

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO RURAL**

FABIANA THOMÉ DA CRUZ

**PRODUTORES, CONSUMIDORES E VALORIZAÇÃO DE PRODUTOS TRADICIONAIS:
UM ESTUDO SOBRE QUALIDADE DE ALIMENTOS A PARTIR DO CASO
DO QUEIJO SERRANO DOS CAMPOS DE CIMA DA SERRA - RS**

Porto Alegre

2012

FABIANA THOMÉ DA CRUZ

**PRODUTORES, CONSUMIDORES E VALORIZAÇÃO DE PRODUTOS TRADICIONAIS:
UM ESTUDO SOBRE QUALIDADE DE ALIMENTOS A PARTIR DO CASO
DO QUEIJO SERRANO DOS CAMPOS DE CIMA DA SERRA - RS**

Tese submetida ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Faculdade de Ciências Econômicas da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, como quesito parcial para obtenção do título de Doutora em Desenvolvimento Rural.

Orientadora: Profa. Dra. Renata Menasche

Porto Alegre

2012

DADOS INTERNACIONAIS DE CATALOGAÇÃO NA PUBLICAÇÃO (CIP)

Responsável: Biblioteca Gládis Wiebelling do Amaral, Faculdade de Ciências Econômicas da UFRGS

C957p Cruz, Fabiana Thomé da

Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais : um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do queijo serrano dos Campos de Cima da Serra – RS / Fabiana Thomé da Cruz. – Porto Alegre, 2012.

292 f. : il.

Orientadora: Renata Menasche.

(Série PGDR – Tese, n. 49).

Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Ciências Econômicas, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Porto Alegre, 2012.

1. Produto agrícola : comercialização. 2. Produtor rural. 3. Alimentos. 4. Desenvolvimento rural : Campos de Cima da Serra (RS). I. Menasche, Renata. II. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Faculdade de Ciências Econômicas. Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural. III. Título. IV. Série.

FABIANA THOMÉ DA CRUZ

**PRODUTORES, CONSUMIDORES E VALORIZAÇÃO DE PRODUTOS TRADICIONAIS:
UM ESTUDO SOBRE QUALIDADE DE ALIMENTOS A PARTIR DO CASO
DO QUEIJO SERRANO DOS CAMPOS DE CIMA DA SERRA - RS**

Tese submetida ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Faculdade de Ciências Econômicas da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, como quesito parcial para obtenção do título de Doutora em Desenvolvimento Rural.

Aprovada em: Porto Alegre, 1º de junho de 2012.

Profa. Dra. Renata Menasche (Orientadora)
Universidade Federal de Pelotas - UFPel, PGDR/UFRGS

Prof. Dra. Arlene Anelia Renk
Universidade Comunitária da Região de Chapecó - UNOCHAPECÓ

Prof. Dr. Artur Fernando Arêde Correia Cristóvão
Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro - UTAD

Dra. Juliana Ferraz da Rocha Santilli
Ministério Público do Distrito Federal e Territórios

Prof. Dr. Sergio Schneider
Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS

Para Osmar e Fatima, que orientam os valores de minha vida.

Aos produtores de Queijo Serrano, com o propósito de que possam, preservando seu saber-fazer, produzir e vender seus queijos sem constrangimento.

AGRADECIMENTOS

Escrever meus agradecimentos tem, para mim, também função ritual. Nesse sentido, como lembra Mary Douglas a respeito da função ritual, “[...] concentrar a atenção, na medida em que fornece um quadro, estimula a memória e liga o presente a um passado pertinente.”¹ Desse modo, ao registrar os diversos estímulos e apoios que recebi ao longo da trajetória que culmina nesta tese, vinculo passado e presente e os preservo para memórias futuras.

A construção de uma tese, talvez pela longa trajetória que implica, acontece em fases. Disciplinas, projeto, trabalho de campo, escrita. Em cada uma dessas fases, os colegas com quem conversei e, que, gradativamente, contribuíram para amadurecer o que vem a ser minha tese foram diversos. Por isso, é importante agradecer àqueles que participaram de uma, duas, ou todas as fases, seja lendo o trabalho, conversando em encontros acadêmicos, nos corredores ou, quando em cidades distantes, até mesmo por audioconferência.

Agradeço, primeiramente, a constante Presença Divina em minha vida, que, seja pelas experiências vivenciadas, seja pelas pessoas com quem convivo, algumas há muitos anos, outras desde períodos mais recentes, tem proporcionado que, a cada dia, eu me aproxime mais de mim mesma.

Agradeço de modo especial a minha orientadora, Professora Renata Menasche, que, ao longo desses anos, tornou-se amiga e grande incentivadora. A Renata, agradeço por apostar em mim e me desafiar a sempre dar passos mais distantes, pelas ideias, sugestões, trabalhos em conjunto e particularmente pelo brilho de seus olhos, evidência da intensidade com a qual se dedica ao seu trabalho.

Aos colegas do Grupo de Pesquisas e Estudos em Alimentação e Cultura, pelas reflexões partilhadas. De modo especial, agradeço a Josiane Carine Wedig e Mariana Oliveira Ramos, que, ainda que não integrem mais o grupo, foram importantes interlocutoras da pesquisa, e também a Amália Leonel Nascimento, Ana Maria Costa Beber, Carmen Janaína Batista Machado, Evander Eloí Krone, Losane Hartwig Schwartz, Maurício Dias Schneider e Raquel Rau.

À amiga e, mais recentemente, colega de Grupo de Pesquisa, Jaqueline Sgarbi Santos, pela amizade que vimos nutrindo em torno de temas de pesquisa em comum.

À colega e amiga Rozane Márcia Triches, pelas profícuas conversas sobre nossos temas de pesquisa.

¹ DOUGLAS, Mary. Pureza e perigo: ensaio sobre as noções de poluição e tabu. Lisboa: Edições 70, 1991.

À querida amiga Sônia de Souza Mendonça Menezes, pela interlocução durante a pesquisa e pela influência de sua determinação no que diz respeito a pesquisas para a valorização de alimentos tradicionais.

Às queridas amigas e professoras de Língua Inglesa, Patrícia Freitas Waengertner e Rejane Witkowski, que, por meio de aulas que passei a chamar de *English Therapy Classes*, me proporcionaram não apenas aprender o idioma, como também desfrutar ótimos momentos de diálogo.

A Viviane Santi Martins, que, por meio de importantes dicas, contribuiu para o bom andamento e desenvolvimento desta tese.

A Nilza Silva, que sabiamente procura mostrar o tamanho dos Homens em relação ao Universo.

A Tânia Merker Candotti, pela incansável disponibilidade e minuciosa revisão de Língua Portuguesa.

Ao Professor Sergio Schneider, pelas reflexões instigadas ao longo do curso e pelos contatos com a *Cardiff University*, que tornaram possível meu estágio de doutoramento naquela universidade.

A Professora Mara Miele, que me recebeu na *Cardiff School of City and Regional Planning (CPLAN)*, *Cardiff University*, e a Margaret Roberts, secretária do curso que, com grande solicitude, ajudou muito no período precedente à viagem e durante o período de instalação em Cardiff.

Aos amigos Daniela Pesconi Arthur e Craig Arthur, Matthew Nouch, Patrícia dos Santos e Yi Li, pela amizade e companhia durante o período em Cardiff.

À colega e amiga Camila Vieira da Silva, pela excelente companhia durante a inserção em campo. Sou muito grata pela oportunidade que tivemos de compartilhar alguns momentos da experiência de estarmos em campo juntas.

Às famílias de produtores de Queijo Serrano dos municípios dos Campos de Cima da Serra onde desenvolvi a pesquisa de campo, que gentilmente me receberam em suas casas e compartilharam um pouco de seus saberes e fazeres comigo. De modo especial, agradeço às famílias de Vanderlei Elias Machado, de Lucila Maria Sgarbi Santos e de Maria Cleuza Boeira Maciel, que me hospedaram em suas casas e contribuíram muito para minha inserção em campo.

Aos técnicos dos escritórios municipais da Emater/RS, pelo apoio durante a pesquisa de campo.

A Saionara Araujo Wagner, pela interlocução ao longo do desenvolvimento da tese.

Ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural e aos funcionários e professores que contribuíram para o desenvolvimento da tese. Em especial, agradeço a Eliane Sanguiné, pelo profissionalismo e dedicação ao Programa e, em particular, aos alunos do curso.

À equipe do Curso de Planejamento e Gestão para o Desenvolvimento Rural – PLAGEDER –, pela oportunidade de trabalhar como tutora a distância em uma das disciplinas oferecidas no curso, experiência que contribuiu não apenas para minha formação enquanto doutoranda como também facilitou minha entrada em campo.

À Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), pelas bolsas de estudo que permitiram dedicação exclusiva à tese e a oportunidade de desenvolver estágio de doutoramento (doutorado sanduíche) na *Cardiff University*, em Cardiff, País de Gales.

Ao meu companheiro, Luís Fernando Heckler, que, no sentido mais genuíno desta palavra, esteve presente em todas as etapas do desenvolvimento da tese, ora prestando apoio técnico altamente qualificado para resolver problemas relacionados ao uso do computador ou à formatação de documentos, ora proporcionando carinho e estímulo. A presença e apoio de Luís foram fundamentais para que a “roda” continuasse em movimento. Ainda que eu não encontre palavra que traduza a gratidão e alegria que sinto em compartilhar a vida ao lado de Luís, é preciso registrar meu muito obrigada.

A Cláudio e Tselmi Heckler, sogro e sogra, em nome de quem agradeço também a toda a família de Luís Fernando, pelo incentivo e domingos de descontração.

A toda a minha família, que, mesmo morando em Ijuí, há pelo menos 400 km de Porto Alegre, onde moro, a cada visita à minha terra natal, proporciona momentos de muita alegria e sociabilidade, organizados em torno da preparação e partilha de comidas deliciosas.

Ao meu irmão Ricardo Thomé da Cruz e minha cunhada Dênia Gambim, pela amizade, momentos de conversas alegres e descontraídas e, especialmente, pela generosidade e alegria com que nos receberam em sua casa quando voltamos ao Brasil.

Aos meus pais, Osmar e Fatima Thomé da Cruz, pelo exemplo e estímulo. Pelas “comidinhas de mãe” e pelo incomparável “churrasco de pai”, sabores que, tanto quanto alimentam meu corpo, alimentam minha alma.

A todos que, de uma forma ou de outra, colaboraram nessa trajetória, minha gratidão.

No momento em que descobrimos a natureza no sentido de *physis*, podemos igualmente começar a compreender a complexidade das questões com as quais se confrontam as ciências da sociedade. No momento em que aprendemos o “respeito” que a teoria física nos impõe para com a natureza, devemos aprender igualmente a respeitar as outras abordagens intelectuais, quer sejam as tradicionais, dos marinheiros e camponeses, quer as criadas pelas outras ciências. Devemos aprender, não mais julgar a população dos saberes, das práticas, das culturas produzidas pelas sociedades humanas, mas a cruzá-los, a estabelecer entre eles comunicações inéditas que nos coloquem em condições de fazer face às exigências sem precedentes da nossa época.

Ilya Prigogine e Isabelle Stengers. A nova aliança: metamorfose da ciência. Brasília, Editora Universidade de Brasília, 1991.

RESUMO

O tema da valorização de alimentos tradicionais e artesanais tem recebido redobrada atenção no momento atual, em que, por um lado, há crescente demanda de consumidores por alimentos naturais, artesanais, diferenciados e, por outro lado e ao mesmo tempo, realiza-se discussão significativa no que tange a critérios de produção e avaliação desses produtos que, dadas as especificidades, têm suas características comprometidas se avaliados de acordo com os mesmos critérios que regem a produção industrial de alimentos. É nesse contexto que a presente pesquisa está inserida. Para o desenvolvimento da pesquisa, foi tomado como objeto de estudo o Queijo Serrano, queijo tradicional feito artesanalmente a partir de leite cru nos Campos de Cima da Serra, região nordeste do Rio Grande do Sul. Os dados empíricos foram obtidos a partir de pesquisa etnográfica, que priorizou especialmente produtores e consumidores como interlocutores, mas também técnicos e comerciantes de queijo. A análise dos dados obtidos proporcionou elementos para discutir a relação entre os modos de vida dos produtores e a produção de queijo, para apreender as práticas, significados e lógicas associadas à produção, bem como aos utensílios empregados e ao próprio uso de leite cru para a elaboração do produto. No que diz respeito ao consumo de Queijo Serrano, o estudo discute as percepções de risco dos moradores da região em relação ao produto e, ainda, as relações por meio das quais os queijos são comercializados, costumeiramente fundamentadas na reputação dos produtores e em relações de proximidade. Mudanças em curso na região têm, com maior ou menor intensidade, resultado em alterações nos modos de produção, o que pode até mesmo afetar a manutenção de características que conferem singularidade ao Queijo Serrano. Evidenciando a relevância da legitimação de conhecimentos empregados na produção tradicional de alimentos, este estudo busca contribuir para a valorização e proteção desse tipo de produção, associada não apenas à manutenção da renda como também à salvaguarda dos modos de produzir esses alimentos e dos modos de vida das famílias produtoras.

Palavras-chave: Conhecimentos tradicionais. Queijos de leite cru. Percepções de risco. Patrimônio cultural imaterial. Campesinato. Consumo.

ABSTRACT

The debate on the valorisation of traditional and artisanal food has been receiving increased attention recently. While there is growing consumer demand for natural, artisanal and unique foods, simultaneously, there is a significant discussion about the criteria used to assess these products which, given their singularity, can compromise their features if they are evaluated according to the same criteria which regulate industrial food production. This research was conducted taking into account this context. For the development of this study, Serrano Cheese was taken as the object of research; this is a handmade traditional cheese made from raw milk and produced in Campos de Cima da Serra, a region located in the northeast area of Rio Grande do Sul, the southernmost state of Brazil. Empirical data were obtained from ethnographic research which prioritised information especially from producers and consumers but also from technicians and cheese sellers. The data analysis provided elements to discuss the relationship between producers' lifestyles and cheese production; and to capture the practices, meanings and logics associated with the production and with the equipment, the tools and the raw milk employed in the production of the cheese. Regarding the consumption of Serrano Cheese, the study discusses the risk perceptions of local inhabitants in relation to the product, and the channels through which the cheeses are sold, usually based on the reputation of the producers and on close relationships. Changes in progress in the region, to varying degrees, have been resulting in alterations in the production methods, which can even affect the maintenance of those characteristics which make Serrano Cheese unique. By evidencing the significance of the knowledge legitimation employed in traditional food production, this study aims to contribute towards the enhancement and protection of this sort of production, which in turn is associated not only with the income maintenance but also with the safeguarding of the production methods and the lifestyle of producer families.

Keywords: Traditional knowledge. Raw milk cheese. Risk perceptions. Intangible cultural heritage. Peasantry. Consumption.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Figura ilustrativa indicando municípios pertencentes a Região dos Campos de Cima da Serra, Rio Grande do Sul.	74
Figura 2: Prensagem da massa e escoamento do soro.	130
Figura 3: Coalhada sendo colocada no cincho.	132
Figura 4: Prensagem do queijo.	132
Figura 5: Principais etapas da produção de Queijo Serrano.....	134
Figura 6: Combinação de utensílios e estrutura <i>antigos</i> e queijeira de inox.....	143

LISTA DE TABELAS

Tabela 1: Número de habitantes dos principais municípios produtores de Queijo Serrano. ... 74

LISTA DE BOX

Box 1: Inspeção de alimentos no Brasil..... 242

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
APA	Área de Proteção Ambiental
APPCC	Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle
BPF	Boas Práticas de Fabricação
BSE	Encefalopatia Espongiforme Bovina
CEPETEC	Centro de Ensino, Pesquisa e Tecnologia de Carnes
CISPOA	Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal
CORASON	<i>A cognitive approach to rural sustainable development: the dynamics of expert and lay knowledge</i>
CUP	Convenção da União de Paris
DO	Denominação de Origem
DPDC	Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor
EMATER/RS	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Rio Grande do Sul
EPA	<i>Environmental Protection Agency</i>
EPAGRI/SC	Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina
FAO	Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura
FDA	<i>Food and Drug Administration</i>
FEPAGRO	Fundação Estadual de Pesquisa Agropecuária
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
ICMS	Imposto sobre circulação de mercadorias e prestação de serviços
IG	Indicação Geográfica
INMETRO	Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia
INPI	Instituto Nacional da Propriedade Industrial
IP	Indicação de Procedência
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
LAPOA	Laboratório de Análises de Produtos de Origem Animal
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MDA	Ministério do Desenvolvimento Agrário
NZFSA	<i>New Zealand Food Safety Authority</i>

ONU	Organização das Nações Unidas
PLAGEDER	Curso Superior de Tecnologia em Desenvolvimento Rural
PNCEBT	Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal
PROCON	Programa de Defesa do Consumidor
PRONAF	Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar
RIISPOA	Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal
SAN	Segurança Alimentar e Nutricional
SDC	Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo
SIE	Serviço de Inspeção Estadual
SIF	Serviço de Inspeção Federal
SIM	Sistema de Inspeção Municipal
SISBI-POA	Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal
SUASA	Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária

CONVENÇÕES

Neste trabalho, foram adotadas as seguintes convenções:

- a) Os trechos em *itálico* representam falas, palavras e expressões dos interlocutores da pesquisa ou termos em idioma estrangeiro citados em conformidade com a bibliografia consultada. As aspas remetem a trechos, conceitos e termos citados de acordo com a bibliografia consultada;
- b) Para preservar a identidade dos interlocutores (produtores, consumidores, comerciantes e técnicos), seus nomes foram substituídos por nomes fictícios, e não há menção explícita ao município a que cada um deles pertence;
- c) Os trechos citados de obras de outros autores que tenham sido publicadas em momento anterior ao novo Código Ortográfico foram adequados às mudanças estabelecidas, sem, contudo, alterar-lhes o sentido;
- d) Para a construção do texto, foi empregada tanto a primeira pessoa do singular – eu – como a primeira pessoa do plural – nós – como forma de evidenciar e distinguir as experiências vivenciadas particularmente pela autora da pesquisa das experiências e reflexões construídas, não somente como decorrência da relação de orientação, como também daquelas proporcionadas pelo contato com colegas e/ou pesquisadores;
- e) Quando há citação de trechos de entrevistas das quais participaram mais de um interlocutor, os nomes dos interlocutores são citados ao final do trecho, entre parênteses, em ordem alfabética.

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	20
1.1	Objetivo geral	26
1.2	Objetivos específicos	26
1.3	Aspectos metodológicos da pesquisa e do trabalho de campo	27
1.4	Análise dos dados	34
1.5	Organização da tese	34
2	VALORIZAÇÃO DE ALIMENTOS TRADICIONAIS, REDES ALIMENTARES ALTERNATIVAS E DESENVOLVIMENTO RURAL NO CONTEXTO BRASILEIRO	37
2.1	O setor agroalimentar e o desenvolvimento rural	39
2.1.1	A modernização da agricultura no Brasil	41
2.2	A virada da qualidade e as redes alimentares alternativas	43
2.2.1	Desdobrando o significado de “alternativo”	48
2.2.2	Tradicional, artesanal	56
2.3	Dinâmicas de conhecimento e valorização da origem dos alimentos	65
2.3.1	Valorização do conhecimento leigo e tradicional	65
2.4	Alimentos tradicionais e desenvolvimento rural	68
3	<i>O HOMEM DO CAMPO PLANTA PRO GADO: IDENTIDADE, MODOS DE VIDA E A PRODUÇÃO DE QUEIJO SERRANO</i>	72
3.1	Os Campos de Cima da Serra e a produção do Queijo Serrano	73
3.1.1	Colonização dos Campos de Cima da Serra	75
3.2	A renda do queijo	78
3.2.1	<i>Só faz queijo quem precisa: necessidade</i> de produzir Queijo Serrano	80
3.3	Os produtores de Queijo Serrano	83
3.3.1	Os produtores do <i>legítimo</i> Queijo Serrano	86
3.4	A lavoura, o gado e seus significados	91
3.4.1	<i>Só tirava leite no período em que a natureza permitia: mudanças no manejo do gado e a produção de queijo no verão</i>	92
3.5	A importância da terra e o cuidado com a natureza e com os animais	97
3.5.1	Os cuidados com a terra	97
3.5.2	O manejo dos animais	99
3.5.3	Do queijo, o soro para alimentar a criação	108
4	<i>CAPRICO, CAPRICO, CAPRICO: HIGIENE, UTENSÍLIOS E CONHECIMENTO NA PRODUÇÃO DE QUEIJO SERRANO</i>	113
4.1	Produção e processamento de alimentos: repensando as “boas práticas”	114
4.2	A ciência do Queijo Serrano: ingredientes, utensílios e modos de fazer	119

4.2.1	Sanidade do rebanho	119
4.2.2	A ordenha.....	124
4.2.3	Do coalho à prensagem	126
4.2.4	A limpeza	134
4.2.5	O uso da madeira.....	138
4.3	Limpo e sujo: noções relativas	144
4.3.1	O rural como espaço não limpo: risco para a produção de alimentos?.....	147
5	<i>SE O LEITE É COZIDO, O QUEIJO NÃO É SERRANO: TRADIÇÃO, CONHECIMENTO, PERCEPÇÕES DE RISCO E DISCURSO INSTITUÍDO NO CONTROVERSO DEBATE EM TORNO DE QUEIJOS FEITOS DE LEITE CRU</i>	153
5.1	Produção e consumo de Queijo Serrano: hábitos locais desafiando exigências legais	154
5.2	A centralidade do leite cru para a produção do <i>legítimo</i> Queijo Serrano	156
5.3	A “regra dos sessenta dias”: legitimidade construída	159
5.4	Os países da União Europeia e a regulamentação em torno de queijos feitos de leite cru.....	164
5.5	<i>Nunca ouvi falar que o queijo fez mal pra alguém: percepções de risco em relação à produção e ao consumo de Queijo Serrano</i>	167
5.5.1	Percepções de risco em relação aos alimentos	169
5.5.2	Percepções de risco em relação ao Queijo Serrano	177
5.6	A valorização do conhecimento tradicional e o discurso competente.....	184
6	<i>A GENTE VÊ COMENTAR: RELAÇÕES DE PROXIMIDADE E DE CONFIANÇA COMO CERTIFICADORAS DA QUALIDADE DO QUEIJO SERRANO</i>	193
6.1	Confiança: entre os sistemas abstratos e a reputação pessoal.....	196
6.1.1	Confiança em sistemas abstratos e em sistemas peritos	197
6.1.2	Reputação em sociedades face a face.....	200
6.2	Produtor que tem boa fama tem freguês! Relações de proximidade e confiança nos Campos de Cima da Serra.....	202
6.2.1	Os melhores queijos para os melhores compradores!	211
6.3	<i>A fama tanto corre do ruim quanto do bom: relações pessoais e a não indicação de queijos de alguns produtores.....</i>	213
6.3.1	Rede de informações e certificação informal do Queijo Serrano	213
6.3.2	Qualidade do Queijo Serrano sob suspeita.....	217
7	<i>MUDANÇAS EM CURSO E ESTRATÉGIAS PARA A MANUTENÇÃO E VALORIZAÇÃO DO QUEIJO SERRANO</i>	228
7.1	Cultivos e manejo das propriedades.....	230
7.1.1	Lavouras e reflorestamento	230
7.1.2	Queimadas.....	232
7.2	“Qualificação” do Queijo Serrano como meio para a legalização	240
7.2.1	Legalização do Queijo Serrano	240

7.2.2	Entre riscos de apreensão e exigências para a legalização	249
7.3	Processos para a valorização do Queijo Serrano: registro de Indicações Geográficas e de bens culturais de natureza imaterial	257
7.3.1	Imprecisões e incertezas em torno de Indicações Geográficas no Brasil	258
7.3.2	Registro de bens culturais imateriais.....	266
8	CONSIDERAÇÕES FINAIS	271
	REFERÊNCIAS	278

1 INTRODUÇÃO

O tema da qualidade dos alimentos vem se colocando, especialmente desde as duas últimas décadas, como relevante para pensar alternativas não apenas ao setor agroalimentar, mas também à produção local de alimentos e iniciativas de turismo rural, como também, em alguns contextos, para estimular projetos associados a estratégias de desenvolvimento rural. De fato, seja em decorrência de recorrentes escândalos alimentares ou de movimentos de consumidores que defendem alimentos produzidos localmente, com atenção à sustentabilidade ambiental e ao bem-estar animal², essa tem sido uma das temáticas presentes não apenas em estudos agroalimentares, com foco na produção, aspectos estéticos e politização do consumo de alimentos (HARVEY; McMEEKIN; WARDE, 2004; MAYE; HOLLOWAY; KNEAFSEY, 2007), como também naqueles relacionados a estudos que apontam para a valorização do rural. Particularmente nas discussões que perpassam estudos sobre o setor agroalimentar, a noção de *virada* da qualidade – *quality turn* (GOODMAN, 2003; MURDOCH; MARSDEN; BANKS, 2000) – emerge fortemente relacionada a críticas e descontentamentos em relação aos impactos do atual modelo de produção, processamento e distribuição de alimentos. A partir dessas críticas, vários autores têm sugerido a emergência de outras estratégias, que estariam se estabelecendo e fortalecendo, como argumenta Ploeg (2008), com base na construção e reprodução de circuitos curtos e descentralizados, que ligariam a produção e o consumo de alimentos, preservando os modos de produção locais e valorizando aspectos e características de cada comunidade ou região.

Nessa perspectiva, a qualidade dos alimentos, para além de atender a parâmetros físico-químicos e microbiológicos, como os que norteiam a produção de alimentos em escala industrial, está associada à origem das matérias-primas e às características de produção e comercialização. Nesse sentido, associada à *virada* da qualidade, a noção de redes alimentares alternativas tem estimulado reflexões críticas em relação ao sistema de produção e distribuição convencional, em larga escala. Por meio dessa noção, aspectos como confiança, qualidade, transparência e localidade, bem como circuitos curtos de produção e consumo, têm sido defendidos dentre as estratégias para a revitalização de áreas rurais (GOODMAN, 2002; 2004; MARSDEN, 2004; PLOEG, 2008; SONNINO; MARSDEN, 2006).

² Embora esse tema seja ainda incipiente no Brasil, discussões sobre bem-estar animal vêm recebendo atenção em pesquisas desenvolvidas, por exemplo, em países europeus, onde preocupações de parte de consumidores em relação ao consumo de carnes e alimentos de origem animal apontam que, além de ser considerada como uma “alternativa ambientalmente mais sustentável”, o tema do bem-estar animal orienta movimentos como é o caso do vegetarianismo e do veganismo. Para maiores informações, ver, por exemplo, Cole et al. (2009) e Miele e Evans (2010).

Nessa discussão, é interessante ressaltar que alimentos com características associadas à noção de redes alimentares alternativas, como, por exemplo, alimentos considerados locais, tradicionais, artesanais, estão espontaneamente presentes em alguns contextos e, em outros, vêm sendo alvo de diversas iniciativas no sentido de reestabelecer esse tipo de produção, como argumenta Fonte (2008; 2010). Por essa razão, a autora, se referindo ao processo de realocização de alimentos, considera que, em países ou contextos em que, em decorrência de sistemas agrícolas intensivos, conhecimentos locais e relações de proximidade passaram por processo de erosão, estão em curso iniciativas no sentido de promover a “reconexão”. Diferentemente desses contextos, em países ou regiões onde a modernização da agricultura foi menos intensa, as iniciativas em curso não necessariamente implicam “reconectar”, mas sim reconhecer, valorizar e legitimar práticas e modos de produção, conhecimentos e relações de proximidade presentes nessas regiões.

De todo modo, seja por meio de estratégias de reconexão ou por meio da valorização da origem, como defende Fonte (2008; 2010), se, por um lado, alimentos tradicionais passam a ter maior evidência em decorrência de iniciativas e projetos governamentais ou pela demanda de consumidores por esses produtos, por outro lado, são alvo de pressão no sentido da legalização, pois, em grande parte dos casos, especialmente em países em desenvolvimento, estão sendo produzidos de acordo com modo de fazer artesanal o que, via de regra, representa produção informal³, em geral alheia a leis sanitárias, fiscais e ambientais vigentes. Para além de limites econômicos ou burocráticos para formalizar esse tipo de produção, os quais muitos produtores de alimentos tradicionais, artesanais, enfatizam ao se referir às dificuldades de atender às exigências legais – particularmente em termos de estrutura, utensílios e equipamentos –, é pertinente ponderar ainda sobre as implicações de tais exigências no que diz respeito à manutenção de características, técnicas e utensílios que constituem o *saber-fazer* envolvido nesse tipo de produção (BLACK, 2005). Em geral, pressões no sentido da legalização, ou seja, adequação a requisitos – especialmente os sanitários – partem de profissionais e áreas acadêmicas e/ou órgãos de inspeção que, fundamentados por visão higienista e evidências consideradas científicas, negligenciam os conhecimentos dos produtores, os quais, passados de geração em geração, têm garantido a manutenção não apenas dos alimentos em si como também a própria reprodução social dessas famílias rurais e de seus modos de vida.

³ Ao longo da tese, quando nos referirmos à produção informal ou informalidade, estaremos fazendo menção à produção não formal de alimentos, questão problematizada no Item 7.2.1 do trabalho.

É nesse contexto que está inserida a produção de vários alimentos tradicionais, entre eles, queijos, doces, conservas, embutidos, farinhas, etc. Especificamente em relação aos queijos, cabe mencionar, além do Queijo Serrano, objeto de estudo desta tese, os nacionalmente conhecidos Queijos de Coalho e Queijo Minas Artesanal, produzidos, respectivamente, em várias regiões do Nordeste do Brasil e do Estado de Minas Gerais, e, ainda, o Queijo Colonial, produzido na região sul do Brasil. É interessante ressaltar que os volumes produzidos e comercializados desses queijos são bastante expressivos. No caso do Queijo Minas Artesanal, apenas na Serra da Canastra são produzidas cerca de 4.470 toneladas/ano, o que representa uma produção mensal em torno de 372 toneladas (EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL DE MINAS GERAIS – EMATER/MG, 2004). Em outras duas regiões, Alto Paranaíba e Serro, a produção anual é, respectivamente, de cerca de 15.240 toneladas e 2.820 toneladas (EMATER/MG, 2003; EMATER/MG, [2004]). Esses dados, ainda que correspondam apenas à produção de queijos artesanais realizada em um Estado brasileiro – muito provavelmente aquele que apresenta relevância mais expressiva –, evidenciam que o montante de queijos produzidos e comercializados em distintas regiões do país é significativo.

No Brasil, com relação não apenas aos queijos como também aos demais alimentos tradicionais produzidos de modo artesanal, dentre os principais entraves relacionados à produção e comercialização no mercado formal, é possível identificar disputas que têm se dado no âmbito da possibilidade (ou não) de conciliar exigências legais a esse tipo particular de produção de alimentos. No caso dos queijos, um dos principais pontos desse conflito diz respeito ao uso de leite cru, ou seja, não pasteurizado, impasse que, como veremos ao longo da tese, está em discussão no país. Embora tradicionalmente esses produtos tenham sido feitos em pequenas estruturas, com utensílios específicos e segundo modo de fazer artesanal, à medida que o objetivo passa a ser a inserção em mercados formais, torna-se necessário alterar estrutura, utensílios e, conseqüentemente, adaptar o modo de fazer. Como consequência, não raro, essas adequações implicam mudanças não apenas nos modos de vida de seus produtores como também nas próprias características dos produtos. Assim, se, por um lado, a qualidade desses produtos afirma-se exatamente na diversidade, produção local, tradição, cultura e relação com modos de vida, por outro, os desafios para a formalização encontram-se em atender exigências legais que potencialmente comprometem a singularidade e diversidade desses produtos.

Nas discussões que perpassam esse contexto que, de certo modo, é paradoxal, desenvolvemos a presente tese. Inicialmente – e conforme proposto no projeto de qualificação

de tese, defendido em março de 2010 – o projeto visava a estudar o contexto de produção e consumo de dois queijos tradicionais os quais, apesar das pressões no sentido da modernização, têm mantido características artesanais e tradicionais associadas aos sistemas de produção, bem como relações estreitas entre produção e consumo. Na época, foram escolhidas duas regiões distintas do Brasil para realizar o trabalho de campo: os Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul, região produtora de Queijo Serrano e o Sertão Sergipano do São Francisco, no Estado de Sergipe, onde se destaca a produção de Queijo de Coalho. Esperava-se que as semelhanças e diferenças entre essas regiões proporcionassem um olhar comparativo sobre o contexto de produção de queijos tradicionais e, desse modo, contribuíssem para a análise. Contudo, diferentemente do planejado, o trabalho de campo foi desenvolvido apenas na região gaúcha onde é produzido o Queijo Serrano. Essa decisão envolveu vários fatores, entre os quais cabe mencionar os mais relevantes. A inserção em campo, que foi realizada inicialmente nos Campos de Cima da Serra, demonstrou a necessidade de permanência na região por tempo maior que o que havia sido previsto para que elementos constitutivos não apenas dos modos de vida como também aqueles relacionados diretamente à produção de queijo pudessem ser apreendidos em maior detalhamento. Somada à necessidade de maior tempo de inserção em campo, a oportunidade de desenvolver parte dos estudos de doutoramento na *Cardiff School of City and Regional Planning, Cardiff University*, na cidade de Cardiff, capital do País de Gales, no Reino Unido, também influenciou a decisão de não desenvolver o trabalho de campo no Sertão Sergipano, pois, além do tempo requerido para organização de documentos e preparação para a viagem, havia o próprio tempo de estágio, de modo que ponderamos que não haveria tempo suficiente para que o trabalho de campo no Sertão Sergipano fosse desenvolvido com a dedicação e imersão necessárias para garantir a qualidade do trabalho.

Apesar da redução da área de trabalho de campo, consideramos que, com as escolhas feitas, a pesquisa não foi prejudicada. Ao contrário, além de a inserção em campo e de os dados coletados nos Campos de Cima da Serra terem sido bastante profícuos para a análise desenvolvida na tese, a experiência de viver durante um ano em contexto europeu trouxe várias reflexões para o desenvolvimento da pesquisa. De fato, no que concerne à influência do estágio de doutoramento para o desenvolvimento da tese, merece menção o fato de que o período vivendo em um país em que a industrialização da alimentação é marcadamente mais intensa do que a que conhecia no Brasil, permitiu-me apreender, a partir da experiência do estranhamento, o contexto a que se referem muitos dos autores lidos desde o início dos estudos de doutoramento, particularmente àqueles cujos livros e artigos estão relacionados a

estudos sobre o setor agroalimentar. A esse respeito, cabe mencionar minha surpresa diante do grau de industrialização de alimentos no Reino Unido: ainda que eu pudesse imaginá-la quando autores europeus mencionavam essa característica, especialmente referindo-se a países do norte da Europa, não tinha de fato dimensão do que se tratava. Para exemplificar o impacto de tal vivência, vale comentar que, naquele contexto, é possível encontrar uma rede de supermercados – *Iceland*⁴ – que oferece toda sorte de alimentos congelados, desde quitutes para um coquetel até sobremesas, passando por comida chinesa, italiana, carnes e peixes. A diversidade e hegemonia de alimentos congelados nessa rede é tal que, ao invés de gôndolas, os corredores são separados por congeladores. Vale também referência ao estilo de alimentação, que pode ser ilustrado nas “combinações” para almoço que incluem sanduíche, salgadinho e refrigerante, os chamados *meal deals*, vendidos inclusive em farmácias. O grande número de consumidores adeptos dessas opções e os preços altamente competitivos sugerem que, naquele contexto, alimentar-se de comida pronta, para além da praticidade, é opção mais econômica do que comprar ingredientes frescos e preparar ou cozinhar alimentos em casa.

Ainda em relação ao contexto britânico, ao mesmo tempo em que a industrialização dos alimentos é intensa (e, possivelmente, justamente por isso) e esses alimentos são opção mais viável economicamente, iniciativas no sentido de valorizar alimentos tradicionais, locais, parecem estar se tornando cada vez mais relevantes. Essas iniciativas partem não apenas de supermercados interessados em atingir um perfil de consumidores preocupados com questões ambientais, saúde e prazer à mesa, como é o caso da proposta de algumas redes de supermercados, como, por exemplo, *Marks and Spencer*⁵, mas também do Estado. No caso do País de Gales, por exemplo, é interessante mencionar os festivais de comidas e bebidas tradicionais que acontecem em várias cidades do país, as iniciativas relacionadas à construção e consolidação de feiras de produtores, a promoção da marca *True Taste*⁶, promovida pelo governo para incentivar o consumo de alimentos locais, e de projetos como *Food for Wales*, *Food from Wales*⁷, que se constitui em um plano estratégico para promover a produção e valorização de alimentos produzidos no país.

Em resumo, a oportunidade de experienciar a realidade de um país onde a alimentação é intensamente industrializada materializou, de certo modo, as leituras acadêmicas que se

⁴ Para saber mais, acessar <<http://www.iceland.co.uk/>>.

⁵ Ver <<http://www.marksandspencer.com/Food-Wine/b/199646031>>.

⁶ Ver <<http://www.walesthetruetaste.co.uk>>.

⁷ Para saber mais, acessar

<<http://wales.gov.uk/topics/environmentcountryside/foodandfisheries/foodpolicyandstrategy/foodstrategyforwales/>>.

referiam àquele contexto e, desse modo, proporcionou um novo olhar em relação aos alimentos tradicionais brasileiros. De fato, em decorrência da apreensão de um contexto significativamente mais industrializado do que o que eu vivenciara até então, foi possível matizar a análise da literatura que vinha orientando minhas reflexões, especialmente aquela relacionada aos estudos sobre o setor agroalimentar, *virada* da qualidade e redes alimentares alternativas, o que fez que tomássemos essas leituras não como referentes a um processo homogêneo nos diversos países, mas sim como processos que apresentam singularidades, que, nesse caso, procuramos analisar à luz do contexto brasileiro.

De certo modo, a tese foi também influenciada pela percepção de projetos e iniciativas que, como os que vêm sendo desenvolvidos no País de Gales, mencionados acima, buscam a revalorização e reaproximação entre produtores e consumidores, situação que é possível identificar em outros países europeus, como Inglaterra e Escócia, onde tanto alimentos tradicionais como formas de conhecimento necessários para produzi-los foram, em grande parte, erodidos. Os investimentos e esforços para, em certa medida, recuperar alimentos e formas de conhecimento a eles associados legitimou a pertinência de apreender as lógicas e significados que perpassam os sistemas tradicionais de produção e, assim, quiçá influenciar a valorização de alimentos tradicionais que, em boa parte, continuam sendo produzidos e preservados no Brasil – o que não significa, contudo, como já argumentamos, que esses modos de produção não sofram pressões precisamente relacionadas à informalidade do modo tradicional de produção.

Ao longo da tese, procuramos, tanto do ponto de vista da produção quanto do consumo, apreender lógicas e significados relacionados ao Queijo Serrano e, na medida do possível, dar centralidade às categorias que os próprios interlocutores identificam como importantes para qualificar os queijos. Essa postura teve como pressuposto que, ao apreender e analisar os modos tradicionais de produzir alimentos, embasados em técnicas e cuidados artesanais, historicamente adotados pelos produtores para garantir a qualidade aos produtos, poderia ser possível, de fato, propor estratégias para a valorização e legitimação dessa produção.

Tendo em vista contribuições relativas à elaboração de estratégias de desenvolvimento rural a partir de iniciativas associadas a produtos tradicionais, o debate proposto nesta pesquisa pode contribuir não apenas para a apreensão das lógicas, práticas, técnicas e conhecimentos que conformam sistemas tradicionais de produção, como também para aprofundar o entendimento sobre as relações entre produtores e consumidores e, especialmente, sobre as perspectivas e motivações de consumidores que priorizam o consumo de alimentos “alternativos”. Assim, em resumo, a discussão proposta nesta tese diz respeito

aos debates em torno de significados de produção e consumo e de sistemas e escalas de produção e abastecimento de alimentos, particularmente aqueles considerados tradicionais, que, não raro, estão associados a dinâmicas de desenvolvimento rural.

Nesse sentido, cabe mencionar que o método que fundamenta esta pesquisa, a etnografia, talvez mais que qualquer outro, possibilita que, por meio da busca de categorias, percepções e conhecimentos dos interlocutores da pesquisa, seja possível identificar elementos essenciais para distintos grupos sociais e, assim, dar evidência a distintas concepções e modos de vida.

Para o desenvolvimento da pesquisa, não foram estabelecidas hipóteses, pois, mais que confirmar suposições sobre os modos de produção e de comercialização de um alimento tradicional, interessava-nos, sobremaneira, apreender elementos constitutivos da produção e comercialização desse tipo alimento e de modos de vida a ele correspondentes. Contudo, para orientar a pesquisa, tínhamos cinco questões norteadoras: Qual a relação da produção de Queijo Serrano com os modos de vida dos produtores? Como a qualidade do queijo é definida e percebida pelos produtores? Quais as percepções de consumidores sobre o Queijo Serrano? Como se estabelecem e são mantidas as relações entre produtores e consumidores? Como eventuais mudanças no sentido da adequação à legislação têm afetado a produção de queijo e os modos de produção?

Além desse quadro de questões que orientaram a pesquisa, havíamos definido um objetivo geral e objetivos específicos, os quais explicitamos a seguir.

1.1 Objetivo geral

Tendo como universo empírico os contextos de produção e consumo do Queijo Serrano, tradicionalmente produzido nos Campos de Cima da Serra (Rio Grande do Sul), esta tese procura problematizar o tema da qualidade em relação à produção e consumo de alimentos tradicionais. Nesse sentido, o objetivo geral da pesquisa é apreender as lógicas e significados de produzir queijos tradicionais e analisar a inserção e papel desses produtos em suas regiões, bem como as motivações dos consumidores para consumi-los.

1.2 Objetivos específicos

- a) Observar os modos de fazer queijo pelos produtores tradicionais e, durante as distintas fases do processamento, distinguir e caracterizar as práticas adotadas, buscando identificar os sistemas classificatórios dos produtores;

- b) Conhecer e discutir as percepções de produtores e consumidores em relação aos riscos na alimentação;
- c) Apreender as relações que se estabelecem entre produtores e consumidores do queijo em estudo;
- d) Analisar as motivações que levam consumidores a consumir (ou a evitar) o produto;
- e) Identificar e analisar as mudanças que afetam a produção do Queijo Serrano.

Para atingir os objetivos propostos, a pesquisa contemplou produtores, consumidores, comerciantes (intermediários) e técnicos (tanto da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Rio Grande do Sul – EMATER/RS – como das prefeituras). Como método de pesquisa, optamos pela etnografia e, entre as técnicas, adotamos observação participante, diário de campo e entrevistas semi-estruturadas.

No item a seguir, discutiremos brevemente aspectos metodológicos da pesquisa e do trabalho de campo, enfatizando a opção por um método qualitativo e, especialmente, pela etnografia.

1.3 Aspectos metodológicos da pesquisa e do trabalho de campo

Para compreender as lógicas e significados que conferem sentido à produção e ao consumo de Queijo Serrano nos Campos de Cima da Serra, optamos pela etnografia, método que, em certa medida (e mais do que outros métodos de pesquisa), possibilita a tentativa de “pôr-se no lugar do outro”, como afirma Velho (1978). Assumindo esse pressuposto, esperávamos, assim, apreender experiências, características e detalhes que constituem os modos de vida de produtores de queijo dos Campos de Cima da Serra, as relações entre eles com outros moradores da região, com consumidores, com comerciantes de queijo e com técnicos. Esses grupos – produtores, consumidores, comerciantes e técnicos – foram definidos antes do trabalho de campo e referem-se à posição que os principais interlocutores da pesquisa assumem em relação ao queijo nos municípios da região em que a pesquisa foi conduzida. Esses municípios foram Bom Jesus, Jaquirana, São Francisco de Paula e São José dos Ausentes. Antes de descrever mais detalhes da pesquisa, cabe, entretanto, explicar brevemente a opção por método de pesquisa essencialmente qualitativo.

Para essa explicação, vale mencionar inicialmente que, sendo este um trabalho que, em boa medida, dedica-se à discussão sobre a qualidade de alimentos e, somado ao fato de a

pesquisadora ter formação em uma área que prima pelo uso de métodos de pesquisa quantitativos, preditivos, fundamentados em técnicas de análise reconhecidas, que possibilitem a repetibilidade dos experimentos, uma possibilidade factível poderia ter sido a análise quantitativa de amostras de queijo para, a partir delas, quantificar micro-organismos presentes nas amostras, em distintos tempos de maturação e, ainda, por meio de análises físico-químicas, como teor de proteína, gordura e umidade, por exemplo, correlacionar as variáveis por meio dos dados encontrados.

Porém, ainda que a graduação em uma área técnica, a saber, em Engenharia de Alimentos⁸, contribua especialmente para analisar o arcabouço no qual regulamentos sanitários e explicações pautadas em ciência dos alimentos estão fundamentados, é flagrante a fragilidade de debates sobre as implicações do sistema de produção de alimentos que orienta a grade curricular do mencionado curso. Na abordagem na qual esse curso está embasado, a qualidade está fortemente vinculada ao processamento de matérias-primas, com o objetivo de aumentar a vida útil dos produtos, prover facilidades de uso, melhorar a produtividade e diminuir os custos de produção. Por outro lado, produtos tradicionais, produzidos por agricultores em suas cozinhas ou em pequenas agroindústrias não são, em geral, considerados como objeto de estudo relevante.

Diante de inquietações decorrentes das características do curso, ainda na graduação e, na sequência, no Mestrado em Agroecossistemas⁹, procurei repensar as ferramentas técnicas oferecidas pelo curso de Engenharia de Alimentos, buscando aplicá-las à realidade, características e especificidades da produção em pequena escala. Essa atitude partia do entendimento de que não seriam necessárias grandes estruturas e equipamentos de amplas dimensões para a obtenção de alimentos seguros aos consumidores, mas seria, sim, necessário o envolvimento e comprometimento dos produtores em relação aos procedimentos e atitudes relativos à higiene e aos cuidados na produção. Embora não tenha descartado tais premissas, essas foram relativizadas – especialmente durante o doutorado – ao aprofundar, por um lado, leituras sobre as características, limites e alternativas do setor agroalimentar e, por outro lado, leituras sobre produtos tradicionais. Assim, gradualmente, passei a avaliar que, para o caso da produção tradicional de alimentos, seria preciso apreender o sistema de produzir que vem sendo reproduzido por seus produtores. Desse modo, mais importante do que tentar conciliar

⁸ Trata-se do curso de graduação em Engenharia de Alimentos, oferecido pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

⁹ Trata-se do mestrado oferecido pelo Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas, Universidade Federal de Santa Catarina.

o modo tradicional de produção aos critérios legais, aumentando, muitas vezes, a escala de produção para tornar a produção um empreendimento economicamente viável, é reconhecer que o modo de produção tradicional garantiu, por séculos, além de toda a diversidade de sabores, a manutenção e reprodução de produtores e consumidores. Desse ponto de vista, estudar as lógicas e significados envolvidos nos modos de produção tradicional de alimentos colocou-se, ao longo de minha trajetória como doutoranda, como elementar para repensar a produção no sentido da não artificialização decorrente da industrialização dos alimentos e, ao mesmo tempo, como meio para legitimar a produção tradicional.

Assim, ainda que pudesse ser possível – como tentativa de diálogo com colegas de áreas técnicas que também se dedicam a estudar alimentos – realizar uma pesquisa de caráter quantitativo, como tantas outras que já foram desenvolvidas em relação aos mais diversos alimentos no campo da ciência dos alimentos, esse tipo de abordagem para analisar a qualidade desses produtos não seria, no entanto, capaz de informar a respeito dos significados desses queijos para quem os produz e, particularmente no tocante às possíveis contaminações microbiológicas de amostras analisadas, não informaria, de modo algum, as percepções de risco de moradores da região produtora em relação ao consumo do produto. Por essa razão, mesmo que dados de análises microbiológicas e físico-químicas possam ser empregados proficuamente para discutir a qualidade de alimentos, esse seria um recorte que não levaria em consideração a complexidade das relações em que o produto está inserido, os significados que possui para quem o produz e para quem o consome e, tampouco, o que esse produto representa em termos de aspectos econômicos, sociais e culturais nos contextos a que está associado. Diante dessas inquietações, o curso de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural colocou-se como uma opção promissora pois, em virtude de seu caráter multidisciplinar, permite o diálogo entre distintas áreas do conhecimento, de modo que, no que concerne ao tema de pesquisa de interesse, proporcionaria elementos para avançar no debate que propõe a valorização de alimentos tradicionais como uma dentre as estratégias associadas ao desenvolvimento rural. Foi assim que, em decorrência de minha trajetória acadêmica e motivada pelo interesse de apreender algumas das múltiplas percepções, conhecimentos e práticas associadas ao contexto de produção e consumo de alimentos tradicionais em geral e do Queijo Serrano em particular, a opção recaiu na pesquisa qualitativa e, de modo particular, na pesquisa etnográfica.

Essa opção – como qualquer outra – tem implicações e, nesse caso, vale mencionar algumas. Ao optar por desenvolver a pesquisa a partir de abordagem qualitativa, diferentemente daquelas quantitativas, especialmente aquelas adotadas nas ciências naturais,

os fenômenos complexos não podem ser reproduzidos em laboratório e tampouco submetidos a controle, não sendo, portanto, passíveis de previsibilidade ou preeditividade. Além disso, em pesquisa sociológica, é pressuposto básico que a neutralidade não existe e a objetividade é relativa e está associada a critérios definidos pelo pesquisador, diferentemente das expectativas de suposta neutralidade e objetividade que ainda pairam nas ciências naturais (MARTINS, 2004). A subjetividade, associada à proximidade que, não raro, se estabelece entre pesquisador e pesquisado, é também alvo de crítica comumente dirigida a pesquisas qualitativas, como identifica Martins (2004). Essas críticas, entretanto, podem ser, em grande medida, superadas pela visibilidade com que o pesquisador se coloca em relação à pesquisa – o que, a propósito, também poderia ser adotado em pesquisas nas ciências naturais, dado que aí, rotineiramente, pesquisadores mantêm estreitas relações com empresas financiadoras de suas pesquisas.

Referindo-se especificamente à pesquisa antropológica, Peirano considera que, entre outros fatores,

[...] a pesquisa depende da biografia do pesquisador, das opções teóricas da disciplina em determinado momento, do contexto histórico mais amplo e, não menos, das imprevisíveis situações que se configuram no dia-a-dia no local da pesquisa, entre pesquisador e pesquisados [...]. [...] a antropologia, na medida em que se renova através da pesquisa de campo, repele e resiste aos modelos rígidos. Seu perfil, portanto, dificilmente se adequa às críticas atuais sobre o 'positivismo' da prática tradicional, o que, naturalmente, não a impede de ser um tipo de conhecimento disciplinar, socialmente reconhecido e historicamente em transformação. (PEIRANO, 1992, p. 9).

As ponderações de Martins (2004) a respeito das diferenças entre pesquisas na área das ciências naturais e sociais e as contribuições de Peirano (1992) sobre a relação entre pesquisador e pesquisado e, ainda, sobre a discrepância entre esses distintos modos de fazer ciência que, como defende a autora, não significa que antropologia, por exemplo, seja um conhecimento menos disciplinar que aqueles de áreas exatas, trazem pressupostos fundamentais que se propõem a explicar a opção por pesquisa essencialmente qualitativa, ao invés, como discutimos, de apresentar e correlacionar dados quantitativos que não seriam capazes de expressar a complexidade do contexto estudado.

Assim, inspirada por essas reflexões, o trabalho de campo foi planejado e conduzido. A fase de imersão em campo aconteceu entre os meses de abril e agosto de 2010, período que foi precedido por visitas de curta duração a municípios da região dos Campos de Cima da Serra. Em uma dessas visitas, em 2008, participei do Seminário Nacional de Tropeirismo, organizado bianualmente no município de Bom Jesus. Na ocasião, fiquei hospedada na casa

de uma ex-produtora de queijo, atual moradora da cidade. Esse contato foi importante algum tempo depois, durante a pesquisa de campo, pois, ao mencionar a relação com algumas pessoas conhecidas na região e, ainda, contar com indicações pessoais para fazer contato com algumas famílias de produtores e consumidores, colocava-se uma condição favorável para contatar os informantes. Outro contato importante foi um casal bastante conhecido no mesmo município, pais de uma amiga, que não só me hospedaram em sua casa no início do trabalho de campo e fizeram contatos essenciais para viabilizar algumas visitas como também me acompanharam em algumas incursões, facilitando a receptividade em algumas famílias. Nessas ocasiões, a conversa era mais espontânea e, eventualmente, voltava-se para assuntos do cotidiano da região, facilitando, desse modo, que eu apreendesse algumas categorias importantes para os interlocutores. Em outro município, São Francisco de Paula, antes da inserção em campo mas já cursando o doutorado, tive a oportunidade de trabalhar como tutora do curso superior de Tecnologia em Desenvolvimento Rural (PLAGEDER), vinculado ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, desenvolvido em modalidade de ensino a distância. Essa oportunidade contribuiu para minha inserção na comunidade e, posteriormente, durante o desenvolvimento do trabalho de campo, facilitou contatos tanto com famílias urbanas como rurais.

Para a seleção dos interlocutores da pesquisa, o critério de aproximação e seleção foi baseado no princípio de redes sociais, apresentado por Barnes (1987). Desse modo, ao longo do trabalho de campo procurei chegar aos técnicos e comerciantes e, especialmente às famílias de produtores e consumidores, por meio de alguém já conhecido ou mesmo de amigos em comum. Assim, os contatos realizados nas primeiras visitas a campo foram mobilizados quando o trabalho de campo iniciou. Os contatos prévios que já haviam sido realizados na região, citados anteriormente, facilitaram sobremaneira o desenvolvimento da pesquisa de campo, pois permitiram-me, em tempo menor, ser apresentada para os interlocutores por uma pessoa natural do município e, assim, em muitos casos, conquistar sua confiança e ser estimulada a visitar a casa de algumas famílias, onde eventualmente seria convidada a pernoitar. O estabelecimento dessa rede social de contatos deu-se, inicialmente, por meio de famílias urbanas, nas quais, tão logo, eu comentava que gostaria de conhecer famílias que produziam queijos no *sistema antigo*, recebia a indicação de outros contatos a fazer. Seguindo a “rede”, as novas famílias pesquisadas também indicavam vizinhos ou familiares com os quais eu poderia também entrar em contato, de forma a seguir a rede social na qual os produtores e consumidores de queijo estão imersos.

Nas cidades da região, muitos consumidores também indicavam produtores. Além disso, procurava ir a reuniões de grupos de produtores e festas locais. Entrando em campo,

percebi que era mais adequado ficar na cidade e, de lá, organizar as visitas e planejar o número de dias de permanência na casa dos produtores com quem fazia contato. Assim, quando era convidada para ficar hospedada em alguma casa na cidade, era na casa de consumidores de Queijo Serrano que eu ficava, já que a maioria das pessoas consome o produto. Desse modo, embora não tivesse previamente planejado, tive uma vista privilegiada também dos hábitos e atitudes de alguns consumidores. Isso era possível não só na família onde eu ficava, mas também em relação a outras famílias, pois, estando hospedada nas casas de moradores da região, acabava conversando com vizinhos e, eventualmente, visitando algum parente da família.

No caso da maioria dos produtores e de alguns consumidores, as entrevistas eram realizadas, em geral, com a presença do casal e, em todos os casos, na residência da família entrevistada. Foram realizadas 10 entrevistas com produtores e 11 entrevistas com consumidores. No caso dos técnicos, as 6 entrevistas realizadas, à exceção de uma, que foi realizada na casa do interlocutor, foram realizadas nos locais de trabalho. Já os contatos com comerciantes foram realizados nas residências deles que, em alguns casos, era o próprio local de comercialização. Com esses interlocutores, foram realizadas 3 entrevistas. Além dessas entrevistas, que foram gravadas e, posteriormente, transcritas, várias conversas e visitas informais também foram realizadas. Nesse caso, o conteúdo das conversas informais e das observações realizadas durante as visitas foi registrado no diário de campo.

É importante registrar que contar com a indicação de pessoas locais possibilitou conquistar mais facilmente espaço e confiança para a inserção em campo. Em alguns casos, como ocorreu em relação a um comerciante e também em relação a um produtor, não houve, inicialmente, receptividade a uma visita para conversar sobre o queijo, mas, quando a situação passou a ser mediada por um conhecido da cidade com quem eu já estava em contato, tais visitas foram permitidas. Na maioria dos casos, a inserção em campo indicada como amiga de uma família ou conhecida de alguém evitou que eu entrasse em campo como “especialista” ou “fiscal dos queijos”, o que certamente geraria sentimento de desconfiança, prejudicando a comunicação.

Essas percepções, ao iniciar o trabalho de campo, alertaram-me que, para a maioria das famílias, rurais ou urbanas, gerava-se uma situação de desconforto e desconfiança ante a visita de uma pessoa “estranha”, o que estimulou algumas reflexões sobre a tendência que vem se colocando para que, do mesmo modo que nas ciências da saúde, pesquisas na área das ciências humanas tenham seus projetos aprovados por comitês de ética e solicitem, dos interlocutores da pesquisa, consentimentos informados. A experiência de inserção em campo

que eu vivenciava, indicava que, se nem sempre era possível contar com a confiança das pessoas da região para obter informações sobre o Queijo Serrano, essa dificuldade possivelmente teria sido amplificada se eu solicitasse um consentimento formal, por escrito, para uma entrevista, por exemplo. O desafio que se coloca é que esse procedimento, adotado inicialmente na área das ciências da saúde, não necessariamente pode ser exigido sem danos no caso de pesquisa na área das ciências humanas. Nesse sentido, a principal crítica associada a esse procedimento, diz respeito à influência da área biomédica na avaliação da ética em pesquisas com seres humanos. Essa crítica, como considera Diniz (2008) a partir de reflexões sobre procedimentos metodológicos e éticos utilizados na produção do documentário etnográfico “Uma História Severina”, refere-se à validade do modelo biomédico para pesquisas qualitativas na área das ciências humanas, especialmente naquelas que empregam técnicas de entrevista e etnografia. A autora aponta que, em decorrência desse desencontro entre o modelo biomédico e a pesquisa sociológica, há “[...] uma recusa sistemática em reconhecer a legitimidade dos atuais comitês de ética em pesquisa para a avaliação de projetos com metodologias qualitativas em Ciências Humanas.” (DINIZ, 2008, p. 418).

Além disso, no que concerne à ética, não necessariamente o uso de consentimento livre e esclarecido implica que o pesquisador agirá de forma ética em relação aos interlocutores de sua pesquisa ou a dados levantados em campo. Nesse sentido, no que tange à pesquisa etnográfica, cabe mencionar os argumentos de Fonseca (2008), antropóloga que chama a atenção para a necessidade de desnaturalização do uso do anonimato em textos etnográficos e fundamenta discussão sobre as implicações do uso ou não desse recurso em distintos contextos. Para a autora, o anonimato não necessariamente é sinal de respeito ou de atitude ética, pois nem sempre esse é o desejo da comunidade estudada ou, ainda, pode, do mesmo modo que rostos borrados ou tarjas empregadas para cobrir rostos em imagens, passar a impressão de que os interlocutores seriam infratores.

Tendo em vista essas discussões, na presente tese, o uso de nomes fictícios, ainda que não possibilite que moradores da região, interlocutores da pesquisa, se reconheçam ao longo do texto, foi a opção que, pela tensão colocada em torno da comercialização informal do Queijo Serrano, me pareceu a mais adequada pois, assim, evitaria a exposição explícita dos interlocutores que, em algumas situações, trazem informações, que, dependendo como e em que circunstâncias forem lidas, poderiam gerar situações constrangedoras.

Contudo, para além do anonimato dos informantes, Víctora (2000) argumenta que ética diz respeito também ao bom senso e a eticidade para decidir quais observações feitas em campo, mesmo quando consentidas, devem ou não ser publicadas. Desse modo, a discussão

sobre consentimento informado estende-se para além do próprio instrumento, pois, como argumenta VÍCTORA, “[...] ele só encontrará sentido numa pesquisa que se proponha a não ferir os parâmetros éticos.” (VÍCTORA, 2000, p. 82).

De todo modo e apesar das divergências que pontuam esse debate, cabe reter que nos termos como a exigência de consentimento informado se dá, ela acaba por preservar pesquisadores e não entrevistados, comprometendo, ainda, possíveis relações de confiança necessárias ao bom êxito da pesquisa sociológica, especialmente, a etnográfica.

1.4 Análise dos dados

A análise dos dados, auxiliada pelo emprego de *software* para a análise de dados qualitativos, foi conduzida de acordo com técnicas de análise de dados sugeridas por Spink e Lima (1999) e preceitos de visibilidade que, de acordo com as mesmas autoras, para além da objetividade, conferem rigor aos trabalhos científicos. Por isso, todas as entrevistas, bem como o diário de campo, foram transcritos na íntegra, conformando dados que foram inseridos no *software* NVIVO 8¹⁰. Em seguida, todo o material foi lido e organizado em categorias que foram pré-estabelecidas à medida que o material ia sendo transcrito. Ao longo do trabalho, algumas categorias foram incorporadas e/ou substituídas por outras ou foram ampliadas, de modo a permitir sistematização mais adequada dos dados. Para a análise, o conteúdo de cada categoria era lido separadamente, de acordo com a temática em questão e, em alguns casos, fazia-se correlações entre categorias e municípios de origem dos dados e/ou grupo nos quais os interlocutores haviam sido, *a priori*, organizados, a saber: produtores, consumidores, técnicos e comerciantes.

1.5 Organização da tese

Além desta introdução, a tese está organizada em mais seis capítulos e, por fim, Considerações Finais. No segundo capítulo da tese, faz-se uma breve retomada histórica do setor agroalimentar no Brasil e, em seguida, aponta-se algumas das implicações decorrentes do modelo de modernização da agricultura. Em decorrência dos impactos desse modelo, emergem debates que enfocam a temática da qualidade dos alimentos, entre os quais, aqueles relacionados à noção de redes alimentares alternativas, noção que, também neste capítulo, procuramos problematizar. Em seguida, contextualizamos a discussão sobre a valorização de

¹⁰ Para mais informações, acessar <http://www.qsrinternational.com/other-languages_portuguese.aspx>.

alimentos tradicionais e desenvolvimento rural e argumentamos que, no caso do Brasil, a valorização de conhecimentos, práticas e alimentos tradicionais, que, em muitos casos, poderiam ser caracterizados como “alternativos”, pode ser elemento-chave para estratégias de desenvolvimento rural.

Em seguida, no Capítulo 3, partindo do pressuposto de que a produção de muitos alimentos tradicionais está imbricada nos modos de vida das famílias produtoras, procuramos apreender elementos constitutivos dos modos de vida dos produtores de Queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra. Para tanto, abordamos, inicialmente, o processo de colonização da região e, subsequentemente, discutimos o papel da renda do queijo e as mudanças em relação à importância desse produto no que tange à manutenção econômica das famílias produtoras. No item seguinte, analisamos as práticas e formas de manejo empregadas pelos produtores de Queijo Serrano, especialmente pelos produtores do *legítimo* Queijo Serrano, para quem a lavoura, o gado e o queijo apresentam significados particulares, que serão também apresentados. Ao final deste capítulo, discutiremos a centralidade da terra e a preocupação com a natureza, características que conformam manejo específico em relação aos animais para a obtenção de leite e carne, e ainda o destino do soro, efluente altamente poluente na produção de lácteos em escala industrial, mas que, no sistema de produção aqui discutido, ajusta-se de modo integrado ao ciclo de trabalho da propriedade.

Da reflexão sobre o modo de vida, também associado à produção de queijo, direcionamos-nos a apreender as lógicas e significados das práticas, técnicas e conhecimentos que, embora deslegitimados em relação ao conhecimento técnico, são empregados pelos produtores para a produção de Queijo Serrano há, pelos menos, dois séculos. Para isso, no Capítulo 4, tomamos primeiramente a discussão sobre pureza e perigo, de Mary Douglas e, a partir dos argumentos dessa autora, discutimos noções de pureza, perigo, limpeza e sujeira para, então, descrevermos o processo de produção do Queijo Serrano, detendo-nos em aspectos relacionados à sanidade do rebanho, ordenha, modo de fazer o queijo, procedimentos de limpeza e uso de utensílios. Na parte final desse capítulo, procuramos complexificar a análise em torno da desvalorização da produção tradicional de alimentos que, como identificamos, está presente tanto na fala de técnicos da área de alimentos, como também, em alguns casos, na fala dos produtores.

No capítulo seguinte, Capítulo 5, tomamos a discussão sobre queijos feitos de leite cru e argumentamos que, ainda que arbitrariamente definido, o Brasil adota critério que define que queijos feitos de leite cru não podem ser comercializados com menos de 60 dias de maturação, prazo bastante superior ao que, de fato, ocorre na região. Ainda que esse prazo

venha sendo discutido no País, inclusive no âmbito do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), há, ainda, muitas questões a serem problematizadas. Nesse contexto, apresentamos, inicialmente, os hábitos de consumo de moradores dos Campos de Cima da Serra em relação ao Queijo Serrano e, em seguida, trazemos elementos que apontam para a arbitrariedade com que esse critério foi definido. Discutimos também o caso de países da União Europeia, que, há cerca de 20 anos, encontraram estratégia para manter a produção de queijos feitos de leite cru, o que foi possível por meio da adoção de princípios de análise de risco. Por fim, contrapondo os riscos alegados em relação ao consumo de queijos de leite cru, discutimos as percepções de risco de produtores, consumidores e comerciantes locais em relação a esse alimento no contexto da região produtora.

Em seguida, no Capítulo 6, procuramos discutir e amplificar os significados e implicações dos termos *confiança* e *reputação* quando empregados em referência a distintos contextos de produção e consumo, notadamente aqueles em que há relações próximas entre produção e consumo, como é o caso do Queijo Serrano. Inicialmente, a partir do trabalho de Giddens (1991), discutiremos, por um lado, a noção de confiança na alta modernidade, contexto em que processos e sistemas são desconhecidos da maioria das pessoas, e, por outro, analisaremos a noção de confiança em contextos locais, marcados por relações pessoais e pela reputação, como analisa Bailey (1971). Tendo em vista essas duas dimensões de confiança, discutiremos o contexto de produção e consumo de Queijo Serrano, que, como procuraremos evidenciar, é pautado por relações de proximidade, em que a escolha dos queijos se dá pela reputação dos produtores. Nesse quadro, de valores compartilhados, a reputação dos produtores e a avaliação dos considerados *bons* queijos são tomadas conjuntamente, de modo que, na região, há algo como uma certificação informal de queijos, que informa tanto sobre as características do produto como sobre a reputação dos produtores.

Por fim, no Capítulo 7, procuraremos refletir sobre as mudanças em curso nos Campos de Cima da Serra que, direta ou indiretamente, têm afetado a produção de Queijo Serrano. Esse é o caso da proibição do uso do fogo para manejo dos campos nativos, das mudanças no sistema de produção de queijo e, ainda, de projetos para a legalização da produção com vistas à Indicação Geográfica do produto. Como discutiremos, para além desse instrumento, no caso da valorização dos modos de produção de produtos tradicionais, a abordagem que aponta para o registro de bens de natureza imaterial traz importantes pistas para o reconhecimento e proteção desses produtos.

2 VALORIZAÇÃO DE ALIMENTOS TRADICIONAIS, REDES ALIMENTARES ALTERNATIVAS E DESENVOLVIMENTO RURAL NO CONTEXTO BRASILEIRO

A partir da segunda metade do século XX, em meio a amplo processo de modernização da agricultura, discussões sobre desenvolvimento rural ocultavam-se sob o viés do desenvolvimento agrícola. Naquele contexto, produtividade era elemento primordial a ser atendido. Contudo, apenas algumas décadas mais tarde, a partir do final da década de 1970 e, especialmente, a partir da década de 1990, críticas e questionamentos em torno dos impactos sociais e econômicos e, posteriormente, ambientais, evidenciavam que o modelo industrial adotado para o desenvolvimento da agricultura não era capaz de garantir desenvolvimento a outras esferas da sociedade em geral e da sociedade rural em particular, notadamente no que se referia a questões sociais e ambientais. Como consequência, as implicações do modelo de agricultura em curso passaram a compor agendas de pesquisa, debates acadêmicos, discussões governamentais e lutas de movimentos sociais.

No Brasil, apesar de distintas abordagens e correntes teóricas que discutem o desenvolvimento rural, tomamos a definição de Kageyama (2008) que, de certo modo, sintetiza esses distintos enfoques. A autora, a partir de interpretações sobre o tema, considera central a ideia de que desenvolvimento rural

[...] deve combinar o aspecto econômico (aumento do nível e estabilidade da renda familiar), o aspecto social (obtenção de um nível de vida socialmente aceitável) e o ambiental e que uma de suas trajetórias principais reside na diversificação das atividades que geram renda (pluriatividade). (KAGEYAMA, 2008, p. 71).

Associadas ao debate acerca das atuais discussões sobre desenvolvimento rural, questões como esvaziamento do campo, problemas ambientais, agricultura altamente dependente de combustíveis fósseis, insegurança alimentar, má nutrição e problemas causados por alimentação rica em gorduras e alimentos processados industrialmente integram a lista de críticas relacionadas ao modelo de modernização da agricultura. Como reflexos desses questionamentos, apresentam-se novas abordagens para pensar o rural em geral e a produção de alimentos em particular. Nesse sentido, especialmente na Europa e América do Norte, pesquisas acadêmicas e movimentos sociais têm defendido a abordagem de redes alimentares alternativas (*alternative food networks*). Respeitadas as diferenças entre distintas perspectivas teóricas sobre redes alimentares alternativas, grosso modo as críticas que fundamentam a abordagem voltam-se ao sistema político e econômico relacionado às grandes corporações de produção e distribuição de alimentos, reivindicando questões como produção de alimentos

com menor impacto ambiental, justiça social, produção em pequena escala, cadeias curtas de produção e consumo e valorização de mercados de produtos singulares.

Tendo como pano de fundo o debate sobre desenvolvimento rural e redes alimentares alternativas, neste capítulo, em que nos propomos a contextualizar teoricamente temas centrais apresentados ao longo da tese, detivemo-nos em aprofundar a discussão que coloca a produção de alimentos como elemento estratégico para o desenvolvimento rural. Ao eleger essa perspectiva, que toma os sistemas de produção e abastecimento de alimentos e, em especial, a temática relacionada à qualidade e valorização de alimentos tradicionais como foco de análise, foram colocados de lado outros temas e abordagens atuais e relevantes, tais como as que se debruçam sobre as agendas ambiental ou agrária, entre outras. Todavia, esse recorte é necessário para que os objetivos da presente tese – e deste capítulo em particular – sejam atingidos. É ainda importante salientar que esse recorte é apenas analítico porque, de fato, as recentes mudanças não ocorrem de modo desconexo, mas, ao contrário, são tendências paralelas e complementares, que, juntas, conformam novas perspectivas em relação ao desenvolvimento rural.

Como discutiremos ao longo do capítulo, apesar de alguns limites que persistem em relação à perspectiva de redes alimentares alternativas, o debate tem avançado e, em termos gerais, pode-se considerar que não é possível pensar em um modelo alternativo e outro convencional como se fossem modelos ideais situados em polos diametralmente opostos, mas em modelos que, ainda que com princípios bastante distintos, formam “redes” que se cruzam, comunicam e, em alguns casos, se justapõem. Essa conexão talvez seja a principal razão pela qual a dificuldade em definir o que é “alternativo” seja tão marcada.

No caso do contexto brasileiro, a abordagem de redes alimentares alternativas, que – opondo-se ao sistema convencional de produção e distribuição de alimentos – diz respeito à promoção e valorização de alimentos produzidos localmente, em pequena escala, associados a relações de confiança, produção ecológica e justiça social, por exemplo, pode ser uma interessante perspectiva de análise. É preciso considerar, entretanto, que essa abordagem emerge em países europeus e norte-americanos, particularmente naqueles onde o sistema alimentar é intensamente industrializado e controlado por grandes empresas, contexto em relação ao qual vários autores têm apontado para a pertinência de processos como realocação da produção e reconexão entre produção e consumo de alimentos. Por isso, para que essa abordagem seja frutiferamente empregada para a realidade e situação brasileira no que concerne à produção, processamento e distribuição de alimentos, é imperativo que os termos que pontuam o debate daqueles países sejam repensados em termos da conjuntura brasileira.

Nesse sentido, o projeto que resultou no livro *Naming food after places*, organizado por Maria Fonte e Apostolos Papadopoulos, traz importantes contribuições ao argumentar que, no que diz respeito à realocação de alimentos, estratégias de “reconexão” vêm acontecendo em países onde, em decorrência de sistemas intensivos de produção e processamento de alimentos, o conhecimento e as relações locais passaram por processo de erosão. Contrariamente, em países ou regiões onde esses fenômenos não foram tão intensos, pensar em estratégias para o desenvolvimento rural implicaria não necessariamente “reconectar”, mas sim reconhecer, valorizar e legitimar práticas e modos de produção, conhecimentos e relações de proximidade espontaneamente existentes. No caso da produção de alimentos tradicionais, fortemente presente em várias regiões do Brasil, consideramos que a segunda perspectiva apontada por Fonte (2010) é especialmente profícua.

Tendo em vista essas questões, este capítulo inicia com um breve histórico do setor agroalimentar no Brasil e as implicações decorrentes do modelo de modernização da agricultura. Diante dos impactos desse modelo, discutiremos a emergência do debate que coloca a qualidade dos alimentos como central para pensar outro modelo de produção, perspectiva estreitamente associada à abordagem de redes alimentares alternativas. Em seguida, discutimos críticas e questionamentos que têm pontuado o debate em relação ao que seria “alternativo” em um sistema alimentar que, muitas vezes, sobrepõe e justapõe “alternativo” e “convencional”. Subsequentemente, após propor definições para os termos “tradicional” e “artesanal”, argumentamos que, no caso do Brasil, a valorização de conhecimentos, práticas e alimentos tradicionais, que, em muitos casos, poderiam ser caracterizados como “alternativos”, pode ser elemento chave para estratégias de desenvolvimento rural.

2.1 O setor agroalimentar e o desenvolvimento rural

Nas últimas décadas, temáticas relacionadas ao rural e ao setor agroalimentar têm estado presentes em várias discussões, especialmente em ambientes acadêmicos e políticos, mas também em agendas de movimentos sociais. Na América do Norte, por exemplo, esse debate, significativamente influenciado por movimentos sociais, perpassa questionamentos sobre o atual sistema de produção e distribuição de alimentos, apresentando um viés que aponta para a necessidade de tomar o controle das grandes corporações e criar um sistema alimentar mais justo e sustentável (GOODMAN, 2003). Já na Europa, o mesmo autor considera que discussões relacionadas ao rural, que têm tido maior evidência após sucessivos

casos de escândalos alimentares e em decorrência de preocupações com a reforma da política agrícola, referem-se a mudanças institucionais e direcionam-se especialmente à ação de formuladores de políticas públicas.

No caso do Brasil, a partir da década de 1990, a situação vivenciada pelo país foi decisiva para o surgimento e consolidação de debates em torno da temática do rural. Entre os fatores que teriam influenciado esse contexto, Schneider (2007) considera quatro elementos fundamentais: as discussões em torno da importância e potencial da agricultura familiar no país; a crescente influência e ação no Estado em relação ao meio rural no Brasil (por meio, por exemplo, de programas como o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF –, políticas de segurança alimentar e seguridade social); mudanças políticas e ideológicas e, ainda, discussões sobre sustentabilidade e meio ambiente.

Em relação ao setor agroalimentar em geral, trabalhos de autores que têm criticado a transformação da agricultura em um processo altamente controlado, industrializado, passam a sustentar críticas em direção ao modelo intensivo de produção e distribuição de alimentos. Nesse sentido, a obra *Das lavouras à biotecnologia*, de Goodman, Sorj e Wilkinson (1990), é emblemática, especialmente por ser uma das primeiras obras a explicitar e questionar o impacto das transformações da agricultura nas últimas décadas. Mais recentemente, as críticas de Ploeg (2008) em relação à dominação exercida pelas grandes corporações também têm reforçado os questionamentos em relação ao modelo hegemônico de produção de alimentos que, de acordo com o autor, é fortemente centralizado, formado por grandes empresas de processamento e comercialização que operam em escala mundial. Para o autor, esses “impérios alimentares”¹¹ são construídos especialmente em torno de grupos de agronegócio, grandes varejistas, mecanismos estatais, mas também leis, modelos científicos e tecnologias.

As mudanças no setor agroalimentar, que aconteceram concomitantemente ao processo de modernização da agricultura, implicaram rápidas e profundas transformações no sistema de produção e distribuição de alimentos, particularmente ao longo do século XX. Ainda que em intensidades e velocidades distintas, esse processo, ainda em curso, foi promovido por indústrias do setor do agronegócio e facilitado por políticas governamentais

¹¹ Impérios alimentares referem-se, para Ploeg (2008), a um novo e poderoso ordenamento, que reorganiza os mundos social e natural, procurando submetê-los a novas formas de controle centralizado (dos meios e recursos de produção) e de apropriação massiva. É o império que decide que produtos, que serviços e quem pode circular pelas redes e sob que condições. Para poder funcionar dessa forma, os impérios transformam tanto o mundo social como o mundo natural (ou material) em espaços controláveis, o que torna necessária a formalização, padronização e planificação.

desenvolvimentistas. As implicações e relevância desse processo merecem que ele seja, ainda que brevemente, lembrado. Para isso, mesmo sob risco de incorrer em simplificações, tomaremos o caso do Brasil como ilustrativo desse processo que, ainda que tenha iniciado em momentos distintos e se desenvolvido em diferentes níveis de intensidade, tem transformado os espaços rurais e a produção e processamento de alimentos em diversos países.

2.1.1 A modernização da agricultura no Brasil

Na esteira das mudanças relacionadas à produção e distribuição de produtos agrícolas, a oferta de alimentos passou a ser, cada vez mais, baseada no aumento de áreas cultivadas, com incremento de produtividade, principalmente nas regiões Centro-Sul do Brasil. Essas mudanças, que foram facilitadas por melhorias no sistema de transporte para escoamento da produção, estiveram ligadas a iniciativas de reestruturação da produção para favorecer o aumento da produtividade de alimentos para, com isso, abastecer o grande contingente de pessoas que, até o final da década de 1970, em número expressivo, deixaram os espaços rurais em direção aos centros urbanos para trabalhar no emergente setor industrial (SILVA, 1996). Como em vários outros países, as mudanças e a reestruturação do sistema produtivo também foram facilitadas pela adoção de pacotes tecnológicos, baseados na utilização de insumos químicos e mecanização, o que foi impulsionado pelo desenvolvimento de indústria interna com vistas a produzir insumos e equipamentos necessários ao novo modelo agrícola. A partir dos anos 1960, a industrialização da agricultura foi também incentivada pelo Sistema Nacional de Crédito Rural, que vigorou entre 1965 e 1985 (LEITE, 2001; SILVA, 1996). Esse novo padrão promoveu a reorganização da agricultura por meio da intervenção do Estado no sentido da acumulação industrial, do processo de integração vertical a grandes empresas do setor agroalimentar e do aumento de produtividade (SILVA, 1996).

Em decorrência desse modelo de desenvolvimento, Silva (1996) considera ter havido a passagem do “complexo rural” aos “complexos agroindustriais”. Naquele momento, em que o objetivo principal era desenvolver o mercado interno, a agricultura teria se transformado em indústria, pronta para a produção de mercadorias. Nessa visão,

[...] assumia-se, quase que naturalmente, que a dinâmica econômica seria dada pelos mercados urbanos e que a locação das atividades econômicas seriam preferencialmente aí localizadas. Esta situação era condizente com a visão dominante no Brasil na segunda metade do século XX, qual seja, de que o desenvolvimento deveria ser protagonizado pelo espaço urbano-industrial. Fazia-se assim uma associação entre desenvolvimento agrícola como desenvolvimento rural, e desenvolvimento industrial como urbano. (MIOR, 2005, p. 48).

Esse modelo de desenvolvimento agrícola, fortemente associado à industrialização da agricultura, é considerado por Silva (1996) como responsável pela destruição da economia natural e recomposição de outra “harmonia”, baseada no controle cada vez maior da natureza. Nessa lógica, a agricultura teria sido colocada como subordinada ao capital, por meio de crescente integração à grande agroindústria.

No que diz respeito ao contexto global, Goodman, Sorj e Wilkinson (1990) argumentam que o componente central para a apreensão das mudanças na agricultura teria sido o processo de dominação da natureza pelo capital, processo que teria sido pontuado particularmente por dois movimentos, a saber, o apropriação e o substitucionismo. Esses movimentos corresponderiam, respectivamente, à industrialização da produção rural e à industrialização do produto agrícola final¹².

O modelo agrícola adotado favoreceu aos processos de industrialização e, no que se refere ao processamento das matérias-primas, promoveu a produção em larga escala e a formação de grandes complexos agroindustriais, com vistas ao aumento de produtividade. Nos espaços rurais, as propriedades tradicionais, quando não capazes de acompanhar o processo de modernização agrícola, tornaram-se marginais ao sistema produtivo hegemônico ou foram incorporadas por propriedades maiores.

As consequências do modelo de modernização da agricultura, seja pelos impactos ambientais, pelas desigualdades sociais desencadeadas, seja pelas consequências na saúde da população do consumo de alimentos altamente processados, têm gerado discussões em torno de sistemas que possam opor-se às características do modelo intensivo de produção e distribuição de alimentos. Discussões nesse sentido ganharam força e visibilidade, inicialmente na América do Norte e Europa, no início da década de 1970, e, a partir da década de 1980, também no Brasil. Nesses contextos, as críticas, ainda que tenham emergido de modo marginal, partiram de vários grupos da sociedade, que demandavam sistemas de produção menos danosos ao meio ambiente, justiça social, menor desigualdade econômica, qualidade dos alimentos, etc.

¹² Goodman, Sorj e Wilkinson (1990) definem o apropriação como um processo descontínuo mas persistente de eliminação de elementos pontuais da produção agrícola para, após sua transformação em atividade agrícola, reincorporá-la na agricultura sob forma de insumos. Esse processo que, na opinião dos autores, é responsável pela redução da importância da natureza, apresenta, entre alguns exemplos, a mudança da sementeira à mão pela máquina de semear e do uso de adubos orgânicos por fertilizantes sintéticos. O substitucionismo, por sua vez, diz respeito à produção industrial de alimentos, que reduz produtos agrícolas a insumos industriais. Nesse processo, produtos agrícolas seriam crescentemente substituídos por versões industriais, como é o caso, por exemplo, da margarina que, desenvolvida para substituir a manteiga, é produzida a partir de óleos vegetais mais baratos, porém completamente distintos do leite, matéria-prima essencial para a produção de manteiga.

As críticas ao modelo hegemônico de produção, processamento e distribuição de alimentos contribuíram para discussões em torno de alternativas capazes de superar os limites ambientais, sociais e relacionados à saúde da população. Em decorrência desse contexto, marcado por proposições de movimentos sociais e contribuições de pesquisas e discussões acadêmicas, na transição entre as décadas de 1990 e 2000, emerge, em meio a outras vertentes, a noção de redes alimentares alternativas. Como discutiremos a seguir, essa noção está associada a um amplo conjunto de questões ou, como consideram Goodman, DuPuis e Goodman (2012), contradições. Para esses autores, em resposta às incoerências do sistema alimentar industrial e às que se estabelecem nas relações de comércio não justas, aparecem contrassensos como insegurança alimentar e má-nutrição, crise ecológica e relacionada aos modos de vida, escassez de recursos globais, agricultura convencional dependente de combustíveis fósseis, doenças associadas a dietas ricas em gorduras animais e alimentos processados industrialmente.

Entre as questões ou contradições do atual sistema alimentar, a qualidade dos alimentos, quando não é em si uma questão, está fortemente associada aos problemas e limites apontados, tornando-se, portanto, tema central na discussão sobre alternativas à produção hegemônica de alimentos.

2.2 A virada da qualidade e as redes alimentares alternativas

No meio acadêmico, vários autores têm apontado para a emergência de outros modelos de produção e distribuição de alimentos. Entre esses autores, Goodman, especialmente em artigo publicado em 2003, considerava que aquele momento histórico indicava um movimento do sentido da padronização e da lógica da produção de mercadorias em massa em direção à qualidade alicerçada em confiança, tradição, com base no local, em produtos ecológicos e novas formas de organização econômica. Para o autor, as redes alimentares alternativas, por meio da revalorização de práticas alimentares vinculadas a espaços rurais, poderiam criar “novos espaços econômicos” capazes de superar as forças globalizantes, mercados não controlados, divisão do trabalho e poder de grandes empresas. Esse movimento em direção à qualidade, denominado por Goodman (2003) como *virada da qualidade – quality turn* –, está fortemente associado à proliferação de redes alimentares alternativas e constituir-se-ia em resposta aos circuitos hegemônicos industriais de produção e distribuição de alimentos.

Para compreender esse movimento no sentido da qualidade, é preciso refletir primeiramente sobre a noção de qualidade dos alimentos, que, por si só, é complexa e muitas vezes imprecisa. Harvey, McMeekin e Warde (2004) lembram, por exemplo, que alimentos são um caso muito especial de consumo por causa da óbvia ameaça à saúde que emerge tanto da falta de comida quanto de sua adulteração, já que pode-se morrer de fome ou envenenado (HARVEY; McMEEKIN; WARDE, 2004). Os mesmos autores argumentam que o termo qualidade, se empregado junto a adjetivos como “má” ou “inferior”, assume conotação imediatamente negativa, mas, ao mesmo tempo, se empregado sem qualquer adjetivo, assume valoração positiva.

Por essa razão, e como já defendido por Muchnick (2006), qualidade é um termo que pode assumir múltiplas dimensões e, por essa razão, requer um referencial, o que significa que é necessário que o critério que esteja em avaliação seja explicitado. Por isso, esse autor argumenta que qualidade é constituída por muitas qualidades: qualidade higiênico-sanitária; qualidade nutricional; qualidade organoléptica; qualidade simbólica; qualidade relacionada ao impacto do produto sobre o meio ambiente e, em certos casos, qualidade de uso, atributo associado à facilidade e praticidade. Além dos critérios que compõem a qualidade dos alimentos, poder-se-iam acrescentar ainda questões relacionadas à justiça social e econômica e bem-estar animal, temas que também têm conformado a agenda de pesquisa sobre a temática da alimentação em geral e sobre a qualidade dos alimentos em específico.

Referindo-se especialmente ao contexto de países latino-americanos, Muchnick (2006) reforça, porém, que o principal problema da qualidade relaciona-se à quantidade, ou seja, ao modo de garantir meios que permitam à população acesso à alimentação em quantidade suficiente e com recursos suficientes para, com base em múltiplas dimensões de qualidade, preço e disponibilidade, decidir que alimentos serão consumidos. Mas, diferentemente de países onde a escassez e a abundância convivem com a desigualdade social – como é o caso dos países latino-americanos, aos quais Muchnick se refere –, em contextos como os dos Estados Unidos e Europa, mais do que quantidade e acesso aos alimentos, estão em pauta questões qualitativas, ou seja, referentes às características dos alimentos disponíveis. Esse tema, embora esteja presente tanto em pesquisas acadêmicas como em discussões políticas, atrai especialmente o interesse público, o que, para Harvey, McMeekin e Warde (2004), seria decorrência, entre outros fatores, de crises de confiança no sistema de produção, processamento e abastecimento de alimentos.

Para Sonnino e Marsden (2006), a qualidade dos alimentos envolve um processo social de qualificação e, por essa razão, é construída e negociada entre os atores envolvidos, de tal

modo que contextos específicos de produção-consumo correspondam à construção e configuração da qualidade a partir de diferentes padrões e locais de poder econômico. Isso se reflete no modo como diferentes redes alimentares alternativas são construídas em diferentes tradições culturais, estruturas organizacionais, percepções dos consumidores e suporte político e institucional. Nesse sentido, os autores ilustram as visões de diferentes países em relação à qualidade de produtos tradicionais e apontam dificuldades em generalizar aspectos ou características da qualidade dos alimentos frente aos contextos e convenções específicas de cada país. Os autores reforçam ainda que, por trás dos diferentes entendimentos de qualidade, há diferentes métodos e sistemas de produção, responsáveis pela reforma e reorganização da rede de abastecimento de alimentos, o que revela uma disputa política que reflete diferentes interesses, agendas e valores.

Goodman (2002; 2004) assinala que, na Europa, a discussão sobre circuitos curtos de produção e abastecimento de alimentos emerge a partir de escândalos alimentares e do gradual redirecionamento da política agrícola, que desloca objetivos estritamente produtivistas e setoriais do rural em direção a políticas multidimensionais e mais endógenas de desenvolvimento rural. É nesse contexto – e associado a uma maior reflexão crítica por parte dos consumidores – que o autor discute a “virada” da qualidade, que, em linhas gerais, diz respeito à produção de orgânicos, redes alimentares alternativas, temas relacionados à garantia da qualidade e estratégias territoriais para valorizar alimentos locais. Nessa perspectiva, atributos como proximidade, reputação de produtores, modos de produção tradicionais e vínculo entre produtos, história e cultura da região envolvem, de alguma forma, características que superam a qualidade dos alimentos oriundos da produção em larga escala, balizados pela busca da padronização.

Tregear (2011) argumenta que, quando empregado pela primeira vez, o termo *virada* da qualidade se apresentava como uma nova tendência, contrária às forças globalizantes do sistema alimentar contemporâneo, por meio da qual os consumidores, estimulados por um contexto de sucessivos casos de escândalos alimentares, demandavam alimentos mais “naturais”. Embora concordando que houve aumento de consumo de alimentos locais e regionais nas últimas décadas, a autora questiona a importância atribuída aos escândalos alimentares em relação à mudança de comportamento dos consumidores. Para ela, essa busca por qualidade esteve também associada à proliferação de livros de receitas, *chefs*, campanhas e políticas de incentivo a esse tipo de produção e consumo de alimentos considerados mais “naturais”.

Harvey, McMeekin e Warde (2004) estão de acordo com essa hipótese e consideram que, embora os sucessivos casos de contaminação de alimentos tenham tido significativo impacto em atrair a atenção dos consumidores para o tema da alimentação, eles não foram a única causa a influenciar tal comportamento. Os autores, entretanto, apontam alguns paradoxos, como, por exemplo, o fato de os britânicos estarem investindo cada vez mais tempo e dinheiro para assistir a programas e adquirir livros sobre culinária¹³, embora, entre europeus de outros países, sejam os que dedicam menos tempo para cozinhar. Apesar disso, estariam dispostos a se envolver em ações públicas e coletivas para expressar descontentamento com o atual sistema alimentar.

Discussões sobre qualidade de alimentos e, em especial, sobre a *virada* da qualidade estão fortemente relacionadas a movimentos que, como já discutimos, emergem a partir de críticas e descontentamentos com os impactos do modelo de produção, processamento e distribuição hegemônico. A partir dessas críticas, vários autores têm apontado para a emergência de alternativas que estariam se estabelecendo – e se fortalecendo – como argumenta Ploeg (2008), com base na construção e reprodução de circuitos curtos e descentralizados, que ligam a produção e o consumo de alimentos, preservando os modos de produção locais e valorizando aspectos e características de cada comunidade ou região.

