

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

Edna Silva de Abreu
Douglas Mansur da Silva
Rita de Cássia Pereira Farias

1. INTRODUÇÃO

Trata-se de um estudo de caso sobre o saber-fazer tradicional do queijo artesanal da microrregião do Serro-MG e da rede de controvérsias em torno de sua produção. Reconhecido como patrimônio cultural imaterial mineiro e nacional, o que lhe agregou valor e reconhecimento, a criação de legislação sanitária regulatória da produção de queijo a partir de leite cru tem colocado em xeque a possibilidade de continuidade dessa tradição e identidade regional, por uma série de razões, exploradas neste trabalho.

O saber e o modo de fazer o queijo minas artesanal do Serro é uma tradição secular. Produzidos em pequenas queijarias, essa atividade representa uma fonte de renda importante para a região e desempenha historicamente um papel significativo na fixação de seus produtores. Com esta pesquisa busca-se compreender os conflitos gerados após as mudanças exigidas na legislação quanto à estrutura física das queijarias e o modo de produção, verificando, junto aos produtores, se é pertinente manter o cadastrado no órgão fiscalizador. Nesse processo, é importante identificar como as entidades envolvidas têm atuado para manter estes produtores na legalidade.

A motivação para a realização desta pesquisa surgiu a partir da minha atuação como extensionista rural junto aos produtores, preocupados com a preservação do modo de fazer do queijo minas artesanal. Em geral, os produtores desconheciam a aplicabilidade da lei e a interpretação mais recorrente era a de considerá-la como incompatível com sua tradição,

preocupação ainda mais acentuada em virtude da relevância cultural e econômica do queijo para a garantia da reprodução social e econômica das famílias produtoras. De fato, o aspecto jurídico da regulamentação da fabricação dos queijos artesanais levanta polêmicas. Embora já tenham ocorrido alterações na legislação federal e nas legislações estaduais específicas, os avanços alcançados não foram satisfatórios para a solução dos entraves inerentes à fabricação e à comercialização deste produto.

Mesmo diante da atuação da EMATER/MG na região, as dificuldades na compreensão e interpretação da lei permanecem e apenas uma parte da normativa é considerada legítima pelos produtores, considerando-se a distinção entre legal (positivado pela lei) e legítimo (reconhecimento social), proposta por Weber (1964), estabelecendo uma controvérsia entre técnicas e o saber-fazer tradicional. Para muitos produtores, as normas que o regulamentam não condizem com as peculiaridades do produto, o que implica em dificuldades em sua perpetuação como patrimônio cultural, contribuindo para a sua descaracterização como tal.

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

2. METODOLOGIA

A pesquisa foi realizada na microrregião do Serro, que abrange os municípios de Alvorada de Minas, Coluna, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antônio do Itambé, Serra Azul de Minas e Serro. Esses municípios apresentam características singulares, que influenciam na produção do leite e, conse-

quentemente, no tipo de queijo produzido na região, que se distingue dos demais queijos de outras regiões, por seu sabor característico (EMATER-MG, 2002).

A produção de queijo permitiu, em 2014, que aproximadamente 880 produtores, distribuídos nos onze municípios, produzissem anualmente quase 3.000 toneladas de queijo artesanal, gerando 2.290 empregos (EMATER-MG, 2013). Esse alimento constitui a principal fonte de renda das famílias que estão envolvidas na cadeia produtiva do queijo do Serro, contribuindo com mais de 60% da renda desses municípios (SEBRAE, 2014).

Assim, práticas e discursos de tradição estão presentes na região do Serro, Estado de Minas Gerais, através do saber fazer envolvido na produção do queijo – bem cultural imaterial. Diante da subjetividade envolvida na pesquisa, optamos por um método qualitativo que agregasse observação, acompanhamento de indivíduos em suas interações sociais e análise de narrativas, com enfoque qualitativo. A pesquisa qualitativa não considera a representatividade numérica, mas a compreensão de um grupo social, com os aspectos da realidade que não se podem mensurar. Para Minayo (2009), a pesquisa qualitativa trabalha com o universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes.

