais como sua cultura, sua tradição, etc.

> O *terroir*, sendo um termo com história, precisa de *elementos reais e factíveis* para se valer por lei e não bastam somente os fatores naturais, que se tornam insuficientes para comprovar a delimitação. Os fatores humanos, que fornecem a cultura, a tradição e a história da região, são os elementos comprobatórios de sua legitimação, como espaço diferenciado (INHAN MATOS, 2016, p. 131).

Inhan Matos observou que a APROCAN, o SEBRAE e o INPI sofrem do mesmo desvio de atenção aos fatores humanos, que são tão (ou mais) importantes quanto os fatores naturais. Efetivamente, no caso da Canastra, convém interrogar em que medida o artesão, com seu saber fazer e seu modo de vida é protegido com a IP?

Retomando a questão da diversidade dos queijos Canastra, o artesão se destaca nesses últimos anos, criando novos produtos respondendo à demanda do público e à apresentação de técnicas e conhecimentos vindos de fora, em especial a respeito da maturação. No caso dos associados à APROCAN, estes conhecimentos exógenos são integrados de diversas formas, individualmente, no seu saber fazer. Nesse processo, assistimos à multiplicação de queijos diferenciados, o principal sendo aqueles com casca mofada, devido à supressão da etapa de toalete do queijo (lavagem diária) como era feito antigamente, o que permite selecionar microorganismos endógenos próprios à propriedade que oferece novas características não apenas da aparência, mas também do gosto e da consistência (muitas vezes mais cremoso). Nesse sentido, já apontamos (nota de rodapé n°129) que um estudo de referência à demanda da FAEMG, para servir de base normativa pelo IMA, foi lançado em 2018 para "isolar, preservar e identificar esses fungos presentes em queijos mofados de microrregiões produtoras do estado de Minas Gerais para conhecimento da sua composição e melhoria da produção", de acordo com seu coordenador Luiz Henrique Rosa[145]. Esse trabalho de identificação é essencial, uma vez que os queijos com uma diversidade de fungos são, pela legislação atual, considerados como produção irregular, visto que não há comprovação de serem inócuos à saúde. Além deste propósito, esse trabalho tem outro objetivo, conforme explica um dos instigador do dispositivo:

> Tenho uma IG para proteger o produto, pra permanecer com o produto, ter continuidade daquilo. Mas muita gente cresceu olho "IG vou ganhar dinheiro". Pouco se lixou pra questão cultural, tradicional (...). É o mofado hoje. O [fulano] me mostrou um queijo dele, 150 reais, que já mofou, o mofou até foi embora, mas tá lá o queijo, de um ano. Beleza, você ganha dinheiro com isso, mas não é isso que acho que deveria ser (...).
>
> Então se tenho uma pesquisa que diz que a maturação com fungo é uma inovação e que o fungo é inoculo, então o IMA reconhece, aí ele vai registrar sua queijaria. Então acho que vai melhor. O que que vai acontecer? Hoje preço tá muito alto porque são poucos que fazem. Se muito fizerem o preço abaixa e muito vão desistir, e de repente volta o tradicional (Entrevista A1).

A diferenciação dos queijos artesanais tradicionais em especial devido à segmentação do mercado e à valorização elevada destes produtos, raros e particularmente procurados, gera resistência por parte de alguns produtores e responsáveis técnicos que defendem a preservação dos traços tradicionais do produto. Convém observar o que aconteceu na região do Serro, onde:

> (...) dentro da associação, só tem um ou dois produtores que não faz o queijo mofado. O resto, todo mundo tá fazendo o queijo mofado. Lá todo mundo partiu, pelo menos o

[145] Palestra no III Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil (Belo Horizonte, 2018) para apresentação dos resultados preliminares de suas pesquisas. Este pesquisador internacional reconheceu que a dinâmica atual com a midiatização e os concursos chamaram a sua atenção para retornar e contribuir com pesquisa na sua região de origem.

> pessoal da associação, e tem gente fora da associação fazendo queijo mofado. Lá ainda é mais sério ainda, porque o queijo tradicional mesmo foi deixado do lado (Entrevista A9).

Paradoxalmente, a nosso ver, no caso da Canastra, a inovação fortalece a reivindicação da identidade do queijo tradicional para aqueles, dentro como fora da APROCAN, que consideram que "isso daqui de queijo mofado é coisa de gente preguiçosa, porque você não tem que lavar o queijo, você faz o queijo, põe lá" (Entrevista P2). Contudo, com uma história de "apenas" mais de 200 anos, pode-se dizer que o produto é relativamente recente em comparação com outras IGs europeias. Com efeito, a cultura canastreira é dinâmica e sofre diversas modificações, especialmente nesses últimos anos com as influências diversas do âmbito sociotécnico a partir das quais a produção está se reestruturando – as novas gerações de produtores tendem a ser mais sensíveis às transformações.

Por outro lado, convém pensar em um equilíbrio entre incorporação de inovações do processo e respeito da tradição. Consequentemente, o papel da APROCAN e da IP deve responder a tal desafio. De fato, conforme explica um produtor que faz queijo mofado[146], esse processo é particularmente direcionado pela demanda do consumidor:

> Eu, particularmente, antigamente, hoje já mudou muito, mas quando comecei não tinha esse hábito esse costume de comer um queijo mofado. Mas assim que comecei, a pergunta que eu me fiz é a seguinte: eu não vou comprar meu queijo. Então tenho que fazer um queijo que você quer, vem me comprar, certo? Então é o que estava vendendo, o que tava, a procura. Porque a gente conseguiu fazer por acaso quando começou, nosso queijo mofo lá em baixo ali [na queijaria], e o pessoal ficou louco aí. E aí foi a onde a comecei. A gente tava lá quando o queijo pelejando pra o queijo não mofar, mas ele mofava. Até o dia que o cara chegou aqui "vocês estão louco lavar esse queijo. Não, não lava mais. Eu quero te comprar ele, mas eu quero te comprar assim, não é pra lavar". E a gente deixou aquele queijo, sinceridade queria jogar o queijo fora, certo? E o cara chegou aqui achou uma maravilha, e voltou. E aí, bom, se o cara quer assim, e a gente trabalha a visão dinheiro mesmo, claro, tentando ter lucro pra sobrevivência e tal. Ele quer me comprar o queijo assim, porque não vou fazer? Eu não gostava, agora a história é diferente, não achava o queijo bonito. Mas, quer dizer, tenho que agradar o consumidor final, se o consumidor final está gostando e quer comprar o queijo assim, né? Tenho que tentar fazer o melhor possível aqui e agradar no final, porque dependo dele lá hein. E dependo dele lá e tenho que fazer uma coisa que agrada todo dia. Peguei na hora certa, e agora tentar manter (Entrevista P27).

Segundo Fabris et al. (2012) uma das vantagens das IGs é incentivar a uniformização da produção agrícola no nível regional, estabelecendo padrões de qualidade. Após o desenvolvimento do interesse pela maturação, muitos produtores da APROCAN, em busca de novas experiências, repensam parte ou até a integralidade da sua produção para conferir maior complexidade e criar novos produtos, de forma a segmentar o mercado do queijo, respondendo às novas demandas de diferenciação (conforme a figura 28 em seguida), incorporando ingredientes, mudando o tamanho, o ambiente, e/ou o tempo de maturação[147].

---

[146] De acordo com as observações de campo, a grande maioria dos produtores que produzem queijo mofado faz (ou fez) parte da APROCAN.

[147] Junto às novas demandas favoráveis o queijo gourmet, emergem queijos de longo maturação, até extra maturação que são inovadores (3; 6; 9 meses, um, dois anos). De fato, o Regulamento de Uso definiu um tempo mínimo de maturação, conforme à legislação, mas não determinou o tempo máximo. De qualquer forma, nas condições "tradicionais" de cura, o queijo se torna muitas vezes "duros como pedra" antes de um ano, o que obrigada a adaptar o ambiente da sala de cura para conseguir maturar sem "secar" o queijo. Contudo, segundo Dan Strongin, no curso de análise sensorial do queijo oferecido pela APROCAN, o queijo da Canastra não faz parte da família de longa maturação.

Figura 28. Os queijos da Canastra

1) temperados com manjericão fresco, pimenta calabresa (na massa); 2) com cebolinha fresca (na massa); 3) maturados em caverna; 4) com presencia de ácaros[148]; 5) maturado no café; 6) merendeiros maturados no vinho, na cerveja, e no café; 7) Canastra real, extra maturação; 8) criação de ofertas especiais para diferenciar a oferta associando tradição e inovação.

28. Fotos do autor; Fonte 8: @Instagram Estância Capim Canastra (2018).

[148] Os ácaros são microorganismos que se desenvolvem na casca dos queijos maturados e são considerados adjuvantes tecnológicos para proporcionar características de sabores específicos e desejáveis para alguns tipos de queijo. Porém causam perdas econômicas significativas. Desenvolvem-se espontaneamente graças ao abandono da etapa de toalete do queijo. Um estudo realizado no Serro por Carvalho et al. (2018) demonstrou a presença de uma espécie endêmica à região.

Nesse sentido, a associação responsável da IP tem a possibilidade de se posicionar para reconhecer esses produtos e incluí-los no Regulamento de Uso, dando um segundo nome de maneira a diferenciá-los – da mesma maneira que foram identificados o Canastra Real, Canastra Merendeiro e Canastra Tradicional. No que diz respeito à IP, denota-se que a legislação brasileira não exige "tradição", mas notoriedade ou reconhecimento, o que afasta um pouco da noção originária de IG (europeia) (LOCATELLI, 2016). Segundo o analista do SEBRAE, "basicamente ela [a IP] delimita uma área de produção" o que permite maior aceitação de variação do produto e flexibilidade; cabe aos produtores regionais definirem se inclui na IP e marca coletiva, independente da tradição. Contudo, essa discussão de legitimação das inovações queijeiras cabe apenas ao grupo (limitado) de produtores participando da IP, independente do resto da região, o que pode levar ao questionamento do valor desse reconhecimento e da ancoragem territorial dessa produção. Observa-se outra vez a margem de interpretação que os protagonistas locais têm para reconhecer as origens, o que pode criar conflitos e tensões para estabelecer o que é um produto "autêntico" ou não, com risco de ameaçar a tradição favorecendo em demasia inovações, com uma ferramenta que inicialmente visa protegê-la.

Por outro lado, é preciso elaborar meios de controle para restringir o uso do selo da IP (da etiqueta de caseína) apenas aos queijos reconhecidos no Regulamento de Uso. O cumprimento das regras de produção e identificação do produto implica em afastamento dos produtores que não concordam com a regulamentação.

Nestas circunstâncias, os riscos são altos de divisão entre os produtores. Trata-se do primeiro elemento de uma série de problemáticas que obrigam a repensar as normas e regras do dispositivo ao longo da sua construção, para abrir uma forma de "tolerância cultural". Esse processo de incorporação de regras parece se inscrever na continuidade dos fundamentos da IP, com o estabelecimento do seu Regulamento de Uso que tem sido um compromisso entre valores patrimoniais e sanitários. Como a criação de novos produtos gera interesse – "cultural" e econômico –, a busca de um meio termo entre valores patrimoniais e mercantis se torna inevitável para definir o limite de aceitação das transformações de processo de produção do queijo, por enquanto restrito à maturação. O problema do controle de temperatura no âmbito da cura é representativo deste fenômeno:

> A tradição, o queijo não tinha controle de temperatura, não tem até hoje, nunca teve. Se você passa o controle de temperatura, você facilita muito o trabalho do produtor, porque você consegue controlar melhor o resultado final do seu produto, você para com essas variações grandes de temperatura, umidade que faz cada hora o queijo diferente, o queijo trinca, o queijo estufa. Quer dizer, acho que facilitaria a vida do produtor. Mas ao mesmo tempo, você está incluindo uma tecnologia que com certeza não existia há 200 anos atrás, nem há 100 anos atrás, nem ontem na queijaria. Então é um negócio difícil de definir. Porque quando você faz um queijo novo, quando o Paulista inventa um queijo ele pode fazer com a tecnologia que ele quiser, o queijo dele não existia mesmo. Aí ele leva vantagem. Ele leva vantagem porque ele vai ter um produto um pouquinho mais padronizado apesar de ser um queijo artesanal, se bem que lá tem muito queijo pasteurizado artesanal, não é todo mundo que faz de leite cru. Mas ele leva vantagem porque você vai ter muito mais controle do seu processo produtivo, e não tem ninguém te amarrando, não tem tradição nenhuma te falando que não pode fazer aquilo ali, você que começou, que inventou aquilo. Então é uma desvantagem comercial, do meu ponto de vista, pra o produtor daqui da Canastra e das outras regiões, você não pode usar isso, porque você tem pouco controle sobre o resultado final do seu produto (...). Mas ao mesmo tempo, se usar, já mudou tantas coisas dentro da queijaria é mais uma coisa pra modificar. O turista vai chegar aqui, vai ver a queijaria toda climatizada, aspersor de bolinha de ar, ele vai falar "poxa, isso o modo tradicional de produzir Canastra?". Não é! É um negócio difícil resolver (Entrevista A9).

Em princípio, a IP do queijo Canastra se funda em compromisso entre modos tradicionais e modernos de produção do queijo, visando garantir sua legalização e ainda manter sua competitividade no mercado a partir de um reconhecimento de características tradicionais do produto. Com efeito, a via de valorização escolhida pela APROCAN e o SEBRAE se baseia especialmente nos aspectos da tradição e originalidade do(s) produto(s) da região, o que representa sua principal vantagem comercial, seu ativo específico não transferível, que os queijos

paulistas não podem se apropriar. Por outro lado, se a IP deixa margem à incorporação de técnicas e métodos não tradicionais, convém ponderar se essa assimilação pode ameaçar o principal ativo específico no qual se apoia em grande medida a valorização coletiva da IP.

Todavia, individualmente, nada impede de fato que um produtor da Canastra incorpore novos conhecimentos, procedimentos e tecnologias de forma reinventar o saber-fazer, isto é, para aproveitar as oportunidades de mercado. Essas mudanças parecem inevitáveis, o que evidencia a importância de especificar certos limites ao uso do nome Canastra de forma a manter as características consideradas fundamentais. De fato, o conceito da IG se baseia na ideia de saberes-fazer coletivos, compartilhados num grupo e num espaço, que podem ser plurais, porém devem seguir constância em termo de etapas e ingredientes, indispensáveis para dar ao produto sua especificidade (BARJOLLE; BOISSEAUX; DUFOUR, 1998). A busca pela diferenciação individual pode causar concorrência desleal, criar confusão para o consumidor e transformar certos traços fundamentais do produto.

Na prática, pode haver certo risco, nesta evolução de "personificação" do queijo, o que consiste em desconsiderar os elementos que compõem parte essencial de sua identidade cultural, a saber: leite cru, sal, coalho e, sobretudo, pingo. Esse último é um dos principais represente da agrobiodiversidade local, fruto da domesticação de microorganismos da região ao longo dos tempos, com a adaptação do saber-fazer a seu território, capaz de fermentar o produto para conferir características microbiológicas específicas à Canastra. Já apontamos para as interferências que sofreu o pingo por motivo de segurança sanitária, devido à retira dos utensílios e da banca de madeira, que proporcionavam certa porosidade e temperatura ideais ao desenvolvimento do fermento. Da mesma forma, a altitude interfere nas contagens da população de bactérias acidolácticas (BAL), principal ordem de bactérias cujas espécies foram se adaptando ao ambiente de produção do queijo e que são responsáveis em boa medida pelas características sensoriais endêmicas de cada região (RESENDE et al., 2011), à qual se soma uma diversidade do fermento endógeno entre as propriedades de uma mesma região (RAFAEL, 2017). Rafael observou as contribuições do leite que originaram o pingo, assim como do ambiente, da raça do rebanho, do manejo agropastoril e principalmente da aplicação das BPA e BPF nas características microbiológicas do fermento. Agora, qualquer mudança ou tentativa de controle do ambiente de fabricação (temperatura, umidade), a adição de ingrediente, a mudança de tamanho, entre outras alterações interferem no DNA do queijo, termo utilizado no âmbito do IPHAN (2014).

Assim, os processos de fermentações que ocorrem ao longo da vida do queijo o tornam um "produto vivo" e com "forte personalidade", expressões que ultrapassam o eufemismo da abundância de seres que o compõe, segundo Dupin (2017). Como a retirada da madeira do processo, qualquer transformação mudando o perfil microbiológico do queijo provoca um risco de desequilibrar o jogo entre as bactérias "boas" e as "ruins". A experimentação descuidada pode favorecer a segunda e comprometer a segurança sanitária alcançada "por natureza" por meio da fermentação. Em outras palavras, convém reforçar a importância do pingo para tornar os queijos seguros por apresentar bactérias eficazes na inibição de microorganismos patogênicos.

Voltando à questão das tendências em inovar por uma parte dos produtores e dos protagonistas que trabalham para segmentação e diferenciação contínua do produto (conforme foto 8 da figura 28), convém perguntar o que pode impedi-los de introduzir fermentos lácteos exógenos, patenteados como aqueles usados na indústria, o

que representaria uma ameaça cultural[149]. Tal orientação favorável à introdução de novas tecnologias exógenas com vistas à padronização do queijo é reforçada pelas demandas dos comerciantes e dos consumidores que, mesmo aceitando uma margem de variação de um produto ao outro por ser artesanal, pedem muitas vezes menos variabilidade nas características do produto ao longo do ano, conforme aponta um comerciante entrevistado:

> A gente vê muitos queijos que tem picos. Uma época do ano tem muito mofo, outra época tem pouco mofo, uma época tem olhaduras, outras não têm olhaduras, época que não tem queijo... e o produtor pra não saber a causa disso, ele coloca a culpa no artesanal "é artesanal, é assim que funciona". Não é assim que funciona o artesanal. O artesanal tem que ser constante. Sim diferenças, mas não oscilações tão grandes, são oscilações controladas. Igual tem o Gruyère de inverno e de verão. Você bate o olho no queijo você vê, por conta da alimentação, mas não pode que se mude tudo. Porque a gente não fideliza o consumidor. O consumidor compra uma vez um queijo, acha sensacional, quinze dias depois ele volta pra comprar o queijo ele tá diferente e diz "não, isso não é o queijo que comprei". Isso é ruim pra o consumidor, pra o lojista e pra o produtor. Usei um exemplo que não tem muito a ver, tem mas não tem, porque é queijo. A comparação que fiz entre França e Brasil a única coisa igual que tem é um produto que é o queijo e uma produção que é artesanal. Mas a gente tá num país tropical, lá 10.000 anos de história de queijo, no Brasil são 500 anos. O queijo artesanal de Minas ele é totalmente manual, um Gruyère, um Boffort, um Comté, um Reblochon, um Camembert, um Brie, são queijos que tem máquinas envolvidas, então o entendimento de que que é artesanal é diferente. Mas o exemplo cabe, acho que se o produtor do queijo Minas quer apresentar uma regularidade no produto, e manter a tradicionalidade na técnica de produção, ele tem que controlar para encontrar a regularidade (Entrevista A6).

Entende-se, então, o desejo de alcançar certa constância no produto, a partir do controle das variações sazonais que influenciam o pingo, o ambiente de maturação e, então, as características do queijo. Outro paradoxo consiste na combinação da preservação da tradicionalidade e da figura do "artesanal", em especial sua roupagem considerando suas vantagens de marketing, com a transformação dos traços inaceitáveis da fabricação para as tendências de consumo atuais. De fato, ao invés dos queijos franceses ou suíços que são maturados em caverna, a tradição portuguesa e açoriana leva à maturação dos queijos, muitas vezes, em queijarias (designadas de rouparias em Portugal) que são sujeitas às variações das condições de ambiente, conferindo maiores diferencias no produto final (conforme figura 29 em seguida). Atualmente muitas das IGs queijeiras europeias definiram que o ambiente deveria ser controlado para a maturação e mesmo para a fabricação, o que leva de certa forma à padronização do produto, no sentido desejado pelos comerciantes e consumidores[150].

Esse tema será provavelmente objeto de negociação entre os produtores da APROCAN. Mudanças visando maior controle do ambiente de produção e maturação representariam outra "inovação no itinerário de produção [que] seria uma construção passível de incorporação no Regulamento de Uso da IG (SHIKI; WILKINSON, 2016, p. 281)?"

Esse processo de construção da origem revela o afastamento crescente entre os produtores que não participam do movimento pela implantação da IP visando a valorização dos queijos artesanais, e aqueles que participam, em especial através da APROCAN. Estes últimos estão cada dia repensando as características da produção e do produto susceptíveis de alteração, considerando em diversos graus a "tradicionalidade" nesse processo.

---

[149] Mais de um produtor têm demonstrado interesse em conhecer melhor os fermentos lácteos industriais e/ou os fungos para a formação de casca (tipo Camembert ou Brie) para saber da acessibilidade, deixando entender o interesse em inoculá-los parcialmente junto ao pingo ou até para trocá-lo totalmente.

[150] Por exemplo, no Regulamento de Uso do Gruyère (CONFÉDÉRATION SUISSE, 2015) é especificada que a maturação deva ocorrer em caves com uma variação de temperatura específica, com certa umidade, bem como se define o tipo de madeira usado como tabua. Caso necessário, é possível utilizar equipamentos técnicos para assegurar a regularidade e homogeneidade das condições climáticas definidas. Da mesma forma, o queijo de São Jorge (um dos ancestrais do queijo Canastra) admite a maturação em condições de ambiente natural ou controladas (temperatura, umidade, ventilação) (UCRL, 1994).

Figura 29. Das queijarias à *caves*

1) Uma queijaria tradicional arejada e sujeita a ampla variações de condições climáticas; 2) caverna artificial buscando manter condições mais constantes

①

②

29. Fotos do autor.

Antes de discutir a aceitação e a capacidade de aglutinação da IP territorialmente, convém destacar o interesse de outro protagonista, os microbiologistas, em domesticar o pingo, conhecido e típico das regiões tradicionais do QMA, que ainda revela-se bastante "selvagem" e desconhecido pela ciência, conforme analisa Cintrão:

> (...) outro setor de cientistas e profissionais especializados que vem se destacando - colocando-se em defesa dos queijos de leite cru - são ligados à área de microbiologia e de ciências de alimentos, vinculados a campos de investigação relativamente novos, também vinculados a interesses da indústria de alimentos (envolvendo também a medicina e a nutrição), voltados para os alimentos chamados de "probióticos", que contém microrganismos vivos benéficos à saúde, entre os quais estão incluídos os produtos lácteos. É o caso, por exemplo, dos mercados de iogurtes e dos chamados 'queijos finos'. Neste último caso, há interesse industrial no isolamento dos microrganismos (bactérias e fungos, em especial) que dão aos queijos artesanais suas características especiais, visando a produção em laboratório de fermentos para serem readicionados no processo de elaboração dos queijos, após a pasteurização do leite. Há também interesse na ecologia dos microrganismos, tendo em vista a criação de ambientes artificiais de umidade e temperatura controladas para a maturação dos queijos.
>
> Acreditamos que a existência destes novos interesses tem aberto possibilidades de maior financiamento para outros campos de pesquisa científica, que performam diferentes realidades, evidenciando a presença de 'bons microrganismos', trazendo para o campo da ciência controvérsias entre valores que Paxson (2013) chamaria de "pasteurianos" e "pós-pasteurianos" (...)(2016, p. 65).

Paradoxalmente, enquanto alguns produtores querem incorporar técnicas e características não tradicionais ao queijo, o setor científico, em especial das ciências dos alimentos, busca isolar e estudar elementos típicos a fim de incorporá-lo enquanto parte das culturas locais nos produtos industriais. Essa tendência se expressa nos estudos que procuram identificar a composição do pingo e o perfil microbiológico das BAL para selecionar aquelas com maior potencial probiótico para produzir um fermento à escala industrial com vistas à comercialização para indústria ou para os produtores artesanais. Trata-se desta maneira de "proporcionar segurança na produção, bem como sabor aos queijos, e, assim, preservar esse patrimônio cultural" (ANDRADE et al., 2014). Ao invés de preservar a

agrobiodiversidade na sua totalidade, esses trabalhos objetivam simplificar a identidade do pingo às bactérias com maior potencial para as propriedades avaliadas, o que corresponde à seleção de apenas uma ou poucas espécie, num universo de milhares, o que pode colocar em questão a capacidade de obter características organolépticas similares ao queijo da Canastra. O caso do trabalho de Campagnollo et al. (2018) é bem ilustrativo deste tipo de pesquisa. Após o estudo, o passo seguinte consiste em patentear a mistura de bactérias e, posteriormente, licenciá-la para empresas interessadas em produzi-las em escala industrial (ALISSON, 2018), de forma a comercializá-las junto à indústria com o caráter "tradicional e seguro" e junto aos produtores com o apelo da "segurança do produto". Esse processo representa uma apropriação intelectual da cultura e identidade construída ao longo de pelo menos uma centena de anos na Canastra e que, de acordo com Costa et al. (2013), os produtores poderão (ou deverão) pagar para ter a chance de "ter o conhecimento [científico] das culturas lácteas envolvidas no processo de produção". Alega-se que a "transferência da tecnologia para que os produtores atuais possam aprimorar o produto sem perder a tradição do queijo de Minas é desejável" (COSTA et al., 2013). Logo, após questionar a qualidade sanitária da produção do QMA da Canastra, a ciência define, segundo seus critérios, os organismos que devem viver ou serem eliminados para recompor os traços tradicionais desse patrimônio.

Nesse contexto, torna-se bastante questionável a capacidade da IP em proteger a propriedade intelectual e cultural ligada ao pingo. Já que esses fermentos selecionados poderiam reduzir o tempo de maturação e aumentar a segurança do produto (CAMPAGNOLLO et al., 2018) será que uma lei pode proibir o uso de fermentos "selvagens" e legitimar o trabalho de apropriação individual de uma parte ínfima, mas significativa, de um patrimônio coletivo de mais de 200 anos? Além deste problema, pode haver riscos de difusão de uma inovação que padronize a tipicidade, favorecendo sua adoção individual, ou a normalização coletiva (por meio do Regulamento de Uso) do uso desse tipo de fermento comercial[151], em nome da defesa da segurança do produto. Convém considerar que essa ameaça pesando no patrimônio, bem representado pelo pingo, tem potencialidades de ultrapassar a descoberta científica do efeito probiótico, trata-se de "um tijolo, de uma parede bem maior"[152].

5.3. Aceitação e capacidade de aglutinação da associação

> Mas só que já o tipo de queijo que eles [produtores da APROCAN] fazem já sai do queijo artesanal, já não é o tipo do queijo artesanal, já sai um pouco do padrão Canastra daqui, é diferente um pouquinho, sai um pouco do padrão (...). Falo assim do jeito que eles usam, deu uma saída um pouco igual antigamente, o artesanal antigo (Entrevista P50).

Para que a associação responsável pelo registro IP atue como fator de desenvolvimento territorial, convém agora olhar, no contexto de (re) formulação da identidade coletiva, para a capacidade do dispositivo em integrar os demais atores locais. Já foi apontado que a articulação da associação em questão com as instituições endógenas é uma das fraquezas da sua ancoragem local, em especial com a EMATER, que não foi convidada para participar da APROCAN e tampouco para o lançamento da marca coletiva em 2014, demonstrando uma disputa de

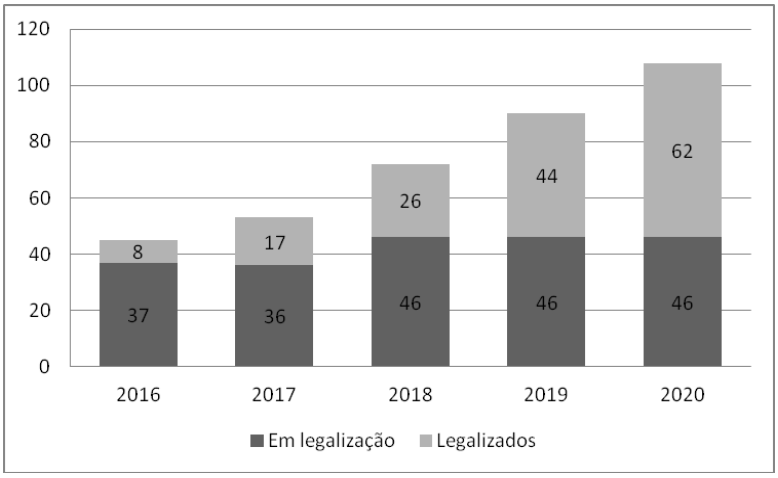
[151] Em ambos os casos resultaria a "contaminação" do pingo original, consciente ou não, com a prática de troca de pingo entre os vizinhos, prática que demonstra a dimensão coletiva desse patrimônio cultural. Logo, com a disseminação de fermentos selecionados poderia haver um possível aumento de determinadas bactérias em detrimento de outra, descaracterizando o fermento da região toda.

[152] Esse processo sanitário espelha-se na situação com o PNSC, no qual as práticas socialmente estabelecidas com a natureza passam a ser desencadeadas por processo de restrições sanitária e ambiental por meio de leis e normatizações. Essa desestruturação de modos de vida ocorre pela imposição de saberes administrativos e de técnicos especializados que ameaçam as culturais locais e favorecem modelos de produção industrial (CINTRÃO; DUPIN, 2018).

poder pouco construtiva. Segundo Inhan Matos (2016), os laços de confiança da APROCAN são muito tênues com as instituições endógenas. Representa bem esta fragilidade a relação com os queijeiros, enquanto atores chave na estruturação do comércio clandestino, não têm sido envolvidos, para não dizer que são completamente ignorados pela associação. De fato, eliminar, ou melhor, trocar os intermediários era uma das estratégias definida no âmbito do PCT (CINTRÃO, 2016). Essa rejeição é sintomática da exclusão (mútua) dos membros da cadeia de comercialização ilegal. Pode-se questionar se tal comportamento de isolamento afeta a eficiência de aglutinar novos produtores.

Essa ambiguidade entre reivindicação de ancoragem cultural ao território e desconexão social da entidade representativa com os demais atores se revela ainda mais quando se observa o número de produtores associados. Em 2012, no período do registro da IP, os documentos analisados revelam a existência de 20 produtores associados, número que quase não evoluiu até 2014 (INHAN MATOS, 2016). As previsões de evolução desse número estão apresentadas na figura 30 que faz parte do plano estratégico da associação para cinco anos (CLUSTER CONSULTING, 2016), que planejava um aumento para 45 produtores em 2016 e para 108 em 2020.

Figura 30. Plano estratégico da APROCAN: Previsão de evolução do número de produtores associados entre 2016 e 2020



30. Fonte Cluster Consulting (2016); adaptação do autor.

No final de 2018, eram associados cinquenta e quatro (54) produtores (dezoito a menos do que a previsão), número que estagnou, já que no começo do mesmo ano o número de sócios era mesmo. Num total de mais de oito centos (800) produtores (conforme tabela 1, pp. 89), os sócios representam entre 5 e 10% da população total – segundo a estimativa escolhida[153]. Logo, pode-se questionar a capacidade de aglutinação e a representatividade da APROCAN em relação aos demais produtores da área definida de IP. De acordo com o art. 5º da IN25/2013 do INPI, podem requerer o registro as associações "representativas da coletividade legitimada". Shiki e Wilkinson (2016) notam que não é realizado nenhum tipo de análise sobre a aceitação ou a capacidade de aglutinação da associação requerente frente aos produtores da área delimitada para a IG.

Primeiro, conforme Inhan Matos (2016), é preciso reforçar que no contexto brasileiro a exclusão ocorre *ex ante*, já que a legislação sanitária funda as regras inscritas no Regulamento de Uso do certificado de origem. Deste modo, todos os produtores que não cumprem a legislação estão, a princípio, automaticamente excluídos da proteção, bem como aqueles que não compreendem as informações para se associar ou os outros que não dispõem de recursos financeiros suficientes para investir. Esse último ponto concentra as críticas da proteção por meio da IG, uma vez

[153] Corroborando com Inhan e La Rovere (2015, p. 117), que expõem a evolução do número de produtores associados e não associados de algumas IGs, no ano de registro IG e alguns anos depois em 2016, observa-se que a inclusão e aglutinação em torno do dispositivo representa uma dificuldade crônica das IGs no Brasil.

que sua construção se baseia num grupo limitado de produtores, empreendedores, que possuem o capital necessário à incorporação de toda a exigência da legislação ao seu modo de produção (INHAN MATOS, 2016). As origens da organização social com vistas à produção de um queijo legalizado, diferenciado, selado, com perspectiva de venda para um mercado de nicho, teria então influenciado no perfil dos produtores identificados e mobilizados. Logo, a associação se posicionará enquanto representante dos produtores nos debates públicos, em especial em relação à questão sanitária, legitimidade que pode se questionar (CINTRÃO, 2016).