Emerge daí ampla literatura sobre redes alimentares alternativas. Contrariamente às redes convencionais – que têm a produção de alimentos baseada em baixo custo, conveniência, uniformidade, confiabilidade e previsibilidade –, redes alimentares alternativas estariam contribuindo para a promoção e valorização de alimentos considerados de qualidade, caracterizados por sabor e textura excepcionais, relações de confiança, centralidade do local e origem dos produtos, produção ecológica, justiça social, sistemas econômicos mais equitativos e, ainda, garantias em relação à segurança e valor nutricional.

Nesse debate, umas das questões que permanece como fator crítico diz respeito a escala do local. Apesar de anos de debate, Fonte (2010) considera que não está claro como definir qual seria a dimensão ótima para ser local. Relacionado a essa discussão, Marsden (2004), refletindo sobre a noção de qualidade no contexto do desenvolvimento e regulação de cadeias de abastecimento de alimentos, considera, diante da aproximação entre produtores e consumidores finais e da forte relação com a noção de localidade, ser mais apropriado utilizar o termo “curto” – ao invés dos adjetivos “novo” ou “alternativo” – como um denominador

¹³ Em relação à crescente valorização da culinária, cabe mencionar que esta é uma tendência presente também no Brasil, como indicam Gomes e Barbosa (2004), que discutem o assunto por meio da análise de publicações de livros culinários desde o início do século XX até o início do século XXI.

comum para designar os tipos de circuitos de abastecimento de alimentos que estão emergindo do debate sobre desenvolvimento rural. Para o autor, circuitos curtos poderiam se constituir em importante veículo para a criação de vínculos mais efetivos entre espaços agrícolas e sociedade urbana. Sonnino e Marsden (2006) defendem que circuitos curtos de abastecimento, ainda que inseridos dentro de circuitos convencionais, podem proporcionar novas relações entre produtores e consumidores sendo, assim, capazes de promover a ressocialização ou reespecialização dos alimentos. Nesse enfoque, “qualidade”, “transparência” e “localidade” têm caracterizado os circuitos curtos, na medida em que relacionam qualidade e pequena produção, práticas tradicionais, paisagens, natureza e recursos locais. Nessa perspectiva, as mudanças, que partiriam do setor industrializado e convencional de produção e distribuição de alimentos em direção à pequena produção e à realocação dos alimentos, têm sido apontadas como potencialmente envolvidas na emergência de circuitos alimentares capazes de revitalizar áreas rurais.

Argumentos nesse sentido indicam que, ainda que coexistentes, há clara oposição entre o sistema de produção e distribuição convencional e o “alternativo”, mas, além disso, como sugerem Tregear (2011), Marsden (2004) e Goodman (2003), dependendo do contexto a que é referido, o termo “alternativo” implica diferentes significados. Nesse sentido, Kneafsey et al. (2008) avaliam que, enquanto, em geral, autores norte-americanos têm se referido ao “alternativo” enfatizando questões ambientais e justiça social, em explícita crítica ao sistema econômico e político vigente, autores europeus, via de regra, empregam o termo “alternativo” para se referir à produção em pequena escala, circuitos curtos de produção e consumo e valorização de mercados de nicho. Os diferentes significados e entendimentos de países europeus e norte-americanos evidenciam que, entre iniciativas consideradas “alternativas”, há diferenças fundamentais em relação aos objetivos, caráter e práticas. Essas diferenças requerem, portanto, identificar criticamente as motivações e práticas em curso para que, então, o termo “alternativo” passe a ter sentido (KNEAFSEY et al., 2008).

Na mesma direção da avaliação de Kneafsey et al. (2008), a imprecisão em torno da definição de “alternativo” é criticada por Tregear (2011), que sugere que as implicações do termo variam também de acordo com a perspectiva adotada por diferentes linhas de pesquisa que abordam o tema¹⁴. A partir de aspectos positivos e problemas que emergem de distintas

¹⁴ Tregear (2011) indica quais seriam as principais perspectivas teóricas que têm produzido larga bibliografia sobre redes alimentares alternativas. Cada uma dessas perspectivas – economia política, sociologia rural e modos de governança e teoria das redes –, seus autores mais relevantes e as contribuições em relação às redes alimentares alternativas são apresentadas e brevemente discutidas pela autora.

perspectivas, a autora desenvolve frutífera revisão crítica da literatura sobre o tema, procurando problematizar argumentos comumente empregados em defesa de redes alimentares alternativas.

Esse é o caso, por exemplo, da centralidade e importância do “local”, da origem dos alimentos, das cadeias curtas de produção e consumo, defendidas no que se refere a vantagens econômicas para os produtores, acesso a alimentos mais frescos e saudáveis para os consumidores e, ainda, no que concerne a sustentabilidade ambiental e justiça social. Embora Tregear (2011) reconheça que redes alimentares alternativas poderiam responder a essas vantagens, ela chama a atenção para a necessidade de visão crítica em relação ao “local”, pois, como argumenta a autora, ter origem local não necessariamente garante que a produção de alimentos não esteja vinculada a algum tipo de exploração, exclusão, ou ainda que os recursos sejam distribuídos de modo igualitário entre grupos locais ou mesmo regiões.

No próximo item, retomaremos a discussão sobre os riscos de idealizar o “local”. Por hora, tomamos os questionamentos de Tregear (2011) como alerta com relação a certo deslumbramento em relação à noção de “local”. Críticas nesse sentido também sugerem que outras características e aspectos constitutivos do que se tem defendido como redes alimentares alternativas também podem estar sendo idealizados. Assim, se, por um lado, a noção de redes alimentares alternativas é facilmente empregável, flexível e adaptável a várias situações, por outro, a imprecisão e até mesmo romantização inerente ao “alternativo” abre precedentes para uma série de ponderações que requerem discussões mais detalhadas para que a noção de redes alimentares alternativas seja, de fato, significativa para pensar modelos distintos do modelo convencional de produção e distribuição de alimentos. Entre essas questões, a apropriação de “atributos” alternativos por grandes empresas, o local e as motivações dos consumidores merecem reflexão mais aprofundada. Por essa razão, o item a seguir dedica-se a problematizar essas questões, inerentes à noção de “alternativo”.

2.2.1 Desdobrando o significado de “alternativo”

A noção de redes alimentares alternativas indica, *a priori*, oposição às redes convencionais de produção e distribuição de alimentos que, como já discutimos, têm sido crescentemente criticadas no que diz respeito à dominação econômica e social, danos ambientais e relacionados à saúde dos consumidores. A oposição que se coloca entre o convencional e o “alternativo” reforça, de modo infrutífero, a dualidade entre os dois possíveis sistemas de produção, pois tal dualidade, em termos práticos e teóricos, não permite

esclarecer em que aspectos e em que medida estratégias “alternativas” diferem do que está em curso no sistema convencional de produção e distribuição de alimentos.

De fato, situações empíricas sugerem que a polarização alternativo/hegemônico ou alternativo/convencional não é suficiente para explicar casos como, por exemplo, os de empresas com foco em produção de alimentos padronizados, genéricos, que, diante da crescente demanda, procuram atender a especificidades de mercado ou, ao contrário, de agricultores que produzem em pequena escala e buscam inserir seus produtos em mercados “convencionais”. Situações como as mencionadas, discutidas por Murdoch e Miele (1999), não são os únicos exemplos. Incluem-se, na lista de casos que desafiam a dualidade entre esses dois modelos, produtos certificados como orgânicos e/ou *fair trade*, produzidos por comunidades rurais e exportados para vários países, como, não raro, acontece com café e açúcar, bem como, no caso estudado por Nel, Binns e Bek (2007), com o *rooibos tea*, um chá nativo da África do Sul. Merecem consideração, ainda, casos como os de produtos tradicionais comercializados para grandes redes de supermercados ou redes de *fast food*, como acontece com o renomado queijo Parmigiano Reggiano, comercializado para a rede McDonalds na Itália, para a produção do McParmigiano-Reggiano (NIEDERLE; CRUZ, 2010).

Esses exemplos sugerem que é irreal considerar o “alternativo” e o “convencional” como modelos totalmente antagônicos, pois, na realidade, como argumenta Fonte, “Embora os dois modelos – convencional e alternativo – sejam frequentemente considerados autônomos, eles operam em espaços econômicos contíguos, interseccionando e sobrepondo-se um ao outro.” (FONTE, 2010, p.1, tradução nossa). De acordo com a consideração de Fonte, também Goodman, DuPuis e Goodman (2012) argumentam que “alternativo” e “convencional” coexistem.

Essa sobreposição dá-se, muitas vezes, como consequência da apropriação do “alternativo” pelo modelo convencional que, procurando responder à demanda e às preocupações de consumidores, investe em iniciativas para se promover por meio de argumentos como “sustentabilidade”, “justiça social” e valorização de tradições alimentares locais. Este é o caso, por exemplo, de grandes empresas do setor agroalimentar, como a Coca-Cola, que tem em seu portfólio o suco “Laranja Caseira”, que procura se diferenciar como um suco fresco, natural, com os “gominhos da laranja”¹⁵. Mas não é apenas no setor de processamento que essa apropriação está em curso. Esse processo vem ocorrendo também em

¹⁵ Ver <<http://www.cocacolabrazil.com.br/conteudos.asp?item=3&secao=36&conteudo=158>>.

grandes redes de distribuição, como é o caso do WalMart, corporação com cerca de 10 mil lojas distribuídas em 28 países: uma das redes, que, mundialmente, lidera o setor, promove, por meio da bandeira da sustentabilidade, a valorização de “lojas ecoeficientes” e o respeito aos produtores, por meio do “Clube do Produtor”, entre outras campanhas e iniciativas “sustentáveis”¹⁶.

Além do WalMart, também outras grandes redes de supermercados abrem espaço em suas prateleiras para produtos “alternativos”, muitas vezes produzidos e fornecidos sob a marca própria do supermercado. Esses encontros, como sugerem Goodman, DuPuis e Goodman (2012), revelam que a interface entre o “alternativo” e o “convencional” vem se tornando permeável, o que torna os limites entre esses modos de produção e distribuição ainda mais confusos.

Iniciativas e tendências como as citadas evidenciam que, seja no âmbito do processamento ou da distribuição, grandes empresas do setor alimentar, percebendo o crescente apelo para questões ambientais, sociais e a valorização do natural, têm procurado estratégias para atender a essa demanda, criando produtos e lançando-os por meio de campanhas publicitárias que associam ou vinculam esses produtos a “novos” atributos da qualidade. Essa “apropriação” acaba por ofuscar os limites entre os produtos feitos em pequena escala, associados a aspectos históricos e culturais específicos, e os produtos feitos em larga escala, sobrepondo distintos sistemas de produção e distribuição de alimentos (SONNINO; MARSDEN, 2006). Esse processo parece confirmar a percepção de Wilkinson (2006), que considera que as opções por alimentos de “outro tipo”, que pareciam apenas tendências isoladas ou oportunidades de nichos de mercado, agora, cada vez mais, parecem se tornar hegemônicas.

Mas, além do risco que a sobreposição entre modelos considerados convencionais e alternativos de produção e distribuição de alimentos representam, é necessário, por outro lado, considerar também os riscos de romantizar a ideia de “alternativo”. Nesse sentido, Tregear (2011) e Kneafsey et al. (2008) argumentam que tal romantização poderia levar a uma noção idealizada do local, que negligenciaria a possibilidade de que, mesmo em produtos e redes locais, pode haver relações de desigualdade social ou danos ambientais (GOODMAN, 2003; TREGEAR, 2011). No mesmo sentido dessas críticas, Born e Purcell (2006) chamam a atenção para os riscos da “armadilha do local” (*the local trap*) que, segundo os autores, se refere à tendência de ativistas e pesquisadores em, sumariamente, assumir o local como

¹⁶ Ver <<http://www.walmartsustentabilidade.com.br/home/>>.

melhor do que sistemas de produção de alimentos em larga escala, atribuindo-lhe características como sustentabilidade, justiça social, segurança e qualidade de alimentos, etc. Os autores não afirmam que sistemas locais de produção não estejam potencialmente marcados por esses adjetivos, mas alertam que essas características dependem dos atores, agendas e metas envolvidas em cada caso e, portanto, não necessariamente escalas locais de produção são inerentemente melhores.

Nessa discussão, Fonte (2010) argumenta não haver consenso se alimentos locais são realmente alternativos ao sistema alimentar convencional ou se, por contraste, são meramente uma reação defensiva, não-reflexiva contra a globalização. De todo modo, embora a proliferação de iniciativas e chamadas para a realocização da produção de alimentos nas últimas duas décadas tenha levado muitos a imaginar que alimentos locais poderiam substituir totalmente o sistema de abastecimento de alimentos dominante, Fonte (2010) argumenta que o global e o local coexistiriam, o último sendo “alternativo” na medida em que é organizado em diferentes princípios, sem, com isso, representar uma ameaça ao global. Essa perspectiva é defendida não apenas por outros autores dedicados aos estudos sobre o setor agroalimentar (GOODMAN; DUPUIS; GOODMAN, 2012) como também por aqueles dedicados as temáticas do consumo (CONTRERAS, 2005).

Por parte do consumo, outra questão que emerge em relação às redes alimentares alternativas é sobre quem seriam os consumidores de alimentos “alternativos” e quais seriam suas principais motivações para essa orientação de consumo. Autores que discutem sobre o tema argumentam que, em geral, os consumidores envolvidos em alguma iniciativa de compra caracterizada como “alternativa” não seriam os que estão marginais ao sistema, mas, sim, consumidores afluentes que, mais do que procurar, por meio do consumo, manifestar contraposição ao sistema hegemônico, estariam buscando satisfação de interesses pessoais (TREGGAR, 2011).

No caso do Brasil, no que diz respeito à motivação dos consumidores em relação ao consumo de alimentos “alternativos”, Guivant (2003), que pesquisou o perfil e as motivações de consumidores de frutas, verduras e legumes orgânicos comercializados em supermercados, distingue dois grupos distintos de consumidores: um dos grupos, que a autora nomeou de *ego-trip*, seria conformado por consumidores que ocasionalmente consomem orgânicos, mas que procuram seguir um estilo de vida mais saudável; consumidores do outro grupo, nomeado como *ecológico-trip*, consumiriam alimentos orgânicos não só por questões individuais, mas também motivados por preocupações ambientais e sociais. Outra pesquisa, conduzida por Klafke (2009), procurou compreender as motivações dos consumidores em consumir

alimentos, a maioria deles orgânicos, provenientes de Assentamentos Rurais e comercializados em uma loja no Mercado Público de Porto Alegre. Nesse caso, a autora concluiu que a maioria dos consumidores daquela loja, preocupados principalmente com a saúde e bem-estar individual, argumentavam a escolha em virtude da saudabilidade dos produtos ali comercializados.

Ainda no que diz respeito a algumas das motivações pelo consumo de alimentos “alternativos”, Barbosa (2009) aponta, entre outras tendências da alimentação contemporânea, o interesse dos consumidores pela saudabilidade e origem dos alimentos. Em relação à saudabilidade, a autora explica que essa tendência estaria intimamente ligada à medicalização, porém, enquanto a medicalização centra as preocupações em torno de valor nutricional dos alimentos e na busca pela saúde e prevenção de doenças, a saudabilidade, para além dessas expectativas, inclui a noção de bem-estar, envolvendo não apenas a saúde do corpo mas também aspectos ambientais.

Além da saudabilidade, outra tendência evidenciada por Barbosa (2009) é a valorização da origem dos alimentos, que, como sugere a autora, poderia ser expressa por meio de três eixos: origem como fruição, origem como politização do mercado e origem como rastreabilidade. A fruição, de acordo com a autora, está na busca contemporânea por produtos e serviços, incluindo aí a alimentação, que, ao ter seus ingredientes e matérias-primas transformadas pelos consumidores, torna-se algo único, estilizado. A politização do mercado, outra tendência apontada como valorização da origem, relaciona-se ao interesse dos consumidores contemporâneos por produtos que tenham seus processos de produção e comercialização pautados em relações justas e equitativas. Essas expectativas, na ausência de uma regulamentação global, partiriam de pressões de consumidores, caso que encontra significativo exemplo nos produtos produzidos sob os preceitos de comércio justo (*fair trade*), que, por meio de selos presentes nos rótulos evidenciam, mais do que características de sabor ou preço, a dimensão ética, ecológica e autêntica dos produtos. Na politização do mercado valorizam-se, conforme Barbosa, produtos preferencialmente pouco industrializados, artesanais e/ou locais, de modo a enfatizar atributos como autenticidade, originalidade e naturalidade. Por fim, outro eixo relativo à tendência de valorização da origem é a rastreabilidade, sistema burocrático que documenta todos os estágios de produção, processamento e distribuição dos alimentos com o objetivo de identificar a origem e trajetória de um alimento ao longo de toda a cadeia produtiva. Esse sistema, que se desenvolveu em decorrência dos casos de contaminação dos alimentos, procura garantir segurança aos consumidores, embora, como também considera Barbosa, não necessariamente a garante, razão pela qual as vantagens da rastreabilidade não seriam consenso entre os países.

Discutindo as pesquisas mencionadas e, em harmonia com as críticas de Tregear (2011), que sugere que a motivação dos consumidores seria, primeiramente, satisfação de interesses pessoais, Cruz e Menasche (2011) sugerem que, em relação ao contexto brasileiro, preocupações e motivações dos consumidores, em muitos casos, estão associadas a questões individuais, enquanto motivações de ordem ambiental ou social estariam presentes apenas em uma parcela de consumidores sensíveis ao consumo de alimentos locais.

Contrariando, de certo modo, as motivações predominantemente individualistas dos consumidores, Kneafsey et al. (2008) apresentam interessante abordagem para pensar redes alimentares alternativas: os autores procuram explicar o “alternativo” e compreender o que motiva as ações daqueles envolvidos em redes alimentares alternativas por meio do quadro analítico da “ética do cuidado”.

2.2.1.1 A ética do cuidado

A “ética do cuidado”, como apresentam Kneafsey et al. (2008), tem origem na psicologia e relaciona-se ao senso de responsabilidade pelos outros e à empatia. Cuidado, nessa perspectiva, envolveria colocar as preocupações e necessidades dos outros como base de ação. Em relação aos alimentos, as autoras discutem em que medida e como o cuidado pode ser praticado no que diz respeito não só à produção, comércio, distribuição e consumo de alimentos, como também ao relacionamento entre identidades, motivos e práticas de produtores e consumidores. Esse cuidado, conforme eles argumentam, refere-se ainda aos cuidados de produtores – particularmente aqueles não envolvidos em agricultura industrial – com o solo, a água e outros recursos naturais e também com a saúde da família, da comunidade, dos consumidores, etc.

Do ponto de vista dos consumidores, a relação entre cuidado e alimentos é mais óbvia, já que há muitas evidências de que é possível demonstrar afeto e cuidado por meio da comida. Além dos cuidados com as pessoas mais próximas, Kneafsey et al. (2008) ainda mencionam que essa perspectiva envolve também responsabilidade em relação aos produtores, não apenas com aqueles com quem se estabelecem relações face a face, mas também com aqueles com os quais há relações mais distantes.

Triches (2010), em estudo sobre o Programa de Alimentação Escolar no município de Rolante, Rio Grande do Sul, indica que as motivações de gestores, pais, diretores e merendeiras para apoiar a compra e preparo de alimentação escolar diferenciada, adquirida em sua maioria de agricultores familiares do município, estão relacionadas a questões como

saúde e educação das crianças, qualidade dos alimentos e apoio aos agricultores do município. Com base no caso estudado, a autora afirma que: “Adquirir os gêneros para a alimentação escolar do agricultor local passou a ter mais sentido para o consumidor mediante a incorporação de um sentimento de estar ajudando, de estar fazendo um bem.” (TRICHES, 2010, p. 192).

A abordagem da ética do cuidado pode trazer, portanto, interessante contribuição para compreender as motivações dos consumidores em relação ao consumo de alimentos produzidos ou distribuídos de modos outros que não o convencional e, por isso, embora não seja nosso objetivo aqui aprofundar tal perspectiva, é importante tê-la presente na discussão. As motivações de consumidores continuam sendo, de todo modo, questão controversa em pesquisas sobre redes alimentares alternativas. Críticas nesse sentido não são novas (GOODMAN, 2003), e, embora pesquisas tomando como central a perspectiva do consumo venham sendo realizadas, há ainda lacunas que indicam a pertinência da continuidade de estudos sobre motivações dos consumidores em relação ao consumo de alimentos “alternativos”.

Para além das motivações dos consumidores, outras abordagens têm sido adotadas para discutir redes alimentares alternativas. Este é o caso da reconexão e da valorização da origem dos alimentos, perspectivas que discutiremos a seguir.

2.2.1.2 *Reconexão e valorização da origem dos alimentos*

A perspectiva da reconexão tem recebido grande destaque nas discussões sobre redes alimentares alternativas. Essa perspectiva de análise refere-se, especialmente, ao caso de alguns países europeus e Estados Unidos, onde o sistema alimentar é, inclusive, considerado por alguns autores como sem local de origem definido (*placeless in origin*) ou caracterizado como “não-lugares” (*non-places*) (MURDOCH; MIELE, 2004; PLOEG, 2008). Nesses contextos, teria havido significativa perda de culturas alimentares locais e o abastecimento de alimentos se dá basicamente por grandes supermercados, pois já não há pontos de venda de produtos agrícolas locais (FONTE, 2008). Em contextos marcados por essas características, reconexão implicaria, então, o reestabelecimento de conexões perdidas ou prejudicadas, um retorno a prováveis relacionamentos e práticas outrora existentes. Essas conexões, segundo Kneafsey et al. (2008), para além de relações entre pessoas, como é o caso da relação entre produtores e consumidores, referem-se também às relações entre amigos, colegas, solo, animais, plantas, certificação, instituições, tecnologia e artefatos, enfim, todo o tipo de relação

que facilitaria o processo de “reconexão”. Nesse sentido, os mesmos autores argumentam que essa perspectiva envolveria reconexão de produtores com seus mercados; reconexão de consumidores com produtores, processos e lugares, com o intuito particular de informar os consumidores sobre a origem dos alimentos e a reconexão de pessoas com a Natureza, o que estimularia atitudes no sentido de preservação ambiental, de cuidados com a saúde e de ênfase em benefícios socioeconômicos de comprometer-se com a natureza. Na prática, esse processo de reapropriação de alimentos em âmbito local vem acontecendo por meio, por exemplo, de iniciativas como feiras de produtores, hortas comunitárias, entrega de caixas com alimentos e projetos por meio dos quais a comunidade apoia diretamente a agricultura¹⁷.

Já em contextos em que a produção de alimentos está enraizada em conhecimento local, o que acontece, em geral, em regiões onde o processo de modernização da agricultura não ocorreu de modo integral e homogêneo, as culturas agrícolas e alimentares e as relações locais não foram totalmente extintas. Para compreender esses contextos que, diferentemente daqueles aos quais Kneafsey et al. (2008) se referiam para discutir aspectos teóricos e práticos em torno da noção de reconexão, a perspectiva da “valorização da origem dos alimentos” pode ser mais promissora. Essa perspectiva considera a importância do conhecimento local para a manutenção da produção e distribuição de alimentos ali produzidos e, como sugere Fonte (2008; 2010), emerge vinculada a contextos em que, como argumentamos, conhecimentos locais foram preservados. Nesses casos, a produção de alimentos e especialidades regionais foram mantidos até quando, no caso da Europa, passaram a ser protegidos por processos de indicação de origem dos produtos.

No Brasil, recentemente vêm sendo discutidos meios de valorização desses alimentos e, nesse sentido, cabe mencionar que alguns produtos com características consideradas específicas tiveram sua origem reconhecida por meio de indicação geográfica. Dentre alimentos e bebidas, no país, há atualmente onze Indicações de Procedência, incluindo, em ordem cronológica de concessão de registro, o vinho do Vale dos Vinhedos (RS), café do Cerrado (MG), carne do Pampa Gaúcho (RS), cachaça de Parati (RJ), manga e uva do Vale do Submédio São Francisco, café da Serra da Mantiqueira (MG), vinhos e espumantes de Pinto Bandeira (RS) e, mais recentemente, os doces de Pelotas (RS), o Queijo do Serro (MG), o Queijo Canastra (MG) e os vinhos da Vale da uva Goethe (SC). Há, ainda, duas Denominações de Origem: o arroz do Litoral Norte (RS) e os camarões da Costa Negra

¹⁷ Para exemplos mais detalhados, ver Kneafsey et al. (2008), que apresentam estudos de caso sobre iniciativas de reconexão na Inglaterra, Escócia e Itália.

(CE)¹⁸. No último capítulo da tese, discutiremos os processos de Indicação Geográfica, mas, por hora, é importante apreender que, diante da diversidade de alimentos que são produzidos de acordo com conhecimentos e práticas que vêm sendo passadas de geração em geração, o número de produtos certificados e, mais importante, o modo como esses processos vêm ocorrendo no Brasil, não são representativos da variedade de práticas e produtos tradicionais que podem ser encontrados nas mais diversas regiões do país. A grande maioria desses alimentos, que, ao longo da tese, chamaremos de “tradicionais”, não é legalmente protegida por sua origem e tem produção e comercialização operando, em grande parte, de modo informal. Na lista desses produtos, além dos queijos, podemos incluir farinhas, doces de frutas, embutidos, conservas, etc. No caso desses produtos e seus contextos de produção e consumo, parece-nos mais adequado tomar a perspectiva que aponta para a “valorização da origem dos alimentos” e, contextualizando-a para algumas das diversas situações encontradas no Brasil, aprofundar a relação entre alimentos tradicionais, redes alimentares alternativas e desenvolvimento rural.

Antes, porém, de avançar nessa discussão, faz-se necessário debruçarmo-nos sobre a definição de tradicional, categoria chave para a análise proposta na tese. Imbricada a essa categoria, a noção de artesanal também merece atenção. Para esse intento, no próximo item, tomamos principalmente as contribuições de Giddens (1997) sobre tradição e, a partir delas, procuramos elementos para definir as categorias *tradicional* e *artesanal*.

2.2.2 Tradicional, artesanal

Para apreender a noção de tradição e avançarmos em direção a uma definição de produção tradicional de alimentos e de alimentos tradicionais, procuramos elementos na discussão sobre a sociedade pós-tradicional ou da alta modernidade, proposta por Giddens (1997). Tendo em vista a construção da tese em geral e deste item em particular, aprofundar a discussão sobre tradição, realizada por esse autor, tem duplo efeito. Por um lado, traz contribuições que permitem aclarar o movimento de idealização do rural, que aponta para o aumento do consumo de alimentos considerados naturais, artesanais, etc, que discutiremos na sequência e, por outro, traz evidências que permitem construir base para avançar na compreensão e, quiçá, na definição da produção tradicional de alimentos.

¹⁸ Para lista de todos os pedidos depositados e de registros concedidos pelo Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI), conferir documento disponibilizado no *website* do Instituto, disponível em <http://www.inpi.gov.br/images/stories/downloads/indicacao_geografica/pdf/Planilha_de_pedidos_de_IG_par_a_o_portal_-_29-05-2012.pdf>.

2.2.2.1 A idealização do rural como busca da tradição perdida

O movimento no sentido de idealização do rural, seja em decorrência de sucessivos casos de contaminação de alimentos ou de campanhas e ascensão da gastronomia vinculada à valorização de alimentos, ingredientes e receitas locais, regionais, tem no atributo “ruralidade”, mais do que em qualquer outro, como sugere Menasche (2010), um elemento de diferenciação de alimentos desejáveis daqueles produzidos industrialmente. Essa ideia, como propõem a mesma a autora, é ilustrada na cena da animação “Ratatouille”, de 2007, do diretor Brad Bird. A cena se passa em Paris, quando Anton Ego, um exigente crítico de gastronomia, vai a um restaurante que já havia sido bastante conceituado, mas que, no momento, em decorrência de crises e desde uma crítica de Ego, estava em declínio. A opinião do crítico poderia restabelecer a reputação do restaurante, mas, para isso, como sugeriu o próprio crítico ao ser questionado sobre o que gostaria de comer, ele precisaria ser surpreendido. Deixemos à parte o que se passava no contexto geral do filme e, em especial, na cozinha do restaurante, pois o importante aqui é o prato servido, que, do mesmo modo que a animação, chama-se *Ratatouille*. Este, que é um prato de origem camponesa, feito de vegetais e originário do interior da França, conduz o crítico, logo na primeira prova, às lembranças da infância, que, pelo que a cena sugere, passou-se no meio rural, sob os cuidados da mãe, que preparava esse mesmo prato para Ego. Comovido pelo efeito da comida, o crítico reverte a situação de declínio do restaurante, voltando a lhe conceder a reputação outrora conquistada.

Os elementos que compõem a cena dessa animação ilustram uma discussão bastante atual, qual seja a da (re)valorização de ingredientes e de pratos simples, originários de regiões rurais. Essa valorização tem sido defendida não apenas por movimentos sociais, como o *Slow Food*¹⁹, mas também tem ganhado evidência em pesquisas acadêmicas e debates políticos, particularmente em países europeus, onde políticas governamentais somam-se às estratégias para, ao mesmo tempo, valorizar alimentos e espaços rurais²⁰. A valorização de alimentos e espaços rurais, como discute Menasche (2010) está associada às expectativas dos consumidores em relação aos alimentos que têm sua produção ligada ao rural e aos mitos do natural e do artesanal que, como argumenta Eizner (1995), aproximam produtores e consumidores na busca urbana por “imagens dos sabores perdidos”.

¹⁹ Ver <<http://www.slowfoodbrasil.com>> para o *website* brasileiro e <<http://www.slowfood.com>> para o *website* internacional.

²⁰ Nesse sentido, ver, por exemplo, o projeto Food for Wales, Food from Wales (<<http://wales.gov.uk/topics/environmentcountryside/foodandfisheries/foodpolicyandstrategy/foodstrategyforwales/>>), que se constitui em um plano estratégico para promover a produção e valorização de alimentos produzidos no País de Gales.

Evidências desse movimento são apresentadas também por Menasche que, em pesquisa realizada com moradores de Porto Alegre, aponta para a valorização do natural, “[...] construída como reflexo da crítica ao *artificial*, qualificativo atribuído aos alimentos industrializados.” (MENASCHE, 2003, p. 188, grifos no original). Entre os entrevistados, atributos como “*natural, fresco, caseiro, próximo, tradicional* [...]” foram defendidos em “[...] oposição ao *artificial, processado, distante, industrializado, moderno*.” (MENASCHE, 2003, p.189, grifos no original). Entre aqueles que têm origem no rural, a mesma pesquisa identificou a associação de lembranças de infância relacionadas a comidas preparadas pelas mães ou pelas avós.

Em relação particularmente ao contexto português, Cristóvão (2002) aponta para movimento semelhante. O autor, referindo-se às representações urbanas em relação ao rural, sugere que, em relação àquele contexto, como decorrência das desvantagens presentes no meio urbano como, por exemplo, trânsito intenso, poluição, violência, pobreza, entre outros, há crescente interesse, particularmente da classe média e alta, por locais onde qualidade de vida e segurança podem ser reencontrados. Esse contexto de representações positivas de urbanos sobre os campos e a natureza, como argumenta o autor, acentuou-se nas últimas décadas, traduzindo-se em revalorização social do rural, do local, da busca pelo singular e autêntico. Desse modo, o meio rural passa a ser valorizado também por sua dimensão simbólica e, para além da produção de alimentos, passa a ser legitimado por meio de representação do campo como local de liberdade, beleza, segurança e saúde, de pertencimento e enraizamento.

Do mesmo modo, Kneafsey et al. (2008), discutindo aspectos da desconexão entre produtores e consumidores britânicos, argumentam, como já discutimos, que reconexão implica restabelecer a conexão com relações e práticas perdidas ou prejudicadas, o que, segundo as mesmas autoras, encontra relação com o sentido de nostalgia em relação a um tempo entendido como aquele “[...] quando as coisas eram melhores, quando consumidores conheciam de onde provinham seus alimentos, agricultores tinham uma vida decente, o ambiente não estava degradado e a saúde humana não estava ameaçada.” (KNEAFSEY et al., 2008, p. 31, tradução nossa). Para os mesmos autores, nostalgia é uma emoção poderosa relacionada com a capacidade de idealizar o passado (o que, lembram, é muitas vezes aproveitado por campanhas publicitárias).

A idealização do rural, como considerado por Menasche (2003; 2010), Eizner (1995) e Cristóvão (2002) pode ser analisada por meio de elementos oferecidos por Giddens (1997), na discussão sobre tradição na modernidade e, particularmente, na alta modernidade. Para o

autor, é na passagem para a modernidade e alta modernidade que a tradição é dissolvida, a natureza é invadida e transformada e imprevisibilidades e incertezas sobre o futuro – construídas conjuntamente com avanços tecnológicos – constituem-se em elementos com os quais a humanidade passa a conviver.

A natureza assume, então, papel interessante, pois “O que é ‘natural’ é o que permanece fora do escopo da intervenção humana.” (GIDDENS, 1997, p. 96). Seguindo esse raciocínio, a natureza é vista como independente da atividade humana e assume significado de “campo”, espaço que entra em contraste com a cidade e muito frequentemente tem a conotação de uma cena idílica rural. Essa imagem, como argumenta o autor, é “[...] absolutamente falsa, pois o campo é a natureza subordinada aos planos humanos”, embora o mesmo autor pondere que “a ‘natureza’ neste sentido, realmente preserva traços há muito tempo associados à sua separação da intervenção humana.” (GIDDENS, 1997, p. 97, grifos no original).

O fim da natureza é, como proposto pelo mesmo autor, sua completa socialização e, diante dessa ameaça, a busca pela tradição associa-se à adoção de novos estilos de vida, especialmente não ocidentais, embora “[...] nenhuma tentativa para reanimar a natureza vai reintroduzir a natureza como ela era anteriormente.” (GIDDENS, 1997, p. 99).

Ainda que a tradição ou a revalorização da tradição não seja capaz de reintroduzir a natureza como ela foi outrora, movimentos de retorno ao “campo”, pautados por uma idealização do rural, como considerado por Menasche (2003) e Eizner (1995), ou pela nostalgia, nos termos de Kneafsey et al. (2008), parecem oferecer certo conforto. A valorização do rural pode ser entendida, portanto, em termos da possibilidade de valorizar um tempo em que não havia riscos ou, ao menos, em que os riscos não eram fabricados ou imprevisíveis.

Essa busca por segurança e conforto dá-se também em relação a alimentos que, como discutido por vários autores, têm sido crescentemente valorizados por atributos associados ao natural, que remetem a uma época em que os gêneros alimentícios eram produzidos no ambiente doméstico e, assim, conhecidos. Atualmente, distantes do local e origem de produção e processamento dos alimentos, os consumidores presenciam sucessivos casos de contaminação de alimentos. A romantização do rural, associada à ideia de alimentos naturais, assume, gradativamente, maior importância. É nesse contexto que tomamos elementos apontados por Giddens para propor significados associados não só à produção tradicional de alimentos, como também aos próprios alimentos tradicionais e suas interfaces com o natural e com o artesanal.

2.2.2.2 *Alimentos tradicionais*

Seja por considerar que “A modernidade, quase por definição, sempre se colocou em oposição à tradição.” (GIDDENS, 1997, p. 73) ou talvez por considerar – ainda que ponderando que a tradição foi fundamental nas primeiras fases da modernidade – que “A modernidade destrói a tradição.” (GIDDENS, 1997, p. 113) é que o autor discute a noção de tradição. A tradição, nos termos propostos por esse autor, é marcada por caráter repetitivo, o que indica conotação temporal. De acordo com esse raciocínio, a tradição tem relação com o tempo. Assumindo tal relação, nas palavras de Giddens,

[...] a tradição é uma orientação para o passado, de tal forma que o passado tem uma pesada influência ou, mais precisamente, é constituído para ter uma pesada influência sobre o presente. Mas evidentemente, em certo sentido e em qualquer medida, a tradição também diz respeito ao futuro, pois as práticas estabelecidas são utilizadas como maneira de se organizar o tempo futuro. O futuro é modelado sem que se tenha a necessidade de esculpi-lo como um território separado. A repetição, de uma maneira que precisa ser examinada, chega a fazer o futuro voltar ao passado, enquanto também aproxima o passado para reconstruir o futuro. (GIDDENS, 1997, p. 80).

O caráter repetitivo da tradição não significa, contudo, que as tradições sejam estáticas, que não sofram mudanças ou alterações ao longo do tempo. Apesar disso, a noção de tradição pressupõe persistência e, por isso, crenças e práticas apresentam integridade e continuidade que, segundo o mesmo autor, resistem às mudanças. As tradições se desenvolvem e amadurecem ou enfraquecem e “morrem” e, por isso, a integridade de uma tradição, compreendida não simplesmente como refratária ao tempo, mas sim como processo contínuo de interpretação que permite estabelecer ligações entre presente e passado, é mais importante para defini-la como tal do que seu tempo de existência.

Nesse sentido, Giddens (1997) sinaliza para a importância do ritual, elemento chave para conferir integridade às tradições, pois, ao trazer a tradição para a prática, o ritual garantiria a preservação da tradição, não por mera repetição mecânica, mas sim por ser o meio interpretativo da tradição. Essa interpretação por meio ritual, discute Giddens, não é realizada por qualquer indivíduo, mas por “guardiões da tradição”, membros da comunidade portadores de

[...] muita importância dentro da tradição porque se acredita que eles são os agentes, ou os mediadores essenciais, de seus poderes causais [...], portadores de habilidades que seriam provenientes mais de seu envolvimento com o poder causal da tradição do que com o domínio de qualquer segredo ou conhecimento esotérico. (GIDDENS, 1997, p. 83).

Os guardiões da tradição zelariam pelas verdades que as tradições contêm ou revelam, ou, como denomina Giddens, pela “verdade formular”. Mantendo os termos adotados pelo autor, a tradição, portanto, embora tenha relação com o tempo, com a precisão com que mantém elementos do passado, deve ser também, e principalmente, considerada no que concerne à conexão da prática ritual com a “verdade formular”, conhecida e mantida pelos “guardiões”. Aos “guardiões” é autorizada a constante reconstrução da tradição e, em consequência, ainda que seja comum considerar a tradição intrinsecamente conservadora, “[...] podemos dizer que ela transforma muitas coisas externas em atividade humana.” (GIDDENS, 1997, p. 96).

Trazendo a discussão proposta por Giddens sobre tradição para pensar os alimentos, poderíamos argumentar que práticas de produção e preparação de alimentos em muitos contextos rurais seguem modos de fazer rituais, conduzidos por produtores que detêm conhecimento e reputação necessários para manter a produção. Nesses contextos, pode ser mais frutífero pensar em modos de produção que envolvem não apenas o alimento, produto final, mas todo o processo que, desde a origem das matérias primas, modos de produzir, armazenar, consumir, etc, procura nutrir, no presente, os laços que ligam o passado ao futuro. Aqueles que detêm a habilidade e conhecimento de todo esse processo poderiam ser considerados, para empregar o termo de Giddens, guardiões da tradição. Eles seriam aqueles que têm suas habilidades reconhecidas coletivamente e também os que têm legitimidade para interpretar a tradição, uma vez que conhecem com propriedade todo o processo de produção.

A interpretação da tradição, no caso dos alimentos, poderia levar a adaptações que envolvem facilidades no processamento o que, muitas vezes, inclui a inserção de elementos “modernos”, como utensílios e ingredientes. Contudo, essas interpretações, ou alterações, não implicam necessariamente que a tradição esteja se perdendo, pois, ainda seguindo a linha de argumentação de Giddens (1997), não é a repetição exata que garante a tradição, mas sim as interpretações pelas quais ela passa, muitas vezes necessárias para manter o passado conectado ao presente e ao futuro.

Se empregarmos o exemplo do objeto de análise desta tese, queijos artesanais, aqueles produtores que são reconhecidos em suas regiões como produtores de queijos *legítimos* poderiam, então, ser considerados os guardiões da tradição, aqueles que guardam o conhecimento para produzir, ou, nos termos de Giddens, aqueles que mantêm a verdade formular e, por meio de todo o ritual de produção, estariam interpretando e atualizando a tradição envolvida no modo de fazer determinado queijo, este sim reconhecido como tradicional. Nessa perspectiva, é mais relevante avaliar todo o contexto em que cada produtor

está inserido, desde o modo como mantém o rebanho e como aprendeu a produzir queijos, do que deter-se em questões pontuais como escala de produção, sistema de ordenha ou tempo de maturação. O que é importante apreender, de fato, é se e como as famílias vêm mantendo a tradição que lhes foi passada por gerações anteriores.

Nesse sentido, Delfosse (1995), referindo-se ao contexto francês, pondera que os queijos seriam um bom exemplo de alimento que se coloca entre a tradição e a modernidade. Para essa autora, a tradição estaria vinculada ao consumo de queijo, que se mantém como um forte hábito pelo fato de ser um produto típico, possuir especialidade local e estar vinculado a uma região de origem, ser produzido de acordo com técnicas de produção particulares e *savoir-faire* transmitido de geração em geração. Já a modernidade estaria associada não apenas à tendência de adaptação às novas demandas dos consumidores, principalmente em relação a mudanças nas práticas alimentares e nas embalagens dos queijos, na mecanização, automatização e inovações técnicas, de modo a produzir queijos com forma e gosto regulares e facilmente transportáveis, como também à ideia de produtos limpos, feitos com higiene perfeita.

Para a mesma autora, os produtores de alguns queijos – ditos tradicionais – aliam tradição e modernidade não só na medida em que atendem a regulamentos sanitários, mas também na medida em que alteram a qualidade do leite em decorrência da seleção e mudanças na alimentação dos animais. Outro elemento que integra tradição e modernidade, de acordo com análise de Delfosse (1995), é o fato de que, cada vez mais, queijos ditos tradicionais são vendidos pré-embalados e, em alguns casos, são adaptados à demanda por queijos com menor teor de gordura, por exemplo. Nesse sentido, a autora avalia que a modernização passa a ser um dos meios adotados para que os queijos tradicionais não sejam condenados pela evolução do consumo, das práticas de compra e pela necessidade de baixar os custos de produção, mas, sobretudo, pela evolução das regulamentações sanitárias.

Em relação aos alimentos de modo geral, Garcia (2003), analisando os reflexos da globalização na cultura alimentar no Brasil, considera que, como parte da mundialização da cultura, o significado de “tradição” apresenta dois sentidos distintos: “tradição enquanto permanência do passado distante” (mundo anterior à Revolução Industrial) e “tradição da modernidade”, como uma tradição reinventada, a qual recicla elementos da memória internacional popular, recriando e atualizando elementos do passado que se misturam com o presente. Para essa autora, a valorização do tradicional associa valores vinculados à natureza, à terra, à origem rural e a uma suposta identificação com o “autêntico” e o “puro”. “É justamente quando cresce a utilização de produtos industrializados que o argumento ‘tradição’

ganha mais destaque. Esta busca pela tradição se enquadra perfeitamente na noção de ‘tradição da modernidade’.” (GARCIA, 2003, p. 491, grifos no original).

Com base nos argumentos de Giddens (1997) e também de Delfosse (1995) e de Garcia (2003), poderíamos tomar como central, para pensar uma definição de alimentos tradicionais, o caráter repetitivo da tradição – que não implica, contudo, que não haja mudanças e alterações, as quais são necessárias até mesmo para interpretar e, assim, manter a tradição ativa. Contextos em que técnicas pré-modernas de produção de alimentos têm sido mantidas, algo no sentido do que Garcia considera “tradição enquanto permanência do passado distante”, podem ser consideradas situações pouco prováveis ou, no mínimo, pouco comuns. Porém, para além dessas situações, poderíamos considerar tradicionais também modos de produção que, seguindo modo de fazer aprendido com gerações anteriores, mantêm características da produção e processamento que, embora mais ou menos alteradas, conservam elementos e práticas ensinadas por gerações anteriores. O resultado seria, do mesmo modo, a produção de alimentos tradicionais. Nos Capítulos 3 e 7 desta tese, mencionaremos mudanças e atualizações que produtores de Queijo Serrano vêm adotando em relação ao sistema produtivo e de processamento de queijos, de modo que, assim, acrescentaremos alguns elementos empíricos ao debate.

A definição de tradicional implica também discutir artesanidade, característica central e frequentemente associada a alimentos tradicionais. Por isso, no tópico a seguir, procuraremos avançar na definição dessa noção.

2.2.2.3 *Alimentos artesanais*

No que se refere a alimentos, a artesanidade está fortemente vinculada à noção de tradição. Podemos sustentar essa afirmação argumentando que a ideia de tradição remete, como já mencionou Garcia (2005), ao mundo anterior à Revolução Industrial, em que os processos, visíveis e conhecidos tanto no que diz respeito a ingredientes quanto a etapas de produção, eram manuais e marcados pela não padronização dos produtos e pela baixa (ou inexistente) mecanização do processo. Naquele contexto, não havia divisão social do trabalho, e a produção de alimentos era realizada, em sua maioria, pelas próprias famílias, que detinham o conhecimento e todos os meios de produção, desde ferramentas para a produção de matéria-prima, até utensílios para o processamento e elaboração dos produtos finais.

Assumindo essa concepção de artesanal, arriscamos argumentar que alimentos considerados tradicionais são necessariamente artesanais, pois, ao seguir um *saber-fazer*

tradicional, esses produtos seguem modos de produzir que tiveram suas técnicas estabelecidas há tempo significativamente longo, quando não se dispunha de mecanização e/ou técnicas automatizadas de produção. Apesar de realizar alterações e adaptações, em geral, a maioria dos produtores preserva grande parte das características do modo de fazer. Mas, diferentemente de alimentos que remetem a uma tradição, há alimentos artesanais, produzidos em pequena escala, sem automatização de processos, que não necessariamente tiveram seus processos de produção estabelecidos há séculos, ou seja, que não necessariamente possuem um *saber-fazer* tradicional, podendo ser, portanto, considerados artesanais, mas não necessariamente tradicionais.

Tradicional ou não, alimentos considerados artesanais têm merecido a atenção de consumidores. A busca por alimentos desse tipo – *artisanal reaction*, como se referem Murdoch e Miele (2004) – apresenta-se em um contexto em que a valorização de alimentos feitos por meio de processos mais naturais, como, em geral, credita-se a alimentos locais, tradicionais, orgânicos, tem se tornado crescentemente difundida. De fato, em um contexto em que são presentes recorrentes casos de contaminação de alimentares, os consumidores buscariam segurança por meio do consumo de alimentos conhecidos que, diferentemente daqueles produzidos e processados de modo altamente intensivo e sem local de origem definido (*placeless in origin*), ofereceriam garantias sobre seus produtores, ingredientes e modo de processamento (MURDOCH; MIELE, 1999; 2004). Por essa razão, retomando aqui a argumentação de Giddens (1997), na alta modernidade, em que os riscos produzidos pela tecnologia passam a ser ameaça fabricada e imprevisível com a qual a população passa a conviver, atributos relacionados à produção local e origem reconhecida passam a constituir aspectos crescentemente desejáveis e valorizados e, até mesmo, idealizados, nos alimentos.

Após discutir a noção de alimentos tradicionais e artesanais, voltamos à perspectiva da “valorização da origem dos alimentos”, proposta por Fonte (2008; 2010). Como já indicado, diferentemente da reconexão, noção mais adequada para referir-se a contextos em que houve grande erosão de práticas e conhecimentos tradicionais, a perspectiva da “valorização da origem dos alimentos” refere-se a contextos que, como decorrência de os processos de modernização da agricultura terem sido menos intensos, conservaram características que, de acordo com as discussões já realizadas, apresentam elementos que, seja pelo modo de produção e processamento ou pelo modo de comercialização, são característicos do que se argumenta como redes alimentares alternativas.

2.3 Dinâmicas de conhecimento e valorização da origem dos alimentos

A perspectiva da “valorização da origem dos alimentos”, como já mencionamos, é sugerida por Fonte (2008; 2010) como decorrência de resultados do projeto *A cognitive approach to rural sustainable development: the dynamics of expert and lay knowledge – CORASON –*, desenvolvido entre 2004 e 2007 em 10 países europeus. A pesquisa procurou não apenas identificar formas de conhecimento como também analisar as dinâmicas de sua interação no desenvolvimento de iniciativas conduzidas em áreas rurais europeias. Os resultados desse amplo projeto de pesquisa, recentemente publicados em livro, apresentam como contribuição específica uma crítica à ciência moderna no que se refere à perspectiva do alimento local e do rural.

Além disso, a originalidade do projeto CORASON centra-se em dedicar-se à compreensão do papel do conhecimento local no desenvolvimento rural contemporâneo. Para Fonte (2010), a observação de alimentos locais é caminho interessante para explorar dinâmicas do conhecimento, não apenas porque a produção de alimentos está entre uma das mais antigas atividades humanas, mas também porque, na segunda metade do século XX, a agricultura tornou-se um campo especial para a aplicação do conhecimento científico. Pela originalidade com que o projeto CORASON propôs-se a estudar o rural em geral e os alimentos em particular, apresentamos e discutimos, a seguir, algumas das questões que pontuam a abordagem teórico-metodológica e os resultados da pesquisa.

2.3.1 Valorização do conhecimento leigo e tradicional

Atualmente, como argumenta Fonte (2010), conhecimento é considerado um importante recurso para o desenvolvimento econômico – ainda que essa seja uma concepção que associe progresso tecnológico ao contexto urbano. De fato, o progresso tecnológico é estreitamente vinculado ao conhecimento científico produzido em espaços urbanos, particularmente em universidades, agências governamentais e laboratórios industriais, enquanto áreas rurais são frequentemente tidas como ricas em recursos naturais, mas deficientes em capital humano e em conhecimento (FONTE, 2010).

Ainda que seja possível argumentar que, em contextos rurais europeus, como decorrência de significava porção da população rural ter passado por processo de educação formal e treinamento profissional, o conhecimento de produtores tenha cedido espaço para o conhecimento atrelado à agricultura industrial, Fonte (2010) argumenta que há interação entre formas de conhecimento, de modo que, mesmo em contextos onde o processo de

modernização da agricultura foi intenso, conhecimento local e práticas correlatas são atualizados, mas não completamente erodidos.

Nesse debate, é particularmente relevante a distinção entre “tipos” de conhecimento. De acordo com a discussão proposta por Fonte (2008; 2010), conhecimento tácito é entendido como um tipo de conhecimento transmitido discursivamente em uma comunidade por meio de suas normas sociais e hábitos. No que se refere ao desenvolvimento rural, esse tipo de conhecimento é importante porque está relacionado à manutenção de redes sociais informais e relações sociais. Distintamente, conhecimento leigo refere-se à realidade objetiva, às conexões causais práticas relacionadas ao funcionamento das coisas. Esse tipo de conhecimento seria adquirido por meio de circunstâncias experimentais particulares e transmitido por “peritos locais” em situações informais de aprendizagem. Conhecimento leigo diz respeito, ainda, ao balanço entre informações provenientes do conhecimento científico e experiência pessoal e práticas locais utilizadas pelos produtores para produzir e preparar alimentos. Essa forma de conhecimento difere do conhecimento “científico” por não ser nem padronizada nem formal. Por ser variável de acordo com lugares e culturas específicas e, ainda, como consequência do desenvolvimento da agricultura industrial e serviços de extensão, o conhecimento leigo foi identificado ou nomeado “tradicional” e passou a ser considerado como inferior ao conhecimento científico, sinônimo de algo ultrapassado, estático e inútil (FONTE, 2008; 2010).

Reservemos essa distinção entre conhecimento tácito, leigo e científico, salientando, contudo, que a análise de projetos relacionados à produção e comercialização de alimentos locais não pressupõe oposição entre formas de conhecimento local/leigo e global/científico, para retomarmos a distinção entre países onde houve processo de modernização da agricultura mais intenso e aqueles que ficaram mais ou menos à margem desse processo, discussão iniciada no item 2.2.1 deste capítulo.

Como havíamos argumentado, em muitos países europeus, especialmente aqueles onde os processos de industrialização da agricultura foram mais intensos, a perspectiva da reconexão estaria em consonância com a reconstrução de relações sociais entre produtores e consumidores, como um meio de fortalecer comunidades rurais e aumentar a sustentabilidade dos sistemas de produção de alimentos. Entre os estudos de caso conduzidos em vários países europeus estudados no projeto CORASON, Fonte (2010) considera que países como Irlanda, Alemanha, Escócia e Suécia poderiam ser mais bem analisados a partir da perspectiva da reconexão. Nesses países, a autora sugere a existência de “desertos alimentares”, ou seja, lugares onde não há potencial para o abastecimento local de alimentos e, em consequência,

onde supermercados constituem o único lugar para adquirir alimentos. No contexto de “desertos alimentares”, seria possível identificar que o esforço para realocar os alimentos implicaria necessariamente tentativas de recriar conhecimento leigo em relação a seu cultivo, processamento e comercialização. Portanto, no contexto rural de alguns países europeus, Fonte (2010) aponta esforços para recriar condições para o desenvolvimento de conhecimento leigo, não mais a partir do conhecimento tradicional – este, em boa medida, erodido –, mas sim a partir de uma variedade de fontes, formais e informais, orais e escritas, e com proeminente envolvimento de movimentos sociais, como os que apoiam a agricultura orgânica.

Diferentemente do contexto desses países, os estudos de caso conduzidos em países como Portugal, Itália, Polônia, Noruega, Espanha e Grécia apontaram a existência de conhecimento tradicional e, nesse caso, Fonte (2010) considera que, nesses locais, direitos socioeconômicos, cidadania rural, respeito pelo meio ambiente, comércio justo e identidade cultural ilustram um novo modelo de agricultura cívica e economia alimentar. Nesses casos, o local denota um lugar onde história comum e pertencimento foram consolidados em normas coletivas, formas tradicionais de conhecimento e produtos “típicos”. Nesses contextos, também caracterizados por uma relativa marginalização socioeconômica, persistência de pequenas unidades de produção de alimentos e práticas de consumo tradicionais, seria mais adequado adotar a perspectiva da valorização da origem dos alimentos (FONTE, 2010). Ainda em relação a esses contextos, conhecimento tradicional envolve valores culturais como elemento integrado dentro de um vasto e coerente complexo de crenças e conhecimento que é, em grande parte, mantido coletivamente e transmitido de geração em geração, oralmente e por meio de práticas comuns. Nessas regiões, o termo tradicional pode ser usado como uma forma de conhecimento que se estende à criação e uso de tradições culturais que são recriadas todos os dias, de tal modo que, nesse sentido, conhecimento tradicional é também conhecimento contemporâneo (FONTE, 2010).

É interessante ressaltar ainda que perspectivas que buscam combinar alimento local e conhecimento local podem ser consideradas ponto de partida para a construção de uma nova ciência da agricultura (FONTE, 2010). Desse ponto de vista, considerar as dinâmicas locais de conhecimento é fundamental tanto para contextos em que se discute a reconexão, quanto em contextos em que se discute a valorização do conhecimento tradicional. Assumindo a pertinência dessas duas perspectivas, para ambos os contextos – reconexão e valorização da origem dos alimentos –, as estratégias, nos dois os casos, apontam para a reconstrução, reconhecimento e legitimação do conhecimento local, que não consiste somente em

importante recurso para desenvolvimento local, mas também é elemento constitutivo da identidade de comunidades rurais e da construção de seus sentidos de lugar.

Além disso, nas palavras de Fonte,

A revitalização de economias alimentares locais implica necessariamente em renovada atenção para condições locais de produção e consumo. Redes alimentares locais podem não apenas representar resistência às cadeias alimentares globalizadas, sem local de origem – *placeless* –, mas podem também servir como desafio a uma tendência contínua em direção à simplificação e homogeneização de técnicas agrícolas e agroecossistemas, levando à reavaliação de formas tradicionais/locais de conhecimento e técnicas e seu reconhecimento como um recurso específico e importante no gerenciamento de ecossistemas agrícolas e naturais. (FONTE, 2010. p. 17, tradução nossa).

Como resultado do projeto, Fonte (2010) salienta, por fim, que nenhuma nova economia alimentar é possível sem uma reforma nos processos científicos dominantes e de produção do conhecimento.

Tendo argumentado sobre a centralidade do conhecimento tradicional, local, leigo, em processos de realocação de alimentos, seja nos casos em que cabe falar em reconexão, seja nos casos em que a valorização da origem dos alimentos é perspectiva mais adequada, retornamos à questão inicial deste capítulo, que propunha pensar redes alimentares alternativas e, em particular, a valorização de alimentos tradicionais como elementos estratégicos para o desenvolvimento rural.

2.4 Alimentos tradicionais e desenvolvimento rural

Como já discutimos, redes alimentares alternativas têm sido consideradas como capazes de alavancar sistemas de produção e distribuição de alimentos menos impactantes do ponto de vista ambiental, social e também em relação à saúde dos consumidores, seja por melhor distribuição dos alimentos, seja pelo consumo não excessivo de alimentos intensamente processados pela indústria. Contudo, essas discussões têm se dado quase que exclusivamente em relação ao contexto europeu e norte americano, de modo que, como argumentam Nel, Binns e Bek (2007) e Goodman (2003), redes alimentares alternativas não são muito estudadas em países do Sul. Por essa razão, a discussão sobre esse tema é especialmente interessante, pois há que se considerar que há diferenças essenciais entre os sistemas de produção e abastecimento de alimentos naqueles países e no Brasil, por exemplo.

No contexto de muitos países europeus, como argumenta Fonte (2010), boa parte do conhecimento tradicional foi erodido, e, agora, as tentativas para a construção de redes

alimentares alternativas requerem, inicialmente, a reconexão entre produtores, consumidores e natureza. Nesse sentido, Kneafsey et al. (2008) argumentam que, no Reino Unido, por exemplo, a partir de iniciativas associadas à perspectiva da reconexão, a primeira feira de produtores foi lançada em 1997 e, em 2006, já havia cerca de 550 feiras espalhadas por várias cidades do Reino Unido. Além de feiras, estratégias como entrega de cestas e projetos em que consumidores apoiam diretamente os produtores, têm recebido crescente contribuição e atenção da população, órgãos governamentais e movimentos sociais.

Contudo, diferentemente do contexto britânico, no caso do Brasil, há várias feiras de produtores que, há décadas, ou, em alguns casos, há séculos, vêm sendo mantidas. Além disso, especialmente em regiões não metropolitanas, a relação entre produtores e consumidores é bastante próxima. Em contextos com essas características, se tomarmos o caso de alimentos tradicionais, como os definimos, a discussão sobre redes alimentares alternativas pode ser particularmente interessante. Nesse sentido, vale retomar a consideração feita por Kneafsey et al. (2008), autores que, referindo-se ao contexto europeu, chamam a atenção para o fato de que muitas práticas e iniciativas que têm sido consideradas “alternativas”, há pouco mais que um século ou mesmo há algumas décadas, eram habituais.

Mas, em áreas rurais em que houve intenso êxodo, mercados locais declinaram, afetando, assim, a população local. Nesses locais, frequentemente, estratégias de desenvolvimento rural objetivam inverter essa tendência e revitalizar economias locais, por meio de incentivo à produção local de alimentos (FONTE, 2010).

Nesse sentido, cabem as considerações de Tregear et al. (2007), que, a partir de processos de qualificação de alguns alimentos produzidos na Itália e Reino Unido, discutem o impacto da qualificação de alimentos regionais em relação ao desenvolvimento rural. Os autores sugerem que processos de qualificação podem, de fato, ser empregados como parte de uma estratégia territorial estendida, mas salientam que o sucesso desses processos de qualificação depende de motivações e de ações locais conjuntas. Ainda que, nesses casos, os resultados possam ser diversos, os autores argumentam que o sucesso dessas estratégias depende de quem controla os mecanismos para a qualificação. Geridos adequadamente, ponderam, processos de qualificação podem contribuir para gerar benefícios em relação ao desenvolvimento rural.

A distinção feita por Fonte (2008; 2010), entre contextos caracterizados pela presença de conhecimento e práticas tradicionais daqueles em que esses elementos foram erodidos como decorrência de intensos processos de modernização agrícola, é relevante para pensar esses casos de qualificação. Nesse sentido, ainda que presente de modo diferenciado nos dois

grupos de países indicados, a autora que aqui nos inspira argumenta que conhecimento leigo é importante tanto em contextos de reconexão quanto de valorização da origem dos alimentos. Portanto, no que se refere à demanda por qualidade e diversificação de alimentos, como argumentado pela autora, seria necessário um passo atrás em relação ao processo de homogeneização promovido pela produção e processamento de alimentos em escala industrial

Contudo, para que os alimentos tradicionais sejam, de fato, retomados ou valorizados, é preciso que conhecimento leigo e tradicional sejam considerados não como subalternos ao conhecimento científico, mas, ao menos, como conhecimentos de igual importância e relevância para a manutenção da produção e processamento de alimentos tradicionais. Desse modo, é possível que alimentos tradicionais sejam, de fato, promotores de estratégias de desenvolvimento rural, não como aquelas vinculadas ao processo de modernização da agricultura, mas como as que, mais recentemente, têm sido defendidas como redes alimentares alternativas.

Nesse sentido, embora tenhamos presente que não necessariamente redes alimentares alternativas são justas ou ambientalmente comprometidas, como já discutimos neste capítulo, ainda assim é válido pensar que, no caso de contextos como o brasileiro, estratégias para valorizar práticas tradicionais de produção e processamento de alimentos não requerem, na maior parte das vezes, ser (re)construídas, como frequentemente relata bibliografia sobre o tema referindo-se ao contexto norte-americano e europeu, onde estratégias de produção e distribuição são, muitas vezes, (re)construídas em oposição ao modelo convencional.

No caso de muitas regiões e localidades do Brasil, diferentemente de contextos em que a modernização tecnológica da produção e processamento de alimentos foi intensa, redes alimentares alternativas estão, em muitos casos, presentes espontaneamente, seja em relação ao modo de produção e processamento, seja em relação à distribuição de alimentos, circunstância em que, muitas vezes, o “alternativo” é alternativo justamente por não ter acompanhado a modernização do sistema agroalimentar. Nesses casos, estratégias de incentivo e valorização de modos de produção e distribuição tradicionais podem ser mais eficazes do que estratégias no sentido de incentivar a adaptação e produção de alimentos às regras do sistema convencional. Ao considerar a tradição como característica espontaneamente “alternativa”, poder-se-ia evitar a erosão não apenas de conhecimentos e práticas que mantêm a continuidade da produção de alimentos, mas também de toda rede de relações de proximidade, de conhecimento e modos de vida que se constituem em elementos centrais para a produção de alimentos com características diferenciadas.

Por fim, vale ainda salientar que a comercialização dos alimentos, fundamental para

qualquer estratégia de desenvolvimento rural, precisa estar associada à noção de qualidade pautada pela manutenção da singularidade dos produtos tradicionais, o que requer que o conhecimento e as práticas tradicionais atreladas à produção e processamento desses alimentos sejam valorizados e legitimados. Portanto, especialmente em contextos em que os processos de modernização e industrialização da agricultura não foram muito intensos, estratégias de desenvolvimento rural devem, de fato, incluir o reconhecimento, valorização e proteção de formas de conhecimento locais, tradicionais.

Neste capítulo, em que defendemos que a produção de alimentos e, em especial, de alimentos tradicionais, pode ser uma estratégia para o desenvolvimento rural, discutimos a abordagem das redes alimentares alternativas e o papel do conhecimento local, tradicional como elemento-chave para a manutenção e legitimação de alimentos tradicionais. Argumentamos que a produção, o processamento ou a distribuição de alimentos tradicionais são, em muitos casos, espontaneamente alternativos. Tendo argumentado sobre a centralidade do conhecimento e de práticas tradicionais como elemento para pensar em estratégias de desenvolvimento rural, no capítulo seguinte, aprofundaremos a discussão que relaciona a produção de alimentos tradicionais a modos de vida.

3 O HOMEM DO CAMPO PLANTA PRO GADO: IDENTIDADE, MODOS DE VIDA E A PRODUÇÃO DE QUEIJO SERRANO

Partindo do pressuposto de que a produção de alimentos tradicionais está imbricada aos modos de vida das famílias produtoras, neste capítulo tomamos os dados empíricos coletados na região dos Campos de Cima da Serra para, a partir deles, discutir o modo como a própria história da região se mescla com as características das propriedades e com o manejo do gado para que, desses animais, obtenha-se gado para venda e também leite para a produção de queijo. Essas características configuram-se em elementos constitutivos da identidade e dos modos de vida dos produtores de Queijo Serrano e, ao mesmo tempo, proporcionam renda que contribui para a manutenção das famílias produtoras no campo.

Características naturais, como altitudes elevadas, pastagens nativas e temperaturas baixas no inverno, combinadas às técnicas artesanais empregadas na fabricação do queijo – como a utilização de leite cru de vacas de corte, alimentadas a partir de pastagens naturais fornecidas por campos nativos²¹ – conferem ao produto características físicas e organolépticas únicas, que lhe dão especificidade e o diferenciam de outros queijos produzidos na região. Embora haja particularidades comuns aos queijos ali produzidos, não há um único padrão entre os produtores, sendo marcante a diversidade de sabores, texturas e aparência dos produtos. Contudo, apesar das diferenças, existe um *saber-fazer* compartilhado, que, no limite, irá diferenciar os produtores tradicionais dos “novos” – para usar a mesma distinção utilizada por Ambrosini (2007) e Krone (2009) – produtores de queijo.

É assim que, neste capítulo, em que procuramos apreender elementos constitutivos dos modos de vida dos produtores de Queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra, exploramos aspectos da produção dos queijos e do modo como viviam e vivem atualmente as famílias produtoras. Inicialmente, abordaremos o processo de colonização dos Campos de Cima da Serra, já que este contribui para a compreensão da centralidade do gado na região. Em seguida, discutiremos o papel da renda do queijo e as mudanças em relação à importância desse produto no que tange à manutenção econômica das famílias produtoras. No item subsequente, abordaremos as práticas e formas de manejo empregadas pelos produtores de Queijo Serrano, especialmente pelos produtores do *legítimo* Queijo Serrano – expressão empregada localmente. Para os produtores de queijos considerados *legítimos*, que aqui

²¹ Recentemente, alguns produtores da região, a partir do incentivo de projetos envolvendo a produção leiteira, têm passado a cruzar o gado de corte, um gado rústico, com raças leiteiras e também fazer melhoramento das pastagens nativas. No Capítulo 7, retomaremos e discutiremos essas e outras mudanças.

chamaremos de produtores tradicionais, a lavoura, o gado e o queijo apresentam significados particulares, que serão também apresentados. Por fim, discutiremos a centralidade da terra e a preocupação com a natureza, características que conformam manejo específico em relação aos animais para a obtenção de leite e carne, e ainda o destino do soro, efluente altamente poluente na produção de lácteos em escala industrial, mas que, no sistema de produção aqui discutido, ajusta-se de modo integrado ao ciclo de trabalho da propriedade.

3.1 Os Campos de Cima da Serra e a produção do Queijo Serrano

Neste item, em que apresentamos o processo de ocupação dos Campos de Cima da Serra e o início da produção de Queijo Serrano, baseamos nossas pesquisas especialmente nos trabalhos de Krone (2006; 2009), que proporcionam rica e detalhada descrição histórica da região dos Campos de Cima da Serra, situada no Nordeste do Rio Grande do Sul. Nessa região, que faz fronteira com o Estado de Santa Catarina, a altitude é superior a mil metros acima do nível do mar, e a área constitui-se na transição entre o Bioma Pampa (ou Campos Sulinos) e a Mata Atlântica. Os invernos são, em geral, bastante rigorosos, podendo, em alguns anos, inclusive nevar²². Na Figura 1, abaixo, estão em destaque os municípios pertencentes a essa região nos quais a produção de Queijo Serrano é relevante.

²² A produção de Queijo Serrano estende-se também para a região serrana de Santa Catarina, que apresenta características semelhantes às dos Campos de Cima da Serra. Deixamos claro, portanto, que, apesar de o Queijo Serrano não ser produzido apenas na região do Rio Grande do Sul, este recorte foi opção da pesquisa, que se ocupou de trabalho de campo menos abrangente geograficamente, privilegiando, assim, pesquisa mais densa nos municípios pesquisados.

Figura 1: Figura ilustrativa destacando municípios pertencentes a Região dos Campos de Cima da Serra, Rio Grande do Sul.



Fonte: Adaptação de Google Maps, 2012, cedido por Luís Fernando Heckler.

Os municípios gaúchos que possuem produção mais relevante de Queijo Serrano são Bom Jesus, Cambará do Sul, Jaquirana, São Francisco de Paula e São José dos Ausentes. Nesses municípios, de acordo com dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE (2010), o número de habitantes não é elevado, como pode ser visto na tabela a seguir.

Tabela 1: Número de habitantes dos principais municípios produtores de Queijo Serrano.

Município	Número de habitantes (total)
Bom Jesus	11.519
Cambará do Sul	6.542
Jaquirana	4.177
São Francisco de Paula	20.537
São José dos Ausentes	3.290

Fonte: IBGE (2010)

De acordo com Ries e Messias (2003), nesses municípios, cerca de 70% dos estabelecimentos rurais têm menos de 100 hectares, área que, de acordo com os critérios do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF), caracteriza esses produtores como pecuaristas familiares. Na região, a pecuária ocupa mais de 90% das terras dos municípios, de modo que se pode estimar que existam, nos municípios mencionados, entre 2.500 a 3.000 pecuaristas familiares (RIES e MESSIAS, 2003). Em relação à produção de queijo, Ambrosini (2007) apresenta referências sobre a quantidade de queijo produzida,

anualmente, em cada um dos municípios da região. À exceção de Caxias do Sul – que, de acordo com os interlocutores de nossa pesquisa, não seria município produtor do *legítimo* Queijo Serrano – o montante de queijo produzido na região, nos cinco municípios citados, representa cerca de 700 toneladas/ano.

A centralidade da produção de gado presente hoje nos Campos de Cima da Serra é decorrência do próprio povoamento da região, que esteve relacionado com a ocupação da terra e apropriação de reserva de animais, como gado e mulas, deixados para trás pelos padres jesuítas com o término das reduções no Rio Grande do Sul, durante o século XVIII. Vejamos mais detalhes desse processo.

3.1.1 Colonização dos Campos de Cima da Serra

O povoamento dos Campos de Cima da Serra, que se deu, inicialmente, por portugueses e seus descendentes e, mais tarde e minoritariamente, por imigrantes de origem alemã e italiana, é fortemente marcado pelas rotas de tropeiros, que ligavam os Campos de Cima da Serra a São Paulo (particularmente Sorocaba) e a Santa Catarina. A colonização da região dos Campos de Cima da Serra desenvolveu-se a partir da doação de sesmarias e de grandes propriedades latifundiárias. O estabelecimento das primeiras fazendas na região tinha como objetivo a ocupação do território e o aproveitamento da imensa reserva de animais deixada pelos padres jesuítas com o fim das reduções no Rio Grande do Sul durante o século XVIII. O comércio de gado e de muares para o centro do Brasil era rentável para produtores e comerciantes de animais (KRONE, 2009).

Segundo fontes orais e documentos encontrados na região, a tradição da produção do Queijo Serrano remonta a meados do século XVIII, quando era forte o vínculo com a atividade tropeira. Entre esses documentos, há o relato, segundo o qual, em 1864, Antônio Machado de Souza, liderando um grupo de oito homens, teria se proposto a fazer a travessia entre Montenegro, na época, São João do Montenegro, e os Campos de Cima da Serra. Ainda no início do trajeto, os desbravadores foram desafiados pelos irmãos Brochier: caso conseguissem fazer a travessia, ameaçada não apenas pelo difícil acesso mas também por frequentes ataques indígenas, deveriam trazer de Cima da Serra, como atestado da travessia, um queijo serrano. A prova do Queijo Serrano, como ficou conhecido o episódio, foi finalizada 51 dias após a saída de Montenegro, quando, ao retornar, Antônio Machado de Souza teria apresentado o Queijo Serrano como prova do sucesso da travessia (DAROS, 2000).

Ainda mais antigo é o documento indicado por Alves (2007) que, citando Barroso (1992), menciona uma carta que teria sido elaborada por moradores da *Freguezia e districto de Cima da Serra*, em 1831, explicando as condições e o isolamento da região e chamando a atenção para a rica produção de gado, laticínios, couro, madeira, pinhão, etc. Diante disso, os assinantes da carta demandavam do governo melhores condições de acesso à região ou, como consta no documento, “[...] uhm caminho sufficiente para o tranzito das carretas [...]” (ALVES, 2007, p. 32).

Esses documentos trazem evidências de que, em torno da metade do século XIX, havia produção de queijos na região dos Campos de Cima da Serra. Se a travessia dos irmãos Brochier explicita a reputação do Queijo Serrano já em 1964, na carta elaborada por moradores da região, em 1831, a produção de queijo fica implícita por meio da referência aos laticínios produzidos na região. Esse documento indica ainda que, além de laticínios, havia, na região, também produção de carne, pinhão, madeira e couro, produtos que, inicialmente, eram transportados da região dos Campos de Cima da Serra até o Estado vizinho, Santa Catarina, nas proximidades de Laguna, região conhecida como Serra Abaixo. Posteriormente, a partir da colonização italiana, esses produtos dos Campos da Serra passaram a ser transportados também para a região de Caxias.

No auge do período do tropeirismo, durante os séculos XVIII e XIX, o Queijo Serrano, então transportado no lombo de mulas, estava entre os principais produtos que garantiam o abastecimento alimentar das famílias produtoras, sendo utilizado como moeda de troca na obtenção de mantimentos, que eram trazidos pelos tropeiros. Se, dos Campos de Cima da Serra, transportava-se charque, pinhão e queijo, em geral, para Serra Abaixo, de lá, subiam, para os campos de altitude, produtos como sal, açúcar amarelo, farinha de mandioca, arroz, entre outros.

À época, a produção de queijos – realizada apenas nos meses de primavera e verão, quando as pastagens nativas ofereciam plenas condições para a alimentação do gado – era armazenada esperando o momento da comercialização, o que ocorria aproximadamente a cada seis meses, ao fim do ciclo anual de produção ou quando a necessidade de buscar mantimentos exigia que os tropeiros descessem a serra.

Os registros mencionados – a prova do queijo e a carta de moradores demandando melhores estradas – sugerem, como vimos, que a tradição do Queijo Serrano refere-se, pelo menos, ao início do século XIX. É possível considerar, então, que, há pelos menos dois séculos, a produção do Queijo Serrano vem sendo passada de geração a geração, de modo que práticas e conhecimentos relativos a esse produto vêm sendo reproduzidos e perpetuados, sem sofrer grandes modificações.

Curiosamente, embora a produção de queijo tenha se tornado atividade importante, inicialmente a ordenha das vacas que compunham o rebanho de gado de raças de corte não tinha como finalidade principal a obtenção de leite para a fabricação de queijo. Nas propriedades, em geral conformadas por grandes extensões de terra, a atividade de produção de queijo concentrava-se basicamente nos meses de temperaturas mais elevadas, entre setembro e abril, quando, além de melhores condições climáticas, a pastagem natural era mais abundante e nutritiva. Durante o inverno, os animais eram levados para áreas de serra, onde ficavam isolados da presença humana e, em meio à vegetação mais densa, podiam abrigar-se do frio intenso e obter alimentação durante esse período. Para evitar que os animais se tornassem xucros e bravios devido ao isolamento, era importante a realização de um trabalho prévio de amansamento do gado. Esse trabalho era efetuado no próprio manejo dos animais, particularmente por meio da ordenha.

Por essa razão, Ambrosini (2007) considera, inclusive, que o queijo teria sido um excedente da produção de gado de raças bovinas especializadas em carne e, por essa razão, menciona que a produção de queijo constituía-se em “[...] uma particularidade do sistema, já que ele não foi intencionalmente organizado em função da produção do queijo.” (AMBROSINI, 2007, p. 15). Entretanto, contrariamente a essa perspectiva, esta “não intencionalidade” é questionada por Krone (2009), que reconhece que a pecuária de corte era a principal atividade produtiva das fazendas, mas argumenta que “[...] produção de queijo estava diretamente relacionada ao sistema de produção da pecuária de corte extensiva na região.” (KRONE, 2009, p. 33-34). Para esse autor, o sistema de produção da pecuária extensiva e o manejo e amansamento dos animais, elementos precursores da produção do queijo, indicam “[...] que a produção de queijo possuía uma lógica própria e que fazia parte do sistema de produção da pecuária de corte extensiva, não sendo a produção de queijo uma simples particularidade do sistema.” (KRONE, 2009, p. 34).

Do mesmo modo que Krone (2009), entendemos que a produção do Queijo Serrano não é uma casualidade, mas que é decorrente de condições ambientais, socioculturais e históricas. Consideramos, portanto, pertinente a hipótese de que as condições favoráveis de manejo dos animais, o amansamento do gado e o ambiente natural propício teriam sido elementos essenciais para a consequente produção de queijos na região. Somadas a esses elementos, é possível que as dificuldades provenientes das grandes distâncias que separavam as propriedades produtoras de centros consumidores que então se formavam e a alta perecibilidade do leite, fatores que impediam sua comercialização *in natura*, tivessem sido superadas por meio da transformação do leite em queijo.

Se, inicialmente, o transporte dos queijos era feito por meio de mulas, por caminhos estreitos, a partir da abertura de estradas e ferrovias, bem como do advento do transporte motorizado, a atividade tropeira e o comércio de queijos sobre o lombo de mulas chegaria ao fim. Apesar disso, em grande medida, a lógica de reprodução social dos produtores de Queijo Serrano não se alteraria, pois o queijo continuaria a ser produzido do mesmo modo, ainda que pudesse ser comercializado com mais frequência. Contudo, a partir da divisão das grandes áreas de terra e conseqüente formação de propriedades menores, o gado deixaria de ser, em todas as propriedades, levado durante o inverno para áreas de serra e, em muitos casos, passaria a ser alimentado com lavouras plantadas, ração ou silagem durante essa estação (como discutiremos adiante). Apesar dessas mudanças, o queijo ainda é, para a maioria das famílias produtoras da região, o principal produto no que se refere à garantia do abastecimento familiar. Na atualidade, o queijo – vendido para consumidores locais, pequenos estabelecimentos comerciais ou atravessadores – permanece assegurando às famílias produtoras renda que permite acesso aos alimentos não produzidos na propriedade, como veremos a seguir.

3.2 A renda do queijo

Evidência da importância da renda do queijo para as famílias produtoras é a frequente associação entre comercialização do queijo e aquisição do rancho – termo empregado para se referir à compra mensal de alimentos para toda a família que, grosso modo, pode ser comparada à cesta básica. Durante o trabalho de campo, muitas famílias produtoras declararam, por exemplo, que o queijo é renda para tudo, é seu principal meio de manutenção, é o que garante o rancho mensal.

Do mesmo modo, as pesquisas de campo de Krone (2009) e Ambrosini (2007) indicam que, no caso do Queijo Serrano, a renda do queijo é destinada para as despesas da casa e, especialmente, para a compra mensal do rancho. Assim como evidenciado por esses autores, Cássio e Rita, jovem casal de produtores interlocutores desta pesquisa afirmaram que *o queijo é o meio de sobrevivência pra tudo. Prá comida, prá remédio, despesa do gado, do carro, prá tudo*. O casal explicou ainda que o passeio feito após o casamento, realizado alguns anos antes, foi viabilizado com a renda do queijo: *fomos prá praia por causa do queijo. Se não, não ia*. Eles contaram, ainda, que o dinheiro da venda do gado *seria mais um dinheiro de emergência. Que nem nós fizemos a casa e coisa. Isso aí não é dinheiro do queijo, né. Daí é dinheiro de gado, né. Casa, móveis... [...] Mas prá tu viver assim, o dia a dia, é do queijo. Tudo do queijo*.

Além disso, esses queijos podem ser considerados um alimento que serve não apenas para ser comercializado, gerando renda, mas também para estar presente na mesa dessas famílias. Essa dupla importância do queijo fica evidente na fala de Estevão. Vejamos.

[E prá vocês, a renda do queijo é uma renda importante?] *Sim. É que nem a gente tava falando antes. É o que segura, é o que nos mantém aqui, né. Eu sei de gente aí que criou a família produzindo queijo. Inclusive o meu pai. O meu pai se criou com produção, com renda feita de queijo, né. E também é um alimento prá famílias, né. Quantas famílias que se alimentam disso, né, que precisam. Porque o queijo, o queijo ele é... um quilo de queijo dá prá ti fazer várias coisas. Tu alimenta muitas pessoas com um quilo de queijo, né.* (Estevão, produtor)

É importante notar também que, além de constituir-se em recurso básico para a alimentação das famílias que o produzem, o queijo também representa uma fonte de recursos para a manutenção de jovens que precisam afastar-se de casa para estudar. Este é o caso de Reginaldo, técnico na região.

A minha família produziu queijo, sempre. Até na verdade os meus estudos não eram muito caros, mas lá prá [cidade onde estudou] sempre foi a base do queijo, né. [Tu que vendia ou eles vendiam aqui e te davam o dinheiro?] Às vezes vendiam e davam o dinheiro e muitas vezes não tinham dinheiro em casa e eu saía com uma sacola de queijo. Passava em Canela, vendia e daí pegava o dinheiro e ia embora prá [cidade onde estudou]. (Reginaldo, técnico)

Chamando a atenção para a importância da renda obtida a partir da comercialização do queijo, Reginaldo, agora técnico atuante na região dos Campos de Cima da Serra, reconhece a importância da produção do queijo no que tange à manutenção das famílias produtoras. De acordo com esse interlocutor,

as propriedades aqui quase que todas elas, de pequenas e médias, produzem queijo. Muitos nos alegam que o alimento da mesa, a despesa mensal com alimentação, luz, é paga tudo com o valor do queijo. É arrecadado pelo queijo. [As despesas da casa?] As despesas da casa vêm do queijo. Muitos. Olha, eu acho que... eu não quero mentir, mas oitenta por cento dos produtores rurais, se proibisse hoje, dizer que ninguém mais fabrica queijo, ah, muita gente passa fome. Isso é notável. (Reginaldo, técnico)

A fala de Reginaldo indica que não apenas os agricultores sabem da importância do queijo, como também pessoas da cidade, entre essas, consumidores, técnicos, comerciantes de queijo. Como no caso desse técnico, filho de produtores de queijo, muitos outros técnicos que trabalham na região têm estreita ligação com a produção. Durante o trabalho de campo, um fiscal da vigilância sanitária com quem tive a oportunidade de conversar informalmente apontou, do mesmo modo que Reginaldo, a centralidade da renda do queijo para as famílias

produtoras. Para esse interlocutor, a fiscalização sanitária não era rigorosa no município porque todos sabem que esse queijo é renda importante para as famílias. Parece ser consenso que, se os produtores deixassem de produzir e comercializar o queijo, não haveria como viver, pois essa renda é considerada indispensável para os produtores.

A postura do fiscal da vigilância sanitária, explicitada acima, pode ser explicada de acordo com a economia moral do campesinato que, como sugerido por Krone (2009) a partir do trabalho de Scott (1976) sobre transformações nas relações entre camponeses, proprietários e Estado no sudeste asiático, estaria baseada na segurança de subsistência. Embora haja, entre os produtores de Queijo Serrano, interlocutores da pesquisa de Krone, o reconhecimento da importância e da necessidade do trabalho dos fiscais, quando a questão diz respeito a ações punitivas em relação à comercialização do queijo, percebe-se um ponto de inflexão pois, “Na medida em que o queijo e a renda obtida de sua comercialização é responsável em grande parte pelo próprio sustento das famílias produtoras, as ações punitivas são consideradas ilegítimas.” (KRONE, 2009, p. 85). Isso aconteceria, como argumenta o mesmo autor, porque, nesse caso, colocar-se-ia em risco a manutenção da produção e comercialização de queijo, alimento que historicamente tem garantido a reprodução de muitas famílias produtoras. Assim, as ações dos fiscais, ao ameaçar a subsistência das famílias, passam a ser consideradas imorais e não legítimas.

É interessante notar, contudo, que se hoje o queijo é considerado, inclusive por fiscais, fundamental para a manutenção e sobrevivência das famílias produtoras, há algumas gerações, o queijo não era produzido por todas as famílias do meio rural e, inclusive, há evidências de que sua produção estaria associada à necessidade e certo desprestígio.

3.2.1 *Só faz queijo quem precisa: necessidade de produzir Queijo Serrano*

Se hoje o queijo é valorizado e produzido em várias propriedades pois representa um recurso importante, considerado indispensável para a manutenção econômica das famílias produtoras, há evidências de que, no passado, apenas agregados e famílias que não conseguiam sobreviver da produção e comercialização de gado de corte é que faziam queijo.

Contudo, com o processo de partilha de terras em virtude de herança e consequente redução do tamanho das propriedades, a manutenção das famílias apenas a partir de rebanhos de gado de corte passou a ser inviável. Nesse sentido, Matilde, técnica na região, pondera que, *com essa partilha, é interessante que todos começaram a fazer queijo porque queijo dá dinheiro*. Como consequência da partilha de terras decorrente de processos de sucessão, teria

havido, portanto, crescimento no número de propriedades produtoras de queijo. A relação entre produção de queijo e *necessidade* ficaria mais evidente em visita a uma propriedade bastante tradicional, conduzida pelo casal Getúlio e Berenice. Descendentes de produtores de gado, eles haviam morado por algum tempo na cidade e, há vários anos, optaram por mudar para a fazenda que, tendo sido do bisavô de Getúlio, vem sendo repassada de geração em geração. No início, comentou Berenice, a família do marido tinha cerca de 60 colônias de terra (cada colônia corresponde, de acordo com a informante, a 48 hectares), e essa terra foi sendo dividida, de geração em geração. Berenice ponderou que, diferentemente dela e de Getúlio, a primeira e segunda geração a ocuparem a fazenda não faziam queijo, pois era tanta terra que era possível viver do gado de corte. Ela concluiria o argumento afirmando que *só fazia queijo quem precisava*.

Do mesmo modo, Firmino, outro produtor de queijo, explicou que antigamente a família tirava leite para *costear* os terneiros²³, ou seja, para amansá-los, e que isso aconteceria apenas nos meses de verão. Nos demais meses do ano, não se fazia queijo pois, de acordo com esse interlocutor, *eles não precisavam. Eles tinham bastante dinheiro. Pra quê? Vendiam gado, faziam outros negócios. Não ficavam tirando leite. Depois começaram a tirar. E tem muita gente rica que não tira leite prá criar os terneiros. Só uns meses, depois larga*.

As falas de Berenice e Firmino sugerem que nem sempre a produção de queijo foi valorizada como fonte de recursos econômicos para as propriedades. Krone (2009) corrobora essa perspectiva ao afirmar que “A grande maioria dos fazendeiros da região não se interessava pela produção de leite ou de queijo, mas apenas pelo comércio de animais.” (KRONE, 2009, p. 32). O leite e especialmente o queijo, considerados subprodutos da atividade de pecuária de corte pelos donos de terra, “[...] acabou passando para o domínio das famílias de agregados que viviam e trabalhavam nas fazendas [...]”, de modo que foram estes “[...] os primeiros a se beneficiar da fabricação de queijos caseiros na região.” (KRONE, 2009, p. 32)²⁴.

Reforçando as evidências de que há, na região, associação entre produção de queijo e necessidade ou certo desprestígio, Costa Beber e Menasche (2011), em pesquisa sobre a atividade de turismo rural e suas interfaces com a alimentação, estudaram uma propriedade rural localizada no município de São José dos Ausentes, região dos Campos de Cima da

²³ Terneiro é o termo usualmente empregado na região para se referir ao bezerro.

²⁴ Krone (2009) ressalta, contudo, que havia alguns casos em que o proprietário de terra explorava economicamente a produção de queijos e que, nesse caso, embora produzido diariamente, apenas o queijo fabricado no domingo seria do agregado.

Serra. As autoras indicam que, antes da atividade de turismo na propriedade, a principal atividade econômica era a pecuária extensiva, que teria garantido a renda da família por duas gerações. Porém, quando essa atividade entrou em crise, a principal atividade econômica da propriedade passou a ser a produção de queijos que, com o retorno econômico proveniente das novas atividades ligadas ao turismo, seria abandonada, decisão que a família atribui à intensidade do trabalho requerido para a produção de queijos.

Essa aparente ambiguidade entre *necessidade* e valorização do Queijo Serrano pode ser mais apreendida se tomarmos a discussão de Menasche (2010), que trata de percepções do rural, tanto de moradores rurais como de urbanos, por meio de suas práticas alimentares. A autora considera que, entre moradores rurais descendentes de imigrantes italianos, a polenta é vista como alimento emblemático da identidade desse grupo de interlocutores. Esse alimento, que já era consumido na Itália, na região onde aqueles imigrantes tiveram origem, era a comida também em tempos de escassez. Atualmente, a polenta apresenta significados distintos para esses descendentes. Se, por um lado, especialmente para os mais jovens, o consumo da polenta não é apreciado – o que, como argumenta Menasche (2010), pode ser explicado pelo estigma presente na identidade de ser colono²⁵, pela depreciação do rural e pelo desejo de morar no meio urbano –, por outro lado, aí especialmente partindo de pessoas mais velhas, é possível perceber um movimento de valorização desse alimento, que aponta para o rural “[...] como símbolo de um rural convertido em tradição, valorizado.” (MENASCHE, 2010, p. 14).

No caso do Queijo Serrano, a necessidade fez com que várias famílias passassem a fabricar esse produto que, atualmente, recebe certo prestígio à medida que os produtores percebem alguma valorização – ainda que não por parte de órgãos de fiscalização²⁶ – do queijo produzido. Em várias situações, durante conversas e visitas a propriedades, foram relatados casos em que, orgulhosos, os produtores contaram que o queijo produzido é amplamente apreciado na cidade. Temos, então, que, de uma situação de produção associada à necessidade, o queijo passa a representar não apenas garantia de acesso aos alimentos como também, particularmente entre aqueles produtores reconhecidos como produtores de bons queijos, certo prestígio.

Mas, se houve essas transformações em relação ao tamanho das propriedades e, assim, a necessidade de produzir queijo difundiu-se na região, cabe apreender quem são, atualmente,

²⁵ Para uma discussão sobre identidade *colona*, ver Menasche (2010).

²⁶ No Capítulo 7, trataremos da atuação de órgãos de fiscalização em relação ao Queijo Serrano.

os produtores de Queijo Serrano e como a relação entre os modos de vida característicos da região associam-se à manutenção da produção desse alimento. Nos itens a seguir, procuraremos aprofundar essa relação, explorando aspectos não só da produção dos queijos como também do modo como viviam e, especialmente, como vivem atualmente as famílias produtoras.

