UFRRJ

INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO DE CIÊNCIAS SOCIAIS EM DESENVOLVIMENTO, AGRICULTURA E SOCIEDADE

TESE

Segurança, qualidade e riscos: a regulação sanitária e os processos de (i)legalização dos queijos artesanais de leite cru em Minas Gerais

Rosângela Pezza Cintrão

2016

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO

INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO DE CIÊNCIAS SOCIAIS EM DESENVOLVIMENTO, AGRICULTURA E SOCIEDADE

SEGURANÇA, QUALIDADE E RISCOS: A REGULAÇÃO SANITÁRIA E OS PROCESSOS DE (I)LEGALIZAÇÃO DOS QUEIJOS ARTESANAIS DE LEITE CRU EM MINAS GERAIS

ROSÂNGELA PEZZA CINTRÃO

Sob a Orientação do Professor
Renato Sergio Jamil Maluf

Tese submetida como requisito parcial para obtenção do grau de **Doutor em Ciências,** no Curso de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade.

Rio de Janeiro

Setembro de 2016

637.3098151
C575s
T

Cintrão, Rosângela Pezza.
Segurança, qualidade e riscos: a regulação sanitária e os processos de (i)legalização dos queijos artesanais de leite cru em Minas Gerais / Rosângela Pezza Cintrão, 2016.
330 f.

Orientador: Renato Sérgio Jamil Maluf
Tese de doutorado – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Instituto de Ciências Humanas e Sociais.

Bibliografia: f. 271-285.
1. Vigilância sanitária - Teses. 2. Queijo – Fabricação – Leite – Alimento cru – Teses. 3. Segurança alimentar - Teses. 4. Queijo Minas Canastra – Minas Gerais – Teses. I Maluf, Renato Sérgio Jamil. II. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Instituto de Ciências Humanas e Sociais. III. Título.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO

INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS

CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO DE CIÊNCIAS SOCIAIS EM DESENVOLVIMENTO, AGRICULTURA E SOCIEDADE

ROSÂNGELA PEZZA CINTRÃO

Tese submetida como requisito parcial para obtenção do grau de Doutor em Ciências, no Curso de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade

TESE APROVADA EM 06/09/2016

Prof. Dr. Renato Sérgio Jamil Maluf (CPDA/UFRRJ)
(Orientador)

Prof. Dr. Luis David Castiel (FIOCRUZ/RJ)

Prof. Dr. Fernando Rabossi (UFRJ)

Prof.ª Dr.ª Claudia Job Schmitt (CPDA/UFRRJ)

Prof. Dr. Jonh Wilkinson (CPDA/UFRRJ)

Em algum ponto perdido deste universo, cujo clarão se estende a inúmeros sistemas solares, houve, uma vez, um astro sobre o qual animais inteligentes inventaram o conhecimento. Foi o instante da maior mentira e da suprema arrogância da história universal.

Nietzsche, 1873 (citado por Foucault, 1973)

A ciência gera tanto conhecimento quanto ignorância.

Ploeg, 2008

A unidade da Ciência com C maiúsculo é um constructo para inglês ver. É a face para o grande público de uma instituição fracionada e complexa. De outro lado, a autoridade sobre a interpretação do mundo que a Ciência reivindica – mais ampla do que jamais foi a do Papa – se assenta no seu impressionante sucesso tecnológico, cujos custos sociais e ambientais só agora estão sendo postos na equação.

Manoela Carneiro da Cunha, 2012

Dedico esta tese a todas as pessoas que, em meio à informalidade/ invisibilidade/ clandestinidade, conseguem manter vivos modos de vida e de produção, trocas, comercialização e consumo de alimentos (entre os quais os queijos de leite cru), associados a saberes, sabores e valores alternativos aos modelos industriais hegemônicos. Ao mesmo tempo em que trazem marcas do passado, mantêm viva a memória da alternativa e abrem caminhos de futuro, alimentando sonhos de outros mundos possíveis.

AGRADECIMENTOS

Este trabalho jamais teria se realizado se não fosse o apoio de financiamentos públicos do governo brasileiro para a ciência e tecnologia. Agradeço assim ao CNPq e à Faperj as bolsas concedidas, que me permitiram me dedicar exclusivamente à temática da pesquisa e realizar os trabalhos de campo necessários. A Capes me concedeu uma bolsa do Programa de Doutorado Sanduíche no Exterior (PDSE).

Agradeço especialmente ao CPDA/UFRRJ, essa 'comunidade' interdisciplinar com a qual tanto me identifico, é responsável por minha 'formação formal' na área de ciências sociais. Agradeço aos professores e alunos com os quais convivi durante o mestrado e doutorado, assim como em diversos trabalhos de pesquisa. Agradeço também ao Museu Nacional/UFRJ, a cujas reflexões - por caminhos principalmente informais - tive o previlégio de ter acesso, desde o mestrado.

No CPDA, Agradeço especialmente aos professores com quem cursei disciplinas tanto no mestrado quanto no doutorado, todos bastante importantes na minha formação: Jorge Romano (orientador no mestrado), Renato Maluf (orientador do doutorado), Nelson Delgado, John Wilkinson, Maria José Carneiro, Cláudia Schmitt (no doutorado). Maria José Carneiro foi adicionalmente importante, na disciplina de metodologia, para a construção do projeto de pesquisa, juntamente com os colegas de turma.

Leonilde Medeiros e Moacir Palmeira (do Museu Nacional/ UFRJ) foram os mestres que deram as referências principais para pensar as relações entre a construção teórica e a construção social. Com ambos pude discutir a proposta de pesquisa. Na disciplina de metodologia, Maria José Carneiro e os colegas de doutorado Vanessa Schottz, David Abuhlamaad, Fernanda Nagem, Mariana Santarelli e Zé Renato Porto colaboraram com a construção do projeto. Os professores Cláudia Schmitt e Federico Neiburg participaram da banca de qualificação, trazendo contribuições importantes.

Renato Maluf, que quanto mais conheço mais admiro, durante o mestrado me deu as principais bases que tenho em Economia e foi uma escolha feliz de orientação no doutorado. A participação nos laboratórios de pesquisa por ele coordenados foi importante tanto para a qualificação quanto para a reflexão em torno da problemática alimentar.

Com Sérgio Pereira Leite (CPDA/UFRJ) e Beatriz Heredia (IFCS/UFRJ) tive a oportunidade de interagir (e muito aprender) em trabalhos de pesquisa anteriores ao doutorado. Agradeço aos professores Federico Neiburg, Fernando Rabossi, Daniel Hirata e Eugênia Motta a participação na disciplina “Economias Populares e Formas de Governo", oferecida na UFRJ, pelo PPGAS/Museu Nacional e pelo PPGAS/IFCS. Através dela se deu o contato com as reflexões e pesquisas do NUCEC - Núcleo de Pesquisas em Cultura e Economia, que teve continuidade com a participação, durante o estágio doutoral na França, na disciplina “Modos de governo e práticas econômicas ordinárias”, ministrada professor Benoît de L'Estoile (IRIS/EHESS/Paris), em nome de quem agradeço as ricas discussões com os alunos e pesquisadores presentes.

Em nome de Brígida Renoldi (CONICET-Universidad Nacional de Misiones, Argentina), agradeço as contribuições e comentários aos trabalhos apresentados no Grupo de Trabalho “Etnografías entre o legal e o ilegal: fronteiras, controles e mercados”, nas X e XI Reuniões de Antropologia do Mercosul, em 2013 e 2015.

Ao professor Luiz David Castiel agradeço a possibilidade de participar como ouvinte da disciplina “Estudos sociais sobre ciência e risco em saúde”, na pós-graduação em

Epidemiologia em Saúde Pública, da ENSP/Fiocruz.

O estagio doutoral França, através de uma bolsa-sanduíche da Capes, me permitiu algum contato com a realidade europeia, que terminou sendo importante para meu olhar sobre o Brasil e a temática da tese. Agradeço em especial a Marie-France Garcia-Parpet e Afrânio Garcia Junior, que aceitaram ser meus co-orientadores franceses e me deram importantes indicações de leituras. Eles me apresentaram sua orientanda Mayra Bertussi Lafoz que, pela afinidade de temas, trajetórias e interesses, se tornou amiga e uma das principais interlocutoras, tendo se dado principalmente através dela o diálogo teórico com os co-orientadores. Com Mayara realizei uma pequena incursão na realidade da produção de queijos no Maciço Central francês. Agradeço à pesquisadora Laurence Bérard, que me recebeu no Centre de Documentation Ressources des Terroirs, em Bourg-en-Bresse, gentilmente me hospedando e me passando bibliografias. Jaques Remy me recebeu em sua casa para uma conversa de quase três horas, me ajudando a me situar nas políticas públicas para a agricultura francesa. Débora Pereira e Arnaud Sperat-Czar me acolheram em sua casa algumas vezes e compartilharam comigo sua biblioteca e muitas informações sobre a 'realidade queijeira' da França.

Quero resgatar um agradecimento (*in memorian*) a Paulo Sodero Martins e Paulo Kageyama, professores da graduação na ESALQ/USP, importantes para transformar meu olhar sobre a agricultura e sobre as relações entre espécies (e destas com os seres humanos), certamente influenciando na minha maneira de enxergar 'a vida dos queijos' de leite cru.

Sendo indiscutivelmente coletiva a construção conhecimento, mas individual a materialização de uma tese de doutorado, fruto da inserção num determinado tempo e lugar, quero agradecer ainda a um conjunto de pessoas queridas que considero terem, ao longo da minha trajetória, ajudado a construir as referências que contribuíram para as reflexões contidas neste trabalho. Fazer tardiamente o doutorado, quase vinte anos depois de terminar o mestrado e tendo passado por diferentes espaços de pesquisa, trabalho e militância, transitando por diferentes 'redes' e 'movimentos' (pelas ondas e caminhos que o mar acabou me navegando), coloca o 'risco' de esquecer pessoas importantes, a quem peço antecipadamente desculpas.

À família à qual tive a sorte de pertencer - pelo seu papel estruturante na minha vida – agradeço em nome da minha avó Anita (in memorian), de meus pais Ângela e Roberto e de meus irmãos Heloisa, Marise, Adriana e Luciano. Agradeço ainda à pequena família 'agregada' pelos 'laços do matrimônio', em especial a Nilza e Bill (*in memorian*), Tininha e Richard, assim como a Luena, pela importância que têm para a vida da pessoa que, entre tantas pessoas queridas, é aquela a quem mais amo. As 'migrações' e as distâncias geográficas, aliadas à vida sempre tão ocupada, acabaram nos levando a uma convivência menor do que teríamos caso houvéssemos nos mantido na nossa terra natal.

Os amigos agregados ao longo da vida são sem dúvida o meu maior tesouro. Alguns entre eles são 'a família que elegi', se tornando uma referência e uma presença forte na minha vida, sendo os ricos (re)encontros o que faz com que ela mais valha a pena. Optei por priorizar nestes agradecimentos aqueles que estiveram mais presentes especificamente no período do doutorado ou que de alguma maneira foram importantes na reflexão da temática da tese, não significando que outros não citados sejam menos importantes. Entre os que moram mais próximos, agradeço em especial a Manoela e Cássia Zangrandi, minhas 'irmãs cariocas' (que eu adotei) e a Lúcia (adotada por tabela), assim como a Silvia Passos (presença alegre,

solidária e constante). Nane e João (e Vitor), assim como Marc e Nicole são amigos antigos que os mares do acaso trouxeram para a mesma terra e com quem os encontros são sempre muito prazeirosos e frutíferos. Entre os amigos 'desde antes' e que moram mais distantes, alguns tiveram maior presença no período do doutorado e compartilharam reflexões: Vicente Marques, Cristina Biaggi, Vilenia Aguiar, Nedelka Palma, Emma Siliprandi, Heloisa Cintrão (irmã), Oswaldo Bruno e Inês (e Gabriela), Cris e Vivian. Agradeço ainda a Luena Pereira, Sérgio Leite, Renata Menezes, Ligia Dabul, Adriana Vianna, Negra Lugones e Federico, Mila Melo, Bebeth, Alessandra (e Laura), Carol, Caique, Rodica.

Minha participação no Movimento Slow Food e no Grupo de Trabalho Queijos Artesanais (GT Queijos) teve importância especial: na chegada à temática, na construção do meu olhar sobre ela, na organização do trabalho de campo, no acesso a pessoas e informações e na participação em diversos eventos (do local ao internacional). Algumas pessoas foram presença ‘internáutica’ constante, sempre fruto de muitas aprendizagens. Agradeço em especial a Denise Gonçalves (que me ajudou diretamente com revisões, traduções e apoios diversos a artigos e à tese), Cenia Salles, Clovis Dorigon, Fátima Farias, Katia Karam, Michelle Carvalho, Marcelo Podestá, Mauricio Fonseca, Vladia Lima, Ana Cláudia Lima Alves. Agradeço em nome de Mariana Guimarães o apoio do Slow Food internacional. No Rio, Margarida Nogueira e Teresa Corção (chefs de cozinha) são amigas e interlocutoras, assim como Rodrigo Cotrim. Luiz Carraza (da Central do Cerrado) foi importante para o olhar sobre a legalização dos pequenos empreendimentos rurais.

Estes e tantos outros queridos amigos ‘slowfoodies’ (difícil citá-los todos) se somaram à minha vida e me proporcionam constantes aprendizados, compartilhando a paixão pelas culturas alimentares, pela cozinha, pelo comer e dividir a comida (e as descobertas sobre ela). Um financiamento do Slow Food Internacional viabilizou uma viagem ao Vale do Jequitinhonha para conhecer os queijos daquela região, feita em parceria com o grupo de pesquisa do prof. Eduardo Ribeiro, da UFMG, a quem agradeço pela riqueza de reflexões e pelo exemplo de compromisso com os movimentos sociais do campo.

Agradeço a todos os anônimos produtores e produtoras de queijos de leite cru com os quais tive contato e que sempre muito me ensinam, citando apenas aqueles com quem compartilhei maiores reflexões, através do 'GT Queijos'. Um agradecimento muito especial a Helena e Luciano Carvalho (e Alice, Toquinho e Deise), de Medeiros, que se tornaram grandes amigos, pelas hospedagens e hospitalidade, pela sabedoria, aprendizado, pelas ajudas no trabalho de campo, sempre com longas e intensas conversas e trocas. Ao produtor João José de Melo e família, de Serra do Salitre, grande conhecedor e pesquisador dos queijos, que me deu as primeiras aulas sobre a 'vida dos queijos' artesanais de leite cru e que está sempre de portas abertas para nos receber em sua casa. E a Diva Deitos e Valdir Magri, produtores e lideranças do Oeste de Santa Catarina, que enfrentam ali grandes problemas com a vigilância sanitária.

Agradeço ainda a Juliana Santilli (*in memorian*), que chamou a atenção para a importância do *Codex Alimentarius*. Juliana nos deixou tão precocemente e faz falta, mas lançou sementes e apontou caminhos inovadores para os tão difíceis embates jurídico-legais.

Ao professor José Carlos de Oliveira, do HCTE/UFRJ, que conheci através do Slow Food e se tornou um amigo querido, agradeço pela participação na disciplina “Ciência, Tecnologia e Segurança Alimentar” e pelo contato com seu grupo de pesquisa, assim como sua leitura e comentários sobre uma das versões preliminares da tese.

Em nome de Miriam Langenbach e Monica Chiffoleau agradeço à Rede Ecológica do Rio de Janeiro pelas amizades proporcionadas, pelo grande aprendizado e por me abastecer, de maneira 'informal' com produtos aos quais eu não teria acesso se não fosse desta maneira,

permitindo que eu me mantenha conectada e me alimente (no duplo sentido) com experiências e movimentos (urbanos e rurais), que a duras penas nadam na contracorrente dos “impérios alimentares”. A Rede Ecológica permite ainda meu abastecimento mensal com Queijos Canastra da Chácara Esperança, fortalecendo meu vínculo com Helena e Luciano Carvalho.

Aos colegas mestrandos e doutorandos do CPDA eu agradeço em nome Vanessa Schottz, um dos maiores presentes que o doutorado me deu, pela amizade, convivência e compartilhamento de trabalhos, reflexões, sonhos e ações. Através de Vanessa se deu uma maior aproximação com o Fórum Brasileiro de Segurança e Soberania Alimentar e Nutricional, cujas formulações em muito contribuíram para a minha reflexão sobre a regulação sanitária. No FBSSAN eu agradeço ainda a Maria Emília Pacheco, Regina Miranda e Ana Meirelles.

A participação num Grupo de Trabalho da Anvisa, voltado para 'Inclusão Produtiva com Segurança Sanitária', através da construção de normas sanitárias para produções em menor escala, me trouxe o contato com Rosilene Santos, Rodrigo Noleto, Diva Deitos (que se tornou amiga), Noemi Krefta, além das pessoas do FBSSAN anteriormente citadas.

Agradeço ainda a todas as pessoas que conheci através da ONG SertãoBras, pela riqueza de informações e reflexões sobre a realidade dos queijos mineiros e sobre as disputas em torno de sua legalização, em especial a: Débora Pereira, Leonardo Dupin, Leôncio Diamante, Fabrício Porcaz, Aluísio Marques, Graça Cremon e Lian Andrade. Débora, Léo e Leôncio se tornaram amigos e companheiros de muitas reflexões e trocas de informações. O site da SertãoBras foi também rica fonte de informações.

A passagem pela Europa merece agradecimentos a pessoas importantes na convivência cotidiana, além das já citadas. A Verônica Velázquez e família um agradecimento especial, pelo apoio fundamental na minha chegada a Paris e durante toda a estadia por lá. Aos participantes do convivium Slow Food Bastille, que me acolheram com simpatia e paciência com meu 'mauvais français', agradeço em nome de Nicolas Floret, que se tornou amigo e me apresentou um pedacinho da sua terra natal (a Normandia) e seus queijos. À AMAP de Bezons agradeço em nome de Pascal Nicolau, que adicionalmente me apresentou um lado pouco visível da sua terra natal, ao sul do Maciço Central. Em Portugal, um agradecimento especial a Ana Luisa Micaelo e a Cecilia Fonseca, assim como à ONG ADPM – Associação de Defesa do Patrimônio de Mértola, em nome de Jorge Revez.

Durante o trabalho de campo em Minas, várias pessoas e instituições foram importantes. Em Belo Horizonte, agradeço em especial:

- a Elmer Almeida, um dos maiores conhecedores dos queijos artesanais mineiros, exemplo de compromisso, simplicidade e humildade.

- a José Newton Meneses, pela entrevista e compartilhamento de reflexões

- aos técnicos e agentes do MAPA, do IMA, do Iphan, do Iepha e da Funed, que me concederam entrevistas e repassaram materiais e informações.

- a ALMG, pelas notas taquigráficas das sessões e audiências públicas, assim como pelas entrevistas e outras informações repassadas, sempre com muita eficiência e organização.

- a Marcos Mergarejo Netto, que me passou informações e referências bibliográficas.

- a Daniela Adil, Gil e Thomaz, que me acolheram diversas vezes em sua casa, assim como a Cláudia e Marcelo Podestá, barateando e tornando mais ricas e agradáveis minhas passagens pela capital mineira.

No Serro agradeço especialmente a Zara Simões, Manoel Jair Pimenta Jr. e Jorge Simões, pelas ricas conversas e informações repassadas, além das hospedagens solidárias.

Lilian Haas, da Agrifert me recebeu em sua casa e, além de uma longa entrevista sobre a história da cooperação francesa, me passou uma seleção de arquivos e relatórios.

Com Ligia Inhan Matos compartilhei reflexões e informações sobre a temática.

Na Região da Canastra, onde permaneci mais tempo no trabalho de campo, agradeço especialmente:

- à APROCAME, especialmente a Elcio e Geraldo (pelas viagens e conversas), Magda, João Bosco e Maria, Reginaldo e Eliane, Nereu e Luzia, Vanice e Sr. João Mariano, além de Luciano, Helena e família, anteriormente mencionados.

- à APROCAN em nome de Paulo Henrique Matos, pelas informações repassadas, apoio em infra-estrutura e pela possibilidade de acompanhar reuniões e atividades.

- em Medeiros, a Alberto Schwaiger Paciulli, do escritório local da Emater e a Adriana Morais e Maria Lúcia Chagas, da prefeitura.

- em São Roque, em especial à tia Lita e Sr. Antonio, que me hospedaram e me fizeram sentir como se fosse da família. Ao Flávio agradeço pela entrevista, conversas e por ter me apresentado à sua família São Roquense. Aos moradores da cidade de São Roque com os quais tive a oportunidade de interagir agradeço em nome do Sr. Zé Leite, D. Zefa e família, D. Fia, Batata, Sr. Nenen, Zé da Inês, Wanila, Jean, Bruno Barcelos. Em nome de Leandro, Doidão e Luza, trabalhadores de um depósito de queijo, agradeço aos 'queijeiros' com os quais tive contato e que me permitiram acompanhar e conhecer seu trabalho. Algumas destas pessoas se tornaram também amigas e queridas.

- Agradeço ainda a todas as mulheres e homens que fazem o queijo no seu cotidiano, com os quais tive oportunidade de conversar.

Na reta final da tese, algumas ajudas foram fundamentais. A orientação de Renato Maluf, que embora não tenha tido sucesso em fazer com que a tese resultasse mais objetiva e sintética, foi de grande ajuda para clarear alguns dos argumentos centrais, em meio ao emaranhado de informações e questões. John Comerford deu um apoio fundamental na revisão das diferentes versões, além do amparo emocional nos tantos momentos de angústia durante a escrita. Denise Gonçalves e Elaine Fidalgo me ajudaram na revisão de materiais, figuras e anexos. Maria Silvia Passos ajudou na revisão do Capítulo 1. Leonardo Dupin, além de ter compartilhado referências bibliográficas e materiais empíricos, colaborou diretamente com a revisão e com a discussão dos Capítulos 2 e 3. Elmer Almeida fez uma leitura da versão defendida e trouxe sugestões que contribuíram com a versão final.

Por último, um agradecimento muito especial ao Johnny, maior presente que a vida me deu, companheiro de infinitas grandes e pequenas alegrias cotidianas, mas também de tristezas, angústias, ansiedades, sonhos e reflexões.

RESUMO

CINTRÃO, Rosângela Pezza. **Segurança, qualidade e riscos: a regulação sanitária e os processos de (i)legalização dos queijos artesanais de leite cru em Minas Gerais.** 2016. 396pp. Tese (Doutorado de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade). Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Departamento de Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, RJ, 2016.

A tese aborda os conflitos e disputas em torno da (i)legalização sanitária dos queijos artesanais de leite cru em Minas Gerais, que se acentuam após a década de 1990. Aponta como aparatos estatais, leis, normas e regulamentos, criados tendo como objetivo a defesa da saúde da população e normalmente apresentados como neutros e científicos, por caminhos múltiplos e complexos acabam servindo como instrumentos para a criação de barreiras à entrada em disputas por mercados de produtos lácteos. A regulação sanitária dos queijos artesanais é analisada como parte de um processo de progressiva governamentalização do Estado, que termina favorecendo padrões industriais de produção, processamento e distribuição de alimentos em maior escala. No centro das controvérsias está a exigência de pasteurização dos queijos ou de tempos mínimos de cura, presentes em normas internacionais (*Codex Alimentarius*). No caso analisado, a legitimação da regulação sanitária se dá através da construção de padrões de 'qualidade', 'risco' e 'segurança do alimentos', baseados em exames laboratoriais que apontam a presença, acima dos níveis legais, em especial de dois grupos de microorganismos (coliformes fecais e *Staphylococcus aureos*), que levam à classificação legal dos queijos como 'impróprios ao consumo humano', entrando em choque com a percepção da população desses queijos como alimentos saborosos e seguros, parte da identidade cultural dos mineiros. Por serem produtos essencialmente 'vivos', contendo 'maus microrganismos' mas também 'bons microrganismos', responsáveis por características únicas de sabor e textura, as normas sanitárias baseadas em critérios industriais entram em choque com tradições de produção e consumo dos queijos. Assim, os processos de ilegalização geram reações, que buscam possibilidades de legalização em emaranhados legais e institucionais cada vez mais complexos e que permitem a inclusão apenas de uma minoria de famílias produtoras. A grande maioria permanece na informalidade, cada vez mais construída como ilegalidade. O trabalho de campo analisa dois municípios na região do queijo Canastra e aponta um conjunto de elementos que compõem um modo de se manter na atividade do queijo, que envolve tanto formas de produção quanto de comercialização, inseridas culturalmente num modo de vida, que garantem a reprodução das famílias e sua resiliência frente às pressões externas. O estudo desse caso coloca questões mais gerais sobre a relação entre Estado, Direito, Ciência e mercados, assim como destes com populações camponesas. Discute também com noções hegemônicas de risco no que diz respeito à saúde e à alimentação e seus efeitos sobre o modo de vida dessas mesmas populações e sobre as opções de escolha dos consumidores.

Palavras-chave: vigilância sanitária, queijos artesanais de leite cru, qualidade e segurança dos alimentos

ABSTRACT

CINTRÃO, Rosângela Pezza. Food safety, quality and risks: sanitary regulation and the processes of (il)legalization of raw milk artisanal cheese in Mina Gerais – Brazil**.** 2016. 396pp. Thesis (PhD in Development, Agriculture and Society). Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Departamento de Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, RJ, 2016.

The dissertation focuses on conflicts and disputes about the sanitary (il)legalization of artisanal raw milk cheese in the state of Minas Gerais, which have become stronger since the 1990's. It shows how State apparatus, laws, rules and regulations conceived with the aim of protecting the health of the population and usually presented as neutral and scientific end up, through various and complex ways, serving as instruments to establish barriers to entry amidst the disputes on dairy products' markets. The sanitary regulation of artisanal cheese is analyzed as a part of a process of progressive governamentalization of the State, which favors industrial, large-scale patterns of production, processing and distribution of food. The need to pasteurize and the minimum time for ripening are in the core of the debates and of the international regulations (*Codex Alimentarius*). In the case in focus, the legitimization of sanitary regulation is achieved by means of standards of 'quality', 'risk', and 'food safety' based in laboratory exams that search for the presence, in levels higher than legally permitted, of two groups of microorganisms (faecal coliforms and *Staphiylococcus aureus*), leading to the legal classification as 'improper for human consumption'. This conflicts with the population's perception of these cheeses as a tasty and safe food, part of the cultural identity of people from Minas Gerais. As cheese is an essentially 'living' product, that may have 'bad' microorganisms but also has 'good' microorganisms that are responsible for unique characteristics of flavor and texture, sanitary rules based on industrial criteria are in conflict with traditional ways of producing and consuming cheese. Thus, illegalization processes lead to reactions, such as looking for possibilities of legalization amidst legal and institutional tangles that are ever more complex and permit the inclusion of only a minority of cheese-producing families. The majority of these families remain informal, which is increasingly constructed as illegal. Fieldwork was done in two municipalities in the region of the cheese known as Canastra, and the analysis points to a set of elements enabling people to remain in cheese-related activities, both as producers and as traders, in forms that are culturally established as part of a way of life and that ensure the families' social reproduction and their resiliency in face of external pressures. The study of this case thus brings forth more general issues about the relation between State, Law, Science and markets, and about their relation with peasant populations. It also discusses hegemonic notions of risk concerning health and food, and its effects on the way of life of peasant populations and on the consumers' possibilities of choice.

Key words: Food Regulation, Raw Milk Artisanal Cheese, Food Safety and Quality

LISTA DE TABELAS

TABELA 1 – Evolução do número de produtores de queijos minas artesanais cadastrados no IMA, por microrregião produtora de Queijo Minas Artesanal, por ano (Período 2002-2015) 120

TABELA 2 – Anexo 3 - Número de Produtores cadastrados por ano, por município e por Microrregião Produtora de Queijo Minas Artesanal - IMA (Período 2002-2015) 291

LISTA DE QUADROS

QUADRO 1: Fluxograma básico da fabricação do queijo Minas artesanal..... 111

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1 Microrregiões produtoras de Queijos Minas Artesanal – Emater - 2004..... 113

FIGURA 2 Cartaz do Filme O Mineiro e o Queijo – Helvécio Ratton, 2011 131

FIGURA 3 Mapa de Relevo Minas Gerais 144

FIGURA 4 Mapa das Regiões Administrativas do Governo Estadual de MG..... 145

FIGURA 5 Povoados e principais picadas no Oeste mineiro entre 1750 e 1800 147

FIGURA 6 Localização da Serra da Canastra em relação a alguns centros urbanos mais populosos 166

FIGURA 7 Melhoria das Instalações na região da Canastra – Programa Queijo Minas Artesanal. Emater-MG..... 229

FIGURA 8 Melhoria das Instalações na região da Canastra – Programa Queijo Minas Artesanal. Emater-MG - Interior das queijarias 330

FIGURA 9 Foto publicada no facebook e no site da Sertão Brás, em nov/2015, com a manchete: "Enterrados Vivos: 13 mil queijos de leite cru da Serra da Canastra" 255

LISTA DE SIGLAS E ABREVIAÇÕES

AASER	Associação de Amigos do Serro
AGRIFERT	Associação para Gestão de Projetos de Fortalecimento das Economias Rurais e Desenvolvimento Territorial
ALMG	Assembleia Legislativa do Estado de Minas Gerais
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Ministério da Saúde)
APAQS	Associação de Produtores de Queijos Artesanal do Serro
APPCC /HACOP	Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle
APROCAME	Associação dos Produtores de Queijo Canastra do Município de Medeiros
APROCAN	Associação de Produtores de Queijo Minas Artesanal da Serra da Canastra
CDC	*Centers of Disease Control* – Estados Unidos da América
CONSEA	Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
COOALPA	Cooperativa Agropecuária dos Produtores de Derivados de Leite do Alto Paranaíba
DIPOA	Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, do MAPA
EMATER	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais
EPAMIG	Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais
FAO	Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura
FDA	*Food and Drug Administration* – Estados Unidos da América
FERT	Grupo Associativo Fert / Fertile
FIEMG	Federação das Indústrias do Estado de Minas Gerais
FIL	Federação Internacional de Lácteos
FUNED	Fundação Ezequiel Dias – Minas Gerais
GMC	Grupo Mercado Comum do Mercosul
IEPHA	Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais
IG	Indicação Geográfica
ILCT	Instituto de Laticínios Cândido Tostes

IMA	Instituto Mineiro de Agropecuária, vinculado à SEAPA
INPI	Instituto Nacional do Patrimônio Industrial
IPHAN	Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MERCOSUL	Mercado Comum do Sul
OMC	Organização Mundial do Comércio
OMS	Organização Mundial de Saúde
RDC	Resolução da Diretoria Colegiada da Anvisa
RIISPOA	Regulamento de Inspeção Industrial de Produtos de Origem Animal
SAROMCREDI	Cooperativa de Crédito Rural de São Roque de Minas
SEAPA	Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Alimentação de Minas Gerais
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SIE	Serviço de Inspeção Estadual (em Minas Gerais realizado pelo IMA)
SIF	Serviço de Inspeção Federal (ou Selo de Inspeção Federal) – DIPOA/ MAPA
SLOW FOOD	Movimento Slow Food
UFMG	Universidade Federal de Minas Gerais
UFV	Universidade Federal de Viçosa
UHT	*Ultra High Temperature* – Método de Processamento do Leite
VISAs	Vigilâncias Sanitárias (Estaduais ou Municipais)
VISA-MG	Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO 1

CAPÍTULO I – PROCESSOS DE ILEGALIZAÇÃO – DISPUTAS E CONTROVÉRSIAS EM TORNO DA REGULAÇÃO SANITÁRIA DOS QUEIJOS MINAS ARTESANAIS 23

1.1 Os Anos 1990 e a Emergência do 'Problema' da (I)Legalidade dos Queijos Minas Artesanais 23

1.1.1 "Querem acabar com o queijo minas" 23

1.1.2. Quem quer acabar com os queijos minas artesanais? Os queijos e a (i)legalidade sanitária.....30

1.1.3 O 'problema' do queijo – surtos e exames microbiológicos 35

1.1.4. Os anos 1990 e a importância crescente da segurança sanitária dos alimentos (*food safety*) 39

1.1.5. Crises sanitárias e reações ao modelo de desenvolvimento 43

1.2 Processos de Ilegalização: Pasteurização, Ciência e Laboratório nas definições de qualidade do alimento 46

1.2.1. A qualidade microbiológica e os exames laboratoriais nos processos de ilegalização 46

1.2.2. A segurança sanitária, os queijos artesanais e a governamentalidade 51

1.2.3. O papel dos profissionais especializados.....54

1.2.4. A exigência de pasteurização e o paradoxo entre "preservar qualidades" e "adquirir qualidade" 65

1.2.5. A ciência e as controvérsias internacionais em torno da pasteurização do leite.....69

CAPÍTULO II – PROCESSOS DE LEGALIZAÇÃO – ATORES E INSTRUMENTOS LEGAIS NA CONSTRUÇÃO DOS "QUEIJOS MINAS ARTESANAIS" DE LEITE CRU 81

2.1 Crises, reações e possibilidades legais de reação aos processos de ilegalização dos queijos em Minas Gerais – antecedentes da legislação estadual de 2002 82

2.1.1. Crises e reações no Serro e a saída pela patrimonialização cultural 82

2.1.2 Antecedentes da lei sanitária estadual de 2002 - O Projeto de Cooperação Técnica entre a França e Minas Gerais 88

2.1.3. O modelo francês e a saída pelas Indicações Geográficas 93

2.1.4. Organização e representação dos produtores de queijos minas artesanais 96

2.2. O processo de construção e implementação da legislação estadual de 2002 .. 102

2.2.1. Quantificações - O universo dos queijos artesanais em Minas Gerais 102

2.2.2. Os marcos regulatórios e a delimitação das microrregiões produtoras de queijo minas artesanal 108

2.2.3. A implementação da lei estadual 14.185 e o 'cadastramento' dos produtores.....118

2.2.4. "Demonstrar a segurança do queijo" - o tempo de cura e os conflitos com a legislação federal 126

2.2.5. O queijo meia cura e a definição tecnocientífica do tempo de maturação 132

CAPÍTULO III - INFORMALIDADES E ILEGALIDADES NA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DOS QUEIJOS ARTESANAIS NA 'REGIÃO QUEIJEIRA A OESTE DAS MINAS' 141
3.1. A persistência dos queijos não industrializados na região produtora 'a Oeste das Minas' 142
3.1.1. Geografia e história na configuração de uma grande região produtora de queijos 'a Oeste das minas' 143
3.1.2. Os queijos como parte de Sistemas de Cultura e Criação – o caso de São Roque e Medeiros 154
3.1.3 Cidades, evolução dos transportes e a importância dos "queijeiros" na microrregião da Canastra 163
3.1.4. Queijeiros e comercialização dos queijos na região da Canastra 171
3.2. A Legislação Sanitária e os Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal em São Roque de Minas e Medeiros 176
3.2.1. Terra, gado, leite e queijo nas estratégias de produção e reprodução.....176
3.2.2. Modos de fazer e modos de se manter na atividade - O leite e a ordenha.....180
3.2.3. Relações de trabalho e mão de obra na produção dos queijos – diversidade entre os produtores 188
3.2.4. Modos de fazer: raças, alimentação do gado e escalas de produção 193
3.3. Qualidade, Higiene e Riscos – Laboratório, Ciência e Saberes nos Processos Locais de Ilegalização 200
3.3.1. Furinhos dos queijos, coliformes fecais, higiene e qualidade 202
3.3.2. Coliformes fecais e riscos.....210
3.3.3. Estafilococos, mamite e riscos de toxinfecções.....218
3.3.4. Casas de queijo, normas técnicas e a estética pasteuriana.....225
3.3.5. Ações de repressão e processos de ilegalização nos transportes e na comercialização 238

CONCLUSÕES.....257
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS 271

ANEXOS 287

ANEXO 1 - Manifesto em Defesa dos Queijos de Leite Cru – Slow Food 288
ANEXO 2 - Relação das principais Leis, decretos, portarias e normativas sanitárias que regem os Queijos Minas Artesanais, ao nível federal e estadual.....289
ANEXO 3 – Tabela 2 - Número de Produtores cadastrados por ano, por município e por Microrregião Produtora de Queijo Minas Artesanal - IMA – Período 2002-2015.....291
ANEXO 4 - RIISPOA - Quadro com tipos de queijo, origem, artigo do RIISPOA no qual são mencionados e exigência de pasteurização 293
ANEXO 5 - Levantamento de estudos microbiológicos e de qualidade sanitária de queijos no Brasil - Referências Bibliográficas 294
ANEXO 6 – Lei Estadual Nº 14.185, de 31 de Janeiro de 2002, que dispõe sobre o processo de produção do Queijo Minas Artesanal e dá outras providências.....299
ANEXO 7 - Regulamentação da Lei Nº 14.185 - Decreto Nº 42.645/ 2002.....303
ANEXO 8 – Notas Taquigráficas da Audiência Pública na ALMG, em 12/set/2001, sobre a fiscalização e inspeção sanitárias da produção artesanal de queijo minas feitos à base de leite cru 315

INTRODUÇÃO

O estado de Minas Gerais é um dos maiores produtores nacionais de leite, que em parte é transformado em queijo nos próprios estabelecimentos rurais onde a ordenha é realizada. Há indicativos de que o início da produção de queijos tenha se dado concomitantemente com a colonização do seu território, após a expulsão (ou extermínio) de populações que aí habitavam e o estabelecimento de luso-brasileiros, que trouxeram consigo o gado (antes inexistente) e os conhecimentos relativos à extração do leite e sua transformação em queijos, interagindo com conhecimentos indígenas sobre os diferentes ambientes e biomas. Já no período da mineração, queijos começaram a ser transportados por tropeiros para outras regiões, em especial para a capital da colônia, passando a ser conhecidos por "queijos de Minas" ou "queijos minas". Atualmente, esses queijos são considerados parte da identidade dos mineiros, estando enraizados culturalmente nos hábitos alimentares de diferentes classes sociais. Ao longo do século XX, a instalação de indústrias e o surgimento de queijos feitos com leite coletado de diferentes estabelecimentos rurais e transportados até laticínios normalmente localizados próximos às cidades, não eliminou as antigas formas de processamento, que passaram a ser chamados pela população de queijos de fazenda ou queijos da roça, ou simplesmente como queijos minas, como forma de distingui-los dos queijos industrializados.

A partir de 1950 uma lei federal estabeleceu um Serviço de Inspeção Federal - SIF e a obrigatoriedade de fiscalização sanitária de todos os produtos de origem animal, entre os quais se incluem o leite e os queijos, que passaram a ser regulados pelo RIISPOA - Regulamento de Inspeção Industrial de Produtos de Origem Animal. Baseada em métodos industriais de produção em maiores escalas e tendo em vista controlar possíveis riscos de contaminação, essa regulamentação sanitária prescreve instalações, equipamentos, técnicas e procedimentos que precisam ser seguidos, para que a produção e comercialização sejam autorizadas legalmente. A partir dos anos 1990, a persistência em Minas Gerais de queijos 'não inspecionados' vai emergir como uma preocupação no âmbito da saúde pública e esses queijos produzidos nas fazendas passam a ser objeto de convênios, programas de governo, seminários, audiências públicas, notícias na mídia, assim como ações de repressão. Tendo como base pesquisas, conhecimentos científicos e análises laboratoriais, técnicos especializados e agentes governamentais envolvidos na regulação sanitária consideram os queijos 'não inspecionados' como oferecendo riscos à saúde humana, pela possibilidade de conterem microrganismos patogênicos responsáveis por surtos e doenças, performando uma realidade de 'baixa segurança' e 'baixa qualidade' dos queijos, reafirmando a obrigatoriedade de sua legalização. A aplicação da legislação sanitária federal, além de colocar a necessidade de investimentos e aumentar custos de produção (inviáveis economicamente para pequenas escalas), interfere em vários aspectos do processo produtivo e altera as características do produto final, sendo percebida por produtores e consumidores como descaracterizando os queijos. Uma das exigências da legislação federal que causa maiores reações é obrigatoriedade de pasteurização do leite antes da elaboração do queijo. A pasteurização é considerada pelos técnicos especializados e pelos agentes sanitários como obrigatória para a eliminação de 'maus microrganismos', mas provoca alterações nas características de sabor, aroma e textura dos queijos, o que é cientificamente explicado por causarem alterações físico-

químicas e, em especial, por eliminarem a flora microbiana de 'bons microrganismos', responsável pelas características específicas de cada queijo:

> O milagre do queijo é o fato de que, embora o leite tenha mais ou menos o mesmo gosto em toda parte, a diversidade de texturas, sabores e aromas dos queijos é quase infinita (Juliet Harbutt citada por Pires, 2013: 17)

Os conflitos em Minas estão inseridos em controvérsias internacionais que envolvem a exigência de pasteurização do leite para todos os queijos, num contexto de aumento de importância do controle sanitário no comércio internacional que crescentemente pressiona as legislações sanitárias de cada país. As disputas em torno da (i)legalização dos queijos minas artesanais se manifestam em vários momentos como um conflito entre cultura e ciência. Por um lado pela não conformidade entre os queijos elaborados pelas populações rurais e os parâmetros científicos e legais que definem a qualidade e a segurança dos produtos lácteos, que levam à classificação dos queijos como 'impróprios ao consumo humano'. Por outro lado, os atores sociais que o produzem, comercializam e consomem, os consideram como produtos saborosos e inócuos.

No final dos anos 1990, ações de repressão e fiscalização de maior vulto, capitaneadas pelo Ministério Público, tentaram impedir a continuidade de comercialização dos queijos 'não inspecionados' no mercado central de Belo Horizonte, principal ponto concentrado de venda desses queijos na capital administrativa do Estado, levando a reações que trazem 'o problema do queijo' para o espaço público, acelerando a busca de alternativas para sua legalização que já vinham sendo delineadas. Esse processo culmina com a aprovação, em 2002, da lei estadual 14.185 (à qual nos referiremos também como 'lei de 2002'), que é considerada um marco nacional, por ser a primeira que busca permitir legalmente a fabricação de queijos feitos nas propriedades rurais com leite não pasteurizado, passando a denominá-los 'Queijos Minas Artesanais', muitas vezes com maiúsculas, como um nome e sobrenome de quem agora tem uma carteira de identidade. Nos debates e controvérsias em torno da legalização dos queijos, a própria construção do que pode ser considerado como 'Queijo Minas Artesanal', estará em disputa, sendo influenciada pelos diferentes marcos regulatórios que vão surgindo ou sendo redefinidos ao longo deste processo, como as legislações sanitárias (federal e estadual), os registros como patrimônio imaterial ou como Indicação Geográfica. Embora Minas Gerais possa ser considerada 'um grande queijo', formado por diferentes queijos produzidos nas roças em diferentes áreas do estado, a lei mineira de 2002 privilegiaria algumas regiões, que se destacam por terem um número expressivo de famílias produtoras e os queijos mais famosos e procurados fora de suas áreas de produção, incluindo Belo Horizonte, capital administrativa do estado. A lei estadual de 2002 e as regulamentações que se seguem a ela reconheceriam inicialmente quatro "microrregiões produtoras de Queijo Minas Artesanal": Serro, Canastra, Araxá e Salitre/Alto Paranaíba. No entanto, mais de dez anos depois, os conflitos e controvérsias em torno da legalização dos queijos artesanais estão longe de se resolver e continua significativa a produção e comercialização de queijos 'não inspecionados'.

É sobre estes processos que nos debruçaremos nesta tese.

Embora com especificidades, consideramos que as disputas e controvérsias em torno dos queijos em Minas Gerais estão inseridas numa problemática mais ampla, relativa aos constrangimentos colocados pela regulação sanitária à comercialização de um conjunto de produtos produzidos por populações rurais, em especial os produtos de origem animal (lácteos, carnes, ovos, mel) e os produtos processados artesanalmente (queijos, farinhas,

doces, bebidas, rapaduras, remédios caseiros, etc.), que estão entre os produtos de maior valor agregado. Parece-nos que os processos que estamos chamando de '(i)legalização sanitária' apontam no sentido do que Ploeg (tomando o termo de Owen, 1996) denomina como um "duplo *squeeze"* da agricultura, que eu arriscaria traduzir como um processo de estrangulamento da agricultura, através do qual os níveis de preços pagos aos produtores são mantidos baixos ou reduzidos através da reestruturação das inter-relações entre produção e consumo de alimentos. Com esta noção, Ploeg chama a atenção para o fato de que o crescimento dos setores agroindustriais se processa através da apropriação da capacidade de gerar valor agregado da agropecuária, levando a um empobrecimento das economias rurais, pressionando a renda e erodindo perspectivas de longo prazo de setores que ele define como camponeses. Esses processos induzem a aumentos de escalas, que levam concomitantemente a aumentos de custos, impelindo a riqueza social (valor agregado total) para fora da agricultura (Ploeg, 2008: 150).

Esta tese toma como ponto de partida a percepção de que aparatos estatais, leis, normas e regulamentos sanitários, criados tendo como motivação e objetivo a defesa da saúde da população, por caminhos múltiplos e complexos, podem estar servindo como um instrumento a mais na imposição de um modelo agroindustrial de processamento de alimentos e como mecanismo para criação de barreiras à entrada em disputas por mercados. Uma das questões centrais que buscamos compreender é quais são estes caminhos, como se configuram, em que medida se legitimam e ganham força, tomando como estudo de caso as disputas e controvérsias em torno da (i)legalização dos queijos artesanais em Minas Gerais.

Uma preocupação central que orienta nosso olhar é, por um lado, a percepção dos impactos sociais e econômicos desses processos sobre a vida das populações rurais que têm os queijos como componente importante na sua reprodução social e econômica. Pelo lado do consumo, uma percepção de que estas legislações restringem as possibilidades de escolha dos consumidores ao dificultarem a disponibilização, nos mercados (inclusive locais), de alimentos produzidos em menor escala e menos processados, reforçando a padronização dos alimentos e desconexão entre os produtos e seu local de produção, sendo um elemento a mais para a perda de biodiversidade e para a erosão de culturas alimentares.

No entanto, esses processos de ilegalização sanitária não se dão sem reações de diferentes tipos, incluindo a conformação de espaços de negociação, embora com relações de poder bastante desiguais. Por um lado, aumentam a partir do final dos anos 1980 as pressões fiscalizatórias, num contexto de liberalização econômica mundial e de crises sanitárias internacionais (como a da vaca louca), que levam a um crescimento em importância da regulação sanitária no cenário internacional, repercutindo nacional e localmente[1]. Por outro lado, crescem também questionamentos ao modelo industrial de produção de alimentos e surgem movimentos de valorização de produtos artesanais e de circuitos locais, que têm uma de suas expressões na defesa, em diversos países, da produção de queijos tradicionais feitos com leite cru (sem pasteurizar). Acreditamos que a existência destas reações coloca a possibilidade de um questionamento público à legislação sanitária, além de sinalizarem a possibilidade de 'mercados de nicho', com maiores preços, voltados para consumidores urbanos com maior poder aquisitivo.

No Brasil, dos anos 1990 para cá, a legislação sanitária vem sendo percebida como um dos empecilhos em programas e políticas públicas de âmbito estadual e federal voltados para a chamada "agricultura familiar", que vêem na "verticalização" da produção um elemento

[1] Lucchese (2001); Dixon (2000), Grain (2011, 2012), Sage (2011), Ortega e Borges (2012)

alavancador do “desenvolvimento rural”[2]. Mais recentemente, políticas que visam o acesso da agricultura familiar a mercados institucionais - como as compras pelo PAA - Programa de Aquisição de Alimentos e pelo PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar, ambos do governo federal – esbarram na legislação sanitária como um dos problemas para a inclusão de um conjunto de produtos com maior valor agregado. Minha participação numa pesquisa sobre o acesso das mulheres rurais ao PAA havia me chamado a atenção, por um lado, para a existência de um grande potencial de produção e processamento de alimentos em pequena escala assentado nas culturas alimentares regionais e por outro, para os fortes impedimentos que as necessidades de legalização (de uma forma geral) e a legislação sanitária (em especial) colocam - mesmo para os grupos de mulheres mais estruturados e com assessoria técnica - para a busca de agregação de valor a um amplo leque de produtos, muitos deles sob responsabilidade das mulheres, incluindo produtos de origem animal (aves, ovos, mel, leite) e os produtos processados artesanalmente e enraizados nas culturas locais (incluindo queijos produzidos em pequena escala)[3].

A opção de tomar como objeto de estudo os queijos e o estado de Minas Gerais se deu pelo fato de considerá-los um caso paradigmático para a análise da regulação sanitária desse tipo de produtos. Por serem os queijos produtos 'vivos', cujas características são bastante influenciadas por quaisquer alterações no ambiente, cada alteração de caráter higienizador ou 'modernizador' induzida pela legislação sanitária, com base em processos industriais de produção (desde a criação das vacas até o transporte e armazenamento dos queijos), além de aumentar custos e mexer com a organização do trabalho, interfere também no equilíbrio microbiano e altera as características dos queijos, alterações estas detectadas pelo paladar aguçado e culturalmente construído dos consumidores, entre os quais se incluem as próprias famílias produtoras. Assim, nos queijos, as tentativas de imposição de modelos industriais de produção levam a reações maiores do que em outros produtos que sofrem o mesmo tipo de pressão.

Pelo lado do consumo, os queijos são produtos que marcam identidades culturais de populações rurais e urbanas. Em Minas são valorizados cultural e socialmente nas diferentes classes sociais, com consumo abrangendo as classes populares (pelo seu baixo custo) e ao mesmo tempo crescentemente percebidos como potenciais para ocupação de nichos de mercado de 'alta gastronomia' e também para mercados envolvendo o turismo.

O leite é para as famílias produtoras um produto de autoconsumo, associado ao gado (que serve também como poupança) e que permite de entradas permanentes de recursos monetários, que auxiliam na reprodução cotidiana. Os queijos artesanais são formas simples e baratas de conservação do leite, que podem permitir aos produtores uma relativa independência em relação à indústria e aos laticínios. Os queijos são ao mesmo tempo produtos de origem animal (objeto de maior fiscalização e controle) e processados (o que permite sua conservação por prazos mais longos, concorrendo com equivalentes industrializados).

Por esse conjunto de características, acreditamos que o estudo das disputas e controvérsias em torno da (i)legalização dos queijos artesanais em Minas Gerais pode trazer à

---

[2] Ver, por exemplo, Prezotto (1999); Silveira (2002); Mior (2003); Wesz Jr (2009)

[3] Por exemplo, Siliprandi e Cintrão (2011, 2014) apontam a presença de alguns destes produtos no PAA; Ribeiro et al (2011), nas feiras do Jequitinhonha; Dorigon (2008), nos produtos coloniais do Oeste de Santa Catarina e Menezes (2012), no estado de Sergipe.

luz um conjunto de instrumentos e dispositivos de poder que ajudem a revelar como se constroem e se aprofundam os instrumentos e mecanismos de regulação sanitária da produção e comercialização de alimentos processados artesanalmente ou em pequena escala. E também permitem analisar como e em que medida se constrói uma legitimidade de um conjunto de medidas que se ancoram no conhecimento científico e se contrapõem a tradições relativamente estabelecidas de produção e consumo de alimentos.

Questões me moveram a este estudo

Como esta tese tangencia a discussão sobre o papel da ciência e dos técnicos especializados na sociedade atual e argumenta, entre outras questões, que os trabalhos científicos não são isentos de valores, me parece importante situar o leitor sobre o lugar de onde falo e sobre os valores e questões que orientaram meu olhar enquanto pesquisadora.

A chegada à temática da regulação sanitária e dos queijos artesanais (ou, mais amplamente, dos alimentos produzidos em pequena escala) se deu por caminhos relacionados a três tipos de vivência. Por um lado a graduação em ciências agrárias e o acesso a discussões críticas às consequências sociais, econômicas e ambientais da modernização da agricultura. E posteriormente, a migração para as ciências sociais, mantendo o vínculo com a temática rural sob o ponto de vista da reforma agrária e do acesso à terra, da agroecologia e das políticas públicas para a agricultura, sempre em contato com populações rurais e movimentos sociais no campo. Por outro lado, enquanto consumidora e moradora de uma metrópole, participando de um grupo de consumo de produtos agroecológicos e da economia solidária – a Rede Ecológica do Rio de Janeiro. Por último, por uma ligação afetiva com a comida e o cozinhar enquanto elementos de prazer e de sociabilidade, curiosa e amante da diversidade das culturas alimentares e de sua conexão com o meio ambiente, com a história e com a geografia.

Estes três aspectos da minha vida e da minha identidade, que até um determinado momento caminhavam de maneira paralela, foram se encontrar após meu contato, em torno de 2005, com as formulações do movimento Slow Food, que me levaram a partir de 2011 a uma atuação militante, enquanto consumidora, na temática da regulação sanitária e dos queijos artesanais de leite cru, percebidos como uma espécie de ícone da resistência aos processos industriais que levam a uma homogeneização dos alimentos e à erosão de culturas alimentares.

Pensando retrospectivamente, alguns fatos desconexos marcaram desde a infância meu contato com a temática dos riscos nos alimentos e com o que muitos anos depois eu viria a identificar com o termo "hipersanitarismo" (como é mencionado no Slow Food) ou "hiperprevenção" (conforme nominado por Castiel et al., 2011) e "riscofobia"[4].

Criada no interior de São Paulo, sem a vigilância permanente de adultos, subindo em árvores (eventualmente caindo) e chupando mangas e outras frutas no pé (ou seja, sem lavar a fruta e com as mãos sujas), me lembro de um tio dentista que morava na capital paulista e convenceu minha tia a lavar todas as frutas com esponja e sabão e a nunca comer morangos sem cozinhá-los, pelos riscos desta fruta que crescia rasteira, em contato direto com a terra. Quando meus primos vinham de férias, comiam à vontade morangos (crus, claro) que minha mãe comprava especialmente para eles. Este meu tio não ia a bares e restaurantes, por temer

[4] Ver "Informe ENSP - Conceitos de riscofobia", sobre o VI SIMBRAVISA, publicado em 31/10/2013. http://www.ensp.fiocruz.br/portal-ensp/informe/site/materia/detalhe/34007 (Consulta em março/2015).

que pratos, talheres e copos não fossem devidamente esterilizados. Naquela década de 1970, atitudes como esta eram exceções que viravam motivo de chacota na família interiorana. No entanto, trinta anos depois, no Rio de Janeiro e já participando do movimento Slow Food, comecei a me dar conta de que este tipo de atitude se generalizava cada vez mais, com consequências que me pareciam assustadoras. Descobri, por exemplo, que nos Estados Unidos, fazer uma simples mousse de chocolate, que leva ovos crus, havia se transformado numa complexa operação, pela necessidade de fazer uma espécie de pasteurização caseira das claras, evitando assim o risco de uma possível salmonelose. Para quem vivenciou o costume de dar 'gemada' às crianças (gemas cruas batidas com açúcar), estes medos soariam como anedóticos, se eu não tivesse descoberto que, por conta das mesmas salmonelas, a legislação sanitária para produtos animais coloca grandes empecilhos para a venda de ovos produzidos nos quintais, em pequena escala, chamados de 'ovos caipiras' (para diferenciá-los dos ovos de granjas industriais, dominantes no mercado). Esta descoberta se deu porque uma briga entre feirantes numa das feiras orgânicas do Rio, fez com que denúncias dessa venda 'ilegal' de ovos e galinhas caipiras chegasse à Vigilância Sanitária, que passou a coibir essa venda, que antes passava despercebida à fiscalização[5]. Esta descoberta tocou minhas três identidades. Pelo lado da produção, pelo cerceamento de uma das poucas fontes de renda monetária que fica na mão das mulheres camponesas; pelo lado do consumo percebi que a dificuldade de encontrar ovos caipiras não era unicamente um problema de falta de capacidade de produção, mas havia outras 'mãos invisíveis', que não apenas a dos mercados influenciando nesta oferta. Enquanto pessoa com perfil que se aproxima muito do que Paxson (2008 e 2013) chamou de 'pós-pasteuriano', me indignou que salmonela pudesse ser considerada mais perigosa do que os antibióticos e todos os riscos ambientais e à saúde que, do meu ponto de vista, estão associados à produção em grande escala de ovos de granja, pelo stress e debilitação do sistema imunológico dos animais, o uso de rações transgênicas e com resíduos de agrotóxicos, as grandes concentrações de esterco, entre outros. Enquanto cozinheira nunca me acostumei com a falta de sabor e com o (mau) cheiro dos ovos de granja. Assim, enquanto consumidora e cidadã me senti agredida e cerceada no meu direito de escolher que riscos quero correr e que modelo de produção quero privilegiar. Posteriormente, nos eventos paralelos da Rio +20, descobrimos que a venda de frutas in natura ou sucos feitos na hora havia sido interditada nas tendas de alimentação no aterro do Flamengo, pelos supostos riscos da falta de estrutura para a sua sanitização, restando aos participantes dos eventos que ali se realizavam apenas a opção de beber refrigerantes ou sucos industrializados, com todos seus açúcares, aditivos e conservantes, considerados pela vigilância como mais seguros. Exemplos como esses começaram a se multiplicar conforme fui me envolvendo com o tema e conhecendo mais sobre essas 'mãos invisíveis' da vigilância sanitária, que por um lado protegem, mas por outro têm forte poder seletivo de direcionar detalhes de nosso cotidiano.

Pelo lado da minha trajetória profissional, a regulação sanitária havia se colocado em vários momentos, embora sem a devida reflexão. O paradoxo entre o discurso técnico-científico da necessidade de higiene e dos riscos associados aos produtos de origem animal se colocou logo depois de formada, morando e trabalhando na Bahia, pelo contraste entre os ensinamentos aprendidos na faculdade e o choque cultural (para uma jovem paulista semi-

[5] Descobri também (com este evento e outros que posteriormente fui tendo notícias) que a Vigilância Sanitária atua por denúncia e que é frequentemente acionada por brigas entre comerciantes e disputas de mercado, na maioria das vezes sem relação com danos à saúde.

vegetariana) ao observar a forma como as carnes eram vendidas nas feiras do nordeste, sem refrigeração e expostas às moscas. Esse fato me intrigou de maneira marcante. Nunca tive coragem de comprá-las, mas pensava comigo que se o que eu havia aprendido nas aulas de ciência de alimentos fosse totalmente verdade, as pessoas que comiam aquelas carnes teriam sérios problemas de saúde. Mas todas as semanas estavam ali para comprá-las novamente e os problemas de toxinfecção pareciam muito pequenos. Um ponto de interrogação se criou: qual seria a explicação para aquela incongruência? Mas buscar a resposta nunca havia sido uma prioridade para mim[6].

Com a legislação sanitária para os produtos de origem animal, meu primeiro breve contato se deu num trabalho, como técnica, com apicultura numa região do sertão da Bahia que era grande produtora de mel. Ao buscarmos novos espaços de comercialização que pudessem melhorar os preços, descobrimos que sua formalização exigia um conjunto de investimentos, como construir um quarto azulejado e com centrífugas e todos os materiais em inox, inacessíveis para as condições de renda daquelas famílias. Abandonamos a ideia e os produtores continuaram a vender o mel como sempre fizeram. Mas nos pareceram exageradas as exigências, para um mel que era produzido de maneira extrativa e vendido às toneladas.

Mas seriam os queijos que me levariam de fato à regulação sanitária enquanto temática de pesquisa e intervenção política, como consumidora. Meu primeiro contato com os queijos de leite cru (sem sabê-lo) foi também na Bahia. Amante de queijos e começando a vida com orçamento apertado, comecei a comprar queijo de coalho de um ambulante na esquina de onde morava, em Salvador. Embora os cursos na faculdade houvessem me alertado que queijos furadinhos eram contaminados e deviam ser evitados, aqueles eram baratos e gostosos, de maneira que os comprei nas primeiras vezes com alguma desconfiança, que logo desapareceu e durante os quatro anos que ali vivi os consumi cotidianamente. Conheci também nesse período o queijo mineiro cabacinha, que comprava em barracas na beira da estrada próximo a Itaobim-MG, nas viagens entre Salvador e São Paulo e que passou a ser um dos meus queijos preferidos. De mudança para o Rio de Janeiro, passei a comprar queijos em supermercados, experimentando várias marcas de queijo de coalho, mas todos pareciam ruins perto dos de Salvador: sem gosto e borrachentos. Pela proximidade com Minas, me intrigava não encontrar os queijos minas meia cura, que eu gostava muito e conhecia de compras em postos nas beiras de estradas mineiras. E eu não conseguia entender o que era o queijo Minas Padrão, meio sem identidade, mais parecido com a mussarela e o queijo prato do que com o queijo minas meia-cura.

Seria chave para ter as primeiras respostas a estas questões, a minha aproximação com o movimento Slow Food e, em especial, o conhecimento da campanha internacional e do 'Manifesto em Defesa dos Queijos de Leite Cru' (Anexo 1)[7], através dos quais pela primeira vez eu ouviria falar da diferença entre queijos de leite cru e de leite pasteurizado, me trazendo

---

[6] A relação entre a regulação sanitária das carnes é um tema que até hoje me instiga e que pode se tornar objeto de pesquisas futuras. Ferrières (2002), Stanziani (2005) e Flandrin e Montanari (1998) mencionam aspectos históricos da regulação dos mercados de carnes na Europa, na idade média, que me parecem estar na origem da moderna regulação sanitária dos produtos de origem animal.

[7] Este manifesto foi lançado pelo Slow Food em 2001, na Itália, durante a realização do 1° Cheese, uma feira internacional que reúne pessoas envolvidas com a produção, comercialização e consumo de queijos de leite cru do mundo todo, em especial da Europa. Encontra-se disponível em: http://www.slowfoodbrasil.com/videos/174-campanhas/queijos-artesanais/39-manifesto-em-defesa-dos-queijos-de-leite-cru

as explicações sobre as diferenças entre os queijos que eu comprava em feiras ou camelôs e os comprados nos supermercados, ao mencionar os 'sabores e aromas únicos' dos queijos não pasteurizados. Entendi a literalidade, no caso dos queijos, do uso do termo 'pasteurizado' para se referir a algo sem graça e sem identidade. Este manifesto menciona a existência de "controles sanitários globais", de "marcos regulatórios discriminatórios e pouco sensatos, que impõem, em nome da proteção da saúde humana, padrões inatingíveis de produção" e "procedimentos de esterilização excessivamente zelosos". Critica as restrições "à liberdade de escolha dos cidadãos", que levam a uma "dieta de alimentos esterilizados", com consequências negativas para nosso sistema imunológico. O manifesto me abriu caminhos para entender os zelos excessivos do meu tio dentista, as dificuldades para legalizar o mel, as dificuldades para encontrar os queijos de Minas no Rio.

No entanto, um conjunto de outras questões foi se abrindo: que controles e marcos regulatórios são estes, que assumem tal abrangência? Como surgem, crescem e como se legitimam? Como atuam e que consequências têm? A vontade de fazer um doutorado vinha se delineando há alguns anos e a regulação sanitária dos queijos artesanais emergiu enquanto possível objeto de estudo.

A participação, no início de 2011 de uma 'roda de conversas' sobre os queijos de leite cru brasileiros, organizada pela comissão da Arca do Gosto do Slow Food, com a presença de vários mineiros, marcou meu primeiro contato com as polêmicas em torno da legalização dos queijos em Minas Gerais[8]. Em seguida, uma viagem à Canastra me levou a um primeiro contato com aquela região. E neste mesmo ano eu me envolveria ativamente da formação do que viria a ser chamado de 'Grupo de Trabalho do Slow Food Brasil sobre Queijos Artesanais', que surgiu com o objetivo de trazer para o Brasil a campanha internacional do Slow Food[9]. A partir de então passei a participar de atividades e eventos, de nível regional, nacional e internacional, relacionados com os queijos de leite cru e com a regulação sanitária.

O primeiro desses eventos foi o 1° Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil, realizado em Fortaleza, em 2011[10], que revelou a diversidade de queijos artesanais existentes no Brasil e teve como eixo principal a problemática da legislação sanitária. Reuniu principalmente técnicos especializados (vinculados à pesquisa e à extensão) e produtores de queijos artesanais considerados como 'casos de sucesso', por estarem em processo de legalização. Um destaque foi dado ao caso de Minas Gerais, pela existência de iniciativas pioneiras no reconhecimento legal dos queijos de leite cru no Brasil, como a lei estadual 14.185/2002 e o registro do modo de fazer os queijos minas como patrimônio cultural pelo Iphan. As reflexões antropológicas aportadas por pesquisadoras vinculadas ao Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura – GEPAC, da UFRGS, chamaram a atenção para a desconsideração, pela legislação sanitária, da cultura alimentar e dos modos de vida das populações rurais[11]. A

---

[8] Esta Roda de Conversas foi realizadas em março de 2011, tendo como convidados um produtor de queijos e liderança de Serra Salitre, uma pessoa vinculada à ONG SertãoBras, um fiscal do MAPA em Minas Gerais, uma técnica da ONG Agrifert, um assessor do Ministério de Desenvolvimento Agrário.

[9] Um relato sobre o surgimento deste grupo está em: http://www.slowfoodbrasil.com/textos/queijos-artesanais/555-a-formacao-do-grupo-de-trabalho-sobre-queijos-artesanais-do-slow-food-brasil

10 O "I Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil – Valorização, origem e tradição", foi organizado pela Embrapa Agroindústria Tropical (Fortaleza) e pela Emater-RS. Seus materiais estão disponíveis em: http://www.uece.br/eventos/simposiodequeijos/

[11] Em especial contribuíram para a reflexão trabalhos antropológicos realizados sobre os queijos

ONG SertãoBras, criada em Minas Gerais para defender a legalização dos queijos mineiros a partir da posição de consumidores, ressaltou no Simpósio os problemas colocados pelo RIISPOA, regulamento feito para a inspeção industrial, alertando também para o fato de que a legislação mineira de 2002 ainda estava muito distante da realidade da grande maioria dos produtores mineiros[12]. A situação mineira foi ilustrada com a apresentação e debate, no Simpósio, do então recém-lançado documentário "O Mineiro e o Queijo"[13]. A permanência dos setores 'clandestinos' e como interagiam com a legislação passou a despertar meu de interesse. A ênfase dos técnicos especializados nos chamados 'casos de sucesso' começou a me trazer como questão a observação do outro lado da moeda: os 'insucessos' nas tentativas de agroindustrialização destes setores, bem como em que medida as tentativas de 'legalização' dos queijos artesanais, ao incluir uma minoria, não poderiam reforçar tendências excludentes e concentradoras já presentes no modelo hegemônico de modernização da agricultura e de agroindustrialização dos alimentos.

Outros eventos contribuíram para meu olhar sobre a temática e em especial para a observação das principais disputas e controvérsias em torno da regulação sanitária dos alimentos produzidos em pequena escala por populações rurais. Dois foram realizados em 2012, em Brasília: a 'Oficina Normas Sanitárias para Alimentos de Produção Artesanal, Familiar e Comunitária', organizada pela ONG ISPN – Instituto Sociedade População e Natureza[14] e o encontro técnico realizado pelo Departamento do Patrimônio Imaterial – DPI do Iphan- Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional denominado "A produção artesanal de queijos de leite cru no Brasil – perspectivas de fortalecimento e valorização" (ao qual nos referiremos como "Encontro Técnico do Iphan, 2012"). E o terceiro foi o VII Encontro Nacional do FBSSAN – Fórum Brasileiro de Segurança e Soberania Alimentar e Nutricional, intitulado "Que alimentos (não) estamos comendo", realizado em Porto Alegre, em 2013. Em 2012 participei ainda de uma delegação do GT Queijos no Terra Madre, encontro internacional do Slow Food, realizado em Turim, na Itália. Na delegação estavam quatro produtores de queijos artesanais, sendo dois de Minas Gerais e durante o evento tivemos contato com produtores de queijos de leite cru de diversos outros países, assim como com alguns debates internacionais sobre o tema. No final de 2013 participei do II Simpósio de

---

artesanais dos Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul (Ambrosini, 2007; Cruz,2012)

[12] A SertãoBras começou a ser gestada em 2005 e foi criada oficialmente em 2007, por iniciativa (e sob patrocínio) de Gabriel Andrade e sua filha Lian Andrade. Gabriel Andrade é um dos sócios-fundadores do Grupo Andrade-Gutierrez. É nascido em Arcos-MG, município bastante próximo à região da Canastra. A SertãoBras vem realizando um conjunto de ações tendo em vista a legalização dos queijos artesanais mineiros e mantém um site com informações sobre o tema. Ver informações sobre sua criação em: http://www.sertaobras.org.br/blog/2016/01/12/gabriel-andrade-90-anos-um-mineiro-moderno-maturando-as-ideias-do-povo-para-tirar-o-queijo-da-clandestinidade/

[13] Este documentário foi dirigido por Helvécio Ratton, contando com apoio da SertãoBras, entre outros. Foi lançado nos cinemas brasileiros no 2o semestre de 2011. Foi objeto de análise sociológica em artigo produzido por Sgarbi et al (2012).

[14] Esta oficina reuniu por dois dias cerca de 60 pessoas de várias regiões do Brasil envolvidas com o tema, incluindo pesquisadores, gestores públicos, representantes de ONGs e movimentos sociais. Foi feito um levantamento bibliográfico dos estudos sobre a problemática da legalização das chamadas 'agroindústrias familiares rurais', que vinham sendo objeto de ação de ONGs e movimentos sociais, de políticas de crédito no âmbito do Ministério de Desenvolvimento Agrário, através do Pronaf Agroindústria; das compras públicas para o PAA e o PNAE. Materiais desta oficina estão disponíveis em http://www.ispn.org.br/documentos-e-resultados-da-oficina-sobre-normas-sanitarias-para-alimentos-de-producao-artesanal-familiar-e-comunitaria/ (consulta em julho/2015)

Queijos Artesanais do Brasil, em Porto Alegre.

Na construção do objeto empírico, no que se refere à abordagem específica dos queijos artesanais, três teses foram importantes, num diálogo mais direto com as discussões feitas no Slow Food. Dorigon (2008), que analisou a construção social dos mercados de produtos coloniais em Santa Catarina, tomando como base a sociologia dos mercados e a teoria das convenções, apontando a existência de valores diferenciados que organizam os mercados artesanais e industriais. Menezes (2009), que analisou o que chamou de "Sistema Agroalimentar Localizado" do queijo no sertão sergipano, olhando positivamente sua lógica de organização, sua contribuição para a reprodução social e circulação de renda e seus reflexos no tecido social, cultural e econômico. E a terceira, Cruz (2012), foca mais especificamente na questão da legislação sanitária apontando, no caso do queijo serrano, no Rio Grande do Sul, a existência de 'boas práticas de fabricação' e de critérios locais de 'qualidade', com lógicas distintas daquelas preconizadas pelas legislações e por isso desconsideradas pelos técnicos. De certa maneira, percebo minha tese como uma continuidade dessas três, embora eu tenha optado por referenciais teóricos um pouco distintos.

O texto da ONG Grain (2011, 2012), sobre o que ela denomina de 'cadeias lácteas populares' nos países do Sul, assim como o livro sobre o leite e queijo no México (Escoto e Gante, 2012), me chamaram a atenção para a expressividade da comercialização 'informal' no setor de lácteos, assim como para a relação entre regulações e mercados do leite e do queijo. Este último aspecto se reforçaria com a leitura do caso de Parma, descrito por Ploeg (2008) e dos livros de Vatin (1990) e Delfosse (2007), que abordam respectivamente a evolução histórica da indústria de lácteos e dos queijos na França.

A percepção da regulação sanitária como possível mecanismo de criação de barreiras à entrada teve como ponto de partida leituras feitas durante a disciplina de Renato Maluf durante o mestrado, em especial Possas (1987), que aponta para a relevância dos impedimentos à livre entrada para a conformação de estruturas de mercado oligopolizadas, assim como para a dificuldade de explicitar a natureza e nível dessas barreiras. E Maluf (1988), que aponta a crescente integração entre atividades rurais e urbanas, assim como entre formas de comercialização, organização social da produção rural e concentração do capital no conjunto da economia, com uma dinamicidade de relações entre atacado e varejo[15].

As exigências tecnológicas e a forte ênfase do RIISPOA (e dos fiscais sanitários) em aspectos relacionados a infra-estruturas, equipamentos e instalações me chamaram a atenção para um possível uso da regulação sanitária, pelo setor agroindustrial, como mecanismo de criação de barreiras à entrada, assim como elemento adicional de pressão para a industrialização da agropecuária e para a imposição de uma lógica de circuitos longos de produção, comercialização e consumo de alimentos[16]. A presença das gigantes lácteas e sua

---

[15] Maluf (1988) aponta as especificidades das estruturas de mercado na agricultura, pela multiplicidade de produtores e dominação dos intermediários. O crescimento das redes de supermercados no Brasil se dá a partir dos anos 1970, concomitantemente à consolidação do grande capital comercial como intermediador e à ampliação do papel das indústrias no comércio atacadista, reforçando a modernização conservadora da agricultura em curso.

[16] Cruz e Schneider (2010) ressaltam este último aspecto.

influência em mercados locais em Minas haviam se tornado palpáveis para mim num estudo sobre o PAA Leite no Norte de Minas[17], que sinalizou estratégias de *dumping* de empresas como a Nestlé entrando nos mercados pagando aos produtores um preço um pouco acima do que os pequenos laticínios e cooperativas locais, causando problemas financeiros que levam ao seu fechamento ou venda. Eliminada a concorrência, estas indústrias voltam a baixar preços e operam uma seleção de produtores maiores e melhor localizados (estimulando-os a aumentos de produtividade) para a otimização das linhas de leite, excluindo os demais. Uma das alternativas para estes excluídos era fazer queijos e vender diretamente de porta em porta, em feiras ou mercados locais.

Mas me chamava a atenção uma ausência das grandes indústrias de laticínios nos debates públicos sobre a legalização dos queijos artesanais. Nos eventos, quem defendia as legislações eram técnicos especializados e gestores públicos, preocupados com a defesa da saúde da população e que em geral se indignavam (com sinceridade) ao serem acusados de estarem defendendo as grandes indústrias. Estes fatos me apontaram que a relação entre indústria e legislação sanitária tinha mais meandros a serem desvendados.

Arcabouço teórico

Um levantamento bibliográfico inicial me levou a uma insatisfação com abordagens presentes tanto em pesquisas voltadas para o que vem sendo chamado de 'mercados de nicho' para produtos 'de qualidade diferenciada' (entre os quais os queijos artesanais estão incluídos), quanto em análises da problemática da legislação sanitária voltada para produções de menor escala, em grande medida voltadas para estudar as chamadas 'agroindústrias familiares' ou 'agroindústrias rurais'.

Essas abordagens me pareceram excessivamente normativas, partindo do pressuposto da necessidade de legalização como pré-condição para o chamado 'acesso aos mercados', focando seja na análise das dificuldades colocadas para a legalização, seja na análise das potencialidades da legalização para o chamado 'desenvolvimento rural', a partir dos segmentos sociais que conseguem se incluir. Meu olhar focado nos processos de exclusão provocado pelas normas sanitárias apontava que em Minas Gerais os processos de legalização em curso claramente deixavam de fora a maioria das famílias produtoras, mas que permanecia um relativamente expressivo mercado 'não inspecionado' de queijos, inclusive 'exportados' para outros estados. As abordagens da sociologia econômica e da sociologia dos mercados, embora trouxessem aportes importantes para pensar a evolução e a dinâmica social dos mercados dos queijos artesanais, também me pareciam insuficientes para analisar a relação dos mercados ditos 'informais' ou 'ilegais' com a legislação sanitária.

O contato com as reflexões do NuCEC - Núcleo de Pesquisas em Cultura e Economia me trouxe chaves analíticas importantes, que serviriam de base para a formulação teórica da tese, possibilitando uma compreensão sociologicamente mais positiva das 'ilegalidades' e 'informalidades' presentes na produção e comercialização dos queijos de leite cru. A partir desse contato, minha forte inclinação interdisciplinar me colocou a ambição (que acredito não ter alcançado com a profundidade necessária) de que este trabalho se situasse numa intersecção entre a sociologia dos mercados, a antropologia do econômico, a sociologia do Direito e a antropologia do jurídico, tomando como base principal uma leitura weberiana de Foucault (e também bourdiana, pela influência de Bourdieu no meu olhar sociológico). A noção de governamentalidade, de Foucault (2005, 2008), foi utilizada para pensar a vigilância

[17] Siliprandi e Cintrão (2010).

sanitária com se inscrevendo num conjunto de mecanismos, instrumentos e tecnologias de poder que conformam o Estado moderno e que estão imbricadas com a burocracia estatal, ao mesmo tempo influenciados por interesses econômicos e políticos.

As formulações de Weber sobre as relações entre mercados, Estado, sociedade e o Direito me pareceram úteis para analisar estas questões. Já no século XIX, Max Weber percebeu a racionalização do direito moderno como um fator dominante na consolidação da economia capitalista e nos processos ascensão da civilização industrial. No entanto, apontou que as qualidades do direito são apenas indiretamente condicionadas pela economia dependendo, em alto grau, de elementos não econômicos, atentando para as relações entre os fenômenos jurídicos e as mudanças sociais, econômicas e políticas associadas à industrialização e à modernização (Trubek, 2007).

Weber aponta o Direito como um "sistema de padrões, máximas, princípios e regras de conduta resguardado por agentes especializados que empregam sansões coercitivas", mas que necessariamente precisam se combinar com alguma legitimidade frente às pessoas para as quais são dirigidos. Ordens dotadas de poderes coercitivos foram chamadas de Direito, mas nem tudo em direito é coação. Há no direito um aspecto normativo, como fonte de autoridade legítima. Neste sentido, o direito seria tanto poder quanto autoridade. O Direito, assim como hábitos e convenções seriam fontes básicas de normas para a sociedade, um espaço em que os homens buscam determinar como deve ser seu comportamento. Paralelamente à evolução para o Direito moderno, racional, as formas de dominação evoluíram para o Estado moderno, também racional, tomando o lugar de outras formas de controle social (Weber, 1999).

Assim, torna-se necessário atentar não somente para as normas jurídicas, mas também para a maneira como os integrantes da sociedade as percebem e moldam ou não sua conduta de acordo com elas (Weber, 1999; Trubek, 2007; Arruda, 2012), questão apontada por Weber ao observar que embora um dos pilares do Direito seja a probabilidade de coação (física ou psicológica) por um *staff* de pessoas autorizadas a fazer cumprir a ordem ou castigar sua violação, outro pilar fundamental do Direito é a sua aceitação como forma de organização legítima. No caso dos queijos, é justamente este *staff* que aparece defendendo a legislação, se ancorando na ciência como argumento. Mas a permanência, no caso dos queijos de leite cru em Minas Gerais, de um significativo setor 'não inspecionado' (e, portanto, em desconformidade com as leis), indicava que essa legitimidade não é total e que há outras convenções e formas de governo presentes.

No nosso estudo empírico, buscamos identificar em que medida (e através de que mecanismos) o aparato que se constrói em torno da regulação sanitária se legitima frente aos diferentes setores da sociedade envolvidos na produção, comercialização e consumo de queijos. Buscamos compreender que elementos estão em jogo nas disputas e processos de (i)legalização dos queijos artesanais e também na permanência de um mercado 'não inspecionado' de queijos. Esta questão está a nosso ver associada à capacidade de legitimação social dos diferentes mecanismos de poder. Foucault observa que onde há poder sempre há resistências e as múltiplas resistências levam a alterações nos mecanismos de poder. Inerente a essa concepção de poder está a idéia de coexistência de múltiplas 'formas de governo', que partem não apenas do Estado. E de que a cristalização institucional que toma corpo em aparelhos estatais, na formulação das leis e nas hegemonias sociais se constrói a partir de uma multiplicidade de correlações de forças, num jogo de lutas e afrontamentos incessantes (Foucault, 2008).

Buscamos assim observar a pluralidade de agências e de agentes que intervêm nas

práticas de produção e comercialização, atentando para as diferenciações existentes entre a criminalização feita pelas normas e regulamentos da legislação sanitária e as distintas percepções sociais sobre qualidade, segurança e riscos, bem como para a variedade e multiplicidade de combinações possíveis entre as esferas 'formal' e 'informal', conforme sugere Misse (2007). Nessa mesma perspectiva, estudos etnográficos que analisam atividades informais ou ilegais como, por exemplo, os estudos clássicos de Hart (1973), sobre oportunidades informais de renda em Gana, os trabalhos de De Genova (2002) sobre os imigrantes estrangeiros não documentados nos Estados Unidos e de Rabossi (2004) sobre os comerciantes ambulantes na região da tríplice fronteira, buscam explorar as contradições entre os regulamentos formais e as formas práticas de regulação - ou seja, entre o que prescreve a legislação e o que efetivamente acontece na 'vida real'. Estas abordagens apontam para a observação da produção e comercialização dos queijos artesanais para além da regulação sanitária que tenta discipliná-la, buscando escapar do pressuposto da necessidade da sua legalização como pré-requisito para alavancagem do desenvolvimento local. Uma questão colocada é em que medida as reações e as tentativas de 'legalização' e de mudanças na legislação dos queijos artesanais não terminam reforçando tendências excludentes e concentradoras colocadas pelo modelo de industrialização.

Utilizando a perspectiva foucaultiana, De Genova (2002) observa que é insuficiente examinar a "ilegalidade" somente em termos das suas consequências: é necessário analisar os processos sociopolíticos dos mecanismos de "ilegalização" em si, que ele chama de "produção legal da ilegalidade"[18], desinstitucionalizando e desfuncionalizando as relações de poder, analisando as racionalidades políticas e as tecnologias de governo em termos de procedimentos, técnicas, tecnologias, táticas e estratégias a partir da instituição de poderes localizados (Foucault, 2008; Rose e Miller, 1992)[19].

A sociologia econômica, em especial os aportes da sociologia dos mercados e da teoria das convenções, conforme apresentados por Fligstein e Dauter (2007) e Wilkinson (2002) trouxeram elementos para atentar para aspectos da construção social dos mercados dos

---

[18] Este autor faz uma revisão bibliográfica sobre os migrantes mexicanos "não documentados" (como ele prefere chamá-los, para evitar o uso do termo 'ilegais' ou 'clandestinos') nos Estados Unidos, argumentando que as operações disciplinares do aparato de produção cotidiana da 'ilegalidade', que passam pela constante ameaça de deportação, não atingem de fato o suposto objetivo, que seria o de evacuação destes trabalhadores. E que, naquele caso, não é a deportação em si, mas a "deportabilidade", que promove "um ativo processo de inclusão através da 'ilegalização'", que acaba tendo por efeito produzir uma reserva de trabalho barata e legalmente vulnerável (De Genova, 2002).