Assim, um grupo limitado de produtores empreendedores, que deixaram as características do "modo camponês" para incorporar elementos do "modo empresarial" (PLOEG, 2008, apud CINTRÃO, 2016), tem se acentuado com as possibilidades de legalização dos queijos e do acesso aos mercados de nicho (CINTRÃO, 2016). No conjunto de transformação que foram absorvidas com a aceitação de novos paradigmas de produção – notadamente a legislação sanitária – e de comercialização – para acessar um mercado especializado – esses produtores se aproximam do modelo industrial subjacente à incorporação de ambas as lógicas[154]. A análise a seguir permite espelhar claramente as características de ambos os modos.

> Ribeiro [1986] observa que, para os defensores da modernização da agricultura, o mundo aparece repartido entre agricultores rotineiros, pouco dados ao risco e à inovação próprios da atividade empresarial e os agricultores modernizados, que perseguem a produtividade e lucratividade máximas, viabilizadas pela técnica, se transformando em "empresários rurais", mais competitivos e que conseguiriam sobreviver, incorporando a lógica da modernização e se adequando às leis do mercado. Em contraposição a esta visão, este autor aponta que não há somente irracionalidade no 'tradicionalismo' nem racionalidade absoluta na 'modernização'. Reflete sobre esta relação entre 'modernização' e 'tradicionalismo', com a 'modernização' cria seu antônimo, o 'tradicionalismo', concebido nos discursos dos agentes da burocracia e dos cursos técnicos como atraso e como mal a ser extirpado (CINTRÃO, 2016, p. 157).

Convém observar a influência nessas transformações do projeto de desenvolvimento do queijo conduzido pelo Sicoob Saromcredi, a cooperativa de crédito, de apoio às cadeias produtivas territoriais, com diversas ações voltadas ao fomento do empreendedorismo, melhoria de gestão dos pequenos negócios e do cooperativismo. Na análise das estratégias do "banco", Rocha identificou fatores que influenciam a participação nos projetos desenvolvidos pela cooperativa:

> Tem um fator cultural que, muitas vezes, dificulta à adesão aos projetos. A síndrome da Gabriela. "Meu avó era assim, meu pai era assim". As pessoas com menos instrução, em termos de escolaridade, são mais resistentes. Como eles não possuem uma visão mais ampla demonstram medo e receio da mudança não ser positiva. Então quando é feito o convite para que participem do projeto, muitos são reticentes. "Ah, vou esperar no que vai dar, vamos vê lá na frente, às vezes no ano que vem". È muito difícil principalmente na nossa região que os produtores têm baixa escolaridade, ficando difícil de eles entenderem a importância do projeto. Isso dificulta a evolução e expansão das demais cadeias produtivas. Por mais que o projeto seja bonito, ainda sim, há dificuldade de mudança (...). A solução é "aculturar" os produtores. Mostrar-lhes exemplos que deram certo, ou seja, deu certo com fulano então é possível dar certo para você também. É um processo lento, porém, temos estratégia para acelerar isso a longo prazo. E qual é essa estratégia? A educação empreendedora que está sendo levada para os filhos e os netos dos produtores rurais [com o Instituto Ellos de Educação em São Roque de Minas]. Amanhã, com certeza a maioria deles vão ser produtores rurais. Com o fomento do empreendedorismo, acesso à tecnologia e redes sociais vai ser muito fácil criar um

[154] Parece-nos que há nesse modo empresarial uma questão geracional. Infelizmente, não dispomos de dados sobre a idade média da população total para comparar com a dos sócios. Um elemento reflete essa observação são as estratégias de marketing que permitem a inserção no mercado via as redes sociais. Segundo Perez et al. (2014), 90% das propriedades não possuem internet na propriedade. O foco importante – é justificado – para incentivar os produtores em usar essas novas tecnologias deixam de fora uma faixa importante de produtor de uma outra geração para os quais soluções alternativas poderiam ser pensadas. A cisão é nitidamente visível em reunião quando palestras tratam marketing digital, e trazem vocabulário como *branding marketing, inbound marketing,* entre outros.

> ambiente favorável a melhoria e qualidade de vida das pessoas. O processo de transformação será mais fácil com eles do que seus progenitores. Isso é fato.
>
> O queijo tem atraído maior número de adesão ao projeto. Já percebemos a mudança de comportamento e a vontade de dar continuidade à tradição em função da rentabilidade, aliada a tradição e o amor ao queijo. Já avançamos muito, mas ainda estamos em fase de construção, ou seja, a atividade é incipiente [em termo econômico?] (2016, p. 119).

Por outro lado, aqueles fora da associação – e até mesmo dentro – que tendem mais para um perfil 'tradicionalista', reforçam certa visão, às vezes mistificada a respeito desses empreendedores, que "produz [em] um tal de fungo preto" e vendem queijo para agregar valor, podendo atingir "mais de quatro centos reais, parece". Esse tipo de reflexão demonstra as diferenças de racionalidades frente à novidade, no caso a produção de mofo no queijo. As histórias de produtores que se "aventuraram" entrando na associação e que "quebraram" são elementos de referência que influenciam as decisões para legalização e "modernização".

> Você conhece [fulano]? [Não, quem é?] O [fulano]! Ele alugou uma terra lá no Guiné, você conhece as terras lá? Lá é difícil, o turista nem passa, nem vai lá. Lá é umas terras bem mais fracas, bem mais montanhosas, cascalho. E ele comprou um terreno lá para pagar 2.500 por mês. Vem o banco tirou 50 e tantos mil fez uma queijeira. Oh, o negócio, ele tá com a corda no pescoço. Ele já não deu conta de pagar as parcelas do terreno. Ele negociou com o dono da terra e aumentou o prazo de pagamento, mas o juro com certeza aumentou. Aí fez o financiamento, fez a queijeira. Ele não tá tendo um bom retorno. Vende o queijo com os queijeiros normal, 14 / 15 reais o quilo. Fez o financiamento não olhou bem o contrato como que era (...). Aí também entrou também nessa da placa de caseína. Só que quando ela [a esposa] fez o pedido ela estava fazendo não sei se é 8 ou 10 queijos, e agora só está fazendo 3. Não consegue. A mensalidade da APROCAN já não paga mais, não tem condição. Morro de dor deles. Por isso te falo, eu penso muito e faço pouco (Entrevista P7).

Esse tipo de depoimento mostra os receios diante da escala de investimentos e riscos sem garantia de retorno. Em oposição, aqueles que tiveram êxito raramente servem de exemplo, sendo considerados casos peculiares, por não depender da renda do queijo, ter uma localização favorável, beneficiar de capital externo à agricultura ou ainda, sorte.

> Não concordo também essa visão "Ah porque esses que fazem são de elite, tem ajuda". Se o individuo não escreve a historia dele, que ele não faz as escolhas certas, porque todo é questão de escolha, se não escolho vou ficar lá vida inteira. Então assim, eu tenho que conhecer o produto, valorizar o que faço, participar, abrir mercado, ter simpatia, se não fizer isso não vou agregar valor. Posso fazer um excelente produto, mas se não vou atrás de mercado, se não participo de evento de associação, se não me agrupo, posso ficar lá naquele meu quentinho com um excelente produto que ninguém sabe. Tem que levar o seu produto [...] (Entrevista A1).

De fato, incorporar elementos do "modo empresarial" não se restringe à produção, mas engloba também a comercialização, um campo completamente novo que o produtor precisa-se reapropriar, em parte coletivamente e também individualmente, conforme visto no capítulo anterior[155]. Em oposição com o "modo empresarial" então, a figura 31 em seguida demonstra que o principal motivo para a falta de envolvimento por parte dos produtores é: "Não se sentem seguros com qualquer tipo de mudança" (95,7%), antes mesmo dos "custos altos" (91,3%). Essa primeira barreira é descrita com toda a sua ambivalência por esse produtor que ressalta certa "*sagesse paysanne*[156]".

---

[155] Hoje uma passagem quase obrigatória para se apropriar da comercialização consiste em participar das redes de comunicação moderna por meio da internet e das mídias sociais. Não obstante, de acordo com Perez et al. apenas 10% das propriedades possuem internet na propriedade. Pode se questionar também as capacidades dos sujeitos em fazer uso da internet a fim de comunicação para venda de produto. Assim, a apropriação da comercialização do produto conduz a mudanças profundas que cada perfil de produtor desenvolve de determinada maneira. Por outro lado, pode-se apontar o papel das instituições encarregadas da IG, bem como da associação "representante" dos produtores, em facilitar a comercialização para todos seus membros, sem distinção.

[156] Expressão francesa que reconhece o "bom senso camponês".

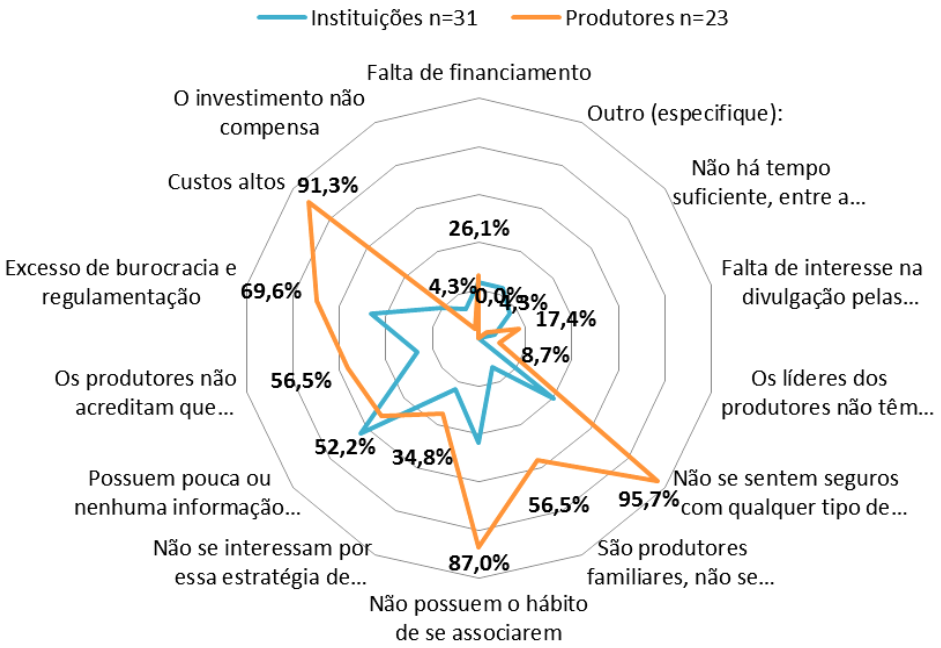
> (...) temos uma vantagem muito grande, aqui na Canastra, e em Minas de maneira geral. O mineiro é muito desconfiado. Ele não vai... Ele é muito cauteloso. O mineiro de uma maneira geral ele é assim. Então até cair no buraco, ele leva muito tempo, ele pisa nas beradinhas muitas vezes, porque ele é muito cauteloso. Isso por um lado, têm suas vantagens, ele pode não deslanchar tão rápido, mas ao mesmo tempo a chance dele afundar de pressa também é menor. Isso é uma característica nossa do mineiro. É muito desconfiado... "Vamos fazer? Vamos fazer! Já começou fazer? Não tamos pensando..." Já notou que na reunião nunca decide nada? Nunca. Isso é uma característica do mineiro (Entrevista P19).

O terceiro elemento é a falta de hábito de se associar (87,0%), amplamente observado e confirmado pela bibliografia. De fato, a cultura associativista na região mineira não é algo tão enraizada para não dizer quase ausente (SHIKI et al., 2013), conforme as palavras de um produtor que participou por curto período da associação:

> Não acredito naquelas associações, cooperativas, esses trens. Acaba sempre com uma panelinha que puxa por seu lado sabe? Talvez é normal, mas igual a gente tem que cuidar da nossas coisas, fazer nosso trabalho, valorizar o lugar nosso aqui [falando da propriedade], o nosso queijo primeiro, entende? (Entrevista P47).

Contudo, conforme aponta Simoncini (2017), essa resistência ao associativismo se opõe à extrema solidariedade e solicitude, características basilares da cultura caipira. Observa-se aqui o trabalho em conjunto para o abastecimento em água das fazendas, com instalações hídricas coletivas para uso comum desse recurso parece até "instintivo".

Figura 31. Frequência dos motivos da falta de envolvimento dos produtores com a IP da Canastra no discurso de instituições e de produtores.



31. Fonte: Inhan Matos (2016, p. 161)

À falta de cultura associativista se soma o pouco costume de utilizar assistência técnica. Conforme Perez et al (2014), 44% dos seus entrevistados não a usavam e, mesmo quando a mobilizam buscavam entidades privadas (firma particular ou profissional liberal) em 32,5% dos casos. Apenas 9% desta assistência técnica provinha de cooperativas. Segundo o mesmo estudo, a não utilização da assistência se justifica pela não necessidade (56%) ou não procura (29%). Por outro lado, esses dados contradizem as observações realizadas em Medeiros. Nesse município, não se pode subestimar o papel da EMATER e de seu escritório local, que estruturado desde mais de uma década

com uma dedicação específica para a produção de queijo, consegue criar condições favoráveis para fornecer uma assistência técnica reconhecida pelos produtores, conforme estes depoimentos:

> A onde tem mais queijos registrados é em Medeiros. Porque tem o técnico da EMATER que ajuda muito o produtor. Faz mais de 12 anos que ele está aqui (...). Ele ensinou muito através de curso, essa coisas, já tem muitos cursos que fiz (...). A queijaria, a produção do gado, os piquetes... ele da a ideia e vamos por em prática. Mas não vão meter a cara no banco financiamento pra fazer não, espera pé no chão e vai fazer aos poucos (...). Começou lá de baixo, passo a passo, e foi rendendo (Entrevista P52).

> A gente tem o apoio da EMATER que auxilia nas boas praticas de produção, nos oferece cursos gratuitos. Então essa parceria com a EMATER ela é muito favorável, através da EMATER, dos concursos que ela promove, a gente consegue está divulgando e agregando mais valor a nosso queijo (Entrevista P45).

Comprova-se aqui a importância da atuação do órgão público, que muitas vezes com poucos recursos privilegia uma ou outra produção dominante no município. Ao contrário, com o domínio da bananicultura, Delfinópolis não se beneficia de assistência técnica para a produção de queijo já que o interesse do técnico está voltado para plantio de banana. Conforme explica esse técnico:

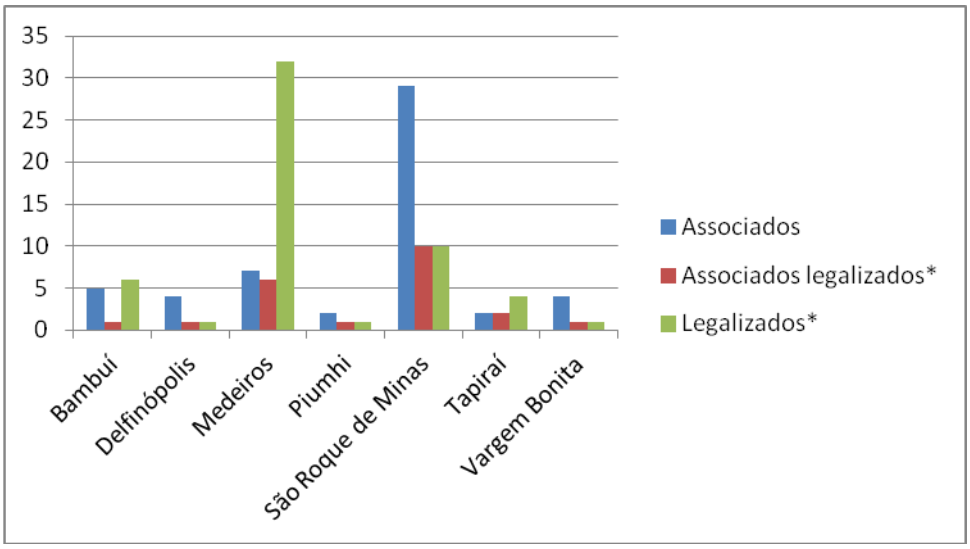
> Cada um dos técnicos da EMATER faz de um jeito em função do apoio no município. Igual aqui o município é queijo, leite e café, e eu como zootecnista, chegando aqui, ia trabalhar com café? Tinha que trabalhar com leite (...)! Café já tem mais técnicos de empresas (...). Agora de uns tempos pra cá que vem com esse equipe de apoio [da regional de Bambuí], aí questão de custo, de recursos, aí não tem muita condição de deslocar muito. Aí tem que ser da boa vontade de cada técnico. Cada um desenvolve o trabalho dentro do seu município (Entrevista A2).

Em outros municípios a inconstância dos técnicos, substituídos com alta frequência, impede o estabelecimento de um projeto de longo prazo. A equipe de apoio regional (constituída apenas de um técnico) baseada em Bambuí tenta intervir na região toda para paliar a essas dificuldades, enfrentando limites em termo de custos de deslocamento e para fornecer um apoio cotidiano aos produtores.

Em relação a função primordial da APROCAN que é trabalhar com produtores legalizados. Conforme a figura 32 em seguida percebe-se que a associação não conta com o trabalho de assessoramento da EMATER já realizado no Nordeste da região, nos municípios de Tapiraí, Bambuí e, em especial, em Medeiros, onde estão menos de um terço dos produtores já regularizados. Ao contrário, sua aglutinação tem sido bem mais eficiente no município sede, onde cumpre o papel da EMATER para os associados na aplicação da legalização com o intuito de se registrarem.

Vale insistir, nesse processo de adequação às normas, convém apontar a grande instabilidade do quadro legal, o que dificulta o trabalho do conjunto dos atores, com múltiplas interpretações, mudanças constantes, que constituem outra barreira importante até o registro. A lei do selo "ARTE" (BRASIL, 2018) paralisou durante quase um ano todos os processos de cadastramento em andamento.

Figura 32. Número de produtores associados à APROCAN; associados e legalizados ao nível estadual ou federal; e apenas legalizados sem afiliação à associação[157].



32. Fonte: dados fornecidos pela APROCAN (em fevereiro de 2019) e pelo IMA (2018). Elaboração do autor

Essas observações levantam a questão da integração territorial da APROCAN. O primeiro elemento a considerar é a importante dimensão do território reconhecido para a produção da IP do queijo Canastra, cuja precariedade das vias de transporte entre os municípios é notável. A partir da sede da associação em São Roque de Minas, são mais de 50 km de estrada de chão, aproximadamente uma hora de carro em boas condições climáticas, para interligar Medeiros, primeiro município de acesso à região Nordeste (Tapiraí, Bambuí). As estradas entre as sedes dos municípios da parte "central" da Canastra (Vargem Bonita, São Roque de Minas e Piumhi) estão parcialmente asfaltadas, tornando os acessos um pouco menos precários. Mesmo assim, a distância dificulta a participação presencial às assembleias da associação. Segundo os sócios mais afastados na área rural, o problema se agrava no período das chuvas (outubro/março). Tal dificuldade é ainda mais acentuada no caso de Delfinópolis, localizado a oeste, afastado do restante da região conforme constata esse produtor: "São 250km, dá 500 ida e volta[158]. São umas 8 horas dirigindo. É impossível com o trabalho aqui (...). Deus me livre de voltar em São Roque, fui uma vez, não quero ir mais não!" (Entrevista P47).

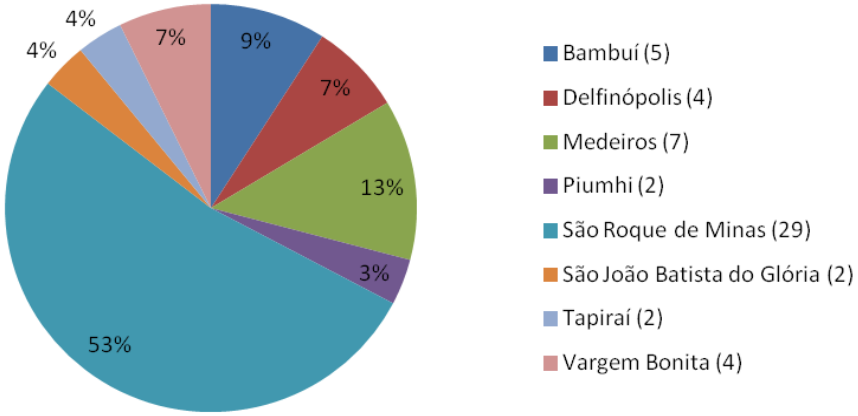
Segundo Simoncini (2017), a precariedade das estradas é um problema que historicamente vem gerando perdas econômicas tanto para os produtores, quanto para os envolvidos no processo de comercialização do Queijo Canastra. Trata-se um problema que gera dinâmicas territoriais desfavoráveis à cooperação entre os municípios. De fato, não existe conexão entre as três "sub-regiões" consideradas da Canastra, cada uma tendo relações

[157] Consideramos a lista de produtores cadastrados no programa do Queijo Minas Artesanal, atualizado em 2018, composta apenas com produtores que possuem um cadastro junto ao IMA ou registro no SISBI-POA. Não foram considerados os produtores que são fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) devido à dificuldade em acessar esses dados para os sete municípios. O número de associados à APROCAN é de 54. Convém ressaltar que a partir da listagem dos produtores realmente vendendo queijo atualmente contamos 44 propriedades associadas. No final, são 22 produtores associados à APROCAN e regularizados. Até a onde foi a pesquisa, percebemos que um número importante de produtores associados ainda não estão cadastrados devido ao novo vazio do quadro legal com a aprovação da lei do selo "Arte" em julho de 2018, sem nenhuma regulamentação em março de 2019. Além disso, o condicionamento do uso da etiqueta de caseína à regularização sanitária da produção vai provavelmente modificar significativamente esses dados.

[158] Por terra e asfalto, passando por Piumhi. Há também a possibilidade de ir apenas por terra (pela Serra da Babilônia) representando um trajeto menor de 140km, mas numa estrada que pode ser caracterizada como muito precária ou até impraticável em tempo de chuva.

socioeconômicas próprias[159]. Trata-se de outro elemento que permite entender a falta de cooperação e adesão das famílias produtoras das outras cidades fora da sede da APROCAN, conforme a figura 33 em seguida.

Figura 33. Repartição municipal dos associados à APROCAN (n=55) (2018)



33. Fonte: dados fornecidos pela APROCAN (em fevereiro de 2019); elaboração do autor

Inhan Matos (2016) enfatiza que para entender as disputas de poder e os conflitos é preciso investigar sobre as raízes familiares dos produtores das cidades. De fato, observamos a importância das relações pessoais e a origem familiar, dificilmente perceptíveis ao olhar do pesquisador, mas que justificam determinadas posições em relação à APROCAN[160]. A isso se soma o bairrismo (junção de bairro + ismo), que significa segundo o dicionário Michaelis (2019) característica ou atitude de quem é defensor dos interesses de seu bairro ou de sua terra, no caso o seu município. Essa posição defensiva pode contribuir ao desenvolvimento do local, entretanto, conduz muitas vezes à exclusão das outras localidades, o que gera entrave à organização territorial, conforme observou Rocha (2016) no seu estudo de caso da integração regional da Sicoob Saromcredi. Esse fenomêno é muito marcado entre São Roque de Minas e Vargem Bonita, cuja briga histórica entre os dois munícipios foi relatada por grande parte da população. Em que medida isso explica a relativa baixa adesão dos produtores do segundo à APROCAN mesmo gozando da localização mais favorável em relação à sede da associação? O mesma briga tem sido observado entre São Roque de Minas e Medeiros, representando outro elemento que dificulta maior integração regional.

> Teve o contexto favorável aqui, (...) porque coincidiu. Aí fundamos associação[161], aí registrou, teve muitos cursos. Aí por isso que aqui teve o centro de maturação, por isso

[159] É o caso da região Sudoeste que é muito voltada para Cássia e Passos e que sofre em boa medida a influência do estado de São Paulo e do grande centro urbano que representa Ribeirão Preto. Essa influência é pouco palpável na região Nordeste que está centrada em Araxá e Uberaba e totalmente voltada para o estado de Minas Gerais. A parte central da Canastra acessa via Piumhi, mas ainda as sedes Vargem Bonita e São Roque de Minas se encontram encravadas a uma hora desse centro. Logo, além do queijo, poucas coisas aproximam os municípios dessas "sub-regiões" e, por esta razão, conversando com a população local, percebe-se que raros são as pessoas que já tenham ido nas "sub-regiões" vizinhas. A essa divisão do território convém acrescentar a existência de diversas localidades mais remotas das sedes dos municípios que passam a se distinguir até um ponto que pode causar comportamentos de bairrismo, devido a problemáticas específicas e comuns compartilhadas com os outros moradores, distintas da sede. É o caso na Buraca, nos Leites ou ainda de São José do Barreiro que apresentam arranjos territoriais bem distintos da sede do município de São Roque de Minas.

[160] É o caso de um produtor que justificou sua não participação na associação devido à falta de recursos para fazer os investimentos necessários. Em seguida, uma visita num vizinho permitiu entender que relações de parentesco conflituosas com um membro da diretoria da associação explicavam em grande parte o rejeito pela associação. Esses elementos familiares ou pessoais que levam ao rejeito da associação são provavelmente subestimados, pois dificilmente são evidentes.

[161] Cintrão (2016, p. 101) relata outro elemento dessa disputa territorial quando reporta que segundo lideranças da APROCAME a opção pelo nome APROCAN (e não APQC – Associação dos Produtores de Queijo Canastra inicialmente definido) teria se dado

> que aqui teve o museu do queijo, entendeu? Aí São Roque fica num ciúme danada, porque não conseguiram fazer isso (...). Agora os cinco que fazem parte da associação [APROCAME] fazem parte da APROCAN. Por mais que a gente não concorda com a linha de trabalho da APROCAN, você tem que estar por dentro pra saber o que que tá acontecendo. Até para você criticar, entendeu? Você tem que saber, entendeu? Para você ver o que está acontecendo. Então o pessoal, "Ah tem que largar o Joãozinho, só faz pra São Roque", sabemos disso (Entrevista P19).

Quando interrogado o analista técnico do SEBRAE sobre estes conflitos, antes de citar essas tensões, ele reconhece que a associação fez poucos esforços para "garimpar" mais produtores, através de reunião nos municípios, de visitas para divulgar e chamar mais participantes. Por outro lado, pode se questionar qual o interesse de aumentar a oferta de nicho num mercado de nicho, forçosamente reduzido?

Uma das alternativas levantadas para responder melhor à especificidade das problemáticas locais tem sido a formação de núcleos municipais, afiliados à regional APROCAN, tal como acontece em Medeiros com a APROCAME, que resolve as questões peculiares do Centro de Qualidade. Muitos responsáveis e produtores relataram o interesse desse tipo de articulação em escala local.

Também foi discutida como possibilidade séria a subdivisão das três subregiões definidas anterioremente, na visão do analista técnico do SEBRAE. Devido à distância que levaria a "perder o dia inteiro, pra ir lá [em reunião], voltar", e ao crescimento do interesse de um grupo de produtores recentemente associados de Delfinópolis a solução é apresentada como um objetivo, de forma a fortalecimento associativo graças à adesão de sócios no município. Tal perspectiva exigiria um melhor suporte por parte da entidade regional, permitindo alcançar uma maior inserção no território. A participação às reuniões via videoconferência foi mencionada por nossos interlocutores. Todavia este meio, segundo o analista do SEBRAE, é pouco adaptado aos produtores.

A possibilidade de formar núcleos municipais se concretizou na primeira assembleia de 2019, com o anúnico da criação de um núcleo municipal em São Roque de Minas, especificamente para resolução dos problemas ligados ao turismo, tal como explicado por técnico da APROCAN:

> É uma ideia, se vocês querem montar um núcleo aqui também, em Medeiros, em Tapiraí, talvez juntar a região aqui, montar um grupo também se vocês tiverem algum problema aqui. Lógico que a APROCAN vai dar um assessoria, vai ajudar de alguma forma, mas a iniciativa é dos produtores (Discurso em assembleia da APROCAN de 2019).

É indiscutível que é na escala municipal, por iniciativa dos interessados, que deve se estruturar esse tipo de organização. Por outro lado, convém salientar o risco de reforçar as divisões territoriais já existente com esta solução. É oportuno então questionar a capacidade por parte da organização regional em desenvolver uma decentralização de seu poder, atribuindo a todos os núcleos as mesmas oportunidades. Se por um lado boa parte dos produtores recentemente associados reconhece que "a gente já pegou com o bonde andando e andando bem. Muita coisa que o pessoal passou a gente não passou, não precisou passar (...)", outros membros desde mais tempo estimam que uma contrapartida precisa ser paga para beneficiar dos privilégios já adquiridos. Dessa forma, as condições de inclusão seriam restringidas, o que demonstra um raciocínio que não visa valorizar os ativos do território para todos, mas sim formar *club goods* a partir desses ativos e limitar cada vez mais o seu acesso para os demais membros potenciais do grupo. Existem argumentos relativamente sólidos para esta exclusão:

> O nível de exigência na associação em relação a seus produtores acaba afastando outros produtores. Mas acho que tem que ser assim. Não dá pra fazer uma associação, pra os caras continuar do jeito que eram fora da associação, não faz sentido. A associação tem uma responsabilidade social também na região, mas também ela tem que ter uma

---

aproveitando a existência da APROCAME, que já estava mais organizada e era conhecida, através da participação em feiras gastronômicas.

> responsabilidade com que os associados estão fazendo. Têm associados que por exemplo entraram a 3anos na associação, fazia o queijo no meio da bosta de vaca e continua fazendo do mesmo jeito até hoje (...). Acho que tem que ter um nível de exigência crescendo e paulatino. Não pode começar com a régua alta porque senão ninguém entra. Então há cinco anos atrás, você teve que começar com a régua baixa mesmo, pra as pessoas entrarem. Aí o segredo da coisa é a medição, o ritmo da subida. "Vamos dar mais um passinho, vamos passar mais uma reguinha aqui, quem tá dentro ou já tá adaptado ou tem que se adaptar ou então tem que sair, já tá aqui tem um tempão". E quem tá fora tem que entrar com essa visão: "oh, você vai entrar e você tem dois anos pra chegar aqui, se você não chegar em dois anos você tem que sair", mas isso tem que ser claro na entrada. Isso dificulta a entrada de outro? Dificulta, acho que dificulta. Mas é ilusório achar que você ter um dia os 800 produtores da região dentro da região, isso não existe, lugar nenhum. Mas ao mesmo tempo em que você deve ir aumentando o nível de exigência pra quem tá aí, pra quem vai entrar, você deve ter políticas de inclusão, já falei muito isso com eles. Acho que a associação tem um papel social e ela deveria fazer algo pra as pessoas que estão fora e que não podem entrar na associação ainda, não consegue, não tem condição (...). Já falei sobre isso, uma vez eu fui até meio... Teve gente que não gostou muito... Falou que isso não é papel da associação. Tem gente que acha que é, tem gente que acha que não é (Entrevista A9).

Com efeito, tem início um trabalho de divulgação da APROCAN para mostrar os serviços e as vantagens. Este tipo de mensagem ocorreu notadamente no primeiro seminário para os produtores em Delfinópolis (2018) e do 2º Seminário técnico em São Roque de Minas, no qual o primeiro dia foi aberto a produtores não associados.

