

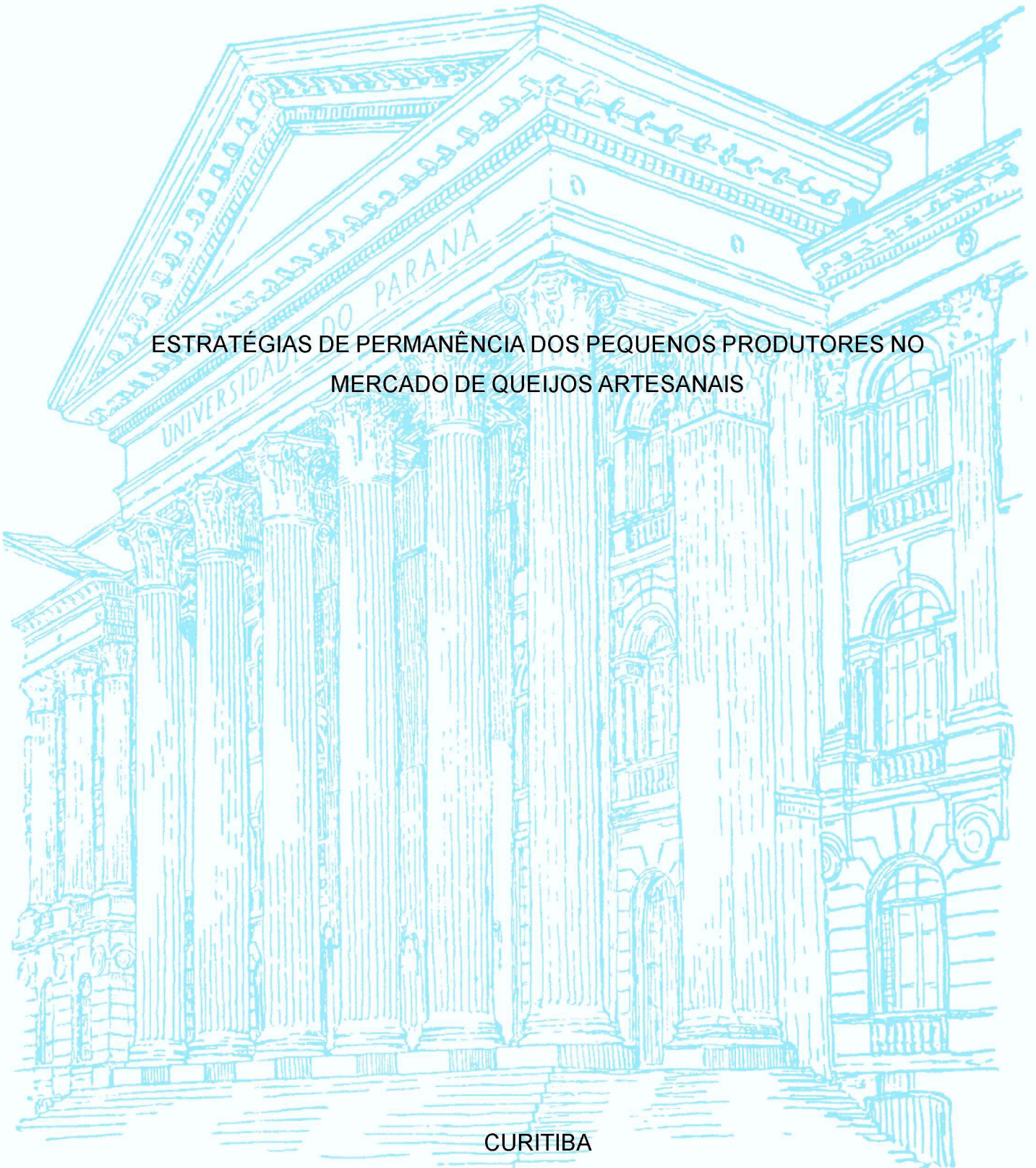
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

GILVANA HELENA CARNEIRO DA SILVA

ESTRATÉGIAS DE PERMANÊNCIA DOS PEQUENOS PRODUTORES NO
MERCADO DE QUEIJOS ARTESANAIS

CURITIBA

2022



GILVANA HELENA CARNEIRO DA SILVA

ESTRATÉGIAS DE PERMANÊNCIA DOS PEQUENOS PRODUTORES NO
MERCADO DE QUEIJOS ARTESANAIS

Monografia apresentada ao curso de Graduação em Ciências Econômicas, Setor de Ciências Sociais Aplicadas, Universidade Federal do Paraná, como requisito parcial à obtenção do título de Bacharel em Ciências Econômicas.

Orientador: Prof. Dr. Marcos Paulo Fuck.

CURITIBA

2022

TERMO DE APROVAÇÃO

GILVANA HELENA CARNEIRO DA SILVA

ESTRATÉGIAS DE PERMANÊNCIA DOS PEQUENOS PRODUTORES NO MERCADO DE QUEIJOS ARTESANAIS

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO APRESENTADO AO CURSO DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ COMO REQUISITO À OBTENÇÃO DO TÍTULO DE OBTENÇÃO DO GRAU DE ECONOMISTA, PELA SEGUINTE BANCA EXAMINADORA:

PROF. DR. MARCOS PAULO FUCK
ORIENTADOR – DEPARTAMENTO DE ECONOMIA, UFPR.

PROF^a. DR^a. ADRIANA SBICCA FERNANDES
DEPARTAMENTO DE ECONOMIA, UFPR

PROF^a. DR^a. DAYANI CRIS DE AQUINO
DEPARTAMENTO DE ECONOMIA, UFPR

Curitiba, 15 de setembro de 2022

Aos meus pais, Gentil e Tereza, que sempre estiveram ao meu lado nos bons e maus momentos, apoiando-me com a mudança de profissão e em tudo o que essa mudança implicou.

À minha irmã, Raquel, que foi a primeira a notar sintomas de que minha saúde mental e emocional estava em xeque, oferecendo-me total apoio, ajudando-me na busca de auxílio profissional e acalmando meu espírito.

Às minhas amigas Thatyany e Poliana, que iniciaram ao meu lado a jornada nas Ciências Econômicas, e ainda que tenham optado por seguir caminhos diversos em suas vidas acadêmicas e profissionais, jamais deixaram de me incentivar.

À minha amiga Maysa, que nos últimos meses foi companheira nos momentos de ansiedade, oferecendo um ombro amigo para chorar, sua visão de leitora desta pesquisa e ouvindo pacientemente meus desabafos sobre o caminho que me trouxe até aqui.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a todos os parentes, amigos e professores, que lidaram com minhas crises de pânico, ansiedade e choro ao longo destes últimos anos de curso, especialmente durante o período de pandemia e pós pandemia. Sem uma rede de apoio eu jamais conseguiria voltar a escrever.

Agradeço aos professores que conheci no início da minha jornada nas Ciências Econômicas, José Felipe Araujo de Almeida e Dayane Rocha de Pauli, que foram inspiradores despertando meu interesse e admiração com suas aulas e contribuindo com seus ensinamentos para minha vida profissional fora do meio acadêmico. Agradeço também à professora Raquel Guimarães, que não se limitando à atuação como docente em sala de aula e assumindo uma postura bastante humana, percebeu o quanto eu estava sobrecarregada mentalmente e emocionalmente em meados de 2018, ouviu meus desabafos, acolhendo-me sem julgamentos e impedindo que desistisse do curso quando estive no meu grande ponto de inflexão, questionando minha capacidade como discente e profissional neste campo de conhecimento.

Agradeço imensamente ao professor Marcos Paulo Fuck, que aceitou o desafio de orientar este trabalho, e que por muitas vezes, assim como a professora Raquel fez em 2018, incentivou-me, mostrando que ao contrário da constante “síndrome do impostor” que vem acompanhando minha trajetória, principalmente neste último ano de curso, sempre fui uma aluna dedicada e com potencial de desenvolver uma pesquisa adequada para o encerramento deste ciclo.

Agradeço às profissionais de psicologia e psiquiatria que me acompanharam desde o ano de 2021, Bruna Orasmo e Laís Panizzi, ajudando a me estabilizar e acompanhando minhas angústias quanto à conclusão da graduação, para que eu pudesse dar andamento à pesquisa da forma mais saudável possível.

Somos feitos de carne, mas temos que viver como se fôssemos de ferro.

(Citação de Sigmund Freud. VILLAMARÍN, 2002, p. 249)

RESUMO

Queijos artesanais são produtos feitos com tecnologia agregada, sem automação, produzidos por pessoas que detenham conhecimentos envolvidos nas etapas produtivas, desde a criação do animal até a maturação do queijo. Tradicionalmente associados à produção rural familiar, englobam várias especificidades. Esta pesquisa busca estabelecer as estratégias adotadas para permanência no mercado de queijos artesanais, para dois grupos de produtos em especial, os Queijos Minas Artesanais e os Queijos Coloniais, abordando estudos de caso que permitam identificar a existências de mecanismos de diferenciação do produto ou por estratégia de comercialização do mesmo. O desafio ao pequeno produtor envolve desde a legislação sanitária, e de segurança alimentar atrelada ao produto, a qual pode aparecer de forma excludente e mesmo descaracterizante, passando pela busca de obtenção da Indicação Geográfica, e incorrendo ao fim em estratégias de desenvolvimento territorial que permitam a comercialização em roteiros turísticos, na tentativa de valorização da cadeia produtiva envolvendo não apenas os produtores, mas política pública local e turismo rural.

Palavras-chave: Queijos Artesanais; Desenvolvimento Territorial; Turismo Rural; Pequenos Produtores; Políticas Públicas.

ABSTRACT

Artisanal cheeses are products made with aggregate technology, without automation, produced by people who have the knowledge involved in the production stages, from animal creation to cheese maturation. Traditionally associated with family rural production, they encompass several specificities. This research seeks to establish the strategies adopted to remain in the artisanal cheese market, for two groups of products in particular, the Minas Artesanal Cheeses and the Colonial Cheeses, approaching case studies that allow identifying the existence of mechanisms of product differentiation or by strategy. of marketing the same. The challenge to the small producer involves from the sanitary legislation, and food safety linked to the product, which can appear in an excluding and even decharacterizing way, going through the search for obtaining the Geographical Indication, and incurring in the end in territorial development strategies that allow commercialization in tourist itineraries, in an attempt to value the production chain, involving not only producers, but local public policy and rural tourism.

Keywords: Artisanal Cheeses; Territorial Development; Rural tourism; Small Producers; Public policy.

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1 – MARCO DE ANÁLISE DA COMPETITIVIDADE NA AGRICULTURA FAMILIAR

22

LISTA DE ABREVIATURAS OU SIGLAS

BPF	- Boas Práticas de Fabricação
DO	- Denominação de Origem
EMATER	- Empresa de Assistência Técnica de Extensão Rural
IG	- Indicação Geográfica
IMA	- Instituto Mineiro de Agricultura
IN	- Instrução Normativa
INPI	- Instituto Nacional da Propriedade Industrial
IP	- Indicação de Procedência
IPHAN	- Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
MAPA	- Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
OMT	- Organização Mundial do Turismo
QMA	- Queijos Minas Artesanais
SIAL	- Sistema Agroalimentar Localizado

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	13
1.1	JUSTIFICATIVA.....	13
1.2.1	OBJETIVO GERAL.....	14
1.2.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	14
1.3	METODOLOGIA.....	15
2	QUEIJO ARTESANAL E TURISMO RURAL: CARACTERÍSTICAS DE PRODUÇÃO E MECANISMOS DE COMERCIALIZAÇÃO.....	16
2.1	CADEIAS PRODUTIVAS NA AGRICULTURA.....	16
2.2	A PRODUÇÃO ARTESANAL DE QUEIJOS NO BRASIL.....	23
2.2.1	DEFINIÇÃO DE QUEIJO ARTESANAL.....	23
2.2.2	QUESTÕES SANITÁRIAS E LEGISLATIVAS CONCERNENTES À CADEIA PRODUTIVA DO QUEIJO ARTESANAL.....	27
2.2.3	INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS.....	33
2.2.4	ESTRATÉGIAS DE DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL E TURISMO RURAL.....	35
3	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	44
4	REFERÊNCIAS.....	46

1 INTRODUÇÃO

O presente trabalho intenta apresentar uma revisão da literatura pertinente às cadeias produtivas na agricultura, de modo introdutório, sequencialmente tratando acerca da produção artesanal de queijos e da cadeia produtiva dos queijos artesanais nos estados de Minas Gerais, Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul, bem como sua conexão com o turismo rural e estratégias de desenvolvimento territorial, e de que modo esta conexão se estabelece como uma estratégia de sobrevivência da tradicional produção familiar de queijos em mercado de nicho - o mercado de queijos artesanais.