[19] A noção de governamentalidade, de Foucault, aponta para a necessidade de analisar "o fraco, o difuso, o lacunar", fazendo um triplo deslocamento. Um primeiro é passar ao exterior em relação às instituições buscando encontrar, detrás delas e mais globalmente que elas, o que ele chamou de "tecnologias de poder". Um segundo deslocamento é uma passagem ao exterior das instituições em relação à função: "substituir o ponto de vista interno da função pelo ponto de vista externo das estratégias e táticas", como ele faz no caso da prisão, apontando que a história da prisão não é comandada pelos sucessos e fracassos de sua funcionalidade, mas se inscreve em estratégias e táticas que se apóiam até mesmo nos seus próprios déficits. E um terceiro descentramento é a passagem ao exterior em relação ao objeto: recusar um objeto pronto, ou seja, recusar "medir as instituições, as práticas e os saberes com o metro e a norma do objeto já dado" (Foucault, 2008: pp 157-159). No mesmo sentido, Bourdieu (1989) ao apontar que um dos principais poderes do Estado é o de produzir e impor categorias do pensamento que utilizamos espontaneamente em todas as coisas do mundo e que é preciso colocar em questão todos os pressupostos e pré-construções inscritas na realidade que se busca analisar (Bourdieu,1989).

queijos artesanais e sua relação com as concepções de ‘qualidade’ e ‘segurança’ pautadas pela vigilância sanitária, assim como a necessidade de padronização[20]. No entanto, embora algumas abordagens da sociologia econômica apontem caminhos interessantes de análise, estas tendem a enfatizar uma visão mais normativa dos mercados, deixando escapar (ou minimizando) o lado ‘invisível’ das informalidades, que a perspectiva dos estudos sobre 'ilegalidades' tende a revelar melhor.

Outro aspecto que se revelou importante na compreensão dos rumos e da força que a vigilância sanitária assume refere-se à importância do laboratório como um dos instrumentos e mecanismos de poder, que se evidenciou logo num primeiro levantamento de trabalhos acadêmicos com a palavra-chave 'queijos de leite cru', que revelou a existência de dezenas de trabalhos na área de ciência de alimentos realizados a partir da década de 1980, que seguiam todos uma mesma estrutura, baseados na análise laboratorial dos níveis de alguns microrganismos nos queijos. Nesses trabalhos, chamou-nos a atenção o fato de um percentual altíssimo dos queijos (em geral acima de 80% no queijos de leite cru) ser indicado como 'impróprio ao consumo humano' ou fora dos parâmetros de 'qualidade microbiológica' estabelecidos como seguros.

O contato com pesquisadores e bibliografias sobre a temática do leite, dos queijos e da regulação sanitária em outros países, assim como breves viagens de campo a regiões produtoras de queijo na França (Maciço Central – queijos Salers e Cantal), em Portugal (Alentejo – Queijo Serpa) e na Bélgica (queijo Hèrve) apontaram várias semelhanças entre o que vivemos no Brasil e a situação européia no que se refere aos problemas colocados pela chamada “harmonização” com as legislações internacionais (no Brasil motivada pelo Mercosul e lá pela União Européia), com uma forte pressão do *Codex Alimentarius*. Na Europa, essa pressão se amplia após os anos 1990, se aprofundando nos anos 2000, com a edição de um “pacote higiênico”, que levou à exclusão de produtores e à ilegalização de instalações, equipamentos, utensílios e processos, colocando a exigência de um número crescente de controles laboratoriais. Lá, produtores que conseguiram manter-se na atividade foram levados a aumentos de escala e aproximam-se cada vez mais de processos industriais de produção. A lei sanitária da União Européia abre possibilidades de derrogações (exceções) para produtos artesanais com Indicações Geográficas, mas para isso exige pesquisas de alto custo, referenciadas em exames laboratoriais, que se tornam válidas apenas para itens específicos de cada queijo[21].

No caso específico da regulação sanitária dos queijos artesanais, a importância central da ciência, dos laboratórios e dos exames microbiológicos nos levou a uma questão apontada por Latour, no livro sobre o pasteurianismo na França, que nos pareceu um diálogo implícito

---

[20] Por exemplo, Fligstein e Dauter (2007) colocam a necessidade de olhar para os mercados como espaços sociais constantemente em mudança, o que implica em analisar historicamente a evolução do mercado de queijos artesanais em Minas, incluindo impactos de descobertas científicas e novas tecnologias industriais.

[21] Ver, por exemplo, Bérard e Marchenay (2004), Bérard e Montel (2012), sobre as controvérsias em torno da permanência do uso de uma tina de madeira no queijo Salers, na França, que dividiram produtores, técnicos e pesquisadores. O uso da madeira na produção de alimentos é interditado pelo *Codex Alimentarius* (por se tratar de material poroso e de difícil esterilização) o no caso dos queijos é fruto de fortes controvérsias entre cientistas. Sua permissão como derrogação depende de um conjunto de estudos específicos para cada queijo e para cada utensílio.

com abordagens como as de Foucault e Bourdieu[22], de que não basta apontar a ciência como mecanismo de poder e analisar o contexto social no qual ela se desenvolve, mas que é preciso entrar nos conteúdos e nas "caixas-pretas" da ciência, que têm nas controvérsias um elemento-chave para a análise. A formulação de Paxson (2008, 2013), que associa no conceito de "microbiopolítica" as formulações de Foucault e Latour para a análise das disputas e controvérsias em torno da legalização sanitária dos queijos de leite cru nos Estados Unidos, reforçou a possibilidade de utilização dos referenciais conceituais destes dois autores.

Para a análise do papel dos laboratório nos foram úteis aportes dos chamados Estudos Sociais da Ciência e da Tecnologia, em especial Latour (1993, 2000), Latour e Woolgar (1997), Callon (1986) e Mol (2002 e 2007).

Castiel et al (2010 e 2011) nos fizeram atentar para o fato de que as definições legais de 'qualidade' e 'segurança' sanitária estão ancoradas em indicadores de saúde construídos com base em definições tecnocientíficas dos 'riscos', a partir de conceitos advindos da epidemiologia enquanto ciência e de definições matemáticas de probabilidade. Utilizando a perspectiva foucaultiana de biopoder, estes autores apontam os limites da crença na suposta "firmeza epistemológica do método" e a existência de controvérsias na construção dos indicadores de risco, assim como na distinção entre enfoques individuais e coletivos do risco. Chamam a atenção para a existência, nas sociedades modernas, de uma verdadeira indústria de determinação e avaliação de riscos, vinculada à produção científica, que se prolifera com a ampliação do acesso a pacotes estatísticos e à tecnologia computacional. A interpretação acrítica desse fazer científico gera distorções como a "hiperprevenção", que se configura numa aversão a todos os possíveis riscos. Estes autores dão pistas para pensar que possivelmente haja um exagero nos riscos, que poderia levar a um certo descrédito do discurso tecnocientífico. No entanto, minha observação das disputas e controvérsias envolvendo a legalização dos queijos de leite não pasteurizado, não apenas em Minas, mas também em outros países (incluindo a França) apontava o contrário: uma certa legitimidade, nos debates públicos e na definição das legislações, dos discursos técnicos especializados em torno dos riscos envolvendo esses produtos. A leitura de Van Loon (2002), Law (2004) e Mol (2007) trouxeram elementos que me permitiram aprofundar esta reflexão. Mol (2007) utiliza a noção de "política ontológica", cunhada inicialmente por John Law, para apontar a forma como real está implicado no político e vice-versa, propondo que a realidade não precede as práticas banais nas quais interagimos com ela, sendo antes modelada por estas práticas[23]. Neste aspecto, Mol se soma a correntes teóricas que questionam epistemologicamente uma ideia corrente de que a realidade seria única e que seria 'descoberta' pela investigação científica. Sustenta que a 'realidade' é localizada histórica, cultural e materialmente e não é imutável: ela é performada [*enacted*] pela ciência e pela tecnologia e não apenas observada por ela. E o laboratório implica numa prática sócio–material onde a realidade é transformada e onde se concebem novas formas de 'fazer' a realidade, que é manipulada por meio de vários instrumentos, no curso de uma série de práticas. A revisão bibliográfica feita por Guivant (1998) sobre a trajetória das análises de risco nas ciências sociais, acompanhada de algumas leituras complementares, em especial Douglas (1976, 1992) me ajudaram a compreender tanto a centralidade que os riscos assumem nas sociedades contemporâneas quanto a forte dimensão cultural dos riscos, ainda maior quando se fala de comida. Todo esse conjunto de autores

---

[22] Latour (1993: pg. 36, pg 140 e nota 23).

[23] A autora utiliza-se de instrumentais da teoria do ator rede e também conceitos de Foucault, como "condições de possibilidade", "diagnóstico do presente", articulação da política, articulações intelectuais (Mol, 2007).

chama a atenção para o fato de que os riscos são socialmente construídos.

Mas a realidade performada pelas análises laboratoriais, que constroem a 'má qualidade' e a 'falta de segurança' dos queijos minas artesanais (que estão na base dos mecanismos de ilegalização), não se legitimaria sem alguma ressonância na 'realidade' dos diferentes atores sociais em disputa nos processos de (i)legalização. Assim, compreender os elementos em jogo que levam à maior ou menor legitimação do laboratório e dos padrões de 'segurança' e 'qualidade' expressos na regulação sanitária no caso dos "queijos minas artesanais" exige atentar para a maneira como os diferentes atores percebem as normas jurídicas e moldam ou não sua conduta de acordo com elas, considerando que embora o próprio direito e a força da lei sejam discursos capazes, por sua própria força, de produzirem efeitos e fazerem o mundo social[24], as sanções coercitivas resguardadas por agentes especializados não são suficientes por si para garantir que os sistemas de padrões, princípios e regras de conduta sejam aceitos como obrigatórios pelas pessoas as quais são dirigidos (Weber, 1999). Ao observar o poder da higiene como meio de controle social, Latour ressalta que apenas após Pasteur e a colocação em cena do laboratório e dos microrganismos é que se deu a legitimação da sua autoridade disciplinar. Mas foi necessário o convencimento de diferentes atores sociais para que a higiene se tornasse um poder para disciplinar e coagir (Latour, 1993).

Metodologia

Para a análise das disputas em torno da legalização do queijo minas artesanal, optei por um recorte temporal tendo como foco o período pós 1980, no qual se desencadeiam em Minas Gerais ações e eventos que vão culminar, no início dos anos 2000, na elaboração de um conjunto de marcos regulatórios e políticas voltados para os queijos minas artesanais, com destaque para a lei estadual 14.185 de 2002 e sua regulamentação. Uma nova legislação estadual foi aprovada pela ALMG em de dezembro de 2012, mas decidi me concentrar na recuperação dos antecedentes da lei de 2002 e na sua implementação. Dentro do possível, busquei apreender as principais mudanças ocorridas (com relação aos queijos em Minas Gerais), desde o estabelecimento da legislação sanitária nacional voltada para os produtos de origem animal.

A identificação das principais disputas e controvérsias em torno da legalização sanitária dos queijos se deu principalmente a partir do material recolhido nos eventos mencionados anteriormente, das notas taquigráficas da ALMG e das atas das reuniões do Iphan-MG para elaboração do plano de salvaguarda dos queijos artesanais. Foram realizadas entrevistas formais com atores-chave no nível estadual[25], com distintas inserções: agentes

---

[24] Segundo Bourdieu, o direito "é a forma por excelência de discurso atuante capaz, por sua própria força, de produzir efeitos. Ele *faz* o mundo social, com a condição de não se esquecer que é feito por este. Mas este mesmo autor observa que "é preciso interrogar-se acerca das condições sociais e limites desta eficácia quase mágica." (Bourdieu, 1989, 1997).

[25] Entrevistas com um roteiro semiestruturado e duração entre uma e 1,5 hora cada uma, que iniciavam com o histórico pessoal do contato das pessoas com os queijos artesanais, passavam por sua formação e inserção profissional e recuperavam a participação da sua instituição/organização nas ações em torno da legalização dos queijos. Algumas questões orientadoras foram: O que motivou a busca de legalização dos queijos artesanais? Porque a construção de legislações específicas se daria apenas nos anos 2000, cinquenta anos após o estabelecimento do RIISPOA? Houve motivações relativas a problemas de saúde pública? Como se deu a elaboração da legislação específica para os queijos?

governamentais e técnicos especializados[26] e com lideranças de produtores[27]. Nos eventos em que participei foram realizadas conversas informais com técnicos do governo do Estado, extensionistas da Emater, técnicos e fiscais do IMA, fiscais do MAPA, pesquisadores (de universidade e de institutos de pesquisa agropecuária), lideranças e produtores de queijos.

Em junho de 2013 participei de um encontro de um dia, em Belo Horizonte, promovido pelo Iphan de Minas Gerais, para o lançamento do 'Plano de Salvaguarda do Modo Artesanal de Fazer o Queijo de Minas', com cerca de 60 pessoas, incluindo técnicos de diferentes órgãos (Iphan, IMA, Emater, Universidades) e produtores das regiões com queijos registrados (Serro, Araxá, Canastra, Salitre, Cerrado). Este encontro aconteceu paralelamente a uma Feira Estadual da Agricultura Familiar, na qual havia estandes de produtores de queijo. Na feira presenciei o final do concurso estadual de queijos artesanais e conversei informalmente com produtores de queijo presentes.

Em 2013 participei em Belo Horizonte de uma reunião de pesquisadores e técnicos na área de veterinária e de ciências de alimentos que tinha por objetivo elaborar um projeto de pesquisa para verificação do tempo de cura seguro para os queijos artesanais.

Para uma análise mais específica da produção e comercialização dos queijos minas de leite cru optei por realizar uma etnografia focada em dois municípios nos quais os queijos artesanais fossem importantes para a economia. Escolhi a microrregião da Canastra, por ter contatos anteriores em dois municípios: Medeiros e São Roque de Minas. Os dois municípios são vizinhos e estão entre aqueles com maior número de famílias produtoras de queijos em Minas. Realizei ao longo de 2014 quatro viagens, permanecendo um total de cerca de dois meses. Minha opção foi de ficar hospedada nas sedes municipais e a partir dali acompanhar a dinâmica da produção e comercialização dos queijos, com foco nos atravessadores, denominados “queijeiros”. Nas cidades, priorizei visitar e conversar com pessoas mais velhas, buscando recuperar sua história de vida e sua relação com os queijos, as mudanças em relação à produção e comercialização dos queijos, assim como a percepção das legislações, bem como da qualidade e dos riscos envolvendo os queijos. Acompanhei as atividades de um depósito de queijos e algumas buscas de queijos, pelos “queijeiros”, visitando rapidamente (com eles) cerca de 60 famílias produtoras de queijo. Entrevistei formalmente quatro “queijeiros” (atravessadores), dois que moram na região (um em Medeiros e outro em São Roque), um que

---

Porque as leis estaduais focaram em apenas em quatro regiões produtoras? O que mudou com a legislação estadual? Conforme o entrevistado eram incluídas questões específicas.

[26] Foram entrevistados dois assessores parlamentares da ALMG, um técnico da Emater que coordenou o programa estadual do Queijo Minas Artesanal, uma técnica da ONG Agrifert responsável por convênio com as associações de produtores, o pesquisador responsável pela elaboração do dossiê do Iphan para o registro dos queijo, duas técnicas do Iphan que acompanharam o registro e a elaboração do plano de salvaguarda (uma alocada em Belo Horizonte e outra em Brasília), um diretor estadual do IMA, um fiscal local do IMA na Canastra, um fiscal do MAPA alocado em Belo Horizonte, a fundadora da ONG SertãoBras, um pesquisador de laboratório da Fundação Ezequiel Dias, uma entrevista com três técnicas da Anvisa em Brasília responsáveis pelo Programa de Inclusão Produtiva com Segurança Sanitária. Entrevistei também um ex-presidente da associação do Mercado Central de Belo Horizonte que acompanhou o momento do registro dos queijos como patrimônio imaterial.

[27] Entrevistei formalmente um diretor da Aprocame (Queijo Canastra de Medeiros); um assessor da Aprocan (Queijo Canastra); o presidente da Cooalpa (Queijo Salitre/ Alto Paranaíba). E foram feitas conversas informais com um diretor da APAQs (Queijo Serro).

mora no Rio de Janeiro (com parentes em São Roque) e um do Serro (que mora em Belo Horizonte). Acompanhei ainda reuniões e atividades em curso na Aprocan e na Aprocame, duas associações de produtores de queijos minas artesanais da Canastra, relacionadas diretamente à busca de legalização dos queijos. Praticamente qualquer pessoa com a qual eu conversava, nas duas cidades, tinha alguma ligação com a zona rural e com a produção e/ou comercialização dos queijos, diretamente ou através de parentes ou conhecidos próximos, de maneira que as visitas às casas e as conversas cotidianas eram sempre muito ricas em informações sobre a dinâmica envolvendo a produção, comercialização e consumo dos queijos. Acompanhei apenas uma vez a entrega dos queijos no comércio em duas cidades mineiras próximas à Canastra. O trabalho de campo acabou sendo interrompido por uma estadia de nove meses na França para realização de um estágio doutoral.

As tentativas de realização de entrevistas e mesmo conversas informais junto a comerciantes que vendem os queijos 'ilegais' no varejo[28] apontaram que a realização de entrevistas formais não seriam um bom caminho e seria necessária uma abordagem específica ou um estudo de caráter mais etnográfico, que permitisse estruturar melhor um roteiro. Mas o medo e as desconfianças em relação ao assunto serviram para me apontar a força dos fiscais sanitários enquanto agentes especializados legalmente autorizados a empregar sansões coercitivas, que se traduzem em multas e podem redundar no fechamento dos estabelecimentos comerciais. Pareceu-me ainda que alguns comerciantes vendem os queijos porque desconhecem a legislação e nunca foram multados. Outros desobedecem abertamente, alegando que sempre venderam, têm mercado cativo e vão continuar vendendo. Outros podem estar envolvidos em acordos com fiscais que permitem a persistência de um conjunto de 'ilegalidades' dificilmente revelados em entrevistas formais. Abordar os fiscais também me pareceu delicado, pois poderia trazer à tona uma incapacidade de fiscalização, seja por falta de capacitação ou de pessoal, seja por opções contextualizadas cultural, social e/ou economicamente (a chamada ‘vista grossa’) ou ainda esquemas envolvendo pequenas propinas. Mas as breves abordagens realizadas apontaram também a força simbólica da fiscalização sanitária, com o medo de ser multado ou fechado com a acusação de 'falta de higiene' ou de venda de produtos 'impróprios' ou que ameaçam a saúde dos seus clientes, que os leva em alguns momentos a reproduzir discursos oficiais. Percebi a existência de muitos ‘não ditos’, por serem temas delicados, que podem colocar em risco reputações. Pareceu-me que pesquisar o comércio exigiria um estudo específico, que precisaria envolver também um trabalho etnográfico abordando tanto os que vendem os queijos quanto aqueles que já venderam e deixaram de vender e abarcando também os consumidores e terminei abandonando essa ideia.

Uma observação importante com relação à metodologia é a respeito do meu envolvimento com a temática enquanto pessoa posicionada e inserida (como consumidora) na campanha do Slow Food em defesa dos queijos de leite cru.

Em todos os eventos participei principalmente como membro do GT Queijos do Slow Food, mas tomei o cuidado, desde que decidi prestar a seleção para o doutorado no CPDA (ainda em 2011), de fazer 'cadernos de campo', com registros, observações e em vários casos

[28] Como uma espécie de survey, visitei três vezes o mercado central, em Belo Horizonte. Na capital de São Paulo, fui (levada por uma pessoa da ONG Sertão Bras) a três feiras e a um mercado que vendem os queijos minas artesanais. E no Rio de Janeiro (onde moro) fiz algumas tentativas de abordar o tema junto a comerciantes que vendem esses queijos.

gravações dos eventos, buscando uma espécie de 'observação participante' (ou talvez, melhor dito, uma 'participação observante'), que resultou em 11 cadernos tipo brochura com anotações, além das gravações e anotações feitas diretamente no computador.

Já no trabalho de campo nos municípios da Canastra, o envolvimento com o Slow Food por um lado me abriu uma série de portas e me deu acesso a um grande número de informações, pelo contato com um conjunto de atores-chave. Por outro lado, exigiu uma constante vigilância metodológica na separação entre a curiosidade sociológica e a intervenção política. Um dos cuidados tomados foi buscar explicitar, junto aos informantes, que embora eu fizesse parte de um movimento em defesa dos queijos, estava ali realizando uma pesquisa com o objetivo de conhecer a realidade e, em especial, conhecer a história da produção dos queijos minas artesanais, os problemas enfrentados e os desafios para a continuidade de sua produção e comercialização. A entrada pela recuperação da história foi positiva no sentido de permitir um maior afastamento dos debates e enfrentamentos atuais. De certa maneira, o fato de não ser mineira (e ter entrado recentemente nos debates) e de me colocar como 'consumidora de queijos' facilitou a minha colocação numa posição 'externa' nas entrevistas formais e nas visitas na região. Mas junto à população local a tentativa de separação entre a pesquisa e militância - que parece lógica do ponto de vista de quem tem uma formação acadêmica que separa a realidade em caixinhas - nunca funcionou muito bem.

As desconfianças (não sem razão) foram muitas, incluindo as de que eu poderia ser algum agente da fiscalização sanitária infiltrado. As indicações para falar com pessoas consideradas como dignas de serem entrevistados por um pesquisador caíam sempre em autoridades locais (prefeito, vice-prefeitos, ex-prefeitos), presidentes das associações ou cooperativas, técnicos da Emater, produtores de queijo legalizados e mais estruturados, percebidos como 'bem sucedidos'. Meu interesse pela história (e pelas histórias de cada pessoa) e pelos 'bons queijos' levavam algumas a acharem que eu tinha interesse em negociar queijos. Como os riscos e a questão sanitária consistiam no meu interesse principal de pesquisa, um dos meus maiores cuidados em campo (e talvez o maior desafio, que não sei se consegui superar) foi justamente de como colocar as questões relativas à legislação sanitária sem que isso parecesse uma crítica. É de fato um desafio porque algumas questões, caso não colocadas, não aparecem, o que é em si um dado significativo. Mas não resolve totalmente, pois o silêncio sobre algo não quer dizer que não esteja presente. Assim, ao colocar as questões, eu buscava evitar que as pessoas percebessem que eu tinha um conhecimento das leis e das 'ilegalidades' ali presentes.

Em Medeiros, o conhecimento, através do Slow Food e das compras da Rede Ecológica, da família de Helena e Luciano Carvalho e laços de confiança e identidade estabelecidos anteriormente levaram a que eles fossem minha principal porta de entrada naquela cidade, me apresentando e indicando pessoas com quem conversar e fazendo a ponte com a Aprocame – associação local de produtores. Ali alternei minha hospedagem entre o hotel da cidade e a casa deles, neste caso acompanhado a rotina do trabalho com os queijos e tendo acesso a longas e instigantes conversas e reflexões.

Em São Roque, uma pessoa se tornou um interlocutor importante, com o estabelecimento de uma amizade, simpatia e curiosidade recíproca, marcada pela diferença de mundos entre o senhor de mais de 70 anos, “queijeiro” recém-aponsentado, ex-‘fazendeiro’ e ex-dirigente patronal e a 'pesquisadora defensora dos queijos' que ele, assim como boa parte da população local, nunca conseguiu enquadrar direito. Percebi nele uma pessoa de grande vivência e generosidade, com uma reflexão (embora nunca tenha colocado nestes termos) sobre formas de melhorar a realidade das pessoas que o rodeiam. Não ter as conversas gravadas certamente trouxe perdas em relação à melhor apreensão de muitas das coisas que

ele tentou me apontar. Quando o conheci, apresentado por um compadre (que me disse que eu precisava conhecê-lo, quando soube que eu tinha interesse nos queijos), ele me perguntou 'qual realidade' eu queria conhecer, fazendo referência ao fato de que técnicos e visitantes que ali chegam são levados em geral a alguns produtores que seguem orientações técnicas especializadas e se adequaram à legislação sanitária, sendo uma espécie de vitrine para os visitantes. Da mesma maneira, uma produtora bastante jovem, que conheci rapidamente acompanhando um "queijeiro"(com a qual infelizmente tive pouco tempo de conversar e não consegui voltar), me perguntou 'quais eram os queijos que eu defendia'.

Este senhor, numa outra ocasião, me disse que eu tinha que conhecer também 'os mais fracos'. Eu disse que gostaria que ele me mostrasse 'essa outra realidade' e ele prometeu me levar a uma determinada família, bastante isolada, mas acabou nunca me levando. Um dia me colocou na parede: "Mas agora fala aí a sua ideia, você não falou, só eu que falo. Tem que falar o que você está pensando que vai dar certo, para eu falar se dá certo ou não". Nunca aceitou a minha resposta de que havia duas coisas separadas: uma era meu envolvimento com a 'defesa dos queijos' e outra era a pesquisa de doutorado e que, naquele momento, eu estava ali para fazer a pesquisa, para ouvir e conhecer a realidade, e não para dizer o que deveria ser feito ou como resolver o problema, que não é de fácil solução. Mas ele captou muito bem o sentido do que fazemos a maioria dos pesquisadores nessa área chamada de 'desenvolvimento da agricultura', conforme aponta na fala seguinte:

Porque seu trabalho, eu entendo muito como é. Você vai fazer [o trabalho] e não se complica muito com isso. Entrega lá e eles lá que se viram com isso. Aí você vai fazendo as coisas tudo direitinho e manda tudo. Ai chega lá eles vão analisar. É como no cinema: você passa um tempo lá, você vê o filme lá e quando dá fé apaga a luz e diz 'fim'. Esse seu negócio é mais ou menos assim... (…) E no fim das suas escritas você põe lá uma observação: 'mais incentivo para esse negócio do queijo, eles estão lá sofrendo'. Você conta suas histórias todas e no fim você diz que estão todos muito desentusiasmados.

Conteúdo dos capítulos

Esta tese está dividida em três capítulos.

No primeiro capítulo tratamos dos processos de ilegalização dos queijos de leite cru, partindo das disputas e controvérsias em torno da lei estadual mineira n° 14.185, de 2002, buscando apontar como 'o problema' dos queijos não pasteurizados e 'não inspecionados' se coloca em cena a partir das décadas de 1980 e 1990, como são performados os conceitos de 'qualidade' e de 'segurança' que colocam os queijos como uma ameaça à saúde, a importância dos exames laboratoriais e dos profissionais especializados, os emaranhados institucionais e legais que envolvem a regulação sanitária no Brasil. Apontamos que esta problemática está inserida em disputas e controvérsias que se dão no âmbito internacional, relacionadas ao aumento de importância da segurança sanitária em mercados internacionais de alimentos. E analisamos as inter-relações entre os mercados de leite e de queijo não inspecionados.

No segundo capítulo são apresentadas as reações e a busca, por um conjunto de atores e instituições mineiras, de saídas para a legalização dos queijos feitos 'nas roças': a busca de patrimonialização cultural dos queijos, os antecedentes da lei de 2002 e as Indicações Geográficas, inspiradas no modelo francês de regulação dos queijos artesanais de leite cru. Apontamos como estes processos vão influir na própria construção do que sejam os queijos artesanais e de quais queijos, produtores e regiões podem ser incluídos. Estas reações permitem 'cadastrar' alguns produtores, dando início ao seu processo de legalização, mas

permanecem as controvérsias em torno do tempo de cura dos queijos e acirram-se os conflitos com a legislação federal, de modo que mais de dez anos depois da aprovação da legislação estadual de 2002 a quase totalidade da produção e comercialização dos queijos permanece na 'ilegalidade'.

No capítulo terceiro busco apresentar, a partir de uma das regiões produtoras de queijos artesanais, que estou denominando 'região queijeira a Oeste das Minas' - com destaque especial para os municípios de Medeiros e São Roque de Minas, na microrregião da Canastra - como se organiza a produção e comercialização dos queijos, sua relação com a história e a geografia da região, sua articulação com outros produtos e atividades rurais e não rurais e com a modernização da agricultura. Aponto ainda como interagem, no plano local, diferentes percepções dos riscos e de qualidade entre, por um lado, produtores, comerciantes e consumidores desses queijos (que compartilham conceitos enraizados culturalmente) e, por outro, aquelas orientadas pelos parâmetros técnico-científicos e legais.

Convenções sobre o uso das aspas e itálico

O itálico foi utilizado para termos em línguas estrangeira e nomes científicos.

Utilizei aspas duplas para conceitos e citações de autores, assim como termos locais, citações diretas de falas dos atores sociais em entrevistas, conversas informais, falas em eventos ou documentos.

E optei por utilizar aspas simples para chamar a atenção de termos que são polissêmicos e/ou com diferentes significados para os diferentes atores, assim como para termos e nominações que são objeto de disputas nos processos de (i)legalização e que performam realidades. Utilizo ainda aspas simples para termos que eu estou utilizando, como no caso da 'região queijeira a Oeste das Minas’.

CAPÍTULO I – PROCESSOS DE ILEGALIZAÇÃO – DISPUTAS E CONTROVÉRSIAS EM TORNO DA REGULAÇÃO SANITÁRIA DOS QUEIJOS MINAS ARTESANAIS

Neste capítulo, apresentaremos o que estamos chamando, segundo as indicações de De Genova (2002) de processos de ilegalização dos queijos de leite cru em Minas Gerais, que vão construir, a partir do final dos anos 1980, os queijos feitos nas roças e não inspecionados sanitariamente como uma ameaça à saúde dos consumidores, performando uma realidade de baixa qualidade e de falta de segurança sanitária. Tomaremos como ponto de partida discussões ocorridas na Assembleia Legislativa daquele Estado, às vésperas da aprovação de lei estadual específica para esses queijos, a lei 14.185/20021. A partir destes debates, apresentaremos os principais atores e agências presentes e os emaranhados institucionais que envolvem a regulação sanitária desses alimentos, nos diferentes níveis, do local ao internacional. O 'problema' dos queijos é performado a partir da intervenção do Ministério Público e de agentes governamentais responsáveis pela regulação e fiscalização destes produtos, que defendem o cumprimento das leis sanitárias e a não continuidade da comercialização de queijos 'não inspecionados'. De outro lado, colocam-se principalmente produtores e deputados que desconfiam das exigências de legalização, colocadas somente 40 anos depois da aprovação de uma legislação federal voltada para os produtos lácteos, e denunciam a inadequação das normas legais à realidade da produção dos queijos feitos nas roças, por exigirem investimentos e tecnologias inacessíveis aos produtores, ameaçando a economia e as tradições de consumo destes queijos em Minas Gerais. Atentamos para o fato de que são principalmente os deputados, enquanto consumidores (ou 'comedores de queijo', como um deles é apresentado por outro numa audiência), que trazem para o debate público a perspectiva cultural e identitária desses queijos para os mineiros, embora esta identidade também marque parte dos técnicos e profissionais especializados, mesmo os que defendem a legislação. Buscaremos entender os motivos pelos quais os queijos passam a ser considerados ‘um problema' nos anos 1990 e quais instrumentos e dispositivos de poder estão na base dos processos de ilegalização, na imbricação entre direito, mercados e saberes especializados. Os processos em curso em Minas Gerais estão inseridos num contexto internacional de aumento de importância da segurança sanitária, que suscita reações e controvérsias.

1.1 Os Anos 1990 e a Emergência do 'Problema' da (I)Legalidade dos Queijos Minas Artesanais

1.1.1 “Querem acabar com o queijo minas”

Em setembro de 2001, em Belo Horizonte, uma audiência pública na Assembleia Legislativa de Minas Gerais – ALMG reunia mais de uma centena de pessoas, com o objetivo de discutir a “fiscalização sanitária e a inspeção da produção artesanal de queijo Minas, feitos

à base de leite cru". Estavam presentes autoridades de diferentes esferas do poder público: promotores, deputados estaduais, órgãos executivos estaduais e municipais vinculados às secretarias de agricultura e saúde, instituições de pesquisa, prefeitos e vereadores, assim como produtores, dirigentes de cooperativas e sindicatos rurais municipais e estaduais[29]. A fala de abertura do deputado que presidiu a audiência ressalta que:

> Este é um momento importante para a Comissão de Política Agropecuária e Agroindustrial [da ALMG]. Defender o queijo artesanal de Minas Gerais é defender um dos valores mais fundamentais da história do nosso Estado, é defender seus valores culturais, econômicos e sociais.[30]

Esta audiência apresentou publicamente um projeto de lei, que resultaria na lei estadual 14.185 de 31 de janeiro de 2002, dispondo sobre o "processo de produção do Queijo Minas Artesanal", sancionada pelo então governador Itamar Franco. Foi regulamentada alguns meses depois, em junho de 2002, assinada pelo diretor-geral do Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA, autarquia vinculada à Secretaria Estadual de Agricultura e responsável pelo Selo de Inspeção Estadual, que autoriza legalmente a comercialização de produtos de origem animal dentro de Minas Gerais (Ver Anexos 6 e 7).

O Estado de Minas Gerais é o maior produtor nacional de leite e de queijo[31]. Embora tenha sido pioneiro no surgimento de um setor industrial de laticínios no Brasil, até os dias atuais estima-se que milhares de estabelecimentos rurais transformam artesanalmente o leite em queijo. Uma das marcas distintivas destes queijos é o fato de serem produzidos com leite cru (não pasteurizado). Embora haja indicativos de serem feitos em todo o estado, algumas regiões se destacam pela fama de seus queijos, comercializados também fora das áreas de produção. Uma delas é a região do 'Queijo do Serro', situada próxima a Diamantina, numa das mais históricas áreas de mineração o Minas Gerais, a cerca de 200 km a nordeste de Belo Horizonte. E a outra grande região produtora corresponde a uma área mais extensa, que denominaremos de 'região queijeira a Oeste das Minas'[32], próxima ao Triângulo Mineiro, a cerca de 350 km de distância da capital, onde são produzidos os queijos conhecidos como 'Canastra' e 'Araxá', entre outros. São regiões reconhecidas pelas diferentes legislações como tendo um mesmo 'modo de fazer o queijo minas artesanal'. Têm em comum o fato de serem

---

[29] Pela importância desta audiência pública na compreensão das disputas e controvérsias, assim como identificação dos atores presentes nos debates públicos, inserimos no Anexo 8 fragmentos das Notas Taquigráficas fornecidas pela ALMG (formatados por nós).

[30] Deputado João Batista de Oliveira. Notas Taquigráficas ALMG – Audiência 12/09/2001 (Anexo 8)

[31] Segundo dados dos Censos Agropecuários do IBGE de 2006, Minas produz cerca de 30% do total de leite do Brasil.

[32] As denominações dos queijos minas artesanais e a delimitação das regiões produtoras têm sido objeto de intensas disputas, que serão discutidas no Capítulo 2. Tomamos a expressão "a Oeste das Minas" de Lourenço (2005), que a usa para se referir a uma região mais ampla do que as regiões propriamente produtoras de queijos artesanais, mas que as englobam. Essa expressão será usada sempre entre aspas para demarcar que é um termo utilizado por nós tendo em vista diferenciar de outras denominações e classificações que estão em processo de (re)construção. Do ponto de vista administrativo, nossa denominação abrange as microrregiões que até 2015 eram reconhecidas legalmente como produtoras dos queijos Canastra, Araxá, Serra do Salitre e Alto Paranaíba (esta última também denominada Cerrado), mas exclui as regiões localizadas no Triângulo Mineiro. Uma melhor descrição destas regiões será feita no capítulo 3.

montanhosas, com altitudes acima de 850 m e por envolverem um grande número de pequenas unidades produtoras de queijos, dispersas na zona rural de um conjunto de municípios vizinhos. A comercialização é feita através de inúmeros pequenos atravessadores, que percorrem a zona rural dos municípios recolhendo os queijos e os distribuem para diferentes cidades, tanto nas próprias regiões produtoras quanto fora delas, em especial nos estados de Minas Gerais e São Paulo (Meneses, 2006; Barbosa, 2007; Lima, 2003).

Alguns meses antes da audiência pública de setembro de 2001, em reunião plenária da Assembleia Legislativa de Minas Gerais, o pronunciamento de um deputado da região do Serro assim colocava o 'problema' do queijo artesanal:

> Querem acabar com o queijo Minas, uma das mais queridas tradições mineiras, aquele queijo fresquinho, saboroso, feito pelo pequeno produtor nas roças e que chega às nossas mesas acompanhando o infalível café mineiro, o melhor do Brasil. O Ministério Público está proibindo os comerciantes do mercado de vender o queijo, também conhecido como queijo fazenda ou artesanal. (...) A justiça, através dos Promotores, não conhece a realidade da produção de queijo no nosso Estado. É muito fácil exigir alta tecnologia, mas ignoram que aqueles produtores e familiares vivem somente desse queijo e não têm capital para investir. É uma atividade tradicional, mas que representa o sustento de milhares de pessoas e a principal atividade de muitas regiões (…)[33]

O acontecimento percebido como uma "ameaça ao queijo Minas" e à "tradição mineira", refere-se a uma intervenção realizada no ano 2000 no Mercado Central de Belo Horizonte, por iniciativa de um promotor de justiça da área de defesa do consumidor de Minas Gerais. Ou seja, o deputado não se refere a um 'mercado' genérico, mas ao Mercado Central de Belo Horizonte, um dos principais pontos de venda dos queijos artesanais no estado de Minas Gerais e ao mesmo tempo um espaço de grande importância cultural na capital mineira[34], o que confere a esta ação do Ministério Público um valor simbólico talvez superior à sua importância econômica propriamente dita.

A exigência de cumprimento da legislação sanitária é percebida como um risco à continuidade de existência do "queijo de fazenda ou artesanal" e como uma ameaça ao próprio estado de Minas Gerais. O queijo minas artesanal (assim como queijos artesanais presentes em outras regiões do Brasil) é uma forma extremamente simples e barata de conservação do leite, com um saber fazer transmitido e atualizado através das gerações. É elaborado na zona rural ("nas roças"), nos próprios locais onde o leite é produzido, daí a referência ao "queijo fazenda". Até o início do século XX, as instalações, equipamentos e utensílios eram feitos com materiais encontrados nas próprias regiões, como a madeira[35]. O processo não utilizava nenhum insumo externo, a não ser o sal e, após os anos 1930, se generaliza o uso do coalho industrializado. Até os anos 1980 não se utilizava energia elétrica em praticamente nenhuma etapa do processo, da retirada do leite à mesa do consumidor. A

---

[33] Discurso do deputado Alencar da Silveira Junior, do PDT, na 252ª Reunião Ordinária da 3ª Sessão Ordinária da Assembleia Legislativa de Minas Gerais, em 06/06/2001, comentando a proibição do Ministério Público Estadual da comercialização de queijo artesanal no Estado.

[34] Netto (2012); Iphan (sd).

[35] Na região da Canastra as pessoas mais velhas lembram que as casas de queijo eram feitas de adobe, madeira ou bambu, ainda encontrando-se várias feitas de adobe. No Serro parece haver ainda casas de queijo de madeira, embora cada vez mais raras. Os recipientes para armazenar o leite eram em algumas regiões também de madeira e há notícias de que ainda são encontrados em produtores mais isolados, em especial no Serro, conforme menciona Santos (2014).

menção do deputado sobre alta tecnologia diz respeito ao fato de que muitas exigências da legislação implicam em custos monetários, seja investimentos em infra-estrutura (reforma de instalações e compra de equipamentos) seja em aumento nos custos de produção (análises laboratoriais, contratação de profissionais especializados, gastos com energia, insumos, embalagens, etc.) As exigências da legislação aumentam tanto os custos de produção quanto a dependência em relação às indústrias, tendo como um dos efeitos a exclusão do mercado formal de setores menores ou mais empobrecidos, nos vários elos da cadeia (produção, transporte, comercialização)[36].

O promotor público, convidado a falar na audiência pública[37], esclareceu que o papel do Ministério Público é "fiscalizar o cumprimento da lei" e que a intervenção no Mercado Central tinha em vista impedir a comercialização do "queijo não legalizado". Ao que parece, esta intervenção foi solicitada pela Vigilância Sanitária municipal, que tinha dificuldade para impedir a venda, naquele espaço, do queijo 'ilegal', estimada como sendo em torno de 80 e 100 toneladas por mês.

Diferentemente de outras ações de fiscalização sanitária, que muitas vezes retiram produtos 'ilegais' do mercado sem uma contestação maior ou em ações que podem mesmo passar despercebidas da população em geral, esta ação conjunta entre Ministério Público e órgãos de fiscalização sanitária gerou uma forte reação, levando à mobilização de autoridades locais e estaduais, nos poderes legislativo e executivo e à realização de reuniões nas regiões produtoras, com a presença de produtores e comerciantes. Embora no Mercado Central se encontre queijos de várias regiões mineiras, essa intervenção afetou principalmente a região do Serro, mais próxima e para a qual o peso do Mercado Central de Belo Horizonte no volume comercializado é mais importante. Daí talvez a reação mais forte desta região.

Se antes da década de 1980 os queijos artesanais mineiros, presença constante no cotidiano, raramente apareciam no espaço público como um 'problema' ou como objeto de políticas públicas, a partir da década de 1990 tornam-se alvo de inúmeras iniciativas, disputas e controvérsias[38]. Sem deixarem de sofrer apreensões e destruições pela fiscalização, passam a ser também objeto de notícias na mídia, campanhas de defesa, programas de governo, seminários, audiências, políticas públicas de assistência técnica e valorização, patrimonialização como bem cultural, pesquisas científicas, trabalhos de pós-graduação, registro como indicação geográfica, organização de concursos, inclusão em feiras e eventos

---

[36] Por outro lado, uma das hipóteses que temos é de que pesam na capacidade de permanência dos queijos artesanais não legalizados, entre outros fatores, os baixos custos de produção, associados à "coprodução entre homem e natureza" (Ploeg, 2008) e à busca de autonomia em relação à indústrias, que os leva a terem preços 'competitivos' em relação aos queijos industrializados. Voltaremos a esta questão no Capítulo 3.

[37] Ele foi a terceira pessoa a falar na audiência. Ver fala completa no Anexo 8.

[38] Uma busca por palavras-chaves presentes nos pronunciamentos realizados em reuniões do plenário da Assembleia de Minas (que abrange apenas pronunciamentos posteriores a 1988), mostra que este é o primeiro pronunciamento de um deputado incluindo a palavra "queijo minas". Antes dele, a única menção a esta palavra aparece em pronunciamento do vice-presidente da FIEMG em sessão extraordinária da Assembleia Legislativa, em set/2000, referente a um ciclo de debates "Educação Para o Consumo - 10 Anos do Código de Defesa do Consumidor" em que comenta que a indústria vem buscando uma melhoria de qualidade e uma maior padronização do pão de queijo e que o "problema crucial" seria a falta de qualidade do queijo.

gastronômicos.

A importância dos "queijos minas artesanais" como produtos fortemente ligados à cultura, modo de vida, valores e identidade dos mineiros seria reconhecida legalmente a nível nacional alguns anos depois (em 2008), com o registro do "modo artesanal de fazer o queijo Minas" como patrimônio imaterial brasileiro, pelo Iphan – Instituto do Patrimônio Histórico Nacional. No dossiê interpretativo que daria origem ao registro, são feitas menções à importância cultural e identitária dos queijos para os mineiros, como por exemplo:

> A culinária que nasce a partir do queijo artesanal é tão complexa e rica quanto o próprio modo de fazê-lo. Do cotidiano da fazenda, ao ambiente domiciliar do consumidor urbano, o queijo frequenta a cozinha e a mesa dos mineiros (...). O pão de queijo sintetiza essa gama de quitandas e formas de se alimentar com o queijo. Ele transforma-se em símbolo de Minas pelo zelo e valor que lhe é atribuído no cotidiano dos mineiros. (Meneses, 2006)[39]

O dossiê aponta expressões que atestariam para sua importância como parte da identidade de Minas e dos mineiros, como por exemplo, a menção à "república do pão de queijo" quando, no governo do Presidente Itamar Franco, grande número de mineiros ocuparam posições importantes no governo nacional[40].

A lei estadual nº 14.185/ 2002, aprovada pela Assembleia Legislativa e regulamentada em junho deste mesmo ano (um tempo bastante rápido) que dispõe especificamente sobre o "processo de produção do queijo Minas Artesanal de leite cru"[41] foi considerada um marco importante por ser a primeira no Brasil com este caráter (Meneses, 2006; Pires, 2013; Sgarbi et al, 2012). Mas longe de resolver o 'problema', ela seria apenas mais uma rodada nas disputas em torno da (i)legalização sanitária dos queijos minas artesanais. Dez anos após sua aprovação, e após uma sucessão de portarias complementares à lei, um percentual insignificante de produtores estava sob inspeção[42]. E outra lei estadual seria promulgada - a lei 20.549/2012 - como nova tentativa para tirar da 'ilegalidade' a grande maioria dos produtores, que permaneciam produzindo queijos sem inspeção sanitária, conforme anunciado na Assembleia Legislativa:

> Temos de comemorar, porque hoje o Governador (...) sancionou o nosso projeto de lei (…) sobre o incentivo à produção do queijo de minas artesanal. Esse queijo existe há mais de 300 anos em Minas Gerais, mas é contraditório, porque ele é produzido em Minas por mais de 30 mil produtores, sendo que apenas 160,

---

[39] O "pão de queijo" é uma receita originalmente mineira, que apesar de se chamar "pão" não utiliza trigo: tem como base o polvilho (amido da mandioca), ovos, leite e queijo, preferencialmente o "queijo minas artesanal" meia cura.

[40] A força identitária do queijo artesanal aparece em expressões mineiras como "avança na lua pensando que é queijo" (para indicar uma certa confusão); "pão pão, queijo queijo" (para diferenciar claramente as coisas); "com a faca e o queijo na mão" (quando se está no domínio de situações); "em festa de rato não sobra queijo" (para demonstrar consciência dos lugares sociais assumidos pelas pessoas); assim como a saudação "um abraço, um beijo e um pedaço de queijo" (Meneses, 2006).

[41] Esta lei define as normas de fabricação, de embalagem e de transporte do queijo minas artesanal. (ver Anexos 6 e 7). Resende (2010) faz uma boa síntese dos principais componentes desta lei.

[42] O Anexo 2 traz uma listagem geral das das legislações e regulamentos estaduais que visam a legalização dos queijos minas artesanais. E o Anexo 3 traz a evolução do número de produtores 'cadastrados'.

> 180 estão na legalidade. A grande maioria está na clandestinidade, pois temos uma legislação impossível de ser cumprida[43].

Longe de resolvidas, as disputas e controvérsias em torno da (i)legalização sanitária dos queijos minas artesanais permanecem bastante vivas. Acreditamos que para entendê-las é preciso observar a produção, comercialização e consumo dos queijos artesanais para além de uma legislação sanitária que tenta discipliná-la[44], observando a correlação de forças e dos jogos entre aqueles que tentam governar a sociedade[45] a partir de parâmetros legais e racionais (no sentido weberiano, que envolvem agentes administrativos que se baseiam em conhecimentos técnico-científicos) e aqueles que seguem hábitos histórica e culturalmente construídos de consumo desses alimentos[46].

Stanziani (2005) analisando a história da qualidade dos alimentos na Europa, observa, com base em Weber (1999), que as regras do direito não constituem somente uma interdição ou um constrangimento, mas um campo de ação no interior do qual os atores formam suas percepções; e que as regras e procedimentos distribuem as probabilidades de sucesso de uns e outros (Stanziani, 2005).

Uma das questões a compreender é quais são estes caminhos, como se configuram, em que medida se legitimam e ganham força. Devido às especificidades artesanais do queijo de leite cru, as tentativas de exclusão e de imposição de um modelo industrial de produção, por alterarem o produto e mexerem com questões relacionadas à identidade cultural dos mineiros, levaram às reações que trouxeram esta questão para o debate público[47]. E, ao mesmo tempo, se refletem na permanência de uma produção que, se por um período era considerada ‘informal’, passa a ser considerada ‘ilegal’ e ‘clandestina’.

Wilkinson e Mior (1999), analisando o setor dos lácteos em Santa Catarina, consideram que o setor ‘informal’ se distingue do ‘ilegal’ pelo fato dos produtos ‘informais’ não serem “proibidos”, como no caso de drogas ou contrabando, mas serem oriundos de “processos de produção que não se enquadram nos padrões de regulação vigentes”. Enquanto no primeiro caso o órgão repressor apropriado seria a polícia, no segundo os organismos de fiscalização é que são responsáveis pelo enquadramento. O setor informal, portanto, estaria definido fundamentalmente a partir das normas reguladoras do Estado como “uma atividade que não adota as normas e as regulamentações que prevalecem num determinado momento no setor em que opera”. Embora concordando parcialmente com os autores, consideramos que esta diferenciação é insuficiente.

Misse (2007), analisando o tráfico de drogas no Rio de Janeiro, chama a atenção para

---

[43] Pronunciamento do Deputado Antônio Carlos Arantes, do em reunião ordinária da Assembleia Legislativa em 19/12/2012. ALMG – Notas Taquigráficas.

[44] E que envolvem, nos termos de Foucault, não somente os mecanismos disciplinares, mas também jurídico-legais e instrumentos de segurança.

[45] No sentido da governamentalidade, de Foucault (2008)

[46] Acreditamos que este deslocamento pode permitir escapar de algumas armadilhas que se colocam em pesquisas sociológicas que partem do pressuposto da necessidade de legalização dos produtos artesanais como pré-requisito para alavancagem do desenvolvimento local.

[47] O que não parece acontecer com outros produtos que vem sofrendo o mesmo tipo de pressão, como o próprio leite cru, a carne de porco e derivados ou a própria carne bovina, com a perseguição dos chamados 'abatedouros clandestinos'.

uma diferenciação entre a criminalização feita pelos códigos penais e as distintas percepções sociais sobre os delitos e sobre os mercados ilícitos. Observa que há mercados informais tratados como legais e mercados informais tratados como ilegais. Enfatiza a necessidade de se diferenciar a criminalização conceitual, tal como se inscreve no Direito, das representações sociais e da incriminação real, distinguindo sociologicamente o que é tratado, nas práticas sociais, como delito ou crime do que é tratado com tolerância. Há, nos mercados, uma variedade de situações que podem ou não ser objeto de incriminação, como mercadorias lícitas vendidas no mercado formal ou no mercado informal, mercadorias lícitas de venda regulamentada vendidas ilicitamente no mercado formal, mercadorias ilícitas vendidas no mercado informal. Observa que as esferas "formal" e 'informal' não estão inteiramente separadas, havendo diferentes estratégias aquisitivas, legais e ilegais e uma multiplicidade de combinações possíveis entre delitos e formas de troca, entre crimes e mercados. Estas observações de Misse chamam a atenção para o fato de que a existência de uma legislação em si, e mesmo da repressão, não garantem que determinada atividade seja considerada como legal ou ilegal pelos diferentes setores da sociedade; ela precisa ser acompanhada de processos de legitimação e/ou de ilegalização.

De Genova (2002) observa que o uso de diferentes terminologias - como 'ilegal', 'não autorizado', 'irregular', 'clandestino' - não são uma questão secundária: refletem escolhas conceituais, de orientação intelectual e política[48], sendo necessário atentar para a existência de "processos sociopolíticos de ilegalização", que levam a uma "produção cotidiana da ilegalidade", chamados por este autor de "produção legal de ilegalidades". Seguindo as pistas de De Genova, buscaremos analisar o surgimento do 'problema' da 'não inspeção sanitária' dos queijos artesanais mineiros a partir da perspectiva foucaultiana, que busca observar as racionalidades políticas, problemáticas e tecnologias de governo, ressituando as relações de poder das instituições sob a ótica da constituição dos campos, domínios e objetos de saber, o que exige que a análise passe do micro ao macro (tendo em vista "desinstitucionalizar e desfuncionalizar as relações de poder"), mas também atentando para a instituição de poderes localizados que se assentam em procedimentos, técnicas, tecnologias, táticas e estratégias através das quais autoridades buscam dar corpo e efeito às ambições de governo das populações (Foucault, 2008: pp.157-159)[49].

---

[48] No mesmo sentido, Dorigon (2008) reflete sobre as diferentes consequências sociais do uso do termo "clandestino" ou 'informal' para referir-se aos produtos artesanais não legalizados.

[49] A noção de governamentalidade, de Foucault, aponta para a necessidade de analisarmos "o fraco, o difuso, o lacunar", fazendo um triplo deslocamento. Um primeiro é passar ao exterior em relação às instituições buscando encontrar, detrás delas e mais globalmente que elas, o que ele chamou de "tecnologias de poder". Um segundo deslocamento é uma passagem ao exterior das instituições em relação à função: "substituir o ponto de vista interno da função pelo ponto de vista externo das estratégias e táticas", como ele faz no caso da prisão, apontando que a história da prisão não é comandada pelos sucessos e fracassos de sua funcionalidade, mas se inscreve em estratégias e táticas que se apoiam até mesmo nos seus próprios déficits. E um terceiro descentramento é a passagem ao exterior em relação ao objeto: recusar um objeto pronto, ou seja, recusar "medir as instituições, as práticas e os saberes com o metro e a norma do objeto já dado". No mesmo sentido, Bourdieu (1989) ao apontar que um dos principais poderes do Estado é o de produzir e impor categorias do pensamento que utilizamos espontaneamente em todas as coisas do mundo e que é preciso colocar em questão todos os pressupostos e pré-construções inscritas na realidade que se busca analisar (Bourdieu,1989).

1.1.2. Quem quer acabar com os queijos minas artesanais? Os queijos e a (i)legalidade sanitária

Mas por que os queijos minas artesanais estariam ameaçados e quem desejaria acabar com eles? Na sua fala na Assembleia Legislativa, que antecedeu a audiência pública, o mesmo deputado do Serro continua:

> Querem acabar com o queijo Minas, uma das mais queridas tradições mineiras (...). Aliás, é preciso analisar o que está por trás dessa pressão toda contra o queijo artesanal. Todos sabemos que as multinacionais dos laticínios já dominam há muito o queijo tipo industrializado e querem abocanhar essa outra importante fatia do mercado, que é a do queijo fresco, o queijo fazenda. Há um decreto de 1952 que deu as normas da produção do queijo fazenda. Esse decreto ficou no esquecimento por todas essas décadas e agora, de uma hora para outra, foi regulamentado pelo Ministério da Agricultura, no ano passado. Não é estranho? Seria mais um *round* da briga entre o Governo Federal e o Governador mineiro? Seria o avanço das multinacionais dos laticínios (as Parmalats, Cotochés da vida), em cima do promissor mercado do queijo fresco?[50]

Ele levanta a suspeita de que haveria interesses políticos e econômicos que motivariam a pressão sobre o queijo artesanal. A importância atribuída ao "nosso queijo Minas" é tal que suscita a suspeita da existência de motivações políticas, relacionadas às disputas entre o governo federal (Fernando Henrique Cardoso) e o governador mineiro Itamar Franco (ex-presidente da República), trazendo como evidência o fato de que "um decreto de 1952" do governo federal teria ficado "esquecido por décadas" e seria agora regulamentado "de uma hora para outra", impedindo a comercialização do queijo.

O decreto ao qual ele se refere é o RIISPOA - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de 1952, que regulamenta a lei federal 1.283, de 1950, que atribuiu ao Estado a "obrigatoriedade da prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis", que incluem o leite e seus derivados. E atribui ao Ministério da Agricultura a competência relativa à fiscalização e à normatização destes produtos, através do Serviço de Inspeção Federal – SIF. De fato, esta lei - promulgada num contexto de aumento das exportações no período pós 2a Guerra Mundial - por pelo menos três décadas se voltou principalmente para o setor industrial de processamento.

Por que somente naquele momento esta lei de 1952 se coloca como uma ameaça ao 'queijo minas artesanal' é de fato uma questão a atentar e uma das questões sobre a qual nos debruçaremos.

Embora o peso das lideranças de Minas Gerais na política nacional não seja algo a desprezar e vá se refletir no desdobramento dos embates em torno da (i)legalização sanitária dos queijos mineiros, há indicações de que não se trataria apenas de uma querela política entre

---

[50] Discurso do deputado Alencar da Silveira Junior, do PDT, na 252ª Reunião Ordinária da 3ª Sessão Legislativa Ordinária, em 06/06/2001, comentando a proibição do Ministério Público Estadual da comercialização de queijo artesanal no Estado..

lideranças nacionais na disputa do "café com leite", dado que nos anos 1990 outros estados do Brasil enfrentavam problemas semelhantes com o RIISPOA e a legislação sanitária, que despontavam no espaço público como um problema para os 'setores informais' de produção. Por exemplo, Wilkinson e Mior (1999) observam que a partir de 1950 começa a existir a possibilidade de distinguir entre um setor "formal" e um 'informal', com alguns laticínios se adequando aos mecanismos de inspeção. No entanto, em Santa Catarina, apenas no início dos anos 1980 surgiria uma distinção - seguida de conflitos e ações fiscalizatórias - entre um setor tecnificado (especializado) e um setor tradicional (não-especializado). Antes disso, os laticínios não enquadrados no SIF - faziam parte do "setor informal" e para o comercio intra-estadual e municipal os contornos entre formal e informal não eram muito claros, sendo melhor delimitados somente nos anos 1990. Questões semelhantes às enfrentadas pelos queijos artesanais em Minas aparecem em outros estados e regiões do país, conforme analisados por Cruz (2012) no caso do queijo Serrano no Rio Grande do Sul; Dorigon (2010) nos queijos coloniais em Santa Catarina; Menezes (2012) nos queijos de coalho em Sergipe; Almeida (2012) nos queijos de coalho em Pernambuco.

Mas se não se tratando apenas de uma disputa entre lideranças políticas e de um ataque ao estado de Minas Gerais, que motivações ou interesses estariam, na virada do século XX, ameaçando o *"*queijo Minas, uma das mais queridas tradições mineiras*"*?

A segunda hipótese levantada pelo deputado refere-se às 'multinacionais dos laticínios'. Esta mesma questão reaparece durante a audiência pública de 2001, na fala do prefeito do Serro, médico e produtor rural, "indicado pelos produtores de queijo" para representar sua região na audiência[51]. Depois de um preâmbulo sobre a importância do queijo, ele diz ter testemunhado a ação de uma multinacional querendo acabar com o queijo:

> A situação é muito grave (…). Quando fui Presidente da Cooperativa dos Produtores Rurais do Serro, fui procurado por um representante de multinacional, impondo que era importante acabar com o queijo do Serro, e nem respondi. Esse é o grande problema que vivemos: as multinacionais não querem o queijo minas[52]

A existência de relação entre a 'legislação sanitária' e a 'indústria' está indicada no próprio nome da principal regulamentação existente a nível nacional, o RIISPOA, um regulamento para 'Inspeção Industrial e Sanitária', que trata indistintamente produtos produzidos em diferentes escalas. Mas não há, ao menos naquele momento e na década que se segue, nenhuma evidência de interesse direto das 'multinacionais dos laticínios' no mercado dos queijos no Brasil. Parece permanecer em Minas uma situação semelhante à descrita por Escoto e Gante (2012) no caso do México, em que grandes agroindústrias de laticínios dominam o setor de leite fluido (Nestlé) e de produtos como iogurte (Danone) e outros alimentos lácteos, mas por uma série de fatores não entraram no setor de queijos, que permanece o setor menos concentrado, com a existência de um grande número de laticínios de pequeno e médio porte e a permanência de um elevado grau de informalidade.

---

[51] Na audiência pública de setembro de 2001, as falas dos convidados foram alternadas entre os que defendiam o cumprimento da lei (VISA Estadual, Ministério Público) seguida de representantes de produtores de três regiões (Serro, Canastra e Serra do Salitre) que atentavam para as dificuldades e impossibilidades criadas pela lei (Ver Anexo 8)

[52] Prefeito José Monteiro Magalhães - Notas taquigráficas da Audiência Pública ALMG, 12/set/2001. Ver depoimento completo no Anexo 8.

Outro elemento a ser mencionado é a ausência das "multinacionais dos laticínios" nos debates públicos em torno dos queijos artesanais mineiros, tanto em âmbito estadual como local. Nos debates públicos de Minas Gerais, os atores que aparecem como os principais defensores das ações repressivas são profissionais especializados, responsáveis pela implementação e fiscalização da legislação, que são também os responsáveis pela elaboração de normas e regulamentos, que evocam a ciência e a legislação como alerta para os riscos à saúde e para a defesa dos consumidores.

Na audiência pública de 2001, a primeira convidada a falar, logo após a fala de abertura pelo presidente da comissão, foi a Diretora de Vigilância Sanitária de Alimentos da Secretaria de Estado da Saúde (VISA – MG)[l]. Sua fala, relativamente extensa e bastante rica, estabelece os termos em que o debate sobre a (i)legalização sanitária dos queijos minas está colocado. Inicia esclarecendo que a missão da vigilância sanitária é de "proteger e promover a saúde, através do controle de produtos e serviços de interesse da saúde, garantindo a sua segurança sanitária e a prevenção de fraudes vinculada à saúde". Ela demarca que os alimentos (incluindo o queijo) estão entre os produtos de interesse à saúde e por isso são objeto de intervenção do Estado:

> Para se fazer vigilância sanitária, a primeira ação executada é a regulamentação. Todas as ações a serem efetuadas e todos os produtos devem seguir alguns padrões, expostos na forma de leis e de regulamentos técnicos[53].

Percebe-se nesta fala a perspectiva de regulamentação imbuída de legitimidade, que se aproxima da concepção de dominação burocrático-legal tal qual formulada por Weber (1999). A fala aponta para a existência de um aparato regulador que tem legitimidade tanto para a formulação de normas e regulamentos com valor legal, quanto para a sua implementação e para a sua fiscalização, incluindo medidas coercitivas.

No caso específico dos queijos artesanais, a representante da VISA explica na sua fala que a responsabilidade por este aparato regulador é compartilhada entre os setores da saúde e da agricultura, com divisões de atribuições que se dão também entre os diferentes níveis de governo (federal, estadual e municipal), mas, conforme ela mencionará posteriormente, também com vínculos internacionais. Pelo lado da saúde, os órgãos envolvidos são a Anvisa (em âmbito nacional, vinculada ao Ministério da Saúde), responsável pelo estabelecimento de partes das normas relativas aos alimentos, mas que não atua diretamente na fiscalização. E as VISAs estaduais e municipais (ligadas às Secretarias de Saúde), que são as principais responsáveis pela fiscalização dos produtos nos locais de comércio, daí a intervenção da VISA-MG no mercado municipal de Belo Horizonte:

> Ficamos com a impressão de que a Vigilância Sanitária está inviabilizando a comercialização do queijo. Esses padrões estabelecidos pela lei não foram determinados pela Vigilância Sanitária. São padrões federais, determinados pelo Ministério da Agricultura. (...). Agora, o problema virou da Vigilância Sanitária, que foi fiscalizar (...)[54].

---

[53] Diretora de Vigilância Sanitária de Alimentos da secretaria de Estado da Saúde, Lígia Schreiner. Notas taquigráficas da Audiência Pública ALMG, 12/set/2001. Ver transcrição completa no Anexo 8.

[54] Diretora de VISA-Estadual, Lígia Schreiner, na Audiência Pública de 12/set/2001 (op.cit.). Esta fala está na sua resposta às intervenções dos demais participantes (ver Anexo 8).

Conforme ela menciona, no que se refere aos padrões específicos dos queijos, cabe ao setor da agricultura a responsabilidade do estabelecimento de normas, padrões e regulamentos técnicos específicos. Os objetivos principais que devem guiar a regulamentação sanitária são os "riscos à saúde" e a "proteção ao consumidor", visando a "segurança da população"[55].

Para que a vigilância sanitária atue, um dos pré-requisitos é a "regulação", através de "leis e regulamentos técnicos" e que "todos os produtos devem seguir alguns padrões", para que sejam habilitados de ter "acesso ao mercado". Assim, se o queijo minas artesanal não seguir estes padrões, leis e regulamentos técnicos ele não será "legalizado perante os órgãos públicos" sendo, portanto, considerado ilegal e tendo seu comércio "dificultado", sofrendo "sanções", como multas e apreensões, daí a intervenção no Mercado Central de Belo Horizonte.

> Quando não é legalizado, o produtor recebe uma quantia ínfima pelo produto, (…) o atravessador pode ser pego com o produto e o produto pode ser confiscado; o comerciante pode ser multado por vender um produto ilegal etc. Assim, o produto que não é legalizado perante os órgãos públicos tem o seu comércio dificultado[56]

Ela vai desfiar, na sua fala, uma parte dos emaranhados institucionais envolvidos na regulação sanitária dos alimentos, que são bastante complexos e influenciam os atores que se colocam em cena (ou que preferem ficar fora dela) nas disputas e processos em torno da (i)legalização dos queijos minas artesanais, nos diferentes âmbitos local, estadual, nacional e internacional.

> Hoje, na era da globalização, com a Organização Mundial de Comércio (…) esses regulamentos não podem servir de barreiras ao comércio. (…). Mas há barreiras legítimas, que são aquelas calcadas no risco à saúde e à proteção ao consumidor (...). Essa regulamentação é benéfica para toda a sociedade, principalmente se há uma harmonização internacional (…) sua finalidade básica é a proteção da população, mas como efeito secundário temos a facilitação do comércio (...). Na verdade, a regulamentação dos produtos dá acesso ao mercado e, conseguindo-se demonstrar a qualidade, dá acesso ao mercado internacional, além do nacional.[57]

Poder-se-ia estranhar que apareçam tantas menções ao "mercado internacional" nesta primeira fala de uma audiência pública que trata de um produto relativamente circunscrito regionalmente - o "queijo fresquinho e gostoso" que os mineiros comem junto com o cafezinho ou com a goiabada e utilizam para fazer suas "quitandas"- em que no máximo estavam em pauta o comércio interestadual com estados vizinhos. Acreditamos que esta referência está relacionada ao fato de que na segunda metade da década de 1990, uma série de mudanças importantes aconteceram na regulação sanitária brasileira, relacionadas com as novas exigências do mercado internacional e impulsionadas pelas negociações econômicas no âmbito do Mercosul, em trabalhos chamados de "harmonização da regulamentação sanitária", que envolveram um leque amplo de produtos58 e que repercutiram fortemente no setor de

---

[55] Ela menciona também "a proteção do consumidor contra fraudes e enganos", que neste momento ainda era pouco mencionada no debate em torno da legalização, mas que aparecerá mais tardiamente, após o registro de alguns queijos como Indicação Geográfica.

[56] Diretora de Vigilância Sanitária de Alimentos da secretaria de Estado da Saúde, Lígia Schreiner. Notas taquigráficas da Audiência Pública ALMG, 12/set/2001 (Anexo 8).

[57] Diretora de VISA-Estadual, Lígia Schreiner. Notas taquigráficas (open cit., Anexo 8).

[58] A vigilância sanitária no Brasil (assim como em outros países), abrange leque grande de produtos e

lácteos, por serem alguns países importantes produtores de leite e derivados[59].

A representante da VISA menciona que embora esta regulação seja uma "barreira ao comércio", há "barreiras legítimas" e "benéficas para toda a sociedade", em especial se houver "harmonização internacional", sob vigilância da Organização Mundial do Comércio - OMC. No entanto, longe de "proteção da população" e "facilitação do comércio" serem perfeitamente harmônicas, as disputas e controvérsias em torno dos queijos minas artesanais mostram que estão em jogo interesses conflitantes, disputas e tensões, pois definir o que é 'legal' implica em delimitar também o seu contrário, o que é 'ilegal', que se torna passível de sofrer as sanções previstas em lei, conforme mencionado no caso do queijo 'ilegal': ser multado e ter o produto confiscado60. Pires (2013), por exemplo, atribui a intervenção no Mercado Central de Belo Horizonte no ano 2000 (que teria desencadeado uma forte "crise" no Serro), a "pressões sanitaristas" do Ministério de Agricultura relacionadas com compromissos comerciais internacionais do Brasil no âmbito do Mercosul, e que, caso aplicadas, significariam a "interdição da atividade artesanal pelos órgãos de controle sanitário" (Pires, 2013: 169 e 170)[61.]

Lucchese (2001) observa que no contexto da liberação econômica mundial da década de 1980, houve um crescimento da importância das instituições internacionais relacionadas com a regulação sanitária e que não é possível entender a organização da vigilância sanitária nos Estados nacionais sem observar os acordos, convenções, protocolos, regulamentações e outros processos normativos pactuados e realizados em foros internacionais. A velocidade e a intensidade das mudanças ocorridas no funcionamento do mercado internacional colocaram nos anos 1990 a exigência de alterações no desenho e nas funções do Estado, inclusive no desenho e nas funções do aparato da vigilância sanitária. Analisando as negociações da regulação internacional no âmbito do Mercosul, aponta uma tensão entre "interesses de proteção à saúde" e "interesses políticos e econômicos", com estes últimos muitas vezes se

---

serviços sob regulação, agrupados nos grandes ramos: dos alimentos; dos medicamentos; dos produtos biológicos (como vacinas e derivados de sangue); dos produtos médicos, odontológicos, hospitalares e laboratoriais; dos saneantes e desinfetantes; dos produtos de higiene pessoal, perfumes e cosméticos, além do controle sanitário dos portos, aeroportos e estações de fronteiras e da ampla gama de serviços de interesse à saúde.

[59] Negociações para a implantação do Mercosul (Mercado Comum do Cone Sul), aconteciam desde o final dos anos 1980, mas sua oficialização se deu pelo tratado de Assunção, firmado por Argentina, Brasil, Paraguai e Uruguai em março de 1991. A instituição do Mercosul facilitou a importação de produtos lácteos da Argentina e Uruguai, principais países dos quais o Brasil importa (Figueira e Belik, 1999)

[60] Stanziani observa que não são infrequentes casos em que a proibição de certas práticas de produção, processamento e comercialização de alimentos em nome da saúde pública são consideradas prejudiciais ao crescimento econômico. Analisando diferentes casos, aponta disputas e correlações de forças que se deram em espaços temporais e geográficos delimitados, que determinaram, no caso de cada alimento específico, a construção de "padrões de qualidade" que orientam as normas legais, que estão em constante disputa e evolução (Stanziani, 2005).

[61] O conceito weberiano aponta que mesmo que o Direito "racional" se organize através da formulação, promulgação e aplicação (incluindo sanções ao não cumprimento) de um sistema de regras universalmente aplicáveis, estas precisam ser consideradas como legítimas por aqueles aos quais se aplica. No caso dos alimentos, este sistema de regras se traduz em "padrões" que devem ser seguidos, que vêm cada vez mais se construindo em espaços internacionais e se universalizando.

sobrepondo[62]. Menciona que a crescente importância de preocupações com o risco sanitário pode estar sendo apropriada pelo setor industrial, no jogo da competição econômica por mercados (Lucchese, 2001).

Polanyi (2000), Elias (1993) e Braudel (1985) sustentam que, desde o surgimento do capitalismo, mercado e Estado nunca estiveram separados, tanto na constituição dos "mercados nacionais" (que se dá concomitantemente com a consolidação dos Estados-nação) quanto no próprio ordenamento dos mercados internacionais. E apontam que a construção de um arcabouço legal e um aparato institucional do Estado, desde o início foram chave para a consolidação dos mercados capitalistas. De diferentes maneiras, os três autores apontam uma tensão entre sociedade e mercado, que neste caso poderia ser traduzida respectivamente como uma tensão entre interesses de proteção à saúde e interesses comerciais.

Garcia-Parpet (2009) observa que a concorrência entre as empresas vem crescentemente tomando a forma de uma competição pelo poder de regulamentação e a imposição de um estilo de produção. Empresas dominantes conseguem criar barreiras à entrada de novos competidores, barreiras essas que podem assumir uma forma jurídica e cultural. Suas estratégias consistem essencialmente em estabilizar normas de produção que impedem os concorrentes de entrar no mercado, evitando que a competição apareça como um conflito direto.

Estas questões apontam que aparatos estatais, leis, normas e regulamentos, criados com a motivação e objetivo da defesa da saúde da população, por caminhos múltiplos e complexos podem estar se transformando em mecanismos adicionais de pressão (quase imposição) para a adoção de padrões industriais de produção e consumo e de homogeneização da alimentação, ao mesmo tempo em que criam barreiras à entrada e reforçam a concentração de mercados. Estas questões podem ser observadas nos processos de (i)legalização dos queijos minas artesanais.

1.1.3 O 'problema' do queijo – surtos e exames microbiológicos

Na Audiência Pública de 2001, a fala da representante da VISA Estadual busca elucidar qual é exatamente o 'problema do queijo':

> Por que a questão do queijo nos preocupa? (...). Esse problema do queijo é crônico. Desde 1984, temos sucessivos problemas relacionados ao queijo. (...) O que se analisa dá problema. Há os surtos de doenças transmitidas por alimentos associados ao consumo desse produto. (...)

---

[62] Talvez uma evidência disso seja o tema da vigilância sanitária ser mais frequentemente tratado no âmbito da "produção, indústria e comércio", repercutindo no fato da referência à "Organização Mundial do Comércio" ser às vezes mais frequente do que à "Organização Mundial da Saúde", mesmo havendo "atribuições compartilhadas" também neste nível. Da mesma maneira, é de se observar que a discussão da regulamentação para os queijos artesanais no âmbito da Assembleia Legislativa de Minas Gerais, se dá quase exclusivamente dentro da " Comissão de Política Agropecuária e Agroindustrial" e com participação amplamente majoritária de atores sociais vinculados à área produtiva, com pouca interface com a "Comissão de Saúde".

Ela começa observando que o "problema do queijo" data dos anos 1980. "Esse produto" refere-se aos queijos "sem inspeção", mencionando diferentes queijos: "queijo minas, frescal, padrão, canastra e serro". Mas a menção a "esse produto" refere-se também (e talvez principalmente) aos queijos feitos com leite cru, ou seja, com leite sem pasteurização, em oposição aos queijos produzidos industrialmente a partir de leite pasteurizado.

Na sua fala misturam-se dois tipos de problemas. O primeiro são os "surtos" de doenças transmissíveis por alimentos. E o segundo refere-se aos problemas nas "análises microbiológicas": "o que se analisa dá problema". Estes dois elementos aparecem frequentemente associados nas falas dos agentes sanitários, mas merecem análises específicas.

> Antigamente, tínhamos surtos causados por toxinas (...). Em pessoas normais, o quadro é relativamente brando, como náuseas, vômitos e diarreias. Com o passar do tempo, fomos descobrindo que existem outros microrganismos muito mais patogênicos relacionados a esse tipo de produto[63].

Para exemplificar o perigo, ela se refere a um grave surto de glomerulonefrite ocorrido em 1998, em Nova Serrana, que teria revelado a existência de microrganismos "muito mais patogênicos", antes desconhecidos no Brasil, relacionados a "esse tipo de produto": os queijos de leite cru. Ela menciona que este surto de Nova Serrana, "causou três óbitos, sete pessoas ficaram em hemodiálise e 253 foram hospitalizadas". Por ser de ocorrência muito rara, ele demorou mais de oito meses para ser diagnosticado, o que ampliou o número de pessoas atingidas. Seu desvendamento só foi possível após o médico que acompanhava o caso acionar o CDC – *Centers for Disease Control and Prevention*, dos Estados Unidos, cujos pesquisadores se dispuseram a vir ao Brasil para uma pesquisa in loco (Wynton, 1998). O estudo por eles realizado, juntamente com uma equipe brasileira, comprovou se tratar do microrganismo *Streptococcus zooepidemicus* presente provavelmente nos 'queijos frescos' produzidos por uma fazenda que era o maior fornecedor local de Nova Serrana. Embora não tenham encontrado o Streptococcus nos queijos ou nas vacas da fazenda, um terço das pessoas infectadas havia comprado este queijo em um supermercado local e o microrganismo foi encontrado nos exames de duas funcionárias que trabalhavam na sua elaboração, que foram tratadas, estancando assim o surto (Wynton, 1998; Balter et al., 2000).

No entanto, esta visão dos perigos associados aos queijos de leite cru não ganha grande legitimidade e contrasta com a percepção que a população comum tem desses queijos. Na audiência pública de 2001, esta percepção é manifesta na fala da pessoa escolhida para representar os produtores do Serro que, talvez não por acaso, se tratava de um médico. Vale mencionar que este é um dos raros casos em que se encontram médicos (que não veterinários) nos debates públicos sobre os queijos artesanais em Minas Gerais. Este estava ali presente por ser também prefeito do Serro e produtor rural:

> Falo como Prefeito, como produtor rural, como médico, como cidadão serrano, conheço a tradição do queijo do Serro desde a minha infância. (...) A Vigilância Sanitária é extremamente importante (...). Este ano faço 50 anos como médico. (…) A contaminação do queijo não é tão grave como falam. (…). Jamais, em minha cidade, tive uma intoxicação alimentar devido ao queijo. Lá, não temos esse problema.[64]

---

[63] Diretora de VISA-Estadual, Lígia Schreiner (op.cit.) ALMG 12/set/2001 (Ver Anexo 8).

[64] Prefeito do Serro, José Monteiro Magalhães. Audiência Pública ALMG, 12/set/2001, notas

A polêmica em torno dos riscos associados aos queijos de leite cru é bastante recorrente nos debates em torno destes produtos, com posições marcadas que diferenciam a argumentação dos agentes sanitários - que o consideram bastante perigosos, e a percepção geral da população mineira que consome os queijos artesanais, que associa o queijo a um produto inócuo, que oferece baixos riscos.

Assim como as denúncias em relação aos interesses ocultos das multinacionais dos laticínios, o surto de Nova Serrana praticamente desapareceria dos debates públicos posteriores, sendo citado quase exclusivamente por alguns fiscais do Ministério da Agricultura. Raramente é feita uma associação entre sua ocorrência e as preocupações com relação aos queijos minas artesanais. Em nossa pesquisa de campo, pela proximidade entre a data de ocorrência do surto (1998) e a intervenção do Ministério Público no Mercado Central em 2000, supúnhamos que poderia haver uma relação entre os dois eventos. Mas nenhum dos entrevistados soube responder, com vários deles considerando que não haveria relação entre os dois fatos[65], como aponta a entrevista abaixo, feita com um técnico do IMA na região da Canastra:

> [Pergunta: e você sabe por que o Ministério Público pressionou?] Segurança Alimentar. [P: Mas aconteceu alguma coisa?] Não, não teve nenhuma intoxicação ou surto. Simplesmente este queijo era vendido de qualquer forma no Mercado Central, sem qualquer legalidade e o Ministério Público viu que aquele produto não podia continuar daquela forma, tão comercializado e consumido e sem qualquer certificação sanitária [P: Mas também sem nenhum problema aparente...]. Não, particularmente eu... surto, nunca soube, nunca ouvi falar [P: Mesmo este que teve em Nova Serrana?] Lá parece que não foi de queijo, foi de leite. Também não fiquei sabendo muito a fundo, mas não teve relação com queijo minas. Talvez também possa ter levado ao Ministério Público... porque foi pouco depois... pode ter levado o Ministério Público a … Pode ter chamado a atenção... [P: Mas aqui na Canastra não teve um impacto direto...]. Mesmo porque Nova Serrana não tem produção desse queijo. Não teve relação nenhuma, assim, do surto com o queijo minas. Foi falta de legalidade, de legislação sanitária. Mesmo porque hoje qualquer cidade que tenha inspeção sanitária (vigilância sanitária), qualquer produto clandestino que não tenha certificação sanitária deve ser mesmo recolhido.

Nota-se nesta fala uma confusão entre 'segurança alimentar' (*food security*) e 'segurança sanitária dos alimentos' (*food safety*). Embora esta confusão seja comum tanto em documentos escritos quanto nas falas dos diferentes atores nos debates públicos, influenciada pela intervenção dos agentes sanitários, procuraremos sempre distinguir as duas noções, por considerá-las não apenas distintas, mas mesmo contraditórias em alguns aspectos[66].

---

taquigráficas. Ver fala completa no Anexo 8.

[65] Tínhamos inicialmente a intenção de entrevistar o Promotor Público responsável por esta ação, mas tivemos dificuldade de identificar esta pessoa nas passagens por Belo Horizonte e a entrevista acabou não sendo possível. No entanto, consideramos que a fala da representante da VISA Estadual na audiência pública confirma a relação entre os dois fatos, mas revela que a nova legislação já vinha sendo discutida e o surto de Nova Serrana talvez tenha sido apenas mais um evento que apressou a publicação da lei.

[66] Cruz (2010 e 2012) chama a atenção para esta confusão, esclarecendo que 'Segurança do alimento' (*food safety*) está associada com 'qualidade microbiológica' e 'padrões sanitários de qualidade', enquanto 'Segurança Alimentar' (*food security*) é um termo mais amplo, que no Brasil foi definido

Mas o que chama a atenção, nesta fala, é a dissociação entre os queijos minas artesanais e o surto de Nova Serrana, que apareceu também numa entrevista com um dos diretores estaduais do IMA, comentando sobre as audiências públicas:

> Nessa época, tinha um médico do Serro, que defendia o queijo. Eu estava entrando no IMA. Teve uma audiência pública e aquilo me chamou muito a atenção e aquilo me fez mudar. Ele defendia isso como médico, tinha 50 anos com medicina e descaracterizou isso que nós técnicos falávamos, que mata, etc. Depois passou. Aí, mais recente, numa outra audiência pública, alguém da secretaria de saúde lembrou de um leite cru daqui de Nova Serrana, que as pessoas tiveram que fazer hemodiálise. [Foi do leite? Não foi do queijo?] Foi do leite. E o deputado falou: esquece Nova Serrana e me cita outro caso. E ninguém sabia. A partir deste dia eu mudei também meu modo de pensar, porque ninguém tinha outros exemplos. Eu até comentei com [outra pessoa do IMA]: todo mundo cita, mas ninguém apresenta. Tinha que matar milhares. (Entrevista com pessoa da diretoria do IMA, 2013)

É interessante notar que embora tenha sido comprovada a ligação entre o surto de Nova Serrana e o consumo de queijo de leite cru, as duas falas mencionam que se referiria ao leite e não ao queijo. Talvez confundindo com outro surto semelhante que houve em Guaranésia, pelo mesmo microrganismo, cuja origem não foi totalmente comprovada, mas foi atribuída ao consumo de leite cru. De qualquer forma, ouvimos de diferentes pessoas a afirmação de que o surto de Nova Serrana não se tratava do queijo minas artesanal.