Por outro lado, percebe-se que existe estratégia para aumentar o nível de exigência ao longo dos anos, sem que essa política se acompanhe de plano de inclusão significativo, que são até mal visto por parte dos sócios. Wilkinson (2008) e Niederle (2009) aludem para a importância de se pensar uma evolução dinâmica das exigências uma vez que o desenvolvimento de uma IG envolve um processo de aprendizado coletivo progressivo em nível de exigências. Um resultado possível desta dinâmica é o aumento exponencial do desequilíbrio entre a APROCAN e os não associados, criando uma clivagem que dificultaria cada vez mais a adesão à associação. Sem busca a inclusão dos demais produtores, o objetivo de representatividade que fundou a criação da organização se afastaria ainda mais do território que ela pretende defender. A gestão integrada da IP com a Marca Coletiva busca uma maior proteção aos ativos intelectuais[162]. De uso restrito aos membros da APROCAN, a segunda é usada para facilitar a articulação dentro da cadeia produtiva (em especial com os atores exógenos) e com os outros setores, o que parece, no caso em estudo, se afastar um pouco do pilar essencial ao fortalecimento da APROCAN, que é aglutinar os principais interessados no caso da IP, os produtores. A medida em que as regras para conseguir o selo IP se multiplicam, aqueles que já não tem condições para se adequar às exigências sanitárias poderão ainda menos cumprir as regras para participar da organização coletiva. Ademais, a autosuficiência financeira da associação depende também da sua capacidade em se ancorar socialmente em seu território, por meio da aglutinação do capital social. A partir de 2020, essa necessidade se acentuará com o fim do sustento financeiro que a APROCAN recebe do Sicoob Saromcredi, o

[162] Por trás desses ativos intelectuais existem tensões muito grandes para se beneficiar ao máximo do nome "Canastra" que hoje tem um potencial de marketing muito forte para qualquer setor. Após pesquisa no banco de dados do INPI, percebe-se o grande número de registro (e pedido) de marcas se referindo a esse nome. Por outro lado, de acordo com Dupim (2015, p. 80): "A relação marcas x indicações geográficas talvez seja um dos principais motivos de demandas de registro de indicações geográficas por parte dos produtores (...). A partir da concessão do registro de IG, o examinador de marcas passa a contar com um argumento administrativo para negar solicitações de registro de marcas relacionadas a topônimos reconhecidos como IG, mesmo àqueles requerentes que estejam na região referenciada". Tem sido observado que a APROCAN, ciente dessa influência tem se posicionado por recusar os registros de marcas relacionadas ao nome "Canastra". Esse comportamento tem sido qualificado de monopolístico para os demais requerentes endógenos que em seguida veiculam uma imagem negativa desse ator que parece buscar um controle excessivo do nome em relação a qualquer outro setor de atividade. Tal comportamento reforça a percepção de que a APROCAN age como agente excludente mais do que convergente.

que exigirá em princípio um aumento das vendas da placa de caseina, principal fonte de renda da associação. Futuros potenciais sócios que produzem em grande escala já demonstraram interesse em comprar o selo[163].

A respeito da adequação à legislação, que é um dos principais freios para associar-se e que, a princípio, é uma obrigação, a figura 32 (número de associados e de legalizados) mais da metade dos produtores associados ainda não se cadastraram. Muitos produtores ultrapassam o prazo de dois anos, extensível para quatro anos, para tal. Uma das exigências consiste em limitar de fato o prazo previsto pelos órgãos sanitários para evitar de deixar os produtores se "acostumar" e "aproveitar" de prazos extensos. O próprio diretor da APROCAN, esperou cinco anos após o registro da IP para adequar sua queijaria às normas vigentes, seguindo as sugestões da ONG Fert.

> Eles [os outros associados do começo antes do registro da IP] registraram no IMA. Como eles eram pequenos produtores e eles viviam daquilo e que para mim era um hobby, aí [a ONG Fert] me recomendou que não cadastrasse. Que eu ficasse de fora para poder bater, porque se eu cadastrasse eu teria que respeitar as normas e obedecer as regras. Aquelas regras no início, não eram aquelas réguas adequadas (...). Então aqui eu teria que ficar de fora, então nunca cadastrei, fiquei de fora, brigando, brigando... (Entrevista P11).

Por que então não ter mantido essa posição dissidente a fim de abranger mais produtores, em especial os "raízes"? Uma maior exigência de cumprimento das regras sanitárias para os associados parece ignorar que estas últimas não são compatíveis com a realidade vivida pela grande maioria das familias que vivem da venda do queijo. Mesmo para aqueles que começaram agregar valor a seu produto na APROCAN, essa valorização não se acompanha sempre da adequação à legislação pelos motivos citados anteriormente. O estabelecimento de uma regularização gradativa parece ser mais apropriado para integrar de fato um número maior de produtores, ao invés de uma postura impositiva com risco de ampliar a exclusão. Entende-se então que os "passinhos" e as "reguinhas" devem ser discutidas com muito cuidado, com o conjunto dos produtores em assembleia não apenas com os membros da diretoria, caso a perspectiva seja efetivamente uma maior inclusão territorial.

De fato, a capacidade da APROCAN em atrair produtores raízes é questionável. Inhan Matos (2016) enfatiza que seus parceiros como o SEBRAE, não tem também despertado o interesse de novos associados pela IP Canastra. A propósito, convém destacar o discurso de dois associados sobre o domínio da categoria empresarial, a forma como esta é percebida pelos demais e a dificuldade em atrair os produtores "raízes" na Aprocan:

> Isso é um problema, a visão da associação nesse sentido, tem <u>um padrão da associação</u>. Por isso que falo, é uma coisa mais verdadeira. Já escutei da queijaria do [fulano associado], "aqui não é Canastra não, copiou lá da Europa". Então tem que ter certo cuidado (Entrevista P19).

> Eu fico analisando. Às vezes o turista passa lá na roça na cidade [fazenda do filho do diretor da APROCAN] passa aqui. Oh, já ouvi muitas pessoas falando que vem para conhecer não é aquilo lá. "não é aquilo lá, aquilo lá é shopping, shopping é na cidade". Mas já teve aquele que passou também falou "queijaria é aquilo lá". Mas é minoria que fez isso. O pessoal vem pra conhecer uma coisa mais... é o *terroir* que a gente tava falando. Até uma pessoa falou "você não sai disso daqui não" (Entrevista P7).

Para outros, a diferença entre o "modo camponês" e o "modo empresarial" é benéfico, uma vez que o primeiro pode incentivar o segundo, conforme a visão de um empresário entrevistado:

> Tem gente aqui que vive da roça mesmo, que faz o queijo, que aumentou o valor do queijo, mas que não entra na APROCAN, que acha caro pagar 100, sei lá, 150 reais por

[163] No começo do ano 2019, com a primeira leva de etiqueta de caseína, houve muitas reclamações por parte dos pequenos produtores para os quais o preço a pagar representa uma despesa importante, mais ainda nessa época do ano que há pico de produção e demanda baixa. Na segunda assembleia de 2019, alguns produtores indicaram que o desenvolvimento está muito rápido para eles, expressando o medo de ver entrar produtores de 200 queijos que ameaçaram os "pequenos". Essas contestações se fundam na ideia de que os custos para participar da associação aumentam enquanto os benefícios não.

> mês [mais de R$200 na época da entrevista]. Mas tem uns desses produtores "raízes" que estão indo. E isso é superimportante, porque ali eles conhecem a pessoa há trinta anos, então acaba indo lá. Mas acho que a gente acabou puxando (Entrevista P51).

Parece que à medida que se define certo "padrão da associação", amplia-se o fosso cada vez profundo com os não membros, dificultando a passagem de uma situação para outra. De fato, o modo empresarial reivindica uma tradição da qual se afasta cada vez mais devido à necessidade de modernização a partir da legislação sanitária. Por outro lado, sem reivindicá-lá, o "modo camponês" é o que representa uma tradição não tão consciente e assumida, porém mais "genuína", uma raíz que incorporou poucas transformações, em especial aquelas em relação à produção do queijo. Portanto, pergunta-se se a inclusão e a abertura de um espaço para essa outra categoria dentro da associação poderia descredibilizar a posição de marketing construída em torno da tradição, apropriada de forma crescente na medida em que a aceitação da regularização sanitária afasta as práticas dessa última? De fato, parece que iluminar a "raíz" representa certo risco.

6. AGREGAR VALOR, E DEPOIS?

Os dois capítulos anteriores permitiram analisar as origens do registro da IP do Queijo Canastra em torno da problemática de segurança do alimento, o que obrigou os produtores a incorporar as exigências da legislação vigente, inscritas no Regulamento de Uso. Depois de concedido, o registro tem sido associado à marca coletiva de forma a atender os propósitos de valorização do produto, sobretudo em torno do valor cultural que veicula a produção. Este processo provoca tensões entre intenção de preservar as características do produto tradicional e a necessidade de responder à legislação sanitária, bem como as tendências de inovações do processo de produção.

Neste último capítulo, analisamos o resultado das estratégias de valorização, procurando discutir em que medida o trabalho desenvolvido em torno da IP proporciona o fomento de determinadas funções da agricultura, além da função de segurança alimentar e sociocultural que já foram parcialmente tratadas.

6.1. Valorizar o produto para garantir a reprodução socioeconômica das famílias

6.1.1. "O que você vai chamar de preço justo para as coisas?"

> Esse queijo aqui é muito caro, vende a 70 reais, é um queijo que pro comércio, pra repassar, ele é bem diferente, você tem um comércio, você comprou 70, você tem que ganhar um lucrinho, você vai vender lá a 100, olha lá o pessoal pra ir lá te comprar ele. Quer dizer ele vai te chuchar 100 reais num queijo, quase pode comprar quase 10 quilos de carne. Ele é um público, como se diz alto padrão, ele não é de público pra pessoa... igual, hoje tem de tudo, tem as coisas pra os ricos e tem uns pra os mais pobres, então um fábrica pra os mais pobres e outro pra os mais ricos, é desse jeito [rindo]. Basta você organizar que não precisa você vender ele do mesmo preço, e igual chega no mesmo padrão daquele. O gosto igual te falei, muita gente fala, o gosto é diferente, uns acham esse daqui melhor, outros acha aquele melhor, depende do gosto. (Entrevista P50).

> O que você vai chamar de preço justo para as coisas? O que vai chamar de salário justo? Depende da ambição que o homem tem (...) (Entrevista P19).

Segundo Dupim (2015), as condições para registro estabelecidas pelo INPI visam proporcionar: agregação de valor aos produtos distinguidos pela IG. A evolução nos preços de venda dos queijos entre os associados e os demais é um elemento chave para observar e analisar a eficiência da estratégia de valorização definida pela organização representante da IP. É um fator central para estimar a função da atividade agrícola no que diz respeito à geração de trabalho e renda que permita às famílias rurais se manterem no campo em condições dignas. Segundo Maluf (2003, p. 137), trata-se de uma função proeminente num contexto de elevado desemprego e de baixa renda para amplos segmentos da população. Por outro lado, conforme o analista do SEBRAE enfatiza, convém considerar essa evolução e a atual valorização diante de um cenário no qual nenhum queijo usasse efetivamente o selo IP (antes do lançamento da etiqueta de caseína no começo de 2019) comprovando segundo este profissional, a importância do trabalho da associação em termos de comunicação.

Conforme Perez et al (2014), na Canastra, um dos principais benefícios esperados de uma IG é o aumento no preço do produto (ver nota de rodapé n° 134). Dois anos após seu registro em 2014, o preço médio informado

pelos produtores entrevistados por Inhan Matos (2016, p. 181) era de R$ 26,11 para os associados, podendo atingir um valor máximo de R$ 50,00[164].

No plano estratégico da associação de 2016 para 2020, é expresso o propósito de manter ou aumentar o valor do queijo, passando de uma média de R$ 30,00 para R$ 45,00 em cinco anos, o que seria possível graças à implementação da etiqueta de caseína – prevista inicialmente para 2017 – que agregaria mais valor ao produto (CLUSTER CONSULTING, 2016). Atualmente, na porta da fazenda, o preço da peça dos associados varia de R$ 30,00 a R$ 70,00, sendo boa parte vendida entre R$ 35,00 e R$ 45,00, acompanhando o desempenho previsto no plano estratégico. Seria a APROCAN, por meio do trabalho de comunicação, a responsável pelo aumento nos preços dos queijos dos associados com a estruturação da rede de distribuição em torno dos mercados de luxo?

Para responder esta questão, é preciso observar que o queijo está numa situação muito favorável, pois logo após registro houve o "boom" da valorização dos queijos artesanais no país, que pode ser tanto uma tendência que se consolide no tempo, quanto uma onda, uma "moda", que pode ser volátil. Conforme apontado por alguns atores da cadeia produtiva do queijo artesanal, uma estratégia para consolidar e ampliar este mercado consiste em aumentar o consumo de queijos maturados pelas classes médias.

As premiações e a midiatização são outros fatores importantes que explicam amplamente essa evolução, uma vez que permitem a agregação de valor graças a uma importante divulgação do produto. O aumento de preço acompanha geralmente as premiações que suscitam maior agregação de valor, segundo a APROCAN (Entrevista A7). A propósito, após a premiação de um produtor canastreiro em 2015 no *Mondial du Fromage* na França, o ganho de visibilidade trouxe uma supervalorização, o que pode entretanto representar certo risco:

> [a respeito da evolução do preço?] (...) Já dei minha opinião pra eles [os responsáveis e sócios da APROCAN] várias vezes, eles têm que tomar muito cuidado, eles não podem perder humildade, e preço é uma coisa importante pra o mercado. Eles subiram o preço muito rápido, agora deu uma estabilizada, mas eu acho que tem queijos muito caros. E o consumidor pode estar disposto a pagar esse preço até um certo ponto, depois ele fala "cansei desse povo, tem queijos mais barato em outro lugar". Isso daí já alertei varias vezes sobre isso, outras pessoas já falaram, o próprio pessoal da ComerQueijo já teve aqui falando, alguns comerciantes já reclamaram comigo. Então é uma coisa que eles têm que tomar cuidado. [Ocorreu] mais ou menos depois de 2015, com o concurso [ganhado na França] (Entrevista A9).

O aumento brusco e excessivo do preço também foi apontado pelo representante da ComerQueijo:

> O preço, qual que é o limite, é o que o consumidor paga. Olha, os queijos da Canastra deram uma estabilizada, mas ainda estão por cima do que acredito que deveria ser. Cara hoje já não sei quanto custo pra o produtor pra produzir o queijo dele. Porque hoje já não é mais só o queijo, tem a embalagem, tem um monte de coisa que eles põem juntos. Mas acho que não deveria ser mais caro do que 40 reais um queijo. Porque tem varias coisas, até chegar no ponto comercial já tem mais custo de frete, tem mais comercio interestadual (...), tudo isso embute no produto final. Um canastra que a gente paga hoje 45 reais, ele vai realmente chegar pra mim de custo a 50 e poucos. Pra viabilizar três funcionários, aluguel, ar condicionado, você tem que vender ele a 100 reais. 100 reais o consumidor cai pra trás, queijo minas. Poxa, voltava 20 anos atrás, ia na estrada e pagava 20 reais um queijim do cara na estrada. Então assim, tem que ter um pouco de controle, a gente tenta segurar, mas é difícil. Conversar com o produtor, "segura aí meu", aí que tá a questão comercial e empresarial do produtor, ver como ele vai agir como empresário, investimento de dinheiro, aplicação pra épocas de gasto (...). As associações precisam ter uma assessoria de trás que faz esse acompanhamento (...) (Entrevista A6).

Efetivamente, os concursos se multiplicam e consequentemente os produtos premiados. No último Prêmio Queijo Brasil que constitui a maior premiação de queijos artesanais no país, dos 479 inscritos, 249 foram

[164] Não encontramos a unidade desses valores observados por Inhan Matos. Acredita-se que é expresso por peça de queijo. Geralmente para quem vende maturado o preço é expresso por peça de queijo tradicional (aproximadamente de um quilo). Já para os queijos frescos, os preços são expressos por quilo.

premiados, representando mais da metade. Esse reconhecimento permite com efeito valorizar e agregar valor aos queijos. Entretanto, o excesso de premiação pode tornar menos credível o valor da qualificação, tanto para os produtores quanto para os comerciantes que organizam esse tipo de evento para estimular o mercado dos queijos artesanais. O consumo de queijo por habitante/ano está aumentando no país, passando da média de 2,17 quilos por pessoa em 2009 para 5,4 quilos em 2017 (MILKPOINT, 2017). Segundo o representante da associação de comerciantes, a ComerQueijo, o produto deixará de atingir apenas um mercado de nicho a partir do aumento do consumo e, proporcionalmente, da oferta. Por outro lado, existem riscos de aumento brusco da produção, de acordo com o mesmo ator:

> O único medo, meu único medo, é que haja oferta de mais. Surgiam muitos produtores e que o consumidor não esteja preparado pra consumir esse volume de oferta. Mas se isso for gradual, a demanda e a oferta aumentando juntos, o futuro é monstruoso. [Com muita oferta] baixaria o custo, mas muita gente que investiu ia quebrar também. Mas não tem como controlar, são muitos indivíduos, é um mercado que não tem controle (Entrevista A6).

Se não existe controle direto da produção, indiretamente há estratégias para assegurar no mercado nacional a imagem dos queijos locais como produtos raros e especiais – a etiqueta de caseína constitui um dos dispositivos estratégicos. Conforme Dupin (2019), a escassez do produto permite manter esse princípio de raridade, com o preço entre os mais altos do mercado. Por outro lado, a supervalorização influência no aumento dos volumes produzidos, com alguns produtores desejando aumentar a sua produção. Para chegar neste fim, diversos meios são empregados. As conversas com os produtores revelaram os processos empregados por alguns sócios a fim de comprar queijo de outras fazendas para trocar a origem da propriedade, conforme relata esse produtor da APROCAN.

> (...) você vê, só pra produzir tantos queijos, você vai lá produzindo o dobro, né? Tem um limite de produção. O pessoal quer produzir mais! Um compra... eu não faço isso. Aí tem muita gente que compra o queijo de fora põe o nome dele. Tá errado hein? Pra você ver. O dinheiro sobe na cabeça. Vai perdendo a qualidade (...). O [fulano, membro da diretoria da APROCAN], traz queijo de outra queijaria pra vender lá, não tá certo. Pelo menos na legislação não pode (Entrevista P7).

Esse fenômeno demonstra a importância de mecanismo de controle da produção e traz a questão da exemplaridade dos sócios em relação à falsificação que se propõe combater, mais ainda quando se trata de um dos tomadores de decisões dentro da APROCAN.

Outros são incentivados a participar desse mercado. A esse volume de produção crescente, devem ser acrescentados os queijos frescos que passam a ser afinados – ou não – por intermediários que oferecem uma nova roupagem e identidade que permite vender como "mercadoria especial", como veremos em seguida. Dupin (2017, p. 20) subtrai também os queijos maturados que, na época de alta produção na chuva (entre janeiro e até depois do Carnaval), não são absorvidos pelo mercado limitado de nicho e são então discretamente vendidos a baixo preço a intermediários para fabricação de pão de queijo. A maioria dos produtores interrogados realiza esta prática, mas raros são aqueles que a confessem.

Neste ponto, convém realçar os artigos da mídia que não hesitam em proclamar que: "em quatro anos, o preço do queijo da Canastra subiu de R$ 7,00 a R$ 70,00 e os produtores que já ficaram conhecidos, como Zé Mário, Onésio e Ivair [os três de São Roque de Minas] não estão dando conta da demanda" (FERRAZ, 2017). Se houve aumento da renda com a valorização do queijo, cabe relativizar esse resultado. De fato, os produtores de São Roque de Minas, em especial aqueles localizados próximos à sede da cidade, beneficiam de uma visibilidade que facilita a agregação de valor e o escoamento da produção – em especial com a presença da atividade turística. Por outro lado,

a alta densidade de produtores, vendendo queijos maturado e fresco, gera uma concorrência elevada e crescente no município, ao contrário do que ocorre em Delfinópolis, onde a concorrência ainda é muito baixa, devido a poucos produtores no município e a retomada recente da maturação para atingir um mercado de nicho. A situação se complica em Medeiros, onde há um número de produtores importantes e pouca procura para o queijo maturado, conforme aponta um produtor entrevistado:

> Lá em SR, todo mundo conseguiu agregar valor por conta do turista, com uma divulgação. O turista procura tanto lá quanto na loja na cidade [no sentido dos centros urbanos]. Agora pega aqui, você tem um menino igual o [fulano], o mercado faz com que ele compete com o queijeiro. Ou seja, a associação não ajudou a agregar valor ao produto dele, todo vamos dizer assim, só numa parte. Aí ele vende 20 queijos lá a 30 reais, mas vende os outros 20 ao preço de queijeiro. Como que ele vai pagar para esse selo [a etiqueta de caseína]? Entendeu? Então a associação tem que ajudar ele a vender queijo pra justificar ele pagar o selo, entendeu? Acho que nisso, ela é uma barrista lá em SR. Lá em SR a maioria conseguiu agregar valor, não é realidade para o resto da região (...) (Entrevista P19).

Esse mesmo produtor citado no depoimento acima tinha apontado na sua entrevista:

> (...) igual a turma de São Roque fala pra aumentar o preço, que não pode vender barato. É fácil pra eles, tem o turista na porta da fazenda lá. Aqui não tem como, só se eles passam a vender para nós.

Observa-se então, que tal desigualdade territorial provoca certas tensões entre os municípios. Nesse sentido, a implementação da etiqueta de caseína gera um sobrecusto que não pode ser automaticamente internalizado no produto. Por outro lado, esse dispositivo pode nivelar esse desequilíbrio caso possibilite alcançar novos mercados para as localidades menos favorecidas.

> Esta se pensando que todo mundo está ganhando dinheiro com queijo. Aí falei não, não é assim (...). Você não tem 1% dos produtores que estão ganhando dinheiro com queijo. Porque a grande maioria está vendendo queijo a 10 reais o quilo. Então muito pouca agregação de valor. Ele tem aproveitamento do subproduto, aproveita o soro pra engordar porco, e tal. Mas ganhar dinheiro mesmo, são poucos (...) (Entrevista A1).

Ao contrário do que se divulga na mídia, a evolução do preço se restringiu a uma pequena porção dos produtores, a grande maioria vendendo ainda o queijo fresco de forma informal em torno de R$ 10,00; oscilando de ± R$ 3,00, segundo nossos entrevistados[165]. Esse valor não sofreu evolução em relação aos resultados de pesquisas realizadas no fim do ano de 2014 e 2015 respectivamente por Inhan Matos (2016, p. 181) e Shiki e Wilkinson (2016, p. 301). Para os cadastrados não associados, o trabalho de campo realizado em 2014 por Inhan Matos (2016) encontrou o valor de R$15,33[166].

Para estimar de fato a melhoria na renda dos produtores, entretanto, seria necessário calcular o custo de produção. Infelizmente, essa estimativa se revela muito complicada devido à alta variabilidade dos custos entre e dentro dos municípios, à sazonalidade, e à ausência de separação da contabilidade profissional e familiar. Nesse sentido, o SEBRAE e a APROCAN vêm desenvolvendo um trabalho com os produtores para calcular e controlar o custo de produção, visando auxiliar na gestão da atividade, ponto que abordaremos mais adiante. Como outros trabalhos (SHIKI; WILKINSON, 2016; SIMONCINI, 2017), verificou-se que o valor pago pelo queijo informal não

[165] Esse preço varia muito ao longo do ano entre o período da seca, com menor oferta, e o período chuvoso, com um excesso de produção que coincide com a diminuição da demanda depois das festas do final do ano e até o carnaval. Nesse sentido, o preço unitário de venda dos associados não sofre diretamente dessas variações, mas obriga também a uma adaptação estratégica para armazenar o queijo ou liquidar peças para a fabricação de pão de queijo.

[166] Para os cadastrados não associados é difícil estimar o valor devido aos poucos produtores encontrados e à diversidade de estratégia de venda que fazem o preço variar de um determinado valor e o seu dobro com um produtor que pode vender uma parte com o queijeiro, outra com rótulo e marca própria tanto para varejistas quanto para intermediários que levam o produto para o mercado de nicho.

cobre o custo de produção crescente, sem contar muitas vezes a mão de obra, familiar, que se for considerada pelos produtores "aí que paro de fazer queijo, aí que estou na água mesmo" (Entrevista A2).

Ao contrário das observações sobre os preços pagos aos produtores informais, de acordo com um responsável da APROCAN, a supervalorização que houve para alguns produtores beneficiou aos demais da associação e até os demais produtores do território todo:

> (...) Todo mundo subiu junto. Inclusive ilegais também. Valorizou o queijo em geral. Aqueles as vezes que vendiam o queijo a R$ 10, hoje vendem a R$ 20, sem investimento nenhum, né. Que é isso que a gente tem que por no lápis. Um produtor que tem um queijo 50, 60 reais ele tem todo investimento aqui oh! Isso aí não foi fácil. Ele tem financiamento no banco, ele tem não sei o que. Agora aquele que vendia a R$ 10 passou a R$ 20, ele não fez nada. Só que ele de certa forma conseguiu fazer isso na carona. Isso infelizmente tem. Tem o lado bom e o lado ruim (Entrevista A7).

A partir de nossas observações, essa onda que teria beneficiado toda a região é limitada aos produtores localizados próximos das vias turísticas, que aumentaram de fato o valor do queijo devido à alta procura gerada pelo desenvolvimento da atividade. Mais uma vez, convém relembrar que essa onda é tanto territorial quanto nacional. Por outro lado, há também produtores no território da Canastra que tentam reproduzir parte da estratégia de diferenciação do produto da APROCAN (caixinha de papelão, rótulo, etc.) para se inserir no mercado de nicho e agregar valor sem participar da organização. Cabe ressaltar que essa tendência de *free rider* (THIEDIG; SYLVANDER, 2000) se encontra tanto dentro quanto fora da área delimitada e revela a exclusão socioeconômica dos pequenos produtores incapazes de lidar com os custos de adequação às determinações legais (SHIKI; WILKINSON, 2016) ou que se recusam a se adequar a essas regras e/ou à associação, por não enxergarem nenhum benefício em ambas as mudanças. Com efeito, torna-se pertinente o questionamento sobre a ilegitimidade desses produtores e sobre "até que ponto cabe exclusividade de uma denominação para um grupo seleto de produtores, cuja notoriedade foi construída pelos produtores excluídos e seus antepassados, numa histórica tradição secular?" (Ibidem, pp.285).

Além do preço de venda, cabe analisar a abordagem em relação ao escoamento do produto nos mercados, para refletir sobre a garantia dessa renda. Já enfatizamos que, de acordo com os especialistas do SEBRAE, a associação tem um papel importante para abrir novos mercados, fazendo a ponte entre os produtores e os compradores, desempenhando de certa forma o papel de queijeiro. Segundo Perez et al. (2014), facilitar seu acesso ao mercado é outra expectativa dos produtores em relação à IG, função atribuída à associação. Sua ação permite a multiplicação dos compradores, cujo contato é realizado por meio das diversas oportunidades de divulgação, individuais quanto coletivas (turismo, mídia, feiras, entre outros). Essa estratégia de diversificação dos mercados fornece tanto segurança, por diminuir a dependência de um único freguês, quanto dificuldades[167]. De fato, a gestão da "queijaria pra fora" para garantir o escoamento do produto, é uma tarefa que necessita um trabalho constante para atender de forma particular as demandas, reclamações, de forma a enviar o produto para todo o Brasil[168]. Essa atividade adicional que dá continuidade à produção do queijo representa um trabalho a mais, com suas complicações.

[167] Uma das principais dificuldades é a demora em efetuar os pagamentos ou até o não pagamento aos produtos, ao contrário do queijeiro que efetua o pagamento na semana seguinte, o que facilita o giro de capital. Nesse sentido, os produtores se organizaram em grupo whatsapp que permite a divulgação dos "maus pagadores" que são boicotados em seguida.

[168] A organização do transporte é uma das dificuldades que impacta bastante o preço final do produto, uma vez que as encomendas são muito dispersas. Encontrou-se produtor que se ocupa mais de um dia da semana dessa tarefa. Existe apenas logísticas para escoamento em São Paulo e Belo Horizonte com transportadores especializados, com preços atraentes, reunindo parte das encomendas na sede da APROCAN, em São Roque de Minas, e em algumas fazendas, em dias definidos. Para o resto do país, boa parte do transporte ocorre via os correios – que acaba encarecendo o preço final. Nesse sentido, o Projeto Guardião pretende incluir esse ator para facilitar essa etapa da vida do produto.

Entretanto, a maioria dos produtores se beneficia, tanto socialmente, por permitir entrar em contato com uma rede ampla de profissionais, quanto economicamente, já que constitui uma forma de melhorar e assegurar sua renda, ampliando o valor agregado aos seus produtos, conforme aponta um produtor interrogado:

> É a quarta geração que somos produtores de queijo Canastra e é a primeira vez, isso é recente, de 2012 pra cá, que a gente consegue dizer quanto vale nosso queijo. Porque até então sempre foi quem comprou que dizia, "eu pago tanto no seu queijo". Então como se o queijo fosse uma commodity. Pô queijo não é commodity, o preço do queijo não é controlado em bolsa de valor, não é minério de ferro, soja. Então é uma vitória (Entrevista A3[169]).

Ao contrário, a venda para o queijeiro representa uma estratégia em muitos aspectos oposta àquela acima. De fato, o atravessador se encarrega da venda buscando os queijos na porta da fazenda, ou melhor, diretamente na queijaria, uma ou duas vezes por semana conforme o ritmo de produção e a rota definida. Além de comprar mercadorias para os produtores, o queijeiro garante muitas vezes o pagamento em curto prazo, o que permite maior giro do capital. Portanto, ele desempenha uma função socioeconômica importante, sendo uma ponte que assegura o acesso ao mercado em ambos os sentidos para os produtos informais e as propriedades mais isoladas. Por outro lado, o produtor precisa escoar o queijo enquanto fresco, e em contrapartida, existe a baixa margem de negociação do preço de venda, que se encontra muitas vezes abaixo do custo de produção. Não há nenhuma valorização do queijo no mercado varejista, onde é vendido pelo queijeiro de R$ 12,50 a R$ 13,00 por quilo (SHIKI; WILKINSON, 2016) e revendido com valores variando de R$ 16,00 a R$ 22,00 por quilo no Mercado Central de Belo Horizonte (em maio de 2018). Essa situação tem levado muitos produtores a sair do meio rural ou mudar de atividade (deixando de fabricar queijo e vendendo seu leite), o que não incentiva os jovens a investir no aprendizado desta profissão já que eles não enxergam perspectivas.

Enquanto a maioria dos produtores não aproveita da valorização atual dos queijos artesanais, outros se beneficiam da situação, o que causa a multiplicação dos sistemas fraudulentos em torno dos produtos ilegais, tanto internos quanto externos à região.

> Tem de tudo, o queijo de fora da região que usa o nome Canastra né, e o queijo que você não consegue controlar também: o produtor que compra rótulo, o queijeiro que compra queijo, o produtor que vende rótulo, o produtor que usa rótulo do outro, que falsifica rótulo, essa infinidade de falsificação a gente tem (Entrevista A9).

De fato, existe um mercado ilegal de rótulos que se reveste de diferentes formas: uma delas, consiste em comprar rótulos de uma propriedade regularizada, conforme explica esse produtor – queijeiro:

> Ele arruma pra mim [*o selo do IMA*], não é pra qualquer um. Porque o que acontece, o cara tem que ter certeza do produto com qual você vai trabalhar, porque você vai vender com o nome dele, se dá pepino é no nome dele (...). Porque ele conhece todo mundo que produz queijo, então ele só precisa saber a origem do queijo. Mas também ele te arruma uma quantidade, mas você tem que pegar queijo dele. Porque ele produz demais sabe. Aí você tem que vender de porta em porta. Mas pra mim, prefiro ficar clandestino, sabe (...). O que ele vai falar se essa historia chega à policia federal? "Eu não conheço esse cara não". Aí não dá nada pra ele, se o bicho pega do lado dele, joga todo nas minhas costas (Entrevista P25).

Segundo Shiki e Wilkinson (2016) essa prática permite revender o rótulo por R$ 1,00 a unidade sem nenhum custo (além da impressão), mas com certo risco de "sujar" seu nome. Esse risco é maior ainda com a falsificação direta dos rótulos que gera certa ansiedade para os produtores (conforme apresentado na nota de rodapé n°105), para os quais demora e custa para construir um nome no mercado, podendo ser comprometido devido a um

[169] Esse ator é também produtor de queijo.

sabor diferente, ou pior, à contaminação de queijos falsificados. De outra forma, alguns atravessadores, mais ou menos formais, passam a rotular queijos informais de baixo custo para dar uma nova roupagem ao produto e se beneficiar de margens de lucro bastante elevadas.

> Um rapaz de São Paulo vem aqui, até ele mora em frente a casa lá (...). Aí ele falou que esse cunhado dele quando vem pra cá enche o carro de pet de dois litros de pinga, que vende nos mercados, e umas peças de queijos. Chega lá ele envasa, conta as garrafinhas, monta o rótulo certinho, vai embalando as pingas, os queijos (...). Ele montou um rótulo pra ele lá. Vende até pedaço pequeno assim de queijo. Ele tem não sei se é dois ou três filhos na faculdade. Ele falou que dá pra pagar a faculdade deles durante três meses e a viagem pra eles vir aqui. Ele mora no Morumbi, ele falou assim é 70 reais deste tamanho [nem um quinto do queijo]. Ele falou "vocês [os produtores] vendem 17 reais a peça inteira. Agregam valor a seu produto, dá valor no serviço de vocês". Mas não adianta (Entrevista A5)[170].