1.1 JUSTIFICATIVA

Observando a carência de pequenos produtores de queijos com Selo de Inspeção Municipal (SIM), Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), frente à quantidade de queijos produzidos e comercializados localmente, especialmente em roteiros turísticos, a pertinência deste estudo consiste em estabelecer uma abordagem acerca do comércio do queijo artesanal e de que forma o mesmo se desenvolve. Os selos de inspeção citados são permitem controle de qualidade para comercialização dos produtos de modo intermunicipal, interestadual e internacional (exportação), respectivamente, e possuem uma série de diretivas para permitirem aos agricultores a sua obtenção, entre as quais o respeito às boas práticas de produção e existência de uma estrutura de acondicionamento para permitir sua comercialização além da esfera local, garantindo as condições necessárias de controle sanitário e segurança alimentar, algo que está fora do alcance de parte dos produtores. Considerando os produtos como patrimônio à preservar, sendo típicos dos locais estudados e com características que desafiam a excessiva padronização proposta pelas legislações, o presente estudo busca demonstrar que dentro do contexto local, desafiando o processo de êxodo rural e abandono das produções frente às dificuldades quanto à legalização e concorrência com grandes players, os pequenos produtores tem se valido de estratégias de permanência e sobrevivência dentro do mercado queijeiro, atuando de forma adaptativa dentro do permitido no contexto local através de estratégias autônomas.

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 OBJETIVO GERAL

Este estudo traz como objetivo geral entender a dinâmica da cadeia produtiva de queijos artesanais, traçando paralelos comparativos entre 2 grupos principais de produtos, o Queijo Minas Artesanal e o Queijo Colonial, e procurando entender principalmente para este segundo grupo de que forma podem ser engendradas estratégias que permitam melhorar o desempenho de pequenos produtores ligados à agricultura familiar e envolvidos tradicionalmente com a produção deste tipo de alimento. Foram escolhidos estes dois grupos em função das características apresentadas por cada tipo de produção, de modo a demonstrar estratégias diversas adotadas pelos produtores em razão do contexto local em que é produzido o queijo, características históricas e culturais existentes nas regiões de produção, estruturas de comercialização pré-existentes e relevância econômica do produto dentro de sua esfera local.

1.2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Realizar a revisão bibliográfica pertinente às cadeias produtivas na agricultura familiar, esboçando paralelos comparativos entre o Queijo Minas Artesanal (Minas Gerais) e o Queijo Colonial (produzido em todo o sul do Brasil) de modo a compreender sua dinâmica produtiva e estratégias de comercialização dos produtos mediante as legislações existentes e padrões impostos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Demonstrar, a partir das bibliografias adotadas, o potencial das estratégias adotadas entre os pequenos produtores de queijos artesanais, não especificamente no que concerne à diferenciação de produto, mas no tocante à diferenciação no formato de comercialização, envolvendo o turismo, especificamente para o caso dos Queijos Coloniais.

Compreender a influência de fatores históricos e culturais para as estratégias de desenvolvimento territoriais na esfera local em que os queijos estão inseridos, e a necessidade de levar em conta a formação econômica local, de modo que os atores envolvidos na cadeia produtiva estudada e as estratégias adotadas por eles sejam

percebidas como fruto das várias dimensões que perpassam essa cadeia, com especificidades que implicam em necessidade de adaptações.

1.3 METODOLOGIA

O método adotado para a execução deste estudo foi a busca de pesquisas relativas ao tema que contemplam desde as características gerais de cadeias produtivas agrícolas, especialmente quanto a de produção rural familiar, seguindo com o entendimento de especificações relativas ao produto trabalhado - Queijo Artesanal - visando estabelecer pontos de conexão entre a bibliografia utilizada e estudos de caso abordados pelos pesquisadores e os objetivos da presente pesquisa, a qual possui a intenção de comprovar a existência de estratégias de comercialização voltadas ao turismo rural como um mecanismo de permanência/sobrevivência dos pequenos produtores estudados no mercado dos queijos artesanais e desenvolvimento econômico dos locais de produção.

2 QUEIJO ARTESANAL E TURISMO RURAL: CARACTERÍSTICAS DE PRODUÇÃO E MECANISMOS DE COMERCIALIZAÇÃO

2.1 CADEIAS PRODUTIVAS NA AGRICULTURA

O presente tópico tem por objetivo realizar uma revisão de conteúdo referente às chamadas cadeias produtivas na agricultura, focando na familiar, servindo como ponto de partida para uma abordagem mais refinada em torno da produção de queijos artesanais.

Traçando-se um histórico que remonta à contraposição entre as grandes cadeias de produção agroindustrial e à pequena produção, como era chamada na década de 1990, o que atualmente denominamos agricultura familiar, visualiza-se uma tendência a pensar os processos produtivos controlados por oligopólios, seguindo na direção de um cerceamento da capacidade de criação de sistemas produtivos autônomos, com perda de autonomia da agricultura. Surge assim a necessidade de repensar a ideia de falta de autonomia, dada a existência de indícios de “uma certa convivência entre a agroindústria, o processo de modernização agroindustrial e a manutenção de formas diversificadas de produção na agricultura de pequena produção ou da produção familiar” (WILKINSON, 1999).

Embora grandes indústrias como *Sadia* ou *Souza Cruz* trouxessem na década de 1990 um discurso de convivência harmoniosa entre atores com escalas produtivas diversas entre si, o que ocorria na prática era uma agroindustrialização crescente. Este processo ocorria em várias cadeias produtivas, como a suinocultura, aves, leite, grãos, voltando-se para uma vinculação somente com produtores capazes de se especializar nessas atividades e com economias de escala que superaram o limite da produção familiar (WILKINSON, 1999).

Desta forma, tornou-se latente a necessidade de elaboração de estratégias autônomas de agroindustrialização, agregação de valor e inserção na dinâmica dos mercados, tendo em vista que, para um conjunto de produtores agrícolas considerável, o futuro dependia justamente da capacidade de criação de novas formas de organização para obter uma articulação eficiente com os mercados (WILKINSON, 1999).

Primeiramente, na busca das condições definidoras do estabelecimento de uma cadeia produtiva, Wilkinson segue alguns elementos considerados por ele como

primordiais: o primeiro é o detalhamento da natureza dos mercados, o segundo é o que chama de “redescoberta dos mercados locais” e o terceiro é a elaboração de estratégias autônomas por parte dos produtores rurais familiares. De acordo com Wilkinson, “(...) o desafio fundamental é a capacidade de criar um ambiente favorável à inovação e à experimentação para a produção familiar” (WILKINSON, 1999).

Quanto ao detalhamento dos mercados, tem-se em períodos anteriores o acesso aos mercados através de intermediação por comerciantes tradicionais e atravessadores, ou através de grandes indústrias. No entanto, a questão levantada neste momento é entender como funcionam os mercados, qual o grau de acesso à eles, quais as barreiras à entrada, quais as formas de institucionalização dos mercados e de que forma é possível criar novos mercados. No tocante à redescoberta de mercados locais, trata-se de um esforço de reorganização com adoção de novas formas de integração dos produtores agrícolas, sendo este um desafio para os anteriormente articulados de formas tradicionais, em cooperativas ou associativismo, sendo necessário um esforço para desenvolver microorganizações. Em relação às estratégias autônomas adotadas pelos produtores, consistem em processos de aprendizagem de atividades que fogem ao conjunto tradicional da produção familiar, como “(...) gestão de empreendimentos, de conhecimentos e capacidade de lidar com o mercado, de identificar e negociar com organismos financiadores, lidando com intermediários como ONGs, etc” (WILKINSON, 1999).

Nesse sentido, partindo da abordagem de possíveis estratégias adotadas, pode-se identificar inicialmente os chamados “processos de reconversão espontânea”, considerados como uma das respostas à nova realidade do campo brasileiro. A reconversão espontânea implica na existência de espaço para crescimento ainda a ser explorado e no qual os agricultores, adotando sua gama tradicional de conhecimentos tecnológicos e organizacionais, poderiam remodelar a sua estrutura produtiva para obter integração com os mercados dinâmicos dentro do país. O exemplo mais claro desse processo seria o visível na cadeia produtiva do leite (WILKINSON, 1999). A produção leiteira nos anos 1990 ainda estava passando por uma fase de transição em que o aumento no consumo per capita de leite, combinado com o fato de o conhecimento e tecnologia produtiva detidos pela agricultura familiar ainda encontrarem-se numa esfera dinâmica do mercado, propiciou que ocorresse a já citada reconversão. Isso abriu espaço para que pequenos e médios produtores promovessem direcionamento, recursos para desenvolvimento de novas bacias

produtoras, adotando recursos já existentes dentro desse segmento e sem passarem por nenhuma ruptura drástica tecnologicamente ou organizacionalmente (WILKINSON, 1999).

No entanto, diante do posterior arrefecimento do crescimento do consumo do leite, houve uma tendência das agroindústrias leiteiras a se voltarem para a priorização de integração com médios e grandes produtores fortemente tecnificados e especializados. Mas fundamentalmente, o processo de reconversão espontânea incorre nesses períodos de transição de média duração, como o da produção leiteira, os quais criam “condições de aprendizagem de processos de reconversão para outros mercados mais apropriados para a produção familiar” (WILKINSON, 1999).

Ainda sobre os processos de reconversão, pode-se citar também os chamados “processos de reconversão promovida”. Eles se dividem em duas modalidades: a primeira, promovida, sobretudo, por Organizações não governamentais (ONGs) e parte do setor público, visa à promoção de economias de escala agrícola que sejam capazes de enfrentar o padrão de custos das cadeias tradicionais, especialmente no que concerne à questão logística, consistindo, de acordo com o autor, em uma resposta defensiva às mudanças na dinâmica de mercado. A segunda visa desenvolver estratégias para verticalização de produção agrícola no âmbito produtivo familiar, com vistas na capacidade de identificação de mercados de nichos específicos ou mercados artesanais (WILKINSON, 1999).

Mas o que leva um pequeno produtor a adotar uma determinada estratégia, para garantir sua coexistência nessa dinâmica produtiva em um mercado compartilhado com produtores médios ou grandes? O que caracteriza a agricultura brasileira é sua diversidade e heterogeneidade no uso de tecnologias. Os indicadores relativos a processos de modernização na agricultura mostram uma concentração nas regiões sul, sudeste e centro-oeste em detrimento das regiões norte e nordeste. (DELGADO¹, 2005 apud SOUZA FILHO et al., 2011). Além de diferenças regionais, a existência de heterogeneidade na disponibilidade de recursos, acesso a mercado e capacidade de geração e acumulação de renda é algo que direciona os estudos de adoção de tecnologia e proposição de políticas institucionais voltadas para este público (SOUZA FILHO et al., 2011).

¹ DELGADO, G. C. A questão agrária no Brasil: 1950-2003. In: JACCOUD, L. (Org.). Questão Social e Políticas Sociais no Brasil Contemporâneo. Brasília, DF: Ipea, 2005. p. 51-90.

No que concerne às limitações sofridas pelos atores no âmbito da agricultura familiar, percebe-se a carência de recursos e o baixo nível de capitalização destes agricultores como um fator limitante para acesso às novas tecnologias, mas não o único. Pois, além de fatores sistêmicos, existem características individuais dos produtores e de suas famílias, de produção do estabelecimento rural e interação entre eles, que ajudam na compreensão do processo de adoção de tecnologias (SOUZA FILHO et al., 2011).

Levando em consideração características socioeconômicas e condição do produtor, tem-se a influência de fatores que vão desde o capital humano (educação, experiência, competências e habilidades), passando pela aversão ao risco (falta de recursos financeiros e crédito disponível para empreender investimentos) e nível de organização dos agricultores (organizações sociais e cooperativas). Esses fatores, em maior ou menor grau, são determinantes para as estratégias que os pequenos produtores se sentirão inclinados a adotar (SOUZA FILHO et al., 2011).

Do ponto de vista das características de produção e da propriedade rural, os produtores da agricultura familiar, ao implementarem novas tecnologias, sofrem com problemas relativos à falta de disponibilidade de recursos, baixo nível de qualificação, pouco acesso ao mercado, ausência de assistência técnica, entre outros. Isso causa ineficiência da estrutura econômica, incorrendo em rendimento inferior ao previsto pelo produtor e abandono das tecnologias e práticas adotadas por impossibilidade de sustentar o gasto exigido para sua manutenção (SOUZA FILHO et al., 2011).