Se a referência a Nova Serrana é minimizada, mesmo por parte dos agentes sanitários vinculados ao IMA, ela reaparece em alguns debates, em especial na fala dos fiscais do Ministério de Agricultura, como resposta a intervenções (bastante frequentes) que afirmam “nunca ter visto ninguém morrer por causa de queijo”.

Antes de analisarmos a segunda preocupação com relação aos queijos mencionada pela representante da VISA-MG, que são as 'análises microbiológicas', nos deteremos na questão presente em diferentes falas na audiência, que é o fato do 'problema do queijo' ter surgido nos anos 1980, relacionado aos medos em relação aos “microrganismos muito mais patogênicos”.

---

legalmente pelo Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – CONSEA como “a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis”. Esta autora analisando o caso dos conflitos em torno da legalização dos queijos de leite cru no Rio Grande do Sul, observa que em geral os padrões sanitários de qualidade não respeitam a diversidade, a história e o caráter cultural vinculados a métodos de produção tradicionais e caminham na direção de padronização de processos e produtos e de imposição de custos que podem ter como resultado a exclusão de produtores de menor escala e/ou a criação de barreiras à comercialização de seus produtos produzidos, entrando em choque com dois princípios da definição de 'segurança alimentar' (*food security*): o respeito à diversidade cultural e o acesso aos alimentos. Bruegel e Stanziani (2004) analisam questões semelhantes.

1.1.4. Os anos 1990 e a importância crescente da segurança sanitária dos alimentos (*food safety*)

Os anos 1980 e 1990 são referidos como aqueles em que surgem disputas e controvérsias em torno da legislação sanitária, que se refletem nas disputas da legalização dos queijos artesanais em Minas Gerais. A legitimidade do discurso sobre a importância de garantir a 'segurança do alimento' (*food safety*) no caso do queijo Minas está inserida num contexto internacional em que aumentam as preocupações com esta questão.

Após a 2a Guerra Mundial até meados dos anos noventa, a preocupação internacional com a segurança alimentar (*food security*) esteve relacionada aos aspectos de disponibilidade, acesso e estabilidade na provisão de alimentos. Em grande medida, as políticas internacionais visaram impulsionar aumentos de produtividade e produção, associados ao uso crescente de insumos industriais.

Houve, neste período, uma enorme concentração do setor agroalimentar, com o fortalecimento dos circuitos longos de comercialização, juntamente com estratégias para a agregação de valor e aumento da durabilidade e praticidade dos alimentos; ações sobre ingredientes, sistemas produtivos, formas de preparo, comercialização e consumo, levando a que, no final do século XX, boa parte da alimentação dos países do mundo proviesse de um sistema de produção e de distribuição em escala mundial, dominado por empresas transnacionais. Da mesma forma, houve um aumento da importância dos supermercados no abastecimento urbano.

O desenvolvimento tecnológico vem permitindo que se produza alimentos a distâncias cada vez mais longas, no espaço e no tempo. Há uma crescente dissociação dos alimentos com o tempo (sazonalidade da produção) e o espaço (local de produção), que possibilita que os alimentos sejam processados aonde o custo for mais barato (Ploeg, 2008; Cruz e Schneider, 2010; Contreras e Gracia, 2011).

Friedman e McMichael (1989) consideram que o período pós-guerra foi marcado por grandes transformações nos setores agroindustriais, levando ao surgimento de um segundo regime alimentar a nível mundial, sob hegemonia dos EUA, fundado no modelo fordista de produção e dependente de combustíveis fósseis, o que levou a uma grande homogeneização dos alimentos[67]. E novas mudanças estariam em curso após os anos 1980, associadas à forte de globalização financeira, provavelmente apontando para um terceiro regime alimentar "corporativo". A grande circulação internacional de alimentos e sua transformação em *commodities* reforça a necessidade do estabelecimento de padrões internacionais de qualidade homogêneos. Ploeg (2008) considera que, neste período, configuram-se "impérios alimentares" que ele descreve como um "regime" personificado numa grande variedade de expressões: grupos de agronegócio, grandes varejistas, mecanismos estatais, leis, modelos científicos, tecnologias.

---

[67] Friedman e McMichael (1989) propuseram o conceito de "regime alimentar" para demarcar arranjos políticos estáveis na produção e circulação de alimentos em escala global, associadas com as diferentes formas de hegemonia na economia mundial. Com base na teoria regulacionista apontam relações sistêmicas entre as dietas alimentares e os fenômenos econômicos e políticos ao nível global, que resultaram na construção de um sistema agroalimentar mundial, concomitantemente à formação dos Estados Nacionais no século XIX e à expansão mundial das relações capitalistas.

Nos anos 1990, no contexto de grande concentração agroindustrial e de liberalização econômica e comercial, uma sucessão de crises alimentares de repercussão internacional – várias envolvendo produtos de origem animal - colocam na ordem do dia a questão sanitária.

A primeira delas, uma das mais emblemáticas, foi a crise da doença da 'vaca louca' (encefalopatia espongiforme bovina), no Reino Unido, alardeada nos meios de comunicação em 1996 e ficando em evidencia até 2001. A seguir houve a contaminação de frangos na Bélgica pela presença de dioxinas em rações. Nos anos 2000, a gripe *Influenza* aviária se originou nos países asiáticos e se manifestou nos Estados Unidos e no norte da Europa. Depois, foi a gripe suína, que se originou na divisa do México com Estados Unidos. Mais recentemente, em 2011, na Europa, surgem contaminações por uma cepa incomum da bactéria *Escherichia coli* (*Escherichia coli* 0157:H7). Noticiados pela mídia mundial, estes casos afetaram o comércio internacional e geraram graves prejuízos econômicos[68]. As crises sanitárias levaram ao aumento da importância da questão sanitária, no âmbito do mercado internacional[69].

Nesse contexto, foros e processos de regulamentação internacionais foram assumindo importância crescente e suas regras se tornam referências para a avaliação e a gerência do risco sanitário e para a arbitragem de controvérsias no comércio mundial. A partir de 1995, após a criação da Organização Mundial do Comércio (OMC), o *Codex Alimentarius* torna-se referência para a arbitragem de controvérsias no comércio mundial e as legislações nacionais passam a ser incitadas a se "harmonizar" com as normas, regras e diretivas internacionais, internalizando-as[70]. O *Codex Alimentarius* é um conjunto de normas técnicas, procedimentos e práticas concebido a partir da reunião de comissões de especialistas, visando estabelecer padrões voltados para a segurança dos alimentos comercializados internacionalmente. O Codex havia sido criado em 1963, como um programa conjunto da FAO – Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura e da OMS- Organização Mundial da Saúde (ambos órgãos da ONU – Organização das Nações Unidas) para elaborar e coordenar normas alimentares no plano internacional, tendo como objetivo proteger a saúde dos consumidores e assegurar práticas equitativas no comércio internacional de alimentos (FAO/OMS, 2006).

Dado que suas decisões podem ter fortes impactos no comércio internacional, um dos princípios e premissas do Codex é de que suas normas, códigos de procedimento, diretrizes e recomendações devem se basear em "aspectos puramente científicos", com o que se buscaria assegurar que as preocupações com a saúde estivessem acima de interesses políticos e econômicos (Ortega e Borges, 2012).

Em 2003, após as crises sanitárias, é aprovada na FAO uma nova estratégia de abordagem da segurança sanitária dos alimentos (*food safety*, também chamada de segurança

---

[68] Por exemplo, na crise da "vaca louca", milhares de animais foram sacrificados no Reino Unido e houve uma forte redução no consumo de carne bovina. A gripe aviária abalou as exportações dos avicultores dos países asiáticos (Silva e Amaral, 2004)

[69] Essas crises são citadas por diversos autores, de diferentes especializações (economistas, sociólogos, antropólogos), como por exemplo: Silva e Amaral (2004), Van Loon (2002), Cruz e Schneider (2010), Contreras e Gracia (2011), Bruegel e Stanziani (2004).

[70] O termo 'harmonizar' é utilizado como uma espécie de eufemismo para a imposição da adoção de normas e padrões internacionais pelas legislações nacionais, sob a ameaça dos países que não o fazem serem impedidos de exportar seus produtos.

do alimento), que passa a ganhar destaque na segurança alimentar (*food security*), em especial nos países desenvolvidos, sendo muitas vezes confundida com a própria noção de segurança alimentar. Há uma pressão para todos os países adotarem normas de segurança sanitária rigorosas e válidas em escala internacional, tendo em vista o contexto de mundialização dinâmico e evolutivo, em que intoxicações alimentares se propagam mais facilmente e mais rapidamente, com riscos sanitários para os consumidores e riscos financeiros para produtores e transformadores de alimentos (FAO/OMS, 2006; Silva e Amaral, 2004).

Aumentam as pressões para a implementação de programas de controle dos alimentos em escala nacional, regional e local, considerados essenciais para assegurar a segurança sanitária e a qualidade dos alimentos disponibilizados no comércio internacional.

Neste contexto, a legislação brasileira passa a ser submetida ao crivo de tratados internacionais de comércio, multi ou bilaterais, exigindo sua acomodação às regras da Organização Mundial do Comércio e às dos blocos regionais de integração econômica, como o Mercosul. A FAO propõe uma nova orientação preventiva, com sistemas de segurança sanitária baseados em estratégias integradas de redução dos riscos mais graves ao longo da cadeia alimentar, por meio de análise que compreende a avaliação, a gestão e a comunicação de riscos, tendo em vista a regulamentação e o controle de "perigos potenciais". A rastreabilidade na cadeia alimentar assume papel importante (FAO/OMS, 2006; Silva e Amaral, 2004).

Van Loon (2002) argumenta que embora novos riscos e perigos tenham sido desde o início efeitos indesejáveis da industrialização, somente a partir dos anos 1970 eles passam a estar mais no centro das mudanças na organização social que levam à chamada "sociedade de risco"[71]. Durante os anos 80 e 90, o termo 'risco' passa a ter uma presença marcante e mesmo invasiva em quase todos os campos discursivos institucionalizados nas sociedades ocidentais modernas[72].

Os estudos técnicos e quantitativos de risco começaram a ser realizados a partir dos anos 1950, dentro de diferentes disciplinas e campos de saber, como as ciências econômicas, as engenharias, a psicologia, a toxicologia, a epidemiologia (Guivant, 1998; Castiel et al., 2010**)**. Já nos anos 1960, métodos destas abordagens eram adotados como centrais nos procedimentos regulatórios dos Estados Unidos, tanto para a área de alimentos quanto da saúde pública, cujos critérios posteriormente influenciariam nos critérios e padrões internacionais. Esta abordagem técnico-quantitativa considera o risco como um evento adverso, um atributo físico, com determinadas probabilidades objetivas de provocar danos, que pode ser estimado através de cálculos quantitativos de níveis de aceitabilidade que permitem estabelecer padrões, através de diversos métodos (predições estatísticas, estimação

---

[71] Van Loon (2002) segue a linha da Teoria do Ator Rede. Utiliza a tese da "sociedade do risco", de Beck (1996) como ponto de partida para a teorização da cultura tecnológica e do risco, mas agrega a ela novos elementos.

[72] Van Loon (2002) observa que é singular, na atualidade, o modo invasivo como a ideia de avaliação de riscos alcança um número crescente de práticas sociais, políticas e culturais. Além disto, seus deslocamentos entre distintos campos discursivos podem significar mudanças nos modos como os humanos convivem com o próprio "estar no mundo". Por esta razão, os riscos se tornam uma área importante de estudo para as ciências sociais e humanidades, que pouco teriam a dizer sobre probabilidade e avaliação de riscos.

probabilística do risco, comparações de risco-benefício, análises psicométricas). Em 1969 foi formulado o conceito de "risco aceitável", estabelecido com base na relação entre riscos e os benefícios, importante nesta abordagem técnica (Guivant, 1998). O gerenciamento dos riscos é um dos aspectos fortes desta abordagem técnica, dando elementos quantificáveis para a formulação de políticas públicas de legislação e regulação de riscos, na medida em que permite diferenciar entre o que é importantes e o que é trivial tendo em vista estabelecer prioridades. A comunicação dos riscos, pensada como parâmetro racional a ser atingido através da difusão de informações, sempre foi colocada como um desafio, tendo em vista diminuir as distâncias entre a percepção dos peritos e a dos leigos. Nestas abordagens, os leigos tendem a ser identificados como receptores passivos de estímulos independentes, percebendo os riscos de forma não científica, pobremente informada e irracional, não correspondendo aos riscos analisados e calculados pela tecnociência, que seriam os únicos considerados como 'reais' e válidos, sob esta perspectiva (Guivant, 1998).

A partir dos anos 1970 e 80, começam a surgir entre acadêmicos, ambientalistas e setores das indústrias diversas críticas em relação a estes métodos. Começam a se evidenciar também fortes divergências de opinião dentro da comunidade científica sobre como interpretar as evidências e a incerteza dos resultados. Em parte, como resposta a estes questionamentos, os métodos quantitativos continuaram sendo desenvolvidos com recursos probabilísticos cada vez mais sofisticados (Guivant,1998). A identificação dos fatores de risco é pensada como a possibilidade de antecipar um acontecimento indesejável antes que ele se produza. Há uma passagem das condições de periculosidade ao risco: não se comprova um perigo, mas se constrói uma combinatória de fatores que o tornam mais ou menos provável. Desenvolvem-se infra-estruturas tecnológicas que permitem circular e correlacionar informações tendo em vista construir todos os perfis de risco possíveis e imagináveis. Aumenta consideravelmente a sensibilidade aos riscos – o risco está em toda parte e é preciso conhecer todos, detectá-los para preveni-los. Este pensamento do risco promove uma modalidade de vigilância que pretende gerir à distância as populações, a partir de uma nuvem de correlações estatística (Castels, 2010). A cultura tecnológica assume a aversão ao risco como imperativo ‘ético’ (Contreras e Gracia, 2011).

Por diversos mecanismos se instala o que alguns autores consideram um monitoramento e uma vigilância excessiva, que induzem uma cultura de aversão ao risco (Van Loon, 2002; Castiel et al., 2010). Isto não quer dizer que a sociedade industrial fosse menos arriscada, nem que a “sociedade de risco” tenha substituído a “sociedade industrial”. Os riscos passam a ser mais articulados, mudando as condições de sua própria reprodução, induzindo um ambiente no qual perigos se transformam em oportunidades para o mercado, por meio da produção de conhecimento e da disseminação da informação. ‘Males’ funcionam como suplementos necessários dos ‘bens’ e a lógica de se engajar com riscos acaba sendo orientada por um *approach* administrativo para regular males indesejados e transformá-los, quando possível, em ‘oportunidades’ e empreendimentos lucrativos (Van Loon, 2002).

O deslocamento das decisões de avaliação e gerenciamento do risco sanitário para espaços internacionais é apontado como trazendo reflexos para a soberania e democracia dos Estados-nação, em particular para os países periféricos ou em desenvolvimento (Lucchese, 2001). A intensificação das medidas de proteção e controle da qualidade sanitária dos alimentos, num contexto liberalização dos mercados internacionais, traz diferentes implicações para a economia dos países em desenvolvimento e para os circuitos regionais e locais de produção, distribuição e consumo de alimentos. No plano do comércio internacional, traz vantagens para países com maiores condições de investir no ajuste aos padrões

internacionais impostos (Silva e Amaral, 2004).

Ao ser assumido como referência para os Acordos da Organização Mundial de Comércio (OMC), o Codex passou a integrar a agenda política internacional, fazendo parte de um poderoso arcabouço legal para a regulamentação do mercado de alimentos. Segundo Lucchese (2001), os países desenvolvidos são os maiores beneficiários desses acordos, uma vez que possuem maior grau de organização, tanto no campo científico-tecnológico, quanto no jurídico, para seguir essas normas e cobrar suas aplicações, com custos altos que têm mais dificuldade de serem seguidos pelos países mais pobres, servindo como barreira disfarçada ao comércio internacional. Abrem-se possibilidades para que exigências crescentes de sanidade dos alimentos sejam utilizadas como protecionismo disfarçado (Lucchese, 2001; Souto, 1996; Silva e Amaral, 2004; Dallari, 2002). Dessa forma, um conjunto de normas, regras e parâmetros estabelecidos a nível internacional e aparentemente neutros, terminam favorecendo uma lógica concentradora e de expansão e conquista de novos territórios pelas grandes corporações agroalimentares (Ploeg, 2008).

A realização dos objetivos da vigilância sanitária - de redução de riscos, proteção da saúde e qualidade de vida da população – sofre fortes pressões e influência de interesses políticos, econômicos e ideológicos, que são impulsionados pela formação dos blocos econômicos e se reproduzem internamente em cada país. Ao serem internalizadas, estas normas vão ter consequências também sobre mercados locais e regionais de alimentos, impondo regulamentações e políticas necessários para a indústria global e se tornando um elemento a mais na pressão para um processo de crescente padronização alimentar.

O não ajuste das legislações nacionais às novas regras internacionais (cunhado de 'harmonização') pode se traduzir em acesso reduzido às exportações e aos mercados alimentares mundiais. Assim, posições que privilegiam as exportações e o comércio internacional veem nos sistemas alimentares regionais diversificados dos países em desenvolvimento uma desvantagem. Da mesma forma, a presença de setores informais na produção e distribuição de produtos passa a ser vista como expondo os consumidores a um grande número de riscos potenciais quanto à segurança sanitária dos alimentos (Silva e Amaral, 2004). Esta visão acaba sendo internalizada pelos órgãos e agências nacionais de controle sanitário, como se verifica no Brasil com os agentes administrativos responsáveis pela regulamentação e fiscalização dos produtos de origem animal no Ministério da Agricultura.

1.1.5. Crises sanitárias e reações ao modelo de desenvolvimento

Se, por um lado, as crises sanitárias alimentares dos anos 1990 acentuaram os medos e a aversão em relação aos microrganismos, resultando em normas sanitárias e controles globais cada vez mais rígidos, por outro lado, a sucessão de “alertas alimentares” contribuiu para um fortalecimento de críticas ao modelo dominante de modernização da agricultura e de agroindustrialização dos alimentos. Para um conjunto de atores sociais, as crises sanitárias e o surgimento dos novos patógenos começam a ser associados a “riscos tecnológicos

ambientais”[73], ligados à industrialização e produção em massa de alimentos[74].

Por exemplo, na crise da vaca louca, alguns cientistas associaram a disseminação da doença ao uso de rações contendo restos de animais infectados, trazendo a público mudanças técnicas acontecidas após final década 1970, na cadeia de produção de carnes, com a utilização de rações enriquecidas com farinhas de proteína animal[75], que significaram um grande mudança na alimentação destes animais, originalmente herbívoros. Da mesma maneira, no caso das gripes aviária e suína, estudiosos dos vírus apontam o sistema de criação animal ultra-intensivo como o principal vetor da mutação gripal[76]. Em todos estes casos houve denúncias de que o poder econômico e político das empresas globalizadas buscou obstruir investigações científicas independentes (Davis, 2009).

Do ponto de vista dos riscos mais gerais à saúde, passa a haver uma associação entre novas tecnologias industriais, crises ambientais e modelos de desenvolvimento globalizados, relacionadas a “crises éticas”, que envolvem a busca de competitividade a qualquer custo[77]. Ploeg chama a atenção para o processo de crescente concentração e oligopolização dos mercados nas mãos de grandes empresas multinacionais, que buscam constantemente matérias primas mais baratas, produzindo cada vez mais “imitações” dos alimentos originais. As próprias definições legais do que constitui cada alimento são envolvidas em disputas políticas e econômicas (Ploeg, 2008; Cruz e Schneider, 2010)[78].

---

[73] Este termo é utilizado por Van Loon (2002) e Porto (2012).

[74] Ver, por exemplo, Ploeg (2008), Roberts (2009), Fischler e Masson (2010), Contreras e Gracia (2011).

[75] Através do processamento em escala industrial de vísceras e resíduos diversos da própria indústria de carnes não utilizados para alimentação humana (cérebro, medula espinhal, intestino, baço).

[76] O surgimento dos vírus é relacionado à concentração da criação de porcos e aves em enormes granjas industriais, onde se concentram lado a lado um acúmulo de fezes e dezenas de milhares de animais com sistemas imunológicos debilitados. Nestes ambientes, a contínua circulação de vírus, associada ao grande uso de antibióticos, aumenta as oportunidades de aparição de novos vírus mais eficientes na transmissão entre humanos.

[77] Ver, por exemplo, Van Loon (2002), Ploeg (2008), Roberts (2009), Fischler e Masson (2010), Contreras e Gracia (2011); Porto (2012).

[78] Nos queijos, esta questão aparece nas disputas em torno dos ingredientes que podem ser adicionados. Se originalmente os ingredientes eram leite, coalho e sal (podendo incuir um fermento natural), estes vão progressivamente sendo ampliados, com a inclusão de leite desnatado, leites reconstituídos, soro de leite, diferentes amidos, gorduras de origem não láctea, diferentes aditivos químicos, conforme se verifica na Portaria 146/1996, do MAPA, negociada no âmbito do Mercosul, que traz a seguinte definição: “Entende-se por queijo o produto fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro do leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado), ou de soros lácteos, coagulados pela ação física do calho, de enzimas especificas, de bactéria específica, de ácido orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem agregação de substâncias alimentícias e/ou especiarias e/ou condimentos, aditivos especificamente indicados, substâncias aromatizantes e matérias corantes.” E acrescenta, evidenciando a existência dessas disputas: “A denominação QUEIJO está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura e/ou proteínas de origem não láctea” (destaque no original). No seu parágrafo 5, é especificada uma longa lista dos “aditivos e coadjuvantes” de uso permitido na fabricação dos queijos. Exemplos da influência política e econômica das gigantes alimentares na definição legal da qualidade dos alimentos são citados por Ploeg (2008), no caso do estratégia da Parmalat de lançar o “leite fresco azul”, no mercado de leite fresco italiano. E disputas semelhantes no caso dos chocolates são

Paralelamente ao crescimento dos medos em relação aos microrganismos, a própria crença nos poderes ilimitados da ciência e da tecnologia é abalada. Cresce em parte da população a desconfiança em relação aos riscos de alimentos geneticamente modificados e contaminantes químicos (Fischler e Masson, 2010; Contreras e Gracia, 2011).

A ocorrência de crises sanitárias e escândalos alimentares nos anos 1990 desencadeiam processos em direções opostas. Por um lado, levam ao aprofundamento dos mecanismos de controle que têm como parâmetro o modelo agroindustrial de grande escala, reforçando as preocupações com a "segurança dos alimentos" (*food safety*) relacionada à "qualidade microbiológica", redundando no crescimento em importância do *Codex Alimentarius* como ponto de referência na elaboração de normas alimentares internacionais, por meio do Acordo sobre Medidas Sanitárias e Fitossanitárias (Ortega e Borges, 2012). Garantir a "inocuidade dos alimentos" (muitas vezes pensada como "esterilização" ou "ausência de microrganismos") passa a ser uma meta e aumentam as pressões para a internalização destas regras pelos países, levando-as a incidir mais fortemente sobre mercados locais e regionais.

Por outro lado, ampliam e fortalecem as críticas ao modelo de agroindustrialização em grande escala, tanto na ponta da produção quanto da distribuição, redundando num crescimento de movimentos de consumidores que defendem alimentos produzidos localmente, com atenção à sustentabilidade ambiental e ao bem-estar animal[79].

Além das reações referentes aos riscos tecnológicos envolvidos no modelo agroindustrial de produção, processamento e distribuição de alimentos em grandes escalas, os anos 1980 e 1990 marcam o crescimento de reações à padronização e homogeneização dos alimentos em escala global, com a perda de diversidade cultural e biológica. Surgem movimentos de valorização de produtos tradicionais e cadeias alternativas de distribuição de alimentos, como forma de aproximar produtores e consumidores, promover a pequena produção e garantir as características históricas e culturais de produtos alimentares (Ploeg, 2008). A partir de uma politização do consumo, a 'qualidade dos alimentos' definida apenas a partir de parâmetros industriais passa a ser colocada em questão e passam a ser valorizadas a diversidade, a preservação do meio ambiente, a tradição, a cultura e sua relação com modos de vida e de produção locais. A noção de "virada da qualidade" (*quality turn)* expressa um crescimento destas perspectivas[80].

O fortalecimento destas críticas pode ter favorecido reações à legislação sanitária (até então menos contestada), repercutindo na possibilidade de defesa dos queijos artesanais em Minas Gerais. Outro fator que pesa nessa possibilidade, também relacionado à "virada da qualidade", é o aumento da percepção de que produtos e práticas tradicionais podem ser promotores de estratégias de desenvolvimento e de produção sustentável, inserindo-se em mercados de nicho, aproveitando as possibilidades colocadas pela transição para uma

---

analisadas por Cidell e Alberts (2006).

[79] Buscando melhorias na saúde e alternativas "ambientalmente mais sustentáveis", surgem movimentos como o vegetarianismo e o veganismo, a defesa do bem-estar animal, movimentos de consumidores, como o Fair Trade e o SlowFood. Estas questões são mencionadas por vários autores e influenciam nas disputas locais. São citadas por Dorigon (2008), Cruz (2012), Fischler e Masson (2010), Contreras e Gracia (2011).

[80] Autores como Wilkinson (2003), Murdoch e Miele (2004), Harvey et al. (2004), Sonnino e Marsden (2006), têm refletido sobre o tema da qualidade dos alimentos sob esta perspectiva.

“economia da qualidade”, que valoriza critérios associados às tradições e à pequena produção (Wilkinson, 2003). Se, em determinado momento, esta questão surge como crítica que poderia ser computada ao modelo fordista de produção industrial, onde apenas as escalas e quantidades importam, a perspectiva da qualidade é também incorporada por setores industriais que passam a produzir produtos diferenciados. No caso específico dos queijos artesanais, setores industriais de laticínios se voltam para produzir o que passa a ser chamado de “queijos finos”.

Todas estas questões se refletem nos emaranhados institucionais e nas disputas em torno da (i)legalização dos queijos minas artesanais, influindo nas possibilidades colocadas e nas estratégias de ação dos diferentes atores que se colocam em cena.

1.2 Processos de Ilegalização: Pasteurização, Ciência e Laboratório nas definições de qualidade do alimento

1.2.1. A qualidade microbiológica e os exames laboratoriais nos processos de ilegalização

Outra questão que aparece na fala da técnica da VISA durante a audiência pública de 2001, com grande ressonância tanto nos debates públicos de âmbito estadual quanto nas relações cotidianas dos fiscais e técnicos especializados nos processos de (i)legalização, refere-se aos “exames microbiológicos”, afirmando que “o que se analisa dá problema”:

> Analisamos 35 queijos: queijo minas, frescal, padrão, canastra e serro. Nesses, 71% foram condenados nas análises microbiológicas. Desses 71%, o que faltou dos 100% são daqueles produtos que sofriam inspeção. Lamentavelmente, nos produtos que não eram inspecionados, tivemos 100% de condenação[81]

Os parâmetros de 'qualidade do alimento', que atestam sua 'segurança sanitária' (que nos debates mineiros é colocada como sinônimo de 'segurança alimentar'), são definidos por um conjunto de portarias, instruções normativas e regulamentos técnicos, estabelecidos pelos órgãos do governo federal responsáveis pela regulamentação, através da definição de indicadores de 'qualidade microbiológica'.

A partir da década de 1980, quando começam a ser definidos na legislação internacional os níveis e métodos para análise da 'qualidade microbiológica' dos produtos lácteos, começam a surgir, no Brasil, um conjunto de trabalhos científicos (dissertações de mestrado, teses de doutorado, trabalhos apresentados em congressos e/ou publicados em revistas científicas), em especial na área de microbiologia e de ciência e tecnologia de alimentos (vários vinculados a faculdades e profissionais de veterinária), parte deles a partir de demandas das Vigilâncias Sanitárias ou do próprio Ministério da Agricultura, tendo como objetivo analisar a 'qualidade dos queijos' encontrados nos mercados de diferentes cidades e regiões do país.

---

[81] Diretora da VISA-Estadual, Lígia Schreiner. Audiência Pública 12/set/2001 (ver Anexo 8).

Nesses trabalhos, a conclusão sobre um alimento ser 'seguro' ou não, depende da verificação, através de análises laboratoriais, de 'indicadores de qualidade microbiológica', definidos com base em normas e regulamentos técnicos, que seguem critérios científicos definidos internacionalmente e internalizados na legislação nacional. Estas normas e regulamentos técnicos estabelecem quais microrganismos devem ser analisados, com quais métodos e critérios de amostragem e indica, através de tabelas, os níveis considerados 'seguros' ou 'inseguros'. No leite e nos queijos, a 'segurança do alimento' passa a ser definida por análises laboratoriais de quatro grupos de microrganismos: *Listeria spp*, *Salmonella spp*, *Staphylococcus spp* e *Escherichia coli*, este último medido também em termos de coliformes fecais e totais.

Esses níveis microbiológicos foram definidos pelo Ministério da Agricultura, através da Portaria nº 146 /1996, que estabeleceu o "Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo", tendo como referência um conjunto de resoluções estabelecidas no âmbito do Mercosul entre 1993 e 1994, que partem da "necessidade de padronização dos métodos de elaboração dos produtos de origem animal" . No seu item três, essa portaria menciona uma lista de "referências" que serviram de base para a sua formulação, que envolvem a "Norma geral para Queijo", do Codex Alimentarius e diversas "Normas FIL" estabelecidas entre 1981 e 1987, ou seja, no âmbito da Federação Internacional de Lácteos (FIL), que tem forte influência de grandes indústrias de laticínios . Também as práticas de higiene para elaboração do produto, denominadas de "Boas Práticas de Fabricação", estão baseadas no Código Internacional Recomendado de Práticas Gerais de Higiene dos Alimentos (CAC//VOL A. 1985). Ou seja, um conjunto de normas estabelecidas após os anos 1980, num contexto de forte expansão e concentração dos mercados de leite e de entrada das técnicas de processamento UHT, que possibilitaram uma total esterilização do leite.

Esta legislação serviu de base para outra, estabelecida no âmbito do Ministério da Saúde, que visa a fiscalização nos locais de comercialização (supermercados, mercados, feiras, etc.), que é o "Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos" estabelecido por uma Resolução da Diretoria Colegiada da Anvisa Nº 12, de 2 de janeiro de 2001, a RDC 12/2001, que parte da "necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando a proteção à saúde da população e a regulamentação dos padrões microbiológicos para alimentos". Esta portaria define a "qualidade microbiológica dos produtos alimentícios" e os "critérios e padrões microbiológicos para alimentos, indispensáveis para a avaliação das Boas Práticas de Produção de Alimentos e Prestação de Serviços, da aplicação do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC/HACCP)". Este regulamento abrange o conjunto de alimentos regulados pela Anvisa e menciona logo no seu início a "importância de compatibilizar a legislação nacional com regulamentos harmonizados no Mercosul", citando 26 resoluções estabelecidas entre 1993 e 1997, que abrangem as mesmas citadas na portaria do MAPA e algumas posteriores[82]. Tendo como base o *Codex Alimentarius*, a RDC N° 12/2001 traz uma caracterização dos microrganismos e toxinas considerados de interesse sanitário e uma classificação dos alimentos segundo o risco epidemiológico. Define os planos de amostragem para a determinação do número e tamanho de unidades de amostras a serem colhidas e analisadas para fins de controle fiscal, os métodos de análise que permitem a

---

[82] Cita as Resoluções Mercosul GMC nº 59/93, 69/93, 70/93, 71/93, 82/93, 15/94, 16/94, 43/94, 63/94, 78/94, 79/94, 29/96, 30/96, 31/96, 32/96, 42/96, 78/96, 81/96, 82/96, 83/96, 134/96, 136/96, 137/96, 138/96, 145/96, 01/97 e 47/97.

determinação dos microrganismos e traz nos anexos tabelas com os níveis máximos permitidos de cada microrganismo[83].

No seu Anexo 1, a RDC 12/2001 vai estabelecer os "padrões microbiológicos" para cada grupo de alimentos[84]. Os queijos são mencionados dentro do grupo de leite e derivados. Interessante ressaltar que os queijos minas artesanais não são mencionadas diretamente, apenas o "Minas frescal"[85]. E o Anexo 2 desta resolução traz as tabelas que devem ser utilizadas para a "Conclusão e Interpretação dos Resultados das Análises Microbiológicas de Alimentos", que com esta lei passam a ter somente duas possibilidades: "Produtos em condições sanitárias satisfatórias" ou "Produtos em condições sanitárias insatisfatórias", sendo que neste segundo caso a resolução define que o produto deve ser considerado "Impróprio ao consumo humano".

Num levantamento bibliográfico não exaustivo, localizamos cerca de cinquenta trabalhos científicos deste tipo analisando queijos brasileiros (industrializados e artesanais), incluindo dissertações, teses, artigos e trabalhos apresentados em congressos e simpósios, sendo quase dois terços deles referidos ao estado de Minas Gerais (Ver Anexo5)[86]. A maioria destes trabalhos apresenta uma estrutura comum: coletam uma amostra de queijos, em geral vendidos em feiras ou mercados de um determinado município ou região, levam estes queijos para o laboratório e analisam os níveis bacteriológicos dos grupos de microrganismos indicados na legislação. E comparam os resultados das análises laboratoriais com a tabela dos níveis máximos definida por estas resoluções administrativas. Quatro trabalhos foram publicados entre 1982 e 1985 (referentes ao queijo minas frescal), havendo um intervalo no qual não localizamos publicações, depois onze entre 1993 e 1999 e trinta e três entre 2000 e 2010. Nos referentes a Minas Gerais, após 1996 começam a aparecer trabalhos voltados especificamente para análise de "queijos artesanais", que passam a predominar.

---

[83] Nas instruções gerais, no item 5.1., a portaria define que "as metodologias para amostragem, colheita, acondicionamento, transporte e para análise microbiológica de amostras de produtos alimentício devem obedecer ao disposto pelo Codex Alimentarius; "International Commission on Microbiological Specifications for Foods" (I.C.M.S.F.); "Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods" e "Standard Methods for the Examination of Dairy Products" da American Public Health Association (APHA)"; "Bacteriological Analytical Manual" da Food and Drug Administration, editado por Association of Official Analytical Chemists (FDA/AOAC), em suas últimas edições e ou revisões, assim como outras metodologias internacionalmente reconhecidas.

[84] Outros grupos de alimentos abarcados são frutas, hortaliças, raízes e tubérculos, outros vegetais, carnes e produtos cárneos, ovos, produtos da pesca, farinhas e produtos de panificação, sucos, produtos de confeitaria e lanchonete, congelados, gelados, entre outros.

[85] Os queijos são divididos entre aqueles "de baixa umidade" (sem citar exemplos); "de média umidade" (danbo, pategrás, sandwich, prato, tandil, tilsit, tybo, mussarela e similares, queijo ralado e em pó, quartirolo, cremoso, criollo); de alta e muito alta umidade (55%), "com bactérias lácticas abundantes e viáveis, incluído o Minas frescal" e com muito alta umidade, incluindo os queijos de coalho, minas frescal, mussarela e outros. É interessante notar que, assim como no RIISPOA, aparecem denominações de queijos que praticamente inexistem no mercado brasileiro, provavelmente queijos industriais produzidos em maior escala nos Estados Unidos, maior produtor mundial de queijos.

[86] Em 2012, quando fizemos o levantamento de bibliografias, no banco de teses da Capes, a partir das palavras-chave "queijo de leite cru" e "queijo artesanal", nos chamou a atenção a existência de poucos trabalhos nas áreas de humanas, mas de um grande número de trabalhos na área de microbiologia, todos seguindo esta linha. Esta bibliografia foi depois complementada a partir de referências enviadas por fiscais do Ministério da Agricultura e citações dos próprios artigos.

De maneira semelhante ao mencionado pela representante da VISA Estadual, que os produtos não inspecionados tiveram "100% de condenação", chama a atenção o fato de que todos estes estudos apontam percentuais bastante elevados de queijos fora dos parâmetros estabelecidos pela legislação e, portanto, considerados "impróprios ao consumo", como se pode observar nos exemplos a seguir, reunidos por Resende, 2010 e referidos a Minas Gerais:

> A qualidade microbiológica do queijo Minas artesanal produzido na cidade do Serro (Minas Gerais) foi avaliada por Brant (2003). Das 40 amostras analisadas, 37 (92,5%) encontraram-se impróprias para o consumo humano, sendo a principal causa de condenação a contagem de *Staphylococcus* coagulase positivo. Nenhuma das amostras apresentou contaminação por *Salmonella spp*. ou *Listeria monocytogenes* (Resende, 2010)
>
> Pereira et al. (1999) avaliaram a qualidade microbiológica de 168 amostras de diferentes variedades de queijo Minas, inspecionados ou não, comercializados em Belo Horizonte [Minas Gerais]. Os resultados mostraram que 90% das amostras de queijo frescal, 81,2% do Canastra e 52% do Minas padrão apresentaram contagens de coliformes termotolerantes mais elevadas que os limites oficiais (...). Nenhuma amostra continha *Salmonella spp*. (Resende, 2010)

Assim como estes, quase todos os estudos analisados concluem que um percentual significativo dos queijos disponíveis no mercado encontra-se "fora dos parâmetros estabelecidos pela legislação" e que, portanto, apresentam "elevados riscos à saúde humana". Enquanto nos queijos artesanais é comum encontrar acima de 70% dos queijos fora dos parâmetros legais, nos queijos industrializados estes percentuais estão entre 30 e 60%, o que não deixa de ser elevado. Assim, os indicadores estabelecidos nas legislações e os exames de laboratório performam uma nova realidade ao 'revelar' um problema anteriormente não visível. E as conclusões quase sempre associam a "baixa qualidade" (leia-se, alto nível de um ou mais destes quatro microrganismos) à "produção em condições higiênico-sanitárias insatisfatórias" e a "falhas na aplicação de boas práticas de fabricação". Em vários casos as conclusões dos trabalhos reafirmam a necessidade de pasteurização do leite e/ou de aumentar a fiscalização sanitária.

Se considerarmos os elevadíssimos percentuais de queijos fora do padrão sanitário, considerados "impróprios ao consumo humano", seria de se esperar um grave problema de saúde pública. No entanto, a busca por referências bibliográficas relativas a surtos[87] ou a problemas efetivos de saúde envolvendo o consumo dos queijos minas artesanais resultam em pouquíssimos trabalhos. Uma das referências bibliográficas mais citadas é um trabalho de Sabioni, de 1988, que relata um surto envolvendo quatro pessoas de uma família de baixa renda que consumiram um queijo Minas comprado numa mercearia em Ouro Preto – MG e tiveram uma toxinfecção (vômitos, dores de barriga, febre). Sabioni conclui que o queijo causador da toxinfecção estava contaminado por *Staphylococcus aureus* (Sabioni et al, 1988).

---

[87] A partir de uma definição do Centers For Disease Control and Prevention, considera-se um "surto" de uma Doença Transmitida por Alimento (DTA) quando duas ou mais pessoas que consumiram o mesmo alimento contaminado vêm a ter a mesma doença. Uma "Doença Transmitida por Alimento" é causada pela ingestão de um alimento contaminado por um agente infeccioso específico, ou pela toxina por ele produzida, por meio da transmissão desse agente, ou de seu produto tóxico" (BRASIL. RESOLUÇÃO, 2001).

Outro estudo relata um surto envolvendo sete pessoas de Belo Horizonte, causado por um queijo “tipo Minas não industrial” produzido em uma fazenda do município de Itatiaiuçu - MG, tendo como agente causador o *Staphylococcus aureus* (Pereira, 1999). Nenhum dos dois estudos investiga (ou menciona) se houve outras famílias contaminadas com queijos produzidos no mesmo lote ou pelo mesmo produtor em períodos anteriores ou subsequentes. Sabioni cita uma pesquisa que avaliou a qualidade microbiológica de queijos minas comercializados nesta mesma cidade (Ouro Preto) e verificou que 41% das amostras de queijos analisadas apresentavam alto nível de contaminação com este mesmo microrganismo.

Não há por parte dos investigadores a preocupação de identificar se estes queijos estão causando outros casos de toxinfecção (mesmo no caso do queijo vendido na mercearia) nem de buscar investigar a aparente contradição entre o alto percentual de queijos “contaminados” e a quase ausência de referências a outros surtos. Para se referir a esta questão, Sabioni et al mencionam dados gerais de intoxicação alimentar em “países desenvolvidos”, que indicam que em torno de 5% das toxinfecções alimentares são causadas por *Staphylococcus aureus* e observam que:

> A verdadeira incidência de intoxicação estafilocócica é desconhecida, porque a doença não é relatada na maioria dos países. No Brasil não existem dados epidemiológicos, mas é de se esperar que sejam altos os índices de intoxicações alimentares de origem microbiana, embora poucos sejam os casos relatados na literatura (Sabioni, 1988)

O argumento é que a incidência de intoxicações é desconhecida, mas pelo resultado laboratorial “é de se esperar” que seja alta[88]. O fato de existir algum caso conhecido no mundo, em que um microrganismo é associado a uma pessoa doente, atesta a veracidade dos indicadores. Ou seja, não é preciso investigar se, de fato, há ou não intoxicações e com qual taxa de incidência: pressupõe-se que elas existem e não são notificadas. Há uma espécie de 'efeito circular' entre normas técnicas e ciência, com os conhecimentos científicos postos como 'verdades' e se consolidando em normas e regulamentos legais que, por sua vez, reforçam seu caráter de verdade e definem parâmetros e pontos de partida para novas pesquisas científicas. Em nenhum momento são colocados em questão os próprios parâmetros da legislação, tomada como uma espécie de 'verdade inquestionável'.

Do ponto de vista sociológico, parece haver certo paradoxo: como se explica que estas pesquisas apontem para um percentual tão alto de queijos “impróprios ao consumo humano”, “sem segurança do alimento”, ou com “elevados riscos higiênico-sanitários”, e as populações locais que consomem estes produtos os vejam como praticamente inócuos - fato apresentado de forma irônica na fala de um produtor no documentário “O Mineiro e o queijo”, citado por Sgarbi et al (2012):

---

[88] Fizemos uma análise preliminar de dados de toxinfecções que nos foram encaminhados por uma fiscal do MAPA, de Brasília, que segundo ela servem para embasar as decisões técnicas do Ministério. Os principais dados eram dos Estados Unidos e não havia uma separação entre os queijos e os demais laticínios, ou seja, totalizavam toxinfecções por leite, iogurtes e outros produtos lácteos. Não sabemos se este dado desagregado existe ou não nos informe técnicos No entanto, nos parece que uma análise mais acurada destas informações dependeria não somente de separar o queijo de outros produtos lácteos (dado que o queijo é uma forma tradicional de conservação do leite), mas também de separar, nas toxinfecções, queijos artesanais feitos com leite cru de queijos industrializados.

> O tanto de queijo que o povo [mineiro] come, se isso fizesse mal, nós teríamos uma epidemia de queijo!

No mesmo sentido (e também com ironia), um produtor e atravessador de queijos de S. Roque de Minas narra sua participação numa das audiências públicas em Belo Horizonte, na qual teriam sido apresentados dados de intoxicações e mortes por queijos por "uma mulher de Brasília, com botas pretas, muito brava" - provavelmente de uma fiscal do Ministério da Agricultura - falando sobre o surto de Nova Serrana. Após esta fala, abriram para manifestações do público[89]:

> Aí um turco [comerciante de queijos no Mercado Central de Belo Horizonte] levantou lá e começou a discutir. Ele mexe com 40 mil kg de queijo por semana (...). Deu uma discussão e todo jeito que eles falavam ele falava três vezes mais. E ele estava certinho. (…). Aí eles vieram lá com 40 processos de pessoas que comeram o queijo e morreram. Aí ele ficou bravo demais: falou que esse negócio de morte, morreu, fulano morreu, comeu queijo e morreu. Comeu queijo ou não comeu queijo, está morrendo gente que nunca comeu queijo. (...) Aí ele falou e depois era eu. Aí eu pensei: 'meu Deus do céu, e agora?' Aí teve a pergunta se aqui em S. Roque tinha processo. Eu falei não, lá é tão grande os comedores de queijo que morre e nem processo não tem. Porque come o queijo todo dia e todo dia morre gente. Como vai ser isso aí? Todo mundo come queijo e todo mundo morre, mas não de comer queijo.

Castiel et al (2010 e 2011) observam que a epidemiologia enquanto ciência se ancora, em grande medida, no conceito de 'risco' como entidade probabilística e que os "discursos e práticas hegemônicos na área de saúde" envolvem a "proliferação de discursos tecnocientíficos que, pela mediação de correlações, probabilidades e estatísticas, constroem e legitimam a sociedade do risco". No entanto, a interpretação acrítica desse fazer científico pode gerar distorções como o que estes autores chamam de "hiperprevenção", que se configura numa aversão a todos os possíveis riscos, com um exagero nas definições de riscos, que pode levar a certo descrédito do discurso científico, conforme apontam estas falas que ironizam os riscos envolvidos nos queijos de leite cru. No entanto, se verifica nos debates públicos certa legitimidade deste discurso, que termina construindo uma imagem de 'baixa qualidade' e de 'falta de higiene' dos queijos artesanais, apesar de suas 'qualidades' reconhecidas, conforme visto na audiência pública. Parece que a eficácia do laboratório em performar realidades (no sentido utilizado por Mol, 2007) depende de outro conjunto de instrumentos e dispositivos de poder denominados por Foucault (2008) como sendo da "ordem da segurança".

1.2.2. A segurança sanitária, os queijos artesanais e a governamentalidade

As alterações que acontecem nos anos 1990, como a "colocação em cena do laboratório" e de novas formas de controle na fiscalização sanitária, podem ser lidas como um aprofundamento de modernas formas de governo da "ordem da segurança" (segundo Foucault, 2008), que instituem uma racionalidade na qual se complexificam e multiplicam os instrumentos e dispositivos de poder associados a um conhecimento científico que está fora

[89] Conversa informal, durante o trabalho de campo.

do âmbito do governo, mas que se articula com ele.

A noção de governamentalidade, colocada por Foucault (2008), refere-se à maneira como a conduta de um conjunto de indivíduos (que passa a ser identificado como uma "população" a partir do desenvolvimento de métodos estatísticos) viu-se implicada de forma cada vez mais acentuada no exercício do poder soberano, que se constrói a partir do desenvolvimento de um conjunto de instrumentos e mecanismos de controle, paralelamente à progressiva consolidação e racionalização dos Estados modernos, tendo o conhecimento como elemento central. Sob este aspecto, o governo das populações se articula com um domínio da cognição, do cálculo, da experimentação e da avaliação, tornando-se intrinsecamente ligado às atividades de expertise, que buscam calcular e administrar diversos aspectos da conduta dos indivíduos através de incontáveis (e frequentemente em competição), táticas locais de persuasão, indução, manejo, incitamento, motivação e encorajamento.

Foucault localiza o nascimento da Vigilância Sanitária no século XVIII juntamente com o surgimento do biopoder (e da biopolítica) no campo da medicina. Emerge neste período uma nova arte de governar que conforma o Estado moderno, associada a um conjunto de instrumentos, técnicas e tecnologias de poder que implicam num novo jeito de pensar e agir, visando conhecer e governar a riqueza, a saúde e a felicidade das populações. O poder passa a ser exercido através de um conjunto de alianças inconstantes entre diversas autoridades, tendo em vista governar uma multidão de facetas das atividades econômicas, vida social e conduta individual, à luz de concepções do que é bom, saudável, normal, virtuoso, eficiente e lucrável. A necessidade de saber e de conhecimento passa a ser central para estas atividades de governo e para a própria formação de seus objetos (Foucault, 2005; Foucault, 2008; Rose e Miller, 1992).

Foucault identifica a existência de três diferentes dispositivos de poder: os mecanismos jurídico-legais, os mecanismos disciplinares (da ordem da vigilância) e os dispositivos da ordem da segurança. Os mecanismos jurídico-legais se desenvolveram na Idade Média e construíram códigos de leis que acoplam um tipo de ação proibida a um tipo de punição. A partir do século XVIII, ganharam força os instrumentos disciplinares, vinculados a mecanismos de vigilância e de correção, que envolvem também os jurídico-legais, mas acoplam a ela uma série de técnicas adjacentes (policiais, médicas, psicológicas) que visam os indivíduos. O sistema jurídico-legal busca estabelecer a ordem a partir da análise da desordem, com o código determinando o que é proibido (que não pode ser feito), permitindo o que é indeterminado. Já a regulação disciplinar (da vigilância) busca determinar o que deve ser feito e o resto (sendo indeterminado) é proibido. Embora os mecanismos disciplinares também dividam o que é permitido (ou obrigatório) e o que é proibido, agem principalmente no sentido de determinar o que deve ser feito e como. A regulação disciplinar tenta regulamentar tudo, sem deixar escapar nada: a menor infração deve ser corrigida (Foucault, 2008).

Já os dispositivos de segurança, diferentemente dos dois anteriores, não adotam nem o ponto de vista do que é proibido/ impedido nem o do obrigatório: partem da realidade e buscam mecanismos que anulem/ limitem/ freiem /regulem esta realidade, buscando fazer seus elementos atuarem uns em relação aos outros, na direção que se quer conduzir. O surgimento dos mecanismos de segurança é possibilitado pelo aperfeiçoamento de um conjunto de instrumentos de análise que tiveram nas estatísticas uma de suas bases, a partir da construção da noção de "população". Foucault observa que, com os dispositivos de segurança,

emerge uma relação bem particular entre o poder e o saber, entre o governo e a ciência, na qual a "razão de Estado" passa a ser relacionada a um conhecimento científico que se tornaria cada vez mais indispensável para um "bom governo". No entanto, este conhecimento científico não é específico do governo (Foucault, 2008).

Foucault (2008) analisa o Estado moderno como um regime de "governamentalidades múltiplas", em que os três mecanismos (jurídico-legal, disciplinar e de segurança) estão presentes. E observa que, em cada sociedade e em cada setor da sociedade, a história e a correlação entre os diferentes mecanismos pode evoluir de maneira específica (e por isso precisam ser analisados em suas especificidades), mas considera que há um sentido geral que leva à instalação dos mecanismos da ordem da segurança, articulando mecanismos jurídicos e disciplinares, às vezes multiplicando-os, que é o que vemos no caso da regulação sanitária dos produtos de origem animal, que se transforma num verdadeiro emaranhado legal e institucional, envolvendo saúde e agricultura, nos diferentes níveis (do internacional ao local) no qual até os técnicos especializados se perdem.

A presença destes diferentes mecanismos de poder pode ser percebida na legislação sanitária no Brasil. No RIISPOA de 1952, é possível identificar um forte predomínio de mecanismos da ordem disciplinar (da vigilância), como pode ser percebido nos cerca de 950 artigos e 152 páginas, que buscam estabelecer, com enorme quantidade de detalhes, tudo o que deve ser feito em cada etapa da produção e em cada produto (carnes, leite, queijo, ovos, mel), de acordo com preceitos traçados a partir de conhecimentos especializados voltados para a industrialização. No caso dos queijos, estabelece desde a maneira de cuidar dos animais, o local e a forma como proceder à ordenha; as construções, os utensílios, e os procedimentos para a elaboração do queijo até a forma como devem ser embalados, rotulados, armazenados, transportados, comercializados. Ou seja, normatiza como deve ser a realidade e tudo o que fugir à regra, mesmo que não expressamente proibido, não seria permitido. E o "ideal", ou seja, a "norma" ou o "normal", o que se tem como parâmetro para o estabelecimento das regras, é o modelo de produção industrial em maior escala. Há uma forte ênfase em estruturas e equipamentos, que são definidores do padrão industrial de produção em maiores escalas e são ao mesmo tempo exigências que colocam as maiores barreiras à entrada, no sentido colocado por Possas (1987).

Observa-se ainda no RIISPOA um forte peso de mecanismos disciplinares voltados para os indivíduos envolvidos na fabricação ou para os espaços individuais (os estabelecimentos onde se dá a produção). A legislação define um conjunto de procedimentos que passam a ser nomeados como "Boas Práticas de Fabricação" que envolvem princípios e regras considerados como adequados e necessários para a manipulação dos alimentos, que abarcam desde a extração da matéria prima até o processamento do produto final, visando "minimizar contaminações de alimentos" e garantir a "saúde do consumidor". Os "Manuais de Boas Práticas" incluem itens como "higiene pessoal", prescrevendo aspectos como tomar banho, lavar as mãos, usar luvas, toucas, aventais, botas. A presença de materiais sintéticos e descartáveis como símbolo de limpeza é uma constante, numa clara percepção de tudo que tenha origem industrial como sendo superior. A legislação prevê a necessidade de capacitações para as pessoas envolvidas na produção e de fiscalizações para verificação do cumprimento dos procedimentos preconizados pela legislação, que constantemente envolvem uma espécie de *check-list* em relação às instalações, equipamentos e instrumentos utilizados[90].

---

[90] Ver "Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação

Uma leitura atenta do RIISPOA deixa antever de maneira bastante explícita que o "ideal" que se busca prescrever é o do padrão industrial de produção em maior escala. No caso dos queijos, aparecem na legislação quase unicamente queijos cuja industrialização havia avançado em outros países e começava a se implantar no Brasil, através da importação de equipamentos e tecnologias industriais. O Anexo 4 apresenta um quadro elaborado por Matos (2016) com uma lista dos queijos que constam no RIISPOA, provavelmente inspirada na legislação norte-americana e nos queijos produzidos industrialmente naquele país.

O sentido com o qual se busca governar a produção de queijos, empurrando para uma maior industrialização, aparece de maneira explícita no final do RIISPOA de 1952, no seu artigo 928, nas "Disposições Gerais e Transitórias" (Título XVII, o último título), que estabelece um regime de exceção:

> **Enquanto perdurar o estado incipiente da indústria** de queijo 'Minas' **toleram-se** as seguintes variedades deste produto: a) variedades frescais: 1 - queijo Minas comum; 2 - queijo Minas pasteurizado (de leite pasteurizado); b) queijos curados 1 - queijo Minas semiduro (tipo Serro); 2 - queijo Minas duro (tipo Araxá); 3 - queijo de coalho (tipo Nordeste brasileiro). (Brasil, 1952, grifos nossos)

Essas disposições finais são as únicas referências a queijos que eram produzidos de maneira 'não industrial' no Brasil e que poderiam ser chamados de 'artesanais' ou 'tradicionais', que se referem aos queijos não pasteurizados, incluindo os queijos Minas e o queijo de coalho. Segundo o RIISPOA de 1950, a existência destes queijos poderia ser "tolerada", mas apenas enquanto a indústria não se desenvolvesse, o que subentende que quando a indústria se estabelecesse nas regiões, não se deveria mais "tolerar" este tipo de produção.

O que nos parece estar em jogo nos anos 1990, com as mudanças na regulação sanitária dos queijos, impulsionadas pelo Mercosul, é a instalação e aprofundamento de instrumentos da ordem da "segurança" voltados para o "governo dos alimentos" (e da forma de se alimentar), multiplicando e complexificando os instrumentos e tecnologias de controle, em especial incorporando o laboratório como elemento-chave, como se pode perceber nos regulamentos que estabelecem os padrões microbiológicos dos queijos anteriormente citados e no crescimento da importância da segurança do alimento (*food safety*) no âmbito das instituições reguladoras.

É este contexto de progressiva "governamentalização do Estado" que se amplia a bioregulação dos alimentos e das formas de se alimentar, tendo em vista impulsionar padrões industriais de produção, repercutindo sobre os "modos de governo" dos queijos artesanais em Minas Gerais e performando o 'problema' do queijo 'não inspecionado'. Nesse processo, se entrecruzariam um conjunto de atores e instituições, dentro e fora do Estado.

1.2.3. O papel dos profissionais especializados

---

para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos", definido pela Portaria n° 326/97, do Ministério da Saúde".

Conforme mencionado anteriormente, nos debates públicos em torno da (i)legalização dos queijos mineiros, não é possível perceber a presença, dos setores econômicos que poderiam se beneficiar com a perseguição aos queijos 'não inspecionados', como a indústria de laticínios, por exemplo, que é mencionada na audiência pública na ALMG, em 2001[91].

Também chama a atenção uma fraca presença de médicos e de setores ligados à área de saúde, inclusive das VISAs - Vigilâncias Sanitárias, nos diferentes níveis (federal, estadual e municipal)[92]. E parecem ausentes consumidores cuja saúde estaria ameaçada pelos queijos artesanais[93].

Embora as legislações voltadas para os queijos passem pela aprovação pelo poder legislativo, a sua regulamentação se dá a partir da reunião de "especialistas", entre os quais se destacam fortemente os médicos veterinários, seja vinculados a órgãos governamentais responsáveis pela regulação sanitária, sejam professores e pesquisadores vinculados a instituições de ensino, pesquisa e extensão, que detêm o que se poderia chamar de "monopólio da autoridade" da fala[94]. Com o desenvolvimento da indústria de alimentos, começam a entrar em cena profissionais de outras formações ou especializações, em especial vinculados à área de ciência e tecnologia dos alimentos, que passam a dividir com os veterinários a realização de estudos sobre a "qualidade microbiológica" dos queijos e que começam a participar nos debates públicos em Minas Gerais e que, em alguns casos, são importantes para trazer novos olhares e perspectivas, do ponto de vista científico. No entanto,

---

[91] Estes setores estão presentes nas discussões das normas internacionais, nas comissões do Codex Alimentarius, através da FIL – Federação Internacional de Lácteos, conforme mencionado. E estão também presentes em discussões da legislação nacional, ao nível do Ministério da Agricultura, conforme se verificou na reunião para normatização da IN 16/2015, referente às agroindústrias de pequeno porte de leite e derivados, na qual estava presente um representante da "Viva Láteos", uma a associação criada em 2014, composta por indústrias de lácteos presentes no Brasil, como Nestlé, Danone, Lactalis, BRF, Itambé, Vigor, entre outras, abarcando associações como a ABIQ (Associação Brasileira da Indústria de Queijo), o G100 (Associação Brasileira de Pequenas e Médias Cooperativas e Empresas de Laticínios) e a ABLV (Associação Brasileira da Indústria de Leite Longa Vida).

[92] Talvez em parte esta ausência se explique pela história da vigilância sanitária, conforme mencionaremos. Latour, no livro "A Pasteurização da França" aponta como desde o início sanitaristas e médicos comuns partiam de lógicas, interesses e formas de atuação distintas (Latour, 1993). A fala do prefeito do Serro na audiência pública foi uma exceção e foi lembrada mais de 10 anos depois por várias pessoas com as quais conversamos, mas sua presença ali estava marcada pelo fato de ser também produtor e político. Um fiscal do MAPA mencionou sua fala como "política", pois dado o peso econômico e cultural dos queijos, naquele espaço de debate qualquer pessoa que atacasse os queijos decretaria sua "morte" política.

[93] Na audiência pública de 2001 a representante da VISA anuncia que um "movimento de donas de casa" de Belo Horizonte não teria podido estar presente. É a única menção a este movimento que vimos mencionada, tanto em documentos quanto nas entrevistas ou participações em eventos sobre os queijos. Nos debates públicos em Minas Gerais, a presença de consumidores tem se manifestado através de movimentos que defendem os queijos artesanais, que se colocam em cena mais tardiamente, como a ONG SertãoBras (com presença bastante ativa após 2006) e o Slow Food (cuja existência é mencionada no inventário do Iphan, mas que aparece enquanto presença ativa nos debates após 2011). Estes dois movimentos manifestam uma preocupação com a defesa das tradições de consumo, ao que parece inseridos nas reações à homogeneização relacionadas com o "quality turn".

[94] No sentido colocado por Bourdieu (1989)

tanto a normatização quanto a inspeção e fiscalização sanitárias dos produtos de origem animal no Brasil se fazem até o momento de maneira praticamente exclusiva por médicos veterinários[95].

Nas disputas e controvérsias em torno da (i)legalização dos queijos Minas artesanais, os atores privilegiados são veterinários do já citado IMA - responsável pela normatização, registro e fiscalização dos produtos de origem animal para comercialização ao nível estadual (SIE – Sistema de Inspeção Estadual) - e os veterinários do Sistema de Inspeção Federal, do Ministério da Agricultura alocados naquele estado[96]. Aparecem também nos debates professores e pesquisadores das Faculdades de Medicina Veterinária da UFMG (situada em Belo Horizonte) e da UFV (situada em Viçosa). Outra instituição de referência é o Instituto de Laticínios Cândido Tostes - ILCT, às vezes referido como EPAMIG. O ILCT, localizado em Juiz de Fora, na Zona da Mata Mineira, é um dos mais antigos centros ensino e pesquisa voltado para difundir tecnologias e capacitar pessoal para trabalhar em indústrias de produtos lácteos. Criado em 1935, antes, portanto, do estabelecimento do RIISPOA, teve desde seu início uma ligação direta com o então denominado "Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal" do Ministério da Agricultura e tinha veterinários deste ministério atuando como professores e formando pessoal para atuar também na área de normatização e fiscalização sanitária. Em 1974, suas atividades de pesquisa foram vinculadas, pelo governo do Estado de Minas Gerais, à recém-criada Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais – EPAMIG[97].

Para entender a importância dos veterinários e a posição que eles ocupam nas disputas em torno dos queijos artesanais, duas questões precisam ser observadas: a constituição do arcabouço institucional voltado para a regulação sanitária de produtos de origem animal (ao qual estes técnicos especializados estão vinculados) e a história da formação profissional em

---

[95] Esta exclusividade é defendida pelo Conselho Nacional de Medicina Veterinária, tendo como base a lei 5.517/1968, que no seu artigo Art. 5º, estabelece como "competência privativa do médico veterinário" um conjunto de atividades e funções, entre as quais a inspeção e fiscalização sanitária de todos os produtos de origem animal nos locais de produção, manipulação, armazenagem e comercialização. Está em curso um questionamento, pelos Conselhos Profissionais de Química (ao qual os cientistas de alimentos são vinculados) sobre essa exclusividade de médicos veterinários no caso da responsabilidade técnica em empresas de processamento de alimentos de origem animal, endossado por grandes indústrias de alimentos. Já existem jurisprudências dando ganho de causa aos cientistas de alimentos, como aparece em: http://www.crq4.org.br/?p=texto.php&c=frigorificos/laticinios (consulta em dez/2015). No entanto, esta exclusividade continua no caso dos órgãos de inspeção sanitária.

[96] O Sistema de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura em Minas Gerais tem uma estrutura grande, com cerca de 800 funcionários, responsáveis pelo registro e pela fiscalização de todo o setor produtivo de produtos de origem animal.

[97] Além da área de pesquisa, o Instituto de Laticínios "Cândido Tostes" (ILCT) tem uma escola de ensino técnico localizada também em Juiz de Fora. O ILCT edita, desde a década de 1940, uma revista especializada dedicada a divulgar artigos científicos e pesquisas sobre leite e derivados aos "laticinistas" e profissionais especializados. E promove desde a década de 1980, o Congresso Nacional de Laticínios, um dos maiores eventos do setor no país. Segundo Rezende (2004) o ILCT "constitui um dos grandes diferenciais do estado de Minas Gerais no setor de laticínios, formando a quase totalidade dos técnicos de laticínios empregados nas indústrias de queijos do estado", tendo laboratórios de alto nível, boa biblioteca e editando livros e revistas.

veterinária (no caso específico dos queijos, associada à formação para a produção de laticínios)[98].

Parece haver, na inserção dos técnicos especializados nas discussões em torno dos queijos artesanais, uma lógica de atuação inerente à burocratização do Estado moderno, tal qual analisada por Weber, que observa que a legitimidade da dominação legal repousa sobre a crença em seu caráter conforme a lei e fundado na razão. A necessidade de saber está inscrita nas exigências da administração burocrática e a produção de um conhecimento específico aparece como uma das características dessa forma de dominação. Assim, a dominação legal aparece estreitamente associada a dois outros fenômenos: um processo de racionalização, no qual o Direito é parte importante; e o aumento da importância do saber e da expertise. A dominação legal enfatiza a competência técnica dos funcionários e promove a expansão de uma formação especializada. Assim, a racionalização dos instrumentos de conhecimento de sua área de competência, favorecida pela atividade burocrática, é um processo que apresenta afinidade com a racionalização dos sistemas de produção de conhecimento levada a efeito pela atividade científica. (Weber, 1999; L'Estoile, 2003).

Stanziani (2005) vai chamar a atenção para algumas especificidades da normatização sanitária dos alimentos no contexto de sua progressiva industrialização e de disputas por mercados, em que a ciência intervém não só na elaboração das normas, mas na sua aplicação e fiscalização. Observa uma distinção entre expertise administrativa e expertise judiciária, relacionada à distinção fundamental entre direito administrativo e direito judiciário[99]. Esta separação é observada na elaboração das leis sanitárias no Brasil, em que algumas diretrizes gerais e parâmetros básicos são definidos pelo poder legislativo, mas a responsabilidade de detalhamento das normas e regulamentos é delegada a órgãos administrativos, dentro dos quais um comitê de especialistas vai definir a regulamentação que regerá a fiscalização, com apoio de outros aparatos científicos. Nas disputas em torno da construção dos parâmetros de 'qualidade sanitária' dos alimentos, é frequente colocar-se uma oposição entre saber-fazer profissional e conhecimentos científicos, com instrumentos de análise que concorrem entre si e podem produzir resultados que se contradizem. Os contextos políticos e normativos em que os especialistas são mobilizados nunca são neutros e a escolha entre diferentes métodos de especialização terá papel importante na separação entre lícito e ilícito (Stanziani, 2005).

No caso da regulação dos denominados "produtos de origem animal", o poder dos veterinários está relacionado com a história da construção da vigilância sanitária, que surge vinculada à existência das zoonoses transmissíveis aos humanos através do consumo desses alimentos. Por exemplo, no livro História dos medos alimentares – da Idade Média ao século

---

[98] De diferentes maneiras, os principais autores nos quais estamos nos apoiando (Weber, Foucault, Bourdieu e Latour), chamam a atenção para a importância de se observar a "gênese" ou a "genealogia" das instituições, dos instrumentos e mecanismos de poder, observando o contexto em que surgiram, que opções estavam dadas, que conjunto de forças se colocaram e como as questões colocadas se "cristalizaram" em instituições. Bourdieu (1997) observa que um dos poderes mais importantes do Estado é "produzir e impor as categorias de pensamento que aplicamos a tudo, inclusive ao próprio Estado" e que a reconstrução da gênese das instituições é um instrumento poderoso para sua crítica, por fazer ressurgir conflitos e confrontos iniciais e, com eles, as possibilidades descartadas, indicando que as coisas poderiam ter sido (e talvez ainda sejam) diferentes.

[99] Stanziani (2005) observa que este deslocamento está no fundamento da lei de francesa de 1905, sobre fraudes e falsificações, que nos parece ter tido forte influência na organização da vigilância sanitária dos alimentos nos países ocidentais.

XX, Madeleine Ferrières (2002) aponta que, pelo menos desde o início do século XIV, com o surgimento das cidades na Europa, muito antes de Pasteur e ainda antes da constituição dos Estados modernos, já estavam colocadas preocupações com a regulamentação do comércio de carnes. Comentando sobre a força dos veterinários nos debates públicos em torno dos queijos artesanais em Minas Gerais, Meneses observa esta questão:

> Historicamente a veterinária assume uma defesa da saúde humana tanto quanto assume a defesa da saúde animal. Isso é histórico na veterinária e é mundial. Isso é importante para a afirmação social do médico veterinário, como alguém que controla as zoonoses e tem papel fundamental na saúde pública, domina o processo reprodutivo e é importante na reprodução humana assistida. A veterinária se liga ao bem-estar humano tanto quanto ao animal. Isso aproxima o veterinário da ideia do médico, da medicina. Nossa formação toma o risco sanitário (vindo do convívio com os animais e saúde animal, dos processos alimentícios da saúde animal), como muito forte na construção do conhecimento. Há uma preocupação com o risco sanitário (Entrevista com José Newton Meneses, 2015)[100].

No Brasil, o início da ligação dos veterinários com a vigilância sanitária e a própria estruturação dos serviços de inspeção sanitária para produtos de origem animal parece ter se dado no início da república, no final do século XIX, em função da necessidade de vacinação do gado para o controle de doenças como febre aftosa, raiva, brucelose e tuberculose. E se fortaleceu no período imediatamente após a segunda guerra mundial, em parte pelas exigências sanitárias para as exportações de carne (relacionadas às necessidades de importação de carnes pela Europa), mas também como consequência do processo de industrialização e de aumento das escalas de produção para atender a crescente urbanização do país. Assim, tanto a formação técnica quanto a estruturação da regulação sanitária parecem ter se dado concomitantemente (e como resposta) ao crescimento da produção industrial de alimentos em maior escala.

Sem desconsiderar a importância dos compromissos sociais dos médicos veterinários, é importante demarcar que essas necessidades de profissionais especializados, colocadas tanto diretamente pelo processo de industrialização dos produtos de origem animal, quanto por sua normatização e fiscalização, vai constituir importante mercado de trabalho para estes profissionais; percebida no Brasil pela forte associação das escolas de veterinária com a formação de profissionais voltados para a implantação da inspeção sanitária industrial de produtos de origem animal.

Castanho Dias (2010), ao contar a "história do queijo no Brasil", localiza o surgimento das primeiras indústrias de laticínios. Sua descrição parece traduzir bem o espírito presente no

---

[100] Meneses é veterinário e historiador, professor na faculdade de veterinária da UFMG e foi responsável pela elaboração do dossiê intepretativo do Iphan que embasou o registro dos modos de fazer o queijo minas artesanal. Consideramos que a força simbólica da veterinária no tratamento de assuntos relacionados aos produtos de origem animal se refletiu na escolha de um veterinário para a elaboração deste dossiê, num contexto em que ciência e cultura (expertise científica e saberes locais) se colocavam em conflito. Nos parece que sua formação em veterinária marca o resultado final do dossiê do Iphan, que para varias questões toma como referência a legislação sanitária estadual 14.185/2002, colocada como anexo no dossiê.

RIISPOA, ao observar que em 1888, o secretário da Agricultura de Minas Gerais, anunciou "novos horizontes para o queijo brasileiro", com a "entrada do queijo na era industrial" com a fundação, pelo médico e fazendeiro Carlos Pereira Sá Fortes, da primeira indústria de queijos "em moldes empresariais", com maquinário importado da Alemanha e Holanda (Dias, 2010: 73). Segundo o autor:

> Na época, estavam em funcionamento no imenso território brasileiro um número impreciso de queijarias, praticamente apenas na zona rural. Talvez elas passassem de mil em sua anônima multiplicação artesanal. Os queijos iam para o mercado sem embalagens, marcas, rótulos, nomes dos fabricantes. Máquinas, higiene, transporte, zero. Retratos de um Brasil desprovido de energia elétrica, de estradas decentes, de tradição e cultura de laticínios. O tipo de queijo era somente um: fresco, grosseiro – e caro. Nas 'casas de queijos' da roça o trabalho, sempre igual na sua rotina de nenhum compromisso, ficava a cargo das mulheres e das crianças. O atraso estava prestes a mudar. (…). As queijarias em estágio mais avançado que vieram a seguir pegaram carona no primeiro surto industrial do Brasil, ocorrido nas décadas de 1880 e 1890 (Dias, 2010: 73).

Chama a atenção neste texto uma forte desqualificação e desprezo pelas queijarias artesanais, que nos parece presente na formação dos profissionais especializados[101]. Conforme veremos no capítulo 3, o que é apresentado pelo autor como um passado remoto (do século XIX), descreve em boa parte a realidade da produção e comercialização dos queijos 'não inspecionados', na sua 'anônima' (porque inexistente do ponto de vista legal) multiplicação, feitos na zona rural, em grande parte com trabalho familiar envolvendo fortemente as mulheres[102] e que até o momento atual "passa em muito de mil". Dias (2010) menciona ainda as deficiências de infra-estrutura que até o presente marcam fortemente a zona rural brasileira, em meio às quais se dá a produção artesanal e a comercialização dos queijos nessas regiões produtoras, onde ainda persiste o comércio de queijos "sem embalagens, marcas, rótulos", cuja condenação é um dos elementos fortes na criação legal de ilegalidades.

A percepção da indústria como futuro e o artesanal como passado destinado a desaparecer, no mesmo espírito normatizado no artigo 928 do RIISPOA, de 1952, fica bastante marcada nesta colocação, que busca apagar a persistência de uma realidade que já não deveria estar mais ali[103].

---

[101] Castanho Dias é jornalista agrícola e produtor de leite, formado em direito. Embora não sendo veterinário, tem muito contato com pesquisadores da área de leite, tendo editado cadernos de tecnologia para a Embrapa Gado de Leite e escrito um livro sobre o "Agribusiness do leite no Brasil" (Dias, 2010).

[102] E frequentemente envolvendo a ajuda de crianças e jovens, tanto na lida com o gado quanto na elaboração dos queijos e nas atividades gerais envolvidas nos Sistemas de Cultura e Criação. Este autor, assim como outros apontam esta participação das crianças como parte do complexo aprendizado do que poderia ser chamado da "profissão da agricultura", que não pode ser resumida a uma formação técnica especializada (Reboul, 1981).

[103] O livro, que se propõe a ser "o primeiro da história do queijo no Brasil" é na verdade um livro sobre a história da indústria do queijo no Brasil. Nos capítulos nos quais menciona os queijos artesanais (de Minas e o Serrano), o autor utiliza o termo "queijos *terroir*" (referindo-se às denominações de origem francesas), ao que parece evitando a palavra "artesanal", que parece considerar depreciativa. E o autor não se refere em nenhum momento às polêmicas em torno da exigência de pasteurização do leite antes da elaboração destes queijos. A questão do leite cru é

Este autor observa que a primeira escola de laticínios do Brasil foi criada em 1910, em São Paulo, pela Secretaria de Agricultura, vinculada à faculdade de veterinária. O Instituto Cândido Tostes, em Juiz de Fora-MG seria a segunda, em 1935 (Dias, 2010).

Um decreto do governo federal de 1915 cria a "Secretaria de Estado dos Negócios da Agricultura, Indústria e Commercio" e instituí um "Serviço de Indústria Pastoril", que entre as suas atribuições inclui a "inspeção sanitária dos estabelecimentos de lacticínios". Em seguida, esta secretaria é transformada no Ministério da Agricultura, abrangendo uma rede institucional que se estende aos estados e que incorpora as escolas de laticínio existentes.

Castanho Dias ressalta a importância de José de Assis Ribeiro (paulista de Itararé, 1912-1964), formado na faculdade de Veterinária da USP e fiscal do MAPA, que publicou em 1945 um livro sobre fabricação dos queijos e que teria sido também professor da Universidade Federal de Juiz de Fora, da Universidade Federal de Lavras e do Instituto de Laticínios Candido Tostes. Ou seja, ele era ao mesmo tempo fiscal do Ministério da Agricultura e professor em faculdades de veterinária. Em 1942 (antes, portanto, da publicação do RIISPOA), escreveu um artigo argumentando que o queijo de Minas Gerais "mereceu descrédito por longo tempo" porque era obtido em sua maior parte "em instalações precaríssimas, onde nada havia de higiênico, constituindo um produto barato, fabricado e transportado sem o menor controle oficial, sempre em sofríveis condições, por isso, ótimo meio de difusão de contaminações" (Dias, 2010:95). Nota-se nesta afirmação que já nos anos 1940 inicia-se uma construção da imagem de precariedade e da existência de riscos associados à produção não industrial e não inspecionada[104].

Cruz e Schneider (2010) observam que 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, a visão industrial hegemônica associa a produção de alimentos cada vez mais a uma estrutura industrial, voltada para aumentar a produção e a produtividade. Como decorrência, de modo gradual, a qualidade passou a ser associada a grandes estruturas e a aspectos sanitários baseados no modelo produtivo de grandes indústrias de alimentos e escalas de produção.

O desenvolvimento das indústrias de alimentos deu-se concomitantemente com avanços na química, transportes e tecnologias agrícolas, deslocando o abastecimento do local e da pequena escala, para a produção concentrada e distribuição em grande escala, em contextos de elevada urbanização. Os avanços tecnológicos possibilitaram melhorias na capacidade de conservar, armazenar e distribuir alimentos em massa, e progressivamente construíram-se normas de qualidade voltadas para garantir uma conservação para o transporte a longas distâncias e maior tempo de prateleira. Neste contexto, há uma crescente associação entre "qualidade dos alimentos" e "padrões sanitários de qualidade" e "segurança do alimento" (*food safety*) também identificados como "inocuidade dos alimentos". Como decorrência disso as legislações passam a exigir instalações, procedimentos, equipamentos e

---

mencionada apenas na citação de dois produtores artesanais de Minas Gerais entrevistados. Assim como este livro, observamos que vários livros sobre queijos pouco mencionam esta questão, que às vezes aparece como um único parágrafo na introdução, mencionando que a pasteurização pode trazer diferenças dentro do mesmo tipo de queijo (Dias, 2010).

[104] Voltaremos no Capítulo 3 à questão da imagem de precariedade das instalações e dos transportes.

utensílios que permitam fácil higienização e dificultem ou impeçam contaminações, caminhando na direção de intensa padronização de processos e produtos. Neste contexto, passa-se a adotar sistemas e ferramentas de controle, padronização e rastreabilidade e há uma crescente associação de "qualidade" com "inocuidade" (percebida como ausência de microrganismos), assim como com processamentos automatizados. A legislação sanitária é definida a partir de critérios técnicos e normatizados, voltados para escalas de produção cada vez maiores e mais automatizadas, com tendências homogeneizadoras (Cruz, 2009; Cruz e Schneider, 2010).

A própria necessidade de existência destes técnicos especializados é dada a partir da industrialização e da modernização da agricultura pautada em padrões industriais e da perspectiva de aumento de produtividade e de escalas de produção, sendo menos necessária no caso de produtos artesanais e tradicionais produzidos em pequena escala e cujos modos de fazer vêm sendo transmitidos através das gerações, com lógicas próprias. Percebe-se que podem estar pesando na construção da regulação sanitária não apenas disputas em torno dos mercados de produtos, mas também elementos que repercutem fortemente na formação de mercados de trabalho, com a legislação colocando a obrigação e reafirmando a necessidade das profissionais especializadas[105], como se pode notar na lei estadual 14.185/2002, que em grande medida reproduz exigências presentes no RIISPOA:

> (…) **delegou ao IMA** a responsabilidade pela certificação das condições higiênico-sanitárias necessárias para produção do queijo artesanal (...). Os seguintes documentos são requisitados: (...) cópia do cartão de controle sanitário que comprove a vacinação do rebanho contra a febre aftosa, raiva, brucelose e atestado de teste negativo contra brucelose e tuberculose, **emitido por médico veterinário** credenciado; resultado de exame microbiológico e físico-químico do leite e queijo, **emitido por laboratório credenciado pelo IMA**; laudo técnico da queijaria preenchido e **assinado por médico veterinário** (Resende, 2010).

Tanto na legislação federal quanto na estadual de produtos de origem animal, são veterinários os responsáveis pela regulamentação, que por sua vez torna obrigatória a atuação de veterinários em várias etapas do processo, inclusive nos laboratórios, havendo uma estreita relação entre laboratórios que analisam alimentos de origem animal e faculdades de veterinária[106]. Uma diferença importante da lei estadual de 2002 e que a diferencia do RIISPOA, é o fato dela não exigir responsável técnico (normalmente um veterinário), podendo o próprio produtor assumir a responsabilidade legal pela produção.

---

[105] Os "Conselhos Profissionais de Medicina Veterinária são um dos atores presentes na formulação das normas e regulamentos, tendo alcançado certo "monopólio" no que se refere aos cargos, como uma espécie de "reserva de mercado de trabalho". Há disputas com conselhos profissionais de outras áreas que também atuam na indústria, mas não podem atuar na fiscalização, como cientistas de alimentos, por exemplo. No estado de Minas, o Conselho Regional de Medicina Veterinária é citado como presente em algumas audiências públicas e foi por solicitação dele que a assembleia legislativa organizou em 1994 um Fórum Técnico com o objetivo de levantar os problemas relativos à inspeção e à fiscalização dos produtos de origem animal.

[106] Por exemplo, vários dos estudos e pesquisas sobre 'qualidade sanitária' dos queijos artesanais, mencionados em item anterior, foram feitos no Laboratório de Análise da Qualidade do Leite da Escola de Veterinária da UFMG (LabUFMG), que é vinculado à Rede Brasileira de Laboratórios de Controle da Qualidade do Leite do Ministério da Agricultura.

Latour, no livro "A Pasteurização da França" aponta para a necessidade das diferentes profissões (e dos diferentes atores sociais) retraduzirem as descobertas científicas para seus próprios termos e interesses. Aponta como as pesquisas e descobertas dos "pasteurianos" foram acolhidas de imediato pelo movimento higienista, porque vinham diretamente ao encontro do seu fortalecimento, permitindo direcionar e aumentar a eficácia de sua ação, que antes se dava sem muito critério, atrás de miasmas e gerações espontâneas de doenças. Mas os médicos comuns se mostraram inicialmente pouco entusiasmados e até reticentes com o pasteurianismo, porque estavam num momento de fragilidade de sua profissão (em disputa com outros grupos, que também cuidavam dos doentes) e não apenas não viram inicialmente qualquer aplicação das descobertas científicas e do laboratório à sua profissão como se sentiram ameaçados por elas[107]. Latour observa que por quase 50 anos, entre 1871 e 1919, diferentes atores (e diferentes profissões) buscaram definir higiene, ciência e medicina uns em relação aos outros, colocando em jogo não apenas a ciência, mas também disputas jurídicas e morais (Latour, 1993).

No caso dos produtos de origem animal, a distinção entre direito administrativo e direito judiciário observada por Stanziani (2005), implica em outro aspecto, pois diferentemente de outros campos do Direito, onde os profissionais especializados são advogados, juízes, promotores, etc., que detêm o monopólio de elaboração e interpretação das leis, mas não necessariamente são responsáveis por aplicá-las ou por fiscalizar seu cumprimento, nos regulamentos e portarias da legislação sanitária voltada para os produtos de origem animal, os profissionais especializados elaboram leis e regulamentos que orientarão seu próprio trabalho (e/ou de seus pares de profissão), envolvendo pesquisa, capacitação, responsabilidade técnica por estabelecimentos, assistência técnica para a adequação da produção às exigências legais, aplicação de vacinas, emissão de certificados para o funcionamento das unidades produtivas, assim como a posterior fiscalização do cumprimento das leis. A produção de queijos minas artesanais em escalas menores, da forma como é feita pela grande maioria dos produtores, embora não esteja isolada de conhecimentos técnico-científicos e esteja em constante interação com elementos modernizadores, prescinde da assessoria direta de formações especializadas.