Observa-se o paradoxo que tal falsificação revela: os esforços para valorizar o trabalho do produtor para oferecer perspectivas que permitam assegurar a sua permanência na propriedade, acabam sobretudo beneficiando os atravessadores que criaram diversos processos para transformar a identidade do produto de forma a atingir novos mercados, gerando valor agregado de forma ilegal. Os benefícios indiretos que são esperados de uma IG para os produtores da área e do entorno estariam limitados a alguns *free riders*, mas em especial aos atravessadores que organizaram novas rotas de queijos ilegais. Frente a essa infinidade de falsificação, é difícil considerar que cabe apenas à associação lutar, com novos custos e trabalho, contra esse universo de ilegalidades em constante renovação com escala tão grande. Convém neste âmbito pensar inicialmente nas falhas da institucionalização atual da IG no Brasil. Com efeito, a associação pouco atrai os produtores antes de serem levados mais uma vez à clandestinidade. Há então um aumento do trabalho e do custo para legitimar o produto específico do território, mas são falsificadores que se beneficiam, ainda com risco de confundir o consumidor final. O alerta de um dono de loja especializada é revelador:

> O único que ganha com essa supervalorização é o falsificador, é o pirata. É o único que ganha, o cara que compra de 50 fazendas e põe o mesmo rótulo, isso é o único cara que ganha. Ele formaliza o informal. O informal ainda recebe 8 reais, ele vende pro queijeiro a 8, 7 reais, o queijeiro vende pro mercado central pra 12, e o mercado central vende a 19, em BH 16. Cômodo pra mim é eu ir até o mercado central, encher meu carro de queijo e trazer pra cá. Posso vender por 90 reais que é o queijo da Canastra que vendo aqui. Mas não é isso o trabalho da gente. A gente tem que incentivar o cara que busca a legalização (Entrevista A6).

Portanto, o lançamento no mercado da etiqueta de caseína visa igualmente criar uma proteção contra a falsificação. A propósito, voltando às considerações do começo dessa capítulo sobre as motivações para a implementação do selo da IP, tal iniciativa não representa na prática uma forma de agregar valor, em especial, para aqueles produtores que já atingiram um preço de venda que parece ariscado ultrapassar. Nessa luta para autenticar o queijo "legítimo" em relação aos outros queijos da região e frente à usurpação do nome Canastra fora do território, parece inevitável o aumento dos custos para defender este *club good*.

Retomar a primeira citação desse capítulo (Entrevista P50), parece que a valorização do queijo pelos associados não é compreendida por parte dos produtores da região. Cabe a APROCAN elaborar estratégias para explicar e atrair os produtores nesse momento em que a organização precisa se firmar e ganhar reconhecimento. De fato, o trabalho da APROCAN para a promoção do queijo é direcionado para uma legitimação fora da região, às vezes em detrimento do seu papel à escala territorial. A produção "especial", diferenciada, não é vista como tal no

[170] Essa rotulagem ilegal pode ser feita dessa forma, criando um rótulo falso, mas há também falsificação direta dos rótulos de produtores regularizados ou ainda a revenda de rótulos pelo próprio produtor para outros ou para os queijeiros por um preço de R$1,00 unidade.

seu próprio território e, portanto, leva a pensar que qualquer um pode alcançar um mercado diferenciado, sem necessidade de mudar o queijo, apenas ajustando sua roupagem. Então, sem adesão ao dispositivo IP e sem aprovação deste diferencial do produto internamente, será difícil diminuir a falsificação endógena. Contudo, como conseguir aglutinar os atores do território em torno de um produto diferençado que não reconhecem, uma vez que na prática, ao nível local, os diversos queijos maturados estão longe de recolher a unanimidade na opinião dos habitantes e dos produtores da Canastra, que não os consomem, em grande medida acostumados com o queijo fresco ou meia cura.

Com efeito, o processo de reincorporação da maturação no processo de fabricação, para atender as exigências da legislação, mas também para reancorar no território essa prática histórica e agregar valor por meio da diferenciação do queijo, por outro lado, desancorou o produto do seu território e de seus habitantes, que não o reconhecem como sendo de qualidade diferenciada, o tornando mais suscetível de ser falsificado.

6.1.2. O lugar do queijo na unidade familiar produtiva

Quanto à geração de trabalho e renda que permita às famílias rurais se manterem no campo, cabe considerar que:

> A combinação de atividades agrícolas e não agrícolas insere a família rural em diferentes setores e amplia seu campo de atuação e de inserção social e econômica, associando o enfoque da pluriatividade, diretamente, ao da multifuncionalidade (MALUF, 2003, p. 138).

Já abordamos que o registro de IP junto à midiatização do produto tem um potencial de divulgação que pode fomentar a atividade turística na região, uma vez que incrementa a oferta para o segmento do turismo gastronômico no espaço rural, o que vem ganhando força atualmente (MEDEIROS, 2015). A proximidade com o Parque Nacional, atrativo natural por excelência, reforça tal perspectiva promissora em termo de pluriatividade agrícola e para-agrícola (LACERDA; MORUZZI MARQUE, 2008), que a APROCAN e o SEBRAE vêm favorecendo e que algumas propriedades já aproveitam, oferecendo hospedagem, alimentação na fazenda, promoção de eventos diversos, entre outros. Essa diversificação das atividades combinadas com o setor de serviços garante um incremento da renda dos produtores e oferece perspectivas para além da atividade agrícola, contribuindo para a permanência dos jovens na região. Convém insistir que os desequilíbrios territoriais tendem a favorecer determinados municípios em termos do desenvolvimento da atividade turística.

Por outro lado, o desenvolvimento do turismo e as visitações muitas vezes alteram o "tempo" da roça, influenciado pela "velocidade" dos visitantes vindos das capitais. Essas transformações geram certo desgaste, o que explica a tentativa da APROCAN e do SEBRAE em profissionalizar a atividade para controlar e estruturar a oferta turística de forma a limitar uma visão representada pelo comentário de um produtor, famoso na região, o qual confessou que: "(...) não quero mais [turista]... Cheguei no meu limite... Estou mais de idade, quero cuidar de meus netos sabe? Igual, é de segunda a segunda, não dou conta mais" (Entrevista P2).

Efetivamente, o desenvolvimento desta pluriatividade para-agrícola provoca mudanças culturais no tempo do lugar, que, mesmo valorizado quando se afirma que "aqui na Canastra, a gente vive no ritmo da natureza. Tudo é feito respeitando o tempo das vacas, do leite, das chuvas, do plantar e do colher. Parece até que o tempo passa mais devagar, como antigamente" (REGIÃO DO QUEIJO DA CANASTRA, 2019) transformam-se em razão da

implementação de diversas estratégias de "racionalização empresarial" que acompanham a IP. Esta ambivalência é ressaltada por um ator entrevistado:

> (...) o produtor de uma cidade desse tipo aqui (...) a vida é muito mais lenta, é cultural, o cara tá aqui na roça cuidando da galinha dele, cuidando do queijim, da vaquim. Não tem a velocidade de quem tá na capital tem que ter. Você não tem tempo pra ficar viajando de mais, tem que fazer aquilo ali, já tá fazendo outra coisa, tem que ir pra lá, ir pra cá. Quer dizer, tem muito acho que tem do tempo do lugar, que as coisas passam mais divagar. As pessoas são mais lentas, então acho que isso é muito cultural também. Mas a associação tem esse papel de tentar conciliar. "Oh, mesmo sabendo que o tempo nosso é mais lento, tem coisas que tem que agilizar pra fazer", tem coisas que dá pra acelerar sim (Entrevista A9).

De outra parte, Maluf (2003) enfatiza que a agregação de valor aos produtos agrícolas parece estimular a especialização, o que seria de maior risco tanto para os agricultores quanto para a ótica da multifuncionalidade da agricultura. Assim, as combinações de opções técnico-produtivas associadas à diversificação teriam um potencial multifuncional mais evidente. A IG, que se refere então ao primeiro caso, pode levar a uma hiperespecialização da produção mercantil, ameaçando as atividades que visam o autoconsumo das famílias rurais, as relegando mais ainda ao segundo plano, ou até sendo abandonadas.

O sistema de produção do queijo, mesmo sendo central na organização sócio-espacial da propriedade agropecuária, não pode ser dissociado da unidade familiar rural que forma sua base. Esta última é caracterizada por determinados hábitos e costumes de produção alimentar básica que visa suprir as necessidades da família, com a possibilidade de venda de excedente para o mercado local. Portanto, o produtor e o produto queijo da Canastra não podem ser considerados isolados dessa unidade familiar produtiva complexa na qual se inserem. Um exemplo nítido dessa indissociabilidade, que marca a tradição da agricultura de subsistência, historicamente estabelecida na região, é o soro do leite[171], aproveitado para a criação de porcos, galinhas[172], bezerros, mas também cachorros e gatos. Carnes e ovos produzidos internamente fazem parte da alimentação das famílias, junto com os queijos, contribuindo para sua segurança alimentar. De fato, parte da produção queijeira também é destinada ao consumo da família, como se fazia tradicionalmente com o queijo merendeiro que resulta da sobra de massa da fabricação que é aproveitada de acordo com os termos de uma produtora entrevistada:

> O merendeiro faço e deixo secar. Depois ralo e congelo, pra fazer pão de queijo, gostoso hein [rindo] (...). Faço a hortinha de couve, mais pra o gasto (...). Aqui se cria porco, mas é só pra o gasto (...) (Entrevista P49).

Hoje, esse formato de produto faz sucesso entre os turistas que apreciam levar esse queijo pequeno como *souvenir*. Esse exemplo mostra o potencial dessas produções, antigamente destinadas apenas para o consumo familiar,

---

171 Em algumas propriedades o desnate do soro consiste em retirar gordura que não foi retida no queijo. Trata-se de um creme, muitas vezes parcialmente fermentado, que produtores têm costume de juntar ao longo da semana de produção para produzir manteiga (também fermentada) que se encontra no mercado local em padaria, empórios, mercearia, entre outros. A tipicidade e a especificidade deste produto, originalmente de uso doméstico e ainda hoje conhecido somente ao nível local, merecem destaque e reconhecimento enquanto cultura local, assim como muitos outros produtos das roças canastreiras. A partir desse subproduto, passou-se a produzir manteigas clarificadas ou *Ghee* por alguns produtores, que purificam a gordura até obter apenas o óleo, removendo a água, os elementos sólidos e toxinas da gordura do leite, e a lactose. Essa adaptação de uma produção familiar tradicional para uma inovação susceptível a atender as novas demandas do público demonstra a importância de não descartar as demais produções para se especializar na queijeira, uma vez que as demais podem representar oportunidades tanto para o sustento das famílias, quanto para o mercado, seja local, seja nacional.

172 Outras aves como a galinha de Angola, pato, ganso, entre outros, também são criados sem ser, entretanto, destinadas à alimentação das famílias, o que é surpreendente devido à qualidade de suas carnes. Além de certo altruísmo aparente e falta de costume, alguns produtores indicaram o papel ecológico desses animais no ecossistema da propriedade para controlar as populações de carrapatos, caracóis, escorpiões, mosquitos entre outros. Também foi encontradas criações de peixes em algumas propriedades. Outra característica deste sistema integral de criação e que merece ser salientada é aquele trato aos animais com carinho e respeito, se adequando ao "ritmo" de cada espécie.

que podem encontrar uma demanda além do âmbito da unidade produtiva, já que constituem outras produções artesanais, tanto ameaçadas quanto o queijo artesanal de leite cru[173].

Segundo Maluf (2003, p. 142), a noção de multifuncionalidade abrange a dimensão de segurança alimentar que deve ser entendida a partir de dois sentidos usuais, a saber: 1) a disponibilidade e acesso aos alimentos e 2) a qualidade alimentar. Logo, o primeiro requisito diz respeito ao acesso a produtos alimentares suficientes e de qualidade tanto para as famílias rurais quanto para o provimento da sociedade, em especial da população local[174]. Salientam-se as consequências prováveis da especialização da atividade agrícola devido à valorização excessiva de um produto, o que tende a desequilibrar a relação com as outras produções destinadas ao autoconsumo e ao mercado local, que constituam sendo elemento chave da segurança alimentar das próprias famílias rurais e dos canastreiros. Todavia, ao contrário do que acontece com a IG, que reconhece apenas um produto, a marca coletiva tem esse potencial de valorizar também o território com um todo, com suas diversas produções e seus produtos, pois o uso deste selo de qualidade pode ser amplo, segundo a disposição da organização responsável.

No sistema agrário integral, são produzidos, além do queijo, alimentos de origem vegetal, no pomar[175] e na "hortinha de couve". Os principais produtos, a saber: café[176], hortaliças, feijão, mandioca, legumes diversos, temperos (pimenta, salsinha gengibre, açafrão, etc.) e ervas medicinais. De acordo com Fernandes (2012), a lógica de uso da terra predominante nas comunidades canastreiras pode ser resumida assim: "a gente planta de quase tudo um pouco". A organização do trabalho na roça envolve toda a família, que planta, ordenha, cuida do gado e da criação, com ajuda esporádica de trabalhadores sazonais. Dessa forma, muitas propriedades seguem certo padrão de organização, composta de diferentes zonas conforme figura 34, formando uma unidade produtiva familiar complexa, que busca e reconhece a qualidade de seus produtos. Além da quase autossuficiência aparente, essa estratégia de reprodução socioeconômica parece perder vigor, conforme apontado por produtor interrogado: "o pessoal vivia, em qualquer lugar plantava uma moitinha de uma coisa, um arroz, um feijão, vivia com aquilo. Hoje se nos fomos sobreviver que igual antigamente nos não vive mais" (Entrevista P49).

---

173 Pode-se citar a criação de porco é essencial na produção do queijo, já que proporciona a reciclagem quase gratuita do soro. Contudo, o abate e a comercialização desse produto são clandestinos. Da mesma forma, o porco caipira é associado à tradição e saberes-fazeres dos quais resultam diversos produtos essenciais para o consumo das famílias queijeiras e para a região. Foi observado durante o trabalho de campo que muitos açougues na Canastra compram apenas alguns porcos originários dos frigoríficos industriais (para regularizar a situação caso controlado), a grande maioria sendo comprada e abatida diretamente nas propriedades da área rural, sem nenhum controle sanitário e na clandestinidade. Sem busca de soluções prévias para legalizar essas práticas, assistiremos novamente a um processo de ilegalização, que pode levar à extinção dessa criação, provocando desequilibro da propriedade apenas com a produção queijeira.

174 De acordo com Cerdan et al. (2010), o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento identifica a IG como importante ferramenta de desenvolvimento do setor agropecuário, visto que contribui para a segurança alimentar. Este tipo de informação não explica o sentido atribuído à segurança alimentar e, portanto, de que forma pode se defender tal função do dispositivo, que no caso em estudo, parece ser um argumento que não se aplica. As ambições atuais de alguns produtores em pensar na exportação dos queijos que representaria a consagração do sucesso da valorização do produto, mas necessitaria ainda mais especialização para venda daquele produto (com uma nova batalha legal para alcançar o esse mercado internacional) questionam o potencial dessa IP em favorecer o provimento de tal função da agricultura.

175 Apenas no pomar da figura 34, contamos 35 espécies diferentes de árvores cujos fruto, folha, casca tem um uso na culinária ou medicinal. Além dos esquecidos, convém acrescentar as espécies presentes em outros espaços (pastos, mata ciliar, etc.) que podem ter usos diversos que os produtores conhecem. De acordo com um técnico local da EMATER, que acompanhou uma pesquisa sobre o uso de plantas medicinais da região para tratar o gado: "têm produtores que usam hoje ainda, poucos, mas têm. Hoje a facilidade que você tem numa loja veterinária, compra um remédio veterinário. Mas aí que tá, a gente tá tentando incentivar".

176 Além do café ser produzido para o autoconsumo, essa produção representa para alguns produtores uma atividade complementar à queijeira nos municípios de São Roque de Minas. A cafeicultura era pouco expressiva na região, com cerca de 350 mil pés na década de 1990. Em 1995, o café foi a primeira cadeia produtiva a receber incentivo e apoio direto do Sicoob Saromcredi. A cooperativa de crédito criou um viveiro de mudas com o objetivo de incentivar, produzir, distribuir e financiar mudas de café para o plantio da lavoura. Atualmente, são 16 milhões de pés de café distribuídos em 4,5 mil hectares (SICOOB SAROMCREDI, 2015 apud ROCHA, 2016). O objetivo dessas iniciativas de fomento às atividades econômicas como milho, café, leite, turismo e comércio em geral é impactar na economia local e regional, em paralelo com o crescimento da cooperativa de crédito.

Figura 34. Foto da organização dos elementos produtivos que compõem a unidade familial em busca de subsistência

34. Fonte: Sítio Talismã, São Roque de Minas (11/05/2017); organização do autor

Observa-se que até pouco tempo o queijo fazia parte de um sistema completo, no qual o produto se posicionava como carro-chefe, entretanto compartilhando o espaço, a mão de obra com as demais produções destinadas ao sustento das famílias e do território. Com efeito, a fabricação de queijo Canastra é produzido para a venda em muitos casos e para o consumo familiar em todos (FERNANDES, 2012). Logo, convém apontar os riscos de simplificação do sistema com a especialização completa em produção queijeira, hoje em dia tão valorizada, absorvendo as energias e os recursos antigamente divididos com as outras produções.

Trata-se de uma das características da passagem do "modo camponês" ao "modo empresarial", no sentido concebido por Ploeg e empregado no contexto em estudo por Cintrão (2016), como anteriormente mencionado. O ponto de partida desse processo é o investimento importante causado pelo processo de adequação à legislação sanitária da propriedade que, como descrito acima, obriga em seguida a compensar esse sobrecusto por duas vias possíveis: a agregação de valor ao produto, privilegiada pela APROCAN, ou o aumento da produção para diluir os custos fixos. Em ambos os casos, esse primeiro passo induz a novas racionalidades da atividade, para permitir calcular e controlar os custos de produção, essenciais para a gestão da atividade. Essa tendência leva a pensar a modernização da produção de leite a partir das mudanças ligadas ao processo de valorização do queijo, isto é, para permitir rentabilizar os investimentos. Um aspecto que permite exemplificar esse processo é o sistema de criação dos bezerros, que se caracteriza por ser outra produção associada à queijeira. A supervalorização dessa última pode alterar o sistema tradicional, explicado por um produtor:

> Aqui na fazenda a gente sempre seguiu muito a tradição do jeito que meu avô fazia, então você vendo desde criança como era feito, então você vai pegando gosto, vai pegando amor para aquele cotidiano. Então, tenho muito amor assim nas criações, nos animais, sabe? Gosto muito. Então pegou muito isso do meu avô. Então o que que acontece: agora de manhã teve ordenha, os bezerros eles ficam amarrados ou no pé dela ou então numa porteira, numa madeira, eles ficam amarrados. Normalmente a pessoa que vai tirar o leite ele deixa um pouco de leite para os bezerrinhos mamar (...). Aí tirou o leite, a

> gente solta as vacas com os bezerros, então você tá vendo todo mundo solto aqui [mostrando no pasto]. Esses bezerros com as mães vão ficar aqui mamando o restinho de leite que tem. Esse ato de mamar, de dar cabeçada, estimula a produção de leite delas, então é um bem estar assim. Então eles vão ficar assim até na hora de apartar. Então normalmente em torno de uma, duas horas da tarde. Aí a gente junta eles todos no curral aí a gente espera. O fato da gente esperar essa apartação estimula elas a produzir mais leite, todos os bezerros mamando, dando cabeçadinha (...). Então a gente deixa mamar ali 20min e depois separa, o lote de bezerros novos. Aí de duas horas em diante eles não vão mamar mais durante o dia, só no outro dia no momento da ordenha. Então eles ficam em pasto separados das mães (...). Esse sistema que você tá vendo aqui é o sistema mais rústico, mais simples, que a gente tem de tirar o leite na Canastra. É o que sempre foi feito desse jeito (Entrevista P6).

Essa tradição de ordenhar uma vez por dia, considerando o lugar e a "parte" do bezerro neste sistema, já tinha sido relatada por Saint Hilaire:

> (...) pela manhã, vai-se buscar as vaccas nos seus pastos, quando se os têm fechados; as que se costuma deixar livres, approximam-se espontaneamente da casa do dono. Quando chegam, já os bezerros foram mettidos no terreiro da *fazenda*. Faz-se entrar ahi successivamente uma quantidade de vaccas que corresponde ao numero de pessoas que se dispõe para ordenhal-as. Cada bezerro reconhece sua mãe e se approxima para mammar. Amarram-n'os á perna direita da vacca, com a cabeça voltada para as tetas; ordenham-se tres dellas e deixa-se a ultima para o bezerro. A' tarde reúnem-se novamente as vaccas com os bezerros, mas então deixam-se estes mammar á vontade; em seguida prendem-se os bezerros, como já disse, e se reconduzem as vaccas para os pastos (...). É um prazer ver, cada tarde, esses jovens animaes correrem, saltando, para ver suas mães e tomar o alimento costumeiro (1937, p. 70).

Ao invés destas práticas, atualmente, os técnicos especializados recomendam duas ordenhas por dia e a separação dos bezerros das mães o mais rápido possível para privilegiar a produção de leite e controlar o desempenho dos jovens, afastando o macho por ser improdutivo. Até o ponto em que a pesquisa caminhou, essas recomendações dos técnicos parecem ser cumpridas apenas por uma minoria de produtores. Porém, esta visão técnica reforça uma tendência de especialização leiteira. No Regulamento de Uso da IP, a ordenha tem sido considerada apenas do ponto de vista sanitário, sem apontar a importância sociocultural dessa parte do processo. Assim, alguns produtores passaram a duas ordenhas por dia a fim de aumentar a produção de leite e, consequentemente, de queijo[177], excluindo consequentemente o bezerro desse sistema, cujo valor para carne também diminui na medida da introdução de raça especializada leiteira (como descrevemos na parte 3.1.3) que não apresenta uma conformação para corte. Outros produtores implementaram, mas desistiram dessa mudança (pois duas ordenhas implicam em muito mais tempo de trabalho, inclusive duas fabricações por dia). Trata-se com efeito de uma característica da produção de queijo Canastra que permite a preservação de certo modo de fazer, de determinada escala e ritmo de produção. De acordo com Locatelli (2016), a exigência do Regulamento de Uso deveria formalizar apenas as práticas consolidadas para evitar que padrões mais rígidos excluam produtores. Já que grande maioria das famílias produtores mantém essa frequência e modo de ordenha, por que não o inscrever no Regulamento de Uso do queijo da Canastra? Pois aqui reside todo o interesse do dispositivo em preservar traços já existentes, que contribuem para a especificidade do produto, e promove outra visão do progresso que diferencia:

> (…) un progrès linéaire, automatique, issu mécaniquement du changement technique, et un progrès plus complexe, qui peut se satisfaire de la conservation de la mémoire, de l'entretien d'usages qui sont arrivés à un haut degré de perfection, conduit à ce qui est peut-être l'originalité la plus profonde de l'appellation d'origine au regard des autres

[177] A propósito, os produtores anotaram uma diferença importante entre o queijo da manhã e aquele da tarde, o segundo sendo considerado mais macio. Muitos se orgulham do segundo uma vez que seu diferencial passa a ser valorizado no mercado, o que permite agregar mais valor ao produto.

> droits de propriété intellectuelle [178] (HERMITTE 2001, p.205, apud BERARD ; MARCHENAY 2006).

A ênfase no Regulamento de Uso nos aspectos sanitários da fabricação do queijo negligencia a proteção de certos aspectos do modo tradicional. Ora a supervalorização do queijo coloca estes últimos em risco, já que não correspondem ao processo de especialização para produção queijeira[179]. O bezerro representa um dos símbolos dos riscos de um foco excessivo no queijo, e na função econômica, que pode deixar para trás muitos elementos que caracterizavam a produção queijeira interligada ao complexo sistema produtivo da unidade familiar inserida e adaptada a seu território. Caminhando na contramão dessa lógica de especialização, esse produtor associado explica sua abordagem sistêmica no que diz respeito a produção de queijo dentro de um universo maior.

> (...) o que eu quero assim de chegar é esse ponto, que a renda do meu queijo ser tão importante quanto da manteiga que eu vendo, quanto o porco que eu vendo, quanto o bezerro que eu vendo, entendeu? Porque isso é um dos tripés que o queijo da Canastra corre risco hoje. Ele sobreviveu durante 200; 300 anos aí, mas eles tinham o tripé que sustentava. Eles tinham, um produto que ajudava o outro e dava sustentabilidade. Eles tinham a vaca, que dava o bezerro, que dava o porco e um interligado ao outro, um dependia do outro (...). E essa sustentação acabou. A valorização do queijo é um perigo acabar com isso, porque você tem que te especializar, entendeu? Então por que acabou com o bezerro? Porque o leite passou a valer mais do que o bezerro, você entendeu? Então você fala com um cara que tá tirando leite, ele te fala "não, não compensa criar o bezerro, não, porque vou vender um gabiru aí de 500 reais, faço tantos queijos, me dá mais do que isso".
>
> Para mim foi muito difícil para isso economicamente, fazer isso economicamente! Ainda mais que tinha Jersey, o leite é extremamente gordo, então com pouco leite fazia um queijo. Aí você pensa bem, hoje mesmo vendendo o queijo 40 reais, vendo um bezerro desmamado aqui de 800 a 1000 reais. Você pensa bem, é muito pouco o bezerro perto do queijo. Pega um caixa de queijo vale 600 reais, você tá entendendo? Se olhar só economicamente, eles me chamam de doido! Eu vendendo o queijo 40 reais, teria que matar meus bezerros e fazer virar leite. Se você olha isso a curto prazo, entendeu? Aí o cara começa a fazer duas ordenhas, uma raça que produz mais leite, o bezerro, o bezerro vai morrer[180]! (...) Eu se for pensar aqui, economicamente só, aqui não estaria criando bezerro. Estaria fazendo duas ordenhas e fazendo queijo, porque ora nenhum bezerro está me pagando o leite. Aí que to falando, abrir uma visão maior. Se for exclusivamente, racionalmente, economicamente, não estaria criando bezerro, porque a diferença está muito grande! E ainda a gente não vende o queijo caro. São Roque é tudo 50; 60; 70. A gente vende aqui na faixa de 40. Mas mesmo assim duas caixinhas de queijo me pagam o bezerro. Muito mais fácil teoricamente. Aí é aquela visão assim... quando começa abrir a visão para outros ganhos, até que acho que é econômico também, mas não tento convencer por essa via. Porque quando pega uma vaca dessas que você tira dez crias boas, que você pega toda a vida produtiva dela, com os bezerros que ela deu, com os

[178] (...) um progresso linear, automático, resultante mecanicamente da mudança técnica, e um progresso mais complexo, que pode ser satisfeito pela preservação da memória, a manutenção de usos que chegaram a um alto grau de perfeição, leva ao que é talvez a mais profunda originalidade da IG em relação a outros direitos de propriedade intelectual (Tradução do autor).

[179]Por outro lado, frente à concorrência crescente, em especial com o mercado do queijo paulista inovador, esses elementos são diferenciadores para os queijos tradicionais, como no caso da Canastra. Essas especificidades podem ser valorizadas para diferenciar o produto no mercado, como ocorre na França, com a AOP Salers que promove seu saber-fazer peculiar e tradicional que consiste em ordenhar junto com o bezerro, já que a raça pouco leiteira não "solta o leite" sem o bezerro, igual as raças antigas da Canastra que compartilhavam essa característica, conforme aponta Eschwege (1996, pp.107, apud NETTO, 2014 pp. 196). Trata-se do único caso na França de manter essa tradição, que agrega valor e apoia a promoção do produto com esse argumento. Site da instituição, disponível no: < https://www.aop-salers.com/elevage/ >, acesso em 24/02/2019.

[180] É o que está acontecendo na maioria dos sistemas leiteiros do mundo, que tão especializados não tem interesse em criar bezerros machos leiteiros, pois não têm nenhum valor e então são abatidos logo após parto. O relatório de 2016 do projeto Balde Cheio Minas Gerais (EMBRAPA, 2017) enfatiza que: "o fato das propriedades possuírem um grande número de animais em recria e, em especial, machos leiteiros, tem origem na baixa eficiência das propriedades leiteiras que enxergaram na recria de todas as fêmeas e de muitos machos, a poupança necessária para que houvesse dinheiro no caso de um imprevisto. Existe resistência severa em relação à mudança de comportamento por parte dos produtores quanto a este aspecto da atividade leiteira. A mudança deste conceito acontecerá em longo prazo". Assim, as instituições encarregadas da modernização (especialização) e do melhoramento técnico da produção leiteira têm objetivos de simplificação do sistema que se situa do lado oposto da intenção de preservação da tradição e da pluriatividade agrícola. Em princípio, a IP deveria proteger estas últimas, mas efetivamente esta proteção é reivindicada claramente apenas por alguns produtores cientes do equilibro que proporciona a diversificação da atividade.

> custos de manutenção dela, os custos de gestão do pasto com gado leiteiro, trato, inseminação, etc. aí multiplica (Entrevista P19).

O valor agregado em torno do queijo, além da rentabilidade para o produtor, proporciona também condições de investir nos processos produtivos, especificamente do leite, obscurecendo a complementaridade com as outras produções. Esse processo de especialização produtivista apresenta riscos na ótica da multifuncionalidade da agricultura, mesmo se do ponto de visto do desenvolvimento territorial, a modernização dos sistemas aumenta a sua dependência a um conjunto de agentes técnicos o que, paradoxalmente, pode aumentar indiretamente os empregos qualificados. Contudo, o conceito de IP poderia favorecer inovações ancoradas na memória do local, demandando igualmente profissionais com alta qualificação.

De forma geral, retomam-se as constatações de Cintrão (2016) segundo a qual os produtores que se adéquam à legislação sanitária têm um perfil mais "empresarial", que buscam orientação da assistência técnica e lhe são mais receptivos, o que é reforçado pelo trabalho da APROCAN. Em seguida, a busca de melhoria na fabricação do queijo, muitas vezes, leva a repensar e modernizar a produção do leite, com novas instalações, equipamentos, ferramentas de manejo, etc. Retomamos aqui os apontamos destacados na seção 3.1.3, que revelam o processo de modernização da agricultura, que conduziu à transformação das raças de gado e de seu manejo (reprodução, alimentação, cuidados veterinários), que implica em maiores gastos com insumos. Observou-se também o caso do bezerro, que representa a tendência em eliminar subprodutos, ou produtos associados ao queijo. Com estas lógicas, a adesão à IP acaba implicando em maior especialização. A autora (Ibidem) enfatiza que esse processo representa aumentos de custos de produção que, para se suportar, parecem exigir aumentos de escala. Tal aumento dos custos aconteceu de fato, entretanto, não se traduziu em aumentos de escala de forma nítida a nosso ver, já que a agregação de valor atual permite compensá-los amplamente.

Houve por parte de muitas propriedades essa intensificação (produzir mais queijos com menos vacas e na mesma área, com mais trato e compra de ração). Entretanto, o valor agregado ao queijo permite produzir pouco e assegurar uma renda suficiente, o que limita uma produção ainda mais intensiva. Todavia, caso haja diminuição dos preços pagos com o aumento da oferta e/ou o não crescimento ou diminuição da demanda, poderia se acelerar consequentemente o processo de intensificação para evitar prejuízos, considerando os custos dos insumos que se mantém estáveis ou até aumentam, de forma a assegurar certo nível de renda. Nesse cenário, a resiliência dos sistemas a essas flutuações, ou seja, sua multifuncionalidade, pode se basear na ideia de "não por todos os ovos na mesma cesta". Em outras palavras, trata-se de multiplicar as fontes de renda para assegurar uma renda global mais estável, o que tem permitido ao "modo camponês" evoluir e resistir durante 200 a 300 anos, como é o caso daquelas famílias produtoras do queijo Canastra. A fim de realçar as considerações anteriores, cabe citar a apreciação deste ator:

> [sobre os efeitos da supervalorização na intensificação da produção] das regiões do QMA, a Canastra é que tem isso mais visível: a pequena produção. Então, estamos tentando dentro da associação inclusive em forma legais de limitar a produção. Você não pode proibir o cara de produzir, mas você pode dificultar que ele aumente, você pode criar barreira. Na IG é mais difícil, mas na marca coletiva você consegue. Como as duas vão andar juntas, você consegue limitar. Não limitar: "Oh, você só pode produzir 30 queijos por dia", isso você não pode fazer. Mas na marca coletiva você consegue falar com o cara, isso na IG também você consegue, "você não pode ter gado confinado", isso você consegue (...). Você pode criar um regulamento interna da associação, e criar essa barreira de entrada, dessa forma você consegue manter a oferta limitada que é o interesse deles no geral. Mas tem produtores que a gente sabe que tá aumentando e se deixa aumenta mais, aumenta mais, aumenta mais. Isso é muito comum nas outras regiões. Aqui não. Aqui não tanto. Aqui dentro da associação você vai ter um dois ou três que se deixa o cara vai continuar fazendo queijo. Os outros eles preferem manter o nível da vida deles ali, eles não querem contratar funcionário, ele quer continuar do jeitinho que ele tá,

> pra ele tá bom. O produto aumentando de preço, pra ele é o suficiente, ele continua fazendo os 20, 25 queijos, mas ele tá ganhando mais, tá sobrando, pra ele tá bom. Isso é cultural aqui, acho que isso tem que lutar para preservar. Isso são coisas que tem que tomar cuidado, porque senão daqui a pouco você não tem mais controle, aí não dá (Entrevista A9).