3.3 Os produtores de Queijo Serrano

Para apreendermos elementos da identidade dos produtores de queijo nos Campos de Cima da Serra, cabe definirmos, inicialmente, a noção de agricultura familiar e agricultor familiar. Para tanto, tomamos a contribuição de Neves (2005), que considera que o termo agricultura familiar resulta da convergência de esforços de alguns intelectuais, políticos e sindicalistas no sentido de “[...] dar visibilidade ao projeto de valorização de agricultores e trabalhadores rurais precarizados diante de efeitos da interdependência entre agricultura e indústria.” (NEVES, 2005, p. 23). No debate político e sindical, o termo, que vem continuamente tendo seus significados redefinidos e justapostos, refere-se a um conjunto heterogêneo de produtores que organizam a atividade produtiva e a propriedade a partir da disponibilidade dos próprios membros da família. Além de agricultores, incluem-se também, sob o título de agricultores familiares, pescadores, artesãos, assentados, extrativistas, entre outros. Neves (2005) considera que, como categoria de ação política, o termo agricultura familiar – e também agricultor familiar – é “[...] fundamental na construção da identidade de atores aglutinados em torno da luta pelo reconhecimento da cidadania econômica e política.” (NEVES, 2005, p. 24). Como categoria analítica e conceitual, a autora aponta para a relação do termo com discussões em torno da organização e gestão das relações de produção e trabalho, que, nesse caso, estão fortemente vinculados à dinâmica da constituição da família. Nesse sentido, a categoria agricultura familiar engloba a chamada agricultura de subsistência e a economia camponesa, evidenciando a presença de outros valores para além daqueles norteados pelos princípios do mercado.

A definição de Neves (2005) fundamenta e, de certo modo, explica a emergência do termo “pecuarista familiar”, empregado para se referir particularmente àquela produção organizada pela família em torno de atividades relacionadas à pecuária de corte, em extensões relativamente pequenas de terra. Esse termo, defendido e empregado por técnicos na região dos Campos de Cima da Serra, é definido por Cotrim (2003). O autor, que estudou produtores de gado de corte em um município da Metade Sul do Rio Grande do Sul, considera que pecuaristas familiares

pertencem à categoria de agricultores familiares no que diz respeito à gestão da propriedade, que é realizada pela família; à racionalidade produtiva; ao emprego de mão de obra predominantemente familiar e, ainda, à ligação da identidade desses produtores como pecuaristas.

Contudo, ainda que essa definição de pecuarista familiar seja representativa da realidade de muitos produtores rurais dos Campos de Cima da Serra, parece-nos interessante apreender também como os produtores, interlocutores dessa pesquisa, se autoclassificam. Em conversa com produtores de Queijo Serrano não parece haver consenso quando se trata de definir qual atividade os identifica. Nas falas dos interlocutores, a autoidentificação aparece como *agricultor, produtor, trabalhador rural* e, no caso das mulheres, além de algumas categorias citadas, há ainda referência à categoria *doméstica*. O extrato de diálogo de Clarisse e Firmino, produtores de queijo, ilustra o dissenso.

F: *Eu acho que nós consideramos que nós somos criador, que a gente cria, lida e trata e tira leite...* C: *E doméstica.* F: *É, o certo seria botar que nós somos rural. [Como as pessoas se chamam?] Aí tem muitos meios... se tu bota que tu é criador ou pecuarista, eles vão achar que tu é grande pecuarista, que nem tem lá no Mato Grosso. É um problema isso aí. Então, geralmente, se tu vai fazer um documento, se tu bota... claro que esse teu aí não vai para esse lado, mas se tu bota que tu é criador, bah, esse cara é podre de rico, não podemos fazer os papeis prá ele. Se tu botar que tu é rural, daí prá tu se aposentar, é bem melhor. Então, acho que bota como rural. [...]* C: *É, mas o certo é rural, né.* F: *Que trabalha no interior, né.* (Clarisse e Firmino, produtores)

A fala do casal deixa implícita a tensão existente entre a forma como eles mesmos se definem no que diz respeito à atividade principal da propriedade – criadores de gado e produtores de queijo – e o modo como racionalizam os benefícios de se declarar como *rural*, por exemplo.

Em outra situação, Estevão, produtor de queijo, ao ser questionado sobre sua profissão, respondeu, de forma reticente, “pecuarista”. Mas, quando questionado como, em geral, costumam identificar-se, ele ponderou que

[...] *na verdade, nos papel aqui, se chama mais agropecuarista. Mas pode ser quase um, como é que eu vou te dizer... um produtor familiar, né. Mas eu acho que o que se trata mais aqui seria agropecuarista. É uma mistura um pouco. Na verdade, a gente lida mais como o gado mesmo, aí vai mais prá pecuária. Prá ser produtor, no caso, produtor agrícola, vamos dizer, daí seria... Eu acho mais mesmo é uma mistura desses dois aí: agropecuarista.* (Estevão, produtor)

Outro casal de produtores, Amélia e Josué, apontou para a importância de outro grupo de produtores de queijo, os empregados, situação que ocorre especialmente no município de Bom Jesus. Vejamos o trecho de entrevista do casal.

J: Os fazendeiros moram dentro de Bom Jesus. Daí, eles botam um empregado lá no sítio. Eles pagam seiscentos, oitocentos reais por mês pro cara trabalhar na fazenda. Só que daí os caras ganham aquilo ali e não vão no campo. Daí eles fazem assim: “Não, eu dou o queijo prá vocês. Eu dou o sal, eu... eu dou tudo prá vocês fazer queijo.” Daí todo dia tem que ir no campo buscar as vacas. Tem que olhar todo dia, né. [risos] Eles fazem assim, esses caras lá em Bom Jesus. A: Bom Jesus e por aqui [São José dos Ausentes] também tem uns. J: Eles fazem, por exemplo, assim, dez quilos de queijo por dia. Daí trinta dias, quantos quilos de queijo dá? Dá trezentos quilos, né, nos trinta dias. Trezentos quilos eles vendendo a cinco reais o quilo, dá mil e quinhentos reais. Dá mais do que o salário deles por mês. (Amélia e Josué, produtores)

Krone (2009) também indica a presença de empregados ou, como se refere esse autor, agregados. Os termos não são, entretanto, sinônimos, pois, segundo explica esse autor, se antigamente os agregados podiam adquirir terras como decorrência do trabalho e da possibilidade de receber terneiros a certos intervalos de tempo, não parece ser esta a situação dos empregados que, como sugerem os interlocutores Amélia e Josué, recebem um salário para trabalhar. Diferentemente da relação com os empregados, no caso dos agregados, havia uma relação de reciprocidade (embora assimétrica) entre proprietário e agregado, relação que se dava por meio do uso da terra em troca do que nela poderia ser produzido. Krone (2009) lembra que a relação de agregação foi, durante muito tempo, parte integrante da vida das fazendas nos Campos de Cima da Serra, mas que, atualmente, particularmente devido à diminuição das áreas das propriedades e à legislação trabalhista, não é comum fazendeiros destinarem porções de suas terras para os agregados. A relação com os agregados é substituída, então, pela relação com os empregados que, nesse caso, são contratados, de modo que o anterior compromisso informal é substituído por relação trabalhista²⁷.

Embora não negligenciemos que as categorias agregado/empregado sejam relevantes no que concerne ao contexto de produção do Queijo Serrano, especialmente no município de Bom Jesus, o trabalho de campo não priorizou esse grupo. Assim, ao longo da tese, tomamos como foco para a análise desenvolvida aquele grupo que detém posse da terra e, em geral, herdou não apenas a propriedade mas também o conhecimento sobre o manejo do gado e a produção de queijo.

²⁷ A categoria de agregado é também estudada por Brandão (1981) no contexto do município de Mossâmedes, interior de Goiás. Para esse autor, agregado é o trabalhador rural não proprietário da terra que, juntamente com a família, reside em terras de alguma fazenda, onde pode empregar a força de trabalho. Essa categoria, como cita o autor, deixou de existir à medida que os proprietários passaram a produzir de forma intensiva, especialmente em decorrência da modernização agrícola e, em consequência, gradativamente, os agregados foram sendo expulsos de seus antigos locais de morada.

Como vimos, mesmo entre aqueles que detêm a posse da terra, não há consenso entre como se autoidentificam em relação à atividade desenvolvida. Para a perspectiva deste trabalho, mais do que estabelecer categorias ou tipologias, importa como os produtores se veem e reconhecem. Como indicam os trechos de entrevistas, esse tema remete a questões mais abrangentes do que as que se referem ao trabalho desenvolvido na propriedade. Por essa razão, optamos aqui por adotar a classificação que a maioria dos produtores emprega como autoidentificação. Por isso, ao longo da tese, empregamos a categoria *produtores*, sabendo que nela há vários significados ainda em discussão.

3.3.1 Os produtores do *legítimo* Queijo Serrano

Se tomarmos aqueles produtores, proprietários da terra, veremos ainda que há mais questões imbricadas na discussão. Embora possamos considerar que a atividade central seja a criação de gado, quando a questão passa a ser a produção de queijo, veremos que há um ponto de inflexão entre aqueles produtores que fazem queijo e aqueles que fazem Queijo Serrano *legítimo*.

Essa distinção diz respeito a alguns critérios compartilhados na região. Esses critérios recorrentemente apareceram nas entrevistas, mesclados com as próprias características do manejo do gado e da produção do queijo, como, por exemplo, a alimentação do rebanho em campo nativo, o emprego de leite não aquecido (ou *cozido*) – discussão que aprofundaremos no Capítulo 5 – e a manutenção de práticas de produção tradicionais. Além desses fatores, outro, também recorrente, diz respeito ao tipo de gado utilizado, que deve ser comum, ou seja, o leite empregado para a produção de queijo deve ser proveniente de vacas *comuns*, de raças de corte, leite que, diferentemente daquele produzido por vacas de raças leiteiras, daria origem a queijos considerados *legítimos*.

A diferenciação entre queijos produzidos com leite de vacas *comuns* e de raças leiteiras apresenta, como veremos, implicações muito mais complexas, pois, ao especializar o rebanho (ou parte dele) para a produção de leite, os produtores alteram a organização das atividades na propriedade. Exemplo claro refere-se ao fato de que, na produção a partir de gado de corte, as vacas são ordenhadas apenas uma vez ao dia, pois, além de a produção de leite não ser alta²⁸, é prática comum deixar os terneiros com as respectivas mães depois da ordenha ou, ainda, quando houver necessidade de sair sem poder tirar o leite, deixar o *terneiro fazer o serviço*.

²⁸ No caso de gado de corte, as vacas produzem, em média, 5 litros de leite ao dia, enquanto uma vaca de raça leiteira, na região, pode produzir, em média, 20 litros de leite ao dia, somadas duas ordenhas.

Isso significa que, além de fazer apenas uma ordenha por dia, quando é necessário ou se deseja passar o dia ausente da propriedade, há a possibilidade de deixar o terneiro mamar o leite. Como avalia Jonas, *se a gente quiser sair dois, três dias, larga os terneiros com as vacas... É, a vantagem da gente ter a vaca com terneiro é isso.*

Além disso, o gado de raças de corte, já adaptado à região, é bastante resistente e, mesmo no caso das vacas em lactação, na primavera e verão, quando a pastagem nativa é abundante, esta é essencialmente a alimentação dos animais. Apenas a partir do outono e mais fortemente no inverno, aqueles produtores que fazem queijo durante todo o ano complementam a alimentação das vacas com ração, silagem ou com pastagem cultivada, mas o rebanho permanece no campo.

Bastante diferente é o caso da produção de leite a partir de vacas de raças leiteiras, que, na região, são, em geral, jérsei e holandesa. Nesse caso, a ordenha deve ser realizada duas vezes ao dia, na manhã e no fim da tarde, e, ainda que a produção de leite possa ser maior, é necessário, para tanto, que seja oferecido mais alimento a esses animais e, mesmo na primavera e verão, quando a pastagem nativa é abundante, é preciso complementar a alimentação para que as vacas não percam peso e mantenham a produção de leite. Por essas características, bem como pela sensibilidade em relação aos invernos intensos e pela suscetibilidade a doenças, a fala de alguns produtores expressa contrariedade em relação a vacas de raças leiteiras, especialmente holandesas, que são definidas, conforme um produtor, como *melindrosas*. Os depoimentos de produtores indicam o grau de exigência dessas vacas no que diz respeito à alimentação e à fragilidade dessas raças quando comparadas ao gado comum.

Porque tu ter uma holandesa aqui... uma que ela exige muita, muita comida. E é um gado mais acessível prá doença, por causa do clima, por causa de tudo que é coisa aqui na região. Daí a holandesa já é mais... Tu vê, aqui, por exemplo, mamite é muito difícil de dar. Que esse aqui é um gado comum. As vacas dão em média de cinco litros, né. Daí elas tão com terneiro ao pé, né. Então, por exemplo assim, se eu não quiser fazer queijo três ou quatro dias, eu largo, os terneiro mamam. O terneiro vence, não dá problema nenhum na úbere das vacas, né. Não fica um leite dum dia pro outro, né. Se tu chegar a largar uma holandesa, já fica um resquício de leite. Já é perigoso de dar um problema também. Isso aí a gente... não que a gente seja veterinário, uma coisa assim. Mas a gente mais ou menos a gente... Porque vaca que fica um resquício de leite na úbere, ela é mais acessível para dar um problema, dar uma febre, dar uma coisa assim. (Josué, produtor)

D: *A vaca de alta produção, ela dá mais a mamite.* T:[...] *Agora, uma vaca de alta produção, aquilo é um frango criado aí, artificial.* D: *É todo deficiente de saúde, não pode ter nada descontrolado.* T: *De fato. Então, é assim. E aí provoca qualquer descuidozinho, uma batidazinha na úbere pode trazer uma infecção, já atingir o leite. Isso tudo tem que ver, né.* (Dulce e Telmo, produtores)

Além da alimentação e dos cuidados requeridos, no caso de vacas de raças leiteiras, ainda que fosse possível o terneiro permanecer com a mãe e beneficiar-se do resto do leite após a ordenha, não é possível não fazer a ordenha diária e deixar o *serviço* a encargo dos terneiros, pois a produção de leite é muito mais alta que no caso de vacas comuns e, por isso, não haveria como o terneiro mamar todo o leite. Portanto, no caso de rebanho de raças leiteiras, não há dia livre, pois é preciso estar na propriedade duas vezes ao dia para a ordenha. Jonas explicita essa condição:

Porque minhas vacas não são sem terneiro. Tudo tem terneiro. [Dá mais trabalho?] Dá, mas eu tiro leite só de manhã. Eu não tiro de tarde, sabe. Eu tiro só uma vez por dia. Então a vaca com terneiro... Porque se a gente for tirar duas vezes por dia, a gente tem que sair de casa sempre olhando no relógio, por causa da hora de tirar o leite de tarde. Aí a gente trabalha prá vacas. Daí a gente vai trabalhar prá vacas. Só faz aquilo ali, né. Não sobra tempo prá outra coisa. (Jonas, produtor)

Ora, temos então que, em um dos casos, a produção de leite ajusta-se à rotina já existente nas propriedades da região, enquanto, no outro caso, é preciso reajustar as atividades para que a ordenha seja feita duas vezes ao dia.

É interessante apreender o depoimento de um casal de produtores, Clarisse e Firmino, que, tendo melhorado um pouco o rebanho, durante os meses de verão, quando havia várias vacas em lactação com a produção de leite um pouco mais elevada devido à grande disponibilidade de pasto nativo, discutiam fazer a ordenha e, assim, queijo, duas vezes ao dia: pela manhã e ao fim do dia. Firmino contaria orgulhoso que, há algum tempo, havia várias vacas em lactação, com crias novas, que não *venciam* mamar todo o leite. Assim, era preciso fazer duas ordenhas ao dia e, conseqüentemente, o trabalho de fazer queijo era dobrado. Contudo, diferentemente do marido, Clarisse parecia contrariada ao lembrar esse tempo e acrescentaria à fala do marido que *era um saco fazer duas vezes por dia o queijo. Só em função do queijo, não tem... Não dá. Não tem como.* Do mesmo modo que Clarisse que, contrariando as expectativas do marido, não tem intenção de aumentar a produção de queijo, Jonas, outro produtor com quem tive contato durante o trabalho de campo, explicou que fazer queijo duas vezes ao dia é inviável. Para esse produtor, mesmo que essa alteração na rotina pudesse trazer mais lucro, não valeria o esforço e a obrigação de assumir o compromisso duas vezes ao dia.

Essa discussão encontra ressonância com o estudo de Krone (2009), também desenvolvido na região dos Campos de Cima da Serra. Para esse autor, estabelece-se aí uma “lógica do não-trabalho”, que encontra sua maior expressão na reivindicação dos produtores de *não ser escravo de vaca*.

A “lógica do não-trabalho” entra em clara oposição à nova lógica que vem sendo instituída pelos produtores que têm investido em rebanhos leiteiros e consequente aumento de escala da produção de queijo. Esses, que teriam seus queijos classificados como *não legítimos*, seriam os “novos” produtores, que se distinguiriam dos “tradicionais” não apenas por diferenças no sistema produtivo, mas também, como considera Krone (2009), por atividades de lazer e sociabilidade. De fato, os produtores que mantêm vacas comuns para a obtenção do leite podem dispor de tempo para cavalgadas e participação em rodeios e torneios, atividades que simulam a lida do campo e representam importante espaço de sociabilidade e valorização da cultura local.

Somada a essa reflexão, o mesmo autor traz interessante análise. Para os produtores tradicionais da região, o gado considerado ideal seria o gado rústico que, adaptado à região, demandaria menos alimentos e teria menos doenças sendo, portanto, considerado um gado forte. Do mesmo modo, tanto o leite quanto o queijo proveniente desse sistema também seriam fortes. “Novos” produtores, entretanto, por não se inserirem nessa lógica, têm investido em vacas de raças leiteiras, consideradas pelos produtores tradicionais como *melindrosas*, que, por demandar mais alimentos e cuidados, são consideradas fracas, do mesmo modo que é considerado fraco o queijo feito a partir do leite ordenhado dessas vacas.

Essa distinção apareceu também durante conversa com interlocutores desta pesquisa, em ocasiões em que eram discutidas as diferenças entre queijo serrano e queijo colonial. Ainda que nessa distinção estejam presentes características como modo e local de produção – só seria Queijo Serrano aquele feito de leite produzido por vacas comuns, alimentadas de campo nativo, de leite não aquecido –, há também um forte elemento identitário, pois, como afirmou um dos interlocutores, queijo colonial é feito em regiões de colônia, por produtores que são conhecidos e se reconhecem como *colonos*. Estes, diferentemente dos produtores de Queijo Serrano, tocam o gado a pé, enquanto aqueles tocam o gado a cavalo.

Essas distinções entre produtores de queijo serrano e queijo colonial, de produtores tradicionais e não tradicionais dizem respeito ao sistema produtivo, mas, mais do que isso, apontam para diferenças culturais e identitárias. À medida que os produtores de Queijo Serrano afirmam-se em relação a um modo de vida específico, elementos diacríticos de sua

identidade vão também sendo explicitados. Nesse sentido, em relação a essa distinção entre produtores de queijo, Krone afirma que

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

De fato, embora os produtores tradicionais afirmem não querer ser escravos de vaca, como apontou Krone (2009), no dia-a-dia dos produtores tradicionais, a organização do trabalho está quase que totalmente associada à manutenção do rebanho, à ordenha e à produção de queijo. Há, nesse caso, a liberdade de ter um ou dois dias de folga, mas, cotidianamente, é a lida com os animais que irá determinar a rotina.

No que se refere à produção de queijo, a lógica de trabalho é bastante similar entre os produtores tradicionais, produtores do *legítimo* Queijo Serrano, que, entre outros fatores, mantêm o gado comum, fazendo, portanto, apenas uma ordenha ao dia, pela manhã. Nesses casos, as mulheres levantam antes do clarear do dia e vão para a cozinha aquecer a água, que servirá para preparar o *goles*²⁹, café forte, bebido rapidamente e, geralmente, em pé, e também para o café que, levado ao galpão, irá ser tomado como *camargo*, bebida que se constitui de café servido em uma caneca, sobre a qual se ordenha o leite. Embora essa prática não seja mais observada em todas as famílias produtoras, mantêm-se em algumas propriedades, onde é realizada sob alguns cuidados: o leite utilizado para a preparação do *camargo* é cuidadosamente escolhido de acordo com a vaca, que deve estar em plenas condições de saúde e que, além disso, proporciona, ao ter seu leite ordenhado, jato que contribui para a formação de espuma, essencial na bebida.

Depois de tomado o *camargo*, inicia-se a ordenha que, em grande parte das propriedades, é manual. Com a diminuição do número de membros das famílias, reduziu-se também o número de vacas em lactação a serem ordenhadas. Diferentemente do que ocorria há algumas décadas, quando, segundo informantes, se ordenhavam até 100 vacas por dia, atualmente o número de vacas ordenhadas é, em média, de 15. Isso acontece porque, em geral, é o marido, a esposa e algum filho que irão fazer todo o trabalho de ordenha.

Depois da ordenha, o leite é cuidadosamente coado e levado para a sala onde o queijo será preparado, espaço, em geral, contíguo ao galpão. Nesse momento, é encargo do homem

²⁹ Uma das interlocutoras definiu o *goles* como um cafezinho com o qual, em geral, se começa o dia, mas que também pode ser tomado no meio da manhã ou depois do almoço e mesmo à noite, antes de deitar.

organizar o galpão e conferir o gado que está no campo, enquanto, em geral, cabe à mulher a continuidade do processo para a produção do queijo³⁰. No capítulo seguinte, retomaremos a descrição dessa rotina, quando discutiremos as práticas e cuidados relacionados à produção de queijo.

Além dessas atividades cotidianas, há preocupação em garantir a alimentação dos animais, especialmente a partir do final do verão e início do inverno, quando as pastagens nativas entram em declínio. Há algumas décadas, a partir desse período do ano, cessava a produção de queijo, e o gado era levado de áreas de campo para encostas de serra, onde, como já mencionamos, os animais ficavam mais bem protegidos do frio e dispunham de algum alimento. Contudo, como já mencionado, com a divisão das propriedades, esse manejo tem sofrido alterações e, para garantir a produção de leite o ano inteiro, os produtores têm encontrado outras estratégias para a manutenção do rebanho de leite mesmo nos períodos em que o campo nativo não é abundante. No próximo item, abordaremos essas questões, procurando apreender os significados da lavoura e do gado para os produtores de Queijo Serrano.

3.4 A lavoura, o gado e seus significados

Em uma das primeiras visitas à região dos Campos de Cima da Serra, no início do trabalho de campo, ouvindo um produtor explicar sobre sua propriedade, percebi que, quando ele se referia à lavoura, falava da pastagem, que, diferentemente do campo nativo, diz respeito à pastagem cultivada. Isso chamou minha atenção já que, por lavoura, esperaria encontrar uma plantação de alimentos para consumo humano, especialmente grãos ou cereais. Contudo, naquele contexto, lavoura implica pastagem, não a nativa, mas a cultivada³¹. As lavouras têm sido um investimento recorrente dos produtores que, há poucas décadas, passaram a fazer queijo durante todo o ano. Antes disso, como mencionamos, o queijo era feito apenas na primavera e no verão, e o manejo do gado, especialmente durante os meses de inverno, era realizado de modo distinto.

³⁰ A divisão sexual do trabalho se faz presente nas atribuições e distribuição de todas as tarefas desenvolvidas nas propriedades. Embora relevante, não avançaremos nesse tema, que pode ser aprofundado por meio do trabalho de Krone (2009).

³¹ Entre as plantas utilizadas para a produção de pastagem cultivada, as mais citadas pelos produtores são aveia e azevém e, em alguns casos, trevo.

3.4.1 *Só tirava leite no período em que a natureza permitia*: mudanças no manejo do gado e a produção de queijo no verão

Inicialmente, as propriedades da região tinham áreas grandes ou, até mesmo, áreas que comportavam características diferenciadas. Assim, a partir da primavera, quando o campo começava a brotar, até o final do verão, o gado permanecia na área de campo; no início do outono, quando as áreas de campo já não ofereciam mais nutrientes suficientes para os rebanhos, estes eram levados até as áreas de encosta de serra, onde ficavam protegidos do frio e dispunham de algum alimento. O ciclo fechava-se ao final do inverno, com o deslocamento do gado para áreas de campo que, ao final do inverno, seria queimado para que, na primavera, já estivesse renovado. No Capítulo 7, discutiremos sobre as queimadas, prática tradicional, que, atualmente, é bastante controversa e legalmente proibida na região. No sistema antigo de manejo da propriedade, o queijo era produzido apenas na primavera e no verão, mantendo-se, durante os meses frios, como relataram alguns interlocutores, apenas uma ou duas vacas próximas a casa, para haver leite para o consumo da família. Contudo, com a divisão das terras entre os filhos, muitas propriedades ficaram localizadas em regiões predominantemente de campo ou de serra e, somado ao fato de que, há cerca de uma década, vários produtores passaram a fazer queijo também nos meses de outono e inverno, o manejo do gado, particularmente das vacas destinadas à produção de leite, passou a sofrer alterações.

Essas mudanças na produção vêm acontecendo há poucas décadas e, embora não seja possível precisar exatamente a partir de quando se passou a produzir queijo durante todo o ano, alguns interlocutores apontam que esse processo iniciou há cerca de 30 anos e, de modo mais intenso, há cerca de dez anos.

Bom, quando eu cheguei aqui, ainda a tradição era só fazer queijo durante a primavera e verão. Trinta anos atrás começou a mudar isso, com o advento das pastagens [...]. Mais recentemente, há dez anos atrás, com batata, soja. Então essa troca aconteceu exatamente nesse momento. As pessoas não tiravam... raríssimas propriedades tiravam leite inverno e verão. Muito poucas. E as que tiravam no inverno e verão, normalmente entregavam prá Corlac de Taquara. Não fazia queijo, que daí já eram umas propriedades mais estruturadas. Mas a grande maioria só tirava leite no período em que a natureza permitia, dava pro gado alimentação que era possível, que eram as pastagens nativas. [...] Mas hoje praticamente o queijo é feito durante todos os meses do ano, mais ou menos. (Gerson, técnico)

A: Naquela época, mais era no verão só que nós fazia. Não fazia no inverno. Porque no inverno, faz pouco tempo que todo mundo tá fazendo queijo. Não faz nem dez anos eu acho, né, Josué? J: Não. No inverno é. Porque daí tinha que tratar das vacas e daí já era muito mais difícil. Eles largavam os terneiros, apartavam. A: Tratavam, mas largavam os terneiros. Queijo era só no verão também. No inverno... Depois que começou a vir conta de luz por mês, conta disso por mês, é que daí todo mundo se obrigou, daí. Tem que ter uma renda para, né, tem que ter um salário para tu pagar isso aí, né. [risos] (Amélia e Josué, produtores)

Como mencionou Gerson, *só tirava leite no período em que a natureza permitia*, ou seja, na primavera e no verão, quando os campos nativos estão verdes e ricos em nutrientes. Nos meses de outono e inverno, em que a pastagem nativa não é suficiente para nutrir o rebanho, foi preciso encontrar meios de garantir a alimentação do gado, especialmente das vacas utilizadas para a produção de leite e queijo durante todo o ano. A frase que inspira o título deste item, mencionada por Gerson, técnico na região, deixa implícita a ideia de que, para produzir leite o ano todo, é preciso investir na alimentação do gado, pois a natureza apenas permite alimentação abundante e nutritiva, como já mencionamos, na primavera e no verão. A prática mais comum para a produção de leite nos demais meses do ano é o emprego de lavouras, ou seja, de áreas de pastagem cultivada, que são plantadas ao final do verão, para que, nos meses de outono e no inverno, se possa garantir a produção de leite. Além de pastagem cultivada, os produtores plantam também milho para a produção de silagem e, menos comumente, de grãos. Em alguns casos, compra-se ração. Outra prática que também está presente na região é o melhoramento de campo, que consiste em manejar o campo nativo de modo que, no outono e inverno, quando a pastagem natural é insuficiente, plantas cultivadas estejam disponíveis³². Mas é importante ter presente que, para os produtores tradicionais, essas são medidas empregadas quando o campo não é suficiente para manter as vacas produzindo leite, pois, primordialmente, o campo nativo é considerado a melhor opção e, mesmo no inverno, quando os campos estão secos, é neles que as vacas passarão boa parte do tempo. O *trato* – silagem, milho ou ração – é oferecido aos animais durante a ordenha; no caso das pastagens cultivadas, após a ordenha, as vacas são soltas nessas áreas e mantidas ali por algumas horas para, logo em seguida, serem conduzidas às áreas de campo nativo, onde passam o restante do dia e a noite.

Assim, se antes a lida com o gado envolvia o deslocamento dos animais no início do inverno para regiões de encosta de serra, agora, pelo menos para as vacas que compõem o

³² Nesse caso, as plantas mais empregadas são aveia preta, azevém, trevo branco e vermelho e cornichão (EMATER/RS, [2007]).

rebanho que garantirá a produção de leite, esse deslocamento não mais ocorre, e a preocupação passa a ser ter alimento suficiente para mantê-las produzindo leite durante os meses frios. Nesse sentido, crescentemente, a organização das propriedades tem se conformado de acordo com a necessidade de alimentação do gado. Vejamos alguns depoimentos.

[E dessa área, uma parte é de lavoura, para roça?] C: *Roça não, lavoura só.*
 [E planta milho?] C: *Mais milho e lavoura.* R: *E o restante é campo, mato.*
 (Cássio e Rita, produtores)

[A gente viu ali outro dia que vocês plantam milho, tem as lavouras... o que mais que vocês cultivam, plantam?] *Pasto e milho e o leite, né. Plantamos milho na época certa e o pasto. No mês de março, começa a plantar o pasto. Geralmente mês de março sempre tu reserva uma lavoura ali, mas que ela não fique muito cheia de milho pra mim plantar um pasto porque tu precisa ter um pasto no cedo. Porque às vezes uma vaca dá cria, ela adocece, qualquer uma coisa, e tu tem que botar no pasto.* (Firmino, produtor)

Os depoimentos acima indicam que os produtores de Queijo Serrano organizam a propriedade de forma a garantir o sustento do gado, especialmente das vacas que serão ordenhadas. Como indicado por Firmino, a produção é *pasto e milho e o leite*, ou seja, tudo o que se produz na propriedade tem como destino a produção do leite e, portanto, a alimentação do gado passa a ser central. Durante o trabalho de campo, não vi, nas propriedades visitadas, plantações para o consumo da família e, mesmo no caso de haver plantações de milho, produto que, como no caso da propriedade de Firmino, é cultivado pela maioria dos produtores, este será utilizado, em muitas das propriedades, para a produção de silagem.

Desse modo, pode-se considerar que, uma vez que não há produção de alimentos para o consumo, é o queijo que garantirá, ao ser comercializado, a aquisição de alimentos para a família. Por essas razões, Vanice, produtora de queijo, durante caminhada pela propriedade, enquanto explicava o manejo do gado, especialmente das vacas utilizadas para a ordenha, resumiu o sistema na frase que dá título a este capítulo: *o homem do campo planta pro gado*.

O gado tem, portanto, papel central na organização das propriedades e na vida dos produtores estando, inclusive, relacionado a momentos importantes, como o nascimento dos filhos. Exemplo disso é o costume que foi revelado por algumas famílias durante conversas informais. De acordo com esse costume, os filhos (especialmente os meninos), logo ao nascer, são presenteados, por seus padrinhos, com terneiros. Esse costume, explicaram algumas famílias, seria um estímulo para que, desde cedo, os homens fossem formando seu rebanho.

Este é o caso de Felipe que, durante a pesquisa de campo, completou 9 anos. Logo que nasceu, Felipe ganhou de seu padrinho alguns terneiros e agora, ao cavalgar e acompanhar o

pai na lida com o gado, reconhece quais são seus animais e os aponta no rebanho. Felipe, apesar da pouca idade, está acostumado a contribuir com as atividades desenvolvidas na propriedade e, ao descobrir que não compartilho dos mesmos conhecimentos e habilidades dele e de sua família, surpreende-se. Vejamos as circunstâncias.

Durante a pesquisa, fiquei hospedada por alguns dias na casa da família do menino e, talvez por estar intrigado com minha presença e interesse em acompanhar todas as atividades, desde a ordenha, cedo da manhã, Felipe me questionou se eu sabia manear uma vaca. Diante de minha resposta negativa, o menino perguntou então se eu sabia tocar as vacas. Novamente, resposta negativa. Felipe, persistindo em sua curiosidade, questionou então se eu sabia ordenhar. Novamente, respondi que não. Aí, não mais se contendo, o menino exclamou: *Mas então, o que você sabe fazer?* Os pais repreenderam o menino, mas mal contendo o riso, pois, de fato, todas aquelas atividades, naturalizadas mesmo para um menino de 9 anos, são compartilhadas por todos. De fato, a lida com o gado faz parte da vida das pessoas, especialmente das atividades masculinas.

Além do manejo do gado, também é desde criança que se aprende a fazer o queijo, inicialmente, ajudando e realizando pequenas tarefas e, em seguida, fazendo queijo eventualmente, quando os pais – ou a mãe – não estão em casa ou não podem fazê-lo. Este é o caso de Cássio que, do mesmo modo que Felipe, também ganhou seus primeiros terneiros quando bebê. Ao completar 15 anos, Cássio começou a fazer queijo das vacas do próprio rebanho. Vejamos o trecho de entrevista em que Cássio explica essa trajetória.

[Há quanto tempo vocês estão produzindo queijo?] *Eu já produzia quando morava lá na minha avó. Desde... deixa eu ver... desde 99 eu comecei a fazer. Desde 99.* [Neste ano, o interlocutor tinha 15 anos]. *Faz onze anos.* [Começou ajudando?] *Não, que eu comecei a fazer pra mim. Ajudando desde antes.* [Daí você ganhou o queijo?] *É, daí eu comecei a fazer das minhas vacas. Desde 99. Mas que eu ajudo com o queijo, desde que eu era pequeno. Desde cinco, seis anos.*

Se, desde que nascem os filhos, estes já têm relação com o gado, à medida que essa relação vai sendo nutrida, muitos jovens vão apreendendo, gradativamente, também sobre as *lidas* na propriedade. Esses valores e conhecimentos, compartilhados desde o nascimento dos filhos, são elementos centrais para a continuidade da produção, pois o trabalho com o gado e a *lida* do queijo não são propriamente ensinados, mas compartilhados, de modo que, ao mesmo tempo em que ajudam, os filhos se apropriam dos conhecimentos e práticas e, no caso do Queijo Serrano, de sua “receita”.

A transmissão do saber para o trabalho está em geral subordinada ao chefe de família que, ao transmitir saber, transmite mais do que técnicas, mas também valores e construção de papéis, como argumentam Woortmann e Woortmann (1997). Os mesmos autores, referindo-se ao contexto do Sertão Sergipano, consideram que, entre sitiantes, “[...] a transmissão do saber para o trabalho faz-se no próprio trabalho [...]” (WOORTMANN; WOORTMANN, 1997, p. 11). Do mesmo modo como percebido por esses autores em relação ao Sertão Sergipano, na região de produção do Queijo Serrano, como vimos argumentando, o manejo do gado e a produção do queijo são, desde cedo, acompanhados pelas crianças, em *lida*/trabalho que, nesse contexto, parece muitas vezes misturar-se ao prazer de compartilhar as tarefas dos adultos.

Essa relação de trabalho e lazer é apontada por Krone (2009), que lembra a importância dos rodeios e torneios na região dos Campos de Cima da Serra. Nessas ocasiões, em que, entre outras atividades, há cavalgadas, provas de laço e montaria, o lazer imita a *lida* do campo. Ainda que se referindo a situação distinta daquela encontrada nos Campos de Cima da Serra, Menezes (2009), em estudo sobre a produção de Queijo de Coalho no Sertão Sergipano, também aponta para a forte relação daqueles produtores com o gado e chama a atenção para a importância das vaquejadas, festa rural popular que, como afirma a autora, teria nascido da “[...] apartação do gado e da busca de animais na caatinga.” (MENEZES, 2009, p. 50). Embora hoje, como afirma a mesma autora, as vaquejadas não tenham mais o objetivo de apartar o gado, “[...]o labor torna-se festa, a seriedade do trabalho como cumprimento da obrigação, torna-se alegria.” (MENEZES, 2009, p. 51). Nesse caso, exatamente como nos Campos de Cima da Serra, as festas e momentos de lazer replicam o manejo do gado, reforçando a importância e significados desses animais para os produtores.

Como vimos, a organização da propriedade dá-se em torno do manejo e alimentação do gado, e essa *lida* estende-se inclusive para momentos de lazer e sociabilidade. Entre os produtos centrais dessa organização está o leite, que permitirá a produção de queijo. Mas, mais do que isso, essa organização diz respeito também à manutenção de um modo de vida que, ainda que em processo de mudanças, tem por objetivo a manutenção da terra. A terra, mais do que um meio de trabalho para as famílias, como se referem Woortmann e Woortmann (1997), é outra categoria central para apreender a lógica de vida dos camponeses e, nesse caso, dos produtores de Queijo Serrano.

3.5 A importância da terra e o cuidado com a natureza e com os animais

Na região dos Campos de Cima da Serra, entre os produtores tradicionais, o cuidado com a terra e com os animais expressa-se em várias situações do manejo e das práticas cotidianas desenvolvidas nas propriedades.

3.5.1 Os cuidados com a terra

No que concerne à importância da terra, merece atenção o fato de dois casais, Vanice e Vladimir e Berenice e Getúlio, produtores de queijo, terem relatado que haviam nascido e *se criado* no campo, mas, em algum momento e por certo tempo na juventude, tinham vivido em áreas urbanas. Outro casal, Adélia e Matias, também produtores de queijo, contaram que haviam morado na cidade, mas, não satisfeitos com o modo de vida nesse espaço, investiram, assim que possível, em um pedaço de terra para voltar ao campo. Diferentemente de Adélia e Matias, contudo, os outros dois casais receberam a terra de herança e, na ausência de quem dela cuidasse, Vanice e Vladimir voltaram a morar no campo após a aposentadoria, enquanto Berenice e Getúlio abandonaram suas carreiras profissionais na cidade, ainda na juventude, para retomar o modo de vida de seus pais.

Para esses três casais, estar no meio rural e cuidar da terra são elementos centrais para a organização de suas vidas. Vanice contou que, mesmo quando morava na cidade, os finais de semana eram dedicados à propriedade da família, onde ainda viviam os pais do marido. Agora, com a sucessão das terras, o casal gerencia a parte da propriedade que lhes coube na herança. A produtora revelou ainda que os netos, de 13 e 4 anos, assim como a filha e o marido, que moram na cidade, viriam quase todos os finais de semana visitá-los e acrescentou, com orgulho, que as crianças gostam muito da *lida* do campo, de cavalgar, participar de rodeios, e de fazer fogo de chão no galpão. Tendo feito essa declaração, Vanice avaliou que, se o gosto dos netos pelo campo e pelas *lidas* com o gado continuar, há esperança de que eles venham a morar no campo e, assim como ela e o marido, é possível que eles continuem cuidando da terra.

A preocupação de Vanice com o futuro de sua propriedade pode ser explicada se tomarmos a análise de Woortmann (1990), que propõe a noção de *campesinidade* como característica que pode estar presente em maior ou menor grau em distintos grupos rurais. O autor, que considera as categorias terra, família e trabalho como centrais e interdependentes no que se refere à noção de *campesinidade*, argumenta que “Nas culturas camponesas, não se pensa a terra sem pensar a família e o trabalho, assim como não se pensa o trabalho sem pensar a terra e a família.” (WOORTMANN, 1990, p.23).

A preocupação com a terra aparece na fala de muitos dos produtores dos Campos de Cima da Serra, especialmente pela expectativa de que os filhos continuem na propriedade. Entretanto, o vínculo e a preocupação com a terra, embora presente na fala da maioria dos produtores, não é unanimidade. Exemplo é o caso de Helga, para quem a vida no campo é muito sofrida: por essa razão, ela argumenta que, não morando no sítio, o filho terá melhores condições de vida. Assim, diferentemente da maioria dos interlocutores, a produtora afirma que o filho não gosta do sítio e conta com orgulho que, tendo se formado como técnico agrícola, ele está morando na cidade e trabalhando como vendedor de máquinas e produtos agrícolas.

O desejo de Helga de que o filho tenha uma *vida melhor* encontra ressonância com várias pesquisas sobre juventude rural. Esses estudos, como indica Stropasolas (2004), apontam para o esvaziamento do campo, em geral protagonizado por moças, processo que resulta na masculinização do campo pois, sem moças para casar, os jovens não têm como constituir família. Carneiro (1998), a partir de pesquisa em duas regiões brasileiras, aponta que entre os jovens rurais, ao mesmo tempo em que há o desejo de ter uma vida melhor, de mudar para a cidade, há também o desejo de permanecer na propriedade rural, ainda que não necessariamente isso implique dar continuidade às atividades agrícolas.

Nos Campos de Cima da Serra, entre as famílias produtoras de Queijo Serrano, seja pela valorização que recentemente o queijo tem recebido, seja pelas facilidades de vida que os jovens encontram hoje vivendo nos espaços rurais – que, em algumas localidades da região, em muito se assemelham às da vida urbana –, parece haver o desejo, tanto de pais quanto dos próprios filhos, de que os jovens continuem vivendo no meio rural. A conversa com Nice, filha e neta de produtores de queijo, evidencia esse comportamento. A jovem, que à época da pesquisa de campo cursava o ensino médio, afirmou que, do mesmo modo que o avô e os pais, gostaria de continuar morando no meio rural. Nice, em todas as oportunidades que tive de encontrá-la, estava arrumada e maquiada. Nesse sentido, vale tomar as contribuições de Bourdieu (2006), que, ao analisar um baile em uma comunidade rural francesa, discute as diferenças culturais entre o campo e a cidade e, entre outras questões, considera que, comparadas com os rapazes, as moças seriam mais perceptivas aos modelos estéticos e aos ideais urbanos e, assim, assimilariam mais rapidamente os padrões culturais presentes nesses espaços. De fato, e agora voltando aos Campos de Cima da Serra, Nice não se distingue, de modo algum, de qualquer moça da cidade. Mas, diferentemente da maioria das moças da cidade, em um desses encontros, Nice revelou que gosta de ajudar e de acompanhar o avô nas atividades da propriedade, mas que, ao mesmo tempo, não perde a oportunidade de conversar

e trocar mensagens com os amigos, por meio de *sites* e redes sociais disponíveis para quem acessa a *internet*, recurso que desfruta em sua casa. Nesse sentido, talvez, a proximidade com atividades e recursos que até pouco tempo eram oferecidos apenas no meio urbano parecem contribuir para que os jovens queiram permanecer no campo. Como considera Carneiro (1998), “Nesse processo de intensificação da comunicação entre universos culturais distintos, as fronteiras entre o ‘rural’ e o ‘urbano’ tornam-se cada vez mais imprecisas no que concerne às diferentes idealizações e projetos dos jovens.” (CARNEIRO, 1998, p. 115).

Embora discussões que remetam à juventude rural sejam relevante tema de estudos, não foi objetivo durante o trabalho de campo, como também não o é aqui, aprofundar essa questão. Cabe salientar, contudo, que, na região dos Campos de Cima da Serra, parece estar havendo um movimento – ainda que não generalizado – no sentido de valorização, pelos próprios moradores do campo, tanto pelos pais quanto pelos filhos, de que os jovens permaneçam nas propriedades e, com mais conforto e proximidade – ainda que virtual – do meio urbano, possam seguir os passos dos pais e, ao continuar cuidando da terra, garantir a sua manutenção.

3.5.2 O manejo dos animais

A terra, como discutimos, é central para os produtores de Queijo Serrano, especialmente para aqueles que temos considerado como produtores tradicionais. Retomando as considerações de Woortmann (1990) sobre *campesinidade*, além da terra, o trabalho também é central para a definição dessa noção. No caso dos produtores de queijo estudados, terra e trabalho estão fortemente associados. Nesse sentido, o trabalho de campo evidenciou que, além do cuidado com a terra, o manejo feito especialmente em relação ao gado – ou seja, o modo de trabalho – vincula-se aos cuidados com as animais.

Uma primeira evidência dessa característica é o fato de cada vaca empregada para a produção de leite possuir um nome, por meio do qual é chamada para o galpão na hora da ordenha. Mas, mais do que um nome – o que não foi observado em todas as propriedades e em relação a todas as vacas –, acompanhar a ordenha permite perceber que, em geral, os produtores organizam essa atividade de acordo com as características de cada vaca, de modo a facilitar o trabalho e criar um ambiente tranquilo para a ordenha pois, do contrário, as vacas *esconderiam* o leite. Vanice, ao contar sobre a divisão de tarefas durante a ordenha, explica que

quando ele [o marido] está quase terminando, eu começo a apoiar. Mas o tempo dá. Tem umas vacas que demoram mais, como a [nome da vaca], que demora. Mas daí, ou eu posso fazer outra coisa enquanto ele está tirando prá esperar bem a hora que ele termina prá ir direto, ou eu posso começar a tirar antes. [...] Mas às vezes, quando não dá tempo, que nós temos três vacas, colocamos três vacas. Então, às vezes quando eu vejo, quando ele pega, por exemplo, uma vaca como a [nome de outra vaca] que é fácil de tirar, tirar rápido, eu solto aquela e nem ponho a outra. (Vanice, produtora)

Além de conhecer as características de cada vaca, os cuidados no manejo estendem-se também aos terneiros. O interesse dos produtores tradicionais não é especializar o rebanho – ainda que seja comum fazer melhoramento para aumentar a produção de leite, dar um *choque* com um touro de raça leiteira ou com um touro de raça mais resistente –, a intenção é manter o gado forte, bem adaptado à região e apropriado tanto para leite quanto para carne.

Assim, diferentemente do sistema de produção especializado em raças leiteiras, mesmo quando nascem machos, estes não são descartados, pelo contrário: do mesmo modo que terneiras fêmeas, os machos são mantidos com a mãe até estarem crescidos ou até a mãe ter outra gestação. De fato, a lógica que se implanta no caso de produção de leite baseada em raças leiteiras é outra: não há necessidade de manter os terneiros machos com as vacas, pois, nesse caso, o rebanho não possui duplo papel, o de produzir animais para a comercialização e o de produzir leite, como acontece no caso dos produtores tradicionais de Queijo Serrano. Nesse sentido, Jonas resume essa questão.

É, o gado comum é um gado mais prá, prá criar, prá carne, é prá abate. Mas as minhas vacas comuns, gosto de tirar elas porque daí se criam, passam o inverno gordas e dá terneiro bom. A gente aproveita tudo, né. (Jonas, produtor)

Em geral, na produção tradicional, o terneiro não é separado da mãe antes de seis meses de idade e, em alguns casos, esse período pode se estender até um ano. Nesse período, além de estes serem fundamentais para a prática do apoio, como veremos a seguir, permitem, como já discutido, que, no caso de a família se ausentar da propriedade, não haja problema em relação à ordenha, pois, nesse caso, são os terneiros que *fazem o serviço*.

3.5.2.1 A prática do apoio

Para os produtores, os terneiros são indispensáveis, pois a ordenha é feita com o terneiro ao lado – ou ao pé –, com o emprego do apoio³³. Desse modo, a vaca, ao ser estimulada pelo terneiro, *solta* o leite. Como explica Estevão, [o terneiro] *apoja prá fazer a vaca descer o leite*.

Acompanhando a ordenha, foi-me explicado que a vaca sempre *esconde* um pouco de leite para o terneiro. Ouvi também sobre uma prática de fazer um segundo apoio para que, então, a vaca *solte* o resto do leite. Essa prática, entretanto, não parece ser comum na região e, como explica Dalva, produtora de queijo, procura-se deixar o resto do leite para o terneiro. *Tem gente que apoja duas vezes prá tirar, né. Aqui não, é tirado uma vez só. Depois, o que sobra, o terneiro mama, é pra criar o terneiro*.

O apoio é empregado para as vacas *comuns*. Como é possível perceber na região, produtores que possuem rebanho de raças leiteiras, como jérsei e holandesa, não utilizam essa prática. Tobias, produtor que, além de vacas *comuns*, possui duas vacas holandesas, contou que faz apoio nas vacas comuns, mas nas holandesas, não. Vejamos a explicação.

[E por que essas duas holandesas o senhor não apoja?] *Quer ver... elas são muito enjoadas. O terneiro vai soquear na úbere delas. Então a úbere tá muito cheia e dói. Então elas ficam... elas não gostam. E o terneiro vai mamar e ele soqueia para sair leite.* (Tobias, produtor)

Por meio do apoio, o terneiro fica ainda encarregado de fazer a limpeza dos tetos. Mas, como explica Estevão, no caso de não utilizar o terneiro, é preciso fazer a limpeza dos tetos com água morna: *agora, se for sem terneiro, daí tu já tem que usar todo aquele processo de passar água morna nos tetos, lavar, secar, pra depois ordenhar. Com o apoio, o terneiro faz essa limpeza*. Os produtores Cássio e Rita confirmam a argumentação de Estevão e consideram que, *se não tiver terneiro, daí sim tu tem que dar uma higienizada boa. Mas o próprio terneiro deixa limpinho*. Desse modo, como explicam os produtores, fazer a ordenha com o terneiro tem claras vantagens: o terneiro ajuda a *descer* o leite e, ainda, faz a limpeza dos tetos.

³³ O apoio consiste em, pouco antes da ordenha, deixar o terneiro mamar os primeiros jatos de leite. De acordo com os produtores, essa prática permite que o terneiro faça a limpeza dos tetos e, ainda, estimule a vaca a *soltar* o leite. Após o apoio, durante a ordenha, o terneiro é mantido ao lado da mãe e, só depois de terminada a ordenha, é que eles serão soltos juntos, para que o terneiro mame o resto do leite e, assim, o *esgote* dos tetos. Como consequência, os produtores argumentam que as vacas ficam livres de mastite, pois, por meio dessa prática, não sobra resíduo de leite, o que poderia *arruinar* algum teto.

Por essas razões, a prática do apoio, largamente difundida na região, é empregada pela maioria dos produtores, à exceção daqueles que possuem rebanho especializado em vacas de raças leiteiras. Em conversa com Priscila, técnica da região, foi possível perceber haver certa contrariedade em relação à prática, mas, como a própria técnica afirmou, *[a] questão do apoio aqui é muito forte. Ela é muito, muito enraizada. E tu vai, tu tenta explicar por “a mais b” e... não!*

A contrariedade expressa por alguns técnicos da região em relação ao uso do apoio antes da ordenha diz respeito ao emprego da saliva dos terneiros que, de certo modo, nesse caso, tem a função também de atuar como agente antisséptico. Essa prática, contudo, não atende aos preceitos de higiene recomendados pela maioria dos manuais técnicos de produção de alimentos. Rosa et al. (2009), entretanto, em manual sobre boas práticas de ordenha, reconhecem que a saliva do bezerro pode ter “[...] um efeito positivo na redução de riscos de mastite ambiental.” (ROSA et al., 2009, p. 28). Por isso, no caso particular desse manual, a ordenha com a presença dos bezerros – ordenha com bezerro ao pé –, é explicada e reconhecida como uma prática aceitável de ordenha, ainda que, nesse caso, os autores do manual recomendem que os tetos devem ser limpos com papel toalha após o estímulo pelos bezerros, antes de iniciar o processo de ordenha. Os mesmos autores indicam ainda que, no caso de ordenha com a presença de terneiros, em decorrência do próprio efeito positivo da saliva, não seria necessário fazer *pré-dipping*³⁴.

Nos Campos de Cima da Serra, os técnicos, em geral, seguindo as recomendações da maioria dos manuais técnicos que, à exceção do manual elaborado por Rosa et al. (2009), sequer mencionam a possibilidade de a ordenha ser realizada com a presença dos terneiros, sugerem o emprego de *pré* e *pós-dipping*. Essa prática, defendida e indicada por alguns técnicos, como foi o caso em uma reunião para produtores, a qual acompanhei durante o trabalho de campo, não é, porém, empregada pela maioria dos produtores. Durante a reunião, os produtores não se opuseram a essa recomendação dos técnicos ou a questionaram, porém, durante visitas a propriedades, tive a oportunidade de constatar a existência de posições contrárias a essa prática. Firmino, por exemplo, manifestou desconfiança em relação aos produtos utilizados para fazer *dipping*. Vejamos.

³⁴ *Pré-dipping* é um procedimento empregado para a antisepsia dos tetos antes da ordenha. O procedimento consiste na imersão dos tetos em solução desinfetante. No caso do *pré-dipping*, a imersão pode ser em solução de iodo (0,25%), clorexidina (de 0,25 a 0,5%) ou ainda cloro (0,2%). Além de *pré-dipping*, há procedimento semelhante que deve ser realizado após o ordenha, o *pós-dipping*. Esse procedimento consiste na imersão dos tetos em solução desinfetante, em geral, solução de iodo (0,5%), de clorexidina (de 0,5 a 1,0%) ou de cloro (de 0,3 a 0,5%) que, nesse caso, é glicerinada (ROSA et al., 2009).

Aquilo lá eu acho que é uma coisa que não funciona. Eles botam um produto químico pra lacrar a ponta do teto da vaca. Daí tu vai engatar a teteira, tá aquela sujeira no teto da vaca. Tá louco! [E eles lavam o teto depois de usar este produto?] Diz que lavam quando a gente tá perto. Vai saber depois. Então tu botar um veneno ali, termina aquele veneno indo pro leite. É química, né.

Os produtores argumentam também que apoiar seria melhor que lavar e secar os tetos, pois a saliva do terneiro, como também considerado por Rosa et al. (2009), seria considerada um antisséptico natural. Roberto, técnico da região que, na reunião com produtores, recomendou fazer *pré e pós-dipping*, ao ser questionado sobre como essa prática poderia ser conciliada com a prática corrente do apoio, explicou que essa recomendação

seria mais uma prevenção daquele leite residual que fica ali. É o leite final. É o leite que a vaca sempre, digamos, esconde e depois deixa pro terneiro. Só que daí isso é mais uma prática para se evitar uma contaminação de mastite ou de originar uma mastite ali. Então, se você não usa, que você larga o terneiro, vamos supor, com a vaca, aí você não precisa fazer o pós-dipping, porque o próprio terneiro vai esgotar aquele leite. (Roberto, técnico)

A recomendação do técnico durante a reunião com os produtores não foi, contudo, adaptada ao contexto da região, onde o apoio é prática predominante. O mesmo técnico, entretanto, em outro momento, ao ser questionado durante entrevista sobre a possibilidade de conciliar *pré e pós-dipping* com a prática do apoio, relativizou as recomendações que haviam sido defendidas na reunião com os produtores, como indica o trecho de entrevista acima.

Poderíamos inferir daí, que, por um lado, em encontros formais, ignorando uma prática fortemente instituída entre os produtores, as orientações técnicas apontam para práticas convencionais de ordenha. Essa atitude em relação ao tema indica que o apoio não parece ser, por parte dos técnicos, uma prática reconhecida como central para a produção do Queijo Serrano. Por outro lado, é bem possível que, em visitas às propriedades, os técnicos abstenham-se de proibir a prática do apoio, seja pela ausência de evidências indicando riscos associados a essas práticas, seja pelo fato de que, independentemente das orientações recebidas, tais recomendações dificilmente serão adotadas pelos produtores. Os produtores, como foi possível acompanhar na reunião, ainda que tenham ouvido as recomendações técnicas sem questioná-las, em geral, relativizam e selecionam o que reproduzir das orientações recebidas. Como consequência, por mais que seja explicado por “*a mais b*”, como indica Priscila, algumas medidas consideradas pelos técnicos como importantes para a realização da ordenha não são adotadas pelos produtores.

Essa situação evidencia a ambiguidade com que os técnicos da região se colocam entre as orientações técnicas e práticas tradicionais: se, por um lado, o discurso técnico reproduz as orientações dos manuais negligenciando uma prática tradicionalmente empregada na região, por outro lado, não há ações mais efetivas no sentido de coibir essa prática.

3.5.2.2 A prática da ordenha

Tendo feito o apoio, a ordenha é realizada, em geral, sob comando do homem. Nessa situação, a mulher *ajuda*. Em algumas propriedades, há ordenhadeira mecânica, mas, mesmo nesses casos, são equipamentos simples, com quatro teteiras, que permitem, portanto, que seja ordenhada apenas uma vaca por vez. Por isso, é comum que, mesmo em propriedades que tenham ordenhadeira, algumas vacas sejam ordenhadas à mão.

Apesar de um número crescente de produtores investir em ordenhadeiras mecânicas, este é um tema que não aponta para qualquer consenso. Um produtor chegou a afirmar que, se a ordenha fosse mecanizada, o queijo já não seria o *legítimo* Queijo Serrano, pois isso fugiria da tradição. Vejamos o trecho de entrevista que indica essa relação.

Inclusive esse Queijo Serrano diz que não pode ser com ordenha. Esses que tão com o carimbo [carimbo da inspeção municipal] ali é tudo com ordenha, né. O queijo legítimo, o queijo que eles dizem, o queijo artesanal, é manual. Não pode ser ordenhado, né. Daí é industrial, né. (Matias, produtor)

Outros produtores alegariam ainda que, durante a ordenha manual, é possível perceber se há alguma alteração no teto, um nódulo, machucado ou rachadura e, assim, descartar o leite daquele teto. Alguns produtores argumentam também que, empregando ordenha mecânica, esse cuidado seria prejudicado. Como Tobias justifica, *se tirar com a mão, vê, quando tá tirando, vê se tá bom o leite. Aí tu não mistura. E se tira com a máquina, mistura tudo das outras, tudo junto.*

Vladimir expressou incerteza entre adquirir uma ordenhadeira ou manter a prática manual, considerada melhor, não em relação à higiene, mas em relação à manipulação e observação da saúde dos tetos das vacas.

Quem vai tirar o leite pro gasto, geralmente tira à mão. E eu acho assim, quer ver, a ordenha é muito bom e eu quero ainda comprar a ordenha, só que de repente tu pega ali e tu põe a ordenha na vaca. Tu não vai examinar a vaca, tira a mão prá ver. E, às vezes, pode acontecer, porque, às vezes, eu vou tirar leite de uma vaca: “como é que hoje ela tá dolorida ali?” Tava tudo bem, tudo normal no leite, de certo que é o teto que tá trincado. Mas às vezes ela machuca, uma outra corneia no úbere e daí sai sangue, fica machucado. E daí, se tu vai tirar com ordenha, tu não vê. Tu coloca a ordenha, de repente tu não vai notar. [...] E se a vaca tem um problema no

teto, ou tem carnegão, daí aquele teto eu esgoto, mas tiro separado prá dar pros bichos. Não boto no queijo, no leite, né. É a única coisa que eu acho assim que deve ser que saia melhor o leite na mão. Porque não é por falta de capricho, mas de repente a pessoa bota a ordenha na vaca e pode ter algum... como eu digo, e daí ele não vê, né. Não vai perceber, né. (Vladimir, produtor)

Mas, diferentemente de Vladimir, que considera que é possível ter o mesmo nível de higiene tanto na ordenha manual quanto na mecânica, muitos dos produtores que mantêm a ordenha manual questionam a higiene do processo de ordenha mecânica, como ilustra o trecho de entrevista a seguir.

A ordenha é... não quero, como diz o outro, já falar falando, mas tem gente que tem ordenha prá pouca vaca e a ordenha é o maior veneno pro queijo se tu não usar o capricho, se tu não esterilizar todo o dia, lavar bem lavadinho. Porque, se tu tem uma bactéria dentro duma ordenha e tu não consegue combater, fica tudo no queijo, né. E o leite passa ali, vai pro leite, do leite vai pro queijo. (Matias, produtor)

Contrariamente, os produtores que possuem ordenha mecânica, embora reforcem a necessidade de cuidados de limpeza e higiene, consideram que, após a aquisição de ordenhadeira, a qualidade do leite melhorou.

[Você acha que a ordenhadeira melhorou para o queijo também?] Melhorou porque ele sai um leite de mais qualidade, eu acho, né. Porque na mão sempre cai alguma coisa. Claro que a gente sempre coa, mas é mais higiênico. Na ordenhadeira, tu viu, não tem como pegar sujeira. (Clarisse, produtora)

Que nem a ordenha. Essa eu também concordo que é bom a ordenha prá tirar o leite. Tirar à mão tu nunca vai tá com o leite limpo. Com a ordenha é diferente. (Cássio, produtor)

Outro cuidado que os produtores têm durante a ordenha é prender as vacas e maneá-las, ou seja, amarrar suas patas traseiras e cauda para, assim, minimizar não só os movimentos do animal como também evitar possíveis contaminações ocasionadas pela agitação da cauda. Em geral, quem faz essas atividades e, ainda, coloca os terneiros para apoiar as vacas, não é quem faz a ordenha. Desse modo, explicaram muitos produtores, o responsável pela ordenha evita, na medida do possível, contato com materiais sujos, prática que contribuiu para diminuir possíveis contaminações do leite. Embora esse cuidado tenha sido mencionado em várias propriedades, é interessante que, tradicionalmente, essa prática não era comum. Há algumas gerações, cada membro da família tinha suas vacas e fazia todo o processo. Hoje, com cursos e recomendações de técnicos, especialmente da EMATER/RS, parece estar havendo uma mudança de comportamento ou de discurso em relação à preocupação de não contaminar o

leite. Vanice, que, durante a ordenha, é responsável por amarrar, manear e apoiar as vacas para que seu marido faça apenas a ordenha, resume essas recomendações:

Os cuidados, basicamente: quem tira o leite é ele [o marido], quem faz o apoio sou eu. Então, a lida mais suja... ele sai do teto de uma vaca pro teto de outra vaca e assim vai. Sempre ali na tiragem do leite. E eu que fico, no caso, eu que fico laçando, maneando, apoiando. É a lida com corda, com coisas que podem contaminar mais, fica separada, né. Basicamente é ele quem tira o leite. Então, sem muito se envolver com corda, com maneia. (Vanice, produtora)

A ordenha, atividade diária nas propriedades produtoras de Queijo Serrano nos Campos de Cima da Serra, apresenta, como vimos, várias inflexões e discussões. O consenso é a presença de terneiros que, como já argumentamos, estão diretamente ligados a essa prática. Mesmo as vacas ordenhadas com o auxílio de ordenhadeira são apoiadas pois, como explica Vanice, *sem apoio, é só vaca holandesa*. E, para ter apoio, é necessário que o terneiro seja criado junto com a mãe, prática que explicaremos a seguir.

3.5.2.3 Os terneiros

Como vimos, os terneiros são fundamentais no sistema de ordenha tradicional. Além de estimular a descida do leite da vaca, fazem a limpeza dos tetos. Mas, associado a essa prática, há uma série de cuidados em que, tão importante quanto a produção de leite, destaca-se a preservação do bem-estar dos terneiros.

Quando o terneiro está pequeno, é comum que os produtores não tirem leite de um dos tetos da vaca para deixar mais leite para o recém-nascido. Como argumenta Amélia, é preferível fazer menos queijo a *lograr o terneiro*. *Nós não gostamos de lograr os terneiros, né. Quando é novinho, ele tem que mamar bastante*. Quando já estão maiores e, portanto, todos os tetos são ordenhados, os terneiros são mantidos por algum tempo, após a ordenha, junto às mães, quando podem mamar o resto do leite que não foi ordenhado. Por volta do meio dia, são, então, apartados, ou seja, separados das vacas, até a ordenha do dia seguinte.

O cuidado com a alimentação do terneiro está, evidentemente, relacionado com o duplo papel da produção desse gado, empregado tanto para corte como para leite, como já discutimos. Porém, esse cuidado reflete também preocupação com o bem-estar dos animais, como fica evidenciado na fala de Amélia e Josué.

J: Aqui é oito meses, nove meses que às vezes fica [o terneiro junto à mãe]. Daí a gente observa assim. Por exemplo, uma vaca pegou cria. Tem umas que se tu continuar tirando [leite], acho que elas continuam dando. A: São dengosas com os terneiros, sabe. Elas são amojadas e querem aquele

terneiro ali. J: Daí tu pega, tira aquele terneiro ali prá dar um pouco de condição prá ela. Às vezes eu brinco em casa, mas também a coitada tá comendo trato pra três, né. Porque daí ela tem que dar leite pra nós, pro terneiro ao pé e pro outro que ela tem dentro da barriga. (Amélia e Josué, produtores)

A preocupação de Amélia e Josué é tanto com as vacas como com os terneiros. As vacas *amojadas*, ou seja, prenhas, muitas vezes são *dengosas* e querem continuar com o terneiro já criado, para continuar alimentando-o. Nesses casos, Josué explica como faz o manejo:

Porque eles falam também assim em desmame precoce, que eles fazem. Aquilo ali é prá dar mais produção de terneiro, né. Se nós pegar, por exemplo, assim: tu aparta uma vaca cedo e deixa até de tarde sem terneiro, ela já dá uma reação ali também. É uma coisa que ela pega cria se ela tiver estado corporal, né. Não precisa tu apartar, né. Daí repete cria estando com terneiro ao pé, né. E daí, isso é manejo que a gente faz, né. (Josué, produtor)

Amélia contou ainda, em tom de reprovação, que alguns vizinhos estariam apartando terneiros novinhos. A fala da produtora elucida a insatisfação quanto ao manejo adotado:

Nós temos uns vizinhos aqui que fizeram desmame, tão fazendo, começaram faz uns três anos atrás, fazer desmame com dois meses o terneirinho. Mas dá dó. Porque daí, prá tu fazer isso aí, tu tem que dar atenção pro bichinho prá dali ele se criar. Daí eles só apartam, daí é verão vão deixando, vão deixando. Daí, quando chega no inverno os bichinhos já tão fraquinhos, magrinhos... (Amélia, produtora)

Outro casal de produtores, Cássio e Rita, revelam que, além de dar mais serviço e requerer mais alimentação, fazer duas ordenhas ao dia não compensa, pois, se o terneiro é criado junto à mãe, ele dará renda no ano seguinte, ao ser comercializado.

[E vocês tiram o leite só pela manhã?] C: *Isso. Não, não. É bem no tradicional mesmo. R: Tirar leite à noite não dá. C: Além de muito serviço, vai muito trato, daí. Não tem descanso. É complicado, que assim a gente cria o terneiro junto, que vai te dar uma renda daqui um ano. Tu vende ele, né. Se tu tirar duas vezes por dia, já não faz uma coisa nem outra. (Cássio e Rita, produtores)*

Mas, além desse argumento, os produtores consideram que, ao tirar leite duas vezes ao dia, *o terneirinho sofre bastante também*. Embora haja um fim econômico em manter o terneiro junto à mãe, pois, desse modo, obtém-se leite e, ao final de um ano, um novilho pronto para a venda, a preocupação em *atender* bem aos terneiros e mantê-los por mais tempo junto às respectivas mães, cuidado presente na fala da maioria dos produtores, revela preocupação com o bem-estar dos animais, tanto dos terneiros quanto das vacas.

3.5.3 Do queijo, o soro para alimentar a criação

Outra questão recorrente na produção de queijo é o destino do soro. Enquanto na produção industrial o soro, resíduo líquido da produção de queijo, é um efluente que requer destino adequado por ser altamente poluente, no caso do Queijo Serrano, o soro não representa impacto ambiental pois, como a produção ocorre em escala condizente com a estrutura das propriedades, o efluente é coletado e destinado à criação de porcos e aos terneiros, vacas e mesmo a animais domésticos, como cachorros. Esse aproveitamento do soro é também evidenciado em outros contextos onde há produção artesanal de queijo no Brasil.

Meneses (2008), em documento que proporcionaria evidências para que o Queijo Minas fosse reconhecido como patrimônio cultural imaterial do Brasil pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), explica que, no caso da produção de queijo Minas Artesanal, um produtor explicou que, em fazenda que não tem produção de queijo, até os cachorros são magros. Por meio dessa afirmação, o interlocutor de Meneses estaria fazendo alusão ao fato de que, sem produção de queijo, não há soro, de modo que os animais domésticos e os de criação, como porcos e aves, seriam privados desse alimento.

Do mesmo modo, Menezes (2009) também relata a importância do soro para a produção de Queijo de Coalho e afirma que, no caso de Sergipe, em que é comum a produção desse queijo em fabriquetas, os produtores de leite, em geral familiares dos donos desses empreendimentos, vendem o leite para as fabriquetas, mas com a condição de que, ao final da produção diária, a fabriqueta devolva o equivalente ao leite vendido em soro. Essa prática, fortemente presente na região estudada por Menezes (2009), é mantida pois, naquele contexto, o soro é fundamental para a alimentação dos porcos que, por sua vez, contribuem para a renda das famílias.

Voltando aos Campos de Cima da Serra, vários outros produtores indicaram a importância do soro na propriedade. Vejamos o trecho da entrevista da produtora Clarisse, que, do mesmo modo que a maioria dos produtores, usa o soro para a alimentação de porcos ou outros animais.

E tu vê, daí o leite... do queijo sai o leite pros porco, né, sai pros cachorros... tem prá alimentação dos bicho, né. Sobra pros outros, né. Dá prá muita coisa, né. Sobra dinheiro. [...] Tiro o leite, sobra o soro, tu faz aproveitamento com o porco. Se tu não tem porco, tu dá pros terneiros, tu faz alguma coisa. Dá pros cachorros. (Clarisse, produtora)

Em outras propriedades, os interlocutores explicaram ainda que, antes de dar o soro para os porcos, era possível deixá-lo parado de um dia até o outro dia para retirar a nata, que era então empregada para fazer *mistura*³⁵ ou para comer durante o café com mistura.

O cuidado com a terra, o manejo dos animais e o destino do soro indicam que há, nas práticas adotadas pelos produtores, um sistema em que as várias dimensões da propriedade estão articuladas. Nesse sistema, diferentemente do que ocorre na produção de alimentos em larga escala, em que, como discutimos no Capítulo 2, nem os ingredientes, nem os produtos possuem lugar de origem específico, em boa medida, há interdependência entre insumos e matérias-primas. A escala de produção do Queijo Serrano, que emprega os recursos da propriedade e, na mesma propriedade, promove o manejo dos resíduos, torna possível garantir o manejo diferenciado dos animais, bem como o destino dos efluentes, pois, dentro da propriedade, como vimos, as etapas de produção estão integradas.

Durante o trabalho de campo, alguns produtores relataram ainda a importância de respeitar as fases da lua para fazer podas, cortar árvores, plantar, cuidar do rebanho, etc. Esse foi o caso de Josué, que explicou que os antigos sabiam muito mais sobre as épocas certas da lua. Referindo-se ao momento de cortar árvores para obter madeira, o mesmo produtor considerou que

se tu falar para um agrônomo em lua, ele te chama de louco. É credence. Mas ele diz assim: “Se tiver adubo e tiver semente e a terra pronta, não tem lua.” Mas se tu plantar na lua, modifica. Uma batatinha, se plantar no estilo de antigamente e tu colher ela na lua cheia, ela não murcha. Tu pode deixar cinco meses a batata lá num cantinho, suja de terra... (Josué, produtor)

A explicação de Josué remete à noção de *campesinidade*, que considera que terra, família e trabalho se justapõem para que, por meio do trabalho na terra, garanta-se a manutenção da família. Woortmann (1990), ao definir esse conceito, não estava se referindo a um grupo específico e ponderou que a *campesinidade* poderia estar presente em maior ou menor grau entre distintos grupos rurais. No caso de produtores de Queijo Serrano nos Campos de Cima da Serra, onde os modos de produção do queijo é fortemente associado aos modos de vida dos produtores, podemos argumentar que há elementos de *campesinidade*, uma vez que as características presenciadas na região indicam que o manejo dos animais e da propriedade diz respeito a um amplo sistema que integra as diversas

³⁵ Mistura são os ingredientes que compõem uma das refeições presente na mesa dos produtores: o café com mistura. Pode-se incluir aí, além do café e do leite, pão, biscoitos, rosca, cuscuta, queijo e também, em alguns casos, comidas que sobraram da refeição anterior.

atividades desenvolvidas nas propriedades a conhecimentos e práticas compartilhadas e reproduzidas pelas famílias produtoras.

Esses modos de vida, de trabalho, de cuidado com os animais e com a terra podem também ser tomados à luz das reflexões de Fonte (2008; 2010), que discutimos no capítulo anterior. De acordo com essa autora, em países ou regiões onde a modernização da agricultura não foi muito intensa, as culturas agrícolas e alimentares e as relações locais nunca foram totalmente extintas, de modo que estratégias para o desenvolvimento rural perpassam reconhecimento, valorização e legitimação de práticas e modos de produção já existentes. Este é o caso, como procuramos evidenciar, dos Campos de Cima da Serra, onde as práticas de manejo e trabalho seguem lógica própria que, ainda que influenciada por técnicas e práticas convencionais, mantém um modo particular de operar, que integra conhecimento tradicional e recursos disponíveis nas propriedades. No que se refere à produção de alimentos, essas características apontam para a “valorização da origem dos alimentos”, perspectiva que, como sugere Fonte (2008; 2010), emerge vinculada a contextos em que conhecimentos locais estão conservados.

A relação entre agricultura, produção de alimentos e práticas e conhecimentos tradicionais pode ser ainda analisada tomando-se o caso do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro, no Estado do Amazonas, registrado, em 2010, como patrimônio cultural imaterial brasileiro pelo Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN)³⁶. O registro desse bem imaterial, ancorado no cultivo da mandioca brava (*Manihot esculenta*), relaciona-se aos saberes de 22 povos indígenas localizados ao longo do Rio Negro. Nesse caso, o que é interessante aprender é que

[a] solicitação de registro se refere à forma particular, e tradicional, de praticar a agricultura desenvolvida na região do Rio Negro. É entendida aqui como um conjunto de campo de expressões de saberes diferenciados que tratam do manejo do espaço, do manejo das plantas cultivadas, da cultura material associada e das formas de alimentar-se decorrentes. A expressão sistema, utilizada no título [do dossiê, documento para a solicitação de registro], evidencia a interdependência desses domínios de formas de fazer. Trata-se de registrar uma diversidade de processos que envolvem várias escalas ecológicas, biológicas, socioculturais e temporais, que atravessam domínios da vida material, social e econômica, que têm funções simbólicas e produtivas, que repousa sobre ecossistemas, plantas, conceitos e saberes, normas sociais e que suprem necessidades biológicas. (EMPERAIRE, 2010, p. 9).

³⁶ Para mais informações sobre o Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro e demais bens registrados no Brasil, acessar <<http://www.iphan.gov.br/bcrE/pages/indexE.jsf>>.

Essa explicação diz respeito a um entendimento amplo sobre cultura, que engloba tanto o que, especialmente para fins de registro junto ao IPHAN, tem sido definido como bens culturais de natureza material e bens culturais de natureza imaterial, dimensões que, de acordo com Londres (2010), também se referindo ao Sistema Tradicional do Rio Negro, estão indissociavelmente integradas.

Ainda que, diferentemente do contexto do Rio Negro, não há, nos Campos de Cima da Serra, a diversidade de espécies, como indicam os trabalhos de Emperaire, Velthem e Oliveira (2008), Emperaire (2010) e Londres (2010), na região dos Campos de Cima da Serra, além do manejo de plantas – cultivadas ou não³⁷ – empregadas especialmente para a alimentação do gado, há também a forte relação entre técnicas e práticas, conhecimentos e sociabilidade intimamente associados à identidade e modos de vida dos produtores da região.

Outro ponto que pode ser identificado como comum entre esses distintos contextos diz respeito à necessidade de identificar instrumentos legais para a proteção de sistemas tradicionais, que permitam, ao mesmo tempo, a valorização e o reconhecimento do papel dos agricultores responsáveis por reproduzir conhecimentos e práticas que dão sentido a esses sistemas (EMPERAIRE; VELTHEM; OLIVEIRA, 2008; LONDRES, 2010). Essa perspectiva encontra consonância também com argumentos de Fonte (2008; 2010) que, referindo-se ao contexto europeu, considera que o reconhecimento, valorização e legitimação de formas tradicionais de conhecimentos e de práticas e modos de produção já existentes dizem respeito também a estratégias para o desenvolvimento rural.

No caso dos Campos de Cima da Serra, mudanças em curso apontam para novas formas de manejo que, é possível, modifiquem gradativamente o trabalho com a terra e o manejo dos animais. Apesar dessas mudanças, é provável que elementos constitutivos desse modo de vida e de produção mantenham-se em distintos graus nas propriedades produtoras de Queijo Serrano. No Capítulo 7, em que abordaremos as mudanças que, atualmente, destacam-se nos Campos de Cima da Serra, retomaremos a discussão sobre patrimônios culturais, perspectiva que pode se colocar como possibilidade inovadora de proteção de conhecimentos, práticas e modos de vida associados à produção tradicional de alimentos.

³⁷ Fazemos referência aqui à noção de 'plantas cultivadas'. Para Emperaire, Velthem e Oliveira (2008), cultivo pode ser definido como “[...] plantas que, mobilizando um conjunto de saberes e práticas, resultam de uma intencionalidade de presença num lugar, sem omitir que essa noção de cultivo se insere num gradiente que vai do espontâneo ao cultivado.” (EMPERAIRE; VELTHEM; OLIVEIRA, 2008, p. 3).

Tendo em vista que a produção do Queijo Serrano diz respeito e é fruto, como argumentamos ao longo deste capítulo, de um modo de vida particular, associado a conhecimentos e práticas específicas, compartilhadas na região, no capítulo seguinte, focaremos a produção de queijo, central para a manutenção das famílias produtoras. Para tanto, ajustamos o olhar para apreender as técnicas, práticas, utensílios e conhecimentos adotados na região para a produção do Queijo Serrano.

4 **CAPRICO, CAPRICO, CAPRICO: HIGIENE, UTENSÍLIOS E CONHECIMENTO NA PRODUÇÃO DE QUEIJO SERRANO**

É, o queijo bem limpo é que nem diz o tio Ezequiel: é o capricho, o capricho, o capricho. É limpeza, limpeza, limpeza. Esse é o segredo. (Gilmara, consumidora).

Nos Campos de Cima da Serra, se há uma palavra que possa caracterizar o bom Queijo Serrano, essa palavra é *capricho*. Como sugere o trecho de entrevista reproduzido acima, essa é considerada, na região, a condição mais importante para a produção de *bons* queijos. De acordo com os produtores, *o queijo requer capricho* e, ainda que não haja uma definição precisa para esse termo, ele aparece nas entrevistas de produtores, consumidores, técnicos e comerciantes em referência tanto às práticas de higiene adotadas quanto ao cuidado, carinho e paciência no fazer os queijos.

Embora, na grande maioria dos casos, o local utilizado e os cuidados empregados para a produção de queijo não atendam às exigências sanitárias presentes em regulamentos em vigência, do mesmo modo que não atendem ao regulamento específico para a produção de Queijo Serrano, assinado em dezembro de 2010³⁸, isso não significa que os produtores não tenham critérios para a produção de queijos e que estes não estejam definidos e sendo compartilhados na região. Nesse sentido, merecem especial atenção as práticas adotadas para a ordenha – entre elas o apoio e a filtragem do leite –, o uso dos utensílios, de panos, de água quente, bem como as práticas de limpeza. É pertinente, portanto, apreender quais são os cuidados empregados para a produção do queijo, o que faremos a partir da análise do termo *capricho*, categoria nativa que, pelo sentido que expressa, parece-nos apropriada para atender a essa finalidade.

É assim que, neste capítulo, ao seguir as práticas e discursos no que se refere aos utensílios e às técnicas de produção empregadas, procuramos apreender as lógicas e significados compartilhados entre os produtores para a produção do que se considera o *legítimo* Queijo Serrano. Procuramos argumentar, à luz da discussão sobre pureza e perigo, proposta por Mary Douglas (1991)³⁹, que o conhecimento dos produtores, ainda que centrado

³⁸ Trata-se da Portaria nº 214, de 14 de dezembro de 2010 (RIO GRANDE DO SUL, 2010). Ainda que essa regulamentação específica para o Queijo Serrano procure considerar o modo tradicional de fazer o queijo, permitindo, por exemplo, que o terneiro esteja junto à vaca na hora da ordenha e que a salga do queijo possa ser feita no leite ou na coalhada, conforme o modo de fazer de cada família, há elementos referentes à infraestrutura que se colocam para além da realidade e principalmente da escala de produção de muitas famílias produtoras, representando um investimento alto demais para o retorno que as famílias, em geral, obtêm do queijo. Essa questão será retomada no Capítulo 7.

³⁹ A primeira edição desse livro foi publicada, em inglês, em 1966.

em categorias distintas das adotadas pelo discurso científico, está construído com base em experiência e fundamentado em noções e conhecimentos compartilhados.

Na primeira parte deste capítulo, discutimos que, em geral, conhecimento popular ou leigo é deslegitimado quando se trata de aspectos de higiene ou medidas de profilaxia adotadas para a produção de alimentos. Por isso, procurando compreender algumas razões pelas quais tais conhecimentos são deslegitimados, tomamos a discussão sobre pureza e perigo, de Mary Douglas, e, a partir dos argumentos dessa autora, discutimos noções de pureza, perigo, limpeza e sujeira para, então, descrevermos o processo de produção do Queijo Serrano, detendo-nos em aspectos relacionados à sanidade do rebanho, ordenha, modo de fazer o queijo, procedimentos de limpeza e uso de utensílios. Ainda que primordialmente descritiva, a segunda parte do capítulo é importante, pois fornece dados empíricos que dialogam com a parte inicial. Procuramos argumentar que as práticas e conhecimentos dos produtores, embora não embasados em critérios presentes em legislações sanitárias, mesclam principalmente conhecimento tradicional e experiência. Apesar disso, entretanto, essas práticas são, na maioria das vezes, desqualificadas ou consideradas inadequadas para a produção de alimentos. Com o propósito de assinalar razões associadas à origem e persistência da desvalorização da produção tradicional de alimentos, identificada, em particular, em depoimentos de interlocutores da pesquisa de campo e, de modo geral, entre profissionais e técnicos da área de produção de alimentos, na última parte deste capítulo, ensaiamos explicações que buscam apontar para algumas respostas.

4.1 Produção e processamento de alimentos: repensando as “boas práticas”

Muitos estudos e pesquisas na área de controle de qualidade dos alimentos, tanto na produção industrial quanto em serviços de alimentação, apontam para a importância da adoção de Boas Práticas de Fabricação (BPF), que conformam um conjunto de medidas que,

de acordo com regulamentos sanitários vigentes⁴⁰, devem ser empregadas para o preparo de alimentos. Essas normas dizem respeito não só às “práticas” em si – como procedimentos de higiene e limpeza pessoal e do ambiente –, como sugere o termo, mas também à estrutura e às características físicas dos locais onde os alimentos serão processados e/ou manipulados.

As normas e orientações presentes nos regulamentos sanitários são reproduzidas em diversos manuais, sendo frequentemente replicadas, particularmente por meio de cursos de capacitação, oferecidos para manipuladores de alimentos em indústrias – incluindo aí agroindústrias familiares – e serviços de alimentação, como restaurantes e cozinhas de escolas, hospitais, etc. Esses cursos são também exigência da legislação e, especialmente por isso, há investimentos por parte de indústrias e serviços de alimentação, como também são frequentes projetos que buscam recursos públicos para a realização dessas capacitações junto a agricultores, merendeiras, etc.

Em geral, tanto os manuais quanto os cursos transmitem as orientações conforme legislação vigente, o que, em geral, implica a replicação de noções de higiene pautadas na importância de ambientes com características específicas em termos de infraestrutura, como, por exemplo, altura do pé direito, *layout* desenhado de modo que não haja fluxo cruzado entre as etapas de produção (o que, em resumo, representa que o local por onde as matérias-primas entram não é o local por onde o produto final deverá sair), presença de banheiros, material empregado para revestir paredes internas e material de mesas, superfícies e utensílios, entre tantos outros requerimentos. Essas características procuram criar condições para que, em locais onde os alimentos serão processados e armazenados, o ambiente e as superfícies estejam livres de contaminações físicas e químicas, mas especialmente microbiológicas e, assim, riscos envolvidos na produção e transporte de alimentos em grandes quantidades sejam

⁴⁰ No Brasil, são cinco os principais regulamentos que se referem às Boas Práticas de Fabricação. No caso da produção industrial de alimentos, há três regulamentos sob âmbito do Ministério da Saúde: i) Portaria nº 1.428, de 1993, que dispõe sobre as diretrizes gerais para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços na área de alimentos (BRASIL, 1993); ii) Portaria nº 326, de 1997, que define os requisitos gerais sobre as condições higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos (BRASIL, 1997a); e iii) Resolução RDC nº 275, de 2002, ato normativo complementar à Portaria nº 326, que define Procedimentos Operacionais Padronizados (procedimentos que devem ser descritos em forma de itens para a realização de operações como limpeza, higiene pessoal, manutenção de equipamentos, entre outros), e estabelece Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação (BRASIL, 2002). Sob âmbito do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), há a Portaria nº 368, de 1997, regulamento similar à Portaria nº 326 do Ministério da Saúde (BRASIL, 1997b). Por fim, no que se refere aos serviços de alimentação, o que inclui, por exemplo, cantinas, bufês, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, lanchonetes, padarias, restaurantes, entre outros, a regulamentação sanitária é estabelecida pelo Ministério da Saúde, por meio da Resolução RDC nº 216, de 2004 (BRASIL, 2004).

evitados. Essa perspectiva, estabelecida com base no processamento e manipulação de alimentos em grande escala, onde o fluxo de matérias-primas, produtos finais, pessoas e atividades são intensos representa, para o caso da produção tradicional e/ou em pequena escala, desafio significativo, já que se trata de contexto com características diversas daquelas da produção industrial de alimentos.

Essa disjunção entre os regulamentos e a produção de alimentos tradicionais, realizada em pequena escala, é marcada não apenas pelo custo para alcançar estruturas que atendam às exigências e pela burocracia envolvida, como também – e não raro – pelo fato de que os conhecimentos e práticas das pessoas que processam ou manipulam alimentos tradicionais e artesanais não são considerados, uma vez que, no que se refere à replicação do conteúdo de manuais e cursos, a questão central é ensinar o modo “correto” – e considera-se que haja apenas um – de processar alimentos.

Esse é o caso da maioria dos cursos de Boas Práticas de Fabricação, mesmo daqueles que se propõem a respeitar formas de conhecimento leigo ou tradicional. Um exemplo para ilustrar a sobreposição de práticas “corretas” sobre o conhecimento tradicional é a pesquisa de Castro (2007), que, embora não se referindo a processamento de alimentos tradicionais, mas sim a contexto de serviços de alimentação, proporciona um exemplo interessante. Em seu estudo, o autor se propôs a apreender a rotina de trabalho em restaurantes populares de um bairro de Salvador, capital do Estado da Bahia. Apesar de afirmar partir do pressuposto da pertinência de considerar o conhecimento dos cozinheiros, principais interlocutores de sua pesquisa, os parâmetros empregados pelo autor para analisar as práticas adotadas pelos cozinheiros foram aqueles determinados pela legislação pertinente ao serviço de alimentação – Resolução RDC nº216 (BRASIL, 2004) –, regulamento detalhadamente explicado no trabalho de Castro. Com a justificativa de que o não cumprimento das exigências legais poderia comprometer a inocuidade de alimentos vendidos em restaurantes mais simples – já que, na visão do autor, as práticas populares, muitas vezes, contrariam os ensinamentos científicos e, conseqüentemente, colocam a saúde de comensais em perigo –, ainda que se tenha proposto a dar “voz” aos cozinheiros, Castro (2007) o faz sempre em comparação com a prática “correta”, determinada pela legislação vigente. Paradoxalmente, o autor defende a necessidade de compreender as práticas dos cozinheiros e procurar, por meio de diálogo aberto e participativo, “[...] introduzir harmonicamente as regras de higiene e manipulação dos alimentos entre os cozinheiros.” (CASTRO, 2007, p. 13).

Seguindo a mesma linha de argumentação, o autor reforça que as classes populares não teriam conhecimento adequado e, embora considerando a importância de apreender como os

cozinheiros trabalham, Castro (2007) afirma a necessidade de “traduzir” o conhecimento presente nas leis para esses cozinheiros, sob o risco de a população que frequenta os restaurantes mencionados estar sujeita a alimentação insegura e insalubre. É assim que, ponderando que as práticas dos cozinheiros de restaurantes populares estão distantes das exigências e recomendações presentes na lei, o autor considera que

Os personagens deste estudo são oriundos das camadas populares e residem em locais com deficientes estruturas de saneamento básico e, conseqüentemente, suas práticas higiênicas são resultantes dessas condições sociais. São culturalmente distintas dos que têm maior acesso aos serviços de água potável e intradomiciliar frequente, tratamento de esgoto, etc. Assim, as imagens de um mundo doméstico com poucas alternativas de higienização são levadas à prática em locais que também não possui [sic] estruturas. (CASTRO, 2007, p. 117).

Desse modo, ainda que tenha se proposto a compreender o conhecimento dos cozinheiros, interlocutores de sua pesquisa, podemos considerar que Castro (2007) falha em sua meta na medida em que, ao comparar conhecimento leigo e conhecimento técnico, desqualifica e deslegitima as práticas adotadas por seus interlocutores. Se tomarmos o exemplo da pesquisa de Castro (2007) para, a partir dele, ampliarmos a reflexão sobre a legitimação da produção de alimentos para a legitimação de práticas de cura, teremos que o paralelo não é tão pouco evidente como aparenta.

Tomemos a pesquisa de Montero (1986), que procura analisar as representações em torno de doenças e práticas de cura utilizadas por um grupo religioso umbandista, grupo que, diferentemente do que se outorga a médicos, não detém, em nossa sociedade, os meios hegemônicos de definir e curar doenças. Tendo como questão de pesquisa a possibilidade de as classes populares, embora não formalmente organizadas, constituírem um espaço de produção cultural e ideológica, a autora sugere que, apesar da hegemonia dos conhecimentos da área médica, da não organização do grupo religioso estudado e de não haver embasamento em conhecimentos científicos nos rituais empregados pelo grupo, há uma complexa rede de conhecimentos e práticas para promover a cura. Diante dessas evidências, a autora sintetiza que, embora não fundamentado em conhecimento científico, o conhecimento presente nos rituais apresenta sentido compartilhado pelo grupo.

Douglas (1991) considera que muitos estudos antropológicos sobre religião, ao terem sido apropriados pelo materialismo médico, são interpretados de modo tal que os rituais religiosos são explicáveis em termos de “salutar base higiênica”, embora que, de acordo com outras interpretações, esses rituais não seriam considerados tão salutareos assim, já que há uma diferença significativa entre nossas noções (“corretas”) de higiene e aquelas dos “primitivos”.

De todo modo, para Douglas, o materialismo médico é uma abordagem infrutífera, pois procura explicações apenas por meio de argumentos racionais. A autora também questiona o argumento de que nossas técnicas de limpeza e desinfecção teriam pouca semelhança com as das purificações rituais, abordagem que se fundamenta na ideia de que nossos hábitos seriam, de fato, fortemente baseados em higiene e de que os de sociedades primitivas seriam simbólicos. Seguindo essa lógica, chegar-se-ia ao extremo de considerar que “[...] nós matamos os germes, eles afastam os espíritos.” (DOUGLAS, 1991, p.47). Mas, tanto quanto em sociedades primitivas, “[...] nossas ideias de impureza também são a expressão de sistemas simbólicos e [...] a diferença entre o comportamento face à poluição numa e noutra parte do mundo é apenas uma questão de pormenor.” (DOUGLAS, 1991, p.49).

Temos então que, do mesmo modo que práticas de cura de grupos religiosos ou rituais religiosos de “sociedades primitivas”, práticas e conhecimentos para produção de alimentos tradicionais são compartilhados e considerados efetivos pelos produtores. Mas esses mesmos modos de produção e conhecimentos são tidos, por muitos dos que não compartilham tal modo de fazer, como ineficientes ou, como diria Douglas, simbólicos. Contudo, como vimos argumentando, no caso da produção de alimentos tradicionais em geral e do Queijo Serrano em particular, as práticas e conhecimentos requeridos para a produção constituem-se em combinação de conhecimento baseado em experiência empírica e, em maior ou menor grau, de informações técnicas. Porém, mais importante, esse conhecimento é, em geral, compartilhado na região. Apesar disso, entretanto, esse conhecimento é, na maioria dos casos, deslegitimado, mesmo por aqueles que se propõem a valorizar o modo de fazer dos produtores tradicionais.