Numa das entrevistas realizadas, a visão industrial predominante no Ministério da Agricultura e sua forte influência na formação dos veterinários que atuam nos Serviços de Inspeção Estadual e Municipal foi considerada por um diretor do Instituto Mineiro de Agropecuária como estando na origem das dificuldades de construir uma regulação sanitária mais adequada à realidade da produção artesanal de queijos em Minas Gerais. Ele observa que está em curso um aprendizado do órgão estadual para lidar com a realidade do seu estado e

---

[107] Latour observa que toda a lógica do sanitarismo era dissociada da lógica da medicina: dado que os sanitaristas em nenhum momento tratavam o paciente individualmente e pregavam que era mais eficaz evitar a doença do que curá-la. Os médicos só "aderiram" ao pasteurianismo quase 20 anos depois, quando conseguiram do governo um apoio na valorização da profissão (contra os "charlatães") e quando os pasteurianos forneceram aos médicos um pequeno equipamento de laboratório que permitia diagnosticar a difteria (que era uma doença importante que afetava crianças) e desenvolveram o soro para tratá-la (Latour, 1993).

que enfrentavam uma forte resistência do Ministério da Agricultura em permitir que o Selo de Inspeção emitido pelo órgão estadual (IMA) fosse aceito para a comercialização interestadual, o que estaria relacionado a um receio dos fiscais federais de perda de espaço profissional[108].

Analisando a atuação dos técnicos especializados frente aos queijos artesanais, percebemos que sua atuação embute três aspectos diferenciados: a "missão institucional", relacionada com o dever do Estado de defesa da saúde da população (ou do consumidor)[109], a formação técnica orientada para a produção industrial, e possíveis interesses profissionais corporativos favorecidos pelas exigências presentes na legislação.

Assim, os técnicos especializados, responsáveis pela elaboração das leis e por sua fiscalização, internalizam os valores industriais, mesmo no caso daqueles que se engajam com o objetivo de "defender os queijos artesanais". No caso mineiro, é frequente encontrar, entre os técnicos que participam dos principais espaços em que se discute a legalização dos queijos, filhos ou netos de produtores, cuja faculdade foi viabilizada pela produção e venda 'informal' de queijos artesanais 'não inspecionados' e que têm um vínculo afetivo com estes queijos. Neste sentido, os conflitos entre 'ciência' e 'cultura' parecem ocorrer não apenas nos embates entre os diferentes atores sociais, mas também internamente, para alguns atores sociais, entre sua própria cultura e o que aprenderam na universidade. E é possível perceber, tanto nos debates públicos quanto no dia a dia da fiscalização ou da assistência técnica, fortes diferenças nas posturas de técnicos que têm vínculos anteriores com os queijos artesanais (em geral por relações de parentesco, mas também por amizade ou por serem "amantes" do queijo artesanal) e as posturas de técnicos que não têm este vínculo, como é o caso de vários técnicos do Ministério da Agricultura alocados em Brasília, responsáveis pela regulamentação federal. Há várias menções, pelos produtores e mesmo por técnicos que atuam localmente, mais próximos aos produtores, afirmando que "os técnicos que fazem as leis em Brasília" não conhecem a realidade da produção de queijos, sobretudo a da produção artesanal.

A influência da formação na percepção dos técnicos sobre os queijos aparece na entrevista com um dos veterinários do SIF, vinculado à superintendência do Ministério da Agricultura em Minas Gerais, que tem uma atuação importante nas tentativas de adequação da legislação federal:

---

[108] Este diretor se refere em especial ao SUASA, legislação regulamentada em 2006 pelo Governo Federal, através de demanda do Ministério de Desenvolvimento Agrário, que busca estabelecer um **S**istema Único de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA). Há indícios de que um dos entraves para sua implantação seria uma resistência dos veterinários do SIF em abrir mão do seu poder de fiscalização, dado que produtos inspecionados por técnicos dos municípios ou dos governos estaduais poderiam ser comercializados em todo o território nacional. Mais de uma pessoa entrevistada mencionou a suspeita de que o fato do salário de um fiscal federal ser três a quatros vezes maior do que o de um fiscal estadual seria um forte elemento na resistência (pelos sindicatos dos fiscais federais e conselhos de veterinária) às tentativas de unificação dos serviços de inspeção sanitária de produtos de origem animal, como as propostas do SUASA e do SISBI/POA. Em Minas Gerais, por exemplo, a estrutura do Serviço de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura seria equivalente à do Instituto Mineiro de Agropecuária, cada um deles com cerca de 700 a 800 funcionários contratados para o serviço de fiscalização, incluindo o escritório central em Belo Horizonte e escritórios instalados no interior

[109] Costa (1999) observa que a defesa e proteção da saúde como um dever do Estado consta nas cartas constitucionais de 1937 e 1946 e na década de 1950 são elaboradas várias leis que vinculam a defesa e proteção da saúde ao discurso jurídico-sanitário.

> Eu me formei em 1996, em veterinária [na UFMG] (…) entrei para trabalhar no IMA e fui trabalhar (…) na região do Serro, que é uma região com muita tradição na produção de queijos e de laticínios, de maneira geral não apenas o queijo do Serro. (...) [Pergunta: Antes de formar você já tinha contato com o queijo, fazenda, produtor?] Não. Existia na época, na faculdade, um comentário dentro dos meios acadêmicos de que este queijo existia e que tinha um problema de saúde pública muito grande com este produto. Tinha uma ressalva muito grande com estes produtos. E as pessoas viam com muita reserva esta questão do queijo. Não tinha esta valorização que tem hoje, do queijo Serro, Canastra, Araxá. Não tinha esta valorização em cima da característica, do sabor e da cultura do queijo. Era um queijo que vendia muito, de maneira muito informal, mas era um informal que era o que existia. Não tinha muita repressão em cima disso, mas já tinha alguns trabalhos mostrando que havia problemas e o meio acadêmico realmente enxergava isso como um problema sanitário muito grande, na época, na faculdade. Aí quando eu saí, eu fui para uma região de queijo. Mas mexia com laticínios que produziam iogurte, mussarela, prato, parmesão, estes queijos que não são da linha artesanal (...). Mas como eu estava na região, é inevitável o contato com isso porque faz parte da rotina, da cultura.

Na entrevista com José Newton Meneses[110], perguntado sobre uma possível influência de uma espécie de lobby da indústria na constituição das faculdades de veterinária e na formação dos veterinários, fez os seguintes comentários:

> Nem sei até se o lobby da indústria é tão forte como o lobby tecnicista. Passa pela formação do técnico e pelo entendimento do técnico de que não é possível a produção artesanal sem risco, como se a produção industrial não tivesse risco, como se o defensivo animal não fosse risco, antibiótico não fosse risco. É uma visão que vê conquistas técnicas como absolutas e inquestionáveis e o tradicional como algo a ser rompido, deixado para trás. Talvez hoje menos do que nos anos 1980, quando me formei, pois dos anos 1990 para cá, começa a existir nos alunos um movimento que era chamado de alternativo, que já chamava a atenção para estas questões, de se preocupar com outros processos e outros riscos que não os microbiológicos. Mas a formação é microbiológica e tecnicista (entrevista com José Newton Meneses, 2015).

Talvez não seja o caso de comparar forças entre os lobbies industrial e tecnicista, mas de pensar que um não existe sem o outro e que não existem unicamente na forma de lobbies, como observa Ploeg (2008), ao mencionar a existência de uma "gramática" que caracterizaria o que ele chama de "impérios alimentares", que se constituiria de um conjunto de regras, integradas em instituições e infra-estrutura, que envolvem um complexo de conhecimentos científicos, práticas de engenharia, tecnologias de processos produtivos, formas de definir problemas. Esta "gramática" tem forte influência sobre a grade disciplinar das faculdades que formam os técnicos especializados e sobre o próprio delineamento das pesquisas científicas, que no Brasil são bastante influenciadas pela hegemonia norte-americana.

Embora este "regime" apresente uma coerência e forte poder econômico e político,

---

[110] Anteriormente citado. Esta reflexão foi por nós provocada na entrevista pelo fato do autor, historiador e veterinário, ter escrito um livro sobre a história da faculdade de medicina veterinária da UFMG. Nesta entrevista, o pesquisador, mineiro que tem os queijos minas artesanais como parte de suas próprias referências culturais, mencionou que chegou a sofrer hostilidades dentro da faculdade pelo fato de ter coordenado a elaboração do dossiê interpretativo do Iphan, que reconheceu o modo de fazer os queijos minas artesanais como patrimônio cultural brasileiro.

buscando através de mecanismos diversos alinhar um conjunto de atores individuais e coletivos conforme as regras estabelecidas por sua gramática, ele se coloca, ao mesmo tempo, como uma arena com contradições e lutas internas e uma grande variedade de elementos, relações, interesses e modelos diferentes. Nesta arena, núcleos autoritários de controle competem mutuamente pela hegemonia, mas são também permanentemente objeto de resistências, lutas e buscas de alternativas (Ploeg, 2008). Nessa arena se inserem os médicos veterinários, enquanto profissionais especializados, como atores-chave.

Nos debates em torno da legalização dos queijos artesanais em Minas Gerais, outro setor de cientistas e profissionais especializados que vem se destacando - colocando-se em defesa dos queijos de leite cru - são ligados à área de microbiologia e de ciências de alimentos, vinculados a campos de investigação relativamente novos, também vinculados a interesses da indústria de alimentos (envolvendo também a medicina e a nutrição), voltados para os alimentos chamados de "probióticos", que contém microrganismos vivos benéficos à saúde, entre os quais estão incluídos os produtos lácteos. É o caso, por exemplo, dos mercados de iogurtes e dos chamados 'queijos finos'. Neste último caso, há interesse industrial no isolamento dos microrganismos (bactérias e fungos, em especial) que dão aos queijos artesanais suas características especiais, visando a produção em laboratório de fermentos para serem readicionados no processo de elaboração dos queijos, após a pasteurização do leite. Há também interesse na ecologia dos microrganismos, tendo em vista a criação de ambientes artificiais de umidade e temperatura controladas para a maturação dos queijos.

Acreditamos que a existência destes novos interesses tem aberto possibilidades de maior financiamento para outros campos de pesquisa científica, que performam diferentes realidades, evidenciando a presença de 'bons microrganismos', trazendo para o campo da ciência controvérsias entre valores que Paxson (2013) chamaria de "pasteurianos" e "pós-pasteurianos". A presença destes outros cientistas e campos de pesquisa traz novos olhares e novos elementos nas disputas em torno da (i)legalização dos queijos artesanais de leite cru.

1.2.4. A exigência de pasteurização e o paradoxo entre "preservar qualidades" e "adquirir qualidade"

Na fala da representante da VISA-Estadual, que abre a audiência pública de 2001, são apontados alguns elementos a mais que configuram 'o problema' do queijo minas artesanal, sob o ponto de vista da regulação sanitária, englobando questões como 'qualidade', 'segurança', 'surtos', 'análises microbiológicas'. Buscaremos mais uma vez distinguir algumas questões que aparecem entrelaçadas e entremeadas na sua fala:

> (…) O Presidente [da comissão de política agropecuária] falou muito bem da questão de **adquirirmos qualidade** para exportar nossos produtos efetivamente (…). Na verdade, a regulamentação dos produtos dá acesso ao mercado e, conseguindo-se **demonstrar a qualidade**, dá acesso ao mercado internacional (...). É verdade que o queijo mineiro é extremamente apreciado - suas características sensoriais são muito apreciadas, e **essas qualidades devem ser preservadas**, mas sem que se abra mão da segurança ao consumidor. Então, nosso desafio é exatamente o de acharmos esse caminho para **preservar essa qualidade** e (…) assegurar essa fatia do mercado, que é tão importante. (…)

> Além da fiscalização (…) eram necessárias políticas públicas que incentivassem o desenvolvimento de tecnologia e de capacitação do produtor, a fim de que **desenvolvesse um produto de qualidade**, competitivo[111].

Nesta fala é possível perceber a polissemia presente no termo 'qualidade'. Ao mesmo tempo em que se reconhece que "o queijo mineiro é extremamente apreciado" por suas "qualidades" (neste caso, no plural), fala-se de um desafio (e uma oposição) entre "preservar" essas qualidades apreciadas e "adquirir qualidade", "demonstrar qualidade", "desenvolver um produto de qualidade". Ou seja, o queijo já tem "qualidades", mas ainda precisa atingir "qualidade" para "ser competitivo", "assegurar essa fatia de mercado" (que neste caso não fica muito claro a qual mercado se refere).

Stanziani, analisando a história da qualidade dos alimentos na França, chama a atenção para o fato de que a definição de qualidade não é atemporal e que a qualidade de um produto não é a mesma em épocas e lugares diferentes. Mais do que isso, que diferentes concepções de qualidade podem coexistir nas mesmas unidades de tempo e lugar. Segundo este autor, a "qualidade" resulta do encontro entre "ação econômica e normas", que envolvem as regras do direito, as normas de produção, mas também as convenções. Considera que estas normas devem ser apreendidas tanto na sua construção quanto na sua aplicação e que uma análise sincrônica deve ser completada por uma análise diacrônica, capaz de colocar em evidência as constâncias e as mudanças na definição de qualidade. Stanziani observa que é necessário compreender as origens das definições qualitativas e a maneira como uma ou mais dentre elas vêm a se impor e eventualmente se manter ao longo do tempo, assim como os elementos que permitem chegar a um acordo sobre critérios pertinentes de qualidade e, portanto, sobre as características do produto (ou do serviço) em questão (Stanziani, 2005: 419).

Nesta análise de Stanziani, parece faltar a referência à formação dos "valores" e do "gosto", vinculados a elementos históricos e culturais que provavelmente estão embutidos no que este autor chama de "convenções". No caso mineiro, percebemos que embora as regras do direito (na forma de normas e regulamentos técnicos) tenham forte influência na construção do que seja a 'qualidade' do queijo, estas não são as únicas e que várias concepções de 'qualidade' coexistem, que nem sempre são confluentes[112]. Ou, talvez, que coexistem vários componentes do que seria a 'qualidade', às vezes na fala dos mesmos atores, mas em geral percebe-se distinções relacionadas com as posições social dos diferentes atores. E há diferenças inclusive entre concepções expressas nos diferentes instrumentos legais (legislação nacional, estadual, patrimônio cultural, indicações geográficas). Ao mesmo tempo, estão em jogo mecanismos de ilegalização[113] que têm como efeito social construir a 'baixa qualidade' dos queijos 'não inspecionados' e que têm como um dos pilares fundamentais o laboratório e os indicadores microbiológicos, conforme mencionado anteriormente.

---

[111] Diretora da VISA-Estadual, Lígia Schreiner (op.cit.) Audiência Pública 12/set/2001 (ver Anexo 8).

[112] Bourdieu observa que o direito "é a forma por excelência de discurso atuante capaz, por sua própria força, de produzir efeitos. Ele *faz* o mundo social, com a condição de não se esquecer que é feito por este. Mas este mesmo autor observa que "é preciso interrogar-se acerca das condições sociais e limites desta eficácia quase mágica" (Bourdieu, 1989, 1997). Para analisar estas condições sociais e limites acreditamos que outros autores oferecem instrumentais importantes, como Foucault e Latour, conforme mencionaremos.

[113] No sentido colocado por De Genova (2002)

Assim, uma das questões para as quais é necessário atentar é o que significa a 'qualidade do queijo' para cada ator social em disputa e, mais do que isso, atentar para o fato de que no bojo das discussões sobre a (i)legalização sanitária do queijo estão também em (re)construção - e em disputa - as próprias concepções de 'qualidade do queijo'.

Na sua fala, a representante da VISA associa qualidade a "padrões de qualidade", voltados para "proteger o consumidor". Na sua fala, a "qualidade" que falta ao queijo minas artesanal é justamente a sua adequação aos padrões de qualidade sanitária exigidos pela legislação, expressos principalmente na "qualidade microbiológica", definida a partir de "padrões microbiológicos" que todos os queijos (sejam eles artesanais ou industriais) estão submetidos, e que estão estabelecidos naqueles mesmos regulamentos que estabelecem os "padrões de qualidade microbiológica", mencionados no item anterior: a RDC nº 12/2001 da Anvisa e a Portaria nº 146/1996 do MAPA[114]. E ela vai se referir a um dos pontos de maior controvérsia no âmbito do debate público sobre a legalização sanitária dos queijos minas artesanais:

> Bem, a Portaria número 146 [de 1996, do MAPA] coloca algumas questões relativas a como deve ser o produto. O primeiro ponto, que está suscitando a grande discussão aqui, é que, para que o queijo seja feito, **o leite deve ser pasteurizado**. **No caso de não ser pasteurizado**, o produto deve sofrer uma **maturação de 60 dias**. Por quê? Porque, durante o processo, diversos microrganismos patogênicos são eliminados (...)[115].

No Brasil, o primeiro sistema de pasteurização do leite havia sido importado no início da década de 1940[116] e a primeira exigência legal de pasteurização do leite foi estabelecida no RIISPOA de 1952, como obrigatória para o leite consumido *in natura*, o que se mantém na sua revisão em 1962[117]. Já no caso dos queijos, não havia uma definição geral de exigência de pasteurização: em cada tipo de queijo era definido se deveria ser de leite cru ou pasteurizado (ver Anexo 4).

O RIISPOA de 1952 já exigia a pasteurização do leite para o 'Queijo Minas (padrão)', que como o nome sugere corresponde à versão industrializada e padronizada do queijo

---

114 Ela volta a mencionar as atribuições compartilhadas entre MAPA e Anvisa e a enfatizar que "a harmonização internacional da regulamentação é muito importante para que o produto seja colocado no mercado internacional, ganhando competitividade".

115 Diretora da VISA-Estadual, Lígia Schreiner. Audiência Pública 12/set/2001 (ver Anexo 8)..

116 Furtado (2008), apud Matos (2016)

117 Segundo o Art. 517 do RIISPOA de 1952, "Entende-se por pasteurização o emprego conveniente do calor, com o fim de destruir totalmente a flora microbiana patogênica, sem alteração sensível da constituição física e do equilíbrio químico do leite, sem prejuízo dos seus elementos bioquímicos, assim como de suas propriedades organolépticas normais". Os processos de pasteurização permitidos são os seguintes: "(1) pasteurização lenta (aquecimento do leite a 62 - 65ºC por trinta minutos, sob agitação mecânica lenta, em aparelhagem própria; (2) pasteurização de curta duração (aquecimento a 72 - 75ºC por quinze a vinte segundos, em aparelhagem própria. Imediatamente após o aquecimento, o leite deve ser refrigerado entre 2°C e 5°C". No decreto 1.812 /1996, que modifica o RIISPOA, há um parágrafo especificando que, para este tipo de pasteurização: "Só se permite utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático, de termorregulador, de registradores de temperatura (termógrafos de calor e de frio) e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico-sanitário da operação". Note-se que as sucessivas legislações complexificam as exigências de equipamentos para a pasteurização.

Minas[118]. Na versão de 1962, foi incluído um parágrafo específico dizendo que "Só é permitida a fabricação de queijos frescais e moles a partir de leite pasteurizado", indicando uma proibição explícita da produção do queijo minas frescal feito com leite cru (mecanismo jurídico-legal, do ponto de vista de Foucault). Este artigo foi revogado em 1996, pois a nova lei faz uma exigência geral (para todos os queijos) de pasteurização ou maturação por 60 dias. Já o artigo 928 do RIISPOA cita como "queijos curados", os queijos minas "tipo Serro" e "tipo Araxá" e define só podem ser expedidos "após 10 (dez) dias de fabricados".

Na Portaria do MAPA Nº 146/1996, a exigência de pasteurização está referida no item "7. Higiene", que estabelece que:

> O leite a ser utilizado **deverá ser** higienizado por meio mecânicos e **submetido à pasteurização** ou tratamento térmico equivalente (...) que garantam a inocuidade do produto. **Fica excluído da obrigação de** ser submetido à **pasteurização** ou outro tratamento térmico o leite higienizado que se destine à elaboração dos **queijos submetidos** a um processo de **maturação** a uma temperatura superior aos 5º C, durante um tempo **não inferior a 60 dias**.

A pasteurização do leite previamente à produção dos queijos é uma das exigências da legislação sanitária que coloca maiores controvérsias nos debates públicos de âmbito estadual, pois é considerada como acarretando fortes alterações nas "qualidades do queijo minas".

Na audiência pública de 2001, é mencionada nas falas de todos os representantes de produtores. Por exemplo, na fala do extensionista da Emater vinculado ao escritório de Serra do Salitre[119], que é o terceiro a se pronunciar:

> A partir de 1998 (...) iniciamos um trabalho com um pequeno grupo, buscando **melhorar a qualidade** desse produto (…) na intenção de atingir um mercado mais exigente, aquele **mercado que exige um produto de qualidade superior**. Estamos trabalhando nesse produto, um grupo já estruturado e consciente da realidade e da necessidade da transformação da **melhoria dos processos de fabricação, sem perder as características originais do produto**, sem perder aquilo que ele tem de mais valor, que é a tradição, a originalidade do **queijo artesanal a partir do leite cru**, tão conhecida no cenário nacional, inclusive como fazendo parte da cultura do povo de Minas Gerais. (…) sem perder a característica de originalidade do produto, **sem passar por um processo de pasteurização**, o que transformaria o produto, **sem passar por esse período de maturação de 60 dias** que também descaracterizaria o produto em condições de oferecê-lo fresco (grifos nossos)[120].

Nesta fala, aparece a menção ao fato de que se quer "melhorar a qualidade", através de mudanças e melhorias no processo de fabricação, mas "sem perder as características

---

[118] O artigo 614 do RIISPOA, define o "queijo Minas (padrão)" como "produto obtido de leite integral ou padronizado, pasteurizado, de massa crua, prensado mecanicamente e devidamente maturado durante 20 (vinte) dias", com formato cilíndrico, faces planas e bordos retos, formando ângulo vivo, contendo de 1 a 1,2 kg, crosta fina amarelada; consistência semidura; buracos mecânicos e em cabeça de alfinete, pouco numerosos.

[119] A Emater - Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais, vinculada à SEAPA tem técnicos e escritórios locais e regionais.

[120] Wilson José Rosa - Emater Serra do Salitre – representando produtores – Audiência Pública ALMG, 12/set/2001, notas taquigráficas (Ver fala completa no Anexo 8)

originais" e o que teria "de mais valor", que seria a utilização do "leite cru", ou seja, sem passar pela pasteurização. Ele observa que tanto a pasteurização quanto a maturação por 60 dias "descaracterizariam o produto". Esta fala aponta uma diferença entre a concepção de "qualidade" com a qual trabalham localmente e a "identidade e qualidade" apresentadas nos regulamentos técnicos.

Na fala do representante de produtores da região da Canastra, a questão também aparece:

> Ouvi, na minha sala, na cooperativa de São Roque de Minas, de um pesquisador, que jamais seria possível produzirmos queijo de leite cru. Respeito à opinião dele. Avançamos em um projeto de pasteurizar o leite. (…). Não dá para produzir queijo canastra com leite pasteurizado. (…) Não que sejamos contra a preservação da qualidade do produto ao consumidor. Queremos vender um produto de qualidade. (...)[121]

Nota-se nessas falas uma diferença entre a concepção de "qualidade sanitária" e atributos de "qualidade" culturalmente associados ao queijo. A legislação sanitária considera a pasteurização como essencial para eliminar um conjunto de bactérias patogênicas que podem estar presentes no leite e trazer sérios riscos à saúde dos consumidores.

Tal exigência coloca em oposição "queijos de leite cru" e "queijos pasteurizados" e é também alvo de controvérsias internacionais, sendo um dos principais elementos que marca a oposição entre "queijos artesanais" e "queijos industrializados"[122]. A existência de controvérsias internacionais vai se refletir nas disputas em Minas Gerais.

1.2.5. A ciência e as controvérsias internacionais em torno da pasteurização do leite

A explicação científica para a existência, no mundo, de centenas de variedades de queijo - apesar de poucas diferenças básicas no leite que lhe dá origem e na sua forma de processamento - é atribuída a complexas transformações bioquímicas, relacionadas em grande medida com a presença uma flora láctea, composta por microrganismos responsáveis pela cura. Essa flora microbiológica é apontada como tendo grande influência no sabor, aroma e consistência dos queijos, o que os torna extremamente sensíveis a quaisquer alterações no leite ou no ambiente de processamento e armazenamento, incluindo o local e os equipamentos onde são produzidos[123]. Montel et al (2014), em estudo na área de microbiologia, observam que mais de 400 espécies de bactérias láticas, leveduras e fungos já foram detectadas no leite cru e que a diversidade entre os queijos é devida principalmente às variações nas dinâmicas entre estas espécies microbianas. Quanto maior a diversidade desta flora mais intenso o sabor, que por isso seria mais intenso e rico nos queijos de leite cru do que nos queijos elaborados da mesma maneira com leite processado pasteurizado (Montel et al, 2014). No mesmo sentido, o

---

[121] João Carlos Leite – Saromcredi - Cooperativa de Crédito Rural de São Roque de Minas, Audiência Pública ALMG, 12/set/2001 (Ver Anexo 8).

[122] Ver, por exemplo: Dixon, 2000; Bérard e Marchenay, 2004; Sylvander e Biencourt, 2004; Paxson, 2008; Paxson, 2013; Sage, 2011; Cruz e Menasche, 2012; Cruz, 2012; Montel et al, 2014.

[123] Meneses (2006); Cruz (2011 e 2012); Cintrão (2014); Sgarbi et al (2012); Sperat-Czar (2012); Paxson (2013); Pires (2013).

inventário do registro feito pelo Iphan destaca que "o queijo artesanal de leite cru é um alimento vivo, com uma microflora bacteriana saudável, que se transforma constantemente durante o processo de maturação, modificando a massa, sabor, coloração, consistência e componentes" (Meneses, 2006).

Independente das discussões sobre microrganismos e das representações científicas envolvendo a sua relação com os queijos, em Minas Gerais o principal elemento presente nos debates é o fato dos queijos minas serem fortemente enraizados nos hábitos de um conjunto de consumidores, marcando identidades culturais. Quem os compra, o identifica por determinadas texturas, sabores e aromas, que são alteradas tanto pela pasteurização quanto pela cura por 60 dias. Referências semelhantes são feitas a queijos produzidos em outras regiões do Brasil, como nos Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul, em que produtores, consumidores e comerciantes, fundados em critérios de qualidade culturalmente compartilhados, não reconhecem o queijo serrano pasteurizado como sendo o mesmo queijo (Cruz e Menasche, 2011). Ou no Oeste de Santa Catarina, onde agroindústrias familiares que buscaram se legalizar e passaram a produzir queijos coloniais com leite pasteurizado, perderam seus clientes originais, que já não o reconheciam como o mesmo queijo (Dorigon, 2010). Ribeiro et al (2011) observam que alguns tipos de produção artesanal (como queijos, farinhas, rapaduras), mesmo disseminados por diferentes regiões e às vezes com poucas diferenças na forma básica de processamento, assumem em cada local características próprias, resultantes de processos produtivos específicos, construídos em relação com o meio ambiente em que estão inseridos e cujo gosto local (que poderia ser chamado de 'padrão de qualidade' local) foi sendo configurado ao longo do tempo em constante interação entre produtores e consumidores.

Escoto e Gante (2012), analisando a persistência de um importante setor informal nos mercados de queijos no México, que inclui o que eles chamam de "queijos tradicionais mexicanos"[124] observam que as grandes empresas incursionaram pouco nesses mercados por diversas razões, sendo uma delas o fato de que os queijos mexicanos que foram objeto de produção industrial resultaram muito diferentes dos produtos originais em suas características de textura e sabor. Os autores não mencionam, mas um dos principais elementos que influi nesta diferenciação é a necessidade de pasteurização colocada para a produção industrial de queijos em maior escala. Parece-nos que em Minas caso muito semelhante refere-se ao queijo "minas padrão", a versão industrializada e pasteurizada do "queijo minas artesanal"[125].

A percepção do leite cru como um 'problema de saúde pública' (embora talvez ainda não construído enquanto tal) e o início das exigências de pasteurização se dão no final do século XIX, com o surgimento de problemas associados ao crescimento da urbanização e à incipiente industrialização dos produtos lácteos. Historiadores como Stanziani (2005) e

---

[124] Vis a vis uma forte concentração agroindustrial no setor de leite industrializado (em que a Nestlé detém praticamente o monopólio), assim como nos mercados de iogurte e sobremesas lácteas.

[125] Como o próprio nome indica, o "queijo minas padrão" é uma versão da receita do queijo minas "padronizada" para a produção industrial, que já é mencionada no RIISPOA de 1952, sendo uma das únicas receitas industriais de queijo mencionadas no corpo da legislação que pode ser citada como de "origem" brasileira, ao lado do "queijo minas frescal" conforme apontado no quadro elaborado por Matos, 2016 (Anexo A3).

Ferrières (2002) trazem elementos para entender a origem e a evolução dos medos alimentares em relação ao leite, associados à crescente urbanização e aos progressivos aumentos de produção e produtividade devidos à necessidade de comercialização em maior escala destes produtos. Por exemplo, uma das doenças que influiu na obrigatoriedade de pasteurização é a tuberculose bovina[126], cuja relevância para a saúde pública parece estar associada ao início da estabulação em escala de vacas leiteiras e ao desenvolvimento do transporte de leite para abastecimento urbano. Em um conjunto de países, a pasteurização foi imposta como uma profilaxia indispensável para impedir essa doença[127].

O fato é que, a partir do início século XX, a pasteurização de todos os produtos lácteos se tornou uma maneira de controlar a natureza e um símbolo para a indústria, tanto no caso do leite quanto no caso dos queijos. A descoberta da pasteurização permitiu aumentos cada vez maiores nas escalas de produção de leite. Paxson observa que a pasteurização se tornou uma questão moral e os técnicos especializados acreditam que ela é mais segura, convertendo-a numa caixa preta[128]. Da perspectiva que ela chama de "pasteuriana", o queijo industrializado é considerado moderno e símbolo do progresso e o queijo de leite cru é considerado arriscado e obsoleto e, portanto, irracional (Paxson, 2013).

Os Estados Unidos, atualmente o maior produtor mundial de queijos, foi o país onde, em 1907, pela primeira vez se empreenderam pesquisas sobre a pasteurização no processo de elaboração de queijos. Em 1949, o Congresso norte-americano aprovou uma lei obrigando a pasteurização de todos os produtos lácteos, incluindo os queijos, a menos que estes tivessem 60 dias de cura (Katz, 2003). O RIISPOA se baseia em grande medida nessa legislação. Naquele país, os queijos de leite cru haviam praticamente desaparecido nos primeiros anos do século XX, com o desenvolvimento da indústria de laticínios e uma forte criminalização dos produtos lácteos não pasteurizados (Paxson, 2013).

Na França, onde os queijos não industriais têm forte enraizamento cultural, a reação dos produtores artesanais de queijo às exigências sanitárias de pasteurização do leite se colocou em cena entre 1925 e 1935, redundando na construção de uma regulamentação

---

126 Bem antes do leite, a questão do abastecimento urbano de carnes, associado à transmissão de zoonoses, nos parece ser um dos principais elementos na origem da regulação sanitária dos produtos de origem animal. Ferrières (2002) menciona que desde o século XIII existem na Europa regulações em torno dos abatedouros e dos mercados de carnes.

127 Mendelson (2011) menciona por exemplo um "escândalo" acontecido em Nova Iorque, em torno de 1860, quando a mídia teria divulgado a existência na periferia daquela cidade, de "estábulos imundos" onde vacas permanentemente presas e com saúde debilitada eram alimentadas com refugos de destilarias e cervejarias.

128 Latour (2000) aponta para o fato de que quando se estabilizam determinados conhecimentos, eles são apresentados como "caixas-pretas" certinhas, frias e indubitáveis, mas quando se analisa as controvérsias colocadas na sua construção (ou em momentos de questionamento) percebe-se as decisões tomadas, as incertezas, a concorrência. Quando se analisa uma controvérsia mais de perto, boa parte do trabalho de interpretação das razões que estão por trás das crenças científicas é feita pelos próprios atores, que explicitam por que seus oponentes pensam de outro modo. E quanto mais as controvérsias avançam e os especialistas discordam, mais vão abrindo as caixas-pretas, visando transformar o que antes foi uma opinião tornada fato e evidenciando, neste processo, as condições em que se produziram as afirmações. A expressão *caixa-preta* é usada em cibernética sempre que uma máquina ou um conjunto de comandos se revela complexo demais. Em seu lugar, é desenhada uma caixinha preta, a respeito da qual não é preciso saber nada, senão o que nela entra e o que dela sai. (Latour, 2000)

específica para os queijos artesanais de leite cru. É essa experiência francesa que iria servir de inspiração aos mineiros para uma reação às exigências de pasteurização dos queijos. Mas mesmo na França, após a segunda guerra mundial, a produção de queijos sofreu fortes transformações, com uma generalização da pasteurização e um aumento nas escalas de produção, levando a que, no final do século XX, os queijos de leite cru representassem menos que 17% do total da produção francesa de queijos (Delfosse, 2007). Em 1985 e em 1988, teriam se recolocado controvérsias em torno da padronização do leite cru e houve reformulações na lei (Sylvander, 2004).

No início dos anos 1990, após a unificação europeia, novas pressões do *Codex Alimentarius* para tornar obrigatória a pasteurização de todos os produtos lácteos, recolocam em pauta esta discussão (Dixon, 2000; Sage, 2011), trazendo à tona um conjunto de controvérsias científicas, com diferentes centros de pesquisa apresentando argumentos pró e contra a pasteurização. Estas controvérsias têm como pano de fundo disputas internacionais em que por um lado aumentam as pressões no âmbito da Organização Mundial do Comércio em relação à segurança sanitária dos alimentos e por outro aumentam as críticas à padronização e à crescente industrialização dos alimentos, com a chamada "virada de qualidade".

O *Codex Alimentarius* recomenda fortemente a pasteurização de todos os produtos lácteos. Alegando riscos à saúde dos consumidores, a comissão do Codex, 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 nos países onde a produção de queijos de leite cru é mais enraizada culturalmente – notadamente a França, Itália e Portugal, dentre outros – organizaram-se movimentos no sentido de preservar a produção tradicional de queijos feitos de leite cru (Cruz, 2012)[129]. É questionada a imparcialidade do comitê do *Codex Alimentarius* em defender a segurança dos consumidores, conforme argumentam Bérard e Marchenay (2004), que apontam que os norte-americanos seriam majoritários no Comitê do *Codex Alimentarius* e que as indústrias teriam representantes nos comitês científicos encarregados das normatizações, levando a que algumas abordagens científicas fossem privilegiadas em relação a outras na definição das normas e na conformação de um conceito de qualidade que se reduz a um conjunto de procedimentos técnicos.

Em 1992 e 1993, em meio a intensos debates, foram aprovadas diretivas da União Européia[130] permitindo a comercialização de queijos de leite cru, independentemente do tempo de maturação, mas em contrapartida passou-se a exigir maior controle sanitário em todos os países membros do bloco. A partir de então, os cuidados de higiene, desde a alimentação e saúde do rebanho até as etapas finais de produção, distribuição e comercialização, passaram a ser cuidadosamente seguidos e documentados (Dixon, 2000, apud Cruz e Menasche, 2011), colocando uma série de exigências e dificuldades adicionais

---

[129] Alguns autores associam as diferenças entre os países no que se refere à sanitarização dos alimentos a diferenças morais e ideológicas relacionadas às diferentes tradições religiosas, indicadas por Max Weber na "ética protestante e o espírito do capitalismo. Neste sentido, observam que países majoritariamente protestantes (como os EUA e países do norte da Europa) teriam uma maior expressão de um "puritanismo medicalizado". Já os países de maioria católica caracterizar-se-iam por um maior interesse por produtos "tradicionais", com a qualidade e origem se sobrepondo à sua composição (Fischler e Masson, 2010:25 e 33).

[130] As diretivas se referiam a regras para a produção e venda de leite cru, leite tratado termicamente e produtos lácteos para consumo humano (*Council Directive* 92/46/EEC), e a regras de higiene para gêneros alimentícios (*Council Directive* 93/43/EEC).

para os produtores que optam por continuar produzindo queijos com leite cru. Sage (2011) observa que permanece um "poderoso discurso científico contrário aos queijos de leite cru", cujo futuro é periodicamente posto em questão.

Neste contexto internacional, movimentos de contraposição à excessiva padronização industrial, que buscam valorizar produtos 'artesanais', passam a ressaltar a "superioridade gastronômica" dos alimentos processados em pequena escala e diversificados. É o caso do movimento Slow Food, criado em 1989, que em 2001 lançaria um manifesto internacional em defesa dos queijos de leite cru, colocando-se assim como mais um elemento nos debates internacionais:

> *O queijo feito com leite cru (não-pasteurizado) é mais do que um alimento maravilhoso, é uma expressão profunda de nossas tradições mais valiosas (...). Nós chamamos todos os cidadãos do mundo amantes dos alimentos para responder em defesa da tradição do queijo não-pasteurizado. Defesa de um alimento que tem por centenas de anos inspirado, dado prazer e sustento, mas que tem sido destruído pelas mãos estéreis dos controles higiênicos globais*[131].

Nos anos 1980, nos EUA, mesmo com todos os argumentos científicos e as limitações colocadas pela legislação federal, a partir de movimentos alternativos começa a surgir uma produção de queijos artesanais de leite cru que, mesmo pequena e incipiente, é apontada como o setor de laticínios que cresce mais rapidamente (Knoll, 2005; Paxson, 2008 e 2013). E leva para dentro daquele país disputas e controvérsias que se davam no plano internacional, em que os Estados Unidos se colocam como um dos mais fortes defensores da pasteurização.

Paxson (2008, 2013), somando as contribuições de Latour à noção de biopolítica (de Foucault), propõe a noção de "microbiopolítica", para analisar as controvérsias em torno desse ressurgimento de um setor de produção artesanal de queijos de leite cru nos EUA[132]. Segundo ela, as diferentes visões entre os setores da vigilância sanitária e os "fãs" dos queijos refletiriam ideias contrastantes sobre como os seres humanos devem se colocar frente à onipresença dos microrganismos nos mundos sociais. Observa que isso é feito criando e popularizando categorias de agentes microscópicos e avaliando estes agentes através de uma lente antropocêntrica, que classifica os micróbios entre 'bons" e "maus", e promulgando comportamentos e práticas humanas adequadas tendo em vista as relações entre seres humanos e microrganismos. Enquanto os agentes sanitários representariam a "cultura pasteuriana", vendo o leite e os queijos como um potencial risco biológico e os microrganismos como um perigo a ser combatido/ eliminado, os aficionados pelos queijos os veem como uma comida tradicional segura, processada pela ação de "bons microrganismos",

---

[131] Slow Food. Manifesto em Defesa dos Queijos de Leite Cru (Ver Anexo 1)

[132] Lá, o que acontece atualmente é um ressurgimento desta produção a partir de profissionais de origem urbana e com formação universitária, que investiram numa produção voltada para mercados gourmets e comercializam estes queijos para um público urbano de maior poder aquisitivo. Aliam-se a setores da pesquisa. mas ambos se ancoram em parâmetros científicos "dissidentes", que envolvem controvérsias dentro da própria ciência. Este movimento é constituído por pessoas que deixaram as carreiras na cidade para se tornar artesãos e que vêem a fabricação de queijos como uma escolha de vida e não como outro trabalho qualquer ou como um negócio deixado como herança pela família. (Paxson, 2013; Dupin, 2015). Um movimento deste mesmo tipo, que talvez pudéssemos chamar de 'novos queijos tecnológicos' (fazendo uma analogia com os "vinhos tecnológicos" mencionados por Garcia-Parpet, 2009), começa a acontecer em diferentes regiões do Brasil, a partir da valorização do queijos artesanais de leite cru em circuitos gastronômicos, começando a repercutir nas regiões produtoras de queijo Minas Artesanal.

que competem com os patógenos pelo acesso às proteínas e gorduras do leite, eliminando-os. Exaltam seu sabor e ressaltam seu potencial benéfico para a saúde por seu suposto aspecto probiótico. Assim, enquanto o diretor do FDA considera que comer produtos de leite cru é "como jogar uma roleta russa com sua saúde", um vendedor destes queijos os considera como "uma das mais lindas ligações entre humanos e microrganismos". Um produtor de queijo busca unir elementos destas duas visões, ao observar que "a ironia da produção de queijo é que as bactérias são ao mesmo tempo seus melhores amigos e seus piores inimigos"

Não faz parte dos objetivos desta tese um levantamento sobre a construção histórica dos parâmetros de qualidade sanitária dos queijos, bem como da construção dos medos e dos riscos à saúde em relação aos microrganismos presentes nestes alimentos, que nos parece necessária para compreender a sociogênese de cada um dos "indicadores de qualidade" existentes atualmente e que estão em jogo nessas disputas atuais em torno da (i)legalização destes produtos Mas nos interessa aqui apontar algumas questões gerais colocadas no início do século XX, que parecem ter levado à obrigatoriedade da pasteurização do leite como elemento central na regulação sanitária, que se estenderia posteriormente aos queijos. Uma primeira observação é que não nos parece possível compreender as disputas e controvérsias em torno da regulação sanitária dos queijos de leite cru sem considerar que elas estão inseridas no contexto mais amplo dos mercados de produtos lácteos, seja porque os microrganismos presentes no leite são em grande medida os mesmos que podem estar presentes no queijo, seja porque, sendo o leite a matéria-prima básica do queijo e o queijo uma forma antiga, simples e barata de conservação do leite, há fortes inter-relações entre possibilidades de mercados e formação de preços destes dois produtos, o que leva a que embora com especificidades, as construções sociais da "qualidade do leite" e da "qualidade do queijo" estejam fortemente associadas.

E apesar da pressão das normas sanitárias internacionais e das fortes tendências homogeneizadoras colocadas pela construção de padrões globais de 'qualidade', o que é considerado como 'qualidade' do leite e do queijo, apresenta grandes variações culturais, tanto ao longo da história de produção, comercialização e consumo destes produtos quanto sincronicamente entre povos e regiões geográficas, assim como diferenças dentro da mesma sociedade, como apontam as polêmicas em torno dos queijos minas artesanais anteriormente citadas[133]. Noções como a de qualidade do leite e do queijo (que estão fortemente associadas), envolvem elementos relacionados aos seus múltiplos componentes, cada um deles envolvendo governamentalidades próprias[134], entre os quais está a sua qualidade microbiológica[135]. E que

---

[133] Chama a atenção o fato de que embora 'qualidade' seja um termo fortemente pollissêmico, a maioria dos autores que tratam do leite e do queijo raramente problematizam este termo e explicitam o que consideram como "boa" ou "má" qualidade, mesmo quando estão tratando das disputas em torno dos "queijos de leite cru" quanto do próprio "leite", como Escoto e Gante (2012) ou Ploeg (2008).

[134] Um exemplo importante, que não envolve a qualidade microbiológica do leite, mas que sofre forte governamentalização, associada a noções e conceitos de "saúde da população", diz respeito aos teores de gordura do leite e às disputas em torno dos mercados de manteiga e dos seus substitutos, como a margarina. Stanziani (2005), aponta que entre os primeiros instrumentos e dispositivos jurídico-legais envolvendo os mercados de leite na Europa estão relacionadas a preocupações com fraudes e falsificações envolvendo a produção industrial de margarina. Os teores de gordura nos queijos são um dos elementos em disputa no que se refere à sua qualidade, com diferentes concepções por parte da população e de especialistas, neste caso envolvendo controvérsias científicas e profissionais especializados, como médicos e nutricionistas. Pollan (2008) descreve algumas das controvérsias

estas noções de 'qualidade' estão em permanente disputa, influenciando e sendo fortemente influenciadas pelas possibilidades criadas pelo desenvolvimento científico e tecnológico, pelo avanço da industrialização e pelas disputas em torno de mercados milionários envolvendo estes produtos, todos eles repercutindo nas normas e padrões sanitários.

Por exemplo, artigo da ONG internacional Grain (2011, 2012), vinculada a organizações camponesas, chama a atenção para o quanto definições genéricas de medidas sanitárias de legislações internacionais, como a obrigatoriedade de pasteurização do leite, podem trazer fortes consequências em termos de reestruturação dos mercados locais e nacionais, beneficiando determinadas cadeias em detrimento de outras e repercutindo diferentemente nas disputas entre as gigantes agroindustriais de lácteos, que dominam diferentes setores do mercado[136]. A exigência de pasteurização, que aparece como uma medida sanitária simples aos olhos de muitos agentes especializados que elaboram as leis, traz fortes consequências sociais e econômicas, impondo o leite industrial como o único permitido para ser comercializado, distribuído e consumido. A pasteurização do leite implica em um conjunto de alterações em termos de investimentos em equipamentos, aumento de trabalho e de custo de produção, que leva à exclusão de produtores, laticínios e comerciantes de pequena escala, inviabilizando a permanência do que Grain denomina como "cadeias lácteas populares", responsáveis por percentuais importantes do leite consumido pelas populações de baixa renda e ainda importantes em diversos países do Sul. Estas cadeias passam por vendedores locais que buscam e levam leite fresco diretamente de pequenos produtores aos consumidores, por preços mais baratos que o leite processado e empacotado pelas indústrias, num mercado que movimenta grandes volumes de recursos e alimenta milhões de pessoas no mundo. Observam que na Índia, por exemplo, essas cadeias abarcariam 85% do mercado nacional de leite, envolvendo em grande medida mercados locais de produtos lácteos (Grain, 2011, 2012).

Este artigo estima que somente na Colômbia a cadeia láctea movimentava um mercado de cerca de 1.700 milhões de dólares anuais e mais de sete milhões de litros diários, que abasteceria diariamente cerca vinte milhões de pessoas, seja diretamente com leite fluido, seja pelo fornecimento a milhares de pequenas e médias indústrias de derivados lácteos, que produzem queijos, iogurtes caseiros, manteiga, e outros produtos lácteos locais. Após 2006, compromissos com a OMC e acordos internacionais de normas sanitárias e fitossanitárias levaram a tentativas do governo colombiano de tornar obrigatória a venda, no mercado interno, de leite pasteurizado, o que jogaria na ilegalidade cerca de 80% desse mercado. Observa que os problemas de saúde são mínimos porque a população que recebe o leite tem o hábito de fervê-lo antes do consumo, garantindo sua inocuidade. Protestos e mobilizações por todo o país teriam forçado o reconhecimento dessa "cadeia láctea popular" da Colômbia, em 2011. O artigo menciona estarem em curso, a partir dos anos 1990, disputas semelhantes em outros países do mundo, como Kenia, Arábia Saudita, Chile, Brasil. Grain denuncia que uma das estratégias das grandes empresas agroindustriais tendo em vista abarcar estes mercados, é

---

científicas em torno desta questão, que ele denomina como "hipótese lipídica", que nos parece ter forte influência no mercado de produtos lácteos, entre outros mercados, influindo nas preferências por queijos com maiores ou menores teores de gordura.

[135] Que, conforme aponta Stanziani (2005) não estão dissociadas das questões colocadas pelas possibilidades de fraudes e falsificações destes produtos, em especial no caso do leite.

[136] Por exemplo, a Nestlé dominante nos mercados de venda de leite em pó e leite fluido e a Danone dominando mercados de iogurtes.

apontar o “leite popular” (normalmente mais barato), como “inseguro”, “insalubre”, “anti-higiênico” e de “baixa qualidade”, trazendo riscos para a saúde pública. As grandes cadeias acusariam este setor de venda de leite adulterado, ocultando que a adulteração de leite acontece também em grandes cadeias industriais. Contrapondo este argumento, Grain observa que produtores, vendedores e processadores de pequena escala sabem como fazer o “leite popular” e outros produtos lácteos chegarem em bom estado aos consumidores, através de um sistema próprio de sanidade alimentar, baseado na confiança e em saberes locais, que são particulares de cada cultura local. Contrapõe também argumentos de que estas cadeias de produção do leite popular teriam “baixa eficiência”, por envolverem pequenos produtores dispersos e com vacas de baixa produtividade. Aponta as vantagens econômicas, sociais, ambientais e para a saúde que representam as produções locais e baseadas em pequenos criadores de gado, ressaltando os impactos negativos e riscos envolvidos no modelo de produção industrial de grande escala sobre a saúde animal - com animais com melhoramento genético voltados para alta produtividade e criação em grandes granjas industriais, com uso de rações proteicas e ordenhas mais frequentes, o que tornaria as vacas mais suscetíveis a feridas e enfermidades - aumentando o uso fármacos, trazendo diferentes impactos na qualidade do leite. Denuncia ainda os fortes interesses de companhias multinacionais no mercado de sanidade animal e de marcas e patentes, envolvendo vacinas, antiparasitários, antibióticos e aditivos alimentícios, que movimentam um mercado mundial estimado em vinte bilhões de reais (Grain, 2011, 2012).

Estes artigos da Grain chamam a atenção para a existência de múltiplos interesses, disputas e controvérsias envolvendo os diferentes espaços de produção e comercialização, com diferentes tecnologias associadas a diferentes tipos de riscos, em que definições de 'qualidade' implicam em distintas medidas sanitárias, com diferentes impactos sobre os mercados de lácteos.

Ploeg (2008) também menciona a intervenção econômica e política de grandes corporações agroindustriais nas disputas por mercados, influindo na determinação de padrões de qualidade e na própria definição dos alimentos. Uns dos exemplos citados foram as tentativas da multinacional Parmalat de introduzir no mercado italiano o que ela denominou de “leite fresco azul”, buscando atingir o mercado de leite fresco, controlado por cooperativas locais, com margens de lucro maiores que o leite UHT. O mercado de leite fresco na Itália está associado à valorização do leite cru, chamado de “leite vivo“, pela presença da flora bacteriana, mas que exige tempos curtos entre ordenha, processamento e consumo. Em 2002 a Parmalat, especializada em leite UHT, traçou uma estratégia para entrar neste mercado, adquirindo leite na Polônia, submetendo-o a processamentos industriais na Alemanha, para vendê-lo na Itália. Este processo eliminaria a flora microbiana e resultaria num leite com biofísica bastante alterada em relação ao leite cru[137]. Para lançar o “leite fresco azul” a Parmalat investiu enormes quantias em publicidade e na alteração da legislação italiana, para introduzir uma nova categoria, o “leite micro-filtrado”, bastante diferente do leite fresco, mas

[137] O leite seria desnatado, a nata pasteurizada e homogeneizada. O leite desnatado seria aquecido e microfiltrado, com a posterior reintrodução da nata. Neste processo são removidos alguns açúcares, minerais e proteínas. A microfiltragem permite aumentar o tempo entre a ordenha e o processamento, tornando o leite um produto estéril que pode ser conservado por cerca de dez dias, permitindo o transporte em distâncias maiores e conectando áreas de produção pobres (onde pode-se pagar menores preços) a lugares ricos de consumo.

que era associado ao frescor através do adjetivo “azul”. Após a quebra financeira e a perda de poder econômico e político da Parmalat (enquanto este projeto ainda estava em implantação), o leite fresco azul foi proibido na Itália[138].

No Brasil, a pasteurização do leite fluido já era mandatória desde o estabelecimento do RIISPOA, com a mudança nas cadeias descentralizadas tendo se dado nos anos 1970. Grandes mudanças aconteceriam nos anos 1980 e 1990, com a saída do Estado da regulação dos preços do leite, a abertura comercial e a implantação do MERCOSUL[139]. Até o final dos anos 1980, a intervenção nos preços, aliada às características do leite pasteurizado (pouco durável e com necessidade de refrigeração), amenizava a concorrência entre as indústrias de lácteos. As cooperativas de produtores de leite e as empresas nacionais dominavam os mercados regionais de leite pasteurizado, enquanto as transnacionais se inseriram nos mercados de iogurte, leite longa vida, sobremesas lácteas. Na década de 1990, houve processos de fusão e aquisição de empresas inseridas no elo industrial, tanto no que se refere à captação do leite quanto nos mercados de leite e derivados, com uma maior entrada de empresas transnacionais e uma diminuição do peso das cooperativas de produtores de leite diante das empresas privadas (Figueira e Belik, 1999). Estes autores analisam as diferentes estratégias de concorrência (publicidade, desenvolvimento de novos produtos, barganha de preços e 'qualidade' dos produtos), mas não mencionam o papel das normas sanitárias e da construção de novos 'padrões de qualidade' do leite como parte importante destas estratégias, que pode ser percebida em outras análises sobre este período, conforme no trecho a seguir:

> A cadeia produtiva do leite no Brasil está passando por uma transformação notável nos últimos anos. A partir de 1990, foi implementada no país uma política de abertura comercial que, associada com o fim do controle estatal de preços ao produtor e ao consumidor, fez com que investimentos no negócio leiteiro passassem a ser bem mais atraentes aos grandes grupos do setor, desencadeando uma reorganização da agroindústria do leite. Sempre que a agroindústria modifica o seu perfil, as empresas rurais passam necessariamente por uma reestruturação que lhes permita continuar fornecendo o tipo de matéria-prima que o mercado exige. Assim foi com as cadeias produtivas de aves e suínos, e assim está sendo com o leite. O produtor de leite típico no Brasil ainda trabalha com uma escala reduzidíssima e em condições muito aquém dos padrões técnicos recomendados. A sinalização do mercado, porém, é cristalina: vai permanecer na atividade aquele que for um profissional do leite. (Dürr, 2001)

A “sinalização do mercado” à qual o autor se refere envolve exigências de 'padrões de qualidade', tal qual definidos pelos grandes grupos industriais e reforçados pela normatização, no âmbito do “Programa Nacional de Melhoria da Qualidade do Leite”. E “ser profissional” significa incorporar os padrões de qualidade definidos a partir do modelo industrial.

Vários autores que analisam o setor de lácteos[140] consideram ter havido, ao longo dos

---

[138] Ploeg (2008) considera que, caso implantado, este projeto poderia ter desestruturado todo o sistema de cooperativas regionais italianas, que permite que o leite fresco chegue aos consumidores.

[139] Entre 1945 e 1990, o governo controlava as importações e intervinha nos preços ao produtor e ao consumidor, através da Comissão Interministerial de Preços (Figueira e Belik, 1999).

[140] Como por exemplo Figueira e Belik (1999), Farina (1996), Rezende (2004), Nofal e Wilkinson (1999)

anos 1990, uma política de redução da intervenção do Estado e desregulamentação da economia (com a liberação dos preços do leite e o fim de algumas barreiras não tarifárias). No entanto, quando observamos a regulação sanitária, vemos que houve um deslocamento dos instrumentos e mecanismos de regulação, que colocam outro tipo de barreiras não tarifárias, exigindo do Estado a criação e fortalecimento de um conjunto de aparatos regulatórios, nos diferentes níveis (local, estadual, nacional, no âmbito da saúde e da agricultura), com capacitação de pessoal, financiamento de pesquisas, estabelecimento de redes laboratoriais, fornecimentos de créditos e subsídios para aquisição de equipamentos. Acreditamos que houve na verdade uma mudança no papel do Estado e, em alguns casos, um aumento de sua intervenção, no sentido de uma maior governamentalização e que, no caso do leite, aponta para o favorecimento de setores mais tecnificados e de maior escala, no mesmo sentido apontado por Grain (2012).

Alves e Filho (1998), analisando os impactos da globalização no setor leiteiro de Minas Gerais, observam que as mudanças dos anos 1980 e 1990, com a entrada do leite longa vida e o deslocamento de mercados de leite local/regional para o nacional (com a entrada de empresas multinacionais) poderiam levar à eliminação de vários produtores em Minas Gerais, gerando graves problemas sociais e econômicos. Mencionam que processo semelhante teria acontecido no setor de aves e suínos, mas que no caso do leite o impacto seria muito maior, por sua maior importância econômica para a produção familiar.

Rezende (2004) aponta que, após as mudanças no mercado de lácteos brasileiros na década de 1990, pequenos produtores de leite que não conseguiam sobreviver optaram pela produção de queijo, pela “falta de barreiras tecnológicas à sua produção”. No mesmo sentido apontado por Escoto e Gante (2012) no caso do México, Rezende observa que o grau de concentração do mercado brasileiro de queijos é bastante baixo, quando comparado com outros derivados[141] e que mesmo na produção industrial de queijos o 'setor informal' representaria cerca de 40% para os queijos comuns (prato, mussarela, parmesão e frescal), sendo bastante expressivo no estado de Minas Gerais, funcionando à margem da fiscalização. Observa que, em Minas, além de produto cultural, o queijo representa um “poderoso produto econômico” e que pequenos produtores de leite que não conseguiram permanecer no fornecimento de leite teriam optado pela produção de queijo.

Também de maneira semelhante a Minas Gerais, Escoto e Gante (2012) observam que no México as transformações ocorridas nos anos 1980 e 1990 teriam levado à perda de importância do leite cru em relação ao ultrapasteurizado, com empresas transnacionais deslocando as indústrias nacionais. E, ao mesmo tempo, teriam se reforçado canais informais de processamento e comercialização de lácteos. No México as queijarias informais seguem ativas e, em algumas regiões, se sobrepõem à Nestlé (provavelmente em volume de leite processado). As grandes empresas tiveram pouco sucesso na produção industrial de queijos tradicionais mexicanos, de forte relação com identidades culturais, porque os queijos industrializados se diferenciavam muito do produto artesanal. A produção de queijos artesanais existe há centenas de anos e é realizada em geral por descendentes de produtores, com modos de fazer transmitidos ao longo das gerações e fortemente inseridos culturalmente nos hábitos alimentares das suas regiões, que seriam um elemento-chave para a sua manutenção. E permanecem mais fortes em regiões montanhosas e com acesso mais difícil, onde as indústrias de laticínio teriam mais dificuldade de chegar, sendo alternativas

[141] Enquanto para o mercado de iogurtes as três maiores indústrias respondiam por 64% do mercado, para o de queijos apenas 11% eram preenchidos, em 1996, pelas três maiores (CCGL, Sudcoop e Parmalat).

importantes para produtores de leite em pequena escala, que interessariam pouco às agroindústrias. A cadeia queijeira do México teria assim uma convivência de empresas formais e informais. Metade do volume de queijo produzido no México estaria fora da economia formal, com uma cadeia de produção e comercialização alternativa à grande distribuição em supermercados, estes últimos cada vez mais dominantes na distribuição de lácteos (Escoto e Gante, 2012). No entanto, nos parece que esta convivência não é assim tão pacífica, pois mesmo que o leite dos produtores menores e mais distantes interesse pouco às gigantes lácteas, pode estar em jogo a formação dos preços do leite fluido em mercados em oligopólio, assim como a disputa por mercados consumidores abarcados por estas "cadeias lácteas populares", conforme apontado por Grain (2012)

Parece-nos que a estrutura de mercados dos produtos lácteos, no qual os queijos se inserem, se caracteriza como um "oligopólio competitivo", de acordo com classificação de Possas (1987), no qual poucas grandes empresas detêm uma fatia expressiva do mercado associado a grandes redes distribuição e varejo (em especial os supermercados), mas coexistem com múltiplas formas de produção e comercialização de menor porte (em grande medida informais), que ocupam um espaço não desprezível do mercado. Essa possibilidade é dada pelo fato de haver poucas barreiras à entrada, sendo possível a convivência de tecnologias e escalas diferenciadas na produção, processamento e distribuição destes produtos, que nos mercados locais conseguem competir em preços, dificultando margens de lucro muito elevadas. Em mercados deste tipo, nos parece que um dos efeitos da crescente governamentalização da comida e em especial do crescimento da importância da regulação sanitária dos alimentos, com ênfase nos riscos microbiológicos (que buscam se legitimar como necessários para "proteção à saúde dos consumidores") se colocam como uma grande oportunidade de criação de barreiras econômicas e tecnológicas, impondo custos só possíveis e competitivos a maiores escalas, barreiras estas que se ampliam através de múltiplas medidas e exigências, como pasteurização, exames de laboratórios, responsáveis técnicos especializados, utensílios e equipamentos com materiais caros (como o inox), instalações sofisticadas.

Geram-se assim processos de ilegalização, através da construção de 'padrões de qualidade sanitária' que supervalorizam alguns 'riscos' (associando-os com atraso e inferioridade tecnológica, o que os tornaria inadmissíveis) e a minimizam outros (tidos como riscos assumíveis e em alguns casos como efeitos colaterais associados ao progresso tecnológico a aos aumentos de produção). A exclusividade dada à ciência e ao laboratório no estabelecimento dos riscos, na base da construção dos padrões de qualidade sanitária, longe de garantir uma neutralidade na defesa da saúde, termina favorecendo setores com maior capacidade econômica para o financiamento de pesquisas, criando 'barreiras à entrada' também no plano político, restringindo o poder de decisão sobre as regras e normas que ditam o que pode ou não ser comercializado. Nota-se que em muitos casos o questionamento de determinados parâmetros e padrões de qualidade só é possível quando envolve interesses diferentes (nem sempre conflitantes) entre conglomerados industriais. Acreditamos, por exemplo, que a grande importância econômica que vem assumindo, dentro da indústria de laticínios, o setor de iogurtes e de alimentos ditos probióticos, vem sendo importante para o financiamento de pesquisas sobre os 'bons microrganismos', que repercutem nas disputas em torno dos queijos de leite cru. A existência de setores agroindustriais de maior escala que conseguem se posicionar nos mercados de queijos finos, como as empresas dominantes nos mercados do queijo Roquefort, na França e mais recentemente com a entrada da gigante Lactalis (também francesa) no mercado dos queijos finos e das Indicações Geográficas, também pesam nas disputas internacionais em torno do leite cru.

Em Minas Gerais, pelo caráter de identidade cultural que têm os queijos de leite cru e pelo seu peso econômico, aliados ao poder político do Estado de Minas Gerais na esfera nacional, as tentativas de proibição da venda dos queijos em mercados simbolicamente importantes, como o Mercado Central de Belo Horizonte, geraram fortes reações no poder legislativo estadual e mesmo por técnicos especializados que têm suas referências culturais marcadas pelo consumo destes queijos. Assim, os processos de ilegalização vão desencadear no âmbito estadual a busca de saídas possíveis para a legalização sanitária desses queijos, sem ter que submetê-los à pasteurização. Assim como os processos de ilegalização, a busca de saídas legais estará também referenciada ao contexto internacional que marca as disputas em torno destes mercados, conforme veremos no próximo capítulo.

CAPÍTULO II – PROCESSOS DE LEGALIZAÇÃO – ATORES E INSTRUMENTOS LEGAIS NA CONSTRUÇÃO DOS “QUEIJOS MINAS ARTESANAIS” DE LEITE CRU

Vimos no capítulo anterior que, do ponto de vista da regulação sanitária, a permanência dos queijos minas 'não inspecionados' era “tolerada”, “enquanto perdurasse o estado incipiente da indústria”, conforme consta no artigo 928 do RIISPOA. De certa maneira, se esperava que ela naturalmente se extinguisse com o desenvolvimento da indústria de laticínios. Isso fez com que sua permanência se tornasse de alguma maneira 'invisível' aos olhos do poder público. A partir dos anos 1990, processos de ilegalização fazem com que esta permanência emirja como um 'problema' que precisa ser enfrentado pelo Estado, mas ao mesmo tempo também como uma 'oportunidade' de 'novos mercados de qualidade', num contexto de revalorização dos produtos artesanais, colocando em cena (e em relação) um conjunto de atores que passam a buscar saídas para a legalização dos queijos, sem descaracterizá-los.

Neste capítulo, pretendemos analisar como diferentes atores e grupos sociais reagem aos mecanismos de ilegalização, buscando saídas institucionais e lançando mão de diferentes arcabouços legais e possibilidades de regulação, tendo em vista a legalização sanitária dos queijos de leite cru feitos “nas roças”.

Fazendo um paralelo com a formulação de Romano (2009), sobre a construção de políticas públicas, podemos pensar que a construção da regulação sanitária - que acontece na intersecção entre Estado, mercados e saúde - se traduz num processo conflituoso de alocação pública de recursos e oportunidades entre diferentes grupos sociais em disputa, conflito este que é relativamente autônomo em relação às diferentes esferas da vida social, por um lado porque as opções feitas na regulação dos problemas estão enraizadas em valores, paradigmas e idéias que não necessariamente são produto de alguma destas esferas. Outra razão para esta autonomia é que cada opção de política (ou de marco regulatório) tomada num determinado momento, se dá num marco institucional específico, que resulta de conflitos políticos anteriores. No caso específico da regulação sanitária, cada marco regulatório está referenciado a outros marcos regulatórios, de diferentes ordens, que configuram um “emaranhado institucional” onde as disputas e controvérsias se dão e onde os atores operam, que envolvem um grande número de padrões de comportamentos coletivos. Neste sentido, é preciso observar as relações entre um nível micro de análise (quais atores estão envolvidos, suas referências, recursos, estratégias, intermediação de interesses públicos e privados) e um nível macro, da distribuição mais geral de poder na sociedade. As opções tomadas em cada momento precisam ser compreendidas como resultado de um complexo processo político, para cuja análise é preciso levar em conta questões como a distribuição do poder, os conflitos que se configuram, a análise de quem ganha e quem perde com cada alternativa política (Romano, 2009).

Assim, as disputas e controvérsias em torno da (i)legalização sanitária dos queijos Minas Artesanais constroem não apenas legalidades e ilegalidades que interferem nas possibilidades econômicas de sobrevivência de populações e modos de vida, mas contribuem para performar realidades, (re)definindo o próprio 'queijo minas artesanal'. Os diferentes atores e grupos sociais se colocam na cena pública e as diferentes possibilidades de marcos legais se influenciam mutuamente, conformando as regiões e queijos que são objeto de regulação. Por sua vez, a inclusão de novas regiões ou queijos depende dos atores presentes num determinado momento, influenciando nos debates e na composição de forças no momento seguinte[142].

2.1 Crises, reações e possibilidades legais de reação aos processos de ilegalização dos queijos em Minas Gerais – antecedentes da legislação estadual de 2002

Neste item buscaremos apontar como os marcos regulatórios estabelecidos ao longo da primeira década dos anos 2000, tendo em vista reconhecer legalmente a existência e a continuidade do que viria a ser chamado, ao longo deste processo, de "Queijos Minas Artesanais", resultam de processos que vinham se delineando desde os anos 1980. Assim como os instrumentos e mecanismos de ilegalização estão relacionados a processos que se dão no plano internacional, também as possibilidades de reação têm referência internacional, com destaque especial para a experiência francesa de regulação dos queijos artesanais de leite cru, que abriria espaços de possíveis[143] (aliados à importância cultural e econômica dos queijos em Minas Gerais e ao peso político deste estado no nível federal) para a elaboração de uma lei estadual específica para os queijos, desafiando a legislação nacional. As diferentes possibilidades de soluções que vão se delineando interagem e se influenciam mutuamente.

2.1.1. Crises e reações no Serro e a saída pela patrimonialização cultural

Embora pressões relacionadas à regulação sanitária provavelmente fossem sentidas também em outras regiões de Minas Gerais como, por exemplo, a Zona da Mata e o Sul de Minas, onde as indústrias de laticínios chegaram mais cedo, parece ter sido na região do Serro que surgiram as primeiras reações aos processos de (i)legalização dos queijos 'feitos nas roças'.

Pires (2013) menciona que a primeira importante crise para o queijo artesanal na região do Serro teria ocorrido na década de 1980, marcada "pelo rigor das normas higiênicas federais". Pelas informações que tivemos, através de conversas informais com pessoas do Serro, essa crise se referiu a uma intervenção de fiscais federais do SIF na Cooperativa do

---

[142] Estes processos evidenciam o poder e a eficácia do Direito na construção de realidades, influenciando e sendo influenciado por ela, conforme mencionado por Bourdieu (1989, 1997).

[143] No sentido colocado por Bourdieu (1989)

Serro, que mantém um laticínio para a produção industrial de queijos minas padrão (pasteurizados), mas também recolhe e comercializa queijos produzidos artesanalmente 'nas fazendas' (com leite cru), tendo peso importante no mercado local desses produtos e detendo, para ambos, o nome comercial da marca 'Serro'. Esta ação fiscalizatória teria resultado na exigência de um conjunto de reformas gerais das construções e equipamentos da cooperativa (com alto custo), assim como em intervenções nas queijarias das fazendas onde os queijos eram produzidos. Esta fiscalização é atribuída a uma denúncia que teria partido de um grande laticínio com interesse em comprar a cooperativa para ter acesso à marca, mas que não teria interesse em manter a comercialização dos 'queijos de fazenda'. Parece-nos ser a esta experiência que as pessoas do Serro se referem, na audiência pública da ALMG de 2001, ao falar dos interesses industriais por trás do 'problema' do queijo. Nos anos 1980, a cooperativa teria mobilizado seus associados, conseguindo levantar fundos para atender às exigências legais e até o momento atual se mantém como um importante ator na comercialização dos queijos minas artesanais daquele município.

Pires (2013) cita um artigo publicado em 1980, na revista do Instituto de Laticínios Candido Tostes, intitulado "Queijo do Serro: tradição na história do povo", em que o autor, Múcio Mansur Furtado, na época professor e pesquisador deste Instituto - observa que naquele momento mudanças importantes estavam em curso na indústria de laticínios brasileira, com aumentos na produção industrial de queijos e outros derivados do leite, que embora trazendo "inegáveis benefícios à melhoria da qualidade e à padronização dos produtos*",* pecavam "por negligenciar um dos aspectos mais importantes da cultura de um povo: sua tradição":

> Hoje, de uma maneira silenciosa, indústrias de queijos das mais tradicionais do país, vêm passando ao controle de grupos dominantes no mercado e, na maioria das vezes, inteiramente alheios aos aspectos históricos, tradicionais que representam as marcas sobre as quais passam a ter direito de produção e comercialização. Quando estas marcas simplesmente não desaparecem, transformam-se em excelentes atrativos para a venda de produtos cuja qualidade, por força de mudanças nos métodos tradicionais de elaboração, pela busca de maiores lucros, vem desmerecer a reputação que os anos e o gosto popular anteriormente lhes atribuíram com justa razão (Furtado, 1980).

O autor parece se referir ao contexto de transformações nos mercados de leite, citados no capítulo anterior e ao mesmo tempo ao fato ocorrido no Serro, mencionado anteriormente. Furtado faz referência ao queijo do Serro como sendo "o mais tradicional dos queijos do Brasil" e observa que há um processo gradativo de descaracterização do que já havia sido chamado, mesmo por "laticinistas de nosso passado recente" como "a mais brasileira das indústrias". E menciona que "nos últimos anos, este trabalho e este meio de subsistência de milhares de pessoas economicamente carentes vem sendo combatido por técnicos e autoridades, "com argumentos embasados em conceitos meramente elitistas de higiene e saúde pública" (Furtado, 1980), ao que parece fazendo menção aos processos de ilegalização sanitária em curso.

Este artigo tem uma especificidade de ter sido talvez o primeiro publicado numa revista científica da área técnica de laticínios no Brasil que descreve detalhadamente o processo de elaboração de um queijo artesanal, tal qual feito pelas famílias produtoras, fazendo-o de forma positiva, de maneira semelhante ao que aparece em relatos dos viajantes do século XIX e bastante diferente do tom depreciativo que normalmente marca os estudos técnico-científicos sobre esses queijos após os anos 1950 (talvez já influenciados pelo

RIISPOA), intensificado após os anos 1980, conforme referidos no capítulo anterior. É possível que este autor já conhecesse a experiência francesa e vislumbrasse as possibilidades de mercados diferenciados para estes queijos[144].

Ainda nos anos 1980, como parte da reação à crise do Serro, setores da sociedade local se mobilizaram reivindicando ao governo "medidas para salvaguardar o processo artesanal de produção queijeira". Um dos desdobramentos foi um convênio firmado em 1986 envolvendo a Fundação Centro Tecnológico de Minas Gerais – CETEC e a Fundação Nacional Pró-memória, voltado para dois produtos tipicamente mineiros: a cachaça e o "queijo tipo Minas", que segundo Pires (2013) não teria sido completamente implementado[145].

Vinte anos depois da primeira, a crise de 2000, causada pela intervenção do Ministério Público no Mercado Central de Belo Horizonte, teria desencadeado na região do Serro uma

> intensa mobilização da comunidade, do poder público local, de produtores tradicionais, de estudiosos da temática, dos segmentos envolvidos na cadeia do queijo e da cooperativa de produtores (...). Temia-se o desaparecimento daquela referência secular de identidade (...) e crescia a indignação em face da ação perversa da tecnologia e da pressão dos interesses econômicos (Pires, 2013: 170)[146].

São estas mobilizações que desembocam na audiência pública da Assembléia Legislativa em 2001, mencionada no capítulo anterior.

A busca do registro dos queijos como patrimônio cultural partiu de pessoas ligadas à AASER – Associação dos Amigos do Serro, formada por serranos que não vivem mais no Serro, mas mantêm um envolvimento com o município. Essas pessoas partiram da percepção de que os argumentos que ressaltavam a importância social e econômica dos queijos eram insuficientes nas reações frente à ilegalização sanitária (Pires, 2013). Como a cidade do Serro tem um patrimônio histórico importante, tombado pelo Iphan, este "capital cultural" (no sentido atribuído por Bourdieu, 1989) parece ter sido transposto para as disputas em torno do queijo artesanal, buscando mudar o eixo da discussão para a questão cultural. Pires é de família com tradição de produção de queijo e era presidente da AASER no momento de encaminhamento do pedido de registro[147]:

---

[144] O autor é formado em bioquímica pela Universidade Federal de Juiz de Fora e talvez o fato de não ser veterinário possa pesar na possibilidade desse olhar menos negativo. Seu curriculum menciona ter feito cursos e estágios na França. A partir dos anos 1990 passa a atuar na área de tecnologia de queijos finos, junto a indústrias e escreveria vários livros e artigos sobre ciência e tecnologia dos queijos, sendo uma referência importante neste campo de conhecimento.

[145] Informações sobre este projeto estão também em: http://www.queijodoserro.com.br/index.php/registro-patrimonio (Consulta em maio/2015). Mesmo que não implementado nos moldes de salvaguarda do modo de fazer artesanal, é possível que este projeto tenha influenciado em programa posterior do governo do estado, lançado na década de 1990, voltado para a 'melhoria da qualidade' do queijo e da cachaça, que será mencionado posteriormente.

[146] É interessante destacar que embora as diferentes falas refiram-se aos "interesses econômicos" que ameaçam os queijos, nos debates públicos em defesa da legislação aparecem apenas argumentos científicos ou de defesa da lei, sempre em nome da saúde e estão bastante ausentes os setores agroindustriais que poderiam ganhar com a legislação.

[147] O acesso à discussão sobre patrimônio imaterial no Serro havia se iniciado, juntamente com Diamantina e outras cidades históricas do período da mineiração, por conta do "toque dos sinos", daí algumas pessoas terem tido contato anterior com a recém criada legislação voltada para o patrimônio

> Descobri, entre outras coisas, que apesar de várias gerações terem vivido sadiamente saboreando o 'queijo feito a partir do leite cru' em Minas Gerais e no mundo, nosso bem cultural sofria ameaças sob alegações de uma pressuposta precariedade de suas condições sanitárias de produção. E percebi que diversos argumentos mais obedeciam a uma mentalidade que privilegia a fabricação de qualquer produto em forma seriada e industrial, do que a realidades objetivas. Aprofundando-me no conhecimento desta arte construída com o 'saber sábio', ou seja, com o saber da experiência do fazer que trazia do meu berço, compreendi que ao lado de propósitos responsáveis de proteção da saúde pública e de controle de qualidade, algumas forças pareciam buscar mais o domínio exclusivo do mercado ao querer sufocar o queijo Minas artesanal, em detrimento da tradição e da identidade rural mineiras (Pires, 2014)

Em 2001, foi formalizado, pela Associação de Amigos do Serro, o pedido de inscrição do modo de fazer queijo do Serro como "patrimônio imaterial ou intangível da cultura nacional", primeiramente junto ao Iepha- Instituto Estadual de Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais e, em seguida, junto ao Iphan. O reconhecimento do modo de fazer o queijo do Serro como patrimônio imaterial estadual foi aprovado Iepha/MG em 2002[148].

O processo de registro junto ao Iphan (nacional) seria finalizado apenas em 2008, e terminaria por englobar o modo de fazer o queijo na região do Serro e também das regiões da Canastra e do Salitre/Alto Paranaíba, seguindo parâmetros de definição bastante semelhantes aos da legislação sanitária de 2002[149]. O reconhecimento legal, por um órgão federal, da importância cultural dos queijos minas artesanais, teria repercussão para além do estado de Minas Gerais, dando forças para um maior questionamento da legislação sanitária federal[150].

Vale observar que os registros do modo de fazer os queijos minas artesanais como patrimônio imaterial também estão referenciados em processos que acontecem a nível internacional. A idéia de patrimônio cultural havia se fortalecido após a Segunda Guerra Mundial, como um caminho para a construção da paz entre os povos e para a luta contra o etnocentrismo, o evolucionismo e critérios únicos de progresso e civilização[151]. Traz a

---

cultural imaterial. Pires fazia parte o conselho do Iphan e conhecia como se dava o processo e suas possibilidades, tendo também acesso ao secretário estadual de cultura.

[148] O modo de fazer o queijo do Serrro foi o primeiro bem de natureza imaterial patrimonializado no Brasil. Ver: http://www.iepha.mg.gov.br/bens-protegidos/bem-cultural-registrado.

[149] Segundo entrevista com Meneses, que coordenou a pesquisa para a elaboração do dossiê, a determinação das regiões a serem incluídas dependia de uma demanda formal de organizações de produtores, que teriam se restringido inicialmente a essas três. A região de Araxá teria sido acionada, mas não se organizou a tempo e acabou ficando fora do registro, por falta de recursos para estender a pesquisa a esta região quando o inventário já estava em estado mais avançado de andamento.

[150] Cruz (2011) considera o registro como o primeiro passo no reconhecimento legal dos queijos artesanais no Brasil, sendo uma referência para outros estados. Cintrão (2014) analisa os conflitos entre estas as políticas públicas de vigilância sanitária e de patrimonialização cultural da comida.

[151] As políticas de proteção ao "patrimônio", assim como a própria noção de patrimônio público, tiveram origem na França, com a preocupação de salvar obras e monumentos artísticos ameaçados de destruição no contexto da revolução francesa. A idéia de "patrimônio nacional" se difunde no período seguinte, associada à formação dos Estados nacionais, com a identificação de obras consideradas imprescindíveis para a nação. No início do século XX, num contexto de modernização das cidades, se fortalece a preocupação de preservar objetos e edifícios públicos capazes de referenciar a história, surgindo a noção de Patrimônio Histórico Nacional. No Brasil, embora desde os debates que levaram à criação do Iphan, em 1939, estivessem presentes preocupações com a preservação dos chamados

perspectiva antropológica de cultura, com noções como diversidade, valorização da diferença, contextualização e relativização. A criação da UNESCO - Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura, em 1947, estimularia a formulação de propostas e recomendações para difusão dessas ideias (Abreu, 2007). E ao longo dos anos 1980, como parte das reações à crescente homogeneização e padronização cultural envolvida nos processos de globalização econômica, cresce um entendimento de que as culturas tradicionais e populares representam o elo mais frágil face aos processos predatórios de industrialização e urbanização. Em 1989, a Conferência Geral da UNESCO aprova a "Recomendação para a Salvaguarda das Culturas Tradicionais e Populares", lançando as bases para várias convenções ao longo dos anos 2000, que são ratificadas pelo Brasil, como a Convenção da UNESCO para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, de 2006, que tem como objeto "as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos os indivíduos, reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural"[152]**.** A partir dos anos 1970, cresce também a associação entre defesa da biodiversidade e da diversidade cultural, que se reflete na Conferência das Nações Unidas sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento de 1972 (Alves, 2010).

No Brasil, esses instrumentos se consolidaram em 2000, com o decreto que instituiu o "Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial", sob responsabilidade do Iphan: "Resguardadas as especificidades, o registro equivale ao tombamento: tombam-se edificações, sítios e objetos; registram-se saberes e fazeres, celebrações, formas de expressão e lugares" (Iphan, 2010:22)[153]. O registro dos queijos como patrimônio imaterial (que é conhecido e referido, pela população local, como 'tombamento dos queijos') teve forte efeito simbólico sobre os diferentes atores envolvidos nos debates públicos e seria um forte elemento de pressão sobre os técnicos do Ministério da Agricultura[154].

A nível local, o registro ainda hoje parece ser pouco conhecido para a maioria dos produtores e atravessadores que permanecem 'não inspecionados' (e, portanto, 'informais' ou 'ilegais'), para quem a própria noção de 'patrimônio' está muito distante, desconhecendo

---

"bens culturais de natureza imaterial", apenas após a Constituição Federal de 1988 começaram a ser construídos instrumentos legais e medidas administrativas para o reconhecimento e preservação destes bens (Abreu, 2007; Alves, 2010).

[152] Alves (2010) descreve a evolução deste processo, ressaltando a importância internacional do Ministério da Cultura do Brasil a partir de 2003.

[153] Foi importante para a construção da política de patrimônio cultural imaterial a noção de "referência cultural", que tem nos "inventários de referências culturais", nos "registros" e nos "planos de salvaguarda" seus instrumentos principais: "Falar em referências culturais significa dirigir o olhar para representações que configuram uma 'identidade' da região para seus habitantes, e que remetem à paisagem, às edificações e objetos, aos 'fazeres' e 'saberes', às crenças e hábitos" (Iphan, 2010: 18). Observa-se, nos registros realizados pelo Iphan, uma presença importante da comida como uma das referências culturais (Cintrão, 2014).

[154] Talvez em alguma medida também sobre o Ministério Público, por ser também um reconhecimento legal, conforme mencionam Cruz e Menasche (2011), anteriormente citada. Juliana Santilli, então promotora no Ministério Público do Distrito Federal, em fóruns nacionais de discussão da legislação sanitária voltada para 'empreendimentos de pequeno porte', ressalta o caráter legal deste reconhecimento, que teria valor legal equivalente (ou até superior) ao da legislação sanitária. Essa promotora aciona artigos aa constituição brasileira que diriam respeito ao direito à diversidade da cultura alimentar, que não estaria sendo respeitado pela legislação sanitária.

mesmo a existência do Iphan ou do Iepha. Entrevista com um técnico do Iepha-MG aponta essa questão, com base no trabalho de avaliação dos dez anos do registro do queijo do Serro:

> Percebemos que regionalmente e localmente os queijeiros [produtores de queijo[155]] não são muito valorizados, porque é algo tão comum, que não dão tanta importância quanto a gente imaginaria que dessem, embora o queijo seja identitário deles. Ou seja, eles comem todo dia, eles produzem todo dia, mas não dão o valor necessário a esta prática. (…) Porque está tão arraigado num saber ali... (…) E todos sabem fazer, mesmo que não façam. Eles têm esta técnica dentro do conhecimento deles. É [do ponto de vista deles] até estranho um ser valorizado, porque o outro diz que também sabe fazer. Então é preciso criar uma política de valorização coletiva, esse é talvez o grande desafio (...) (Entrevista com técnico do Iepha. Belo Horizonte, jan/2013).