Retomando as considerações do item 5.2.3, a função da IP consiste em controlar o desenvolvimento da atividade queijeira a fim de manter suas características artesanais que constituem um dos principais traços de identidade da produção. Para tal propósito, ressalta-se a importância das discussões em torno da definição do que é um produto (e um produtor) artesanal no âmbito da regulamentação da lei 13.680 (BRASIL, 2018), o que permitiria em princípio melhor proteger e valorizar suas particularidades. No caso da IP do queijo Canastra, destacou-se a relevância de limitar a certa escala sua produção, seja para manter o cuidado e então a atenção para a qualidade de cada produto fabricado pelo artesão, seja para preservar sua qualidade de vida e o tempo necessário para as outras atividades desempenhadas na tradição da unidade familiar. Nesse sentido, além dos fatores físico-naturais, que vamos abordar na última parte desta dissertação:

> (...) somam-se vários aspectos socioculturais que forjaram um modo de fazer próprio na manipulação do leite, dos coalhos, dos pingos, das massas, das formas de prensagem, da cura e da tradição comercial. A esse modo de fazer acrescentam-se formas de viver, significados atribuídos, sentidos e simbologias aderidas (MENESES, 2007, p. 24).

Além do mais, trata-se de um dos principais diferenciais de marketing e, sobretudo, uma das características comum que uni todos os produtores. Contudo, observou-se que com a emergência do "modo empresarial" tende a se considerar que "vender é criar uma conexão emocional para além dos valores funcionais dos produtos ou serviços" (discurso de um palestrante do SEBRAE em curso da APROCAN em abril 2018). Nesse sentido, muitas vezes à medida que a criação da "roupagem" do artesanal se aperfeiçoa para se aproximar dos símbolos e emoções que buscam os consumidores, percebe-se que a essência do artesanal se afasta daquele que mais a reivindica. Trata-se mais de uma consequência do que um fim. No processo de (re)apropriação cultural, convém apontar os riscos de reinterpretação, corroborando com Bérard et al que afirmam que:

> (…) la transmission du patrimoine immatériel s'accompagne d'une réinvention culturelle : des motifs narratifs disparaissent sous l'effet de nouvelles sensibilités ; les valeurs évoluent. Parfois, seule l'enveloppe extérieure est conservée au détriment de la substance première, les acteurs et les réseaux poursuivant des objectifs qui s'écartent de la tradition. Et même ce qui reste similaire se transforme sous l'effet de l'imagination sociale (2005, p. 37)[181].

Revela-se então aqui o papel potencial da IP em acompanhar tanto as novas demandas do consumidor quanto proteger e fortalecer a essência da tradição.

[181] (...) a transmissão do patrimônio imaterial acompanha-se de uma reinvenção cultural: uns modos narrativos somem devido ao efeito de novas sensibilidades; os valores evoluem. Às vezes, somente o envelope externo é conservado em detrimento da substância primordial, os atores e as redes seguindo objetivos que se afastam da tradição. E mesmo o que se mantém semelhante se transforma sob o efeito da imaginação social (Tradução do autor).

6.2. Ambiente: o pano de fundo, a forma e o conteúdo

Segundo Maluf (2003, p. 147), a dimensão ambiental da multifuncionalidade da agricultura abrange a preservação e uso sustentável dos recursos naturais, por um lado, e a preservação ou recuperação da paisagem (natural e rural) por outro. De acordo com o autor, essa última problemática é pouco ou quase nada tratada no Brasil, especialmente aquela da paisagem rural. Entretanto, a ocupação social se associa com a dimensão cultural (construção, planejamento das paisagens, agrobiodiversidade, etc.). Convém identificar as contribuições ou danos das práticas agrícolas para a paisagem e o patrimônio natural, a partir dos vínculos simbólicos que envolvem os agricultores e a natureza, considerando portanto as relações entre a agricultura praticada pelas famílias rurais e seu ambiente.

Um referencial interessante sobre a relação entre a proteção de origem e o meio ambiente sido é encontrado em Riccheri et al. (2007). Estes autores comparam em diferentes países o efeito de oito sistemas de IG (vegetal e animal, incluindo dois queijos) sobre a qualidade ambiental. Neste estudo, consideraram-se (1) as influências da IG no ambiente e (2) as outras dimensões da relação entre o meio e o produto. Assim, a respeito do primeiro aspecto, foram consideradas questões sobre a biodiversidade, paisagem, água e solo. Em seguida, foram avaliadas a preocupação e a motivação dos atores envolvidos com a IG em torno das problemáticas da qualidade e proteção ambiental, mas também a importância das menções ao ambiente dentro do *marketing* do produto (RICCHERI et al., 2007)[182].

6.2.1. Implantação de uma ilha de natureza intocada e transformação do seu entorno

Antes de tudo, convém analisar as relações entre os produtores e seu ambiente a partir de uma abordagem histórica, em especial a partir da criação do Parque Nacional da Serra da Canastra (PNSC) na década de 1970. Já apontamos (nota de rodapé n° 55) que a criação desta Unidade de Conservação (UC) de proteção integral causou a desapropriação das famílias produtoras situadas na área do parque atualmente protegida. Para aqueles da área ainda não regularizada, começou a luta para se manterem em suas propriedades. De fato, o processo de regularização fundiária do PNSC se arrasta há anos, sem uma definição pelo poder público, segundo Fernandes (2012). A gestão do Parque mantém um caráter centralizado, com pouca abertura para a participação social de todos os envolvidos com a regularização fundiária[183]. Desta maneira, exige-se o cumprimento de normas de uso impostas pelo órgão ambiental para UC de proteção integral, valorizando os aspectos naturais em detrimento dos aspectos sociais e culturais, o que gera mudanças nos modos de vida locais construídos historicamente pelos moradores com significados e sentidos (FERNANDES, 2012). No caso das famílias produtoras de queijo, realçamos que a criação do PNSC marcou o fim do sistema de transumância (chamada pecuária de invernada no plano de manejo), estabelecendo uma relação conflitante, sobretudo do entorno do parque (São Roque de Minas, Vargem Bonita,

[182] Esses autores concluíram que há um efeito neutro do dispositivo sobre a qualidade ambiental. Por outro lado, confirmam a pertinência de analisar o método evolutivo (antes/depois da IG) e sincronizado (participando ou não do movimento para IG) para alcançar resultados consistentes.

[183] Nesse processo, a autora (Ibidem, pp.16) aponta dificuldades que dizem respeito à: "(...) mobilização das comunidades locais para se organizarem enquanto instância representativa na arena política dos debates" e "garantia do direito a ampla divulgação para todos os interessados em se organizarem para reuniões e/ou audiências públicas, muitas vezes convocadas com o objetivo de sacramentar decisões tomadas anteriormente". Esses obstáculos se espelham na reação dos produtores de queijo frente à legislação sanitária que conduz a resistência silenciosa de boicote dos espaços de discussão criados para a participação social.

Delfinópolis e São João Batista do Glória), com o Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio) e o IBAMA, responsáveis respectivamente pela gestão e fiscalização ambiental[184].

Os símbolos da construção pelos homens do lugar e da paisagem rural, resultados da ocupação social do espaço do chapadão com a atividade de pastoreio, têm sido amplamente apagados, conforme relata de modo paradoxal o plano de manejo do PNSC:

> Originário da região, Oliveiro [primeiro diretor do Parque] buscou estabelecer uma política de aproximação com os fazendeiros, no sentido de convencê-los a deixar as terras do Parque, no que obteve relativo êxito entre 1978 e 1979. O cercamento foi realizado englobando a área oficialmente delimitada, com alguns desvios nas áreas de resistência dos proprietários. Procedeu-se também ao desmonte das cercas e muros de pedras, assim como das casas e outras benfeitorias existentes na área cercada, muitas vezes realizadas pelos próprios fazendeiros (BRASIL, 2005)

Esse patrimônio agropecuário ainda é visível na parte não regularizada do PNSC (conforme foto 1 da figura 17, pp. 86; e figura 35 em seguida) e denota a adaptação dos modos de vida e a das práticas culturais locais aos recursos disponíveis, no caso as pedras, encontradas em abundância na região[185]. Igualmente, a pedra era usada para construir os retiros, "anexos" rústicos da sede das fazendas, onde as famílias passavam a invernada e se dedicavam à produção do queijo, que era armazenado para ser levado no baixio do chapadão em seguida. Apesar desses monumentos retratarem um importante momento da história do lugar e das práticas socioculturais tradicionais da região, conforme relata o plano de manejo do PNSC, o patrimônio cultural material relacionado à produção de queijo encontra-se praticamente abandonado[186]. Desta forma, a paisagem rural/agrícola voltou a ser uma paisagem natural, processo que cumpre ressaltar já que a dimensão de preservação natural passou a ser apropriada no âmbito da estratégia de valorização da IP, como discutiremos mais adiante.

---

[184] Nesse sentido, o plano de manejo (BRASIL; IBAMA, 2005, p. 81) apresenta a visão dos produtores no que se refere ao processo de criação do Parque, como: "autoritário e confuso, com indenizações injustas e prejuízos [...], o que favoreceu uma imagem institucional negativa [...] pelo IBAMA", o que gera "expectativa negativa, por parte da população, em relação a novas desapropriações na área dos chapadões da Canastra e da Babilônia", que torna a situação dos produtores morando na área desapropriável muito instável e insegura. O trabalho realizado por Maluf (2003) também relata os conflitos entre este objetivo da MFA e a prática da agricultura, sobretudo, com relação à legislação e a sua aplicação pelos órgãos de fiscalização ambiental como o IBAMA.

[185] Algumas casas possuem características rústicas e singularidades construtivas como o telhado de pedras, preferidas às telhas por causa da precariedade das estradas e da disponibilidade das primeiras. Em vias de desaparecimento, esses telhados revelam a forma como estes moradores se apropriam do lugar (FERNANDES, 2012). O sistema construtivo tradicional das edificações rurais era feito também com embasamento de pedra e paredes de adobe, como apresentado na foto 1 da queijaria da figura 21, pp. 120).

[186] Os sítios históricos relacionados à tradição pastoril presente e reconhecido no PNSC são: a fazenda Zagaia, a fazenda dos Cândidos, a Garagem de Pedras, o retiro de Pedras e o curral de Pedra. Com a criação do Parque, todos estes sítios foram destituídos de seu significado histórico, a maioria tem sido abandonados, encontrando-se hoje em ruínas, como a fazenda Zagaia, ou sendo utilizados como alojamento de pesquisadores, no caso da fazenda dos Cândidos, ou mesmo como depósito de materiais para os serviços de gestão do Parque, no caso da Garagem de Pedras, antigo entreposto para os excedentes agrícolas.

Figura 35. Muro de pedras construído para separação de áreas de pastagens no chapadão da Canastra

35. Foto Fernandes (2012, p. 33)

O trabalho de Cintrão e Dupin (2018) analisa a criação do PNSC enquanto elemento que desestruturou práticas socialmente estabelecidas, o que foi reforçado com a criminalização do uso tradicional da queimada (conforme descrito na nota de rodapé n°54), julgada rudimentar e "incorretas" diante da superioridade de técnicas consideradas mais modernas e eficientes de manejo. Assim, são desconsiderados saberes e valores culturalmente estabelecidos, em especial ligados à atividade de pastoreio no chapadão da Canastra. O planejamento das áreas de queima para eliminar o capim velho para favorecer o crescimento de nova pastagem era organizado em rodízio, sendo fruto de um conhecimento popular compartilhado, assim como o sistema de mutirão entre agosto e outubro que tinha/tem a vantagem de envolver pouco recurso financeiro. Fernandes (2012) registrou as recordações dos moradores sobre as práticas de uso dos recursos naturais, o que é muito diverso do presente, marcado pela regulação ambiental, impondo o abandono de tais práticas. Ainda há possibilidade de realizar queimadas na área não regularizada, desde que o proprietário obtenha licença ambiental, o que é um processo moroso e burocrático. De acordo com Barbosa(2007) é evidente que a falta de planejamento e infraestrutura do órgão ambiental, diante dos conhecimentos e organização por parte dos produtores rurais, acirra o conflito e atravanca a busca de alternativas.

Nesse contexto, há forte hostilidade da população com os órgãos ambientais, o que conduziu ao agravamento dos incêndios descontrolados, resultando em redução da quantidade e diversidade da fauna que, entretanto, seria o principal motivo da existência do Parque[187]. Análogo à gestão do PNSC, as imposições da legislação sanitária neste mesmo território se funda em restrições definidas por análises técnicas e científicas, consideradas como as únicas legítimas na elaboração de normas e leis executadas pelos órgãos fiscalizadores, seja ambiental no caso do manejo do fogo, seja sanitário no caso do uso do leite cru (CINTRÃO; DUPIN, 2018). As populações têm suas próprias representações e referências culturais e territoriais dos fenômenos, o que implica na existência de um diálogo de surdos, no qual os argumentos se tornam inaudíveis. Neste quadro, o conflito conduziu à ruptura da antiga harmonia que ligava as comunidades e os produtores de queijo com seu ambiente, a partir de visões dualistas que estabelecem uma oposição entre "natureza" e "cultura" em busca do mito moderno da natureza

[187] Conforme ressalta Barbosa (Ibidem), os moradores deploram a perda de biodiversidade associada ao antigo sistema de queimada controlada no chapadão da Canastra, que permitia não deixar acumular a matéria seca e então não perder o controle com fogo muito mais violento e devastador. De fato, um grande incêndio ocorreu em 2010 destruindo 40 mil hectares na área regularizada e oitenta mil na parte não regularizada (FERNANDES, 2012), além da queima de cerca de 40 mil hectares em diferentes focos em 2014 e 2016 (CINTRÃO; DUPIN, 2018).

intocada. Este último considera as áreas naturais protegidas como paraíso, que deve ser desabitado, única forma de preservar a natureza ou seja virgem e intocada, conforme descrito por Diegues (1996).

O contexto histórico que imprimiu as características dos modos de vida e de reprodução social das comunidades canastreiras é portanto negligenciado na institucionalização da regulação contemporânea das práticas agrícolas em relação ao ambiente. Da mesma forma, a regularização sanitária guarda semelhança com a regularização ambiental. Neste caso é pertinente considerar o Cadastro Ambiental Rural (CAR – Lei n°12.651/2012), instrumento que permite a obtenção da regularidade ambiental do imóvel rural, por meio da delimitação da Área de Preservação Permanente (APP) e da Reserva Legal[188]. A falta de informação e de acompanhamento na regularização dessas áreas leva a maioria dos produtores a enxergar essa obrigação como uma restrição custosa sem compensação. De acordo com o diagnóstico realizado por Perez et al. (2014), 69% dos produtores não registraram esses espaços de preservação previstos pelas leis de proteção ambiental, por causa da precariedade e burocracia do aparato estatal de fiscalização e também devido à falta de recursos para arcar com os serviços agrimensores e cartoriais requisitados. No entanto, para deferir o pedido de licença de queimada é preciso ter as áreas de proteção averbadas, bem como para obter crédito em agência financeira. Frente a essas dificuldades, as famílias produtores acabam impossibilitadas de renovar suas pastagens, resultando no aumento dos custos para gestão do pasto, ou diminuição da produção, e perda de produtividade (BARBOSA, 2007).

Moreira e Saraiva (2012) e Sarvaiva et al. (2012)[189] estudaram os resíduos gerados na produção do queijo artesanal da Serra da Canastra e observaram que a tradição cultural associada à falta de informação e ao baixo poder aquisitivo contribui para que não haja preocupação efetiva com medidas de redução de consumo de água e estratégia de manejo dos resíduos ao longo do processo produtivo. Constataram que o efluente gerado é passível de causar impactos ambientais, além dos papelões, aparas de queijos e embalagens que são lançados incorretamente no meio ambiente. Estes impactos da produção são agravados, pela ausência de informações, orientações e alternativas aos produtores visando mudanças de comportamento e melhoria da qualidade ambiental da produção. Neste sentido, os autores preconizam o desenvolvimento de pesquisas para diagnosticar os problemas[190] e elaborar estratégias compatíveis com a realidade dos produtores. Além dos dois estudos citados acima, no caso do QMA da Canastra revelou-se a carência de informações que atinge os produtores e a necessidade de desenvolver pesquisas para estabelecer diagnóstico completo da situação atual tanto em termos de tratamento dos resíduos, quanto em relação aos impactos ambientais dos diferentes sistemas de produção de forma mais ampla.

Os cursos de Boas Práticas Agropecuárias e Boas Práticas de Fabricação ofertados pela EMATER incluem uma breve parte sobre o tratamento de resíduos e efluentes. Porém, o cadastramento da queijaria não é

---

[188] As APPs são as faixas de vegetação nativa ao longo dos cursos d'águas e nascentes, que protegem os mananciais de processos erosivos e fornecem abrigo e alimento para os animais, além de funcionarem como corredores ecológicos. As reservas legais são as áreas de proteção ambiental que as propriedades rurais devem possuir além das APPs. Elas devem corresponder a 20% do total da área de propriedade em Minas Gerais (BARBOSA, 2007).

[189] Esses dois estudos parecem ser resultado do mesmo trabalho de campo realizado com seis produtores da Serra da Canastra, mesmo que o título do segundo "Aspectos ambientais da produção do Queijo Minas Artesanal" deixa a pensar que se trata de um estudo abrangendo outras regiões de QMA. Os resultados são semelhantes em muitos pontos, mas o segundo artigo parece mais detalhado e completo. A amostragem tem sido feita a partir da "aptidão para o desenvolvimento do projeto", sem nenhuma referência à IP nascente na época.

[190] Conforme já tinha sido constatado há mais de uma década no âmbito do projeto da Agrifert (GUILLIERME, 2007), constatamos problemas de erosão visíveis na região, que podem ser explicados por diversos fatores, entre eles: desmatamentos; sobrecarga dos animais, apesar de baixa carga animal, devido às pastagens más formadas e à pouca divisão das parcelas, que causa a ausência de elementos proporcionando sombra e proteção contra o vento nos pastos; além da ausência de matas ciliares perto dos cursos de água. Ao longo do trabalho de campo, múltiplos fenômenos de erosão foram observados nos diferentes municípios visitados.

condicionado ao cumprimento das normas ambientais (CAR inclusive), sendo só um "diferencial para os órgãos de fiscalização" (EMATER/MG, 2014). A influência da adequação de um para o cumprimento da outra merece ser aprofundado, já que a regularização sanitária tende provavelmente à geração de mais resíduos (frequência e uso de materiais descartáveis) e efluentes (aumento do consumo de água devido à frequência de lavagem e uso de detergentes, sanitizantes, cloro, entre outros produtos de higienização associados a impactos ambientais). Nesse sentido, Cintrão (2016, p. 182) observa que a lógica técnica que está na base da legislação sanitária desconecta os processos de produção da natureza e dos ecossistemas em que estão inseridos. Se permitem uma maior padronização, estas orientações técnicas levam a uma diminuição na eficiência energética e ao aumento na dependência de insumos externos.

Convém ainda insistir, sem querer cansar o leitor, que o processo produtivo do queijo artesanal da Canastra sofreu diversas transformações, em especial em relação ao sistema de produção do leite, o que permitiu o aumento da produção de queijo à escala territorial. Apesar da redução do número de produtores, verificou-se que houve, então, aumento de produtividade por meio da modernização da agropecuária na região, a partir da década de 1980 (CINTRÃO, 2016).

A influência da criação do PNSC deve ser também considerada neste processo modernizador, devido à diminuição das terras disponíveis para a pecuária e à criminalização das queimadas, o que tornou a produção de forragem indispensável, em especial a silagem de milho, da qual a maioria dos produtores depende para "passar a seca".

Essa prática é uma entre muitas outras que representam as transformações sofridas de forma generalizada no sistema de manejo do gado na região, principalmente a respeito da alimentação e do tipo de gado, introduzidos em diferentes graus pelos produtores. Entre os produtores participantes do dispositivo da IP, observou-se que a maioria corresponde ao perfil "empresarial" que possui maiores condições para investir e predisposição para incorporar o modelo de modernização da agricultura, podendo ainda contar com orientação da assistência técnica para melhoria das condições tecnológicas da produção leiteira e para a obtenção de bons rendimentos (EMBRAPA, 2017). A ambivalência desse tipo de projeto reside no fato de ter como foco principal a chamada "sustentabilidade econômica" (Ibidem), que consiste em aprimorar os resultados econômicos, por meio do controle dos insumos (adubação a partir de análise de solo, complementação com ração de acordo com a produção individual do animal), o que de certa forma obriga indiretamente os produtores a moderar os impactos ambientais – o que muitas vezes não é o caso daqueles sem assistência técnica que usam os mesmos dispositivos sem racionalizar o uso. Por outro lado, os fundamentos do modelo produtivo, concebido no monocultivo de forragem e no uso de raças especializadas leiteiras pouco rústicas, geram externalidades negativas em termos:

1. Econômico, com o aumento do custo de produção do leite, para expressar todo o "potencial" leiteiro das raças especializadas, em especial devido ao principal item da ração (cujo cultivo pode amplamente ser questionado), e com a ampliação das dependências aos insumos para produção de forragem e tratos veterinários, entre outros;
2. Social, com a passagem de uma a duas ordenhas por dia;
3. Cultural com a hegemonia das novas técnicas zootécnicas aplicadas sem grande consideração aos conhecimentos locais e técnicas tradicionais;
4. Ambiental, com uma redução das espécies animais e vegetais usadas, o fomento do uso de insumos químicos, a pouca preocupação com os recursos endógenos – esterco, leguminosas, outras produções, o

aumento do uso de medicamentos, em especial contra doenças gastrointestinais e externos cujas resistências dos parasitas aos tratamentos vêm crescendo.

De fato, as propriedades baseadas no antigo sistema puramente extensivo, usando gado rústico, como a raça crioula brasileira Caracu (ver figura 36), tratada com pasto nativo (conforme nota rodapé n° 62), são hoje em dia raras, uma vez que a maioria incorpora inovações em diversos graus. Em comparação com a produção atual, muitos moradores da região expressem certa nostalgia deste sistema tradicional, que era associado ao sistema tradicional de invernagem no Chapadão, e que proporcionava sabores e qualidade ao queijo diferenciado, graças à "um leite quasi tão cremoso como o dos rebanhos das nossas montanhas do *Auvergne*[191]" como descrito pelo naturalista Saint-Hilaire (1937, p. 73) no século XIX, graças à alimentação e à baixa produtividade do gado[192]:

> Por exemplo, o gado Caracu antigamente, dava um leite mais encorpado, mais gordo, mais manteigoso. Mudou bastante. O queijo era feito lá no alto do chapadão, e o queijo realmente era outra qualidade sabe (Entrevista morador da Vargem, 09/18).

> O queijo lá no chapadão, com o pasto da queimada era queijo gordo, macia gostoso, igual manteiga. Daqui a uns anos não vai ter mais não, o povo vai mudando a genética do gado, não é gado pra lá. O gado pra lá é um gado mais caracu, mais... gir-holando até que dá, mas esse gado mais sangue apurado não é gado pra lá, só pra cuidar aqui em baixo. Holandês nem sobe (Entrevista P50).

Figura 36. Raça crioula brasileira Caracu na paisagem do Cerrado

Dois fenótipos de cor de pelos: 1) quase branco/creme e; 2) amarelo ou baia podendo chegar ao vermelho tijolo; posteriormente substituído por animais zebuínos e outras europeias

36. Fotos do autor: Delfinópolis (Vale da Gurita, outubro de 2018)

Neste sentido, alguns produtores associados à APROCAN tentaram voltar a estabelecer o sistema de produção de acordo com o modo tradicional, como descrito por este produtor nascido em São Paulo que comprou sua propriedade décadas atrás e reativou a produção de queijo recentemente sem ter muito conhecimento técnico:

> Comecei muito lá na receita teórica até. Gado é caracu, não pode dar silagem e ordenha uma vez por dia. O [fulano presidente da APROCAN] que falou isso. Aí depois que fui ver como que funciona a coisa mesmo. Então hoje todo mundo faz silagem, alguns faz

[191] Região da França reconhecida pela produção de queijos, conforme relatamos na nota de rodapé n°1.

[192] A relação entre raça e composição do leite (e então do queijo) já é conhecida. Por outro lado, a influência do tipo de alimentação na qualidade dos produtos animais se revela mais difícil. Contudo, foi demonstrado que a alimentação do gado, em especial, a diversidade das espécies que compõem a pastagem e o manejo do pastejo (rotacional ou continuo) influem, em especial no caso de maturação longa (seis meses), na qualidade nutricional (perfil em ácido graxo) e sensorial (textura) (COPPA et al., 2012; FARRUGGIA et al., 2008; HULIN; FARRUGGIA; CARRÈRE, 2012; VOISIN, 2010).

> duas ordenhas (...). Na verdade, você tem que achar o teu perfil, não tem essa coisa certinha (Entrevista P51).

Da mesma forma, seguem explicações sobre essa busca da tradição e as dificuldades que tal estratégia encontra frente à necessidade arbitrária de modernização:

> A raça Caracu é história da região. A região começou com gado Caracu. Mas não é uma raça que tem no caderno de normal, que tem que ser igual tem na França (...). Só que naquela época, igual eu falo, não era o forte assim, não tinha a questão do queijo, da valorização, nem do leite, de vender leite, senão piorou. Mas era cultural, ele [o primeiro que introduziu o Caracu na Canastra] gostava, sempre achou bonito Caracu, então ele introduziu o Caracu. Então ficou uma coisa cultural, histórica. Aí quando começou essa valorização do queijo, alguns produtores falaram "eu quero voltar tudo, a história da região". Alguns ainda têm, mas a maioria já tá esquivando Caracu. Porque é bonito, é legal, é rústico, mas é muito ruim pra gente, pra leite. (...) é uma opção, às vezes o cara quer realmente estar na parte cultural e não tanto na produtiva, sei lá (...). Então não vou opinar nessas coisas, (...) mas pra gente acho que ainda não é uma opção.

> Teve mudanças no sistema de produção. Porque a partir do momento que o produtor viu o que é melhor pra o queijo dele, ele muda tudo na fazenda, desde da alimentação do gado até a parte estrutural. Então de uma certa forma, este produtor ele busca uma melhor alimentação, um piquete, aí vai depender das condições que ele tem. Mas ele já seleciona. Alguns já fazem essa parte de separação da alimentação do gado, as melhores vão comer melhor, vai comer mais. Então assim, você consegue ver que as vezes não é 100%, mas a tendência e a maioria deles é ter essa preocupação, essa mudança na alimentação (...) (Entrevista A7).

A modernização do sistema de produção do queijo orientou a construção do Regulamento de Uso, como já analisado anteriormente. Este último deixa uma grande margem para inovação, neste sentido, autorizando no Art.3 o emprego de "todos os bovinos" para um sistema de produção, no Art.5, "baseado na bovinocultura extensiva ou semi-extensiva, utilizando pastagens naturais ou modificadas, com raças adaptadas a estas condições de criação", sendo "recomendado o aproveitamento da diversidade das pastagens" (CONSELHO REGULADOR, 2012). Tal estratégia é inversa às IGs francesas que são mais específicas, valorizando raças e pastagens locais como meio de diferenciar o produto e comprovar maior qualidade ligada ao *terroir* no mercado. A análise comparativa não é muito adequada, uma vez que, a IG do queijo Canastra se edifica sobre um compromisso entre modos tradicionais e modernos de criação para garantir maior competitividade no mercado (SHIKI; WILKINSON, 2016), sendo uma "hibridização entre valores mercantis/industriais e valores domésticos/patrimoniais" (NIEDERLE; AGUIAR, 2012). Contudo, a ampla liberdade do Regulamento de Uso impede atualmente qualquer controle do processo de transformação da produção leiteira, o que risca afetar a tipicidade do produto em razão da tendência à intensificação das práticas agrícolas favorecidas pela valorização atual do queijo[193]. Em suma, ao invés de "tudo é feito respeitando o tempo das vacas, do leite, das chuvas, do plantar e do colher" (REGIÃO DO QUEIJO DA CANASTRA, 2019), o dilema atual é resumido por esse casal de produtores associados:

> [Ele] Eu esses dias tava pensando pelo seguinte, vou lá no banco, vou conversar lá, vou pegar umas 10 vacas de 15 a 20 litros, vou fazer uns piquetes, vou trabalhar com menos vaca. É um caso, que penso mas não faço. Às vezes tem hora que penso que é bobagem.

[193] Em relação à influência da diversidade das espécies que compõem a pastagem e o manejo do pastejo na qualidade dos queijos, Coppa et al. (2012, p. 40) sugere "a complementaridade das pastagens de natureza diferente dentro de um sistema forrageiro permitiria beneficiar das vantagens de cada um, conciliando os objetivos de produção, biodiversidade e de qualidade dos produtos". Além disso, Farruggia et al. (2008) demonstraram o interesse de fornecer fonte de alimentação diversificada aos animais, o que proporciona a multiplicação das possibilidades de complementaridade de ações dos compostos de origens vegetal benéficos. Os autores (Ibidem) provaram os benefícios de alguns metabolitos, como os taninos, tanto na saúde animal (degradação das proteínas no rumem, atividade anti-helmíntico, entre outros) e as características sensoriais e nutricionais dos produtos. Mesmo recomendando "o aproveitamento da diversidade das pastagens", as observações de campo demonstraram a escolha de muitos produtores por gramíneas exógenas em sistema de piquete monocultivado com a implantação do capim Mombaça, cujo potencial é expresso por adubação química após cada passagem do gado.

> [Ela] vai pra frente e pra traz. [Ele] o problema é a dívida que vou adquirir, e vou pagar? Acha que vai dar para fazer isso? Porque depois vou precisar de mais rações. Mas também penso pra sofrer menos. Ao invés de passar 20 vacas naquilo lá vou passar 10 e vai te dar o mesmo... mas aí você vai ter que fazer piquete, jogar adubo todo dia. Se brincar vou ter que contratar uma pessoa pra me ajudar, pra mim já lidar com aquilo lá. Acaba que é um serviço também. Às vezes... No final... acho que não compensa. E o *terroir* tá indo embora [rindo] (Entrevista P7)!

Muitas vezes, nas conversas entre e com os produtores, associados ou não, a problemática ambiental emerge indiretamente, deixando o tema visível apenas nas entrelinhas. Por outro lado, observou-se que existe a consciência entre os produtores que se encantam todo dia com o lugar e com a qualidade ambiental, que parece acontecer "por natureza" já que a beleza das paisagens naturais e rurais do território oculta em grande medida qualquer degradação. Assim, encontramos paradoxalmente muito poucos produtores que realmente consideram essa dimensão ambiental nas práticas agrícolas e nas estratégias de reprodução da unidade familiar produtiva como um todo. Trata-se em grande maioria de carência de informação devido à invisibilidade da temática obscurecida pela dimensão econômica a curto prazo.