Durante a pesquisa de campo, foram visitadas vinte e nove fazendas e realizadas entrevistas em igual número com os produtores de queijo do Serro, sendo vinte e três produtores cadastrados no órgão de inspeção do Estado e seis queijeiros não cadastrados.

Entre os selecionados, havia produtores pertencentes à Associação de Produtores Artesanais de Queijo do Serro (APAQS), à Cooperativa dos Produtores Rurais do Serro (Cooperserro), produtores mais jovens, que optaram por retornar para o campo e investir na produção de queijo artesanal, além daqueles que iniciaram o processo de cadastramento, contribuíram para a construção das primeiras queijarias e abandonaram o processo de formalização da produção do queijo, ficando na informalidade. Foi contemplada a diversidade, isto é, famílias que diferentemente aderiram ou recusaram as práticas de produção do queijo conforme os marcos regula-

tórios, com o intuito de verificar os distintos efeitos sociais, econômicos, e na tradição.

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

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

Já a observação e o acompanhamento das atividades cotidianas de indivíduos ligados à produção do queijo se deu em menor número, porém partindo-se do mesmo princípio metodológico de buscar contemplar a diversidade. Tal observação foi de fundamental importância para o conhecimento do saber-fazer envolvido na produção do queijo, bem como para a compreensão do seu significado, das práticas e valores dos sujeitos da pesquisa e de suas interdependências.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O primeiro capítulo aborda o saber-fazer envolvido na produção do queijo do Serro, seja em sua dimensão histórica, seja pelo detalhamento do conhecimento empírico que conduz todos os processos na produção. Ancorada no âmbito familiar, o aprendizado do trabalho nas queijarias se inicia quando criança e acompanha a trajetória de vida dos fazendeiros e seus familiares. Geralmente, esse aprendizado envolve relações de hierarquia fundamentadas no domínio do saber-fazer que, normalmente, é determinado pelo pai da família que direciona e detém o controle de todo o processo de uma atividade e, portanto, garante a reprodução do grupo social.

Assim, o queijo do Serro assegura estratégias de reprodução social e econômica, envolvendo a interação entre sujeitos e grupos sociais. Parale-

lamente, reforça o sentimento de pertencimento ao lugar onde se estabelece a produção, produz vínculos de sociabilidade, constituindo histórias individuais e coletivas impregnadas de saberes e simbolismos.

O queijo do Serro é um produto que representa uma identidade, entendida por Castells (1999) como uma fonte de significado e experiência de um povo. Portanto, a identidade cultural de um povo é o conjunto das experiências construídas em suas vivências e convivências que se acumulam através de uma relação social e simbólica, estabelecendo um elo entre o homem e a terra, além de sua identidade cultural envolta das tradições, costumes e valores.

Além disto, os aspectos da cultura alimentar em torno do queijo envolvem práticas em torno da lógica de reciprocidade, através do vínculo e do intercâmbio que a produção cria, além de confirmar valores e sentimentos de responsabilidade na transmissão dos saberes para as próximas gerações. Mediante o queijo, os produtores oferecem hospitalidade àqueles que o visita e são convidados para compartilhar sua mesa.

Para os produtores de queijo do Serro, as dádivas elaboradas sob forma de comida exercem um papel relevante para fortalecer os laços de comensalidade. Neste contexto, Mauss (2013) deixa em evidência que a dádiva é o oposto da troca mercantil. Compreende uma relação social entre as pessoas, uma aliança tanto matrimonial como política, religiosa, econômica, jurídica, incluindo relações pessoais de hospitalidade.

Mediante as relações de reciprocidade estabelecidas através do queijo, os produtores, nas suas redes de relacionamento estabelecidas pela vizinhança, amizade, parentesco e conexões econômicas, desenvolvem mecanismos que atuam na cadeia produtiva da produção do queijo, contribuindo para a sua promoção e comercialização.

