



## ENTRE A CULTURA E A LEI: A PRODUÇÃO DE QUEIJOS ARTESANAIS TRADICIONAIS NO BRASIL<sup>1</sup>

**THOMÉ DA CRUZ, Fabiana<sup>1</sup>; MENASCHE, Renata<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> *Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PGDR/UFRGS). E-mail: fabianathomedacruz@gmail.com;*

<sup>2</sup> *Doutora em Antropologia Social, Professora do Bacharelado em Antropologia e do Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais da Universidade Federal de Pelotas (UFPEL) e do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PGDR/UFRGS). E-mail: renata.menasche@pq.cnpq.br*

### 1. INTRODUÇÃO

A crescente valorização, por parte de consumidores, de produtos e alimentos que remetem ao 'rural', ao 'natural', é apontada por Menasche (2003) como reflexo da desconfiança ante produtos industrializados, manipulados, pré-preparados. O natural, fresco, caseiro, próximo, tradicional seria, dessa forma, afirmado em oposição ao artificial, processado, industrializado, distante, moderno. Assim, como decorrência de sucessivos pânicos alimentares - *food scares* -, pontuados por casos como BSE (Encefalopatia Espongiforme Bovina), *Escherichia coli* O157:H7, gripe aviária (Influenza H5N1) e gripe A (Influenza H1N1)<sup>2</sup> entre outras, atrelados à produção industrial de alimentos, a validade do sistema convencional de produção de alimentos vem sendo questionada em algumas áreas do meio acadêmico e na mídia, disseminando a desconfiança da população em relação ao modo de produção industrial, em larga escala.

Apesar desse quadro apontar para a fragilidade das exigências normativas (instituídas pelas legislações vigentes) como principais ferramentas para garantir a qualidade dos gêneros alimentícios, as pressões de órgãos de fiscalização para a legalização e atendimento das regras sanitárias intensificam-se também em relação à produção de alimentos tradicionalmente produzidos em pequena escala, por agricultores familiares. Entre esses produtos estão os queijos que, produzidos há séculos, recentemente têm sido foco de debates e discussões em torno de

---

<sup>1</sup> Os dados e apontamentos aqui apresentados são preliminares e compõem o trabalho de doutoramento da primeira autora, sob orientação da segunda autora. A tese está sendo desenvolvida no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural/Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

<sup>2</sup> A gripe aviária (Influenza H5N1) e a gripe A (Influenza H1N1) são citadas aqui porque, para além da polêmica epidemiológica quanto aos alimentos como fonte de infecção nestas doenças classificadas como zoonoses, estas gripes têm causado certa ansiedade dos consumidores também em relação ao consumo de frangos e suínos, respectivamente.

mudanças na produção para a incorporação de critérios de processamento adequados à legislação sanitária vigente.

É tomando este contexto que propomos refletir sobre aspectos e implicações associados ao tema qualidade dos alimentos, especialmente em relação a alimentos artesanais tradicionais, como é o caso, por exemplo, de muitos queijos. Para tanto, focaremos nossa atenção especialmente em três queijos produzidos artesanalmente em diferentes regiões do Brasil: o Queijo Artesanal Serrano, o Queijo Minas Artesanal e o Queijo Coalho.

## **2. MATERIAL E MÉTODOS**

A pesquisa está sendo desenvolvida na região produtora de Queijo Serrano no Rio Grande do Sul, os Campos de Cima da Serra, bem como será desenvolvida em municípios produtores de Queijo Coalho, no Estado de Sergipe. Serão ainda considerados dados de pesquisa exploratória realizada na Serra da Canastra, uma das regiões produtoras de Queijo Minas Artesanal no Estado de Minas Gerais. Nessas localidades, a pesquisa contempla principalmente produtores e consumidores de queijo, mas também intermediários (comerciantes) e técnicos.

O método utilizado nesta pesquisa articula a realização de entrevistas semi-estruturadas com a pesquisa etnográfica, com utilização de diário de campo e observação participante. As considerações aqui desenvolvidas são baseadas em dados de trabalho de campo obtidos nas regiões já pesquisadas e em material bibliográfico relativo à produção desses queijos nas três regiões estudadas.