Aliás, apenas dois associados são apontados pelos responsáveis da APROCAN quando se questiona sobre a problemática[194] que, de acordo com o representante da ComerQueijo:

> (...) são os dois que pensam a fazenda como um ambiente fechado, que aquilo é um ciclo natural que funciona e o queijo é uma consequência. Mas muito além de pensar, fazer isso. Os produtores não pensam nisso, não pensam dessa maneira. E consumidor, tenho alguns consumidores que entram perguntando "o, mas esse queijo aí as vaquinhas são felizes; oh, esse queijo aí o produtor da muitos antibiótico e tal". Mas é uma preocupação não ecológica, mas senão com seu bem-estar e o bem-estar do animal. Nessa parte acho que falta um pouco de comunicação. Talvez possa ser um ponto interessante e que valoriza o produto, mas é pouco explorado. É que o consumidor já pensa que aquele produto respeita o entorno (Entrevista A6).

Portanto, se o ambiente emerge no discurso dos produtores, sobretudo no caso dos associados da APROCAN, é para evocar a influência do meio ambiente nas características e tipicidade do queijo. Ou seja, trata-se de confirmar as expectativas do consumidor e atestar um vínculo que, mesmo não comprovado, é reivindicado amplamente a fim de valorizar o produto.

6.2.2. Conexão emocional e valores funcionais: cadê o *terroir*?

Conforme o depoimento do responsável da ComerQueijo no final da parte anterior, existe novas preocupações do consumidor indiretamente relacionadas à dimensão ambiental no âmbito da "virada da qualidade", que revela o crescimento de uma forma de consumismo ético. Esse último se manifesta através da demanda por produtos (e serviços) que refletem mudanças nos valores sociais relativos às áreas como bem-estar animal, agricultura ambientalmente correta, turismo de baixo impacto, apoio às iniciativas em prol do desenvolvimento sustentável, entre outros (RAY, 1998). De fato, as produções de origem se inserem nas mudanças dos padrões de consumo alimentar, alimentadas pela crítica socioambiental aos produtos agroindustriais produzidos em larga escala. Ao contrário, as produções artesanais de pequena escala, tais como o Queijo Minas Artesanal, beneficiam-se de características que as permitem ganhar a confiança do consumidor e atender as suas novas demandas agroalimentares e ambientais.

---

[194] Além desses dois produtores, observamos outros associados que são preocupados com a temática ambiental, incluindo a problemática no manejo da fazenda. Todavia, parece que eles não encontram na APROCAN um espaço para trocar ideias sobre esse assunto.

Os produtos artesanais e tradicionais respondem aos consumidores com atributos tais como o cognitivo (relacionado à qualidade), o afetivo (emocional e simbólico) e o normativo (relacionado aos valores da sociedade, normas e condutas), de acordo com Verlegh e Steenkamp (1999, apud BRITO; SILVEIRA, 2016). Logo, a busca do consumidor é direcionada para determinados valores e significados que o produto representa, não necessariamente comprovados, menos quando se considera, conforme apontado pela grande maioria dos protagonistas da cadeia produtiva, o desconhecimento do consumidor. Assim, mesmo que a relação entre qualidade específica e ambiente é complexa, a garantia de origem passa a ser sinônimo de consideração ambiental para o consumidor europeu (THIEBAUT, 1995), o que se espera também nesse lado do Atlântico.

Por outro lado, Ray (1998) salienta que os sistemas de produção sustentável podem ser incorporados à imagem do turismo e dos produtos frutos de territórios marginalizados que lutam pela sobrevivência da sua identidade, formando assim um nicho de mercado. Nessa perspectiva, a associação do sistema da Indicação Geográfica com o setor turístico pode despertar maior preocupação ambiental, especialmente através da educação e troca de informações sobre esse tema, para conscientizar e mudar os comportamentos dos protagonistas, tanto produtores como consumidores (CROUZOULON; QUEIROZ, 2017)[195].

Anterior ao registro da IP, a atividade do turismo nasceu como perspectiva econômica viável a partir de 2000, em especial em relação ao PNSC, e permite hoje explorar as belezas e os atrativos naturais regionais (FERNANDES, 2012), com visitação a cachoeiras, trilhas, entre outros atrativos locais. Após o fortalecimento desse segmento do turismo na natureza, dependente de elementos naturais (com várias segmentações como turismo ecológico, de aventura)[196], o destaque do queijo graças à IP abriu novas oportunidades em especial para os produtores que passaram a integrar o setor turístico em suas propriedades com visitas à produção, restaurantes e/ou degustação do queijo. Assim, apoiam-se na identidade histórica e cultural da Canastra. Ambos os segmentos oferecem seus produtos e serviços a um público que muitas vezes é o mesmo. Entretanto, suas organizações ocorrem a partir de redes relativamente distintas. A propósito, a integração desses setores é fomentada pelas instituições (SEBRAE e Sicoob Saromcredi) que apoiam a APROCAN e a convivência de ambos os segmentos no mesmo território. Seu intento é incrementar o intercâmbio entre ambos, permitindo, por exemplo, que a beleza da paisagem e dos atrativos naturais constituam o pano de fundo da produção do queijo, que passa a ser valorizado também por suas funções ambientais. Assim, o trabalho de marketing levou à elaboração do manual de "Identidade Verbal" (SEBRAE; ABEDESIGN, 2014b), com objetivo de padronizar a comunicação dos associados da APROCAN para uni-los em torno de uma imagem comum, delineando o campo semântico apropriado que deve ser usado pelos produtores. Entre as palavras indicadas estão "pureza"; "natureza"; "preservar"; "pastagem natural". Enquanto as palavras "progresso"; "tecnologia"; "moderno"; "produtividade" são aquelas que não devem ser utilizadas, revelando o cuidado com a forma de comunicar a identidade ambiental do produto, procurando associar o cuidado ambiental à produção do queijo. Em seguida, a palavra *terroir*, explicada pela estratégia de marketing, busca fortalecer esse vínculo da produção com os fatores ambientais:

---

[195] Na sua análise sistêmica da IP do Serro em relação ao turismo, Medeiros (2015) indicou o interesse dos produtores em atuar na área, sendo que as atividades do agroturismo que gostariam de desenvolver se referem ao turismo de conhecimento, em primeiro lugar, seguido de turismo ecológico e serviços de alimentação. Segundo nossas observações, a situação parece em muitos pontos similar a Serra da Canastra.

[196] O debate sobre a segmentação do turismo que não é o objeto do presente estudo. Apenas usamos a terminologia de Weissbach (2007 apud Medeiros (2015)) porque ela caracteriza com o apelo de "turismo na natureza" o lugar e não tenta caracterizar a atividade turística como sendo "ecológica", ponto que pode amplamente ser discutível no caso da Canastra. Sobretudo, o objetivo é apenas salientar a diferença entre um segmento que se baseia no patrimônio natural do território por um lado, e aquele que valoriza a história, a cultura e a gastronomia por outro, que mesmo tendo pontos de divergência, são próximos no que se refere aos valores que são mobilizados.

> *Terroir* é uma palavra que vem lá da França, mas que nós explicamos de um jeito muito fácil. É o tipo de pastagem, o gado, o relevo, o clima, a pureza da água e outras características que fazem o nosso queijo ser único. É por isso que o legítimo Queijo da Canastra só pode ser feito aqui, na Região do Queijo da Canastra (SEBRAE; ABEDESIGN, 2014b, p. 7).

Logo, além da dificuldade de identificar com clareza e precisamente as contribuições dos elementos acima citados, a palavra *terroir* tem sido adotada pelos produtores da APROCAN para explicar e atestar o vínculo que une as condições do ambiente e a tipicidade do produto, além das transformações no processo de produção em termos de pastagem, gado, qualidade da água, entre outros. Após a primeira premiação no *Mondial du Fromage* "o produtor atribui o sucesso no concurso ao resgate do gado Caracu, ao tipo de solo com minerais e água pura da região" (MARZANO, 2015). Da mesma forma, o marketing é replicado pelas mídias que explicam as diferenças entre as regiões produtoras do QMA, que compartilham fatores humanos próximos, a partir dos elementos do ambiente:

> O método usado é praticamente o mesmo em todos os cantinhos de Minas, mas ao longo do processo de cura as diferenças aparecem. O leite, o pasto, as características microbiológicas de cada região, o clima, o que a vaca come… tudo interfere (CAVECHIA, 2017).

Igualmente, qualquer reportagem ou vídeo sobre a produção de queijo Canastra começa por apresentar imagens do quadro paisagístico local, de forma a consolidar a ideia do vínculo que existe entre o ambiente e a "qualidade" do produto, deixando livre a especificação desse qualificativo que pode ser ambiental, nutricional, cultural ou sanitário, segundo a sensibilidade do público, conforme poetiza a reportagem do Globo Repórter (2018):

> [música encantadora] (...), no alto da Serra, o gado se alimenta do melhor que a natureza oferece: água pura, solo rico, e o clima ameno fazem brotar um pasto especial; é comida de primeira pro rebanho. E se as vacas comem bem, o leite delas tem mais qualidade. É com este leite cheio de nutriente que são criadas estas delícias. "Trem bom de mais da conta só" como diria o pessoal daqui, no mais puro mineirês. Daqui [São Roque de Minas] subimos a Serra e chegamos no paraíso que a Júlia construiu para ele. "[a produtora] Olha a vista que eu tenho, e eu levanto, começo meu trabalho, sempre de bom humor!"

Assim, o trabalho de valorização do produto por meio da IP promove a imagem da região e de suas paisagens, destacando-se que a estética do lugar participa da formação da identidade do produto. Esse tipo de discurso apresenta os fatores ambientais e leva a pensar que há uma simbiose subentendida, muito usada para promover o queijo pelos atores que garantem a existência desse vínculo sem, entretanto, comprová-la. Do mesmo modo, alguns produtores entenderam a importância da dimensão ambiental no diferencial do produto, em especial aqueles que estão em contato com o consumidor e suas novas demandas:

> Aqui nunca plantei, só não arranquei [arvores]. Então tem muita arvores, é natural. É muito difícil encontrar. Aqui inclusivo, um dos diferenciais do queijo é justamente o lugar. Porque, meu, não só dentro da propriedade, mas em volta, as águas, nossa é muito mato que a gente tem. E isso, você tem uma diversidade no ar, de fungo, de bactéria, daqui que são muito livre, diferente de quem está na borda do café, da soja, que está pulverizando, a banana. Essa turma nunca vai ser igual de cá. Não vai. Porque lá, bateu um vento, imagina um vento de veneno aqui cara. A gente não vê, mas tem. Cara bateu pulverizou a banana na banana ou qualquer coisa lá, ele está batendo numa biodiversidade gigantesca. E nossa é virgemzão. E mais que São Roque também, lá é todo agricultura (Entrevista P51).

Deste modo, verificamos que existe uma preocupação com o ambiente por parte de alguns produtores. Entretanto, o tema é omitido dos debates coletivos no âmbito da APROCAN, mas bastante presente na estratégia de valorização do produto. Esse mecanismo de associação entre qualidade e ambiente é comum nas produções de origem europeia que baseiam o fomento da origem no imaginário coletivo idealizado, em especial em termos

ambiental e cultural, para ampliar a(s) qualidade(s) e assim agregar valor com apelo emocional (HIRCZAK, 2011). Assim, a palavra *terroir* é mobilizada de forma associada à beleza cênica do ambiente "preservado", em especial aquele do PNSC próximo, a fim comercial, para vender imagens e símbolos sem necessidade de comprovar um vínculo com as práticas agrícolas. Nesse processo, os paradoxos da modernização do processo de produção e de suas possíveis externalidades negativas são apagados em favor de supostas externalidades positivas. De toda forma, a importância de integrar a produção e as estratégias de valorização do queijo com os símbolos e suas funções, o conteúdo e a forma, é considerada nas entrelinhas por um produtor associado interrogado:

> O *terroir* que eles dizem... Como que vou falar [fica pensando um tempo sem falar]... o *terroir* é o original da roça daqui. O original? Você fala do *terroir* porque antes... Perdeu muito do original. Hoje tem esse tanto de capim mombaça, Tanzânia, capim que a genética dele é... O milho que a gente planta é transgênico. Aí vem a ração. Então o *terroir* a gente já está perdendo né (Entrevista P7)?

Um outro produtor associado reage a um vídeo institucional Youtube "Região do Queijo da Canastra" (2014) que evoca o *terroir* e seus elementos:

> O *terroir*! Que *terroir* é isso?[é a qualidade da água, não?] Joga veneno na água! (...) Mas aí que acho que é passageiro. Eles estão vivendo um momento que vai passar. Porque isso que eles estão construindo não vai sustentar nessas condições. Porque não acredito que amanhã as pessoas vão valorizar um queijo que não tem... Porque eles falam as coisas mas não fazem! Mas que que é o *terroir*? Vem da ração que vem do Goiás, o feno que vem lá do mato grosso. Mas que *terroir* é esse? Compra o feno não sei a onde, compra a ração não sei a onde. Onde que tá o *terroir*? Será que eles sabem o que que é o *terroir*? Porque imagino que o *terroir* é o que você tira ali da terra! Todo a influência que tá ali (Entrevista P19).

Mesmo que baseado apenas no reconhecimento da notoriedade do produto, a IP do queijo Canastra se constrói a partir de um determinado produto que associa fatores humanos (tradição, saber-fazer) e naturais, revelando toda a tipicidade daquele lugar e da sua história na construção deste território. Tal apropriação de elementos da natureza e do *terroir* por e para os produtores liga as dimensões cultural e ambiental. O caso do pingo, agrobiodiversidade única, fruto de seleção dos elementos do ambiente ao longo das gerações para compor as peculiaridades do produto, exemplifica perfeitamente a associação intrínseca que existe entre cultura e natureza. Por outro lado, mesmo que até o presente a produção parece ter impactos relativamente baixos no seu meio, tem sido percebido que a série de mudanças induzidas pela regularização sanitária e a participação à certificação de origem pode conduzir à intensificação e modernização das práticas com previsíveis maiores danos ambientais. De acordo com a abordagem de Pecqueur (2005), parece que houve certa transformação do recurso em ativo através da identificação e especificação do potencial cênico e paisagístico que o lugar transmite, fortalecendo o diferencial da imagem do produto. Contudo, essa revelação dos recursos escondidas tenha sido incompleta, ou até, mal realizada. Consequentemente, ressalta-se a ambivalência da IP em assumir sem desempenhar realmente esse papel de proteger e valorizar uma produção específica. Portanto, a responsabilidade da APROCAN, enquanto representante dos produtores e colegiado de tomada das decisões estratégicas que fomentam o desenvolvimento territorial a partir de determinadas funções da agricultura, recai sobre o conjunto das dimensões em torno da produção queijeira da Canastra.

Os motivos que fundamentaram o registro da IP e sua consolidação têm sido abordados e permitem interpretar uma primazia de certas funções em detrimento de outras. Com efeito, o dispositivo tem sido implementado para responder em primeiro lugar à problemática comum, da segurança do alimento, antes de fortalecer funções ambientais e socioculturais da produção em questão. Agora, a imagem ambiental do território é associada ao produto, deixando amplamente de lado a questão ambiental em relação às práticas agrícolas.

> A parte responsabilidade social e responsabilidade ambiental são duas coisas muito pouco trabalhadas. Porque o produtor a primeira coisa que ele quer saber é se viabilizar. Tem que botar comida dentro de casa. Tá certo, não tá errado. Mas para que essa valorização do território dele, do produto dele seja sustentável, ele tem que começar em algum momento pensar em outras coisas. Resolvi aqui, to conseguindo botar comida dentro de casa, vamos pensar então agora que tipo de responsabilidade social a APROCAN pode ter com seus associados, mas principal com a região. Que tipo de responsabilidade ambiental a APROCAN pode ter com a região. Acho que isso tem que começar em algum momento, você pensar, e é responsabilidade da associação (Entrevista A9).

O papel das instituições envolvidas com a proteção do produto com a IP é altamente relevante, pois estas podem exigir que os produtores forneçam mais "justificativa" para a ligação entre a qualidade do produto e o território da produção. Portanto, trata-se de um trabalho de mediação entre os diferentes interesses dos atores da cadeia e do território para a construção de uma "*environmentally friendly*" IG, que também pode ser fonte de conflitos. O principal risco neste âmbito é a dificuldade em torno do excesso de regras e obstáculos administrativos (BELLETTI et al., 2015).

A integração da preocupação com o ambiente ao dispositivo de valorização da qualidade de origem pode ajudar a legitimá-lo em escala nacional, como é aconselhado no âmbito das políticas europeias, conforme Hirczak (2011). No caso brasileiro, devido às fraquezas das políticas nacionais, o papel territorial da IP tende a ganhar considerável importância. Efetivamente, o território é uma escala favorável para construção de vínculo com o meio ambiente, numa problemática mais ampla de mobilização dos recursos e de desenvolvimento territorial. De fato, as estratégias de desenvolvimento escolhidas pelos produtores e pelo conjunto dos atores, que determinam o lugar do ambiente no processo de mudanças (HIRCZAK, 2007). Do ponto de vista econômico, a ligação da IG com o ambiente pode oferecer perspectiva de aumento do valor do produto no mercado, como resultado da internalização das externalidades ambientais positivas. Em outras palavras, o desenvolvimento do dispositivo de origem tende com seus princípios a reforçar uma abordagem multifuncional para a agricultura, muito além das estratégias de marketing, o que favorecia a incorporação de atributos ambientais em sua estratégia de diferenciação (BELLETTI et al., 2015). Nesse sentido, cabe enfim enfatizar o papel do consumidor como determinante para gerar novas demandas que causam reorientação das estratégias de valorização do produto e integração de determinados sentidos (seja de forma simbólica, seja indiretamente reconfigurando as funções da produção) como vimos com a posição de marketing adotada pela APROCAN que tem sido determinada em grande medida para atender novas preocupações.

Certamente, as demandas e ofertas atuais são baseadas em traços identitários fortes e compartilhados por todos os produtores da Canastra, independentemente do perfil mais "empresarial" ou "camponês", conforme descrito por Ploeg (2008, apud CINTRÃO, 2016). O "modo empresarial", próximo a modelos mais industriais é capaz de incorporar em maior medida as orientações técnicas e é mais sensível às tendências do mercado com maior adaptabilidade. Logo, caso houvesse um aumento da demanda dos consumidores por produtos "*environmentally friendly*", cuja qualidade seja comprovada por regras e normas comuns, este grupo pode responder rapidamente com certa eficácia ambiental a este crescimento. Por outro lado, maioria das famílias produtoras está impregnada de influências negativas no que se refere aos cuidados ambientais em razão da à criação do PNSC. Convém então levantar a questão de saber em que medida a preservação efetiva do meio ambiente encontraria um verdadeiro eco nos produtores da região, associada à reivindicação cultural no contexto de valorização dos queijos artesanais?

A comparação proposta por um produtor em vídeo institucional Youtube da "Região do Queijo da Canastra" (2014) nos parece muito pertinente: "Hoje, nosso diamante aqui é o queijo Canastra. Tá lapidando ele cada vez mais, aperfeiçoando (...)". Relembrando que, após o "boom do diamante", o abandono do garimpo na região de Vargem Bonita foi provocado em grande parte pelo aumento da escala de extração e pelas degradações ambientais

causadas justamente pelo crescimento e mecanização da atividade. Cabe apoiar-se nessa metáfora para soar o sinal de alarme em relação às mudanças do sistema de produção estimulado pelo "boom do queijo" e pela IP, o que pode conduzir à perda de controle das transformações, gerando degradações ambientais em nome de uma suposta necessidade de modernização e busca pela produtividade, sendo um processo de certa forma facilitado pela imagem "*environmentally friendly*" que goza o queijo.

7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A IP estudada no presente trabalho tem sido um pano de fundo, um conceito distante da maior parte dos atores do território em questão. Apenas aspectos mais superficiais foram apropriados nas estratégias locais, deixando de lado seu sentido original. Como discutir então os efeitos desse dispositivo transfigurado nos discursos e na aplicação na realidade da Canastra? Cabe então pensar além da IP, em particular na formação da Associação dos Produtores de Queijo Canastra, que teoricamente busca representar e defender os interesses das famílias produtoras do território, cujas estratégias e funções podem ser discutidas, de acordo com o referencial da multifuncionalidade da agricultura (MALUF, 2003). Esta pesquisa permitiu evidenciar que esta organização coletiva passou por diferentes fases de desenvolvimento, que são marcadas por eventos chaves na vida da associação. Se para alguns o caminho percorrido posiciona hoje em dia a APROCAN como referência em termos de estrutura e produção de queijo artesanal no Brasil, para outros, convém relativizar esse sucesso.

Mesmo que o ambiente da Canastra apresente fatores humanos e naturais que pareciam predestiná-lo tanto para produção de queijo quanto para reconhecimento da origem, a leitura da gênese do projeto para registro da IP permitiu identificar os motivos que fundamentaram a concepção do dispositivo local. De fato, os entraves sanitários à produção de queijos artesanais de leite cru embasaram o movimento pela defesa cultural do modo de fazer associado ao produto e a sua valorização econômica. O cumprimento da função de segurança do alimento tem sido norteador da construção do Regulamento de Uso em busca de um produto comercializável, o que levou a reconsiderar certas práticas culturais para se alinhar com as exigências sanitárias. Essa posição da organização se contrapõe com a realidade observada. Na prática, menos da metade dos associados à APROCAN possuem um registro sanitário (estadual ou federal) e, mesmo entre estes produtores, muitos desobedecem de alguma forma às normas sanitárias associadas a padrões industriais, não adaptadas para a produção artesanal. Contudo, até hoje, estas normas constituem a primeira barreira discriminadora para o envolvimento da grande maioria das famílias produtoras que não têm condições financeiras de arcar com alto custo de adequação.

De forma geral, o estudo evidenciou uma tendência à busca para definição das "qualidades" do queijo, sejam sanitárias, culturais, territoriais, entre outras. Esse processo não pode ser atribuído apenas à organização coletiva em torno da IP, mas também ao conjunto dos atores que se mobilizaram em prol da defesa dos queijos artesanais de leite cru – instituições públicas, iniciativas privadas, ONGs, meio acadêmico, entre outros.

De outro ângulo, existe à escala global um processo de valorização de produtos regionais, marcados por especificidades e identidades culturais locais, que vem crescendo, com destaque para os queijos artesanais do país. Após a concessão do registro da IP pelo INPI, o contexto nacional e territorial tem sido bastante favorável à APROCAN que tem se beneficiado e participado de forma ativa deste processo.

Conforme a metáfora de um membro da APROCAN, após a "infância" da associação (antes do registro da IP) sob a assistência financeira "dos franceses" (do PCT), a organização passou por uma fase de "coma", com o final do programa, antes de passar para a fase de "adolescência", com nova assistência financeira proporcionada dessa vez pelo Sicoob Saromcredi e o SEBRAE. Essa fase que dura até os dias de hoje trouxe uma série de transformações.

A construção da organização social fez com que um grupo limitado de produtores com perfil empresarial passasse a controlar a tomada das decisões estratégicas. De fato, o dispositivo é concebido na sua gênese como uma propriedade coletiva atrelada ao território e então a todas às famílias do lugar, produtoras, consumidoras, moradores. Porém, as falhas da regulamentação no contexto brasileiro e sua aplicação na realidade canastreira esvaziou o

dispositivo de seu sentido original, mantendo apenas a capa externa do conceito. Na teoria, o lançamento da marca coletiva em 2014 representa uma estratégia para valorizar a "Região do Queijo da Canastra", de maneira associada à IP, o que procura amenizar as insuficiências desta última no Brasil. Acessível apenas aos sócios da APROCAN, esse artifício de marca coletiva revela as lacunas da IP, deixando claro como esta última leva indiretamente à criação de estratégias de exclusão dos demais produtores. Com efeito, a marca coletiva representa uma apropriação para alguns dos benefícios do *club*, sendo um monopólio coletivo criado pela delimitação não do território de produção, mas sim de condições de acesso à organização APROCAN.

O lançamento no começo de 2019 da etiqueta de caseína representa para alguns o primeiro passo para uso efetivo no mercado do selo de IP. Para outros, esse selo pode ser visto como uma estratégia de restrição de acesso aos benefícios do *club*. Assim, a associação que aspira representar seu território passa a criar barreiras – além das sanitárias já amplamente excludentes – para restringir apenas aos seus associados o acesso às vantagens da valorização do território, dificultando a participação dos demais membros potenciais. Essa dinâmica pode resultar no aumento do desequilíbrio entre ambos os grupos e então o reforço de uma clivagem que afastaria a APROCAN do território que ela pretende defender. Convém, entretanto, relembrar que a almejada autossuficiência financeira da organização depende diretamente da sua capacidade em aglutinar e ser aceito em seu território.

É neste contexto que convém analisar as transformações internas à APROCAN, que passou a reivindicar certa identidade sociocultural comum, compartilhada tanto entre seus membros, quanto difundida entre os atores que gravitam em torno da associação. Retomando as considerações anteriores, para alguns esse processo representa uma apropriação dos valores culturais do queijo para o benefício dos membros do *club*. Nesse processo, revela-se a importância de legitimar as decisões e ações implementadas pela entidade representante da "Região do Queijo da Canastra". Entretanto, houve uma negligência com o envolvimento de atores endógenos. Assim, os principais limites e desafios para a APROCAN se concentram na sua função social que diz respeito a sua aceitação territorial e a capacidade de agrupar as famílias produtoras, a inclusão social enfrentando várias dificuldades.

Em suma, as resistências para o envolvimento dos atores endógenos são uma consequência de três pontos centrais. Em primeiro lugar, a legislação sanitária, desfavorável e instável, exclui o pequeno produtor impossibilitado de arcar com os custos econômicos e as transformações socioculturais impostas por lei. Um segundo ponto se refere à definição de certo "padrão da associação", caracterizado por um grupo limitado de produtores que não são reconhecidos como representantes dos demais, uma vez que incorporaram elementos de um "modo empresarial", do qual os pequenos produtores se distinguem. Por fim, há um grande desequilíbrio territorial, que se observa na formação (ou reforço) de "sub-regiões" da Canastra, cuja desconexão aumenta com comportamentos "bairristas". Estes pontos se acentuam com a fragilidade da cultura associativista e com o sentimento de insegurança diante de qualquer tipo de mudanças, dois traços característicos do canastreiro, que levam a grande maioria das famílias produtoras "raízes" a uma resistência silenciosa frente às transformações atuais.

Paradoxalmente, foi construída e fortalecida uma ampla articulação social com os atores exógenos, o que proporcionou um ganho de visibilidade importante. A formação e articulação da APROCAN dentro de uma rede ampla permitiram a inserção do queijo no mercado de nicho de alto valor agregado e levaram a maior "profissionalização" de seus associados. Cursos e capacitações influenciaram indiretamente a construção individual da identidade própria de muitas propriedades, em busca da diferenciação. Consequentemente, houve integração de tecnologias que permitiram ao artesão se reinventar e se valorizar, inovando sobretudo no processo de maturação do queijo. As mudanças parecem então inerentes ao desenvolvimento do produto, de forma a diferencia-lo e conquistar mercados. Todavia, as hibridações "entre valores mercantis/industriais e valores domésticos/patrimoniais"

(NIEDERLE; AGUIAR, 2012) levantam a questão dos limites para manter a essência do queijo. Neste âmbito, enfatiza-se a importância de considerar seus quatros ingredientes e o seu modo de fazer reconhecido pelo IPHAN de forma a proteger os traços substanciais do produto diante de transformações rápidas em curso. Nesse processo de mudanças a organização coletiva tem o papel de fomentar uma reflexão e dialogar com o resto do território para legitimar, ou não, as evoluções que parecem inevitáveis.

Essas transformações podem ser refletidas a partir da dimensão econômica. Convém relativizar a valorização atual do queijo uma vez que permitiu aumentar significativamente o preço recebido pelo produto para alguns associados, moderadamente para outros, enquanto a situação permanece inalterada para a maioria das famílias produtoras da Canastra.

Com a supervalorização econômica que aconteceu em pouco tempo, a organização coletiva passa a enfrentar novos desafios internos que implicam em refletir notadamente sobre meios para prevenir e controlar o aumento da escala de produção e as mudanças no sistema de produção. Convém pensar a evolução da organização coletiva e do produto além de visão centrada exclusivamente no mercado, que parece dominante. Os traços da produção compartilhados pela grande maioria das famílias produtoras da Canastra (escala familiar, diversificação da produção, sistema de ordenha, entre outros) são pouco considerados para a construção da identidade cultural do queijo. Seu efetivo reconhecimento e proteção por meio da inscrição desses traços no Regulamento de Uso permitiria assegurar mais propriamente o desempenho da função sociocultural que cabe à APROCAN. De fato, com vistas à redução dos desequilíbrios territoriais e desigualdades entre os produtores, convém considerar a proteção da diversidade e riqueza que representa esse conjunto de propriedades, famílias produtoras e produtos para o território.

Do mesmo modo, na medida em que a APROCAN pretende representar a "Região do queijo da Canastra", deve considerar o ambiente no qual se insere. As restrições ambientais chegaram à região desestruturando as práticas socioculturais historicamente estabelecidas, bem como as normas sanitárias. A visão técnica e científica legitimada por leis e executada pelos órgãos fiscalizadores se opõe à população que compartilha suas próprias representações do lugar, alimentando conflitos que parecem sem fim.

Porém, ao contrário do que aconteceu no caso da legislação sanitária, as obrigações ambientais não permearam o Regulamento de Uso. Ironicamente, a preocupação ambiental pouco perceptível nas estratégias e ações da APROCAN é, entretanto, amplamente evidenciada para o público, em razão da divulgação da imagem da beleza paisagística ambiental do lugar associada à qualidade do queijo. Igualmente, a grande maioria das famílias produtoras cria uma conexão emocional com o lugar e identifica o vínculo sutil entre as características ambientais e a tipicidade do produto, em especial para os associados que se apropriam da palavra *terroir* para reconectar ambas as qualidades a fim de valorizar o produto. Nesse sentido, convém definir mais precisamente o conceito de *terroir* para defendê-lo de forma efetiva, permitindo orientar as práticas de produção do queijo e não se limitando ao seu uso de marketing.

O embasamento da promoção do queijo na imagem ambiental do território da IP é comum, conforme apontamos no caso da França. No contexto atual, convém associar essa estratégia a medidas que permitem identificar e responder claramente às preocupações ambientais, sendo a escala territorial particularmente adaptada para tal propósito. Todavia, cabe apontar no caso da APROCAN a fragilidade do vínculo entre atos e discurso. Frente à rapidez das transformações em curso na Canastra e com as perspectivas de novas mudanças, em especial em relação à modernização do sistema de produção de leite (parcialmente acelerada com a supervalorização do queijo), a APROCAN pouco investe em estratégias que permitam integrar a preocupação ambiental nos debates da organização e orientar as práticas de seus associados. Por outro lado, observamos a "*sagesse paysanne*", ou seja o "bom senso camponês", em muitas fazendas cujos responsáveis perceberam que "menos é mais".

Para concluir, a APROCAN se tornou uma das principais referências de organização coletiva em prol da defesa do queijo artesanal, segundo muitos atores entrevistados. Paradoxalmente, de acordo com nossa abordagem, o método evolutivo demonstra uma rápida transformação da estrutura da associação desde o registro, enquanto o método sincronizado releva que o ritmo da marcha imposta pelos financiadores da APROCAN causou certo distanciamento entre o núcleo da IP e o exterior não participante.

Retomando a metáfora de um dos sócios, a "adolescência" da organização da IP permitiu dar um passo importante em relação à segurança do produto. O lançamento da etiqueta de caseína, além de ter desenvolvido a identidade sociocultural da organização e de seus membros frente aos exógenos, permite em princípio uma valorização crescente do trabalho realizado e de seu produto. Por outro lado, a inexistência de estratégias efetivas de inclusão do conjunto dos produtores e municípios limita os benefícios socioeconômicos a determinados grupos e localidades que parecem se diferenciar cada vez mais do restante, monopolizando ainda mais os bens ao benefício do *club*. Assim, fundamenta-se o questionamento da legitimidade da APROCAN, que pretende representar e defender o seu território, por não apresentar estratégias claras de inclusão dos demais pequenos produtores.

Uma nova etapa importante é anunciada para 2020, com o fim previsto do financiamento por parte do Sicoob e as incertezas de prorrogação do apoio estratégico financeiro do SEBRAE. Trata-se de um desafio para a APROCAN alcançar sua autonomia financeira – e estratégica – o que seria sua passagem para a fase "adulta". Esse momento chave na vida da organização coletiva pode ser marcado por crises previsíveis. Sobre este processo futuro, convém relançar questões de investigação em torno das estratégias da APROCAN: em que medida as múltiplas funções da agricultura serão consideradas a partir de sua vocação de assumir o papel de representante do território, das famílias produtoras e do queijo? Esses próximos passos permitirão a inclusão de atores endógenos no processo de mudanças socioculturais em nível territorial? Como ocorrerá a hibridização, que incorpora alterações que transformam o antigo em moderno, considerando também a relação com o ambiente? Como e quantas famílias produtoras canastreiras se apropriaram efetivamente do dispositivo, garantido uma diversidade de perfis e de lugares, que é tão rica quanto o(s) queijo(s) da Canastra?