Talvez um dos fatores que faça com que essa legislação seja menos conhecida do que a sanitária seja o fato de que os dois registros (estadual e federal), embora sejam parte do aparato legal e reconhecidos constitucionalmente, não possuem (na formulação Weberiana do Direito), sanções ou instrumentos que garantam seu cumprimento, conforme expressa o mesmo técnico do Iepha, em comentários que valem igualmente para o Iphan:

> O Iepha tem a preocupação com o modo de fazer, que nesse caso implica a articulação com outros entes, mas não é competência do Iepha fazer a legislação sanitária ou fazer fiscalização do queijo, nem juízo de valor de determinado modo de fazer, entendendo que a cultura é dinâmica, que ela se altera, mas principalmente que esta mudança deve partir daqueles detentores do saber. (...) O Iepha não vai fazer IG [Indicação Geográfica], reconhecimento de patente, dar selo de qualidade. Isso são outros órgãos. (...) O argumento do patrimônio cultural é forte e possibilitou a alteração de uma série de parâmetros que se tinha até então (muitos deles não baseados em critérios científicos) para que houvesse uma restrição da comercialização deste produto. Mas comercialização, produto, índice de qualidade não é objeto da patrimonialização cultural. Mas o trabalho da educação patrimonial e valorização do modo de fazer ficou um pouco para trás neste processo como um todo (...) porque o alvo era a comercialização (Entrevista com técnico do Iepha. Belo Horizonte, jan/2013).

Assim, embora nos espaços públicos estaduais e nacional os dois registros tenham tido um forte efeito simbólico de reforço à continuidade da produção dos queijos 'não inspecionados', diferenciando-se dos demais marcos regulatórios ao reconhecer legalmente que há ali um 'saber-fazer' diferente do científico, as políticas de patrimonialização cultural têm alguma fragilidade frente à legislação sanitária enquanto elemento efetivo de legalização e de neutralização de ações fiscalizatórias que buscam impedir a comercialização dos queijos[156].

No que se refere à patrimonialização cultural, uma questão que emergiu para nós, desde o início da pesquisa, era o que teria levado a que apenas alguns 'modos de fazer os queijos minas' e algumas regiões terem sido eleitas como objeto de reconhecimento legal, tanto pela legislação sanitária de 2002 quanto, posteriormente, pelo Iphan, em 2008, sendo

---

[155] Conforme mencionaremos posteriormente, o termo “queijeiros” tem diferente acepções em diferentes regiões. No Serro este termo é utilizado para se referir aos trabalhadores que elaboram o queijo, predominantemente homens.

[156] Esses conflitos e contradições entre as políticas de patrimonialização e a regulação sanitária são tratados em Cintrão (2014).

que “o mineiro é a metonímia do queijo”[157] e os 'queijos minas artesanais de leite cru' estão disseminados por todo o território de Minas Gerais, com diferenças regionais traduzidas em receitas e modos de fazer que marcam o gosto cultural de cada local?

Tomando a formulação de Romano (2009), consideramos que responder a esta questão exige observar o complexo “emaranhado institucional” onde as disputas e controvérsias se dão e onde os atores operam, num processo conflituoso de alocação pública de recursos e oportunidades (e também possibilidades) entre os diferentes grupos sociais em disputa, em que cada opção regulatória, tomada num determinado momento, se dá num marco institucional específico, que resulta de correlações de forças que se deram em momentos e conflitos políticos anteriores, que se cristalizam em leis e em instituições envolvendo múltiplos valores e referências, relacionadas a relações de poder mais amplas na sociedade, que vão delinear quais as opções que se colocam nos jogos sociais no momento seguinte.

Para um conjunto de atores sociais mineiros que reagem aos processos de ilegalização e buscam caminhos para a legalização dos seus queijos, entre os espaços de possíveis[158], aquele que se colocaria com mais força seria a observação de como a França – segundo maior produtor e exportador de queijos e onde os queijos de leite cru são enraizados culturalmente - conseguiu manter a produção destes queijos frente às pressões internacionais pela pasteurização. A influência do modelo francês, que se materializaria principalmente no instrumento legal que no Brasil seria chamado de Indicações Geográficas, chegaria a Minas Gerais através de múltiplos caminhos, entre as quais parece ter sido determinante um projeto oficial de cooperação técnica, estabelecido no início dos anos 1990, que teria forte influência na forma como se delinearia a legislação estadual sanitária voltada para os queijos feitos 'nas roças'.

2.1.2 Antecedentes da lei sanitária estadual de 2002 - O Projeto de Cooperação Técnica entre a França e Minas Gerais

Possivelmente em resposta ao crescimento de importância da segurança sanitária a nível internacional, internalizada a partir dos acordos do Mercosul e tendo em vista atender à descentralização indicada pela nova Constituição, havia sido criado, no estado de Minas Gerais, em 1992, o Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA, vinculado à SEAPA - Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Alimentação, tendo como objetivo “planejar, coordenar, executar e fiscalizar programas de produção, de saúde e de defesa sanitária animal e vegetal”[159] e sendo o responsável pelo Selo de Inspeção Estadual-SIE naquele estado. O IMA viria a ser um dos principais atores a influenciar as possibilidades de legalização sanitária dos queijos minas artesanais.

Em 1994, por solicitação do Conselho Regional de Medicina Veterinária de Minas Gerais, a ALMG organizou o “Fórum Técnico Produtos de Origem Animal: Inspeção e

---

[157] Esta expressão é utilizada por Elmer de Almeida, veterinário e técnico da Emater-MG, em sua fala em Audiência Pública da ALMG sobre o Sul de Minas, em 16/11/2005.

[158] Conforme Bourdieu (1997)

[159] Antes dele, em 1979, havia sido criado o IESA – Instituto Estadual de Saúde Animal.

Qualidade”[160] no qual um dos pontos de destaque foi a necessidade de coordenar e unificar procedimentos entres diferentes segmentos governamentais, nas diferentes esferas de governo (federal, estadual e municipal) tendo em vista “melhorar a qualidade dos produtos de origem animal”. Este fórum, que reuniu especialistas de órgãos e entidades diversas, tinha como objetivo discutir a inspeção sanitária no Estado de forma integrada, buscando estabelecer as diretrizes de atuação para o setor. Ele forneceu subsídios para a discussão de um projeto de lei[161], que dispõe sobre a inspeção e a fiscalização sanitárias de produtos de origem animal, visando “colaborar com a elaboração de normas e com a fiscalização sanitária nas três esferas de Governo, nos termos da legislação federal”. O parecer emitido pela ALMG sobre este projeto de lei menciona que as atividades de inspeção e fiscalização sanitárias de produtos de origem animal eram historicamente desenvolvidas pelo Serviço de Inspeção Federal - SIF e que, com o advento da constituição de 1988:

> o cuidado com a saúde da população passou a ser atribuição, também, dos Estados e dos municípios. Como nenhuma dessas entidades se encontrasse preparada para exercer tal função, visto que a inspeção de produtos de origem animal exige pessoal qualificado e equipamentos altamente sofisticados, o controle sanitário tornou-se caótico no País. O SIF passou a fiscalizar apenas os estabelecimentos que praticavam o comércio interestadual ou internacional, deixando sem fiscalização os demais estabelecimentos[162]

A necessidade de “equipamentos sofisticados”, parte do aprofundamento dos dispositivos de segurança[163], refere-se em especial aos equipamentos necessários para os exames laboratoriais, que estão na base das legislações federais editadas após a década de 1990 (por MAPA e Anvisa), citadas no capítulo anterior. E o “pessoal qualificado” refere-se às diferentes profissões relacionadas aos laboratórios, em geral exercidas por veterinários, mas não exclusivamente. Parece-nos que a percepção de que o controle sanitário teria se tornado “caótico” está associada ao aumento da importância atribuída à fiscalização sanitária, pois desde o estabelecimento do RIISPOA a emissão dos selos de inspeção federal já era voltada apenas para estabelecimentos de maior porte (e que solicitavam este selo), sem que isso fosse considerado como um grande problema[164].

A lei mineira nº 11.812 de 1995, resultante deste projeto de lei, reitera no seu artigo primeiro a “obrigatoriedade da inspeção e fiscalização sanitárias de todos os produtos de

---

[160] Fonte: ALMG. Tramitação de Projetos. Proposição: PL 2.088/1994. Disponível em: http://www.almg.gov.br/atividade_parlamentar/tramitacao_projetos/texto.html?a=1994&n=2088&t=L e Assembleia Legislativa de Minas Gerais. Lei 11.812, de 23/01/1995. Disponível em: http://www.almg.gov.br/consulte/legislacao/completa/completa.html?ano=1995&num=11812&tipo=LEI Consulta em nov/2015.

[161] O Projeto de Lei 2.088/1994, que originaria a Lei 11.812, de 23/jan/1995

[162] ALMG. Tramitação de Projetos – Proposição: Projeto de Lei 2.088/1994. Parecer de 1º Turno - Comissão de Agropecuária e Política Rural. Dez/1994. Disponível em: http://www.almg.gov.br/atividade_parlamentar/tramitacao_projetos/documento.html?a=1994&n=2088&tipoProjeto=PROJETO%20DE%20LEI&s=PL&link=%2Fproposicoes%2Fpesquisa%2Favancada%3Fexpr%3D%28PL.19940208804126%5Bcodi%5D%29%5Btxmt%5D%26pesqProp%3Dtrue Consulta em nov/2015.

[163] No sentido apontado por Foucault (2008).

[164] Também o IMA fiscaliza apenas aqueles estabelecimentos que solicitam o selo de inspeção e as fiscalizações no comércio pelas VISAs municipais e estaduais se dão muitas vezes a partir de denúncias, pela incapacidade de fiscalizarem tudo o que seria estabelecido pelas diferentes legislações.

origem animal”[165], prevista no artigo inicial da lei federal de 1950 (regulamentada pelo RIISPOA), trazendo para o governo do estado a responsabilidade de controle destes produtos no seu território e seguindo as divisões de atribuição entre agricultura e saúde, atribuindo ao IMA a regulamentação e fiscalização dos setores de produção e às VISAs a fiscalização do setor de comércio. A lei estadual de 1995 estabelece ainda os detalhes correspondentes aos instrumentos para a fiscalização, apreensão de queijos, fechamento de estabelecimentos, etc., fortalecendo a estruturação da fiscalização dos produtos nos comércios das cidades. Seriam estas mudanças, com a descentralização das atribuições para os estados e municípios (previstas na Constituição de 1988) que iriam viabilizar uma maior capacidade de fiscalização, que passa ser sentida mais fortemente por setores de produção e comercialização dos queijos minas artesanais, assim como de outros produtos produzidos e comercializados em menor escala em mercados locais ou regionais.

Tanto no projeto de lei estadual de 1994 e quanto lei de 1995, que dispõe sobre a fiscalização estadual de produtos de origem animal em Minas Gerais, são estabelecidos três objetivos para esta fiscalização[166]: I - incentivar a melhoria da qualidade dos produtos; II - proteger a saúde do consumidor e III - estimular o aumento da produção. Interessante notar que “proteger a saúde do consumidor” aparece como segundo objetivo. A “melhoria da qualidade”, que aparece no título do fórum técnico que deu origem à lei (“Inspeção e Qualidade”), aparece em primeiro plano, mas não é esclarecida, ao longo de todo o texto da lei, qual é a concepção de “qualidade dos produtos” à qual a lei se refere. Chama a atenção, ainda, o “estímulo ao aumento da produção” aparecer como um dos três objetivos principais de uma lei sobre fiscalização sanitária de produtos de origem animal. Ou seja, essa legislação associa “proteção à saúde”, “qualidade” e “aumentos de produção”, sendo que aumentos de escala não necessariamente são convergentes com aumentos de qualidade e com proteção à saúde[167]. Assim como no RIISPOA, nota-se nesta legislação estadual uma associação entre regulação sanitária e fortalecimento de modelos industriais de produção.

No entanto, nos objetivos deste Fórum mineiro de 1994 se faz sentir outra influência, que se manifesta no item XIV do terceiro artigo da lei de 1995, que menciona a necessidade de “disciplinar e fomentar a produção artesanal por meio de estímulo aos pequenos produtores”. Essa menção nos chama a atenção porque no início da década de 1990 era ainda bastante raro, em legislações sanitárias brasileiras, o uso do termo “produção artesanal”. Nesse período, em outros estados do Brasil, disputas semelhantes pela legalização sanitária de produtos alimentares produzidos em pequena escala utilizavam termos como “agroindústrias rurais de pequeno porte”, “agroindústrias familiares”, “verticalização da agricultura familiar”[168]. Assim, parece-nos

---

[165] ALMG. Lei Estadual 11.812/95.

[166] Observamos que as leis federais de 1950 e 1952 apenas atestam a obrigatoriedada fiscalização, sem definir justificativas ou objetivos.

[167] Segmentos críticos à concentração industrial, por exemplo, apontam que aumentos de escala podem expor a maiores riscos, conforme mencionado no Capítulo 1.

[168] Ver, por exemplo, Prezotto (1999,2005); Mior (2003); Dorigon (2008); Wesz Junior (2009). O uso destes termos é mais forte no sul do país e está relacionado com a existência do Pronaf Agroindústria, uma linha de crédito específica, o, voltada para a construção de unidades de processamento coletivas, sob gestão de associações de agricultores familiares. Vale ressaltar que embutida na visão do Pronaf (na mesma direção das leis sanitárias) nos parece estar a idéia de que industrializar a produção artesanal, com ajuda de assistência técnica especializada, é o melhor caminho para o desenvolvimento.

haver, já naquele momento, uma referência dos mineiros ao modelo francês de regulação, que teria forte influência na forma como se delineariam as reações aos processos de ilegalização dos queijos minas artesanais.

No mesmo ano em que o IMA foi criado (1992) foi estabelecido um "Projeto de Cooperação Técnica França-Brasil" (na verdade entre França e Minas Gerais) com o objetivo de redução das perdas e de "melhoria da qualidade" na produção de carne de suínos, de frutas e legumes, de leite, na aquicultura e na cachaça. Uma de suas metas era a elaboração de normas que permitissem a implantação de um "sistema de classificação, padronização, certificação de origem e qualidade", visando colocar à disposição dos consumidores produtos 'de melhor qualidade', visando se adaptar e conquistar novos mercados, internos e externos, no contexto do Mercosul (Haas 1996, 1997 e 1998)[169]. Acreditamos que as possibilidades de estabelecimento de um convênio de cooperação internacional a partir de um estado federativo[170], é marcada pelo peso político de Minas Gerais e pela trajetória de Alysson Paulinelli, ex-ministro da agricultura, que havia recém assumido a Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Alimentação[171].

Através deste convênio, a partir de 1993, diretores e técnicos do IMA e da Emater foram levados para a França, para participar de estágios, viagens de estudo e seminários voltados para temas como defesa sanitária, higiene alimentar e análises laboratoriais, em diversas áreas, como saúde animal, qualidade de frutas, qualidade de carne suína, detecção de resíduos de agrotóxicos. No caso do IMA, o convênio visava uma maior instrumentalização do aparato de regulação sanitária animal, incluindo o apoio técnico para a estruturação de um complexo de laboratórios, que seria construído em 1997, tendo em vista a implementação dos novos instrumentos de controle da qualidade microbiológica definidos pela normatização sanitária nacional, para fazer frente às novas exigências internacionais.

Acreditamos que, desde os primeiros intercâmbios, técnicos governamentais mineiros que participaram do convênio França-Brasil começaram a vislumbrar possibilidades para a regulação sanitária de queijos feitos com leite cru, que não se colocariam para eles a partir das

---

[169] Os relatórios da ONG Agrifert mencionam ainda que a SEAPA buscava tecnologias de ponta e novas metodologias de trabalho baseadas em parcerias entre Estado, produtores agrícolas e indústrias, tendo em vista as limitações orçamentárias que afetam o setor público brasileiro. E que visava a aproximação de empresas mineiras e francesas dos setores de equipamentos e transformação (Haas,1996, 1997 e 1998).

[170] Pelo lado do Governo Francês o convênio envolveu o Ministério dos Negócios Estrangeiros e o Ministério da Agricultura Pesca e Alimentação. Pelo Estado de Minas Gerais, o programa envolveu instituições vinculadas à SEAPA, em especial o IMA, a Emater-MG, a EPAMIG/Instituto de Laticínios Cândido Tostes e a Companhia Estadual de Abastecimento (CEASA) (Haas, 1996, 1997, 1998).

[171] Alysson Paulinelli havia sido ministro da agricultura no Governo Geisel (1974-1979) e assumiu a Secretaria Estadual de Agricultura de Minas Gerais no Governo Helio Garcia (1991-1994). Como ministro do período militar, foi figura importante na implantação da modernização conservadora da agricultura brasileira, com a estruturação a nível nacional a Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária) e da Embrater – Empresa Brasileira de Assistência Técnica e Extensão Rural (extinta no governo Collor). Foi também durante seu mandato como ministro que ocorreram os primeiros programas governamentais tendo em vista a incorporação dos cerrados à fronteira agrícola, com a implantação do programa Polocentro, em 1975 (Paula, 2007), que incluía os cerrados mineiros, abrangendo a região produtora de queijos "a Oeste de Minas Gerais". Alysson Paulinelli é agrônomo e produtor rural (de grãos, fruticultura e pecuária de corte), natural de Bambuí-MG, município atualmente incluído na microrregião Queijo Minas Artesanal da Canastra.

referências à legislação norte-americana, hegemônicas no âmbito da OMC e que constituem a principal influência para a legislação sanitária brasileira, assim como para a formação dos técnicos nas faculdades de medicina veterinária. Uma das pessoas entrevistadas, que participou do convênio França - Minas Gerais, mencionou que os queijos minas artesanais eram considerados pelos órgãos de regulação sanitária de Minas Gerais "uma pedra no sapato", pela enorme pulverização da sua produção e pelas impossibilidades colocadas para a sua fiscalização. No mesmo sentido, um diretor do IMA mencionou em entrevista que, desde os anos 1980, havia um incômodo por parte dos fiscais sanitários estaduais mineiros com relação à legislação federal, por perceberem certa inadequação à situação do seu estado. Isso, provavelmente, os predispunha a estarem atentos à regulação francesa dos queijos de leite cru. Segundo um fiscal entrevistado: "houve colegas do IMA que foram, entraram em contato com a produção de queijos lá, mas ainda não era com o enfoque de trazer o modelo e implantar aqui".

Embora de maneira secundária, esse Projeto de Cooperação Técnica incluía desde o início atividades que introduziriam, no debate mineiro, novas possibilidades de abordagem legal para os queijos minas artesanais, envolvendo novas valorizações de elementos da 'qualidade', vinculada à 'produção artesanal'. Já em 1992 e 1993 haviam sido realizadas duas missões específicas sobre setor leiteiro, por pesquisadores do ILCT/EPAMIG, de Juiz de Fora, numa das ações do projeto, denominada "Qualidade do Leite – Produção Artesanal", na qual já aparece a menção a um "Programa de Certificação de Qualidade e Origem dos Queijos da Canastra e do Serro". Ou seja, dez anos antes da legislação sanitária mineira de 2002 para os queijos artesanais já aparecem mencionadas estas duas regiões produtoras cujo 'modo de fazer o queijo' daria as principais referências para a definição legal dos 'queijos minas artesanais'[172]. Os objetivos da cooperação técnica para os lácteos eram "o melhoramento genético dos rebanhos, a melhoria da alimentação animal, a avaliação e melhoria da qualidade do leite por meio do controle da produção". Os dois primeiros (melhoramento genético e alimentação animal) voltam-se para uma maior tecnificação da produção, seguindo o modelo industrial dominante, tendo em vista aumentos de produção e produtividade, conforme inscrito nos objetivos na lei de 1995 sobre inspeção sanitária, mencionados anteriormente. E o terceiro (melhoria da qualidade do leite) parece referir-se ao atendimento dos indicadores de qualidade microbiológica, seguindo as exigências colocadas a partir das negociações do Mercosul.

A partir de 1996, os queijos artesanais ganhariam importância crescente nos projetos de cooperação técnica do governo de Minas com a França, que passa a prever a implantação de um programa para a "certificação de qualidade e de origem" do leite e derivados. A menção à "certificação de origem" nos parece uma referência ao modelo francês das Indicações Geográficas (que na França recebem o nome de "denominações de origem controlada"[173]), embora estas não fossem explicitamente citadas. Um relatório de 1996 menciona que um dos objetivos dos programas de qualidade da SEAPA era a classificação e padronização dos produtos, com a criação de um sistema que facilitasse ao consumidor a identificação dos produtos de "qualidade superior" ou "originários de regiões específicas", que poderiam conferir aos produtos características particulares, justificando um diferencial de preço de venda aos produtores em relação aos produtos comuns (Haas, 1996). Em 1997 se

---

[172] Provavelmente a percepção do modelo francês como possibilidade para equacionar o 'problema' dos queijos de leite cru em Minas já era vislumbrada por parte dos pesquisadores vinculados ao Instituto de Laticínios Candido Tostes, como aponta o já citado artigo de Furtado (1980).

[173] Appellations d'Origine Contrôlée – AOCs

iniciam estágios na França com técnicos do IMA, Emater e EPAMIG, tendo em vista um aperfeiçoamento da formação específica nesta área e cria-se uma comissão encarregada de definir as linhas gerais e as responsabilidades para um programa de "melhoria da qualidade" dos queijos artesanais, apoiado por consultores franceses.

A influência francesa através das Indicações Geográficas delinearia, assim, uma possível saída para as disputas em torno da legalização, apontando para a possibilidade de vinculação entre a produção artesanal de queijos (até então vista como símbolo de atraso) e a estruturação de 'novos mercados', dentro da perspectiva de uma 'nova economia da qualidade'.

2.1.3. O modelo francês e a saída pelas Indicações Geográficas

As Indicações Geográficas (IGs) são selos oficiais de identificação de origem e de qualidade que podem ser colocados nas embalagens dos produtos, lhes conferindo um maior valor de mercado. Estes selos são construídos para garantir aos consumidores uma "qualidade superior" e ao mesmo tempo a procedência dos produtos que estão consumindo. As IGs tiveram sua origem em disputas entre produtores e comerciantes de vinho na região de Bourdeaux, na França, que levariam à inclusão, em 1851, no código penal daquele país, da primeira lei sobre fraudes e falsificações voltada especificamente para produtos alimentares (Stanziani, 2005)[174]. As Denominações de Origem francesas (que dariam origem às Indicações Geográficas brasileiras) se estruturam inicialmente para os vinhos e, ao longo do século XX, se estendem para outros produtos e regiões, inicialmente dentro da França e posteriormente para outros países.

Na França, a aplicação deste instrumento legal para os queijos se deu em meio a intensas disputas relacionadas ao avanço da indústria de laticínios. Ali, até o final do século XIX, predominavam mercados de queijo localizados e enraizados nas culturas locais, produzidos de maneira rústica, com conhecimentos empíricos e forte influência do ambiente nas suas características. Um maior desenvolvimento da indústria de lácteos se daria com a possibilidade do uso da pasteurização do leite na fabricação de queijos, que se desenvolve naquele país principalmente após a 2a Guerra Mundial. Acirram-se então as disputas de mercados, com os setores industriais anunciando o fim dos queijos localizados e colocando na ordem do dia debates em torno da pasteurização. Os setores industriais ressaltam as "novas qualidades" dos queijos industrializados, apontados como mais higiênicos, com maior regularidade e possibilidades de homogeneização e padronização do gosto e do aspecto (Stanziani, 2005; Delfosse, 2007; Vatin, 1990). A pasteurização permite uma "deslocalização"

---

[174] Essa inscrição no código penal marcaria o surgimento dos primeiros instrumentos e dispositivos de governamentalidade para esta questão, inscritos na ordem jurídico-legal (no sentido apontado por Foucault), que posteriormente se complexificariam e se inter-relacionariam de diferentes maneiras com as normas e definições legais de qualidade dos alimentos baseadas na definição de origem. Stanziani (1998) observa que estavam em jogo, na elaboração destas normas técnicas, disputas em torno da extensão dos circuitos de comercialização (voltado para mercados urbanos em formação) e a emergência do uso de produtos químicos misturados aos alimentos, percebidos como fraude comercial (que está na origem das disputas), mas que envolvem questões relacionadas à saúde pública.

dos queijos, que podem ser produzidos de maneira homogênea em qualquer lugar (Vatin, 1990). Iniciam-se pesquisas para conhecer e selecionar em laboratório os 'bons microrganismos', que levariam à produção industrial de fermentos[175]. Neste contexto, nasceriam na França, nos anos 1950, o que Delfosse chama de duas "escolas" em relação aos queijos: uma que defende o "gosto neutro" e independente da região de origem. E outra que defende o "gosto típico", associado ao *terroir*, valorizando o leite cru e os conhecimentos transmitidos através das gerações. Nestas disputas entram em cena setores ligados à gastronomia, valorizando a diversidade dos queijos e reconhecendo a culinária camponesa e local. É neste contexto que a lei relativa às Denominações de Origem, de 1919, inicialmente estabelecida para os vinhos, é estendida para os queijos, embora já entre 1924 e 1935 tivesse sido reivindicada, sem sucesso, pelos produtores de queijo camembert da Normandia (Delfosse, 2007).

O surgimento dos marcos regulatórios sobre denominação de origem dos queijos esteve assim imbricado com as discussões e leis francesas voltadas para a repressão de fraudes, havendo problemas na sua aplicação aos queijos, justamente pelas dificuldades para sua padronização. O primeiro caso de aplicação deste instrumento jurídico aos queijos seria o Roquefort, que desde o final do século XIX se configurava como uma "máquina industrial e comercial", vinculada ao controle das cavernas onde o queijo era maturado. Esta potente indústria havia conseguido uma denominação de origem através de uma lei especial, em 1925 (Delfosse, 2007).

Ainda na França, desde os anos 1930, num contexto de grande crescimento da produção leiteira e quedas nos preços do leite, para fazer frente aos industriais, haviam se organizado sindicatos e cooperativas de produtores de leite, que se estruturaram a nível nacional e passaram a ter peso importante nas definições em torno das legislações voltadas para o leite e os queijos. Como o crescimento das exportações, alguns planejadores defendiam a concentração da produção de queijos em um pequeno número de queijos de gosto mais neutro e com maior potencial de mercado junto a consumidores estrangeiros. A necessidade de exportação dos queijos franceses trouxe a necessidade de normatização e de padronização. A construção das Denominações de Origem para os queijos franceses se daria assim em meio a fortes disputas por mercados envolvendo setores industriais, sindicatos e cooperativas de produtores de leite, em que se defrontam interesses voltados para mercados locais e outros para mercados internacionais. E se definiria apenas na segunda metade dos anos 1950, de maneira bastante imbricada com as exigências do comércio internacional e com discussões no âmbito da FIL - Federação Internacional de Lácteos. A França se tornaria o segundo produtor mundial de queijos, atrás apenas dos Estados Unidos, chegando aos anos 1990 com uma forte indústria agroalimentar de queijos (Delfosse, 2007).

O interesse da proteção através das Indicações Geográficas aumenta mundialmente a partir do seu reconhecimento como direito de propriedade intelectual ao nível da Organização Mundial do Comércio (OMC), através do Acordo sobre Aspectos dos Direitos da Propriedade Intelectual Relacionados ao Comércio (ADPIC). A política de IGs se expande para outros países e regiões do mundo, considerada por alguns atores sociais como tendo grande potencial para o desenvolvimento rural, como possibilidade de reação às pressões homogeneizadoras colocadas pelos sistemas agroalimentares hegemônicos, através da valorização de produtos locais com qualidades específicas distintivas e com potencial para atingir mercados para além

[175] Atualmente, na França, os produtores são proibidos de produzir seus próprios fermentos, considerados como potencialmente perigosos por não terem um controle laboratorial.

das regiões produtoras (Niederle, 2013).

No Brasil, o ADPIC foi internalizado através do decreto 1.355 de 30/12/1994, que define que Indicações Geográficas são

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

Elas seria incluídas na Lei de Propriedade Industrial nº 9.279, de 1996, mas as condições legais para a efetivação do registro só seriam estabelecidas no ano 2000, através da resolução nº 75 de 28/11/2000, do INPI – Instituto Nacional da Propriedade Intelectual. O primeiro registro de Indicação Geográfica seria concedido no final de 2002 (Belas, 2013).

Assim, o registro das Indicações Geográficas brasileiras está sob responsabilidade legal do INPI, uma autarquia do Ministério do Desenvolvimento dos Comércios, que tem como atribuição a concessão de patentes, registro de marcas, averbação de contratos e outros registros[176]**:**

> O registro [de Indicação Geográfica] visa proteger contra falsificações a reputação e a notoriedade alcançada. É uma garantia, ao consumidor, sobre a origem, envolvendo os fatores humanos associados aos fatores ambientais. Os benefícios para os produtores são a apropriação do bem imaterial e a exclusividade na utilização da designação, garantindo uma melhor remuneração. A sociedade ganha com o desenvolvimento regional, preservação da cultura e tradição. (…) Então a partir do momento que você registra, mais ninguém vai poder utilizar o nome, a não ser aqueles produtores que estão na região delimitada. (fala do representante do INPI, no Encontro Técnico do Iphan, 2012)

A ampliação da importância das Indicações Geográficas e seu reconhecimento legal no Brasil teria várias implicações nas disputas em torno da (i)legalização dos queijos minas artesanais. A busca por "melhores remunerações", associadas a "notoriedade" e "exclusividade na designação", assim como as preocupações com as "falsificações", se colocam fortemente em disputas por mercados, de maneira nem sempre convergente com "preservação da cultura e tradição", em especial no que se refere à necessidade de padronização e de adequação à legislação sanitária para a comercialização dos produtos nos chamados 'novos mercados de qualidade' que passam a ser construídos para queijos com qualidades específicas. Nesta processo, definições e significados de "qualidade dos queijos", "notoriedade", "reputação" e "tradição" passam a ser objeto de disputas (inclusive entre produtores), levando a permanentes (re)construções de realidades.

A referência às Indicações Geográficas francesas influenciaria no perfil dos representantes de produtores presentes nos debates públicos, assim como nas disputas em torno da nomeação dos queijos e da delimitação dos territórios de produção, conforme abordaremos mais adiante. A legislação que regulamentou as Indicações Geográficas no Brasil visa reconhecer produtos que tenham "qualidade única em função de recursos naturais como solo, vegetação, clima e saber fazer, identificando produtos ou serviços únicos e característicos do seu local de origem", o que lhes atribuiria "reputação, valor intrínseco e

---

[176] As IGs ficam sob responsabilidade da Coordenação de Fomento e Registros de Indicação Geográfica, que faz parte da Diretoria de Contratos e Indicação Geográfica e Registros (Depoimento de Representante do INPI no Encontro Técnico do Iphan, 2012).

identidade própria, tendo em vista distingui-lo de produtos similares disponíveis no mercado"[177]. As IGs trazem para o debate mineiro a noção francesa de *terroir*, que surgiu associada aos vinhos, utilizada para expressar uma qualidade, tipicidade e identidade de um determinado produto, associado a características culturais e de relação com uma localidade e um micro-clima particular. Saberes especializados e científicos explicam o *terroir* dos queijos pela influência dos fatores edafoclimáticos no desenvolvimento de microrganismos endógenos, responsáveis por determinadas características de sabor e textura (Silva, 2007; Furtado, 1980; Almeida, 2004)

Da mesma maneira que a legislação sanitária e a forte recomendação internacional de pasteurização dos queijos pelo *Codex Alimentarius* influenciaria no surgimento, no Brasil, das pesquisas científicas sobre "qualidade microbiológica" focada nos 'maus microrganismos', mencionadas anteriormente, a nova possibilidade legal colocada pelas Indicações Geográficas levaria ao surgimento de um conjunto de trabalhos científicos na área de microbiologia, que começam a voltar os olhos para os 'bons microrganismos' dos queijos, apontando também aqui o poder simbólico do Direito e sua relação com a ciência e o Estado racional (no sentido weberiano). E assim como os estudos científicos focados nos 'maus microrganismos' frequentemente associam na introdução e/ou nas conclusões a "baixa qualidade microbiológica" com a "falta de higiene", concluindo pela necessidade de pasteurização e/ou adoção de "boas práticas", os novos trabalhos que surgem a partir da perspectiva das IGs focam nos 'bons microrganismos' e fazem alusões à "qualidade microbiológica", mas frequentemente mencionam "necessidade de padronização". A menção às Indicações Geográficas aparece, por exemplo, num trabalho sobre as "Implicações da madeira na identidade e segurança de queijos artesanais":

> Nos últimos anos, verifica-se na valorização dos alimentos regionais/ tradicionais/ artesanais um nicho econômico importante além de uma estratégia para aumentar a qualidade desses produtos. (...) A exemplo da Europa e no resto do mundo, uma grande fatia de sua economia reflete a política de estímulo aos produtos de Identificação Geográfica (IG) (...) (Ferreira e Ferreira, 2011)

As referências ao exemplo francês de regulação podem ser sentidas em diferentes atores sociais, governamentais e não governamentais, sendo um elemento-chave para abrir possibilidades de reação, mas ao mesmo tempo não deixam de estar enredadas em parâmetros e valores dominantes no âmbito da indústria, que tendem a reforçar e aprofundar os instrumentos e mecanismos de regulação estabelecidos, apontando também no sentido de uma maior industrialização da produção.

2.1.4. Organização e representação dos produtores de queijos minas artesanais

Dentro da metodologia francesa para a certificação de qualidade e para as Indicações Geográficas, um dos elementos enfatizados é a "participação dos produtores"[178]. De maneira

---

[177] Matos (2016) considera que na incorporação das Indicações Geográficas pelo Ministério da Agricultura, no Brasil, o "fator humano", associado ao "saber-fazer" e às culturas locais, foi apagado em detrimento dos fatores geográficos e ambientais.

[178] Conforme mencionado anteriormente, na França, o arcabouço regulatório que envolve as atuais indicações geográficas foi resultado de intensas disputas entre organizações de produtores,

direta ou indireta, desde o início este componente estava presente no Projeto de Cooperação Técnica entre Minas Gerais e França[179]. Essa questão assim aparece na entrevista com um dos diretores do IMA que participou dos estágios na França:

> Existia uma firma lá [a Fert] que (…) organizava todas as visitas técnicas às Cooperativas, aos produtores rurais, a laboratórios de análises destes produtos. (...) Então, esse convênio foi muito importante pra gente primeiro saber que a participação do produtor dentro do processo era muito importante. E a gente [técnicos vinculados às agências públicas] nunca dava este valor de saber a sua cultura (...). Isso teve uma influencia muito grande a partir dessa época, da década de 1990. (…) E daí surgiram esses movimentos da participação do produtor, das reivindicações dos produtores, eles passaram a se organizar melhor e trabalhar mais politicamente para conseguir que as autoridades públicas olhassem para eles de maneira diferente e verificassem que poderia haver estudos que poderiam mudar aquela legislação existente, que praticamente inviabilizava essa produção (…). Então começam essas reuniões (...), começaram os produtores a se organizar, utilizar as audiências públicas na Assembleia Legislativa para criticar o processo, para cobrar mudanças nas legislações. (Entrevista com diretor do IMA, 2013)

Inicialmente, a cooperação com a França focou em viagens de técnicos e pesquisadores de instituições públicas, visando à formação de "agentes de desenvolvimento" que trabalhassem com as metodologias francesas para difusão de tecnologias e para a formação e organização de grupos de produtores, assim como a implantação de um serviço de informatização voltado para "novos mercados". Em 1995, a SEAPA criaria o Programa "Selo Azul da Agroqualidade", voltado para o queijo e a cachaça, que já incluía um "Programa de Melhoria da Qualidade do Queijo da Canastra e do Queijo do Serro", sob responsabilidade principal da Emater (Haas, 1996, 1997, 1998). Dada a grande capilaridade da Emater, seus extensionistas são atores-chave não apenas neste programa, mas de uma maneira geral nas pontes para a relação entre todas as demais instituições e os produtores de queijo, assim como com o conjunto de atividades voltadas para a discussão e implementação dos diferentes marcos regulatórios[180].

---

comerciantes e indústrias, daí as organizações de produtores terem peso nas diferentes etapas da regulação. Quando este arcabouço legal é transposto para outros países, vai se inserir em diferentes contextos institucionais e de organização dos produtores.

[179] Essa referência sensibilizaria alguns técnicos das agências regulatórias, como é mencionado na entrevista com um diretor do IMA, que menciona que o estágio de quatro meses na França influenciou fortemente a carreira profissional dele, por perceber que o produtor rural precisaria ser ouvido, se dando conta do autoritarismo presente nos órgãos reguladores brasileiros que produzem "uma série de documentos, um enorme processo, sem ouvir os interessados". Esta questão é também observada por técnicos do IMAcom relação ao Ministério da Agricultura, considerado autoritário e fechado à participação na produção de regulamentos. É importante destacar que esta menção refere-se aos "produtores artesanais", pois os setores agroindustriais têm representação permanente nas câmaras temáticas do Ministério da Agricultura.

[180] A Emater-MG é uma das instituições voltadas para a agropecuária com maior capilarização, estando presente (com técnicos e escritórios locais em convênio com prefeituras) em cerca de 800 dos 852 municípios daquele estado. Minas Gerais foi pioneira na implantação destes serviços, com a fundação em 1948 da ACAR-Associação de Crédito e Assistência Rural, a primeira experiência pública brasileira direcionada para a difusão de inovações tecnológicas na agropecuária, sendo um ator importante no que se refere à implantação de políticas públicas de modernização da agricultura no

A partir da renovação de 1995 a 1998, a ONG francesa Fertile (do Grupo Fert)[181] passa a financiar atividades de formação e organização dos produtores, através de um projeto de "Apoio às Organizações de Produtores Visando a Melhoria da Qualidade", envolvendo (entre outras) o que chamam de "cadeias dos queijos de leite cru" (Agrifert, 2009). Através deste projeto, em 1995, um novo ator entraria em cena nas disputas em Minas Gerais: a ONG brasileira Agrifert-Associação para a Gestão de Projetos de Fortalecimento das Economias Rurais e Desenvolvimento Territorial, criada para gerenciar este convênio, que seria renovado nos períodos subsequentes, centrando-se progressivamente nos queijos artesanais. De 2005 a 2011, o projeto contaria com financiamento do Ministério de Desenvolvimento Agrário (Agrifert 2005 e 2010).

A importância da Agrifert foi mencionada por vários entrevistados vinculados aos órgãos públicos e às organizações de produtores. Um fiscal da superintendência do Ministério da Agricultura em Minas Gerais assim se refere à veterinária da Agrifert, que teve um papel-chave na implementação deste convênio:

> A atuação (...) da Agrifert foi importante para trazer o modelo das IGs: foi uma desbravadora do trabalho com organização dos produtores, de falar da importância da IG. Ela organizou equipes técnicas para ficar nos locais de fabricação, ajudar os produtores a se organizarem, fazia análise de brucelose e tuberculose a custos mais baixos. Ela conhece muito dos processos de IG e cobrava muito dos técnicos veterinários. Ia aos órgãos oficiais, discutia (...). Foi a primeira pessoa que eu conheço que brigava muito para legalizar [os queijos artesanais de leite cru] e articular, porque não tinha nenhuma associação que fizesse isso na época. (Entrevista com técnico do MAPA, Belo Horizonte, 2013).

A influência dos intercâmbios com a França sobre alguns agentes administrativos (incluindo diretores do IMA), assim como a necessidade legal, para a obtenção das Indicações Geográficas, de haver uma representação de produtores, leva a que comecem ser feitos contatos com produtores tendo em vista a criação de organizações específicas voltadas para a representação dos produtores de queijo. Para isso são identificadas organizações já existentes, são mobilizados técnicos locais das Ematers e, num momento seguinte, a Agrifert entraria também como um ator-chave no apoio à estruturação jurídica de 'Associações de Produtores de Queijos Artesanais' tendo em vista a implantação das Indicações Geográficas[182].

---

meio rural mineiro.

[181] Segundo relatórios e projetos elaborados para o projeto de cooperação, a estrutura operacional do "Grupo Associativo Fert" foi criada em 1983, com origem nas organizações profissionais agrícolas francesas, por iniciativa de dirigentes profissionais agrícolas do grupo "Cerealeiros de França", tendo como missão o apoio à organização profissional dos produtores e das cadeias produtivas (filières), buscando "encorajar as iniciativas locais, reunir condições humanas, técnicas e econômicas indispensáveis para uma dinâmica perene de desenvolvimento agrícola e rural". Desde 1989 a Fert apoiava projetos de cooperação internacional no Brasil, nos Estado de São Paulo, Minas Gerais e Paraná, apoiando organização de produtores tendo em vista melhorar a qualidade dos produtos. A Fert estava envolvida também desde 1989 em projetos de apoio associações de produtores de leite de cabra na Bahia, Ceará, Pernambuco e São Paulo. O projeto envolvendo os queijos artesanais em Minas assumiria progressivamente importância nas ações de cooperação deste grupo com o Brasil, fortemente centrado nas Indicações Geográficas dos queijos do Serro e da Canastra (Haas, 1996, 1997, 1998; Agriferti, 2005).

[182] Lembramos que embora nos anos 1990 o modelo de Indicações Geográficas já começasse a ser

A escolha das regiões do Serro e da Canastra delineava-se, provavelmente, desde o final dos anos 1980, por reunirem um conjunto de características[183]: por serem os dois queijos mais vendidos e mais renomados na capital mineira e no seu principal ponto concentrado de venda: o Mercado Central de Belo Horizonte; por serem queijos produzidos em 'regiões de montanha' com potencial para serem delimitadas; por serem vendidos com algum grau de maturação e utilizarem um fermento natural, o 'pingo', na sua fabricação. Nessas duas regiões, que se tornariam a referência para a legalização e seriam o principal foco de atuação da Agrifert, os pontos de partida para a organização dos produtores foram cooperativas já existentes e que se interessaram em participar dos intercâmbios e projetos voltados para os 'queijos de qualidade'.

Vale ressaltar que de uma maneira geral a grande maioria dos produtores mineiros de queijos artesanais destas regiões priorizadas, em especial os produtores menores e com mão de obra exclusivamente familiar, não está envolvida em nenhum tipo de organização ou associação, sendo sua participação bastante dificultada pela precariedade das estradas e da infra-estrutura rural, pela dispersão e distância entre eles, assim como pelo fato do leite e do queijo demandarem uma presença constante e um número significativo de horas de serviço. Assim, o contato com produtores de queijo se deu através de outras organizações existentes.

No Serro havia a já citada Coopserro - Cooperativa de Produtores Rurais do Serro, que é importante na comercialização de queijos 'de fazenda' (como são chamados naquela região), conforme mencionado anteriormente. A existência da AASER, Associação de Moradores, teria influência nos rumos que a discussão em torno dos queijos tomaria naquela região, com uma ênfase no patrimônio cultural.

Na região da Canastra, havia em São Roque de Minas, que se destacava na produção e comercialização dos queijos e onde fica a sede do Parque Nacional da Serra da Canastra (que dá nome ao queijo), havia duas cooperativas: uma que trabalhava principalmente com produtos agrícolas (café, milho) e uma cooperativa de crédito, a Sicoob/Saromcredi, que são convidadas em 1998 a participar. Este convite assim aparece relatado num livro sobre a história da Saromcredi:

> De 1998 para 1999, a Cooperativa foi procurada pela Secretaria de Agricultura do Estado de Minas Gerais. O secretário era Alysson Paulinelli, de Bambuí, perto de São Roque de minas, conhecedor da região, procurou as duas cooperativas: de crédito e agropecuária, para que elas participassem, apoiadas pelo Estado, de um programa de qualificação dos queijos artesanais em Minas. Dentre os visados estava o queijo da Serra da Canastra. Os dois presidentes seguiram para Belo Horizonte e, na sala com o secretário e vários outros convidados, ouviram dele uma entusiasmada palestra sobre a importância do queijo artesanal para a cultura gastronômica de Minas e do Brasil. Alysson falou da qualidade de queijos em alguns países, como a França, e de como geram

---

visto como referência internacional para atores inseridos nos debates sobre as 'novas economias de qualidade', as condições para o registro seriam estabelecidas pela Resolução n. 75 de 28.11.2000, do INPI, que estabeleceria, no seu art. 5, que a solicitação do registro de IG deveria cabe a “associações, os institutos ou as pessoas jurídicas rep resentativas de uma coletividade legitimada ao uso exclusivo do nome geográfico e estabelecida no respectivo território de produção do produto ou serviço” (Belas, 2013).

[183] Analogias entre a geografia e as dinâmicas sociais e econômicas da produção de queijos na região da Canastra e na região francesa do Maciço Central são mencionadas, por exemplo, por Matos (2016), analisando a Indicação Geográfica do Queijo Canastra.

> divisas. (…) queria que Minas tivesse o mesmo êxito. O encontro coincidiu com o que a Saromcredi desejava. Já estava investindo em inseminação artificial e financiamento de touros, buscava melhorar a produtividade do rebanho no município. E aceitou imediatamente se agregar ao trabalho. (…) (Carvalho e Leite, 2004: 255-256)[184]

Assim, nas regiões do Serro e da Canastra, a partir do envolvimento inicial das cooperativas, se iniciariam trabalhos e contatos com os produtores, com apoio da cooperação francesa, que levariam à criação de estruturas jurídicas específicas para atender aos requisitos legais das Indicações Geográficas[185], dando origem a duas associações regionais, que assumiriam legalmente o controle dessa patente nas suas regiões: a APAQS – Associação dos Produtores Artesanais do Queijo do Serro e a APROCAN – Associação de Produtores de Queijo Canastra.

Nos municípios de Serra do Salitre (na região do Alto Paranaíba) e de Medeiros (na região da Canastra), a presença de técnicos locais da Emater que se envolveriam de maneira bastante atuante na condução do trabalho com os queijos, levariam ao surgimento de outros grupos locais de produtores e lideranças, que se destacariam nos debates públicos estaduais, ao lado das lideranças do Serro e de São Roque[186].

Em Serra do Salitre, a Emater havia começado em 1998 um trabalho com um grupo de produtores da Associação Comunitária de Catulés, ao que parece influenciada pelo Programa Selo Azul da AgroQualidade, com o objetivo de "atingir um mercado mais exigente, que exige um produto de qualidade superior"[187]. Estes produtores se fariam representar posteriormente também através da Cooalpa – Cooperativa de Produtores de Leite do Alto Paranaíba e teriam um papel bastante ativo nos processos de (i)legalização.

Em Medeiros havia também um trabalho anterior do escritório local da Emater junto a um grupo de produtores, tendo inicialmente o objetivo de facilitar o acesso ao crédito do Pronaf, mas que se volta a partir de 2000 para a busca de saídas legais para a venda dos queijos sem perseguições, o que se reforçaria com a aprovação da lei estadual, levando à criação da APROCAME – Associação de Produtores de Queijos Canastra de Medeiros, que posteriormente é procurada pelas lideranças da Saromcredi para constituir a APROCAN, de

---

[184] Uma questão a ser melhor esclarecida é por que apenas em 1998 estas cooperativas foram convidadas a participar do programa e se havia sido feito anteriormente o contato com alguma outra organização ou cooperativa na região da Canastra, dado que desde 2002 este queijo consta como objetivo no Programa de Cooperação Técnica e desde 1995 se previa a participação de produtores nas atividades.

[185] O projeto da ONG Fert para 2003 inclui entre suas metas a criação de "três Associações Interprofissionais e Intermunicipais nas regiões piloto trabalhadas no Estado" (Canastra, Serro e Serra do Salitre), que "representem os diversos atores da cadeia" e "sejam responsáveis pela defesa dos produtos" e que "sejam as proprietárias intelectuais junto ao INPI, Secretaria e Ministério da Agricultura" gerenciando as Idicações Geográficas: elaboração e o controle do cumprimento do "Caderno de Normas e Procedimentos", controle do cumprimento da legislação sanitária (Fertile, 2003).

[186] Estas seriam as três regiões com organizações de produtores convidadas a falar na audiência pública de 2001, conforme mencionamos no Capítulo (Anexo B1).

[187] Estes objetivos aparecem mencionados na audiência pública de 2001 (ver Anexo B1) e também em apresentações feitas pelo produtor João José de Melo em eventos sobre queijos artesanais.

caráter regional[188]. Embora filiada à APROCAN, a APROCAME manteria uma linha de trabalho própria, um pouco diferenciada, menos focada nos objetivos específicos das Indicações Geográficas e sempre com uma preocupação maior com a legalização da venda dos queijos, que faria com que esta associação assumisse posteriormente a administração de um 'Centro de Qualidade' tendo em vista atender as exigências do Ministério da Agricultura para comercialização fora de Minas Gerais.

A região de Araxá, produtora de outro queijo renomado fora da sua região de produção, se situa entre as regiões produtoras de queijo do Alto Paranaíba e da Canastra, (formando com elas um continuum) se manteve inicialmente mais afastada dos debates públicos a nível estadual e não seria incluída no registro do Iphan, mas seria abrangida pela lei estadual de 2002[189].

Cada uma destas organizações e lideranças a elas vinculadas têm histórias e perfis diferenciados, que mereceriam um tratamento específico, que foge aos objetivos deste trabalho, com diferentes inserções e relações, dentro e fora de suas regiões, com atores de outras instituições presentes nos processos de (i)legalização. O que gostaríamos de ressaltar é que na origem dessas organizações de produtores de queijo estava uma forte referência (de mercados e regulatória) ao modelo das Indicações Geográficas, que acena para a possibilidade de produção de um queijo legalizado, 'de qualidade diferenciada', com um selo específico, com promessas e perspectivas de venda a melhores preços para 'mercados de nicho'. E que esta origem das organizações teria influência no perfil dos produtores identificados e mobilizados, com os quais seria iniciado um trabalho voltado para o atendimento das exigências de legalização sanitária. E seriam estas organizações que se colocariam nos debates públicos falando em nome dos produtores de queijos, conforme mencionado pelo deputado que presidiu a audiência pública de 2001:

> Os produtores de queijo de Minas Gerais, na sua organização, convenceram esta comissão da importância desta audiência, exatamente porque chamaram a responsabilidade para si. Querem ganhar novos mercados. Nosso produtor quer se profissionalizar e esta comissão se propôs a desenvolver esse trabalho, exatamente para mediar com as partes um tempo necessário, através da votação de um projeto de lei nesta Casa, para que os produtores possam se adaptar, e que Minas Gerais continue oferecendo a Minas e ao Brasil, quem sabe futuramente ao exterior, esse verdadeiro tesouro que temos, que é o queijo minas artesanal a

---

[188] A criação da APROCAN se daria oficialmente em 2004, com objetivo de 'organizar a cadeia produtiva para a obtenção da IG'. Mas a referência a ela, com o nome de APQC, aparece em documentos da Agrifert de 2002, embora na maior parte dos documentos anteriores a 2004 ela conste com o nome da Cooperativa Saromcredi. Segundo lideranças da APROCAME a opção pelo nome APROCAN (e não APQC) teria se dado aproveitando a existência da APROCAME, que já estava mais organizada e era conhecida, através da participação em feiras gastronômicas.

[189] O pedido de inclusão da região de Araxá no registro foi feito posteriormente e estava em processo de análise pelo Iphan. Segundo entrevistas com pessoas que acompanharam o registro, a não inclusão inicial de Araxá no registro do Iphan se deu por questões de âmbito administrativo, por não ter havido inicialmente a demanda formal de uma associação de produtores (pré-requisito legal para o registro). Quando esta demanda surgiu, já estava sendo finalizado o dossiê que embasa o registro e não havia mais recursos para recomeçar o trabalho de pesquisa nesta outra região. Da mesma maneira, problemas de falta de recursos e falta de pessoal parecem explicar o fato do pedido de inclusão ainda não ter sido atendido.

partir do leite cru.[190]

Nesta audiência 'os produtores' ao qual ele se refere, convidados a compor a mesa, seriam representantes da Cooperativa do Serro, da Saromcredi e da Emater de Serra do Salitre, três organizações e regiões que estariam na base das definições da lei sanitária estadual 14.185 de 2002 e que refletem a influência do modelo francês das Indicações Geográficas, principal possibilidade vislumbrada por um conjunto de atores que se coloca na cena pública tendo em vista enfrentar os processos de ilegalização e as fortes pressões pela pasteurização e industrialização dos queijos mineiros.

Retomando o paralelo com a formulação de Romano (2009), podemos dizer que a audiência pública de 2001 marcaria um momento de culminância dos processos de (i)legalização sanitária dos queijos que vinham se desdobrando ao longo dos anos 1980 e 1990, envolvendo relações entre diferentes atores, com diferentes padrões de comportamento coletivo, numa determinada correlação de forças e que estariam na base das definições da lei estadual de 2002. Esta lei e as regulamentações legais do período seguinte (patrimonialização cultural, IGs), seriam assim resultado de um complexo processo político envolvendo disputas, distribuições e jogos de poder que se dão do plano local ao internacional. E a promulgação da lei estadual de 2002 cristalizaria, num novo marco regulatório, um determinado momento da correlação de forças, que teria influência e serviria como ponto de partida para ações e disputas que se dariam na década seguinte. A lei estadual mineira refletiria assim, por um lado, a forte influência do RIISPOA e das normas sanitárias vigentes a nível federal, que por sua vez se baseiam no conjunto de pressupostos contidos no *Codex Alimentarius* (internalizados através das normativas negociadas no âmbito do Mercosul), que têm no modelo industrial de produção seu modelo. Já as possibilidades de reação influenciariam e seriam influenciadas pela possibilidade de patrimonialização cultural dos queijos Minas (ganhando força com elas) e, em especial, as possibilidades de legalização apontadas pelo modelo francês de regulação dos queijos artesanais de leite cru, tendo as Indicações Geográficas como referência principal para a elaboração da lei estadual de 2002.

2.2. O processo de construção e implementação da legislação estadual de 2002

No curso das reações que buscam saídas para a legalização dos queijos feitos 'nas roças' mineiras, estarão em disputa um conjunto de elementos de quantificação, delimitação e (de)nominação, que contribuiriam para delinear o que viria a ser o 'queijo minas artesanal', quais as “regiões produtoras, seus limites e denominações, construindo realidades em interação com a construção dos diferentes marcos regulatórios.

2.2.1. Quantificações - O universo dos queijos artesanais em Minas Gerais

Na década de 1990, quando se coloca a necessidade, para o governo mineiro, de lidar com o 'problema do queijo artesanal', coloca-se ao mesmo tempo a necessidade de quantificar

---

[190] Fala do deputado João Batista de Oliveira, presidente da Comissão de Política Agropecuária e Agroindustrial. Audiência Pública ALMG, 12/set/2001, notas taquigráficas. Ver Anexo B1

esta produção e caracterizá-la. Como aponta Desrosieres (2003), analisando a progressiva governamentalização do Estado, as ferramentas quantitativas, apoiadas e utilizadas para apoiar argumentos científicos, não são somente ferramentas de prova: no Estado racional, são ferramentas fundamentais de coordenação e de governo. Quantificar implica em exprimir e fazer existir em forma numérica o que antes era expresso apenas por palavras e não por números. E fazer o número supõe a elaboração e explicitação de uma série de convenções de equivalências prévias, implicando comparações, negociações, compromissos, traduções, inscrições, codificações, procedimentos[191]. Em Minas Gerais, entre os diferentes atores envolvidos nos processos de (i)legalização dos queijos artesanais de leite cru, essa quantificação e caracterização implicará em diferentes olhares, mobilizando diferentes argumentos e classificações, que vão performar diferentes realidades.

Por sua grande pulverização em pequenas unidades produtivas espalhadas pela zona rural de centenas de municípios, com elevado grau de 'informalidade', a quantificação da produção dos queijos feitos 'nas roças' (assim como a sua fiscalização) coloca uma série de dificuldades, agravadas pela situação de 'ilegalidade' e pelas desconfianças dos produtores 'não inspecionados', que têm na 'invisibilidade' um mecanismo de proteção, subdeclarando ou negando produzirem queijos. Estas desconfianças crescem conforme avançam os processos de (i)legalização sanitária.

Sob o ponto de vista dos atores que se colocam em cena defendendo a 'legalização' dos queijos artesanais, a quantificação é considerada como fundamental para “dar visibilidade” à sua importância social, econômica e cultural, fortalecendo as lutas por políticas públicas e por uma legislação “mais adequada à realidade”, considerada como elemento necessário para garantir a sua permanência formal no mercado. Mas, ao mesmo tempo, essa 'visibilização' traz a público setores que permaneciam 'invisíveis', permitindo dimensionar a 'ilegalidade' e chamando a atenção para a necessidade de ampliar a fiscalização e a repressão.

Para aqueles que defendem a permanência da produção dos queijos feitos com leite cru, as quantificações são mobilizadas tendo em vista demonstrar seu vínculo com a cultura mineira e sua importância social e econômica para as famílias produtoras e para a economia de um conjunto de municípios e regiões no interior de Minas Gerais. Sob este ponto de vista, os dados trazidos para os debates públicos buscam apontar o grande número de famílias pobres e isoladas, que talvez não tenham alternativa de renda, por estarem inviabilizadas de entregar o leite e que, sem a alternativa dos queijos, seriam obrigadas a migrar para as cidades. Busca-se então quantificar o volume total produzido e seu significado econômico, expresso seja em renda gerada por família, seja no agregado total.

Por exemplo, na audiência pública de 2001, a quantificação aparece na fala do subsecretário de agricultura, que inicia seu discurso mencionando que o “mundo está mudando incrivelmente” e “a globalização está-nos afogando” e que (citando Milton Santos), "à medida que o mundo se globaliza, o importante é o lugar" e se acentua também o “gosto regional” e se fortalecem reações à perda de identidade, com o aumento do valor “da cultura, do artesanato e do folclore”. O subsecretário enfatiza: “não moramos no mundo, moramos em Minas”. E para apontar “a realidade mineira” e a importância social dos queijos, ele mobiliza

---

[191] A noção de governamentalidade, de Foucault, leva a pensar a quantificação como um conjunto operações de medida a partir de convenções socialmente admitidas, que cria novas maneiras de pensar, de representar, de exprimir o mundo e de agir sobre ele. Ao mesmo tempo, as estatística e todas as formas de quantificação transformam o mundo, por sua própria existência, por sua difusão e seus usos argumentativos, científicos, políticos e jornalisticos (Desrosieres, 2003; Foucault, 2008).

inicialmente o Censo Agropecuário do IBGE de 1996, apontando que 84% dos estabelecimentos de agricultura em Minas Gerais possuem até 100 ha, sendo, portanto, de pequenos produtores, que, no entanto, ocupam apenas um quarto da área total de agricultura. E observa que, dos 19 mil produtores que fornecem leite à Itambé - Cooperativa Central dos Produtores Rurais de Minas Gerais, 73% produziam "até 100 litros de leite por dia" sendo, no entanto, responsáveis por apenas um quarto da produção total de leite recolhida por esta cooperativa. E que "70% dos compradores de leite", representando cerca de "cinco empresas multinacionais", não teriam interesse em comprar destes produtores menores, aos quais não restaria senão a opção de produzir queijo. Para falar dos queijos artesanais, ele cita dados da Emater:

> Aí vemos números da Emater, de dezembro do ano passado [2000], a respeito dos produtores de queijo artesanal. Vejam a quantidade de municípios que produzem esse queijo divino, que adoramos (…). Aqui vem a renda média: R$ 443,00, variando de R$ 268,00 a R$ 550,00. Essa é a renda dessas famílias que estão ali, produzindo, consumindo, criando seus filhos, enquanto ficamos aqui, desfrutando [do queijo]. Ora, querem é acabar com elas... (…) vimos antes os números, prevalência do produtor até 100 litros/dia. Então, eles são setenta e tantos por cento do produtor de Minas Gerais, topografia montanhosa, o que dificulta o acesso e também a energia elétrica.[192]

A falta de alternativas de renda para essas famílias, associadas ao êxodo rural (e à criação de problemas para as grandes cidades) são elementos que aparecem com frequência nos debates públicos sobre os queijos feitos 'nas roças'. Também é recorrente nas falas o fato de que nem sempre é possível às famílias produtoras (de menor porte e mais isoladas) entregar o leite para ser processado industrialmente (que seria o ideal), e que por isso restaria a elas apenas a opção de fazer os queijos.

Conforme mencionamos, os anos 1980 e 1990 foram anos de grandes mudanças no mercado brasileiro de leite fluido, com alterações na forma de regulação dos preços (antes controlados pelo governo), com a entrada do leite UHT no varejo e com constituição do Mercosul (aumentando as possibilidades de importação de leite e derivados), num contexto de abertura aos mercados internacionais e de globalização do setor leiteiro. E este contexto repercutiria na regulação sanitária e nos "modos de governo" (no sentido Foucaultiano) da produção e comercialização de lácteos (de uma maneira geral) e dos queijos minas em particular.

Vale observar que no mesmo período em que acontecia essa audiência pública sobre os queijos minas artesanais (em meados de 2001), em outros espaços de debates públicos, uma controvérsia entre pesquisadores vinculados ao 'agronegócio do leite' também buscava a quantificação do que chamavam de 'leite sem inspeção sanitária' ou 'mercado informal' ou 'mercado clandestino' de leite, no qual os queijos 'da roça' ou 'de fazenda' são incluídos, num debate que explicita importância da quantificação como ferramenta de coordenação e de governo e os diferentes olhares e valores que envolvem os "modos de governo" deste setor. Nestas controvérsias, Sebastião Teixeira Gomes, professor da UFV e membro da Câmara Setorial de Leite do Ministério da Agricultura, debatia com pesquisadores da Economia da USP alegando que "o mercado de leite informal é significativamente menor do que tem sido divulgado", propondo uma revisão da metodologia que estimava que o "leite sem inspeção"

---

[192] Marcos Garcia Jansen – subSecretaria de Agricultura. Audiência Pública ALMG, 12/set/2001, notas taquigráficas. (ver fala completa no Anexo B1)

corresponderia a cerca de 40% da produção de leite do Brasil, significando "um grave entrave para a modernização da pecuária leiteira nacional". Este autor argumenta que ao invés de considerar como "leite clandestino" a diferença entre leite total produzido e total inspecionado, deveria ser considerada apenas a diferença entre o leite vendido e o leite inspecionado, pois a diferença entre o leite produzido e o vendido corresponderia ao autoconsumo dos pequenos produtores de leite (que ele considera como aqueles que produzem "menos de 50 litros diários"). Utilizando esta nova metodologia, o mercado sem inspeção representaria, segundo ele, menos de 20% da produção total, o que reduziria o "tamanho do problema"[193].

Em resposta a essa argumentação, o artigo "Leite clandestino: um problema real!", escrito por pesquisadores ligados ao grupo PENSA, da Universidade de São Paulo[194], menciona a falta de "boas estatísticas sobre a dinâmica do mercado informal, exatamente porque é informal" e defende a metodologia utilizada até então, contra-argumentando que parte do leite não vendido *in natura* é comercializado depois de transformado, na propriedade rural, em queijos, doce de leite e outros derivados. Tais pesquisadores reiteram a preocupação com "importância da produção clandestina" no Brasil e seus impactos negativos "sobre a segurança do alimento em um volume de leite que corresponde a mais de 40% da produção brasileira". Argumentam que, do ponto de vista da saúde pública, mesmo o leite destinado ao autoconsumo deveria ser considerado "pela sociedade e pelo poder público como clandestino (ou informal), já que ele também não é inspecionado por qualquer órgão de fiscalização, podendo estar totalmente contaminado por tuberculose, brucelose e outras doenças", frisando que em alguns países desenvolvidos o autoconsumo de leite na propriedade rural é proibido (Farina et al., 2000).

Tanto num quanto no outro caso, estes atores vinculados ao "agronegócio do leite" trazem como argumento central a consideração de que o "leite clandestino", "informal", "sem inspeção higiênico sanitária"[195], "dificulta a modernização do sistema agroindustrial, afetando negativamente a sua competitividade e agregando riscos à saúde pública". Atribuem, assim, a manutenção de um mercado informal à "falta de informação do consumidor, que acredita que o produto seja puro e natural, além de ser mais barato". E concluem reiterando a "necessidade da ação fiscalizadora do Estado, por meio da Agência de Vigilância Sanitária", bem como a necessidade de informar o consumidor dos riscos aos quais está exposto, tema que estaria colocado na centro da agenda de ações da então recém-criada "Associação Láctea Brasil" (Farina et al., 2000)[196]. Assim, um dos argumentos centrais nesta análise é de que um maior

---

[193] Artigos de Sebastião Teixeira GOMES, publicados em http://www.ufv.br/der/docentes/stg/stg_artigos/stg_artigos.htm: "Leite Clandestino no Brasil não chega a 20% da produção total", Artigo nº135, 15/mai/2000. 2 pp; "Leite sem inspeção é bicho feio, mas nem tanto", Artigo nº136, 05/junho/2000 e "Leite sem inspeção corresponde apenas a 15% da produção total, Artigo nº137 – 26/06/2000. Consulta em dez/2015.

[194] Programa de Estudos dos Negócios do Sistema Agroindustrial, da Faculdade de Economia e Administração, da USP, voltado para assessoria à "gestão e coordenação de agronegócios".

[195] Reproduzimos aqui os termos utilizados tanto por Farina et al (2000), quanto por Gomes (2000).

[196] Este debate se coloca logo após a publicação da portaria n° 56/1999 do Ministério da Agricultura, no contexto do "Plano Nacional de Qualidade do Leite" e que estabeleceu um conjunto de regulamentos técnicos para "produção e identidade" do leite, tendo em vista a "modernização do setor produtivo de leite e derivados", com normas que colocariam novas exigências no sistema de inspeção da qualidade do leitecomo, por exemplo, a obrigatoriedade de resfriamento do leite nas fazendas, assim como a exigência de análises laboratoriais do leite cru de cada propriedade. Acreditava-se que

rigor e alcance da "inspeção sanitária" é necessário para "modernização da agropecuária nacional", sendo inevitável o desaparecimento dos setores de produção de menor escala[197].

É interessante notar que estes mesmos dados são mobilizados nos debates em torno dos queijos em Minas Gerais, mas em sentido invertido. Por exemplo, um relatório da ONG Agrifert, no contexto do Projeto de Cooperação Técnica França-Brasil, usa estes mesmos dados para defender a permanência dos mercados dos queijos artesanais, que na perspectiva anterior são parte do 'leite clandestino'. Este relatório observa que o Brasil era o sexto produtor mundial de leite, com Minas Gerais produzindo aproximadamente um terço do total nacional de leite[198]. E que embora as estatísticas brasileiras sejam imprecisas, estima-se que predominam na atividade leiteira pequenos agricultores, com 88% produzindo menos de 50 litros de leite por dia, sendo "40 % do total produzido comercializado no mercado informal, principalmente na forma de leite fluido e de queijos artesanais à base de leite cru feitos nas fazendas" (Haas, 2003). Com os mesmos dados argumenta, ao contrário aos autores citados anteriormente, que esta cadeia tem "importância social inquestionável na manutenção do pequeno agricultor no campo", e que a legislação brasileira da Inspeção de Produtos de Origem Animal não deveria "criar empecilhos para a sua legalização" através da exigência de "investimentos em termos de instalações, equipamentos, assistência técnica e exames para controle da qualidade inviáveis economicamente para sua pequena escala". E argumenta no mesmo sentido da fala do subsecretário de agricultura, anteriormente citado, que:

> Embora conhecida desde o século XVIII, a fabricação artesanal de queijos ao nível da fazenda no Brasil emprega uma tecnologia tradicional, resultando em produtos conhecidos e apreciados pelos consumidores (...). Além dos aspectos culturais ligados aos hábitos de consumo do Brasileiro a preservar, esta produção é muito importante para a pequena agricultura familiar, principalmente em regiões de difícil acesso, localizadas longe de centros consumidores e fora dos circuitos de coleta do leite; nas zonas não servidas por serviços de energia elétrica o resfriamento do leite fica inviável (…). Frequentemente nestas regiões desfavorecidas a fabricação do queijo nas fazendas é o único meio de escoamento da produção do leite e freqüentemente a principal fonte de renda das famílias permitindo que as mesmas continuem a viver no meio rural. (Relatório da Fert -PCT França-Brasil (2003)

No mesmo sentido, está a fala de um técnico da Emater, numa audiência pública no ano de 2005:

> Em Minas Gerais, o queijo é expressivo pela ocupação de mão-de-obra que proporciona e por sua característica social e econômica. A maioria são pequenos produtores que não têm energia elétrica ou como instalar um tanque de expansão para colocar o seu leite no laticínio. Ele [o queijo] passa a ser a única fonte de recursos de muitas regiões. Deputado, dois ou três queijinhos por dia é a única fonte de recurso da família rural. Trata-se de um produto de uma

---

este programa significaria o fim do "leite sem inspeção" (Gomes, 2000, artigo 133; Dürr, 2001).

[197] Sob o ponto de vista destes atores, só deve permanecer no mercado quem for um "profissional do leite" e o problema estaria localizado nesses produtores "de escala reduzidíssima e em condições aquém dos padrões técnicos recomendados", que devem desparecer, assim como teria acontecido com as cadeias produtivas de aves e suínos. Esta posição permeia este debate e é explicida por DURR (2001), respondendo a questionamentos de que a portaria n° 56/1999 poderia significar a exclusão de um conjunto de famílias produtoras de leite.

[198] Segundo dados do Censo Agropecuário, do IBGE, de 1996.

> importância social e econômica muito forte em Minas Gerais, muito maior do que se pensa. (…) Esse queijo é comercializado ilegalmente para outros lugares do País - Brasília, São Paulo, Rio de Janeiro, Ribeirão Preto. Temos de legalizar essa situação. Em um momento como este, não podemos ter o consumo de produtos ilegais de origem animal que possam trazer risco à saúde humana. Não podemos deixar de trabalhar com o queijo que é a cara de Minas. Não existe mineiro sem queijo. Esse é o nosso produto. (…) É possível produzir queijo artesanal de leite cru com segurança. (...)[199]

Nos debates públicos em torno dos queijos minas artesanais, até o final de 2015 os dados mais citados e reconhecidos para a sua quantificação são os produzidos pela Emater-MG através de um levantamento específico sobre o queijo artesanal, realizado entre 2000 e 2002, após a intervenção do Ministério Público no mercado central de Belo Horizonte, que tiveram como objetivo embasar as ações do governo do Estado e a construção da legislação sanitária estadual[200]. Segundo estes dados, naquele momento a produção de queijos minas artesanais estaria presente em 500 dos 853 municípios mineiros, envolvendo cerca de 30.000 unidades produtoras, com um volume de produção de aproximadamente 3.600 toneladas/mês (120 toneladas por dia), gerando 120 mil empregos diretos e 40 mil indiretos, envolvendo um montante financeiro estimado na ordem de 10 milhões de reais/mês (Emater, 2002 apud Meneses, 2006). Se dividirmos a produção pelo número de produtores, chegamos a uma média diária de produção de cerca de 4 kg de queijo por produtor, que corresponderia a uma média de produção diária de leite abaixo dos 50 litros diários por produtor[201].

Outro dado que pode ser utilizado para dimensionar o universo dos 'queijos de fazenda' em Minas Gerais são as estatísticas dos Censos Agropecuários do IBGE, que buscam quantificar o que é denominado “agroindústria rural”, que no caso dos queijos se expressa no número de “estabelecimentos rurais produzindo queijo ou requeijão na propriedade, com leite próprio”. Embora não sejam dados específicos para os queijos minas artesanais, coincidem parcialmente com as definições dos 'queijos de fazenda', por abarcarem os queijos “produzidos nas propriedades, com leite próprio”[202]. Segundo estes dados do Censo Agropecuário de 2006, existiriam 18.311 estabelecimentos rurais produzindo queijo ou requeijão com leite próprio, num volume total de 42.000 toneladas anuais, o que corresponde a 3.000 toneladas por mês (cerca de 120 toneladas por dia), o que significa uma média de diária de produção de cerca de 5,6 kg de queijo por estabelecimento por dia, ou seja, numa produção entre 50 e 100 litros de leite por dia. Os números da Emater e do IBGE se aproximam bastante em termos de quantidade de queijos produzida, mas diferem um pouco em número de produtores, com o IBGE apontando um número menor de produtores, pouco mais da metade dos números da Emater[203].

---

[199] Fala de Elmer Ferreira Almeida. Notas taquigráficas da 15ª Reunião Extraordinária da Comissão de Política Agropecuária e Agroindustrial da ALMG, realizada dia 16/11/2005.

[200] Este levantamento foi coordenado por Elmer Ferreira Almeida, à época coordenador do Programa de Melhoria do Queijo Minas Artesanal.

[201] Considerando uma média de 10 litros de leite para a produção de 1 kg de queijo.

[202] Este dado do IBGE não permite, no entanto, distinguir queijos feitos em laticínios de porte mais industrial localizados em fazendas (que poderiam não ser considerados 'artesanais') e não distingue também o uso de leite cru ou pasteurizado. Mas permite distinguir produção com leite próprio ou com leite comprado.

[203] Segundo os dados do Censo Agropecuário de 2006, 223 mil estabelecimentos em Minas Gerais produziam leite e destes 59 mil declararam não vender. Conforme menciona a controvérsia no âmbito

A pergunta sobre a diferença entre estes dados, feita a alguns atores que participam dos debates públicos em Minas, aponta que a quantificação não é consensual. A maioria acredita que os números da Emater estão mais próximos do universo dos queijos artesanais, mas há quem ache que ambos os números podem estar subestimados, pois como 'o mineiro é muito desconfiado', pode subdeclarar a produção. Em sentido inverso, uma técnica do governo do estado considerava que ambos podem estar superestimados, pois o número de produtores teria diminuído nestes últimos dez anos, pelas dificuldades de permanecerem na 'ilegalidade'[204].

Nos debates públicos em Minas Gerais, os dados da Emater-MG, que apontam a existência de cerca de 'trinta mil produtores de queijo minas artesanal', são os mais citados, sendo ainda hoje considerados como números oficiais do governo do estado. Acreditamos que sua legitimidade deve-se ao fato de ter sido um levantamento voltado especificamente para os queijos artesanais, feito por uma agência pública com grande capilaridade e com experiência em levantamentos de dados[205].

Não nos cabe aqui, no entanto, analisar quais dados refletiriam melhor a realidade, mas considerar que a quantificação é objeto de disputas e constrói a própria realidade. Assim, as controvérsias em torno dos números de produtores, da quantidade produzida e de sua localização estão permanentemente colocadas nos debates públicos em torno da (i)legalização sanitária e são parte da própria construção dos queijos minas artesanais[206].

2.2.2. Os marcos regulatórios e a delimitação das microrregiões produtoras de queijo minas artesanal

Embora muitas vezes a referência ao “Queijo Minas Artesanal” seja feita no singular e em maiúsculas, quase como um nome e sobrenome que definiriam a sua carteira de identidade[207], uma análise mais atenta aponta que talvez se pudesse falar em ‘queijos minas’, em minúsculas e no plural. Mais do que isso, nos debates e controvérsias em torno da legalização dos queijos, a própria definição do que seja o 'queijo minas artesanal' - e de quais são as regiões produtoras, seus limites e denominações - estão em processo de disputa, influindo se sendo influenciadas pelos diferentes marcos regulatórios em construção, como as

---

do agronegócio, é possível que haja uma subdeclaração da venda e que parte destes 59 mil produzam (e comercializem) queijos em pequenas quantidades ou apenas em um período do ano.

[204] Também a pergunta sobre o número estar diminuindo ou aumentando ao longo dos anos traz respostas diferenciadas, com alguns atores sociais considerando que o número de produtores pode ter diminuído (com produtores deixando de produzir queijo e passando a entregar leite, pelas dificuldades colocadas pela situação de ilegalidade) e outros achando que podem estar permanecendo ou até aumentando, pelo desinteresse dos laticínios em recolher o leite de produtores menores e mais isolados (vis a vis o aumento nas escalas de produção de produtores maiores e melhor localizados).

[205] As equipes locais das Emateres auxiliam o IBGE no levantamento de algumas séries estatísticas, como as “Pesquisas Agrícolas Municipais”, por exemplo.

[206] Desrosieres observa que a questão recorrente sobre se a estatística reflete melhor ou pior a realidade é um atalho enganoso, inspirado num pressuposto presente nas ciências da natureza, de que qualquer coisa existe sob forma mensurável, como uma grande física (Desrosieres, 2003).

[207] Observe-se que nas legislações sanitárias usa-se exatamente o termo 'identidade' para o estabelecimento de padrões de produção que devem ser seguidos para que o nome possa constar no rótulo do produto.

legislações sanitárias federal e estadual, os registros como patrimônio imaterial e os processos de Indicação Geográfica.

Conforme mencionado, desde 1992, quando foi estabelecido o convênio de cooperação com a França, estavam em curso um conjunto de ações do governo do Estado de Minas voltadas para a 'melhoria da qualidade' dos queijos artesanais, envolvendo técnicos da EPAMIG/ILCT, da Emater e do IMA, que se fortalecem a partir de 1995, com a criação do "Programa Selo Azul da Agroqualidade" e dos Programas de "Melhoria da Qualidade dos queijos do Serro e da Canastra".

Em 1998, entraria em cena um novo ator, o Ministério Público Estadual, pressionando por uma maior fiscalização e repressão à comercialização dos queijos 'não inspecionados'. Embora não tenhamos uma comprovação do que haveria motivado as ações do Ministério Público, conforme mencionado no Capítulo 1, há indicações de que elas estejam relacionadas à ocorrência do surto de Nova Serrana, naquele mesmo ano. Este surto envolveu, na sua resolução, a vinda de pesquisadores do CDC, dos Estados Unidos e redundou na publicação de um artigo científico, que no seu sumário traz a seguinte "interpretação":

> Um grande surto de glomerulonefrite foi atribuído ao Streptococcus Zooepidemicus em queijo não pasteurizado. Este surto evidencia os perigos associados ao consumo de produtos lácteos não pasteurizados e a necessidade de esforços globais para promover a segurança dos alimentos (*food safety*) (Balter et al, 2000)

Na audiência pública de 2001, a fala do Ministério Público não menciona este surto, mas ele é citado pela representante da Vigilância Sanitária estadual-MG, primeira a falar na audiência. Lembramos que o contexto internacional neste momento era de aumento dos medos em relação aos chamados "patógenos emergentes" e de aumento da importância da segurança sanitária após o 'surto da vaca louca', levando a maiores cobranças de internalização, pelos países, das normas sanitárias internacionais. Essa pressão internacional se faz sentir principalmente sobre o Ministério da Agricultura, responsável pelo Selo de Inspeção Federal, cujos agentes administrativos são os que mais se reportam ao caso de Nova Serrana nos debates públicos.

Assim, em 1998, o Ministério Público abriu um inquérito civil público determinando que os órgãos conversassem e definissem uma ação mais coordenada do Estado na fiscalização dos queijos. Foi formada uma comissão, composta por diversas instituições e órgãos públicos[208], que apresentou ao Ministério Público um 'programa de qualidade do queijo', voltado para uma ação unificada tendo em vista um aumento das pressões fiscalizatórias sobre os queijos 'não inspecionados', com dois eixos, que reproduziam a divisão de atribuições legais entre as instituições da área de saúde e agricultura. Um dos eixos relacionava-se com a fiscalização do comércio pelas Secretarias Municipais de Saúde (através das VISAs municipais), em parceria com a VISA Estadual (por meio do laboratório da FUNED)[209]. O outro eixo era voltado para a fiscalização dos setores produtivos, feita pelo IMA e pelo Ministério da Agricultura. Esse programa envolvia também propostas voltadas para o "desenvolvimento de pesquisa e do fomento", tendo em vista desenvolver "processos viáveis para os produtores" e "o desenvolvimento de tecnologia e de capacitação do produtor"

---

[208] Compunham a comissão: Secretarias de Estado da Saúde e da Agricultura (esta última representada pelo IMA, Emater e EPAMIG/ILCT); pela UFMG; pelo CETEC; pela Prefeitura de Belo Horizonte (por meio da Vigilância Sanitária e da Secretaria de Abastecimento); pelo Ministério da Agricultura.

[209] Este eixo envolvia ainda parcerias com os PROCONs e os Ministérios Públicos.

para o desenvolvimento de “um produto bom e diferenciado”[210].

Ainda em 1998, provavelmente como resposta ao Ministério Público, o IMA instituiu um grupo técnico de discussão, que construiu uma minuta da legislação tomando como ponto de partida o RIISPOA e buscando adequar suas exigências a uma menor escala de produção. E foi realizada uma consulta pública sobre esta minuta, envolvendo gerências regionais da Emater e do IMA.

A ação fiscalizatória no Mercado Central, em 2000, seria um segundo momento de pressão do Ministério Público, mas quando ocorreu havia já um esboço de projeto lei em discussão. A pressão do Ministério Público gerou fortes reações, redundando na citada audiência pública de 2001 e acelerando a elaboração da lei. Segundo técnico da Emater entrevistado:

> As discussões nas audiências públicas foram acaloradas (…). Para você ter uma idéia, no início desta discussão, os sanitaristas todos eram contrários à continuidade da produção dos queijos de leite cru. Todos. Alguns professores de universidades também. Mas tinha uma corrente que defendia. (…) que era possível produzir queijo de leite cru com segurança alimentar (...). E alguns outros pesquisadores e técnicos também tinham esta opinião de que era possível[211].

A audiência pública de 2001 chegou à conclusão de que se deveria ser feita uma legislação estadual específica para os queijos de leite cru mineiros, com base na minuta já existente. A partir desta decisão, foi montada uma comissão técnica, para formatar o projeto de lei, que redundaria na lei 14.185/2002. E, seguindo as definições de atribuições presentes na legislação federal, foi delegado ao IMA (órgão do setor de agricultura responsável pelo SIE) fazer a redação de um projeto de lei e do regulamento desta lei. Segundo este mesmo técnico da Emater entrevistado, esperava-se que o regulamento da lei saísse em 60 dias, mas levou seis meses para sair, mesmo assim sob forte pressão do Ministério Público. Ficou ainda ao encargo do IMA definir os indicadores físico-químicos e os parâmetros microbiológicos do queijo artesanal, assim como a elaboração de portarias sobre a saúde animal, infra-estrutura, manejo.