Ainda no mesmo âmbito, quanto à inserção da produção no mercado, a importância das formas de articulação - com cooperativas, agroindústria, intermediário tradicional etc. - e sua influência sobre a eficiência na utilização de recursos e a capacidade de geração e retenção de renda possui impacto. Como são canais já consolidados de comercialização com processamento da produção e infraestrutura de suporte, permitem estabelecer-se de forma mais competitiva, trazendo vantagens à produção dos agricultores, pois embora haja transferências de renda consideráveis para outros elos da cadeia produtiva, o fluxo de renda derivado é mais elevado e com menor flutuação. (SOUZA FILHO et al., 2011).

Contudo cabe salientar que em locais sem oferta dessa possibilidade de organização, os produtores se veem recorrendo a atravessadores, o que reduz a renda possível de ser obtida e a torna mais incerta. Segundo Souza Filho et al:

Conforme já destacado, a ausência de escala, padronização, frequência e meios adequados de acondicionamento, estocagem e de transporte dificultam e, algumas vezes, impedem o acesso direto dos produtores de menor porte aos mercados consumidores, obrigando-os a aceitar as condições de intermediários que raramente agregam valor (exceto valor especulativo) aos produtos. (SOUZA FILHO et al., 2011, p 238).

Outro ponto de destaque apresentado é o do tamanho da propriedade. A viabilidade econômica de muitas propriedades pequenas no meio rural é reduzida pela falta de capital e crédito, enquanto propriedades maiores recebem suporte e apoio governamental mais amplo. Isso faz com que essas grandes propriedades desloquem os pequenos produtores de seus mercados tradicionais. Nesse sentido, caberia delimitar o quanto a compensação dessas desvantagens, a partir de formas de organização, poderia ser realizada (SOUZA FILHO et al., 2011).

Um traço característico da agricultura familiar é, também, a mão de obra. A mão de obra familiar é o principal ativo desses agricultores. Mas não se trata de um recurso abundante e faz com que a adoção de sistemas de produção mais rentáveis seja bloqueada devido à indisponibilidade de trabalhadores que sejam suficientes para tal, especialmente no caso dos produtores menos capitalizados, que não conseguem arcar com trabalho assalariado temporário em momentos de demanda mais alta (SOUZA FILHO et al., 2011).

A questão dos fatores sistêmicos e sua influência no desenvolvimento de inovações na agricultura familiar também se apresenta como algo de grande valia para compreensão da dinâmica adotada pelos pequenos produtores. Nesse ínterim, encontram-se fatores que não estão centrados na propriedade rural em si, mas sim em todo o sistema no qual ela está inserida. Conforme debatido em Souza Filho et al:

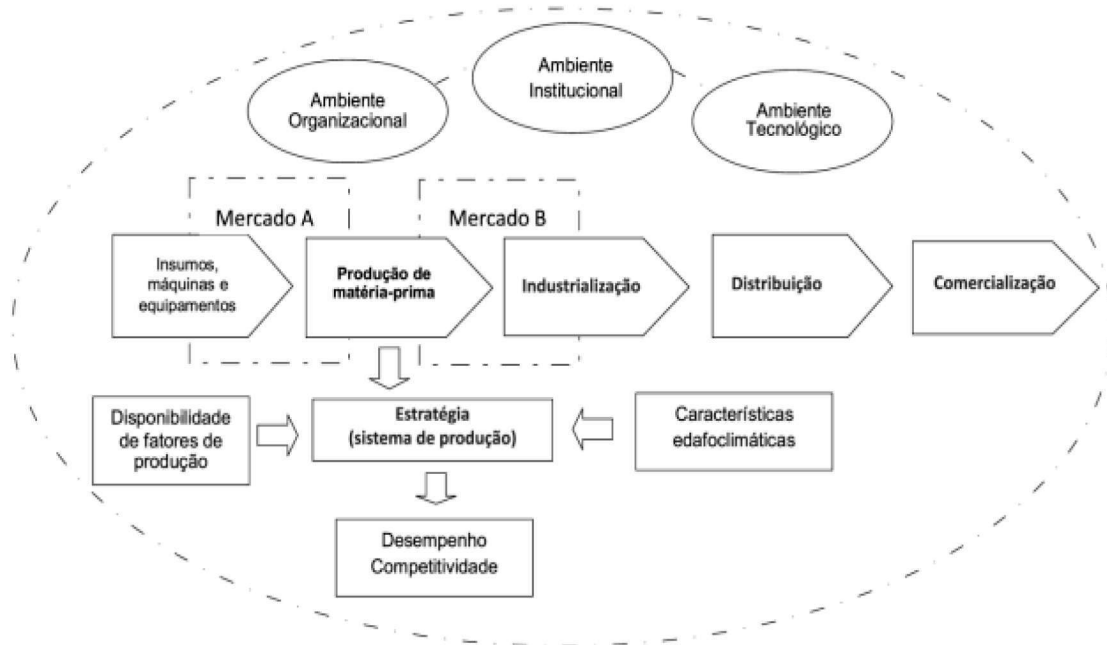
As condições dos distintos segmentos da cadeia produtiva em que a exploração agrícola está inserida, bem como as instituições e organizações que lhe provêm suporte financeiro, tecnológico, legal e de informações, são muito importantes, algumas vezes mais importantes do que os fatores endógenos. A infraestrutura física (geração e distribuição de energia, transportes, telecomunicações e armazenamento), a infraestrutura de ciência e tecnologia (universidades, institutos de pesquisa e centros de tecnologia), os serviços de educação básica e a qualificação dos recursos humanos para apoiar os programas públicos são também de fundamental importância a fim de gerar externalidades positivas para ações individuais. A agricultura familiar não é diferente e também é afetada por esses fatores. (SOUZA FILHO et al, 2011, p. 243).

Um último ponto a destacar é a influência das políticas públicas perante a inserção dos pequenos produtores de forma eficiente na cadeia produtiva. Incentivos econômicos, impostos sobre insumos, regulação direta (padrões de conduta, proibições e licenças) oferecem impacto direto ou indireto, e, de acordo com os pesquisadores citados, existe também um descompasso entre políticas de financiamento e os componentes restantes da política agrícola. Esses fatores desencadeiam situações de inadimplência e resultados abaixo do esperado. Dessa forma, pequenos agricultores são mais sensíveis à falta de garantia de preços e seguro, tendendo a assumir posturas mais conservadoras diante da inovação (SOUZA FILHO et al., 2011).

Partindo da abordagem dos dados já citados, para compreender alguns pontos específicos da cadeia produtiva do leite no que concerne à reestruturação da mesma, é preciso levar em consideração as mudanças institucionais ao longo dos últimos anos. Entre essas mudanças, podem ser citadas: desregulamentação de preços, abertura comercial e facilidade de importação de leite e derivados dos países do Mercosul, diversificação de consumo de lácteos e exigências sanitárias mais rígidas determinadas pela Instrução Normativa nº 51 (IN nº 5/2002 do Ministério da Agricultura). (SOUZA; BUAINAIN, 2013).

Considerando as especificidades do sistema agrícola e o fato de que ele sofre influência das chamadas “características edafoclimáticas”, ou seja, dependem de condições específicas do ambiente de produção (clima e solo), o quadro explicativo reproduzido abaixo apresenta didaticamente os pontos chave envolvidos na produção e que influenciam o desempenho que será apresentado pelos produtores (SOUZA; BUAINAIN, 2013).

FIGURA 1 – MARCO DE ANÁLISE DA COMPETITIVIDADE NA AGRICULTURA FAMILIAR



FONTE: Souza; Buainain (2013).

Em resumo, temos no quadro, seis dimensões determinantes para a competitividade das propriedades produtoras de leite, são: 1) o ambiente organizacional; 2) o ambiente institucional; 3) o ambiente tecnológico; 4) o ambiente competitivo, que envolve os mercados A (insumos, máquinas e equipamentos) e B (transformação da matéria prima em bens de consumo, industrialização do produto) no qual as empresas se inserem na cadeia produtiva; 5) características edafoclimáticas e 6) a disponibilidade dos fatores de produção. (SOUZA; BUAINAIN, 2013).

Conforme é possível visualizar no quadro explicativo, os ambientes organizacional, institucional e tecnológico permeiam e afetam toda a cadeia produtiva, enquanto o ambiente competitivo afetaria apenas empresas pertencentes aos elos já integrantes dos mercados. As já destacadas características edafoclimáticas, bem como a disponibilidade de fatores de produção afetariam diretamente as estratégias adotadas por cada produtor (SOUZA; BUAINAIN, 2013). A partir da ação simultânea dessas seis dimensões, os produtores familiares constituem suas estratégias de ação que, por sua vez, resultarão (ou não) em uma maior competitividade.

Trazendo a explicação acima para o âmbito do que se pretende abordar ao longo deste trabalho, ou seja, a produção de queijos artesanais, pode-se inferir que os produtores rurais, ao desenvolverem seus produtos e buscarem a inserção deles no mercado de uma forma mais dinâmica, veem-se diante da necessidade de buscar cada vez mais estratégias de diferenciação, incorrendo na verticalização de produção agrícola e inserção em mercados de nicho citada por Wilkinson. Suas estratégias estão correlacionadas à interação com as instituições e mercados locais e podem fluir de forma diversa a depender do tipo de produção e da região, cultura de consumo e tradição em torno do queijo produzido. Considera-se, também, a organização dentro de circuitos de turismo rural e incentivo governamental, como poderemos ver mais adiante, com tipos específicos de queijos em regiões diferentes do país.

Ao tratar das propriedades familiares como unidades empresariais, Souza e Buainain vão ao encontro do exposto por Souza Filho em seu artigo, demonstrando que o conceito de estratégia deve ser encarado de forma ampla, levando em conta que o agricultor familiar é, ao mesmo tempo, empresário e trabalhador. (SOUZA; BUAINAIN, 2013). Dessa forma, a estratégia adotada por ele consiste na junção entre estratégia empresarial (busca pelo lucro) e reprodução familiar.

2.2 A PRODUÇÃO ARTESANAL DE QUEIJOS NO BRASIL

São diversas as bibliografias encontradas acerca da produção queijeira no país, abordando desde questões de identidade local - *Indicação Geográfica* - até produtos sem uma denominação específica, mas que assumem o patamar de produto artesanal inserido em determinado “saber fazer”. Além destas questões, a legislação sanitária, os formatos de comercialização e mecanismos específicos adotados em cada contexto também possuem diferenciações, conforme citado no primeiro tópico da presente pesquisa. Para melhor compreensão do estudo, os tópicos que se seguem apresentarão os principais pontos encontrados ao longo da pesquisa, detalhando-os conforme os referenciais adotados.

2.2.1 DEFINIÇÃO DE QUEIJO ARTESANAL

Ao longo desta pesquisa, nos deparamos com diversas definições em torno do queijo, além de identificarmos não um, mas vários tipos de queijos artesanais com

características distintas, de modo que se optou por focar em 2 grupos específicos de queijos: o Queijo Minas Artesanal (produzido na região sudeste do Brasil, especificamente no estado de Minas Gerais) e o Queijo Colonial (produzido em toda a região sul do Brasil).

O queijo artesanal, conforme exposto por Dorigon e Renke para o caso da produção mineira, é identificado pelo IPHAN, que possui um registro sobre o “Modo Artesanal de fazer o Queijo Minas”, descrito como sendo o primeiro deste tipo. Além deste registro, os autores citam também o desenvolvimento de um inventário referente à produção tradicional de queijo serrano no planalto catarinense e gaúcho, bem como do queijo Kochkäse, produção existente no Vale do Itajaí. Assim, entende-se que a denominação do produto como artesanal envolve um tipo de tradição ou saber fazer específico para aquele produto, e que para ser considerado artesanal, o queijo possui esta característica. Os pesquisadores citados desenvolvem seu trabalho tratando do modo tradicional de produzir os alimentos, e mantendo a produção queijeira com os queijos de leite cru em destaque. (DORIGON; RENKE, 2016).

Dores e Ferreira possuem uma pesquisa voltada para os Queijos Minas Artesanais (QMA), e que aborda características específicas deste alimento. O estado de Minas Gerais possui cinco regiões tradicionalmente envolvidas na produção de queijos reconhecidas pela EMATER-MG e cadastradas no Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA). São elas: Serro, Serra da Canastra, Cerrado, Araxá e Campos das Vertentes (DORES; FERREIRA, 2012).