REFERÊNCIAS

21º FESTIVAL CULTURA E GASTRONOMIA TIRADENTES. **A Revolução do Queijo Artesanal Mineiro**. s.l. Fatura - Comidas do Brasil, 2018. Disponível em: <http://farturabrasil.com.br/fartura-historias/revolucao-queijo-artesanal-mineiro/>

ABRAMOVAY, R. **O futuro das regiões rurais**. Porto Alegre: UFRGS Editora, 2003.

ABRAMOVAY, R. Para una teoría de los estudios territoriales. In: MANZANAL, M.; NEIMAN, G. **Desarrollo rural:** organizaciones, instituciones y territorios. Bueno Aires: CCICUS, 2006. p. 51–70.

AGÊNCIA MINAS GERAIS. **Programa Queijo Minas Artesanal é referência para outros estados**. Disponível em: <http://www.agenciaminas.mg.gov.br/noticia/programa-queijo-minas-artesanal-e-referencia-para-outros-estados>. Acesso em: 1 nov. 2017.

ALBAGLI, S.; MACIEL, M. L. Informação e conhecimento na inovação e no desenvolvimento local. **Ciência da Informação**, v. 33, n. 3, 2004.

ALISSON, E. Bactérias aumentam a segurança no consumo de queijos artesanais. **Jornal da UNICAMP**, 2018. Disponível em: <https://www.unicamp.br/unicamp/ju/noticias/2018/06/07/bacterias-aumentam-seguranca-no-consumo-de-queijos-artesanais?fbclid=IwAR15xkmQpz5zNe-wwcw1366rQYMhJuHpJyFhIDfL-nPY2Fmj3KsaH5DTscI>

ALLAIRE, G. Quality in economics: a cognitive perspective. In: HARVEY, M. et al. (Eds.). **Qualities of food**. Manchester: Manchester University Press, 2004. p. 61–93.

ALLAIRE, G. Indicações Geográficas na área internacional: situação atual e perspectivas. In: Conferência no Seminário Internacional Indicações Geográficas no Brasil …, 2008.

ALLAIRE, G. Applying economic sociology to understand the meaning of "Quality" in food markets. **Agricultural Economics**, v. 41, p. 167–180, 2010.

ALLAIRE, G.; SYLVANDER, B. Qualité spécifique et innovation territoriale. **Cahiers d'Économie et Sociologie Rurales**, v. 24, p. 29–59, 1997.

ALMEIDA, E. F. L. DE; FERNANDES, M. R. **Caracterização da microrregião da Canastra como produtora tradicional do Queijo Minas Artesanal**. Belo Horizonte: EMATER-MG, 2004. Disponível em: <http://www.emater.mg.gov.br/doc/intranet/upload/queijo_historico/caracterização do queijo canastra.pdf>

ALMEIDA, P. H. DE M. **A Indicação de procedência do Queijo Minas artesanal da Serra da Canastra**.São Roques de Minas, MG: Região do Queijo da Canastra, 2014. Disponível em: <http://queijodacanastra.com.br/>

ANDRADE, C. R. G. et al. Propriedades probióticas in vitro de Lactobacillus spp. isolados de queijos minas artesanais da Serra da Canastra-MG. **Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia**, v. 66, n. 5, p. 1592–1600, 2014.

ANDRADE, L. B. **Senhor ou camponês? Economia e estratificação social em Minas Gerais no século XIX. Mariana: 1820-1850**. 2007. Dissertação (Mestrado em História Social da Cultura) – Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2007.

ANDRIEU, M. Du lieu au lien: vers l'intelligence territoriale. **Montagnes Méditerranéennes**, n. 20, p. 51–54, 2004.

BARBOSA, Cristiano. **Territórios de vida e trabalho dos pequenos produtores de queijo da Serra da Canastra**: um estudo sobre a relação entre produção camponesa e espaços naturais protegidos nas nascentes do rio São Francisco, Minas Gerais. 2007. 126 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Humanas) - Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2007.

BARJOLLE, D.; BOISSEAUX, S.; DUFOUR, M. **Le lien au terroir**. Bilan des travaux de recherché. Lausanne: Institut d'Économie Rurale, 1998.

BARJOLLE, D.; PAUS, M.; PERRET, A. O. Impacts of geographical indications-review of methods and empirical evidences. Conference, August 16-22, 2009, Beijing, China. **Anais**... Beijing: International Association of Agricultural Economists, 2009

BATTAINI, V. **Educação Ambiental e políticas públicas em Fernando de Noronha: a participação na construção de escolas e sociedades sustentáveis**. 2017. Tese (Doutorado em Ciências) – Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Universidade de São Paulo, Piracicaba, 2017.

BEDUSCHI FILHO, L. C.; ABRAMOVAY, R. Desafios para o desenvolvimento das regiões rurais. **Nova Economia**, v. 14, n. 3, p. 35-70, 2009.

BELLETTI, G. et al. Linking protection of geographical indications to the environment: Evidence from the European Union olive-oil sector. **Land Use Policy**, v. 48, p. 94–106, 2015.

BÉRARD, L. et al. **Biodiversité et savoirs naturalistes locaux en France**. Editions Quae, 2005.

BÉRARD, L.; MARCHENAY, P. Productions localisées et indications géographiques: prendre en compte les savoirs locaux et la biodiversité. **Revue Internationale des Sciences Sociales**, n. 1, p. 115–122, 2006.

BÉRARD, L.; MARCHENAY, P.; DELFOSSE, C. Les «produits de terroir»: de la recherche à l'expertise. **Ethnologie Française**, v. 34, n. 4, p. 591–600, 2004.

BIZERRIL, M.; SOARES, C. C.; SANTOS, J. P. **Um lugar chamado Canastra**. Atibaia, São Paulo: 2008.

BONNAL, P.; MALUF, R. S. Políticas de desenvolvimento territorial e multifuncionalidade da agricultura familiar no Brasil. **Política & Sociedade**, v. 8, n. 14, p. 211–250, 2009.

BORELLI, B. M. et al. Yeast populations associated with the artisanal cheese produced in the region of Serra da Canastra, Brazil. **World Journal of Microbiology and Biotechnology**, v. 22, n. 11, p. 1115–1119, 2006a.

BORELLI, B. M. et al. Enteroxigenic Staphylococcus spp. and other microbial contaminants during production of Canastra cheese, Brazil. **Brazilian Journal of Microbiology**, v. 37, n. 4, p. 545–550, 2006b.

BOWEN, S.; ZAPATA, A. V. Geographical indications, terroir, and socioeconomic and ecological sustainability: The case of tequila. **Journal of Rural Studies**, v. 25, n. 1, p. 108–119, 2009.

BRABET, C.; PALLET, D. **Os selos oficiais de qualidade dos alimentos na França e na Europa**. Paris: CIRAD, 2005.

BRAGA, M. A. C. **Produção artesanal do queijo de leite cru: dilemas do desenvolvimento agrícola brasileiro**. 2018. Tese (Doutorado em Direito Econômico, Financeiro e Tributário) – Faculdade de Direito, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2018.

BRAMLEY, C. A review of the socio-economic impact of geographical indications: considerations for the developing world. In: WIPO Worldwide Symposium on Geographical Indications, 2011, Lima, Peru. **Anais**... Lima, Peru: WIPO Worldwide Symposium on Geographical Indications, 2011

BRAMLEY, C.; BIÉNABE, E.; KIRSTEN, J. The economics of geographical indications: towards a conceptual framework for geographical indication research in developing countries. In: World Intellectual Property Organization (WIPO). **The economics of intellectual property**. Geneva, 2009. p. 109-149.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Portaria n° 326.** Aprova o regulamento técnico sobre "condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/ industrializadores de alimentos. Brasília, DE, 1997b. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/Portaria%2BSVS-MS%2BN.%2B326%2Bde%2B30%2Bde%2BJulho%2Bde%2B1997.pdf/87a1ab03-0650-4e67-9f31-59d8be3de167>

BRASIL. **LEI Nº 1.283, DE 18 DE Dezembro DE 1950**. Rio de Janeiro, Brasil, 1950. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L1283.htm>

BRASIL. **Decreto n°30.691, de 29 de Março de 1952.** Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), Revogado pelo Decreto n°9.013, de 2017. Rio de Janeiro, 1952. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1950-1969/d30691.htm>

BRASIL. **Indicações geográficas de produtos agropecuários:** importância histórica e atual. Florianópolis: FUNJAB, 2014.

BRASIL. **Lei nº 13.680, de 14 de Junho de 2018**. Brasília, DF: Subchefia para Assuntos Jurídicos, 2018. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2018/Lei/L13680.htm>

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). **Portaria n° 326.** Aprova o regulamento técnico sobre condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos. Brasília, DF, 1997a.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). **Indicação Geográfica**: Guia para solicitação de registro de indicação geográfica para produtos agropecuários. Brasília, DF: CIG/DEPTA/SDC/MAPA, 2007. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/arquivos-publicacoes-ig/guia-para-solicitacao-de-registro-de-indicacao-geografica-para-produtos-agropecuarios-2007.pdf/view>.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Curso de Propriedade Intelectual & Inovação no Agronegócio**: Modulo II, Indicação Geográfica. 2oed. Brasília, DF, 2010.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). **Instrução Normativa nº 30, de 7 de agosto de 2013**. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 2013. Disponível em: <http://www.lex.com.br/legis_24684623_INSTRUCAO_NORMATIVA_N_30_DE_7_DE_AGOSTO_DE_2013.aspx>

BRASIL. Ministério da Economia. Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI). **Pedidos de indicação geográfica concedidos e em andamento**. Brasília, DF, 2018. Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil>. Acesso em: 20 dez. 2018.

BRASIL. Ministério da Economia. Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI). **Indicação geográficas no Brasil**. Brasília, DF, 2017. Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/indicacao-geografica-no-brasil>. Acesso em: 20 abr. 2017.

BRITO, L. M.; SILVEIRA, L. N. DA. **Comportamento do Consumidor e os Valores Culturais do Queijo Minas Artesanal**. Niterói: UFF, 2016. Disponível em: <http://estudosdoconsumo.com/wp-content/uploads/2018/11/ENEC2016-GT05-BritoSilveira-ComportamentoDoConsumidorEOsValoresCulturaisDoQueijoMinasArtesanal.pdf>

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. IBAMA. **Plano de Manejo do Parque Nacional da Serra da Canastra (PNSC)**. Brasília, DF, 2005.

CALDAS, A. DOS S. Indicações Geográficas: Territórios Seletivos Do Capital. In: Seminário Internacional da Rede Iberoamericana de Investigadores sobre Globalizacióm y Territorio (RII), 12., 2014, Salvador. **Anais**... Salvador, 2014.

CALDAS, A. DOS S.; CERQUEIRA, P. DA S.; PERIN, T. DE F. Mais além dos arranjos produtivos locais: as indicações geográficas protegidas como unidades de desenvolvimento local. **RDE-Revista de Desenvolvimento Econômico**, v. 7, n. 11, p. 5-16, 2005.

CAMPAGNOLLO, F. B. et al. Selection of indigenous lactic acid bacteria presenting anti-listerial activity, and their role in reducing the maturation period and assuring the safety of traditional Brazilian cheeses. **Food Microbiology**, v. 73, p. 288–297, 2018.

CARMO, H.; FERREIRA, M. **Metodologia da Investigação** – Guia para Auto-aprendizagem. 2. ed. Lisboa: Universidade Aberta, 2008. p. 1–89.

CARNEIRO, M. J.; MALUF, R. S. **Para além da produção**: multifuncionalidade e agricultura familiar. Rio de Janeiro: Mauad Editora, 2003.

CARVALHO, M. **Queijo Artesanal no Rock in Rio?** Alimentus Consultoria e Assessoria, 2017. Disponível em: <https://alimentusconsultoria.com.br/queijo-artesanal-no-rock-in-rio/>

CARVALHO, M. M. et al. Morphological and molecular characteristics of stored-product mites found on Brazilian ripened cheeses. **Journal of Stored Products Research**, v. 79, p. 79–82, 2018.

CAVECHIA, M. **Queijo Mineiro é tudo igual? Descubra a diversidade dos artesanais.** Metrópoles, 2017. Disponível em: <https://www.metropoles.com/alta-fermentacao/queijo-mineiro-e-tudo-igual-descubra-a-diversidade-dos-artesanais>

CAZELLA, A. A. **Cesta de Bens e Serviços Territoriais (CBST): construção de uma agenda interinstitucional**. In: Evento Internacional de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas - Sebrae, 3., 2018, Belo Horizonte. Disponível em: <http://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2018/08/UFSC.pdf>

CAZELLA, A. A.; BONNAL, P.; MALUF, R. **Agricultura familiar**: multifuncionalidade e desenvolvimento territorial no Brasil. Rio de Janeiro: Mauad X, 2009.

CERDAN, C. et al. **Case Study Report**: Gaucho Pampa da Campanha Meridional Meat. Paris: CIRAD, 2007. (Projet SINER-GI).

CERDAN, C. Valorização dos produtos de origem e do patrimônio dos territórios rurais no sul do Brasil: Contribuição para o desenvolvimento territorial sustentável. **Política & Sociedade**, v. 8, n. 14, p. 277–300, 2009.

CERDAN, C. Indicações geográficas e estratégias de desenvolvimento territorial. In: NIEDERLE, P. A. (Org.). **Indicações geográficas**: qualidade e origem dos mercados alimentares. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2013. Parte II, p. 125-50.

CHAMPREDONDE, M. **La valorización de la tipicidad cultural y territorial de productos mediante certificaciones en países de América Latina**. Bordenave: EEA Bordenave, 2012.

CHEVER, T. et al. **Value of production of agricultural products and foodstuffs, wines, aromatised wines and spirits protected by a geographical indication (GI)**. Geneva: CE; ANT, 2012. (TENDER N° AGRI–2011–EVAL–04).

CINTRÃO, R. P. Comida, vigilância sanitária e patrimônio cultural: conflitos entre políticas públicas. **RURIS-Revista do Centro de Estudos Rurais-UNICAMP**, v. 8, n. 2, p. 147-173, 2015.

CINTRÃO, R. P. **Segurança, qualidade e riscos**: a regulação sanitária e os processos de (i)legalização dos queijos artesanais de leite cru em Minas Gerais. 2016. 396 f. Tese (Doutorado de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade) - Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, RJ, 2016.

CINTRÃO, B.; GONÇALVES, D. **A formação do Grupo de Trabalho sobre Queijos Artesanais do Slow Food Brasil**. Bra, Itália, 2012. Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/textos/queijos-artesanais/555-a-formacao-do-grupo-de-trabalho-sobre-queijos-artesanais-do-slow-food-brasil>. Acesso em: 6 fev. 2019.

CINTRÃO, R. P.; DUPIN, L. V. Queimadores de campo, fazedores de queijo e fiscais ambientais: controvérsias sobre o manejo do fogo na região do Parque Nacional da Serra da Canastra-Minas Gerais-Brasil. **Perpectivas Rurales. Nueva Época**, v. 16, n. 31, p. 5, 2018.

CLOQUELL, S. et al. Las transformaciones laborales en las comunidades del sur de Santa Fe y los cambios en las unidades de producción familiar capitalizadas en la última década. In: Coloquio sobre Transformaciones Territoriales, 4., Montevideo, Uruguay. Montevideo, Uruguay: Asociación de Universidades Grupo Montevideo, 2002.

CLUSTER CONSULTING. **Apresentação** pública - Projeto definição plano estratégico – APROCAN. São Roques de Minas: MG Cluster Consulting - Estratégia e Inovação para o Desenvolvimento Econômico, 2016.

COMISSÃO EUROPEIA - CE. **Compreender as políticas da União Europeia:** Agricultura. Uma política agrícola comum para uma alimentação, um espaço rural e um ambiente melhores. Bruxelas: Comissão Europeia, Direção Geral de Comunicação. Serviço das Publicações da União Europeia, 2014.

CONFÉDÉRATION SUISSE. **Cahier des charges** – Gruyère. Berne: Département Fédéral de L'Économie, de la Formation et de la Recherche (DEFR), Office Fédéral de l'Agriculture (OFAG), 2015. Disponível em: <https://gruyere.com/content/ressources/cahier-des-charges-gruyere-aop-francais-2016.pdf>. Acesso em: 29 mar. 2019.

CONSELHO REGULADOR. **Regulamento de Uso.** FAEMG, SENA, INAES, Sindicatos, 2012. Disponível em: <http://www.sertaobras.org.br/wp-content/uploads/2011/03/CANASTRA-INAES-doc.-5-regulamento-de-uso-alterado-ok.pdf>

COPPA, M. et al. Le système de pâturage influence-t-il les caractéristiques nutritionnelles et sensorielles des fromages? **Fourrages**, v. 209, p. 33–41, 2012.

CORNES, R.; SANDLER, T. **The theory of externalities, public goods, and club goods**. Cambridge: Cambridge University Press, 1996.

COSTA, H. H. S. et al. Potencial probiótico in vitro de bactérias ácido-láticas isoladas de queijo-de-minas artesanal da Serra da Canastra, MG. **Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia**, v. 65, n. 6, p. 1858–1866, 2013.

CROUZOULON, P.; QUEIROZ, O. T. M. M. O turismo rural, as Indicações Geográficas (IGs) e a valorização dos produtos alimentares locais. In: Congresso Brasileiro de Turismo Rural, 10., 2017, Santa Maria, RS. **Análise crítica e tendências do turismo rural no Brasil; Anais**... Santa Maria, RS, 2017.

CRUZ, B. E. V. **O alvorecer das indicações geográficas na Amazônia: a corrida pela IG do queijo artesanal do Marajó/PA**. 2017. Tese (Doutorado em Geografia) – Faculdade de Ciência e Tecnologia, Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, Presidente Prudente, 2017.

CRUZ, B. E. V. DA; HESPANHOL, R. A. M. Indicação geográfica e queijos artesanais: marco legal e desafios a uma política para este segmento no Brasil. **Revista Franco-Brasileira de geografia**, n. 37, 2018. DOI : 10.4000/confins.15222

CRUZ, F. T. DA; MENASCHE, R. Tradition and diversity jeopardised by food safety regulations? The Serrano Cheese case, Campos de Cima da Serra region, Brazil. **Food Policy**, v. 45, p. 116–124, 2014.

DALLABRIDA, V. R. Governança territorial e desenvolvimento: descentralização político-administrativa, estruturas subnacionais de gestão do desenvolvimento e capacidades estatais. In: Circuito de Debates Acadêmicos, 1., 2011, Brasília, DF. **Anais...** Brasília, DF: IPEA, 2011.

DALLABRIDA, V. R. **Território, Identidade Territorial e Desenvolvimento Regional**: reflexões sobre Indicação Geográfica e novas possibilidades de desenvolvimento com base em ativos com especificidade territorial. São Paulo: LiberArs, 2013.

DE OLIVEIRA, D. F. et al. Caracterização físico-química de queijos Minas Artesanal produzidos em diferentes microrregiões de Minas Gerais. **Oikos: Família e Sociedade em Debate**, v. 24, n. 2, p. 185–196, 2013.

DE PAULA, J. Territórios, redes e desenvolvimento. In: LAGES, V. et al. (Orgs.). **Territórios em Movimento**: Cultura e identidade como estratégia de inserção competitiva, 2005. p. 71-84.

DE SAINTE MARIE, C.; BÉRARD, L. Comment les savoirs locaux sont-ils pris en compte dans l'AOC. **Biodiversité et savoirs naturalistes locaux en France**. Paris: CIRAD, IDDRI, IFB, INRA, 2005. p. 183–19.

DIAS, F. C. Mineiridade: construção e significado atual. **Ciência & Trópico**, v. 13, n. 1, p. 73-89, 1985.

DIEGUES, A. C. S. **Mito moderno da natureza intocada**. São Paulo: Hucitec, 1996.

DINIZ, M. F. S. **Queijo Canastra**: um estudo envolvendo aspectos culturais e parâmetros de inocuidade do alimento. 2013. Dissertação (Mestrado em Ciências) - Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Universidade de São Paulo, Piracicaba, 2013.

DINIZ, M. F. S. et al. Desafios para conciliar segurança do alimento e tradição na produção do queijo Canastra. In: Congreso de la Asociación Latinoamericana de Sociología Rural, 10., 2018, Montevideo. **Anais**... Montevideo: ALASRU, 2018.

DORES, M. T. DAS; FERREIRA, C. L. DE L. F. Queijo minas artesanal, tradição centenária: ameaças e desafios. **Revista Brasileira de Agropecuária Sustentável**, v. 2, n. 2, p. 26-34, 2012.

DÓRIA, C. A.; BASTOS, M. C. **A culinária caipira da Paulistânia**. São Paulo: Três Estrelas ed., 2018.

DUFUMIER, M.; COUTO, V. DE A. **Projetos de desenvolvimento agrícola: manual para especialistas**. Salvador: Edufba, 2010.

DUPIM, L. C. DE O. **Indicações geográficas e desenvolvimento local: estudo exploratório e comparativo das indicações geográficas Vale dos Vinhedos, Região do Cerrado Mineiro e Paraty**. 2015. Tese (Doutorado) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto de Economia, Rio de Janeiro, 2015.

DUPIN, L. V. Les réseaux qui affinent: la conversion symbolique des fromages artisanaux à Minas Gerais, Brésil. **Vibrant: Virtual Brazilian Anthropology**, v. 14, n. 1, e141081, 2017.

DUPIN, L. V. **A vida dos queijos mineiros: uma etnografia sobre temporalidades, saberes e curas**. 2019. Tese (Doutorado) - Instituto de Filosofia e Ciências Humanas Campinas: Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), Campinas, 2019.

EMATER/MG. **Queijo minas artesanal.** Guia técnico para implantação de boas práticas de fabricação em unidades de produção do queijo minas artesanal. Belo Horizonte, 2014. Disponível em: <http://www.emater.mg.gov.br/doc/intranet/upload/queijo_site/cartilha_queijo 2.pdf>.

EMBRAPA. **Relatório 2016 - Dados Zootécnicos, econômicos e de uso de tecnologia - Projeto Balde Cheio Minas Gerais**. São Carlos, SP: 2017. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/172559/1/Relatorio2016-ProjetoBaldeCheio-MG.pdf>.

ERICKSON, B. H. et al. **Social Capital**: Theory and Research. Oxford: Oxford University Press, 2001.

FABRIS, J.; MACHADO, G. J. C.; GOMES, I. M. DE A. Evolução da Proteção dos Produtos Tradicionais. **GEINTEC-Gestão, Inovação e Tecnologias**, v. 2, n. 4, p. 387–395, 2012.

FALQUETO, J.; FARIAS, J. Saturação teórica em pesquisas qualitativas: relato de uma experiência de aplicação em estudo na área de administração. In: Congresso Ibero-Americano em Investigação Qualitativa, 5., 2016, Porto, Portugal. **Anais**... Porto: CIAIQ, 2016.

FAO. **Linking people, places and products**. A guide for promoting quality linked to geographical origin and sustainable geographical indications. Rome, 2010.

FAPEMIG. **Propostas aprovadas para contratação chamada 08/2017 - Queijo artesanal.** Resultado de julgamento. Belo Horizonte, 2018. Disponível em: <http://www.fapemig.br/arquivos/site/chamadas/resultado/2017-08-queijo-artesanal-aprovados.pdf>

FARRUGGIA, A. et al. Quels intérêts de la diversité floristique des prairies permanentes pour les ruminants et les produits animaux. **Productions Animales**, v. 21, p. 181–200, 2008.

FERNANDES, V. S. R. **Entre a regulação e a emancipação social:** desafios à continuidade do lugar frente ao Parque Nacional da Serra da Canastra-MG. 2012. Dissertação (Mestrado). Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas: Universidade Federal de Minas Gerais. Belo Horizonte: UFMG, 2012.

FERRAZ, P. Brasileiros levam 12 medalhas no Concurso Mundial de Queijos da França. **Estadão**. Estação Paladar, São Paulo, 2017. Disponível em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/comida,brasileiros-levam-12-medalhas-no-concurso-mundial-de-queijos-da-franca,70001921661>

FERREIRA, É. G.; FERREIRA, C. L. L. F. Implicações da madeira na identidade e segurança de queijos artesanais. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, v. 66, n. 381, p. 13–20, 2011.

FLORES, M. X. **Da solidariedade social ao individualismo**: um estudo sobre o desenvolvimento do Vale dos Vinhedos na Serra Gaúcha. 2007. Tese (Doutorado) - Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2007.

FONSECA, C. Quando cada caso não é um caso. **Revista Brasileira de Educação**, v. 10, p. 58–78, 1999.

FONTANELLA, B. J. B. et al. Amostragem em pesquisas qualitativas: proposta de procedimentos para constatar saturação teórica. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 27, p. 388–394, 2011.

FRAGOSO, J. L. R.; FLORENTINO, M. **O arcaísmo como projeto: mercado atlântico, sociedade agrária e elite mercantil em uma economia colonial tardia:** Rio de Janeiro, c. 1790-c. 1840. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001.

FRANCE. **Décret du 2 octobre 1992 relatif à l'appellation d'origine contrôlée Châteauneuf-du-Pape**. Paris, France Journal Officiel de la République Française, 1992. Disponível em: <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000345993&dateTexte=&categorieLien=id>

FRAYSSIGNES, J. **Les AOC dans le développement territorial, une analyse en termes d'ancrage appliquée aux cas français des filières fromagères**. Institut National Polytechnique de Toulouse, 2005.

GAVIOLI, F. R.; COSTA, M. B. B. As múltiplas funções da agricultura familiar: um estudo no assentamento Monte Alegre, região de Araraquara (SP). **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v. 49, n. 2, p. 449–472, 2011.

GIESBRECHT, H. O. et al. **Indicações geográficas brasileiras**. 4. ed. Brasília, DF: SEBRAE, INPI, 2016.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo: Editora Atlas SA, 2008.

GIOVANNUCCI, D. et al. **Guide to geographical indications**: linking products and their origins. Geneva: International trade centre, 2009.

GLOBO REPÓRTER. **Queijos Brasil**. Globo Comunicação e Participações S.A. Rio de Janeiro, 2018. Disponível em: <https://globoplay.globo.com/v/6661731/programa/>. Acesso em: 29 mar. 2019.

GODOY, A. S. Pesquisa qualitativa: tipos fundamentais. **Revista de Administração de empresas**, v. 35, n. 3, p. 20–29, 1995.

GOLDENBERG, M. Pesquisa qualitativa: problemas teóricos-metodológicos. In: _____. **A arte de pesquisar**: como fazer pesquisa qualitativa em ciências sociais. Rio de Janeiro: Record, 1999. v. 3, p. 53–60,

GONTIJO, J. **Lei abre mercado para queijo Minas artesanal no país.** O Tempo. Economia, Belo Horizonte, 2018. Disponível em: <https://www.otempo.com.br/capa/economia/lei-abre-mercado-para-queijo-minas-artesanal-no-país-1.1857125>. Acesso em: 29 mar. 2019.

GOODMAN, D. The Quality 'Turn' and Alternative Food Practices: Reflections and Agenda. **Journal of Rural Studies**, v. 19, n. 1, p. 1-7, 2003.

GOODMAN, D. Rural Europe redux? Reflections on alternative agro-food networks and paradigm change. **Sociologia Ruralis**, v. 44, n. 1, p. 3–16, 2004.

GROUPE POLANYI (Coord). **La multifonctionnalité de l'agriculture**: une dialectique entre marché et identité. Paris, France: Editions Quae, 2008.

GUILIANI, G. M. Neo-ruralismo: o novo estilo dos velhos modelos. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 5, n. n.14, p. 59–67, 1990.

GUILLIERME, L. **Propostas de princípios de delimitação para pedido de Indicação Geográfica de Queijo Artesanal da Serra da Canastra**. INAO, Serviço de Delimitação, 2007.

GUMUCHIAN, H. et al. **Les acteurs, ces oubliés du territoire**. Anthropos, 2003.

GURGEL, V. A. **Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade**: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios. Aspectos jurídicos da indicação geográfica. Brasília, DF: SEBRAE, 2006. 45 p.

HAAS, L. S. N. **Programme de Coopération France/Brésil avec l'État de Minas Gerais -** Resultats et propositions de travail pour 1996 – 1999. (Relatório em versão digital). Mogi das Cruzes: FERTILE, 1996. 27 p.

HAGUETTE, T. M. F. **Metodologias qualitativas na sociologia**. Petrópolis: Vozes, 1992. 224 p.

HIRCZAK, M. **La co-construction de la qualité agroalimentaire et environnementale dans les stratégies de développement territorial. Une analyse à partir des produits de la région Rhône-Alpes**. 2007. Grenoble: Geographie Université Joseph-Fourier, 2007.

HIRCZAK, M. L'interrelation complexe entre signes de qualité et environnement en France. **Norois. Environnement, Aménagement, Société**, n. 219, p. 75–88, 2011.

HIRSCHMAN, A. **Vers une économie politique élargie**. Paris, France: Les éd. de Minuit, 1986.

HULIN, S.; FARRUGGIA, A.; CARRÈRE, P. Valorisation de la diversité des prairies au sein des systèmes fourragers: une approche appliquée pour les territoires AOP du Massif Central. **Innovations Agronomiques**, v. 25, p. 71–84, 2012.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Censo agropecuário 2006**. Rio de Janeiro, 2006. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/51/agro_2006.pdf>. Acesso em: 29 mar. 2019.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Portaria no 523,** de 03 de julho de 2002. Dispõe sobre as condições higiênico-sanitárias e boas práticas na manipulação e fabricação do queijo Minas artesanal. Belo Horizonte: Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2002.

INHAN MATOS, L. A. **O conhecimento regional do Queijo Minas Artesanal na Indicação de Procedência Canastra: Ensinando o padre a rezar**. 2016. Tese (Doutorado) – Instituto de Economia. Rio de Janeiro: Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2016.

INHAN, L.; LA ROVERE, R. L. Inovação e conhecimento tácito: trânsito e conflitos nas Indicações Geográficas Brasileiras. In: VIEIRA, A. C. P. E BRUCH, K. L. (Orgs.). **Indicação Geográfica, Signos Coletivos e Desenvolvimento**. São Paulo: Editora IBPI, 2015. p. 112–130.

INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA (IMA). **Portaria no 1.305,** de 30 de abril de 2013. Estabelece diretrizes para a produção do queijo Minas artesanal. Belo Horizonte: Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2013.

INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA (IMA). **Produtores de queijo Minas artesanal**. Belo Horizonte, 2018. Disponível em: <http://www.ima.mg.gov.br/component/docman/doc_details/680-produtores-queijo-minas-artesanal>. Acesso em: 29 mar. 2019.

INSTITUT NACIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ (INAO). **Chiffres clés 2016 des produits sous signes de la qualité et de l'origine - Produits laitiers AOP et IGP.** Paris, France: INAO e Conseil National des Appellations d'Origine Laitières (CNAOL), 2016.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). **Certidão do Registro do modo artesanal de fazer queijo de Minas, nas Regiões do Serro e nas Serras da Canastra e do Salitre.** Brasília, DF: Departamento do Patrimônio Imaterial do IPHAN, 2008. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Certidão (Modo artesanal de fazer Queijo de Minas).pdf>

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

JOGUET, V. **Indications géographiques**: qualité des produits, environnement et cultures. Paris: Agence Française de Développement & Fonds Français pour l'Environnement Mondial, 2010. (Savoirs Communs, 9).

LACERDA, T. F. N.; MORUZZI MARQUE, P. E. Agricultura orgânica, representação territorial e reprodução social da agricultura familiar: os agricultores ecologistas da Encosta da Serra Geral em Santa Catarina. **Revista Ruris**, v. 2, p. 137–158, 2008.

LAURENT, C. **La multifonctionnalité de l'agriculture**. Presses de ed. Paris: Apua: Alles 2005, 2000.

LAVILLE, C.; DIONNE, J. **A construção do saber**: manual de metodologia da pesquisa em ciências humanas. Belo Horizonte: Editora da UFMG, 1999.

LIBERY, B.; KNEAFSEY, M. Product and place: promoting quality products and services in the lagging rural regions of the European Union. **European Urban and Regional Studies**, v. 5, n. 4, p. 329–341, 1998.