A lei nº 14.185/2002, que “dispõe sobre o processo de produção do Queijo Minas Artesanal”, define, nos seus artigos 1º e 2º, o que considera como “Queijo Minas Artesanal” (ver Anexos 6 e 7). Alguns elementos-chave demarcariam a 'identidade legal' dos queijos minas artesanais: o reconhecimento do uso do leite cru e as exigências dele ser feito com leite integral, recém-ordenhado, produzido na própria propriedade. E dele ser feito com adição de “culturas láticas naturais, como pingo, soro fermentado ou soro-fermento”[212].

Nota-se que essas definições, assim como as fases de fabricação descritas no inciso IV do Artigo 2°, correspondem justamente às características predominantes dos queijos fabricados nas regiões do Serro e da Canastra, que vinham sendo objeto dos convênios de cooperação técnica com a França. Essas fases de produção definem a base do “modo de fazer”, conforme denominação dada no registro como patrimônio cultural e envolvem uma sequência de procedimentos, como uma receita, conforme apresentado no Quadro 1:

---

[210] Este programa foi mencionadas pela representante da VISA-MG na audiência pública de 2000, por técnicos do IMA entrevistados e consta em relatórios da Ong Fert.

[211] Entrevista com Elmer Almeida (Belo Horizonte, 2013).

[212] Estes elementos estão presentes na lei 14.185 e são reiterados na sua regulamentação.

Quadro 1: Fluxograma básico da fabricação do queijo Minas artesanal

Obtenção do Leite

Ordenha das vacas

Coagem do leite

Acondicionamento do leite em vasilhame

Elaboração do Queijo

Adição do coalho

Adição do "pingo" (fermento láctico natural) ao leite

Corte da massa, após atingir o ponto

Mexedura

Retirada do soro e separação da massa

Enformagem (colocação da massa em formas);

Espremedura e dessoragem

Salga seca - Primeira salga numa das faces do queijo por um período de tempo

Viragem do queijo e segunda salga na outra face do queijo

Desenformagem - Retirada da forma e colocação em prateleiras

Maturação do queijo

Acabamento estético (com grosa, lixa ou ralador)

Fonte: Organização da Autora, com base na lei 14.185/2002, no decreto 42.645/2002 e no inventário do Iphan (Meneses, 2006; Iphan, 2014).

Outro elemento-chave presente a lei estadual nº 14.185/2002 e na sua regulamentação[213] é a definição de que o "queijo minas artesanal" é aquele confeccionado "conforme a tradição histórica e cultural" em "microrregiões tradicionais em sua produção no Estado de Minas Gerais". A delimitação dessas microrregiões e dos municípios que as compõem foi atribuída ao IMA, devendo partir da solicitação de organizações representativas de produtores e ser baseada em estudos realizados pela Emater-MG e EPAMIG que "comprovem sua tradição histórica e cultural". Dessa forma, a legislação sanitária mineira de 2002 estabelece um vínculo entre os queijos passíveis de serem legalizados e a existência de regiões geograficamente delimitadas, assim como de organizações representativas de produtores, todos elementos presentes no modelo francês de regulação dos queijos artesanais de leite cru, associados à noção de *terroir* e às Indicações Geográficas-IGs.

[213] Decreto Estadual 42.645 de junho de 2002, da ALMG (Anexo 7).

A partir destas definições, a Emater-MG iniciaria trabalhos e estudos tendo em vista a delimitação do que seria denominado legalmente como "microrregiões Produtoras de Queijo Minas Artesanal". Entre 2002 e 2004 foram reconhecidas quatro dessas microrregiões, legalmente definidas através de "portarias do IMA": Serro, Canastra, Alto Paranaíba e Araxá[214]. Essas microrregiões, que podem ser visualizadas no mapa da Figura 1, abrangem cerca de 46 municípios mineiros (5% do total de municípios), com um número de unidades produtoras de queijo estimado em mais de dez mil (cerca de um terço do total estimado pela Emater).

Percebe-se que às regiões inicialmente vislumbradas no convênio de cooperação entre França e Minas (queijos Serro e Canastra), que em 2002 já tinham organizações de produtores representadas, iria se somar a demanda de inclusão dos produtores de Serra do Salitre, também representados na audiência pública de 2001 (ver Anexo 8). Esta demanda, associada à necessidade de delimitação das regiões produtoras colocada pela legislação estadual, iria dar visibilidade a uma grande região produtora, que naquele momento foi denominada de 'Alto Paranaíba'. Esta questão é assim mencionada por Elmer Almeida, que coordenou os levantamentos feitos pela Emater:

> Eu participei diretamente da identificação dessas regiões, a gente sabia que tinha queijo do Serro, queijo Canastra, mas pouco se conhecia do tamanho disso. (…) E quando nós chegamos à região do Alto Paranaíba isso foi estendendo para um mundo sem fim, espichou, espichou e nós tivemos que deixar o nome Salitre partir para uma coisa maior. Isso hoje a gente reconhece que foi um engano, que assim, existe diferenças sim de alguma coisa do processo de produção...[215]

[214] Essas regiões foram reconhecidas pelas seguintes portarias do IMA: Portaria n° 546, de out/2002 (que identifica a Microrregião do Serro); N° 594, de jun/2003 (Araxá); N° 619 de dez/2003 (Alto Paranaíba), N° 694 de nov/2004 (Canastra). Portarias posteriores iriam incluir novos municípios nestas microrregiões. A Portaria N° 874, de out/2007 alteraria a denominação da microrregião de 'Alto Paranaíba' para 'Microrregião do Cerrado' e posteriormente a Portaria N° 1428, de ago/2014, desmembraria a Microrregião de Serra do Salitre. (Ver lista completa de portarías no anexo 2)

[215] Depoimento de Elmer Almeida no Encontro Técnico do Iphan, 2012

Figura 1 - Microrregiões produtoras de Queijos Minas Artesanal – Emater - 2004

Fonte: Emater Programa Queijo Minas Artesanal (Meneses, 2006)

Embora disputas e tensões estejam presentes na delimitação de todas as microrregiões produtoras, o Alto Paranaíba seria a região que envolveria as maiores polêmicas, ainda em curso[216]. Esta região seria inicialmente estabelecida pela portaria do Ima N° 619 de dez/2003 e constaria também no inventário do Iphan, realizado neste período. Posteriormente, a Portaria N° 874, de out/2007, alteraria sua denominação para 'Microrregião do Cerrado'. Essa mudança de nome para 'Cerrado' envolveu interesses comerciais de grandes cafeicultores do Alto Paranaíba que haviam alcançado, em 2005, a Indicação Geográfica de "Café do Cerrado" e quiseram transpor este nome para o queijo, com forte oposição da organização de produtores de Serra do Salitre, que desde o início tem interesse em delimitar, dentro desta grande região, uma área mais circunscrita de produção, considerada como tendo um *terroir* específico. Em 2014, a Portaria N° 1428, desmembraria a "Microrregião de Serra do Salitre", composta apenas pelo município de Serra do Salitre.

As disputas em torno da nominação dos queijos mereceriam um estudo específico, que não faz parte dos objetivos deste trabalho. Gostaríamos apenas de ressaltar que a referência às Indicações Geográficas iria ter forte influência nos rumos tomados pela regulação sanitária. E a perspectiva da IGs, ao mesmo tempo em que aponta para possibilidades de legalização sanitária dos queijos de leite cru, engendra novos processos de 'ilegalização', através da

[216] No caso da microrregião da Canastra, as tensões na delimitação das áreas a serem incluídas na IG são mencionadas por Matos (2015)

exclusão de regiões e do desencadeamento de disputas locais pelo monopólio da (de)nominação[217].

Esta questão é evidenciada numa audiência pública na ALMG, em 2005, que teve como motivação a reivindicação de que a região Sul de Minas fosse também contemplada pela legislação sanitária estadual voltada para os queijos artesanais[218]. Nesta audiência, um deputado reivindica que se tire da lei estadual a restrição às microrregiões, tendo em vista "facilitar a vida" tanto do comerciante quanto dos produtores:

> O queijo Minas, em suas múltiplas variedades, é produzido em todas as regiões do Estado (…). Essa restrição das microrregiões (...) não foi muito feliz, porque Minas Gerais (...), na verdade, é um grande queijo. (…) Não há microrregião produtora de queijo em Minas Gerais. (…) Os pequenos produtores artesanais do Estado devem estar autorizados, desde que devidamente credenciados pelo IMA e pelos órgãos competentes, para ter opção de crescer, até para desenvolver novos pólos, novas regiões produtoras. (…) Temos potencial para isso[219].

A referência a Minas como 'um grande queijo' aparece também nas disputas em torno das quantificações, apresentada no item anterior, com os dados da Emater apontando que os queijos feitos 'nas roças' estão presentes em 60% dos municípios mineiros[220]. Como resposta a este questionamento, o representante da Emater esclarece que o trabalho de identificação das regiões produtoras seguiu os critérios legais estabelecidos pela lei 14.185/2002, reconhecendo que talvez a lei precisasse de alterações, mas para isso seria necessária uma rediscussão da lei, não somente pela ALMG, mas também pelos órgãos competentes.

O Sul de Minas é uma das mais antigas regiões produtoras, registrada em relatos históricos como os de Saint Hilaire, do início do século XIX, que faz referência às montanhas da "zona do Rio Grande" como sendo aquela que mais "exportaria queijos" de Minas para a capital do Império[221]. Porém, o primeiro critério para a exclusão dos produtores de queijos de leite cru do Sul de Minas, esclarecido pela Emater durante a audiência pública de 2005, demarca a influência da concepção francesa das Indicações Geográficas na lei sanitária, referente à necessidade de "padrões distintivos" para determinados queijos, critério que

---

[217] Estes processos locais, que estão relacionados com denúncias de 'falsificação' dos queijos, serão abordados no Capítulo 3.

[218] Audiência Pública realizada dia 16/11/2005, durante a 15ª Reunião Extraordinária da Comissão de Política Agropecuária e Agroindustrial da ALMG. Esta questão assim aparece na fala do deputado Dalmo Ribeiro Silva, autor do requerimento que deu origem à audiência: "Esperamos, portanto, que, a partir desta audiência, tenhamos uma firme determinação e uma rápida solução do pleito (…) buscando a certificação do nosso queijo artesanal Sul de Minas, que é inclusive um dos distintivos e também um dos legados maiores do Circuito Turístico Fernão Dias, o qual congrega, inicialmente, nove Municípios de nossa região na fabricação de queijo Minas".

[219] Pronunciamento do Deputado Estadual Chico Rafael, segundo a falar na Audiência Pública realizada em 16/11/2005, durante a 15ª Reunião Extraordinária da Comissão de Política Agropecuária e Agroindustrial da ALMG. Notas taquigráficas.

[220] Em 500 dos 853 municípios, conforme levantamento da Emater(2002).

[221] Matos (2016) e Netto (2011, 2014) mencionam este relato de Saint Hilaire como sendo referido às regiões da Canastra e do Serro, mas a "zona do Rio Grande" refere-se na verdade ao atual Sul de Minas, embora haja referência nos relatos de que ali poderia ser um ponto de passagem de queijos vindos também de outras regiões.

coincide com a lógica padronizadora presente na regulação sanitária. Após essa audiência, a Emater buscou fazer identificar qual seria o 'padrão de produção' do queijo do Sul de Minas, que desse 'identidade' a algum queijo como distintivo daquela região, mas identificou uma grande diversidade de modos de fazer, conforme observa o técnico da Emater, comentando sobre reunião realizada com produtores daquela região:

> Aí coloquei os seis tipos diferentes no quadro e falei: estamos em 100 pessoas, 80 produzem queijo, eu pedi para seis me dizerem como fazem e tem seis tipos de queijo. (…) Aí eu perguntei (...) qual é o queijo do Sul de Minas? Deu um silêncio na sala porque eles perceberam que não existe o queijo do Sul de Minas. (…) Aí eu falei que este mesmo trabalho tinha sido feito no Serro: lá perguntamos a mais de 100 como faziam o queijo e 99 faziam do mesmo jeito. Então no Serro (e na Canastra, da mesma forma) (...). Então aquilo é cultura, aquilo é patrimônio imaterial da cultura de fazer. No Sul de Minas eu não achei a cultura, o modo igual de fazer. Cada um faz de um jeito: um põe o sal no leite, outro no queijo, outro usa pano, outro prensa com a mão, outro usa prensa. (...)[222]

Essa questão precisaria ser melhor investigada, mas uma hipótese que arriscamos é que o fato do Sul de Minas ter sido uma das regiões onde se deu mais cedo a instalação de laticínios industriais[223], com a produção de diferentes tipos de queijos, teria levado à incorporação, pelos produtores artesanais, de elementos das diferentes receitas de queijos industriais. Esta questão é mencionada na fala de um representante dos produtores na audiência de 2005, que comenta que eles foram incentivados, através de cursos e capacitações técnicas, a se "modernizar" e a diversificar os tipos de queijos produzidos, mas que agora estavam sendo penalizados por isso. Apesar de seguirem 'receitas' aprendidas no contato com as indústrias, essa produção 'nas roças' utiliza instalações e equipamentos simples e elabora o queijo com o leite cru, dadas as dificuldades para a pasteurização do leite em pequenas escalas. Assim, mesmo que a região Sul de Minas tenha notoriedade e seja famosa por produzir bons queijos (tanto industriais quanto artesanais), o fato de não haver um padrão predominante levou à sua exclusão das possibilidades de legalização pela lei 14.185/2002[224].

Ainda na Audiência Pública de 2005, sobre o Sul de Minas, a fala do técnico da Emater explicita as convenções e procedimentos envolvidos na delimitação das microrregiões pela legislação sanitária, que seguem a lógica das Indicações Geográficas[225]:

> O que apareceu nessa lei deu-se em função das demandas dos produtores das regiões tradicionais. Acontecia de se encontrar queijo do Serro sendo produzido em Nanuque; queijo Canastra produzido em Itabirito. Quando se criou na lei a caracterização regional dos queijos de Minas Gerais, pretendia-se dar identidade ao queijo (…). Por que a limitação [das microrregiões]? Porque, quando

---

[222] Entrevista com Elmer Almeida, em Belo Horizonte, em jan/2013

[223] Esta industrialização foi provalemente influenciada e favorecida pela existência anterior de uma produção significativa de queijos 'nas fazendas' e de vínculos comerciais estabelecidos com grandes centros consumidores, como São Paulo e Rio de Janeiro.

[224] A notoriedade da região é um dos argumentos trazidos como justificativa para seu reconhecimento legal nesta audiência pública. Também a coexistência, naquela região, de um conjunto de pequenos laticínios com a produção artesanal é mencionada numa das falas.

[225] Este peso é resultado tanto da evolução histórica da produção e comercialização dos queijos, quanto de disputas políticas e econômicas.

> começamos a pesquisar a característica do queijo do Serro, por exemplo, (…) possui um sabor, uma característica organoléptica própria daquela região. Então, à medida que se afastava do núcleo de produção daquele queijo, o queijo produzido já não se enquadrava mais como queijo do Serro, embora saibamos que há produção de queijo em toda a região (…). A situação aconteceu na Canastra (…). À medida que se afastava de São Roque, Medeiros e Bambuí, ampliando o raio, o queijo mudava de gosto, perdendo a característica intrínseca do queijo Canastra. O mesmo foi feito em Araxá e no Alto Paranaíba. (...) Vemos que o queijo muda de sabor em função da região onde é produzido. Ele tem uma característica própria[226].

Ou seja, as possibilidades de legalização sanitária dos queijos de leite cru passam a ser atreladas à necessidade de estabelecer "padrões de produção" que definem legalmente a "identidade" de cada queijo, associado a uma região geográfica. Percebe-se assim que as possibilidades de legalização dos 'queijos minas artesanais de leite cru' ficam circunscritas. Além disso, as necessidades de 'padronização' colocadas pela lógica industrial levam à necessidade de eleger, dentro de cada microrregião produtora, um determinado queijo (correspondente a um conjunto de características específicas) como sendo aquele que vai deter o monopólio da (de)nominação, tomando como base os municípios com maior peso na produção[227].

A pressão pela inclusão de outras regiões produtoras levaria à tentativa de ampliação destas regiões na nova lei estadual para os queijos aprovada em 2012, que buscou incluir outros queijos e microrregiões produtoras, mas que não romperia com a lógica presente nas Indicações Geográficas, que leva a circunscrever microrregiões produtoras e a buscar padrões específicos para cada queijo e região.

Outro elemento que se destaca para a exclusão do Sul de Minas na fala do representante da Emater está relacionado mais especificamente com os riscos sanitários associados aos queijos de leite cru: o fato de grande parte dos queijos artesanais do Sul de Minas serem consumidos "frescos", com "um a quatro dias após serem produzidos", o que os diferenciaria das regiões do Serro e da Canastra, em que os queijos seriam um pouco mais maturados, consumidos "após mais de sete dias de maturação"[228]. Ele ressalta que a lei existe por causa da 'segurança alimentar' (leia-se, segurança sanitária), por ser o queijo considerado "um veículo de contaminação fortíssimo, um risco à saúde pública". E reporta-se aos estudos

---

[226] Notas taquigráficas da 15ª Reunião Extraordinária da Comissão de Política Agropecuária e Agroindustrial da ALMG, realizada dia 16/11/2005 - Fala do representante da Emater.

[227] Por exemplo, Silva (2007) analisou 120 propriedades rurais em diferentes municípios da região da Canastra e apontou um conjunto de pequenas variações nas tecnologias de fabricação utilizadas, incluindo variações sazonais (período seco e das águas), encontrando inclusive produtores que não utilizavam o 'pingo' (fermento natural). Aponta que estas diferenças trazem variações internas em nos atributos sensoriais, assim como nas características físicas, físico-químicas e químicas dos queijos na região da Canastra (Silva, 2007). No entanto, apesar de apontar para a diversidade interna, este estudo direciona-se para buscar ferramentas que permitam estabelecer, dentro desta variação, padrões técnicos e científicos que possam ser utilizados nas definições legais tendo em vista 'padronizar' a produção artesanal, característica comum a outros estudos que vêm sendo realizados sobre estes queijos, que têm em vista a sua legalização.

[228] Esta afirmação precisa ser relativizada, pois embora de fato os queijos das regiões incluídas na legislação sejam comercializados principalmente depois de dessorados, nos pareceu bastante frequente sua comercialização com menos de 7 dias. Uma diferença é que eles parecem ter maior potencial para serem curados, por conta do uso do pingo (soro-fermento).

microbiológicos sobre a qualidade do queijo produzido em Minas Gerais, que encontraram "queijos altamente contaminados, que podem provocar sérios riscos à saúde humana". Mas relativiza esta fala, mencionando que também foram encontrados queijos "que possuíam as características exigidas pela lei"[229].

Assim, nos parece que os processos de ilegalização e as fortes pressões internacionais pela pasteurização dos produtos lácteos jogam para fora do "campo de possíveis" a reivindicação de legalização do chamado 'queijo minas frescal' elaborado 'nas fazendas', com leite cru, que é um dos queijos de fabricação mais simples e rápida. Os queijos minas frescal estão entre os mais apreciados e consumidos, sendo produzidos tanto por pequenos laticínios (na sua versão pasteurizada), quanto 'nas fazendas' (com leite cru)[230].

Percebe-se assim como regras internacionais voltadas para comércios de grande escala e longas distâncias passam a referenciar legislações nacionais e legislações regionais voltadas para produtos específicos, apontando a força dos processos de governamentalização e dos instrumentos e mecanismos da ordem da segurança, que governam à distância e dificultam as possibilidades de acesso à legalização de um conjunto de regiões, famílias produtoras e mesmo de queijos, influenciando nas possibilidades de produção e reprodução de famílias mesmo nos locais mais remotos.

Assim, as respostas e reações aos processos de (i)legalização sanitária dos queijos de leite cru em Minas Gerais abririam algumas brechas, que resultariam nos três marcos regulatórios legais (a patrimonialização cultural, a lei estadual de 2002 e as Indicações Geográficas) que se articulam e se reforçam mutuamente, sinalizando a possibilidade de inclusão de alguns setores, mas continuam excluindo a maioria, que seguiria buscando outras formas de resistência, entre elas a desobediência. E continuam sendo objeto de disputas e controvérsias. Para os setores e regiões que conquistam a possibilidade se serem incluídos, os novos marcos regulatórios seriam apenas o ponto de partida para novas batalhas e desafios, que dependem das possibilidades de sua implementação

---

[229] Pronunciamento de Elmer Almeida, representante da Emater. Notas taquigráficas da Audiência Pública da ALMG de 2005.

[230] Não levantamos dados sobre a produção de queijos minas frescal em Minas, mas nos parece que a situação no Brasil é muito parecida com a descrita por Escoto e Gante (2012) para o caso do México, onde os queijos frescos são os mais consumidos por serem "os mais fáceis de fazer e os mais rentáveis". Estes autores apontam que nas últimas décadas houve um aumento do consumo de queijos cada vez mais frescos, por um conjunto de razões que incluem as possibilidades de refrigeração dos queijos, as vantagens para os produtores pelo menor trabalho de maturação, menor perda de peso, menor tempo de estocagem. A isso se aliam as mudanças nas preferências de consumo associadas à maior presença de queijos industrializados pasteurizados, com sabores mais suaves. Esta questão necessitaria de um estudo mais aprofundado sobre a evolução histórica da produção de queijos no Sul de Minas, mas um paralelo do que descrevem Escoto e Gante para o caso mexicano permite lançar a hipótese de que a maior proximidade da região Sul de Minas com grandes centros consumidores teria levado não somente a uma maior industrialização e uma maior diversificação dos tipos de queijo produzidos, mas também ao fato dos queijos produzidos da forma mais 'tradicional' (bastante próxima à Canastra, com exceção do uso do pingo, ao que parece pouco comum no Sul de Minas) fossem vendidos cada vez mais frescos.

2.2.3. A implementação da lei estadual 14.185 e o ‘cadastramento’ dos produtores

Se até 2002 a totalidade da produção de queijos feitos 'nas roças' de Minas Gerais era 'não inspecionada', fadada pela legislação sanitária federal a existir apenas “enquanto perdurasse o estado incipiente da indústria de laticínios” (conforme artigo 928 do RIISPOA), após o estabelecimento da lei sanitária estadual 14.185/2002, começa a haver, nos municípios e microrregiões legalmente reconhecidos e nos queijos com as características descritas pela lei, a possibilidade de “cadastramento” dos produtores junto ao escritório local do IMA, habilitando-os a receber um 'certificado' que autoriza a comercialização legal dos queijos dentro do estado de Minas Gerais[231]. Através deste processo, os produtores recebem um número de cadastro, que deve constar na embalagem do queijo para efeitos de fiscalização em trânsito e nos estabelecimentos comerciais. Na fala de um técnico local do IMA entrevistado por nós:

> Na verdade, antes desta legalização o IMA não trabalhava com este produto [os queijos de leite cru]. Somente quando era realizada algumas blitz no trânsito, como o produto era totalmente clandestino, ele era apreendido por ser clandestino. Só nas barreiras e em fiscalizações volantes[232]. Não havia o trabalho a nível de campo, até porque não tinha embasamento legal. A nível de campo o IMA só começou a trabalhar a partir de 2002. [Pergunta: E antes, se alguém procurava para legalizar?] A opção era pasteurizar e deixava de ser o [queijo] Minas artesanal e virava o Minas Frescal ou Minas Padrão ou qualquer outro produto. Não tinha como legalizar. Aí veio a legislação e mesmo com ela, muitas dúvidas no ar, porque cada região tinha sua característica, então foi na prática, ela foi sendo lapidada com o tempo (Entrevista com técnico local do IMA, 2014).

A partir do cadastramento, o produtor se compromete a seguir todas as exigências estabelecidas pelas legislação e técnicos do IMA passam a fiscalizar periodicamente o local de produção (a 'queijaria', como é denominada na legislação), tendo em vista 'assegurar o cumprimento das condições exigidas para a obtenção do certificado de qualidade'[233]. Os produtores que passam por este processo passam a ser referidos localmente como 'cadastrados' ou 'certificados', estabelecendo-se assim uma separação, nas regiões produtoras, entre produtores 'cadastrados' e 'não cadastrados'.

Esse mesmo técnico entrevistado menciona que, após a aprovação da lei de 2002, o IMA ainda não tinha claro como realizar este cadastramento: faltava metodologia, havia dificuldades para execução das análises laboratoriais exigidas. Para viabilizar este processo, a

---

[231] O cadastramento está previsto no artigo 3° da lei 14.185/2002 e no artigo 14° da sua regulamentação, o decreto estadual 42.645/2002.

[232] Ele refere-se aqui à divisão de atribuições entre os diferentes órgãos, dentro dos 'emaranhados institucionais' do arcabouço regulatório: enquanto a fiscalização dos produtos no comércio é atribuição das VISAs (setor da saúde), a fiscalização dos produtos 'em trânsito' (nas estradas) é responsabilidade dos órgãos estaduais de agricultura, os mesmos que atribuem o SIE (o IMA, em Minas). E se faz através de blitz.

[233] O cadastramento está previsto no artigo 3º da lei 14.185/2002, que estabelece que o cadastramento no IMA “será feito em escritório local do órgão”, apresentando um conjunto de documentos.

SEAPA criou em 2002 o "Programa de Melhoria do Queijo Minas Artesanal"[234], executado pela Emater-MG, em parceria com o IMA. Uma série de ações e reuniões foram realizadas, até que se conseguisse equacionar a execução da legislação. Alguns técnicos e produtores referem-se aos primeiros que se cadastraram como 'bois de piranha'.

Mesmo tendo simplificado muito as exigências em relação ao estabelecido no RIISPOA (no qual a legislação mineira se inspirou), a lei estadual exige dos produtores um conjunto de investimentos e mudanças em edificações, instalações e equipamentos, que em 2014 eram estimados como sendo em torno de vinte a trinta mil reais[235], o que é apontado como um dos grandes entraves para o cadastramento dos produtores de menor escala, funcionando como uma das principais barreiras à entrada no processo de legalização[236].

O cadastramento envolve ainda um processo burocrático e administrativo de encaminhamentos, complexos para a grande maioria das famílias produtoras, incluindo a necessidade de um conjunto de documentos e exames laboratoriais[237]'. Além disso, da mesma maneira que o RIISPOA, a lei estadual tem um forte componente de mecanismos da ordem da 'vigilância', prescrevendo como deve ser cada detalhe da produção do queijo, da ordenha à embalagem e armazenamento, para os quais os produtores precisam ser "capacitados".

Assim, os técnicos locais da Emater teriam um papel fundamental junto aos produtores que desejam se legalizar, não propriamente por razões técnicas vinculadas à produção, mas principalmente para se relacionar com a burocracia estatal e os trâmites para a legalização. A fala do coordenador técnico da Emater na audiência pública de 2013 menciona esta questão:

> Temos experiência desde 2002, com a Lei nº 14.185 e os trabalhos executados com os produtores no campo. Cada um desses 240 produtores [cadastrados até aquele momento] recebeu assistência técnica, praticamente individualizada, e não foi fácil alcançar os índices da legislação (...)[238]

A Tabela 1 apresenta a evolução anual dos produtores cadastrados. Nela observa-se que os cinco primeiros anos após a elaboração da legislação de 2002 foram aqueles em que se

---

[234] Resende (2010) menciona esse programa, que aparece também em relatórios da Agrifert e na fala de alguns entrevistados.

[235] Naquele momento, os preços recebidos pelos produtores pelos queijos variava entre R$ 8,00 e 10,00 e segundo informações dos produtores a maioria dos que se certificavam (e não comercializavam diretamente) conseguiam no máximo R$1,00 a R$ 2,00 a mais no preço dos queijos,, mas tinham um aumento nos custos de produção mais ou menos da mesma ordem.

[236] Embora o termo "barreira à entrada" seja originalmente utilizado para referir-se à competição entre grandes empresas em mercados com estrutura oligopolizada, consideramos que pode ser utilizado também neste caso, por referir-se a estruturas de mercado que Possas (1987) classifica como "oligopólio competitivo". Neste caso, a legislação sanitária não impede propriamente a 'entrada' na produção e no mercado, mas torna a comercialização 'ilegal', funcionando como uma criação legal de ilegalidades (no sentido de De Genova, 2002).

[237] Para dar entrada no cadastramento são exigidos doze documentos diferentes, incluindo uma carta-compromisso com firma reconhecida, laudo técnico da queijaria assinado por técnico veterinário, exames médicos dos trabalhadores, comprovantes de vacinação do rebanho contra aftosa, raiva, brucelose, tuberculose (emitidos por médicos veterinários), exames microbiológicos da água e do queijo (em laboratórios credenciados pelo IMA), planta baixa da edificações, modelo do rótulo para comercialização do produto.

[238] Fala de Albany Acerga, na Audiência Pública de 27/mar/2013, na ALMG. Notas taquigráficas

começou a ensaiar a aplicação da legislação e que a partir de 2007 é que começa a haver certa regularidade com cerca de vinte a quarenta unidades produtivas se cadastrando por ano, no total das microrregiões. E nota-se um pequeno aumento no número de produtores cadastrados por ano até 2013, havendo em seguida indicações de um declínio, mesmo tendo em conta que os dados de 2014 e 2015 são parciais. Em 2013, o início do Programa Agroindústria Familiar, no IMA, permitiu a inclusão de alguns produtores a mais, mas não parece altera o ritmo de evolução do número de produtores cadastrados[239].

Tabela 1: Evolução do número de produtores cadastrados no IMA, por ano, por microrregião produtora de Queijos Minas Artesanais - Período 2002-2015[240]

Microrregião	2002	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014*	2015*	Total
Araxá					3		2	8	5	2		1	3	24
Canastra			4		5	6	2	1	6	9	15	1	6	55
Cerrado			1	5	2	5	2	7	3	12	12	3	2	54
Serra do Salitre		2		3	1	1			4	3	1		2	17
Serro	2				17	20	17	13	19	11	15		5	119
Total	**2**	**2**	**5**	**8**	**28**	**32**	**23**	**29**	**37**	**37**	**43**	**5**	**18**	**269**

Fonte: IMA. Lista de produtores cadastrados, nos Programas Queijos Minas Artesanal-GEC (atualizada em 1/10/2015) e no Programa Agroindústria Familiar (atualizada em 24/09/2014). Elaboração da autora**.**

Considerando o total de produtores estimado pela Emater para estas microrregiões produtoras, tem-se que em 2015, cerca de dez anos após a regulamentação da legislação de 2002, menos de 5% dos produtores destas microrregiões haviam se 'cadastrado', um percentual bastante baixo. A desagregação dos dados por município indica que estes números estão bastante concentrados (ver Anexo 3). Por exemplo, na microrregião da Canastra, dos 55 estabelecimentos cadastrados até 2015, 36 (cerca de dois terços) estão localizados no município de Medeiros. O mesmo fato se repete na microrregião do Serro, onde um terço dos cadastrados se concentra no município do Serro. E o número de cadastrados destes únicos dois municípios representa 30% do total. A soma dos seis municípios com maior número de cadastrados representa 57% do total do estado[241]. Mas, mesmo nestes municípios, não se percebe uma tendência de crescimento no número de cadastrados. Ao contrário, parece haver uma estagnação. Uma produtora de Medeiros comentou que 'quem queria cadastrar já cadastrou e agora sobra pouca gente com esse interesse'.

As informações obtidas no trabalho de campo indicam que o maior número de cadastrados em alguns municípios se explica principalmente pela presença de assistência técnica gratuita (em geral técnicos da Emater comprometidos e sensibilizados para este trabalho junto aos produtores) e pela influência de organizações de produtores, como

[239] Este programa introduziu uma inovação, ao permitir que os produtores primeiro se cadastrassem e a partir daí assumissem um compromisso de realizarem as adequações necessárias, com um cronograma definido, o que permitiria que eles já tivessem acesso à venda legalizada dos seus queijos, financiando com isso os investimentos exigidos.

[240] Os dados de 2014 e 2015 são parciais

[241] Serro (42 cadastrados), Medeiros (36), Sabinópolis (26), Alvorada de Minas (20), Serra do Salitre (17), Rio Paranaíba (12). Ver Anexo 3.

associações ou cooperativas empenhadas no trabalho de convencimento sobre a necessidade de busca de legalização, às vezes se envolvendo também na busca de alternativas para uma melhor comercialização dos queijos 'cadastrados'[242]. Também parece pesar nas possibilidades de cadastramento a presença de técnicos locais do IMA com maior sensibilidade na interpretação da legislação.

Para entender essa evolução mais a fundo, seria necessário analisar cada caso, mas informações e conversas com produtores 'cadastrados' indicam que o cadastramento depende das possibilidades de acesso a diferentes "capitais" (no sentido atribuído por Bourdieu, 1989), como por exemplo, elementos que implicam em melhores condições de negociação de preços de venda - melhor localização da terra, proximidade de cidades ou de estradas em boas condições, disponibilidade de infraestrutura (telefone, internet), meios de transporte próprios. Mas também de outros elementos, como maior escolarização; presença de membros da família com fontes de renda externas à produção agropecuária (que viabilizam os investimentos necessários e socorrem quando há algum problema com a produção/e ou comercialização); maiores possibilidades de ampliação da escala de produção (condições de investimento[243], maior acesso à terra); presença de trabalhadores assalariados (o que possibilita maior liberação do produtor para viagens às cidades, seja para encaminhamento dos trâmites burocráticos e exames laboratoriais seja para a comercialização direta dos queijos). Parte dos que se cadastraram possuem comércio nas cidades (pequenos supermercados, padarias) ou têm perspectivas concretas de venda dos queijos em espaços formais, nos próprios municípios ou em municípios vizinhos, com a 'legalização' se tornando necessária quando há maior fiscalização no comércio. No entanto, a comercialização dos queijos em supermercados nestes pequenos municípios envolvem um pequeno número de produtores, que tendem a aumentar sua escala de produção para atender essa demanda. E, nos municípios produtores, boa parte do consumo local de queijos se faz de maneira informal, através de laços de parentesco ou de conhecimento direto dos produtores.

Uma parcela dos cadastrados teve como motivação principal o medo de uma possível repressão, a ameaça de que não poderiam continuar produzindo, como menciona uma produtora de Medeiros que tem seu queijo cadastrado:

> [Pergunta: Por que vocês resolveram se cadastrar?] Para ficar legalizado, para poder vender o queijo, senão ia acabar. [P: Mas tinha problema para vender?] Tem o problema de dar alguma doença nas pessoas que estão comprando o queijo. Disseram que iam fiscalizar, perseguir e que ia acabar.

Mas o correr do tempo tem indicado que a produção e comercialização dos queijos 'não inspecionados' permanece e que nem sempre os que se legalizam conseguem preços compensadores.

---

[242] No Serro, por exemplo, a cooperativa passou a pagar um adicional ao preço para cada melhoria na infra-estrutura das queijarias que os associados realizavam e, a partir de um determinado momento, passou a somente aceitar, para a comercialização, queijos de produtores cadastrados. Em Serra do Salitre a presença de uma liderança bastante ativa colaborou para a busca de alternativas de comercialização direta. Em Medeiros, a Aprocame acabou assumindo a administração de um 'centro de qualidade', exigido pelo MAPA para a comercialização legal fora do estado. Em São Roque, após a obtenção da Indicação Geográfica, tem havido maior empenho da Aprocan no incentivo ao cadastramento, mas sem muito apoio da Emater local ou do IMA.

[243] Seja através de bancos e créditos especiais (como o Pronaf) ou através da ajuda dos pais ou familiares, através do estabelecimento de sociedades.

E é praticamente unânime, entre diversos atores envolvidos na legalização, o reconhecimento de que, abaixo de determinadas escalas de produção de queijo (por exemplo, abaixo de 10 kg de queijos por dia), não é "viável economicamente" se legalizar e que seria necessário um "apoio financeiro" do Estado (a fundo perdido) para viabilizar os investimentos necessários para os gastos com infra-estrutura, além das demais exigências da legislação.

Mas há ainda outros fatores que explicam a baixa adesão ao cadastramento. Um deles é o fato de que aqueles que se cadastram, assim como as lideranças das Associações de Produtores Artesanais, são vistos com maus olhos, percebidos como aqueles que "trazem a fiscalização". As apreensões e destruições do produto na região passam a ser vistas, ao menos parcialmente, como culpa deles. Tudo o que fazem é cuidadosamente observado e comentado nos municípios, colocando em questão a sua reputação, em especial no caso das lideranças.

Assim, a desconfiança com relação ao cadastramento continua. Um fiscal local do IMA acredita que é apenas uma questão de tempo:

> Porque o mineiro é assim: ele é desconfiado, resistente, ele espera para ver se vai dar certo e se ele vê que vai dar certo, devagarinho ele vai (...). Mineiro não sai na frente, não. Espera primeiro acontecer. Tanto que os primeiros que cadastraram foram tachados de loucos, de bobos, isso não vai dar certo, vai quebrar. Pergunta se tem algum deles que não esteja satisfeito[244].

Ao contrário do que este técnico menciona, o grau de satisfação dos produtores com a 'legalização' não parece ser assim tão grande, conforme expresso na fala (bastante mineira) de um produtor familiar de Medeiros, recém-cadastrado, quando perguntado sobre o que estava achando da nova situação: "Olha, insatisfeito eu não estou não, mas dizer que eu estou satisfeito eu também não posso dizer". E não são incomuns as falas de produtores que se cadastraram que afirmam "quase terem quebrado". O cadastramento também não garante a continuidade da produção e mesmo os que se cadastram podem deixar a atividade, o que aconteceu com alguns produtores[245].

No Serro, um dos símbolos da resistência ao cadastramento foi interdição da madeira[246] e as intervenções da legislação nas construções e utensílios, conforme depoimento

---

[244] Entrevista com fiscal local do IMA na região da Canastra, em julho/2014.

[245] Não fizemos este levantamento, que foi indicado por uma liderança de Medeiros ao nos perguntar se não queríamos conversar também com aqueles que se cadastraram e pararam de fazer o queijo, mencionando que dos quatro primeiros a se cadastrar, dois haviam deixado a atividade. Um caso assim é apresentado no documentário 'O Mineiro e o Queijo'. Seria algo interessante de ser feito, mas não é um levantamento simples, pois percebemos que há bastante mobilidade entre o leite e o queijo, com produtores indo e voltando entre estes dois produtos (entre outras atividades), influenciados por vários outros fatores que não apenas a legislação sanitária. Mas o fato é que o 'cadastramento' não necessariamente garante a continuidade da produção dos queijos, em alguns casos contribuindo para desestabilizá-la.

[246] A importância atribuída por produtores da região do Serro às instalações, equipamentos e utensílios de madeira aparece com frequência nos debates públicos, sendo mencionada por Pires (2013) e por Santos (2014). Essa preferência pela madeira (e a oposição às regras do *Codex Alimentarius* que a interditam) é manifestada por produtores artesanais de queijos de diferentes países (ver por exemplo Bèrard e Marchenay, 2004 e Beràrd e Montel, 2012). E, assim como a pasteurização, o uso da madeira na elaboração de queijos de leite cru é objeto de controvérsias científicas em vários países, opondo "pasteurianos" e "pós-pasteurianos", no sentido colocado por Paxson (2008). Do ponto de vista microbiológico, foi objeto de uma revisão bibliográfica publicada em português por Ferreira e Ferreira (2011) e de uma publicada em inglês por Montel et al. (2014). Voltaremos a esta questão no item 3.3.4.

de liderança da APAQS:

> Nós tivemos a legislação [de 2002], que para nós foi um balde de água fervendo no gato, mas que de repente a gente começou a acostumar com aquilo e a temperatura foi melhorando. Registro [pelo Iepha e pelo Iphan, como patrimônio histórico] mudou a discussão: não era mais aquele queijinho ali de uns simples produtores ali de renda familiar, e sim um produto que pertencia a uma região, a uma cultura, uma cultura secular. (…) Aí o que acontece? Não tem a mínima condição do produtor seguir aquela legislação. (…) Eu quero dizer para vocês, quando a legislação saiu, eu fiquei entre a cruz e a espada, porque quando chegou lá e falou assim [o técnico que acompanhou o cadastramento]: "estão faltando duas coisas só para você fazer: tirar a sua banca de madeira e trocar seu forro por PVC." Aí eu falei assim: "olha, eu não vou correr para cadastrar não, eu vou segurar isso *(...)* eu vou esperar então". E fiquei esperando. Mas aí foi uma tristeza o dia que eu tirei essa banca, foi a última coisa que eu fiz, tirei a banca de madeira. (…) Então isso aí, para mim, eu estou falando, não é questão científica, quem sou eu, quem dera eu pudesse falar dessas coisas, mas é o seguinte: é com a prática de lá é que eu vi, que o dia que eu mudei o forro, o forro de madeira, aquele forro de tábua pesado, para PVC e troquei a banca, o quarto de queijo virou uma estufa (…)[247]

Nota-se assim que a legislação sanitária e a microbiopolítica (nos termos de Paxson) que a orienta, ao interferir em detalhes do modo de fazer, traz reações e resistências das famílias produtoras, para além da questão econômica em si, conforme mencionado também na fala de uma historiadora do Serro neste mesmo evento, que observa que, para além dos custos de adequação da queijaria, há uma resistência cultural às mudanças impostas pela legislação sanitária e que alguns produtores mencionam que não vão mudar o modo de trabalhar, em especial no que se refere ao uso da madeira e que seria "a legislação que vai ter que chegar até eles" e não o contrário[248].

---

[247] Depoimento de Jorge Simões, liderança do Serro, no Encontro Técnico do Iphan, 2012

[248] No caso específico da banca, percebemos diferenças entre o Serro e a Canastra, que nos parecem envolver tanto fatores históricos e socioeconômicos quanto geográficos e ambientais, que precisariam ser melhor investigadas. Na 'região queijeira a Oeste das Minas' é frequente produtores (cadastrados e não cadastrados) considerarem a banca de ardósia melhor, por ser "mais barata" e "mais fácil de lavar". Ali, a substituição das bancas de madeira pelas de ardósia parece ser anterior às pressões pela legalização sanitária e pode ter-se dado ainda nos anos 1980, no contexto de aumentos de produtividade e de produção, pela necessidade de bancas maiores, mais caras porque demandam uma peça única de madeira boa, já inexistente naquela região, tendo a banca de ardósia surgido como uma opção satisfatória e mais barata, mas desconhecemos a história do uso deste material, que com certeza é bem mais recente que a madeira e, assim como tantos outros equipamentos utilizados, parece ter se originado a partir da inventividade e criatividade presentes nestas formas de produção, que vão inovando, experimentando e incorporando diferentes materiais. A aceitação da ardósia pela Lei Estadual 14.185/ 2002 foi um reconhecimento desta opção, que já vinha sendo adotada pelos produtores, pelos técnicos especializados mineiros, de certa maneira se 'contrapondo' à imposição da banca de inox pelo MAPA, que colocaria um problema a mais, pelos altos custos deste material. Da mesma forma, percebe-se um certo receio dos produtores da Canastra de que sejam impostas mesas de madeira, também de alto custo. Já no Serro, existem ainda hoje bancas antigas maiores, não parecendo serem incomuns bancas para 20 queijos, chegando algumas a 50 queijos, em madeira de lei, verdadeiras relíquias que são objeto de cobiça por antiquários, conforme mencionado pela historiadora Zara Simões no encontro técnico do Iphan (2012) e por Santos (2014). Já nos municípios pesquisados por nós na Canastra, praticamente não encontramos bancas de madeira e as (poucas) bancas antigas de

Embora não sejam apenas econômicas as implicações do 'cadastramento', os fatores econômicos envolvidos na resistência são também importantes. Segundo uma técnica da Agrifert, esperava-se que, dispondo de legislação específica e adaptada, rapidamente vários produtores entrassem no mercado formal. No entanto, não foi isso que se verificou. Na opinião dela isso se deve aos altos dos investimentos necessários à adequação da estrutura produtiva (construções, instalações e equipamentos), ao aumento dos custos de produção (pelos custos das análises laboratoriais e insumos exigidos), assim como ao peso dos impostos. Por outro lado, aos preços nem sempre compensadores para os produtos legalizados (em relação ao aumento de custos). Soma-se a isso a necessidade de ter que se relacionar com os fiscais, que intervêm em vários aspectos do modo de fazer, além do gasto de tempo e recursos com exames de laboratório, entre outros.

Como resposta a este problema, a solução preconizada pelos técnicos especializados é avançar na implantação de sistemas de certificação de qualidade e na organização da comercialização dos queijos tendo em vista a agregação de valor e o alcance de preços mais compensadores em mercados de nicho. Esta alternativa de fato se concretiza para alguns produtores, que passam a vender para novas lojas especializadas em queijos artesanais brasileiros, promovidas por chefs e pela imprensa gastronômica, que ao longo dos anos 2000 começa a valorizar estes queijos[249]. Mas como a maioria dos produtores que se 'cadastram' têm dificuldades de vender toda a sua produção a preços mais remuneradores e passam a ter um conjunto de 'desvantagens' em relação aos 'não cadastrados', eles começam a sentir como "injusta" a situação de 'legalizado', passando a cobrar do Estado uma maior fiscalização dos 'não cadastrados', não sendo assim sem sentido a percepção, pela população local dos municípios produtores, de que os 'cadastrados' trazem a fiscalização.

Para incentivar o cadastramento, a Emater passa a realizar um conjunto de atividades, como cursos, capacitações, assistência técnica para a adequação das queijaria às exigências da lei e para apoio nos trâmites burocráticos para o cadastramento no IMA[250]. Uma das atividades que passam a ser organizadas são os "Concursos de Queijos", que inicialmente são realizados a nível municipal[251]. Em 2001 seria realizado o primeiro concurso regional, na Canastra. A partir de 2007, a Emater passaria a organizar anualmente um concurso estadual, antecedido por concursos regionais nas microrregiões reconhecidas oficialmente. Os queijos melhor classificados nos municípios concorrem nos concursos regionais e os melhor classificados nos concursos regionais concorrem no concurso estadual. Os concursos são sempre eventos festivos e também políticos, realizados em feiras ou eventos agropecuários,

---

madeira que vimos (todas já abandonadas) eram pequenas, em geral para 5 queijos, no máximo 15.

[249] Esta alternativa é reforçada pelo movimento Slow Food, que busca a promoção e valorização destes queijos junto aos mercados consumidores de grandes centros urbanos

[250] Segundo um técnico da Emater, até 2012 haviam "treinado mais de 1.500 produtores" de queijo de leite cru nessas quatro regiões (Fala de Albany Acerga, Audiência Pública ALMG 2013 - Notas taquigráficas)

[251] Embora existissem iniciativas isoladas de realização de concursos por técnicos locais da Emater, ao que parece no âmbito do Programa "Selo Azul da Agroqualidade" (criado em 1995) os concursos municipais começam a ser feitos num maior número de municípios e se ampliam após a promulgação da lei 14.185/2002 e os primeiros cadastramentos. Por exemplo, em Medeiros, o primeiro concurso municipal de queijos foi realizado em 1972, provavelmente um dos mais antigos. Mas só teria continuidade após 1996, quando seria realizado o segundo concurso municipal. Daí para frente seria realizado todos os anos, segundo informações repassadas pelo técnico local da Emater.

tendo como jurados autoridades, técnicos e pesquisadores com trabalho reconhecido pelo Programa Queijo Minas Artesanal. Nos concursos regionais e estadual, só podem concorrer os produtores 'cadastrados". Em alguns municípios, como Medeiros, há duas categorias: A-Cadastrados e B-Não Cadastrados, sendo que esta última categoria em geral envolve produtores que recebem assistência técnica da Emater e estão em processo de cadastramento. Parte dos municípios não realizam concursos, por terem um número muito pequeno de produtores cadastrados.

Os produtores que se cadastram têm grande orgulho dos troféus, sempre deixados à vista na sala de visitas de suas casas, sendo em vários casos mencionado como uma das principais recompensas do cadastramento. Um produtor, ao ser perguntado se valeu a pena o cadastramento, me respondeu que "antes eu não ganhava concurso e agora eu ganho", demarcando a satisfação e o orgulho de ver seu trabalho sair da 'clandestinidade' para um reconhecimento público. Se antes dos concursos os nomes de bons produtores eram conhecidos apenas localmente, após os concursos regionais e em especial após o concurso estadual, alguns produtores passam a ter seu nome projetado para fora de suas regiões, ganhando fama e tendo abertas suas possibilidades de vendas diretas, com preços diferenciados, para lojas especializadas e restaurantes, embora estas possibilidades se coloquem para um número ainda bastante restrito de produtores. Mas sinalizam, para os técnicos especializados e agentes governamentais, que os caminhos trilhados apontam numa boa direção.

Para os visitantes de fora que chegam aos municípios produtores e perguntam quem faz um bom queijo, é comum serem encaminhados para produtores que já ganharam algum concurso, numa espécie de discurso oficial da população. Mas quando perguntamos qual queijo as pessoas consomem, a conversa muda e cada pessoa vai ter seu queijo preferido.

Todas essas situações apontam para diferenças entre a percepção dos técnicos e as referências sociais e culturais da população nas regiões produtoras, que passam a interagir com a chegada dos novos padrões da regulação sanitária. Assim, se antes da existência da lei estadual a totalidade dos queijos de leite cru produzidos 'nas roças' estava colocada como 'ilegal', 'informal' ou 'clandestina', a implementação da legislação vai criar uma diferenciação entre produtores 'cadastrados' (que buscam se enquadrar nos parâmetros da nova legislação) e 'não cadastrados' (que se mantém afastados deste processo), situação que leva para os municípios um conjunto de disputas e conflitos por mercados, inserindo localmente os processos de ilegalização, levando a uma maior percepção dos 'clandestinos' como 'um problema', o que aumenta sua 'ilegalidade'. No entanto, da mesma maneira que aponta Misse (2007) no caso do tráfico de drogas, nestes processos de adequação e de fiscalização dos queijos minas artesanais, alguns parâmetros legais são percebidos socialmente como mais importantes do que outros. Por exemplo, a não adequação das construções e estruturas físicas são um elemento especial de condenação por agentes sanitários e técnicos especializados. E são ao mesmo tempo um dos fatores apontados como maior empecilho à legalização, pelos custos de investimentos que envolve, se configurando como uma das maiores 'barreiras à entrada' nos processos de legalização. Ao comentar a atuação do fiscal em sua queijaria, que não se adequava às especificações legais, um produtor observa que: "a preocupação da vigilância é com o prédio, não com a qualidade do queijo". Já as ilegalidades relativas à necessidade de maturação dos queijos por um tempo mínimo (que são um dos elementos centrais para a ilegalização nas legislações nacional e internacional), são percebidas socialmente como uma 'ilegalidade' menor, em especial se as estruturas físicas são consideradas "adequadas" à legislação. As exigências do tempo mínimo de maturação entram assim mais em choque com a referências culturais associadas aos queijos, sendo

desconsideradas como 'ilegalidade' nas regiões produtores, mas permanecendo como objeto de intensas disputas e controvérsias nos espaços públicos estaduais.

2.2.4. "Demonstrar a segurança do queijo" - o tempo de cura e os conflitos com a legislação federal

A nível nacional, a legislação mineira de 2002 é considerada como uma referência. Além de ser a primeira legislação sanitária no Brasil voltada especificamente para os queijos produzidos em pequena escala, 'nas fazendas' ou 'nas roças', a lei mineira é a única que coloca a possibilidade de legalização sanitária de queijos produzidos com leite não pasteurizado, dado que a simples exigência de pasteurização inviabiliza a produção em pequena escala de queijos, se configurando como uma poderosa barreira à legalização destas produções. No entanto, a possibilidade de produção de queijos de leite cru com um tempo de cura menor do que 60 dias, aberta pela lei estadual 14.185/2002, coloca um questionamento não apenas ao RIISPOA e à legislação nacional, mas às diretrizes estabelecidas pelo FDA, órgão regulamentador norte-americano que têm forte influência sobre a comissão do *Codex Alimentarius* e sobre a regulamentação internacional.

Conforme mencionamos anteriormente, alguns fatores influíram nesta possibilidade de reação aos processos de ilegalização: o peso de Minas Gerais na política nacional, defendendo não apenas a sua economia, mas principalmente a sua identidade e a "tradição mineira de consumo de queijo", que se traduz numa defesa praticamente unânime dos queijos pelos políticos mineiros, que se colocam, nos debates públicos, em grande medida na posição de consumidores de queijos artesanais[252]. Pesou adicionalmente o peso de Minas Gerais na política nacional[253]. E a referência ao exemplo da França, importante exportador de queijos, trazendo elementos para desafiar parâmetros defendidos pelos Estados Unidos da América, hegemônicos ao nível da OMC. No entanto, a aprovação da lei de 2002 seria apenas um pequeno passo e esse desafio aos emaranhados institucionais e legais associados a

---

[252] Na Audiência Pública de 27/mar/2013, na ALMG, voltada para discutir o queijo artesanal, o presidente da mesa, ao anunciar a presença na audiência de um deputado, fez questão de marcar que, além de deputado era também um "comedor de queijo". Esta fala, que não aparece nas notas taquigráficas, está registrada em filme publicado pela ONG SertãoBras (http://www.sertaobras.org.br/blog/2013/04/03/audiencia-publica-cria-comissao-para-regulamentar-nova-lei-dos-queijos-artesanais/) Durante a pesquisa de campo, um assessor parlamentar entrevistado, dentro da ALMG, fez questão de buscar e me oferecer um queijo, me mostrando que ali na assembleia não faltava o queijo para acompanhar o cafezinho. No prato que ele trouxe havia um queijo mais fresco e outro já começando a amarelar e ele comentou que quando começava a curar um pouco mais o queijo já sobrava, porque eles gostavam mesmo era do queijo mais fresco. O queijo que ele me apresentou não era um queijo "legalizado", embora esta opção já existisse em Belo Horizonte.

[253] Ressaltado pelo perfil pessoal de alguns políticos mineiros, como o então governador Itamar Franco, ex-presidente da república, num contexto de disputas com o presidente Fernando Henrique Cardoso. E de Alysson Paulinelly, ex-ministro da agricultura, já mencionados. Posteriormente, no momento de disputas com o MAPA para a comercialização interestadual, um ministro mineiro estava à frente do MAPA: Antonio Andrade, de Patos de Minas, município incluído na microrregião produtora de queijo minas artesanal do Cerrado/ Alto Paranaíba.

mecanismos da 'ordem da segurança' (conforme Focault, 2008), não se daria sem custos e sem grandes dificuldades.

O texto da lei 14.185/2002, no seu artigo 12, colocava como condição que, para a comercialização com menos de 60 dias, seriam necessárias "pesquisas científicas comprovando a inexistência de risco à saúde do consumidor". Caso os estudos não fossem realizados, ou caso os resultados obtidos não fossem favoráveis, a lei poderia ser revogada. Assim, a aceitação pela lei estadual de um tempo de maturação inferior a 60 dias colocou a necessidade de entrada em cena de pesquisadores, laboratórios e especialistas. Visando atender a esta exigência, foi elaborado e aprovado, junto ao CNPq, um projeto de pesquisa denominado "Programa de apoio aos queijos tradicionais de fabricação artesanal de Minas Gerais - Protocolo experimental para a demonstração da segurança alimentar dos queijos" (FERTILE, s/d). Nos debates públicos sobre a legalização sanitária, 'demonstrar a segurança' ou a 'qualidade' dos queijos é implica em gerar dados científicos por meio de realização de experimentos e análises laboratoriais dos queijos artesanais de leite cru, estão dentro dos padrões máximos dos quatro microrganismos (*E.coli*, estafilococos, listeria e salmonela) estabelecidos pelas legislações sanitárias. Conseguiu-se assim, um financiamento de R$ 200 mil, utilizados principalmente para custeio das análises laboratoriais (compra de reagentes, meios de cultura, vidrarias e pequenos equipamentos necessários ao trabalho de campo) (FERTILE, s/d)[254]. Foram esses estudos científicos, coordenados pela prof.ª Celia Ferreira, pesquisadora em microbiologia, da área de Ciência de Alimentos da Universidade Federal de Viçosa, tomando como base as duas regiões que eram a principal referência para a lei estadual, que demonstraram cientificamente que não eram necessários 60 dias de cura. Esta pesquisa trouxe como resultado que o tempo mínimo de cura para os queijos tornarem-se "seguros", ou seja, para atingirem os níveis de indicadores microbiológicos previstos pela legislação, seria de 17 dias para o queijo do Serro e de 21 dias para o queijo Canastra, ou seja, cerca de um quarto do tempo estabelecido nas legislações internacionais e internalizado pelo RIISPOA. Estes dados foram reconhecidos pelos órgãos reguladores estaduais e incluídos na lei mineira, se tornando uma peça-chave no enfrentamento à legislação federal.

Foi a primeira vez que uma pesquisa para determinar o "tempo de cura" para um queijo foi realizada no Brasil. Seus resultados significaram a abertura de uma "caixa preta" que havia sido fechada pela definição legal de "prazo seguro" pelo FDA, uma das maiores autoridades internacionais na definição de normas de 'segurança sanitária dos alimentos'. Latour (2000) e Callon (1986) apontam que a análise das controvérsias que as aberturas das "caixas pretas" da ciência colocam, apontam para um "caráter intrínseco de instabilidade e incerteza na produção de conhecimento", que podem levar a um questionamento da superioridade e autoridade da ciência enquanto "verdade" ou "fato adquirido" e das "garantias da racionalidade científica". Cruz e Menasche (2011) observam que a decisão do FDA, ao contrário do que se imagina, foi tomada de modo relativamente arbitrário, por um levantamento que apontava a inexistência de registros mundiais de contaminações por queijos curados por mais de 60 dias, mas sem estudos científicos que os embasassem, nem nos Estados Unidos nem quando esta regra foi internalizada para o Brasil. Paxson (2008) aponta que apesar das fragilidades científicas na definição do tempo mínimo de 60 dias de cura estarem presentes nas controvérsias entre cientistas, mesmo dentro dos EUA, a legitimidade

---

[254] O projeto foi apresentado ao CNPq em nov/2002, coordenado pela Profa. Celia Ferreira, da UFV. Envolvia a UFV, Fert, Saromcredi, CoopSerro, Associação Comunitária de Catulés, Emater, Ima, Ocemg, Faemg e Sebrae (FERTILE, s/d e 2003).

desta regra leva à sua permanência. E estas questões se refletem e são refletidas em controvérsias internas ao campo científico e em crenças internalizadas pelos técnicos especializados envolvidos na regulação sanitária. Cruz (2012), analisando o caso do Rio Grande do Sul, aponta que muitos veterinários e fiscais brasileiros tomam a chamada 'regra dos 60 dias' como um dogma, nem sabendo que existem controvérsias[255].

O estabelecimento, pela lei estadual mineira, de um tempo mínimo de maturação inferior ao definido pela legislação federal (que por sua vez segue a legislação internacional), desencadeou assim uma tensão entre os órgãos reguladores do governo estadual (em especial o IMA) e o Ministério da Agricultura. Isso porque a lei estadual (sob responsabilidade do IMA) atribui o SIE – Selo de Inspeção Federal, que permite apenas a comercialização dos produtos dentro do território mineiro. E para a circulação dos queijos no mercado interestadual (ou internacional), é necessário o SIF - Selo de Inspeção Federal, sob responsabilidade do MAPA. Assim, mesmo restrita a determinados queijos e a determinadas regiões e mesmo incluindo uma minoria de produtores, a legislação estadual mineira ainda não permitia, aos que buscaram e legalizar, a comercialização interestadual, bastante importante, principalmente no caso das microrregiões produtoras dos queijos Canastra, Araxá, Serra do Salitre e Alto Paranaíba/Cerrado, que têm um comércio bastante estabelecido com outros estados, em especial São Paulo.

E os setores de regulação e fiscalização do MAPA, voltados para grandes escalas e para um compromisso com a garantia da participação dos produtos de origem animal do Brasil no comércio internacional, tendem a ver com maus olhos a regularização sanitária dos queijos artesanais de leite cru, produzidos em pequena escala e de maneira pulverizada, dificultando a fiscalização. Esta produção é assim percebida como um 'risco' potencial pelo staff do MAPA sediado em Brasília e responsável pela elaboração das normas legais voltadas para os queijos. Está bastante presente, para os fiscais do MAPA, a pressão internacional das medidas de segurança sanitária dos alimentos, que pode se colocar como barreira comercial para o Brasil manter ou ampliar sua participação no comércio mundial de produtos animais, diretamente relacionada à sua capacidade de internalizar as exigências sanitárias da regulamentação internacional[256].

No entanto, as disputas em torno da (i)legalização dos queijos de leite cru em Minas Gerais e a construção de novos instrumentos legais repercutiriam internamente no Ministério da Agricultura, levando para dentro dele as disputas e controvérsias. As reações à ilegalização sensibilizariam também veterinários do SIF com vínculos culturais com os queijos e alocados em regiões produtoras, que passam, a partir de sua inserção, a buscar possibilidades que permitissem a comercialização legal dos queijos. Esta questão é mencionada em depoimento

---

[255] Cruz (2012) traz exemplos de entrevistas junto a técnicos na região do queijo Serrano, no Rio Grande do Sul, que apontam que a “regra dos 60 dias” é tida por eles como uma verdade absoluta, dado que foi cientificamente comprovada e transformada em lei. Já para produtores e consumidores tradicionais, o tempo que indica que o queijo serrano estaria devidamente curado é guiado por outras percepções, como a cor da casca, a consistência ao apertar, as alterações no formato do queijo. Para estes, fica clara inclusive a percepção de que o tempo de cura não é fixo e depende de fatores ambientais, como temperatura e umidade (Cruz, 2012),

[256] Essa importância é mencionada por Silva e Amaral (2004)

de uma fiscal do DIPOA/MAPA no Encontro Técnico do Iphan (2012):

> Dentro do próprio Ministério havia sim um forte grupo que entendia que esse queijo, como já foi colocado aqui, ele não teria jeito, é muito difícil, que ele não teria condições de se adaptar. Mas até por mérito dos colegas de Minas Gerais, que conhecem a realidade lá, regionais, eles falaram: "não, vamos trabalhar com isso, tem jeito sim, vamos estudar e vamos melhorar". E eles começaram então a instruir os produtores na época, mostrar o que poderia ser feito para essas melhorias, e então hoje a gente já tem algumas queijarias relacionadas com condições muito melhores, que satisfazem tanto ao Serviço de Inspeção Federal quanto ao IMA.

Ela se refere à iniciativa de dois veterinários mineiros que, após a primeira pressão do Ministério Público ameaçando a proibição da comercialização dos queijos, realizaram em 1999-2000 um estudo para conhecer melhor a produção artesanal de queijos, visitando quase 400 propriedades rurais na região de Araxá e do Alto Paranaíba, verificando as características dos locais que produziam, as condições higiênico-sanitárias, a sanidade do rebanho e outros itens estabelecidos pelo RIISPOA e pelas normas federais. Um dos veterinários estava alocado na região do Alto Paranaíba (com acesso às propriedades) e o outro estava alocado em Brasília e tinha acesso aos laboratórios oficiais, conseguindo realizar análises físico-químicas e microbiológicas dos queijos coletados nas propriedades. Com base nesse trabalho, conseguiram que o Ministério da Agricultura publicasse, em 2000, a Instrução Normativa N°7 (IN 7/2000)[257], que foi a primeira resolução federal voltada para a regulamentação de queijos artesanais de leite cru, anterior à lei mineira. Através deste trabalho, conseguiram inscrever no SIF sete "entrepostos" na região do Alto Paranaíba, referentes a comerciantes e atravessadores de queijo de médio e grande porte, que para isso tiveram também que passar por um conjunto de reformas nas suas estruturas físicas, inacessíveis tanto para produtores quanto para atravessadores de menor porte.

A IN 7/2000 seria inicialmente a principal base legal para as negociações entre o IMA e o MAPA tendo em vista a comercialização, para fora do estado de Minas Gerais, dos queijos dos produtores cadastrados [258]. Para autorizar esta venda, o MAPA passou a exigir que esses produtores se vinculassem a "entrepostos", entrando em choque com as expectativas das organizações de produtores que vinham sendo organizadas com apoio da cooperação francesa (e que representavam os produtores de queijo nos debates públicos), que tinham como meta conseguir selos distintivos para a venda direta de seus queijos a lojas especializadas. Para estes produtores, eliminar os 'intermediários' (que incluem os entrepostos) era uma das prioridades de atuação. Mas até 2011 o Ministério da Agricultura seguiria exigindo a intermediação dos "entrepostos", o que levaria o Ministério do Desenvolvimento Agrário, buscando resolver o impasse, a propor o financiamento do que seria chamado de "Centros de Maturação" ou "Centros de Qualidade" dos queijos minas artesanais, que seriam um equivalente dos entrepostos, mas vinculados às associações de produtores. Três destes Centros de Maturação chegaram a ser projetados, dois foram construídos (com recursos a fundo perdido do MDA), mas apenas um efetivamente se instalou, vinculado à Aprocame, em

---

[257] A IN 7/2000, do MAPA, estabelece o critério de funcionamento de controle da produção de queijarias para o seu relacionamento junto ao Serviço de Inspeção Federal.

[258] Vale observar que as duas instituições têm um número relativamente alto de funcionários alocados tanto na capital quanto em escritórios regionais e locais. Segundo um diretor do IMA entrevistado, a estrutura de funcionários do Ministério da Agricultura em Minas Gerais é de cerca de 800 pessoas, superior à do IMA, em torno de 700 pessoas.

Medeiros, na microrregião da Canastra.

Outro elemento que abriria espaços e possibilidades dentro do MAPA seria influenciado pelo contexto mundial de “virada de qualidade”, no qual se passa a vislumbrar uma valorização econômica dos queijos ditos 'de *terroir*'. No Brasil, o Ministério da Agricultura torna-se uma das instâncias de fomento das atividades e ações para as Indicações Geográficas de produtos agropecuários. As Indicações Geográficas reforçam dentro do MAPA as controvérsias sobre os queijos artesanais, entre setores (e pessoas, dentro dos setores)[259].

Em 2005 seria criada, no âmbito do Ministério da Agricultura, uma Coordenação de Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários (CIG), dentro da Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário, que passa a ver esta ferramenta com potencial de promoção do desenvolvimento agropecuário territorial e busca ampliar o número de reconhecimentos de indicações geográficas, envolvendo não apenas os queijos, mas um conjunto de outros produtos[260]. Após 2011 o foco do MAPA passa a ser colocado na organização das cadeias produtivas para o uso desses signos distintivos, com recursos para pesquisas e consultorias, que trazem a inserção de novos atores sociais, como o Sebrae[261], que apareceria como ator importante na região da Canastra.

Com apoio da ONG Agrifert, a partir de 2004 um projeto voltava-se para a implantação das IGs dos queijos minas artesanais em duas 'regiões Piloto': Serro e Canastra. A cooperação francesa financiaria um levantamento/ diagnóstico sobre os queijos e várias viagens de intercâmbio entre os dois países, envolvendo técnicos, representantes dos produtores e gestores públicos. Em 2009 seria dada entrada formal nos processos para o reconhecimento dos queijos do Serro e Canastra como Indicações Geográficas, concluídos respectivamente em 2011 e 2012 (Agrifert, 2009),

No entanto, dentro do MAPA, os setores e técnicos que buscam viabilizar a legalização dos queijos artesanais de leite cru têm posição minoritária e pouca força, pois a atenção maior do Ministério e sua função principal se volta para a regulação das produções industriais de grande escala e para o mercado internacional.

As pressões sobre o MAPA para a legalização do comércio interestadual dos queijos minas artesanais se fortaleceriam com o reconhecimento, pelo Iphan, dos queijos como patrimônio imaterial. Esta tensão é uma das questões centrais abordadas pelo documentário “O Mineiro e o Queijo”, lançado nos cinemas brasileiros em 2011, que teve parte de sua produção financiada pela ONG mineira SertãoBras e que é em si uma peça a mais nas disputas em torno da regulação sanitária dos queijos minas artesanais. No cartaz do filme (ver

---

[259] Internamente ao Ministério, o suporte técnico aos processos de obtenção de registro de IG cabe à Coordenação de Incentivo à Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários (CIG), do Departamento de Propriedade Intelectual e Tecnologia da Agropecuária (DEPTA), da Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo (SDC).

[260] O primeiro registro de indicação geográfica no Brasil foi feito em 1997 e até 2011 havia oito produtos registrados. A partir destes enforços, entre 2011 e 2012 foram concedidos mais 12 registros. Até o final de 2015 havia 30 produtos com registro, incluindo vinhos, cafés, cachaças. Embora haja vários queijos com pedidos encaminhados, apenas dois haviam obtido o registro: os queijos do Serro (2011) e da Canastra (2012)

[261] O papel do Sebrae como promotor da implementação das IGs no Brasil é analisado por Vitroles (2013)

Figura 2) aparecem desenhadas algumas mãos levantadas para o céu, que se destacam de uma cidade, numa noite azul escura, tentando alcançar um queijo minas, que faz lembrar uma lua amarela brilhante e inatingível, numa possível alusão ao dito popular mineiro de "avançar na lua pensando que é queijo". O queijo do cartaz está estampado com um carimbo vermelho de "Patrimônio Proibido". Ao lado das mãos, aparecem os dizeres: "Patrimônio cultural do Brasil, o queijo minas artesanal é proibido de circular fora de Minas", remetendo por um lado ao reconhecimento, pelo Iphan, do "Modo artesanal de fazer Queijo de Minas" como um "bem cultural de natureza imaterial". E de outro lado, à legislação sanitária federal que não permite a comercialização legal destes queijos fora do Estado. O cartaz traz também a inscrição: "o que é bom para os mineiros não é bom para o Brasil?" A simbologia do cartaz aponta também para um desejo de consumo dos queijos por uma população urbana e, por outro, a "proibição" de que este desejo se realize, pela impossibilidade dos queijos serem comercializados legalmente. Uma pessoa que trabalha na superintendência do MAPA em Minas Gerais comentou que este filme "caiu como uma bomba" junto ao MAPA.

Figura 2 - Cartaz do Filme O Mineiro e o Queijo – Helvécio Ratton, 2011

O governo do Estado de Minas entrou também nas disputas, havendo uma pressão dos "mineiros" sobre o governo federal para legalizar a venda dos queijos com Indicações Geográficas em grandes centros urbanos onde o potencial destes "mercados de nicho" é maior, como São Paulo, Rio de Janeiro e Brasília. Todo este processo levaria para dentro do Ministério de Agricultura as pressões para viabilizar a normatização sanitária dos queijos minas artesanais.

Em 2012, após a realização de um primeiro "Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil' e a partir de pressões advindas de vários estados, tendo Minas Gerais como um dos atores com maior força, foi criado, dentro do MAPA, Grupo de Trabalho sobre Queijos Artesanais[262]. Em dezembro de 2011, tentando resolver esta questão, o MAPA lançou a Instrução Normativa N° 57 (IN 57/2011), bastante criticada pelos setores que lutavam pela legalização. Após mais pressões dos mineiros e negociações envolvendo MAPA, IMA e representantes das associações de produtores detentoras das Indicações Geográficas (Canastra e Serro), a IN 57 foi revogada e substituída pela Instrução Normativa N° 30, de agosto de 2013[263]. Embora esta normativa tenha sido foi divulgada pela mídia como tendo resolvido o problema de legalização sanitária dos queijos artesanais, na prática mudou muito pouco a situação da grande maioria dos produtores 'cadastrados', que continuam tendo dificuldades de atender às exigências feitas pelo MAPA. Até o final de 2015, excetuando-se os "entrepostos", em todo o estado de Minas, apenas cerca de dez produtores 'cadastrados' haviam acessado o SISBI/POA e estavam conseguindo comercializar "legalmente" seus queijos para outros estados. Destes, sete eram produtores associados ao Centro de Qualidade da Aprocame.

2.2.5. O queijo meia cura e a definição tecnocientífica do tempo de maturação

Em 2012 a ALMG aprovaria uma nova legislação estadual, a lei 20.549, como uma tentativa de dar um passo a mais na legalização dos queijos artesanais de leite cru em Minas, buscando abarcar um maior número de queijos e regiões produtoras. No entanto, a nova lei intensificaria as polêmicas em torno da (i)legalização. O ponto que suscitou maiores debates e discussões foi a tentativa de reconhecimento, pela nova legislação, do 'queijo meia-cura' feito com leite cru. Mais uma vez a não pasteurização e o 'tempo de cura' se colocariam no centro

---

[262] Além dos queijos minas artesanais, as maiores pressões de outros estados seriam feitas por parte de setores vinculados ao queijo serrano (no Rio Grande do Sul e Santa Catarina), ao queijo de coalho do Agreste Pernambucano, ao queijo do Marajó (no Pará) e ao queijo de coalho da região do Jaguaribe, no Ceará, todos eles com processos iniciados tendo em vista a obtenção de Indicações Geográficas.

[263] Esta normativa busca permite "que os queijos artesanais tradicionalmente elaborados a partir de leite cru sejam maturados por um período inferior a 60 (sessenta) dias, quando estudos técnico-científicos comprovarem que a redução do período de maturação não compromete a qualidade e a inocuidade do produto" e é voltada especificamente para "queijarias situadas em região de indicação geográfica certificada ou tradicionalmente reconhecida". Entre as polêmicas que se colocoram em torno desta normativa nos queijos que já tinham IG estava a exigência da propriedade ser "certificada oficialmente como livre de tuberculose e brucelose", um processo considerado caro e difícil para produtores de porte artesanal. Dois artigos publicados na internet por movimentos em defesa dos queijos artesanais analisam criticamente esta normativa: http://www.slowfoodbrasil.com/textos/queijos-artesanais/675-instrucao-normativa-n-30-2013-do-mapa-a-ilegalidade-continua e http://www.sertaobras.org.br/queijo-2/reflexoes-sobre-a-instrucao-normativa-no-30-de-2013/

das controvérsias. A nova lei estabelece, no seu artigo quinto, que o queijo 'meia cura' pode ser comercializado com "período de maturação inferior ao definido para o queijo minas artesanal". E que "na ausência de regulamento que especifique o tempo de maturação (…) a constatação do dessoramento é suficiente para caracterização do queijo meia-cura."

Embora as pesquisas científicas realizadas no início dos anos 2000 tivessem servido para abrir caixas pretas e "quebrar o tabu"[264] da regra dos 60 dias, dando forças para o questionamento da legislação federal, os tempos de cura estabelecidos na regulamentação da lei estadual de 2002, de 17 dias para o queijo Serro e 22 para o queijo Canastra, ainda são maiores do que os tempos de cura dos queijos 'não inspecionados' comercializados nestas regiões, que são consumidos já 'dessorados' (quando não soltam mais soro), mas ainda brancos, o que corresponde à definição colocada na nova lei de 2012. Com os tempos mínimos exigidos pela legislação de 2002, os queijos ficam já amarelos, firmes e com uma casca se diferenciando da parte interna.

A preferência dos mineiros pelos queijos menos maturados aparece em muitas falas nas audiências públicas na ALMG como, por exemplo, na seguinte fala de um deputado: "O mineiro não gosta de comer queijo duro. Ele gosta de comer queijo fresco. Essa é a nossa tradição, queremos queijo gostoso"[265]. Outras alusões do mesmo tipo aparecem em falas na audiência pública de 2001 já citadas como, por exemplo, na referência ao interesse das indústrias em "abocanhar a fatia do queijo fresco", na menção do representante do Salitre à necessidade "não perder a característica de originalidade do produto (…) em condições de oferecê-lo fresco" e mesmo a denúncia do deputado de que "querem acabar com queijo minas, (…) aquele queijo fresquinho, saboroso (…) que chega às nossas mesas acompanhando o infalível café mineiro".

Da mesma maneira apontada por Cruz (2012) para o queijo Serrano[266], a definição do que é um queijo "fresco" ou "meia-cura" no caso dos queijos minas artesanais não se dá em função do número de dias após a elaboração, mas pela observação das características sensoriais do queijo, a partir de conhecimentos compartilhados culturalmente pelos diferentes atores sociais. Isso porque a evolução da maturação dos queijos é bastante influenciada pelas condições ambientais (temperatura, umidade, ventilação, altitude), desde a sua elaboração até seu armazenamento e comercialização. A nova legislação, de 2012, tenta incorporar as referências culturais mineiras, mas sofre forte oposição dos técnicos responsáveis pela regulamentação, assim como de outros técnicos especializados, que tomando as regras internacionais e a ciência como única referência para a elaboração das leis. Esta diferença de universos culturais entre a pesquisa científica e a prática costumeira de comercialização e consumo aparece de forma explícita numa audiência pública realizada em 2013, na ALMG, sobre a regulamentação da lei de 2012, na qual a pesquisadora que havia coordenados as pesquisas para a determinação dos tempos de cura seguros alerta para o fato de que o processo de cura é fundamental para os queijos de leite cru:

> O queijo feito com leite pasteurizado pode ser frescal, meia-cura e sem cura

---

[264] Este termo é utilizado por João Carlos Leite, presidente da Aprocan, numa das audiências públicas.

[265] Pronunciamento do Deputado Antonio Arantes, na ALEMG, em 18/05/2011 (notas taquigráficas)

[266] No caso do queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul, a preferência local se dá pelo queijo num determinado "ponto de cura", cujas características são compartilhadas culturalmente e estabelecidas a partir das características sensoriais do queijo, como cor, dureza da casca e maciez ao apertar. O número de dias para atingir este ponto varia em função das condições de temperatura e umidade, entre outras.

> nenhuma. Não há nenhum problema. Mas o queijo minas artesanal [de leite cru] precisa ser curado. O mínimo de cura são 17 dias para o queijo Serro e 22 dias para o queijo Canastra. (…) para o queijo artesanal ficar disponibilizado sem nenhum problema microbiológico - falam em segurança alimentar, mas é segurança microbiológica (...)

Mas um vereador do município de Serra do Salitre presente na audiência e que afirma ter "larga experiência na comercialização de queijos", pede a palavra para discordar da fala anterior[267]:

> Gostaria de agradecer todos que falaram aqui e dizer que não concordo com ela. No tempo da seca, o queijo cura em cinco dias. Falo isso em razão da minha experiência de 33 anos. Agora, se o tempo estiver chuvoso, ele pode ficar lá de 10 a 15 dias. Ele começa a derreter, não cura e não tem o mesmo sabor. A sua pesquisa mostra uma coisa, mas a realidade é outra.

O choque de referências culturais fica claro: na sua experiência prática, este comerciante e atravessador de queijos observa uma grande diversidade de situações e considera que o tempo, contado em dias, não é uma boa referência para constatar a 'cura' dos queijos. E ele elogia o reconhecimento, pela nova lei, do queijo meia-cura, pois antes "batiam nessa tecla de ter que ser curado".

No entanto, os produtores que se cadastraram com interesse nos "mercados de qualidade diferenciada", influenciados pelas discussões sobre *terroir* e sobre Indicação Geográfica, que começam a ter acesso às feiras gastronômicas e a lojas especializadas em grandes centros urbanos, passam a reforçar argumentos sobre a superioridade gastronômica do queijo curado, diferenciando o que seriam os "gostos populares" (considerados como menos sofisticados e por isso dando preferência a queijo mais 'fresco') e os "paladares mais refinados" de "consumidores mais exigentes", capazes de apreciar a complexidade de aromas e sabores que se desenvolvem nos queijos de leite cru mais maturados e que lhes conferem sabores mais específicos e diferenciados, reconhecidos por selos de qualidade. Assim, passa a haver, por parte dos setores mais vinculados às Indicações Geográficas, uma reconstrução das 'tradições' de consumo, buscando apontar que a "verdadeira tradição" refere-se aos queijos com maior tempo de cura, tal qual eram consumidos antigamente, quando não haviam estradas asfaltadas nem refrigeração. Argumentam que somente após os anos 1980 teria começado a aumentar a preferência pelos queijos menos curados e se generalizado a comercialização de queijos mais frescos. Essa menção aparece, por exemplo, na fala do representante dos produtores da Canastra, nesta mesma audiência:

> Para mim, é questão de interpretação, pois essa lei não criou um tipo de queijo meia cura (...). Meia cura é esse queijo que está no Mercado Central, é o queijo que vai para São Paulo. É o período de maturação desse queijo que o difere do queijo fresco (…). Passando de meia cura (…) é o queijo curado, o queijo mais sofisticado. Para nós, da Canastra, queijo canastra é o queijo maturado: nasceu na Canastra, foi comercializado, ganhou fama e notoriedade no Brasil inteiro

---

[267] Ele assim se apresenta: "Não sou produtor, mas tenho grande influência no queijo. Participei durante 33 anos da comercialização desse produto, já estive em 16 Estados brasileiros e no Distrito Federal, já comercializei 20 mil quilos por semana". Sr. Elio Luiz dos Reis, Vereador em Serra do Salitre) - Notas taquigráficas da Audiência Pública Comissão de Política Agropecuária e Agroindustrial em 27/03/2013

por ser um produto maturado[268].

Ao falar em 'nós, da Canastra' ele está se referindo à Aprocan, naquele momento já detentora da Indicação Geográfica e do nome oficial 'Queijo da Canastra', pois também naquela microrregião a quase totalidade dos queijos são comercializados de maneira informal e ainda brancos, mas já dessorados. Essas mudanças nos hábitos de consumo, com o aumento da preferência por queijos mais frescos, são apontadas também por Escoto e Gante (2012), no caso do México, que atribuem ao aumento do consumo de queijos industrializados (e pasteurizados) o fato de ter se generalizado, entre os consumidores mexicanos, o gosto por queijos com sabor menos acentuado, interferindo nos tempos de cura dos queijos tradicionais mexicanos, comercializados cada vez mais frescos[269].

Também em Minas, nos parece que a generalização do consumo do chamado "queijo minas frescal", mais barato que os queijos curados, pode ter interferido numa mudança das preferências dos consumidores, levando ao consumo de queijos menos maturados. O queijo Minas frescal é embalado em plástico logo após a fabricação e mantido o tempo todo refrigerado, podendo ser comercializado até no mesmo dia e que é fabricado. No entanto, conforme mencionado anteriormente, o "queijo minas frescal" feito com leite cru, bastante comercializado de maneira 'informal', está completamente excluído das possibilidades de legalização sanitária, sendo bastante condenado por todos os técnicos especializados, considerado como tendo elevados riscos de contaminação. Esta questão aparece nessa audiência pública de 2013, na fala do representante do IMA:

> Estamos discutindo sobre o queijo com meia cura, queijos curados, que tenham um período de maturação. Em nenhum momento a legislação está contemplando o queijo frescal. Na nota técnica, não podemos abrir mão da pasteurização do queijo frescal, que vem com soro no saquinho e é molinho. Temos que definir, junto com a pesquisa, que nos ajudará, o período da maturação do meia-cura (…). Como conduziremos isso? O queijo curado será maturado em quantos dias? O meia-cura será maturado em quantos dias? Temos que tentar colocar isso na regulamentação da lei[270].