Esses queijos são produzidos a partir de leite cru, e conforme explicitado pelas pesquisadoras, “(...) seu modo de fabricação até hoje faz parte da cultura de um povo e constitui um patrimônio a ser preservado, como um testemunho do passado e de uma maneira de viver” (Ministério da Cultura, Decreto Nº 3.551 de 4 de agosto de 2000). É uma atividade geradora de renda para as famílias integrantes da agricultura familiar, e segundo Dores e Ferreira, os QMA fabricados diretamente na fazenda a partir de leite cru representam mais de 29 mil toneladas/ano e mantêm na atividade mais de 25 mil produtores, dos quais 9.445 pertencentes às cinco principais regiões tradicionais anteriormente citadas (DORES; FERREIRA, 2012).

No tocante aos detalhes da produção, os queijos artesanais do estado de Minas Gerais são fabricados basicamente de uma mesma maneira, tendo como diferença básica entre os queijos fabricados nas regiões de Araxá, Canastra, Cerrado e Serro o fato que na região do Serro, a prensagem manual é realizada sem auxílio de tecido,

enquanto nas outras regiões é utilizado o tecido no processo de prensagem. Além do coalho e do sal, os produtores artesanais utilizam um fermento endógeno, como coadjuvante à produção do queijo, conhecido como pingo, e que contém diversos grupos microbianos que direcionam a fermentação e maturação do queijo. Essa prática torna o queijo mineiro um produto de microbiota diversificada, próprio do local em que é fabricado, conferindo ao queijo características endêmicas específicas. São, via de regra, queijos em formato cilíndrico, pesando aproximadamente 1 Kg e cuja maturação é realizada a temperatura ambiente em um período que raramente excede oito dias (DORES; FERREIRA, 2012).

No quesito da qualidade do produto, a saúde do rebanho que fornece matéria prima é submetida a controle e acompanhamento por médicos veterinários, com treinamento dos responsáveis por sua manipulação. No Brasil, o leite in natura nem sempre é de boa qualidade microbiológica, então os cuidados durante a fabricação e maturação dos queijos produzidos são primordiais para a segurança alimentar (DORES; FERREIRA, 2012).

Quanto ao Queijo Colonial, de acordo com Dorigon e Renk, essa denominação nos remete a dois contextos, cada um com determinadas especificidades. O primeiro vai na direção da colonização portuguesa e o processo de povoamento, “remetido ao início do século XIX e à vinda da família real à *terra de Pindorama*” (DORIGON; RENKE, 2016, p. 08) . O segundo possui um caráter mais regionalizado, remetendo ao recrutamento de camponeses europeus para colonização de pequenas propriedades, especialmente nas regiões sul e sudeste do país, sendo esses camponeses associados à identidade de “colonos”. Na região de Santa Catarina, os colonos são constituídos especialmente por populações de origem italiana, alemã e polonesa (DORIGON; RENKE, 2016).

Existem estudos destacando o queijo que chamamos de “colonial” como um produto difundido em toda a região sul, mas que não possui um regulamento técnico de identidade e qualidade que define suas principais características (ROLDAN et al., 2020). Ao buscarmos uma história do queijo, identificamos seu provável início com a chegada dos imigrantes europeus ao Brasil, principalmente os italianos, no final do século XIX. Os registros sobre a comercialização desse queijo são escassos, o que possivelmente deriva do fato de a bovinocultura de leite ser incipiente e o queijo encontrar-se na esfera de alimento produzido para o consumo das famílias, onde somente o excedente era utilizado para trocas em armazéns locais. No entanto, a

denominação “queijo colonial” surgiu tempos depois, provavelmente com o intuito de denominar o queijo produzido nas colônias de imigrantes, a partir do momento em que passou a ser comercializado nas cidades (ROLDAN et al., 2020).

O nicho ao qual pertence o queijo colonial possui, entre características preponderantes, variáveis simbólicas relacionadas aos ritos alimentares da vida cotidiana, trazendo para a percepção dos consumidores uma questão de memória afetiva, que se apresenta como um fator considerado pelos demandantes do produto, de modo que não apenas o seu sabor é considerado no momento da escolha. Tais consumidores fazem parte do que as autoras da pesquisa chamam de “quality turn”, uma mudança que vem se estabelecendo na percepção dos alimentos, de modo que a qualidade, anteriormente atribuída a produtos processados e produzidos em larga escala, passou a ser atribuída a produtos regionais, com produção artesanal em pequena escala, e considerados mais saudáveis e sustentáveis (ROLDAN et al., 2020).

Seguindo a mesma linha apresentada, Romilda de Souza Lima parte da concepção fornecida pelo historiador e antropólogo brasileiro Luiz Câmara Cascudo, o qual afirma que uma das importantes influências italianas, provenientes do processo de colonização no país é a valorização do queijo, que é adicionado em praticamente todos os pratos da culinária italiana no Brasil, embora esclareça que foi o colonizador português quem introduziu o queijo em terras brasileiras (LIMA, 2019). No entanto, foi o modo de consumo italiano que mais influenciou a produção por aqui: “queijo com vinho como sobremesa ou queijo com pão, como refeição, uso vulgar na Europa, e que vinha de Roma, comedora e compradora de todos os queijos coloniais” (CASCUDO, 2004).

Segundo Lima, no sudoeste do Paraná, o papel dos hábitos alimentares é central para explicar a importância da produção queijeira artesanal. Esta produção é imbuída de peculiaridades originárias dos modos de saber fazer, que são heranças geracionais, ou seja, receitas de antepassados que se perpetuam em determinados grupos familiares (LIMA, 2019).

Ao tratar da definição do produto, sem tratar acerca de sua diferenciação ou de sua tradicionalidade, mas apenas contemplando aspectos técnicos no sentido de definir características básicas do alimento e o que caracteriza o produto que chamamos de queijo, ele é definido como sendo o alimento fresco ou maturado que é obtido por meio da separação parcial do leite (integral, desnatado ou semidesnatado),

do soro de leite ou de soros lácteos através da coagulação provocada pela ação de bactérias lácteas ou enzimas específicas, podendo nele serem adicionadas especiarias, condimentos, aditivos, corantes e aromatizantes, sendo seus ingredientes básicos o leite, sal e fermentos lácteos (SANTOS et al., 2017). Sua maturação é o processo pelo qual o queijo é submetido a determinadas condições de umidade relativa e temperatura, ocorrendo nesta etapa uma diminuição da quantidade de água. As gorduras, a lactose e as proteínas sofrem uma modificação que irá conferir sabor e textura aos diferentes tipos de queijo (SANTOS et al., 2017).

O queijo colonial, assim como o queijo minas, também é elaborado a partir do leite cru. Seu sabor é considerado mais rico e intenso em queijos produzidos com leite cru, fato que se deve principalmente à existência de uma grande microbiota nativa presente nesse tipo de queijo em relação aos pasteurizados (LUCAS et al., 2004). Não existem técnicas de padronização na fabricação do queijo colonial, pois sua produção está ligada à herança cultural entre gerações; depende da matéria-prima (leite), que por sua vez depende das condições climáticas e da alimentação do gado e também da maturação do queijo, que muitas vezes não é realizada de modo controlado; portanto, os variados tipos de queijo colonial produzidos por diferentes famílias sofrem variações significativas (SANTOS et al., 2017).

2.2.2 QUESTÕES SANITÁRIAS E LEGISLATIVAS CONCERNENTES À CADEIA PRODUTIVA DO QUEIJO ARTESANAL

No tocante à fiscalização do queijo, pode-se discernir uma diferença entre a fiscalização do queijo em Minas Gerais e em Santa Catarina. Levantando em conta dados sobre a busca de valorização da diversidade cultural do Brasil e citando a existência de estudos do Departamento do Patrimônio Imaterial do IPHAN com registro do patrimônio imaterial da cultura brasileira, ao modo tradicional de se produzir alimentos, um dos destaques é justamente a produção queijeira, com os queijos de leite cru (DORIGON; RENKE, 2016).

É perceptível que a forma como se apresenta a fiscalização em Santa Catarina tende replicar-se nos demais estados da região sul, o que incorre em tentativas de estabelecer propostas alternativas para proteção da produção queijeira nesta região.

Focando inicialmente na proposta da legislação usual em torno das produções queijeiras, a legislação higiênico-sanitária brasileira permanece muito restritiva em

relação aos produtos artesanais, em especial com a aprovação da IN 30, obrigando os pequenos produtores a permanecerem na informalidade. Ao tratar do mercado informal, a diferença de tratamento entre Minas Gerais e Santa Catarina, se apresenta de forma bastante característica, possivelmente em razão também de uma certa cultura local organizada em torno da produção queijeira. Em Minas Gerais, tem-se uma série de “artimanhas” adotadas por pequenos produtores para comercializar seus queijos, muitas vezes apoiados pela figura do “queijeiro”, o qual adquire o queijo dos produtores que não têm o serviço de inspeção e então o embalam com rótulo próprio. No caso de Santa Catarina, há um maior rigor na fiscalização, com ocorrência de apreensão de produtos em feiras livres municipais. A teoria apresentada para essa diferenciação apoia-se na ideia de que há em Minas Gerais uma pressão social muito mais intensa do que em Santa Catarina, tendo em vista a importância cultural da produção para os mineiros, incorrendo em um “afrouxamento” da fiscalização. No caso Catarinense, os constrangimentos de ordem econômica e sanitária contribuem para o processo de invisibilidade do queijo colonial (DORIGON; RENKE, 2016).

No caso da produção queijeira do oeste catarinense, seu surgimento se deu por conta de uma presença já existente de pequenos rebanhos e uma produção incipiente, para consumo próprio, e cujo excedente era comercializado no mercado informal. Constituída como atividade tipicamente feminina, sendo uma das poucas fontes de renda que estava integralmente sob controle da mulher. Entretanto, devido à fixação do complexo formado pelos grandes players, que tendem a comprar as produções de leite e investirem em alimentos processados, tem ocorrido uma diminuição da produção queijeira, sendo cada vez menor o número de estabelecimentos rurais nesta região que permanecem realizando a produção de queijos artesanais (DORIGON; RENKE, 2016).

No entanto, a principal motivação para que ocorra o abandono da produção queijeira artesanal na região está relacionada à dureza na fiscalização e na repressão do comércio informal. Além disso, a obediência à legislação muito exigente, que obriga os produtores a incorporarem técnicas mais relacionadas com o habitual para as grandes empresas produtoras de queijos processados, leva os produtos a perderem suas características originais, deixando de ser reconhecidos como queijos verdadeiramente coloniais pelos consumidores (DORIGON; RENKE, 2016).

Um ponto preponderante para entendimento da questão da fiscalização e da saúde alimentar, bem como da forma pela qual ela se insere no contexto da produção

de queijos artesanais, trata do conteúdo relativo ao manejo e boas práticas de produção dentro da cadeia produtiva. As boas práticas de fabricação (BPF) são o conjunto de normas para produtos, processos, serviços e edificações, que conferem a estes a certificação de qualidade e segurança do alimento (Ministério da Saúde. Portaria 326 de 30 de julho de 1997). Essa portaria define do ponto de vista mais amplo as boas práticas, mas de acordo com Dores e Ferreira, no caso do Queijo Minas Artesanal (QMA), as legislações específicas empregadas são 3 portarias promulgadas pelo Instituto Mineiro de Agricultura (IMA): Portaria No 517, de 14 de junho de 2002, que estabelece normas de defesa sanitária para rebanhos fornecedores de leite para a produção de QMA; Portaria No 518, de 14 de junho de 2002, que dispõe sobre requisitos básicos das instalações, materiais e equipamentos para a fabricação do QMA e Portaria No 523, de 23 de julho de 2002, que estabelece normas sobre as condições higiênico-sanitárias e as boas práticas de manipulação e fabricação. (DORES; FERREIRA, 2012).

Estas 3 portarias são as especialmente observadas dentro do estado de Minas Gerais no que compete à fiscalização. A comercialização do queijo artesanal é a única forma que o pequeno produtor de leite tem para fazer escoar seu produto no mercado, mas apesar da tradição e reconhecimento nacional dos QMA, sua produção e comercialização encontram-se à beira da ilegalidade e clandestinidade, uma vez que esse queijo não é reconhecido pelo governo federal, sendo considerado incompatível com as legislações vigentes (DORES; FERREIRA, 2012).