Uma evidência da desvalorização do conhecimento tradicional são os cursos oferecidos para agricultores que processam alimentos – destinados ou não à comercialização, que pretendem ou não ampliar a escala de produção. Esses cursos, em geral, fundamentam-se nas chamadas Boas Práticas, que, como já esclarecemos, abrangem um conjunto de regras ou procedimentos que apresentam como objetivo garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, tanto em âmbito de produção industrial (BRASIL, 1997a; BRASIL, 1997b) como em relação à preparação, por serviços de alimentação (BRASIL, 2004). Ora, poder-se-ia questionar que, se é necessário ensinar e aprender as “boas práticas”, a implicação subjacente a essa exigência é que as práticas empregadas até então pelos agricultores não seriam boas e, por essa razão, precisariam ser revistas. Nessas circunstâncias, via de regra, do mesmo modo que a pesquisa de Castro (2007) ilustra em relação a cozinheiros de restaurantes populares de Salvador, o conhecimento dos produtores é relegado e desconsiderado. No caso do Queijo

Serrano, isso significa ignorar o conhecimento, práticas e precauções tomadas pelos produtores para evitar a contaminação do leite e do queijo e, assim, ensiná-los a proceder do único modo aceitável, “correto”, negligenciando e deslegitimando o conhecimento detido e compartilhado e reproduzido por eles através de gerações.

Por meio do trabalho de campo – e, neste caso, particularmente da observação participante –, procuramos identificar práticas e procedimentos de higiene adotados pelos produtores e, em especial, pelas produtoras – que são aquelas que, na maioria das famílias, produzem o queijo. Para apreender essas práticas e procedimentos, centramos nossas observações e análise na categoria nativa *capricho*, termo que revela os cuidados e higiene adotados para a produção do queijo. No item seguinte, exploramos, então, as principais técnicas e algumas das variações que ocorrem entre as famílias produtoras no modo de fazer queijo, desde os cuidados com a sanidade do rebanho e a ordenha até a limpeza de utensílios. Embora predominantemente descritivo, o item é importante por fornecer fundamento à discussão que faremos na sequência, em que procuraremos argumentar que as práticas e conhecimentos dos produtores, embora não necessariamente embasados em critérios presentes em legislações sanitárias, mesclam conhecimento tradicional, experiência compartilhada e, ainda, *ciência*.

4.2 A ciência do Queijo Serrano: ingredientes, utensílios e modos de fazer

Como mencionado na introdução deste capítulo, *capricho* é a categoria nativa central para se referir a Queijos Serranos bem feitos. Mas afinal, o que é *capricho*? Tendo em vista essa questão, procuramos apreender como esse termo é adotado por consumidores, técnicos, comerciantes de queijo e, sobretudo, por produtores, de forma que, nos itens a seguir, exploraremos os sentidos de *capricho* nas diferentes etapas da produção.

4.2.1 Sanidade do rebanho

Seguindo as explicações dos produtores, o *capricho* tem início no manejo do gado. Para Estevão, a preocupação começa com o rebanho, com a saúde das vacas: *[o] cuidado principal é tu manter a vaca, é tu ver que o rebanho tá sadio, né. Além dessas vacinas todas, tratar bem a vaca, cuidar.* As vacinas às quais se refere Estevão são para controle de febre aftosa e brucelose. Sobre a brucelose, o casal de produtores Vladimir e Vanice explicou com detalhes o sistema de vacinação.

[A gente conversou ontem um pouco sobre controle do rebanho. Como é a questão da vacinação? Vocês comentaram que vacinam da aftosa já há uns 35 anos.] Va: *Da aftosa, é duas vezes por ano. Geralmente, uma vez o gado todo, e outra vez só os terneiros. Uma vez, nessa época aqui, é feita a vacinação de todo o gado e, depois, janeiro, final de dezembro, sei lá, parece que mudou um pouquinho, aí é feito só os terneiros. Mas essa regulamentação é geral para todo o Rio Grande do Sul, então é eles que mandam isso aí. Eles que determinam.* [E da brucelose?] Va: *Brucelose, são terneiras de 3 a 8 meses. Então, se reúne uma faixa. É feita em janeiro e em julho, mas é uma dose só por terneira, mas prá atingir todas as terneiras do rebanho tem que... Aqui, como nós não temos o touro separado, normalmente, em janeiro e julho é que pega todas as terneiras.* [E repete todo o ano?] Va: *Mas não nas mesmas terneiras. Todo o ano em novas terneiras. É só uma dose por terneira. Daí tá imunizada. E tem que ser dos 3 aos 8 meses, segundo o veterinário, porque, se for antes ou depois... Depois, não adianta mais e, antes, ela tá muito novinha, então não vai imunizar. Então, tem que respeitar essa faixa de idade da terneira.* Vl: *Eles vacinam e marcam, né.* Va: *É marcado também na cara, no rosto. A fogo. Bota o v e o ano: vacinado em 2008, 2009...* [E prá fazer a comercialização das novilhas, isso conta?] Va: *Qualquer gado eles tão cobrando a vacina. Se tu for vender os bois, por exemplo, e tu não tiver o registro da vacinação da brucelose das tuas terneiras, independente de vender ou não... Aí não pode vender, eles não te dão autorização.* Vl: *E é vacinado só a fêmea, o macho não. É vacinado só a terneira fêmea. Mas, se a gente for vender um boi e não tiver a fazenda, as vacinas ou, como é que se diz, o atestado da vacina, não vende.* (Vanice e Vladimir, produtores)

Reginaldo, técnico na região, acrescentou às explicações dos produtores que, diferentemente da vacinação para febre aftosa, no caso da vacinação para brucelose, esta não é obrigatória, e a aplicação deve ser feita por veterinário.

É, aftosa é feita porque isso tá em lei, né. É obrigatório. [Então tem controle do rebanho de todos os produtores?] *Sim, sim. A inspetoria tem controle de todos eles. Aí, se ele é ou não é produtor de queijo, o rebanho tem que ser vacinado. Sobre tuberculose e brucelose, aí é um pouco diferente, porque não é obrigatório. O controle existe, mas já não é tão rigoroso. E a prefeitura, vamos dizer assim, ela criou o SIM [Sistema de Inspeção Municipal], faz uns dois, três anos e daí ela tá fazendo a parte dela. Já faz três anos que a Secretaria da Agricultura tá incentivando o pessoal fazer a brucelose nas terneiras, só as fêmeas, de 3 a 8 meses. Aí o produtor contrata um médico veterinário do seu gosto, uma pessoa confiável e paga, a prefeitura não se envolve com isso. E o que a prefeitura faz, a Secretaria da Agricultura disponibiliza, vamos dizer, cada distrito ou cada localidade reúne vinte, trinta, quarenta produtores e daí a prefeitura cede o carro com motorista, prá baratear essas vacinas nas terneiras, senão fica muito caro.* (Reginaldo, técnico)

Outros técnicos da região e alguns produtores concordam que, para o caso da aftosa e da brucelose, há maior controle e, como eles indicam, quase todo o rebanho já está imune a essas zoonoses.

É, nós trabalhamos, além da divulgação, das campanhas da vacinação da aftosa e da brucelose, ainda do controle de tuberculose, né. Mas é... Isso é uma coisa que tem melhorado bastante, porque a aftosa já é... vamos dizer assim, ela tá num nível, assim como a brucelose, num nível de obrigatoriedade. Então, todo mundo sabe que tem que fazer. [...] E a questão da brucelose, também essa é tranquila. Essa tá tranquila, o rebanho... praticamente todo o rebanho coberto. (Nivaldo, técnico)

Provavelmente daqui há dez anos todo o rebanho vai tá imune à brucelose. (Gerson, técnico)

Esse teste da brucelose, hoje nós já vamos prá... nós começamos a vacinar as terneiras em 2007, né. Então, nós já tamos chegando quase que... daquelas terneiras que foram vacinadas no começo, são as vacas de hoje, né. Algumas, né. Então isso aí, dentro de pouco tempo, esse problema vai ser solucionado, vai ser resolvido, né.[...] E esse da tuberculose, esse aí é o que mais tranca ainda hoje. (Estevão, produtor).

Mas, se, para o caso da febre aftosa e da brucelose, a vacinação já está em estágio avançado, isso não é verdade para a tuberculose, zoonose para a qual não há o mesmo controle.

[E de tuberculose? Não faz teste?] Não, não. Eles até falaram de fazer teste agora, mas o índice também é mínimo. Assim como o da brucelose, não se tem notícias aqui prá essa região de algum caso de brucelose ou tuberculose. Não se tem nunca... Isso há anos e anos e anos e se mantém. Porque a alimentação é toda a campo, não tem alimentação fechada, não tem um confinamento, uma coisa assim. (Vanice, produtora)

[E em relação à tuberculose, tem algum controle?] Não, por enquanto ainda não foi, não tem aqui isso ainda por obrigatoriedade. [Não tá sendo cobrado?] Não, não. (Telmo, produtor)

No caso da tuberculose, não há vacina disponível, e o procedimento recomendado, especialmente para rebanho leiteiro, é o teste alérgico de tuberculinização intradérmica cervical (FIGUEIREDO; LÔBO; GONÇALVES, 2006). Em caso de resultado positivo, o animal deverá ser descartado, situação que é considerada pelos técnicos como agravante para o controle dessa zoonose, já que não haveria fundos de indenização para a aquisição de outro animal sadio. Contudo, mais controversa ainda é a obrigatoriedade de testar todo o rebanho, incluindo aqueles animais que estão em outra área que não aquela onde ficam as vacas de leite.

O problema, outro sério que nós temos, é tuberculose. Enquanto o governo não fizer uma maneira de indenizar efetivamente o produtor, naquela perda que ele tem... Porque o problema todo é esse, ele não tem consciência e como ele diz que não é um problema dele, isolado, do gado dele ter tuberculose ou não, às vezes ele compra gado do outro e traz o problema prá casa. Compra um touro, e o touro traz o problema prá casa. Então, ele precisaria, num primeiro momento, ser indenizado. Por exemplo, tu tem um

rebanho, tu vai fazer o teste da tuberculose, esse é o grande problema nosso, no queijo hoje. Tu tem que testar todos os animais, independente se é cinco vacas de leite, mas, se tu tiver cem animais dentro da propriedade, tem que ser feito nos cem. (Gerson, técnico)

O que tá se tentando agora é com o Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose, que ele não é obrigatório ainda, não é como a vacinação prá brucelose e a vacinação prá febre aftosa. Mas assim, em estabelecimentos que vão produzir derivados de origem animal, ele realmente tá sendo exigido, tanto que, no caso do Queijo Serrano, quem quer legalizar, é uma das exigências tu ter o rebanho negativo prá brucelose e tuberculose. (Priscila, técnica)

O Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal (PNCEBT), ao qual se refere Priscila, é um programa do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que tem por objetivo baixar a prevalência e incidência de casos de brucelose e tuberculose no Brasil. Mas, como indica a mesma técnica, embora o controle da tuberculose seja compulsório, para aqueles que desejam regularizar a produção de queijo, esse controle passa a ser obrigatório.

Apesar da preocupação, especialmente dos técnicos, em relação à tuberculose, não há evidências de casos de tuberculose notificados na região, como também indicam depoimentos dos técnicos.

E a que nos preocupa um pouco ainda é a tuberculose. [Têm casos na região?] Não têm. Graças a Deus não tem, mas a gente se preocupa porque tu sabe que só faz o teste de tuberculose quem é obrigado a fazer. [Por quê?] Porque não existe a obrigatoriedade da tuberculose hoje, né. [Então, por exemplo, quem quer ter o SIM é quem faz?] Aí tem que ter. Porque a gente vê assim: os frigoríficos vêm aqui, matam, compram o gado prá abater e, se dá algum problema, a rês é descartada. Só que não dá esse problema aqui. Então, as pessoas dizem que tuberculose não existe na região. Só que a própria sanidade animal, o departamento de sanidade animal do Estado, prevê que tem que ser feito o teste. Não interessa se não existe o histórico na região. Porque é uma possibilidade. Ela é uma zoonose. Então, como tem a possibilidade, tu tem que zerar essa possibilidade, não pode existir. Então essa ainda é uma coisa... (Nivaldo, técnico)

[E há registros de casos de tuberculose na região?] Não. Até de tuberculose se deu uns dois, três casos, e brucelose, a princípio, não se tem. Nem fazendo esses exames. Tem feito assim num número “x” de animais, até porque, alguns anos atrás, cinco anos atrás, se trabalhava nas casas rurais, porque o turismo começou. E por causa do camargo, daí. Tinha uma preocupação com o camargo também, aquele leite que é usado no pé da vaca, na hora que tá sendo ordenhado. [Eles ofereciam camargo pros turistas?] Ofereciam. Então, a gente criou, naquela época, um programa de fazer essa parte de diagnóstico. Então, a gente já fazia dos animais que eram ordenhados, quase tudo. Mas nunca deu um caso. Aqui na nossa região. Aqui na nossa região, nunca apresentou nenhum caso. (Roberto, técnico)

É curioso observar, entretanto, que, se por um lado, há preocupação em manter a sanidade do rebanho, por outro, há resistência dos produtores especialmente em relação ao controle da tuberculose. Isso parece acontecer não apenas por não haver casos conhecidos na região, mas também pelo elevado valor que deve ser investido para o controle dessa zoonose. Como agravante, sendo o controle compulsório, os não produtores de queijo ou os produtores não interessados em legalizar a produção de queijos ficam, de certo modo, isentos de fazer o teste. Assim, os produtores que, procurando legalizar a produção de queijo, são orientados a fazer o teste de tuberculose em todo o rebanho – e não apenas nas vacas destinadas à produção de leite –, questionam que, não sendo as propriedades vizinhas obrigadas a testar o rebanho, expõem-se os animais testados ao contato com outros que podem ser portadores da doença. Como discutiremos no Capítulo 7, este tem sido um dos impasses entre veterinários e produtores interessados em ter sua produção inspecionada pelo Sistema de Inspeção Municipal (SIM) e, assim, legalizada. Esse impasse é um entre vários conflitos em curso na região dos Campos de Cima da Serra.

Além das vacinas, os produtores mencionam ainda os cuidados em relação ao controle de parasitas. Muitos dos produtores interlocutores da pesquisa afirmam adotar procedimento distinto para eliminar parasitas para as vacas de leite, evitando resíduos dos medicamentos no leite e, assim, conseqüentemente, no queijo. Entre essas práticas, a mais comum é ministrar medicamentos diferenciados para as vacas de leite, como sugerem alguns produtores.

Verminose é feito vermífugo, banhado quando necessário. E prá essas de leite aí, eu não faço conforme eu faço nas soltas [vacas], prá não dar problema no leite. Que nem esses vermífugos injetáveis, eu não faço nelas. Só oral, né. Nas de leite, injetável eu não faço, né. (Matias, produtor)

[...] a gente controla remédio de vermes. Só que esse remédio de vermes, no gado de leite, eu não... esses que tem aí, ivermectina, eu não faço no gado de leite. É porque é proibido. Então, eu só uso no gado de leite remédio que dá prá ser em gado de leite. Mas no gado geral não, né. Porque, porque eu tenho que por, mais ou menos, depende a época, até, umas cinquenta vacas de cria por ano. E eu não tiro leite de todas, né. Eu tiro, em média, umas vinte só. Então, aquelas outras que tão fora, aquelas sim eu faço, né. Mas daquelas vacas que eu pego prá tirar o leite, aquelas não é feito esse remédio, não se pode fazer. (Estevão, produtor)

J: Porque eu, aqui em casa, eu não faço remédio forte no meu gado por causa que... A Amélia é meio alérgica de usar essas coisas e eu não sou muito assim de tá botando muito veneno, né. Mas geralmente eu tenho uma vizinhança por aí que eles fazem ivoméc hoje e amanhã eles tiram leite e bebem, né, tranquilo, né. [E bebem?] A: Bebem. Fazem queijo. J: Bebem. Fazem queijo e comem, né. [E vocês não?] J: Eu não. A: Desde que nós tínhamos as crianças pequenas, a vaca das crianças, das crianças beber leite, não ia remédio, né, Josué. (Amélia e Josué, produtores)

Os medicamentos mencionados são empregados no combate de parasitas, como, por exemplo, vermes, berne e carrapato. Como indicado pelos produtores, há versões que, por exigirem tempo de carência⁴¹ inferior ao dos medicamentos empregados para gado de corte, são recomendadas especificamente para gado de leite. Para a produção de leite, o tempo de carência dos medicamentos é um fator importante pois, durante esse período, o leite ordenhado deve ser descartado.

Em relação à mamite, problema frequente em raças de vacas leiteiras, os produtores alegam haver poucos casos da doença, pois, no caso de grande parte dos produtores, como vimos no capítulo anterior, as vacas empregadas na produção de leite são, em sua maioria, gado comum, ou seja, não são vacas de raças leiteiras e, por essa razão, a produção de leite é menor. Sendo assim, os riscos de mamite diminuem e, somando-se a isso, o fato de essas vacas serem criadas junto aos terneiros, que, após a ordenha, esgotam o leite dos tetos, esses riscos tornam-se ainda menores.

Em resumo, e apesar de algumas inflexões, como fica evidente no caso do controle de tuberculose, o cuidado com o gado, que vai desde o controle da sanidade do rebanho à administração de medicamentos e aos procedimentos para evitar mamite, é considerado fundamental pelos produtores.

4.2.2 A ordenha

Estando o gado e, especialmente, as vacas de leite saudáveis, o passo seguinte é a ordenha que, em geral, começa ao nascer do dia e envolve toda a família. Uma consumidora, lembrando a época de juventude, quando morava no sítio, revelou que o leite deveria ser tirado cedo. Vejamos a explicação.

E tinha que se tirar o leite cedo prá não judiar do gado. E diziam que a vaca tem que pastar o pasto ainda orvalhado, antes que seque, que o sol seque o pasto. Então, por isso, o tirar cedo. Quando umas pessoas soltavam o gado tarde: “Como é relaxado, como é preguiçoso, soltou o gado já com o sol alto, terminou de tirar o leite com o sol alto.” (Érica, consumidora)

É assim que produtor que é caprichoso levanta antes do nascer do sol para fazer a ordenha, situação também percebida entre produtores de Queijo Serrano na região dos campos

⁴¹ O período de carência, no caso da produção animal, é o intervalo de tempo que deve ser respeitado entre a última aplicação do produto veterinário e o abate do animal ou o consumo do seu leite. Esse período proporciona que a carne ou o leite proveniente de animais tratados não contenham resíduos de substâncias químicas – como é o caso da ivermectina – em níveis que poderiam comprometer a saúde dos consumidores (BRASIL, [2010?]).

da serra Catarinense. De acordo com o Córdova et al. (2010), em levantamento histórico sobre a produção de Queijo Serrano naquela região, um produtor teria mencionado que, depois da ordenha, as vacas devem ser soltas cedo, para pastar sobre o orvalho.

Muitos produtores relataram que o cuidado para não contaminar o leite durante os procedimentos de ordenha consiste, na medida do possível, em ter uma pessoa apenas para fazer a ordenha. Por isso, como indicado no capítulo anterior, os produtores procuram organizar essa atividade de forma que quem faz o trabalho de amarrar, manear – prender as patas traseiras e cauda para facilitar a ordenha – e apoiar não faça a ordenha. No que se refere à qualidade do leite, muitos técnicos afirmaram ser essa a etapa mais importante, que merece mais cuidado. Assim, embora tradicionalmente a mesma pessoa fizesse todo o processo, desde manear a vaca, fazer o apoio até ordenhar, possivelmente como decorrência do trabalho dos técnicos, esse cuidado e mudança de comportamento em relação à ordenha foram observados em várias famílias produtoras.

Quando ordenhado à mão, o leite é recolhido em um caneco e acumulado em um balde que, quando cheio, é derramado em um tarro ou bombona, recipiente sobre o qual há um pano ou coador, que coa o leite, evitando, assim, que ciscos ou pelos da própria vaca estejam presentes no leite do qual se fará o queijo. Quando a ordenha é mecânica, o leite é acumulado no tarro acoplado ao equipamento e, ao final, também esse leite é coado sobre o pano. A etapa de coar o leite é considerada indispensável e, como ouvi de uma consumidora e de vários produtores, a presença de *ciscos* ou pelos no queijo é evidência da falta de cuidado de quem fez o queijo.

H: Tem que ter muito cuidado com higiene, né. Isso é... J: Desde a hora de tirar o leite já tem que ter capricho. Desde tirar, na hora de ordenhar a vaca já tem que ter capricho, senão... O queijo e tudo quanto é coisa prá comer a gente tem que caprichar. Mas o queijo, se a pessoa não cuidar, ele fica muito... tem que coar o leite, né, prá não ir sujeira, não ir pelo. Porque sempre cai um pelinho da vaca. Sempre cai, né. E se a gente... a gente botando o coador, coa tudo aquelas... [Aí chega o leite limpinho?] J: Ah, é. Tem que ser, né. Senão sai um queijo cabeludo, né. É coisa que acontece às vezes, da gente se queixar, de ter gente que compra um queijo aí, que diz que é cabeludo o queijo. É o pelo da vaca, né, que é mal coado, né. É relaxamento, daí. (Helga e Jonas, produtores)

Mas dá prá ver, por exemplo assim, tu corta o queijo tu acha um cisquinho, uma coisinha, pelo. Aí tu já sabe que não tá muito caprichado, né. (Amélia, produtora)

Uma variação em relação ao modo de fazer queijo refere-se ao fato de alguns produtores colocarem sal sobre o pano utilizado para coar o leite e, assim, durante o processo de coação

do leite, o produto é dissolvido neste. Nos casos em que o sal não é colocado sobre o pano em que o leite será coado, será adicionado mais adiante, depois de a coalhada estar espremida.

4.2.3 Do coalho à prensagem

Nesse ponto, em que termina a ordenha e dá-se início à produção do queijo em si, a tarefa passa ao domínio feminino. De modo geral, quem faz o queijo é a mulher e, apenas na impossibilidade de ela o fazer, o homem assumirá essa atividade. Desse modo, daqui em diante, vamos nos referir às produtoras ou, em alguns casos, quando a atividade disser respeito ao casal, aos produtores.

Seguindo o processamento do queijo, é também comum, particularmente nos dias frios, a adição de água quente ao leite, antes de acrescentar o coalho, pois, assim, explicam as produtoras, eleva-se a temperatura e facilita-se a coagulação do leite. Antigamente, os barris eram de madeira e, por isso, explicam as produtoras, retinham melhor o calor. Com a substituição desses barris por plástico ou alumínio, foram adotadas estratégias para manter o leite morno, especialmente no inverno, época em que é comum ocorrerem temperaturas baixas na região. É por isso que algumas produtoras relatam colocar um casaco ou cobertor em torno do tarro ou bombona, para *manter a caloria* e, assim, favorecer o processo de coagulação do leite. Com o mesmo objetivo, há casos em que o recipiente com o leite é colocado próximo ao fogão à lenha.

[E vocês, naquela vez que eu vim aqui, eu vi que a senhora tem uma manta em volta da bombona...] *Direto, inverno e verão. No verão eu também uso. Prá não esfriar, é. Ele [leite] conserva a temperatura. Talvez o motivo esse que o nosso queijo fica mais diferente. Porque a maioria por aí eles não cuidam, nem no inverno nem no verão. Só que uma vez era barril de madeira e a madeira ela... e aqui em casa, mesmo no tempo que nós usava o de madeira, era colocado, só que era colocado só pano branco, só pano de algodão. Os panos que a gente coava o leite, que iam ficando velhos, coisa assim, era o pano que a gente colocava ao redor do barril. E daí, depois que terminou o barril de madeira também, que foram prá bombona de plástico, daí tivemos que aumentar mais a grossura da manta porque esfriava muito mais no plástico.* (Amélia, produtora)

Outro casal, que relatou saber de um produtor que tinha um sistema elétrico que era colocado em torno do tarro para manter a temperatura, afirmava, contudo, preferir deixar o tarro próximo ao fogo para, assim, mantê-lo aquecido, situação evidenciada no trecho de entrevista abaixo.

F: *Tinha um cara ali, meu vizinho, ele tinha uma tal de cinta elétrica de botar no tarro. Aquilo eu achava interessante, também. É tipo um lençol*

térmico, sabe. Ele mandou fazer. Daí ele tirava, vestia aquilo no tarro, apertava e ligava na luz. [E botava em volta do tarro?] É, tinha um elástico e apertava ali. Ficava ali, ligava na luz e ficava aquecido o queijo. Mas não tem como o fogo de chão, ali. Eu, quando é eu que faço o fogo ali, eu boto o tarro e arredo para perto do fogão e deixo o calorzinho nele. C: Eu faço isso. (Clarisse e Firmino, produtores)

Na continuidade da preparação do queijo, tendo sido coado o leite e, nos dias frios, tendo-se acrescentado água quente, adiciona-se coalho, geralmente utilizado líquido, diluído em um pouco de água morna. Atualmente, a maioria das produtoras usa coalho industrial líquido, mas algumas relatam já ter utilizado coalho em pó. A quantidade e a qualidade do coalho são também relevantes para a obtenção de bons queijos, como sugerem os trechos de entrevista abaixo.

Se tu põe muito coalho o queijo fica rijo, daí fica aquele queijo que tu morde fica rangendo nos dentes. Houve uma época que eles diziam que era água muito quente, mas não é água. É a quantidade de coalho. Daí eu descobri. Fui diminuindo, diminuindo... até que ele coalhou e não ficou rijo. (Vanice, produtora)

C: É. E também o que muda os queijos é o coalho. F: O coalho manda muito. O coalho e o sal. C: É. O coalho e o sal. E a mesma saca de sal e tinha um problema naquela saca de sal, né. E daí muita gente reclamou daquele sal e daí eu troquei, peguei outra saca e funcionou direitinho. Tu viu que não tem mais cheiro? E o coalho também. Troquei o coalho, né. [Mudou de marca?] Mudei de marca e olha, aquele coalho fedia, sabe. Abri a tampinha ali, sabe, fedia o coalho. E daí até eu falei lá onde eu compro o coalho [...]. (Clarisse e Firmino, produtores)

Mais antigamente ainda, antes de haver o coalho industrial, era comum o uso de coalheira, coalho feito a partir do estômago de gado ou de tatu. Há algumas décadas, entretanto, esse coalho foi gradualmente substituído por coalho industrial – de acordo com os interlocutores, a substituição do coalho teria iniciado há cerca de trinta ou quarenta anos –, mas, apesar disso, muitos produtores, particularmente os mais velhos, lembram que, quando crianças, preparava-se a coalheira que seria utilizada para fazer os queijos. Segundo relato dos produtores, o estômago do tatu teria maior poder de coagulação do que o de bovinos, mas o preparo dos dois era feito do mesmo modo. Tirava-se o estômago do animal, limpava-se e salgava-se, do mesmo modo que se salga charque. Depois de seco, os pedaços do estômago iam sendo cortados e colocados em porção de água ou soro da produção do queijo, em bacia esmaltada ou *porongo*. O líquido dali resultante seria, então, adicionado em determinada proporção ao leite e, assim, procedia-se com a preparação do queijo.

J: Eles pegavam a coalheira, eles salgavam bem salgado assim e botavam a secar no sol e depois eles colocavam aquela coalheira dentro duma vasilha. Até, na época, eles colocavam dentro dum porongo. Daí, por exemplo, eles tiravam o soro e despejavam uns dois litros de soro dentro daquela

coalheira ali e deixavam pousar. No outro dia, eles botavam no leite. [E será que dava diferença? O senhor lembra se tinha diferença entre o queijo que usava a coalheira e o queijo que usa o coalho comprado?] J: Assim, por exemplo assim... O gosto até não dá diferença nenhuma, né. Só que, por exemplo assim, se tu usar aquilo ali, tu, no modo de olhar, ele é mais nojento, né. [risos] [...] Era o mesmo gosto o queijo. Só que se tu ver fazer aquilo ali, daí tu não come, né. [risos] Se a pessoa tiver meio, né. Porque essas coisas que a gente compra, tu não sabe onde é que passou antes. [risos] A: Mas é natural. É nojento, mas é natural. E as coisas que a gente compra industrializada, sabe lá que nojeira, né. Que a gente sabe, né, que tem. (Amélia e José, produtores)

[O senhor comentou outro dia que antigamente se usava também a coalheira, né.] M: *Ah é, do gado. Do gado e do tatu. D: De vaca, quando carneava. Enchia ela de sal, lavava ela, depois enchia bem de sal e dependurava. [A senhora chegou a fazer?] D: Cheguei a fazer. M: É, nós fizemos aí. D: E era muito bom aquele queijo. M: E o tatu, era o buchinho de tatu. D: Era muito bom também. [E tinha diferença no queijo, comparado com agora, que usa esse coalho?] D: Não, não dava. [Fica igual?] D: É. Pois é, a natureza, né, o que era. Não tinha essas coisas químicas; então, da própria vaca se fazia o coalho. [...] [Vocês lembram mais ou menos quando deixou de usar este coalho e passou a comprar?] M: Ah, agora... D: Nós morava lá, já tinha. Isso faz uns trinta, quarenta anos que começou. M: Eu acho que mais, muito mais. D: Mas dá pra pôr quarenta que tá bom. (Dalva e Moisés, produtores)*

Os produtores que ainda lembram dos queijos feitos com *coalheira* disseram que, em relação ao gosto, a diferença é pequena, mas, como diria Josué, referindo-se à aparência da coalheira, *é mais nojento*. Mas, como também indicam os produtores nos extratos de depoimentos reproduzidos acima, os queijos feitos com a coalheira são considerados mais *naturais*, pois se sabe o que está sendo colocado para coalhar o leite.

O coalho industrial, largamente utilizado, constitui-se de enzima proteolítica, substância orgânica capaz de degradar moléculas de proteína. Na maioria dos casos, a enzima empregada para a produção de coalho é a renina, extraída da mucosa gástrica de bovinos e que consiste em mistura de quimosina e pepsina. No processo industrial, a renina é extraída, por maceração, de pedaços do abomaso – uma das quatro partes que compõem o estômago de ruminantes, que é também conhecido como coalheira – de bezerros ainda não desmamados. Depois da extração, essa substância é, em seguida, purificada e conservada por meio de aditivos. Embora atualmente esta ainda seja a principal fonte de coalho para a produção de queijos, há pesquisas de produtos substitutos, como é o caso de coalhos obtidos a partir de culturas fúngicas (LIMA; RIBEIRO; ARAÚJO, 2003).

Um produtor de Queijo Serrano, interlocutor da pesquisa, lembrou que, há várias décadas, nas situações em que não dispunha de coalho, seu pai utilizava folhas de pessegueiro para a coagulação do leite. Vejamos o trecho em que o produtor explica o uso dessas folhas.

[...] *a folha do pessegueiro também coalha.* [A folha do pessegueiro? Usava também pra coalhar?] T: *É, o meu pai usava, quando não tinha o coalho.* [E como fazia?] T: *Ele pegava um feixe de folha, lavava e colocava dentro do leite. Botava ali e coalhava também.* [E tinha diferença no queijo quando usava?] T: *A do pessegueiro é meio azedinho o queijo, sabe. A folha é azeda, né. É, é meia ácida, né. Ficava um queijo meio azedinho assim.* [Será que agora ainda tem gente que usa a folha do pessegueiro?] *Agora ninguém mais usa, nem a coalheira mais usa, porque agora tem muito coalho, em qualquer lugar tem, né. Naquele tempo...* (Tobias, produtor)

Córdova et al. (2010), referindo-se ao Queijo Serrano produzido nos campos da Serra de Santa Catarina, indica que, além do uso do estômago de animais, um produtor daquela região lembrou a possibilidade do uso de moela de galinha e também de folhas de figo em infusão, ambos empregados como coalho. Os mesmos autores consideram que, na região da Serra Catarinense, a substituição de folhas de plantas ou coalho extraído diretamente do estômago de animais por coalho industrial tenha ocorrido há cerca de 50 anos.

No que se refere ao uso de coalhos vegetais, vale mencionar que o Queijo da Serra da Estrela, produzido na região de mesmo nome, no norte de Portugal, é tradicionalmente feito com o uso de flor de cardo (*Cynara L.*) como agente coagulante. Em revisão de literatura sobre agentes vegetais coagulantes na produção de queijo, Roseiro et al. (2003) apontam que, além de cardo, há várias plantas que podem ser utilizadas para a coagulação do leite na produção de queijo. No caso do Queijo da Serra da Estrela, utiliza-se extrato feito por meio da maceração em água de flores de cardo, o qual, adicionado ao leite, irá coagulá-lo. Além do cardo, os mesmos autores apontam registros de pelo menos outras 14 plantas que também teriam ação coagulante sobre o leite e, do mesmo modo que percebido por Tobias, produtor de queijo dos Campos de Cima da Serra, em relação ao uso das folhas de pessegueiro, esses pesquisadores relatam que o uso de algumas dessas plantas conferem sabor mais ou menos amargo ou adstringente aos queijos.

Retomando a produção de Queijo Serrano, depois de adicionado o coalho que, como vimos, atualmente é utilizado pela maioria das produtoras em sua versão industrial e líquida, espera-se 45 minutos ou uma hora, intervalo em que, em geral, as famílias tomam o café da manhã. Após esse período, o leite estará coagulado e, portanto, a coalhada estará pronta para ser *quebrada*. Para dar seguimento a esse processo, com o auxílio de uma pá de madeira, mexe-se o leite já coalhado e, especialmente nos dias frios, é comum a adição de mais um pouco de água quente que, novamente, irá elevar a temperatura e, nesse caso, facilitar a prensagem da massa. Como relataram as produtoras, se a massa está quente, é mais fácil eliminar o soro da coalhada. A adição de água quente é mais comum em dias frios, mas algumas produtoras afirmaram manter essa prática mesmo no verão.

A coalhada é quebrada e, após cerca de quinze minutos, tempo suficiente para a massa sedimentar no fundo do tarro ou bombona, separa-se a coalhada do soro. O soro é recolhido em uma bombona ou, em alguns casos, conduzido por tubulação para fora da casa de queijo e, como mencionamos no capítulo anterior, será destinado à alimentação dos animais domésticos e de criação. A massa será então prensada, em geral em sacos de rafia, algodão ou *nylon*, sobre a queijeira, que pode ser descrita como uma mesa, tradicionalmente feita em uma única peça de madeira de araucária, com formato afunilado em um de seus extremos, de modo a favorecer o escoamento do soro (Figura 2). A prensagem é uma etapa importante e, de acordo com os interlocutores da pesquisa, requer paciência, dedicação e capricho. Nesse caso, o termo capricho assume também conotação de dedicação, pois *o queijo exige paciência*.

Figura 2: Prensagem da massa e escoamento do soro.



Fonte: banco de imagens da autora (2010-2012).

Acompanhando a produção de queijo em uma família, ouvi a produtora explicar que, para fazer queijo, não se pode ter pressa, é preciso paciência para fazer queijo bom. A mesma produtora, que, por problemas de saúde, contava com a ajuda de um familiar mais jovem, repreenderia o ajudante que, argumentando que tinha mais o que fazer, queria fazer tudo com pressa. Diante dessa situação, a produtora afirmou: *eu também tenho, mas não adianta*, e seguiu espremendo a massa que o ajudante já tinha dado por espremida.

Outros produtores também relataram que, para fazer bons queijos, é preciso paciência e habilidade. Vejamos.

É, paciência... O queijo exige paciência. Não pode ter pressa para fazer.
(Matias, produtor)

J: Por que o negócio é o seguinte também. O queijo, vamos supor assim, não adianta tu chegar lá prá tu espremer, prá tu tirar o soro, tu dá tudo, a força que tu tem, e tu dizer que vai tirar o soro. Tu não tira o soro. A: Tu tem que ter a calma, tranquilidade. J: Tu tem que ter jeito prá tu tirar o soro. [Não é só força?] Não, força não adianta. Tu tem que ter jeito prá tirar o soro de dentro do queijo, né Amélia? (Amélia e Josué, produtores)

Não adianta a gente ter pressa prá fazer o queijo. Se a coalhada não tá em ordem prá fazer, é que dá o queijo que depois não sai... Eu acho que esses vizinhos [referindo-se a vizinhos que têm dificuldade para comercializar o queijo], eles sempre têm pressa, né. (Dulce, produtora)

Quando a coalhada está espremida, nos casos em que o sal não foi adicionado ao coar o leite, a massa é colocada em uma bacia e, então, adiciona-se sal. A seguir, os queijos são colocados nos cinchos⁴² (Figura 3), isto é, em fôrmas de madeira, sobre panos utilizados especialmente para essa função, os *panos do queijo*. Atualmente, as fôrmas utilizadas pela maioria dos produtores são retangulares, mas há alguns produtores que utilizam fôrmas redondas. Como muitos interlocutores explicaram, na *época dos tropeiros*, os queijos eram redondos e significativamente maiores que hoje (naquela época, era comum haver queijos com 5 quilos, ao passo que hoje o peso é, em média, 1,5 ou 2 quilos). A mudança de formato foi explicada por vários interlocutores como uma demanda dos próprios consumidores que, pela conveniência de cortar fatias no mesmo formato que os pães, também retangulares, teriam influenciado a gradual substituição de fôrmas redondas por fôrmas retangulares.

⁴² Na região, é bastante comum o emprego do termo cincho para se referir às fôrmas de fazer queijo, particularmente aquelas feitas em madeira, mas também, em alguns casos, aquelas feitas em plástico (polipropileno) ou, menos utilizadas na região, aquelas feitas em inox.

Figura 3: Coalhada sendo colocada no cincho.



Fonte: banco de imagens da autora (2010-2012).

Depois de a massa ser colocada no cincho, os queijos são prensados por meio de um sistema de prensas bastante peculiar: sobre cada um dos cinchos, é colocada uma tampa, também de madeira, que cobre sua parte superior e, sobre elas, passará uma alavanca que fica presa à parede. No extremo oposto das alavancas, são colocadas pedras ou pesos, que produzirão pressão sobre o queijo (Figura 4).

Figura 4: Prensagem do queijo.



Fonte: banco de imagens da autora (2010-2012).

A queijeira é então lavada para retirar resíduos de leite, soro e coalhada. Para isso, os cinchos não são removidos. Depois de eliminar os resíduos, algumas produtoras passam água quente para *esterilizar* a queijeira. Depois que os queijos são colocados nos cinchos, sob a prensa, o material utilizado – o *vasilhame* – será lavado. Os queijos ficarão nos cinchos, sobre a queijeira, até a tarde, quando serão retirados das fôrmas, terão suas arestas aparadas e, em alguns casos, mas somente quando produzidos em cinchos retangulares, serão cortados ao meio, se for interesse dos produtores ter queijos menores. Nesse momento, os panos são substituídos por panos limpos e secos, e os queijos serão novamente colocados nos cinchos, ajustados sob as prensas, onde ficarão até o dia seguinte quando, após a ordenha, serão desenformados e colocados nas prateleiras. Após esses procedimentos, os cinchos serão lavados, para estarem prontos para a próxima produção de queijo. É interessante notar que, desde a etapa de prensagem até o momento em que o queijo estiver pronto para ir para a prateleira, todo o processo se dá sobre a queijeira.

De acordo com a legislação, as prateleiras são a única exceção ao uso da madeira: apenas durante a maturação, os queijos podem ser acondicionados sobre prateleiras de madeira. Ainda neste capítulo, retomaremos a discussão sobre o emprego de superfícies e utensílios de madeira. A seguir, a sequência de fotos apresentadas na Figura 5 ilustra as principais etapas do processo.

Figura 5: Principais etapas da produção de Queijo Serrano. a) Processo de coar o leite; b) Adição de coalho; c) Quebra da coalhada; d) Adição de sal à coalhada; e) Prensagem da coalhada; f) Coalhada sendo colocada no cincho; g) Prensagem do queijo; h) Retirada dos queijos dos cinchos; i) Maturação dos queijos.



Fonte: banco de imagens da autora (2010-2012).

Os baldes e canecas da ordenha, bem como a bacia para salgar a coalhada e outros utensílios, considerados *vasilhame do queijo*, são utilizados apenas para a produção de queijo e ficam restritos à área de produção de queijo. Todo o procedimento descrito para fazer os queijos será considerado feito com capricho se, durante todas as etapas, como já indicamos, houver cuidados de higiene. Como veremos a seguir, mais importante do que qualquer outro fator, a higiene é que irá indicar se os queijos são feitos com capricho.

4.2.4 A limpeza

A questão da limpeza é assunto que, ultrapassando os domínios da casa de queijo, é tema de conversa entre consumidores, que tomam este como um critério para destacar os *bons* produtores – aqueles que fazem queijo com capricho – daqueles que não têm tanto cuidado. A

familiaridade com essa questão entre os consumidores deve-se, possivelmente, ao fato de muitos deles terem alguma relação com o campo, seja por já terem morado na fazenda ou no sítio ou por terem familiares ou amigos que produzem queijo.

L: Não precisa a casa de queijo ser cheia de coisa. Se você olha o piso sujo, as paredes sujas, a coisa de lavar, de fazer os queijos sujo... G: Tudo é sujo daí. L: Aí você olha, a gente vê... o lugar de espremer o queijo, que é a queijeira, ela não pode ficar nada de resto de coisa. Tem que ser bem limpinho. G: Uma água quente, limpa bem, tira tudo aquela sujeira dali, que ela fica limpinha, não fica cheirando. Deixa uma queijeira aí sem lavar direito, fica azeda. Aquele azedume põe na coalhada, vai prá coalhada. Pano sujo também. Pano sujo é pior ainda. (Gilmara e Leonel, consumidores)

[...] sabe aquela queijeira que fica gosmenta, que não é escaldada, que não é escovada, que não é tirado o soro todo dia. E aí o soro... se tu não tira todo dia e não lava a vasilha que fica, que é escorrido o soro, ele azeda. Ele fica um mau cheiro e aquilo tudo são bactérias que tã ali. Vamos dizer, tá aqui a casa de queijo. Tem o soro azedo ali, tem o soro derramado aqui, o pano que é mal lavado, a queijeira, o barril e tudo que é mal lavado... não tem condições. (Érica, consumidora)

E também esses queijos, quando são ruins, cheira ruim, é muito por causa da limpeza, do capricho. O capricho vai tudo. O capricho de onde eles fazem, como eles fazem a limpeza, às vez passa tudo pro queijo. Por isso que eu digo que a limpeza é a principal coisa, às vezes, num queijo. O erro tá muito na limpeza. (Mariela, consumidora)

Vejamos a resposta de Xavier, comerciante de queijo na região, quando questionado sobre a relação entre a aparência do queijo e o modo como ele foi feito.

[Dá para perceber pela aparência que é feito sem capricho?] Dá. Tranquilamente. [Como é esse queijo?] Não, só no tu ver, olhar o queijo, tu já vê se ele é... é que nem uma roupa. Tu vai comprar uma roupa, se tu vê que uma manga tá mais torta que a outra, tu, de vereda, já vê. E a mesma coisa é o queijo. O queijo, se ele vem sujo, se ele... a formação dele, se ele tá bem adequado. Até no próprio transporte dele a gente já nota. Como é que o cara traz, né. Se ele tem zelo prá trazer o queijo ou se traz meio à vontade. E a aparência daí a gente... isso é na hora, qualquer pessoa, por mais leiga que seja, ele já vê. Eu te mostro três, quatro tipos de queijo, tu vai notar. “Esse aqui é bom, esse aqui não é.” (Xavier, comerciante de queijo)

Do mesmo modo que para os consumidores e para os comerciantes de queijo limpeza é fundamental, também o é para os produtores, que manifestam preocupação com higiene. Uma produtora, bastante conhecida em uma das cidades dos Campos de Cima da Serra pela qualidade do queijo que produz, explicou que, *para o queijo, é preciso tudo limpo, vasilhas, panos, utensílios. Capricho em tudo. Ou, como explicou Moisés, outro produtor bastante conhecido na região, o queijo, noventa por cento é capricho. Diante dessa afirmação, quando*

perguntei o que seriam os *outros dez*, o mesmo produtor acrescentou que [d]epois o resto completa lá conforme precisa. Mas o capricho, esse é noventa por cento.

Ao se referir ao capricho, os produtores enfatizam a importância da limpeza, que começa no galpão, onde é feita a ordenha. O galpão, mesmo nos casos em que é feito de madeira, com chão de terra batida, deve estar limpo, bem varrido e sem restos de esterco. Já no caso da ordenhadeira, quando é utilizada, a limpeza é feita logo em seguida à ordenha do leite. Com o equipamento ainda ligado, enxágua-se com água e detergente e, depois, com água quente. Na sequência, o equipamento é pendurado para estar *sequinho* para o outro dia.

C: *Detergente especial pra lavar as ordenhas.* R: *Passa as duas ordenhas na água fria primeiro [Com ela ligada?] Com ela ligada. Terminou o leite, passa primeiro água fria. Vai tudo prá dentro de um tarro. Passa na água quente. Mesma coisa. E passa na água fria de novo. E daí traz ali pro tanque e lava eles por fora.* C: *Por dentro, a gente lava lá nos balde, né.* R: *Isso. Por dentro, já fica lavada lá no galpão, com a ordenha ligada. E, por fora, os canos, as teteira, tudo. Mas, por dentro, já passou água limpa, sabão, detergente. Já tá limpo.* C: *Pendura na sombra e deixa pro outro dia.* (Cássio e Rita, produtores)

Para a limpeza dos *vasilhames* e da queijeira, os produtores indicam o uso de água, sabão, escova, esponja e, por fim, água quente, para *esterilizar*.

É, eu passo água quente na queijeira. Daí, eu lavo ela com água fria e a esponja e, depois, a água quente tira o resto da gordura que fica. Daí fica limpinha. Fica limpinha até o outro dia, né. (Cássio, produtor)

Lava os tarros da ordenha ali [no tanque] também. [Tu lava com quê?] R: Com água, sabão e esponja. C: *Aí, depois, troca a água do tanque. Deixa vir água nova prá lavar as parte do queijo, daí. Os tarros do leite, do queijo. As tampas. As bacias.* R: *As bacias, o saquinho que espreme...* [E os panos, lava ali no tanque também?] C: *Os panos também.* (Cássio e Rita, produtores)

Ah, isso aí da limpeza tu aprende por tua conta mesmo. Mas, prá ser bom, tem que ser caprichado. Água, água fervida, água... Isso aí tem que ser coisa... Eu não uso nenhum produto pra esterilizar a não ser água e sabão, água quente. (Matias, produtor)

[Como faz para limpar a queijeira?] *Ah, é escovar todo o dia. Todo o dia, antes de fazer o queijo, é escovado. As fôrmas, tudo ali.* (Moisés, produtor)

Os cinchos, ou fôrmas de madeira, são também lavados com bastante água e sabão e, depois, passa-se água quente. Em todo o vasilhame, será este o procedimento. Do mesmo modo que o *vasilhame do queijo* é empregado apenas para a produção dos queijos, os *panos do queijo* são apenas para o queijo. Esses panos, trocados todos os dias, precisam ser sempre branquinhos, pois, do contrário, indicam falta de capricho. Para não deixar que eles fiquem amarelados, são lavados todos os dias e, uma vez por semana, são fervidos em água e sabão em pó.

[...] *eu já ouvi falar de gente que não lava direito os panos, que fica tudo vermelho, vai ficando duro, vai ficando sujeira no... Estraga os queijos. Diz que fica gosto ruim nos queijos. Mas os meus, uma vez por semana eu fervero, né. É de algodão, né, de coar o leite também. Dá uma fervida com.... daí eu coloco Omo. Depois lava bem limpinho, tira bem o sabão. Fica tudo branquinho assim. Ele nunca ficou amarelo ou avermelhado. Tudo branquinho.* (Amélia, produtora)

[E essa parte de limpeza, quais são os outros cuidados que tem que ter?] J: *Ah, limpeza, né. Lava bem, limpa o cincho, a queijeira, os panos. Os panos de queijo é que nem coeiro de criança assim, quando usam fralda de pano, né. Hoje ninguém mais usa, usa fralda descartável. Mas o pano de queijo tem que ser uma coisa que tem que ser muito bem lavado. Senão ele fica, ele fica com cheiro ruim, né. Então, tudo manda. O cincho também, bem lavadinho. A queijeira, as vasilhas, tudo bem lavado. [Lava com água e sabão?] J: É. Tem que ser. H: E passa água quente, né. Esteriliza.* (Helga e Jonas, produtores)

Prá tu fazer teu queijo bem, tu usa dois panos. Um de manhã e outro à tarde, quando corta. Daí põe paninho seco e limpo. [...] E os paninhos, uma vez por semana, a gente ferve eles com água e sabão, porque o queijo junta uma graxa, né. (Cássio, produtor)

I: Pano lavado e fervido uma vez na semana também. Até ferve quantas vez precisar. Se amarelou, tem que ferver. O cincho tem que lavar também, escovar. Já tem uma escova lá junto prá não... (Dalva, produtora)

Se, na maioria dos casos, é a mulher a responsável pela produção dos queijos e limpeza de utensílios e estrutura, durante as entrevistas também os homens se manifestaram a respeito, explicando como a limpeza dos utensílios e panos deve ser feita. Assim, embora haja divisão de tarefas, a produção de queijo é conhecida pelo casal pois, na impossibilidade de a mulher fazer o queijo, é o homem quem irá fazê-lo.

Com frequência que varia entre os produtores e também de acordo com as condições climáticas, os queijos são lavados em água, fria ou morna, ou, em alguns casos, no soro do queijo, ainda morno. Essa prática é feita para acelerar a formação da casca e coloração amarela, desejável nos queijos, e também para deixá-lo mais bonito, mais atraente ao consumidor. Mas, independentemente da frequência desde processo, os queijos são virados todos os dias nas prateleiras, que também são limpas com frequência, o que, do mesmo modo que os queijos, varia de acordo com as práticas de cada local de produção e conforme as condições climáticas.

Se tu não tiver capricho como tu tem com o leite... Todo dia na tábua... [Virar?] E toda semana lava aquela tábua bem lavadinha, enxuga. E todo o dia tu tem que virar ele. De manhã, tu pega um pano, vira ele na tábua e passa ele ali. Se tu não fizer isso, ele gruda. Gruda ali até dizer chega. (Moisés, produtor)

4.2.5 O uso da madeira

Em duas das propriedades visitadas, chamou-me a atenção o fato de o assoalho das casas de queijo ser – do mesmo modo que toda a estrutura – de madeira. O assoalho, nesses casos, era frequentemente encerado e, mesmo que, em um dos casos, a visita foi feita sem combinação prévia, estava muito limpo e *brilhando*. Assim, nas cidades, ouvi falar do queijo de fulana ou fulano, tão caprichosa ou caprichoso que até mesmo o assoalho é encerado. Mas, se isso aconteceu, também foi possível encontrar casas de queijo que mesclavam estrutura e utensílios de madeira, inox e plástico, os quais dispunham ou não dos cuidados e do padrão de limpeza relatados acima. Foi possível visitar também casas de queijo de alvenaria, que, embora desfrutassem de estrutura que procurava atender aos critérios estabelecidos pelo regulamento sanitário, apresentavam condições de higiene bastante precárias. Mas, independentemente da limpeza de muitas das casas de queijo tradicionais, ou seja, daquelas feitas em madeira e onde grande parte dos utensílios é de madeira – queijeira, pá para mexer o leite, cinchos, etc – essa estrutura, bem como os utensílios listados, quando feitos em madeira, têm sido gradualmente substituídos por outros materiais.

Desse modo, a madeira, que, como explicou uma produtora, é *condenada*, vem, aos poucos, cedendo espaço a outros materiais. No caso das casas de queijo, a substituição é por construção em alvenaria; as queijeiras têm sido substituídas, em geral, por inox; e as fôrmas, por sua vez, passam a ser, na maioria dos casos, de plástico (polipropileno)⁴³ e, minoritariamente, de inox. Essas mudanças são gradativas e é comum encontrar, por exemplo, casas de queijo de alvenaria, queijeiras de inox e cinchos de madeira. As combinações entre tradicional e moderno são feitas de acordo com as possibilidades e interesses de investimento dos produtores e também de acordo com a adaptação a novos materiais. Nesse sentido, é interessante observar que vários produtores explicaram que, tendo tentado mudar a fôrma de madeira por plástico, preferiram voltar às antigas fôrmas, pois notaram diferença na maturação do queijo.

E: Outra coisa que eu uso é o cincho de madeira, que eu acho que fica melhor, pelo menos eu me acerto mais. [Mais que o de plástico?] Mais que o de plástico. [Tu acha que fica diferente? Tu também nota, Gisela?] G: É, fica mais sequinho, né. E: Eu noto que parece que ele solta melhor o soro, né, fica mais sequinho, ele não fica... não sei, talvez... fica mais seco, né. (Estevão e Gisela, produtores)

⁴³ Especificamente, o material utilizado nesse caso é o polipropileno. Porém, como na região é comum referir-se a ele como *plástico*, este é o termo empregado ao longo do trabalho.

[O pessoal tem usado cincho de madeira aqui?] *É, aqui é muito de madeira. [...] Agora, o cincho de plástico eu, prá mim... Eu já vi uns quantos, já. Ele custa a secar o queijo, sabe, daí. Ele não enxuga bem o queijo pelo seguinte. Eu não, é mesmo que ele segura o soro. E esse [cincho]de pinheiro, não. Esse tu faz aí, três, quatro dias já dá prá fazer dinheiro, né.* (Tobias, produtor)

Como indicam os extratos acima, os cinchos de madeira são, muitas vezes, preferidos pois, segundo vários produtores, quando feito em fôrmas plásticas, o queijo necessita de mais tempo para secar. Mas, se alguns produtores preferem as fôrmas de madeira às de plástico, a dificuldade de higienização da madeira faz que outros produtores prefiram as de plástico. Esses produtores alegam que, como as fôrmas estão sempre em uso, se feitas em madeira, ficam sempre úmidas e, por isso, com mau cheiro. Por essa razão, alguns produtores afirmam querer substituir as fôrmas de madeira por plástico ou inox.

A: Agora, o cincho de madeira ele dá trabalho prá cuidar. Ele suja bastante mesmo. E ele estraga bastante também. J: E tu tem que escovar seguido. De vez em quando, tu tem que fazer outro, trocar de cincho. A: Quase todo o ano tem que fazer novo, porque ali no prego ele vai soltando ferrugem... J: Por causa do sal. A: ... ele estraga, por causa do sal, né. J: E ele vai dando problema, né. A: Por isso que eu digo que isso ali é um problema que, se eu conseguisse comprar uns cinchos de inox bem bom ou de plástico bem bom, que desse certo nas medidas dos queijos que eu faço, eu já tinha até feito isso aí. Porque é uma coisa que é ruim mesmo de limpar, escovar ali naquelas frestas. Vai abrindo um pouquinho, vai entrando, sabe. Não limpa. (Amélia e Josué, produtores)

[A senhora falou que vai trocar o cincho. Qual é melhor?] *Va: O indicado é o plástico, que é o mais fácil de limpar. Tem menos contaminações, segundo as orientações. Vl: O cincho, no caso ser de madeira, contaminação não dá. O problema do cincho de madeira... o que a gente deve fazer é todo o dia que tu tira, tu pega e lava ele, escova. O cincho não tem nada a ver. No caso de guardar na tábua que poderia dar mais contaminação. Mas o que ainda funciona melhor é a tábua. Va: É que a durabilidade do cincho de madeira é menor que a durabilidade do cincho de plástico. Claro, tem que cuidar igual, tem que lavar igual, mas a durabilidade dele é menor. E hoje, só se tu mesma faça o cincho, porque é difícil quem faça cincho de madeira.* (Vanice e Vladimir, produtores)

Do mesmo modo, há cuidados não só em relação à limpeza, mas também no que diz respeito ao uso da madeira. Os produtores não empregam qualquer madeira. No caso das queijeiras, essas eram feitas em uma única peça de araucária ou, como referem-se na região, de pinheiro, que, com a ajuda de uma enxó – ferramenta que permite esculpir peças côncavas –, eram cavadas e lapidadas para fazer a queijeira. As fôrmas, da mesma forma, também não eram feitas de qualquer madeira. Vejamos as explicações dos produtores.

[A queijeira era de madeira?] *Era tudo de madeira.* [E era madeira de pinheiro?] *Era de pinheiro. Doutra madeira não presta.* [Não podia ser de cedro?] *Não, não. Não, de cedro dava. Essas outras madeiras depois, daí não presta, daí pega no queijo. Aquelas madeira são, são amarguenta, aí pega no queijo. Daí não presta.* (Tobias, produtor)

[A gente tava comentando que ali na prateleira pode ser madeira.] Va: *Deve ser madeira.* [É alguma madeira específica?] Va: *Geralmente madeira de lei também. A mesma madeira do cincho.* [Vocês sabe que madeira é ali?] Va: *Ali é pinheiro, né?* Vl: *Pinheiro.* [E a do cincho?] Va: *A do cincho tem aquela...* Vl: *É um tipo de uma madeira... é um tipo assim dum cedrinho, né. É aquele cedrinho mesmo que usa prá casa, né. Bom é aquele cedro velho, antigo. Mas aquele cedro também, às vezes... antigamente eles usavam aquela madeira de cedro. Mas a maioria eles usam, sempre é mais usado no cincho é a madeira de pinheiro.* [E prá fazer a queijeira também?] Vl: *É. Geralmente era pinheiro. Se não também da madeira de cedro. Madeira de cedro também faziam.* (Vanice e Vladimir, produtores)

Para a maioria dos técnicos, entretanto, embora estes reconheçam que os produtores limpem a queijeira e o espaço para fazer os queijos, a presença de utensílios de madeira, independentemente do método de limpeza empregado, compromete a qualidade do queijo. Vejamos o depoimento de Priscila, técnica na região.

Então, às vezes, eles cuidam, claro, mas assim, tu entra em queijeiras que... é o que fica muito complicado prá inspeção, que é tudo de madeira, que onde é feito o queijo, a queijeira em si, é de madeira. “Ah, mas eu limpo, eu lavo toda a vez que eu faço queijo eu passo água quente.” Sim, realmente tu chega ali tá super limpo, mas aí tu pensando na questão de inspeção mesmo, a madeira é uma coisa que já termina comprometendo a qualidade, né. (Priscila, técnica)

Essa visão está tão difundida na região que, mesmo as prateleiras para a maturação dos queijos, que, de acordo com as legislações sanitárias vigentes, podem ser de madeira, vêm sendo revestidas por plástico ou fórmica, ou ainda, vêm sendo substituídas por materiais esmaltados. Os produtores, que crescentemente consideram a madeira *condenada*, inadvertidamente fazem as alterações e adaptações por outros materiais com os recursos de que dispõem, de modo que, em alguns casos, essas estratégias tornam as práticas de limpeza precárias, pois, sendo a superfícies aparentemente lisas, muitos produtores alteram a frequência e a intensidade da limpeza. Se, no caso da madeira, é preciso *esfregar* para limpar, no caso de materiais que passam a substituí-la ou a revesti-la, a prática de limpeza é, muitas vezes, substituída pela mera remoção do soro – que, durante a maturação, é expelido pelos queijos –, por meio de uso de pano úmido.

Contudo, contrariando a visão técnica corrente – que tem se difundido rapidamente – de que a madeira, por si só, comprometeria a qualidade dos alimentos, E. Ferreira e C. Ferreira (2011), em revisão de bibliografia sobre o uso da madeira na produção de alimentos

lembram que, historicamente, a madeira é utilizada em utensílios e equipamentos para a produção de bebidas artesanais – e também de queijos. Especificamente em relação à centralidade da madeira na produção de queijos, os autores consideram que a superfície porosa da madeira proporciona a formação de biofilme, ou seja, uma camada muito fina formada pela agregação de micro-organismos que, aderindo-se a uma superfície, formam essa fina camada, que, popularmente, é denominada limo – embora nem todo biofilme possa ser considerado, de fato, limo. No caso de alguns alimentos, o desenvolvimento de biofilme em superfícies contribui para a adesão e permanência de leveduras e bactérias ácido-lácticas, responsáveis não apenas pela produção de sabores e aromas no produto, como também pelo desenvolvimento de comunidade microbiana que, ao competir por nutrientes, liberam metabólitos, estabelecendo, desse modo, um mecanismo de competição capaz de inibir o crescimento de algumas bactérias indesejáveis, como as patogênicas.

A importância da madeira é evidenciada no caso do Ragusano, queijo italiano com denominação de origem produzido na região da Sicília, a partir de leite cru, e em tinas de madeira. Tomando o caso desse queijo, Lortal et al. (2009) investigaram a segurança do uso da madeira e a presença de micro-organismos patógenos com o intuito de avaliar a limpeza e a manutenção desse utensílio e quantificar a microflora presente, especialmente quanto a bactérias ácido-lácticas. Aspectos como segurança, composição, microestrutura e o papel do biofilme foram estudados e, como resultado, os autores apontam a presença de biofilme nas tinas de madeira e, ao mesmo tempo, ausência de patógenos como *Salmonella*, *Listeria* e *Escherichia coli O157:H7* no leite, que, para a validade do experimento, havia sido anteriormente microfiltrado. Esses resultados, afirmam os autores, atestam a segurança do uso das tinas de madeira. A ausência de patógenos é explicada pela inabilidade de essas bactérias aderirem ou sobreviverem nos biofilmes, especialmente pela acidez ali presente, mas também pela competição por nutrientes, pela temperatura da massa, que, por aquecimento, é elevada a 40°C, e, ainda, pela possibilidade de haver produção de bacteriocinas dentro do biofilme. A acidificação espontânea gerada pelo contato com as tinas e, assim, com o biofilme, proporciona situação que, como defendem os autores, revela a forte inter-relação entre o uso desse utensílio e a produção e biodiversidade do queijo Ragusano (LORTAL et al., 2009).

No que se refere à limpeza das tinas de madeira empregadas para a produção desse queijo, Lortal et al. (2009) descrevem que, diariamente, a maioria dos produtores escova as tinas e, em seguida, passa água quente. Apenas a minoria teria afirmado não escová-las, mas, mesmo nesse caso, passam água quente para a limpeza. Do mesmo modo que descrito por Lortal et al. (2009) em relação às práticas de limpeza adotadas por produtores de queijo

Ragusano, os produtores de Queijo Serrano, como vimos, usam técnicas e medidas de limpeza que também envolvem o uso de água quente.

Contudo, diferentemente do que descrevem Lortal et al. (2009) em relação ao Ragusano, nos Campos de Cima da Serra, o uso da madeira é contraditório, pelo menos no que se refere à fôrma para fazer o queijo e à queijeira, pois os barris utilizados para coalhar o leite, que outrora foram de madeira, agora são de alumínio ou plástico. Nessa realidade, a própria fala dos produtores expressa desvalorização em relação aos utensílios e à estrutura *antiga*, seja ao referir-se que a madeira é contaminada ou, até mesmo, *condenada*, ou ao explicar que casas de queijo em madeira não são *corretas*, pois este seria um sistema *desatualizado*. Vamos retomar essa questão quando, no Capítulo 7, discutirmos as mudanças em curso na região. Vale ainda retermos, como já argumentamos, que os produtores, com base em racionalidade que envolve a relação entre custos e benefícios, adotam mudanças que facilitam a limpeza ou a imagem do queijo. Assim, encontraríamos na região casas de queijo de alvenaria, queijeiras de inox e os tradicionais cinchos de madeira, como ilustra a Figura 6. Um produtor com pequeno rebanho de vacas da raça jérsei, que optara por estrutura de alvenaria para a casa de queijo e o galpão onde seria feita a ordenha, afirmou não gostar de usar as fôrmas de plástico para fazer o queijo e, em seguida, revelou que já havia encomendado fôrmas novas, de madeira. Outro exemplo é o de Clarisse e Firmino, que afirmaram com orgulho que, depois das reformas e adequações feitas na casa de queijo, passou a ser comum os visitantes ou consumidores de passagem por ali elogiarem o queijo que, apesar de agora ser produzido em casa de queijo de alvenaria e queijeira de inox, continuava a ser feito no *sistema antigo*, com os cinchos de madeira. Vejamos um breve trecho da fala de Firmino sobre essa questão.

Aqui em casa já chegou gente aí e saíram gabando: “Ah, a casinha de queijo do Firmino é um troço traquejado, é de lajota, bem limpinha. Queijeira de inox... Vamos comprar dele lá”. (Firmino, produtor)

Figura 6: Combinação de utensílios e estrutura *antigos* e queijeira de inox.



Fonte: banco de imagens da autora (2010-2012).

É interessante, então, perceber que o modo de fazer o queijo, os utensílios empregados e até mesmo as possíveis mudanças são cuidadosamente analisadas, e substituições e adaptações são realizadas após ponderações e avaliações entre benefícios e alterações indesejadas nos queijos. Roberto, técnico da região, reconhece o conhecimento dos produtores em sua fala, embora, na prática, nem sempre esse conhecimento seja assumido como legítimo.

Eles [produtores] já vêm do tempo dos avós deles produzindo, então já se criaram ali. E já, desde o tempo dos mais antigos, eles já sabiam o que tinha que ter. Ter uma higiene, usar mais um sal prá não deixar o queijo tão ácido, prá não alterar o gosto, enfim. Então, mais ou menos, eles já têm, dentro do parâmetro deles, como devem usar as medidas prá não deixar chegar naquele ponto. O vento, proteger do vento na hora que tá maturando, sol, prá não deixar rachar, não deixar fermentar. Todos esses detalhes... Eles não sabem certo qual que é a causa, mas ele sabem o que têm que fazer prá não deixar o queijo chegar naquele ponto ali, né. (Roberto, técnico)

Como vimos argumentando, os produtores de Queijo Serrano possuem suas razões para adotar um ou outro material, uma ou outra prática e fazer adequações que consideram convenientes para facilitar o trabalho ou melhorar a imagem e características do produto. Como sugere o depoimento de um dos interlocutores, a produção do queijo requer, além de prática e dedicação diária, conhecimento:

Tem que ser tudo limpo, bem limpinho. Não, para o queijo, tem que ter ciência, senão fica uma porcaria. O queijo, pro trabalho que ele dá, o queijo tinha que fazer quinze reais o quilo, pelo trabalho que ele dá. O cara fica envolvido o dia inteiro. Lava o pano... Cedo tira as vaca, trata as vaca. Depois vem, lida com o leite, bota a coalhada, depois faz o queijo. Dali a

pouco, tem que pegar as vaca de novo prá tratar. Agora, daqui a pouquinho, tem que virar o queijo no cincho ali. Tem que virar o queijo. Tem que lavar os panos. Tem que arrumar tudo pra amanhã de novo. (Tobias, produtor)

É assim que, como disse Tobias, *para o queijo, tem que ter ciência*. Mas, como vimos, a *ciência* dos produtores não necessariamente é considerada como tal pelos técnicos que, em sua maioria, replicam as medidas e exigências presentes nos regulamentos sanitários, sem considerar, portanto, a *ciência* dos produtores. Esse é o caso, como sugerimos, do uso da madeira que, como lembrado pelos próprios produtores, é *condenada*. Mesmo as práticas de limpeza nem sempre são consideradas adequadas pelos técnicos que, ainda que pessoalmente se mostrem receptivos às práticas tradicionais, buscam argumentos nas técnicas e preceitos científicos, legitimados pelas regulamentações sanitárias, para defender a necessidade de alterações nos modos de fazer dos produtores e dos utensílios tradicionais, como fica especialmente evidenciado no caso da madeira.

Com o intuito de analisar as razões que levam à desvalorização não só de utensílios e estrutura em madeira, como também das próprias práticas adotadas pelos produtores, retomamos as noções de limpeza e sujeira, discussão que poderá trazer pistas para refletir por que, apesar do cuidado e zelo com que os produtores descrevem e desenvolvem a produção de queijo, esse modo de fazer, que não atende aos critérios definidos pelos regulamentos sanitários é considerado, pela grande maioria dos técnicos, inadequado e, em consequência, é sumariamente deslegitimado. Para tanto, partimos das noções de pureza e perigo, tal como desenvolvidas por Mary Douglas.

4.3 Limpo e sujo: noções relativas

“Nós matamos os germes, eles afastam os espíritos.” (DOUGLAS, 1991, p. 47).

Noções de limpeza e sujeira, pureza e impureza, estão presentes em distintas sociedades e, apesar de argumentos fundamentados em descobertas científicas – como é o caso da presença de micro-organismos –, tais noções são perpassadas por valores simbólicos e culturais. Por essa razão, recorreremos à perspectiva proposta pela antropóloga britânica Mary Douglas, em “Pureza e Perigo”, livro originalmente publicado em 1966. A autora, que procura refletir sobre as noções de higiene, poluição e impureza de distintos povos, define que

[...] impureza é essencialmente desordem. A impureza absoluta só existe aos olhos do observador. [...] A impureza é uma ofensa contra a ordem. Eliminado-a não fazemos um gesto negativo; pelo contrário, esforçamo-nos positivamente por organizar o nosso meio. (DOUGLAS, 1991, p.14).

Afirmar que *impureza* só existe aos olhos do observador, como sugere Douglas, implica considerar que entendimentos sobre impureza são decorrentes da ordem e organização presentes e convencionadas pela sociedade na qual estamos inseridos, a partir da qual “olhamos” o mundo. Nesse sentido, cabe ter presente a dimensão temporal, visto que noções e entendimentos sobre impureza e medidas de higiene sofreram várias alterações ao longo da história.

No que diz respeito ao funcionamento do corpo humano e às práticas para manter o corpo saudável, as sociedades ocidentais empregaram distintos meios de explicar tal funcionamento e, associadas a esses entendimentos, distintas práticas de higiene. No século XVI, por exemplo, acreditava-se que banhos frequentes eram perigosos para a saúde e, por isso, o corpo e as roupas raras vezes eram totalmente lavados. Embora desagradáveis para a população da época devido particularmente ao mau cheiro provocado, sujeiras nas ruas também não eram consideradas uma ameaça à saúde. Já nos séculos XVIII e XIX, acreditava-se que o ar era transmissor de doenças e, então, preconizava-se a circulação e a purificação deste por meio do uso de perfumes. Além disso, os produtos empregados para limpeza também sofreram imensas alterações: em torno de 1850, era comum que lençóis fossem lavados utilizando-se urina velha ou cinzas misturadas em água, fezes de pombo ou frango, entre outros (CAMPKIN; COX, 2007).

Contudo, com a descoberta de que as bactérias transmitiriam doenças, para a qual o trabalho do cientista francês Louis Pasteur, na segunda metade do século XIX, teve importância memorável, houve significativa mudança de comportamento e, desde então, a ideia de impureza passou a ser estreitamente associada ao caráter patogênico das bactérias, dos *germes*. Mas, como demonstra a história, isso não significa que, antes de a ciência prover elementos para tal associação, a sociedade ocidental não detivesse explicações e noções de pureza e higiene, bem como medidas para limpeza e profilaxia (DOUGLAS, 1991).

Além disso, ainda que a ciência tenha proporcionado informações e conhecimentos que impulsionaram, nas sociedades complexas, profundas mudanças em relação a essas noções, percepções sobre limpeza e sujeira não derivam apenas de argumentos científicos e é por essa razão que Douglas (1991, p. 87) lembra que “[...] não é verdade que o nosso comportamento se funde em conhecimentos científicos e os deles [sociedades primitivas] num sistema simbólico: o nosso comportamento também tem uma significação simbólica”.

Embora argumentos científicos tenham influenciado mudanças nas práticas de limpeza e higiene pessoal e do ambiente, contextos culturais também apresentam importante influência no que se refere a noções de higiene. É por isso que Campkin e Cox (2007) ponderam que

“Definições científicas de ‘sujeira’ e ‘limpeza’ são produzidas dentro de contextos culturais e históricos mais do que sobre verdades objetivas.” (CAMPKIN; COX, 2007, p.2, tradução nossa, grifos no original).

O desconforto relatado por Douglas (1991) ao entrar em um banheiro que fora improvisado em um corredor de uma casa onde esta estava de passagem ilustra o caráter cultural de noções de organização e limpeza. Como descreve a autora, apesar de impecavelmente limpo, a decoração do banheiro foi mantida exatamente do mesmo modo que quando o espaço havia sido um corredor, de modo que era possível encontrar ali um retrato, livros, utensílios de jardinagem e botas de borracha. “Enquanto corredor, este lugar tinha um sentido que perdia com a sua transformação em quarto de banho.” (DOUGLAS, 1991, p. 14).

Nessa discussão, dois pontos merecem destaque: o incômodo causado pela desordem, ou seja, pelas “coisas fora de seu lugar” que, ao assumirem essa condição, passam a ser vistas como impureza, e o caráter condicional da noção de impureza, que, se vista como desordem, pode mais facilmente ser relativizada e pensada a partir de seu caráter cultural. Analisando desse modo, o banheiro relatado por Douglas só será considerado inapropriado àqueles que compartilham valores comuns sendo, portanto, para essas pessoas, o banheiro relatado pela autora uma situação de desordem.

No caso da produção de Queijo Serrano, podemos, do mesmo modo, considerar que há valores comuns compartilhados na região que, sob a categoria *capricho*, referem-se ao modo adequado de produzir os queijos. Com vimos ao longo da descrição sobre a produção de leite e de queijo, há cuidados e noções de sanidade animal e higiene que são empregadas para a produção do queijo. Esses conhecimentos, associados à experiência dos produtores, são também compartilhados por consumidores, o que permite que os queijos produzidos na região sejam julgados, em geral, pelas mesmas categorias. As pressões para a adequação à lei e, assim, para o atendimento dos vários requisitos ali presentes, conformam, então, exigências com pouco sentido, pois, se há cuidados já adotados, legitimados por consumidores, qual seria a razão de tantas mudanças? Por outro lado, de acordo com a visão técnica, as medidas de higiene adotadas pelos produtores, além de não atender aos requisitos em termos de estrutura e utensílios, seguem modo de fazer que não corresponde aos cuidados necessários para a produção de alimentos inócuos.

Têm-se assim, no limite, dois modos de ordenar o mundo e, desse modo, definir impurezas e perigos. Para os produtores, a situação é mais delicada pois, ao não atender aos requisitos, continuam à margem da produção de alimentos ou, como veremos no Capítulo 7, na “clandestinidade”. Parafraseando a afirmação de Douglas, empregada como epígrafe deste

item, essa disjunção acontece porque o sistema “correto”, legitimado pelas regulamentações sanitárias e reiterado por técnicos, não reconhece que os produtores também procuram matar os germes, e não apenas afastar os espíritos.

De fato, no contexto de produção do Queijo Serrano, as situações vivenciadas em campo indicam que *capricho* é uma noção que se combina e se reinventa a partir de conhecimentos técnicos – orientados por argumentos científicos –, conhecimentos locais e práticas tradicionais. Essa combinação de elementos conforma o que se entende na região por *capricho* e, por ser este um atributo valorado positivamente e compartilhado naquele contexto – embora não necessariamente fora dele –, estende-se também ao campo da moralidade, uma vez que *quem tem capricho, tem valor*.

Cabe, por fim, identificar elementos explicativos para a visão depreciativa atribuída à produção tradicional de alimentos, discussão à qual nos dedicaremos a seguir.

4.3.1 O rural como espaço não limpo: risco para a produção de alimentos?

A representação do rural como espaço sujo é explorada por Cox (2007), que lembra que, para os citadinos, subjacente à imagem do rural, paira a ideia de um espaço *sujo*. Para a autora, enquanto a ideia do rural como puro e saudável sempre foi fundamental para os debates sobre a deterioração urbana, pouca atenção tem sido dada às realidades da vida rural, que é historicamente baseada na sujeira real, ou seja, estrume, lama e suor humano. A autora lembra que os projetos de desinfecção que têm tentado limpar e 'civilizar' a cidade – pavimentação e limpeza de ruas e canalização de esgotos – são praticamente inexistentes nos espaços rurais, mesmo nos países mais desenvolvidos, levando aos moradores da cidade representações típicas do campo como sujo, não civilizado. A ambiguidade presente no modo de perceber os espaços rurais é explorada por Thomas (1996), que, analisando as mudanças ocorridas especialmente na Inglaterra na transição do rural para o urbano, retoma o processo de ascensão e valorização dos espaços urbanos e, a partir da saturação do ambiente pela poluição oriunda das indústrias e da aglomeração de pessoas, a revalorização dos espaços rurais.

Se, por um lado, há estudos que apontam para a valorização do rural e, em decorrência, dos alimentos ali produzidos, como argumentamos anteriormente no Capítulo 2, por outro lado, também é verdade que há certa desconfiança em relação à limpeza e higiene dos alimentos produzidos nesses espaços. Apresentemos duas situações para ilustrar essa ambiguidade.

A primeira refere-se ao próprio trabalho de campo, quando um dos consumidores com quem conversei durante a pesquisa contou que, sendo de Porto Alegre e atualmente morando em uma das pequenas cidades dos Campos de Cima da Serra, costuma presentear família e amigos com queijo. Numa dessas ocasiões, o presente não foi bem recebido, pois a pessoa que o recebeu levantou suspeitas sobre a qualidade higiênico-sanitária do produto. Vejamos a fala do interlocutor:

Lá em Porto Alegre, uma guria já me disse uma vez... levei um queijo prá ela, e ela me devolveu. Disse que não ia comer. [Por quê?] Porque disse que podia ter coliformes fecais. Uma guria que estudava veterinária... (Murilo, consumidor)

Como explica Murilo, em uma situação particular, uma peça de queijo, que seria entregue como presente a uma amiga, foi rejeitada pois esta, alegando contaminações de ordem microbiológica, o teria sido recusado. É provável que a amiga em questão, estudante de veterinária, como indica o interlocutor, tenha recusado o presente influenciada pela preocupação em relação à produção tradicional ou artesanal de alimentos, que, em geral, não é inspecionada, e, assim, possivelmente o queijo que a amiga de Murilo receberia não atendia aos requisitos exigidos pelas legislações sanitárias.

A outra situação, mais antiga, refere-se a uma palestra organizada para acadêmicos do curso de Engenharia de Alimentos a que tive a oportunidade de assistir. Na ocasião, a palestrante, professora bastante conhecida e respeitada em sua área de pesquisa, exaltou a higiene dos alimentos produzidos em indústrias e, em contrapartida a esse padrão de excelência, mencionou os produtos coloniais⁴⁴, referindo-se a esses como produtos “cocoloniais”, em clara associação entre alimentos produzidos no meio rural, por colonos, e a presença de contaminações de origem fecal. Os dois relatos sugerem a influência de critérios técnicos no que diz respeito à legitimação de um único padrão higiênico-sanitário possível para a produção de alimentos e, ao mesmo tempo e em consequência, revelam que as medidas de higiene adotadas por produtores rurais são simplesmente deslegitimadas e desconsideradas.

⁴⁴ Dorigon (2008), em tese de doutoramento em que se propôs a analisar os mercados de produtos coloniais da Região Oeste do Estado de Santa Catarina, define produtos coloniais como “[...] um conjunto de produtos tradicionalmente processados no estabelecimento agrícola pelos agricultores – os ‘colonos’ – para o autoconsumo familiar, tais como salames, queijos, doces e geleias, conservas de hortaliças, massas e biscoitos, açúcar mascavo, dentre outros.” (DORIGON, 2008, p. 01). Os “colonos”, responsáveis pela produção desses alimentos, como define o mesmo autor, são agricultores, descendentes de imigrantes europeus, particularmente de origem italiana e alemã, que, depois de inicialmente se instalarem na Serra do Rio Grande do Sul, migraram, no século XX, para a região Oeste de Santa Catarina, constituindo as “colônias”, termo que faz referência à estrutura fundiária que orientou a colonização das terras ocupadas pelos imigrantes.

Voltemos a Douglas (1991) e nos detenhamos na afirmação de que “[...] os alimentos só são agentes de poluição quando as fronteiras do sistema social estão sob fortes pressões.” (DOUGLAS, 1991, p. 151). Esse é o caso, explica a autora, do sistema de castas, na Índia, em que a preparação dos alimentos é um ato ritual, que tem por finalidade tornar os alimentos puros, isolados dos contatos necessários – embora impuros – decorrentes de esse ato depender do envolvimento de membros provenientes de várias castas. Referindo-se a esse sistema, a autora afirma que “O cozinhar, confiado a mãos puras, proporciona esta ruptura ritual. Por toda a parte onde a produção dos alimentos passar por mãos relativamente impuras encontraremos uma ruptura deste gênero.” (DOUGLAS, 1991, p. 151).

Seguindo esse pensamento, teorias sobre sujeira podem ser profícuas também para apreender e confrontar questões como desigualdade e marginalidade. Como argumentam Campkin e Cox (2007), discutindo sobre noções em torno de limpeza e sujeira, “A percepção da sujeira dos outros, sejam eles sendo os ‘mal lavados’ ou ‘cheirando como estrangeiros’, reforça o sistema de valores dominantes e os limites sociais.” (CAMPKIN; COX, 2007, p.5, tradução nossa, grifos no original). No mesmo sentido, os mesmos autores argumentam que a organização do trabalho doméstico pago é um exemplo de como a ideia de sujeira é um meio de classificação social, pois, ao pagar para outros fazerem trabalhos que envolvem contato com sujeira e ambientes sujos, estar-se-ia reforçando certo *status* social. Campkin e Cox (2007) consideram ainda que distinções entre sujeira e limpeza também são, em várias áreas, usadas como justificativa para a intervenção de autoridades dominantes para distinguir hábitos e práticas de “não brancos” e imigrantes, as quais são, muitas vezes, consideradas como não higiênicas. Como exemplo, os autores lembram dois casos: o projeto de “Americanização”, o qual, entre outros objetivos, ensinava métodos e padrões de limpeza para negros e imigrantes no período após a Guerra Civil nos Estados Unidos e, ainda, a penetração de produtos de higiene no Zimbábue, que se deu por meio de campanhas associando limpeza, branquidão e “civilização” (CAMPKIN; COX, 2007).

Poderíamos, então, à luz desses argumentos, considerar que o perigo em relação à produção de alimentos residiria no fato de estes serem feitos por pessoas que vivem às margens da sociedade. Expliquemos. Do mesmo modo que algumas castas indianas estudadas por Douglas (1991), os cozinheiros de baixa renda estudados por Castro (2007) e os exemplos trazidos por Campkin e Cox (2007), também muitos agricultores, especialmente aqueles tradicionais, poderiam ser vistos como à margem da sociedade e, em decorrência, como pessoas não aptas para processar alimentos, pelo menos não do modo

como sempre processaram, pois, nesse caso, esses alimentos representariam perigo para grupos de comensais, que não aqueles que preparam tais alimentos.

Moura (1986), a partir de perspectiva antropológica e procurando trazer elementos constitutivos de uma definição de camponês, discute, entre outros elementos, como ele é designado e também como se autodefine. Retomando o modo depreciativo com que os camponeses eram visualizados desde sociedades antigas, como a romana, por exemplo, a autora refere-se à palavra latina que deu origem à palavra camponês – *paganus*, que, em português, tornou-se paisano, mas também pagão, ou seja, não cristão, que precisa ser convertido. Porém, ainda mais depreciativas, são as declinações que a palavra tinha na Alemanha no século XIII: “[...] vilão, rústico, demônio, ladrão, bandido e saqueador; e, no plural, miseráveis, mendigos, mentirosos, vagabundos, escórias e infieis.” (MOURA, 1986, p. 16). Além disso, referindo-se às categorias empregadas pelos próprios camponeses para se autodefinirem, a mesma autora indica haver, não raro, “[...] a aceitação de uma visão depreciativa acerca de seu modo de vida. Consciente de sua condição subalterna, o camponês se vê como o pobre e o fraco [...]” (MOURA, 1986, p. 16).

Ora, se, como vimos argumentando, definições de higiene e pureza não estão livres de interpretações e valores simbólicos, temos aqui que, do mesmo modo que está implícito que é um risco a manipulação de alimentos por pessoas à margem da sociedade, também representariam algum risco as práticas adotadas por agricultores em geral e produtores de alimentos tradicionais em particular.

Para apoiar essa linha de argumentação, tomemos, novamente, as considerações de Douglas (1991). Se, como afirma essa autora, impureza é desordem, coisas fora de “seu lugar”, temos que “O impuro, o poluente, é aquilo que não pode ser incluído se quiser manter esta ou aquela ordem.” (DOUGLAS, 1991, p.55), de modo que só há impureza se houver sistema, organização. Mas, como as impurezas não existem por elas mesmas, já que derivam de desordem decorrente do sistema organizacional de cada sociedade, poderíamos interpretar a definição de impureza no campo simbólico. Mantenhamos essas ponderações da autora para analisar o caso da produção de alimentos.

Há alguns séculos, antes do início do processo de industrialização, a produção e o processamento de alimentos estavam associados à pequena escala e ao ambiente doméstico, em que agricultores e agricultoras abatiam animais e processavam carnes e embutidos, faziam queijos, conservas, compotas etc. Atualmente, entretanto, de acordo com o ideário hegemônico, a produção de alimentos está associada à estrutura industrial. De fato, com o crescimento e urbanização da população, a escala de produção de alimentos foi

redimensionada para, por meio da industrialização dos alimentos, aumentar a produção e a produtividade. Como decorrência, de modo gradual, a qualidade passou a ser associada a grandes estruturas e a aspectos sanitários – de inocuidade –, baseados na escala de produção e no modelo produtivo de grandes indústrias de alimentos que, para garantir e controlar a qualidade dos alimentos produzidos, adotara sistemas e ferramentas de controle, padronização e rastreabilidade (CRUZ; SCHNEIDER, 2010).

A transição da produção doméstica para a produção industrial de alimentos instituiu novas percepções sobre como e onde os alimentos devem ser processados. A influência e predominância da produção industrial contribui para que seja cada vez mais desagradável pensar em animais sendo abatidos e manipulados por pessoas não vestidas de branco, fora de estruturas com elevado pé direito e mesas e utensílios de inox. Essa ideia fica expressa nas considerações de alguns consumidores dos Campos de Cima da Serra, que, durante suas falas, sugerem que a indústria produziria alimentos com mais higiene. Este é o caso de casal de consumidores, Érico e Neiva, que afirmaram que, quando recebem a visita dos filhos que moram em outras cidades, preferem comprar queijo industrializado, fatiado, ao invés do Queijo Serrano, pois associam a imagem desses queijos com mais higiene.

E: *Então a gente compra mais desse fatiado quando vêm as pessoas assim do...* N: *As pessoas... os meus [filhos] gostam mais daquele...* E: *... daquele lá que é mais higiênico, parece.* (Érico e Neiva, consumidores).

Gilmara, outra consumidora de Queijo Serrano, suspeitando das medidas de higiene adotadas pelos produtores na ordenha, conclui que *por isso que o leite sendo pasteurizado, acho que é o nome, não sei como é o nome, ele vai matar esses, essas impurezas que têm. E fazer o queijo lá na queijeira da gente não...*

Embora controversa, a valorização de alimentos industrializados em detrimento de alimentos tradicionais, que apareceu na fala de muitos entrevistados, reflete preocupação comum e, como indicado por Mariela, outra consumidora dos Campos de Cima da Serra, só seriam comprados alimentos produzidos no meio rural quando a pessoa, a família que fez o produto é conhecida, quando se sabe *como* o produto foi feito (tema a ser analisado no Capítulo 6). Na ausência de alguém *conhecido* de quem comprar, volta-se aos alimentos industrializados. Essa valorização do industrial em detrimento do local, tradicional, pode, entre inúmeros fatores, ser reflexo também da ideia difundida de que as práticas empregadas pelos produtores não são suficientes ou adequadas quando se trata do processamento de alimentos.

Contudo, diferentemente do que se estimula por meio de regulamentos sanitários, que, independentemente do modo e escala, determinam critérios únicos para a produção de alimentos, procuramos mostrar que os produtores de Queijo Serrano, embora não empreguem os critérios definidos por esses regulamentos, não deixam de adotar medidas de higiene e limpeza. A questão central é que, como, em muitos casos, essas medidas distinguem-se daquelas ditadas por critérios legais, reforça-se a ideia de que nenhuma prática é adotada no sentido de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos produtos. Essa questão, somada ao fato de que, como argumentamos, muitos produtores, por estarem à margem da sociedade, são considerados como manipuladores que, potencialmente, oferecem risco aos alimentos, contribui para difundir e consolidar a ideia de que esse produtos são produzidos sem a higiene necessária.

Daí a importância de buscar, como proposto neste trabalho, apreender as práticas e conhecimentos a partir do ponto de vista dos produtores. Diferentemente de avaliar se as práticas de processamento adotadas pelos produtores de Queijo Serrano são “certas” ou “erradas” de acordo com regulamentos sanitários vigentes, buscamos apreender os modos de expressão e sistemas classificatórios presentes entre produtores desse queijo. É assim que apreendemos, especialmente por meio da categoria *capricho*, práticas, utensílios, cuidados e conhecimentos necessários para a produção do *legítimo* Queijo Serrano.

Como discutimos no Capítulo 2, a valorização de alimentos tradicionais, como é o caso do Queijo Serrano, requer precisamente a valorização dos conhecimentos e práticas locais. Por essa razão é que, neste capítulo, procuramos trazer elementos e evidências de que as práticas de limpeza e processamento adotadas pelos produtores seguem sistema classificatório compartilhado na região que, embora, muitas vezes, não responda a critérios e exigências presentes na legislação, procura mesclar conhecimento técnico e tradicional, em um processo dinâmico, que tem como objetivo maior a continuidade da produção do Queijo Serrano.

Dando sequência à discussão presente neste capítulo, veremos, no capítulo seguinte – em que tomamos como objeto empírico a centralidade do uso de leite cru para a produção de Queijo Serrano –, como o conhecimento perito ou técnico, apoiado em critérios presentes em regulamentos sanitários e verdades científicas, tende a desqualificar os argumentos e o conhecimento tradicional. Nesse contexto, procuraremos dar continuidade ao debate acerca da valorização de alimentos tradicionais.

5 SE O LEITE É COZIDO, O QUEIJO NÃO É SERRANO: TRADIÇÃO, CONHECIMENTO, PERCEPÇÕES DE RISCO E DISCURSO INSTITUÍDO NO CONTROVERSO DEBATE EM TORNO DE QUEIJOS FEITOS DE LEITE CRU

No capítulo anterior, discutimos que, embora o conhecimento dos produtores para a produção de alimentos tradicionais seja fundamentado em experiência e coletivamente compartilhado, o discurso científico instituído deslegitima conhecimentos que não aqueles baseados em evidências científicas e preconizados pela lei. Tal situação representa importante desafio para a comercialização de alimentos tradicionais, pois, na medida em que se procura atender aos critérios definidos por lei para, assim, formalizar a produção, comprometem-se justamente as características que conferem singularidade e diversidade a esses alimentos. No caso do Queijo Serrano, soma-se ao emprego de práticas e utensílios tradicionais, como discutido no capítulo anterior, a utilização de leite cru, elementos que, juntamente com as características edafoclimáticas da região – aí inclusas as pastagens nativas – e a configuração racial do gado, conformam as condições de produção do *legítimo* Queijo Serrano.