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

Contudo, as seções centrais do trabalho abordam as controvérsias instaladas a partir de marcos regulatórios sanitários e da intervenção mediada por saberes técnico-científicos. Em 2001 o Ministério Público requereu o enquadramento do queijo minas artesanal nos padrões oficiais estabelecidos pela Legislação de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal de 1952. Esta legislação, direcionada para a grande produção, restrita a produtos de fabricação a partir de leite pasteurizado, ignora a produção de produtos lácticos a partir de leite cru.

Diante disso, o Estado de Minas Gerais empenhou-se na regulamentação dos queijos artesanais. Desta forma, o queijo do Serro, visto como um produto que possui uma história ligada à região, passou a ser reconhecido e sua produção artesanal regulamentada pela criação da Lei Estadual nº. 14.185/2002 (MINAS GERAIS, 2002).

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

As bancadas queijeiras de madeira, que foram substituídas pelas bancadas de ardósia, para muitos produtores, não permitem a coleta do pingo¹, com qualidade. Diante dessa inconsistência, acabam criando suas próprias estratégias para a produção do queijo, tal como a utilização de uma gamela de madeira.

¹ Pingo é um fermento natural, usado pelos queijeiros da região, resultante da dessoragem dos queijos já salgados, e coletado de um dia para outro. O pingo é, portanto, um soro fermentado com certa quantidade de sal, que age como inibidor de algumas fermentações indesejáveis e confere ao queijo características típicas de sua variedade (MARTINS, 2006, p. 26).

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

Muitos produtores consideram que é um desafio produzir um queijo com as características tradicionais usando os processos modernos de produção e à utilização de utensílios higienizados, água clorada e uma solução de detergente. Como afirma um produtor que há 30 anos produz queijo, “eu tentei fazer queijo no sistema deles, lavando com cloro, mas o queijo não dá certo” (Amós, Coluna).

Com o desenvolvimento do conhecimento científico e tecnológico foram introduzidas adaptações racionais e tecnológicas que propiciaram a industrialização de produtos alimentícios destinados ao consumo em massa. Poulain (2004, p. 29) afirma que os alimentos nunca estiveram tão distantes “de seu enraizamento geográfico e das dificuldades climáticas que lhe eram tradicionalmente associadas”. Se, por um lado, o conhecimento científico e tecnológico aumentou a disponibilidade e variedade de alimentos, também provocou a perda e o controle da produção dos alimentos.

Neste contexto, os laticínios industriais substituíram os ditos “artesanal”, levando à perda da diversidade alimentar (KONGO, 2011). Conforme Giddens (1991), a modernidade gera modos de vida desprendidos do modo tradicional, interferindo nas características, costumes e tradições de um grupo social, sendo inerentemente globalizante. Desse modo, a produção artesanal sofre transformações e as técnicas artesanais ancoradas nos costumes e nas tradições dão lugar às novas tecnologias desenvolvidas e às grandes instalações.

Diante dos diferentes discursos, o extensionista rural é um agente importante neste contexto, atuando como um facilitador que busca compa-

tibilizar os aspectos técnicos preconizados na legislação e o modo de fazer o queijo, conforme a tradição.

4. CONCLUSÕES

Os 880 produtores de queijo do Serro compõem um universo de pessoas que estão na periferia de um sistema técnico industrial que, embora, produzam o queijo artesanal como fonte de renda que permite a permanência das famílias no espaço rural, desconhecem a legislação que regula o queijo mineiro artesanal que produz.

As exigências da legislação que normatizou a produção artesanal do queijo causou indignação para muitos produtores. Muitos deles ficaram impossibilitados de atender à legislação, seja por não a legitimarem - pelo fato de o novo modo de fazer o queijo não corresponder ao sabor e característica tradicionais -, seja por não compreenderem a legislação ou por não terem condições de arcar com os custos da adequação à legislação. Com isso, uma parcela dos produtores de queijo criaram estratégias para burlar a lei e passaram a fazer e comercializar o queijo à sua maneira.