Primeiramente, os queijos mineiros são reconhecidos nacionalmente, e estão diretamente relacionados à identidade cultural do mineiro. São também os mais prestigiados dentre os queijos artesanais produzidos no Brasil. Há uma flexibilização da fiscalização no caso de Minas Gerais, onde os órgãos fiscalizadores da produção atuam com maior maleabilidade em relação à produção de queijo minas artesanal (DORIGON; RENKE; 2016).

Contudo, cabe salientar que poucos são os produtores que efetivamente estão formalizados, mesmo em Minas Gerais, fomentando, assim, a existência de um comércio informal que ainda se impõe como peça fundamental para esses produtores. Nesse sentido, a figura do “queijeiro” é de suma importância. O queijeiro age como um tipo de intermediário, e ao mesmo tempo em que convive com as críticas dos produtores que obtiveram sua regularização, é um ator que exerce a função social de permitir o escoamento da produção dos indivíduos que ainda permanecem na

informalidade e que no caso deste estado, constituem a grande maioria (DORIGON; RENKE, 2016).

Ao abordar a situação da dinâmica entre queijeiros, produtores e órgãos de fiscalização, percebemos conforme demonstrado pelos autores que não ocorrem problemas com o transporte desde que os queijos possuam notas fiscais e estejam acondicionados em caminhões refrigerados, situação bastante contrastante em relação à Santa Catarina, onde a fiscalização não permite transporte de produtos sem o selo de inspeção (DORIGON; RENKE; 2016).

Um ponto interessante no estudo das legislações pertinentes a este tema é abordado na pesquisa de Roldan et al., cujo foco é o das produções sulistas de queijo. Trata-se da chamada “Lei do Selo Arte” (13.680/2018), que permite a comercialização interestadual de produtos alimentícios produzidos de forma artesanal, com inspeção sanitária municipal ou estadual, identificados com o selo ARTE. No caso específico dos queijos artesanais, houve a publicação da Lei nº 13.860/2019, que dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais. Tal legislação define como queijo artesanal “aquele elaborado por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural conforme protocolo de elaboração específico estabelecido para cada tipo e variedade, com emprego de boas práticas agropecuárias e de fabricação”. A lei traz ainda orientações a respeito da fabricação de queijos com leite cru (ROLDAN et al., 2020).

A existência dessas legislações permite verificar que estão sendo propostas alternativas para formalização e proteção a esses modos de fazer desses produtos, levando em conta a história e cultura da região. No entanto é citada a ocorrência de comercialização informal desses produtos, ou seja, o queijo é vendido sem que tenha sido inspecionado pelo serviço de inspeção sanitária oficial, além de não atender a legislação tributária/fiscal e ambiental. Nessas relações comerciais, critérios como confiança no produtor, tradição, prestígio e outros critérios de qualidade são compartilhados na região e explicam a existência desse comércio (ROLDAN et al., 2020).

Desta forma, ao realizar a análise de perfil socioeconômico dos produtores e da atividade de produção de queijo colonial, isto permite verificar a idade avançada dos produtores, a longa experiência no processamento, a origem da atividade dos imigrantes italianos, bem como circuitos curtos de comercialização e as relações de confiança entre produtores e consumidores, como fatores que caracterizam a

atividade de produção de queijo colonial como tradicional. Nesse ínterim, as pesquisadoras definem que dada a quantidade de pessoas envolvidas no processo e o volume estimado de produção de queijo colonial, torna-se importante o estabelecimento de políticas públicas específicas, que sirvam tanto para o financiamento e fomento da atividade, quanto para a adaptação da legislação, de modo a promover a manutenção da tradição produtiva, mas ao mesmo tempo favorecer a sua formalização, tornando-a uma atividade regulamentada (ROLDAN et al., 2020).

De acordo com Dores e Ferreira, algumas iniciativas têm sido feitas no sentido de melhorar a questão da legalidade dos queijos, como alterações na legislação federal, criação de legislações específicas dentro do estado de Minas Gerais,, reconhecimento do IPHAN, concessão de selos de indicação geográfica, e criação de programas de qualidade para os queijos artesanais. Mas mesmo com estas iniciativas, ainda há entraves e divergências entre as legislações, especialmente na questão da segurança para consumo, visto que divergem no que compete aos padrões microbiológicos aceitáveis, acondicionamento adequado do produto, entre outras especificidades. (DORES; FERREIRA, 2012).

Diante dessas questões, a dinâmica adotada pelos pequenos produtores e citada no início deste tópico faz-se compreender no tocante ao papel dos queijeiros dentro da cadeia produtiva dos QMA. Segundo Durigon e Renk, diante da dificuldade de transporte, os produtores necessitavam deixar o queijo maturado de três a seis meses para viabilizar a conservação e transporte até Belo Horizonte e São Paulo. Atualmente, com a facilidade de transporte, os consumidores passaram a demandar queijos mais frescos, com dois a três dias de maturação. Porém, devido ao pouco valor agregado de tais produtos, os produtores que conseguem uma produção de mil litros ou mais ao dia, optam por realizar a venda do leite aos laticínios ao invés de seguir com a produção de queijos (DORIGON; RENKE, 2016).

Ao entrevistarem um queijeiro, denominado em seu artigo pelo nome de ZH, os autores Dorigon e Renk abordam com maior detalhamento os passos que vão da produção do queijo nas fazendas até sua efetiva comercialização. Segundo informações obtidas em conversa com ZH, os queijos são comprados de produtores que formam “linhas de queijo”. Atualmente, a “linha de queijo” com a qual ele trabalha é de apenas queijos registrados - de 8 a 10 produtores. A loja comercial possui SIF (Selo de Inspeção Federal) o que permite a comercialização em outros estados,

porém entre os produtores, apenas 2 deles possuem o registro, a maioria possui apenas o registro no IMA, que permite circulação restrita ao estado (DORIGON; RENKE, 2016).

Em relação às mudanças ao longo do tempo, o queijeiro entrevistado afirmou aos autores que as condições de higiene estão muito melhores. Segundo ZH, o transporte dos queijos das propriedades ao depósito nos anos 70 era feito em caminhão de carroceria, com os produtos cobertos apenas por lonas. Isso fazia com que os produtos ficassem “empoeirados”. Entretanto, na época, os queijos eram maturados acima de 20 dias para que o transporte fosse feito. Atualmente o transporte ocorre por caminhão refrigerado, e os queijos são frescos – três dias de maturação, em média. (DORIGON; RENKE, 2016).

Sobre as condições de fabricação, o queijeiro ZH também afirma ter ocorrido uma melhoria considerável quanto à higiene: “Já não se vê mais “queijo furado” e o consumidor não aceita mais queijo contaminado (rendado). Também as condições do depósito mudaram muito, há grande preocupação com a higiene” (DORIGON; RENKE, 2016). Entretanto, segundo informado pelo queijeiro, ainda há muito queijo sendo transportado em carroceria de caminhonete por outras empresas, sem as condições adequadas de acondicionamento.

Em relação às “linhas de queijo”, ZH afirma que incentivou os produtores a construírem a queijaria para obtenção do registro do produto junto ao IMA, passando, então, a serem fornecedores da casa comercial. Nesse ínterim, quem fornece a nota fiscal é a casa comercial, então o processo de escoamento da produção é feito de forma que a casa comercial fornece a marca do queijo (rótulo) e a nota fiscal, “formalizando” os queijos que lhes são repassados pelos produtores com quem negociam (DORIGON; RENKE, 2016).

Segundo Dores e Ferreira, embora existam medidas governamentais que tentam promover uma maior formalização entre os produtores, as mesmas precisam ser repensadas, considerando ações para melhoria da qualidade do leite e ao mesmo tempo uma legislação que seja menos restritiva, visto que hoje os entraves legislativos se tornam uma ameaça à comercialização dos queijos (DORES; FERREIRA, 2012), levando os produtores a buscarem atalhos para manter sua comercialização apesar da burocracia envolvida na formalização, conforme demonstrado por Dorigon e Renk, encontrando amparo na tradição de consumo e no circuito de comercialização do produto (DORIGON; RENKE; 2016).

Percebemos, na abordagem de Romilda de Souza Lima, a apresentação do mesmo problema desenvolvido no trabalho de Durigon e Renk, quanto à questão dos queijos artesanais catarinenses, porém replicando-se para o estado do Paraná, onde os pequenos produtores se veem encurralados diante da fiscalização bem mais repressiva e do contexto regional, onde estão cercados por grandes players voltados a produção industrial de larga escala, e que acabam por sufocar a agroindústria familiar voltada à produção artesanal (LIMA, 2019).

2.2.3 INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

Conhecendo aspectos simples sobre a caracterização do produto - queijo - e no que consiste o processo de maturação citado no tópico referente à caracterização dos queijos artesanais, podemos tratar um pouco mais detalhadamente de características que trazem modificações para o processo da cadeia produtiva e comercialização do produto, como o da chamada Indicação Geográfica (IG).

A Indicação Geográfica (IG) serve para identificar a origem de produtos ou serviços de local que tenha se tornado conhecido ou cuja característica/qualidade do produto ou serviço esteja relacionada à sua origem (SANTOS et al., 2017). Atualmente a IG é regida pela Lei da Propriedade Industrial (Lei n. 9.279/96), em vigor a partir de 1997 (STRAPASSON, 2016) e pela Portaria INPI/PR nº 04, de 12 de janeiro de 2022. Esta legislação estabelece dois tipos de IG: a Indicação de Procedência (IP) é “o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de atração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço” (art. 177 da Lei 9.279/96); e a Denominação de Origem (DO), 25 “o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviços cujas qualidades ou características devam exclusivamente ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos” (art. 178 da Lei 9.279/96) (STRAPASSON, 2016).

A primeira IG brasileira foi concedida pelo INPI em 2002 para os vinhos finos da região do Vale dos Vinhedos, na Serra Gaúcha, Rio Grande do Sul, como IP. (STRAPASSON, 2016). Em 2021 do total de 92 IGs registradas pelo INPI, 66 pertencem à categoria Indicações de Procedência (IP), e 26 pertencem à categoria Denominações de Origem (DO) (UDOP, 2021).

Dentre os vários exemplos de IGs, o queijo Canastra, em Minas Gerais; o cacau do sul da Bahia, e os serviços tecnológicos prestados pelo Porto Digital, em Recife, são considerados Indicações de Procedência. Já os vinhos Merlot e Chardonnay, exclusivos do Vale dos Vinhedos, no Rio Grande do Sul; o tipo de mel produzido em Ortigueiras, no Paraná, e o café diferenciado da região do Cerrado mineiro, estão inseridos na categoria Denominação de Origem (UDOP, 2021). Uma das diferenças fundamentais é que na DO devem ser preenchidos requisitos de qualidade para caracterização do produto, conforme o artigo 182 da Lei 9.279/96, enquanto que esta exigência de qualidade não é requerida aos produtos e serviços relacionados a IP (STRAPASSON, 2016).

Existem ao redor do mundo uma quantidade considerável de queijos qualificados em função de sua textura e sabor. No caso específico brasileiro, os queijos produzidos a partir de leite cru e comercializados amplamente são os tipo “minas” tradicionais e/ou artesanais: Minas do Serro, Minas da Canastra e Minas Araxá, produzidos em regiões específicas no estado de Minas Gerais (MACHADO, 2004). São regiões onde solo, pastagem, clima, altitude e água se combinam de maneira única, atribuindo as características desses queijos tão apreciados, que movem a economia de grande parte da região mineira.

São reconhecidos pelo INPI, com a Indicação de Procedência, os seguintes casos: o queijo da região do Serro, requerido pela Associação dos Produtores Artesanais de Queijo do Serro, em Minas Gerais, em 2011; o queijo da Serra da Canastra, também de Minas Gerais, requerido pela Associação do Produtores do Queijo Canastra – APROCAN, em 2012; os queijos da Colônia de Witmarsum, requeridos pela Cooperativa Mista Agropecuária Witmarsum Ltda., no Paraná, com registro em 2018; e o Queijo do Marajó, requerido pela Associação dos Produtores de Leite e Queijo do Marajó, no Pará, com registro em 2021. No caso das Denominações de Origem, há o reconhecimento do queijo Roquefort, da França, requerido pela Conf. Gen. des Prod. Lait de Brebis et des Ind. de Roquefort, em 2013; e o queijo artesanal serrano, requerido pela Federação das Associações de Produtores de Queijo Artesanal Serrano de Santa Catarina e Rio Grande do Sul, em 2020.