LOBATO, P. H. **Com união de fabricantes, queijo da Canastra ganha status gourmet.** Belo Horizonte: União dos Fabricantes de Queijo da Canastra, 2014. Disponível em: <https://www.em.com.br/app/noticia/economia/2014/07/06/internas_economia,545772/com-uniao-de-fabricantes-queijo-da-canastra-ganha-status-gourmet.shtml>. Acesso em: 29 mar. 2019.

LOCATELLI, L. O processo de consolidação das Indicações Geográficas no Brasil: Lacunas e omissões da Lei. n. 9.279/1996. **Cadernos de Prospecção**, Salvador, v. 9, n. 1, p. 152-158, 2016.

LOURENÇO, L. A. B. **A oeste das minas**: escravos, índios e homens livres numa fronteira oitocentista: Triângulo Mineiro (1750-1861). Uberlândia: Universidade Federal de Uberlândia, MG, 2005.

MAGNANI, J. G. C. Etnografia como prática e experiência. **Horizontes Antropológicos**, v. 15, n. 32, p. 129–156, 2009.

MAHDI, M.; BÉRARD, L.; MARCHENAY, P. Les produits de terroir. Entre cultures et règlements. Paris, France: Les "Petites Russies" des Campagnes Françaises, 2004. p. 292-295. (Études Rurales, 171/172).

MAIORKI, G. J.; DALLABRIDA, V. R. A indicação geográfica de produtos: um estudo sobre sua contribuição econômica no desenvolvimento territorial. **Interações (Campo Grande)**, v. 16, n. 1, p. 13-25, 2015.

MALUF, R. S. O enfoque da multifuncionalidade da agricultura: aspectos analíticos e questões de pesquisa. In: LIMA, D.M.; WILKINSON, J. (Orgs.). **Inovação nas tradições da agricultura familiar**. Brasília, DF: CNPq/Paralelo 15, 2002. p. 301-328.

MALUF, R. S. A multifuncionalidade da agricultura na realidade rural brasileira. In: CARNEIRO, M. J. **Para além da produção: multifuncionalidade e agricultura familiar**. Rio de Janeiro: Mauad Editora, 2003. p. 135–152.

MARZANO, F. **Queijo de Minas é premiado em competição internacional realizada na França.** Belo Horizonte: Estado Minas, 2015. Disponível em: <https://www.em.com.br/app/noticia/economia/2015/06/13/internas_economia,657775/queijo-de-minas-e-premiado-na-franca.shtml>. Acesso em: 29 mar. 2019.

MASCARENHAS, G.; WILKINSON, J. Indicações geográficas em países em desenvolvimento: potencialidades e desafios. **Revista de Politica Agrícola**, v. 23, n. 2, p. 103–115, 2014.

MEDEIROS, M. DE L. **Indicações geográficas, turismo e desenvolvimento territorial: uma análise sistêmica da indicação de procedência do queijo minas artesanal do Serro**. 2015. Tese (Doutorado) - Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade de Ribeirão Preto, Universidade de São Paulo, Ribeirão Preto, 2015.

MENADIER, L. **Paysages de fromages: sensibilités au paysage, pratiques des agriculteurs et ancrage territorial des AOC fromagères de moyennes montagnes d'Auvergne et de Franche-Comté.** 2012. Université Blaise Pascal-Clermont-Ferrand II, , 2012.

MENDRAS, H. La fin des paysans, innovations et changement dans l'agriculture française. **Revue Française de Sociologie**, v. 8, n.4, p. 577-579, 1967.

MENESES, J. N. C. **Queijo Artesanal de Minas**: patrimônio cultural do Brasil. Dossiê interpretativo. Belo Horizonte: Ministério da Cultura, IPHAN, 2006.

MENESES, J. N. C. Modos de fazer e a materialidade da cultura "imaterial": o caso do queijo artesanal de Minas Gerais. **Patrimônio e Memória**, v. 5, n. 2, p. 19–33, 2007.

MENEZES, S. DE S. M. Queijo artesanal: identidade, prática cultural e estratégia de reprodução social em países da América Latina. **Revista Geográfica de América Central**, v. 2, p. 1–16, 2011.

MERCOSUL. **Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Queijo Minas Frescal, nº145/96.** Fortaleza: 24. Grupo do Mercado Comum, 1996. Disponível em: <http://www.mercosur.int/innovaportal/v/3093/2/innova.front/resoluciones-1996>

MICHAELIS. **Dicionário Brasileiro da Língua Portuguesa**. Disponível em: <https://michaelis.uol.com.br>. Acesso em: 28 fev. 2019.

MILES, M.; HUBERMAN, M. **Qualitative Data Analysis**: An Expanded Sourcebook. São Paulo: SAGE, 1994.

MILKPOINT. **Abiq: mercado de queijos tem alto potencial de crescimento no Brasil.** São Paulo, 2017. Disponível em: <https://www.milkpoint.com.br/noticias-e-mercado/giro-noticias/abiq-mercado-de-queijos-tem-alto-potencial-de-crescimento-no-brasil-105515n.aspx>. Acesso em: 29 mar. 2019.

MINAS GERAIS. **Lei estadual nº14.185. Dispõe sobre o processo de produção do Queijo Minas Artesanal e dá outras providências, 31 de janeiro de 2002.** Belo Horizonte, MG: Secretária de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais, 2002.

MINAS GERAIS. **Lei nº20.549. Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais, 18 de dezembro de 2012.** Belo Horizonte, MG: Secretária de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais, 2012.

MINAYO, M. C. de S. (Org.); DESLANDES, S. F.; GOMES, R. **Pesquisa social:** teoria, método e criatividade. Petrópolis, RJ: Vozes, 2016.

MOLINARI, G. T. **A construção social da qualidade e o desenvolvimento**: um estudo na microrregião produtora de vinhos finos Vale dos Vinhedos. Dissertação (Mestrado em Agronegócios) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Algre, RS, 2011.

MORAES, A. C. R. **Bases da formação territorial do Brasil:** o território colonial brasileiro no" longo" século X**VI**. São Paulo: Editora Hucitec, 2000.

MOREIRA, V. E.; SARAIVA, C. B. Produção de queijo artesanal da Serra da Canastra: resíduos gerados e seus destinos. In: Seminário de Iniciação Científica e Tecnológica, 9., 2012, Belo Horizonte. **Anais**... Belo Horizonte, 2012.

MORUZZI MARQUES, P.E; FLEXOR, G. Conselhos municipais e políticas públicas de desenvolvimento rural: questões em torno do debate sobre os papéis sociais e ambientais da agricultura. In: BOTELHO FILHO, F.B. (Org.) **Estudos Rurais II**. Brasília, DF: Neagri/CEAM/UnB, 2008. p. 45-67. (Cadernos do CEAM, 29).

MUCHNIK, J. Systèmes agroalimentaires localisés et construction des territoires. In: Conférence Introductive, 2002, Montpellier. **Anais**... Montpellier: CIRAD, 2002. (Équipe TERA).

NASCIMENTO, J. S.; NUNES, G. S.; BANDEIRA, M. DA G. A. A importância de uma indicação geográfica no desenvolvimento do turismo de uma região. **GEINTEC-Gestão, Inovação e Tecnologias**, v. 2, n. 4, p. 365–377, 2012.

NETTO, M. M. **A geografia do queijo minas artesanal**. Belo Horizonte: Universidade Estadual Paulista (UNESP), 2011.

NIEDERLE, P. A. **Controvérsias sobre a noção de indicações geográficas enquanto instrumento de desenvolvimento territorial: a experiência do Vale dos Vinhedos em questão**. Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural – SOBER, 47., 2009, Porto Alegre. **Anais**... Brasília, DF: SOBER, 2009. 22 p.

NIEDERLE, P. A. **Compromissos para a qualidade: projetos de indicação geográfica para vinhos no Brasil e na França**. 2011. 264 p. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2011.

NIEDERLE, P. A. A institucionalização de um mercado para produtos com Indicações Geográficas no Brasil: uma abordagem sociológica. In: VIEIRA, A. C. P. E BRUCH, K. L. (Orgs.). **Indicação Geográfica, Signos Coletivos e Desenvolvimento**. São Paulo: Editora IBPI, 2015. p. 74-95.

NIEDERLE, P. A.; AGUIAR, M. Indicações geográficas, tipicidade e produtos localizados: os novos compromissos valorativos na vitivinicultura do Vale dos Vinhedos. **Revista de Economia Agrícola**, v. 59, n. 2, p. 21–56, 2012.

NIEDERLE, P. A.; GELAIN, J. Geographical indications in Brazilian food markets: quality conventions, institutionalization, and path dependence. **Journal of Rural Social Sciences**, v. 28, n. 1, p. 26, 2013.

NIEDERLE, P. A.; MASCARENHAS, G. C. C.; WILKINSON, J. Governança e institucionalização das indicações geográficas no Brasil. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v. 55, n. 1, p. 85–102, 2017.

NÓBREGA, J. E. **Caracterização do fermento endógeno utilizado na fabricação do queijo Canastra no município de Medeiros, Minas Gerais, com ênfase em leveduras**. 2007. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2007.

NÓBREGA, J. E. et al. Diferenças sazonais no fermento endógeno utilizado na produção do queijo Minas artesanal, fabricado na Serra da Canastra, Minas Gerais. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, v. 63, n. 363, p. 26–30, 2008.

NUNES, G. S.; BANDEIRA, M. D. G. A.; NASCIMENTO, J. S. Indicações Geográficas (IGs): instrumento de desenvolvimento sustentável. **GEINTEC-Gestão, Inovação e Tecnologias**, v. 2, n. 4, p. 344–352, 2012.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO COMÉRCIO (OMC). **Acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual Relacionados ao Comércio (Acordo Trips ou Acordo ADPIC)**. Geneva, 1994. Disponível em: <http://www2.cultura.gov.br/site/wp-content/uploads/2008/02/ac_trips.pdf>

ORNELAS, E. A. **Diagnóstico para caracterização preliminar da qualidade do leite, da água e dos queijos produzidos na Serra da Canastra**. 2005. Dissertação (Mestrado em Veterinária) – Escola de Veterinária, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2005.

OWEN, W. F. The double developmental squeeze on agriculture. **The American Economic Review**, v. 56, n. 1/2, p. 43–70, 1966.

PASSADOR, C. S.; NALLE JUNIOR, C. Uma proposta de desenvolvimento: capital humano, capital social, territorialidade, cidadania e sustentabilidade. In: PASSADOR, C. S.; PASSADOR, J. L. **Gestão Pública e desenvolvimento no século XXI: Casos da Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba (CODEVASF)**. São Paulo: Annablume, 2007. cap. 1.

PAXSON, H. **The life of cheese: Crafting food and value in America**. Berkeley: University of California Press, 2012. (California Studies in Food and Culture, 41).

PECQUEUR, B. Qualité et développement territorial: l'hypothèse du panier de biens et de services territorialisés. **Économie Rurale**, v. 261, n. 1, p. 37–49, 2001.

PECQUEUR, B. Vers une géographie économique et culturelle autour de la notion de territoire. **Géographie et Cultures**, n. spécial, p. 22–37, 2004.

PECQUEUR, B. O desenvolvimento territorial. **Raízes**, v. 24, n. 1–2, p. 10–22, 2005.

PEREZ, R.; REGINO, A.; PINTO, C. G. **Apresentação do Diagnóstico dos Produtores de Queijo Minas Artesanal da Região da Canastra**. São Roques de Minas, MG: [s.n.], 2014.

PERREIRA, D. Debate em Brasília vai discutir a nova Lei do Queijo Artesanal. **Estadão**. Estação Paladar, São Paulo, 2018. Disponível em: <https://paladar.estadao.com.br/blogs/so-queijo/debate-em-brasilia-vai-discutir-a-nova-lei-do-queijo-artesanal/>. Acesso em: 29 mar. 2019.

PIARD, J.-C. et al. Bacterias lacticas. As bacterias lacticas no centro dos novos desafios tecnologicos. **Biotecnologia Ciência & Desenvolvimento**, v. 2, p. 80-88, 1999.

PINTO VIEIRA, A. C.; PELLIN, V. As indicações geográficas como estratégia para fortalecer o território–o caso da indicação de procedência dos vales da uva Goethe. **Desenvolvimento em Questão**, v. 13, n. 30, p. 155-174, 2015.

POULAIN, J.-P. La gastronomisation des cuisines de terroir: sociologie d'un renversement de perspective. In: ADELL-GOMBERT, N.; POURCHER, Y. (Eds.). **Transmettre, quel (s) patrimoine (s). Autour du patrimoine culturel immatériel**. Paris: Michel Oudiard, 2011. p. 239–248.

PRADO JÚNIOR, C. **Formação do Brasil Contemporâneo**. 11. reimpr. São Paulo: Brasiliense, 2008.

PREDA, G. Relaciones de parentesco en la producción familiar capitalizada del sur de Santa Fe. **Avá**, n. 16, p. 103-115, 2010.

QUEIJO ARAXÁ. **Queijo Araxá - O Pingo da Alma História do Queijo Minas Artesanal Araxá**. Araxá: [s.n.], 2016.

RAFAEL, V. DA C. **Fenótipos da Microbiota Predominante do Fermento Endógeno (Pingo) Relevantes para as Características e Segurança Microbiológica do Queijo Minas Artesanal da Serra da Canastra**. 2017. Tese (Doutorado em Ciências) - Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2017.

RAFFESTIN, C. **Pour une géographie du pouvoir**. Paris: LitEc, 1980.

RANGNEKAR, D. **The socio-economics of geographical indications**. A Review of Empirical Evidence from Europe. Geneva: ICTSD; UNCTAD, 2004. (Project on IPRs and Sustainable Development. Issue Paper, 8).

RATTON, H. **O Mineiro e o Queijo**. Petrópolis: Bretz Filmes, 2012. (Documentário).

RAY, C. Culture, Intellectual Property and Territorial Rural Development. **Sociologia Ruralis**, v. 38, n. 1, p. 3–20, 1998.

RAYNOLDS, L. T. Re-embedding global agriculture: The international organic and fair trade movements. **Agriculture and Human Values**, v. 17, p. 297–309, 2000.

REGIÃO DO QUEIJO DA CANASTRA. **Região do Queijo da Canastra**. Disponível em: <https://www.youtube.com/channel/UCI1xzIaxVzzdqiypWzL1sPw>. Acesso em: 1 abr. 2019.

REGIÃO DO QUEIJO DA CANASTRA. **Região do Queijo da Canastra**. Disponível em: <https://www.facebook.com/Regiaodoqueijodacanastra/>. Acesso em: 1 abr. 2019.

RESENDE, M. F. S. et al. Queijo de minas artesanal da Serra da Canastra: influência da altitude das queijarias nas populações de bactérias acidolácticas. **Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia**, v. 63, n. 6, p. 1567–1573, 2011.

REVIRON, S.; THEVENOD-MOTTET, E.; EL BENNI, N. **Geographical indications**: Creation and distribution of economic value in developing countries. Zurich: Institute for Environmental Decisions (IED), 2009. (Swiss National Centre of Competence in Research (NCCR) Working Paper, 14).

RICCHERI, M. et al**. Assessing the applicability of geographical indications as a means to improve environmental quality in affected ecosystems and the competitiveness of agricultural products**. Navi Mumbai: eSocial Sciences, (Working Paper, 847).

ROCHA, F. R. **Cooperativismo de crédito: desenvolvimento e integração regional**. Dissertação (Mestrado). Franca: Uni-FACEF, 2016.

SACCO DOS ANJOS, F. Sobre 'efígies e esfinges': indicação geográfica, capital social e desenvolvimento territorial. In: SILVEIRA, R. L. L.; FELIPPI, A. C. T. (Orgs.). **Território, identidade territorial e desenvolvimento regional: reflexões sobre Indicação Geográfica e novas possibilidades de desenvolvimento com base em ativos com especificidade territorial**. São Paulo: LiberArs, 2013. p. 159–196.

SAINT-HILAIRE, A. DE. **Viagem às nascentes do rio S. Francisco e pela provincia de Goyaz.** São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1937. (Biblioteca Pedagógica Brasileira: Brasiliana, 58).

SAMAGANOVA, A. La culture comme ressource territoriale en pconomie de la connaissance. Colloque de l'Association de Science Regionale De Lange Franoaise (ASRDLF), 2007, Grenoble et Chambéry. **Anais**... Grenoble et Chambéry: ASRDLF, 2007.

SANTOS, A. F. DOS et al. Um estudo sobre mapeamento de produtos do agronegócio com potencial para a proteção por Indicação Geográfica : o caso da laranja produzida no território sul sergipano. In: Simpósio Internacional de Inovação em Cadeias Produtivas do Agronegócio, 1., 2015, Vacaria. **Anais...** Vacaria: Programa de Pós-Graduação em Administração e Campus Universitário de Vacaria, 2015. Disponível em: <https://bdtd.ufs.br/handle/tede/691>. Acesso em: 2 abr. 2019.

SANTOS, J. S. Valorização DE PRODUTOS ALIMENTARES TRADICIONAIS: UM ESTUDO A PARTIR DO Queijo DO Serro, Minas Gerais, E DO Queijo Serrano, Rio Grande DO Sul. (Valorization of traditional food products: a case study of Serro Cheese, Minas Gerais and Serrano Cheese...). **Revista GeoNordeste**, n. 2, p. 8–24, 2014.

SANTOS, J. S.; CRUZ, F. T. DA; MENASCHE, R. O mineiro, o queijo e os conflitos (nada poéticos) em torno dos alimentos tradicionais produzidos artesanalmente no Brasil. **Revista de Economia Agrícola**, v. 59, n. 2, p. 7–19, 2012.

SARAIVA, C. B. et al. Aspectos ambientais da produção do queijo Minas artesanal. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, v. 67, n. 388, p. 41–47, 2012.

SCHWARCZ, L. M.; STARLING, H. M. **Brasil: uma biografia: Com novo pós-escrito**. São Paulo: Editora Companhia das Letras, 2015.

SEBRAE; ABEDESIGN. **Strategic Book**, 2014a.

SEBRAE; ABEDESIGN. **Identidade Verbal**, 2014b.

SERTÃOBRAS. **Mapa libera placa de caseína nos queijos**, 2016. Disponível em: <https://www.sertaobras.org.br/2016/09/21/mapa-libera-placa-de-caseina-que-indica-a-origem-aos-consumidores-de-queijos-artesanais/>. Acesso em 2 abr. 2019.

SERTÃOBRAS. **MAPA trabalha para definir o que é um produto artesanal**. Disponível em: <https://www.sertaobras.org.br/2019/02/23/mapa-trabalha-para-definir-o-que-e-um-produto-artesanal/?fbclid=IwAR1prCAhy0e-qvfeg0nUCEdTSJvHAa0M0lPIbiIfFc-_0xxCr17HTKK_mh8>. Acesso em: 30 mar. 2019.

SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. São Paulo: Cortez Editora, 2017.

SHIKI, S. DE F. N. et al. Associações e cooperativas como estratégia de desenvolvimento na microrregião de São João Del-Rei: uma abordagem a partir da teoria da reciprocidade. In: Congresso da Associação Latino-Americana de Sociologia, 24., 2013, Santiago do Chile. **Anais...** Santiago de Chile, 2013.

SHIKI, S. DE F. N.; WILKINSON, J. Movimentos em torno dos Queijos Artesanais de origem: os casos da Canastra e do Serro. In: WILKINSON, J.; NIEDERLE, P. A.; MASCARENHAS, G. C. C. (Eds.). **O Sabor da Origem**. Porto Alegre: Escritos do Brasil, 2016. p. 374.

SIEDENBERG, D. R.; THAINES, A. H.; BAGGIO, D. K. Desenvolvimento regional sob a ótica do reconhecimento da indicação geográfica: o case do Vale dos Vinhedos, a partir da percepção dos atores sociais. **Gestão & Regionalidade**, v. 33, n. 99, p. 4–20, 2017.

SILVA, J. G. **Características físicas, físico-químicas e sensoriais do queijo minas artesanal da Canastra**. 2007. Dissertação (Mestrado em Ciência dos Alimentos) – Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2007.

SIMONCINI, J. B. V. B. **Produzir para viver ou viver para produzir: conflitos vividos pelos produtores familiares e as estratégias de resistência no território do Queijo Canastra**. 2017. Tese (Doutorado em Geografia) – Centro de Ciências Naturais e Exatas, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2017.

SLOW FOOD. **Carta do primeiro Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil**. SerTãoBras, 2011. Disponível em: <https://www.sertaobras.org.br/2011/12/01/carta-primeiro-simpsio-de-queijos-artesanais-brasil/>. Acesso em: 30 mar. 2019.

SUH, J.; MACPHERSON, A. The impact of geographical indication on the revitalisation of a regional economy: a case study of 'Boseong'green tea. **Area**, v. 39, n. 4, p. 518–527, 2007.

SYLVANDER, B. Les stratégies de qualification des firmes agroalimentaires et la désintensification. **Barrès D.(dir.)**, 2003. Dossier de l'environnement de l'INRA n°24. P. 133-143

SYLVANDER, B. Les stratégies de qualification des firmes agroalimentaires et la désintensification. In : BARRÈS, D. (dir.). **Désintensification de l'agriculture: questions et débats**. Paris: INRA, 2003. p. 133-143. (Les Dossiers de l'environnement de l'INRA, 24).

SYLVANDER, B. et al. Qualité, origine et globalisation: justifications générales et contextes nationaux, le cas des Indications Géographiques. **Canadian Journal of Regional Science**, v. 29, n. 1, p. 43, 2006.

SYLVANDER, B.; LAGRANGE, L.; MONTICELLI, C. Les signes officiels de qualité et d'origine européens. **Economie Rurale**, n. 3, p. 7–23, 2007.

THIEBAUT, L. Qualité des produits et de l'environnement. NICOLAS, F.; VALCESCHINI, E. (Éds.). **Agroalimentaire, une économie de la qualité.** Paris, INRA Economica, 1995. p. 125–135.

THIEDIG, F.; SYLVANDER, B. Welcome to the club?-An economical approach to geographical indications in the European Union. **Agrarwirtschaft**, v. 49, n. 12, p. 428–437, 2000.

TONIETTO, J. **Indicação geográfica Vale dos Vinhedos: sinal de qualidade inovador na produção de vinhos brasileiros**. In: Simpósio Latino-Americano sobre Investigação e Extensão em Pesquisa Agropecuária, 5.; Encontro da Sociedade Brasileira de Sistemas de Produção, 5., 2002, Florianópolis, SC.

TONIETTO, J. et al. **O regulamento de uso da denominação de origem Vale dos Vinhedos: vinhos finos tranquilos e espumantes**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2013. (Documentos, v. 84).

UNIÃO DE COOPERATIVAS AGRÍCOLAS DE LACTICÍNIOS DE SÃO JORGE (UCRL). **Caderno de especificações.** Velas - São Jorge – Açores: UCRL, 1994. Disponível em: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/documentDisplay.html?chkDocument=2830_1_pt>. Acesso em: 30 mar. 2019.

VAN DE KOP, P.; SAUTIER, D.; GERZ, A. **Origin-based products: Lessons for pro-poor market development**. London: The Royal Tropical Institute-KIT, 2006.

VAN DER PLOEG, J. D. **Camponeses e Impérios Alimentares; lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalicação**. Porto Alegre: UFRGS Editora, 2008.

VARELLA, M. **Programa Queijo Minas Artesanal é referência para outros estados**. Belo Horizonte: EMATER-MG, 2017. Disponível em: <http://www.emater.mg.gov.br/portal.cgi?flagweb=novosite_pagina_interna&id=21494>. Acesso em: 30 mar. 2019.

VELLOSO, C. Q. **Indicação geográfica e desenvolvimento territorial sustentável: a atuação dos atores sociais nas dinâmicas de desenvolvimento territorial a partir da ligação do produto ao território (um estudo de caso em Urussanga, SC)**. 2008. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) - Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2008.

VICENTINI, N. M. et al. Custo da adequação de pequenos produtores de queijos aos requisitos da legislação do estado de Minas Gerais. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, v. 68, n. 395, p. 5–14, 2013.

VITROLLES, D. **La pormotion de l'origine au Brésil**. Lyon: Université Lumière Lyon 2, 2011.

VOISIN, A. **Influence du type d'alimentation sur la texture et la flaveur du fromage**. 2010. These (Docteur Veterinaire) - Ecole Nationale Vétérinaire, Toulouse, 2010.

WILKINSON, J. Indicações Geográficas no Brasil: situação atual e perspectivas. In: Seminário Internacional Indicações Geográficas no Brasil, 6., 2008, Florianópolis. Florianópolis: UFSC, 2008.

WILKINSON, J.; CERDAN, C.; DORIGON, C. Geographical Indications and "Origin" Products in Brazil - The Interplay of Institutions and Networks. **World Development**, v. 98, p. 82-92, 2017. https://doi.org/10.1016/j.worlddev.2015.05.003

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION (WIPO). **Geographical Indications. An Introduction.** Geneva, 2017. Disponível em: <https://www.wipo.int/edocs/pubdocs/en/geographical/952/wipo_pub_952.pdf>. Acesso em: 30 mar. 2019.

YIN, R. K. **Estudo de Caso: Planejamento e Métodos**. Rio de Janeiro: Bookman Editora, 2015.

ZOCCHI, D. M. **A arca do Gosto no Brasil - Alimentos, conhecimentos e histórias do Patrimônio Gastronômico**. Bra, Italia: Slow Food Editore, 2017.

Anexos

ANEXO A. Roteiro de visita com os principais itens discutidos com os produtores

1. Identificação
   a. Identificação geral
      i. Nome da propriedade
      ii. Endereço
      iii. Contatos
      iv. Associado e data entrada
   b. Identificação proprietário
      i. Profissão pais
      ii. Outras profissões (anteriores atuais)
      iii. Porque esse trabalho
      iv. Como se define
      v. Membros da família (ocupação, formação)
   c. Identificação da propriedade
      i. Localização; em relação à sede
      ii. Histórico
      iii. Condição legal e aquisição

2. Produção
   a. Funcionamento
      i. Trabalhadores
      ii. Decisões
   b. Manejo do gado
      i. Superfície
      ii. Pastagem (variedade, funcionamento, cultura, foragem)
      iii. Cabeças gado, raça
      iv. Ordenha
      v. Apoio técnico, informações
   c. Infraestrutura básica
      i. Água
      ii. Energia
      iii. Dejetos
      iv. Máquinas
   d. Produção de queijo
      i. Desde quando
      ii. Quantidade e tipos
      iii. Maturação
      iv. Quem fabrica
   e. Saber-fazer
      i. Aprendizagem
      ii. Mudanças, evoluções
      iii. Material usado
      iv. Motivações
      v. Definição do queijo da Canastra
      vi. Qualidade do produto
      vii. Legislação (conhecimento da lei, evolução, mudanças na produção, expectativas e perspectivas, papel da associação)
      viii. Diferença curado / fresco
      ix. Fiscalização
   f. Venda
      i. Meios/circuitos
      ii. Motivações para escolha
      iii. Tipo de consumidor
      iv. Vantagens – desvantagens
      v. Concorrência
      vi. Diferenciação
      vii. Novos mercados
      viii. Permanência compradores
      ix. Uso de marca (individual, coletivo)
      x. Preços evolução
   g. Outras atividades
      i. Outros produtos
      ii. Atividades geradoras de renda, serviços
      iii. Motivações e perspectivas

3. Participação e relação social
   a. Geral
      i. Órgãos de apoio institucional, privado, associação, outro
      ii. Acesso e busca para informações/apoio
      iii. Cursos/capacitações
      iv. Necessidades
      v. Motivações para participar

vi. Sentimento de pertencia a um grupo

b. APROCAN – APROCAME
   i. Motivação para entrar, vantagens – desvantagens
   ii. Benefícios pessoais, para a região
   iii. Participação financeira
   iv. Melhoramento possíveis
   v. Relação entre sócios e com não participantes
   vi. Evolução desde criação
   vii. Papel de agrupamento
   viii. Conflitos

4. Território
   a. Definição/entendimento de IG/IP
   b. Noção de território, pertencia e relações com outros municípios
   c. Vantagens e desvantagens da região, influencia na produção

5. Ambiente
   a. Problemas ambientais na região
   b. Práticas e efeito da produção
   c. Uso agrotóxico e qualidade produtos
   d. Legislação ambiental e relação órgãos de fiscalização
   e. Ações de preservação
   f. Situação dos recursos
   g. Discussão com outros
   h. Visão e relação com o parque
   i. Apoio técnico relacionado à problemática.

6. Perceptivas
   a. Projeto curto longo prazo, permanência na pecuária, herança, produção na região, se piora na renda, futuro do queijo e das associações.

ANEXO B. Quadros das entrevistas realizadas

N° Entrevista Produtores	Data[197]	Participação às associações	Município
P1	Nov-2016 *	APROCAN	São Roque de Minas
P2	Jun-2017	APROCAN	São Roque de Minas
P3	Jun-2017	APROCAN	São Roque de Minas
P4	Jun-2017	APROCAN	São Roque de Minas
P5	Jun-2017	Não associado	São Roque de Minas
P6	Nov-2016 *	APROCAN	São Roque de Minas
P7	Nov-2016 *	APROCAN	São Roque de Minas
P8	Nov-2016	APROCAN	São Roque de Minas
P9	Nov-2016	APROCAN	São Roque de Minas
P10	Nov-2016	APROCAN	São Roque de Minas
P11	Jun-2017*	Não associado	São Roque de Minas
P12	Jun-2017	APROCAN	Piumhi
P13	Jun-2017	Não associado	São Roque de Minas
P14	Jun-2017	Não associado	São Roque de Minas
P15	Jun-2017	Não associado	São João Batista do Glória
P16	Nov-2016*	APROCAN	São Roque de Minas
P17	Nov-2016	APROCAN	São Roque de Minas
P18	Nov-2016	APROCAN	Vargem Bonita
P19	Out-2017*	APROCAME/APROCAN	Medeiros
P20	Out-2017	Não associado	São Roque de Minas
P21	Out-2017	APROCAN	São Roque de Minas
P22	Out-2017	Não associado	Vargem Bonita
P23	Out-2017	Não associado	Vargem Bonita
P24	Out-2017	APROCAN	Vargem Bonita
P25	Out-2017	Não associado	São Roque de Minas
P26	Out-2017	APROCAN	São Roque de Minas
P27	Out-2017*	APROCAN	São Roque de Minas
P28	Out-2017	APROCAN	São Roque de Minas
P29	Out-2017	Não associado	São Roque de Minas
P30	Out-2017	Não associado	Medeiros
P31	Out-2017	Não associado	Medeiros
P32	Out-2017	APROCAME/APROCAN	Medeiros
P33	Out-2017	Não associado	Medeiros
P34	Out-2017	Não associado	Medeiros
P35	Out-2017*	Não associado	Vargem Bonita
P36	Out-2017	Não associado	São Roque de Minas
P37	Out-2017*	APROCAN	São Roque de Minas

[197] As datas indicadas correspondem à primeira entrevista com os produtores. O símbolo * indica que o produto foi encontrado na propriedade para aplicação do roteiro de visita ou observação participante mais de uma vez.

P38	Maio-2018	APROCAME/APROCAN	Medeiros
P39	Maio-2018	Não associado	Medeiros
P40	Maio-2018	Não associado	Medeiros
P41	Maio-2018	APROCAME/APROCAN	Medeiros
P42	Maio-2018	APROCAME/APROCAN	Tapiraí
P43	Maio-2018	APROCAME/APROCAN	Medeiros
P44	Maio-2018	APROCAN	Tapiraí
P45	Maio-2018	APROCAN	Medeiros
P46	Set-2018	Não associado	Delfinópolis
P47	Set-2018*	Não associado	Delfinópolis
P48	Set-2018*	APROCAN	Delfinópolis
P49	Out-2018	Não associado	Delfinópolis
P50	Out-2018	Não associado	Delfinópolis
P51	Out-2018	APROCAN	Delfinópolis
P52	Nov-2018	Não associado	Medeiros

N° Entrevista Atores	Data	Cargo
A1	Abril-2018	Consultor da FAEMG
A2	Maio-2018	Técnico EMATER escritório local
A3	Maio-2018	Responsável comunicação SerTãoBras
A4	Maio-2018	Presidente APROCAME
A5	Out-2018	Veterinário Serviço de Inspeção Municipal
A6	Nov-2018	Representante associação ComerQueijo
A7	Nov-2018	Gerente Técnica APROCAN
A8	Dez-2018	Gerente de Projetos APROCAN
A9	Dez-2018	Analista do SEBRAE