A proposta que surge nesta audiência é montar uma "comissão técnica" para fazer "uma regulamentação adequada" e há uma grande legitimidade, nos debates públicos em torno das legislações sanitárias, da definição dos tempos de cura como sendo uma questão "técnica" e "neutra", conforme aparece na fala do subsecretário de agricultura familiar:

> Então, quais são esses parâmetros? Por que vou definir que são 10 ou 12 dias? Tenho de levar tudo isso em consideração. É uma questão extremamente técnica (…). É extremamente importante a constituição dessa comissão técnica, com o auxílio das universidades, do Instituto de Laticínios Cândido Tostes, da nossa

---

[268] João Carlos Leite, presidente da Aprocan. Notas taquigráficas da Audiência Pública Comissão de Política Agropecuária e Agroindustrial em 27/03/2013.

[269] Escoto e Gante (2012), associam o aumento do consumo de queijos mais frescos no México ao crescimento da indústria de queijos. Mencionam que também para os produtores os queijos frescos são mais vantajosos e mais rentáveis que os curados, pois têm maior teor de umidade (maior peso) e podem ser vendidos mais rapidamente.

[270] Audiência Pública na Comissão de Política Agropecuária e Agroindustrial, ALMG, em 27/03/2013. Notas taquigráficas. Uma noticia, incluindo uma filmagem desta audiência, está públicada pela ONG SertãoBras em: http://www.sertaobras.org.br/blog/2013/04/03/audiencia-publica-cria-comissao-para-regulamentar-nova-lei-dos-queijos-artesanais/

EPAMIG[271].

No entanto, algumas falas que legitimam a pesquisa como indiscutível, ao mesmo tempo apontam sua fragilidade, como o representante da Aprocan, que reforça a necessidade de criar uma comissão técnica, argumentando que é importante terem nela pessoas de institutos de pesquisa renomados (Embrapa, EPAMIG), para estabelecer o que é queijo fresco, o que é queijo meia cura e o que é queijo curado. E complementa:

> O problema é que não se estabeleceu um padrão homogêneo para essas pesquisas. (...) cada instituição de Minas Gerais desenvolveu uma pesquisa (…) O pesquisador que vai a ambientes diferentes colhe resultados diferentes (…) Um pesquisador pode dizer que são necessários 10 dias, de acordo com o art. 928, mas outro pode falar que são 15 dias; outro diz que são 20 dias, e não vamos chegar a lugar nenhum. (…) Quem tem de estabelecer esse período não sou eu, o IMA, o Deputado ou alguma ONG; quem tem de estabelecer isso é a pesquisa. Não adianta ficarmos contra os resultados das pesquisas. Podemos até criticar a metodologia delas, mas ir contra o resultado, jamais[272].

Ao mesmo tempo em que observa que os pontos de partida das pesquisas (e suas metodologias) levam a resultados diferentes, considera que são estes resultados que devem determinar o tempo de cura. Assim, os produtores cadastrados, que buscaram se adequar à legislação sanitária e visam selos de certificação, passam a reivindicar a realização de mais experimentos, que comprovem que os queijos produzidos nas novas condições (das propriedades adaptadas às normas estaduais) podem atingir em menos dias os níveis máximos de microrganismos exigidos pela legislação. Assim, estes produtores cadastrados passam a legitimar as exigências de infra-estrutura, de mudanças nos padrões de produção e também os indicadores microbiológicos que a embasam. E apostam suas fichas na demanda por pesquisas para se legitimar frente às exigências federais tendo em vista obter o direito de comercializar seus queijos legalmente fora do estado de Minas Gerais, conforme expresso na continuidade da fala do representante da Aprocan, na audiência pública de 2013:

> Queria saber (…) quem produziu um queijo com padrão de qualidade e fez uma análise e falou que dá coliforme fecal ou estafilococo? Não temos essa resposta. (…) Fizemos um projeto técnico em colaboração com a França, com a UFV e outras universidades. (...) Podemos provar que é possível fazer queijo de qualidade, como fazem os europeus. (…) É possível (…). Sabe de quanto precisamos, deputado? De R$400.000,00 para pesquisa. Não estamos pedindo dinheiro para os produtores, mas para pesquisa, para defender a qualidade desse produto (...). Vamos entender o que existe no nosso queijo, criar padrões, regionalizar o produto, ter um marketing estruturado. Nada disso vai ser conseguido sem pesquisa[273].

Essas pesquisas se referenciam nos parâmetros internacionais, definindo "quantos dias" de cura são necessários para que um determinado "queijo minas artesanal de leite cru" seja "seguro" ou tenha "segurança sanitária", ou seja, atinja os níveis microbiológicos máximos dos quatro microrganismos que caso não atendidos definem o alimento como "impróprio ao consumo humano".

Embora sempre apareçam, nos debates públicos, vozes dissonantes que ousam

---

[271] Audiência Pública na ALMG, em 27/03/2013 (open cit.)

[272] Audiência Pública na ALMG, em 27/03/2013 (open cit.)

[273] Fala de João Carlos Leite, presidente da Aprocan, na Audiência Pública da ALMG de 27/03/2013.

questionar os parâmetros e critérios legais, essas vozes não têm possibilidade de serem ouvidas na lógica dos emaranhados legais e institucionais estabelecidos a partir dos instrumentos e mecanismos de governamentalização dos alimentos, que estabelecem que apenas a ciência e os saberes especializados sejam autorizados legalmente a dizer o Direito, de maneira que os deputados até podem aprovar uma legislação que ousa inscrever na lei outras referências que não os laboratórios, estabelecendo como definidoras do queijo 'meia-cura' características sensoriais e observáveis a olho nu, construídas social, histórica e culturalmente, conforme observado por um deputado:

> O queijo de Minas, o queijo Serro (…) nunca sofreu uma fiscalização, nunca cumpriu as exigências que temos hoje, mas é um sucesso. Então, será que esse é o caminho? Existe a modernização? Tudo bem. (…) Mas será que o queijo que sempre foi produzido nas Minas Gerais, que faz sucesso (...) fez mal à população mineira e brasileira? Essa é a pergunta que deixo no ar[274]

No entanto, vozes como esta, como a do médico do Serro ou do vereador e atravessador de Serra do Salitre, embora possam se manifestar livremente nas audiências públicas da ALMG, não estão legalmente autorizadas a produzir normatizações, tarefa exclusiva de comissões de especialistas, consideradas como neutras e científicas.

Diferentemente da lei de 2002, que levou oito meses entre a apresentação do projeto de lei e sua regulamentação, a nova lei de 2012 até o final de 2015 não havia ainda entrado em vigor por não ter sido regulamentada, em grande medida pela falta de verbas para custear pesquisas científicas e exames laboratoriais, necessários para a sua regulamentação.

Assim, conforme observa o representante da Aprocan, o fato é que os queijos continuam nos mercados “sem controle” e os produtores, mesmo os 'cadastrados', continuam na 'ilegalidade'. Para aqueles que buscam os chamados “consumidores mais exigentes” (moradores de maior poder aquisitivo em centros urbanos fora das regiões produtoras), a certificação e o alcance de selos oficiais distintivos de qualidade torna-se uma necessidade. Enquanto isso, o grande mercado, de massa, segue sendo o dos queijos mais frescos, consumidos cotidianamente e ancorados na cultura mineira. Embora todos sejam de alguma maneira 'ilegais', aqueles que passam pela inspeção sanitária (os ‘cadastrados’) começam a perceber os 'não inspecionados' como concorrentes desleais, pelo componente fiscal (de pagamento de impostos), mas principalmente pelo fato dos 'não cadastrados' não terem todos os custos do 'cadastramento' e serem reconhecidos nos locais de produção como tão bons ou até melhores do que os “queijos do IMA”. Assim, os produtores 'cadastrados' passam a demandar maior fiscalização dos demais e, em alguns casos, a denunciar estratégias que visam burlar a fiscalização. Conforme observa uma pesquisadora no Encontro Técnico do Iphan (2012):

> No momento em que você avança em um processo e consegue constituir um processo de certificação, e que são muito poucos que conseguiram isso até agora, aí os 'clandestinos', que são a grande massa de produtores, que são a base desse modo de fazer e desse modo de vida, passam a ser considerados um problema[275].

As leis estaduais mineiras e o cadastramento pelo IMA, embora abrindo caixas-pretas e permitindo brechas importantes nas normatizações sanitárias, não conseguem resolver a

---

[274] Deputado Alencar da Silveira Jr., na Audiência Pública da ALMG de 27/03/2013. Notas taquigráficas.

[275] Fala da prof.ª Renata Menasche – UFPel, no Encontro Técnico do Iphan, 2012.

'ilegalidade', pois permitem a venda legal dentro do estado de Minas, mas exigem um tempo mínimo de maturação não compatível com a demanda de mercado existente (de queijos ainda brancos, recém dessorados). Assim, a maioria dos produtores 'cadastrados' que vendem seus queijos dentro do Estado de Minas não cumprem as exigências do tempo mínimo de maturação. E os poucos produtores que conseguem atingir mercados ditos 'gourmets' e vendem os queijos com o tempo mínimo de maturação exigido pela lei mineira (22 dias, no caso do queijo Canastra), não têm este tempo e cura reconhecido pelo MAPA e, adicionalmente, têm dificuldade de atender às exigências legais colocadas pela legislação federal, mesmo as da IN 30. Dessa forma, a quase totalidade dos produtores continua 'ilegal'. Mas os 'cadastrados', por serem 'inspecionados', são considerados menos 'ilegais', conseguindo vender os queijos em Minas sem problemas com a fiscalização, inclusive em supermercados.

Representantes de produtores que almejam uma legalização da sua produção e que são beneficiados pelo reconhecimento da especificidade de sua produção, em especial no caso da Indicação Geográfica, que está atrelada ao atendimento da legislação sanitária, passam a reivindicar, junto às universidades, pesquisas que busquem comprovar aquilo que a prática indica, mas ao mesmo tempo buscam mecanismos para atingir os padrões exigidos pela legislação, o que implica numa maior aproximação com a produção industrial. Configura-se assim uma forte dominação simbólica da legislação internacional, colocada como científica e, portanto, neutra e acima de suspeitas, dificultando questionamentos nos debates públicos.

Assim, longe de estarem resolvidas, as disputas e controvérsias em torno da legalização sanitária do queijo minas permanecem bastante vivas.

Mas há, ao mesmo tempo, uma espécie de resistência silenciosa, que não se coloca publicamente e que se manifesta na retirada, dos debates públicos, dos setores que optam por permanecer na ‘informalidade’. Um dos produtores com os quais conversamos, que é ao mesmo tempo atravessador e na época da discussão da legislação mineira de 2002 para os queijos artesanais fazia parte da diretoria de uma cooperativa, tendo participado em atividades e reuniões relacionadas à legalização do queijo, assim expressa sua opinião sobre a busca de legalização dos queijos:

> Olha, não funciona. Não funciona. O SIF não é fácil. Aquilo tem que começar do zero, tudo daquele jeitinho, aí fica difícil. Aonde é uma indústria, é muito fácil. Agora igual aqui, que é artesanal... Nós fomos oito vezes a Belo Horizonte, tratando do negócio do queijo (…). Nós que não temos formação nenhuma chegamos lá e entupiu tudo. Não tem assunto, a gente não tem argumento, o que eles perguntam a gente não sabe responder, a gente não tem aquela formação para poder falar (...)

Parece-nos que aqui a menção ao SIF se refere de forma mais abrangente à legislação sanitária, dado que o emaranhado institucional e legislativo faz com que, mesmo técnicos especializados se percam nas diferenças entre legislações estaduais e federais, relativas à agricultura (no caso, SIF e IMA) ou à saúde (Anvisa e VISAs estaduais e municipais). No trabalho de campo na região da Canastra observamos que alguns dos que permanecem na 'clandestinidade' participaram no momento inicial de discussão da lei estadual de 2002, mas depois deixaram de participar, pois, conforme mencionado na fala anterior, “entupiu tudo”, “não tem assunto”, ou seja, há uma impossibilidade de diálogo e de terem voz em processos onde somente especialistas são ouvidos e os termos do debate estão previamente estabelecidos por parâmetros e indicadores definidos em outras instâncias, com linguagens técnicas

inacessíveis aos leigos e em que estes não tem o “direito de dizer o Direito”[276].

No Encontro Técnico do Iphan (2012), em Brasília, um técnico do Iepha presente assim coloca esta questão, do ponto de vista da patrimonialização cultural:

> Eu vejo que para o olhar do patrimônio as pessoas todas teriam que estar também sendo vistas aqui, a exemplo dessa reunião aqui, quer dizer, não tem nenhum representante dos 'clandestinos'. Como é que a gente vai resolver para o cara que não quer se certificar, que não quer se cadastrar? Ele tem o direito de não querer, então ele não vai ter o direito de o queijo dele ser chamado de tradicional? Os produtores nessa região, eles não se articularam em torno de associações.

Na verdade, a legislação sanitária não coloca 'o direito de não querer' se cadastrar ou se certificar, pois a lei que cria o RIISPOA estabelece a 'obrigatoriedade' de fiscalização sanitária de todos os produtos de origem animal. Mas permanece em Minas Gerais a produção e comercialização de queijos feitos “nas roças” ou “nas fazendas” e 'não inspecionados', que insistem em permanecer existindo, na 'informalidade', 'clandestinidade' ou 'ilegalidade', com modos de governo próprios. É esta permanência que será analisada no próximo capítulo.

[276] Conforme Bourdieu (1989, 1997).

CAPÍTULO III - INFORMALIDADES E ILEGALIDADES NA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DOS QUEIJOS ARTESANAIS NA 'REGIÃO QUEIJEIRA A OESTE DAS MINAS'

Conforme apontamos nos capítulos anteriores, a crescente governamentalização do Estado, com a instalação de instrumentos e mecanismos da ordem da segurança (no sentido colocado por Foucault, 2008), tendo em vista controlar a produção, processamento e comercialização dos alimentos, desencadeou em Minas Gerais, a partir dos anos 1980, processos de ilegalização dos queijos 'não inspecionados' feitos com leite cru (não pasteurizado), que passam a ser percebidos por órgãos de regulação sanitária e técnicos especializados na área de laticínios como 'um problema' para a saúde pública. Exames laboratoriais e indicadores de 'qualidade' e 'segurança' estabelecidos internacionalmente definem níveis máximos permitidos de determinados microrganismos, levando à classificação legal dos queijos feitos 'nas roças' ou 'nas fazendas' por milhares de famílias rurais como sendo 'impróprios ao consumo humano'.

Ações de fiscalização e repressão de maior vulto que buscam, no final dos anos 1990, impedir a continuidade de comercialização desses queijos, sendo percebidas por setores da população como uma ameaça à economia e à identidade cultural dos mineiros e levando para o debate público disputas em torno da regulação sanitária, que se inserem em controvérsias que se dão no plano internacional.

Passam então a ser buscadas soluções para a 'legalização' dos queijos mineiros em complexos emaranhados institucionais e legais, soluções estas também referenciadas em reações que se dão no plano internacional. No entanto, apesar de todos os esforços e ações desencadeadas em Minas Gerais tendo em vista a legalização do que nesse processo passa a ser chamado de “Queijo Minas Artesanal”, os novos marcos regulatórios excluem queijos e regiões produtoras. E, dentro das regiões produtoras nas quais os produtores conquistam a possibilidade de se legalizar, através do seu cadastramento no órgão de inspeção sanitária estadual, um percentual bastante significativo da produção e comercialização dos queijos permanece 'não inspecionado'.

Neste capitulo, focaremos a análise numa das áreas abarcadas pelos novos instrumentos legais, que estamos chamando de 'região queijeira a Oeste das Minas', que conforma um continuum abrangendo quatro entre as microrregiões oficialmente reconhecidas, a saber: Canastra, Araxá, Serra do Salitre/Cerrado/Alto Paranaíba, apresentadas no Mapa da Figura 1. Segundo as estimativas do levantamento da Emater de 2002, existiriam nesta vasta região cerca de dez mil produtores, cerca de um terço do total do Estado de Minas Gerais. Destes, após mais de dez anos de existência da lei 14.185, apenas cerca de 150 (1,5% do total) haviam se cadastrado junto ao IMA tendo em vista legalizar a produção de seus queijos.

De maneira especial, estaremos trazendo dados dos municípios de Medeiros e São Roque de Minas, situados na microrregião do queijo Canastra, onde foi feita a maior parte do

trabalho de campo da pesquisa. Buscaremos apontar quais as características gerais desta grande região produtora, quem são as pessoas que produzem e comercializam os queijos, como os queijos se inserem na economia e no modo de vida da população. Apontaremos que os novos instrumentos e mecanismos de regulação sanitária constroem novas 'ilegalidades', que se somam a outras (fiscais, sanitárias, ambientais, trabalhistas), se inserindo em "modos de governo" com lógica própria, que interagem à sua maneira com os sistemas de experts e saberes administrativos, que estão na base da construção das leis e também de políticas de desenvolvimento que apontam na direção de maiores escalas, maior especialização e maior industrialização da agropecuária.

No mesmo sentido de outros autores que têm buscado analisar o que chamam de "economias populares"[277], apontamos que há diferentes lógicas que regem a vida das pessoas, no seu lidar com a economia e com as regras da lei, num Estado moderno (no sentido Weberiano) cada vez mais governamentalizado (Foucault, 2008; Desrosières, 2003), onde se busca controlar cada vez mais facetas da vida social e econômica, assim como das condutas dos indivíduos. Neste contexto, as populações locais destes municípios, de caráter marcadamente rural, interagem de maneira própria com as leis, seguindo costumes e convenções que vão se estabelecendo a partir de situações concretas. No entanto, se as interações no cotidiano não se submetem completamente às leis, a existência de determinadas legislações e a forma como elas são apropriadas pelos diferentes atores sociais, vai trazer alterações neste cotidiano, nas práticas econômicas e nas relações entre pessoas.

No mesmo sentido, apontamos que há diferentes lógicas que regem o comportamento econômico dos atores sociais na agricultura, que reagem à sua maneira às políticas e ações que visam a chamada 'modernização' da agropecuária, colocada como parâmetro para a legislação sanitária, se constituindo num elemento adicional de pressão para a adoção de parâmetros industriais de produção, comercialização e consumo de alimentos. Apontamos que a permanência da produção de queijos 'não inspecionados' está associada a sistemas mais abrangentes e que seus "modos de fazer" não são estáticos, embora nem sempre incorporem os chamados "avanços tecnológicos" da forma recomendada pelos técnicos e especialistas em desenvolvimento ou em ciências agrárias.

3.1. A persistência dos queijos não industrializados na região produtora 'a Oeste das Minas'

Neste item, focaremos na descrição das características geográficas e históricas do que se configura como uma grande região produtora de queijos, visibilizada a partir dos processos de (i)legalização dos queijos em Minas Gerais. Buscaremos apontar algumas de suas características, incluindo a configuração das malhas urbanas, que ajudam a explicar a existência de uma expressiva produção de queijos feitos 'nas roças', que resiste aos processos de ilegalização e persiste, apesar das pressões para a progressiva industrialização da produção, processamento e distribuição de alimentos, entre as quais a regulação sanitária se insere.

[277] Ver, por exemplo, Motta et al. (2014) Rabossi (2011), Sigaud, (1996), Neiburg (2016), L'Estoile (2014), Schijman (2013), Perelman (2010).

3.1.1. Geografia e história na configuração de uma grande região produtora de queijos 'a Oeste das minas'

As disputas em torno da (i)legalização dos queijos de leite cru mineiros terminaram por trazer à luz a existência de uma vasta região produtora situada 'a Oeste das Minas'[278], que abrange uma região montanhosa, inserida nos cerrados brasileiros, com altitudes entre 800 e 1300 m, relevo em geral acidentado, mas com presença de "chapadas"(áreas altas e planas). É muito rica em nascentes e se localizam nela divisores de água das grandes bacias hidrográficas do Rio São Francisco e de rios tributários da bacia do Rio Paraná, como o Rio Grande (que ao sul da microrregião faz a divisa entre os estados de Minas Gerais e São Paulo) e o Rio Paranaíba (que dá nome à região do Alto Paranaíba e que ao norte dela vai fazer a divisa entre Minas Gerais e Goiás)[279]. Muitos estabelecimentos agrícolas coletam água por gravidade em nascentes na própria área ou em propriedades vizinhas e a qualidade das águas está entre as características consideradas como diferenciadoras do *terroir* dos seus queijos. A vegetação original é predominantemente de cerrado, com áreas de campos de altitude e algumas manchas de mata atlântica. O clima tem uma estação seca (inverno) e uma estação úmida (verão) bem demarcadas, que levam a uma sazonalidade na produção e a diferenças nos queijos artesanais produzido nos diferentes períodos do ano (Emater, 2004; Bizerril et al., 2008; Silva, 1998).

Esta região está situada entre o Triângulo Mineiro (a oeste), o estado de Goiás (ao norte), o Estado de São Paulo (ao sul – regiões de Franca e Ribeirão Preto), o Sul de Minas e a região Centro-Oeste de Minas (a sudeste). Embora a distribuição espacial da produção dos queijos minas artesanais não respeite limites administrativos, sejam elas de municípios ou outras[280], do ponto de vista da divisão administrativa do governo de Minas, esta grande região queijeira tem alguma correspondência com a região de planejamento estadual denominada como "Alto Paranaíba", que inclui a maioria dos municípios das microrregiões produtoras de queijos de Araxá, Serra do Salitre e Cerrado/Alto Paranaíba. Ficam fora, mas fazendo fronteira e com muitas continuidades, os municípios da microrregião produtora de queijos da Canastra, que pertencem à região administrativa "Centro-Oeste de Minas".

---

[278] Lembrarmos que estamos tomando a denominação de Lourenço (2005), mas este autor inclui nesta denominação também a região administrativa estadual atualmente referida como 'Triângulo Mineiro", que não estamos considerando. O que chamamos de 'região queijeira', abrange apenas as microrregiões da Canastra, Araxá, Salitre e Alto Paranaíba/Cerrado. Não estamos considerando uma microrregião produtora de queijo minas artesanais reconhecida através da portaria do IMA 1.397 / 2014, com o nome de 'Triângulo Mineiro", sobre a qual não temos informações.

[279] Bizerril et al (2008)

[280] Notamos, por exemplo, no georreferenciamento dos produtores feitos na região da Canastra pelo Sebrae/Aprocan (Perez et al., 2014), que há áreas com maior concentração de produtores que abrangem um contínuo com partes de mais de um município. Levantamento realizado pela ONG SertãoBras aponta que essa grande região produtora de queijo minas artesanal (considerado como aquele produzido com o pingo) avança até o noroeste mineiro e não respeita as fronteiras estaduais, se estendendo ao outro lado do rio Paranaíba e entrando pelo estado de Goiás, conforme abordado no artigo 'Mapa do perímetro de produção do queijo com pingo', publicado em: http://www.sertaobras.org.br/mapa-do-queijo/mapa-pingo/ (consulta em jul/2014)

Figura 3 - Mapa do Relevo de Minas Gerais – Região 'a Oeste das Minas'

Fonte: Atlas IBGE (2009), recorte feito pela autora.

Em toda esta grande região queijeira predominam municípios com características marcadamente rurais, cujas economias giram principalmente em torno de atividades agropecuárias. Quase todos os municípios têm menos de 35 mil habitantes, com exceção de Patos de Minas (cerca de 140 mil habitantes), Patrocínio (cerca de 83 mil habitantes) e Araxá (cerca de 95 mil habitantes)[281].

Os fatores edafoclimáticos responsáveis pelas características dos queijos desta região são conhecidos empiricamente pela população local, sendo comum a fala de que ali na região "é muito fácil fazer o queijo", "qualquer um aprende e pode fazer", que "qualquer queijo, mesmo feito embaixo de uma árvore, se bem feito é especial". São várias as histórias nesse sentido. Por exemplo, um senhor me contou que um dos melhores queijos que já tinha comido era feito por uma senhora amiga da família, que se mudou para o Mato Grosso, levando o gado e todos os equipamentos de produção do queijo, mas nunca conseguiu fazer o queijo como fazia antes. Quando ele foi visitá-la, foi outro o queijo que provou. Outra história, de um fazendeiro de São Paulo que mandou um funcionário fazer um estágio na região e depois

[281] Segundo dados do Censo Demográfico de 2010, do IBGE. Concordamos aqui com a argumentação de Veiga (2002), de que os dados estatísticos exageram o "grau de urbanização" do país e que municípios com menos de 50 mil habitantes (e não conurbados com outros maiores) teriam perfil marcadamente rural.

de bem aprendido o modo de fazer o queijo, tentou fazê-lo na fazenda em São Paulo, mas nunca ficou tão bom.

Figura 4 - Mapa das Regiões Administrativas do Governo Estadual de MG

Embora hajam possíveis variações no *terroir* entre as microrregiões produtoras de queijos minas artesanais reconhecidas pela legislação (que as disputas em torno das denominações dos queijos vêm redesenhando), toda esta grande área parece ter um conjunto de características culturais, sociais e econômicas semelhantes, no modo de fazer os queijos (e nos próprios queijos), no perfil dos produtores, na relação com outros produtos agropecuários e com os centros urbanos, nas formas predominantes de comercialização, etc. Essas semelhanças estão relacionadas com características geográficas (incluindo as geofísicas como clima, pluviosidade, vegetação, relevo) e históricas do desenvolvimento socioeconômico da região, assim como com sua malha urbana e viária.

Poderíamos dizer que em toda esta grande região o queijo se insere na paisagem agrária, mesmo que esta presença não seja tão evidente: quem circula pelas estradas principais (mesmo de terra) que interligam distritos e municípios vê principalmente fazendas mais modernizadas com plantações de café, de milho ou mesmo com gado de leite e de corte. A produção de queijo artesanal fica relativamente 'invisível', nas áreas mais acidentadas, com piores estradas e de acesso mais difícil, mas não se restringindo a elas[282].

---

[282] Conforme apontamos no capítulo anterior, vários dos produtores que se cadastraram estão localizados em áreas mais próximas e com melhor acesso e há produtores de queijos artesanais mesmo em áreas onde existe a opção de entrega de leite a laticínios.

Esta 'região queijeira a Oeste das Minas' tem características comuns a regiões de outros países, nas quais os queijos artesanais de leite cru resistiram à pasteurização e à industrialização: regiões montanhosas e com algum grau de isolamento, com menor comunicação e difícil acesso, o que dificulta a coleta de leite pelas indústrias, conforme mencionado nos debates públicos[283]. Comparando dados da presença de famílias produtoras de queijo em municípios dessa região com os de outras regiões produtoras (em Minas, no Brasil ou em outros países) é possível afirmar que é expressiva a presença de unidades de produção de queijos minas artesanais.

A configuração atual da produção e comercialização de queijos em toda esta grande região queijeira tem origem na sua história de ocupação. Lourenço aponta que a forma atual de ocupação dessa região tem sua origem em meados do século XVIII. Até então, ela consistia num espaço milenarmente ocupado por ameríndios, que ali viviam com base numa economia horticultora e aldeã, complementada por atividades de caça e coleta[284]. E também por quilombos de negros fugidos das comarcas de Ouro Preto e Sabará, durante o ciclo de mineração, que se estabelecem cabeceiras do rio São Francisco, por ser este um lugar isolado e de difícil acesso (Lourenço, 2005).

Após a descoberta das minas em Goiás, a estrada do Anhanguera passa a ser o caminho oficial que ligava São Paulo às minas goianas, passando pelo atual Triângulo Mineiro, rota correspondente à atual rodovia Anhanguera. Ainda no século XVIII, por conta de disputas em torno dos impostos ao ouro, surgem outras rotas, que passavam pela face norte da Serra da Canastra e seguiam em direção a São João del Rey e ao Rio de Janeiro, como a "picada do Desemboque" e a "picada nova de Goiás", que atravessavam justamente as atuais microrregiões de produção de queijos artesanais. Em meados do século XVIII, após violentos extermínios dos índios e dos quilombos, que ameaçavam as rotas para as minas de Goiás e impediam avanço das frentes de colonização, se deu uma nova ocupação, sob domínio da coroa portuguesa, com uma sociedade fundamentada numa economia agrícola e pecuarista, com criação de espécies animais domesticadas anteriormente inexistentes, como gado bovino, porcos e galinhas (Lourenço, 2005; Barbosa, 2007).

Essa nova ocupação agropecuária se fez principalmente por roceiros pobres e ex-escravos, cujas roças de subsistência eram importantes para o abastecimento das vilas e arraiais, assim como dos tropeiros, ao longo do caminho do ouro. As Vilas se organizaram ao longo das estradas que levavam para as áreas de mineração e eram criados caminhos

---

[283] Escoto e Gante (2012), por exemplo, observam que a produção de queijos mexicanos, manufaturados de maneira exclusivamente artesanal, se realiza em territórios de extensão diversa (de menos de um município a territórios mais amplos), mas com características comuns. A maioria, em especial os maturados, se desenvolveu em territórios marginais, agrestes, com vias de comunicação limitadas. Em boa medida se criaram justamente para permitir conservar o produto por alguns meses frente à impossibilidade de comercializá-lo rapidamente" (Escoto e Gante, 2012). Ambrosini, analisando o queijo Serrano no sul do Brasil, faz observação semelhante: ali, por ser uma zona de difícil acesso, montanhosa cuja infra-estrutura de transportes manteve-se rudimentar, foi possível preservar características, e mesmo práticas, que remontam aos tempos de sua ocupação (Ambrosini, 2007). Também na França, as regiões de montanhas foram aquelas onde os queijos artesanais se mantiveram por mais tempo (Delfosse, 2007)

[284] Estudos indicam que esta região era originalmente ocupada pelos "caiapós meridionais", atualmente extintos enquanto povo. Embora não tenha havido um extermínio físico total das populações indígenas, que em parte incorporou-se de forma subordinada aos novos ocupantes, as "sociedades indígenas" praticamente desapareceram desta região. (Lourenço, 2005)

colaterais. Os municípios de São Roque de Minas e Medeiros surgiram a partir destes caminho colaterais[285].

O mapa da Figura 5 apresenta a estrada do Anhanguera e as diferentes picadas, que se tornariam rotas de tropeiros e cujos traçados se posteriormente se transformariam em rodovias. Nota-se já no século XVIII a existência de povoados que atualmente são sedes de municípios que fazem parte das microrregiões produtoras de queijo de Araxá (Araxá) e do Cerrado/Alto Paranaíba (São Gotardo), assim como da Canastra (São Roque, Piumhi e Bambuí, de onde se desmembraria Medeiros),

Figura 5 - Povoados e principais picadas no Oeste mineiro entre 1750 e 1800

Fonte: Lourenço (2005)

---

[285] Lourenço (2005) discute as diferentes implicações dos povoamento surgidos como "caminhos colaterais" em relação aos que ficam na passagem das tropas.

A presença de pastagens naturais favoreceu uma rápida expansão da pecuária. Apesar de ter incorporado um grande número de técnicas e conhecimentos indígenas, a nova sociedade que se estruturou organizava o trabalho humano e os recursos do cerrado de forma inteiramente diferente da anterior, que foi destruída, como parte de um processo de expansão econômica, cultural, demográfica, tecnológica, biológica e microbiológica europeia. Por caminhos ramificados a pecuária extensiva se expandiu para a região atualmente conhecida como Alto Paranaíba (em especial na região de Patrocínio e Araxá), pela presença de extensos chapadões, com pastagens naturais e águas salitrosas que supriam de sal o gado (Lourenço, 2005)[286]. A partir do século XIX, com o arrefecimento da mineração[287], a pecuária torna-se principal atividade econômica, que passando a abastecer de carne o emergente mercado carioca. Famílias de Araxá e Patrocínio se tornam grandes negociantes de gado, trazendo-o de Goiás, engordando e vendendo para o Rio. As boiadas saíam de Araxá com destino a São João del Rey, pelas estradas que ligavam os centros auríferos ao Rio de Janeiro (Lourenço, 2005). Na área atualmente ocupada pelos municípios de São Roque e Medeiros, desde o início da colonização o leite e o queijo ganharam mais importância que o gado de corte[288]

Os camponeses foram sujeitos fundamentais na ocupação e no desenvolvimento agropastoril deste grande território. Fazendeiros que recebiam sesmarias possuíam poucos recursos técnicos e um número reduzido de escravos. O trabalho camponês era utilizado para suprir a carência de braços na formação de pastagens e no cultivo das roças que abasteciam as vilas e arraiais ao longo das rotas. Muitos desses pequenos produtores recebiam como pagamento a posse de parte das terras trabalhadas, outros se tornavam agregados (Lourenço, 2005).

Estima-se que a produção de queijo artesanal nas fazendas dessa região seja tão antiga quanto esta ocupação, pela presença de migrantes luso-brasileiros, que teriam trazido consigo a receita. Os primeiros registros desta presença dos queijos, bem como sua importância na alimentação e economia, constam nos diários de viagem de Auguste de Saint-Hilaire (1810, na obra "Viagem às Nascentes do Rio São Francisco") e de J. Emanuel Pohl (1818, no livro "Viagem ao Interior do Brasil") (Almeida, 2004; Netto, 2014). A origem da receita do queijo foi objeto de discussão numa recente tese de doutorado na área da geografia, que investigou indicações levantadas por um técnico da Emater-MG[289], de que a receita teria vindo dos Açores. Esta tese comprova a existência de migrações de açorianos para esta região (Netto, 2014). Até então o "mito de origem" do modo de fazer o queijo minas artesanal registrado como patrimônio histórico seria o queijo Serra da Estrela, o mais famoso de Portugal[290].

---

[286] Araxá é atualmente o principal centro urbano da "microrregião dos queijos Araxá". E Patrocínio é um dos principais da microrregião dos queijos denominada Cerrado/Alto Paranaíba/ Salitre.

[287] Em alguns municípios da regiãod a Canastra, como São Roque e Vargem Grande, o garimpo de diamantes permanece até meados do século XX (Bizerril et al., 2008).

[288] Conforme mencionaremos posteriormente, na região da Canastra as fazendas eram diversificadas e pouco especializadas. O gado de leite e o queijo estavam relacionados com a criação de porcos (usando o soro do leite) e com a produção de banha (outro produto comercial importante) e não havia uma separação tão marcada entre gado de corte e de leite. Ou seja, nos parece que nas regiões onde se expandiu uma criação extensiva de gado de corte, o leite e o queijo poderiam estar menos presentes, mas o inverso não necessariamente é verdadeiro.

[289] Elmer Almeida, ex-coordenador estadual estadual do Programa do Queijo Minas Artesanal (Pires, 2013).

[290] No livro "Camembert – Mito francês", o autor investiga a origem da receita do queijo Camembert e

As fazendas de gado que se estabeleceram na região eram bastante diversificadas. Ao longo da colonização, técnicas da agropecuária, cultivos e beneficiamento agrícola foram sendo (re)criados e adaptados ao ambiente do cerrado, incorporando, ao sistema sertanejo luso-brasileiro, técnicas e cultivos indígenas melhor adaptados àquele ambiente, que abrangiam as espécies cultivadas (milho, mandioca, feijões) e os sistemas de preparo de terra, técnicas de cultivo, armazenamento e beneficiamento, assim como de preparação e consumo dos alimentos. O sistema de pousio e também o manejo do fogo nas pastagens são exemplos de heranças do sistema indígena (Lourenço, 2005).

Relatos de Saint Hilaire na metade sec. XIX descrevem um sistema socioprodutivo nesta região atualmente conhecida como Canastra como sendo baseado na agricultura de subsistência e na pecuária de baixa escala, no qual o isolamento e as dificuldades de acesso condicionaram uma vida quase que autossuficiente, produzindo arroz, feijão, milho, mandioca e derivados, melado, algodão para fiar, além de carnes (gado, porco, aves), banha, ovos, leite, queijo. O sal (para o gado e para o queijo) era um dos únicos elementos externos exigidos e tinha alto custo. O trabalho na terra exigia a participação de todos os membros da família e as redes de parentesco supriam a demanda de mão-de-obra em tarefas que exigiam mais braços, como roçagem de pasto, colheitas, construção de cercas e estradas, entre outros (Barbosa, 2007). Desde o século XIX há registros de que os queijos e a banha suína, além da venda de bois, eram as principais mercadorias trocadas. Os queijos eram transportados uma vez por mês e junto com a banha de porco eram umas das principais fontes de renda monetária para compras de produtos como sal e querosene (para lamparinas).

Segundo relatos de pessoas mais velhas com as quais conversamos, até meados do século XX esse sistema parece ter sofrido poucas modificações na região da Canastra, com a presença de fazendas diversificadas e com grau elevado de autossuficiência, nas quais o queijo, produzido em pequenas quantidades (um a cinco peças por dia) se colocava como um dos principais produtos de troca.

Embora não existam mais fazendas com este grau de autossuficiência, persistem traços dela em áreas mais isoladas da região. Barbosa (2007), por exemplo, encontrou sistemas produtivos com elevado grau de diversificação, com as áreas divididas entre “terra de cultura” (roças na beira dos rios, em áreas mais férteis, onde se plantam as lavouras) e “campo” (pastagem para criação do gado), utilizando o fogo no manejo da pastagem e sistema de pousio nas lavouras.

---

aponta as dificuldades em encontrar a origem ou um “inventor” para receitas de queijos que ser tornam tradicionais de uma região (Boisard, 2007). Consideramos que este autor aponta para uma espécie de “construção coletiva”, com influências múltiplas que chegam a uma receita que faz sucesso e se adapta bem a uma realidade específica (ambiental, cultural, social, econômica), se difundindo, sempre em constante evolução. Boisard aponta que vários dos queijos mais famosos na França construiram seus “mitos de origem”, que frequentemente incluem terem sido apreciados por algum rei ou personagem famoso. No caso do queijo camembert, existiu uma estrategia comercial de uma associação de produtores que terminou por tranformá-lo no “queijo nacional” (pois cada região da França tem seu queijo), sendo bem sucedida por um conjunto de circunstâncias, relacionadas ao contexto da primeira guerra mundial: os queijos foram doados por essa associação de produtores como alimentação para os soldados que estavam nos campos de batalha e dessa forma terminaram conhecidos e apreciados por toda a França (Boisard, 2007). No caso dos queijos minas artesanais, nos parece que mais estudos históricos ainda são necessários para esclarecer melhor sua origem e evolução.

A partir da década de 1970, iniciam-se, nas regiões do Triângulo Mineiro e do Alto Paranaíba, projetos voltados para a chamada "modernização dos cerrados", que se aprofundam nas décadas seguintes, transformando-as no maior pólo produtor de fertilizantes fosfatados da América Latina (o famoso "fosfato de Araxá"), numa das maiores produtoras nacionais de grãos (soja, milho e café) e de bovinos em Minas Gerais. Após a construção de Brasília, a Anhanguera passa a ser a principal rodovia de ligação com São Paulo, passando por Uberaba, Uberlândia, Ribeirão Preto, Campinas. Os principais pólos regionais passam a ser Uberlândia e Uberaba, deslocando Araxá. Uberlândia ganha um papel de destaque no processo de desenvolvimento da agricultura na região, com a instalação na cidade de grandes empresas agroalimentares, como Monsanto, Syngenta, Cargill, Sadia e Itambé. Uberaba destaca-se como um grande centro genético de gado bovino. Instalam-se granjas industriais para criação de aves e suínos (Cleps Júnior, 1998; Cleps Júnior, 2000; Alentejano, 2011).

Na região administrativa do Alto Paranaíba, além de lavouras tecnificadas de milho e soja, instala-se uma cafeicultura com uso intensivo de insumos, em parte irrigada, que passa a disputar com a pecuária as áreas mais planas das chapadas, antes menos valorizadas por terem baixa fertilidade. Estes cafeicultores alcançariam selos distintivos de 'café de qualidade' e em 2005 obteriam a Indicação Geográfica do Café da Região do Cerrado Mineiro BR/MG[291].

Assim, a partir dos anos 1980 configura-se no espaço agrário dessa grande 'região queijeira a Oeste das Minas' o que Ploeg (2008) caracterizaria como uma "mistura 'confusa' e altamente diversificada de diferentes modos de fazer agricultura" (Ploeg, 2008: 34). Este autor observa que os processos de desenvolvimento rural em contextos de modernização e progressiva industrialização da agricultura levam à diferenciação de três "tipos de agricultura": a "agricultura camponesa", a "agricultura do tipo empresarial" e a "agricultura capitalista ou corporativista de grande escala". Observa que estes três tipos estão interligados e não existem em forma pura, não havendo linhas de demarcação definidas entre eles, com o espaço agrário envolvendo um mosaico de situações[292]. Eles se diferenciam nas "formas de estruturar o social e o material", na sua lógica de relação com o trabalho, com a natureza, os mercados, o crédito, os custos de produção.

A "agricultura capitalista ou corporativa" é caracterizada, segundo Ploeg, pela grande escala, pela utilização quase exclusivamente de mão de obra assalariada, pela maior mobilidade e pela orientação voltada essencialmente para a maximização de lucros, que implicam em desconexões entre o alimento e o lugar, aproximando-as do que este autor chama de "impérios alimentares", que buscam controlar e conquistar cada vez maiores segmentos da produção e consumo de alimentos[293].

---

[291] Esta IG engloba produtores tecnificados de café nas regiões identificadas no registro do INPI como "Triângulo Mineiro, Alto Paranaíba e parte do Alto São Francisco e do Noroeste", com base nas regiões administrativas do governo estadual. Conforme mencionado anteriormente, a mudança do nome da microrregião produtora de queijo, de Alto Paranaíba para Cerrado, parece ter sido parte de uma estratégia comercial desses cafeicultores, que têm força econonômica e política na região do Alto Paranaíba e têm interesse em fortalecer a marca "Cerrado".

[292] Embora o autor não mencione explicitamente, consideramos que estes três grupos podem ser pensados enquanto "tipos ideais", no sentido Weberiano.

[293] No caso do leite e do queijo esse tipo pode ser traduzido pela produção industrial de lácteos seguindo o mesmo padrão em qualquer lugar do mundo, podendo ser transportado a grandes

No que se refere aos produtos lácteos, em toda esta região queijeira 'a Oeste das Minas' não houve um desenvolvimento de indústrias de laticínios voltadas para os queijos como aconteceu no Sul de Minas. Na região do Alto Paranaíba há atualmente uma planta industrial da Nestlé (instalada em Ibiá) e há produtores de maior escala entregando o leite, que se aproximam do 'modo empresarial'. Em São Roque, as pessoas mais idosas mencionam que lá já houve dois laticínios e uma fábrica de manteiga. A fábrica de manteiga se instalou na época da 2ª Guerra Mundial[294]. Posteriormente, dois laticínios de médio porte teriam se instalado, mas ambos fecharam. A Nestlé já teve um ponto de recolhimento do leite no município, mas depois saiu. Há laticínios menores que recolhem o leite em locais onde as estradas são melhores. As pessoas comentam que vários laticínios já se instalaram na região e depois fecharam, muitas vezes falindo e deixando sem pagar os fornecedores. Atualmente existe em São Roque apenas uma unidade de porte mais industrial, que é uma fábrica de queijo ralado "tipo parmesão", denominada Lelo, que segundo relatos iniciou ralando queijo minas artesanal produzido na região, mas atualmente processa queijos industrializados produzidos em outras regiões[295].

No segundo tipo de agricultura mencionado por Ploeg, o "modo empresarial" o central seria a capacidade de estruturar os processo de trabalho e produção de acordo com relações e aspirações mercantis, tendo aumentos na escala de produção como uma alavanca e buscando constantemente reestruturar suas unidades produtivas de forma a se encaixar em novos modelos tecnológicos, sendo o crédito um elemento estratégico. Dependem de aquisição de tecnologias e insumos que levem a aumentos no rendimento, com aumento nos custos totais e nos riscos. Os produtores que se aproximam do "modo empresarial" seguem lógicas subjacentes a mercados de terra, trabalho e capital, tornando-se mais dependentes destes mercados.

Uma das características básicas do terceiro tipo, que Ploeg denomina de "modo camponês" e que nos parece predominante na produção de queijos minas artesanais, refere-se ao que este autor chama de "co-produção entre homem e natureza", que permitiria um maior "grau de autonomia inerente à base de recursos", com a busca de um processo de produção e reprodução relativamente autônomo e o mais autossuficiente possível em relação às indústrias. Como a natureza é inconstante, dificulta a padronização dos processos de trabalho, limitando ou atrasando aumentos de produtividade. Já no "modo empresarial", os processos de produção agrícola são marcados pela sua progressiva desconexão da natureza e dos ecossistemas em que estão inseridos, levando a uma diminuição na eficiência energética e a um aumento na dependência dos mercados de insumos (Ploeg, 2008:132-135).

Nas regiões estudadas por nós, se até os anos 1970 havia uma forte predominância, na produção de queijos, de características do "modo camponês", progressivamente se amplia a incorporação de elementos do "modo empresarial", que se acentua com as possibilidades de legalização dos queijos e do acesso aos chamados 'novos mercados' ou 'mercados de nicho'.

---

distâncias, como no exemplo dado por Ploeg (2008) com relação à estratégia de produção do 'latte blue' pela Parmalat, que pretendia comprar leite na Polônia, para ser processado na Alemanha e vendido no norte da Itália.

[294] Os produtores que forneciam o creme o levavam para a cidade em carros de boi e não faziam queijo, utilizavando o leite desnatado para alimentar os porcos (dados do trabalho de campo)

[295] Segundo conversas informais, os queijos para serem ralados na fábrica são trazidos de laticínios da Bahia e Goiás, entre outros. Os caminhões da própria fábrica que trazem os queijos, levam o queijo ralado para distribuir nos supermercados destas regiões.

Uma parte dos produtores que buscam estes mercados têm características mais fortes do "modo empresarial", que se aproxima do modelo industrial de produção subjacente à legislação sanitária, conforme apontamos no capítulo 1.

Ribeiro, num estudo dos anos 1980, aponta na região do Alto Paranaíba, a presença de "novas fazendas modernizadas instaladas nas 'chapadas'" (normalmente com pessoas chegadas de fora), que passam a conviver com 'fazendeiros' tradicionais nas 'veredas' (áreas de relevo mais acidentado). Este autor observa que os meios agronômicos e veterinários tendem a perceber os proprietários modernos como mais acessíveis à informação técnica e à incorporação de processos produtivos mais dinâmicos, racionais e eficientes, enquanto os 'fazendeiros', ou 'proprietários tradicionais' (que não incorporam a modernização) são vistos como avessos à inovação, aferrados a práticas historicamente superadas e cientificamente condenáveis ou até mesmo irracionais. Para os técnicos especializados, isso se explicaria por terem menor escolaridade e conhecimento, o que poderia ser superado através da luz levada pelos extensionistas, único caminho para alcançar sucesso econômico, progresso e felicidade (Ribeiro, 1986)[296].

Contestando esta visão, Ribeiro aponta que os 'fazendeiros' desta região são proprietários dotados de racionalidade singular, pela especificidade de seus sistemas de produção, pela combinação possível de seus recursos, pela experiência histórica de produção e pela cultura desenvolvida e adaptada à região. São dotados de uma lógica produtiva e comercial própria, que os difere do empresário (rural ou urbano), mas também da economia propriamente camponesa, porque esta última tem limitações colocadas pelo acesso limitado à terra[297]. Para esses 'fazendeiros', a 'catira' e os 'negócios' são importantes e têm como objetivo aumentar o patrimônio em terras (Ribeiro, 1986). Embora concordemos com Ribeiro que existem diferenças entre 'fazendeiros' e 'camponeses'[298], notamos no caso da produção e comercialização de queijos artesanais nos municípios pesquisados por nós na microrregião da Canastra, há fortes semelhanças entre eles, que se aproximam, na sua lógica econômica, mais do "modo camponês" do que do "modo empresarial" (no sentido dado por Ploeg, 2008). Nos municípios de São Roque e Medeiros observarmos valores e lógicas econômicas muito semelhantes entre fazendas produtoras de queijos artesanais e famílias produtoras com menor acesso à terra, talvez pelo fato destes municípios não apresentarem grandes desigualdades na estrutura fundiária, conforme mencionaremos posteriormente.

Ribeiro observa que, para os defensores da modernização da agricultura, o mundo

---

[296] Percepções como estas são bem marcadas nos debates sobre os queijos minas artesanais, aparecendo com frequência nas audiências públicas, através de menções à "baixa cultura" dos produtores, à necessidade de "desenvolver tecnologias", "capacitar os produtores", disponibilizar crédito para "modernizar a produção de queijos para torná-la competitiva nos mercados". (Ver, por exemplo, as notas taquigráficas das Audiências públicas de 2001 e 2012).

[297] Esta conotação negativa da 'tradição', bastante presente nos anos 1980 (momento em que Ribeiro, 1986 faz a análise), sofreria alterações a partir do momento em que se começa a valorizar alguns alimentos 'tradicionais', como no caso da patrimonalização dos queijos e nas Indicações Geográficas, conforme apontamos no Capítulo 1. No entanto, estará em jogo uma reconstrução da 'tradição' a partir de uma visão urbana e industrial.

[298] Que no caso de Ribeiro (1986) parece se aproximar mais do conceito de economia camponesa presente em Chayanov, não sendo exatamente o mesmo utilizado por Ploeg vinte anos depois, embora tenha bases semelhantes.

aparece repartido entre agricultores rotineiros, pouco dados ao risco[299] e à inovação próprios da atividade empresarial e os agricultores modernizados, que perseguem a produtividade e lucratividade máximas, viabilizadas pela técnica, se transformando em "empresários rurais", mais competitivos e que conseguiriam sobreviver, incorporando a lógica da modernização e se adequando às leis do mercado. Em contraposição a esta visão, este autor aponta que não há somente irracionalidade no 'tradicionalismo' nem racionalidade absoluta na 'modernização'[300]. Reflete sobre esta relação entre 'modernização' e 'tradicionalismo'[301], com a 'modernização' cria seu antônimo, o 'tradicionalismo', concebido nos discursos dos agentes da burocracia e dos cursos técnicos como atraso e como mal a ser extirpado (Ribeiro, 1986).

No estudo de caso em São Roque de Minas percebemos haver, por parte da população local urbana e rural que não tem uma formação técnica especializada, uma percepção mais matizada destas oposições. Há ao mesmo tempo uma relação de admiração e encantamento com a modernização e uma percepção da 'não modernização' como 'atraso', mas há também uma percepção dos problemas e desvantagens que a modernização traz. Na fala das pessoas mais velhas, há lembranças do passado (das fazendas diversificadas) como sendo um tempo muito animado, com momentos de ajuda-mútua e muita fartura de alimentos, uma percepção dos alimentos como mais gostosos e das pessoas como sendo mais fortes e sadias. Várias pessoas desconfiam dos agrotóxicos e buscam alimentos sem venenos. Mas o passado é também fortemente lembrado como um tempo de trabalho árduo e difícil, em especial no que se refere à ausência de mecanização (o arado a tração animal, o plantio e colheitas manuais), ao isolamento e às dificuldades com transporte (os carros de boi, as dificuldades para chegar às cidades e para acesso a socorro médico em casos de emergência), todos traços que persistem em maior ou menor grau nas áreas mais isoladas desses municípios.

Há ainda, por parte da população, uma percepção dos riscos de perda das terras associados ao crédito e ao aumento de custos ocasionado pela modernização, em contextos de incertezas climáticas e em que os preços de produtos agropecuários são instáveis, frente a custos de insumos que aumentam constantemente. Há uma forte percepção, pelos produtores desta região, do que Ploeg (2008) denomina como 'squeeze' da agricultura, que se traduz numa relação desvantajosa entre preços e custos que favorece a indústria. Em São Roque de Minas, a estruturação, com bastante sucesso, da cooperativa de crédito Sicoob/Saromcredi, dá à população local também uma percepção do crescimento do sistema financeiro[302]. Várias

---

[299] Observe-se que no contexto empresarial a 'aversão ao risco' é tida como negativa, ao contrário do que acontece na perspectiva sanitarista, onde a aversão aos riscos se coloca como princípio ético, embora persita uma noção de "riscos assumíveis", que envolve o que Van Loon (2002) atribui a uma associação entre "riscos" e "oportunidades".

[300] Este autor aponta que o estudo do 'tradicionalismo' é simultaneamente estudo da modernização – o primeiro não se explica sem o segundo. Enquanto ideologia, a modernização cria seu antônimo,o 'tradicionalismo', inimigo a ser combatido: o proprietário incapaz de aceitar o progresso e suas derivações (Ribeiro, 1986). Note-se que o termo 'tradição' passa a ser ressignificado no final do século XX no contexto dos novos mercados de nicho e assim como 'qualidade' e passa a ser objeto de disputas, na busca de 'modernizar o tradicional'. Mas a visão do 'atraso' enquanto mal a ser extirpado está bastante presente nos autores anteriormente citados, vinculados ao agronegócio do leite, que discutem o 'programa de melhoria de qualidade do leite'. (Gomes, 2000, artigo 133; Farina et al. 2000)

[301] A discussão que Ribeiro (1986) faz em torno da oposição 'tradicional' x 'moderno' no caso das práticas agrícolas parece ter paralelos na relação entre a produção 'artesanal' ('tradicional') e 'industrial' ('moderna'). Esta percepção parece permear a legislação sanitária, expressa no RIISPOA, por exemplo.

[302] A história desta cooperativa de crédito, a partir da visão de uma de suas principais lideranças, é

pessoas observam que “o banco” (a cooperativa de crédito) começou sem nada e hoje tem um grande patrimônio. Na cidade de São Roque são frequentes os comentários de que se alguns (poucos) fazendeiros conseguiram enriquecer com a modernização, outros se desestruturaram e perderam terras, acentuando para uma parte das famílias produtoras o medo de tomar empréstimos e contrair dívidas em bancos. Os técnicos especializados e os agentes financeiros sempre atribuem este problema à baixa escolaridade, à ineficiência, à falta de planejamento, de assistência ou de orientação técnica adequada, mas as histórias dos produtores em geral envolvem problemas climáticos (que causam quebras de safras), aumentos nos preços dos insumos associados a baixas nos preços dos produtos, a problemas para a comercialização em safras muito grandes, a 'calotes' levados na venda dos produtos. No caso específico do leite e dos queijos, a sazonalidade nos preços do leite e dos queijos, associado aos diversos custos se mantêm inalterados (rações, energia, mão de obra, medicamentos, etc.) são frequentemente mencionadas pelos produtores como problemas para os aumentos de produtividade e também para a adequação às legislações, que exigem maiores custos e que nem sempre conseguem ser repassados aos preços de venda.

3.1.2. Os queijos como parte de Sistemas de Cultura e Criação – o caso de São Roque e Medeiros

Nossa pesquisa de campo concentrou-se nos municípios de São Roque e Medeiros, que são os que concentram o maior número de famílias produtoras de queijos na denominada “microrregião da Canastra”.

Pelos dados do levantamento feito pela Emater, em 2002 São Roque teria 852 produtores de queijo e Medeiros 430. Os dados do Censo agropecuário de 2006 registram 408 estabelecimentos rurais produzindo queijo com matéria-prima própria em São Roque e 304 em Medeiros. Já um diagnóstico realizado pela Aprocan e Sebrae, em 2014, georreferenciou 377 produtores em São Roque e 150 em Medeiros (Perez et al., 2014)[303]. Quaisquer que sejam os números, são expressivos.

Tomando como referência estes dois municípios, buscaremos apontar que a forte presença dos queijos nesta região não se dá de maneira isolada ou especializada. Embora sejam um componente importante da economia, os queijos raramente são a única fonte de renda para as famílias que os produzem. Estão em geral articulados com outros cultivos e criações, quase sempre envolvendo em alguma medida produções para autoconsumo (incluindo tanto a família quanto a alimentação do gado e de outras criações), assim como outras ocupações (rurais e/ou urbanas), com combinações entre os fatores de produção que

---

contada no livro de Carvalho e Leite (2004)

[303] Este diagnóstico teve como objetivo “identificar, cadastrar e georreferenciar todos os produtores de queijo da região da Canastra”; “levantar e sistematizar informações referentes à dinâmica da produção e comercialização”, tendo em vista o “planejamento e execução de ações para o desenvolvimento regional”. Foram visitadas 793 propriedades produtoras de queijo nos sete municípios e em cada uma foi aplicado um questionário. ((Perez et al., 2014)). Embora seja uma amostra bastante representativa do universo da produção na região, diversos informantes consideram que este levantamento não abrangeu a totalidade dos produtores, tendo sido um pouco mais completo no município de São Roque, onde fica a sede da Aprocan, que coordenou o mapeamento.

apresentam traços comuns que identificam esta região produtora e que são dotados de relativa permanência no tempo e no espaço.

O gado, o leite e o queijo formam parte das estratégias de reprodução das famílias. O queijo, por suas especificidades e por seu alto valor agregado, aparece como um dos componentes importantes dos "Sistemas de Cultura e Criação" (segundo Reboul, 1981) desta região. São resultado da construção, ao nível regional, de situações de equilíbrio mais ou menos estáveis, que são expressão do sistema econômico e social, marcadas pelas particularidades regionais e de uma adaptação, ao longo da história, às condições geofísicas (sol, clima, regime de chuvas, fauna, flora, etc.), assim como às restrições econômicas e sociais (mercado de trabalho, meios de produção, possibilidades de comercialização, legislações, usos e costumes).

Estes "Sistemas de Cultura e Criação"[304], desenhados local e regionalmente, guardam marcas do processo histórico de ocupação da região. E mesmo que a chamada modernização da agricultura venha modificando a paisagem agrária e as práticas cotidianas, percebe-se um conjunto de continuidades com as fazendas diversificadas existentes até meados do século XX. O queijo se articula com um amplo conjunto de elementos, que não são estáticos e estão em constante alteração (e interação), envolvendo possibilidades de mercados para os produtos agropecuários e a relação entre das diferentes fontes e possibilidades de trabalho e rendimento para a reprodução das famílias, incluindo atividades agrícolas e não-agrícolas. Embora tendo elementos comuns, há múltiplas combinações de atividades, que variam ao longo do ciclo de vida das famílias, sofrendo interferência do preço ao produtor dos diferentes produtos, assim como dos insumos necessários (incluindo custo da mão de obra contratada).

Neste contexto, conforme observa Reboul (1981), a noção de "ótimo econômico" é por definição relativa a um sistema social mais amplo, que envolve também as possibilidades de compra de insumos e de comercialização e uso dos diferentes produtos e subprodutos, em combinações que nunca são produto de um planejamento por técnicos especializados ou de planejadores racionais, nem podem ser produzidas experimentalmente, pois não há determinismo técnico-científico que dê conta das combinações culturais praticadas pelos agricultores, que são produto de processos sociais e históricos.

Embora as estatísticas oficiais não permitam captar a dinamicidade e complexidade destas economias pouco especializadas e com alto grau de informalidade, dado que a quantificação tem como modelo principal o "modo empresarial" de agricultura, que pressupõe produções especializadas e trocas monetarizadas, alguns dados do Censo Agropecuário podem ajudar a identificar algumas características predominantes e os produtos mais importantes comercialmente. A diferenciação feita pelo Censo, entre agricultura familiar e não familiar, ajuda a perceber algumas diferenças internas nos Sistemas de Cultura e Criação, embora não seja referência para os atores locais e não permita distinguir elementos das estratégias de

[304] Estou preferindo utilizar "Sistemas de Cultura", no plural, apontando que se poderia pensá-los em diferentes níveis, macro-regional (considerando o conjunto de cultivos e criações em um território mais amplo), mas também ao nível "micro-regional", de uma determinada comunidade rural ou de cada unidade de produção. Este conceito pode se associar a outros, como "Sistemas Alimentares Localizados", a partir de sua articulação com ao tema da alimentação e da cultura alimentar, como em Menezes (2009).

produção e reprodução, como os levantados por Ploeg (2008) ao diferenciar os modos "camponês" e "empresário rural". Notamos no trabalho de campo que nem o tamanho da terra nem a mão de obra explicam sozinhos as diferentes lógicas existentes, que levam à permanência da produção artesanal de queijos nas fazendas.

Com relação aos tipos de produtos produzidos, nos dois municípios, os sistemas de criação e cultura articulam três produtos comerciais principais (em termos de valor econômico e trocas monetárias): a criação de gado (em especial para leite e o queijo), o café e o milho. Estes produtos aparecem nos dados censitários como aqueles com maior valor bruto de produção anual. No ano de referência do Censo Agropecuário de 2006, em Medeiros o maior valor de produção foi o do café (em torno de 10 milhões de reais), seguido da pecuária de leite (cerca de 9 milhões de reais, sendo 7 milhões correspondentes à produção de queijo). Em terceiro lugar vem o milho (em torno de 4 milhões), seguido do feijão (810 mil reais). Em São Roque, o valor da produção da pecuária de leite foi mais expressivo (em torno de 14 milhões), seguido do café (em torno de 12 milhões) e do milho (4,7 milhões)[305]. Mesmo que a dinamicidade da região provavelmente leve a oscilações na importância dos diferentes produtos entre os anos agrícolas, estes três produtos são parte importante da paisagem agrária destes municípios, se articulando e inter-relacionando de diferentes maneiras e assumindo significados diferentes para os diferentes tipos de produtores, conforme se aprofunda o processo de industrialização da agricultura. Da mesma maneira, dentro da pecuária há fortes articulações entre a comercialização de gado, de leite e de queijo, que os dados do Censo não permitem observar.

A presença marcante do leite e do queijo se reflete nos dados do Censo Agropecuário. Em 2006, a grande maioria dos estabelecimentos agropecuários de Medeiros e São Roque declararam criar gado bovino e cerca de metade produzia queijos, transformando 'na fazenda' um volume expressivo do leite total produzido. Em Medeiros, de 580 estabelecimentos agropecuários, 82% criavam gado bovino, 64% produziam leite e 52% produziam queijo, beneficiando nos próprios estabelecimentos 75% do volume total de leite produzido. Em São Roque de Minas, de um total de 776 estabelecimentos, 91% criavam gado bovino, 80% produziram leite e 53% produziram queijo. Mas neste caso apenas metade do volume total de leite produzido foi declarado como sendo beneficiado, indicando que um percentual maior do leite pode estar sendo entregue a laticínios (IBGE, Censo Agropecuário, 2006).

O café e o milho, presentes como produtos de autoconsumo nas fazendas diversificadas até meados do século XX, tiveram sua produção reconfigurada, com a incorporação de variedades comerciais de maior produtividade, com uso progressivo de mecanização e de insumos químicos, ganhando maior importância em termos de trocas monetárias.

---

[305] Os demais produtos aparecem com valores de produção bastante inferiores. Em São Roque, em seguida vêm a mandioca (R$ 109 mil), venda de suínos (R$ 95 mil), venda de ovos de galinha (R$ 53 mil), feijão (R$ 41 mil), cana-de-açúcar (R$ 39 mil). Em Medeiros aparecem os mesmos produtos, com valores semelhantes, exceto o feijão, que praticamente não aparece (IBGE-Censo Agropecuário 2006; IBGE Cidades).

Embora pelos dados do Censo não seja possível saber o que é produzido nos cerca de 20% de estabelecimentos que declararam não criar gado, as observações de campo indicam que podem se tratar de fazendas especializadas em café, com perfil de tipo mais empresarial, embora também haja famílias de fazendeiros maiores (às vezes com várias fazendas independentes) que articulam produção modernizada de café com criação de gado (de corte ou leite, às vezes produzindo queijos), muitas vezes articulando negócios com café, gado e terras, numa lógica semelhante à identificada por Ribeiro (1986) nas fazendas tradicionais no Alto Paranaíba.

Mas a produção de leite e o queijo se articula com a produção de café de diferentes maneiras e está presente em produtores de diferentes perfis. Uma delas envolve uma relação direta de aproveitamento do esterco do gado (recolhido no curral de ordenha) para adubar o café. Outra, mais indireta, envolve o fato do café e do gado servirem como poupança e se articularem na compra de terras, com a produção de leite e queijos permitindo uma renda monetária ao longo do ano (que serve para a manutenção das famílias) e ao mesmo tempo o crescimento do rebanho. A venda de gado também permite cobrir dívidas com o café em momentos de compra de insumos ou de baixa de preços.

Percebemos ainda influências indiretas da presença do café sobre os Sistemas de Criação e Cultura da região, pelo fato do café necessitar de mão de obra sazonal para a colheita, que com o aumento das escalas de produção passou a não ser encontrada na própria região, levando à migração sazonal de trabalhadores de outras regiões, em especial do Norte de Minas e de alguns estados do nordeste. Uma parte destes trabalhadores se estabeleceu na região e é empregada em ocupações rurais e urbanas relacionadas com os queijos artesanais, suprindo necessidades de mão de obra de produtores que desejam aumentar a escala de produção de leite e/ou de queijo. Ao mesmo tempo, a existência de lavouras de café de maior escala, com relações de trabalho assalariadas, trouxeram uma maior presença de fiscalizações das relações trabalhistas, que entre outras influências levam à exigência de descansos semanais e menores jornadas de trabalho por parte dos trabalhadores contratados para o trabalho com gado de leite, sendo fonte adicional de 'informalidades' / 'ilegalidades' na produção de queijos. Os produtores que contratam assalariados alegam que as exigências de ordenhas diárias e de cuidados com os animais não permitem que as relações trabalhistas na produção de leite e queijo sejam as mesmas que em outras ocupações, ressaltando a inadequação das leis trabalhistas à sua realidade.

Embora nos dois municípios o café e o gado de leite tenham valores brutos totais de produção semelhantes, o café está presente apenas em cerca de um quarto a um quinto dos estabelecimentos, indicando que a renda do café tende a estar mais concentrada em um número menor de famílias. Os dados do Censo indicam ainda maiores desigualdades entre os produtores de café do que entre os de leite, o que coincide com nossas observações de campo[306]. Essa concentração tende a se acentuar com a mecanização da colheita do café, que vem exigindo cada vez maiores escalas de produção. Nesse sentido, se poderia dizer que o leite e o queijo artesanal têm uma importância maior em termos de inclusão social e de

[306] E em Medeiros e São Roque as áreas médias de café colhidas pela agricultura familiar foram de 2 hectares, enquanto as da agricultura patronal foram, respectivamente, 34 e 29 hectares, ou seja, cerca de 15 vezes maior, embora não sejam áreas muito grandes.Também em volume de produção, no café é bem maior a importância da agricultura patronal (não familiar), responsável por mais de 80% da produção total, nos dois municípios. E embora haja produtores com mais de uma fazenda produzindo queijos artesanais, nos pareceu ser mais comum haver produtores de café com várias fazendas.

distribuição de renda.

O milho é outro produto importante nos Sistemas de Cultura e Criação e que tem ligações bastante diretas com a produção de leite e queijo, com sua produção quase toda utilizada na própria região e muitas vezes na própria fazenda, para a alimentação animal, seja para o gado (na forma de silagem) seja para as pequenas criações (galinhas e porcos). Segundo o Censo Agropecuário, em 2006 cerca de um quarto do total dos estabelecimentos rurais produziram milho, nos dois municípios, com pouca diferença entre a agricultura familiar e não familiar no percentual de estabelecimentos[307]. Em Medeiros há uma diferença de cerca de seis vezes nas áreas médias colhidas de milho entre a agricultura familiar (8,3 hectares) e não familiar (43 hectares), esta última responsável por 68% da produção de milho. Em São Roque um quarto dos estabelecimentos da agricultura familiar e quase um terço dos não familiares produziram milho, com áreas médias colhidas de 7,5 hectares de milho no caso da agricultura familiar e de 27 hectares nos não familiares. Em volume de produção, há um equilíbrio maior, com apenas pouco mais da metade da produção de milho em 2006 (56%) vindo de agricultores não familiares. Vê-se que no caso do milho são relativamente pequenas as áreas plantadas[308], o que reforça a indicação de que o milho é voltado principalmente para uso local na alimentação animal.

Outro elemento presente nos Sistemas de Criação e Cultura desta região é a associação entre gado de corte e produção de queijos. Em fazendas com maiores áreas de terra e mais especializadas em gado de corte, é comum as vacas com bezerros serem ordenhadas para a produção de queijos, em alguns casos podendo esta atividade servir como complementação da renda de empregados da fazenda[309]. A presença, dentro da própria região ou em regiões próximas, de criadores de gado de corte, abre possibilidades adicionais de renda para produtores de leite e queijo, através da vendas de bezerros machos, que não são de interesse na produção de leite. A existência deste mercado vai influir ainda na escolha de raças de gado menos especializadas pelos produtores de queijo com perfil mais 'camponês'.

Outra forte característica dos Sistemas de Criação e Cultura se refere à associação entre a produção de queijo e a criação de porcos e galinhas, aproveitando o soro do leite, que pode ser percebida indiretamente nos dados do censo, no fato de que nos dois municípios (São Roque e Medeiros), cerca de 50% dos estabelecimentos produzem queijo e um percentual bastante semelhante declarou criar porcos (43%) e aves (47%).

O dito popular mineiro de que “em fazenda que não produz queijos até os cachorros são magros” faz referência a este valioso “resíduo”, o soro do leite, que é obtido partir da separação da “massa” (com a qual é feito o queijo), e que é muito bem aproveitado pelos suínos, cuja alimentação é complementada com milho e restos de comida da casa (chamado

---

[307] A produção de milho estava presente em 23% dos estabelecimentos da agricultura familiar e 24% dos não familiares (Censo Agropecuário, 2006)

[308] Em especial se comparadas com as grandes áreas de produção do agronegócio de soja e de milho no Triângulo Mineiro, por exemplo.

[309] No entanto, esta não é combinação predominante, diferentemente do que acontece no caso do queijo Serrano dos Campos de Sima da Serra do Rio Grande do Sul, onde uma das principais características históricas dos Sistemas de Cultura é a associação entre criação extensiva de gado de corte e a produção do queijo (Abrosini, 2007; Cruz, 2012).

de 'lavagem')[310]. O soro é também utilizado para alimentar as galinhas (e outras aves) e notamos na região ser frequente a criação de galinhas soltas, que além do soro e do milho se alimentam de restos de ração que as vacas deixam cair no curral, assim como de insetos, incluindo carrapatos, às vezes "bicando" diretamente nas vacas. Esta região ainda detém uma diversidade de raças "caipiras" tanto de galinhas quanto de porcos, bastante raras em outras áreas do Brasil, onde a introdução de raças cientificamente selecionadas imperou (mesmo na criação em pequena escala, em quintais de produtores com perfil mais camponês)[311]. O aproveitamento do soro do leite é um dos fatores que contribui para a preferência de muitas famílias produtoras por fazer o queijo, mesmo quando está colocada a possibilidade de entregar o leite[312].

No entanto, a comercialização de porcos e aves/ovos criados em pequena escala sofre a concorrência dos preços da criação em grandes granjas. A venda da banha e toucinho, importante desde a colonização é a segunda metade do século XX[313], foi bastante afetada pelas mudanças no sistema agroalimentar. Uma filha de produtores da região do Serro (onde a realidade é semelhante à da Canastra) comentou que antes o pessoal criava o porco, matava na própria propriedade, distribuía para os parentes e vendia o que sobrava. Mas agora a legislação sanitária proíbe o abate de porcos na propriedade e coloca um conjunto de restrições sanitárias para a elaboração de embutidos, incluindo a exigência que levar o porco para abater em frigoríficos. E tanto a legislação sanitária quanto a ambiental fazem exigências com relação à localização da pocilga, que não pode estar próxima do local de elaboração do queijo e nem de fontes d'água, havendo produtores que deixam de criar por conta disso.

Mas nos dois municípios pesquisados, a banha e as carnes de porco, assim como os queijos, estão enraizadas culturalmente nos hábitos alimentares e ainda persistem, apesar de toda a condenação pelos sistemas de experts (em especial a medicina e a nutrição), que chega à população seja através dos meios de comunicação seja diretamente através dos médicos, que recomendam o uso de óleos vegetais substituindo a banha de porco, assim como recomendam o uso de margarinas e leite desnatado em substituição à manteiga e ao leite integral produzido localmente. Mas estas recomendações não são totalmente obedecidas pela população local. Tanto os porcos quanto as aves e ovos nos pareceram ter importância no autoconsumo e em trocas locais (monetárias e não monetárias) e seu valor pode estar subestimado nas estatísticas oficiais, sendo ainda mais invisibilizados por serem produtos sob responsabilidade das mulheres, como parte das atividades do 'quintal' e dos arredores da casa. Aves e ovos, juntamente com produtos processados parecem ser, nestes municípios, os únicos produtos vendidos diretamente por mulheres, cuja renda fica sob seu controle.

No que se refere à comercialização, porcos, banha, galinhas/frangos e ovos, assim

---

[310] A associação entre produção de queijos e criação de suínos é observada também em outras regiões produtoras de queijo, como em Menezes (2009).

[311] Em produtores mais especializados (e com mais características da agricultura de tipo "empresarial"), que não criam porcos, o soro do leite pode ser utilizado como complemento da alimentação dos bezerros.

[312] Há outros fatores envolvidos, como os prazos de pagamento (que são menores no caso do queijo) e também desconfianças com relação aos laticínios, por experiências anteriores de laticínios instalados na região que foram a falência, deixando dívidas com os produtores.

[313] Lourenço (2005) menciona que até os anos 1930 queijo e banha eram os únicos produtos comercializados pelas famílias camponesas da região da Canastra, levados em carros de boi até as cidades e trocados por sal e óleo para as lamparinas.

como os queijos, têm em comum o fato de terem renda agregada alta e serem 'produtos de origem animal', cuja regulação sanitária está submetida ao RIISPOA e que têm sua comercialização realizada de maneira ‘informal’, crescentemente perseguida pelas fiscalizações, em especial nos comércios das cidades, dependendo da existência de um serviço de Vigilância Sanitária municipal. Por exemplo, em São Roque de Minas a Vigilância Sanitária municipal proíbe e persegue a venda de ovos caipiras e se encontra nos estabelecimentos comerciais unicamente ovos de granja. Mas parece ser frequente a venda direta de galinhas e ovos caipiras[314]. Uma pequena fábrica de pão de queijo congelado existente na cidade de São Roque foi proibida pela fiscalização sanitária de continuar utilizando ovos locais, passando a trazer ovos quinzenalmente de Belo Horizonte, através dos caminhões que levam os pães de queijo, num exemplo que tanto aponta para a drenagem de riqueza para fora da região e ao mesmo tempo para uma descontextualização dos riscos, dados que os ovos chegavam muito mais frescos quando comprados localmente[315].

Observações de campo nas cidades de São Roque e Medeiros apontaram a existência de trocas (monetárias e não monetárias) de produtos agropecuários que guardam relação com as antigas fazendas mais diversificadas, mas reconfiguradas numa certa especialização, de maneira que famílias diferentes produzem produtos específicos (polvilho, farinha, rapadura, feijão, banha, torresmo, ovos, etc.), que permitem, pelo lado da produção, fontes de renda adicionais associadas ao queijo e, pelo lado do consumo, a continuidade de tradições alimentares locais. É assim possível, tanto na zona rural quanto nas sedes dos municípios, ter acesso a um conjunto de alimentos produzidos localmente em pequena escala, em geral mais apreciados e valorizados do que seus equivalentes industrializados[316]. Essas trocas parecem ser parte da economia destes municípios, mas são difíceis de serem dimensionadas e escapam às estatísticas, que contabilizam especialmente a produção em maior escala e as trocas monetárias mais formalizadas.

Ligados ainda a atividades femininas, detectamos nas duas cidades pesquisadas a presença de ‘quitandeiras’, mulheres que elaboram e comercializam produtos processados principalmente a partir da mandioca (incluindo farinha, biscoitos, pães de queijo), utilizando produtos produzidos nos ‘quintais’ ou comprados de produtores locais. Os diferentes biscoitos

---

[314] Em São Roque, a ONG Instituto pró-carnívoros', que faz um trabalho em defesa do lobo guará, no entorno do parque, busca difundir, juntos aos produtores, métodos que permitam evitar o ataque de aves por este animal, bastante frequente nas zonas rurais. Um método relativamente simples consiste em ter galinheiros para o recolhimento das galinhas durante a noite. Em muitas unidades produtivas as galinhas são criadas totalmente soltas, dormindo em árvores nos quintais. Esta ONG vem fornecendo galinheiros e notamos que algumas das famílias que recebem os galinheiro vendem aves e ovos informalmente para as cidades locais.

[315] Uma pessoa que trabalhou nessa fábrica me contou que quando foram obrigados a substituir os ovos caipiras (comprados mais frescos e com mais frequência) pelos de granja, havia uma perda muito grande de ovos (que eram trazidos quinzenalmente), até que se deram conta que poderiam guardar os ovos sob refrigeração, o que antes nem era necessário.

[316] Nossas observações nas cidades se deram principalmente junto a pessoas mais velhas, quase todas acima de 40 anos, que ressaltam a melhor 'qualidade' e sabor dos produtos produzidos localmente. Seria preciso analisar se estes hábitos permanecem entre os mais jovens. Um casal mais jovem que conhecemos, utilizava no dia a dia produtos industrializados e de mais fácil preparo, mas sempre tinham em casa e apreciava produtos ´das roças’, reservados para momentos mais especiais. Seria preciso investigar se pode haver aqui alguma influência dos movimentos de revalorização destes produtos, inseridos no contexto de “virada da qualidade”, mencionado no capítulo 1.

e o pão de queijo parecem dividir com o pão feito de trigo um lugar na mesa do café da manhã da população local (urbana e rural), estando presentes também entre as refeições e sendo oferecido para visitas, juntamente com o café. Nas residências rurais são presença marcante os fornos de barro redondos, à lenha, em geral localizados do lado de fora das cozinhas, embora várias casas já tenham fornos elétricos. Ressalte-se que as receitas mais antigas de biscoitos e pão de queijo utilizavam um conjunto de produtos que são parte dos Sistemas de Cultura e Criação, como a banha (crescentemente substituída pelo óleo de soja), os ovos, o leite e o queijo, além do polvilho[317]. Enraizados na alimentação local, estes produtos estão associados à produção de queijo e se inserem como possibilidade adicional de renda, tanto como autoconsumo como com possibilidades de trocas, permitindo uma maior resiliência das unidades de produção de tipo mais camponês, minimizando o squeeze da agricultura.

Por exemplo, uma senhora de cerca de quarenta e cinco anos que há alguns anos voltou a produzir polvilho (de maneira bastante artesanal, em pequena escala) para vender, em sociedade com uma cunhada, considerando que o preço (mais alto que o polvilho industrial) está compensando, sendo mais uma complementação da renda monetária da família. Ela eu o marido produzem queijo em pequena escala (em torno de dez kg por dia) e o marido presta serviços a fazendeiros vizinhos, recebendo em diárias (em geral para cercas e manutenção de pastagens).

Vale ressaltar ainda uma dinamicidade e uma variação, ao longo do tempo e entre os anos agrícolas, dos tipos de produtos plantados, em função de custos de insumos e dos preços de venda da produção, seja em mercados mais amplos, seja em mercados locais. Dois exemplos de produtos que estiveram bastante presentes nas fazendas mais diversificadas até pelo menos a metade do século XX, são o arroz e os feijões. Neste período de realização da pesquisa de campo, o arroz havia praticamente desaparecido dos Sistemas de Criação e Cultura nestes dois municípios, ao que parece incapaz de concorrer com os preços de venda, nos mercados locais, do arroz oriundo das grandes produções modernizadas do sul do país. Já o feijão, que chega a aparecer com algum valor agregado no Censo Agropecuário de 2006, parece ter sua produção um pouco mais enraizada culturalmente nos hábitos alimentares, com a persistência de um comércio de variedades locais, bastante informal e provavelmente não contabilizado nas estatísticas. Mas pode voltar a ser plantado, inclusive por produtores com maior disponibilidade de terras planas e com máquinas agrícolas, em períodos de alta nos preços.

Assim, cada um desses produtos mencionados, contabilizados isoladamente (ou desconsiderados) nas estatísticas oficiais, embora possam parecer menos importantes em termos de valor bruto total, são parte de combinações que se inserem nas estratégias de produção e reprodução de cada família, permitindo que os Sistemas de Cultura e Criação se mantenham em alguma medida mais diversificados e descentralizados, mantendo a riqueza social na região, com menor desigualdade social.

Acreditamos assim que a força e a persistência de uma grande produção em pequena escala de queijos 'da roça' nestes dois municípios se explica em grande parte pela sua forte inserção em 'Sistemas de Cultura e Criação', principalmente em unidades de produção não

---

[317] A entrada de polvilhos industriais a preços baixos levou à substituição dos polvilhos fabricados de maneira artesanal, mas muitas pessoas consideram o polvilho produzido localmente como mais gostoso, sendo vendido a preços mais altos. O mesmo acontece com a farinha de mandioca.

especializadas, com perfil de 'tipo camponês' (segundo Ploeg, 2008), que articulam esse conjunto de atividades produtivas, conferindo a esse sistema uma maior eficiência energética e econômica, que permite que ele se mantenha com menores concentrações de renda e de terra.

Assim, nos Sistemas de Cultura e Criação regionais, cada unidade produtiva combina de diferentes maneiras cultivos, criações, processamento artesanal e rendas não-agrícolas, havendo uma diversidade de situações em que a produção de queijos nas fazendas está colocada. Por exemplo, Barbosa (2007) estudou quinze famílias produtoras de queijo na região da Canastra e verificou um perfil bastante camponês. As áreas ocupadas eram de relevo acidentado e sua principal renda vinha do queijo. As áreas de produção eram divididas entre "terras de cultura" (para o plantio de lavoura para subsistência) e "campo" (pastagens para o gado). Nas "terras de cultura" cultivavam milho, café, mandioca e feijão, sendo o milho o produto agrícola mais importante, para alimentação do gado, porco e galinhas, mas alguns produziam farinha de milho e fubá (para consumo da família). Alguns alugavam máquinas para o plantio de milho para o gado, mas consideravam os gastos altos e o preço do queijo não compensava. Poucos compravam feijão: produziam para o sustento ou trocavam com vizinhos. Alguns trabalhavam na colheita do café em terras dos outros. A maioria tinha renda exclusivamente agropecuária, mas a presença do turismo em torno do Parque Nacional da Canastra abriu possibilidades de renda não agrícola para algumas famílias, em geral ocupando as mulheres (Barbosa, 2007).