Assim como os queijos minas artesanais, os queijos coloniais possuem grande potencial para serem comercializados em larga escala dentro do país, servindo para impulsionar as regiões produtoras economicamente, e ainda podem ser elaborados contando com a legalização da legislação brasileira (SANTOS et al., 2017). O

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) publicou a Instrução Normativa nº 30, de 2013, que autoriza a fabricação de queijos com leite cru em um período de maturação inferior a 60 dias, em propriedades certificadas como livres de tuberculose e brucelose, além de possuidoras de um controle de mastite e um programa de boas práticas de fabricação (IN 30, 2013). Entretanto, como vimos anteriormente, ao contrário dos queijos mineiros, a fiscalização local dos queijos coloniais, mais comumente produzidos no sul do país, tem um caráter mais restritivo e há uma maior dificuldade alegada pelos produtores em sua comercialização.

2.2.4 ESTRATÉGIAS DE DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL E TURISMO RURAL

Um dos motivadores para a busca da obtenção de Indicação Geográfica identificados na bibliografia pesquisada está relacionado ao desenvolvimento de turismo na região onde é produzido o alimento detentor desta indicação, fazendo com que a busca por ela esteja relacionada a estratégias de desenvolvimento territorial. Esta correlação entre o reconhecimento do produto, através da obtenção de IG, ou através de uma tradição relacionada ao seu consumo mostra-se preponderante para as estratégias de comercialização.

Para melhor entendimento deste aspecto, faz-se necessária a compreensão do funcionamento do turismo e de que forma se relaciona à alimentação. Segundo a OMT (Organização Mundial do Turismo), “o turismo é um fenômeno social, cultural e econômico que envolve o deslocamento de pessoas a locais fora de seu ambiente usual por razões pessoais ou profissionais” (OMT², 2014 *apud* MEDEIROS, 2015). Atividades turísticas em espaço rural surgiram de forma tímida na década de 1980, mas foi sobretudo a partir da década seguinte que passaram a ser vistas por agricultores e órgãos públicos como tática para o fortalecimento de propriedades e comunidades rurais (MEDEIROS, 2015)

O conceito do turismo rural, de acordo com o texto adotado pelo Ministério de Turismo Brasileiro afirma que “Turismo Rural é o conjunto de atividades turísticas desenvolvidas no meio rural, comprometido com a produção agropecuária, agregando valor a produtos e serviços, resgatando e promovendo o patrimônio cultural e natural da comunidade” (BRASIL; MINISTÉRIO DO TURISMO, [s.d], p.49). Tendo em mente

² OMT. Glossary of tourism terms. Disponível em: <https://www.unwto.org/glossary-tourism-term>

esta definição, ao abordar a comercialização do queijo artesanal em um contexto de turismo rural, nos deparamos com essa busca de enquadramento do produto comercializado em rotas turísticas como um bem intangível, característico de determinado local e imbuído de um saber tradicional.

Ao longo desta pesquisa nota-se diferenciação expressiva entre o QMA e o Queijo Colonial no desenvolvimento de seus mecanismos de comercialização. Direcionando o enfoque para região sul do país, são encontrados estudos abordando queijos produzidos no estado do Rio Grande do Sul, e destacando o fato de alguns alimentos possuírem “um conteúdo patrimonial que emana características intrínsecas, relacionadas com suas receitas, saber fazer, que são passíveis de avaliação no momento do consumo” (AMBROSINI et al., 2020). Além dessas, há ainda características intangíveis, como o respeito ao meio ambiente, a preservação da cultura, entre outras, que podem ser importantes para os consumidores, não apenas por serem capazes de satisfazer expectativas individuais, mas também porque podem beneficiar a sociedade ou o meio ambiente. O consumo desses bens, tais como o Queijo Colonial, ativaria valores de consumo funcionais, emocionais e sociais. Neste sentido, temos um viés de valorização do produto muito mais relacionado a fatores emocionais e de escolha do consumidor do que propriamente motivados por características materiais do produto ofertado, o que pode ser observado como um possível motor para atividades turísticas.

Ainda no tocante aos queijos artesanais, eles são definidos como “patrimônio das comunidades que o produzem, na medida em que expressam a evolução de conhecimentos compartilhados ao longo do tempo” (AMBROSINI et al., 2020). Partindo dos critérios de profundidade histórica e saber fazer compartilhado apontados no estudo, argumenta-se que a existência de tais características na produção do queijo dito “tipo colonial” faz com que ele possa ser considerado como um patrimônio alimentar tradicional, de modo que a preservação e a valorização do mesmo permite mobilizar recursos para a implementação de uma estratégia de desenvolvimento territorial, envolvendo desde os atores responsáveis pela produção do bem que estará no cerne da iniciativa, até agentes institucionais e o arcabouço legal para a proteção do saber-fazer envolvido no processo produtivo (AMBROSINI et al., 2020).

O queijo colonial do Rio Grande do Sul é um queijo que guarda semelhanças com os já citados queijos produzidos no sudoeste catarinense, na região do vale do

Itajaí e na região do sudoeste paranaense. Sua produção está vinculada a famílias de descendentes de imigrantes italianos e alemães, cuja produção tem raízes em meados do século XIX. As receitas são tradicionais e familiares, passadas de pais para filhos ao longo das gerações, passando do viés de produto de autoconsumo para tornar-se fonte de renda de muitas das famílias que o produzem (AMBROSINI et al., 2020). O termo “colonial” para os produtos originários dessas regiões se deve às “colônias” ou lotes de terra onde os imigrantes foram instalados. Em função da estrutura fundiária, os habitantes passaram a ser chamados de colonos, e as produções realizadas por eles ganharam a denominação de produtos coloniais (AMBROSINI et al., 2020).

Um dado importante a ser destacado em relação à denominação “queijo colonial”, consiste no fato de que não há no Rio Grande do Sul uma legislação específica que regule a aceção deste termo ou realize a definição de quais são as características que o produto deve apresentar para que seja considerado um produto colonial. O que existe neste sentido é apenas uma menção à “Queijos Artesanais Tipo Colônia”, na portaria SEAPPA 55/2014, da Secretaria da Agricultura (AMBROSINI et al., 2020).

Contudo, torna-se perceptível no estudo a existência de um alto volume de demandas, porém uma forte carência de estudos acerca dos queijos que se encaixam na modalidade de queijos do tipo colonial. Apesar de ser um produto encontrado em diferentes tipos de varejo e amplamente demandado pelos consumidores, pesquisas relativas a ele são escassas. Dessa forma, o trabalho se concentrou em estabelecer junto aos consumidores quais as características que os mesmos consideravam ao buscarem queijos coloniais para seu consumo (AMBROSINI et al., 2020).

A conclusão obtida com a pesquisa, conforme apresentada pelos autores, é a de que o consumo tem não só o sabor característico do produto como uma motivação, mas também um viés de consciência de pertencimento à comunidade, de forma que as pessoas buscam apoiar a economia local a partir de suas escolhas de consumo. Além destas características, também entra muito fortemente em jogo a questão da memória afetiva em torno do produto (AMBROSINI et al., 2020), já citada nos trabalhos inicialmente abordados. Podemos notar que a questão da cultura alimentar em torno de produtos coloniais, especialmente no sul do país, parece estar ligada mais à uma questão subjetiva e de memória afetiva do que à uma questão de identidade,

como ocorre no caso de Minas Gerais, cujo exemplo foi discutido anteriormente ao longo desta pesquisa.

Levando em conta a aparente invisibilidade da produção dos queijos coloniais, há estudos mostrando a vinculação da produção de queijos artesanais a uma herança culinária de origem étnica italiana, mas que devido às restrições impostas para sua comercialização acabam produzidos na informalidade, algo tende a afetar a sua persistência (VENDRUSCOLO et al, 2019).

Considerando-se o fato de que um produto ligado a determinado território tende a obter amplo reconhecimento com base no vínculo identitário do produto com a região em que é produzido/comercializado, mas o fato deste produto entrar em evidência pode favorecer outros bens e serviços daquele mesmo território que eventualmente sejam notados e valorizados (PECQUEUR³, 2009 *apud* VENDRUSCOLO, 2019). Desta forma, o turismo, não necessariamente ligado ao queijo colonial, mas a outros produtos incluídos em roteiros turísticos, usando um destes produtos como atrativo, poderia exercer função de mediador para a valorização dos demais produtos locais.

Tendo em mente que ocorreu um esvaziamento do campo com o êxodo rural iniciado por volta da década de 1960, grande parte das pessoas perdeu o contato direto com o ambiente rural, tendo nascido e crescido em grandes cidades, sem o contato com este ambiente. Nos últimos 30 anos vem sendo realizada a tentativa de estabelecer uma relação diferente com o espaço rural. Políticas de desenvolvimento territorial vêm sendo implementadas e tem funcionado em consonância com a mudança de hábitos de consumo da população, e uma crescente valorização do rural como "sinônimo de tranquilidade, e de contato com a natureza, aspectos que passaram a ser procurados pelos consumidores urbanos" (VENDRUSCOLO et al., 2019).

Aqui nos remetemos ao sul do país, cujo produto queijo da colônia parece seguir um mesmo padrão quanto a pontos que o caracterizam, embora haja uma diferenciação na forma como se dá a fiscalização e comercialização do produto, havendo variação mesmo entre os 3 estados da região, possivelmente por especificidades locais de cada um. Novamente, temos a mesma caracterização do tipo de tradição na qual os produtos coloniais estão inseridos, derivando da presença

³ PECQUEUR, B. "A guinada territorial da economia global". In Dossiê parte 2. Tradução Anne Sophie Vieira. Política & Sociedade vol 14, pp 79-105, 2009.

de imigrantes, especialmente italianos e alemães, e o estabelecimento dos loteamentos denominados colônias, em meados do século XIX (VENDRUSCOLO et al., 2019).

O território da Quarta Colônia, no Rio Grande do Sul, passou por processo de emancipações na década de 1950, além de comemoração do centenário da imigração italiana em 1975. Desta forma, aparece como um exemplo de caso no qual houve espaço a uma revificação da identidade étnica italiana. Os descendentes dos imigrantes promoveram dentro de suas comunidades o afloramento do sentimento de “italianidade”, como denominado pelos autores (VENDRUSCOLO et al., 2019).

Na literatura utilizada, identificamos a abordagem territorial como estratégia adotada em prol de territórios sociais deprimidos, ou seja, são regiões que se encontram à margem do circuito convencional de produtividade econômica e, por esta razão, precisam de incentivos para desenvolver-se de forma que suas características e recursos *sui generis* que não fossem passíveis de reprodução em outros locais e condições, passassem a servir como motor para seu desenvolvimento e projeção econômica. Esses aspectos serviriam para a diferenciação do produto ofertado. Aliando esta abordagem com o viés cultural, de valorização de identidade étnica local, tem-se a prerrogativa de um desenvolvimento sustentado pela “apreciação de recursos naturais e culturais, em tempos de globalização” (PECQUEUR⁴, 2006 *apud* VENDRUSCOLO, 2019).

Um dado importante neste exemplo, mas que se aplica a outras ocorrências identificadas nos estados do sul do Brasil, remonta a questão do Sistema Agroalimentar Localizado (SIAL), que poderia ser acionado pelo consumo turístico, “pois sua organização espacial é capaz de mobilizar tais recursos a partir da aproximação de unidades de produção agrícolas, empresas agroalimentares, comerciais e de serviços ofertados” (VENDRUSCOLO et al, 2019). Isso funcionaria de modo a induzir o desenvolvimento em um contexto menos dinâmico.

Em que consiste um SIAL? Conforme explicitado por Jorge Luiz Amaral de Moraes,

⁴ PECQUEUR, B. “Qualidade e desenvolvimento territorial: a hipótese da cesta de bens e serviços territorializados”. 2006

O conjunto das relações sociais de trabalho e de produção, através das quais se dá a articulação da agricultura familiar com uma determinada indústria e integra um complexo sistema de relações multidimensionais, é o que constitui um Sistema Agroalimentar Localizado (SIAL). Estes possuem uma historicidade e uma especificidade, tanto em relação ao exterior como entre eles. Assim, nos SIALs há uma relação muito próxima entre os modos de produção dos bens e serviços, às preferências dos consumidores e a economia rural centrada na transformação e na comercialização de produtos vindos, predominantemente, de unidades rurais familiares de pequena escala (MORAES, 2015, p. 11).