## **3. RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Ainda que preliminares, os resultados de pesquisas de campo e bibliográficas realizadas apontam para a relevância cultural, histórica, social e econômica dos três queijos estudados. Produzidos de forma artesanal, a partir de leite não pasteurizado, esses queijos confundem-se, em alguns casos, com a própria história de vida dos produtores, que dizem ter apreendido a receita de seus pais ou avós. A produção é sempre pequena, havendo inclusive famílias que processam um único queijo por dia. Nos Campos de Cima da Serra e na Serra da Canastra, o queijo está presente na mesa em várias refeições, seja como acompanhamento, seja como ingrediente de receitas que também são passadas de geração em geração, como é o caso, por exemplo, do pão de queijo mineiro.

Embora nas regiões de estudo seja perceptível o elevado consumo desses queijos, principalmente pela população local e não haja notificação formal ou mesmo informal de registros de surtos toxi-infectivos relacionáveis ao consumo de produtos como os aqui estudados, muitas vezes a comercialização tem sido realizada à margem dos canais formais. Tal contradição se dá porque a manutenção da tradição e do *saber-fazer* dos processos de produção desses queijos artesanais tradicionais opõe-se aos critérios estabelecidos principalmente pela legislação sanitária, sendo assim considerados inadequados pelo sistema de inspeção sanitária.

Black (2005), ao estudar uma feira de produtores em Turim, Itália, considera que as regulações sanitárias muitas vezes não respeitam a diversidade, a história e o caráter cultural vinculados a métodos de produção tradicionais e questiona-se sobre como agricultores processando em pequena escala poderiam competir com grandes empresas do setor de produção e processamento de alimentos. Esta autora evidencia que os padrões sanitários de qualidade, estabelecidos em torno da inocuidade dos alimentos, que têm caminhado na direção de intensa padronização

de processos e produtos, entram em conflito com a diversidade do *saber-fazer* tradicional.

O conflito apontado por Black é fortemente percebido nas regiões estudadas, onde a produção tradicional, ao preservar o *saber-fazer*, encontra dificuldades em responder às exigências legais, principalmente em termos de estrutura física e aspectos fiscais. Para esses queijos, 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 aos aspectos relacionados à produção artesanal tradicional.

Não se trata, é claro, de negligenciar questões associadas à saúde pública, mas sim de questionar a validade da adoção dos mesmos critérios de exigência para escalas tão díspares de produção, como é o caso da produção industrial de alimentos e a produção dos queijos artesanais tradicionais. Dentre as alternativas para legitimar a produção dos queijos aqui estudados, poderia-se, por exemplo, investir na certificação sanitária dos pequenos rebanhos leiteiros envolvidos na produção da matéria-prima destinada a estes queijos, mais especificamente quanto à tuberculose, brucelose e mastite.

Contudo, ainda que comercializados à margem do mercado formal, mesmo na ausência de marcas ou rótulos que explicitem as diferenças entre os produtos e seus respectivos produtores, é comum que os consumidores identifiquem atributos ou características desejáveis. Como exemplo, nos casos do Queijo Serrano e do Queijo Coalho, o reconhecimento da qualidade dos produtos se dá, em alguns casos, através do nome do produtor (CRUZ *et al.*, 2008); (MUCHNIK *et al.*, 2005).

Os estudos de Prigent-Simonin e Hérault-Fournier (2005), realizados na França, sobre como a qualidade dos alimentos é percebida quando há relacionamento direto entre produtores e consumidores, trazem contribuições nesse sentido. As autoras apontam que as diferentes formas de *confiança* observadas no relacionamento entre produtores e consumidores mostram que o conhecimento dos produtos e produtores contribuem para estabelecer laços de confiança. Indicam, ainda, que a possibilidade de um consumidor contatar o produtor é também muito importante para o desenvolvimento de confiança. As autoras destacam que, em processos de qualificação, relacionamentos diretos modificam a percepção da qualidade e, ainda, que o próprio relacionamento direto passa a ser visto como uma nova dimensão da qualidade dos alimentos.