Além do desafio que a adoção de critérios presentes em legislações sanitárias – fundamentadas na realidade e na escala de produção de indústrias de grande porte –, representa para a manutenção das características e singularidades dos alimentos tradicionais, discutiremos que ainda mais grave é a arbitrariedade com que alguns critérios presentes em lei foram definidos. Para tanto, tomando as restrições legais para a produção de queijos feitos de leite cru e a arbitrariedade com que a proibição desses queijos foi definida e adotada inicialmente pelos Estados Unidos e, em seguida, por vários países da América Latina, entre eles o Brasil, neste capítulo, procuraremos problematizar o debate sobre a valorização de alimentos tradicionais. Argumentaremos que, se, por um lado, o discurso instituído deslegitima o conhecimento e as práticas tradicionais de produção de alimentos, por outro, as práticas – orientadas por percepções de risco diferenciadas daquelas que informam a elaboração das leis – de produtores e consumidores de regiões onde há produção desses alimentos colocam em questão os riscos apregoados pelo discurso instituído.

Dando continuidade às discussões iniciadas no capítulo anterior, neste capítulo, analisamos o critério que define prazo mínimo de sessenta dias de maturação para comercialização de queijos feitos de leite cru e, juntamente com os dados empíricos sobre a produção e consumo de Queijo Serrano nos Campos de Cima da Serra, procuramos amplificar o debate posto em torno da valorização de alimentos tradicionais tomando o caso particular de queijos artesanais de leite cru.

Para tanto, apresentaremos inicialmente os hábitos de consumo dos moradores dos Campos de Cima da Serra em relação ao Queijo Serrano. Contrariando o critério legal, os queijos são, em geral, consumidos com menos de sessenta dias de maturação. Em seguida, traremos elementos para discutir a arbitrariedade com que esse critério foi definido, bem como a alternativa, com base em princípios de análise de risco, que, há cerca de vinte anos, a União Europeia encontrou como estratégia para manter a produção de queijos tradicionais. Em contraponto aos riscos alegados ao consumo de queijos de leite cru, traremos à reflexão as percepções de risco de produtores, consumidores e comerciantes locais em relação a esse alimento no contexto da região produtora.

5.1 Produção e consumo de Queijo Serrano: hábitos locais desafiando exigências legais

Como discutimos no Capítulo 3, atualmente muitas famílias produzem queijo durante o ano todo, mas, mesmo nesses casos, o fazem em pequena escala: desconsiderando as variações sazonais, pode-se dizer que, em geral, cada família produz diariamente de quatro a oito quilos de queijo, aos quais correspondem aproximadamente quarenta a oitenta litros de leite processados.

A comercialização do produto ocorre nas cidades dos Campos de Cima da Serra, por meio de venda direta a consumidores ou em pequenos mercados da região. Em alguns casos, os consumidores deslocam-se até as propriedades produtoras para buscar queijos; em outros, os produtores levam as peças de queijo até o mercado onde serão comercializados ou, ainda, os intermediários – ou comerciantes de queijo, como são conhecidos na região – adquirem-no dos produtores, para revender. Retomaremos a discussão sobre comercialização do Queijo Serrano no Capítulo 7, pois o que interessa reter aqui é que, em qualquer situação, a venda acontece preferencialmente depois que o queijo *amarela*, ou seja, quando forma uma casca mais firme. Isso acontece a partir de uma semana ou dez dias, dependendo das condições climáticas (em geral, explicam os produtores, quanto mais elevada a temperatura e menor a umidade, mais rápido o processo). Pode-se afirmar que, em média, a maturação é realizada durante dez a vinte dias, após o que os queijos passam a ser comercializados – prazo bastante inferior ao de sessenta dias, estabelecido pela legislação para queijos elaborados a partir de leite cru. Assim, apesar da importância econômica, social e cultural do Queijo Serrano, a maior parte da produção e comercialização acontece de modo informal e, em decorrência, os produtores estão sujeitos a pressões por parte de órgãos de fiscalização sanitária e também tributária.

Dentre as iniciativas para formalizar a produção de Queijo Serrano, está a Portaria Estadual nº 214, aprovada no final de 2010 (RIO GRANDE DO SUL, 2010), que regulamenta as características do Queijo Serrano e define as etapas e condições para sua produção. A partir dessa Portaria, leis municipais relativas à produção de Queijo Serrano foram unificadas e, desde então, um regulamento único passou a balizar a produção de Queijo Serrano nos Campos de Cima da Serra.

A recente regulamentação, além de referir-se à estrutura para ordenha e a todas as etapas de produção de queijo, estabelece que o Queijo Serrano deva ser feito de leite cru recém ordenhado. Contudo, seguindo a regulamentação federal, a utilização de leite cru implica que o tempo de maturação do queijo seja de, no mínimo, sessenta dias. Dessa forma, o emprego de leite cru, indispensável para a produção do *legítimo* Queijo Serrano, encontra como desafio o fato de que, de acordo com os hábitos de consumo regionais, o consumo ocorre geralmente antes dos sessenta dias.

Diferentemente do que ocorre nos Campos de Cima da Serra, o Estado de Minas Gerais propõe outro critério para definir o tempo de maturação do Queijo Minas, queijo também feito a partir de leite cru. Assim, de acordo com lei aprovada em 2002, a maturação do Queijo Minas é definida como “[...] fase com duração específica para cada microrregião e objetiva o desenvolvimento do sabor à desidratação e à estabilização do produto para atingir a consistência desejada.” (MINAS GERAIS, 2002)⁴⁵. Essa definição legal, embora bastante controversa, abre precedentes para que o Queijo Minas, pelo menos dentro daquele Estado, possa ser comercializado com menos de sessenta dias de maturação.

Além dessas regulamentações estaduais, em âmbito federal, possivelmente influenciada pelas discussões relacionadas ao I Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil⁴⁶, foi assinada, em dezembro de 2011, a Instrução Normativa nº57, que prevê a comercialização de queijos feitos de leite cru com menos de 60 dias de maturação (BRASIL, 2011). Esse regulamento, embora tenha sido publicado e divulgado como um importante avanço e reconhecimento do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), de fato, no que diz respeito a

⁴⁵ Definição presente no Artigo 5º, Capítulo I, Lei nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002 (MINAS GERAIS, 2002).

⁴⁶ O Simpósio, organizado pela Embrapa Agroindústria Tropical e EMATER/RS, aconteceu em novembro de 2011, em Fortaleza, Ceará, com o objetivo de que profissionais, produtores, pequenas e médias empresas, discutissem temas relacionados à valorização, qualidade, segurança e certificação de queijos artesanais brasileiros. O encontro teve como resultado direto a elaboração de uma carta que, de certo modo, reflete as discussões e demandas de produtores, pesquisadores e técnicos participantes do encontro. A carta está disponível em

<<http://eventos.uece.br/siseventos/processaEvento/evento/downloadArquivo.jsf?id=23&diretorio=documentos&nomeArquivo=23-30112011-091512.pdf&contexto=simposiodequeijos>>.

critérios e exigências associados à produção de queijos artesanais, não altera significativamente a situação atual. Para além dos limites e controvérsias associados ao requisito que aponta para a necessidade de a queijaria estar situada em região de indicação geográfica certificada ou tradicionalmente reconhecida, os problemas para a produção de queijos artesanais no Brasil permanecem sendo os mesmos. Desse modo, apesar de ser inegável que esse regulamento representa um avanço no que diz respeito ao reconhecimento da possibilidade de maturação por menos de sessenta dias para queijos feitos de leite cru, na prática, o teor da Instrução Normativa nº57 continua mantendo engessada a possibilidade de regularização da produção de queijos artesanais, pois, à medida que esses produtos artesanais passam a atender aos critérios estabelecidos pela norma, boa parte das características singulares que distinguem esses queijos daqueles produzidos de acordo com processos industriais é comprometida.

Apesar de alguns avanços em relação ao uso de leite cru para a produção de queijo no Brasil, as controvérsias que emergem da obrigatoriedade do prazo mínimo de maturação para queijos desse tipo merecem que procuremos a origem de tal critério. Porém, antes de avançarmos nessa discussão, apresentaremos os critérios de avaliação da qualidade do *legítimo* Queijo Serrano pelos moradores da região onde esse queijo é produzido.

5.2 A centralidade do leite cru para a produção do *legítimo* Queijo Serrano

Nos Campos de Cima da Serra, é consenso entre produtores, consumidores, técnicos e comerciantes que, para ser considerado Queijo Serrano, o leite utilizado em sua produção deve ser cru, ou seja, não pasteurizado, como é expresso nos trechos de entrevista reproduzidos a seguir.

É, o que eu conheço do Queijo Serrano, é o queijo aquele que é feito não cozido, né. [Leite cru?] Do leite cru. (Claudiane, consumidora)

Mas a grande característica do Queijo Serrano é de leite cru, que é feito de leite cru. (Xavier, comerciante)

Porque se tu não pasteurizar o leite, não fica... Porque o queijo muda muito de sabor quando tu pasteurizar o leite. [...] Se tu pasteurizar, mesmo que seja numa panela, não é Queijo Serrano. É outro. (Gerson, técnico)

Eu acho que se ele [queijo] for sempre mantido com o leite, fazendo ele com o leite cru, ele nunca vai deixar de ser Serrano. Agora, no momento que começar a cozê, a cozinhar o leite, daí ele já não... ele já foge bastante da característica do Queijo Serrano. (Estevão, produtor)

É, e é um queijo artesanal, todo ele. É bem... Um leite sem processo nenhum, né. E dentro disso com leite cru, né, sem conservante nenhum. Eu acho que esse é um segmento do legítimo Queijo Serrano. É um queijo dentro duma naturalidade dele. [Isso que caracterizaria ser serrano?] Serrano. (Telmo, produtor)

Em geral, a expressão empregada para referir-se ao Queijo Serrano *legítimo* e diferenciá-lo de outros queijos, como o colonial, por exemplo, é queijo *não cozido*. De acordo com o *sistema antigo* de fazer o queijo, ou seja, o sistema feito de modo tradicional – como costumavam fazer os pais ou avós –, o coalho deve ser adicionado ao leite imediatamente após a ordenha, sem que o leite seja aquecido. Esse queijo, como expressam os produtores, é o queijo *não cozido*. Como sugere Estevão no trecho de entrevista acima, se o leite for *cozido*, aí o Queijo já não seria mais o Queijo Serrano. Embora esse aquecimento não deva, provavelmente, elevar a temperatura do leite acima de 40°C, muitos produtores percebem essa modificação como uma alteração no *sistema antigo* de fazer o queijo. Alterar esse modo de fazer, é visto, por alguns produtores, como ação que implicaria a perda de *legitimidade* do queijo.

Além disso, para além do uso de leite cru, a naturalidade do Queijo Serrano, à qual o produtor Telmo se refere, diz respeito à ausência de *química*, ou seja, de produtos ou aditivos alimentares para fazer o queijo: apenas, leite, sal e coalho. Esse é também citado como um fator determinante para a caracterização do queijo e, mesmo nos casos em que o leite é aquecido, o fato de ser *natural* faz que ele, se produzido na região, ainda possa ser considerado Queijo Serrano. Em alguns casos, a *naturalidade* do queijo é citada como elemento diacrítico em relação aos queijos industrializados, como sugerem os trechos abaixo:

Mas, no meu ponto de vista, o Queijo Serrano é nada mais do que... O leite tem que ser de vacas rústicas, comuns. Não pode ser vaca com genética específica prá leite. A pastagem tem que ser a mais natural possível, não pode ser animais confinados, só a ração, essas coisas. E com aquela receita antiga. Tem que ser com leite cru e não pode ser pasteurizado, né. Aí se caracteriza o Queijo Serrano mesmo, né. (Reginaldo, técnico)

C: Serrano é esse queijo que nós fizemos, né. F: Mais natural, né. Mas o cozido também ele é o Queijo Serrano. Porque aquele queijo que eles fazem lá na indústria, aquele lá é um queijo diferente desse aí. (Clarisse e Firmino, produtores)

A naturalidade dos ingredientes e do processo tradicional de produção opõe-se aos processos industriais, desconhecidos dos produtores. Isso distingue os queijos da região e lhes confere status de *natural*, termo discutido no Capítulo 2.

Os trechos de entrevista também evidenciam que o leite cru é considerado essencial na produção de Queijo Serrano, do mesmo modo que o é também na produção de muitos queijos tradicionais, em diversos países. Contudo, apesar da centralidade e importância do leite cru na produção de queijos tradicionais, este é um ingrediente bastante controverso. No Brasil, a comercialização de queijos feitos de leite cru é proibida, de acordo com legislação federal (BRASIL, 1996)⁴⁷, à exceção, como já dito, dos que apresentem, no mínimo, sessenta dias de maturação. A regra incide também sobre o Queijo Serrano e é reforçada por meio da regulação específica para o processamento desse produto, que mencionamos no início deste item. Porém, como a comercialização se dá quase que exclusivamente de modo informal, são critérios particulares, definidos e compartilhados na região que, de fato, indicam o tempo de maturação desejado.

Pessoalmente, eu prefiro ele mais madurinho, né. [...] É, 15 dias normalmente. Muito verde ele fica com gosto do soro e aí se perde o sabor do queijo, porque ele fica com o gosto do soro. (Érica, consumidora)

[E o queijo que a senhora prefere é mais fresco ou mais maturado?] *Mais fresco. [Quando a senhora fala mais fresco, quantos dias?] É até que ele fica amarelinho. Eu não sei te dizer bem quantos dias, não.* (Adelaide, consumidora)

[Com que tempo de maturação vocês costumam vender?] *É na base de quinze a vinte dias. Sempre nessa base. [Aí já tem bem amarelinho?] Já tá bem amarelo, já tá firminha a massa.* (Cássio, produtor)

Que o queijo, prá ele ficar bom mesmo, ele tem que ter o mínimo trinta dias, né. Bem curado, né. Daí ele fica melhor. E eles comem! Aqui eles procuram muito queijo verde. Mas prá comer, não é bom, não fica bom. (Moisés, produtor)

J: *Eu gosto mais seco.* [De quanto tempo?] J: *Quinze dias.* H: *Quinze dias tá bem amarelinho...* J: *Quanto mais seco ele ficar, mais forte ele fica. Ele fica mais picante, um pouquinho.* (Helga e Jonas, produtores)

Como indicam os trechos acima, queijo muito *verde* é consumido, mas em geral parece não ser muito apreciado – apresenta *gosto de soro*. Contudo, longe dos sessenta dias de maturação exigidos pela lei, o consumo, em geral, ocorre entre quinze e vinte dias. Entre aqueles que gostam de queijo mais *forte*, mais *picante*, é comum a prática de comprá-lo e deixá-lo maturando em casa até, mais ou menos, 30 dias. As entrevistas e conversas com as pessoas da região indicam que, mais que o estabelecimento de um tempo de maturação, é a cor do queijo que irá definir se está adequado ao gosto de quem vai consumi-lo.

⁴⁷ Conforme Item 7.1 do “Regulamento técnico de identidade e qualidade de queijos”, disposto na Portaria nº 146, de 7 de março de 1996 (BRASIL, 1996).

Porém, se, por um lado, há critérios compartilhados entre consumidores e produtores de Queijo Serrano a respeito do tempo ideal de maturação dos queijos, por outro, esse conhecimento, bem como os hábitos de consumo dele decorrentes, são irrelevantes diante de critérios estabelecidos por lei. Assim como o Brasil, países como Argentina, Austrália e Nova Zelândia⁴⁸ também seguem o mesmo critério de período mínimo de maturação, definido inicialmente nos Estados Unidos.

A “regra dos sessenta dias”, que estaria associada ao fato de que esse tempo de maturação seria suficiente para eliminar contaminações microbiológicas, entre elas as ocasionadas por *Escherichia coli*, *Salmonela*, *Staphylococcus aureus* e *Listeria monocytogenes*, além das zoonoses tuberculose e brucelose, foi, contudo, definida a partir de poucas evidências científicas e, por essa razão, torna-se interessante retomar a origem e o contexto em que esse critério foi definido. É o que faremos a seguir.

5.3 A “regra dos sessenta dias”: legitimidade construída

A produção e consumo de queijos feitos de leite cru foram correntemente aceitos até, pelo menos, 1850, quando o cientista francês Louis Pasteur propôs aquecer o leite em torno de 62°C por pelo menos trinta minutos – método que ficou conhecido como pasteurização –, para, desse modo, eliminar micro-organismos que, como ele então observou, eram responsáveis por alterar e deteriorar o leite.

Décadas mais tarde, no início dos anos 1920, várias cidades nos Estados Unidos passaram a exigir a pasteurização do leite fluido. Ainda assim, por problemas que poderiam ocorrer durante a distribuição e armazenamento do produto, recomendava-se que o leite fosse fervido pelos consumidores antes do consumo. Nesse mesmo período, o governo estimulou o consumo de queijo que, à época, produzido em grandes laticínios e, portanto, processado a partir de leite pasteurizado, era considerado mais seguro que o consumo de leite fluido (KNOLL, 2005).

Apenas um século após a descoberta de Pasteur, no final da década de 1940, é que a determinação de um prazo mínimo de maturação para queijos feitos de leite cru foi proposta. Essa iniciativa foi tomada pelos Estados Unidos, por meio do *Food and Drug Administration*

⁴⁸ Austrália e Nova Zelândia vêm, desde 2008, discutindo a possibilidade de permitir a produção e consumo de queijos feitos de leite cru com menos de sessenta dias de maturação (CAZAUX, 2009).

(FDA)⁴⁹. Esse critério, aprovado por meio de lei federal em 1949, foi adotado não apenas pelos Estados Unidos, mas também por vários países da América Latina – entre eles, o Brasil⁵⁰ – além de Austrália e Nova Zelândia. Entretanto, críticas em relação à definição desse prazo têm emergido não apenas em países europeus, onde é forte a tradição em produzir queijos feitos de leite cru, mas também nos Estados Unidos, onde a produção de queijos artesanais vem sendo retomada (KNOLL, 2005). A emergência e o fortalecimento de críticas ao prazo mínimo de maturação fundamentam-se particularmente na imprecisão e arbitrariedade com que esse critério foi definido (BÉRARD; MARCHENAY, 2004; DIXON, 2000; KNOLL, 2005).

Além disso, pesquisadores pró-queijos de leite cru argumentam que, apesar de eliminar micro-organismos patogênicos, a pasteurização do leite, especialmente na produção de queijos tradicionais, tem sido processo pouco aceito por apreciadores de queijo. Dentre os efeitos negativos alegados, estão os que seguem: 1) as culturas bacterianas que precisam ser inoculadas após a pasteurização não refletem a diversidade de micro-organismos que naturalmente ocorrem no leite, o que pode ser associado a fatores como clima, ambiente, alimentação do gado, etc; 2) no leite cru, a produção natural de ácido láctico cria ambiente inóspito para bactérias patogênicas, controlando seu desenvolvimento; 3) o aquecimento do leite destrói certas proteínas e aminoácidos presentes no leite cru, que não podem ser reconstituídos após a pasteurização; e 4) compromete-se a diversidade de sabores, decorrentes de alterações químicas e sensoriais (DIXON, 2000; BÉRARD; MARCHENAY, 2004; KNOLL, 2005).

Diante dessas controvérsias, torna-se especialmente interessante apreender o contexto estadunidense quando da definição e aprovação legal do critério que determina tempo mínimo de maturação para queijos feitos de leite cru. Para tanto, Knoll (2005) apresenta interessante retrospectiva histórica. A autora lembra que, após a Guerra Civil (1861-1865), havia comercialização de queijos artesanais no país. No entanto, como efeito do desenvolvimento de rodovias, que favoreceram que a produção de leite fosse facilmente escoada de propriedades rurais para indústrias, gradativamente, os produtores deixaram de produzir queijos e, ao mesmo tempo, o processamento industrial de leite e derivados, operado por

⁴⁹ *Food and Drug Administration* (FDA), órgão vinculado ao Departamento de Saúde dos Estados Unidos, é responsável pela regulamentação e fiscalização de medicamentos e alimentos (ver <<http://www.fda.gov>>).

⁵⁰ No Brasil, a primeira regulamentação relacionada à inspeção de alimentos de origem animal entrou em vigor em 1952, por meio do Decreto nº 30.691, que aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), estabelecido pela Lei nº 1.283, de dezembro de 1950 (BRASIL, 1950; 1952).

grandes laticínios, cresceu significativamente. No processo industrial, entretanto, a pasteurização tornou-se nacionalmente operação mandatória devido não apenas à baixa qualidade do leite, coletado de vários produtores e transportado por longas distâncias, como também em consequência de que, em alguns Estados, a pasteurização de leite fluido para consumo já era uma exigência desde o início do século XIX. Nessas circunstâncias, o uso de leite pasteurizado para a produção de queijos foi apenas consequência, embora, como afirma Knoll (2005), até o final da década de 1940, nenhuma regulamentação relativa à produção de queijos havia sido aprovada nos Estados Unidos. É assim que, apenas no final da década de 1940, passou-se a discutir o regulamento para produção de queijos naquele país. Na época, como salienta Knoll (2005), já não havia produção nacional significativa de queijos de leite cru, fato que justificaria a agência responsável pelo controle de alimentos e medicamentos nos Estados Unidos, o FDA, não ter feito avaliação detalhada de riscos em relação ao uso de leite cru para a produção de queijos ou ainda não ter levantado outros métodos de produção que pudessem mesmo eliminar a pasteurização (KNOLL, 2005).

Ainda que a definição e aprovação de critério que estabelecia tempo mínimo de maturação para queijos feitos de leite cru possa indicar que o FDA agiu – apesar da defasagem de tempo (no caso, cerca de cinquenta anos) – de forma responsável, evitando novos riscos presentes nos métodos de produção industrial, Knoll (2005) propõe uma interpretação mais acurada e sugere que, embora tenha alegado basear-se nas melhores evidências disponíveis, o FDA teria afirmado que não era, então, sabido com certeza quanto tempo os queijos deveriam ser maturados de modo a serem seguros, mas que, como nenhum surto envolvendo queijos com mais de sessenta dias de maturação havia sido relatado e que micro-organismos patogênicos tenderiam a morrer se mantidos por algum tempo em temperaturas acima de 35°F (1,7°C), o FDA definiu o critério de maturação mínima em sessenta dias, a temperaturas não inferiores a 35°F.

A arbitrariedade e as poucas evidências científicas com que a “regra dos sessenta dias” foi definida são reforçadas pelas próprias imprecisões e incoerências presentes em várias regulamentações estaduais dos Estados Unidos, que proíbem a comercialização de queijos de leite cru, mas não necessariamente proíbem a venda de leite cru para consumo e vice-versa. Tal incoerência, como sugere Knoll (2005), reflete o fato de “[...] que as leis e regulamentos dos estados não foram o resultado de cuidadosa investigação, mas foram adotados conforme cada estado percebeu a lacuna em seus regimes regulatórios para os produtos lácteos.” (KNOLL, 2005, p. 48, tradução nossa).

Passados mais de sessenta anos do estabelecimento desse critério, também adotado por vários outros países, um grande número de artigos científicos parece corroborar a pertinência de tal regra. Entretanto, a validade desses estudos é, muitas vezes, questionável. É o caso, por exemplo, de pesquisa conduzida sob responsabilidade do próprio FDA, que teria confirmado que, mesmo com mais de sessenta dias de maturação, queijos feitos de leite cru poderiam estar contaminados. Outra pesquisa, então conduzida por grupos opositores à pasteurização do leite para produção de queijos, evidenciou que, na pesquisa encomendada pelo FDA, os pesquisadores haviam inoculado cepas de *Escherichia coli* em amostras de queijo feito com leite pasteurizado, de tal forma que a bactéria inoculada não teria sido exposta ao ácido láctico naturalmente presente no leite cru, que cria condições inóspitas para micro-organismos patogênicos. Além disso, a quantidade inoculada teria sido muito superior à que poderia, de fato, estar presente durante o processamento ocorrido de modo natural (KNOLL, 2005; PAXON, 2008).

Estudos como os mencionados, tanto em posição de condenar quanto de defender queijos feitos de leite cru, mais do que trazer evidências científicas, corroboram a parcialidade presente em torno do assunto. Nesse quadro, o governo da Nova Zelândia, procurando também responder ao dilema colocado em torno da segurança e do risco oferecido por queijos feitos de leite cru, propôs, por meio do órgão responsável pela segurança dos alimentos – *New Zealand Food Safety Authority* (NZFSA) –, um levantamento de pesquisas que associassem evidências de efeitos adversos relacionados ao consumo de produtos lácteos não pasteurizados. O estudo, conduzido por Jaros, Cogger e French (2008), partiu de base de dados contendo 272 artigos, dos quais apenas 84 foram, de acordo com a metodologia empregada, considerados razoáveis para avaliação. Com base nos artigos avaliados, os autores indicaram não ser possível demonstrar forte relação entre o consumo de leite cru ou produtos lácteos feitos de leite cru e bactérias patogênicas. Entretanto, apontaram evidência moderada entre o consumo de leite cru ou produtos feitos a partir de leite cru e patógenos como *Campylobacter spp.*; *Escherichia coli spp.*; *Listeria monocytogenes* e *Salmonella*. Os autores do relatório indicam ainda que, em relação à *Listeria monocytogenes* – micro-organismo que, por sua alta severidade, é frequentemente utilizada como argumento para a proibição de queijos de leite cru (BÉRARD; MARCHENAY, 2004) – apenas nove entre os estudos considerados válidos referem-se a esse micro-organismo, dado que poderia sugerir que as preocupações e riscos que vêm sendo vinculados à presença de *Listeria monocytogenes* em queijos de leite cru são sobre-estimados. O levantamento conduzido por Jaros, Cogger e French (2008) não apresenta, entretanto, dados provenientes de produtos lácteos feitos de leite

pasteurizado, comparação que, como argumentam alguns autores (PAXON, 2008; WEST, 2008), poderia indicar que, se houver contaminação pós-pasteurização, os riscos serão ainda maiores do que em leite cru ou produtos feitos a partir de leite cru, pois, nesse caso, não haveria o positivo controle de patógenos, realizado espontaneamente por micro-organismos como os Lactobacilos, por exemplo.

Em meio a esse debate, em que tanto opositores quanto defensores de queijos de leite cru usam argumentos que se referem a evidências científicas, é difícil avaliar a validade desses dados e, conseqüentemente, a validade do conhecimento científico deles decorrente. Tanto o teor de muitas pesquisas a respeito da pasteurização de leite ou maturação de queijos reafirma, por meio de evidências científicas, a “regra dos sessenta dias”, quanto a postura de técnicos sugere aceitar e reproduzir esse critério. Essa é também a postura de uma técnica escutada nos Campos de Cima da Serra. Vejamos o trecho de entrevista, a seguir:

[Pela lei, são sessenta dias de maturação, né? Se respeita isso?] *Então... não. E isso é o mais preocupante, porque [Queijo Serrano] é feito com leite cru. É, tudo bem, mas então, se fosse respeitado o tempo de maturação, tudo bem, mas se sabe que não é respeitado o tempo de maturação. [E tu já encontrou a razão do por que ser sessenta dias?] Não. Realmente assim. A gente... tu aprende que é assim porque é. Ali já passou o período que os micro-organismos poderiam se multiplicar ou até mesmo os que estão ali, no caso, não iriam mais se desenvolver e se multiplicar. Com esse período, tu só teria a quantidade que é permitida.* (Priscila, técnica, grifos nossos)

Embora, como indica Priscila, as razões para que sejam necessários pelo menos sessenta dias de maturação não sejam claras, o fato de ser definida por lei torna a adoção da regra válida e inquestionável. Essa atitude, que reforça a legitimidade de determinação legal, encontra sintonia com a conclusão de Knoll que, referindo-se ao contexto dos Estados Unidos, considera que “[...] os estudos conduzidos em âmbito federal assumem que leite cru é necessariamente contaminado com patógenos e, então, procede-se no sentido de demonstrar que o atual tempo de maturação requerido é insuficiente para destruir tais micro-organismos.” (KNOLL, 2005, p. 70, tradução nossa).

Emerge daí uma questão central: a ciência, ao ter seus argumentos apropriados por agências governamentais, responsáveis pelo controle e fiscalização da produção de alimentos, serve de fundamento para a formulação de regras – muitas vezes arbitrária, como visto no caso da “lei dos sessenta dias”.

5.4 Os países da União Europeia e a regulamentação em torno de queijos feitos de leite cru

Diferentemente dos Estados Unidos, a União Europeia, possivelmente a partir da influência dos países onde há reconhecida tradição em produzir queijos, propôs alternativas para garantir a segurança de consumidores sem, com isso, adicionar a etapa de pasteurização, que descaracterizaria queijos tradicionais. Essas iniciativas foram, em grande medida, decorrentes de pressão do *Codex Alimentarius*⁵¹, no início da década de 1990, para tornar obrigatória a pasteurização do leite também na Europa. Na época, diversos centros de pesquisa europeus apresentaram argumentos pró e contra a pasteurização e, em consequência, diferentemente da abordagem que considera a pasteurização como única forma de oferecer segurança a queijos não maturados, feitos de leite cru, foi proposto um novo sistema de regulação da produção e comércio de produtos lácteos, baseado na análise de riscos e princípios de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)⁵² (DIXON, 2000).

As regulamentações, com base no sistema sugerido, foram aprovadas pela União Europeia em 1992 e 1993, sendo, respectivamente, referentes às regras para a produção e venda de leite cru, leite tratado termicamente e produtos lácteos para consumo humano (Council Directive 92/46/EEC), e referente a regras de higiene para gêneros alimentícios (Council Directive 93/43/EEC). Em resumo, a regulamentação da União Europeia permitiu a comercialização de queijos de leite cru, independentemente do tempo de maturação, mas, em

⁵¹ *Codex Alimentarius* é uma comissão criada em 1963, pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) e Organização das Nações Unidas (ONU), para desenvolver padrões e orientações para a produção de alimentos, com o objetivo de proteger a saúde dos consumidores e promover a coordenação entre as normas adotadas (ver <<http://www.codexalimentarius.net>>). Em relação à produção de queijos, o *Codex Alimentarius* recomenda fortemente a pasteurização de todos os produtos lácteos. Alegando riscos à saúde dos consumidores, a comissão, no início da década de 1990, incentivou a proibição, também na Europa, de queijos de leite cru com menos de sessenta dias de maturação. Entretanto, particularmente em países onde a produção de queijos de leite cru é valorizada – notadamente a França, mas também na Itália e Portugal, dentre outros –, organizaram-se diversos movimentos no sentido de preservar a produção tradicional de queijos feitos de leite cru. O clima de insatisfação com a postura do comitê é resumido por Bérard e Marchenay (2004), que questionam a suposta neutralidade do *Codex Alimentarius* em defender a segurança dos consumidores. Os autores argumentam que norte-americanos são maioria no *Codex Alimentarius* e que, além disso, as indústrias têm representantes nos comitês científicos relativos às normatizações. Como consequência, ressaltam os autores, algumas abordagens são privilegiadas em detrimento de outras, de tal forma que a definição das normas sugeridas pelo *Codex Alimentarius* traduz um conceito de qualidade reduzido à conformidade a um conjunto de procedimentos técnicos. As suspeitas no que se refere à (im)parcialidade do Comitê deixam implícita a tendência a não aceitar ou, pelo menos, questionar as normatizações por ele propostas.

⁵² Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) ou, no termo em Língua Inglesa, *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP), refere-se a um sistema desenvolvido na década de 1960 nos Estados Unidos, que baseia-se em conceitos de prevenção e considera que todas as etapas de preparação dos alimentos – desde matérias-primas, processos, ambiente, pessoas, até estocagem, distribuição e consumo – devem estar sob controle. Esse sistema procura, assim, minimizar os riscos de contaminação durante todas as etapas do processamento (GIORDANO; GALHARDI, 2004). Para tanto, é necessário monitorar e registrar diversas variáveis do processo, o que implica capacitação, comprometimento e, em certa medida, burocracia.

contrapartida, passou a exigir de todos os países membros do bloco que fossem empregados controles baseados nos princípios de APPCC (DIXON, 2000). A partir de então, os cuidados de higiene, desde a alimentação e saúde do rebanho até as etapas finais de produção e distribuição e comercialização, passaram a ser cuidadosamente seguidos e documentados.

Apesar de representar um passo adiante em relação à pasteurização – no sentido de procurar preservar características da produção artesanal e propor negociações, escolha de métodos e procedimentos que se propõem a evitar riscos de contaminação durante a produção –, a exigência de APPCC, na prática, implica também adequação às normas já instituídas. Assim, se, por um lado, a União Europeia formalizou a elaboração e comercialização de queijos feitos de leite cru, por outro, passou a exigir, de modo mais restrito, a adequação a requisitos como infraestrutura, utensílios e registro de dados de produção.

Portanto, embora a União Europeia tenha proposto uma alternativa para a manutenção da produção e comercialização de queijos feitos de leite cru, a questão subjacente a esse debate encontra síntese nas ideias de Bérard e Marchenay (2004), que consideram que, se o objetivo dessa regulamentação era manter a diversidade dos produtos locais e suas qualidades organolépticas, a aplicação das regras deveria ser mais pragmática e priorizar procedimentos, ao invés de estrutura, especialmente no caso da produção artesanal. Não seria o caso, argumentam os autores, de isentar produtos artesanais de controle sanitário, mas de levar em conta as características desse tipo de produção.

No mesmo sentido dessas críticas ao modelo adotado pela União Europeia para a continuidade da produção de alimentos tradicionais, Nestle (2003) questiona a noção de segurança dos alimentos e argumenta que essa é, primeiramente, uma noção relativa, e não uma característica biológica inerente aos alimentos, pois um alimento pode ser seguro para algumas pessoas, e não para outras, seguro em alguns níveis de consumo, e não em outros, seguro em um momento, mas não mais tarde.

A necessidade de relativizar a noção de segurança de alimentos e, ao mesmo tempo, de contemplar aspectos culturais, encontra exemplo expressivo no caso do consumo de queijo artesanal em Minas Gerais. Essa situação, ilustrada no documentário de Helvécio Ratton, *O Mineiro e o Queijo*⁵³, lançado em 2011, trata dos desafios para a manutenção da produção do tradicional queijo mineiro – feito de leite cru – em decorrência das pressões de critérios presentes em regulamentos sanitários. No filme, um dos produtores de queijo entrevistado

⁵³ Para saber mais sobre o documentário, acesse <<http://www.ominerooqueijo.com.br>>. Ainda, para discussão sobre conflitos e contradições associadas à produção de queijos artesanais a partir do documentário “O Mineiro e o Queijo”, ver Sgarbi, Cruz e Menasche (2012).

lembra o caso do cigarro para ilustrar como poderia ser realizada a comercialização de queijos feitos de leite cru. O cigarro, por seus malefícios à saúde, deve apresentar informações no rótulo informando os fumantes sobre os riscos associados ao tabagismo. Essa exigência, que entrou em vigor no Brasil no final da década de 1980, passou a obrigar as companhias de tabaco a inserirem, em todas as embalagens, a frase: “O Ministério da Saúde adverte: fumar é prejudicial à saúde”. Desde essa campanha, as campanhas subseqüentes para conscientizar os brasileiros de efeitos provocados pelo cigarro ficaram mais explícitas, seja pelo uso de frases mais eloquentes que a mencionada, seja pelo uso de imagens alusivas a doenças e conseqüências do tabagismo (INSTITUTO NACIONAL DE CÂNCER, 2008). É tomando a situação que envolve a obrigatoriedade de, no Brasil, estar explícito, nas embalagens de cigarro, os riscos associado ao tabagismo que um dos produtores entrevistados no documentário “O Mineiro e o Queijo” propõe uma solução. Vejamos.

E se a gente vê aí no nosso país que tem, onde vende o maço de cigarro, que fala lá que isso, que tem aquilo outro, que produz isso, que dá essas tal de doenças, eu vou lá no queijo que tem os estafilococos, que tem tanto disso, que tem aquilo, mas deixa vender o queijo não é não? Porque é a mesma coisa, se o cigarro faz mal, o cara vai decidir lá se quer comer aqueles estafilococos a mais ou não. (Luciano, produtor de queijo entrevistado no documentário “O Mineiro e o Queijo”)

Como argumenta Luciano, no caso dos queijos, que, supostamente, teriam bactérias patógenas, poder-se-ia proceder como no caso dos cigarros: explicitar no rótulo, informar aos consumidores que o produto poderia ter determinadas bactérias e, então, deixar a encargo de cada indivíduo a decisão de consumir ou não o produto.

A proposta do produtor mineiro em relação à comercialização e consumo de queijos de leite cru pode ser reforçada por meio de argumentos como os de Sage (2007). Esse autor, referindo-se ao contexto europeu, considera que os consumidores possuem capacidade para avaliar, por si próprios, os benefícios e os riscos relativos ao consumo de um ou outro alimento. Diante dessa consideração, o autor questiona qual seria, nesse caso, o papel das normas de segurança dos alimentos para determinar a disponibilidade de determinados produtos. A resposta que ele aponta é simples: os regulamentos deveriam trabalhar no sentido de evitar o risco, mas de modo que, ao invés de determinar os riscos tomando por base grupos tolerantes ou neutros, tomassem como referência categorias de consumidores consideradas como sendo de alto risco, como idosos, crianças, mulheres grávidas e imunodeprimidos.

Como conseqüência do atual modelo de regulamentação, que determina risco presente em alimentos com base em consumidores saudáveis, o mesmo autor considera que, em uma

época em que prevalece o discurso de soberania de escolha dos consumidores, um rigoroso padrão de segurança dos alimentos pode ter efeito de reduzir a variedade dos alimentos disponíveis. Nas palavras de Sage, “[...] se padrões de segurança dos alimentos são determinados em nível tal que incluem também a proteção de grupos de consumidores de alto risco, como os mencionados, então, há a probabilidade de que seja negada a pessoas em boas condições de saúde a oportunidade de consumir tais produtos.” (SAGE, 2007, p. 207, tradução nossa).

No caso do Queijo Serrano, para os consumidores, o consumo do produto, embora sabidamente sem inspeção, não parece representar ameaça alguma à saúde – apesar de o principal argumento correntemente empregado por regulamentos sanitários e órgãos de fiscalização para coibir a produção e consumo desses produtos ser a garantia da saúde pública. Assim, em um contexto de tensão entre produtores e órgãos de fiscalização, os consumidores seguem adotando seus critérios próprios para escolha de queijos, critérios que, como discutiremos no capítulo seguinte, são definidos e compartilhados na região e que, no caso do queijo, sobrepõem-se inclusive à existência de carimbo de inspeção ou rótulos nos produtos. De acordo com os interlocutores da pesquisa, se adotados os cuidados necessários para a escolha de bons queijos, aqueles feitos com higiene, não haveria risco em consumir Queijo Serrano. Essa é a discussão que empreenderemos a seguir, ao buscar apreender as percepções de risco de consumidores, produtores, técnicos e comerciantes em relação ao Queijo Serrano.

5.5 *Nunca ouvi falar que o queijo fez mal pra alguém: percepções de risco em relação à produção e ao consumo de Queijo Serrano*

Durante o trabalho de campo, além dos interlocutores com quem conversei e com quem, em alguns casos, convivi, procurei também as Secretarias Municipais de Saúde para tomar conhecimento de casos de toxinfecção alimentar notificados em alguns municípios da região, especialmente casos que pudessem ser relacionados ao Queijo Serrano. Em todas as visitas, ainda que fosse relatado um ou outro caso de toxinfecção, nenhum deles envolvia o Queijo Serrano. Como explicou uma enfermeira responsável pelo setor de epidemiologia da Secretaria de Saúde de um dos municípios da região estudada, é praxe que sejam notificados casos em que há mais de duas ou três ocorrências de toxinfecção relacionados a um mesmo alimento. A mesma interlocutora, quando questionada se o queijo poderia trazer algum problema de saúde aos consumidores, respondeu que talvez vômito, diarreia, mas que isso não seria fácil de notificar, pois não era facilmente diagnosticado: ou os sintomas seriam tratados em casa ou, no hospital, o caso seria considerado rotavírus. Além disso, casos envolvendo

consumo de alimentos no ambiente doméstico por uma ou duas pessoas de uma mesma família possivelmente não seriam relacionados ao queijo e, por isso, como também explicado por ela, ainda que oficiais, dados de notificações não necessariamente refletem a realidade, pois muitos casos podem não ser diagnosticados e notificados.

Não negligenciando os limites relacionados a notificações de casos de toxinfecções alimentares, é notável não haver nenhum caso notificado na região associado à toxinfecção alimentar envolvendo o Queijo Serrano. Contudo, apesar de não haver evidências significativas de que os queijos da região possam acarretar problemas de saúde, esses queijos são considerados uma ameaça para a saúde pública. É especialmente em torno desse argumento que se implementam ações no sentido de coibir a comercialização informal e, ao mesmo tempo, estimular que os produtores façam adequações no sistema produtivo de modo a atender aos critérios definidos em lei e, assim, dar continuidade à produção sem problemas com a fiscalização.

Os consumidores, entretanto, embora acompanhem notícias sobre casos de apreensão de queijo e sejam cientes das preocupações de vários produtores para entregar queijos nas cidades, argumentam que não conhecem qualquer pessoa que tenha passado mal por comer o queijo. Então, alheios aos riscos alegados quanto ao consumo de queijo não inspecionado, mantêm a rotina de comprar queijos de produtores conhecidos, em quem podem confiar – discussão que veremos no capítulo seguinte. Os produtores, por meio do mesmo argumento de que não conhecem nenhum caso de doença ocasionado pelo consumo de queijo, mantêm a produção e, adotando medidas para se precaver da ação da fiscalização, comercializam o produto.

Essa breve descrição remete às percepções de risco, que, como argumentam vários autores, não envolvem apenas aspectos técnicos, quantitativos, mas também, como fica claro na situação de produção e consumo do Queijo Serrano, valores e contextos socioculturais. Tendo em vista esse panorama, neste item, procuraremos contrapor as inconsistências e limites apresentados pela análise de risco em alimentos atrelada à perspectiva técnica, quantitativa para determinar riscos. Nesse intuito, exploraremos especialmente os argumentos de Mary Douglas e Aaron Wildavsky, autores que apresentaram, no final da década de 1960, uma perspectiva cultural sobre riscos e, ainda, de Ulrich Beck (1997), que defende que estaríamos vivendo em uma sociedade de risco. Em seguida, procuramos apreender e discutir, a partir desses autores, as percepções de risco de consumidores, produtores, técnicos e comerciantes dos Campos de Cima da Serra em relação ao consumo de Queijo Serrano.

5.5.1 Percepções de risco em relação aos alimentos

As incertezas diante da alimentação suscitam, cada vez mais, discussões sobre como os consumidores têm percebido e reagido aos possíveis riscos decorrentes das escolhas alimentares. Os recorrentes casos de contaminação de alimentos são importante fonte de evidências para estudos técnicos sobre riscos, os quais passaram a ser desenvolvidos a partir da década de 1960. À época, aqueles estudos, de caráter quantitativo, estavam inseridos em disciplinas como toxicologia, epidemiologia, psicologia e engenharias. Os métodos e procedimentos para prever os riscos provinham de agências dos Estados Unidos, entre elas a *Environmental Protection Agency* (EPA) e o *Food and Drug Administration* (FDA). De acordo com aquela perspectiva, ainda adotada, a análise de riscos está alicerçada em três pilares: avaliação, comunicação e administração dos riscos. Nessa visão, os riscos podem ser estimados cientificamente por meio de cálculos quantitativos que determinam níveis ou padrões de aceitabilidade (FAO/WHO, 2006).

Guivant (2000) questiona fortemente esse modelo de análise de risco. A autora, ao discutir a presença de resíduos de agrotóxicos em alimentos, não apenas considera que o modelo para estimar riscos apresenta como limites as dificuldades de determinar os efeitos colaterais causados por um produto químico, como ainda questiona os níveis de aceitabilidade de contaminação, os quais são determinados em laboratórios e que, no limite, representariam uma espécie de licença para poluir em pequenas doses. Nas palavras da autora, “[...] muitas vezes o que se afirmava como não prejudicial à saúde humana passou a ser descoberto como prejudicial através de novas evidências, em geral resultado de pesquisas de longo prazo.” (GUIVANT, 2000, p. 290). A mesma autora também salienta que, na perspectiva técnica de avaliação de risco, os leigos seriam considerados receptores passivos dos riscos avaliados e comunicados por peritos, ponto esse passível de questionamentos, já que os leigos não necessariamente percebem os riscos exatamente como analisados e informados pela ciência.

No mesmo sentido dessas críticas, Sage (2007) lembra que, durante as décadas de 1990 e 2000, intensas discussões relativas a regulamentações sobre qualidade dos alimentos, em curso não apenas no Reino Unido, mas em toda a Europa, consideravam apenas “fatores científicos”, ou seja, quantitativos. Desse modo, tomadas de decisão com base em ciência e avaliação de risco passaram a ser o discurso universal entre diferentes níveis de administração.

Nesse sentido, é também interessante o argumento de West (2008), que problematiza a classificação proposta por Nestle (2003), para quem haveria duas abordagens para pontuar o

debate a respeito de percepções sobre segurança e risco nos alimentos. Uma dessas abordagens estaria baseada na ciência e enfatizaria a observação e evidências empíricas para avaliar riscos; a outra, estaria baseada em valores, de modo que risco seria fundamentado de acordo com contextos psicológicos, culturais e sociais. West (2008) argumenta que essas abordagens se sobrepõem, pois a ciência não está livre de valores, assim como, da mesma forma, abordagens com base em valores também consideram a ciência. Nesse sentido, referindo-se ao caso de queijos feitos de leite cru, o mesmo autor salienta que há valores nos argumentos apresentados em torno da pasteurização do leite, do mesmo modo que argumentos em favor de queijo de leite cru procuram evidências científicas para defender seu ponto de vista.

De todo modo, apesar de tensões e questionamentos em relação à neutralidade e à pertinência de se empregarem apenas dados quantitativos para análise de risco, os parâmetros para analisar risco em alimentos continuam sendo aqueles considerados “fatores científicos”. Esse método, defendido a partir da necessidade de estabelecer parâmetros internacionais harmonizados para facilitar o comércio de alimentos (FAO/WHO, 2006), é preconizado pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) e Organização Mundial da Saúde (OMS), instituições que teriam estimulado o apoio do *Codex Alimentarius*, no início da década de 1990, para harmonizar seu conjunto de normas e metodologias. Como consequência, esse método foi incorporado por vários países, entre eles o Brasil (BRASIL, 1999).

Contudo, esse modelo, apesar da complexidade de fatores quantitativos que tem envolvido, apresenta fragilidades no que diz respeito a prever ou evitar casos de contaminação de alimentos em larga escala, como foi o caso da crise da “vacca louca”. De fato, apesar de métodos como análise de risco, parâmetros de inocuidade e da adoção de sistemas e ferramentas de controle do processamento, muitos casos de contaminação de alimentos não têm sido evitados, gerando “crises alimentares”, ou *food scares*, termo que apareceu pela primeira vez na década de 1980, empregado pela mídia de países europeus para se referir aos primeiros casos de contaminação de alimentos industrializados (KNOWLES; MOODY; McEACHERN, 2007). Embora não haja uma definição léxica para *food scares*, o termo refere-se genericamente a vários casos relacionados à segurança de alimentos, sendo associado à ansiedade dos consumidores em relação a incidentes de contaminação de alimentos, quer tenham ocorrido por contaminações de origem microbiológica (*Salmonella*,

Escherichia coli O157:H7, etc.), contaminantes químicos (antibióticos, hormônios e dioxinas, entre outros) quer estejam associadas a zoonoses (BSE, febre aftosa, gripe aviária, etc)⁵⁴.

Além de críticas no sentido da fragilidade do método de análise de risco e de segurança do uso de biotecnologias para a produção de alimentos⁵⁵, as críticas também se direcionam ao reducionismo empregado para avaliar a segurança de alimentos que, se, por um lado, emprega diversas variáveis quantitativas, por outro, não considera variáveis não quantificáveis, como crenças pessoais, aspectos culturais e fatores sociais e psicológicos (SAGE, 2007). Para Sage (2007), a crítica a esse modelo é mais abrangente: o foco em “fatores científicos”, segurança e risco prestar-se-ia a obscurecer valores que levam as autoridades a defender o modelo agroindustrial dominante em relação a outro que propõe inovações na cadeia de abastecimento de alimentos.

No próximo item, voltaremos a essa discussão. Por hora, vale retomar a ideia de que, para além dos limites apresentados em relação ao método de análise de risco em alimentos, em outras áreas, há também dificuldades de estudos técnicos, quantitativos, para determinar novos padrões para os riscos que emergem dessa nova etapa da modernização. Beck (1997) argumenta que esse é um dos problemas da sociedade de risco e considera que “A definição do perigo é sempre uma construção cognitiva e social.” (BECK, p. 1997, p. 17). Referindo-se ao contexto alimentar europeu, o mesmo autor sugere que as pessoas estariam menos dispostas a aceitar riscos induzidos pela tecnologia ou pobremente entendidos pela ciência. Assim, embora contaminantes microbiológicos sejam considerados como a maior ameaça para a saúde, o público elenca pesticidas e aditivos, irradiação e engenharia genética nos mais altos pontos de sua lista de riscos percebidos. É assim que, contrariando as expectativas de métodos quantitativos para definição e gerenciamento de riscos, cada sociedade determina quais riscos seriam legítimos de serem evitados e quais riscos não seriam, de fato, uma ameaça com a qual se preocupar, perspectiva que aprofundaremos a seguir.

⁵⁴ Para um panorama detalhado dos casos de crises alimentares no período entre 1986 e 2006, ver Knowles, Moody e McEachern (2007).

⁵⁵ Entre exemplos do uso recente de biotecnologia para a produção de alimentos, estão incluídos tomates que permanecem disponíveis para o consumo por períodos prolongados, arroz colorido e enriquecido com vitaminas ou, também, feijão que tem sido melhorado por meio de biotecnologia para ser tolerante a um tipo específico de vírus que ataca a planta e, ainda, para proporcionar maiores teores dos aminoácidos como metionina e triptofano, importantes para a dieta humana.

5.5.1.1 *Perspectiva cultural sobre riscos*

A importância de aspectos cognitivos e sociais para a definição de perigo é a discussão central na obra que Mary Douglas e Aaron Wildavsky apresentaram, no final da década de 1960, em relação à perspectiva cultural sobre os riscos. Esses autores partem da seguinte questão: como as pessoas decidem quais os riscos com os quais se preocupar e quais riscos ignorar? Diante de riscos que envolvem relações entre países, crises econômicas, violência e questões ambientais, as pessoas, de acordo com suas culturas e inserções sociais, reagem de forma diferente a cada um desses tipos de riscos. Para os autores, os medos de uma sociedade refletem princípios sociais que guiam o comportamento daquele grupo, de tal forma que “A escolha dos riscos e a escolha de como viver são tomadas juntas. Cada estilo de vida social tem seu próprio portfólio de riscos típicos. Valores comuns levam a medos comuns.” (DOUGLAS; WILDAVSKY, 1982, p. 8, tradução nossa).

Na análise proposta por esses autores, se os riscos são decorrência de escolhas e percepções culturais, os níveis de aceitabilidade destes não podem ser determinados somente por meio da interação entre tecnologia e natureza, o que torna imprescindível a abordagem cultural para compreender os medos escolhidos e os ignorados por diferentes grupos sociais. Nessa perspectiva, poderíamos supor que, para alguns grupos sociais, as percepções de risco associadas à produção de alimentos estariam atreladas à falta de inocuidade, de assepsia durante o processo de fabricação, ao passo que, para outros consumidores, os riscos estariam vinculados ao desconhecimento dos ingredientes, matérias-primas e processamento. Assim, se, para alguns grupos, os riscos a evitar seriam os microbiológicos, para outros, os maiores temores estariam na presença de aditivos alimentares ou resíduos de agrotóxicos nos alimentos.

O que nos parece central nesse debate é que o modelo adotado para a produção de alimentos, fortemente alicerçado na ciência e na tecnologia e, por isso, considerado moderno, incute na sociedade um padrão de higiene e inocuidade que pressupõe que qualquer sistema de produção de alimentos que não atenda a tal padrão seja tratado como ameaça à saúde dos consumidores. No mesmo sentido dessa crítica, refletindo sobre o sistema agroalimentar, Wilkinson e Mior (1999) consideram que

[...] a regulação dos mercados se constitui num terreno privilegiado de definição de interesses entre os distintos atores, tanto na produção como no consumo. A negociação em torno das regras e normas do mercado não se traduz a critérios neutros de eficiência e/ou de interesses públicos de saúde e higiene (WILKINSON; MIOR, 1999, p. 37).

Do mesmo modo, Sonnino e Marsden (2006) consideram que há uma disputa política, que se torna evidente em se tratando de grande parte do sistema de produção tradicional que, ao preservar o saber-fazer, encontra dificuldades em responder às exigências legais no que diz respeito a estrutura sanitária e aspectos fiscais, entre outros. Black (2005) considera que as regulações sanitárias muitas vezes não respeitam a diversidade, a história e o caráter cultural vinculado a métodos de produção tradicionais. Dessa forma, os padrões sanitários de qualidade, estabelecidos em torno da inocuidade dos alimentos, têm caminhado na direção de intensa padronização de processos e produtos, entrando, então, em conflito com a diversidade do saber-fazer tradicional.

Como temos argumentado, os padrões de higiene e inocuidade estabelecidos pelo sistema convencional de produção de alimentos, baseado em estimativas quantitativas de risco, não consideram as percepções de risco dos consumidores. Assim, se retomarmos aqui os argumentos de Beck e de Douglas e Wildavsky, temos que os padrões estabelecidos quantitativamente, ao não considerar as percepções de risco e perigos como construções sociais, coletivas, ignoram que, para alguns grupos, o risco está no consumo de alimentos industrializados, ao passo que, crescentemente, a segurança tem sido associada ao consumo de produtos tradicionais, que têm seus métodos e técnicas de produzir conhecidas e legitimadas social e historicamente.

No que diz respeito ao consumo de Queijo Serrano, os consumidores, alheios aos sistemas de inspeção formais, empregam métodos próprios para julgar a qualidade – tema que abordaremos no capítulo seguinte – e não consideram que haja risco no consumo dos queijos produzidos na região. Entretanto, a relação com outros alimentos provenientes de indústrias convencionais é ambígua. Mantenhamo-nos no caso dos queijos. Em algumas situações, queijos industrializados são considerados mais higiênicos, como vimos no Capítulo 4, quando apresentamos a fala de um casal de produtores, Érico e Neiva, interlocutores desta pesquisa, que relataram que, quando recebem a visita dos filhos, que moram em outras cidades, preferem comprar queijo industrializado, fatiado, ao invés do Queijo Serrano, pois, por ser produzido industrialmente, é percebido como mais higiênico do que o Queijo Serrano. Outra consumidora, Gilmara, considerou a pasteurização do leite, adotada por laticínios, positiva, pois assim seria possível eliminar as impurezas do leite. Mas, se essas são as percepções de alguns interlocutores da região, outros lembram que também na indústria de grande porte há problemas de contaminação do leite e, ainda mais grave, de adulteração.

O: *Fica uma semana lá armazenado [o leite]. Que nem eu sei. Daí eles põem naqueles resfriamento, né. Eu vi essa semana ainda, eles puxando com o caminhão lá, lá perto dos alunos, lá no [colégio do município]. Eles têm um mangueirão que leva lá dentro do galpão. Suga o leite prá dentro do caminhão, né, enrola já de novo aquilo ali e vai...Tem umas coisas assim... L: Também não é muito limpo, não. (Leonel e Odílio, consumidores)*

Prá ver... o queijo não tem como falsificar ele, botar água, botar outro produto prá falsificar ele, né. Não tem como. Acho que foi em Minas Gerais, o ano passado, que tinha soda no leite. Ano passado, ano retrasado. Passou no Jornal Nacional. Tinha soda no leite. (Jonas, produtor)

Só que uma coisa que a gente estranha é assim. Diz que o leite cru tem umas bactérias e tal e, quando vai pro mercado, botam soda e tanta coisa, que é prá crianças. Aí não faz mal, ninguém vê, ninguém sabe. Tudo assim. Mas a gente não é dono da lei, não pode também tá sugerindo nada porque... Como sabe que houve exemplo, de anos atrás, empresa que usava soda pra conservação de leite, sei lá prá quê, e a fiscalização não avaliou isso aí antes. (Telmo, produtor)

O caso de contaminação do leite com soda, lembrado por Jonas e Telmo, aconteceu em 2007, quando dois laticínios do Estado de Minas Gerais foram denunciados por adulteração, pois teriam adicionado ao leite, entre outros produtos, soda cáustica, para, assim, aumentar a produtividade⁵⁶. Nesse sentido, é preciso pontuar que, se os alimentos industrializados são alvo de desconfiança crescente no que se refere a ingredientes, matérias-primas e métodos de produção, por outro lado, também é inegável que existe preocupação por parte de alguns grupos de consumidores em relação aos alimentos tradicionais e/ou artesanais no que diz respeito à higiene e aspectos sanitários desses produtos. Entretanto, o que merece mais atenção nessa ambiguidade é o fato de que, quando há casos de contaminação de alimentos oriundos do sistema industrial de produção, a população se volta para o conhecido, ou seja, para alimentos produzidos localmente, de modo tradicional, artesanal, como argumenta Sage (2007)⁵⁷.

Referindo-se ao contexto alimentar europeu, Beck (1997) analisa as percepções de risco em relação aos alimentos no que ele denomina de sociedade de risco, perspectiva que discutiremos a seguir.

⁵⁶ Ver informações adicionais em <<http://www1.folha.uol.com.br/folha/cotidiano/ult95u403426.shtml>>.

⁵⁷ Para exemplo relacionado ao contexto brasileiro, ver nota veiculada no Jornal gaúcho Zero Hora, na edição de 07 de novembro de 2007, que apresenta Seu Fernando, leiteiro de Santana do Livramento/RS, que, na época em que nacionalmente eram veiculadas notícias sobre a adulteração de leite com soda cáustica, aumentou significativamente a comercialização de seu leite, vendido *in natura*, de porta em porta.

5.5.1.2 *Percepções sobre os alimentos na sociedade de risco*

A partir do argumento de que a sociedade atual seria testemunha da transformação da sociedade industrial clássica para a sociedade de risco, Beck (1992) propõe uma analogia com a transformação da sociedade feudal para a sociedade industrial e, desse modo, procura compreender as mudanças que transformarão a sociedade industrial atual em direção a outro tipo de modernidade, que o mesmo autor denomina de modernidade reflexiva ou sociedade de risco. Nessa transformação, o mesmo autor argumenta que, se, da passagem da sociedade feudal para a industrial, a religião foi desmistificada, agora o mesmo estaria acontecendo em relação à ciência e à tecnologia, desenvolvidas pela sociedade industrial clássica.

Nesse sentido, Giddens (1997) argumenta que o conhecimento especialista, baseado na ciência, estaria sendo questionado na chamada sociedade da alta modernidade – termo que esse autor utiliza para se referir ao que Beck considera como modernidade reflexiva ou sociedade de risco. Para Giddens, nesse contexto, tanto especialistas como leigos sentem-se desconfortáveis diante da condição de incertezas crescentes em relação ao mundo, proporcionada pelo conhecimento especializado. Como consequências, o mesmo autor considera que, na alta modernidade, o indivíduo leigo sente-se liberto da obediência a uma única fonte de autoridade e, ao mesmo tempo, perturbado, porque não haveria mais certezas em que acreditar. Como, nas últimas décadas, as certezas das ciências passaram por mudanças intensas, a ciência teria perdido parte da autoridade que outrora teria possuído, o que “[...] é resultado da desilusão com os benefícios que, associados à tecnologia, ela alega ter trazido para a humanidade.” (GIDDENS, 1997, p. 109).

Na sociedade de risco, as forças produtivas perdem a inocência na reflexividade dos processos de modernização, de forma que os riscos se tornam perigos globalizados, reconhecidos pela sociedade como um todo (BECK, 1992). A modernização reflexiva seria um novo estágio da sociedade, em que o progresso pode se transformar em destruição, de modo que um tipo de modernização destruiria outro e o modificaria. Esse novo estágio seria o que o autor considera como sociedade de risco que, em suas palavras, seria a “[...] fase do desenvolvimento da sociedade moderna em que os riscos sociais, políticos, econômicos e individuais tendem, cada vez mais, a escapar das instituições para o controle e a proteção da sociedade industrial.” (BECK, 1997, p. 15).

A modernização reflexiva emergiria, então, como autoconfrontação, como continuidade dos processos de modernização. Beck (1997) salienta, contudo, que a reflexividade que surge nesse contexto não deve ser confundida com reflexão: para o autor, o ponto chave da

reflexividade é que, no processo de modernização reflexiva, não é mais possível negar ou ignorar os próprios efeitos e ameaças que estão sendo construídos no interior da atual modernização. “No autoconceito da sociedade de risco, a sociedade torna-se reflexiva (no sentido mais estrito da palavra), o que significa dizer que ela se torna um tema e um problema para ela própria.” (BECK, 1997, p. 19).

No que tange à alimentação, a discussão sobre sociedade de risco levaria ao reconhecimento da reflexividade em relação ao atual sistema de produção e distribuição de alimentos. As transformações nas dietas assumem escala global, e os problemas alimentares extrapolam questões como escassez e desnutrição, estendendo-se também a problemas de saúde decorrentes de dietas altamente calóricas, ricas em gorduras e açúcares, tais como obesidade, diabetes, doenças cardiovasculares. Além disso, há problemas como a Gripe A ou ainda aqueles relacionados a contaminações de alimentos, como o emblemático caso da “vaca louca” (Encefalopatia Espongiforme Bovina - BSE), doença transmissível aos seres humanos, que passou a se manifestar em meados da década de 1985, no Reino Unido, e a recente contaminação de vegetais na Europa, que aconteceu entre maio e junho de 2011, causada por uma cepa incomum da bactéria *Escherichia coli*⁵⁸. Embora nem todos compreendam as causas ou implicações dessas ocorrências ou alterem seus hábitos alimentares em decorrência delas, é inegável o conhecimento ou, para usar o termo de Beck (1992), a reflexividade sobre o tema.

É assim que, de acordo com as informações disponíveis e os riscos percebidos, os consumidores movimentam-se e tomam decisões. O Queijo Serrano, como argumentaremos em seguida, ainda que não tenha sido envolvido em qualquer caso notificado de toxinfecção alimentar, tem sido alvo de pressão por parte de organismos de fiscalização sanitária, que alegam que o produto representaria risco potencial à saúde dos consumidores. Os consumidores, apesar de acompanharem essa tensão, não consideram o consumo desse queijo um risco potencial.

A postura dos consumidores de Queijo Serrano, que bem pode representar a atitude dos consumidores em geral e, ao mesmo tempo, os temores gerados em relação ao consumo de outros alimentos trazem dados empíricos pertinentes para a discussão sobre percepções de risco em alimentos. De fato, como veremos a seguir, os consumidores de Queijo Serrano, possuem seus próprios critérios e percepções de risco em relação ao produto.

⁵⁸ Para mais detalhes, acessar
<<http://www1.folha.uol.com.br/mundo/924343-reino-unido-tem-7-casos-de-bacteria-russia-veta-vegetais-europeus.shtml>>.

5.5.2 Percepções de risco em relação ao Queijo Serrano

Durante as pesquisas nos Campos de Cima da Serra, quando o assunto envolveu os riscos que o consumo de Queijo Serrano poderia representar, os interlocutores demonstraram consenso. Em algumas entrevistas ou conversas informais, ouvi produtores, consumidores ou comerciantes afirmarem espontaneamente, de modo eloquente, que o queijo não faz mal para ninguém, pois nunca ouviram falar de qualquer caso de morte ocasionado pelo consumo do produto.

Até hoje, que eu saiba, ninguém morreu pelo queijo, comendo queijo daqui. [...] E não é de hoje que a gente come esse queijo. A gente come há muitos anos. (Verônica, consumidora)

Porque eu nunca, durante todo esse tempo que eu trabalho com queijo, eu nunca vi dizer de alguém que morreu porque comeu queijo. “Não, um cara, o fulano, comeu um queijo e se intoxicou e morreu.” Eu nunca ouvi falar isso, eu nunca soube de alguém que comeu um queijo e morreu por causa do queijo. (Xavier, comerciante)

E outra coisa que eu posso dizer, que tu pode botar em tuas pesquisas: eu nunca ouvi dizer que queijo matasse ninguém. (Firmino, produtor)

Quando diretamente questionados sobre os riscos que poderiam estar presentes no consumo do Queijo Serrano, os interlocutores afirmaram, massivamente, que jamais tinham ouvido falar de qualquer caso de óbito ou toxinfecção alimentar decorrentes do consumo do produto.

[Já aconteceu algum caso aqui, de uma pessoa dizer que passou mal porque consumiu queijo?] *Nunca ouvi falar. Nunca ouvi falar. Tô com 52 anos e consumo o Queijo Serrano no mínimo há 50 anos. Nunca ouvi falar que o queijo tenha desencadeado alguma intoxicação ou que tenha alguém tido alguma doença específica do leite assim, por uma vaca que não foi vacinada de tal e tal doença, e desencadeado. Nunca ouvi falar. Nunca, nunca, nunca. (Angélica, consumidora)*

Eu fiquei trabalhando trinta anos na enfermagem do hospital, já apareceu doença de todo tipo porque tu comeu uma coisa que tava estragada. E nunca vi dizer que foi por causa do queijo. (Mariela, consumidora)

[Vocês acham que esse queijo pode trazer algum problema prá saúde?] *E: Não, eu acho que, cuidando bem do rebanho e cuidando bem da higiene, dificilmente vai trazer, né. Pelo menos, que nem eu te falei antes, se tem alguma, se surgir alguma coisa que alguém adquirisse alguma doença do queijo, talvez... nunca foi analisado, não se sabe até hoje. Mas, graças a Deus, eu tenho saúde e me criei comendo queijo, meus irmãos tudo. Então, acho... G: É, até hoje nunca ouvi de ninguém que tivesse passado mal de comer queijo. E: E é uma coisa feita do leite e leite é alimento que fortalece os ossos, que nem diz o outro, né. É preciso, né. (Estevão e Gisela, produtores)*

Para a grande maioria dos consumidores, comerciantes e produtores, interlocutores da pesquisa, o Queijo Serrano parece estar acima de qualquer suspeita. E, contrariamente a qualquer ameaça à saúde, esse queijo, por ser feito com leite, é considerado um alimento muito saudável que, como argumentou Estevão, fortalece os ossos. Essa ideia está fortemente presente na região e, em várias ocasiões, ouvi relatos de entrevistados que associam a longevidade de algumas pessoas que atingiram os oitenta, noventa anos – sempre comendo queijo – ao consumo do produto.

Ao insistir em questões que procuravam explorar a relação entre o consumo de queijos e problemas de saúde, muitos interlocutores afirmaram que o único problema que poderia acontecer era o consumo excessivo de queijo, que teria como consequência prender os intestinos.

[Vocês acham que esse queijo pode trazer algum problema prá saúde de quem consome?] *Difícil. Só quem tem, assim... Mas nem alergia não existe. Eu acho que não. Não tem como. Só se a pessoa tem, às vezes, dificuldade assim prá funciona o intestino, né.* (Érico, consumidor)

Eu acho que queijo não faz mal prá ninguém. O que faz é os intestinos presos, né, que fica... Não tem uma pessoa que coma queijo que não me diga que fica, que não tranca os intestinos, porque tranca. Não sei por quê. Se é por causa do coalho, do... não sei. (Mariela, consumidora)

[E vocês já ouviram alguém falar que o queijo pode causar algum problema de saúde?] J: *Não, o único problema de saúde que acontece do queijo é, se tu comer demais, resseca o intestino [risos]. Daí tranca, né. Mas outra coisa que o queijo...A: A única coisa do queijo, que desde o tempo que nós era criança: “Não come muito queijo que vai dá dureira!” É a única coisa. Mas fazer mal, dar uma dor de barriga, uma febre, alguma coisa assim, nunca aconteceu. J: Nunca aconteceu.* (Amélia e Josué, produtores)

Além de problemas relacionados ao consumo em excesso, os interlocutores consideraram que há também pessoas com problemas prévios de saúde e que, no caso do consumo do queijo, poderiam ter a saúde agravada. Esse é o caso, explicaram os interlocutores, de pessoas com problemas de saúde como colesterol alto, hemorroidas, pressão alta, entre outros. Os trechos de entrevista ilustram essa questão.

[Vocês acham que esse queijo pode causar algum problema para saúde?] M: *Nunca!* [enfático] *Só que coma demais, que nem uma neta, esses dias. Diz que compraram um queijo e comeram tudo. Se comer demais... [risos] [Aí depois ela ficou ruim] D: É, dá problema. [Mas ter vômito, diarreia...] M: Não, não. D: Não, vômito, diarreia não dá. M: Eu nunca ouvi falar. D: É que o queijo é meio... sendo gordo... Eu, por exemplo, como porque gosto muito, mas quem tem colesterol, daí não pode. M: O queijo é uma coisa forte, a pessoa não come muito. Só que tenha às vezes... mas não come muito, ele é forte. Tu come um pedacinho ali e já...* (Dalva e Moisés, produtores)

O queijo é o seguinte. Todo mundo sabe que queijo é um produto que é gorduroso. O leite é gordo. Então, quem tem problema de colesterol, alguma coisa, no caso, não é recomendado. Como é comer... Tem gente que tem problema de coração, de pressão, vai comer aí uma carne gorda, uma coisa e come em excesso, faz mal. O queijo é um alimento que é gorduroso e coisa e tal. Então, não pode também querer comer demais. Mas ele tendo cuidado e tal, não faz mal. Aí só faz bem comer queijo. (Xavier, comerciante)

O Queijo Serrano, por ser um alimento que, de acordo com o sistema classificatório local, é considerado forte, não pode ser consumido por qualquer pessoa e em qualquer quantidade. No que diz respeito à classificação dos alimentos, Brandão (1981), em pesquisa realizada em meados da década de 1970 sobre o modo de vida de lavradores goianos, ao referir-se ao sistema classificatório de alimentos empregado por esse grupo social, menciona a existência, entre outras, da categoria forte, que, naquele contexto, diz respeito à comida que tem “sustança”, ou seja, aquela que mantém o trabalhador alimentado por período mais longo e, ao mesmo tempo, é capaz de produzir e conservar mais energia para o trabalho braçal. Ainda naquele contexto, o mesmo autor aponta a associação entre forte e sadio, pois todas as coisas que são consideradas fortes estão associadas à saudabilidade. Nesse sentido,

O “mal” que a comida forte pode fazer tem referência com o aparelho digestivo. Ela “ataca o estômago”, “desarranja os intestinos”, “ofende o fígado” e, por consequência, enfraquece o homem. Esta é a razão pela qual a comida forte nem sempre é uma comida sadia. (BRANDÃO, 1981, p. 114, grifos no original).

Woortmann (2004), discutindo os significados simbólicos da comida e das práticas alimentares, também relaciona alimento forte àquele que tem “sustança”, de modo que apenas alimentos fortes seriam considerados comida. “O principal indicador da ‘fortidão’ do alimento é dado pela sensação de saciedade que propicia.” (WOORTMANN, 2004, p. 12). Do mesmo modo que Brandão (1981), esse autor considera a associação entre a categoria forte e a categoria sadio, de modo que “A comida forte, ou simplesmente comida, é aquela adequada ao indivíduo sadio (e não adequada ao doente).” (WOORTMANN, 2004, p. 12). Contudo, aqueles que não são sadios não devem comer comida forte, pois, explica o mesmo autor, coloca-se, nesse caso, relação entre comida e organismo, de modo que, para os velhos e doentes, crianças pequenas e mulheres menstruadas, a comida mais adequada é a comida fraca. Ainda que crianças e mulheres possam comer comida forte, de acordo com esse modelo explicativo, não necessitam tanto dela quanto os homens adultos, que necessitam desse aporte para ter resistência para o trabalho.

Nessa discussão, a pesquisa de Krone (2009) traz interessante contribuição em relação

às percepções dos moradores dos Campos de Cima da Serra sobre o consumo de Queijo Serrano. O autor considera que, para os produtores da região, as vacas comuns, diferentemente daquelas de raças leiteiras, são consideradas fortes. Em consequência, o leite e o queijo dessas vacas, também em oposição aos das de raças leiteiras, são considerados fortes.

Os depoimentos dos interlocutores, somados aos dados da pesquisa de Krone (2009), contribuem para corroborar a noção de que o Queijo Serrano, de acordo com o sistema classificatório da região, é considerado um alimento forte. Desse modo, não pode ser consumido por qualquer pessoa e em qualquer quantidade. Assim, além dos cuidados relacionados ao estado de saúde do comensal, como explorado por Woortmann (2004) em relação aos hábitos alimentares de diversas sociedades camponesas brasileiras, nos Campos de Cima da Serra, no que se refere ao consumo de Queijo Serrano, os interlocutores da pesquisa chamaram a atenção também para aspectos como a quantidade consumida e, ainda, para os cuidados de higiene e capricho empregados durante todas as etapas da produção do queijo. Por essa razão, os moradores da região ressaltam a importância de comprar queijo de quem conhecem e em quem podem confiar, mesmo que isso represente comprar queijos de produtores que não tenham o sistema de produção adequado às exigências sanitárias. Os extratos de entrevista a seguir ilustram a importância da quantidade consumida e da higiene para que o queijo não comprometa a saúde de quem o consome.

[Vocês acham que esse queijo pode causar algum problema de saúde?] *Se comer demais... [risos] Mas é verdade. Não é verdade, se comer muito queijo, dá problema. É qualquer coisa... se tu comer demais... Se tu come aquele maracujá ali, come três, quatro prá ti vê se não te dá problema também.*[Comer demais até já me falaram que tranca o intestino. Mas de ter problema de ter vômito, diarreia?] *Não, não. Isso aí para dá, só se já tem problema no queijo. Mas, se o queijo é saudável, dificilmente...*(Matias, produtor)

Não sei, tu vai ver nos teus resultados, mas a gente procura comprar o queijo de pessoas que a gente sabe que têm um certo padrão de higiene, que trabalha, né, com seriedade. Mas ninguém, nunca ouvi ninguém dizer que não ia comer um queijo porque tava com medo da sujeira e tal. (Murilo, consumidor)

[Vocês acham que esse queijo pode causar alguma doença prá pessoas que o consomem?] O: *Acho que não, né. Dentro da higiene e tudo direitinho, não tem como.* T: *Não, esse não.* [Vocês já ouviram falar de alguém que tenha passado mal por ter comido e ter tido algum problema de vômito, diarreia...] T: *Não, isso nunca... nunca ouvi falar.[...]* O: *Agora eu acredito que o queijo que faz mal, como eles falam, seja dessas queijeiras não higienizadas, né. E a maneira... até o vasilhame que tu tira tem que ter tá muito do limpinho, né. Então pode vir a dar uma infecção intestinal, uma coisa assim. Mas, sendo tudo higienizado... A gente cresceu assim. A vó já fazia, a mãe e o pai... tanto que eu já aprendi com o pai, com a mãe. Nunca deu problema nenhum.*

(Conversa entre Odete, ex-produtora, e Tobias, produtor)

[Vocês já ouviram falar de qualquer pessoa que tenha tido algum problema de saúde por comer o queijo?] C: *Não, mas pode vir a ter se o produtor não tiver consciência pode vir a ter. Mas, assim, a gente nunca ouviu falar. Porque tu fazer remédio de vermectina nas vacas, vai deixar o leite ácido e provavelmente vai fazer mal prá alguém, né. Ou remédio de banho. Tem uns ali que não dá prá fazer na vaca, né. [Ou, se faz, tem que respeitar a carência?] Respeitar a carência. Isso aí vai de cada produtor ter consciência. Se tu tiver consciência de fazer um queijo higiênico, nunca vai fazer mal pra ninguém.* (Cássio, produtor)

Muitos técnicos, talvez pelo fato de que, em geral, nasceram e cresceram na região, compartilhando as mesmas percepções de risco dos demais interlocutores, assumem a mesma postura dos demais interlocutores, moradores da região e, diante da falta de evidências de casos de doenças ou toxinfecções relacionadas ao consumo de Queijo Serrano na região, não consideram que o consumo do queijo seja, de fato, um risco para a saúde dos consumidores.

[E já teve algum caso de alguma toxinfecção, algum problema causado pelo consumo de queijo?] *Que eu saiba, nunca, nunca. Nos meus quarenta anos, eu nunca ouvi falar. Nunca, nunca, nunca ouvi falar.* (Matilde, técnica)

[Da tua experiência, tu acha que esses queijos poderiam trazer algum problema de saúde?] *É, poder até acho que pode. Alguma coisa pode... Mal estar, alguma coisa pode acontecer, mas... [Que tipo de problema tu acha que poderia acontecer?] Ah, mais que uma diarreia ou algo assim, acho que não. Problema sério não daria. Seria um probleminha momentâneo, né, por causa da adaptação a cada organismo, que é diferente. Mas assim, desde que eu nasci, e me conheço por gente e meus avôs... Nunca teve problema. Sempre teve queijo na mesa, sempre foi normal. Nunca deu problema. A gente não tem conhecimento que deu problema, né.* (Reginaldo, técnico)

Por outro lado, há também técnicos que se mostram reticentes em relação à segurança oferecida pelos queijos. Nesse caso, a situação é ambígua. Se, por um lado, como técnicos, levantam riscos que podem estar atrelados ao consumo do produto, por outro lado, como moradores da região, como familiares de produtores e, acima de tudo, como consumidores, ponderam que esses riscos não seriam inerentes a todos os queijos, mas que estariam associados ao manejo do gado e, especialmente, a desatenção às zoonoses, problema que foi raramente mencionado por consumidores.

O que se diz é que nunca morreu ninguém comendo queijo, nunca ninguém teve problema. E, na verdade, a gente sabe que não é bem assim, né, tem que ter segurança em tudo. [Tu já ouviu algum caso de que esses queijos pudessem causar algum problema de saúde? Há algum caso de ter causado alguma intoxicação alimentar, por exemplo?] Eu nunca fiquei sabendo disso. Mas, do jeito que as coisas acontecem hoje, muito rápido... E um cuidado que a gente tem hoje é com relação aos medicamentos veterinários usados no gado, né. (Nivaldo, técnico)

[E desde que você está aqui, você já ouviu falar que esses queijos pudessem ter causado algum problema de saúde?] *Olha, que, a princípio, a gente soubesse, nunca ouvi falar que soubesse que alguém tivesse algum problema que teve de ingerir ele.* [Nem casos de zoonose nem de toxinfecção?] *Não, não ouvi nada. [...] É, é que é complicado porque as zoonoses principais, no caso, seriam a brucelose, a tuberculose... Então, como a nossa região ela tem índices baixos dessas doenças, pode-se dizer que, de repente, não foi ordenhada nenhuma vaca com essas doenças. Então, não se têm dados. Mas, de repente, se fosse ordenhar, até poderia, né. Porque ele facilmente sai pelo leite, é excretado por ali também, né.* [E aí poderia se manifestar?] *Se manifestar, é.* (Roberto, técnico)

[E da tua experiência e acompanhamento, tu já ouviu falar que esses queijos pudessem causar algum problema de saúde?] *Já. Já. E o que eu já vivenciei. Intoxicações. Leves, mas intoxicações.* [Diarreia, vômito, nesse sentido?] *Exatamente. Lógico que tem uma importância de saúde pública muito grande, né, mas eu, o que eu já pude ver, foi isso. O que eu acho, assim... que hoje a preocupação maior deles é com as zoonoses, por isso da questão sanitária do rebanho, sabe. Hoje, tá sendo muito batido da questão da brucelose e da tuberculose, né, por, de repente, esse queijo, como já feito do leite cru, é exigido também que tudo tenha um rebanho negativo pra tuberculose e brucelose, né. Porque são zoonoses, enfim, de grande importância na saúde pública e que... aí o negócio passaria de uma... não vou dizer de uma simples intoxicação, mas, enfim, comparativamente, seria um problema maior, né.* (Priscila, técnica)

Apesar de alguns técnicos apontarem suspeitas quanto à inocuidade dos queijos, de modo geral, podemos considerar que, nos Campos de Cima da Serra, as percepções de risco em relação ao consumo de Queijo Serrano remetem não apenas à qualidade do produto, mas também à quantidade consumida e às condições de saúde do comensal. Essa situação reforça que, mais do que resultado de análises de dados quantitativos, que apenas levam em conta as condições de processamento e qualidade do produto – como é considerado em métodos de análise de risco convencionais –, há elementos e valores compartilhados na região, que influenciam as percepções de risco sobre o queijo. Porém, como indicaram os interlocutores no início deste subitem, em hipótese alguma, o queijo é considerado um risco à vida dos comensais.

Ao mesmo tempo, como vimos, as percepções de risco em relação aos alimentos provenientes da produção em escala industrial são ambíguas. Se os queijos industrializados são, para alguns interlocutores, mais higiênicos do que o Queijo Serrano, para outros, a indústria é fonte de contaminação e, mais grave, de adulteração do leite. Sob essas circunstâncias, retomando os argumentos de Beck (1997), poderíamos discutir a noção de reflexividade. Nos termos propostos por esse autor, como exploramos, a reflexividade seria inerente à sociedade atual, isto é, à sociedade de risco, pois, inevitavelmente, em maior ou

menor grau, a sociedade toma conhecimento dos riscos associados ao desenvolvimento técnico-industrial. Porém, vale destacar que isso não necessariamente se caracteriza como o que poderíamos qualificar de consumo politizado, que se aproxima daquele que, como definido por Barbosa, Portilho e Veloso (2009), evoca valores não econômicos, como solidariedade, cidadania, participação, preservação ambiental e ação política.

No caso dos Campos de Cima da Serra, foi possível perceber, particularmente em conversas sobre alimentação, certa reflexividade, mas não em termos de politização, pois, embora os interlocutores tenham demonstrado preocupações com aditivos alimentares presentes em alimentos produzidos industrialmente, não há exatamente um engajamento no sentido de defesa dos produtos locais ou de crítica aos alimentos industrializados. Nesse sentido, no que se refere ao movimento de valorização da qualidade e da origem dos alimentos – *quality turn* –, como discutido no Capítulo 2, é interessante que a qualidade passa a ser associada não aquela baseada em sistemas industriais, pautada em parâmetros técnico-científicos, mas sim à qualidade que permite aos consumidores reconhecer a origem dos alimentos e o modo de produção das matérias-primas e produtos finais, movimento que pode ser defendido em termos do que chamamos de politização do consumo. Entre os desdobramentos desse movimento, é interessante citar as ações que têm sido desenvolvidas pelo Movimento *Slow Food*, não apenas na Europa, mas também no Brasil.

Esse processo de valorização da origem dos alimentos nos conduz de volta ao foco deste capítulo, pois, no caso dos queijos tradicionais, como o Queijo Serrano, dar legitimidade à produção a partir de leite cru é elemento central para a manutenção da singularidade deste e de outros queijos tradicionais, feitos artesanalmente. Se, como vimos, as ameaças tomam por base os riscos atrelados ao consumo de queijos feitos de leite cru não maturados, vimos também que esse critério foi determinado arbitrariamente e, ainda, no que diz respeito aos Campos de Cima da Serra, apesar das tensões e riscos alegados ao consumo do Queijo Serrano, consumidores, produtores, comerciantes e alguns técnicos compartilham critérios próprios para definir quando um queijo está apto ao consumo, quem pode consumi-lo e em que quantidade.

Mas, em termos legais, esse conhecimento é desconsiderado, como também o é o conhecimento e o saber-fazer dos produtores. Contudo, como argumentaremos a seguir, a legitimação de produtos tradicionais passa, necessariamente, pelo reconhecimento e valorização de práticas e conhecimentos associados e esses produtos.

5.6 A valorização do conhecimento tradicional e o discurso competente

No debate em torno de queijos feitos com leite cru, argumentos pró e contra esse tipo de queijo estiveram fortemente baseados em evidências científicas que, como vimos, não estão isentas de parcialidade ou, como sugere West (2008), de valores. Ao mesmo tempo, ao longo de décadas de debate, formas de conhecimento tradicional, embora imprescindíveis para a produção desses queijos, foram gradativamente desconsideradas e substituídas por práticas que, de acordo com métodos de análise de risco, seriam mais seguras.

Esse quadro, que resume a perspectiva hegemônica, tem sido confrontado, entretanto, por novas abordagens que remetem para a importância da valorização do conhecimento tradicional, especialmente em relação às práticas agrícolas. Essa é a perspectiva de Fonte (2008; 2010), que considera indispensável recuperar e revitalizar formas de conhecimento tradicional em iniciativas de valorização da origem dos alimentos. Essa constatação é, como mencionamos no Capítulo 2, resultado de projeto de pesquisa conduzido em dez países da Europa, com o objetivo de apreender dinâmicas do conhecimento na valorização de alimentos locais. Como discutido por Fonte, técnicas e formas de conhecimento tradicionais vêm sendo, recentemente, recuperados e valorizados como elementos estratégicos de desenvolvimento rural. Nesse sentido, no que se refere à pertinência de formas de conhecimento tradicionais, é interessante notar que, em relação ao Queijo Serrano, se, por um lado, há um critério que define legalmente o período mínimo de maturação, por outro, há técnicas e critérios socialmente definidos e compartilhados, fundados na experiência e conhecimento local, que permitem aos produtores, consumidores e comerciantes da região, muitas vezes alheios à exigência legal, elaborar critérios próprios para definir o período de maturação do Queijo Serrano. Como vários interlocutores afirmaram, é a cor do queijo – que deve ser *amarelinha* – que irá orientar a definição. Além disso, como se observa na região, o tempo para que o queijo comece a *amarelar* está associado às condições climáticas:

[E quanto tempo é a maturação agora?] *Depende muito do clima, né. Quando tá o clima seco, vamos dizer assim, frio, seco, ele seca ligeiro. É pouco tempo. Aí com uma semana já tá pronto o queijo. E se tem umidade, com chuva e tal, daí ele demora mais. Depende muito do clima. [E o senhor vê pela aparência?] É, ele vai amarelado, vai ficando uma casca que vai ficando firme.* (Xavier, comerciante)

[Com quanto tempo de maturação vocês vendem?] *Ah, uma semana. Se o tempo tiver bom, aí seca mais ligeiro. Se o tempo tiver muita umidade, ele custa mais a secar.* (Jonas, produtor)

Entretanto, na fala dos técnicos, essa relação não foi mencionada, talvez pelo fato de que, para a maioria deles, a “regra dos sessenta dias” sobrepõe-se a qualquer observação leiga. A atitude reticente apresentada pelos técnicos em relação ao conhecimento local e a rígida observância à legitimidade da lei, internalizadas e disseminadas por eles, ficam ilustradas na fala a seguir.

[E da tua experiência, conhecimento como veterinário, você acha que esse queijo poderia, de fato, causar algum problema de saúde?] *Se ele for consumido com um tempo mínimo de sessenta dias, que é hoje o que se tem em termos de análise de produto é com sessenta dias, né. Aí comprova que prova que cai a praticamente zero o nível de micro-organismos dele. Se for consumido antes e o animal tiver infectado com alguma bactéria, com alguma enfim, algum micro-organismo ali, ele pode ser contaminado, né.* (Roberto, técnico)

[...] *a lei prevê que tem que ser no mínimo sessenta dias. E, quando tá na lei, é um pouco complicado de mexer. Aí tem que ser um estudo bem maior, né. Que órgãos competentes têm que fazer isso, provar isso prá tentar mexer na lei. Mas acredito que prá começar, tem que ser, no mínimo, sessenta dias, embora a gente saiba que as pessoas não esperam isso. Um grande problema é isso. Só que a pessoa que aderir ao SIM [Sistema de Inspeção Municipal], ela vai assinar um termo de compromisso que ela fará isso, embora ela não fazendo... Mas ela assinou um termo de compromisso.* (Reginaldo, técnico)

A opinião dos técnicos, particularmente de Reginaldo, deixa explícito que o fato de estar presente na lei faz que a exigência – ainda que, como vimos, não esteja alicerçada em evidências científicas ou argumentos relevantes – torne-se inquestionável e irrevogável. O técnico indica também que, se o objetivo do produtor é legalizar a produção, então ele terá que aderir ao Sistema de Inspeção Municipal (SIM)⁵⁹ e, assim, comprometer-se oficialmente em responder a todas as exigências previstas para a produção de Queijo Serrano, ou seja, “assinar” documentos comprometendo-se a cumprir os requerimentos legais. Além disso, na fala do técnico, ficam implícitas a desvalorização e deslegitimação do conhecimento e práticas dos produtores e consumidores em relação à definição do período de maturação adotado de fato na região.

Contrariando o discurso técnico e aproximando-nos da perspectiva adotada por Fonte (2008) em relação ao conhecimento leigo (ou tradicional) no contexto europeu, o conhecimento de produtores, consumidores e comerciantes em torno do processo de maturação do Queijo Serrano receberia novo *status*. No entanto, a legitimidade da lei, que tem

⁵⁹ No Capítulo 7, discutiremos sobre os sistemas de inspeção e sobre o projeto que visa à legalização do Queijo Serrano.

sua relevância ilustrada no trecho de entrevista reproduzido acima, que bem resume a postura dos técnicos da região produtora de Queijo Serrano, evidencia a eficácia do que Chauí (1989) nomeia discurso competente. Segundo essa autora, esse é o discurso “[...] que pode ser proferido, ouvido e aceito como verdadeiro ou autorizado.” (CHAUÍ, 1989, p. 6). Nas palavras da autora, o discurso competente, enquanto discurso do conhecimento,

[...] é o discurso do especialista, proferido de um ponto determinado da hierarquia organizacional, de tal modo que haverá tantos discursos competentes quantos lugares hierárquicos autorizados a falar e a transmitir ordens. O discurso competente é também um discurso que não se inspira em ideias e valores, mas na suposta realidade dos fatos e na suposta eficácia dos meios de ação. Se trata também de um discurso instituído ou da ciência institucionalizada e não de um saber instituinte e inaugural e que, como conhecimento instituído, tem o papel de dissimular, em nome da cientificidade, a existência real da dominação. (CHAUÍ, 1989, p. 10).

Ainda que, segundo a autora, esse discurso não exija submissão, ele demanda a interiorização de suas regras, na medida em que, ao negá-las ou não interiorizá-las, corre-se o risco de “[...] ver-se a si mesmo como incompetente, anormal, a-social, como detrito e lixo.” (CHAUÍ, 1989, p. 12).

O discurso competente é reforçado na medida do pressuposto de que fenômenos naturais e humanos podem ser reduzidos e sistematizados para serem explicados, estabelecendo, desse modo, relação entre teoria e prática, em que “[...] a teoria manda porque possui as ideias e a prática obedece porque é ignorante.” (CHAUÍ, 1980, p.12). Nessa visão, de base positivista, fica subjacente a ideia de que os teóricos comandam, e os demais submetem-se a eles, de tal forma que a prática é simples instrumento ou mera técnica, que aplica automaticamente regras, normas e princípios vindos da teoria.⁶⁰ Nas palavras de Chauí, “Se examinarmos o significado final dessas consequências, perceberemos que nelas se acha implícita a afirmação de que o poder pertence a quem possui o saber.” (CHAUÍ, 1980, p. 12).