Retornando à questão da tradicionalidade do queijo na região da Quarta Colônia e os problemas enfrentados pelos produtores da região, é abordado ainda o problema gerado por uma padronização das exigências legais, colocando em evidência o conflito constante entre a informalidade e a identidade certificada, devido ao fato de não levarem em conta as especificidades locais, tornando-se assim uma ameaça à permanência de produtos tradicionais, em razão dos empecilhos gerados para a sua preservação (VENDRUSCOLO et al., 2019);

Isso ocorre para o Rio Grande do Sul, no entanto as características dentro do estado do Paraná quanto à produção de queijo não são muito diferentes das encontradas entre os gaúchos. Ao buscar os produtos coloniais do Caminho do Vinho, na Região Metropolitana de Curitiba, acabamos nos deparando com produtores pertencentes a famílias de origem italiana. No caso dos vinhos, eles estão intimamente ligados ao RS, onde efetivamente está a produção das uvas. No caso dos queijos, há produção local, mas pensando na perecibilidade do produto, o transporte de regiões longínquas não seria possível e incorreria no problema com a legislação e os selos de inspeção.

Sobre os queijos coloniais, cabe um olhar mais apurado sobre sua cadeia de produção, tendo em perspectiva a atividade turística e suas variáveis. Partindo de uma definição de cadeia produtiva apresentada por Batalha (BATALHA, 2012), citado por Braccini et al. (2020) é possível identificar a cadeia produtiva como sendo

(...) composta por diversos elos como a indústria de insumos, produção, distribuição, comercialização e consumo. Dentre as formas pelas quais se caracteriza a produção e distribuição de queijos, encontra-se a produção artesanal comercializada de forma direta ao consumidor. De acordo com o autor, a cadeia produtiva é uma sucessão de transformações dissociáveis, capazes de ser separadas e ligadas entre si por um encadeamento técnico. É um arranjo composto por diversas esferas econômicas que relacionadas em sequência no processo, agregam valor ao produto a cada atividade produtiva e de comercialização. (BRACCINI et al., 2020, p. 13).

As feiras coloniais aparecem nesse contexto como um caminho de fortalecimento da cultura regional, além de representarem os canais de comercialização dos produtos provenientes da agricultura familiar, dentre os quais está o queijo (BRACCINI et al., 2020). Como muitas vezes os produtores não conseguem realizar a legalização de sua produção para comercializar seu produto de forma mais ampla, ela acaba sendo uma das alternativas encontradas, e consiste em uma atividade pertencente ao escopo do turismo local.

Ainda na região Sul, ao tratar dos queijos produzidos na região sudoeste do Paraná, Jaqueline Strapasson aborda um projeto realizado no sentido de tentar uma padronização de produção e legalização de um tipo específico de queijo colonial - Santo Giorno - com processo tentado à época para obtenção de Denominação de Origem. Trata-se do projeto Rede, que, segundo a autora, surgiu da necessidade da Região Sudoeste do Paraná melhorar a qualidade da sua produção de queijo artesanal. O projeto acabou desembocando na produção de um queijo específico da região, denominado Santo Giorno (STRAPASSON, 2016).

Inicialmente, conforme abordado por Strapasson, o projeto tinha como objetivo a melhoria da qualidade do leite e dos processos produtivos empregados na manufatura de produtos de origem láctea, mas no caso do queijo acabou sendo desenvolvido um fermento autóctone, além de técnicas específicas para a produção do queijo e controle rígido de qualidade, o que desencadeou uma tentativa de fomento de iniciativas em torno da produção já existente na região. A ideia era de que a existência de produto típico do local pudesse promover o desenvolvimento econômico da região em torno da atividade de produção de queijos pela agricultura familiar, propiciando geração de empregos, aumento de arrecadação pela máquina pública de tributos que viriam a ser convertidos em melhoria de serviços públicos oferecidos, além de permitir a criação de um roteiro de turismo gastronômico como fator de desenvolvimento regional em torno do consumo deste produto. Foi um projeto iniciado com o propósito de melhoria da qualidade da produção, mas sofreu adaptações conforme o contexto regional, até que se desenvolveu o produto único (STRAPASSON, 2016).

Um dos problemas destacados no que tange a esse tipo de produção é a baixa qualidade do leite produzido na região. A maior parte do leite produzido no Brasil não atende aos requisitos de qualidade normatizados pelo MAPA, e há produtores com leite de melhor qualidade que acabam misturando seus produtos a de menor

qualidade na hora de entregar aos laticínios, o que torna a diferenciação do produto mais difícil (STRAPASSON, 2016).

Devido à perecibilidade do leite, tanto ele quanto produtos derivados devem ser fiscalizados em todas as fases, sendo sua qualidade dependente de todos os integrantes da cadeia que devem trabalhar de forma coordenada. O projeto REDE buscou estabelecer uma melhor coordenação entre os elos da cadeia produtiva, de modo que os produtores de leite recebessem acompanhamento e incentivo para a melhoria da matéria prima, em sequência os laticínios envolvidos na produção do queijo Santo Giorno deveriam manter um controle rígido de qualidade, selecionando fornecedores, que atendessem normas de produção do leite. Isso agregaria um maior valor à matéria prima utilizada na produção do queijo. Por sua vez, a comercialização permitiria ampliar o número de agroindústrias, devido a ser um queijo diferenciado, com qualidade alta, maturado, e típico da região. Contudo, ainda segundo a autora, entra aí a questão do hábito do consumidor (STRAPASSON, 2016).

Conforme abordado brevemente quanto às feiras, há uma tendência no caso dos queijos coloniais que implica em sua negociação ocorrendo muitas vezes de forma direta, do produtor para o consumidor final, com um viés de aproveitamento do turismo rural ou, eventualmente, envolvendo feirantes que atuam de forma mista, comercializando tanto a sua produção própria como adquirido de produtores vizinhos para seguir com sua comercialização nas feiras (BRACCINI et al., 2020). A experiência com o queijo Santo Giorno no sudoeste paranaense e a busca da obtenção de DO para ele foi uma tentativa de estabilizar e coordenar de forma mais assertiva a cadeia de produção em torno do queijo de tipo italiano, buscando trazer impactos no nível social e econômico partindo de uma cadeia produtiva prévia (pequenos agricultores/agricultura familiar) comum na região sul e que via de regra já atua na produção de queijo colonial não maturado, mas com pouco valor agregado e, desenvolvendo essa cadeia de uma forma inovadora, com um produto maturado e de qualidade superior, conseqüentemente com maior valor agregado (STRAPASSON, 2016).

Conforme o site “Origens Paraná”, mantido pelo Sebrae Paraná⁵, atualmente está em análise pelo INPI a marca coletiva depositada pela Associação dos

⁵ Informação obtida em: <https://www.sebraepr.com.br/artigos/origens-parana-sudoeste-queijo/>. Acesso em 11 de setembro de 2022.

Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná. A marca coletiva se diferencia das indicações geográficas, entre outros atributos técnicos, por não haver a necessidade de se remeter a uma área geográfica específica, por regras próprias sobre o regulamento de utilização e pela vigência da proteção (CABRAL et al., 2014).

3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em linhas gerais, pudemos visualizar no conteúdo abordado uma diferenciação entre os dois grupos de queijos artesanais trabalhados. Enquanto o Queijo Minas Artesanal possui uma questão identitária bastante forte, que o caracteriza como um produto tradicional do estado de Minas Gerais, com seu “saber-fazer” catalogado pelo IPHAN, e possuindo subgrupos de produtos detentores de Indicação Geográfica, como Queijo da Serra da Canastra, e uma estrutura regional mais direcionada para a produção e comercialização dos queijos produzidos, o Queijo Colonial, difundido na região sul do Brasil, está muito mais conectado à cultura alimentar, à memória afetiva e à ancestralidade.

Observando do ponto de vista histórico, em busca de elementos relativos à construção de tradições, podemos visualizar, especialmente nos Queijos Coloniais, uma tradição relacionada à imigração europeia. O sul do país teve colonização europeia tardia promovida de forma ampla ao longo do final do século XIX, como política de “embranquecimento” adotada pelo governo brasileiro. Enquanto na região sudeste foi comum imigrantes europeus, especialmente italianos e alemães, estabelecerem-se em áreas produtoras de café, com sua mão de obra substituindo à mão de obra escrava utilizada antes de 1888, mas sem assumirem necessariamente posse de terras, e sim atuando como meeiros ou arrendatários para os grandes latifundiários que custeavam sua vinda em sistema de parceria, a região sul era bem menos povoada, o que levou à uma dinâmica diferente, o sistema de colonato, que era subsidiado pelo governo provincial e incorreu no estabelecimento de loteamentos, as “colônias”, citadas anteriormente nesta pesquisa.

Ao longo das últimas décadas, o desenvolvimento agrícola da região sul estabeleceu uma dinâmica em que atuação de grandes players acaba “sufocando” o pequeno produtor, e restringindo sua atuação. Nos mercados amplamente dominados por grandes laticínios e empresas com capacidade produtiva para manter sua atuação em grande escala, com produtos altamente processados, porém em conformidade com políticas públicas e instruções normativas relativas à qualidade alimentar e sanitária. Estas grandes empresas possuem em seus produtos os selos de inspeção sanitária que permitem a comercialização de forma mais ampla.

Dessa forma, a estratégia de permanência dos pequenos produtores ocorre em mercados de nicho, através dos produtos artesanais. O queijo produzido

amplamente na região e denominado como Queijo Colonial, embora não possua características distintivas claras, possui uma estratégia de comercialização muito mais pautada na sua relação com o turismo rural, sendo o roteiro turístico muitas vezes utilizado como um chamariz para a comercialização.

Anteriormente, a área rural era vista como fornecedora de alimentos, mas uma busca recente de lazer e entretenimento, visualizando estes ambientes como bucólicos ou mais tranquilos em relação aos ambientes urbanos, tem favorecido estratégias locais de desenvolvimento. Pensando no turismo gastronômico, temos duas possibilidades: A primeira, para o caso dos Queijos Minas Artesanais, inclui a obtenção de Indicação Geográfica, que torna o produto um tipo de *suvenir* que chama atenção para a região e favorece demais estruturas relacionadas ao turismo local (MEDEIROS, 2015). A segunda, para o caso dos Queijos Coloniais, promove uma busca por ancestralidade, com produtos e formas de consumo associados a determinadas etnias estabelecidas nas “colônias”, sendo possível estabelecer roteiros turísticos traçados de modo a empreender uma “valorização de ancestralidade ou culturalidade” de famílias tradicionalmente estabelecidas na região, promovendo o consumo dos produtos coloniais por associação ao local e à memória afetiva, mais do que ao produto em si (VENDRUSCOLO et al, 2019).

Tendo em vista os casos abordados nesta pesquisa, podemos perceber que embora existam entraves relativos à legalização, questões de saúde pública devido à perecibilidade do alimento, e embates no que tange ao componente cultural envolvido neste tipo de produto, existe espaço para que se tenham inovações, seja do ponto de vista do produto em si, seja por meio do desenvolvimento mais apurado dos elos da cadeia produtiva. O desafio é coordenar a máquina pública e as legislações necessárias para que se mantenha a qualidade do produto e a segurança alimentar, sem que isso leve à perda de elementos culturais distintivos de cada produto na tradição a qual o mesmo pertence.

4 REFERÊNCIAS

AMBROSINI, L B; KROEFF D R; MATTE, A; CRUZ, F T; WAQUI, P D . **Sabor, história e economia local: percepções dos consumidores gaúchos sobre o Queijo Colonial**. In: Revista Pesquisa Agropecuária Gaúcha, v. 26, nº 01, 2020 - Disponível em:

<http://revistapag.agricultura.rs.gov.br/ojs/index.php/revistapag/article/view/654>

BATALHA, M. **Gestão Agroindustrial: GEPAL: Grupo de Estudos e Pesquisas Agroindustriais**. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2012. 770p. Apud BRACCINI, V. P.; PIOVESAN, R. T.; BRANDÃO, J. P.; RICHARDS, N. S. P. S. “De onde vem o seu queijo? O cenário da comercialização do queijo tipo colonial em feiras do município de Santa Maria, RS, Brasil” Disponível em: <https://doi.org/10.4322/mp.978-65-991393-2-1.c1>

BOLTANSKI, L. ; THÉVENOT, L. **De la justification. Les économies de lá grandeur**. Paris: Gallimard. 1991. *apud* DORIGON, C.; RENK, A.; A. **Controvérsias na Produção do Queijo Artesanal de Leite Cru: uma Análise Comparativa entre o caso de Santa Catarina e Minas Gerais**. Disponível em http://www.enec2016.sinteseeventos.com.br/resources/anais/7/1475698301_ARQUIVO_Controversiasnaproducaodoqueijoartesanaldeleitecruversaofinal.pdf.