Nesse processo, na atuação junto aos produtores, localizados em condições geográficas de difícil acesso, cuja produção de queijo é a principal fonte de renda, os extensionistas têm enfrentado muitos desafios perante a complexidade da questão.

Apesar da indiscutível importância de uma legislação para o segmento de queijos elaborados a partir de leite cru, cujo alimento precisa oferecer segurança alimentar para o consumo, essa legislação precisa se adequar aos saberes dos produtores, de modo a preservar as tradições.

Essa situação conflituosa requer ações em capacitações para que os extensionistas tomem posse de conhecimentos antropológicos que os possibilitem uma compreensão dos aspectos culturais envolvidos nesse processo, fundamentada em uma tradição do modo de saber fazer o queijo artesanal para auxiliar os produtores no cumprimento das normas sanitárias, interferindo o mínimo possível na descaracterização do produto, considerando ser uma atividade econômica e social reconhecida.

Do ponto de vista teórico, este estudo dialoga com trabalhos e reflexões acerca das relações entre saberes para melhor entender as contradições e conflitos entre práticas sociais e culturais e, particularmente, entre a razão cultural (ou simbólica) e a razão prática (ou utilitária) (SAHLINS, 2007). Diante disto, um dos desafios é buscar compreender como se dá o diálogo/confronto entre o conhecimento científico e a tradição cultural. Neste sentido, poderá contribuir para que a pesquisa e a legislação fiquem mais próximas aos interesses dos produtores, subsidiando suas ações para evitar percepções como a de um produtor da microrregião do Serro que destacou: “A pesquisa, mais uma vez, no Brasil, ficou lá no canto da universidade e eles inventando lei por conta própria e, apesar de ser da instituição que fiscaliza, sou muito mais produtor”.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- CASTELLS, M. *O poder da identidade*. Tradução de Klauss Brandini Gerhardt. São Paulo: Paz e Terra, 1999. (A era da informação: economia, sociedade e cultura.)
- FERREIRA, E. G; FERREIRA, C. L. L. Implicações da madeira na identidade e segurança de queijos artesanais. *Rev. Inst. Latic. “Cândido Tostes”*, n. 381, v. 66, p. 13-20, jul./ago. 2011.
- FOX, P. F. *Cheese: chemistry, physics and microbiology: major cheese groups*. London: Chapman & Hall, 1993, v. 2.
- GIDDENS, A. *As consequências da modernidade*. São Paulo: Unesp, 1991.
- KONGO, J. M. *São Jorge: o queijo e a ilha – 500 anos*. Ponta Delgada, Ilha de São Miguel, Açores: Universidade de Açores, 2010.
- MAUSS, M.. *Ensaio sobre a dádiva: forma e razão da troca nas sociedades arcaicas*. Trad. de Paulo Neves. 1ª ed. São Paulo: Cosac & Naify, 2013.
- MINAS GERAIS. *Lei nº. 14.185*, de 31 de janeiro de 2002. Dispõe sobre o processo de produção do Queijo Minas Artesanal e dá outras providências. Belo Horizonte, 2002.
- MINAYO, M. C. de S. *Pesquisa social: teoria, método e criatividade*. 28ª ed. Petrópolis: Vozes, 2009.

POULAIN, J. P. *Sociologia da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: Ed. UFSC, 2004.

SAHLINS, M. *Cultura e Razão Prática*, Rio de Janeiro: Zahar, 2007.

SEBRAE. Serviço Brasileiro de Apoio a Pequenas e Médias Empresas. *Diagnóstico dos produtores de queijo minas artesanal da região do Serro*. 2014

WEBER, M. *Economia y sociedad*. México: Fondo de Cultura Económica, 1964, v. 1.

Agência Financiadora da Pesquisa: Com vínculo empregatício (EMATER/ES).

Banca: Douglas Mansur da Silva, Rita de Cássia Pereira Farias, Marcelo José Oliveira, Sheila Maria Doula.