No que se refere à associação entre poder e saber, cabe lançar mão da abordagem antropológica, proposta por Latour (2000). O autor, que propõe-se a seguir os passos da ciência em construção e, nesse processo, considera que o acúmulo e a organização de

⁶⁰ Esses pressupostos têm base no positivismo, perspectiva difundida especialmente por Auguste Comte (1798-1857). Tendo como lema “saber para prever, prever para prover”, essa perspectiva defende que “[...] o conhecimento teórico tem como finalidade a previsão científica dos acontecimentos para fornecer à prática um conjunto de regras e de normas, graças às quais a ação possa dominar, manipular e controlar a realidade natural e social.” (CHAUÍ, 1980, p. 11-12). Essa relação entre teoria e prática, supostamente em harmonia, implica, de fato, que, quando as ações humanas – individuais e sociais – contradisserem as ideias, serão tidas como desordem, caos, anormalidade e perigo para a sociedade global, pois o grande lema do positivismo é: “Ordem e Progresso”. Só há “progresso”, diz Comte, onde houver “ordem”, e só há “ordem” onde a prática estiver subordinada à teoria, isto é, ao conhecimento científico da realidade (CHAUÍ, 1980).

informações para a construção da ciência é concentrado por um pequeno número de pessoas, grupos ou instituições, que deterão o conhecimento daí originado e dominarão as tecnologias daí desenvolvidas. Essas pessoas serão, conseqüentemente, os porta-vozes desse conhecimento, aqueles que poderão, de fato, conhecer “a realidade” e, nas controvérsias científicas inerentes à ciência em construção, são aqueles que falam e representam os interesses próprios e/ou coletivos. Na definição do autor, porta-voz é alguém que fala em lugar de quem não fala, como, por exemplo, um representante sindical ou um instrumento de laboratório. “Na prática, não há muita diferença entre pessoas e coisas: ambas precisam de alguém para falar em seu lugar. [...] Duvidar das palavras de um porta-voz, porém, exige esforço muito maior [do que duvidar da palavra de uma pessoa], porque agora é uma pessoa – o discordante – contra uma multidão – o autor.” (LATOUR, 2000, p. 120), que fundamenta seus argumentos sobre os de outras pesquisas, ou seja, de outros autores. Quanto às pessoas que não são porta-vozes – caso da grande maioria, os ignorantes –, caberia considerá-las como portadoras de ideias irracionais ou, pelo menos, “[...] prisioneiras de muitos fatores sociais, culturais e psicológicos que as levam a apegar-se obstinadamente a preconceitos obsoletos.” (LATOUR, 2000, p. 302). Para redimir essa situação, propõe o autor, seria necessário eliminar esses fatores, de modo que a mente da maioria das pessoas passasse a entender os fenômenos como o fazem as mentes dos cientistas. Latour (2000) sugere, entretanto, que “Em vez de procurar explicações para o fato de pessoas nutrirem crenças estranhas, a primeira coisa que deve ser feita, quando se ouve uma dessas muitas histórias sobre irracionalidade de alguém, é tentar inverter a conclusão.” (LATOUR, 2000, p. 311). Por meio de exemplos, o autor argumenta que não há advogado eloquente que não seja capaz de convencer que “[...] os outros não são tão ilógicos, mas simplistamente *distantes* de nós.” (LATOUR, 2000, p. 311, grifos no original).

A afirmação do discurso competente, como sugere Chauí (1980; 1989), ou do papel dos porta-vozes (LATOUR, 2000), somada à deslegitimação do conhecimento tácito, leigo, tradicional perante o conhecimento científico, apresenta conseqüências diretas para a agricultura. Especialmente no que se refere à produção de alimentos, as implicações do discurso competente corroboram a necessidade de adaptar o modo tradicional de produção, bem como suas técnicas e utensílios, de forma que esse tipo de produção de alimentos também atenda a critérios formais, esses supostamente definidos a partir de evidências científicas e legitimados e disseminados pelo discurso técnico da área.

Para Sage (2007), apesar de a opção estar em preconizar elevados padrões técnicos, apropriados para a escala de produção e implementação de boas práticas no gerenciamento da

qualidade, um paradigma de segurança dos alimentos revisado, informado por uma abordagem de precaução, reconheceria a competência e o conhecimento artesanal e endêmico de queijeiros e outros produtores na cadeia de abastecimento de alimentos. Para o mesmo autor, “Há, claramente, necessidade por um regime de segurança dos alimentos para proteger a saúde pública, mas um regime que evite a implementação de um modelo de gerenciamento de risco preocupado em alcançar contaminação zero em alimentos (*no-germ food*).” (SAGE, 2007, p. 218, tradução nossa).

As evidências e os argumentos apresentados ao longo deste capítulo apontam para um contexto em que, por um lado, legitimam-se critérios legais, com base na ciência e no conhecimento perito, que são reforçados e difundidos por meio do discurso competente e, por outro, subsistem critérios leigos ou tradicionais, baseados em experiência e critérios compartilhados localmente. Essas perspectivas colocam-se como opostas, na medida em que a legitimação da primeira implica a negligência da segunda. Entre esses opostos, provavelmente estariam elementos em transição, ou seja, produtos tradicionais procurando, na medida do possível, adaptar técnicas, utensílios e modos de fazer para, assim, responder ao discurso instituído e ser, então, aceitos como “normal” e “correto”. Contudo, como argumentamos, se a cientificidade que sustenta o discurso competente não necessariamente está de fato baseada em dados e evidências científicas, o conhecimento tradicional, desqualificado por não ter bases e pressupostos científicos, teria, na experiência e no conhecimento do modo de fazer, elementos para ser reconhecido como legítimo e, assim, valorizado.

Então, se é verdade que o discurso competente pode ser desqualificado pela arbitrariedade com que algumas normas e critérios foram instituídos e que, por outro lado, a relevância do conhecimento tradicional tem emergido como estratégica para pensar o desenvolvimento rural, a questão subjacente deixa de ser como adaptar ou flexibilizar a lei para que, assim, alimentos tradicionais possam ingressar no mercado formal, passando a interrogar sobre como valorizar e legitimar o conhecimento leigo, local, de forma a preservar a diversidade e singularidade intrínsecas de alimentos tradicionais. Ao mesmo tempo, o reconhecimento e a legitimação de práticas e conhecimentos tradicionais implicam a valorização de identidades e modos de vida rurais, como indicam pesquisas de Enticott (2003; 2007), autor que explora esse tema por meio das implicações do consumo de leite cru em comunidades rurais na Inglaterra.

Uma das pesquisas de Enticott, publicada em 2003, foi desenvolvida no contexto em que, em 1997, o Comitê consultivo para segurança microbiológica de alimentos⁶¹ recomendou que a venda e consumo de leite cru fossem banidos do Reino Unido. Na ocasião, o público foi, então, por meio de consulta pública, promovida pelo Ministério da Agricultura na Inglaterra e País de Gales, convidado a opinar sobre o assunto. Diante de forte oposição à medida, o Ministério da Agricultura declarou que as vendas de leite cru poderiam continuar, mas sob controle mais rígido. Enticott (2003), com o objetivo de apreender as atitudes relacionadas à saúde e alimentação de moradores rurais e sua relação com produtos locais, analisou o conteúdo das 1471 respostas escritas obtidas por meio da consulta pública, recebidas na Inglaterra. A maioria dessas respostas era proveniente de consumidores e produtores de áreas rurais, onde a venda e consumo de leite cru é mais comum.

Em sua análise, o autor aponta que o discurso dos moradores rurais indicou rejeição a estilos de vida modernos e científicos, bem como a noções de saúde como postuladas pela medicina convencional, sugerindo a expressão “imunologia leiga” para referir-se ao discurso *nativo* a respeito da correlação entre alimentos naturais e saúde. Em relação à proibição de leite cru, as principais críticas referiram-se à perda de liberdade de escolha e à hipocrisia percebida na legalidade de atividades que são claramente mais prejudiciais ou arriscadas à saúde, como fumar, consumir bebidas alcoólicas ou dirigir. A hipocrisia à qual os interlocutores de Enticott se referem são coerentes com os argumentos apresentados no Item 5.4 deste capítulo, em particular com o argumento de Luciano, produtor de Queijo de Minas. Como vimos, esse produtor propõe que, do mesmo modo que, no Brasil, embalagens de cigarro devem informar sobre os riscos associados ao tabagismo, critério semelhante poderia ser adotado para o caso dos queijos feitos de leite cru. Como sugere o produtor, poder-se-ia informar no rótulo sobre a possibilidade de haver microrganismos patogênicos específicos presentes nos queijos e deixar a encargo de cada consumidor a decisão de consumir ou não o produto. Essa argumentação, como discutimos também no Item 5.4 deste capítulo, implica direito de escolha dos consumidores, posição também defendida por Sage (2007).

Retomando as reivindicações de moradores rurais da Inglaterra em relação ao consumo de leite cru, Enticott (2003) considera os termos “imunologia natural” e “imunologia do impuro” para referir-se, respectivamente, às alegações de que: 1) leite não pasteurizado é natural e mais saudável do que o pasteurizado porque preserva não apenas a estrutura natural

⁶¹ Trata-se do *Advisory Committee on the Microbiological Safety of Food / Food Standards Agency* (<<http://acmsf.food.gov.uk>>), vinculado à Agência de Normas Alimentares do Reino Unido, a *Food Standards Agency*.

do leite como também enzimas e proteínas, ao contrário do leite pasteurizado, que ameaça a saúde porque compromete o frescor e o sabor, ao mesmo tempo em que disfarça impurezas e 2) a sujeira é vista como necessária para a construção de sistema imunológico resistente, capaz de combater infecções e curar doenças. Com base nessas duas noções leigas de imunologia, Enticott (2003) propõe a ideia de “imunologia rural”, que, além das alegações anteriores, englobaria ainda elementos para a defesa e manutenção de identidades rurais, vinculadas a uma noção de modo de vida positivamente valorizado em relação a outros. Assim, diante do que define como imunologia rural, Enticott (2003) conclui que a opinião científica em reação ao consumo de leite cru é fortemente rejeitada pelas comunidades rurais que pesquisou, não apenas por causa de seus argumentos sobre saúde, mas porque suas implicações modernizantes e regulatórias representam um ataque direto ao modo de vida rural.

Alguns anos após a publicação desse trabalho, Enticott (2007) conduziu um estudo de cunho etnográfico em uma localidade rural inglesa – em que, do mesmo modo que em outras localidades rurais do país, é comum o consumo de leite não pasteurizado. Para os moradores rurais estudados, a pasteurização é atribuída à remoção de todas as bactérias, maléficas ou benéficas, o que resultaria em um produto sem vida. A pesquisa, que reforçou a relação entre consumo de leite cru e identidade rural, indicou que, ao consumir leite, consumidores e produtores revelavam conhecer a natureza e, em decorrência disso, pertencer ao rural. Nas palavras do autor, “Não é apenas a identidade rural que é adquirida ao consumir leite não pasteurizado, mas também uma identidade local, de comunidade.” (ENTICOTT, 2007, p. 175, tradução nossa).

Os moradores rurais estudados por Enticott, ao defenderem fortemente seu modo de vida e, no caso estudado pelo autor, particularmente as práticas alimentares, negam o discurso instituído, reforçando, desse modo, a identidade de ser *rural*, de pertencer a uma comunidade rural. Nesse caso, fica implícita a ideia de que, ao valorizar práticas e conhecimentos locais ou, como mencionado por Enticott (2003), a “imunologia rural”, valoriza-se não apenas a produção e manutenção de alimentos tradicionalmente processados e consumidos no meio rural, mas também identidades e modos de vida ligados ao meio rural. Nessa perspectiva, ao reconhecer formas de conhecimento definidas como tradicionais, locais, leigas, torna-se possível não apenas que alimentos e práticas alimentares locais sejam valorizados, mas também que identidades e modos de vida, elementos fundamentais para a revitalização do rural, sejam reconhecidos, legitimados e nutridos.

Neste capítulo, em que procuramos aprofundar a discussão em torno de desafios para manter a singularidade de alimentos tradicionais em mercados formais, elegemos o critério de sessenta dias de maturação como requisito para comercialização de queijos feitos de leite cru a fim de problematizar o contexto em que práticas e características da produção tradicional de alimentos – e especificamente de queijos de leite cru – entram em conflito com critérios presentes na legislação de alimentos.

Argumentamos que se, para atender exigências legais, é preciso adaptar ou alterar características do modo de fazer tradicional, atributos que diferenciam os alimentos tradicionais – como diversidade, não padronização e artesanidade – são desafiados e, desse modo, sob a justificativa de acessar novos mercados, corre-se o risco de que esses produtos percam a singularidade que os diferencia e qualifica para além de critérios formais. Essas questões, para autores como Bérard e Marchenay (2004) e Knoll (2005), estão associadas ao modelo de produção de alimentos que se pretende valorizar, necessitando ser abordadas e aprofundadas se o que se pretende é, de fato, a valorização de alimentos tradicionais por suas características únicas e diversidade inerentes.

No caso do Queijo Serrano, é inegável que a aprovação da lei que regulamenta sua produção – ocorrida em 2010 – apresenta relevância, pois traz visibilidade ao produto. Do mesmo modo, é inquestionável que a Instrução Normativa nº57 também representa um passo significativo, pelo menos no que diz respeito ao reconhecimento, pelo MAPA, de queijos feitos de leite cru no Brasil. Contudo, em termos práticos, é difícil pensar em como essas regulamentações, pautadas em critérios alheios à realidade e escala de produção não só do *legítimo* Queijo Serrano como também da grande maioria dos queijos artesanais, poderiam ser implementadas. Além do período de maturação que, como vimos, é definido com uma amplitude muito maior do que vem ocorrendo na prática, as exigências e critérios para a legalização da produção requerem também rever utensílios tradicionalmente adotados pelos produtores – como é o caso de fôrmas de madeira – bem como infraestrutura, tema que abordaremos no Capítulo 7.

O critério que define tempo mínimo de maturação para queijos feitos de leite cru, apesar de, como indicamos, ter sido arbitrariamente definido, foi legitimado e difundido não apenas nos Estados Unidos, onde foi estabelecido pelo FDA, mas também em vários outros países, como o Brasil. Embora a União Europeia não tenha adotado essa regra, instituiu, em contrapartida, que a produção de queijos feitos de leite cru deve seguir os preceitos de APPCC, que, como vimos, ainda que representem um avanço no sentido de respeitar a diversidade e não padronização desses queijos, também seguem o discurso instituído e, assim, estabelecem exigências rígidas em termos, por exemplo, de estrutura e utensílios.

Para que alimentos tradicionais possam, portanto, ingressar em novos mercados e, assim, contribuir para revitalizar áreas rurais, como propõem diversos autores, faz-se necessário superar o discurso atualmente instituído sobre o tema, de modo que o conhecimento tradicional seja considerado e valorizado. Vale destacar, com Bérard e Marchenay (2004), que não se trata de isentar a produção tradicional de controle sanitário, mas de considerar as características desse tipo de produção, fazendo-o não com base no discurso instituído, mas a partir do conhecimento, experiência e prática, especialmente dos produtores. Desse modo, ao mesmo tempo em que identidades e modos de vida rurais são reconhecidos, abre-se a possibilidade para que, de fato, alimentos tradicionais sejam valorizados não apenas pelas características e qualidades que lhes são inerentes mas também possam, tendo preservadas essas características, ingressar no mercado formal.

Em contextos em que há forte relação entre produtores e consumidores, relações de proximidade e de confiança são elementos-chave para a legitimação da qualidade de alimentos tradicionais e, muitas vezes, configuram-se como ferramentas informais de certificação dos produtos. Procurando compreender como relações desse tipo são construídas e nutridas, no próximo capítulo, tomando o contexto de produção e consumo do Queijo Serrano, discutiremos o tema da confiança em relação aos alimentos tradicionais.

6 A GENTE VÊ COMENTAR: RELAÇÕES DE PROXIMIDADE E DE CONFIANÇA COMO CERTIFICADORAS DA QUALIDADE DO QUEIJO SERRANO

Queijo [Serrano] a gente escolhe muito pela qualidade, pela higiene. Nós não compramos, assim, de produtor que a gente não conhece. (Victor, consumidor)

O trecho de abertura deste capítulo deixa explícito o critério mais relevante entre os consumidores dos Campos de Cima da Serra para a escolha do Queijo Serrano. Conhecer o produtor ou, pelo menos, sua fama, é aspecto fundamental no que se refere à comercialização do queijo. A afirmação indica que conhecer o produtor proporciona a garantia de adquirir um produto de qualidade. Na maioria dos casos, empregando as mesmas categorias que os produtores, os consumidores referem-se aos *bons* queijos como aqueles produzidos com *capricho* e higiene – tema já abordado no Capítulo 4. Para os consumidores ou, como são chamados pelos produtores, para a *clientela* ou *fregueses de queijo*, se os queijos forem elaborados de modo a atender a esses atributos, então, são confiáveis.

Para o caso da produção de alimentos, talvez mais do que para qualquer outro produto, confiança é ponto chave. Como lembram Harvey, McMeekin e Warde (2004), embora a alimentação seja necessidade básica, ela representa também um perigo potencial para a saúde, ocasionado pela dependência de outras pessoas para que tenhamos acesso à comida, o não nos permite ter total controle sobre os alimentos que consumimos. Ao mesmo tempo, a alimentação também envolve questões como aquelas relacionadas à qualidade, sabor e economia, além de um número maior de preocupações normativas e sociais relacionadas a valores culturais, bem-estar animal e questões ambientais. Essas dimensões diferenciam significativamente a comida de outras mercadorias (KJÆRNES; HARVEY; WARDE, 2007).

Por essas razões, mais do que em relação a outros produtos, quando se trata de alimentação, os consumidores buscam a confiança e a segurança de estar adquirindo bons alimentos. Em linhas gerais, poder-se-ia afirmar que, em contextos em que há contato entre quem produz e quem consome, a confiança está embasada nas relações sociais locais e nas redes de interconhecimento ali existentes. Esse é o caso, por exemplo, dos Campos de Cima da Serra em relação ao Queijo Serrano: nesse contexto, a confiança está atrelada ao fato de haver conhecimento quanto ao produtor e também quanto ao modo como o queijo é produzido.

Contudo, esse tipo de relacionamento não está presente no sistema de produção e abastecimento de alimentos em sociedades ocidentais industrializadas onde, via de regra, as

relações envolvem pelo menos algum grau de impessoalidade e relações formalizadas (KJÆRNES; HARVEY; WARDE, 2007). Nesse modo de operar, os alimentos são produzidos em larga escala, sem vínculo com lugares de produção – produtos que, como mencionamos no Capítulo 2, são considerados sem origem, provenientes de “não-lugares” – e distribuídos sem que haja relação direta entre produtores e consumidores. Desse modo, nesse sistema, não é possível que se saiba exatamente quem produziu este ou aquele produto e tampouco como ele foi produzido. A confiança nesse sistema de produção e distribuição é, portanto, caracterizada por relações impessoais e vinculada à notoriedade da marca, ao rótulo, à embalagem, aos selos, que informam e certificam as características do produto. Mesmo nesses casos, a importância de relações de proximidade, face a face, para a construção da confiança é evidenciada também pela estratégia de grandes empresas em disponibilizar representantes para demonstrar novos alimentos e, assim, promover as vendas. Desse modo, argumentam Zachmann e Østby (2011), sistemas abstratos, sem contato pessoal com o consumidor, são “transformados” em relações pessoais.

Os mesmos autores, referindo-se ao contexto dos países europeus, lembram que, especialmente após a I Guerra Mundial, a garantia de segurança dos alimentos passou gradualmente das práticas tradicionais e conhecimento local para o Estado, grandes corporações e ciência. Recentemente, entretanto, ao mesmo tempo em que a confiança continua sendo intermediada por essas instituições e por meio de rótulos que informam tanto sobre aspectos de qualidade quanto sobre a origem dos produtores, formas tradicionais de comércio entre produtores e consumidores – tais como venda direta e feira de produtores – estão, simultaneamente, sendo reconstruídas ou revalorizadas, como discutimos no Capítulo 2. Essas formas de comércio, fundamentadas em relações mais próximas entre produtores e consumidores, representam, de acordo com a análise de Prigent-Simonin e Hérault-Fournier (2005), formas alternativas de contrato social entre consumidores – procurando segurança – e produtores – procurando legitimidade.

Diferentemente de processos em curso em alguns países europeus, notadamente aqueles em que formas de conhecimento tradicional e relações de proximidade entre produção e consumo foram mais afetados pelo processo de industrialização e distribuição de alimentos, em contextos como o do Queijo Serrano, as redes locais de produção e consumo não são novidade e nem precisariam ser reconstruídas, uma vez que esse modo de comercializar, em que as relações de proximidade balizam e legitimam a qualidade dos produtos, estão instituídas.

Neste capítulo, procuramos discutir e amplificar os significados e implicações do termo *confiança*, quando empregado como referente a distintos contextos de produção e consumo, mas especialmente em contextos em que há relações próximas entre produção e consumo, como é o caso do Queijo Serrano, contexto marcado por relações de proximidade entre produtores e consumidores. Em regiões caracterizadas por esse tipo de proximidade, a reputação dos produtores traz pistas interessantes para analisar a confiança. No caso do Queijo Serrano, a reputação está, muitas vezes, associada ao homem da família, embora, em geral, seja a mulher quem faz o queijo. Essa não é, contudo, uma regra, pois, como foi possível observar, há várias mulheres que, atualmente, acompanham o marido na comercialização do queijo ou assumem essa tarefa nos casos em que os consumidores compram os queijos diretamente nas propriedades. Por isso, em alguns casos, a reputação em relação aos queijos é da mulher.

Como discutiremos, os interlocutores sugerem que queijos considerados pelos moradores da região como *bons* queijos seriam comercializados dentro da região, de modo que, na região de produção, não haveria mercado para queijos considerados *ruins*. Essa classificação dos interlocutores da pesquisa deve ser analisada tendo presente que a avaliação de *bom* queijo é definida de acordo com categorias locais que, não necessariamente, são homogêneas entre os moradores da região. De fato, os queijos considerados *bons* são adquiridos de produtores com reputação positiva, pelo menos no que se refere à produção de queijo e, como argumentaremos, essa não é uma definição consensual e tampouco inalterável entre todos, pois é conformada a partir das interações entre os moradores da região.

Neste capítulo, além desta breve introdução, discutiremos a noção de confiança no contexto da sociedade da alta modernidade em que, como discute Giddens (1991), os processos e sistemas são desconhecidos da maioria das pessoas e em contextos locais, marcados por relações pessoais e pela reputação, como analisa Bailey (1971). Tendo em mãos essas duas dimensões de confiança, discutiremos o contexto de produção e consumo de Queijo Serrano que, como procuraremos evidenciar, é pautado por relações de proximidade, em que a escolha dos queijos se dá pela reputação dos produtores. Nesse contexto, de valores compartilhados, a reputação dos produtores e a avaliação dos considerados *bons* queijos são tomadas conjuntamente, de modo que, na região, há algo como uma certificação informal dos queijos, que informa tanto sobre as características dos queijos quanto sobre a reputação dos produtores. Por fim, analisaremos a situação dos queijos que saem da região de produção e, assim, perdem as referências compartilhadas na região.

6.1 Confiança: entre os sistemas abstratos e a reputação pessoal

Embora a palavra confiança seja comum e frequentemente empregada em conversas do cotidiano, sua definição como conceito tem sido largamente abordada por diversas áreas do conhecimento científico, como economia, psicologia social e sociologia.

Em termos de significado, é interessante mencionar que línguas anglo-saxônicas têm dois termos para se referir à confiança. Na língua Inglesa, por exemplo, podem-se empregar os termos *trust* e *confidence*. Enquanto o primeiro termo refere-se à firme confiança na integridade, habilidade ou no caráter de uma pessoa ou coisa, o segundo refere-se ao sentimento de segurança, ao estado ou à qualidade de estar certo, de estar seguro. Nesse sentido, Kjærnes, Harvey e Warde (2007) exemplificam que, para o caso de um consumidor britânico, por exemplo, que conhece e confia em seu açougueiro, o termo para confiança seria *trust*, ao passo que, em relação à segurança de processos de irradiação de alimentos, o termo seria *confidence*. As línguas latinas, entretanto, não apresentam essa distinção tão definida. No português, por exemplo, a palavra confiar está associada a crença pessoal, convicção ou familiaridade. Já a palavra *confidence* perde parte de seu sentido, pois, ao ser traduzida para o português, aproxima-se do termo confiança – se não tem exatamente esse significado.

Salvatore e Sassatelli (2004) consideram que, em análises em nível macro, a confiança nos alimentos está associada à relação entre mercado, Estado e consumidores. Nesse caso, considerando a produção em larga escala e suas características, a confiança estaria mais atrelada à expectativa – ou seja, *confidence* – nas instituições e nos procedimentos legais adotados por elas.

No mesmo sentido das definições de *trust* e *confidence*, Prigent-Simonin e Hérault-Fournier (2005), estudando como a qualidade dos alimentos é percebida quando há relação direta entre produtores e consumidores no contexto francês, consideram outras duas abordagens, também complementares, sobre confiança. Uma estaria relacionada à crença, efeito de uma força que compensa o fato de que conhecimento é e sempre será limitado, e outra relacionada ao conhecimento adquirido em fatos. Na ausência de elementos que remetem à personalidade, a confiança poderia ser também avaliada no que diz respeito à crença de que sistemas e modos de produção não conhecidos pessoalmente seriam confiáveis, como proposto por Giddens (1991) em relação aos sistemas abstratos, como é o caso, nas sociedades da alta modernidade, do sistema bancário e da informática, por exemplo.

Apesar das muitas abordagens e áreas em que o termo confiança vem sendo empregado e discutido, é importante considerar que ele varia não apenas conforme cada país, mas

também conforme o contexto cultural e o tipo das relações sociais presentes (KJÆRNES; HARVEY; WARDE, 2007; SALVATORE; SASSATELLI, 2004). No caso europeu, se os recorrentes casos de contaminação de alimentos (KNOWLES; MOODY; McEACHERN, 2007), como discutimos no Capítulo 2, não são necessariamente o único fator a influenciar a discussão sobre qualidade dos alimentos, têm, ao menos, contribuído centralmente para o crescente debate sobre confiança nos alimentos, tema que passa a compor agendas de pesquisa, especialmente naqueles países. Nesse sentido, um exemplo relevante é a pesquisa de Kjærnes, Harvey e Warde (2007), que, a partir de caso empírico de seis países europeus, explorou a desconfiança dos consumidores em relação aos alimentos. Esses autores pontuam o debate considerando duas formas de confiança: a das teorias culturais, que sugerem que confiança emerge das relações sociais implícitas ou enraizadas – *embedded* – em torno de rotinas de consumo, e a das teorias institucionais, para as quais a confiança está alicerçada sobre a efetividade de procedimentos políticos e administrativos. A partir de análise macro, os autores consideram não só que essas formas de confiança podem existir simultaneamente, de modo complementar, como também argumentam que o balanço entre elas dependeria das relações entre os atores, especialmente entre mercado, consumidores e Estado.

Assumindo que confiança pode ser entendida a partir dessas duas dimensões, que dizem respeito a informações disponíveis em distintos contextos, a seguir, exploramos duas abordagens para o termo. Uma delas, a partir das contribuições de Giddens, aborda o tema da confiança nas sociedades da alta modernidade, o que implica confiança em sistemas abstratos e sistemas peritos. Outra abordagem, tomada a partir do trabalho de Bailey, discute confiança associada à reputação, como é o caso de sociedades que o autor denomina “face a face”, ou seja, sociedades em que, de modo geral, todos se conhecem pessoalmente.

6.1.1 Confiança em sistemas abstratos e em sistemas peritos

Para Giddens (1991), a necessidade de confiar emerge da impossibilidade de acompanhar continuamente todas as atividades desenvolvidas por todos e, além disso, conhecer os pensamentos das pessoas ou conhecer detalhadamente todos os sistemas e processos. Diante dessa impossibilidade é que o autor pontua confiança como consequência da falta de informação plena.

Na alta modernidade, em que muitos sistemas e processos são desconhecidos pela maioria das pessoas, o mesmo autor toma a ideia de confiabilidade em relação aos sistemas abstratos – sistemas com os quais os indivíduos interagem cotidianamente, mas sobre os quais

não dispõem de conhecimento aprofundado, como é o caso do sistema bancário, informática e sistema de transporte aéreo, por exemplo – e diferencia dois tipos de confiabilidade. Em um dos casos, a confiabilidade diz respeito à relação pessoal entre indivíduos que, por se conhecerem há tempo significativamente longo, cada um é fidedigno aos olhos do outro. No outro caso, argumenta o autor, a confiabilidade é relativa aos mecanismos de desencaxe, ou seja, àqueles relativos a contextos em que a atividade social foi retirada de contextos localizados e em que as relações sociais foram reorganizadas por meio de grandes distâncias em relação ao tempo e ao espaço, contextos marcados pela presença de fichas simbólicas – que encontram seu melhor exemplo no dinheiro – e sistemas peritos. Essa seria a natureza das instituições modernas, que está profundamente ligada ao mecanismo da confiança em sistemas abstratos, especialmente confiança em sistemas peritos, conferida pela fidedignidade que leigos depositam em sistemas peritos.

No contexto da alta modernidade, Giddens (1991) argumenta que atitudes de confiança em relação a sistemas abstratos são, em geral, incorporadas às atividades cotidianas e, em grande parte, reforçadas pelas circunstâncias do dia-a-dia. Nesses contextos, a confiança pode ser pautada como uma aceitação tácita de circunstâncias nas quais alternativas não são possíveis como, por exemplo, na situação hipotética indicada pelo mesmo autor, na qual uma pessoa não quisesse tomar água fluoretada, distribuída pelo sistema público de abastecimento de água. Essa pessoa poderia, por exemplo, mudar-se para outra região ou tomar água engarrafada ao invés de água da torneira, mas, ainda assim, dificilmente poderia recusar completamente a água fornecida pelo sistema público. Por meio desse exemplo, fica claro que, na alta modernidade, muitas circunstâncias não são escolhas e, portanto, é preciso confiar em sistemas abstratos, dos quais não é possível ter pleno conhecimento. Em suma, nas palavras de Giddens, a confiança pode, então, ser definida como “[...] crença na credibilidade de uma pessoa ou sistema, tendo em vista um dado conjunto de resultados ou eventos, em que essa crença expressa uma fé na probidade ou amor de um outro, ou na correção de princípios abstratos (conhecimento técnico).” (GIDDENS, 1991, p. 36).

Nos casos em que não há confiança, o autor pondera que, ainda que haja circunstâncias em que a ausência de confiança poderia ser caracterizada adequadamente como desconfiança, como no caso de postura cética em relação aos sistemas abstratos, o contrário da confiança não seria, simplesmente, desconfiança, mas sim ansiedade extrema. Para chegar a essa conclusão, o autor recorre à relação entre confiança e segurança ontológica que, como define, é uma forma de sentimentos de segurança no sentido amplo, que é desenvolvida desde a infância (GIDDENS, 1991). Fundamentado em estudos sobre psicologia, Giddens (1991)

argumenta que, na primeira infância, as crianças, em sua maioria, recebem algo como educação emocional, que as protege contra ansiedades ontológicas às quais todos os seres humanos estão potencialmente sujeitos. Nessa fase inicial da vida, a confiança nos outros é desenvolvida conjuntamente com o desenvolvimento de um senso interno de confiabilidade, que fornecerá base para uma autoidentidade estável que, se não adequadamente desenvolvida, contribui para ansiedades futuras ao longo da vida, as quais terão como consequência adultos inseguros e ansiosos, emocionalmente instáveis, como argumenta o mesmo autor.

Se a confiança básica não é desenvolvida ou sua ambivalência inerente não é dominada, o resultado é ansiedade existencial persistente. Em seu sentido mais profundo, a antítese de confiança é portanto um estado de espírito que poderia ser melhor sumariado como *angst* ou *pavor* existencial (GIDDENS, 1991, p. 90, grifos no original).

Coerentemente com a oposição confiança/ansiedade proposta por Giddens (1991), no que diz respeito particularmente aos alimentos, em uma época em que casos de contaminação de alimentos são recorrentes (KNOWLES; MOODY; McEACHERN, 2007), os consumidores estariam diante de um contexto que atualizaria o paradoxo do onívoro que, como considera Fischler (1995), diz respeito ao fato de consumidores, ou comensais, ao mesmo tempo em que desejam conhecer e provar novos sabores, aromas e texturas, convivem com incertezas frente aos possíveis efeitos que alimentos desconhecidos poderiam causar. O comensal moderno conviveria, então, entre a *neofilia* e a *neofobia*, entre a diversificação, a inovação e a precaução conservadora diante dos perigos que podem estar presentes em um alimento desconhecido. O *paradoxo do onívoro* estaria, assim, na atualidade, fortemente associado ao que Fischler tem chamado de ansiedade urbana contemporânea, situação em que as escolhas alimentares não seriam mais tão simples quanto outrora.

A ansiedade provocada pela falta de confiança em sistemas abstratos, como é o caso da produção industrial de alimentos, pode ser equalizada pela opção em consumir produtos que tenham seus métodos de produção e produtores conhecidos dos consumidores, situação que, mais facilmente, pode acontecer em contextos pautados por relações de interconhecimento, em que é possível conhecer a reputação dos produtores. Nesses contextos, diferentemente da confiança em sistemas abstratos, como discutido por Giddens, o tema da reputação pode trazer importantes pistas para analisar a confiança. É a essa discussão que nos dedicaremos a seguir.

6.1.2 Reputação em sociedades face a face

Para discutir o tema da reputação, a análise de Bailey (1971), que, a partir da observação do cotidiano em Valloire, uma pequena localidade nos Alpes franceses, traz relevantes contribuições. O autor, que parte da ideia de “pequenas políticas” – *small politics* – para se referir ao código compartilhado e conhecido por todos que convivem em um mesmo grupo social, explica que esse seria um código de vida cotidiana, que diz respeito também à reputação, aos significados de ter um bom nome ou de, por outro lado, ser socialmente falido; em resumo, o termo refere-se ao modo de se portar e de se relacionar socialmente.

Em pequenas comunidades onde todos se conhecem e, se não conhecem alguma pessoa em particular, saberão quem poderá falar sobre ela – sociedades que o autor denomina de sociedades face a face –, há um conhecimento comum sobre todos os membros da comunidade, de modo que não é difícil para qualquer membro ter acesso a informações sobre outros membros. Essas informações são a base para a reputação que, de acordo com Bailey (1971), não é uma qualidade inerente de cada pessoa, mas refere-se a um conjunto de opiniões que, nas sociedades face a face, as pessoas têm umas sobre as outras. Além de envolver distintos elementos, a reputação também está associada à proximidade e ao nível de interação entre os indivíduos pois, como argumenta o mesmo autor, somente as opiniões daqueles com quem é provável a interação são importantes. Assim, pessoas em lugares distantes, mesmo que possam ler a respeito de alguém de uma comunidade específica, não teriam importância para a reputação dessa pessoa, a menos que houvesse contato direto entre elas, de modo que a importância da reputação de uma pessoa diminui à medida que a intensidade da interação também diminui.

Do mesmo modo, quanto mais diversas as formas de interação com outra pessoa, maiores serão as ocasiões para avaliar sua reputação que, ainda que superficialmente pareça breve e solidária – “ele é um bom homem” –, é conformada a partir de diversos aspectos do comportamento e do processo por meio do qual se toma uma média desses diversos aspectos, o que é sempre arbitrário e, portanto, variável de acordo com o contexto e as pessoas envolvidas. Desse modo, a partir dos mesmos “fatos”, pode haver distintas definições sobre a reputação de uma dada pessoa, o que aponta para o fato de que, não raro, em uma comunidade, não haja consenso sobre reputações particulares.

Além disso, Bailey (1971) considera que, mesmo aqueles que são julgados por más qualidades, seja em características particulares ou de modo geral, são, apesar disso, considerados parte da comunidade. Nessa perspectiva, uma pessoa considerada, por exemplo,

imoral, não é menos parte de sua comunidade que uma considerada, pela maioria, como uma boa pessoa. Desse modo, em resumo, isso significa que, invariavelmente, ter uma reputação indica que o indivíduo é um membro da comunidade, independentemente de essa reputação ser boa ou má.

De todo modo, independentemente da reputação que um indivíduo possa ter, Bailey (1971) chama a atenção para o fato de que, para encontrar as regras que mantêm ou comprometem reputação em qualquer cultura particular, é preciso compreender as categorias e valores compartilhados pelos membros de um mesmo grupo social. Por meio dessas categorias e valores, cada grupo “nomeia” o mundo social e o natural, compartilha definições sobre coisas boas e ruins e sobre moralidade, ou seja, tem uma cultura em comum. Sem saber isso, não é possível apreender por que uma reputação é considerada boa e outra má.

Temos, assim, a partir de ideias de Giddens (1991) e Bailey (1971), duas perspectivas distintas para discutir confiança. Uma delas diz respeito às sociedades da alta modernidade e outra às sociedades face a face. Embora seja possível ponderar que ambas as perspectivas possam estar simultaneamente presentes em determinados contextos, no que diz respeito aos dados empíricos apreendidos durante o trabalho de campo em relação ao sistema de produção e, particularmente, de comercialização do Queijo Serrano, nos Campos de Cima da Serra, podemos considerar que esse sistema está vinculado a rotinas de consumo e ao conhecimento adquirido em fatos, informações e dinâmicas presentes nas relações sociais observadas na região, valores e percepções compartilhadas o que, de modo geral, diz respeito à confiança associada à reputação dos produtores.

Por essa razão, ainda que tendo presentes discussões sobre confiança que tomam contextos pautados por relações entre movimentos de consumidores, Estado e mercado em âmbito macro – abordagem que orienta, por exemplo, o trabalho de Kjærnes, Harvey e Warde (2007) –, ou aquelas em que confiança é contextualizada em sistemas abstratos, como proposto por Giddens (1991), abstermo-nos de avançar nessas direções, por considerar ser aqui mais relevante apreender, em âmbito micro, como consumidores de alimentos tradicionais, locais, movimentam-se e decidem de quem comprar e em quem confiar. Em outras palavras, interessa-nos, particularmente, observar as relações interpessoais e de proximidade, que, em relação ao Queijo Serrano que circula nos Campos de Cima da Serra, sobrepõem-se a outros modos de escolha, evidenciando, assim, a importância da reputação e das relações de interconhecimento. É a partir dessa perspectiva que nos propomos a apreender o sentido de confiança em contextos em que a produção e o consumo de alimentos tradicionais é orientada por relações de proximidade.

Essa opção, condizente com a escolha metodológica que orientou o trabalho de campo da pesquisa, permite visualizar com maior grau de detalhamento como se dão as relações entre produtores, consumidores e comerciantes de uma determinada região em relação aos alimentos ali produzidos. Tal enfoque permite apreender como a confiança se estabelece e é mantida e quais mecanismos são utilizados para legitimar a produção tradicional, local, feita em pequena escala. É assim que, nos itens que seguem, exploraremos as relações dos moradores dos Campos de Cima da Serra no que diz respeito à confiança em relação ao Queijo Serrano.

6.2 Produtor que tem boa fama tem freguês! Relações de proximidade e confiança nos Campos de Cima da Serra

Ao chegar a uma das cidades da região dos Campos de Cima da Serra e perguntar a moradores onde é possível comprar um bom queijo, é comum a indicação de algum produtor e/ou local para adquirir o produto. De fato, durante os primeiros contatos nas cidades em que o trabalho de campo foi realizado, nomes de *bons produtores* eram espontaneamente citados em conversas informais. A fala de Nivaldo, técnico que trabalha na região, ilustra essa questão: *Chega aqui, por exemplo, uma pessoa de fora aqui do município e diz: ‘Onde é que eu posso comprar um bom queijo?’ Pergunta pra dez pessoas, oito vão dizer a mesma coisa. Vão dar duas ou três dicas das mesmas pessoas.*

De fato, como indicado por Nivaldo no trecho de entrevista citado acima, ao perguntar para várias pessoas de uma mesma cidade, é bastante provável que elas indiquem dois ou três produtores em comum. Naturalmente, a fama dos *bons produtores* se espalha e se consolida não apenas na região onde moram, mas também na região ou cidade onde vendem seus queijos. Como apresentamos no Capítulo 3, o número de habitantes dos municípios onde há produção de Queijo Serrano não é elevado e, em consequência, a maioria das pessoas se conhece, se não por relação de parentesco ou amizade, por terem *conhecidos* em comum. Desse modo, as informações sobre os acontecimentos, fatos do dia a dia e, é claro, sobre *bons queijos* e *bons produtores*, correm fácil e rapidamente entre os moradores.

Além disso, muitas pessoas que hoje moram em áreas urbanas dos municípios da região já moraram no *campo* e, assim, conhecem – e com certo grau de detalhamento – a rotina dos produtores e, em sua maioria, quais os procedimentos e cuidados necessários para fazer um bom queijo, característica expressa nas falas de um produtor e de uma consumidora, interlocutores da pesquisa:

[...] *quem habita as cidades hoje é gente que era do interior, né. E essas pessoas que eram do interior, que têm família no interior, eles conhecem. [...] Não vamos longe. Hoje uma grande população de Caxias é gente que foi do interior. É gente que fazia queijo, que os pais faziam, mesmo que não fazia, eles conhecem o queijo* (Estevão, produtor).

Olha, a gente tem sempre referenciais. Por ele [o marido] ter morado muitos anos prá fazenda, prá fora, ele conhece muitas pessoas no interior e a gente conhece, tem amigos que têm ainda fazendas, que tiram leite, que têm tambo de leite, que ainda fazem o queijo, fazem a linguiça nas suas casas, para seu consumo próprio, e acabam sempre repassando para a gente. (Angélica, consumidora)

O fato de uma significativa parcela de consumidores de Queijo Serrano ter morado em propriedades em que o queijo foi e, em alguns casos, continua sendo produzido, contribui para que esses consumidores tenham facilidade em julgar a qualidade do queijo pela aparência, características e formato. A escolha é facilitada também pelo fato de haver diferentes formas, cores, tamanhos e texturas, consequência da não padronização do produto. Assim, mesmo nos casos em que não são os produtores que fazem a venda diretamente aos consumidores, comumente esses são capazes de, nos mercados da região, reconhecer, por meio da observação das características dos queijos, quem é o produtor. Vejamos alguns depoimentos que ilustram essa questão.

[E como os consumidores identificam que é o queijo de vocês? Pelo nome?]
 Va: *Pela característica, pelo tipo de queijo que é. V1: Ela conhece a gente, sabe que entrego sempre lá. Sabe que eu só entrego sempre o meu, não compro outros prá levar. Va: A gente meio que padroniza, né. Forminhas de um quilo. Então, os quadradinhos, pequenininhos, tu já identifica. Em qualquer lugar que tu vai, em qualquer mercado que tu vai, sabe que tem ali.* (Vanice e Vladimir, produtores)

Na verdade a nossa fôrma é um pouco diferente da dos outros, então já conhecem. Aquela fôrma é mais compridinha. Os outros que vendem lá são diferentes. O pessoal próprio já conhece, né. (Estevão, produtor)

[E vocês sabem o que as pessoas que compram o queijo de vocês dizem? Quem compra o queijo de vocês, compra sempre o de vocês?]
Diz eles que sim, que geralmente procuram aquele queijo, pelo tamanho. Geralmente cada um procura... Cada um tem um sistema de fazer. O nosso é quase tudo de um quilo quadradinho. E outro vizinho faz comprido, outro faz maior. Geralmente, quando a gente pergunta, ele diz: “Queremos o quadradinho.” Daí sabem que é o nosso. (Cássio, produtor)

Nos mercados em que muitos dos consumidores adquirem os queijos, os consumidores afirmam que, além de confiar no produtor, adotam alguns procedimentos para a escolha dos queijos e, ao mesmo tempo, confiam também no comerciante.

[Dona Érica, como em geral a senhora escolhe, as pessoas da cidade escolhem? Os queijos não têm um rótulo, não têm uma identificação. Como que costuma fazer para escolher?] *Olha, a gente olha o aspecto externo, claro. E uma das coisas é apertar o queijo prá ver se ele não tá duro, não tá um queijo seco, né. Isso é importante. E muito se vai porque se conhecem as famílias. Você compra... Eu chego lá e peço um queijo “De quem é esse queijo?” “É do fulano”. “É lá do João.” Tá, o queijo é bom, outra vez: “Olha, eu quero o queijo lá do Seu João”. Se é ruim: “Olha, tu não me vende mais queijo do João porque eu não quero”.* (Érica, consumidora)

Alguns consumidores afirmaram ainda que, mesmo que saibam quem é o produtor, fazem alguns *testes* para avaliar a qualidade dos queijos. Esse é o caso não apenas de Érica, mas também de Angélica, consumidora *fiel* de Queijo Serrano, que afirma comprar o produto sempre dos mesmos produtores, mas que, ainda assim, usa algumas técnicas para escolher o melhor queijo entre os disponíveis:

[Mesmo desses produtores que vocês conhecem e compram, vocês também fazem os testes?] *Fizemos, fizemos com certeza. Com certeza a gente faz. “Ah, escolhe”. Tem três ou quatro, daí se tu bota o dedo tu já vê qual tá mais fofinho sem estar duro, né. Com a casquinha, mas bem fofinho, porque daí a massa dentro tá bem molinha.* (Angélica, consumidora)

Mas, apesar de esses procedimentos e técnicas de escolha serem empregados, eles parecem ser, para os consumidores da região, o segundo critério de escolha, pois, acima de tudo, é preciso conhecer o produtor. Nesse sentido, a forte ligação com o interior dos municípios e as relações de proximidade com os produtores constituem os principais elementos para a escolha do queijo. De fato, é bastante comum que consumidores conheçam, há anos, os produtores de quem compram. Em alguns casos, compra-se ou adquire-se diretamente de familiares que permanecem vivendo no campo.

V: *Queijo a gente escolhe muito pela qualidade, pela higiene. Nós não compramos assim, de produtor que a gente não conhece.* M: *De qualquer um, né.* V: *Se baterem ali, a gente não compra. Então, no caso, eu estou indicando o meu irmão de criação lá, porque a gente conhece.* (Marilise e Victor, consumidores)

É que a gente compra muito pouco queijo também, né. Quando eu compro, quando a gente compra, ainda compro de alguém de casa, né. [risos] Normalmente, se eu compro, eu compro... quando eu não ganho, eu compro dos meus irmãos [Ou da tua mãe?] Da mãe eu nunca compro. Ela sempre me dá, né. Mas eu compro dos meus irmãos, normalmente. Às vezes, uma vez que outra, a gente pega do [produtor do município], né, que é um queijo que a gente conhece. Mas eu ir ali na cooperativa comprar um queijo... [Não é comum?] Não. Até acho que eu nunca comprei. (Claudiane, consumidora).

O povo compra, mas a gente tem que conhecer, saber de onde vem o produto, sabe. Eu vendo bem porque faz muitos anos que a gente vende, né. Estou sempre vendendo uma coisa e outra, então o povo pega confiança na gente. Sabe o que a gente produz, né. (Jonas, produtor)

Eu tenho um freguês de queijo. Faz quarenta anos que eu vendo queijo pra ele. Desde o tempo da minha mãe que nós vendia queijo pra ele. Ele disse mesmo: “Olha, Zé, acho que o dia que tu dizer que não vai mais fazer queijo, eu não como mais queijo.” (Josué, produtor)

Como expresso acima, nas falas dos interlocutores, a maioria dos consumidores menciona comprar ou consumir queijos de quem conhece. Essa parece ser também a atitude de consumidores de feiras orgânicas estudados por Portilho e Castañeda (2011). Os autores, que pesquisaram sobre a construção da confiança em relação ao consumo de alimentos orgânicos, analisaram práticas de compra desses alimentos em duas feiras do Estado do Rio de Janeiro: uma no Rio de Janeiro e outra em Nova Friburgo. Os resultados das pesquisas apontaram que “[...] a construção da confiança nos alimentos orgânicos se dá a partir das relações de sociabilidade construídas e mantidas na feira.” (PORTILHO; CASTAÑEDA, 2011, p. 13).

Ainda que, em ambas as feiras, as bancas possuam placas informando a origem dos produtos e o selo da empresa certificadora, os autores pontuam que o comportamento dos consumidores indica certa desconfiança em relação às certificadoras e, ao mesmo tempo, confiança na interação face a face. Ante essa constatação, os autores consideram que “Para a construção da confiança, parece ser importante também a presença das ‘mesmas pessoas de sempre’ consumidores e produtores [...]” pois, assim, há um sentimento compartilhado de que “os outros também confiam” naqueles produtores, naqueles produtos (PORTILHO e CASTAÑEDA, 2011, p. 18, grifos no original).

A pesquisa de Portilho e Castañeda (2011), embora esteja se referindo a um contexto bastante distinto, sugere comportamento muito semelhante ao observado nos Campos de Cima da Serra em relação ao Queijo Serrano. Em ambos os contextos, saber de quem se compra e, além disso, ter opiniões compartilhadas sobre os produtos e produtores, é requisito fundamental para a manutenção da confiança.

Prigent-Simonin e Hérault-Fournier (2005) concordam que informações e opiniões compartilhadas têm papel decisivo na escolha de produtos alimentares e, discutindo sobre qualidade dos alimentos, analisam a confiança por meio de componentes que emergem em relações de proximidade. De acordo com essa análise, há duas categorias de estratégias de julgamento: uma associada ao uso de rótulos, marcas, prêmios, etc, os quais têm impacto no sentido de diminuir as dificuldades dos consumidores em relação às escolhas, e outra baseada

em mecanismos pessoais. Nesse caso, informações provenientes de amigos, família, colegas e conhecidos têm papel determinante na construção ou manutenção da confiança, especialmente em casos em que não há sistema público de informações que possa validar a veracidade de substâncias e propriedades presentes (ou ausentes) nos alimentos.

Corroborando o argumento de Prigent-Simonin e Hérault-Fournier (2005) em relação à importância de informações e opiniões compartilhadas no que diz respeito às escolhas dos alimentos, nos Campos de Cima da Serra, muito provavelmente, mais importante que a presença de selos nas embalagens dos produtos, como sugerem alguns interlocutores da pesquisa, é a reputação dos produtores e as informações que circulam entre os moradores.

Eu acho, eu penso que a gente tem a segurança que vem do supermercado com um carimbo, com um selo. E isso dá uma segurança, mas é uma segurança parcial, porque a gente nunca sabe, do produtor ao consumidor, por onde isso passou, quem manuseou, quanto tempo... porque no selo eu posso colocar o carimbo que eu quiser da data de vencimento e validade. Então, muitas vezes, a gente deixa de comprar em lugares que têm carimbo e têm selo e têm... priorizando aquelas pessoas que a gente conhece. (Angélica, consumidora)

São Francisco é um local em que a gente praticamente conhece todo mundo, né. Então, qual é a melhor apresentação quanto à qualidade do queijo? Não é o selo, mas quem te vende. A credibilidade de quem está te vendendo. Então, a qualidade se mantém em função disso, né. (Lucas, consumidor)

J: Por exemplo, tu chega lá no mercado, tu compra uma carne... A: Por isso, nós falamos, às vezes, que rótulo não manda nada. J: Tu compra uma carne, ela tem tudo quanto é coisa, tudo embaladinho, tudo bonitinho, né. Ela tá tranquila, mas tu vai ver a procedência daquela carne ali... o quê que eles fizeram? Eles pegaram, botaram um remédio de cento e vinte dias de carência para não dá... se uma mosca sentar no lombo da vaca, a mosca morre. Agora tu imagine como é que tá tudo na vaca, né. Tu pega a carne com noventa dias, com setenta e cinco dias, tá pronta uma vaca, que os caras aprontam lá nessas pastagens, nessas coisas que eles fazem, né. Tu acha que eles vão esperar mais quinze, vinte dias, trinta dias. (Amélia e Josué, produtores)

O pessoal daqui, da região mesmo, quando ele compra esse queijo, mesmo sabendo que esse queijo não é fiscalizado, que esse queijo não foi, não passou por uma inspeção, o critério que as pessoas daqui usam é muito assim... “Ah, eu conheço o queijo do fulano. Bah, o queijo dele é muito bom. Ele é muito caprichoso. Eu conheço a queijaria dele, é bem limpinha.” Eles vão se baseando por isso, mas claro que não pensando por esse lado de se é um produto inspecionado ou não. Não pensam assim. É realmente assim... “Ah, fulano não é muito caprichoso e tal, então o queijo dele eu fico com um pouco de medo, né, de consumir. Mas já o queijo lá da fulana, por exemplo, não. Ela é muito caprichosa, eu conheço a queijaria dela, então, o queijo dela, além de ser bom, olha, eu te indico porque ela é muito caprichosa.” (Priscila, técnica)

Como indicam os interlocutores nesses trechos de entrevista, conhecer o modo de produção ou processamento sobrepõe-se a considerar os selos ou informações que possam estar presente nos rótulos.

Em relação à comercialização de produtos agropecuários, particularmente por agricultores familiares, Sabourin (2006) discute a centralidade de relações de reciprocidade e considera que, apesar dos processos de mercantilização capitalista, existem ainda mercados socialmente controlados. No Brasil, considera o autor, esse seria o caso de feiras locais e de mercados de proximidade, os quais evidenciam, por meio de relações diretas entre produtores e consumidores, a mobilização de laços de sociabilidade. Nesse sentido, o autor sugere que, subjacente à ideia de produtos territorialmente qualificados, há “[...] um potencial de criação de territorialidades humanas, socioeconômicas e culturais, por meio de relações entre homens, territórios, produtos e identidades diferentes.” (SABOURIN, 2006, p. 222).

No caso do Brasil, em que vários alimentos tradicionais são comercializados informalmente, os meios pelos quais esses produtos são escolhidos pelos consumidores são bastante distintos daqueles relacionados aos produtos formais, que dispõem de informações no rótulo que indicam os ingredientes e o local de produção e, em alguns casos, selos que informam sobre características da produção ou processamento do produto – como é o caso, apenas para citar dois exemplos, de selos que certificam a produção orgânica, ou aqueles que se referem ao emprego de métodos de controle de qualidade ao longo do processamento, como Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). No caso de alimentos produzidos e comercializados de modo informal, que, em geral, não dispõem de informações como aquelas presentes nos rótulos de alimentos industrializados, as estratégias para a escolha dos produtos envolvem habilidade dos consumidores para julgar algumas características visuais e informações compartilhadas, e, especialmente, avaliar a reputação dos produtores.

Mesmo nesses casos, como vimos argumentando, isso não significa que não haja critérios que orientem as escolhas dos consumidores. Para o caso do Queijo Serrano – que, do mesmo modo que a maioria dos alimentos tradicionais, não tem rótulo ou qualquer selo ou marca que indique a procedência –, a estratégia pautada em mecanismos pessoais, redes de sociabilidade e indicações parece ser a mais relevante para a escolha de *bons* queijos nos Campos de Cima da Serra. Reginaldo, técnico da região, ao explicar como os consumidores escolhem o queijo, reforça a estratégia empregada:

[Esse queijo, ele não tem nenhum rótulo, ele não tem uma identificação com um produto que se compra no supermercado. Como que as pessoas escolhem o queijo já que não têm nenhuma identificação?] *Bom, geralmente, o queijo*

ele vem de alguma informação, né. Aí o consumidor relaciona o queijo ao nome do produtor. “Ah, eu quero queijo do fulano de tal, de tal localidade.” Daí, já por propaganda boca a boca, por algo assim, a pessoa sabe, procura. Aí um comenta: “Olha, comprei um queijo bom lá na propriedade tal, de fulano.” E um vai contando pro outro. Ou, daqui a pouco, essa pessoa chega no comércio e pega esse queijo. Daqui a pouco, nem sabe quem é o produtor, gosta muito, chega lá, diz: “Olha, eu comprei um queijo assim, assim, assado.” Daí eles vão dizer: “Não, pelo estilo, é do fulano de tal.” E daí a pessoa passa a consumir. Dificilmente muda. Se é um consumidor fiel, ele continua. (Reginaldo, técnico)

Para ilustrar a importância de conhecer o produtor no que se refere à escolha do Queijo Serrano, cabe relatar situação de campo em que, fazendo uma refeição em um bar de uma das cidades em que a pesquisa foi conduzida, conversava informalmente com a atendente, que se mostrava interessada em saber por que eu estava estudando o Queijo Serrano. Durante a conversa, perguntei se ela gostava desse queijo e, instintivamente, ela fez uma careta indicando reprovação e explicou que só comia o queijo que a sogra dela fazia, pois esse ela sabia como era feito. A atitude da moça repetiu-se, embora menos enfaticamente, em conversas com outros consumidores. Do mesmo modo que ela, muitos consumidores com quem conversei durante a pesquisa afirmaram que, nos casos em que o produtor não é conhecido, em geral, a opção é por não comprar o produto.

Muitas vezes eles te oferecem em casa. Eu não compro. Eu compro de pessoas que vendem um queijo em que eles conhecem o produtor, né. Essa é a maneira de a gente, vamos dizer assim, se precaver contra o mal uso de um produto. (Lucas, consumidor)

Mas eu já comprei... teve um queijo uma vez que o [marido] ganhou... aí era muito ruim o queijo [risos] [Era ruim?] Amarguento. Depois ele disse: “A fulana lá não capricha muito no queijo.” Eu disse: “Aí, aí, aí...” [...] Daí se tu imagina, né... Quem sabe se nem as mãos não lavam pra fazer o queijo. É bem nojento, aí, né. [Por isso é importante saber quem faz o queijo?] É, por isso que o bom é comprar de quem tu sabe, né, como que é o processo dele, né. (Claudiane, consumidora)

Mas, por outro lado, para consumidores que não têm qualquer produtor conhecido, a escolha pode se dar por indicação, pois, como sugeriu Reginaldo, informações sobre bons produtores facilmente aparecem em conversas informais com amigos e conhecidos ou nos mercados onde o queijo é comercializado. As falas de consumidores e produtores reforçam a importância desse meio de decidir qual queijo comprar, qual queijo consumir.

E a gente escolhe muito por saber. “Olha, a fulana faz queijo bom”. Já comeu uma vez ou alguém te disse que o queijo é bom. “Fulana é caprichosa, ou fulano”. (Érica, consumidora)

Às vezes chega gente aqui procurando o queijo e dizendo assim: “Ah, eu comi o queijo de vocês. Não conheço vocês, mas eu comi em tal lugar e eles me informaram que aqui tinha queijo bom, então eu tô chegando por isso”. [Indicado?] Indicado de outros. (Dulce, produtora)

Cada vez vai aparecendo mais freguês. Claro, tu comprou um queijo bom, lá na tua casa: “Onde é que tu comprou esse queijo bom?” “Ah, comprei lá em tal lugar.” Daí os caras: “Ah, eu quero o queijo bom que tu vendeu pro fulano, que tinha um queijo bom aqui.” Então, cada vez aumenta mais. É uma corrente, né. (Firmino, produtor)

A corrente a que se refere Firmino é mantida e valorizada pelos produtores, para quem contar com a confiança e reconhecimento dos consumidores, ou dos *fregueses*, é motivo de orgulho. Embora não seja possível generalizar esse comportamento, é razoável afirmar que muitos dos produtores exaltam a relação que têm com seus fregueses e os elogios que frequentemente recebem pelo queijo. Assim, ser conhecido como o *homem do queijo bom* ou ter freguês esperando a entrega do queijo é um estímulo para que os produtores mantenham a qualidade e, conseqüentemente, uma relação positiva com os consumidores, como ilustram os trechos de entrevista abaixo.

Uma história engraçada: o delegado que tinha aí, até já morreu. Ele era gauchão assim, comprou uma chácara. E eu vendia prá um rapaz lá de Vacaria [...], que ele cuidava abelha também. Ele veio aqui no delegado arrumar uma caixa de abelha ali. E disse pro delegado: “Eu vou passar num amigo e levar uns queijos. É o melhor queijo de Bom Jesus. Eu vou passar lá para levar os queijos.” E deu o nome, né. Tá. Quando foi um dia, na cidade, no Posto Serrano ali, nós chegamos prá abastecer, aquele gauchão lá, de bota e bombacha. Doutor Horácio prá cá, doutor Horácio prá lá... Eu digo, é esse aqui, ó, delegado. “O senhor por acaso não é o delegado?” “Sou.” Daí eu me apresentei. “Ah, o senhor é o homem do queijo bom” [risos]. (Moisés, produtor)

Mas já aconteceu de eu chegar lá [no mercado] e ter gente esperando o nosso queijo prá levar. Já aconteceu várias vezes. E eu sei de alguns que são consumidores fiéis, né. (Estevão, produtor).

O pensamento é aquele, né: “Se eu não quero comer estragado, porque que eu vou estragar prá vender pros outros?” Então... E depois, assim, se tu faz uma freguesia, que tu tem pessoas que compram o teu queijo, porque o queijo é bom, prá que estragar? Então, é interesse meu manter um queijo de qualidade, né. (Vanice, produtora)

A preocupação em ter um queijo bom e contar com a fidelidade dos fregueses também se expressa em pequenas alterações no queijo para atender ao gosto de um ou outro consumidor. Mais ou menos sal, mais ou menos tempo de maturação são algumas das adaptações que, em geral, os produtores fazem para atender a distintas expectativas de quem compra o produto. Assim, em alguns casos, há também uma espécie de retorno sobre a

qualidade do queijo, algo como uma constante avaliação. Isso é fruto da proximidade e intimidade com que muitos produtores e consumidores se relacionam.

A importância dessa proximidade, no que diz respeito à confiança, foi também percebida por Triches (2010). A autora, discutindo a qualidade dos alimentos no contexto do Programa de Alimentação Escolar de Rolante, município gaúcho, considera que, do mesmo modo que os consumidores fazem questão de comprar alimentos de agricultores do município – em quem confiam –, “[...] o agricultor pretende retribuir para manter essa relação. Dessa forma, não só pensa no ganho, mas também na reciprocidade, no compromisso e no comprometimento.” (TRICHES, 2010, p. 193).

Nos Campos de Cima da Serra, embora as relações entre produtores e consumidores sejam de proximidade, não é possível dizer que, em todos os casos, os consumidores conhecem pessoalmente onde e como o queijo é produzido. Na maioria das vezes, é o produtor que vai até a cidade entregar o produto, mas não é em todos os casos que a entrega é feita porta a porta. Alguns produtores preferem entregar os queijos em um mercado da cidade e, assim, obter o dinheiro de uma vez, *amontoadinho*, ou, em troca dos queijos, adquirir produtos do próprio mercado onde faz a entrega.

[Os produtores deixam o queijo e pegam o rancho? Isso é comum?] *Isso. Fazem muito em troca de comida. A maioria. A grande maioria é assim. Eles trocam o produto deles, do interior, pela comida.* (Volmir, comerciante)

O queijo do mercado tu entrega mais baixo um pouquinho o valor, mas tu recebe o dinheirinho amontoadinho ali. Quando ele [comerciante] não tem naquele dia, daqui uns dois, três dias, tu pode ir lá pegar todo o dinheiro. E o particular, tu vende prá um, tu vende prá outro, vende prá outro, vende prá outro. Um não tem dinheiro, outro paga depois, outro já não paga mais, o outro... Se tu recebe tudo pingadinho, se tu não tiver assim um critério muito bom... (Vanice, produtora)

Venda reunida é melhor. A renda vem mais junta, né. (Dalva, produtora)

No caso, bastante frequente, em que os produtores entregam os queijos em mercados da região, a comercialização do produto não se realiza diretamente entre produtor e consumidor final. Percebendo essa situação como comum na região de estudo, ao questionar os consumidores se eles conhecem o local onde é produzido o queijo que, em geral, compram, muitos afirmaram que não, situação confirmada tanto por consumidores como por produtores. Vejamos.

[E vocês já chegaram a visitar a produção desse queijo que seu filho compra?] *Não, não. Porque ele [produtor] mora no interior, e a gente não... Assim, conhece, mas não...* (Mariela, consumidora)

[E lá onde o Jonas faz queijo e onde a Guilhermina faz, tu chegou a ir visitar, tu conhece?] *Não, não... Como eu conheço eles, a pessoa deles, a fama, assim... a Guilhermina eu nem conheço, mas como dizem que é bom e é bem feito, e é bom mesmo... os queijos dela são bons... Só por informação assim. Mas o Jonas, também não sei nada...* (Gilmara, consumidora)

Então tem gente que chega lá no balcão onde nós vendemos, que a mulher pega, e ela liga: “Oh, me traz o queijo que eu não tenho mais.” “Ah, eu quero o queijo da Clarisse [esposa do entrevistado]”. Mas tem gente que nem sabe quem é Clarisse na vida. Porque é um queijo bom. “Ah, eu quero o queijo da Clarisse, senão eu não quero”. (Firmino, produtor)

Mas, mesmo que, em alguns casos, não haja contato face a face entre produtores e consumidores, a fama dos *bons* produtores se mantém. Como os trechos de depoimentos acima reproduzidos indicam, ainda que nem todos os consumidores conheçam pessoalmente os produtores de queijo de quem compram, eles confiam neles, pois, além de serem avaliadas as características do queijo, a reputação de alguns produtores os precede, pelo menos nos municípios da região.

6.2.1 Os melhores queijos para os melhores compradores!

Queijos como de Jonas e de Guilhermina são esperados pelos consumidores e, nesses casos, quando a entrega é feita em algum mercado, o comerciante deixa algumas peças desses queijos separadas, *escondidas*, para vender para os consumidores mais fiéis. Esse tipo de relacionamento entre o comerciante e o cliente, como apontam Kjærnes, Harvey e Warde, (2007) referindo-se à confiança baseada em relações de proximidade, é construído sobre um amplo e versátil conjunto de obrigações mútuas, baseado em conhecimento pessoal, experiência e redes locais. Os extratos de entrevistas abaixo ilustram a relação entre comerciantes e consumidores em torno do Queijo Serrano, trazendo evidências empíricas para os argumentos apresentados pelos autores há pouco mencionados:

Existe aquela coisa assim. Eu guardo o queijo, tá separado pro bom cliente, aquele que paga, ou paga à vista, ou paga no final do mês certinho, não atrasa prá pagar. Então, isso aí também ajuda muito no dono do supermercado. [E aí acaba, de alguma maneira, comprando sempre no mesmo lugar?] Sempre, sempre no mesmo lugar, já tem relações, já sabe que aquele é bom. (Érica, consumidora)

[Outro dia, alguém me falou que às vezes vocês guardam esses melhores queijos pros clientes mais fiéis. É assim?] *É. Como é o caso que eu fiz,*

né. Eu queria te mostrar esse queijo que eu tinha te falado. E o quê que eu fiz? Como chegou só umas dez, doze fôrmas, eu guardei duas. Porque dentro de... Foi sábado que chegou. Chegou umas quarenta fôrmas. O que sobrou foi isso aí. [Sobrou dois?] Sobrou dois e eu escondi. Tem uma procura muito grande. (Volmir, comerciante)

Como expresso nos extratos acima, os melhores queijos são reservados para os melhores fregueses, que, como definiriam alguns consumidores, são aqueles que pagam as contas em dia e vão ao mercado com frequência. Embora esses consumidores definam a relação de forma um tanto utilitária, durante as visitas aos pequenos mercados da região, foi possível depreender que, mais do que mera relação comercial, há laços de amizade, expressos nas brincadeiras, no chimarrão – sempre pronto e rodando entre os clientes –, bem como nas conversas sobre a família e o cotidiano. É em espaços como esses que as informações e discussões sobre os queijos parecem encontrar espaço privilegiado.

Nesse sentido, cabe trazer novamente os argumentos de Kjærnes, Harvey e Warde (2007), que afirmam que confiança emerge e se retroalimenta por meio da dinâmica associada a atividades sociais. Tal comportamento sugere, de acordo com os mesmos autores, a centralidade de normas e expectativas compartilhadas, além de cooperação na constituição de práticas cotidianas.

É interessante notar que a confiança que emerge das relações em torno do Queijo Serrano é fortemente fundamentada nas relações, nas indicações e recomendações pessoais sobre os produtores. Assim, como vimos, muitas vezes, compra-se pela reputação do produtor ou pela confiança que se tem no comerciante, pois não é em todos os casos que os consumidores sabem onde e como, de fato, o queijo é produzido. Como o produtor abaixo sintetiza, há uma confiança, uma fé que não se questiona.

[O queijo não tem uma marca, mas fica conhecido pelo nome do produtor, né. Acho que fica um pouco assim aqui, né?] Acho que, de repente... vou falar uma coisa bem diferenciada do queijo. A religião, acho que a pessoa agarra uma confiança, uma fé, pode ser até um pedaço de pau, prá ele é um santo. (Telmo, produtor)

Telmo faz menção aqui à confiança como fé. Nesse sentido, a fama dos produtores precederia qualquer informação adicional sobre o produto. E, do mesmo modo que a fé, nesses casos, não se questionam detalhes sobre os queijos: se o produto é fortemente recomendado, tem-se a certeza de que o produtor é confiável e, então, o queijo é bom.

6.3 *A fama tanto corre do ruim quanto do bom: relações pessoais e a não indicação de queijos de alguns produtores*

Do mesmo modo que acontece com os queijos considerados bons, acontece também com os considerados ruins, ou seja, a rede social que permite a dinamicidade de informações sobre os produtores e seus respectivos queijos também informa sobre os queijos não recomendados, ou seja, aqueles que não dispõem de boa reputação. Além dos queijos, outros produtos da região são afetados por meio do mesmo sistema. É assim que um critério de escolha bastante similar ao que é empregado para o Queijo Serrano, baseado em informações presentes nas redes de relações pessoais, parece ser empregado também para a escolha de mel, produto que também é mencionado na região como sendo comprado apenas de conhecidos.

Tu sabe que batismo tem em tudo quanto é coisa, né. Até mel. Tu compra um mel bom, um mel padrão, que não é batizado, né. E tem muita gente que mistura o mel com açúcar e outras coisas, pra render mais. Automaticamente, ele vende isso algumas vezes, tem um pseudo-lucro, né, mas depois o pessoal passa a não comprar porque não tem qualidade. (Lucas, consumidor)

Nós compramos [mel] porque a gente conhece a mesma pessoa que traz [...] É um produtor de mel e a gente já comprou de outras pessoas, mas comprou uma vez só e não deu porque não era igual. Não era igual e é como eu te disse. Eles fazem uma mistura de açúcar e melado embaixo e colocam só o mel em cima. Daí tira, não tem valor nenhum. Ele açucara tudo que tu tem que atirar fora. Não dá nem prá usar. (Mariela, consumidora)

No caso do mel, diferentemente do que ocorre com o queijo, há a preocupação de o mel não ser batizado, ou seja, adulterado pela adição de substâncias como caramelo ou xarope à base de açúcar, por exemplo. Por isso, a escolha desse produto também requer cuidado. Porém, como mencionado nos extratos de entrevista acima, os produtores que adulteram o mel, aos poucos, vão sendo conhecidos por não oferecerem um mel puro e, em consequência, passam a ser referenciados entre os consumidores como *maus* produtores e, assim, pelo menos na região e na relação direta com os consumidores, é possível que tenham dificuldade para a comercialização do produto.

6.3.1 Rede de informações e certificação informal do Queijo Serrano

A mesma rede de relações que, presente na região, informa sobre os queijos, informa também sobre outros produtos ali produzidos constituindo-se, portanto, importante meio pelo qual as informações circulam na região. Para ilustrar como essas informações são compartilhadas, vale descrever situação vivenciada durante o trabalho de campo, quando

estava hospedada na casa de uma família de consumidores, Leonel e Érica. Durante o período, em uma das manhãs em que estava na casa do casal, chegou um conhecido, parente distante da família. Enquanto o rapaz lá estava, Leonel perguntou-lhe se ele ainda estava fazendo queijo. O rapaz respondeu que havia parado, pois gostava de fazer festa e não tinha tempo de sair, pois *fazer queijo dá muito trabalho*. Depois que o rapaz saiu, Leonel contou-me que o rapaz não tinha capricho, que o queijo que ele fazia ficava todo manchado e, por isso, ele havia parado de fazer o produto. Possivelmente, da mesma forma que Leonel comentou comigo que o queijo do rapaz não era bom, pois ele não era caprichoso, comentaria com outras pessoas de suas relações. Assim, ao que parece, dependendo da região em que o queijo será comercializado, a reputação dos produtores é fundamental para o êxito da comercialização dos queijos. Um fato relatado por Matias, um produtor de queijo da região, ilustra essa questão.

[E se não tem cuidado prá fazer o queijo?] *Tu vende uma vez só. Não vê o vizinho do pai, lá? O homem [comerciante de queijo] parou de comprar o queijo dele, disse que não dá mais. Mas por que ele não tá acertando os queijos? Quem tem que se preocupar é quem tá fazendo o queijo, não quem tá comprando. O que tá comprando, se ele [o queijo] tá ruim, ele não vai comprar mais. Ele vai achar outro que esteja bom, né. Mas se o cara continua vendendo queijo ruim, ele, daqui a pouco, não vende prá mais ninguém. Se ele vender queijo, então ele sempre tem que fazer um produto que sempre seja bem aceito, né.* (Matias, produtor)

De fato, como *se comenta* pela cidade sobre a reputação também no que diz respeito à produção de queijo, contrariamente ao que ocorre com os considerados como *bons* queijos, aqueles avaliados como sendo produzidos sem capricho passam a não ser recomendados. Nesse sentido, as relações sociais têm papel indispensável. O extrato de entrevista abaixo, que inspira o título deste capítulo, ilustra como as informações sobre os queijos circulam na região.

Claro, se eu sei que aquele produtor lá... às vez a gente vê comentar: "Ah, aquele produtor não é muito caprichoso." Até tu já procura não comprar, né.[E se fala assim?] Pior é que fala [risos]. Se fala assim, na verdade... como é que eu vou te dizer, né, Fabiana. Eu não conheço o geral, mas o [marido da entrevistada], que conhece todo mundo, ele já diz: "Ah, o queijo do fulano é assim, é assado." Então, a gente ouve. Ou comenta às vezes. A gente vê comentar. Então, geralmente, já tem o cuidado de não comprar desses. Tem isso, né. (Claudiane, consumidora)

Jonas, produtor de queijo, confirma a avaliação de Claudiane e considera que, tanto nos casos em que os queijos são bons quanto naqueles em que não são bons, há uma rede de informações sobre os produtos e produtores. Vejamos.

Um fala pro outro. Que a fama tanto corre do ruim quanto do bom, né. Se ele é ruim, todo mundo fala: “Ah, aquele queijo do fulano lá não dá de comer, né.” Se é bom, não, também vai a mesma coisa. Um fala pro outro. (Jonas, produtor)

Assim, aliada à reputação dos produtores, há uma espécie de controle sobre a qualidade dos produtos. De fato, a rede de relações que favorece que informações sobre o queijo circulem rapidamente na região refere-se não apenas aos *bons* queijos e aos *bons* produtores como também àqueles reconhecidos como *ruins*, ou seja, àqueles que, neste caso, não desfrutam de boa reputação. Nessa situação, a mesma rede social presente na região funciona para difundir uma não indicação ao produto e ao produtor.

[E no caso de ser um queijo ruim, essa mesma rede que se forma pro queijo bom também se forma pro queijo ruim?] *Com certeza. Mas daí é excluído. Depende, devolve o queijo. Chega ali e diz: “Olha, esse queijo não deu pra comer ou tem tal coisa.” E o próprio revendedor, ele exclui. Ele mesmo seleciona os seus produtores. Os que fornecem, né, prá revenda. (Reginaldo, técnico)*

Do mesmo modo que discutido por Bailey (1971) em relação ao contexto de Valloire, no caso do Queijo Serrano, ser considerado, de acordo com as categorias e valores locais como um produtor *relaxado*, ou seja, não *caprichoso*, não implica que esse mesmo produtor tenha reputação negativa em outros aspectos da vida social e, mais importante do que isso: não necessariamente há consenso sobre aqueles bons e maus produtores de queijo pois, ainda que haja categorias e valores compartilhados, há nuances e divergências entre os julgamentos de um ou outro produtor. De todo modo, o que é importante apreender é que há habilidade e experiência por parte da maioria dos moradores da região para avaliar as características dos queijos, equalizar informações acerca da reputação dos produtores e, assim, decidir em consumir ou não um determinado queijo.

Portanto, em contextos locais, como ocorre na região produtora de Queijo Serrano, poder-se argumentar que, de certo modo, a reputação – ou as reputações – construída e mantida por meio de relações sociais, familiaridade e valores compartilhados tem a função de garantir a qualidade do queijo e, nesse sentido, é importante ressaltar que se trata aqui da qualidade determinada de acordo com os critérios definidos e compartilhados na região. Esses critérios que, do mesmo modo que a reputação dos produtores, circulam entre os moradores da região, possibilitam que, ainda que o Queijo Serrano seja, de modo geral, comercializado, sem marcas – como as disponibilizadas pela maioria dos alimentos que tem sua produção formalizada – ou selos que o identifiquem, os consumidores sejam capazes de selecionar o melhor queijo de acordo com as características de cada peça. Isso é possível não apenas

devido à diversidade de formas, cores, tamanhos, cheiros e texturas, consequência da não padronização da produção, como também em decorrência de critérios de julgamento compartilhados e da experiência em avaliar a qualidade dos queijos. Na ausência de rótulos convencionais e embalagens, os consumidores reconhecem seu “queijo favorito” por meio do nome do produtor ou mesmo pelas características do queijo e, frequentemente, o indicam para outros consumidores.

Muchnik, Biénabe e Cerdan (2005), que pesquisaram sobre o queijo de coalho, na região Nordeste do Brasil, salientam que, no caso daquele queijo, os consumidores desenvolveram diferentes estratégias para julgar a qualidade do produto. Em geral, essas estratégias envolvem experiência para julgar aspectos visuais e sabor e informações sobre o local de produção, o produtor e o comerciante.

Da mesma forma que acontece em relação ao queijo de coalho, consumidores de Queijo Serrano, nos Campos de Cima da Serra, parecem empregar experiência própria para avaliar a qualidade do queijo, mas também, ao mesmo tempo, a rede social em que a produção e o consumo do queijo está imersa permite e até favorece que informações sobre queijos de diferentes produtores se espalhem facilmente na região ou, pelo menos, nas áreas urbanas dos municípios. Nesse sentido, as características relacionadas à produção e ao consumo de Queijo Serrano conformam algo como uma certificação informal, que garante aos consumidores locais o consumo de queijos bem feitos. Reginaldo, técnico na região, parece concordar com a existência dessa certificação informal. Durante conversa sobre a qualidade dos queijos que circulam na região, ao afirmar que, embora não houvesse uma certificação formal para o queijo, fui interrompida por Reginaldo, que completou a frase, pontuando que existe uma [certificação] *de confiança. Uma garantia de confiança, de produtor, de fidelidade.*

É assim que problemas relacionados aos queijos são mediados de forma simples, como indica Xavier, comerciante de queijo na região:

Então eu, com essa longa data que eu já compro, tenho experiência, eu conheço, né. E já até os produtores que eu sei: “Aquele produtor tem queijo bom, aquele outro não tem.” Então, daí, a gente vai eliminando esses queijos que não têm comércio [...] Até eu explico: “Não, tu tem que mudar alguma coisa. Quem sabe tu capricha mais, bota um pouquinho de... vê o coalho que tu tá botando, vê o sal...” Então, a gente tenta orientar prá que eles mudem prá melhorar. Mas tem muitos que não adianta tu orientar e pedir. Então, daí, no caso, eu acabo não comprando mais. Então, eu vou selecionando. Pela aparência, pelo sabor do queijo, pela qualidade, né. (Xavier, comerciante)

Do mesmo modo que Xavier, a atitude de muitos consumidores reforça essa tendência, como já mencionamos em relação ao conhecido, parente distante de Leonel, que, por não

fazer um bom queijo, tinha dificuldades para comercializar e, por isso, teria optado por parar a produção. Outro exemplo, já mencionado, diz respeito ao extrato de entrevista contendo o comentário de Matias sobre um produtor, vizinho de seu pai, que, por não ser *caprichoso*, teria problemas para comercializar os queijos. Ao que parece, portanto, no caso do Queijo Serrano, em que a produção e o consumo estão fortemente associados a relações pessoais, são as próprias relações que parecem limitar o comércio ou deslocar o produtor que não faz um queijo adequado aos critérios socialmente compartilhados dentro dos limites da região.

6.3.2 Qualidade do Queijo Serrano sob suspeita

Mas se, dentro da região em que a rede social informa sobre os queijos, é possível, de certo modo, garantir a qualidade do produto, fora do alcance dessa rede essa garantia se perde. Evidência desse fato é que, em uma conversa informal com o dono de um restaurante localizado em uma importante rodovia dos Campos de Cima da Serra, que, além de servir refeições, vende alguns produtos feitos na região, entre eles, o Queijo Serrano, este revelou que, enquanto o consumidor local pergunta sobre o produtor e analisa o queijo cuidadosamente antes de comprá-lo, as pessoas que não são da região, que *estão de passagem*, não estão, em geral, preocupadas em conhecer a origem do queijo ou o produtor. Nesse caso, então, esse sistema pessoal de certificação fica comprometido. Murilo, um dos consumidores com quem conversei, referindo-se ao período em que havia recém chegado à região, evidencia essa diferença de postura entre quem é da região e quem é de *fora*: [Logo que você veio para cá, você já tinha esses critérios para escolher o queijo?] *Não, eu ficava deslumbrado com o Queijo Serrano e comia qualquer um que eu visse pela frente.*

Nesse caso, em que não se está inserido na rede de informações, a qualidade perde uma referência importante, que é o que *se comenta* nas cidades produtoras de queijo, onde “todos” se conhecem. Quando se perde esse contato entre os consumidores, comerciantes e entre produtores e consumidores, o desafio parece estar, então, em como garantir, ainda que informalmente, a qualidade dos queijos, o que é relevante particularmente para os queijos que são comercializados para além dos limites dos municípios produtores. Como os extratos de entrevista abaixo indicam, os queijos comercializados, mesmo em municípios vizinhos, não contam com a mesma rede de informações que garante a qualidade dos queijos comercializados nas cidades da região onde o queijo é produzido:

Numa época, o pai vendeu prá uns caras em Caxias [município vizinho à região]. [...] Nunca deixaram de levar por causa da aparência. Por que compra em grande quantidade, né. Na verdade, que nem lá, era grande...

Que nem, não era um cara que comprava um queijo prá consumo. Ele comprava prá revender, né. Então, ele não ia lá para comprar dois queijos só porque tavam mais feios. Levava tudo, né. Sempre foi assim. (Claudiane, consumidora)

Tem gente que não conhece de queijo, em primeiro lugar. E outra coisa: tem gente que não liga, o queijo pra eles é uma mistura. Então, ele compra queijo: “Esse aqui?” “Tá bom, tá bom.” Pronto. Eles têm um queijo bom guardado, os melhores eles [comerciantes] guardam. (Leonel, consumidor)

De acordo com alguns interlocutores da pesquisa, boa parte do queijo produzido nos Campos de Cima da Serra é comercializada em outros municípios que não aqueles produtores. Reginaldo, técnico em um dos municípios da região, explica:

E poucos vendem, alguns vendem, mas poucos vendem o queijo dentro do limite do município. Vamos dizer assim... uma metade do município, vamos dizer, pro lado do litoral, pro lado sul do município sai o queijo pro litoral ou prá Gramado, Canela, Taquara, Três Coroas. E, vamos dizer, a parte nordeste, norte do município... ah, é Caxias do Sul que consome o queijo. É tudo Caxias. O grande comércio do Queijo Serrano não é dentro do município. É fora. (Reginaldo, técnico).

Ainda não haja dados oficiais relacionados a quantidade de queijo que é comercializada fora da região produtora, as informações levantadas durante o trabalho de campo indicam que o escoamento dos queijos para fora dos municípios acontece, em geral, por meio de atravessadores, como são conhecidos na região os comerciantes que compram queijo dos produtores para revender em outros municípios. Em alguns casos, esses comerciantes compram queijos de parentes ou vizinhos e, juntamente com os próprios queijos, os revendem em alguma cidade próxima. Em outras situações, os atravessadores são pessoas que fizeram da comercialização do queijo sua profissão e, nesse caso, não necessariamente os produtores com quem fazem negócios são parentes ou vizinhos, e, em geral, os volumes comercializados são significativamente maiores. Esses comerciantes são conhecidos nos municípios e, em conversas com produtores e consumidores, a presença e atuação dos atravessadores é frequentemente mencionada.

Ele [atravessador] ganha a porcentagem dele, mas as pessoas que não tão levando não tão correndo o risco, né, de perder mercadoria. Tu pensa bem. Se alguém pega ele, pode perder toda a mercadoria, né. Daí, o prejuízo é grande. Pró ele é complicado, mas ele faz isso. (Claudiane, consumidora)

[Tem gente que, prá evitar os riscos de apreensão, entrega prá intermediário?] *Tem. Uma grande parte usa. Uma grande parte usa o intermediário, que é o caso que vende em casa, né. Vende na propriedade, daí o intermediário que se lasque, né. [Ele que assume o risco?] Ele que assume o risco. Por isso que ele ganha, porque ele compra por menos, né. (Estevão, produtor)*

Em alguns casos, os comerciantes de queijos são percebidos de modo neutro, como se exercessem uma profissão como outra qualquer. Em outros casos, conforme argumenta Claudiane, os atravessadores são considerados favorecedores dos produtores que, não dispostos a assumir os riscos de ter os queijos apreendidos durante o transporte até os locais de comercialização, repassam a produção para outra pessoa vender⁶². Mas, diferentemente da postura expressa nos trechos de entrevistas de Claudiane e Estevão, mencionados acima, Matilde, técnica da região, caracteriza os atravessadores como *um mal necessário*. Vejamos.

É que, na verdade, eu sempre digo pro produtor que, assim como o intermediário, às vezes é uma peste, ele é um mal necessário, porque, se tu produz lá na tua propriedade e eu sou o intermediário, eu vou lá, te pago e deu prá bola. O pepino é meu. Saiu da tua porteira, eu sou a responsável. Tu já vendeu. Tu tá com o teu garantido. Então, isso também é um ponto que eu percebo de comodismo do produtor, entende. (Matilde, técnica)

O papel desses comerciantes de queijo é, assim, bastante controverso. Se, para alguns interlocutores, eles são uma opção para a comercialização dos queijos, para outros, são considerados como *um mal necessário* já que, quando os produtores não podem levar os queijos ou não querem se arriscar, em geral, é o atravessador quem assume os riscos. Durante a pesquisa de campo, tive também a oportunidade de conversar com um interlocutor que, bastante incomodado com a atuação dos intermediários na região, contou sobre rumores de que alguns intermediários conseguiriam carimbos com produtores já regularizados e que, com isso, carimbariam queijos, mesmo aqueles produzidos sem inspeção. Esses carimbos, concedidos, no caso, pelo órgão de inspeção de alimentos de origem animal do município, permitem marcar o queijo e disponibilizar informações como o número de registro mas, acima de tudo, indicam que o produto em questão está de acordo com as exigências do sistema de inspeção do município. Em decorrência desses rumores em relação ao uso ilícito do carimbo, esse interlocutor chamou, durante toda a conversa, os intermediários de *picaretas*, termo que, em geral, é empregado para referir-se a pessoas desonestas, que agem de má índole ou, ainda, que indicam ter habilidade para desempenhar determinada atividade que, de fato, não dominam. Na situação descrita acima, sobre rumores de uso indevido de carimbos, o termo *picareta* é, muito possivelmente, empregado pelo interlocutor para reforçar a desonestidade e má intenção das atividades desenvolvidas pelos comerciantes.

Krone (2009), também se referindo ao contexto de produção e comercialização do Queijo Serrano nos Campos de Cima da Serra, aponta que, diante das pressões de órgãos de

⁶² A discussão sobre ações fiscalizatórias, como as que envolvem multa e apreensão de queijo, serão retomadas no Capítulo 7.

fiscalização, muitos produtores, procurando evitar os riscos de terem os queijos apreendidos durante a comercialização, sujeitam-se à figura do atravessador, ainda que, nesse caso, o valor recebido pelos queijos seja menor do que se os vendessem diretamente aos comerciantes locais.

De todo modo e apesar das controvérsias existentes em relação ao papel dos comerciantes ou atravessadores de queijo na região, é principalmente por meio deles que os queijos cruzam as fronteiras dos municípios produtores. De acordo com a localização da região de produção, os queijos são comercializados em um ou outro município, em geral, de acordo com a proximidade geográfica. Seguindo esse critério, alguns interlocutores da pesquisa explicaram, por exemplo, que, em geral, quantidade significativa de queijos produzidos em São Francisco de Paula são comercializados em Gramado, Canela, Taquara, Três Coroas, Caxias do Sul; queijos de Bom Jesus são comercializados principalmente em Caxias do Sul, mas também em São Marcos, e queijos de São José dos Ausentes são comercializados principalmente em Serra Abaixo, em Araranguá, Criciúma, Tubarão e também Florianópolis.

Nivaldo, técnico da região, manifestou preocupação com os queijos que não são classificados como *bons* pelos consumidores locais e, assim, não são comprados e tampouco recomendados no município. A preocupação do técnico diz respeito justamente ao destino desses queijos que, como explica, são comprados por intermediários e revendidos em outros municípios.

Porque nos preocupa mesmo prá onde é que vão esses queijos. [...] E aí, muitos compradores, vamos dizer assim, que existem muitos intermediários que são daqui ou que passam por aqui, que são da região e passam por aqui e levam esse queijo prá fora, principalmente para Santa Catarina e vendem tudo. Prá quem que eles vendem esses queijos, eu não sei. Eles dizem que vendem nos mercado aí prá fora. Mas e quem é que compra esse queijo lá depois? Porque tu imagina, o queijo já não sai daqui com uma qualidade muito boa, daí fica mais três ou quatro dias andando, aí não sei mais quantos numa prateleira lá. Porque o queijo, quando é bom, quanto mais maduro melhor ele fica, ele tende a melhorar a qualidade, que com o passar do tempo as bactérias vão se extinguindo. [...] Então, a gente se preocupa com isso. Imagina, um queijo bom vai melhorando a qualidade, e o queijo ruim vai piorando. [...] E a gente não sabe prá onde ele vai. (Nivaldo, técnico)

Amélia e Josué, produtores que, pela qualidade e características do queijo produzido, gozam de boa reputação como produtores de queijo em um dos municípios da região, defendem a mesma posição de Nivaldo e explicam como os atravessadores revendem os queijos que, na região de produção, são desprezados.

[O pessoal aqui que tem queijo bom tem fama, né. “O queijo do fulano, pode comprar que é bom.” E de quem tem queijo ruim, também tem fama?] J: *Daí, por exemplo, eles fazem assim. Daí vem os atravessadores. O negócio deles não é qualidade, é quantidade. Daí eles chegam lá, compram, pagam dois reais, três reais [valor por quilo]. Daí eles chegam lá e vendem por... Daí eles chegam... Por exemplo assim: eles vão daqui a Porto Alegre vendendo queijo, né. Daí eles começam a vender a doze. Não vendendo, vão vendendo. Daí quando chega no último do refugo, assim que tá só... Daí ele chega lá pro cara, ele já pagou três, né. “Olha, eu te vendo a cinco”. E daí o cara compra porque ele sabe que daí vai.* (Amélia e Josué, produtores)

Na época da pesquisa de campo, como explicou Josué, o valor pago pelos atravessadores aos produtores pelos queijos era dois ou três reais por quilo. Na mesma época, nas situações em que os consumidores adquiriam os queijos diretamente dos produtores, o valor variava de 10 a 12 reais por quilo, valor que poderia chegar a 15 reais quando os queijos eram adquiridos em pequenos mercados locais dos municípios produtores.