Neste contexto, o recente registro do modo de produção do Queijo Artesanal de Minas como patrimônio imaterial brasileiro, pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, torna-se emblemático. Através de ação conjunta envolvendo a associação de produtores de queijo de diferentes regiões de Minas Gerais, o poder público, entidades públicas e privadas, foi possível construir e aprovar Leis Estaduais específicas para a produção artesanal de Queijo de Minas (que permitem a elaboração do queijo a partir de leite cru, não pasteurizado) e realizar um amplo trabalho de pesquisa sobre os modos de produção, questões históricas, culturais e identitárias. Esses aspectos estão sendo decisivos para a qualificação e legitimação do Queijo de Minas<sup>3</sup> e poderiam contribuir também para a legitimação do *saber-fazer* de outros queijos e produtos artesanais tradicionais.

---

<sup>3</sup> Sobre esse tema, conferir Dossiê Interpretativo do Queijo Artesanal de Minas, disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/portal/montarDetalheConteudo.do?id=13925&sigla=Institucional&retomo=detalheInstitucional>>.

#### 4. CONCLUSÕES

Neste trabalho procuramos problematizar a relação entre os aspectos normativos - crescentemente exigidos por leis sanitárias vigentes - e os aspectos históricos e culturais envolvidos na produção de alimentos, especialmente de alimentos artesanais tradicionais como os queijos estudados. Procurando equilibrar a relação entre as diferentes escalas de produção, acreditamos que poderia haver investimentos no sentido da construção de ferramentas ou estratégias para a legitimação de produtos artesanais tradicionais. Tais investimentos e sistemas de reconhecimento poderiam ser no sentido de construir processos de qualificação focados na manutenção das características originais dos produtos, as quais poderiam ser validadas inclusive por consumidores.

No caso da elaboração de leis fiscais e sanitárias específicas para a produção tradicional artesanal, que critérios poderiam ser utilizados para que a escala de produção não acarretasse em investimentos economicamente inviáveis para a pequena produção? Qual seria a escala mínima que comportaria investimentos em infra-estrutura e equipamentos, respeitando o sistema tradicional de produção? Esses critérios seriam estabelecidos regionalmente? Em que medida os investimentos em estrutura afetariam a escala de produção, implicando em alterações nas características artesanais e/ou tradicionais de processamento, responsáveis pelo sabor, textura e demais aspectos sensoriais do produto?

Mais do que apontar respostas gerais para essas perguntas, acreditamos que o desafio em relação às questões levantadas centra-se no fato de que as características dos produtos tradicionais variam de acordo com a região produtora e também em relação aos produtores, evidenciando distintos sistemas de produção de um mesmo alimento. E é essa diferença que proporciona os diversos sabores, cores e texturas, que conferem características marcantes em relação aos produtos artesanais tradicionais. Assim, esse não parece ser o caso de uma regulamentação única, aplicável a todo tipo de produção em pequena escala, mas de sistemas de regulamentação que levem em conta a diversidade regional, de modo a não padronizar a produção tradicional.

#### 5. AGRADECIMENTOS

Agradecemos ao *Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura*, vinculado ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural/UFRGS, pelas reflexões sobre o tema *qualidade dos alimentos*.

#### 6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BLACK, Rachel Ede. The Porta Palazzo farmers' market: local food, regulations and changing traditions. **Anthropology of Food**, n. 4, may 2005. Disponível em: <<http://aof.revues.org/document157.html>>. Acesso em: 14 jul 2008.

CRUZ, Fabiana Thomé da; MENASCHE, Renata; KRONE, Evander Eloí, WAGNER, Saionara Araújo. Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Cima da Serra: o saber-fazer tradicional desafiando a qualidade. In: IV Congresso Internacional de la Red SIAL - ALFATER, 2008, Mar del Plata. **Anais...** Mar del Plata, 2008.

KRONE, Evander Eloí. **Identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra (RS)**: práticas, saberes e modos de vida de pecuaristas familiares produtores do Queijo Serrano. 2009. 145f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2009.

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. 287f.

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.

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, mai 2005. Disponível em: <<http://aof.revues.org/document110.html>>. Acesso em: 24 nov. 2007.

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, mai 2005. Disponível em: <<http://aof.revues.org/document204.html>>. Acesso em: 23 nov. 2007.