BRACCINI, V. P.; PIOVESAN, R. T.; BRANDÃO, J. P.; RICHARDS, N. S. P. S. **De onde vem o seu queijo? O cenário da comercialização do queijo tipo colonial em feiras do município de Santa Maria, RS, Brasil** Disponível em: <https://doi.org/10.4322/mp.978-65-991393-2-1.c1>.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria nº 146 de 07 de março de 1996. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos (Anexo I). Disponível em: <https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/legislacoes/portaria-mapa-146-de-07-03-1996,669.html>

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria 326 de 30 de julho de 1997. Institui o Regulamento técnico sobre condições higiênico-sanitárias e boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/svs/1997/prt0326_30_07_1997.html

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 30, de 7 de agosto de 2013. Brasília: Diário Oficial da União, 2013. Disponível em: https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/30808894/do1-2013-08-08-instrucao-normativa-n-30-de-7-de-agosto-de-2013-30808890

BRASIL Ministério da Cultura. Decreto número 3.551 de 04 de agosto de 2000. Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências.

Disponível em: <http://www.planalto.gov.br › ccivil 03 › decreto>. Apud. DORES, M T; FERREIRA, C L L F. **Queijo Minas Artesanal, tradição centenária: Ameaças e desafios**. In: Revista Brasileira De Agropecuária Sustentável, 2(2), 2012. Disponível em: <https://doi.org/10.21206/rbas.v2i2.163>

BRASIL. Presidência da República - Casa Civil (subchefia para assuntos jurídicos). Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Brasília: Diário Oficial da União, 1996. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil 03/leis/19279.htm>

CABRAL, D. H. Q; BARBOSA, P. M. S.; REGALADO, P. F. Principais Diferenças entre Marcas Coletivas e Indicações Geográficas. III Simpósio Internacional de Indicações Geográficas. Ilhéus/BA, 2014. Disponível em: <http://nbcgib.uesc.br/nit/ig/app/papers/024332131214119.pdf> Acesso em 11 de setembro de 2022.

CASCUDO, L C. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

DORES, M T; FERREIRA, C L L F. **Queijo Minas Artesanal, tradição centenária: Ameaças e desafios**. In: Revista Brasileira De Agropecuária Sustentável, 2(2), 2012. Disponível em: <https://doi.org/10.21206/rbas.v2i2.163>

DORIGON, C.; RENK, A.; **Controvérsias na Produção do Queijo Artesanal de Leite Cru: uma Análise Comparativa entre o caso de Santa Catarina e Minas Gerais**. Disponível em: http://www.enec2016.sinteseeventos.com.br/resources/anais/7/1475698301_ARQUIVO_Controversiasnaproducaodoqueijoartesanaldeleitecruversaofinal.pdf.

FILHO, H M de S. et al. **Condicionantes da adoção de inovações tecnológicas na agricultura**. Cadernos de Ciencia & Tecnologia. Brasília, v 28, n1, p 223-255, 2011 Disponível em <https://seer.sct.embrapa.br/index.php/cct/article/view/12041>. Acesso em 10 agosto 2022

FOX, P. F.; MCSWEENEY, P. L. H. **Dairy chemistry and biochemistry**. [s.l.] Blackie Academic & Professional, 1998. Apud SANTOS, S.; RESSUTTE, J.; BÂNKUTI, S. BÂNKUTI, F.; POZZA, M.; MADRONA, G. S. **Características tecnológicas, de qualidade e potencialidades da cadeia produtiva de queijo colonial na região Sul do Brasil: uma revisão** In: FTT Journal of Engineering and Business. Disponível em: <http://journal.ftt.com.br/seer/index.php/FTT/article/view/51>

GOODMAN, D. **Rural Europe Redux? Reflections on Alternative Agro-Food Networks and Paradigm Change**. In: Sociologia Ruralis, v. 44, nº 01, 2004. Apud ROLDAN, B.; AMBROSINI, L; BREMM, C; KROEFF; D. "Perfil socioeconômico dos produtores de queijo colonial gaúcho e a importância da produção artesanal". In: Revista Teoria e Evidência Econômica. Ano 26, Nº 55. Disponível em <http://seer.upf.br/index.php/rtee/article/view/12446/114116015>

LIMA, R S. **Valorização do queijo colonial da Região Sudoeste do Paraná**. In: Badaró, A C L; Cislighi, F P C (Org.) Segurança Alimentar na Produção de Queijos - Queijo Colonial Artesanal. Projeto UTFPR - Francisco Beltrão.

LUCAS, S. D. M; TSUCHIYA, A. C.; SOUZA, M.; MATTANA, A.; PEREIRA, C. **Caracterização microbiológica de queijo colonial da região oeste do Paraná** In: V Encontro Nacional de Difusão Tecnológica, 5, 2008, Medianeira. Anais. Medianeira: 1 CD-ROM. 2008. *apud* SANTOS, S.; RESSUTTE, J.; BÁNKUTI, S. BÁNKUTI, F.; POZZA, M.; MADRONA, G. S. “Características tecnológicas, de qualidade e potencialidades da cadeia produtiva de queijo colonial na região Sul do Brasil: uma revisão” In: FTT Journal of Engineering and Business. Disponível em : <http://journal.ftt.com.br/seer/index.php/FTT/article/view/51>

MACHADO, E. C. et al. **Características físico-químicas e sensoriais do queijo Minas artesanal produzido na região do Serro, Minas Gerais.** Ciência e Tecnologia de Alimentos, v. 24, n. 4, p. 516–521, 2004. *apud* SANTOS, S.; RESSUTTE, J.; BÁNKUTI, S. BÁNKUTI, F.; POZZA, M.; MADRONA, G. S. “Características tecnológicas, de qualidade e potencialidades da cadeia produtiva de queijo colonial na região Sul do Brasil: uma revisão” In: FTT Journal of Engineering and Business. Disponível em : <http://journal.ftt.com.br/seer/index.php/FTT/article/view/51>

MEDEIROS, Mirna de Lima. **Indicações geográficas, turismo e desenvolvimento territorial: uma análise sistêmica da indicação de procedência do queijo minas artesanal do Serro.** 2015. Tese (Doutorado em Administração de Organizações) - Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade de Ribeirão Preto, Universidade de São Paulo, Ribeirão Preto, 2015. Disponível em: https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/96/96132/tde-04012016-135644/publico/MirnaLMedeiros_Corrigida.pdf . Acesso em 27 de agosto de 2022.

MURDOCH, J. **Weaving the seamless web: A consideration of network analysis and its potential application to the study of the rural economy.** Centre for Rural Economy working paper series. Newcastle: University of Newcastle Upon Tyne, p. 1-28, 1994. *apud* DORIGON, C.; RENK, A.; “Controvérsias na Produção do Queijo Artesanal de Leite Cru: uma Análise Comparativa entre o caso de Santa Catarina e Minas Gerais”. Disponível em http://www.enec2016.sinteseeventos.com.br/resources/anais/7/1475698301_ARQUIVO_Controversiasnaproducaodoqueijoartesanaldeleitecruversaofinal.pdf

NÓBREGA, J.E. **Caracterização do fermento endógeno utilizado na fabricação do queijo Canastra no município de Medeiros, Minas Gerais, com ênfase em leveduras.** Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos). Viçosa, MG: UFV, 2007. 82p. *Apud* Dores, M T; Ferreira, C L L F. **Queijo Minas Artesanal, tradição centenária: Ameaças e desafios.** In: Revista Brasileira De Agropecuária Sustentável, 2(2), 2012. Disponível em: <https://doi.org/10.21206/rbas.v2i2.163>

Origens Paraná. Marcas coletivas depositadas em análise pelo INPI - Queijo do Sudoeste. (site mantido por SEBRAE-PR). Disponível em : <https://www.sebraepr.com.br/artigos/origens-parana-sudoeste-queijo/>. Acesso em 11 de setembro de 2022.

PECQUEUR, B. **Qualidade e desenvolvimento territorial: a hipótese da cesta de bens e serviços territorializados.** 2006 *Apud* VENDRUSCOLO, R; CERETTA, C; FROEHLICH, J M. “O queijo colonial da quarta colônia, Brasil: entre artesanidade,

informalidade e tipicidade difusa - a persistência ameaçada”. In: Transições produtivas, agroecológicas e culturais no campo brasileiro. São Paulo, FFLCH/USP, 2019. Disponível em

http://www.mpsp.mp.br/portal/page/portal/documentacao_e_divulgacao/doc_bibliotecas/bibli_servicos_produtos/BibliotecaDigital/BibDigitalLivros/TodosOsLivros/Transicoes-s-produtivas%3Dagroecologicas-culturais.pdf#page=143

PECQUEUR, B. **A guinada territorial da economia global**. In Dossiê parte 2. Tradução Anne Sophie Vieira. Política & Sociedade vol 14, pp 79-105, 2009 *Apud* VENDRUSCOLO, R; CERETTA, C; FROEHLICH, J M. **O queijo colonial da quarta colônia, Brasil: entre artesanidade, informalidade e tipicidade difusa - a persistência ameaçada**. In: Transições produtivas, agroecológicas e culturais no campo brasileiro. São Paulo, FFLCH/USP, 2019. Disponível em

http://www.mpsp.mp.br/portal/page/portal/documentacao_e_divulgacao/doc_bibliotecas/bibli_servicos_produtos/BibliotecaDigital/BibDigitalLivros/TodosOsLivros/Transicoes-s-produtivas%3Dagroecologicas-culturais.pdf#page=143

ROLDAN, B.; AMBROSINI, L; BREMM, C; KROEFF; D. **Perfil socioeconômico dos produtores de queijo colonial gaúcho e a importância da produção artesanal**. In: Revista Teoria e Evidência Econômica. Ano 26, Nº 55. Disponível em <http://seer.upf.br/index.php/rtee/article/view/12446/114116015>.

SANTOS, S.; RESSUTTE, J.; BÁNKUTI, S.BÁNKUTI, F.; POZZA, M.; MADRONA, G. S. **Características tecnológicas, de qualidade e potencialidades da cadeia produtiva de queijo colonial na região Sul do Brasil: uma revisão**. In: FTT Journal of Engineering and Business. Disponível em: <http://journal.ftt.com.br/seer/index.php/FTT/article/view/51>

SOUZA, Raquel Pereira, BUAINAIN, Antônio Marcio. **A competitividade da produção de leite da agricultura familiar: os limites da exclusão**. Estudos Sociedade e Agricultura [en linea]. 2013, 21(2), 308-331. ISSN: . Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=599964684005>. Acesso em 13 de julho de 2022

STRAPASSON, J. **Análise da sustentabilidade da cadeia produtiva com a denominação de origem do queijo Santo Giorno**. Dissertação de Mestrado - Programa de pós graduação em Engenharia de Produção e Sistemas. UTFPR, Pato Branco, 2016. p. 24

UNIÃO NACIONAL DE BIOENERGIA (UDOP). **O Brasil tem mais de 90 registros de Indicações Geográficas**. Publicado em 02 de julho de 2021. Disponível em <https://www.udop.com.br/noticia/2021/07/02/brasil-tem-mais-de-90-registros-de-indicacoes-geograficas.html>. Acesso em 17/04/2022

VENDRUSCOLO, R; CERETTA, C; FROEHLICH, J M. **O queijo colonial da quarta colônia, Brasil: entre artesanidade, informalidade e tipicidade difusa - a**

persistência ameaçada. In: Transições produtivas, agroecológicas e culturais no campo brasileiro. São Paulo, FFLCH/USP, 2019. Disponível em http://www.mpsp.mp.br/portal/page/portal/documentacao_e_divulgacao/doc_biblioteca/bibli_servicos_produtos/BibliotecaDigital/BibDigitalLivros/TodosOsLivros/Transicoes-produtivas%3Dagroecologicas-culturais.pdf#page=143

WILKINSON, J. **Cadeias produtivas para agricultura familiar.** Organizações Rurais e Agroindustriais, Lavras, v. 1, n. 1, p. 34-41, 1999. Disponível em: <http://revista.dae.ufla.br/index.php/ora/article/view/299/296>. Acesso em: 08 de julho de 2022.