Em virtude da boa fama do Queijo Serrano, os queijos que saem da região de produção – que, como indicou Josué, são adquiridos pelos comerciantes por preços bastante inferiores – perdem, de certo modo, a certificação informal garantida pelas informações presentes nas redes de sociabilidade. Como agravante, não raro, comerciantes de queijo aproveitam-se não apenas da possibilidade de adquirir queijos a preços baixos como também da reputação de alguns produtores (que, em alguns casos, se estende a municípios vizinhos) para vender queijos de qualidade inferior. Josué, produtor bastante conhecido na região por fazer um queijo considerado excelente por muitos moradores da região, relata um caso que ilustra a situação:

Eu nunca vendi um quilo de queijo aqui numa banquinha em Bom Jardim [município pertencente ao Estado de Santa Catarina]. Nunca, nunca. Nunca vendi porque eu já tenho meus fregueses e eu já vendo direto. Daí, tinha uma mulher em Araranguá, que ela veio aqui em casa uma vez e comprou um queijo aqui e gostou, né. Daí ela chegou numa banca, que ela veio numa excursão, chegou em Bom Jardim, daí ela veio falando que queijo melhor que o meu não tinha. Daí ela chegou numa banquinha lá em Bom Jardim e [...] perguntou pro cara: “Tem queijo do Josué?” O cara disse: “Tenho, tenho uns duzentos quilos.” Daí, ela chegou e fez a propaganda pro ônibus que ela tava na excursão. Daí compraram e levaram todo aquele queijo. Daí, ela chegou lá na casa dela e disse: “Mas eu comprei um queijo do Josué.” E tinha uns cunhados dela: “Do Josué?” “Mas é.” Daí eles comeram: “Não é. Esse queijo não é do Zé. Duvido que seja.” Daí, eles vieram aqui em casa e os rapazes perguntaram prá mim: “Zé, tu vendeu queijo em Bom Jardim?” “Eu não, eu não vendi.” (Josué, produtor)

A situação relatada por Josué não parece ser fato isolado, pois, como indica Vitrolles (2011), como consequência da valorização e reputação do Queijo Serrano, é comum que queijos não “legítimos” sejam vendidos como se fossem Serrano. Para superar esse impasse,

um dos produtores visitados, mostrou-me que seus queijos levam a marca de sua propriedade. O produtor, com a intenção de garantir que seus *fregueses de queijo* reconhecessem facilmente suas peças, marcou, em baixo relevo, na tampa dos cinchos, a marca da propriedade, de modo que, ao fazer os queijos, a marca ficasse registrada, em alto relevo, nas peças de queijo.

Do mesmo modo que esse produtor, Firmino, outro produtor de queijo, pensa que a solução para esse problema poderia ser carimbar os queijos, embora saiba que, para carimbá-los, é preciso formalizar a produção, o que tampouco se coloca como uma solução, pois, dadas todas as exigências para adequar a produção, a opção continua sendo a informalidade.

A gente já pensou em fazer um carimbo, mas aí tu não tem como registrar, daí tu não pode vender... Acho que seria interessante cada propriedade ter o seu carimbo, né. Porque eu já perdi negócio em Canela. Vendendo queijo meu, os cara misturavam outros queijos, aí estragavam, diziam que era os meus, né. Então, tendo o carimbo, o que é teu, é teu. (Firmino, produtor)

A situação que se coloca é ambígua. Se, por um lado, os produtores reconhecem que seria importante registrar seus nomes ou informações que facilitassem aos consumidores reconhecer a origem dos queijos, por outro, indicam que a formalização, meio para conseguir um carimbo para os queijos, é investimento que, por representar valor bastante acima do retorno que as famílias recebem da comercialização dos queijos, não é colocado em um horizonte próximo, discussão que aprofundaremos no próximo capítulo. Além disso, o fato de a produção estar na informalidade não parece ser um problema para a comercialização, pelo menos no que se refere à preferência dos consumidores. Quando questionados sobre os casos de apreensão de queijos não legalizados e toda a ameaça em torno da produção informal de Queijo Serrano, consumidores e produtores demonstram não se sentir intimidados ou em situação de risco por lidar com queijos produzidos informalmente.

[E por ter essa questão de fiscalização e do queijo ser um produto informal. Isso influencia o consumo? Vocês têm receio de consumir por isso?] *Não. Assim. São Francisco é um local em que a gente praticamente conhece todo mundo, né. Então, qual é a melhor apresentação quanto à qualidade do queijo? Não é o selo, mas quem te vende. A credibilidade de quem está te vendendo. Então, a qualidade se mantém em função disso, né.* (Lucas, consumidor)

[Vocês acham que, porque tem essa ameaça de apreensão, o pessoal tem parado de comer queijo?] *Não, nem de comer e nem de fazer! Todo mundo continua igual...* (Gilmara, consumidora)

[E aqui no município, depois dessas discussões, dessas ameaças de apreensão, tu acha que isso influenciou os consumidores, isso muda a forma como eles veem o queijo?] [...] *a gente sabe exatamente os locais onde têm*

os queijos, né. Então, tem alguns lugares aqui em São Francisco que têm o Queijo Serrano verdadeiro, aquele que a gente gosta, que a gente foi criado comendo ele, sabe? Então a gente sempre vai atrás, né. “Ah, o fulano tá entregando queijo em tal lugar”. Então nós vamos atrás desse queijo que a gente já conhece. (Angélica, consumidora)

[Vocês acham que, porque tem essa fiscalização, apreensão, etc, será que os consumidores ficam com medo de comer o queijo?] C: *Eu acho que não. Ninguém para de comer. A procura, acho que tem aumentado. Aumentado...*
R: *Quem nunca comprou nosso queijo, compra uma vez, vem de volta. C: Vem de novo. (Cássio e Rita, produtores)*

O fato de não haver preocupação, particularmente por parte dos consumidores, em adquirir queijos que não passam pelo controle de órgãos de inspeção sanitária indica, de certo modo, que as estratégias de escolha e as redes de conhecimento sobre o Queijo Serrano e seus produtores são consideradas suficientemente eficazes pela maioria dos consumidores. Indica, ao mesmo tempo, que o modo de fazer tradicional e as técnicas adotadas pelos produtores são legitimados não apenas pelos produtores, mas também pelos consumidores, capazes de julgar quando o produtor é ou não *caprichoso* e se o queijo é, ou não, bom. Como vimos no Capítulo 3, as práticas locais de preparação do queijo, especialmente em relação à estrutura em que o queijo é preparado, não atendem às exigências legais. Apesar disso, na região em que o Queijo Serrano é produzido, os consumidores, alheios às regulamentações sanitárias, mas atentos aos cuidados empregados pelos produtores ao produzir os queijos, parecem equalizar a qualidade por meio da escolha de queijos produzidos por produtores conhecidos ou que tenham sua reputação conhecida.

O desafio que se coloca parece, então, estar no fato de que boa parte do Queijo Serrano sai dos limites da região produtora e, assim, dos limites em que as informações sobre os produtos e produtores podem ser acessadas pela rede informal de informações locais. Nesse sentido, o caso do açafrão da Mancha, na Espanha, estudado por Temple (2003), pode trazer algumas pistas para pensar na situação do Queijo Serrano. Esse autor explica que, após crises decorrentes da competição com Irã e países asiáticos, a produção de açafrão teria sido praticamente extinta da região da Mancha, tendo restado apenas uma propriedade, transformada em Museu Ecológico do Açafrão. Quando o pequeno jardim do museu precisou ser ampliado para atender à demanda de turistas, o museu decidiu criar uma marca local para o açafrão produzido na região e, contradizendo a lógica corrente, colocar uma cláusula proibindo a comercialização do produto para fora da região da Mancha. Diante de novas perspectivas, muitos produtores voltaram a produzir açafrão e, em consequência, antigas aldeias passaram por um processo de expansão econômica.

No caso do açafrão da Mancha, discute o autor citado, limitar a comercialização à região produtora implicava a não necessidade de adotar o mesmo sistema de controle de qualidade por agentes externos à produção, pois a qualidade, naquele caso, seria, então, definida de acordo com as características da produção local. Outra característica considerada positiva naquele processo foi que, sendo comercializado apenas na região, vários turistas foram motivados a visitar o local e, nessas visitas, além de conhecer e comprar o produto, fazem refeições ou mesmo pernoitam na região, mudanças que permitiram que outras atividades, como aquelas ligadas aos restaurantes e pousadas, pudessem ser também desenvolvidas. Diante das alterações e aspectos observados em relação à produção de açafrão na região da Mancha, Temple (2003) defende que o modo como o processo foi ali conduzido seria uma das alternativas para a produção de alimentos associada a estratégias de desenvolvimento local.

Em consonância com os argumentos de Temple (2003), Sabourin (2009) considera a centralidade das relações de proximidade no contexto da agricultura familiar. O autor avalia que os valores que constituem essas relações podem ser analisados por meio da confiança – definida pelo mesmo autor como valor moral que remete ao plano afetivo ou espiritual – e ainda por meio das práticas recíprocas de ajuda mútua e de solidariedade, que envolvem também uma produção material. Sabourin (2006), discutindo o princípio da reciprocidade, argumenta que o intercâmbio capitalista, apesar do inegável progresso tecnológico, gera desigualdades, explorações e insustentabilidade e, diferentemente dele, a reprodução ou a atualização de relações e estruturas econômicas e sociais de reciprocidade gera formas de organização dos agricultores que, ainda que negligenciadas e dominadas pelo sistema de intercâmbio capitalista, seriam capazes de assegurar a sobrevivência material da maioria das populações rurais e manter, nessas sociedades, valores humanos, entre os quais confiança. No que diz respeito ao desenvolvimento rural ou regional, o mesmo autor, com base na discussão sobre valores humanos em sistemas de intercâmbio ou reciprocidade, avalia a necessidade de reconhecer as interações e interfaces entre sistemas de intercâmbio e reciprocidade, uma vez que não se trata de defender a exclusividade de um princípio ou outro, mas, sim, de reconhecer ambos como coexistentes. Esses valores, explica o autor, não seriam dados cultural ou socialmente, mas, sim, construídos e reproduzidos pelas relações humanas constituídas em estruturas de reciprocidade.

Embora as razões que tenham levado os produtores da região da Mancha a limitarem a comercialização apenas à região produtora tenham sido influenciadas pelas dificuldades de concorrência fora da região de produção, iniciativas semelhantes poderiam ter impacto

interessante para o caso de alimentos locais, tradicionais. Além de contribuir para revitalizar a região, a valorização não apenas da produção mas também da comercialização local poderia ser capaz, como argumenta Sabourin (2006; 2009), de contribuir para revigorar e estimular a manutenção de valores humanos. Além disso, ao delimitar a comercialização à região de produção ou arredores, a rede pessoal permaneceria ativa e, além disso, os critérios de produção poderiam ser mais condizentes com os modos de fazer tradicionais. Essa proposta estaria em consonância também com a perspectiva de Fonte (2008; 2010), que aponta para a valorização da origem dos alimentos.

Delimitando-se os limites de comercialização à região de produção, os critérios para definir a qualidade poderiam ser outros que não aqueles atualmente vigentes para a produção de alimentos os quais, como temos argumentado, são formulados para a produção em larga escala, produzidos sem que os consumidores conheçam a origem das matérias-primas e características do processamento.

Nos Campos de Cima da Serra, durante o trabalho de campo, uma consumidora de Queijo Serrano, analisando as pressões para que os produtores de queijo atendam à regulamentação vigente, avaliou a situação da seguinte forma:

[a]cho que não tem o porquê estar fazendo os produtores pequeninhos... de repente não vai sair o mesmo estilo do [queijo] que tá saindo agora. Perde a sua característica se altera a estrutura dele. Eles [os produtores] tão sobrevivendo hoje porque eles tão vendendo. Vendendo aqui ou as pessoas vêm aqui, compram e levam prá fora. Será que não pode vender em Canela? O pessoal vem de lá e compra aqui. Quer dizer, não precisa estar lá o queijo. O pessoal vem atrás dele. (Verônica, consumidora)

Evidentemente, nos casos de alimentos de origem animal, que, em geral, envolvem matérias-primas perecíveis, é plausível que haja critérios para pautar a sanidade do produto, mas esses critérios poderiam ser definidos levando-se em consideração os conhecimentos presentes na região, compartilhados entre produtores e consumidores. Desse modo, se as normas e critérios fossem definidos de forma a contemplar os conhecimentos, técnicas, utensílios e as estruturas tradicionais ao invés de restringir-se às regras e normas definidas por leis sanitárias, alheias à realidade, ao modo de fazer e à escala artesanal de produção, seria possível manter a singularidade de alimentos tradicionais.

Valorizar-se-ia, desse modo, não apenas o conhecimento requerido para fazer queijo – o *legítimo* Queijo Serrano – como também a importância das redes de sociabilidade que, como procuramos argumentar, proporcionam garantias e, de certo modo, uma certificação informal relativa ao local de origem e aos produtores do queijo. Entretanto, independentemente da

estratégia empregada para a valorização do Queijo Serrano, no que concerne à confiança, tema discutido neste capítulo, cabe mencionar que, tão importante quanto o conhecimento e técnicas dos produtores, a relevância das redes de sociabilidade deve ser considerada, pois, como mostramos, elas parecem hábeis em controlar e garantir, ainda que informalmente, a qualidade do Queijo Serrano nos Campos de Cima da Serra.

O modo de comercialização de Queijo Serrano, como a que ocorre atualmente nos Campos de Cima da Serra, diz respeito a um conjunto de informações compartilhadas que, por meio de critérios e classificações locais, informam sobre as características do queijo e sobre a reputação dos produtores, orientando, desse modo, a escolha dos queijos. Essa escolha, como argumentamos nos Capítulos 4 e 5, ainda que não seja guiada por valores como os associados aos requisitos de higiene definidos pela legislação, referem-se aos melhores queijos de acordo com critérios presentes na região, que levam em conta categorias compartilhadas entre moradores do local. Diante desse contexto, cabe salientar a centralidade não apenas da diversidade dos modos de produção como também dos modos de comercialização e de avaliação da qualidade. Quando os consumidores indicam comprar apenas queijos *bons*, isso significa que eles seguem critérios pessoais ou locais para definir o que são os queijos *bons*. E, salvo que esses queijos representassem uma ameaça à saúde pública – o que não parece ser o caso – a comercialização dos queijos na região poderia ser, do mesmo modo que os modos de fazer, legitimada como uma característica constitutiva da produção e comercialização do queijos que, por meio redes de relações pessoais, fundamenta modo singular de julgar a qualidade do produto e a reputação dos produtores.

Neste capítulo, discutimos a centralidade das redes de sociabilidade presentes nos Campos de Cima da Serra, que permitem que informações sobre o que moradores da região consideram como *bons* produtores – aqueles considerados caprichosos – e como *bons queijos* circulem facilmente entre os consumidores, produtores, técnicos e comerciantes. Essa rede de relações funciona como uma certificação informal que, na região, parece ter papel decisivo para a aquisição de *bons* queijos. O desafio passa a ocorrer quando esses queijos saem da região de produção, em geral, por meio de atravessadores de queijo, como são conhecidos os comerciantes que compram queijos dos produtores e os revendem fora da região produtora. Essa é uma das situações que têm merecido certa visibilidade na região e, por isso, atualmente, alega-se que projetos de certificação poderiam contribuir para diminuir a

comercialização de queijos de *má* qualidade. Esse será um dos temas abordados no próximo capítulo, em que discutiremos as mudanças em curso nos Campos de Cima da Serra em relação ao Queijo Serrano.

Ainda no que diz respeito ao próximo capítulo, as discussões feitas neste e nos capítulos anteriores procuraram dar conta de questões relativas à produção de alimentos tradicionais em geral e à produção de Queijo Serrano em particular, mas, para a compreensão e análise dessas questões, optou-se por um recorte que apresentou os dados como que compondo uma fotografia, ou seja, como que provenientes de uma realidade estática. Contudo, a realidade é dinâmica e, evidentemente, mudanças estão em curso também na região estudada. É assim que, procurando contornar os possíveis limites das análises realizadas até aqui, no capítulo seguinte, apresentaremos as principais mudanças que vêm ocorrendo na região de estudo. Tendo como pano de fundo tais mudanças, a discussão central do próximo capítulo diz respeito à dinâmica que se desenvolve a partir de alterações propostas não só em relação ao sistema produtivo como também no que diz respeito a estratégias de valorização e comercialização do Queijo Serrano. Buscaremos mostrar que essas propostas são recebidas e interpretadas pelos produtores que, a partir de releituras que levam em conta suas próprias experiências, produzem adaptações que mesclam conhecimentos técnicos e tradicionais.

7 MUDANÇAS EM CURSO E ESTRATÉGIAS PARA A MANUTENÇÃO E VALORIZAÇÃO DO QUEIJO SERRANO

É tudo escondido. É que nem o queijo: nós estamos roubando uma coisa que é nossa. Por que proibir uma coisa assim, se é uma coisa saudável? (Matias, produtor)

Nos capítulos anteriores, argumentamos que, nos Campos de Cima da Serra, a produção do Queijo Serrano está associada aos modos de vida dos produtores e que não só as práticas e procedimentos adotados, desde o cuidado com o gado até o processamento do queijo, como também o emprego do leite cru para a produção do *legítimo* Queijo Serrano seguem conhecimento construído e compartilhado na região. Esse conhecimento ultrapassa o âmbito da produção, estendendo-se também à esfera do consumo, de tal modo que muitos consumidores locais são hábeis em avaliar a qualidade dos queijos, seja pelas características de cada produto, seja pelo local de produção ou pelo produtor. Nessa esfera, o conhecimento requerido é também compartilhado entre os moradores da região e difundido em uma rede de sociabilidade espontânea, que, de certo modo, tem a função de informar sobre a qualidade dos queijos e a reputação de seus respectivos produtores, servindo, portanto, como uma certificação informal dos queijos.

Esse quadro, entretanto, vem sendo gradualmente reorganizado em decorrência de pressões para alterações no sistema produtivo, de processamento e de comercialização dos queijos. Referimos-nos aqui especificamente à proibição do uso do fogo para manejo dos campos, do aumento de áreas de produção de *Pinus elliottii* (ou apenas, como chamam na região, *elliotti*) e de lavouras de batata, cultivos que passaram a ser introduzidos em diversos municípios dos Campos de Cima da Serra há algumas décadas. No que diz respeito ao processamento, as pressões em curso apontam para a adequação da estrutura e substituição de casas de queijo feitas de madeira, com utensílios de madeira que, atualmente, representam as condições de parte significativa da produção do produto. Em decorrência da condição não formal da produção, são recorrentes casos de multa e apreensão durante a comercialização do queijo. O trecho de entrevista apresentado no início deste capítulo ilustra a condição na qual os produtores se veem – a de transgressores da lei – uma vez que é preciso fazer tudo escondido e até roubar, ainda que de si mesmo. Essa condição, considerada inconveniente pelos produtores, é um dos fatores que tem influenciado a substituição gradual das casas de queijo e utensílios em madeira por infraestrutura em alvenaria e utensílios em inox e plástico. Essas alterações visam, de certo modo, a aproximar-se das condições para a legalização da produção para, desse modo, vender o produto sem riscos. Na prática, contudo, na maioria dos

casos, as alterações realizadas não são suficientes para atender aos requisitos sanitários exigidos. Além disso, o incentivo à legalização também está associado ao possível reconhecimento do Queijo Serrano por meio de selos ou de certificações, como é o caso, por exemplo, do interesse pelo registro do produto como uma Indicação Geográfica que, como argumentam técnicos da região, não apenas evitaria que produtores de outros queijos se beneficiassem da fama e reputação do Queijo Serrano para comercializar seus queijos como também valorizaria e agregaria valor ao produto.

Embora mudanças e adaptações tenham sido naturalmente operadas pelos produtores ao longo da história da produção do Queijo Serrano – a título de exemplificação, cabe citar o caso da substituição do coalho, como discutimos no Capítulo 4 –, desde as últimas décadas, as mudanças que nos propomos a analisar ao longo deste capítulo parecem estar sendo mais intensas e menos determinadas pelos produtores, mas sim por consequência de aspectos legais e difusão de informações técnicas. Os produtores, em sua maioria, assumem postura refratária a essas mudanças. Ao mesmo tempo em que explicitam que gostariam de manter o manejo da propriedade como faziam há algumas décadas e vender os queijos sem medo de apreensões ou multas, os produtores, em geral, não adotam, imediatamente, alterações que exigem grande investimento financeiro, mas sim, fazendo pequenas adequações, esperam pelos desdobramentos das incertezas inerentes aos processos em curso.

Tendo esse contexto como quadro de análise, o objetivo deste capítulo é apresentar uma reflexão sobre as principais mudanças em andamento nos Campos de Cima da Serra as quais, direta ou indiretamente, estão relacionadas à produção de Queijo Serrano. Nesse sentido, analisaremos, inicialmente, os conflitos em torno do uso do fogo para manejo dos campos, prática tradicional, atualmente proibida na região. Esse procedimento, dada a importância dos campos nativos para a manutenção do gado, é central para a produção de leite e, em consequência, de queijo. Subsequentemente, analisaremos as ações de fiscalização que visam a coibir a comercialização do Queijo Serrano e argumentaremos que, especialmente em decorrência dessas ações, os produtores, gradativamente, vêm alterando elementos da infraestrutura e utensílios para a produção do queijo. Ante às recorrentes proibições de comercialização de Queijo Serrano, analisaremos, ao final do capítulo, dois instrumentos de valorização e proteção de alimentos tradicionais: o do registro como Indicação Geográfica, instrumento que vem sendo defendido na região como meio de valorização e proteção dos queijos e outro, apresentado pelo IPHAN, o do registro de bens culturais imateriais, que, para além do produto final, visa ao reconhecimento dos modos de fazer.

7.1 Cultivos e manejo das propriedades

Se, há algumas décadas, a produção agropecuária na região dos Campos de Cima da Serra consistia, principalmente, no manejo do gado e na produção de queijo – e, em algumas propriedades, na produção de grãos e vegetais para o consumo da família –, atualmente, parte das terras vêm sendo compradas ou arrendadas para outros fins, como é o caso de áreas de reflorestamento⁶³ e de produção de verduras e tubérculos, especialmente, batatas.

De acordo com as informações levantadas durante o trabalho de campo, a inserção desses novos cultivos está associada a dois fatores principais: a proibição do extrativismo da araucária (*Araucaria angustifolia*) e a proibição do uso do fogo para manejo de áreas de campo. Aline Ramos e Anelise Ramos (2011), que discutem os impactos da proibição de queimadas na região dos Campos de Cima da Serra, enfatizam que a proibição do manejo dos campos nativos para atividades ligadas à pecuária é bastante controversa na região. Atualmente, o uso do fogo para manejo dos campos é prática proibida de acordo com a Lei Estadual nº 9.519, de 1992 (RIO GRANDE DO SUL, 1992)⁶⁴. Tal proibição, segundo as autoras acima citadas, gerou constantes mudanças na atividade econômica da região, pois, tendo sido coibida a prática tradicional de manejo dos campos, muitos produtores passaram a se dedicar ao cultivo de monocultura ou a arrendar terras para esse modo de cultivo, como é o caso, principalmente, do incremento de lavouras de batata e de áreas de reflorestamento com espécies exóticas, especialmente *Pinnus elliotis* ou *Pinnus alba*.

Diante desse contexto, analisaremos em separado os impactos advindos da proibição de queimadas em campos da região e do aumento de áreas de reflorestamento ou de lavoura. Contudo, na prática, essas questões – e suas consequências – estão imbricadas, conforme alguns extratos de entrevistas de interlocutores evidenciam. Portanto, ainda que, para fins de análise, tentássemos separar esses dois processos, a interposição deles é inevitável, o que, em alguma medida, está presente nos itens a seguir.

7.1.1 Lavouras e reflorestamento

Durante o extrativismo de araucárias nos Campos de Cima da Serra, que teve seu

⁶³ Ainda que, como indica Barcelos (2010), o termo reflorestamento sugira conotação positiva, pois remete a iniciativas associadas à preservação ambiental, vamos adotá-lo pois é como, comumente, tem sido empregado em debates acerca do tema de silvicultura.

⁶⁴ Em janeiro de 2012, foi promulgada, pela Assembleia Legislativa do Rio Grande do Sul, lei estadual que autoriza a prática de queimadas em campos gaúchos. Essa lei, entretanto, foi, algumas semanas após sua publicação, considerada inconstitucional.

apogeu entre as décadas de 1930 e 1960, essas árvores foram largamente exploradas pelo setor madeireiro até que, devido à diminuição drástica do número de plantas, a exploração passou a ser legalmente proibida. A proibição, que ocasionou grande retração do setor madeireiro da região, coincidiu com políticas nacionais de incentivo à silvicultura, de modo que, também na região dos Campos de Cima da Serra, alguns produtores e grandes empresas do setor passaram a investir em áreas de reflorestamento, principalmente empregando espécies de *pinus*⁶⁵.

O processo de inserção de silvicultura na região é descrito por Machado (2011), que, estudando os diferentes sistemas agrários de Cazuza Ferreira, um dos distritos do município de São Francisco de Paula, descreve que, desde o início na década de 1970 até os dias de hoje, como decorrência de regulamentações ambientais que coíbem o corte da araucária e o manejo dos campos nativos por meio do uso do fogo, houve a introdução de novas atividades, como a silvicultura, a fruticultura e a agropecuária diversificada. Em relação a essas novas atividades, o mesmo autor argumenta que duas delas têm particularmente contribuído para a degradação ambiental na região: a rápida expansão de reflorestamento com *pinus*, que, plantado em grandes áreas, em sistema de monocultivo, afeta a vegetação nativa e, adicionalmente, como consequência do uso intensivo de insumos químicos, degrada o solo e contamina recursos hídricos; e, ainda, a ampliação de lavouras, principalmente de alho e batata, que também tem acelerado o processo de erosão e degradação dos solos (MACHADO, 2011).

Em geral, os proprietários ou arrendatários de áreas de plantio de *pinus* ou produção de verduras e tubérculos são, de acordo com explicações de produtores e moradores da região, investidores de fora, que não têm relação familiar ou de longa data com a região. Por essa razão, esses arrendatários, como se explica na região, não possuem o mesmo apreço e, assim, os mesmos cuidados em relação à terra.

Os moradores da região, que, nas últimas décadas, têm visto a intensificação dessas culturas, descrevem essas mudanças, como ilustram os trechos de entrevista a seguir.

Olha, pra ser bem sincera, duns 10, 15 anos prá cá, que começou assim. Porque esse período é o período que, infelizmente, a gente também teve que se desfazer das terras porque não tinha mais condições de queimar, não podia queimar. Aí a terra não podia... não era apta pra roçadeiras. Houve umas multas e a gente não teve como segurar mais a terra e teve que se desfazer em função disso. E aí parou o queijo, e aí parou o gado e aí vieram as grandes plantações de pinus e tomaram conta de tudo. (Angélica, consumidora)

⁶⁵ Para maior aprofundamento sobre a expansão da silvicultura no Brasil e, em especial, no Rio Grande do Sul, ver Barcelos (2010).

E aqui, a região de [distrito de um dos municípios produtores de Queijo Serrano] é uma região que não tem plantação de batata. É mais em torno. Tem muita plantação de pinus agora. Mas o mais forte daqui era a pecuária e renda do gado, do campo. (Jonas, produtor)

D: Primeiro não existia granja grande pra cá. Agora que tem granja. Então tudo era da lavoura. Os plantadores tão enchendo os campos de batata, de feijão, milho... M: A gente planta mais uma miudeza: moranga, batata doce. Batata a gente plantava, mas agora, com essas granjas, nem... não compensa mesmo, né. D: É, e se não tratar, agora elas não se criam, né. Tem que ser na base de remédio, passando nas folhas. (Dalva e Moisés, produtores)

Veio o pinus e veio a batata e o grão, a soja, o milho. Então, pessoas com hábitos tradicionais já se perderam. (Matilde, técnica)

Diante da inserção desses cultivos, os produtores, em contrapartida, argumentam que, se, por um lado, eles não podem fazer manejo de nenhuma araucária dentro da propriedade, por outro, os produtores de *elliotti* e de lavouras estão degradando o solo e o ambiente.

Até tem uns plantadores de batata aqui na região... Bom, ele vai meio litro de remédio por hectare. Daí o cara diz assim: “Olha, eu vou botar um litro que eu garanto bem.” Só que o que ele tá fazendo? Ele tá criando resistência e tá envenenando a coisa, né. Não é verdade? (Josué, produtor)

Diferenciando-se dos plantadores de batata, como são genericamente chamados na região, os produtores de queijo defendem-se, argumentando que eles cuidam da natureza, mas que, apesar disso, são punidos.

E tu pode ver aqui. O proprietário nessa região é o cara mais ecológico que existe. Ele não vai tirar um pau só pra estragar. Tu tira uma lenha porque tu precisa. (Josué, produtor)

Situação tão delicada quanto essa é a proibição da queimada do campo, prática arraigada na região para o manejo das pastagens. Especialmente em relação ao manejo dos campos por meio do fogo, há um conflito intenso, pautado, por um lado, pelo papel impositivo da legislação – neste caso, estadual – e, por outro, por produtores e alguns pesquisadores e representantes políticos que argumentam em prol da manutenção dessa prática.

7.1.2 Queimadas

[E costuma fazer queimada do campo aqui?] M: Pois tá meio proibido, mas a gente dá uma... D: Escapadinha [risos]. M: Se é lugar que não dá de roçar, tem que limpar, não é. (Dalva e Moisés, produtores)

Como indica a fala dos produtores Dalva e Moisés, apesar de legalmente proibido nos Campos de Cima da Serra, o uso do fogo continua a ser empregado para o manejo dos campos. Essa prática se mantém porque, de acordo com os produtores interlocutores da pesquisa, esse manejo permite não apenas eliminar, de modo eficiente, o capim seco e plantas que não são nutricionalmente interessantes para o gado – por exemplo, a vassoura e a carqueja –, como também estimula o rebrotamento do campo nativo para que este seja renovado permitindo, então, que o gado engorde. Vejamos na fala de dois casais de produtores, explicações sobre a importância das queimadas no que se refere à alimentação e à sanidade do rebanho.

C: E, às vezes, não tem nem como sobreviver. A macega vai ficando de dois anos. Seca tudo e vai ficando dessa altura [indica a altura de aproximadamente 1 metro com as mãos]. Como é que o gado vai pastar? R: E por mais que elas [vacas] comam, não vai sustentar nada, porque é seco, né. É que nem agora. Nós estamos quase em setembro. Agora queima tudo em agosto, setembro já tá pasto alto que as vacas pastam bastante. Só aquele pasto já sustenta. Não precisa dar muito trato em casa. C: É um pasto renovado, né. (Cássio e Rita, produtores)

J: E isso aqui eu já fiz uns teste aqui. Queimava um lado e não queimava o outro. Aonde é queimado o gado se amontoa em cima e engorda melhor. A: Só pasta ali. J: Aonde não é queimado... A: Onde tá alto, eles não comem. J: Além de não engordar o gado, ele cria mais carrapato e piolho nas vacas, mais imundície, porque daí, por exemplo, chega num tempo que tu bota fogo no campo, ele mata o que é ovo de carrapato, qualquer coisa assim. Qualquer imundície, ele dá uma eliminada, né. E daí dá tudo essa diferença. Só que daí eles não querem liberar isso aí. (Amélia e Josué, produtores)

Como indica Josué, apesar das vantagens do uso do fogo para manejo dos campos, *eles* não querem liberar essa prática. O produtor refere-se aqui à fiscalização decorrente da regulamentação ambiental estadual, que estabelece que “É proibido o uso do fogo ou queimadas nas florestas e demais formas de vegetação natural.” (RIO GRANDE DO SUL, 1992, art. 28).

Questionando essa proibição, que generaliza todos os ecossistemas presentes no Estado, os produtores explicam que, na verdade, essa queima do campo é um *sapeco*, uma limpeza, pois o campo não fica queimando por muito tempo. Como evidência da superficialidade e rapidez com que o fogo é empregado, explicam que, minutos após a queimada, seria possível mesmo andar sobre a área de campo manejada. Além desses argumentos em favor da prática, os produtores explicam também que, quando usam o fogo para manejo do campo, empregam medidas de controle para ele não se espalhe. Essas medidas envolvem o uso de aceiros – áreas preparadas em torno da extensão a ser queimada para evitar que o fogo se alastre – e atenção

às condições climáticas, horário do dia e direção e velocidade do vento. O uso dessas medidas pelos produtores é reiterado por pesquisas desenvolvidas na região (MACEDO, 2012; RAMOS, Aline e RAMOS, Anelise, 2011), que indicam que, entre outros cuidados, os produtores fazem aceiros para que o fogo não se espalhe para áreas que não se planeja queimar.

Macedo (2012), que conduziu pesquisa na região, nos municípios de São Francisco de Paula e Cambará do Sul, em 71 propriedades que se localizam dentro da Área de Proteção Ambiental (APA) Rota do Sol, apresenta que, unanimemente, os produtores indicam dificuldades em não usar o fogo para o manejo dos campos. Procurando apreender elementos constitutivos dessa prática, a mesma autora avaliou, em diferentes propriedades, o período do ano e do dia em que o manejo era realizado, proporção de campo manejada a cada ano e a cada dia e intervalo adotado para que uma mesma área fosse novamente queimada.

Em relação ao período do ano, os interlocutores de Macedo afirmaram consensualmente que o manejo com fogo deve ser realizado ao final do inverno, principalmente no mês de agosto, quando o campo está com aparência de palha seca ou macega seca. Alguns interlocutores mencionaram ainda que observavam, além do mês e aspecto do campo, o período lunar.

No que diz respeito ao período do dia mais apropriado para a queimada, os interlocutores de Macedo (2012) consideraram o período da manhã e o do início da tarde os mais adequados. Porém, recentemente, com a proibição da prática e consequente fiscalização, alguns produtores afirmaram que o manejo com o fogo estaria acontecendo também em horários mais avançados, já no fim do dia, pois assim seria menos provável haver fiscalização. Jonas, produtor de queijo, argumenta inclusive que a proibição tem influenciado no comportamento dos produtores, de modo que, para não se expor e, assim, evitar problemas com a fiscalização ambiental, os produtores estariam menos cuidadosos em relação às medidas de segurança. Vejamos:

O produtor rural, ele sempre cuidou, sempre fez aceiro. Hoje o produtor tá cuidando menos do que cuidava porque, se o campo dele é na beira da estrada, ele bota fogo lá e sai correndo prá se escapar da fiscalização.
(Jonas, produtor)

O tamanho da área queimada é bastante variável e é influenciado pela quantidade de material acumulado, características do terreno, tempo disponível e horário. Ao invés de um tamanho em área, os interlocutores de Macedo (2012) explicaram sobre as condições em que fazem as queimadas e informaram que a área a ser queimada é definida de acordo com as

características presentes em cada propriedade, como as trilhas feitas pelo gado nos trajetos percorridos ao longo da propriedade, estradas, arroios, banhados, capões de mato, elevações do terreno, etc.

As áreas queimadas variam de ano em ano e, em geral, aquelas recém queimadas são as preferidas do gado e, portanto, as mais pastejadas, de modo que, ao final do inverno, não há acúmulo de campo seco nessas áreas, não sendo imprescindível, portanto, fazer nova queimada. Desse modo, há um rodízio entre as áreas queimadas e, embora não haja um intervalo fixo em que uma mesma área será novamente queimada, os produtores avaliam o estado da vegetação e decidem por queimar ou não. Apesar das singularidades entre cada produtor, Macedo (2012) considera que, em geral, a queimada em uma mesma área é anual ou bianual.

Macedo (2012) considera que a lógica de utilização do fogo para manejo das propriedades entre os interlocutores com quem desenvolveu sua pesquisa

[...] se relaciona a um modo de organizar a criação de gado de forma que o sistema produtivo tenha pequeno grau de dependência de insumos vindos de fora da propriedade e comporte um determinado nível de variação nos aportes e saídas de matéria e energia. Isso significa, por exemplo, a possibilidade de variar o número de cabeças de gado por hectare, ou a possibilidade de não-manejar (sic) uma área com fogo em um ano. Essa lógica parece permear não só a utilização do fogo, mas a gestão da propriedade de uma forma geral. (MACEDO, 2012, p. 39).

Como consequência de não queimar os campos, os produtores argumentam o risco de incêndios espontâneos. Essa posição é sustentada por Macedo (2012), que defende que, em áreas em que há queima frequente de ecossistemas não florestais, eventuais incêndios são reescalados, de modo que passam a ocorrer em menor intensidade e em tempos mais curtos. Contrariamente, argumenta a autora, em áreas não florestais em que não é realizado manejo com o fogo, eventuais incêndios são mais intensos e, em geral, atingem áreas maiores. Muitos dos produtores com quem eu conversei durante o trabalho de campo, explicaram essa questão:

Nas beirada de mato, se tu não queimar, vão levantando as toiceiras assim, né [fazendo sinal com a mão para indicar a altura de aproximadamente 1 metro]. E daí vai caindo grimpa ali, vai secando. Ali a hora que pegar fogo, daí incendeia prá cima. E se todo o ano tu queima e limpa... (Amélia, produtora)

Se não queimar, o que vai acontecer é um dia dar um incêndio muito grande. Isso sim vai acontecer. Dar um incêndio muito grande. Porque hoje a gente, que é produtor, que nem eu tava te dizendo, não pode queimar campo. (Jonas, produtor)

Se deixar sem queimar cinco anos, daí o dia que pegar fogo, queima tudo. (Cássio, produtor).

Se não queimar, que eles querem que não queime, mas não queimando nunca, ele [campo] vai ficar de um jeito que o dia que ele pegar fogo, não tem quem segura mais. Daí é casa, é tudo... vai num eito só. Não vê aí pra fora, de vez em quando se vê queimando até quase chegando nas cidades. É falta de controle, de queimada controlada, né. E tu queima um ano aqui... Então tu faz um aceiro. Queima só o que tu quer, né. Então, pro outro ano, tu queima o outro lado. Então, ele fica baixo. (Moisés, produtor)

Se a queimada não é periodicamente realizada, após o inverno, a pastagem cresce de forma desordenada e, por estar seca, em decorrência das baixas temperaturas do inverno, os campos ficam suscetíveis a incêndios criminosos ou espontâneos, que podem ser altamente destrutivos (RAMOS, Aline; RAMOS, Anelise, 2011).

Embora impactante do ponto de vista ambiental, Aline Ramos e Anelise Ramos (2011) defendem que o uso do fogo é a melhor solução para o manejo dos campos da região dos Campos de Cima da Serra. As autoras explicam que, devido a temperaturas bastante baixas no inverno, a vegetação resseca, de modo que se torna pouco nutritiva para o gado que, se for alimentado somente em áreas de campo em que as gramíneas estão secas, não engorda, o que afeta, assim, a renda oriunda da venda dos animais, destinada à manutenção da família. Na pecuária, se o campo não é capaz de alimentar o gado e mantê-lo gordo, os produtores fazem a queimada, que, ao eliminar o capim seco, promove a renovação da pastagem tornando-a, novamente, fonte de nutrientes para os animais. “Após ocorrida a queimada, o campo começa a brotar, o verde da pastagem fica mais intenso, e o gado magro volta a engordar, ganhar força e ser vendido, garantindo, assim, a renda das famílias do campo.” (RAMOS, Aline; RAMOS, Anelise, 2011, p. 183).

Apesar desses argumentos em favor das queimadas, há, evidentemente, uma série de controvérsias em relação a essa prática. Butzke e Sparemberger (2011)⁶⁶, discutindo sobre a problemática do fogo nos Campos de Cima da Serra, concordam que a prática afeta a biodiversidade, mas, como salientam os autores, trata-se de um sistema de produção que, nesse caso, adotaria o fogo ao invés de herbicidas, como ocorre na produção de grãos. Comparando os impactos causados pelo uso do fogo com os provenientes do plantio de batatas, que pela grande quantidade de insumos químicos empregados nesse cultivo, torna-se prejudicial à biodiversidade do solo e representa potencial contaminante das águas, o cultivo

⁶⁶ Este artigo, bem como o artigo de Aline Ramos e Anelise Ramos (2011), está publicado no livro “Queimada dos Campos: o homem e o campo – a natureza, o fogo e a lei”, fruto de um projeto de pesquisa desenvolvido na Universidade de Caxias do Sul e organizado por Alindo Butzke e Mardióli Dalla Rosa.

da batata é considerado mais prejudicial para a região. Nesse sentido, Aline Ramos e Anelise Ramos (2011) são enfáticas ao afirmar que o impacto causado pela queima controlada dos campos é “[...] menor que a substituição dessa atividade econômica [pecuária] por cultivo de batata ou espécies exóticas.” (RAMOS, Aline; RAMOS, Anelise, 2011, p. 183).

Outro argumento empregado para sustentar a proibição do uso do fogo para o manejo dos campos diz respeito à poluição atmosférica decorrente da liberação de gases como o gás carbônico. Em relação a essa questão, Butzke e Sparemberger (2011) consideram que o capim seco não faz fotossíntese, ou seja, não contribui para retirar gás carbônico do ar e, embora a queima aumente os índices de emissão desse gás, após a queimada, assim que as gramíneas rebrotam, estas voltam a sintetizar o gás, processo que, para os autores, leva ao equilíbrio entre o que é produzido e, posteriormente, absorvido do gás.

Nesse debate que, do mesmo modo que discutimos no Capítulo 5 em relação ao uso de leite cru para a produção de queijos, argumentos com base em ciência são empregados tanto para sustentar quanto para refutar o uso do fogo nos Campos de Cima da Serra como prática de manejo dos campos. Como alternativa às queimadas, discute-se, na região, outro tipo de manejo do campo, como roçar a área ou fazer melhoramento de campo, técnicas que, pelo custo e efetividade dos resultados, são alternativas questionadas pelos produtores.

[E você acha que daria pra fazer o manejo melhorando a pastagem ou, em alguns casos, a queima é importante?] *Não, eu acho que a queima é importante, até porque a pastagem, a de melhoramento, ela é muito boa, mas ela já é um pouco mais cara, né. E tem áreas que não dá de fazer. Morro com pedras, muito difícil. Prá fazer em toda a área... daí se torna bem mais caro. Faz só numa parte. Não, e a queima é a alternativa mais barata ainda, né, de reformar a pastagem, né.* (Estevão, produtor)

C: *O nosso campo é muito de morro e pedra, não tem como roçar. Só fogo mesmo, só queimando.* [Um produtor me falou que mesmo que pudesse roçar, o valor seria bem maior.] C: *É mais caro, com certeza. Roçar vai te ter um custo de trator, roçadeira... tipo uns 100 reais um hectare de campo. É bastante custo. E tu queima, dá uma sapecada, dá uma chuva, uma semana depois já nasce tudo. Nossa queimada não queima mato, não queima banhado.* R: *A roçada eu acho que é muito pior do que a queimada porque não vai brotar que nem queimando.* C: *O próprio gado já não gosta.* R: *O gado já não vai gostar de comer aquilo ali. E sei lá, vai ficar coisas secas. Por que vai roçar, vai ficar tudo seco. E com o fogo, queima tudo e brota tudo de novo.* (Cássio e Rita, produtores)

Nessas discussões, entretanto, comumente a opinião e o conhecimento dos produtores são negligenciados e, não raro, os produtores são considerados infratores. O trecho a seguir, extrato de entrevista com um produtor, indica que, apesar dos cuidados e medidas de proteção que os produtores explicam adotar para fazer a queima do campo, os argumentos e

explicações deles não são considerados válidos para contrapor, em um primeiro momento, a fiscalização e, menos ainda, para repensar o critério legal.

Por exemplo, tá molhado aqui. Dá dois dias de sol, dá uma enxugadinha no capim, tu vai lá, bota fogo, tu olha aonde tu vai botar fogo, né. Tu já bota fogo perto dum banhado porque daí a recém tá começando o fogo, ele não vai queimar o banhado. Ele já vai queimar só dali pra lá. Tu tem esse controle. Só que isso aí eles não veem. Eles veem que a pessoa não tem estudo, não tem assim uma defesa, um órgão público pra defender o pessoal. Eles vêm aqui e dizem “olha”, que nem eu dizer isso aí pra vocês: “Não, não, você é muito burro, você não adianta nem tá conversando.” E chegam, aplicam a lei que eles querem e pronto, né. (Josué, produtor)

Do mesmo modo que indica Josué, os interlocutores de Macedo (2012) afirmaram que se sentem incomodados com a ideia de que eles fariam uso do fogo de forma indiscriminada, sem nenhum tipo de precaução ou controle. No mesmo sentido dessa discussão, Aline Ramos e Anelise Ramos (2011) chamam a atenção para o fato de que os produtores de gado da região dos Campos de Cima da Serra não têm tido oportunidade de participar de discussões sobre o emprego do fogo para o manejo dos campos. Para as autoras, “Mesmo que, eventualmente, [o produtor] não tenha razão em seus argumentos, não se lhe pode tirar o direito de se manifestar sobre questão que diz respeito diretamente ao seu modo de vida e à sua sobrevivência digna.” (RAMOS, Aline; RAMOS, Anelise, 2011, p. 186). Contudo, diferentemente do que não apenas os produtores como também Macedo (2012) e Aline Ramos e Anelise Ramos (2011) argumentam, as queimadas continuam legalmente proibidas no Estado.

A discussão sobre o uso do fogo como prática de manejo agrícola não é recente e tampouco é tema discutido apenas nos Campos de Cima da Serra. Muito antes do debate que vem ocorrendo na região, Candido, que estudou o modo de vida de caipiras do interior de São Paulo, apontou a centralidade dessa prática para a produção agrícola naquela região, nas décadas de 1940 e 1950. Essa prática, como explica Candido (2001)⁶⁷, foi criticada por Auguste de Saint-Hilaire que, em sua passagem pelo interior de São Paulo, na primeira metade do século XIX, teria considerado o uso do fogo na agricultura uma prática atrasada, que, pela extensão de terra demandada, afastaria os lavradores uns dos outros, afastando-os de ideias que inspirassem civilização. Como solução, à época, o naturalista considerou a necessidade de uma reforma do sistema agrícola, de forma a empregar o uso do arado e de adubos e, desse modo, manter a produção em áreas menores, sem a necessidade de contínua expansão e mudança de áreas. Candido lembra, contudo, que a queimada de mato para fins

⁶⁷ A primeira edição desse livro foi publicada em 1964.

agrícolas é decorrente das dificuldades de explorar o solo tropical de outro modo. Por meio da queima da vegetação rasteira, a cinza resultante atua como fertilizante, apresentando rápidos resultados. A longo prazo, todavia, a degradação do solo seria inevitável pois, como tecnicamente é explicado, os nutrientes provenientes das cinzas são dissolvidos nas primeiras chuvas e o húmus e as bactérias seriam destruídos pelo fogo. Candido, no entanto, questiona-se se o lavrador poderia agir de outro modo e, para o caso do caipira paulista, considera que “A agricultura extensiva, itinerante, foi um recurso para estabelecer o equilíbrio ecológico: recurso para ajustar as necessidades de sobrevivência à falta de técnicas capazes de proporcionar rendimento maior da terra.” (CANDIDO, 2001, p. 59).

Respeitadas as diferenças de clima, solo e vegetação e, do mesmo modo, a diferença temporal, a situação atualmente em curso nos Campos de Cima da Serra em relação ao uso do fogo para manejo do campo encontra como maiores opositores, de forma semelhante à situação dos caipiras paulistas estudados por Candido (2001), argumentos técnicos que não levam em conta o conhecimento e as condições de produção da região. Parafraseando Candido (2001), poderíamos questionar: o produtor de gado dos Campos de Cima da Serra poderia ter desenvolvido e empregado outras técnicas de manejo? Mais do que responder a essa questão, cabe considerar, como vimos argumentando, as mudanças que decorrem da proibição dessa prática como, por exemplo, o aumento de áreas de reflorestamento com *pinus* e de lavouras comerciais. Aline Ramos e Anelise Ramos (2011), que lembram que essas mudanças afetam também o potencial turístico dos Campos de Cima da Serra, consideram que, no intuito de preservar o meio ambiente, a proibição das queimadas e consequente produção de *pinus* e batatas tem acarretado maior degradação ambiental.

Murilo, consumidor de queijo e recente morador da região, interpreta a situação de modo similar. Vejamos.

Será que é esse o mundo que a gente quer? Pinus tomando conta de tudo e a gente comendo queijo industrial, com o SIM [Sistema de Inspeção Municipal], com tudo certinho, cheio de conservantes. Esse é um problema que ninguém fala. São entraves que foram criados aí. Dentro de uma lógica de conservação, estão criando, na verdade, situação em que a conservação da natureza é a última coisa que tá acontecendo. (Murilo, consumidor)

Como indica Murilo, a situação das queimadas, em boa medida, assemelha-se à da produção do queijo, no sentido de que práticas tradicionais, fundamentadas em experiência e em técnicas e procedimentos definidos e compartilhados localmente, passam a ser proibidas e fiscalizadas, coibindo, assim, o modo de manejar a propriedade.

A questão central que perpassa essas proibições diz respeito à negligência com que o conhecimento tradicional é tratado, discussão que vimos desenvolvendo ao longo da tese. Do mesmo modo que para as queimadas são propostas alternativas que não necessariamente levam em conta a realidade, condições da região e, principalmente, o conhecimento dos produtores, as propostas para o processamento do queijo seguem essa mesma linha. Como discutiremos a seguir, as mudanças indicadas em relação às instalações e utensílios para a produção de queijo não consideram, em sua totalidade, os modos de fazer tradicionais.

7.2 “Qualificação” do Queijo Serrano como meio para a legalização

Eu, desde que me conheço por gente, o queijo é condenado. (Dulce, produtora)

Desde o início da década de 2000, vários municípios dos Campos de Cima da Serra têm trabalhado em um programa para a qualificação do Queijo *Artesanal Serrano*, o “Programa de Qualificação e Certificação do Queijo Artesanal Serrano”⁶⁸ como então passou a ser denominado o tradicional queijo produzido artesanalmente na região. Essa iniciativa, como explicou uma técnica da região, foi consequência de vários fatores, entre eles, o da crescente valorização de produtos artesanais, tradicionais, em vários países do mundo e, mais diretamente, o da evidência nacional do Queijo Minas. À época, esse queijo já fazia parte de um amplo projeto elaborado e conduzido no Estado de Minas Gerais para a valorização do produto que, possivelmente para diferenciar-se do industrial – que, de fato, pouca semelhança tem com o queijo minas tradicional –, passou a ser chamado, por aquele projeto, de Queijo Minas Artesanal. No caso do Queijo Serrano, entre as principais iniciativas do programa de qualificação do qual é objeto, está a legalização da produção, tema que discutiremos a seguir.

7.2.1 Legalização do Queijo Serrano

O programa que busca promover a legalização do Queijo Serrano na região dos Campos de Cima da Serra encontra importante espaço de desenvolvimento em um contexto em que os produtores, sentindo-se ameaçados por ações fiscalizatórias, têm procurado alternativas para comercializar o produto com menor risco de apreensões ou multas. Como indica o extrato de

⁶⁸ Esse programa está sendo desenvolvido pela EMATER/RS e prefeituras municipais dos Campos de Cima da Serra, em parceria com o Laboratório de Análises de Produtos de Origem Animal (LAPOA), do Centro de Ensino, Pesquisa e Tecnologia de Carnes (CEPETEC) – Faculdade de Veterinária, Universidade Federal do Rio Grande do Sul – e Fundação Estadual de Pesquisa Agropecuária (FEPAGRO), como apoio da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI/SC) e recursos do Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA) (EMATER/RS, [2011]).

entrevista com que abro este item, afirmado pela produtora de queijo Dulce, que, na época em que o trabalho de campo foi realizado, tinha pouco mais de setenta anos, o queijo é, há bastante tempo, *condenado*. Essa afirmação atesta que a comercialização do produto vem sendo proibida há bastante tempo e que, embora os interlocutores não soubessem precisar desde quando a comercialização vem sendo coibida, ações de fiscalização sobre o produto têm sido comuns na região. A fiscalização, como explicaram os interlocutores, é realizada por órgãos estaduais responsáveis por questões tanto tributárias quanto sanitárias, embora, de acordo com a maioria dos interlocutores, a atuação tributária seja considerada mais recorrente. Nesse contexto, além do emprego do termo *condenado*, é comum na região também o emprego do termo *clandestino*, usado para se referir aos queijos que são comercializados *sem carimbo*, ou seja, sem a inspeção e autorização de órgãos responsáveis pela inspeção sanitária. Vejamos alguns trechos de entrevistas em que duas consumidoras explicam essa situação.

Que as pessoas não pararam de produzir, só que hoje elas têm muita dificuldade de revender. Por quê? Porque elas não podem mais trazer grande quantidade da fazenda até a cidade ou da fazenda até um mercado, né. Então, normalmente, esse mercado é clandestino. Ele é clandestino, ele continua acontecendo, mas ele acontece clandestino, com risco de que alguém pegue e tire toda a produção daquela família, daquele produtor. (Angélica, consumidora)

E era proibido porque só poderia vender o queijo que fosse fiscalizado e carimbado. Como aqui é pouca lei, como se diz, porque é um lugar muito pequeno, né, aqui continua fazendo esses assim ó, como se diz, clandestinos. Se chama queijo clandestino, como diz. Porque aqui não tem muito fiscal. Se tu for sair daqui, tem esses fiscais, aí eles já prendem. (Mariela, consumidora)

Condenado ou *clandestino* são termos que expressam o tom proibitivo com que, quando se trata de fiscalização, os moradores da região se referem ao Queijo Serrano. Além disso, como indica Mariela, nos municípios a fiscalização tenderia a ser mais complacente, de modo que os riscos de apreensão estariam, de fato, na comercialização intermunicipal. Voltaremos a abordar essa questão adiante pois, antes disso, é interessante discutir o emprego dos termos *condenado* e, especialmente *clandestino*, frequentemente presentes na fala dos moradores da região para se referir ao Queijo Serrano.

Esses adjetivos não são, contudo, exclusividade desse queijo. Somados aos termos ilegal ou informal, esses qualificativos são frequentemente empregados para se referir a vários produtos artesanais, tradicionais, produzidos de modo informal, ou seja, que não estão regularizados junto a órgãos tributários, de Vigilância Sanitária ou de Sistemas de Inspeção (para distinção entre órgãos de Vigilância Sanitária e de Sistemas de Inspeção no que se refere à regularização e fiscalização de alimentos, ver Box 1).

Box 1: Inspeção de alimentos no Brasil

No Brasil, a inspeção de alimentos é realizada por diferentes órgãos, responsáveis por distintos produtos ou por distintos estágios (em geral, durante a produção e durante a comercialização). No que se refere ao tipo de alimento, a inspeção pode ocorrer por meio do Ministério da Saúde, via Secretarias Estaduais e/ou Municipais ou, dependendo da abrangência da área de comercialização, pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), secretarias de agricultura dos Estados e secretarias ou departamentos de agricultura dos municípios.

Produtos elaborados a partir de matéria-prima de origem animal são fiscalizados por órgão ligado ao setor de agricultura. Nesse caso, a inspeção sanitária divide-se em três instâncias: Serviço de Inspeção Municipal (SIM), o Serviço de Inspeção Estadual (SIE) – no Rio Grande do Sul, esse serviço está sob a alçada da Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CISPOA) –, e o Serviço de Inspeção Federal (SIF). Para cada uma dessas instâncias, está associada uma área de abrangência para a comercialização, de modo que produtos legalizados pelo SIM só podem ser comercializados no âmbito do município, produtos legalizados pelo SIE podem ser comercializados dentro dos limites de cada Estado da federação e produtos legalizados pelo SIF podem ser comercializados em todo território nacional (BRASIL, 1989). A diferença entre um serviço e outro está relacionada principalmente às exigências no que se refere à estrutura física e procedimentos burocráticos, que tendem a ser mais rigorosos em sistemas de inspeção federal, seguido do sistema de inspeção estadual e, por fim, do sistema de inspeção municipal (SGARBI, 2006). Portanto, especialmente para agroindústrias localizadas em municípios que não absorvem parte significativa da produção, é estratégico para o empreendimento que a venda dos produtos seja realizada também em outros municípios, o que, legalmente, só pode acontecer se o empreendimento for registrado pelo Serviço de Inspeção Estadual ou Federal, situação particularmente importante no caso de municípios que fazem fronteira com estados vizinhos.

Produtos elaborados a partir de matéria-prima de origem vegetal estão sob a alçada do Ministério da Saúde, por meio da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). A fiscalização desse tipo de produto pode ser realizada, dependendo do caso, pela ANVISA ou pelas Coordenadorias estaduais e municipais de Vigilância Sanitária. Nesse caso, contudo, as atribuições para registro da produção, por exemplo, não são rígidas como no caso de produtos de origem animal e, além disso, o registro, independentemente se via município ou Estado, não restringe a comercialização em nível federal, como acontece em

relação à produção de alimentos de origem animal (PREZOTTO, 2005). A Vigilância Sanitária pode também fiscalizar qualquer produto alimentício, mesmo os de origem animal, quando este estiver sendo transportado ou disponível nos pontos de comercialização.

Já, no caso da produção de bebidas (alcoólicas ou não) e vinagres, o registro e a fiscalização estão sob responsabilidade do MAPA e, portanto, esses produtos, uma vez legalizados, podem ser comercializados nacionalmente (SGARBI, 2006).

Com o intuito de unificar as distintas instâncias de inspeção e, assim, permitir o comércio entre municípios e estados em todo território nacional, está em pauta, desde 2006, a discussão sobre o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA) e, em especial, do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), que, se adotados, permitiriam a comercialização de produtos de origem animal, inclusive aqueles registrados e fiscalizados por Serviços de Inspeção Municipal, em âmbito federal. Atualmente, são poucos os Estados e municípios que aderiram a esses sistemas, pois, entre as dificuldades, está a necessidade de cada Estado e município que solicitar a adesão estar equipado e capacitado para realizar as inspeções requeridas.

Além desses serviços, há outros também relacionados à fiscalização dos alimentos, como é o caso do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO), vinculado ao Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior, que inspeciona características quantitativas de vários produtos, entre eles, alimentos. Nesse caso, o órgão avalia atributos como peso, medidas e informações que devem estar presentes nos rótulos. Há ainda a Secretaria de Direito Econômico, órgão ligado ao Ministério da Justiça, que, por meio do Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor (DPDC), objetiva – dentre outras atribuições – em âmbito nacional, bem como as instâncias do Programa de Defesa do Consumidor (PROCON) em âmbito estadual e municipal, defender os interesses de consumidores também em relação aos alimentos. Por fim, instâncias do Ministério Público podem atuar, a partir de denúncias, em questões relacionadas à qualidade dos alimentos, em qualquer etapa de sua produção e distribuição.

Como mencionado no Capítulo 2, Wilkinson e Mior (1999), em análise da produção de lácteos pela agricultura familiar, pontuam que, no Brasil, até a década de 1950, não existia regulamentação do setor primário da cadeia produtiva do leite para normatizar as diversas etapas da produção, de tal forma que não era possível falar de setor informal. Apenas a partir da aprovação do sistema de inspeção federal para produtos de origem animal, no início da

década de 1950, o leite entregue a laticínios passou a ser fiscalizado e, em decorrência, passou para o âmbito do setor formal, o que levou, indiretamente, produtores tradicionais de leite e derivados para a informalidade. Nesse contexto, os autores apontam para uma significativa distinção entre os termos informalidade e ilegalidade. Vejamos a definição desses autores.

O setor informal distingue-se do ilegal pelo fato de seus produtos não serem proibidos, como no caso de drogas ou contrabando. Trata-se de uma atividade cujos processos de produção não se enquadram nos padrões de regulação vigentes. Enquanto no primeiro caso o órgão repressor apropriado é a polícia, no segundo os organismos de fiscalização são responsáveis pelo enquadramento. O setor informal, portanto, é definido fundamentalmente a partir das normas reguladoras do Estado (WILKINSON; MIOR, 1999, p. 31).

Embora, nos Campos de Cima da Serra, os interlocutores, durante pesquisa de campo, não tenham feito referência ao termo ilegalidade, este tem sentido bastante próximo ao das ideias de clandestinidade ou condenação, empregadas na região para se referir à situação de informalidade em que o Queijo Serrano é comercializado. De todo modo, independentemente do termo empregado, todos remetem à fragilidade de a produção desses alimentos não se ter adequado às normas reguladoras. As consequências de não ter a produção formalizada são descritas por alguns interlocutores. Vejamos.

Eu lembro que desde que o meu pai fazia queijo, há muito tempo atrás, mas não tanto tempo, porque eu não sou tão velha assim, né. [A interlocutora calcula e conclui que isso deve ter sido há cerca de vinte anos] Eles tinham... sempre tinham a preocupação da fiscalização. “Ah, porque o fiscal vai pegar os queijos.” Tanto é que o pessoal [intermediários] vinha buscar e o meu pai nunca saiu para levar num lugar prá vender. Ele sempre teve medo mesmo. (Claudiane, consumidora)

E a fiscalização tá dando muito em cima desses queijos que não têm registro, né. Então, os mercados tiveram que parar de comprar esses queijos. Mesmo que tenha muita procura, que esse queijo meu sempre foi bem procurado onde eu largava lá, mas por causa da fiscalização, que andou multando muito eles lá, tinham que vender queijo escondido, né. Então, daí, prejudicou, né. Então a gente tem que vender até meio escondido, né. No mercado, tá meio difícil de conseguir. (Matias, produtor)

Tem lugar que não aceitam sem ter registro. Eu, por exemplo, eu vendia lá em Caxias num supermercado e ele desistiu de comprar de mim não por causa do queijo, né, por causa que não tinha registro, né. Daí a fiscalização batia e daí [ele] não comprou mais. E ali eles usam comprar. De certo nunca foi a fiscalização lá, daí ele sempre compra, né. Mas tem muitos lugares lá em Caxias, mercado, supermercado, que eles não compram por causa que não tem o carimbo, o registro. Daí a fiscalização pega e... (Vladimir, produtor)

Como indicam esses trechos de entrevista, uma das consequências diretas de a produção de queijo não estar adequada às regras sanitárias e fiscais é a vulnerabilidade em relação à fiscalização e, assim, ao aumento do grau de dificuldade para vender os queijos em mercados da região. Nos próximos itens discutiremos o papel e implicações das ações de fiscalização que incidem sobre o Queijo Serrano.

7.2.1.1 Fiscalização sobre os queijos

Como os trechos de entrevista acima indicam, vender queijos não inspecionados tem se tornado mais difícil, especialmente em pequenos mercados de cidades próximas. Se até há algum tempo esses mercados vendiam tais queijos, agora a tendência, como explicaram os produtores Matias e Vladimir, é evitar a comercialização desses produtos pois, em virtude da fiscalização, os proprietários desses mercados têm optado por evitar riscos de multas e apreensões.

Nesse contexto, as preocupações dos interlocutores da pesquisa em relação à fiscalização estiveram presentes em várias situações vivenciadas durante o trabalho de campo. Entretanto, apesar de ser tema corriqueiro em conversas cotidianas, quando questionados sobre qual ou quais seriam os órgãos responsáveis pela fiscalização e quais seriam as razões das ações fiscalizatórias, muitos interlocutores manifestavam dúvidas e, não raro, incertezas quanto aos procedimentos adotados pelos fiscais.

As incertezas percebidas nas falas dos interlocutores quanto à fiscalização que incide sobre o Queijo Serrano foram apreendidas por Krone (2009) que, também se referindo à região dos Campos de Cima da Serra, notou que é comum entre os moradores da região fazer distinção entre os órgãos fiscalizatórios mencionando o “pessoal do ICMS” para se referir à fiscalização tributária⁶⁹ e o “pessoal da saúde” em referência à fiscalização sanitária. O mesmo autor também cita que, para os produtores de queijo, interlocutores de sua pesquisa, o receio maior era em relação ao “pessoal da saúde”, ou seja, à fiscalização sanitária, que, como medida punitiva, apreenderia os produtos, diferentemente do “pessoal do ICMS”, que, em caso de irregularidades, limitar-se-ia à aplicação de multas. Embora em nosso trabalho de campo essas categorias não tenham sido apreendidas como foram por Krone (2009), há em comum entre ambos os trabalhos a preocupação não apenas dos produtores como também da maioria dos moradores da região sobre a atuação desses dois órgãos de fiscalização em relação à comercialização do Queijo Serrano.

A atuação desses órgãos, entretanto, não parece ser vista, de modo algum, como

⁶⁹ A fiscalização tributária está associada ao Imposto sobre Circulação de Mercadorias e prestação de Serviços (ICMS), daí a referência ao “pessoal do ICMS”.

importante para a proteção da saúde dos consumidores – principal justificativa presente em regulamentos sanitários – ou positivamente associada ao papel da arrecadação de impostos, objetivo da fiscalização tributária. Ao invés de proteção à saúde dos consumidores ou arrecadação de impostos, a fala de Reginaldo, técnico da região, sugere que seriam as pressões exercidas por grandes indústrias de laticínios da região que influenciariam a intensidade de ações fiscalizatórias.

E acredito que o que faz essa lei valer mais, essa pressão toda, são as grandes agroindústrias, né, de laticínios. Os grandes é que tão cercando os pequenos. Um pequeno sozinho, ele não faz grande coisa. Só que são muitos pequenos sozinhos, que fazem uma rede grande. Aí ele é concorrência prá essas empresas. Um não faz concorrência, agora, todos os pequenos fazem concorrência. (Reginaldo, técnico)

Em sua fala, Reginaldo propõe que a fiscalização que incide sobre o queijo é, mais do que decorrência da própria lei, pressão de grandes indústrias para coibir a produção do Queijo Serrano. Explicações como a de Reginaldo foram também empregadas por outros interlocutores da pesquisa, mas, como veremos, essas explicações são voltadas, particularmente, para a fiscalização tributária, cuja ação, embora não tenha como procedimento apreender os queijos, é considerada mais frequente do que a fiscalização sanitária. Mais interessante do que a frequência da ação desses órgãos, entretanto, é apreender como a atuação deles é percebida por moradores da região.

7.2.1.1.1 Fiscalização tributária

Em relação à atuação de fiscais tributários da região, os interlocutores indicam que, em relação a esse tipo de fiscalização, o problema está em comercializar produtos sem emissão de nota fiscal. Para explicar a atuação da fiscalização tributária, duas linhas argumentativas foram empregadas pelos interlocutores. Do mesmo modo que explicado por Reginaldo, no trecho de entrevista anterior, para alguns interlocutores da pesquisa, a atuação da fiscalização tributária diz respeito à pressão que indústrias de laticínios da região exercem como meio para coibir a concorrência dos produtores de Queijo Serrano. Os extratos de entrevista abaixo corroboram esse argumento.

É, essa fiscalização é mais só por causa dessas indústrias aí, né, que eles obrigam. Eles tão pagando imposto, então, eles querem mandar no mercado, né. Só que se nós formos pagar imposto, daí não sobra nada. Já estamos pagando até o ar que respiramos, quase. (Matias, produtor)

Os grandes é que apertam os pequenos. Eles pressionam o governo, vamos dizer. Eles pressionam o governo. Eles tem peso, eles pressionam o governo pro governo dificultar o pequeno, apertar o pequeno, apertar o pequeno. (Jonas, produtor)

Outra linha de argumentação empregada por moradores dos Campos de Cima da Serra para explicar a ação do órgão de fiscalização tributária aponta para a necessidade de os municípios e o Estado arrecadarem impostos. Vejamos.

Porque o Estado acaba abrindo mão de receita se se estabelece um mercado informal. Então, não tá tendo imposto, ICMS, sobre esse queijo. E então, pro município quanto pro Estado, isso acaba sendo um prejuízo, né. No momento que eles conseguem padronizar tudo, botar um número e tal, eles tão cobrando imposto, né. Por isso, então, essa fiscalização também, né. Não podemos esquecer isso. Seria ingênua a nossa análise se a gente não considerasse isso, que também existe por trás um interesse de tributação. (Murilo, consumidor)

*E: Eu acho que eles vendem assim clandestino é mais por causa do imposto.
N: Pois é. E: É por causa do imposto. Por que se não, daí, qual é o ganho deles? Vai lá na fazenda buscar, traz, aí ganha quem? Nem eles ganham nem quem vende ganha. (Érico e Neiva, consumidores)*

Então, acho que isso aí é um meio do governo ganhar dinheiro. Isso aí, vira e mexe, o dinheiro vai prá prefeitura, vai pro governo. (Firmino, produtor)

Para a ação da fiscalização tributária, como vimos, os interlocutores possuem, pelo menos, duas linhas de argumentação: a pressão de grandes laticínios em decorrência da competição que o Queijo Serrano representa para esses empreendimentos e a fiscalização como meio de aumentar a arrecadação de impostos pelos municípios ou pelo Estado.

Diferentemente da fiscalização tributária, entretanto, que tem sua ação avaliada e interpretada pelos moradores da região, o papel da fiscalização sanitária não parece ser claro. Uma evidência é o fato de que os interlocutores da pesquisa, quando questionados sobre as razões da ação da fiscalização sanitária, não explicaram objetivamente qual a razão (ou razões) para esse tipo de fiscalização. Vejamos.

7.2.1.1.2 Fiscalização sanitária

Como indicaram os interlocutores, a fiscalização sanitária é menos atuante que a fiscalização tributária, porém sua ação punitiva é mais prejudicial aos produtores, pois implica não apenas a incidência de multa como também a apreensão dos produtos. A ação dos órgãos de fiscalização sanitária, diferentemente da ação da fiscalização tributária, não demonstra ter, de acordo com os interlocutores da pesquisa, explicações e ações claras.

Eu acho que o motivo da fiscalização é quando dá o azar de eles [fiscais] estarem no ponto onde [o produtor] vai passar, né. Que nem eles fazem esse controle nos mercado tudo. A vigilância sanitária está em cima. E às vezes também o que acontece é alguma denúncia, alguma coisa. Isso aí pode acontecer, né, o que é mais difícil, mas pode, né. Se eles tiverem alguma denúncia que fulano lá tá... ou coisa parecida. Isso aí é relativo, né. Não dá pra afirmar por que que eles fazem, mas... É que dá o azar de o cara passar na hora que eles tão ali, né. [Mas qual é a razão de eles estarem ali, de ter essa ameaça?] Não, não... isso aí não tem muito. Isso aí é difícil... (Estevão, produtor)

Além disso, como discutimos no Capítulo 3, os moradores da região veem a ação dos fiscais como ilegítima, especialmente quando há ameaça à subsistência das famílias produtoras. Apesar de não compreenderem claramente as razões das ações de fiscalização sanitária sobre o Queijo Serrano, o que é central é a preocupação dos produtores não apenas em relação ao futuro do produto e aos riscos de multa ou apreensão mas também ao fato de serem considerados criminosos, transgressores da lei. Nesse quadro, muitos produtores indicam que gostariam apenas de continuar produzindo queijos sem se sentirem ameaçados ou coibidos. E essa parece ser a principal motivação daqueles que investem para legalizar a produção de queijos, como discutiremos a seguir.

7.2.1.2 Desafios e esferas da inspeção

Os produtores, procurando legalizar a produção de queijo, são orientados por técnicos, em geral veterinários das prefeituras dos municípios produtores de Queijo Serrano, a fazer, além de uma série de alterações em relação à infraestrutura e utensílios, o controle de sanidade do rebanho. Como vimos no Capítulo 4, para além das mudanças na casa de queijo, o controle de sanidade do rebanho constitui-se em impasse entre veterinários e produtores – esses últimos interessados em ter sua produção inspecionada pelo Sistema de Inspeção Municipal (SIM) para que, dessa forma, esta seja legalizada.

Além disso, os produtores questionam a validade da inspeção em geral já que, para a maioria dos casos, a comercialização acontece fora do município, não sendo, portanto, válida a abrangência da inspeção municipal. Firmino, produtor de queijo, explica os limites de legalizar a produção por meio do SIM.

É, eles fizeram o carimbo e tudo. Tinha uns aí que tinham. [Era do SIM?]. É, era do SIM. Só que daí tu não podia vender em Caxias. Só valia dentro de São Francisco. Eu vou pegar meus queijos e vou vender lá em São Francisco de que jeito? Se eu não puder levar prá Caxias que nem... Eu não, mas os outros que podiam levar prá Caxias, Gramado, que nem a [vizinha do produtor], teria que valer, né. Não adianta tu levar para lá [se referindo a cidade de São Francisco]. [E prá poder levar, daí não é o SIM?] Daí não, daí vai frio. Se eles te pegam, eles te multam. (Firmino, produtor)

Murilo, consumidor de Queijo Serrano, suspeitando das razões dessa divisão dos serviços de inspeção, questiona as áreas de abrangência de cada um dos Sistemas de Inspeção para produtos de origem animal. Vejamos:

Deve ser os interesses das grandes corporações que geraram essa legislação desse jeito, porque são coisas que não têm lógica. Por exemplo, o produtor pode vender o queijo dele em todo o município de São Francisco, que são 600 mil hectares, 6 vezes a área de Porto Alegre, onde moram 22 mil pessoas. Então, essas 22 mil pessoas podem comer o queijo deles, desses produtores que não dá nada. Agora, se for vender em Caxias, ele pode cair numa barreira de fiscalização e perde o queijo e leva multa e tal. Qual a diferença do organismo do Caxiense pro Serrano? Nenhuma. São pessoas com o mesmo organismo. Se tem coliformes fecais aqui, vai ter lá também. Então, não consigo entender. Acho que tem um exagero aí. Sei que tem que fazer controle na água, pedir exame para laboratório, envolve questões de gado também. Eu acho que a saúde pública, né. Tem que ter algum controle, mas acho que é demais, assim. Acho que isso aí tá inviabilizando a produção numa escala comercial. (Murilo, consumidor)

Para os produtores, como indicamos no início deste item, a principal motivação para que não apenas sejam feitas as alterações requeridas para atender às exigências legais como também sejam feitos ajustes na escala e organização do trabalho, é a possibilidade de produzir e, especialmente, comercializar os produtos sem o risco de terem o queijo apreendido ou de receberem multas. Moisés, por exemplo, produtor que, pela qualidade dos queijos e excelente reputação nos Campos de Cima da Serra, tem mais demanda do que oferta de queijos, prefere vender o produto diretamente da propriedade para, assim, evitar problemas com a fiscalização. Mas esse não é o caso da maioria dos produtores, que leva o produto para comercializar em mercados locais ou mesmo em mercados ou pontos de venda de outros municípios ou ainda, de produtores que, precisamente para evitar possíveis constrangimentos, optam por vender os queijos, ainda que por preço inferior, para atravessadores. Especialmente para esses produtores, o grande objetivo de fazer investimentos para a legalização é vender o produto sem riscos de multa e apreensão.

7.2.2 Entre riscos de apreensão e exigências para a legalização

É no intuito de vender sem se submeter às pressões decorrentes das fiscalizações que alguns produtores procuram adequar a estrutura e atender aos requisitos legais de produção. Do mesmo modo que ocorre em relação à proibição das queimadas, em que, como cita Macedo (2012), os produtores se sentem incomodados pela desconsideração das regulamentações em relação ao seu trabalho, acontece no caso da produção e comercialização do queijo. Alguns interlocutores mencionam, inclusive, que, atualmente, o produtor é tratado

como bandido ou, como também ouvi durante o trabalho de campo, como traficante, em claro paralelo entre a comercialização de queijo e o tráfico de drogas ilícitas. Os extratos de entrevista abaixo ilustram esse desconforto dos produtores.

O produtor rural, vou te dizer o que acontece. O produtor rural hoje tá pior do que esses bandidos aí. Ele tem que... tudo que ele vai fazer é escondido. Tem que ser que nem quem rouba, mas escondido ainda.[...] ... Não pode fazer nada. Tem fiscalização em cima de tudo. A gente não é dono de mais nada. A gente tem escritura, é registrado em cartório tudo, tudo das terras. Mas nada disso manda, porque a gente não manda nas terras. (Jonas, produtor)

Tu tem que fazer uma coisa que é tua e sair escondido prá vender, como se a gente estivesse roubado dos vizinhos aí e tivesse que sair escondido prá polícia não pegar, vamos dizer assim. (Cássio, produtor)

É muita exigência, né. Tu vê, prá sobreviver, a gente tem que ser meio escondido, fazer umas coisas escondidas, né. [...] Tu tá roubando uma coisa que é tua mesma. Por isso que eles tão lidando com esse Queijo Serrano. (Matias, produtor)

Como indicam esses produtores, em decorrência da fiscalização, eles precisam *fazer umas coisas escondidas*, situação que causa desconforto pois, como eles argumentam, pagam impostos e trabalham bastante para, apesar disso, serem tratados como *bandidos*.

A situação dos produtores é agravada pelo fato de que, até pouco tempo, não existia legislação específica para o Queijo Serrano. À época do trabalho de campo, no inverno de 2010, esse era o desafio que foi relatado por técnicos da região e, como mencionou Matias no trecho de entrevista acima, essa era a razão pela qual *eles tão lidando com esse Queijo Serrano*. Ao se referir a *eles*, provavelmente Matias esteja fazendo referência aos técnicos que trabalham no programa regional de qualificação e certificação do Queijo Artesanal Serrano, o qual, entre outros objetivos, como mencionamos no início deste item, busca a legalização do produto. Alguns trechos de entrevistas com técnicos da região ilustram a situação à época.

Só que nesse mesmo tempo assim não existe o Queijo Artesanal Serrano, então tu tem a inspeção de um produto que não tá relatado na legislação. Ele ainda não tá lá. Então é... Mas tá sendo. Não sei se às vezes a gente não tá dando um passo a mais, né, mas prá se busca esse serviço aí, enfim, esse reconhecimento. Mas, também não dá prá ficar esperando, né. “Não, vamos espera sair na legislação.” Como existe o Queijo Minas, né, nós estamos pedindo que seja feito... Que o nosso governo estadual, agora nesse momento, nós estamos pedindo que ele faça pro Queijo Artesanal Serrano como Minas fez pro Queijo Minas. [...] Então é isso que a gente tá pedindo, prá ele ter pelo menos uma identidade estadual. No município já tem, né. Só que nós precisamos de mais, né. Agora aqui no município aqui ele pode ser vendido, só que nós precisamos de mais. (Nivaldo, técnico)

Eu acho que o maior entrave de tudo isso, de todo esse trabalho que pode até resultar em nada, é que enquanto ele [queijo] não for uma lei, enquanto o Queijo Serrano não for oficialmente considerado um produto, nós estamos só com expectativa. (Gerson, técnico)

Como explicou Nivaldo, ainda que alguns municípios dispusessem de regulamentos específicos para o Queijo Serrano, isso não significava que o produto fosse reconhecido em âmbito estadual. A expectativa dos técnicos foi atendida, quando, em dezembro de 2010, foi assinada a Portaria Estadual nº214, que aprovou o regulamento técnico para a fixação de identidade e qualidade do Queijo Serrano ou Queijo Artesanal Serrano (RIO GRANDE DO SUL, 2010). Essa regulamentação, contudo, seguindo critérios federais para inspeção sanitária de produtos de origem animal, define período de maturação mínimo de sessenta dias, prazo significativamente superior ao que habitualmente ocorre na região, como discutimos no Capítulo 5.

Mais recentemente, no final do ano 2011, como abordamos no Item 5.1, o MAPA editou a Instrução Normativa nº 57, que permite a comercialização de queijos artesanais tradicionalmente elaborados a partir de leite cru com menos de sessenta dias de maturação, desde que cumpridos os requisitos indicados no regulamento (BRASIL, 2011). Esses regulamentos, sejam municipais, estaduais ou federais, refletem as exigências do regulamento mais abrangente no que se refere à produção de alimentos de origem animal no Brasil⁷⁰. Esse regulamento, publicado no início da década de 1950 (BRASIL, 1950), é voltado para a produção industrial de alimentos. Desse modo, no caso de queijos artesanais, ainda que haja regulamentos estaduais específicos, é preciso, em boa medida, adequar-se aos critérios estabelecidos para a produção industrial de alimentos. Isso implica elevados investimentos em infraestrutura e utensílios, especialmente se for considerada a escala de produção da maioria dos queijos artesanais produzidos no Brasil.

Para aprofundar essa reflexão, tomaremos como exemplo a recente portaria que regulamenta a produção do Queijo Serrano para, por meio dela, examinar os requisitos específicos referentes às instalações e ao funcionamento das queijarias artesanais em geral e, especificamente, àquelas que se destinam à produção de Queijo Serrano. Entre os requisitos descritos, a ordenha deve ser feita em área calçada e coberta, as estruturas para o processamento dos queijos – as casas de queijo, como são chamadas na região – devem ter

⁷⁰ Esses regulamentos são fundamentados no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), que, como o próprio nome indica, refere-se à produção industrial e, portanto, apresenta critérios definidos com base em escala de produção industrial. Para discussão mais ampla sobre escalas de produção e qualidade dos alimentos, ver Cruz e Schneider (2010).

área de até 250m², não podem ser contíguas ao local de ordenha (galpão), devem ser de alvenaria, com paredes impermeabilizadas com tintas laváveis ou revestidas de azulejo até, pelo menos, dois metros de altura. As portas e janelas devem possuir telas removíveis de estrutura metálica e as portas devem ter sistema de molas para mantê-las sempre fechadas. Conforme esse regulamento, a queijaria deverá ter distintas áreas: recepção do leite (este deverá ingressar na área de processamento por meio de um óculo, ou seja, por meio de uma abertura na parede que liga à área externa à área de processamento), fabricação, maturação, embalagem e expedição. Essas áreas, conforme indica o regulamento, podem ser projetadas em um único ambiente, mas o fluxo do produto deve ser contínuo, ou seja, deve seguir uma linha consecutiva desde a entrada do leite até a saída dos queijos, na área de expedição, a fim de evitar contaminações cruzadas, como, por exemplo, aquelas ocasionadas pelo contato entre matérias primas e produtos já processados.

No que diz respeito aos utensílios, estes devem ser de materiais não porosos, lisos e isentos de rugosidades, frestas e imperfeições. As bancadas de queijo – ou queijeiras, como são nominadas na região – devem ser construídas em estrutura metálica ou de alvenaria, sendo nesse caso revestidas com azulejos ou cerâmica ou outro material lavável. A superfície deve ser lisa e plana, recomendando-se, para seu acabamento, o uso de aço inoxidável, ou a aplicação de revestimento plástico, fibra de vidro, pedra ardósia, granito, ou outro material impermeável. A madeira é permitida apenas para as prateleiras onde o queijo será maturado, situação em que o uso desse material pode também ser substituído por plástico, aço inoxidável ou outros materiais laváveis e atóxicos. Além de características de estrutura, o regulamento refere-se também à qualidade da água utilizada tanto na área de ordenha quanto na área da queijaria, aos procedimentos de higiene e à limpeza das instalações e à higiene pessoal dos envolvidos na produção.

Essa breve descrição dos requisitos que devem ser atendidos para a legalização das queijarias ilustra os desafios e as dificuldades tanto técnicas quanto econômicas dos produtores em atender a todas às exigências e, assim, regularizar a produção. Ao mesmo tempo, regulamentos como esse negligenciam a prática tradicional na região em relação à estrutura das casas de queijo, construídas em madeira. As características de muitas dessas casas de queijo demonstram que, mesmo antes de a legislação de alimentos ter sido difundida como é hoje, havia noções para garantir a qualidade do leite e do queijo. Um exemplo é que algumas das casas de queijo, construídas há várias décadas, embora sejam próximas ao galpão onde o leite é ordenhado, foram construídas em nível elevado, possuem óculo – neste caso, uma pequena janela – para a entrada do leite na área de processamento, e os utensílios

empregados são feitos em madeira específica, que deve ser bastante dura e não ter cheiro que possa comprometer as características do queijo.

Ainda em relação à estrutura, é interessante que muitos produtores ouvidos manifestaram preocupação em relação à ventilação dentro da casa de queijo para a maturação do produto. Em alguns casos em que a casa de madeira havia sido substituída por alvenaria, o processo de maturação foi prejudicado porque, diferentemente das casas de queijo de madeira, as de alvenaria não proporcionariam o mesmo ambiente ventilado. Como solução, uma produtora de Queijo Serrano relatou ter construído uma estrutura móvel, protegida com telas, para que os queijos pudessem ser maturados em ambiente externo ao da queijaria. Outra alternativa para minimizar os problemas decorrentes da pouca ventilação em casas de queijo de alvenaria é o uso de ventiladores, solução também adotada por alguns produtores da região.

Do ponto de vista econômico, os investimentos para legalizar a produção, como argumentou Cássio, produtor e interlocutor desta pesquisa, dizem respeito não apenas à construção de estrutura que atenda aos requisitos determinados pela legislação, mas também às exigências relacionadas à comprovação da sanidade do rebanho. A dificuldade de atestar a sanidade do rebanho, como discutido no Capítulo 4, soma-se às dificuldades da maioria dos produtores em investir em uma estrutura de processamento dentro dos requisitos legais cujos investimentos, como indicaram alguns produtores, ficariam em torno de trinta mil reais. Seguindo a mesma lógica com que Firmino, produtor de queijo, explicou quão elevado é esse valor, deve-se levar em conta a escala de produção da maioria dos produtores de Queijo Serrano que, como já mencionamos, varia entre 40 e 80 litros dia, ou seja, de 4 a 8 quilos de queijo por dia. Considerando as variações de valor ao longo do ano, poder-se-ia tomar como média de preço 10 reais por quilo, como sugeriu o mesmo produtor, de modo que essa produção representa valor de 40 a 80 reais ao dia. Nesse caso, de acordo com o cálculo proposto por Firmino, assumindo o retorno da comercialização da produção anual de queijo, seria necessário trabalhar de um a dois anos, sem lucro algum e sem cobrir os custos de produção, apenas para pagar os investimentos para a construção da estrutura exigida. Isso representa, como reforçou Firmino, investimento significativamente elevado para a realidade econômica dos produtores da região. O trecho de entrevista de Jonas, produtor bastante conhecido no município onde mora, ilustra a dificuldade em legalizar a produção de queijo. Vejamos.

Eles [técnicos] dizem que prá fazer uma queijeira no sistema que eles queriam saía de vinte e oito a trinta mil [reais]. Daí eu fui e disse: “Mas tem

muita gente que vai ter que vender as vacas pra fazer a queijeira.” Daí ele tem a queijeira e diz assim: “Eu tenho a queijeira registrada, mas eu não tenho as vaca. Eu tenho a queijeira.” E qual é a vantagem? Quantos anos a pessoa vai levar pra recuperar aquele dinheiro que ela vai gastar na queijeira como eles querem? Daí começaram a me chamar de miserável. (Jonas, produtor)

Diante do investimento necessário para adequar a produção de queijo, a tendência para que o investimento se viabilize economicamente é, em geral, aumentar a escala de produção, o que, como argumentamos no Capítulo 3, esbarra em outro desafio, que diz respeito ao aumento de escala frente à manutenção de um modo de vida específico, associado ao manejo de rebanhos de raças de gado de corte. De fato, nos casos em que produtores de Queijo Serrano optaram por investir em infraestrutura com vistas à legalização da produção, houve também melhoramento do gado com raças leiteiras ou, até mesmo, substituição das vacas comuns por vacas de raças leiteiras. O trecho de entrevista com um técnico da região ilustra as implicações dessas mudanças.

[E esses produtores que vão mudando a estrutura, mudam também o gado?] É, nós até temos pensando bastante nisso, né. Estamos tentando ver o que a gente pode fazer pra não mudar radicalmente o cruzamento do gado, porque todo mundo vai querer colocar uma pontinha de holandesa ou jérsei, sei lá, prá aumentar um pouco a produção. (Nivaldo, técnico)

As mudanças requeridas para legalizar a produção de queijos são discutidas pelos produtores e alguns questionam se, tendo feitas todas as mudanças exigidas, o queijo poderia ser ainda considerado *artesanal*. Vejamos as explicações de dois produtores, Matias e Moisés, sobre essa questão.

E, na verdade, desse Queijo Serrano, que eles [técnicos] estão lidando aí, eles dizem que não pode ter [vacas] holandesa e nem jérsei. Tem que ser vaca comum, né. E até o cincho é de madeira. Tem que ser artesanal. Coisa artesanal, de antigamente, como eles [produtores] faziam. (Matias, produtor)

O nosso é artesanal, né. Tu viu a queijeira, né. De madeira. Sistema bem antigo mesmo. [Com a pedra para prensar...] É. Não tem nada de fabriqueta, como no [vizinho] ali. Aquele é uma fabriqueta, é fabrica, né. E tem muitos por aí. Já ele não tem nada do artesanal. (Moisés, produtor)

As falas dos dois produtores indicam que, além do rebanho, que não deve ser de vacas de raças leiteiras, a madeira é central para que o queijo possa ser considerado artesanal. Retomando a noção de alimentos artesanais, discutida no Capítulo 2, como argumentamos, alimentos considerados tradicionais são necessariamente artesanais, pois, ao seguir um *saber-fazer* tradicional, esses produtos seguem modos de produzir que tiveram suas técnicas estabelecidas há tempo significativamente longo, quando não se dispunha de mecanização

e/ou técnicas automatizadas de produção. De fato verifica-se que, apesar de realizar alterações e adaptações, em geral a maioria dos produtores preserva grande parte das características artesanais não apenas em relação aos modos de fazer como também em relação à infraestrutura e aos utensílios associados à produção de Queijo Serrano.

Além de alguns produtores terem questionado a manutenção da artesanidade, no que se refere às possíveis alterações nas características do produto em decorrência das mudanças nas casas de queijo e nos utensílios empregados para a produção, as opiniões dos produtores expressam dissensão. Vejamos.

[Outra questão que vocês falaram é da ordenha ser manual, em queijeira de madeira. Isso também influenciaria nas características do queijo?] *No sabor. O queijo, eles exigem, quando for com carimbo, por causa da higiene, da bactéria, pode obter mais bactéria. Mas a bactéria, se tu não for caprichado, até no inox ela vai existir.* (Matias, produtor)

E: *Outra coisa que eu uso é o cincho de madeira, que eu acho que fica melhor, pelo menos eu me acerto mais.* [Mais que o de plástico?] *Mais que o de plástico.* [Tu acha que fica diferente? Tu também nota Gisela?] G: *É, fica mais sequinho, né.* E: *Eu noto que parece que ele solta melhor o soro, né, fica mais sequinho, ele não fica... não sei, talvez... fica mais seco, né.* [E de mudar a queijeira de madeira prá essa revestida de inox, vocês notaram alguma diferença no queijo, ou no trabalho?] E: *Não no trabalho, na higiene sim, porque facilita, né. Mas é que na verdade nós aqui usamos muito pouco a queijeira de madeira, né, foi pouquinho tempo porque logo nós já compramos aquela ali [revestida de inox]. Mas, é claro, na limpeza muda muito, porque ali tu passou uma água quente, tá limpa. Não gruda resíduo nenhum. Em compensação, na de madeira, vai acumulando, ela vai grudando, né.* (Estevão e Gisela, produtores)

Esses trechos de entrevista indicam que os produtores procuram equalizar possíveis alterações nos queijos e vantagens advindas da substituição de utensílios, por exemplo. Por parte dos técnicos, ainda que as opiniões não sejam totalmente convergentes, há a tendência em ponderar que as mudanças necessárias para atender aos requisitos legais não irão prejudicar as características do queijo. Porém, mais importante que possíveis alterações, essa é uma exigência que, como explicaram vários técnicos, deve ser cumprida.

Entretanto, as preocupações expressas por alguns interlocutores em relação às mudanças requeridas para a legalização da produção de queijos são pertinentes, na medida em que, para atender aos requisitos presentes nos regulamentos sanitários e, nesse caso, em especial à Portaria relacionada à produção de Queijo Serrano, é preciso fazer alterações que, no limite, poderão comprometer até mesmo as características do queijo e, assim, a singularidade que o distingue de outros queijos produzidos e comercializados na região. Nessas circunstâncias, como consequência das mudanças requeridas, a questão que se coloca é que os regulamentos

que pautam tais exigências não levam em conta o conhecimento dos produtores e tampouco buscam investigar sobre os riscos de usar um ou outro material que não aqueles caracterizados por apresentar superfície lisa, como o caso, por exemplo, do inox. Desse modo, estabelece-se um contexto em que não apenas os investimentos são elevados demais para a escala de produção de muitos alimentos tradicionais como também e, ao mesmo tempo, compromete-se a singularidade dos produtos – ainda que sem evidências em relação aos riscos alegados ao uso de estruturas e equipamentos de madeira, por exemplo. De fato, como vimos no Capítulo 4 em relação ao uso de barris de madeira para a produção do queijo italiano Ragusano, há evidências de que esse material pode ter, inclusive, efeito positivo para a produção de queijos artesanais.

Em meio a essa situação, como decorrência de pressão de órgãos de fiscalização sanitária e orientações técnicas que refletem a legitimidade do discurso instituído, como argumentamos no Capítulo 6, nos Campos de Cima da Serra, observa-se que o uso da madeira é contraditório. Por um lado, em diversos casos, apesar de várias alterações, as fôrmas de madeira são mantidas e, em alguns casos, os produtores associam o uso de utensílios de madeira ao processamento artesanal. Por outro lado e ao mesmo tempo, a fala dos produtores expressa desvalorização em relação aos utensílios e à estrutura *antiga*, seja ao referir-se que a madeira é contaminada ou, até mesmo, *condenada*, ou ao explicar que casas de queijo em madeira não são *corretas*, pois este seria um sistema *desatualizado*.

Essa contradição pode estar associada ao fato de que, de modo geral, os produtores estariam dispostos a aceitar as alterações, especialmente aquelas que representam facilidades de limpeza, como, por exemplo, a substituição das fôrmas e da queijeira de madeira por plástico e inox, respectivamente. Essas mudanças parecem ser decorrentes de um cuidadoso balanço entre as informações apresentadas pelos técnicos em relação aos requisitos presentes nas legislações sanitárias e os próprios métodos e experiências acumuladas. É assim que, na prática, procurando facilitar o trabalho e, mais facilmente, garantir a continuidade da produção, muitas adaptações e mudanças em curso mesclam o “tradicional” e o “moderno”, que, como apresentado no Capítulo 4, conformam distintas combinações que, antes de serem tomadas de modo arbitrário, são realizadas após ponderações e avaliações entre vantagens em relação ao processo de produção e alterações indesejadas nos queijos.

Desse modo, se, por um lado, as alterações parecem responder ao desejo dos produtores de ter menos trabalho pelo menos no que se refere à limpeza da casa de queijo e de utensílios, por outro lado, suas falas e atitudes indicam que as alterações são também resposta à desvalorização das estruturas e utensílios feitos em madeira.

Em qualquer caso, o que parece central é o desejo de resolver a situação e vender os queijos sem riscos de multa e apreensão, como resume a fala do produtor Josué.

Mas se eu resolver de não entrar nesse negócio aí, meu queijo, eu não tenho problema prá vender. Só que eu quero tá dentro duma coisa prá ter uma garantia prá mim poder vender meu produto sem tá com problema de eu tá clandestino e ter que andar escondido. (Josué, produtor)

Entretanto, como discutido neste item, nem todos os produtores estão dispostos a fazer os investimentos para atender a todos os requisitos exigidos. Além disso, mesmo os produtores que se propuserem a fazer as alterações para legalizar a produção, além de alterarem a estrutura e utensílios da produção tradicional, possivelmente terão que aumentar a escala de produção, o que poderá influenciar inclusive na raça de gado a ser empregada para a produção de leite. Essas mudanças, por sua vez, possivelmente serão outro fator a alterar as características que conferem singularidade e, assim, diferenciam o Queijo Serrano de outros queijos.

É nesse quadro de incertezas mesmo quanto à legalização do Queijo Serrano que se discute, na região, estratégias para a valorização e reconhecimento do produto. Nessas discussões, o registro como Indicação Geográfica (IG) tem sido considerado um importante instrumento para a valorização do Queijo Serrano. Entretanto, esse instrumento que se propõem a ser um meio para valorização e proteção de produtos com características específicas e notoriedade, tem sido amplamente questionado, especialmente em países como o Brasil, que não possuem tradição nesse tipo de registro. No item a seguir, procuraremos aprofundar a discussão não apenas sobre os processos de registro de Indicação Geográfica como também sobre processos de registro de bens de natureza imaterial, estratégia que vem sendo discutida no país e que pode trazer pistas interessantes no que diz respeito à valorização e legitimação de alimentos tradicionais.

7.3 Processos para a valorização do Queijo Serrano: registro de Indicações Geográficas e de bens culturais de natureza imaterial

Nos Campos de Cima da Serra, o projeto que tem estimulado a legalização da produção de Queijo Serrano, tem também o objetivo de registrar o produto como uma Indicação Geográfica. Esse objetivo é, entre outros fatores, decorrência da identificação de apropriações do “nome” Queijo Serrano e de falsificações, que, como discutimos no Capítulo 6, estão associadas, de modo geral, à fama e notoriedade do queijo e, especificamente, à reputação de alguns produtores. Contudo, a experiência de outros projetos relacionados às Indicações

Geográficas indicam limites, entre os quais, destacam-se a exclusão de muitos produtores e mudanças no processo produtivo, as quais podem inclusive comprometer as características originais dos produtos.

Para além dos limites citados, é preciso adensar a discussão no que tange à valorização, legitimação e proteção de alimentos tradicionais pois, do contrário, há indicativos que apontam para a erosão de parte da diversidade associada à produção e consumo desse tipo de produto. Por isso, além de discutirmos instrumentos como os que certificam a origem dos produtos que, de certo modo, são orientados pela qualidade do produto final, como é o caso das IGs, procuraremos também discutir um instrumento que tem sido proposto pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) para o reconhecimento de bens de natureza imaterial, incluindo aí vários saberes associados à culinária e aos modos de produzir alimentos. Esse instrumento é importante na legitimação da produção tradicional pois, para além do registro do produto, diz respeito ao registro dos modos de fazer associados aos contextos de produção.

Nos próximos itens, discutiremos inicialmente a conjuntura das IGs no Brasil e, em seguida, contextualizaremos a noção de referência cultural, à qual está associada ao registro de bens de natureza imaterial, proposto pelo IPHAN.

7.3.1 Imprecisões e incertezas em torno de Indicações Geográficas no Brasil

Em conversas informais nos Campos de Cima da Serra, o tema da certificação do Queijo Serrano aparece espontaneamente, mas os contextos e sentidos em que o termo é empregado evidenciam uma miríade de entendimentos. Quando se fala em certificação, não raro pode estar em evidência a sanidade dos animais, ainda que, mais comumente, o termo seja empregado para se referir não apenas à legalização da produção, em geral, a partir do cadastro junto ao Sistema de Inspeção Municipal, como também ao projeto para o registro do produto como Indicação Geográfica.

O extrato de entrevista de um técnico da região ilustra como o termo certificação é usado tanto para se referir ao projeto que visa à legalização do Queijo Serrano quanto para se referir ao projeto que busca uma Indicação Geográfica para o produto⁷¹. Vejamos.

⁷¹ Embora o termo certificação seja empregado na região para, de modo geral, se referir ao projeto que almeja uma Indicação Geográfica para o Queijo Serrano, juridicamente essa ferramenta não atribui uma certificação, mas sim, um direito de propriedade intelectual coletiva, registro concedido pelo Instituto de Propriedade Intelectual (INPI).

[Quando você fala em certificação, a que você se refere?] *Da certificação do produto, que é o que a gente tem buscado. Existe um projeto de certificação e qualificação do Queijo Artesanal Serrano buscando inclusive a denominação de origem, proteção. Mais é a título de proteção mesmo. E a certificação é pra gente conseguir vender ele legalmente, porque hoje o queijo não existe. O Queijo Artesanal Serrano é hoje um produto sem identidade. A gente tem trabalhado pra isso, mas ainda tá... não tá distante, a gente vê que tá mais próximo hoje, mas hoje ainda não pode ser vendido como Queijo Artesanal Serrano.* (Nivaldo, técnico)

A imprecisão presente na fala de Nivaldo reflete, de certo modo, as próprias indefinições e dúvidas que pairam sobre os processos de Indicação Geográfica no Brasil. Uma dessas imprecisões, importante no que diz respeito aos queijos tradicionais, está associada ao registro de IGs e à legalização sanitária e fiscal da produção de alimentos passíveis de registro. Mas, antes de adentrar nessa discussão, cabe, inicialmente, entender as principais características desse instrumento no Brasil.

7.3.1.1 Debate sobre as Indicações Geográficas no Brasil

As IGs têm sido pautadas como instrumento relevante para a preservação e valorização de características de produtos agroalimentares que apresentam qualidades particulares, decorrentes da influência de fatores naturais ou humanos, por exemplo. De acordo com esse instrumento, a reputação dos produtos é valorizada por consumidores, mobilizando, por meio de produtores e/ou os agentes de uma região organizados, direito de propriedade intelectual (BRUCH et al., 2009).

Inicialmente, os sinais distintivos – como é o caso das IGs – não eram protegidos e, em consequência, falsificações eram frequentes. Para minimizar esse tipo de apropriação, surgiram os registros nacionais e, concomitantemente, tratados internacionais, como é o caso da Convenção da União de Paris (CUP), o Acordo de Madri, o Tratado de Lisboa e, nos anos mais recentes, o Acordo sobre aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual relacionados ao Comércio (ADPIC ou TRIPS, na sigla em inglês). De modo geral, o objetivo desses acordos é promover a proteção dos sinais distintivos e a repressão às falsas indicações de procedência. Além de indicar a procedência de um produto, as IGs tiveram como objetivo preservar nos produtos determinadas características decorrentes de suas origens. Atualmente, entre os vários tratados que regulamentam as IGs, o Brasil é signatário da Convenção da União de Paris e do Acordo de Madri e, no contexto da Organização Mundial do Comércio,

do Acordo sobre aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual relacionados ao Comércio⁷².

No Brasil, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), por meio da Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo (SDC), é responsável por questões que envolvem IGs de produtos agropecuários. Além disso, o Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) possui atribuição legal para estabelecer as condições de registro das IGs no país, que são definidas pela Lei nº 9.279, de maio de 1996 (BRASIL, 1996, título IV), que diz respeito aos direitos e obrigações relativos à propriedade industrial.

De acordo com classificação presente nessa lei, constitui-se Indicação Geográfica a Indicação de Procedência ou a Denominação de Origem. Indicação de Procedência (IP) refere-se ao nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço. Denominação de Origem (DO), de acordo com a mesma lei, refere-se ao nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam, exclusiva ou essencialmente, ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos.

A diferença entre esses dois tipos de IGs, como indica Bruch et al. (2009), diz respeito, no caso de IP, à notoriedade do local de origem dos produtos/serviços, enquanto DO refere-se à qualidade ou característica relacionada ao local (meio geográfico) de origem, considerando-se os fatores naturais (como, por exemplo, o clima e o solo) e humanos (como, por exemplo, os conhecimentos técnicos para elaboração de um produto)⁷³.

7.3.1.2 Desafios para as Indicações Geográficas no Brasil

Contudo, como o uso de IGs é recente no país (basta ter presente que o primeiro registro de IG, no caso uma Indicação de Procedência, foi concedido em 2002 ao Vale dos Vinhedos, região da Serra Gaúcha), há alguns pontos de inflexão em relação ao emprego desse instrumento. Entre essas questões em discussão, considerando os objetivos de análise do contexto de queijos tradicionais e, em especial, do Queijo Serrano, cabe mencionar

⁷² Para maiores detalhes sobre cada um desses tratados, conferir Bruch et al. (2009).

⁷³ Ainda que, de acordo com as definições legais, o registro de uma Indicação Geográfica como Indicação de Procedência ou como Denominação de Origem está associado, respectivamente, à notoriedade do produto ou às condições e características do local e da produção, Niederle (2011), discutindo o registro de Indicação Geográfica no contexto de produção de vinhos no Vale dos Vinhedos, Rio Grande do Sul, aponta a existência, naquele contexto, de uma “perspectiva evolucionista”. De acordo com essa perspectiva, o registro como Indicação de Procedência seria considerado uma fase preliminar, de organização de produtores e de qualificação do produto, etapa considerada necessária para posterior solicitação do registro como Denominação de Origem.

especialmente o entendimento de que é necessário que os produtos agropecuários estejam adequados à legislação sanitária e tributária para que, só então, possam ser registrados como uma IG. Esse entendimento pode ser decorrente da Lei nº 9.279, mencionada acima, a qual, no Artigo 182, considera – ainda que de modo pouco preciso – que, no caso de denominações de origem, requisitos de qualidade devem ser atendidos. Para Niederle (2011), que analisa o tema da regulamentação das IGs no contexto vinícola brasileiro, esse entendimento está associado à lacuna existente entre dois vieses de pesquisa sobre o tema no Brasil: um, relacionado a questões técnicas e métodos de produção e outro, voltado à área jurídica, focado em questões legais relacionadas à propriedade intelectual e adequação dos projetos de IG às normas e regulamentos. Essas duas linhas de pesquisa deixam em aberto como conciliar as definições no âmbito jurídico à dinâmica e aos objetivos das IGs (NIEDERLE, 2011).

Um exemplo que ilustra a lacuna entre questões técnicas e jurídicas pode ser encontrado no caso de queijos feitos de leite cru. De acordo com a regulamentação brasileira, para a produção de queijos, via de regra, o leite deve ser pasteurizado para que, assim, o processo seja adequado às normas legais. Esse tipo de processamento térmico do leite é, contudo, bastante controverso no que diz respeito à manutenção das características organolépticas de queijos tradicionalmente feitos de leite cru. Apesar disso, no Brasil, no que diz respeito às IGs, questões como essa, em que elementos potencialmente essenciais para a manutenção da singularidade de alimentos tradicionais entram em conflito com regras e regulamentos vigentes, estão ainda em aberto. Nos termos em que as IGs estão colocadas no País, o modo de processamento, além de ser influenciado por parâmetros sanitários vigentes, pode ser intensificado por critérios particulares definidos para cada IG. Esses critérios, em alguns casos, podem, inclusive, ser mais restritivos que a legislação vigente ou, senão, podem incorporar normas sanitárias e fitossanitárias, de modo que, assim, implicam incentivo à adequação da produção à regulamentação em vigor. No que diz respeito a esse conflito, Niederle (2011) pondera que essa é uma

[...] discussão particularmente complexa porque este tipo de norma geralmente define um padrão similar para produtores, territórios e produtos da mesma categoria, podendo colocar em risco a tipicidade relacionada à especificidade geográfica, compreendidos aí os aspectos naturais e humanos que instituem a singularidade do produto. (NIEDERLE, 2011, p.226).

Nos Campos de Cima da Serra, os esforços associados ao projeto de qualificação e registro do Queijo Serrano como um IG indicam, inicialmente, a necessidade de legalização dos produtores para, só então, solicitar o reconhecimento do produto como uma IG. O depoimento abaixo evidencia essa perspectiva.

Eu acho que, depois que os primeiros conseguirem, aí a coisa fica mais concreta pros outros. Eles conseguem enxergar: “Fulano deu certo.” Mas eu acho que não é um caminho fácil, ele é lento e ele deveria ter mais apoio se querem realmente ter o nosso Queijo Serrano como uma indicação, de Indicação Geográfica. Realmente, vão ter que... assim, eu digo, não órgãos específicos, mas enfim, todo mundo. [Para ter Indicação Geográfica, tem que estar com a parte sanitária legalizada?] Exatamente. E, prá isso, os produtores... à medida que vai saindo as primeiras, os produtores vão se motivando, vão vendo e, é claro, conseqüentemente vão ver que as que tão registradas, legalizadas, conseguem agregar mais valor ao produto, ao queijo. Então, de repente, isso seja um incentivo pra eles. E eu acho também que, se o objetivo é realmente que o queijo seja legalizado, acho que todo mundo tinha que junto trabalhar para que isso acontecesse. Porque é um processo bem lento, que precisa de muita conscientização, sabe. (Priscila, técnica)

Como discutimos no item anterior, do ponto de vista de adequação aos requisitos sanitários, as exigências para a legalização da produção do Queijo Serrano implicam alterações de infraestrutura e de utensílios para o processamento. Por isso, é possível que poucos produtores venham a ter sua produção de queijo legalizada e, em consequência, poucos serão os produtores que poderão fazer uso do selo relativo à Indicação Geográfica no rótulo de seus queijos.

Esse impasse leva a discussões relacionadas aos limites de instrumentos como IGs. Em muitos casos, mais do que benefícios para os produtores e para a região de um modo geral, esses instrumentos implicam uma série de questões como, por exemplo, a exclusão de produtores que não atenderem aos requisitos necessários para fazer uso do sinal distintivo ou, ainda, que fiquem fora da área delimitada para a produção. Além disso, como o registro deve ser solicitado por meio, por exemplo, de uma associação ou de uma cooperativa, isto é, por meio de pessoa jurídica – ainda que, como explicam Bruch et al. (2009), o direito do uso da IG seja extensivo a todos os produtores que estejam na área demarcada –, possivelmente poucos seriam os produtores contemplados pelo uso do sinal distintivo. Nos Campos de Cima da Serra, embora recentemente tenha sido organizada e formalizada uma associação de produtores de Queijo Serrano dos municípios de Bom Jesus e São José dos Ausentes – a Aprocampo –, se considerado o número de produtores e a abrangência da região onde o queijo é produzido, é notável que a organização de produtores é ainda insuficiente para que o processo seja, de fato, inclusivo. Desse modo, se, por um lado, o Queijo Serrano, por suas características, poderia potencialmente ser reconhecido como uma IG, por outro lado, a fragilidade das relações entre os produtores e entre produtores e técnicos é mais uma evidência de que, possivelmente, esse seria um projeto que contemplaria poucos.

Esse quadro aponta para uma situação em que, como indica Vitrolles (2011) referindo-se ao contexto de produção e comercialização do Queijo Serrano nos Campos de Cima da Serra, não necessariamente a escolha de IG como instrumento para buscar a valorização do Queijo Serrano é a mais acertada pois, entre as implicações do processo de registro, estariam a exclusão e/ou pouco envolvimento de produtores no projeto, além de pouco contato entre os próprios produtores; dificuldade dos produtores em cumprir as exigências, o que possivelmente incluiria requisitos em termos de legislações sanitárias e fiscais; dificuldades na delimitação e definição da área a ser contemplada; risco de perda da diversidade do queijo e padronização da produção, pois as várias receitas e modos de fazer são ameaçados, na medida que, para ter o queijo registrado como IG, é preciso definir normas e procedimentos que orientem a produção.

Em resumo, frente às características que compõem o contexto dos Campos de Cima da Serra em relação ao Queijo Serrano, Vitrolles (2011) considera que o registro como IG em circunstâncias como a do Queijo Serrano poderia, ao invés de proteger as especificidades de um produto tradicional, entrar em conflito com a proposta de proteger patrimônios alimentares e, assim, comprometer a diversidade, principal característica dos sistemas locais de produção de alimentos. As ponderações de Vitrolles (2011) em relação a uma possível IG do Queijo Serrano podem ser estendidas a outros produtos tradicionais e seus contextos de produção. De fato, as consequências de processos de registro de produtos agroalimentares como Indicações Geográficas têm sido amplamente debatidas, especialmente em países europeus, onde esses instrumentos têm sido empregados há mais tempo e que, portanto, podem ter seus resultados avaliados a médio e longo prazo.

Nesse sentido, tomamos as análises presentes em duas pesquisas relacionadas ao tema das Indicações Geográficas para alimentos tradicionais. Uma delas está relacionada à produção de presunto curado de Barrancos, tradicionalmente produzido na região do Baixo Alentejo, em Portugal, e outra sobre o caso de três queijos tradicionais: dois franceses e um polonês.

Em relação ao presunto de Barrancos, Rodrigo e Veiga (2010) discutem a contribuição da Denominação de Origem Protegida (PDO, na sigla em inglês) como estratégia para o desenvolvimento rural sustentável. Nesse trabalho, os autores argumentam que, embora pesquisas relacionadas às etapas de produção, influência de fatores climáticos e de raça empregada tenham servido para impulsionar a produção do produto – até então restrito à produção caseira, para atender ao mercado local – e, ao mesmo tempo, de subsídio para o seu registro, foram adotadas mudanças no processo produtivo, incluindo parâmetros para controle

da qualidade, como temperatura, umidade e ventilação. O presunto curado de Barrancos atingiu amplo mercado, e o preço do produto aumentou, atraindo outros investidores de fora da região e ampliando as vagas de trabalho no município. Contudo, paralelamente a esse processo, os produtores que se dedicavam à produção caseira rejeitaram a proposta de denominação de origem e mantiveram a produção e comercialização informal. Entre os motivos associados à recusa dos produtores em relação à proposta, os autores citam o receio de os produtores se exporem em virtude de a produção ser informal, os limites econômicos para investimentos individuais para legalizar a produção e, além disso, do desinteresse dos produtores em formar uma cooperativa, pois, seja porque essa iniciativa não é muito difundida em Portugal, seja porque essa opção não faz parte de suas visões de mundo ou identidade social, eles não apostam que esse tipo de organização será a melhor solução. Diante desse contexto, os mesmos autores ponderam que, ainda que o registro do presunto de Barrancos tenha contribuído para o desenvolvimento do município, os produtores locais perderam poder de barganha e representação, evidenciando a emergência de assimetrias de poder.

Outra pesquisa que merece atenção é a de Bowen e Master (2011). Os autores, a partir da análise da produção de queijos Corsican e Comté, na França, e do queijo Oscypek, produzido na Polônia (e, ainda, de outro caso sobre iniciativas relacionadas à multifuncionalidade) chamam a atenção para três potenciais contradições relacionadas a processos de institucionalização de sistemas alimentares baseados em patrimônio e tradição. Essas contradições referem-se, em síntese, às diferentes perspectivas e motivações das pessoas locais e não locais em relação à construção, definição e valorização da cultura alimentar. Essas distintas perspectivas, argumentam os autores, poderiam ter como consequência alterar ou distorcer produtos na tentativa de alçá-los de mercados locais para extralocais. Outra contradição apontada pelos mesmos autores refere-se ao risco de reduzir a diversidade característica dos alimentos tradicionais, pois, ao transformar sistemas complexos de conhecimento e práticas tradicionais dos produtores em um conjunto de padrões facilmente mensuráveis e verificáveis, há o risco de deslocar a produção da diversidade e especificidade à padronização e homogeneização. Por fim, a terceira contradição indicada por Bowen e Master (2011) diz respeito à possibilidade de estabelecer expressões culturais alimentares vinculadas ao tempo e, assim, criar noções estáticas de cultura.

Considerando esses possíveis contrassensos em relação a projetos que visam a proteger alimentos tradicionais, os mesmos autores ponderam que esses alimentos representam uma mistura entre tradição e inovação, materialidade e simbolismos, mecanização e artesanidade. Apesar disso, nos casos em que os processos de institucionalização e codificação da tradição

ocorrem de modo muito rápido, sem a devida atenção para questões como, por exemplo, a complexidade das práticas e contextos de produção particulares e sem clara representação para todos os atores envolvidos, são maiores as possibilidades de, sob alguma forma, comprometer os produtos, as relações sociais e os modos de produção.

Os exemplos e ponderações trazidos por Rodrigo e Veiga (2010) e Bowen e Master (2011), além de considerar possíveis desvantagens de instrumentos que, do mesmo modo que IGs, buscam a valorização institucional de alimentos tradicionais, indicam que, nesses processos, parece ser recorrente a dicotomização da produção em produtos locais para mercados locais e produtos locais para mercados distantes. Nessa perspectiva, como evidenciou a pesquisa de Rodrigo e Veiga (2010), a consequência provável é que aqueles produtores que adequem a produção e o processamento para atenderem aos requisitos previamente definidos poderão empregar o sinal distintivo de origem e, assim, vender o produto em mercados distantes. Por outro lado, os produtores que não atenderem a tais requisitos – seja por falta de condições financeiras para adequar a infraestrutura e o modo de produção, seja como opção relacionada ao modo de vida em que estão imersos –, não poderão, formalmente, beneficiar-se do sinal distintivo proporcionado pelo registro do produto como uma IG, por exemplo. Para esses produtores, a questão que fica em aberto poderia ser colocada nos seguintes termos: restará aos produtores que não cumprirem os requisitos para legalizar-se, e quiçá fazer uso do sinal distintivo almejado em sua região, o mercado local associado ao peso depreciativo da informalidade?

Nessa discussão, cabe retomar a noção de redes alimentares alternativas, discutidas no Capítulo 2, para, à luz dessa noção, propor a distinção feita por Maye, Holloway e Kneafsey (2007) entre “produto e lugar” e “processo e lugar”. De acordo com esses autores, a perspectiva com base no processo seria aquela vista como a mais radical ou, nos termos do debate de redes alimentares alternativas, a “mais alternativa”, pois questionaria valores sociais e éticos do sistema agroalimentar dominante, procurando estabelecer relações diretas entre consumidores e produtores. Diferentemente dessa abordagem, aquela que foca o produto apresenta uma estratégia defensiva, com o objetivo de produzir alimentos com origem específica para comercializá-los fora de sua região de produção, como produtos de nicho. Essa perspectiva, argumentam os autores, encontraria respaldo em projetos de Denominação de Origem Protegida e Indicação Geográfica Protegida (PDO e PGI, nas siglas em inglês). Fonte (2010) questiona essa distinção e argumenta que esses sistemas certificam todo o processo e que, além de proteger os nomes dos produtos, protegeriam também sua identidade e reputação como bens coletivos. Porém, exemplos trazidos pela literatura, como é o caso da

pesquisa de Rodrigo e Veiga (2010) e Bowen e Master (2011), indicam os limites de instrumentos voltados para a valorização institucional da origem de produtos.

Desse modo, ainda que instrumentos relacionados ao reconhecimento da origem dos alimentos possam trazer vantagens para produtores e regiões onde estão inseridos, o ponto de inflexão é que essas possíveis vantagens estão associadas a produtores organizados, que não apenas se proponham a realizar os investimentos requeridos como também tenham condições para isso. No caso do Queijo Serrano, como analisado por Vitrolles (2011), o contexto organizacional e as condições relacionadas à escala de produção e condições financeiras dos produtores indicam que, no processo de solicitação de uma IG, poucos seriam os beneficiados.

O debate colocado em torno de instrumentos de valorização da origem, que, via de regra, ocupam-se em reconhecer o produto final, não contempla, de fato, as múltiplas questões nas quais, em geral, a produção tradicional de alimentos está imbricada. Por essa razão, se o objetivo é buscar atender às várias dimensões constitutivas de produtos tradicionais, entre elas, formas de manejo, técnicas, práticas e conhecimentos específicos, bem como os diversos modos de vida que articulam esse conjunto, e, ainda, contemplar maior número possível de produtores, é possível que outros instrumentos precisem ser acionados. Nesse sentido, uma perspectiva que se coloca como adequada no que diz respeito à valorização e legitimação de modos de fazer e saberes em que a produção tradicional de alimentos está fundamentada é o registro de bens culturais imateriais, que se propõe não a registrar produtos, mas sim modos de fazer a eles associados. No próximo item, discutiremos esse instrumento.

7.3.2 Registro de bens culturais imateriais

No Brasil, a proteção de bens culturais de valor histórico e artístico não é recente: há pelo menos 50 anos, é uma prática consolidada. Na perspectiva original, o único instrumento legal era o tombamento, que pode ser aplicável apenas a bens materiais, como monumentos, prédios e obras de arte, por exemplo. A partir de meados da década de 1970, entretanto, uma nova abordagem para a preservação de bens culturais, fundamentada na noção de referência cultural, passou a ser introduzida no país. Em consequência, manifestações culturais presentes nas classes populares em geral, passaram a ser compreendidas como patrimônios culturais. Essa noção, com base em uma concepção antropológica de cultura, enfatiza a diversidade não só da produção material, como também dos sentidos e valores atribuídos pelos diferentes sujeitos a bens e práticas sociais (LONDRES, 2000). “Falar em referências culturais nesse

caso significa, pois, dirigir o olhar para representações que configuram uma ‘identidade’ da região para seus habitantes, e que remetem à paisagem, às edificações e objetos, aos ‘fazer’ e ‘saberes’, às crenças, hábitos, etc.” (LONDRES, 2000, p. 14, grifos no original).

A mesma autora considera, ainda, que as discussões acerca da noção de referência cultural fundamentaram a definição de patrimônio cultural presente no Artigo nº216 da Constituição Federal de 1988 (BRASIL, 1988). Nesse sentido, Santilli (2009) considera que a Constituição representou um grande avanço na produção de bens culturais, influenciando a atual concepção de patrimônio cultural, que abrange bens de natureza material e imaterial, e, ainda, incluindo entre os bens culturais passíveis de serem registrados como patrimônios culturais as formas de expressão, os modos de criar, fazer e viver e as criações científicas, artísticas e tecnológicas dos diferentes grupos sociais brasileiros.

A partir dessa concepção ampliada de patrimônio cultural, no ano 2000, por meio do Decreto nº 3.551 (BRASIL, 2000), bens culturais imateriais, como, por exemplo, formas de expressão e modos de criar, fazer e viver, tornaram-se passíveis de reconhecimento. Desse modo, assim como prédios, monumentos e obras de arte, manifestações culturais imateriais associadas a sociabilidades, modos de vida, apropriação de recursos naturais e de relacionamento com o meio ambiente, passaram também a ser passíveis de registro⁷⁴. De acordo com esse instrumento, é importante ter presente que o registro refere-se aos modos de fazer, e não ao produto final.

Entre os bens já registrados, cabe mencionar o Modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre, registrado em junho de 2008. Além disso, vale também mencionar o recente registro, em 2010, do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro, já mencionado no Capítulo 3. Esse sistema agrícola, estabelecido em torno do cultivo da mandioca brava (*Manihot esculenta*), está associado a mais de 22 povos indígenas localizadas ao longo do rio Negro, no Estado do Amazonas, na região Amazônica, e à ampla diversidade agrobiológica, mantida por meio de complexas redes sociais. Na concepção de patrimônio cultural, os sistemas agrícolas referem-se à interconexão entre várias dimensões, como explica Emperaire.

⁷⁴ Vale mencionar que, de acordo com Alves (2011), para efeito de registro, os bens culturais imateriais podem ser enquadrados em quatro categorias: Saberes, Formas de Expressão, Celebrações e Lugares, que se aplicam, respectivamente, a formas de expressão, conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades; rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social; mercados, feiras, santuários, praças e demais espaços onde se concentram e reproduzem práticas culturais coletivas. A lista de bens imateriais, que inclui, entre os 25 bens registrados, o Ofício das Paneleiras de Goiabeiras, o Ofício das Baianas de Acarajé e o Modo de fazer Queijo de Minas em três regiões do Estado de Minas Gerais, pode ser acessada em <<http://portal.iphan.gov.br/portal/montarPaginaSecao.do?id=12456&retorno=paginaIphan>>.

Entender 'sistema agrícola' implica em dar conta de como se imbricam na agricultura as dinâmicas de produção e reprodução dos vários domínios da vida social, incluindo-se aí os múltiplos significados que vão se constituindo ao longo das vivências e experiências históricas, orientadoras dos processos de construção de identidades. Os saberes constitutivos dos sistemas agrícolas e as atividades que os caracterizam resultam de processos, constantemente re-elaborados, sendo o tempo presente apenas um momento em sua trajetória. (EMPERAIRE, 2010, p. 19, grifos no original).

Nessa definição, para além da diversidade e relação entre práticas, técnicas e conhecimentos com os processos de construção de identidade, o fator temporal, mencionado pela autora, traz um novo elemento. Nesse sentido, é clara a perspectiva de que esses sistemas não são entendidos como estáticos no tempo e impermeáveis a mudanças, mas que estão em constante re-elaboração.

Em resumo, o registro do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro coloca novas possibilidades para o reconhecimento de saberes como patrimônio, pois, para além de modos de fazer, como o caso de bens anteriormente registrados, incluindo aí o Queijo de Minas, essa perspectiva reforça a importância de um conjunto de conhecimentos, fazeres, práticas, tecnologias, instrumentos e artefatos relacionados ao cultivo, transformação e consumo de alimentos que, no caso do Sistema Agrícola do Rio Negro, está fundamentado na mandioca.

Tomando como inspiração a abordagem em que foram analisadas as características do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro, poderíamos argumentar que o Queijo Serrano, mais que um produto com características específicas associadas a fatores naturais e humanos particulares, diz respeito a um amplo conjunto de saberes e práticas que, como discutimos no Capítulo 3, está associado ao modo de vida dos produtores e ao manejo dos animais; às técnicas, utensílios e experiência para a produção do queijo, como detalhado no Capítulo 4; aos critérios de definição da qualidade e redes de sociabilidade associadas à escolha dos queijos, como vimos nos Capítulos 5 e 6; e ainda, ao manejo do campo que, como vimos neste capítulo, está associado ao uso do fogo. Desse modo, para além de um produto, o Queijo Serrano é, ao mesmo tempo, consequência e constituinte de um sistema mais amplo que, a fim de ser preservado, deve ser reconhecido e, de algum modo, protegido em suas diversas dimensões.

Ainda que o caso do Queijo Serrano não possa ser comparado ao da diversidade agrobiológica que fundamenta o Sistema Agrícola do Rio Negro, o que importa reter é que tampouco o contexto de produção do Queijo Serrano pode ser valorizado em sua totalidade pelo uso de instrumentos que valorizam mais o produto final do que todo o contexto em que o produto está imerso. Se analisados à luz de parâmetros outros que os empregados na própria

região, as diversas dimensões associadas à produção e consumo de Queijo Serrano perdem sentido. Por isso, mais que obter o reconhecimento de um produto, trata-se de legitimar os conhecimentos de produtores, moradores, enfim, das pessoas que dão sentido ao local, conferindo significado e significância ao produto ali produzido.

Ao mesmo tempo em que novas perspectivas se abrem a partir do registro de bens de natureza imaterial como proposto pelo IPHAN, colocam-se também alguns desafios. Entre eles, conjuntamente ao registro de bens imateriais, emergem questões relacionadas aos direitos autorais e à propriedade intelectual coletiva, ao consumo e circulação dos bens, particularmente naqueles aspectos implicados nas relações de mercado, pois, como explica Alves (2011), o registro tem valor declaratório e, portanto, não cria direitos de qualquer espécie.

Por essa razão, além do registro, importante instrumento para a valorização e legitimação desses bens, sua proteção requer não apenas a atuação conjunta com outros instrumentos com também, como argumenta Alves (2011), a criação de regime jurídico específico para a proteção de conhecimentos tradicionais. Nesse sentido, Santilli (2009), que discute o sistema jurídico em relação à agrobiodiversidade no contexto brasileiro, explica que essa proteção pode se dar por meio de duas convenções: a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial e a Convenção sobre a Proteção e Promoção da Diversidade das Expressões Culturais, ambas já incorporadas ao sistema jurídico brasileiro. A Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial define a noção de patrimônio cultural imaterial enquanto a segunda convenção reconhece a importância de conhecimentos tradicionais e sua relação positiva com o desenvolvimento sustentável e a necessidade de proteção e promoção não apenas desses conhecimentos como também da diversidade de expressões culturais.

No que se refere à importância de instrumentos de proteção da agrobiodiversidade, Santilli (2009) lembra, ainda, a relação entre agrobiodiversidade e a concepção de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), estabelecida pela Lei n 11.346, de setembro de 2006 (BRASIL, 2006). Essa Lei, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, estabelece que segurança alimentar e nutricional diz respeito ao acesso à alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, “[...] tendo por base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.” (BRASIL, 2006)⁷⁵. Essa definição, que

⁷⁵ Definição presente no Artigo 3º, Capítulo I, Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006 (BRASIL, 2006).

explicita a relação entre SAN e agrobiodiversidade remete, como defende Santilli (2009), não apenas à produção sustentável de alimentos, como também diz respeito ao acesso à alimentação diversificada e, assim, a dietas equilibradas e ricas em nutrientes e também adequadas à realidade e aos aspectos culturais de cada região.

Por fim, retomando a discussão inicial proposta neste item, poderíamos, em síntese, considerar que as IGs, como têm se colocado no Brasil, protegem o produto final enquanto, como vimos, o registro de bens de natureza imaterial visa ao reconhecimento de modos de fazer ou ainda de sistemas que contemplem as múltiplas dimensões de produção. Contudo, esse registro não evita apropriações indevidas e falsificações dos produtos. Há ainda alguns passos a serem dados para o reconhecimento e a proteção desses alimentos de modo mais amplo para que, de fato, esses instrumentos sejam efetivos tanto do ponto de vista da preservação dos conhecimentos, práticas, modos de vida e diversidade agrobiológica quanto de proteção no que diz respeito à circulação no mercado formal. Desse modo, é possível que, de fato, alimentos tradicionais, como vimos argumentando em relação ao Queijo Serrano, sejam legitimados e protegidos também por dimensões que dizem respeito à diversidade, sociabilidade e manutenção de modos de vida de diversas famílias e comunidades rurais.

8 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Paralelamente ao avanço da industrialização, que aponta para a globalização e homogeneização do consumo alimentar, culturas alimentares locais vêm sendo ressignificadas, de modo que, contrariamente à tendência que apontava unicamente para a padronização, atualmente é perceptível tanto a coexistência de alimentos oriundos da produção industrial como a permanência e valorização daqueles produzidos localmente, de modo tradicional. Nesse processo, ao mesmo tempo em que houve acentuadas mudanças no sentido da uniformização de hábitos alimentares, foram também preservadas variedades vegetais e animais associadas a hábitos de consumo locais.

Nesse contexto, caracterizado tanto pela homogeneização dos alimentos em nível global quanto por iniciativas locais de preservação e afirmação de patrimônios alimentares locais, os recorrentes casos de contaminação relacionados à produção industrial de alimentos – embora não tenham sido o único fator a influenciar esse processo – associados a críticas ao sistema hegemônico de produção e distribuição de alimentos, acentuaram o movimento de valorização de alimentos locais e da busca por alimentos considerados como naturais, artesanais, tradicionais. Esse quadro, que diz respeito a um amplo movimento de reconhecimento e de revitalização de alimentos tradicionais, tem sido discutido por meio da noção de redes alimentares alternativas – entre outras abordagens teóricas –, que, associada à noção de virada da qualidade, enfatiza a centralidade de aspectos como confiança, qualidade, transparência e localidade em relação à produção e consumo de alimentos.

Noções como a de redes alimentares alternativas, embora úteis para analisar o atual contexto de produção e consumo de alimentos, apresentam, contudo, alguns limites. Entre eles, cabe considerar, por exemplo, que, sob as características positivas atribuídas às redes alimentares alternativas, há também inflexões que dizem respeito, particularmente, à apropriação de valores “alternativos” por grandes empresas de alimentos, que, percebendo esse movimento de virada da qualidade, passam a desenvolver produtos, embalagens e campanhas publicitárias promovendo alimentos que buscam enfatizar aspectos “alternativos”, como é expresso no apelo por características que, de algum modo, remetem ao rural, ao caseiro, ao artesanal, ao natural e/ou, ao tradicional.

De todo modo, apesar de limites como esse, a noção de redes alimentares alternativas mostra-se bastante útil para analisar a tendência que se coloca como contrária à produção de alimentos em larga escala. No tocante a esse movimento, a valorização de alimentos tradicionais, artesanais, pode ser explicada a partir de, pelo menos, dois contextos distintos.

Um deles diz respeito a países ou locais onde o processo de modernização da agricultura ocorreu de forma mais intensa, de modo que, em boa medida, a produção de alimentos deixou os espaços rurais ou as cozinhas domésticas e passou a ser realizada em grandes estruturas industriais, vinculadas a redes de distribuição organizadas de acordo com a crescente escala de produção desses empreendimentos. Nesse processo de industrialização da produção e processamento de alimentos, boa parte das técnicas e dos conhecimentos necessários ao modo de produção tradicional foi erodida, do mesmo modo que o foram parte significativa das relações de proximidade entre produtores e consumidores. Nessas situações, iniciativas no sentido da valorização de alimentos tradicionais demandam não apenas que os conhecimentos e práticas para a produção de alimentos sejam revitalizados, como também que as relações entre produtores e consumidores sejam reestabelecidas, perspectiva que, como discutimos ao longo da tese, remete à reconexão.

Diferentemente do que ocorre em relação ao contexto acima mencionado, em países ou locais em que, em decorrência de processos não homogêneos de modernização e industrialização da agricultura, parte significativa da produção tradicional de alimentos foi preservada, como também o foram relações próximas entre produtores e consumidores – tais como aquelas mantidas em feiras de produtores, por exemplo. Nesses casos, mais que adotar perspectivas que remetam à reconexão, trata-se de considerar ações no sentido do reconhecimento, legitimação e proteção de produtos locais, tradicionais, perspectiva que, como tratamos, diz respeito à valorização da origem dos alimentos.

A discussão que aponta para essas duas perspectivas – reconexão e valorização da origem dos alimentos – traz elementos importantes que, como desenvolvemos ao longo da tese, podem ser proficuamente empregados para analisar o caso do Brasil, onde, ainda que tenha havido, principalmente a partir da década de 1960, significativo processo de industrialização dos alimentos, várias regiões, especialmente aquelas onde esse processo foi menos intenso, modos de produção, de processamento e de comercialização de alimentos tradicionais, associados a conhecimentos locais, foram preservados. Nesse caso, como procuramos argumentar, o desafio coloca-se não em relação à perspectiva de reconexão, mas sim de valorização da origem dos alimentos. Nesse sentido, poderíamos considerar ainda que, no caso de muitos produtos tradicionais brasileiros, os modos de produção e comercialização dizem respeito à noção de redes alimentares alternativas e, nesse caso, o que é interessante apreender é que características que conformam muitos desses casos estão espontaneamente constituídas, não sendo, portanto, necessários investimentos para reestruturação da produção e para comercialização de alimentos tradicionais, pois estas, em grande medida, estão

preservadas. Avançando nesse debate, a questão que se coloca é que iniciativas no sentido de valorizar e proteger produtos “alternativos” – ou tradicionais, como empregamos ao longo da tese –, a fim de serem exitosas, devem considerar que, no caso desses produtos, modos de produção, de processamento e de comercialização são elementos de um amplo conjunto de significados e lógicas que, associados a técnicas, utensílios, modos de vida e de manejos das áreas de produção, remetem à marcante diversidade de produtos, tão diversos quanto as características de cada região do país. Para citar alguns exemplos – ainda que esses não abarquem a diversidade que caracteriza a produção tradicional de alimentos no Brasil –, além dos queijos artesanais, há outros alimentos de produção expressiva em várias regiões do país. Esse é o caso de derivados da mandioca, como as diversas farinhas e seus múltiplos usos, de embutidos, de conservas, de doces de fruta e, ainda, de vários outros alimentos produzidos nas diversas regiões brasileiras.

Em relação aos produtos citados, por exemplo, a perspectiva da valorização da origem dos alimentos pode ser ampliada para o reconhecimento de que, para além de produtos, a produção tradicional diz respeito à combinação de diversas dimensões e significados associados à produção de matérias-primas, modos de processamento e redes de comercialização, os quais, por sua vez, não raro estão associados a práticas, técnicas e utensílios, aos modos de vida e de relação com a natureza de quem os produz. De fato, de modo geral, a produção de alimentos tradicionais é resultado de combinações de características naturais, de ocupação da região, de conhecimentos e de técnicas particulares, compartilhados entre os grupos produtores e repassados de pais para filhos, entre os quais, além dos relacionados ao manejo da propriedade, estão também os conhecimentos, as técnicas e as práticas, elementos que, articulados conjuntamente, são capazes de originar, ao final do processo, produtos com características singulares.

No caso do Queijo Serrano, essas características referem-se não apenas às condições edafoclimáticas dos Campos de Cima da Serra como também à ocupação da região que, fundamentada na criação de gado, influenciou os colonizadores, conformando, assim, a principal atividade dos produtores rurais que, ao longo dos séculos, desenvolveram técnicas de manejo dos campos e de manejo do gado para a produção tanto de carne quanto de leite. Como resultado, assim como discutido no Capítulo 3, os modos de produzir dizem respeito à identidade e aos próprios modos de vida de produtores da região que, por sua vez, estão associados ao cuidado com a terra e com os animais. Esses modos de produzir e de viver, dizem respeito também aos modos de fazer o Queijo Serrano, que, apesar da diversidade que o marca, compartilha, para além do uso do leite cru, medidas de higiene, utensílios, práticas e

conhecimentos comuns, repassados ao longo de gerações, como procuramos evidenciar especialmente nos Capítulos 4 e 5. No que diz respeito à comercialização, como vimos no Capítulo 6, parte significativa desses queijos é comercializada tendo como referência principal a reputação de seus produtores que, mobilizando, para isso, a rede social na qual o queijo está imerso, informa sobre as características dos queijos produzidos e comercializados nos Campos de Cima da Serra.

Especialmente no âmbito do consumo, o estudo sobre o Queijo Serrano indica que os consumidores possuem critérios e técnicas particulares para avaliar a qualidade dos queijos e, em muitos casos, empregam as mesmas categorias e critérios que os produtores para, assim, avaliar os produtos. Trata-se, portanto, de um sistema de produção que, ligado ao consumo, delimita critérios próprios para a avaliação da qualidade que, mesmo que não condizentes com regulamentos sanitários formais, conformam algo como um sistema informal de certificação da qualidade em que a confiança está associada à reputação dos produtores e em que a qualidade não é estabelecida por critérios normatizados, como os estabelecidos para a produção industrial de alimentos, mas sim por meio de critérios definidos e compartilhados localmente. Como estudo futuro, caberia apreender quais são e como se conformam os critérios de avaliação da qualidade do Queijo Serrano quando este é adquirido pelos consumidores em contextos em que não há relação direta com os produtores e região de produção, como é o caso, por exemplo, de quantidade significava desse queijo que, como apresentamos, é comercializada fora de região de produção.

Possivelmente, o que foi observado em relação ao Queijo Serrano no âmbito do consumo possa ser também observado em relação a outros alimentos tradicionais, produzidos nas diversas regiões do país. Esse é um tema que merece aprofundamento pois, associadamente aos modos de fazer, existem também critérios de escolha e de avaliação da qualidade que, diferentemente daqueles que orientam a produção industrial de alimentos, são definidos e compartilhados ao longo do tempo e de acordo com os hábitos alimentares de cada região.

Contudo, se, por um lado, como procuramos evidenciar ao longo dos capítulos, a produção do Queijo Serrano diz respeito a um complexo sistema fundamentado em conhecimentos, experiência, técnicas e práticas desenvolvidas e reelaboradas através de gerações, a situação de informalidade no qual ele é comercializado coloca-o como mero resultado de modos de fazer arbitrariamente definidos e desconexos dos modos de vida de seus produtores. Ainda que as estruturas onde esses alimentos são processados e os utensílios empregados não correspondam aos materiais exigidos por regulamentos sanitários

formalmente estabelecidos, há um conjunto de medidas e saberes, indissociáveis dos modos de vida e de produção, que tem garantido a manutenção desses alimentos e, em consequência, tem garantido alimento e, por meio da comercialização desses mesmos produtos, renda para seus produtores.

No que diz respeito à possibilidade de comercialização, sem riscos de multa e apreensão, como almejam os produtores de Queijo Serrano, a questão subjacente à discussão diz respeito ao confronto entre diferentes saberes, ou, pelo menos, entre os saberes dos produtores, pautados pela prática e por experiências, e os que, sustentados por argumentos científicos, impõem, por meio de regulamentos voltados para a produção industrial de alimentos, a generalização de requisitos similares, independentemente da escala e características da produção. De fato, para além de encontrar meios de garantir e legalizar a produção de alimentos tradicionais, a questão que pontua esse impasse diz respeito à sobreposição do conhecimento instituído, que, como discutimos no Capítulo 5, estabelece relação segundo a qual formas de conhecimento tradicional, leigo, são desimportantes ou subalternas em relação ao conhecimento formal, técnico, fundamentado por evidências e argumentos defendidos como científicos.

Como decorrência, embora produtores de alimentos tradicionais tenham a produção fundamentada em conhecimentos, técnicas e práticas compartilhadas e desenvolvidas ao longo do tempo, esse tipo de produção não é reconhecido e legitimado do modo como é desenvolvido, sendo recorrentes iniciativas e projetos que apontam para a sua legalização a partir de critérios definidos para a produção industrial de alimentos. Entretanto, atender a esses critérios e requisitos, como procuramos evidenciar, requer investimentos e alterações que, em muitos casos, não apenas são sobre-estimados em relação à realidade e escala de produção, como também podem, inclusive, comprometer precisamente o conjunto de características que conferem singularidade a esses produtos.

Esse quadro aponta para os limites que têm se colocado não apenas no Brasil, mas também em vários países que, ao estimular iniciativas de valorização de alimentos tradicionais, têm esbarrado em critérios sanitários – como os que definem utensílios e estimulam a pasteurização do leite para a produção de queijos – que, ao serem cumpridos, descaracterizam, em boa medida, os produtos originais. Nesse contexto, muitos são os debates que têm sido travados em relação à pertinência e adequação da legislação sanitária no que diz respeito ao contexto da produção e à manutenção de características e de especificidades de alimentos tradicionais.

Como superação de tais impasses, uma alternativa que tem sido discutida no Brasil a partir do caso de queijos artesanais diz respeito à definição de critérios específicos para a produção de alimentos tradicionais e artesanais. Apesar das dificuldades de elaborar tais requisitos diante da diversidade da produção tradicional, se essa alternativa tiver consequências, o debate em curso indica que a definição de um regulamento específico para esse tipo de produção requer que a artesanidade seja, de fato, considerada uma característica indispensável para a manutenção das especificidades e, portanto, da qualidade desses produtos. Contudo, com base nas discussões e evidências apresentadas ao longo da tese, poder-se-ia argumentar que, para além da artesanidade, há um conjunto de saberes, práticas e técnicas constitutivo de formas de conhecimento tradicionais que, associado aos modos de vida de seus produtores, conformam um sistema que engloba diversas dimensões de produção, processamento, comercialização e consumo, conferindo diversidade e especificidade a esses produtos, qualidades que os distinguem e os tornam amplamente apreciados.

Portanto, para que instrumentos de valorização de alimentos tradicionais sejam capazes de reconhecer esses produtos em sua totalidade, ou seja, como resultado da inter-relação de várias dimensões, desde modos de vida, formas de manejo, processamento e hábitos de consumo, é necessário, a priori, reconhecer que os conhecimentos que fundamentam a produção desses alimentos são tradicionais, mas não por isso ilegítimos ou arbitrários. Do contrário, a discussão sobre a valorização de alimentos tradicionais terá sempre como limite a necessidade de adaptar os modos de fazer e, portanto, técnicas, utensílios e infraestrutura tradicionais, de modo a contemplar requisitos instituídos por regulamentos sanitários estabelecidos para a produção industrial de alimentos.

Entre os instrumentos que podem ser relevantes para a valorização e proteção de alimentos tradicionais, no contexto brasileiro, sobressaem-se as Indicações Geográficas e o registro de bens culturais imateriais. Esses dois instrumentos apresentam limites, como fica claro em relação ao entendimento de que, para ser registrado como uma IG, os produtos agropecuários precisam atender aos regulamentos sanitários vigentes e, ao fato de que o registro como bem cultural imaterial não protege o produto de eventuais falsificações, por exemplo. De todo modo, apesar dos limites que apresentam, esses instrumentos corroboram a importância de reconhecer os patrimônios alimentares presentes no país, o que é essencial para a valorização de alimentos tradicionais. Especialmente em relação à política de registro de bens culturais imateriais, há ainda que reforçar que essa aponta para a preservação da agrobiodiversidade associada à alimentação e, portanto, constitui perspectiva mais ampla e promissora no que concerne à efetiva valorização de produtos tradicionais.

Por fim, como vimos discutindo, para que os alimentos tradicionais sejam, de fato, valorizados e legitimados, os conhecimentos, práticas e técnicas associados a esses modos de produção precisam também ser reconhecidos, o que implica reconhecer a centralidade do conhecimento tradicional para a manutenção da produção, processamento e consumo de alimentos tradicionais. A adoção desse entendimento, orientado pela legitimidade dos diversos saberes, pode trazer novas perspectivas para a produção tradicional de alimentos e, assim, compor uma estratégia ampliada para a promoção de iniciativas voltadas ao desenvolvimento rural. Preservam-se, desse modo, não apenas os produtos e sua diversidade, mas também os saberes, modos de vida e toda a rede de sociabilidade da qual os alimentos tradicionais são elementos indissociáveis.

REFERÊNCIAS

ALVES, Ana Cláudia Lima. A comida como patrimônio cultural. **Revista de Economia Agrícola**, São Paulo, v. 58, n. 1, p. 73-86, 2011.

ALVES, Luiz Antônio. **Os fundadores de São Francisco de Paula**. Caxias do Sul: Ed. do Autor, 2007.

AMBROSINI, Larissa Bueno. **Sistema agroalimentar do Queijo Serrano**: estratégia de reprodução social dos pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra – RS. 2007. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

BAILEY, Frederick George. **Gifts and poison**. Oxford: Blackwell, 1971.

BARBOSA, Livia. Tendências da alimentação contemporânea. In: PINTO, Michele de Lavra; PACHECO, Jane K. (Org.). **Juventude, consumo e educação 2**. Porto Alegre: ESPM, 2009. p. 15-64.

BARBOSA, Livia; PORTILHO, Fátima; VELOSO, Letícia. Apresentação. In: BARBOSA, Livia; PORTILHO, Fátima; VELOSO, Letícia (Org.). **Consumo: cosmologias e sociabilidades**. Rio de Janeiro: Mauad X, 2009. p. 9-16.

BARCELOS, Márcio. **Atores, interações e escolhas**: a política de silvicultura na área ambiental no Rio Grande do Sul – 2004/2009. 2010. Dissertação (Mestrado em Sociologia) – Programa de Pós-Graduação em Sociologia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2010.

BARNES, John. A. Redes sociais e processo político. In: FELDMAN-BIANCO, Bela (Org.). **Antropologia das sociedades contemporâneas**. São Paulo: Ed. Global Universitária, 1987. p. 159-193.

BARROSO, Vera Lucia Maciel (Org.). **Raízes de Santo Antônio da Patrulha, São Francisco de Paula e Tramandaí**. Porto Alegre: EST, 1992. p. 124-262.

BECK, Ulrich. **Risk society**: towards a new modernity. London: Sage, 1992.

BECK, Ulrich. A reinvenção da política: rumo a uma teoria da modernização reflexiva. In: BECK, Ulrich; GIDDENS, Anthony; LASH, Scott (Org.). **Modernização reflexiva: política, tradição e estética na ordem social moderna**. São Paulo: UNESP, 1997. p. 11-71.

BÉRARD, Laurence; MARCHENAY, Philippe. **Les produits de terroir**: entre cultures et règlements. Paris: CNRS Éditions, 2004.

BLACK, Rachel Ede. The Porta Palazzo farmers' market: local food, regulations and changing traditions. **Anthropology of Food**, n.4, 2005. Disponível em: <<http://aof.revues.org/index157.html>>. Acesso em: 14 jul. 2011.

BORN, Branden; PURCELL, Mark. Avoiding the local trap: scale and food systems in planning research. **Journal of Planning Education and Research**, n.26, p.195-207, 2006.

BOURDIEU, Pierre. O camponês e seu corpo. **Revista de Sociologia e Política**, Curitiba, n.26, p.83-92, 2006.

BOWEN, Sarah; MASTER, Kathryn De. New rural livelihoods or museums of production? Quality food initiatives. **Journal of Rural Studies**, v. 27, n. 1, p. 73-82, 2011.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Plantar, colher, comer**: um estudo sobre o campesinato goiano. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1981.

BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil de 1988. **Presidência da República, Casa Civil**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Constituicao/Constituicao.htm>. Acesso em 26 jun. 2012.

BRASIL. Decreto nº 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. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 07 ago. 2000. Seção 1, p. 2. Disponível em: <<http://www.in.gov.br/imprensa/visualiza/index.jsp?jornal=1&pagina=82&data=07/08/2000>>. Acesso em: 14 abr. 2012.

BRASIL. Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952. Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. **Presidência da República, Casa Civil**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1950-1969/D30691.htm>. Acesso em: 27 jul. 2011.

BRASIL. Lei nº 1.283, de 18 dezembro de 1950. Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. **Presidência da República, Casa Civil**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L1283.htm>. Acesso em: 27 jul. 2011.

BRASIL. Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989. Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências. **Presidência da República, Casa Civil**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L7889.htm>. Acesso em: 14 abr. 2012.

BRASIL. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 15 mai. 1996. Seção 1, p. 8353. Disponível em: <<http://www.in.gov.br/imprensa/visualiza/index.jsp?jornal=1&pagina=1&data=15/05/1996>>. Acesso em: 11 abr. 2012.

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. **Presidência da República, Casa Civil**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm>. Acesso em 26 jun. 2012.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 57, de 15 de dezembro de 2011. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 16 dez. 2011. Seção 1, p. 23. Disponível em: <<http://www.in.gov.br/imprensa/visualiza/index.jsp?jornal=1&pagina=23&data=16/12/2011>>. Acesso em: 06 fev. 2012.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria nº 146, de 07 de março de 1996. Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 11 mar. 1996. Seção 1, p. 3977. Disponível em: <<http://www.in.gov.br/imprensa/visualiza/index.jsp?jornal=1&pagina=22&data=11/03/1996>>. Acesso em: 11 jan. 2012.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997. Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 08 set. 1997 b. Seção 1, p. 19697. Disponível em: <<http://www.in.gov.br/imprensa/visualiza/index.jsp?jornal=1&pagina=49&data=08/09/1997>>. Acesso em: 11 jan. 2012.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. **O que você precisa saber sobre o uso da ivermectina em animais de produção**. [2010?]. 1 folder. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/FOLDER_IVERMECTINA.pdf>. Acesso em: 22 mar. 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Diretrizes para o estabelecimento de boas práticas de produção e de prestação de serviços na área de alimentos. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 02 dez. 1993. Seção 1, p. 18415. Disponível em: <<http://www.in.gov.br/visualiza/index.jsp?data=02/12/1993&jornal=1&pagina=71>>. Acesso em: 11 jan. 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997. Regulamento técnico: condições higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 01 ago. 1997 a. Seção 1, p. 16560. Disponível em: <<http://www.in.gov.br/imprensa/visualiza/index.jsp?jornal=1&pagina=40&data=01/08/1997>>. Acesso em: 11 jan. 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução nº 17, de 30 de abril de 1999. Regulamento técnico que estabelece as diretrizes básicas para a avaliação de risco e segurança dos alimentos. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 03 dez. 1999. Seção 1, p. 23. Disponível em: <<http://www.in.gov.br/imprensa/visualiza/index.jsp?jornal=1&pagina=23&data=03/12/1999>>. Acesso em: 11 jan. 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 16 set. 2004. Seção 1, p. 25. Disponível em: <<http://www.in.gov.br/imprensa/visualiza/index.jsp?jornal=1&pagina=25&data=16/09/2004>>. Acesso em: 11 jan. 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 23 out. 2002. Seção 1, p. 126. Disponível em: <<http://www.in.gov.br/imprensa/visualiza/index.jsp?jornal=1&pagina=126&data=23/10/2002>>. Acesso em: 11 jan. 2012.

BRUCH, Kelly L. et al. Indicação Geográfica de produtos agropecuários: aspectos legais, importância histórica e atual. In: PIMENTEL, Luiz Otávio (Org.) **Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio**: Módulo II, indicação geográfica / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília: MAPA; Florianópolis: SEAD/UFSC/FAPEU, 2009. p. 31-68.

BUTZKE, Alindo; SPAREMBERGER, Raquel Fabiana L. Direito ambiental e direitos humanos: a relação homem versus ambiente e o problema do fogo nos Campos de Cima da Serra. In: BUTZKE, Alindo; DALLA ROSA, Mardióli (Org.). **Queimada dos campos**: o homem e o campo – a natureza, o fogo e a lei. Caxias do Sul: Educs, 2011. p. 9-34.

CAMPKIN, Ben; COX, Rosie. Introduction: materialities and metaphors of dirt and cleanliness. In: CAMPKIN, Ben; COX, Rosie (Ed.). **Dirt**: new geographies of cleanliness and contamination. London: I. B. Tauris, 2007. p. 1-8.

CANDIDO, Antonio. **Os parceiros do Rio Bonito**: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida. 34. ed. São Paulo: Duas Cidades, 2001.

CARNEIRO, Maria José. O ideal urbano: campo e cidade no imaginário de jovens rurais. In: SANTOS, Raimundo; CARVALHO, Luiz Flavio; DA SILVA, Carlos Teixeira (Org.). **Mundo rural e política**: ensaios interdisciplinares. Rio de Janeiro: Campus, 1998.

CASTRO, Odilon Braga. **Cozinha e cozinheiros**: um estudo sobre alimento seguro em restaurantes populares no bairro do Comércio do Salvador. 2007. Dissertação (Mestrado em Alimentos, Nutrição e Saúde) – Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2007.

CAZAUX, Gersende. **Standards and requirements for raw milk products set by the US, its major cheeses importers and international bodies**. Dairy Business Innovation Center & DATCP, 2009. Disponível em: <<http://www.dbicusa.org/documents/Raw%20Milk%20Cheese%20Legislation%20PDF.pdf>>. Acesso em: 22 jul. 2011.

CHAUÍ, Marilena. O discurso competente. In: CHAUÍ, Marilena. **Cultura e democracia: o discurso competente e outras falas**. 4. ed. São Paulo: Cortez, 1989, p. 3-15.

CHAUÍ, Marilena. **O que é ideologia?** São Paulo: Brasiliense, 1980.

COLE, Matthew et al. Animal Foods and Climate Change: Shadowing Eating Practices. **Journal of Consumer Studies**, n.33 v.2, p.162-167, 2009.

CONTRERAS H., Jesus. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. p. 129-154.

CÓRDOVA, Ulisses de Arruda et al. **Queijo artesanal serrano: séculos de travessia de mares, serras e vales – A história nos campos da Serra Catarinense**. Florianópolis: Epagri, 2010.

COSTA BEBER, Ana Maria; MENASCHE, Renata. Turismo rural e alimentação, identidade e patrimônio: um olhar sobre os Campos de Cima da Serra em tempos de nostalgia. **Revista de Economia Agrícola**, São Paulo, v. 58, n. 1, p. 87-99, 2011.

COTRIM, Marcelo Souza. **Pecuária familiar na região da Serra do Sudeste do Rio Grande do Sul**: um estudo sobre a origem e a situação socioagroeconômica do pecuarista familiar no município de Canguçu/RS. 2003. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural). Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2003.

COX, Rosie. Introduction. In: CAMPKIN, Ben; COX, Rosie (Ed.). **Dirt: new geographies of cleanliness and contamination**. London: I. B. Tauris, 2007. p. 153-155.

CRISTÓVÃO, Artur. Mundo rural: entre as representações (dos urbanos) e os benefícios reais (para os rurais). In: RIEDL, Mário; ALMEIDA, Joaquim Anécio; BARBOSA, Andyara L. B. Viana (Org.). **Turismo rural: tendências e sustentabilidade**. Santa Cruz do Sul: Editora Unisc, 2002. p. 81-116.

CRUZ, Fabiana Thomé da; MENASCHE, Renata. Do consumo à produção: produtos locais, olhares cruzados. **Revista IDEAS - Interfaces em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade**, Rio de Janeiro, v. 5, p. 91-114, 2011.

CRUZ, Fabiana Thomé da; SCHNEIDER, Sergio. Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais. **Revista Brasileira de Agroecologia**, Porto Alegre, v. 5, n. 2, p. 1-18, 2010.

DAROS, Marília. A prova do Queijo Serrano. In: SILVEIRA, Elusa Maria et al. **Bom Jesus e o tropeirismo no Cone Sul**. Porto Alegre: EST, 2000. p. 369-373.

DELFOSSÉ, Claire. La notion de tradition en question: le fromage entre tradition et modernité en France. In: EIZNER, Nicole (Org.). **Voyage en alimentation**. Paris: ARF, 1995. p.251-261.

DINIZ, Debora. Ética na pesquisa em ciências humanas - novos desafios. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 13, n. 2, p. 417-426, 2008.

DIXON, Peter. H. **European systems for the safe production of raw milk cheese**. Relatório apresentado ao Vermont Cheese Council, 2000. Disponível em: <www.dairyfoodsconsulting.com/pdf/EU_cheese_safety_report.pdf>. Acesso em: 22 jul. 2011.

DORIGON, Clóvis. **Mercados de produtos coloniais da região Oeste de Santa Catarina**: em construção. 2008. Tese (Doutorado em Engenharia de Produção). Programa de Engenharia de Produção, Coordenação dos Programas de Pós-Graduação de Engenharia Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2008.

DOUGLAS, Mary. **Pureza e perigo**: ensaio sobre as noções de poluição e tabu. Lisboa: Edições 70, 1991.

DOUGLAS, Mary; WILDAVSKY, Aaron. **Risk and culture**: an essay on the selection of technological and environmental dangers. Berkeley: University of California Press, 1982.

EIZNER, Nicole. Préface. In: EIZNER, Nicole (Org.). **Voyage en alimentation**. Paris: ARF, 1995. p.11-16.

EMATER/MG. **Caracterização da microrregião do Alto Paranaíba como produtora do Queijo Minas Artesanal**. Patos de Minas, 2003. Disponível em: <[http://www.emater.mg.gov.br/doc/intranet/upload/QUEIJO_HISTORICO/caracteriza%C3%A7ao%20altoparanaiba%20\(1\).pdf](http://www.emater.mg.gov.br/doc/intranet/upload/QUEIJO_HISTORICO/caracteriza%C3%A7ao%20altoparanaiba%20(1).pdf)>. Acesso em: 14 abr. 2012.

EMATER/MG. **Caracterização da microrregião da Canastra como produtora do Queijo Minas Artesanal**. São Roque de Minas, 2004. Disponível em: <http://www.emater.mg.gov.br/doc/intranet/upload/QUEIJO_HISTORICO/caracteriza%C3%A7ao%20do%20queijo%20canastra.pdf>. Acesso em: 14 abr. 2012.

EMATER/MG. **Caracterização da Região do Serro como Produtora de Queijo Minas Artesanal**, [2004]. Disponível em: <http://www.emater.mg.gov.br/doc/intranet/upload/QUEIJO_HISTORICO/dossi%C3%A7ao%20do%20serro%20def2.pdf>. Acesso em: 14 abr. 2012.

EMATER/RS. **Programa regional de melhoramento de campo nativo**. Campos de Cima da Serra do Rio Grande do Sul. [2007]. 1 folder. Apoio Agrimar Produtos e Máquinas Agrícolas.

EMATER/RS. **Queijo Artesanal Serrano**. [2011]. 1 folder. Apoio Ministério do Desenvolvimento Agrário.

EMPERAIRE, Laure (Org.). O sistema agrícola tradicional do Rio Negro. Dossiê de Registros. Brasília, 2010.

EMPERAIRE, Laure; VELTHEM, Lúcia H. V.; OLIVEIRA, Ana Gita. Patrimônio cultural imaterial e sistema agrícola: o manejo da diversidade agrícola no médio Rio Negro, Amazonas. In: Reunião Brasileira de Antropologia, 26., 2008, Porto Seguro. **Anais...** Porto Seguro: ABA, 2008.

ENTICOTT, Gareth. Lay immunology, local foods and rural identity: defending unpasteurised milk in England. **Sociologia Ruralis**, v. 43, n. 3, p. 257-270, 2003.

ENTICOTT, Gareth. Dirty foods, healthy communities? In: CAMPKIN, Ben; COX, Rosie (Ed.). **Dirt: new geographies of cleanliness and contamination**. London: I. B. Tauris, 2007. p. 168-167.

FAO/WHO. **Food safety risk analysis: a guide for national food safety authorities**. Roma, 2006. Disponível em: <<http://www.who.int/foodsafety/publications/micro/riskanalysis06/en/>>. Acesso em: 03 fev. 2012.

FERREIRA, Éder G; FERREIRA, Célia L. F. Implicações da madeira na identidade e segurança de queijos artesanais. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, Juiz de Fora, v. 66, n. 381, p. 13-20, 2011.

FIGUEIREDO, Vera Cecilia Ferreira de; LÔBO, José Ricardo; GONÇALVES, Vitor Salvador Picão (Org.). **Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal (PNCEBT)**. Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília: MAPA/SDA/DSA, 2006. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/Aniamal/programa%20nacional%20sanidade%20brucelose/Manual%20do%20PNCEBT%20-%20Original.pdf>. Acesso em: 09 jan. 2012.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Anagrama, 1995.

FONSECA, Cláudia L. W. O anonimato e o texto antropológico: dilemas éticos e políticos da etnografia 'em casa'. **Teoria e Cultura**, Juiz de Fora, v. 2, n. 1, p. 39-53, 2008.

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

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

GARCIA, Rosa Wanda Diez. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, Campinas, n. 16, v. 4, p.483-492, 2003.

GIDDENS, Anthony. **As consequências da modernidade**. São Paulo: Editora UNESP, 1991.

GIDDENS, Anthony. A vida em uma sociedade pós-tradicional. In: BECK, Ulrich; GIDDENS, Anthony; LASH, Scott (Org.). **Modernização reflexiva: política, tradição e estética na ordem social moderna**. São Paulo: UNESP, 1997. p. 73-133.

GIORDANO, José Carlos; GALHARDI, Mario G. **Análise de perigos e pontos críticos de controle**. Campinas: SBCTA, 2004.

- GOMES, Laura Graziela e BARBOSA, Lívia. Culinária de papel. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v.1, n. 33, p. 3-23, 2004.
- GOODMAN, David. Rethinking food production-consumption: integrative perspectives. **Sociologia Ruralis**, v. 42, n. 4, p. 271-277, 2002.
- GOODMAN, David. The quality 'turn' and alternative food practices: reflections and agenda. **Journal of Rural Studies**, v. 19, n. 1, p. 1-7, 2003.
- GOODMAN, David. Rural Europe Redux? Reflections on alternative agro-food networks and paradigm change. **Sociologia Ruralis**, v. 44, n. 1, p. 3-16, 2004.
- GOODMAN, David; DUPUIS, Melanie E., GOODMAN, Michael K. **Alternative food networks: knowledge, practice, and politics**. Abingdon: Routledge, 2012.
- GOODMAN, David; SORJ, Bernardo; WILKINSON, John. **Da lavoura às biotecnologias: agricultura e indústria no sistema internacional**. Rio de Janeiro: Campus, 1990.
- GUIVANT, Julia S. Reflexividade na sociedade de risco: conflitos entre leigos e peritos sobre os agrotóxicos. In: HERCULANO, Selene; PORTO, Marcelo F. de S.; FREITAS, Carlos M. de (Org.). **Qualidade de vida e riscos ambientais**. Niterói, EdUFF, 2000. p. 281-303.
- GUIVANT, Julia S. Os supermercados na oferta de alimentos orgânicos: apelando ao estilo de vida ego-trip. **Ambiente & Sociedade**, São Paulo, v. 6, n. 2, p. 63-81, 2003. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/asoc/v6n2/a05v06n2.pdf>>. Acesso em: 27 mai. 2008.
- HARVEY, Mark; MCMEEKIN, Andrew; WARDE, Alan. (Ed.). **Qualities of food**. New York: Palgrave, 2004.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Cidades. 2010. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1>>. Acesso em: 28 jan. 2011.
- INSTITUTO NACIONAL DE CÂNCER. BRASIL: advertências sanitárias nos produtos de tabaco 2009. Rio de Janeiro: INCA, 2008. Disponível em: <http://www.inca.gov.br/tabagismo/publicacoes/brasil_advertencias_sanitarias_nos_produtos_de_tabaco2009b.pdf>. Acesso em 09 abr. 2012.
- JAROS, Patricia; COGGER, Naomi; FRENCH, Nigel. A systematic review of the human disease evidence associated with the consumption of raw milk and raw milk cheeses. Massey University, Nova Zelândia, 2008. Disponível em: <<http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/systematic-review-human-research-projects/final-report-rawmilk.pdf>>. Acesso em 17 jul. 2011.
- KAGEYAMA, Angela A. **Desenvolvimento rural: conceitos e aplicação ao caso brasileiro**. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2008.
- KJÆRNES, Unni., HARVEY, Mark., WARDE, Alan. **Trust in food: a comparative and institutional analysis**. New York: Palgrave Macmillan, 2007.

KLAFKE, Fernanda. **Consumo de alimentos e reflexividade**: os(as) consumidores (as) da Banca da Reforma Agrária. 2009. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Ciências Sociais). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2009.

KNEAFSEY, Moya et al. **Reconnecting consumers, producers and food**: exploring alternatives. New York: Berg, 2008.

KNOLL, Laura P. Origins of the regulation of raw milk cheeses in the United States. 2005. 72p. Trabalho apresentado para o curso Food and Drug Law, Harvard Law School, 2005. Disponível em: <<http://leda.law.harvard.edu/leda/data/702/Knoll05.pdf>>. Acesso em: 14 jul. 2011.

KNOWLES, Tim; MOODY, Richard; McEACHERN, Morven G. European food scares and their impact on EU food policy. **British Food Journal**, v. 109, n. 1, p. 43-67, 2007.

KRONE, Evander Eloí. **Práticas e saberes em movimento**: a história da produção artesanal do Queijo Serrano entre pecuaristas familiares do município de Bom Jesus (RS). 2006. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Desenvolvimento Rural e Gestão Agroindustrial). Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Encantado, 2006.

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

LATOUR, Bruno. **Ciência em ação**: como seguir cientistas e engenheiros sociedade afora. São Paulo: Editora UNESP, 2000.

LEITE, Sérgio Pereira. Padrão de financiamento, setor público e agricultura familiar. In: LEITE, Sérgio Pereira (Org.). **Políticas públicas e agricultura no Brasil**. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2001. p. 53-93.

LIMA, Cristian J. B. de; RIBEIRO, Eloízio J; ARAÚJO, Euclídes Honório de. Obtenção de coalho através da fermentação do fungo filamentosso *Mucor miehei* NRRL 3420. XIV Simpósio Nacional de Fermentações. In: Simpósio de Fermentações (SINAFERM), 14., 2003, Florianópolis. **Título...** Florianópolis, 2003. Disponível em: <http://www.enq.ufsc.br/eventos/sinaferm/trabalhos_completos/t108.doc>. Acesso em: 11 jan. 2012.

LONDRES FONSECA, Maria Cecília. **Referências culturais**: base para novas políticas de patrimônio. Inventário nacional de referências culturais: manual de aplicação. Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2000. p. 11-21.

LONDRES FONSECA, Maria Cecília. Sistemas agrícolas locais como patrimônio cultural. In: Muito prazer Brasil. Disponível em: <<http://muitoprazerbrasil.blogspot.com/2010/11/maria-cecilia-londres-fonseca-sistemas.html>>. Acesso em 20 mar. 2012.

LORTAL, Sylvie et al. Tina wooden vat biofilm: a safe and highly efficient lactic acid bacteria delivering system in PDO Ragusano cheese making. **International Journal of Food Microbiology**, v. 132, n. 1, p. 1-8, 2009.

MACEDO, Josielma Hofman de. **Onde há fumaça, há fogo**: conhecimento local e uso do fogo por pecuaristas em um mosaico campo-floresta no sul do Brasil. 2012. Dissertação (Mestrado em Ecologia) – Programa de Pós-Graduação em Ecologia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2012.

MACHADO, Vanderlei Elias. **A araucária na evolução dos sistemas agrários no distrito de Cazuza Ferreira – São Francisco de Paula/RS**. 2011. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Curso Superior de Tecnologia em Desenvolvimento Rural – PLAGEDER). Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Polo São Francisco de Paula, 2011.

MARSDEN, Terry. Theorising food quality: some key issues in understanding its competitive production and regulation. In: HARVEY, Mark; MCMEEKIN, Andrew; WARDE, Alan. (Ed.). **Qualities of food**. New York: Palgrave, 2004. p. 129-155.

MARTINS, Heloisa Helena T. de Souza. Metodologia qualitativa de pesquisa. **Educação e Pesquisa**, São Paulo, v. 30, n. 2, p. 289-300, 2004.

MAYE, Damian; HOLLOWAY, Lewis; KNEAFSEY, Moya. Introducing alternative food geographies. In: MAYE, Damian; HOLLOWAY, Lewis; KNEAFSEY, Moya (Ed.). **Alternative food geographies: representation and practice**. Oxford: Elsevier, 2007. p. 1-20.

MENASCHE, Renata. **Os grãos da discórdia e o risco à mesa: um estudo antropológico das representações sociais sobre cultivos e alimentos transgênicos no Rio Grande do Sul**. 2003. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social. Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2003.

MENASCHE, Renata. Campo e cidade, comida e imaginário: percepções do rural à mesa. **Ruris**, Campinas, v. 3, n. 2, p. 195-218, 2010.

MENESES, José Newton Coelho. Queijo Artesanal de Minas: Patrimônio Cultural do Brasil. Dossiê interpretativo. v. 1. Belo Horizonte. 2006. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/portal/baixaFcdAnexo.do?id=892>>. Acesso em: 16 mai. 2008.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. **A força dos laços de proximidade na tradição e inovação no/do território sergipano das fabriquetas de queijo**. 2009. Tese (Doutorado em Geografia) – Núcleo de Pós-Graduação em Geografia. Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, 2009.

MIELE, Mara; EVANS, Adrian. When foods become animals: ruminations on ethics and responsibility in care-full practices of consumption. **Ethics, Place & Environment**, v. 13, n. 2, p. 171-190, 2010.

MINAS GERAIS. Lei nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002. Dispõe sobre o processo de produção de Queijo Minas Artesanal. Disponível em: <http://imanet.ima.mg.gov.br/nova/gce/outros_documentos/42645.pdf>. Acesso em: 21 jul. 2011.

MIOR, Luiz Carlos. **Agricultores familiares, agroindústrias e redes de desenvolvimento rural**. Chapecó: Argos, 2005.

MONTERO, Paula. A cura mágica na Umbanda. **Comunicações ISER**, Rio de Janeiro, n.20, p.39-47, 1986.

MOURA, Margarida Maria. **Camponeses**. São Paulo: Ed. Ática, 1986.

MUCHNIK, José. Identidad territorial y calidad de los alimentos: os procesos de calificación y competencias de los consumidores. **Agroalimentaria**, Mérida, v. 11, n. 22, p. 89-98, 2006.

MUCHNIK, José; BIÉNABE, Estelle; CERDAN, Claire. Food identity/food quality: insights from the "coalho" cheese in the Northeast of Brazil. **Anthropology of food**, n. 4, 2005. Disponível em: <<http://aof.revues.org/document110.html>>. Acesso em: 24 nov. 2007.

MURDOCH, Jonathan; MARSDEN Terry; BANKS, Jo. Quality, Nature, and Embeddedness: Some Theoretical Considerations in the Context of the Food Sector. **Economic Geography**, v. 76, n. 2, p. 107-125, 2000.

MURDOCH, Jonathan; MIELE, Mara. "Back to Nature": Changing "Worlds of Production" in the Food Sector. **Sociologia Ruralis**, v. 39, n. 4, p. 465-483, 1999.

MURDOCH, Jonathan; MIELE, Mara. A new aesthetic of food? Relational reflexivity in the 'alternative' food movement. In: HARVEY, Mark; MCMEEKIN, Andrew; WARDE, Alan (Ed.). **Qualities of food**. New York: Palgrave, 2004. p. 156-175.

NEL, Etienne; BINNS, Tony; BEK, David. "Alternative foods" and community-based development: rooibos tea production in South Africa's West Coast Mountains. **Applied Geography**, v. 27, n. 2, p. 112-129, 2007.

NESTLE, Marion. **Safe food: bacteria, biotechnology, and bioterrorism**. London: University of California Press, 2003.

NEVES, Delma Pessanha. Agricultura familiar. In: MOTTA, Márcia (Org.). **Dicionário da Terra**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2005. p. 24-26.

NIEDERLE, Paulo A.; CRUZ, Fabiana Thomé da. O que muda quando a tradição se torna fast food? As reações dos consumidores italianos e franceses aos hamburgers "McParmegiano-Reggiano" e "Quick Hallal". In: ENCONTRO NACIONAL DA ANPAS, 5., 2010, Florianópolis. **Título...** Florianópolis, 2010. Disponível em: <<http://www.anppas.org.br/encontro5/cd/artigos/GT13-98-53-20100902105401.pdf>>. Acesso em 12 dez. 2011.

NIEDERLE, Paulo André. **Compromissos para a qualidade: projetos de Indicação Geográfica para vinhos no Brasil e na França**. 2011. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2011.

O MINEIRO e o queijo. Direção: Helvécio Ratton. Produção: Simone Magalhães Matos. Belo Horizonte: Quimera Filmes, 2011. 1 DVD (72 min), color.

PAXON, Heather. Post-pasteurian cultures: the microbiopolitics of raw-milk cheese in the United States. **Cultural Anthropology**, Durham, v. 23, n.1, p. 15-47, 2008.

PEIRANO, Mariza G. S. **A favor da etnografia**. Brasília, 1992. (Série Antropologia, 130).

PLOEG, Jan Douwe van der. **Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização**. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2008.

PORTILHO, Fatima; CASTAÑEDA, Marcelo. Certificação e confiança face a face em feiras de produtos orgânicos. **Revista de Economia Agrícola**, São Paulo, v. 58, n. 1, p. 11-21, 2011.

PREZOTTO, Leomar Luiz. **Sustentabilidade da agricultura familiar: implicações da legislação sanitária**. Fortaleza: Fundação Konrad Adenauer, Instituto de Assessoria para o desenvolvimento humano, 2005.

PRIGENT-SIMONIN, Anne-Hélène, HÉRAULT-FOURNIER, Catherine. The role of trust in the perception of the quality of local food products: with particular reference to direct relationships between producer and consumer. **Anthropology of food**, n. 4, 2005. Disponível em: <<http://aof.revues.org/index204.html>>. Acesso em: 24 mar. 2008.

RAMOS, Aline Maria Trindade; RAMOS, Anelise Trindade. In: BUTZKE, Alindo; DALLA ROSA, Mardióli (Org.). **Queimada dos campos: o homem e o campo – a natureza, o fogo e a lei**. Caxias do Sul: Educs, 2011. p. 177-205.

RATATOUILLE. Direção: Brad Bird e Jan Pinkava. Produção: Pixar Animation Studios e Walt Disney Pictures. Emeryville, California: Pixar Animation Studios, 2007. 1 DVD (111 min), color.

RIES, Jaime Eduardo; MESSIAS, Luiz Gonzaga P. **Campos de Cima da Serra: caracterização da região e do pecuarista familiar**. Porto Alegre: EMATER, 2003. Arquivo em PowerPoint for Windows.

RIO GRANDE DO SUL. Lei Estadual nº 9.519 de 21 de janeiro de 1992. Institui o Código Florestal do Estado do Rio Grande do Sul e dá outras providências. Disponível em: <<http://www.mp.rs.gov.br/ambiente/legislacao/id606.htm>>. Acesso em: 02 mar. 2012.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio. Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal. Portaria nº 214 de 14 de dezembro de 2010. **Diário Oficial [do] Estado do Rio Grande do Sul**, Porto Alegre, RS, 15 dez. 2010, p. 41.

RODRIGO, Isabel; VEIGA, José Ferragolo da. From the local to the global: knowledge dynamics and economic restructuring of local food. In: FONTE, Maria; PAPADOPOULOS, Apostolos G. (Ed). **Naming food after places: food relocalisation and knowledge dynamics in rural development**. Farnham: Ashgate, 2010. p. 127-148.

ROSA, Marcelo Simão et al. **Boas Práticas de Manejo** – Ordenha. Jaboticabal: Funep, 2009. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/Aniamal/Bemestar-animal/manual_ordenha.pdf>. Acesso em: 23 dez. 2010.

ROSEIRO, Luisa Bivar et al. Cheesemaking with vegetable coagulants: the use of *Cynara L.* for the production of ovine milk cheeses. **International Journal of Dairy Technology**, v. 56, n. 2, p. 76-85, 2003.

SABOURIN, Eric. Práticas sociais, políticas públicas e valores humanos. IN: SCHNEIDER, Sergio. **A diversidade da agricultura familiar**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2006. p. 215-239.

SABOURIN, Eric. **Camponeses do Brasil: entre a troca mercantil e a reciprocidade**. Rio de Janeiro: Garamond, 2009.

SAGE, Colin. ‘Bending science to match their convictions’: hygienist conceptions of food safety as a challenge to alternative food enterprises in Ireland. In: MAYE, Damian; HOLLOWAY, Lewis; KNEAFSEY, Moya (Ed.). **Alternative food geographies: representation and practice**. Oxford: Elsevier, 2007. p. 203-221.

SALVATORE, Armando; SASSATELLI, Roberta. **Trust and Food: a theoretical discussion**. Universidade de Bologna, 2004. Disponível em: <<http://www.trustinfood.org/SEARCH/BASIS/tif0/all/wp/DDD/70.pdf>>. Acesso em: 13 jun. 2011.

SANTILLI, Juliana. **Agrobiodiversidade e direitos dos agricultores**. São Paulo: Peirópolis, 2009.

SCHNEIDER, Sergio. **Tendências e temas dos estudos sobre desenvolvimento rural no Brasil**. In: CONGRESS OF THE EUROPEAN SOCIETY FOR RURAL SOCIOLOGY, 22., 2007, Wageningen. **Título...** Wageningen, 2007. Disponível em: <<http://portal.mda.gov.br/o/884942>>. Acesso em 26 jun. 2012.

SCOTT, James C. **The moral economy of the peasant: rebellion and subsistence in Southeast Asia**. New Haven and London: Yale University Press, 1976.

SGARBI, Jaqueline. **Agroindústria familiar rural no Alto Uruguai do Rio Grande do Sul: uma análise do processo de comercialização**. 2006. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) – Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas. Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2006.

SGARBI, Jaqueline; CRUZ, Fabiana Thomé da; MENASCHE, Renata. O mineiro, o queijo e os conflitos (nada poéticos) em torno dos alimentos tradicionais produzidos artesanalmente no Brasil. In: ENCONTRO DA REDE DE ESTUDOS RURAIS, 5., 2012, Belém. **Título...** Belém, 2012. Disponível em: <<http://www.redesrurais.org.br/node/778>>. Acesso em: 24 jun. 2012.

SILVA, José Graziano da. **A nova dinâmica da agricultura brasileira**. Campinas: Unicamp, 1996.

SONNINO, Roberta; MARSDEN, Terry. Beyond the divide: rethinking relationships between alternative and conventional food networks in Europe. **Journal of Economic Geography**, v. 6, n. 2, p. 181-199, 2006.

SPINK, Mary Jane P.; LIMA, Helena. Rigor e visibilidade: a explicitação dos passos da interpretação. In: SPINK, Mary Jane (Org.). **Práticas discursivas e produção de sentidos no cotidiano: aproximações teóricas e metodológicas**. São Paulo: Cortez, 1999. p. 93-122.

STROPASOLAS, Valmir Luiz. Visões de mundo rural dos jovens: da invisibilidade social à busca de cidadania. In: AUED, Bernardete Wrublewski; PAULILO, Maria Ignez Silveira (Org.). **Agricultura familiar**. Florianópolis: Insular, 2004. P. 153-170.

TEMPLE, Dominique. **Controverse qualité**. In: Séminaire Cauris sur la qualité agroalimentaire, 2003. Arquivo em Word for Windows.

THOMAS, Keith. **O homem e o mundo natural**. São Paulo: Companhia de Letras, 1996.

TREGGAR, Angela et al. Regional foods and rural development: the role of product qualification. **Journal of Rural Studies**, v. 23, n. 1, p. 12-22, 2007.

TREGGAR, Angela. Progressing knowledge in alternative and local food networks: critical reflections and a research agenda. **Journal of Rural Studies**, v. 27, n. 4, p. 419-430, 2011.

TRICHES, Rozane Marcia. **Reconectando a produção ao consumo: a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para o Programa de Alimentação Escolar**. 2010. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2010.

VELHO, Gilberto. Observando o familiar. In: NUNES, Edgar de Oliveira (Org.). **A quentura sociológica: objetividade, paixão, improviso e método na pesquisa social**. Rio de Janeiro, Zahar, 1978, p. 36-46.

VÍCTORA, Ceres Gomes. Ética. In: VÍCTORA, Ceres Gomes; KNAUTH, Daniela Riva; HASSEN, Maria Nazareth Agra. **Pesquisa qualitativa em saúde: uma introdução ao tema**. Porto Alegre: Tomo Editorial, 2000, p. 79-89.

VITROLLES, Delphine. When geographical indication conflicts with food heritage protection. The case of Serrano cheese from Rio Grande do Sul, Brazil. **Anthropology of Food**, n. 8, 2011. Disponível em: <<http://aof.revues.org/index6809.html>>. Acesso em: 24 mai 2011.

WEST, Harry. G. Food fears and raw-milk cheese. **Appetite**, v. 51, n. 1, p. 25-29, 2008.

WILKINSON, John. **The mingling of markets, movements and menus**: the renegotiation of rural space by NGOs, social movements and traditional actors. In: INTERNATIONAL WORKSHOP SOCIAL AND CULTURAL DYNAMICS, 4., 2006, Rio de Janeiro. **Título...** Rio de Janeiro, 2006. Disponível em: <<http://www.minds.org.br/arquivos/wilkinsontheminglingofmarkets.pdf>>. Acesso em: 02 jul. 2008.

WILKINSON, John; MIOR, Luis Carlos. Setor informal, produção familiar e pequena agroindústria: interfaces. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, n. 13, p.29-45, 1999.

WOORTMAN, Ellen; WOORTMANN, Klaas. **O trabalho da terra**: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa. Brasília: Ed. Unb, 1997.

WOORTMANN, Klaas. “Com parente não se neguecia”: o campesinato como ordem moral. **Anuário Antropológico 87**, Rio de Janeiro, 1990, p. 11-73.

WOORTMANN, Klaas. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (Org.). **Gastronomia**: cortes e recortes. Brasília: SENAC, 2004. p. 01-43.

ZACHMANN, Karin, ØSTBY, Per. Food, technology, and trust: an introduction. **History and Technology**, v. 27, n.1, , p. 1-10, 2011.