Assim, fazer o queijo em si, viver do queijo, ou talvez melhor dizendo, inserir o queijo dentro de um Sistema de Cultura de Criação como um dos elementos das estratégias de produção e reprodução das famílias, envolve um componente cultural, social e econômico mais amplo, construído ao longo do tempo de acordo com características mais gerais da região. Cada unidade de produção pode ser mais ou menos especializada, num contexto que envolve condições específicas de composição da família (incluindo número de membros, idade, sexo, situação de saúde), localização e disponibilidade de terra, de água, de recursos para investir, tamanho de rebanho, disponibilidade e custo de mão de obra externa, custos de insumos e preços possíveis de venda, entre tantas outras variáveis, envolvendo também um conjunto de estratégias que são fruto de heranças e aprendizados históricos, ao mesmo tempo coletivos e individuais/familiares e que, conforme apontado por Reboul (1981), dificilmente se aprendem apenas na escola ou em cursos técnicos, sejam eles de agricultura, de pecuária ou de administração/ economia. Há um aprendizado que é confrontado constantemente com novos desafios, trazidos pela 'modernização' da agricultura e que tem alguma dinamicidade ao longo do tempo, embora num ritmo próprio, às vezes imperceptível por aqueles que têm pressa na mudança.

No entanto, a permanência e a importância de um expressivo número de estabelecimentos produzindo 'queijos de fazenda' não se explica simplesmente pela sua inserção nos sistemas de produção ou pelas virtudes do queijo e de quem o produz. A dimensão que sua produção alcançou e a notoriedade que assumiu fora da sua região de produção, assim como sua sobrevivência 'ilegal' e 'clandestina' em mercados lácteos cada vez mais oligopolizados e concentrados, só é entendida quando analisada conjuntamente com as possibilidades de mercado para estes produtos, enquanto construção cultural, social e econômica, que guardam relação tanto com seu forte enraizamento nos hábitos alimentares locais e regionais, quanto com as características históricas e geográficas das região e da conformação das malhas urbanas e das redes de transporte nas quais estão inseridas, conforme

analisaremos a seguir.

3.1.3 Cidades, evolução dos transportes e a importância dos "queijeiros" na microrregião da Canastra

São Roque de Minas tem cerca de 6.700 habitantes, sendo 2.500 rurais e 4.200 urbanos, ou seja, mais de um terço de sua população reside na zona rural. Medeiros tem cerca de 3.500 habitantes, sendo 1.500 rurais e dois mil urbanos, ou seja, mais de 40% da população reside na zona rural[318]. Barbosa (2007) observa que apesar do IBGE registrar 60 a 70% da população como sendo urbana, toda a dinâmica social é marcadamente influenciada pelo rural e imbricada com ele. Boa parte da economia desses municípios gira em torno das atividades agropecuárias e nas duas cidades é raro achar alguém que não tenha algum vínculo com a zona rural. Produtores capitalizados moram na cidade e trabalham no campo. Aposentados mudam para a cidade e contratam retireiro ou arrendam a terra, passando para um filho ou vizinho. Muitos que vivem na cidade mantêm o vínculo com a zona rural, com visitas periódicas à propriedade. Dados do censo demográfico de 2000 indicam que em S. Roque 46% das pessoas acima de 10 anos estavam ocupadas em atividades agropecuárias, enquanto em Medeiros esta cifra é de 51%[319].

Embora a tranquilidade destas cidades possa dar uma primeira impressão de rotineiras ou paradas no tempo, ao perguntar sobre a trajetória das pessoas percebemos que a realidade é bastante dinâmica. É comum as pessoas terem passado por diferentes lugares e diferentes ocupações (urbanas e/ou rurais), seja ao longo do tempo seja concomitantemente, mesmo quando restritas às atividades agropecuárias, e muitas famílias conjugam atividades 'urbanas' e 'rurais'. Esta dinamicidade parece em grande parte estar associada ao ciclo de vida das pessoas e das famílias e pode ser percebida tanto nos que habitam a zona rural quanto urbana.

Dificilmente se entende as trajetórias, opções econômicas e estratégias de sobrevivência sem se levar em conta a família pensada um pouco além da família nuclear. São comuns sociedades entre pais e filhos, assim como entre irmãos, primos e sobrinhos, em atividades rurais e urbanas, tanto ao nível das famílias mais abastadas quanto das mais desprovidas. Várias pessoas que moram e têm comércio nas cidades têm também fazenda(s) e ocupações agrícolas, em divisões de trabalho muitas vezes domésticas: marido e mulher se dividem em trabalhos múltiplos, com as mulheres em geral trabalhando mais no comércio (ou como professoras, serventes, empregadas domésticas) e os maridos mais nas fazendas. Às vezes marido e filhos auxiliam no caixa ou nos negócios na cidade, às vezes um dos dois trabalha na prefeitura, etc.

O que constatamos em São Roque e Medeiros, coincidindo com as falas nas

---

[318] IBGE - Censo Demográfico de 2010. Os dois municípios tiveram uma queda absoluta de população entre 1970 e 1980, referente à diminuição da população rural, seguindo tendências nacionais neste período, em que houve quedas absolutas de população rural. A população rural de Medeiros caiu de cerca de 2.300 habitantes para 1.600 entre 1970 e 1980, mas nas décadas seguintes se estabilizou em torno de 1.500 habitantes. Já a população rural de S.Roque teve uma queda contínua, de 5.500 habitantes em 1970 para 2.600 habitantes em 2000, praticamente se estabilizando entre 2000 e 2010, enquanto a população urbana voltava a crescer.

[319] Veiga (2002) chama a atenção para o fato de que os instrumentos de classificação que estão na base das definições de população urbana e rural no Brasil levam a uma superestimação do que poderia ser considerado como 'população urbana' e, consequentemente, o grau de urbanização do país.

audiências públicas e com registros dos processos de patrimonialização[320], é uma forte presença dos queijos nos hábitos culturais e na alimentação cotidiana, estando presentes em praticamente todas as refeições e também entre as refeições, seja diretamente, seja em receitas. Tanto na zona rural quanto nas cidades, é frequente encontrarmos um prato com queijo em cima da mesa (ou em cima da geladeira, mas sempre à mão). O cafezinho com queijo é uma constante. No café da manhã e também nos lanches entre as refeições é comum haver alguma "quitanda" que leva queijo na sua receita, muitas delas feitas com derivados de mandioca ou milho (embora o trigo também esteja presente): broas, pão de queijo, biscoitos, bolos, bolinhos fritos, tanto feitos em casa quanto comprados no comércio ou diretamente com pessoas que fazem[321]. No almoço e jantar existe um hábito de colocar fatias de queijo diretamente no prato, seja misturando com o arroz seja com o feijão quentes, que derretem o queijo. O tutu de feijão, o bolinho de arroz, o feijão tropeiro e a pamonha levam queijo. Tal qual ressaltado nos debates públicos, no consumo direto, a preferência é pelo queijo branco já dessorado (o "meia cura"), sendo o queijo um pouco mais curado, já amarelinho, usado em receitas ou ralado, no macarrão. O queijo também é comido na sobremesa, acompanhando doces de frutas ou doce de leite[322]. Assim como no caso do queijo serrano estudado por Cruz (2012), boa parte dos 'melhores queijos' (segundo os critérios de qualidade locais), são consumidos na própria região, tendo seus produtores um mercado local fiel.

E é bastante frequente as pessoas que moram nessas duas cidades terem alguma relação com os queijos minas artesanais: seja produzindo na própria fazenda, seja trabalhado em alguma atividade relacionada (na zona rural ou na cidade) ou tendo algum parente próximo - da geração anterior, da própria geração ou da geração seguinte, como avós, mãe ou pai, irmã(o), filha(o), tia(o), prima(o), sobrinha(o) – ou então um amigo ou conhecido.

Nas cidades, todas as pessoas têm indicações sobre produtores locais que produzem bons queijos e têm suas escolhas sobre onde ou de quem comprar. É bastante comum comprarem o queijo diretamente de algum parente ou conhecido, misturando critérios de proximidade (parentesco, amizade, compadrio) com avaliações sobre a qualidade dos queijos. É comum o queijo preferido ser de alguma pessoa mais próxima ou conhecida (em boa parte dos casos comprado diretamente da pessoa), embora haja sempre queijos vendidos no comércio, mas muitas vezes não são considerados os melhores pelos moradores. E também no comércio, cada mercadinho, supermercado ou padaria costuma vender apenas queijos de um(a) produtor(a), seja de algum parente ou de produção própria, sendo comum pessoas do comércio terem sítio ou fazenda, com empregados que fazem queijo. Os queijos são referidos ao nome do chefe da família que o produz ou ao nome do dono da fazenda (quando o trabalho é assalariado): o queijo do Sr. Cicrano ou Beltrano, mesmo que muitas vezes seja feito pelas mulheres ou que o casal trabalhe junto na elaboração do queijo. Mas são em geral os homens que os comercializam.

---

[320] Meneses (2006), Lima (2003). Também na região do Serro, vários entrevistados observam que é muito grande o consumo local do queijo.

[321] A forte presença do milho e da mandioca é uma das heranças da ocupação indígena desta região e das antigas fazendas autossuficientes. No entanto, o milho foi um dos cultivos em que a modernização entrou com mais força e que guarda pouca ligação com o sistema de cultivo original. Além das mudanças no sistema de plantio e manejo, as sementes anteriormente cultivadas praticamente desapareceram, com uma forte entrada de sementes transgênicas.

[322] Este uso é destacado no relatório da Emater, de caracterização da microrregião de Araxá, onde além dos queijos são também famosos os doces de frutas (Lima, 2003).

No entanto, para compreender a dimensão e a extensão que a produção de queijos assume, é preciso analisar outros atores-chave aí presentes, que são os "queijeiros", denominação dada nesta região ao que poderiam ser chamados de "intermediários especialistas" (seguindo a denominação dada por Mintz)[323], que buscam os queijos na zona rural e os comercializam:

> E aí meus avós fizeram queijo, minha mãe e meu pai fez queijo. E meu pai já falava, há quarenta anos atrás, ou até mais, que era o queijeiro. Eu era pequenininho, de uns cinco anos, e ele falava: o queijeiro vai vir, eu vou levar o queijo para o queijeiro. Então quem compra e vende o queijo tem o nome de queijeiro. Porque ele é o cara que vai lá no fundo do espigão, pegar uma caixa de queijo de um produtor que fabrica três peças de queijo, ele vai lá levar o dinheiro do açúcar, como se diz, o dinheiro do dia a dia que talvez é a única fonte de renda que ele tem (…). O queijeiro conhece a Serra da Canastra de canto a canto. (…) Ele conhece todo atalho, ele sabe qual o dia que chover, se pode ir lá ou se não pode (…). A gente sempre tem história e o queijeiro leva história da fazenda para a cidade e traz história da cidade para a fazenda. Ele é um transportador de histórias (Geraldo Martins –Vídeo institucional do Queijo Região Serra Canastra)[324]

Parece-nos que esta denominação de "queijeiro" para designar os intermediários de queijo é específica dessa 'região queijeira a Oeste das Minas', tendo diferentes acepções em outras regiões. No dicionário Aurélio, "queijeiro" é identificado como "fabricante ou vendedor de queijos", que não chega a ser exatamente a acepção que é dada nesta região, embora ele não deixe de ser vendedor, mas majoritariamente não vende ao consumidor final. Já na região do Serro, a denominação de "queijeiro" é dada principalmente aos trabalhadores responsáveis por fazer o queijo, embora existam também intermediários que comercializam queijos (Meneses, 2006; Pires, 2013)[325]. No Sertão de Sergipe, o termo "queijeiro" é utilizado para pessoas com experiência e conhecimento técnico na produção de queijos diversos, que comandam a produção de queijo em pequenos laticínios artesanais (Menezes, 2006: 224).

Além das características especiais dos queijos e da facilidade e simplicidade para produzi-los, com poucas barreiras à entrada, parecem marcar as formas que foram assumindo a produção e comercialização dos queijos minas artesanais nessas regiões a geografia montanhosa e a localização (das zonas rurais e cidades) ao mesmo tempo próxima e relativamente isolada de regiões urbanizadas e densamente povoadas, que parecem favorecer a presença de um número expressivo de produtores e atravessadores de pequena escala. Por exemplo, as cidades de São Roque e Medeiros, na microrregião da Canastra, ficam a cerca de

---

[323] Mintz (1956) assim denomina intermediários de pequena escala nas economias caribenhas, referentes a pessoas que compravam e revendiam produtos agrícolas, transportando-os de áreas rurais para mercados nas cidades. Seu artigo sublinha a importância destes sistemas internos de mercado, muitas vezes negligenciados pelos especialistas em estudos sobre desenvolvimento.

[324] Esta fala, feita para um vídeo institucional de divulgação da marca "Região da Canastra" na Indicação Geográfica, busca demarcar positivamente um ator social que é estigmatizado por um conjunto de agentes governamentais, por ser uma atividade marcada pela 'clandestinidade'. https://www.youtube.com/watch?v=vAIo1xYaS_I

[325] Na origem do termo, parecem ter sido predominantemente assalariados das fazendas os responsáveis pela ordenha e pela elaboração do queijo. A característica predominantemente masculina da elaboração do queijo é mencionada como uma das diferenças entre a produção de queijo no Serro e nas regiões "a Oeste das Minas", onde a presença feminina é mais forte.

300 km (atualmente 4,5 horas de viagem) da grande Belo Horizonte (capital administrativa do estado), e mais ou menos equidistantes (entre 600 e 700 km – 8 a 10 horas de viagem) das regiões metropolitanas do Rio de Janeiro, São Paulo e Brasília. E são também próximas de regiões bastante urbanizadas do interior de Minas Gerais e de São Paulo, com um grande número de cidades de porte médio e grande, influenciando nas possibilidades de comercialização[326].

Figura 6 - Localização da Serra da Canastra em relação a alguns centros urbanos mais populosos

A evolução histórica da comercialização dos queijos nesta 'região queijeira a Oeste das Minas' necessitaria um estudo específico. Relatos de viajantes e estudos existentes indicam que desde a época do império havia um comércio e uma circulação de queijos (assim como gado e toucinho) entre Minas Gerais e a capital do império através das tropas de burros, sendo inclusive utilizados como uma das formas de contrabando do ouro e pedras preciosas (escondidas dentro dos queijos). E que pode ter se intensificado com o declínio das minas e a intensificação da economia agropastoril. Mas alguns apontamentos sobre a história dos queijos minas artesanais abrangidos pela legislação sanitária 14.185/2002 parecem deixar alguma confusão a respeito das regiões de origem dos queijos transportados através de tropas, dado que desde a expansão do gado e das pastagens parecem ter existido várias regiões produtoras de queijos em Minas Gerais, como por exemplo, as regiões montanhosas do alto

[326] Somente para citar algumas, temos por exemplo, em Minas, Uberaba (250 km - 300 mil habitantes), Uberlândia (300 km - 600 mil habitantes), Divinópolis (200 km – 200 mil habitantes). E no interior de São Paulo, Franca (300 km - 320 mil habitantes), Ribeirão Preto (400 km - 600 mil habitantes), Campinas (500 km – 1 milhão habitantes), além de dezenas de cidades com mais de 100 mil habitantes. (Dados aproximados de população total, segundo o Censo Demográfico de 2010).

Rio Grande, que englobam áreas do Sul de Minas e da Serra da Mantiqueira, onde a produção de queijos parece ter sido expressiva desde a colonização e onde houve a implantação pioneira da indústria de laticínios, no início do século XX, conforme mencionado anteriormente[327].

Conforme mencionado anteriormente, desde a sua colonização desta região 'a Oeste das Minas', estabeleceram-se ligações comerciais de suas vilas com São Paulo (passando pela atual região de Ribeirão Preto) e com o Rio de Janeiro (passando por São João del Rey), inicialmente através dos tropeiros, que levavam e traziam os produtos das minas. Posteriormente, com o arrefecimento das minas, estes caminhos se tornaram importantes para a circulação de gado entre estas regiões produtoras (em especial no Alto Paranaíba) e o Rio de Janeiro, que se intensifica a partir de 1808, com a vinda da família real. E há indícios de que os queijos desta região também chegassem à capital, embora regiões mais próximas (como o atual Sul de Minas e Serra da Mantiqueira) fossem talvez mais importantes neste fornecimento. Independente da importância dos queijos nas cargas transportadas pelos tropeiros interessa-nos demarcar aqui que toda esta região construiu historicamente maiores relações com São Paulo e Rio de Janeiro do que com Belo Horizonte, que viria a ser a capital administrativa do estado ao qual esta região ficaria vinculada[328].

O papel do Triângulo Mineiro, de ligação entre o Centro-Oeste e o Sudeste é reforçado no final do século XIX, quando a ferrovia Mogiana interligou São Paulo a Uberaba (1889), chegando em seguida a Uberlândia (1895) e Araguari (1896). Até o final do século XIX a cidade mais importante desta região era Araxá. A chegada das ferrovias começa a deslocar o eixo de desenvolvimento regional de Araxá para Uberlândia, o que se reforça com o desenvolvimento do sistema rodoviário e a construção de Brasília. A região do Triângulo/Alto Paranaíba passa a ter uma localização estratégica do ponto de vista dos transportes viários, com Uberlândia se tornando um ponto nodal do sistema de transportes[329].

No final do século XIX, a chegada das estradas de ferro traria uma primeira forte mudança nas possibilidades de comunicação e comércio, abrindo maiores possibilidades de vendas dos queijos e influenciando a própria nomeação destes queijos. Alguns autores, estudando queijos que se tornaram famosos, observam que em geral nas suas regiões de produção eles eram conhecidos simplesmente por “queijo”, passando a ter outro nome apenas quando começam a ser comercializados para fora de suas regiões de origem, muitas vezes assumindo os nomes das principais praças de comércio onde são reunidos para serem

---

[327] Como São João del Rey torna-se no século XIX um centro comercial importante e se localiza num entroncamento de rotas, seria necessário um estudo específico que para distinguir a origem e evolução dos queijos ali chegavam ou por ali passavam, que poderiam vir de diferentes regiões produtorascomo, por exemplo, esta região “a Oeste das Minas”, mas também da Comarca Rio das Velhas, da própria Comarca do Serro. Esta confusão nos pareceu estar presente em Netto (2014) e também em citações sobre a história feitas por Matos (2016)como, por exemplo, na seguinte citação de Saint-Hilaire: “Fazem-se, em geral, muitos queijos na comarca de São João del Rey; mas a zona do Rio Grande é a que produz mais deles, que constituem, mesmo, um dos seus artigos de exportação” (Matos, 2016)

[328] Lourenço (2005) descreve as disputas, em especial entre os estados de Goiás e Minas, pela demarcação deste território, que no período colonial pertenceu a diferentes comarcas, até se delinear o seu atual contorno geográfico.

[329] Não à toa, localizam-se em Uberlândia importantes empresas distribuidoras, com cerca de 10% da frota nacional de caminhões e fortes grupos atacadistas que atuam em todo o território brasileiro.

comercializados[330]. Assim, se nos relatos dos viajantes anteriores à existência das ferrovias, a menção é feita simplesmente a "queijos de Minas" (nome que teria grande expansão e se firmaria como um tipo de queijo), as mudanças nos transportes, provavelmente com reflexos na configuração de centros atacadistas de distribuição dos queijos, faria aparecerem novos nomes.

Por exemplo, um produtor[331] lembra que em 1910-1920 abriram a estação de trem de Catiara, próxima a Serra do Salitre e que havia duas linhas de trem de ferro através das quais eram transportados queijos para Conquista (divisa de Minas com S.Paulo) e para São João del Rey e Rio de Janeiro. E até hoje, há notícias de que os queijos minas produzidos e comercializados artesanalmente em S. João del Rey são conhecidos como "queijo Catiara", ao que nos parece numa alusão ao nome da estação de trem onde antigamente eram embarcados queijos para esta região.

Em algum momento, que não temos elementos para precisar, os queijos desta região passam a ser conhecidos como "queijo minas Araxá", conforme consta no artigo 928, do RIISPOA, de 1952, que menciona o também o queijo tipo Serro, mas não faz menção ao queijo Canastra, nome ao que parece inexistente naquele período. Uma hipótese que arriscaríamos levantar, mas que precisaria ser confirmada através de estudos históricos, é de que a generalização deste nome esteja relacionada com o fato de Araxá ser na época principal pólo comercial e também turístico, com a presença de atacadistas que comercializavam os queijos, posição reforçada pela construção das estradas de ferro, transformando Araxá no principal pólo distribuidor dos queijos produzidos nesta vasta região, ao menos para algumas regiões de São Paulo, sendo sua ligação com Belo Horizonte posterior (Lima, 2003)[332].

Outro fato que marcaria a área mais ao sul desta 'região queijeira a Oeste das minas' seria a criação do Parque Nacional da Serra da Canastra, em 1972, tornando esta região mais conhecida. A sede do Parque e suas áreas mais turísticas, como a nascente histórica do Rio São Francisco, estão localizadas no município de São Roque de Minas, que ganharia destaque. As pessoas mais velhas de São Roque comentam que somente após a criação do parque o nome "queijo Canastra" começa a se tornar mais conhecido. E comerciantes de queijo de Belo Horizonte mencionaram que os queijos "da Canastra" começam a chegar em maior quantidade ao Mercado Central nos anos 1980, podem estar se referindo de uma maneira geral aos queijos da 'região a Oeste das minas', conforme menciona a prof.ª Celia Ferreira, no Encontro Técnico do Iphan:

> O que existe naquela área contígua das regiões Canastra, Araxá, Salitre e Alto Paranaíba, aquilo ali é um contínuo, as regiões são ligadas (...) o processo é o mesmo, então eles chamam aquilo ali de Canastra. Porque eu ia ao Mercado [Central de Belo Horizonte] e brigava muito com o pessoal lá, porque estava assim escrito: 'Queijo Canastra do Salitre'. Ou então: 'Queijo Canastra de

---

[330] Essas menções aparecem por exemplo em Boisard (2007), Delfosse (2007), Paxson (2013).

[331] João José de Melo, de Serra do Salitre.

[332] Seriam necessários também estudos geográficos, pois há indicativos de que os queijos produzidos nesta grande região fossem conhecidos por nomes diferentes em diferentes centros consumidores (de São Paulo, Belo Horizonte e Rio de Janeiro), conforme os locais de distribuição por onde passavam. Ou seja, pode ser que de Araxá saíssem para São Paulo, de Catiara para São João del Rey e de São Roque ou outros municipios do Alto Paranaíba eles saíssem para Belo Horizonte.

> Coromandel'. Mas não está errado isso, porque Canastra parece que é o processo (Fala durante Encontro Técnico do Iphan, 2012)

De fato, no Mercado Central de Belo Horizonte, a denominação 'queijo Canastra', assim como 'queijo Araxá', parece ser utilizada quase como um sinônimo de 'queijo minas artesanal' produzido na região ‘a Oeste das Minas'. No entanto, nossa hipótese é de que os nomes dos queijos estão mais relacionados aos centros de comercialização do que à produção propriamente dita.

E parece-nos que em algum momento, provavelmente nos anos 1980, Araxá perde destaque como principal centro atacadista para a comercialização de queijos desta região. Várias pessoas coincidem na informação de que os anos 1980 teriam sido um marco na expansão da produção de leite em toda esta grande região, com reflexos na produção de queijos. Lembramos que os anos 1980 foram de grandes mudanças nos mercados de lácteos e também na introdução de raças e rações que levaram a aumentos de produtividade do leite. Seria algo a ser melhor investigado, mas nos parece que estes fatores, juntamente com a reorganização dos transportes a partir do surgimento das rodovias, teriam levado a uma maior pulverização dos locais onde os queijos são reunidos para serem enviados para fora das regiões de produção. Indicativos desta questão aparecem na fala de um entrevistado mais idoso, de São Roque de Minas, que já foi queijeiro:

> O Antonio Pedro foi quem inventou de vender o queijo, foi o primeiro queijeiro. Ele fez uma estrada. Ele comandava a região toda. O meu pai vendia para ele. Foi o primeiro a vender de caminhão. Tinha os jipes que recolhiam os queijos. Meu pai vendia queijo de mês em mês, amarelinho, não tinha esse negócio de vender queijo branco. E recebia uma vez por ano. Antonio Pedro era o comprador, meu pai levava lá na casa dele. O primeiro caminhão que entrou aqui foi o dele. Levava 30 dias para ir e voltar em SP (capital). Ele comprou o caminhão Chevrolet tigre. Era pouco mais que um F4000, mas a gente achava grande demais, acostumado com carro de boi. Ele fez a estrada, com boi, arado. Tinha até uma barreira que cobrava pedágio, onde tinha uma venda boa, bem sortida. Mas passava um carro por mês.

Ele se refere provavelmente ao final dos anos 1930/ início dos anos 1940 e se refere a uma pessoa que teve importância específica na sua localidade, no interior do município de São Roque. Mas associa o surgimento da denominação de “queijeiro” ao uso do transporte rodoviário, que traria grandes transformações na forma de comercialização anterior, ao que parece permitindo uma maior descentralização da comercialização.

Assim, se uma primeira grande mudança havia acontecido com a construção das estradas de ferro, permitindo o transporte em maiores quantidades para regiões mais distantes (e também já uma primeira redução no tempo de cura com o qual os queijos chegavam nestas regiões mais distantes), a generalização do transporte rodoviário traria novas grandes mudanças. Se inicialmente os queijos eram transportados até lugares mais distantes exclusivamente pelos tropeiros, em lombo de burro e num momento seguinte passam a ser transportados em carros de boi até o transporte ferroviário, com a chegada dos caminhões, estes passam a ser utilizados tanto para a busca nas zonas rurais quanto para a entrega nos locais de comercialização nos centros consumidores.

Nesta localidade rural descrita no depoimento acima, Antonio Pedro começou a mudar o sistema, mandando uma pessoa a cavalo, que passava nos produtores e via o que eles iam querer e depois trazia mercadorias e levava os queijos. Anteriormente a isso, o sistema que funcionava (através também de Antonio Pedro) era a existência de uma venda ou barracão,

aonde os produtores levavam os queijos (a cavalo ou em burros) e buscavam mercadorias. E apenas uma vez por ano acertavam o pagamento. Este informante observou que quem comprava o queijo e punha "o preço que queria" nos produtos que vendia. Os queijos eram vendidos pelas famílias produtoras já amarelinhos e os principais produtos comprados eram açúcar, farinha de trigo, querosene para lamparina (para o uso doméstico), assim como o sal e o coalho frísio (usados para a elaboração do queijo). Ele observa que o pessoal gostava de comprar farinha de trigo para os bolos e biscoitos porque naquela época só tinha polvilho. E que nesse tempo não existia refrigeração nem geladeira. Lembra quando começaram a vender cerveja (Brahma, antártica) e guaraná caçulinha (que era o único que tinha) e quando chegou a primeira coca-cola, mas tudo era bebido sem refrigeração. A chegada dos transportes rodoviários marca assim também a chegada dos alimentos e bebidas industrializados e um aumento nas trocas monetárias.

A chegada das rodovias e em especial, a chegada dos caminhões e automóveis, associadas à generalização da refrigeração (inicialmente apenas nas cidades), foram transformando as formas de transporte e comercialização e permitindo a comercialização do queijo cada vez mais fresco e alterando a temporalidade da comercialização. Todas estas alterações se deram em paralelo com alterações nos padrões culturais de consumo e do gosto, também influenciadas pela indústria de laticínios. E, conforme mencionamos anteriormente, atualmente a maior demanda de consumo dos queijos minas artesanais é dos chamados queijos 'frescos' ou 'meia cura', que são queijos ainda brancos mas já dessorados, recolhidos e entregues semanalmente ao mercado consumidor.

Segundo uma liderança de produtores que tem forte preocupação com atingir novos mercados de nicho (de queijos maturados), essas mudanças na dinâmica da comercialização afetaram também as características dos queijos:

> A pior fase da evolução da produção do queijo de leite cru foi de 1980 até 2000. O queijo foi acabando a qualidade, porque o comércio evoluiu e começou a vender o queijo mais fresco (mole), menos maturado. O queijo era vendido de 30 em 30 dias, depois passou para 15 em 15 dias. Os queijeiros foram pegando o queijo mais fresco, aproveitaram desse nicho de mercado. O queijo perdia menos peso, perdeu sabor e perdeu o padrão. Em 1997 vimos que a situação do queijo estava caótica: sem valor e sem qualidade. (…) Década de 1980 não tinha problema com fiscalização, tinha livre acesso à comercialização. Até 1980 o queijo ia mais para SP, tinha os centros de maturação. Depois de 1985 mais ou menos começou a expandir o mercado de Belo Horizonte e começou a ir o queijo mais fresco, perdendo qualidade e valor. O povo não dedicava, não apertava o queijo e começara a utilizar outras raças de gado (holandês), ração[333].

Nos anos 1990, outra mudança importante afetaria o mercado dos queijos minas artesanais: o surgimento de fábricas de pão de queijo, com a venda deste produto congelado para o consumo caseiro e uma forte expansão da venda deste produto em lanchonetes e padarias, não somente em Minas Gerais, mas também em outros estados[334]. Análises como as de Chalita et al. (2009) indicam que este período posterior a 1990 foi de crescimento

---

[333] Entrevista com João José de Melo, produtor de Serra do Salitre e diretor da Cooalpa (2013).

[334] Uma experiência pioneira, que marcaria o surgimento deste 'novo produto', em versão industrial, refere-se ao surgimento da fábrica Forno de Minas (Carvalho, 2001). No entanto, encontramos poucos estudos sobre a história e o mercado de pão de queijo.

expressivo e contínuo dos mercados de queijos industrializados no Brasil (bastante acima do crescimento mundial), impulsionado tanto pelo aumento das vendas no varejo, quanto também pelo crescimento do "food service", acompanhando um crescimento da renda observado a partir do plano Real. Esta expansão inclui os chamados "queijos finos" e os queijos artesanais[335]. Ou seja, é neste contexto de expansão dos mercados que se desenrolam os processos de (i)legalização dos queijos "de fazenda" em Minas Gerais.

Seria preciso uma investigação específica para compreender estas mudanças, que foge aos objetivos deste trabalho. Interessa-nos aqui em especial destacar que este é um mercado dinâmico, em constante evolução/alteração e a forma como se dava a produção e comercialização dos queijos nessa região até a década de 1980 e que continua até o momento, é pouco concentrada e com poucas barreiras à entrada, tanto pelo lado da produção quanto da comercialização. E o fato é que no final dos anos 1980, quando se iniciam os processos de (i)legalização sanitária, os queijos desta região já estavam entre os mais vendidos no Mercado Central de Belo Horizonte (ao lado dos queijos do Serro), onde nome Canastra já era mais conhecido do que o nome Araxá.

Como se pode ver, as denominações dadas aos queijos, as formas predominantes ou preferidas de consumo desse queijo, assim como a delimitação de certos municípios como seus principais produtores e/ou centros de comercialização, são produto de uma série complexa de transformações das condições de produção, transporte e comercialização, abrindo ou fechando oportunidades, que são aproveitadas, ou não, por agentes capazes de perceber as novas possibilidades.

3.1.4. Queijeiros e comercialização dos queijos na região da Canastra

Nas cidades de São Roque de Minas e Medeiros, hoje em dia, a presença dos "queijeiros" pode ser notada pelo número de pequenos caminhões-baús e caminhonetes que se vê circulando. Quem acorda de madrugada pode notar um movimento de caminhonetes D20, com caixas cobertas de lona, saindo da cidade em direção à zona rural. Conforme mencionamos, embora os queijos estejam culturalmente enraizados e sejam bastante consumidos localmente, tanto pelas famílias que os produzem quanto pelos moradores das cidades, apenas o consumo local não explica a dimensão econômica que os queijos assumem para estes municípios: é a sua destinação para outras cidades, fora das microrregiões produtoras, que torna tão grande sua importância econômica.

Não se sabe ao certo quantos são, mas algumas pessoas estimam que haja pelo menos 20 a 30 queijeiros em cada um dos dois municípios, outros falam em 40 a 50, outros chegam a falar em 80[336]. O certo é que a quase totalidade dos queijos produzidos nestes dois municípios

---

[335] No registro de evolução da produção de queijos industrializados apresentado pelos autores, aqueles com maiores volumes de produção são os queijos Mussarela e Prato (cuja produção mais que dobra entre 1991 e 2004, passando de 60 para 145 mil toneladas anuais no primeiro e de 44 para 102 mil no segundo). O "requeijão culinário" é o que mais cresce, passando de certa de 7 mil para 90 mil toneladas anuais. Em terceiro lugar vem o queijo Minas frescal industrializado, cuja produção passou de 15 para 29 mil toneladas neste período (Chalita et al, 2009).

[336] O número de 80 queijeiros em São Roque de Minas é citado por Carvalho e Leite (2004)

passa em algum momento por suas mãos. E, assim como a produção de queijos nesta grande região queijeira "a Oeste de Minas", os queijeiros que os buscam também não necessariamente respeitam as divisas administrativas, sejam eles municipais ou micro-regionais.

Uma das características da organização do trabalho dos queijeiros (assim como da produção de queijos) é que há poucas barreiras à entrada no negócio. Um deles comentou que "qualquer pessoa que fica desempregada pega uma mala e sai vendendo queijo". Certamente não é tão simples, mas de fato vários deles começaram mais ou menos assim: por gostar do queijo e ter algum vínculo entre a zona rural da região e algum centro urbano fora dela e por vislumbrar na atividade de "queijeiro" uma possibilidade de negócio.

Ser "queijeiro" (atravessador de queijos, quase sempre homens[337]) exige alguma habilidade para o comércio: tem que ser "catireiro", como se chama na região as pessoas que tem tino para negócios. Os queijeiros estão o tempo todo buscando oportunidade de negócios e parecem ser poucos os que vivem exclusivamente deste trabalho, embora ele seja parte importante da sua renda. Como circulam muito, aproveitam as oportunidades que surgem. Soubemos de alguns que compram e transportam leitões no período de festas de final de ano, outros que já foram para outros estados buscar queijos descartados pela indústria para reprocessar e vender como queijo ralado[338]. Conhecem bem a região e circulam por vários municípios recolhendo queijos ou outras mercadorias que surjam. Vimos um deles negociar até um pavão albino de uma produtora de queijo, para alguém de outra região que criava aves com fins ornamentais. Alguns queijeiros que apreciam comida sabem onde encontrar os melhores queijos, requeijões, rapaduras, polvilhos, farinhas, doces, torresmos, assim como onde encontrar e comprar diferentes raças de porcos, galinhas, gado.

Os queijeiros 'rodam muito' e os mais antigos conhecem muitos lugares, dentro e fora da região. Podem fazer fretes e transportes. Quando utilizam caminhões comuns para recolher queijos (que não caminhões baú) isso permite que façam fretes de diferentes tipos. Alguns negociam veículos. Um dos queijeiros me contou que já viajou para o Norte de Minas para transportar uma máquina de garimpo, outra vez foi para esta mesma região levar feijão porque a safra havia sido grande na região da Canastra. Já tinha ido para o Mato Grosso atrás de uma documentação de carro e para Goiás atrás de alguém que transformava o carro a gás na época da crise do petróleo. Outro foi para Salinas fazer curso para aprender a fazer cachaça e estava produzindo na sua fazenda. Aproveitava as viagens com os queijos para entregar também cachaça, no interior dos municípios.

Há várias diferenças entre os queijeiros, no que se refere ao volume de queijo comercializado, aos locais onde buscam os queijos, à relação com os produtores (e se ele próprio é ou não produtor de queijo), às cidades e locais dentro das cidades para onde vende. Em São Roque e Medeiros, os menores parecem movimentar entre 1.500 a dois mil quilos de queijos por semana, mas há menores ainda, que chamam de "queijerim" (queijeirinho). Os "médios" comercializam entre três e quatro mil kg semanais, que é aproximadamente o que comporta um caminhão baú pequeno. Os maiores, nestes dois municípios, movimentam

---

[337] Não soubemos de nenhuma mulher neste ramo de atividades. Exceto no trabalho de lavagem dos queijos nos depósitos, onde é comum encontrar mulheres, são sempre homens os empregados no transporte dos queijos, num trabalho que envolve força física para carregar e descarregar as caixas.

[338] Segundo alguns informantes, esta foi a origem da única unidade de porte industrial existente em São Roque, uma fábrica de queijo ralado 'tipo parmesão', que teve seu início com um "queijeiro".

semanalmente em torno de 15 a 30 mil quilos kg de queijo[339].

Há uma série de aspectos envolvidos no trabalho dos queijeiros, com diferentes atividades, que vão da compra e recolhimento dos queijos junto a quem os produz até a entrega para o consumidor final nas cidades, que poderíamos chamar de 'etapas', mas que não são assim identificadas por eles. Se poderia falar em três 'etapas' básicas: a compra e o recolhimento dos queijos nos locais de produção, a preparação dos queijos para a venda e a entrega dos queijos nos mercados consumidores.

Cada "queijeiro"tem a sua 'linha' ou 'rota', que na verdade envolve duas 'linhas': um circuito de recolhimento dos queijos nas zonas rurais, correspondente a um caminho percorrido e a uma sequência de pessoas/ locais onde os queijos são buscados e comprados[340]. E uma linha de venda dos queijos, que corresponde também a um caminho percorrido, envolvendo estradas entre uma ou várias cidades, num planejamento que precisa levar em conta o desvio de possíveis postos de fiscalização e controle nas estradas, os horários da fiscalização e da chegada em cada local de entrega nas cidades, levando em conta o trânsito, os lugares e horários para estacionar e descarregar os queijos. Dentro de cada cidade de destino, há um roteiro de 'fregueses' para os quais os queijos são vendidos. Entre estas duas 'linhas/ rotas', os queijos em geral passam por um 'depósito', como são denominados na região da Canastra - o que legalmente no RIISPOA seria classificado como "entreposto de laticínios" - onde os queijos são reunidos, lavados, preparados para a venda e armazenados até o momento de serem distribuídos.

Um mesmo "queijeiro"pode abranger todas estas 'etapas' (da produção de uma parte do queijo à entrega ao varejo ou consumidor final) ou apenas alguma(s) delas. Mas a etapa básica, que marca a atividade de queijeiro, é a busca dos queijos nos locais de produção.

As linhas de queijo são em si uma espécie de patrimônio e podem ser vendidas ou repassadas quando o "queijeiro" por alguma razão resolve ou precisa sair do negócio. São construídas ao longo dos anos e sempre têm algum grau de dinamismo, com maior ou menor permanência e regularidade[341]. Segundo uma pessoa que já foi queijeiro, a compra a linha se dá porque sua construção envolve tempo e gastos de recursos. Por exemplo, para conseguir os fregueses onde vender, tem que ir passando nos comércios, oferecendo, deixando o queijo, voltando na semana seguinte para ver o que acharam. Envolve ainda descobrir quem é 'bom pagador', pois os calotes e 'cheques sem fundo' não são infrequentes. Durante o trabalho de campo, soubemos de dois casos de vendas de linhas, sempre para parentes ou pessoas próximas. E conhecemos um sobrinho de produtores de queijo que estava querendo se casar e estava começando a 'pegar queijos' e a montar uma linha, tendo iniciado com um carro velho, e estando já com um carro novo. Um dos "queijeiros" entrevistados, que há mais de 30 anos leva queijos da região da Canastra para o Rio de Janeiro, é nascido no Rio, mas desde criança passava as férias com a família em São Roque, e seus pais levavam um estoque queijos para o

---

[339] Tivemos no trabalho de campo indicações de que nas microrregiões produtoras de Araxá e Cerrado/Alto Paranaíba haja depósitos maiores que isso.

[340] Temos indicações de que em alguns municípios na região do Serro são os produtores que levam os queijos até as cidades para entregá-los aos atravessadores, em dias de feiras ou de maior movimento nos mercados. Na região da Canastra os queijos são em geral buscados nas propriedades rurais.

[341] Um fiscal entrevistado, que já morou na região do Serro, me contou que naquela região sai até morte por conflitos em torno das rotas dos queijos. Na região da Canastra, até onde eu soube, parece ser mais tranquilo.

consumo por alguns meses no Rio. Quando completou 18 anos e teve seu primeiro carro, teve a ideia de levar queijos para vender no Rio, abrindo mercado em padarias, vendas e lojas de pequeno porte. Em pouco tempo havia comprado uma caminhonete e chegou a levar quatro mil quilos por semana, mas esta quantidade baixou à metade quando a apertou a fiscalização pela Vigilância Sanitária no comércio do Rio.

Em vários casos, os caminhões para recolher os queijos na zona rural são diferentes daqueles que saem em direção aos centros urbanos onde serão entregues. Vários utilizavam D20 pra recolher os queijos, adaptando os veículos a esta busca. Conhecem na palma da mão todos os atalhos das zonas rurais por onde andam. Nos períodos de chuvas utilizam correntes nos pneus em trechos onde normalmente outros veículos não passam e conseguem chegar mesmo aos produtores mais distantes, às vezes fazendo diferentes caminhos. Em casos que não conseguem chegar, os queijos sempre podem esperar até que a estrada melhore e seja possível passar, diferentemente do leite. Para produtores mais distantes e isolados, é comum os queijeiros levarem gêneros alimentícios, cartões de celulares, insumos agrícolas, remédios, enfim, diferentes produtos demandados. Levam também informações sobre novos materiais para a fabricação dos queijos, como telas e formas.

Alguns queijeiros têm 'fregueses' bastante antigos, tanto nas linhas de busca quanto nas de entrega. Outros têm uma rotatividade maior. Um “queijeiro” reclamou que não há lealdade dos produtores com os queijeiros, que estes ajudam a pessoa em momentos de dificuldade e quando ela melhora de situação vende o queijo para outro. Mas este é um “queijeiro” conhecido por pagar pouco e cuja rota de coleta de queijos se altera com mais regularidade. A vantagem dele, segundo os produtores, está no fato de pegar 'qualquer queijo', mesmo queijos que não ficaram muito bons. Já outros queijeiros estabelecem relações mais duradouras e próximas, buscando cativar sua clientela. Em São Roque e Medeiros, pela existência de um grande número de “queijeiros”, é comum os produtores venderem para mais de um. Os pagamentos aos produtores em geral são feitos à vista e em dinheiro, na semana seguinte à do recolhimento dos queijos, a menos no caso de famílias que preferem receber em cheques. Há entre os queijeiros alguma competição pelo preço pago ao produtor, pois os produtores se informam sobre os preços pagos por outros queijeiros que recolhem na sua região. A relação dos produtores com os queijeiros é bastante diferente daquela estabelecida com os laticínios, que pagam com prazos maiores (a cada 30 ou 40 dias) e com quem há menos espaço de negociação.

As informações levantadas em São Roque e Medeiros com um número não muito grande de “queijeiros” indica que as rotas de entrega envolvem uma gama bastante variada de cidades, tanto em regiões próximas e cidades no caminho para Belo Horizonte, quanto diferentes cidades no interior do estado de São Paulo. As rotas de entrega parecem ter grande dinamicidade, relacionadas tanto com a própria necessidade de 'fugir' da fiscalização quanto com um dinamismo próprio ao comércio, com lojas, mercados e negócios (como pequenas fábricas de pão de queijo) que abrem e fecham, ou que trocam de fornecedores.

Maluf (1988) observa que a forma de comercialização depende da organização social da produção rural e da concentração do capital no conjunto da economia. Destaca que a “modernização” das estruturas de comercialização, que levou à supremacia dos supermercados, levou a uma progressiva concentração de capital, com a crescente integração da produção de alimentos básicos e da sua estrutura de comercialização a mercados cada vez

mais oligopolizados, que reforçam a modernização capitalista da agricultura. Este processo de modernização/ integração (que inclui os supermercados) considerado por formuladores de políticas governamentais como sinônimo de maior eficiência na comercialização dos produtos agrícolas não eliminou, apenas modificou a forma de intermediação mercantil e, mais importante, não resultou necessariamente na redução dos preços pagos pelos consumidores por estes produtos. E também não eliminou o componente especulativo: apenas o transferiu para o médio e grande capital comercial. Este autor observa que mesmo frente a uma grande concentração da comercialização em grandes supermercados, permanecem pequenos equipamentos de varejo voltados à população de baixa renda, articulados a estruturas distintas de produção rural. Parece-nos ser nestes espaços que os queijos são vendidos.

O que observamos na região da Canastra é que, assim como menciona Maluf com relação aos intermediários, apesar dos queijeiros serem muitas vezes, com base em avaliações morais de pessoas de fora da região, considerados um 'mal', eles são um elemento crucial na permanência de uma produção descentralizada e em pequena escala de queijos artesanais. E por serem mercados menos oligopolizados, acabam favorecendo um maior poder de negociação por parte dos produtores do que com os laticínios. Os queijeiros seguem um padrão de comercialização que pode ser chamado de 'tradicional', que articula esta produção com uma grande variedade de equipamentos de varejo, incluindo supermercados menores em pequenas cidades ou nas periferias de grandes cidades, mas também padarias, pastelarias, pequenas fábricas de pão de queijo, lanchonetes, mercearias, vendas ambulantes, às vezes conjugando vários destes tipos numa única rota de entrega.

Os queijeiros possuem uma lógica semelhante à descrita por Mintz (1956) para as intermediárias-especialistas da América Central, distinta das formas de comercialização ditas 'modernas' (e com lógicas econômicas bastante próximas do tipo 'camponês' descrito por Ploeg, 2008). A inexistência de barreiras à entrada nos parece um elemento fundamental que evita uma maior concentração deste comércio e permite também uma grande mobilidade e dinamicidade, com pessoas entrando e saindo da atividade. Não se pode dizer que seja um setor informal, pois conecta atividades informais com atividades formais.

As ações de repressão e fiscalização dos queijos 'não inspecionados' pesam mais sobre os “queijeiros” do que sobre os produtores, dado que raramente a fiscalização chega às pequenas unidades de produção de queijos. A fiscalização se dá apenas em produtores 'cadastrados', o que é inclusive sentido como uma injustiça por estes, sendo frequente se ouvir a reclamação de que os fiscais do IMA passam por dentro das fazendas 'não inspecionadas' (que produzem o queijo em condições consideradas pela legislação como muito mais insatisfatórias), para fazer uma série de exigências aos produtores 'cadastrados'. A fiscalização sobre os queijeiros se dá principalmente nas estradas. Até a década e 1980 a 'clandestinidade' estava ligada principalmente à questão fiscal, que continua, mas se complexifica com o aumento da importância da legislação sanitária, que leva a uma maior criminalização das atividades dos queijeiros, complexificando a tarefa de fugir da fiscalização e tornando mais graves as consequências no caso de apreensões. Adicionalmente, o aumento da fiscalização no comércio das cidades também vem restringindo progressivamente as possibilidades de mercado para os queijos 'não inspecionados', mas nota-se uma grande criatividade e versatilidade dos queijeiros na busca de saídas, seja para 'burlar' a fiscalização (onde ela existe), seja para encontrar novas possibilidades de mercados, não alcançados pela

fiscalização, tornando o “custo da repressão” muito alto[342].

Percebe-se, assim, que a produção e comercialização dos queijos artesanais em municípios da região da Canastra, como São Roque e Medeiros tem uma história enraizada em unidades de produção camponesas ou fazendas tradicionais diversificadas, associada à formação de uma rede de comercialização bastante dinâmica, informal, também tradicional e diversificada. Com a progressiva governamentalização do Estado e com a interferência de diferentes agências e agentes especializados, essas formas de produção e comercialização passam a ser questionadas, criticadas e ilegalizadas. Conforme veremos, os mecanismos de ilegalização tanto na produção quanto na comercialização, vão progressivamente criar barreiras à entrada reforçando processos de 'modernização' com tendências à exclusão e à concentração social e econômica. Mas isso não quer dizer que as antigas formas e atores desaparecem: eles vão se adaptando e buscando caminhos para seguir adiante.

3.2. A Legislação Sanitária e os Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal em São Roque de Minas e Medeiros

3.2.1. Terra, gado, leite e queijo nas estratégias de produção e reprodução

Nos municípios estudados, os queijos feitos 'na roça', são um dos componentes fundamentais nos Sistemas de Cultura e Criação, com alto valor agregado e existência de um mercado praticamente certo. A quantidade, o relevo e a localização das terras é sem dúvida um dos aspectos que diferenciam as famílias produtoras de queijo artesanal, influindo nas estratégias de produção e reprodução, nas opções de associação entre plantio de lavouras e criação de gado de corte ou de leite, influindo também nas possibilidades de entrega do leite fluido. E embora existam famílias que não têm a opção de entregar o leite, a produção de queijo se coloca como uma opção também em casos onde haveria esta possibilidade, havendo casos de famílias que transitam entre as duas opções ao longo do tempo ou mesmo optam por fazer queijo com o leite de uma das ordenhas e entregar o leite da outra ordenha a um laticínio[343].

Embora concordemos com Ribeiro (1986) de que o fator terra é um elemento diferenciador nas estratégias de produção e reprodução de “fazendeiros” e “camponeses”[344], em São Roque e Medeiros, talvez pelas características de sua colonização e pela condições de relevo mais acidentado, nos chamou a atenção uma aparentemente menor desigualdade e também alguma dinamicidade no acesso à terra (em trajetórias ascendentes e descendentes),

---

[342] Foucault observa que a relação econômica entre o custo da repressão e o custo da delinquência é uma questão fundamental na instalação dos diferentes instrumentos e mecanismos de poder tendo em vista direcionar a sociedade num sentido desejado (Foucault, 2008:11).

[343] Escoto e Gante (2012) sintetiza algumas das vantagens da produção de queijos artesanais, por prolongarem a vida útil do leite, agregar valor, sua inserção em mercados locais, a redução da dependência em relação aos laticínios, empregarem mão de obra da família, a possibilidade de inserção em mercados de proximidade

[344] Talvez mais acentuado na região do Alto Paranaíba, onde a presença de grandes chapadas, planas e com pastagens naturais, desde o início da colonização levou ao estabelecimento de fazendas maiores.

que parece diminuir a distância entre "fazendeiros" e "sitiantes/ camponeses"[345]. Esta menor distância talvez esteja marcada também pelo fato destes municípios terem uma estrutura fundiária relativamente pouco concentrada. O módulo rural, segundo o INCRA, é de 35 hectares e nos dois municípios acima de 70% dos estabelecimentos rurais têm entre 20 e 200 hectares e ocupam metade da área do município. Os cerca de 2% de estabelecimentos acima de 500 ha ocupam menos de 12% da área (IBGE - Censo Agropecuário 2006)[346].

Pela relativa simplicidade de sua produção, a produção de queijos está presente na trajetória de produtores de diferentes perfis, com a associação entre gado, leite e queijo sendo parte das estratégias para ampliar o patrimônio familiar ou mesmo para ter acesso à terra, tanto no caso das famílias com menores recursos quanto nas mais abastadas.

Alguns exemplos destas estratégias ajudam a visualizar a diversidade de situações existentes, como o caso de um casal cuja senhora atualmente tem 65 anos, viúva, que conseguiu ampliar seu patrimônio de uma pequena terra herdada, jogando com a produção de café e gado/queijo, num período em que, segundo ela "o café não tinha muito gasto"[347]. Produzindo leite e queijo, além do autoconsumo (que incluía os porcos, aves e ovos), obtinham uma renda monetária ao longo do ano que servia "para o gasto", e era 'acumulada' (como poupança) no aumento do rebanho. E em anos de safras boas de café e bons preços eles associavam a venda de gado e do café com a compra de terras, reduzindo momentaneamente o rebanho, que depois voltava a crescer. Através desta estratégia conseguiram ao longo da vida comprar duas casas na cidade e chegar a uma quantidade de terras suficiente para garantir a reprodução dos cinco filhos (três homens e duas mulheres), atualmente entre 35 e 45 anos. Os três filhos homens ficaram morando na terra dos pais (seguindo a tradição patrilinear da região) e seguem produzindo queijo (principal renda monetária) e café (em pequenas áreas), com características mais próximas do tipo "camponês". Uma das filhas casou-se e foi morar nas terras de herança do marido, que também produz queijos. A outra filha casou-se e mudou para a cidade, mas na última vez em que estivemos lá ela havia separado e havia voltado com a filha pequena para morar na casa que antigamente era dos pais, vizinha aos irmãos[348].

Outro exemplo aponta como a possibilidade de produção de queijo pode ser

---

[345] Não conseguimos perceber se existe em São Roque e Medeiros algum termo nativo para se referir aos produtores menores. O termo "sitiantes", utilizado para pequenos produtores famiiares de café no Alto Paranaíba, nos parece não ser utilizado nos municípios pesquisados na região da Canastra, onde o termo "fazenda" é utilizado tanto para produtores maiores e com trabalho assalariado quanto para áreas não tão extensas e com trabalho familiar. Também não identificamos a existência de um termo local para a distinção entre "agricultura familiar" (ou camponesa) e "não familiar".

[346] A nìvel nacional os estabelecimentos acima de 500 ha representam também cerca de 2% do número total, mas ocupam cerca de 56% da área.

[347] Este comentário dela faz a nosso ver alusão a uma percepção "camponesa" do "squeeze da agricultura", mencionado por Ploeg, pela percepção de que atualmente até se pode produzir mais café, mas que se tem muito mais custos na produção e que nem sempre o dinheiro sobra, pois ou precisa ser utilizado para pagar dívidas ou para comprar novos insumos para a próxima safra.

[348] Na divisão da herança, nos pareceu que buscam em parte respeitar a lei que garante direitos iguais para filhos homens e filhas mulheres, mas que sempre buscam arranjos que acabam levando os homens a permanecer nas terras dos pais, dado que as mulheres quase sempre se mudam para morar nas terras da família do marido, a menos que este não tenha terras. No caso desta família, o arranjo foi feito de forma que as filhas mulheres herdassem as casas na cidade. Às vezes os arranjos envolvem a 'venda' entre irmãos.

importante na recuperação de perdas econômicas ou situações difíceis. Um fazendeiro, na faixa de 50 anos, com perfil um pouco mais empresarial e boas condições de vida, já havia produzido queijos com mão de obra familiar no início do ciclo da família, quando recém-casado. Quando o conhecemos, considerava o café seu principal produto e entregava leite para um laticínio. Além da maior escala de produção, haviam pesado para ele ter deixado de fazer o queijo os aborrecimentos e contrariedade com a fiscalização sanitária e as tentativas de 'disciplinar' sua produção. Alguns anos antes havia tirado um empréstimo na cooperativa de crédito para financiar a compra de tratores e equipamentos para o aumento da área de café, mas em seguida o preço do café havia caído e o custo dos insumos se mantido alto. Ele ficou vários anos endividado e finalmente, para "voltar a ter tranquilidade na vida", resolveu vender uma parte do gado e da terra para quitar a dívida[349]. Com menor rebanho e menor produção de leite, o laticínio já não se dispunha a buscar o leite na sua propriedade e havia então voltado a produzir o queijo, juntamente com a mulher, vendo esta volta como provisória, até recompor seu rebanho, ganhar escala e poder voltar a entregar o leite.

Também identificamos na região vários casais novos (entre 20 e 30 anos), cujos pais não tinham terras suficientes para que eles se estabelecessem, que começam trabalhando como assalariados em fazendas e têm como horizonte de médio prazo trabalhar autonomamente produzindo seus próprios queijos. Essa possibilidade se dá jogando com a aquisição de rebanho, até conseguir arrendar um pasto para produção de queijo, ou então até conseguir vender o gado e comprar um pequeno pedaço de terra, voltar em seguida a aumentar o rebanho. O aumento do rebanho é consequência da própria produção, pois pra produzir leite as vacas precisam ter crias. O início do rebanho próprio pode dar-se comprando ou ganhando bezerros (dos pais, de padrinhos ou mesmo do patrão) e deixando no pasto de alguém da família ou conhecido - ou criando na fazenda onde trabalham, com anuência do patrão. Nestes casos, os arranjos podem ser variados e dependem do grau de parentesco e proximidade: existe desde a possibilidade de deixar o gado engordando no pasto dos pais, parentes ou compadres, que fazem isso como uma forma de ajudar. Mas também há esquemas de arrendamento ou parcerias, com pagamento em uma porcentagem do valor de venda do gado gordo, reinvestindo na compra de novos bezerros. Ou então cedendo as vacas para a produção de leite e queijo, em troca dos bezerros que forem nascendo ou do próprio cuidado com a vaca.

Assim, alguns casais passam por períodos mais difíceis e situações precárias de moradia e trabalho, mas com perspectivas concretas de conseguirem acesso autônomo à terra, às vezes passando antes por situações de arrendamento. Em alguns casos, nos quais tanto a situação de moradia das famílias quanto a situação da casa de queijo eram bastante precárias, isso era parte do ciclo de vida das famílias, em situações transitórias como, por exemplo, um rapaz que cuidava de uma fazenda para um senhor conhecido dele, já idoso. O rapaz morava na cidade e vinha de moto todos os dias, ficando durante a manhã e fazendo um número

---

[349] Este caso nos parece um exemplo do que Ploeg denomina como "*squeeze* da agricultura", bastante presente nas falas dos produtores da região, que constamemente se referem à desvalorização do preço dos produtos agrícolas vis a vis o preço dos insumos. Este fazendeiro observa que a aquisição de máquinas o obrigava a aumentar e a manter maior a escala de produção, colocando uma "sinuca", pois se produzisse menos não pagaria a máquina, mas se produzisse mais poderia se desequilibrar mais, pois os custos com compra de insumos poderiam não ser cobertos pelo preço obtido com a venda dos produtos, o que se agrava se acontece alguma quebra de safra, podendo aumentar a dívida. Nos pareceu que este fazendeiro havia assumido num primeiro momento uma postura mais "empresarial", mas estava retornando a uma postura mais "camponesa", de evitar riscos.

pequeno de queijos, entre 6 e 8 por dia. Neste caso, as condições de produção eram bastante precárias. O dono da fazenda não tinha interesse em fazer melhorias de infra-estrutura na queijaria e o próprio rapaz não tinha interesse em investir nessa produção, porque não gostava de fazer queijo. A mulher tinha emprego urbano e um pequeno pedaço de terra herdado, bem próximo à cidade. Ele havia se formado técnico agropecuário e estava juntando um gado (que o dono da fazenda o deixava criar na fazenda), pensando em vender e investir na produção de café ou em produtos hortícolas irrigados na terra da mulher. Mesmo com toda precariedade, os queijos produzidos por ele eram considerados bons, tendo esta fazenda um diferencial das vacas se alimentarem exclusivamente com pasto (sem silagem ou ração) e de ter áreas de pastagens com capim gordura, tendo menor produtividade, mas resultando num queijo apreciado localmente.

Outro casal, jovem (em torno de 25 anos), com uma filha de cinco anos, morava numa fazenda isolada e em condições extremamente precárias de habitação. Uma pessoa havia me falado deles, dizendo que tinha passado por lá e visto que eram "muito pobres", que tinha muita pena da criança. Conversando com eles descobri que eles tinham conseguido acumular um rebanho de cerca de 50 vacas (que para a região é um bom rebanho) e haviam arrendado essa terra por um preço barato, justamente porque não tinha nenhuma construção ou estrutura. Improvisaram um curral (sem cobertura) e construíram uma choupana de tábuas e pau a pique, com um local para fazer os queijos junto à cozinha, sem água encanada. O dono da terra não tinha interesse em investir em construções, estava interessado apenas no melhoramento das pastagens e na construção de cercas, que iam aos poucos sendo feitas por este casal, com a mão de obra sendo parte do pagamento do arrendamento. Assim, apesar de viverem e produzirem os queijos em condições bastante difíceis, já "trabalhavam para eles mesmos" e iam aumentando seu rebanho, vislumbrando a possibilidade de comprar a própria terra (vendendo parte ou a totalidade do rebanho) assim que aparecesse uma oportunidade.

Ou outro caso ainda, de um casal já um pouco mais velho (em torno de 35 anos, com dois filhos homens de 10 e 12 anos que já ajudavam o pai na ordenha e no trato dos animais (antes de ir para a escola) e já tinha conseguido juntar um rebanho de cerca de 80 vacas e comprar equipamentos de ordenha. Arrendavam uma fazenda distante das cidades e com estradas ruins, mas relativamente bem estruturada, com bons pastos, uma casa de alvenaria, um curral coberto e cimentado, uma casa de queijo bem simples. Tinham algum horizonte de compra de terras, caso aparecesse uma oportunidade (inclusive com o próprio dono desta fazenda), mas consideravam que estavam bem ali e investiam em aumentar o rebanho e melhorar as condições de produção. No entanto, não investiam nas construções, por ser a terra arrendada.

Esses casos apontam que o fato do gado ser ao mesmo tempo uma poupança e reserva de valor, associado à possibilidade para produzir os queijos, mesmo em pequena escala e em condições de infra-estrutura bastante simples, mas com comercialização certa (mesmo que a preços baixos) e uma renda monetária semanal, são componentes importantes na reprodução dessas famílias. Por ser um sistema com relativamente poucas barreiras à entrada, permite trajetórias ascendentes, ou mesmo a recuperação de situações difíceis, que não seriam possíveis se tivessem que atender às exigências colocadas pela legislação sanitária, em especial as exigências em termos de construções e equipamentos, mesmo sendo as exigências da lei 14.185/2002 bem menores que as do RIISPOA.

3.2.2. Modos de fazer e modos de se manter na atividade - O leite e a ordenha

O “modo de fazer o queijo” na região, patrimonializado e cristalizado nas diferentes legislações (lei sanitária estadual, Iphan, Indicação Geográfica) é descrito como uma sequência de procedimentos e etapas que devem ser seguidos para transformar o leite em queijo, praticamente como uma 'receita do queijo'.

Os únicos ingredientes utilizados são o leite, o coalho, o sal e o 'pingo' (fermento natural, produzido pelos próprios produtores), sendo coalho e o sal os únicos ingredientes comprados. Até o início do século XX o sal era o único insumo de fora da fazenda utilizado para a elaboração do queijo. Nos anos 1930, com o incipiente desenvolvimento das indústrias de laticínios, começou a ser vendido o coalho industrial, cujo uso se difundiu nessa região[350].

O “modo de fazer”, apresentado no fluxograma do Quadro 1 é assim descrito: após a ordenha, adiciona-se ao leite o coalho e o pingo (fermento natural), aguarda-se a coagulação e a separação do soro, procede-se ao corte da massa e aguarda-se a separação da massa do queijo, procede-se ao dessoramento, colocando a massa em formas redondas com 15 a 20 cm de diâmetro[351]. A massa então é prensada com as mãos, com a ajuda de um tecido, que é um diferenciador importante entre esta 'região queijeira a Oeste das Minas' e a região do Serro[352]. Depois de colocado nas formas, coloca-se o sal diretamente na superfície do queijo, processo denominado tecnicamente como “salga a seco”[353]. No dia seguinte o queijo é tirado das formas e é colocado sal na outra face. Os queijos resultantes pesam entre 900 e 1300 g.

No entanto, apesar destes procedimentos básicos, há inúmeras variações e detalhes envolvidos em cada uma destas etapas, assim como no seu tempo de duração. Por ser o queijo um artefato vivo e extremamente sensível às alterações no ambiente, cada detalhe sofre influência de condições físicas, climáticas, etc., mas também humanas, que alteram as características finais dos queijos. Desta forma, no dia a dia o “modo de fazer” e o “saber-fazer” os queijos envolve uma complexidade muito maior de procedimentos e conhecimentos,

---

[350] Antes disso, o coalho era feito na própria fazenda, a partir do estômago de tatu ou de porco. Os mais velhos lembram da chegada do 'coalho frísio',uma das primeiras marcas de coalho industrial, citado por Dias (2010). O regulamento da lei estadual de 2002 tem um artigo específico proibindo a produção de coalho a partir do estômago do tatu Canastra (Artigo 5°, inciso X, parágrafo 3°). Não soubemos de nenhuma família que ainda utilizasse o coalho natural e quase não se encontra pessoas que ainda saibam como fazê-lo.

[351] Segundo alguns depoimentos o uso de formas um pouco maiores ou menores é uma característica que pode variar entre localidades e pode ser influenciada pelos queijeiros, que buscam pegar queijos mais ou menos do mesmo tamanho, às vezes encomendando queijos menores, chamados de merendeiros. Nas definições da Indicação Geográfica da Canastra foram incluídos também o queijo denominado 'Canastra Real', feito numa forma maior e pesendo 5 a 6 kg. Este queijo praticamente não existia na região e passou a ser elaborado após a perspectiva de venda de queijos mais maturados em mercados mais gourmetizado e em lojas especializadas em queijos. Algumas pessoas comentam que este queijo já existia na época da Colônia, fato que precisaria ser verificado. A IG da Canastra inclui também o 'merendeiro' um queijo de menor diâmetro e peso.

[352] Segundo alguns relatos o uso do tecido para ajudar a espremer a massa é uma prática introduzida mais ou menos recentemente, na década de 1980, mas se difundiu de maneigra bastante abrangente, sendo raro quem não a utilize.

[353] Este termo visa diferenciar de outras receitas de queijos (de outros tipos), onde a salga é feita mergulhando o queijo em água salgada.

tendo em vista lidar com todas as variáveis que podem interferir na 'vida do queijo'. Está fortemente presente no modo de fazer o queijo nessas regiões o que Ploeg denomina como co-produção, que diz respeito à interação e transformação mútua entre o homem e a natureza viva, que configura e reconfigura constantemente os recursos sociais e naturais, numa prática bastante dinâmica, longe da visão técnica que associa a agricultura camponesa e a artesanalidade a uma estagnação e atraso intrínseco. O processo de co-produção tem impacto na sobrevivência, no padrão de vida e nas perspectivas das famílias. A co-produção envolve surpresas (boas e más) na arte de lidar com a natureza viva, que diferentemente da indústria não pode ser completamente planejada ou controlada, mas que é constantemente re-criada. No processo de co-produção recria continuamente coisas, recursos, relações e símbolos, num esforço para melhorar os recursos disponíveis e criar um maior bem-estar, uma renda mais elevada e melhores perspectivas de futuro (Ploeg, 2008).

No caso do queijo, as lógicas que norteiam essa co-produção entram frequentemente em choque com as exigências presentes nas normas técnicas, que seguem a lógica padronizadora da produção industrial, em que se busca homogeneizar ao máximo o meio utilizando recursos (energia e insumos) externos. Esta questão aparece em depoimentos de produtores da região da Canastra, sobre os cursos de "boas práticas" que foram obrigados a fazer como parte do cadastramento no IMA:

> Fui fazer o curso e o cara dando o curso e falando: 10 litros de leite é um kg de queijo. Eu olhando para ele e pensando: coitado, coitado, dando o curso prá nós e é tudo besteira. Porque se for 10 litros de leite de vaca de bezerro grande e leite gordo, não cabe numa forma [de cerca de 1,3 kg]. Agora, se for de vaca de bezerro novo, 10 litros dá um queijinho [com menos de 1 kg]. Tinha que explicar o trem mais detalhado. Eles acham que tem que ser a medida, mas não é. Tem que ir mais fundo: tirou o leite, põe lá no folhão, na vasilha. Mas aí tem uma análise da gordura do leite. Porque lá no (…) [cita um laticínio de porte industrial no Alto Paranaíba] analisam tudo. Ali faz mil queijos por dia, de um jeitinho só, tudo analisado (fazendeiro e "queijeiro" na região da Canastra).

> Quem faz o queijo tem que ser profissional, pois conforme o tempo [clima] ele demora mais prá parar de pingar [dessorar]. Quando está frio ele demoooora para edurecer e parar de pingar. Quando está este calorão, igual uns dias atrás, com dois dias ele parou de pingar. Isso é o tempo, ninguém controla. Hoje choveu, ele já fica meio mole, demora a secar, pinga vários dias. Trem que mais advinha chuva é queijo. Ele amoleceu e ficou babento, pode saber que vai chover. Semana passada os queijos estavam todos duros, esta semana está tudo mole. Tem que por mais sal, mais pingo. Uns dias atrás era menos pingo, menos sal, porque ele já vai pingar. Não é aquele trem medido, o ano inteiro o mesmo tanto de pingo e sal, não é. Conforme o tempo vai fazendo, se o leite é mais gordo, tem que por mais pingo, senão fica cremoso (produtora da região da Canastra).

Estas duas pessoas fizeram os cursos, mas terminaram não se cadastrando, permanecendo na informalidade. Suas falas apontam para uma gama de detalhes que são manejados pelos produtores artesanais e que os diferenciam da produção industrial, que serve de referência na formação dos técnicos especializados em laticínios, responsáveis pelos cursos. Exemplificam a "co-produção" entre o homem e natureza, em que as famílias de agricultores/produtores reúnem conhecimentos dispersos, experimentam e participam ativamente na construção de conhecimentos necessários à sua reprodução social, num

ambiente inconstante que impede a padronização dos processos de trabalho (Ploeg, 2008). São conhecimentos práticos, que só se adquirem no seu interior, devendo ser constantemente ajustados às variações das condições do meio ambiente (que incluem chuvas, ocorrência de pragas e doenças, etc.) e à evolução das técnicas, o que remete constantemente à experiência adquirida, que é também coletiva, no sentido em que estão o tempo todo observando o que é feito por outras famílias. Seu domínio não exige somente conhecimentos que possam ser organizados cientificamente[354], mas também disposições e éticas particulares, tais como paciência e prudência (Reboul, 1981)[355].

Já na lógica técnica, que orienta a agricultura de "tipo empresarial" (conforme Ploeg, 2008), que está na base da legislação sanitária, as características do leite (como nível de gordura e matéria seca), assim como as condições de temperatura e umidade, buscam ser progressivamente controladas através de análises laboratoriais e procedimentos como desnatamento e climatização em ambientes fechados, que permitem uma padronização e homogeneização tanto das matérias-primas quanto do ambiente, mas implicam em maiores investimentos em infra-estrutura e gastos de energia. Desconectam os processos de produção da natureza e dos ecossistemas em que estão inseridos, permitindo uma maior padronização, mas levam a uma diminuição na eficiência energética e a um aumento na dependência de insumos externos.

A ampliação das possibilidades técnicas de controle da natureza vis a vis a permanência de lógicas diferenciadas levam a que se tenha, na região estudada, uma diversidade de situações sociais, culturais, econômicas e mesmo tecnológicas envolvendo a produção de queijos, que cresce com o avanço da modernização da agricultura, mas também com os processos de ilegalização e com as possibilidades de legalização e de acesso aos chamados mercados diferenciados.

Assim, embora haja um conjunto de elementos comuns que possibilitam uma identificação de determinados queijos como característicos e vinculados a uma determinada região - que envolvem características geográficas e edafoclimáticas e semelhanças nos modos de fazer - há uma ampla variação de detalhes, sobre as quais as legislações buscarão atuar, tendo em vista padronizar a produção, buscando "disciplinar" (no sentido Foucaultiano) populações, indivíduos e microrganismos, de certa maneira empurrando para uma aproximação com a produção industrial, com maior especialização e a aumentos de escala.

---

[354] Em sentido semelhante, Matos (2016) utiliza a noção de "conhecimento tácito" de Michael Pollanyi, para falar deste conjunto de conhecimentos, enfatizando o fato de que os produtores nem sempre conseguem expressá-los verbalmente.

[355] De maneira semelhante, porém mais abrangente, Zaoual formula o conceito de "Sítio Simbólico de Pertencimento", que seria uma entidade imaterial que impregna o conjunto da vida em dado meio e que possui um tipo de "caixa preta" feita de crenças, mitos, valores e experiências passadas, conscientes ou inconscientes, ritualizadas. Ao lado deste aspecto feito de mitos e ritos, o sítio possui um saber-fazer que constitui uma caixa de ferramentas, contendo técnicas e modelos de ação, conhecimentos empíricos e/ou teóricos, que constituem um saber social acumulado, com o qual operam em cada contexto e em cada situação. Dorigon utilizou esta formulação para explicar a permanência dos produtos coloniais no Oeste de Santa Catarina (ZAOUAL, 2006, apud Dorigon, 2008).

Além das inúmeras pequenas diferenças no modo de fazer o queijo, não captadas no fluxograma, poderíamos dizer que a arte de fazer o queijo envolve também um 'modo de se manter na atividade', que conjuga uma ampla gama de elementos, num contexto dinâmico de preços e mercados de produtos lácteos (e dos insumos a eles associados), com sazonalidade de produção e consumo e com uma constante reorganização de mercados (com tendências a forte concentração), além das exigências sanitárias e mudanças nos padrões de consumo, etc.

Foge aos objetivos deste trabalho um estudo do campesinato ou da dinâmica das propriedades produtoras de queijo na Região da Canastra, mas traremos alguns elementos com o objetivo de entender a evolução do modo de fazer o queijo artesanal e sua relação com a chamada modernização da agricultura, com as inovações tecnológicas e com os processos de (i)legalização do queijo.

Um dos primeiros itens do modo de fazer o queijo nestes municípios, que consta na definição legal do "Queijo Minas Artesanal", refere-se ao fato que ele deve ser feito com leite "integral e recém-ordenhado", "produzido na própria fazenda" e que o processamento do queijo deve ser iniciado "até noventa minutos após o começo da ordenha". Neste caso específico, a legislação de 2002 parece ter se baseado em características amplamente predominantes nas microrregiões produtoras para as quais essa lei foi elaborada[356]. Nos dois municípios, não tivemos notícia de nenhum produtor que comprasse ou vendesse leite para a produção de queijo, característica que aparece no Censo Agropecuário, segundo o qual 100% da produção de queijos nos estabelecimentos rurais de São Roque e Medeiros é feita com "matéria prima própria", ou seja, é feita com leite produzido na própria fazenda[357].

Se a produção do queijo está indissociada da produção do leite, o modo de fazer envolve, na sua ponta inicial, necessariamente a criação de gado e a extração do leite, o que por sua vez envolve a alimentação do gado (que pode ser produzida na fazenda e/ou comprada), a sua reprodução (dado que somente vacas paridas produzem leite), o que fazer com os bezerros machos (não aproveitados para a continuidade da produção), todas questões que estão relacionadas também com a quantidade e tipo de mão de obra disponível, assim como com o tamanho e a localização da propriedade, sua fertilidade e declividade, entre outros fatores, que precisam ser equacionados por cada família produtora.

Embora haja regularidades que podem ser caracterizadas como parte dos Sistemas de Criação e Cultura, há uma diversidade de situações entre os produtores de queijo, no que se refere aos modos de fazer, pensados enquanto modos de acessar e permanecer na atividade de

---

[356] Estas definições estão na Lei Nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002, assim como na sua regulamentação, logo nos seus artigos 1º e 2º. As definições de 2002 excluem assim a possibilidade de produção de queijos com leite comprado ou trazido de outras propriedades (presente em outras regiões produtoras), que é aberta na lei de 2012, desde que pelo menos parte do leite venha da própria fazenda.

[357] O dados do Censo apontam semelhanças nos demais municípios incluídos na microrregião da Canastra, exceto em Piumhi e Delfinópolis. Em Piumhi, apenas 64% da produção de queijos em estabelecimentos rurais é feita com leite da própria fazenda. Este dado coincide com informações obtidas no trabalho de campo, com menções à existência, em Piumhi, de pequenos laticínios que produzem queijos tipo mussarela (nozinho, temperados, etc) e provolone. Não tivemos nenhuma informação sobre Delfinópolis, que tem pouca relação com os municípios estudados, mas, segundo o censo, naquele município somente 60% dos queijos produzidos em estabelecimentos rurais é feita com leite próprio.

fazer o queijo, que interagem de diferentes maneiras tanto com as possibilidades de inovações tecnológicas quanto com as diferentes legislações (sanitária, ambiental, trabalhista).

As atividades de ordenha das vacas para obtenção do leite envolvem uma rotina diária de trabalho que precisa ser executado de domingo a domingo, no mesmo horário, durante todos os dias do ano, faça frio ou calor, chova ou faça sol, sem interrupções em finais de semana, feriados ou férias. Como o queijo é feito com leite "recém-ordenhado", em seguida à ordenha inicia-se a elaboração do queijo. O trabalho na ordenha se inicia muito cedo pela manhã (normalmente antes do nascer do sol) e toma várias horas: começa por buscar o gado no pasto e trazê-lo para um cercado próximo ao curral onde será realizada a ordenha; envolve a ordenha em si, cujo tempo gasto depende do tamanho do rebanho, do tipo de tecnologia utilizado (se ordenha manual ou mecânica), do tipo de manejo dado às vacas e bezerros (se os bezerros são mantidos com a mãe durante e depois da ordenha, se mamam nas vacas ou são alimentados separadamente, entre outros fatores.

Por terem rebanhos menores e um contato cotidiano com as vacas, em geral os produtores de queijos artesanais conhecem cada vaca, que tem um nome pelo qual é chamada para ser ordenhada[358], numa mesma sequência que é repetida todos os dias, de forma que eles notam a falta de alguma vaca mesmo quando os rebanhos são maiores[359]. Vimos casos em que, conforme o "temperamento" da vaca, é dado um tratamento especial a ela. Por exemplo, um produtor com cerca de 20 vacas e ordenha manual tinha no curral uma pequena área cimentada onde ele tirava o leite, enquanto as vacas esperavam todas juntas numa área ao lado. No entanto, havia uma vaca que ele ordenhava no meio das outras, nos explicando que ela "não gostava" de ser ordenhada sozinha, que ficava mais nervosa. Alguns produtores tomam muito cuidado para manter a tranquilidade das vacas no momento da ordenha, evitando que pessoas estranhas, por exemplo, entrem no local de ordenha.

Na hora da ordenha, vacas e bezerros esperam em locais separados. Quando a pessoa responsável pela ordenha (em geral um homem) chama a vaca pelo nome, o bezerro dela vem também. Bezerras fêmeas podem herdar o nome da mãe, por já estarem acostumadas com ele. Quando o bezerro começa a mamar, estimula a vaca a "soltar o leite". As pernas da vaca são presas com uma corda e, em seguida, o bezerro também é preso às pernas da vaca, para deixar de mamar enquanto acontece a ordenha. Terminada a ordenha, vaca e bezerro são liberados e em geral o bezerro é deixado com a mãe, para terminar de esgotar o leite. Alguns produtores não tiram todo o leite, tendo em vista deixar um pouco para o bezerro. As orientações técnico-científicas que visam aumentos de produção e produtividade apontam num progressivo afastamento entre a vaca e o bezerro, que no caso de produtores ditos mais 'tecnificados' envolve tirar todo o leite e alimentar separadamente o bezerro, seja com o próprio leite seja com o soro ou outros tipos de ração[360]. E, juntamente com a ordenha mecânica, tem se disseminado na região a aplicação de ocitocina nas vacas (hormônio feminino que favorece a descida do leite), o que permite prescindir da presença do bezerro na hora da ordenha,

---

[358] Nesta região, os nomes podem remeter a caracteríticas dos animais: Malhada, Vermelha, Dengosa, podem ser "homenagens" a pessoas, etc. O filme "O mineiro e o Queijo" se inicia com um produtor apontando as vacas e dizendo seu nome.

[359] Um dos produtores visitados tinha 80 vacas e eu perguntei se ele sabia o nome de todas. Ele me respondeu que não só sabia como se dava conta quando faltava alguma, que tinham que sair buscando depois, para ver o que aconteceu, pois ela poderia ter adoecido ou se acidentado.

[360]Estes procedimentos visam um maior controle da quantidade de leite produzido pela vaca e consumido pelo bezerro.

economizando o tempo de amarrar e desamarrar o bezerro.

Normalmente, durante a ordenha é dada alguma ração às vacas (para que elas se acalmem e comam enquanto transcorre a ordenha). Assim, antes da ordenha é necessário transportar a ração e abastecer os cochos. Durante a ordenha, à medida que é tirado o leite precisa ser levado para o local onde os queijos serão produzidos. A ordenha manual é feita em baldes e a cada vez que ele enche, é transferido para um tonel maior, com um tecido amarrado na boca para filtrar pelos e outras impurezas.

Terminada a ordenha, é preciso retirar o esterco do curral e proceder à limpeza dos utensílios e equipamentos. No caso da ordenha manual, os equipamentos necessários são basicamente um balde, cordas para amarrar a vaca e um banquinho de madeira de uma perna que fica amarrado através de um cinto à cintura da pessoa que faz a ordenha, de maneira que ela possa se levantar, sentar e caminhar, realizando todas as atividades necessárias à ordenha sem precisar carregar o banco, que automaticamente vai junto. A altura do banco é adequada à altura das vacas, para que quando sentada a pessoa tenha acesso confortável às tetas da vaca, sem precisar se curvar. E é preciso um latão maior, no qual se vai despejando os baldes de leite conforme eles encham. E um tecido para filtrar o leite antes de ser despejado no latão.

No caso da ordenhadeira mecânica, crescentemente utilizada na região, os procedimentos podem mudar bastante. Cada ordenhadeira é composta por um pequeno equipamento composto por quatro mangueiras com uma parte emborrachada na ponta (que se ajusta perfeitamente à teta da vaca), um para cada teta da vaca, ligadas a uma tubulação e a um motor que faz uma "sucção" ritmada e joga diretamente o leite num recipiente maior. Em produções de leite de maior escala e com maior grau de tecnificação e mecanização, os bezerros ficam completamente separados das vacas[361] e o local de ordenha tem dois corredores laterais e uma parte central rebaixada, uma espécie de fosso, de forma que quem é responsável pela ordenha consiga trabalhar o tempo todo em pé, colocando e tirando a ordenhadeira sem precisar se sentar ou abaixar. O número de vacas ordenhadas de cada vez depende do número de ordenhadeiras individuais. Entre os produtores de queijo que visitamos nestes dois municípios, nos pareceu que o mais comum era chegar a oito vacas, quatro de cada lado do fosso, mas havia casos em que se tinha apenas uma ou duas ordenhadeiras. Com a ordenha mecânica, em especial quando se ordenha mais vacas ao mesmo tempo, já não se chama mais as vacas pelo nome: alguém 'toca' as vacas do curral para o corredor da ordenha, alternando as entradas de um lado e do outro do fosso. Quando a ordenha termina, elas saem do outro lado do corredor, para um local cercado onde ficam as vacas já ordenhadas.

Um dos maiores produtores que conhecemos, na região do Alto Paranaíba, num perfil que segundo os tipos ideais de Ploeg (2008) se poderia dizer que estava próximo do "modo empresarial" puro, conjugava a produção de queijos com a venda de sêmen de vacas holandesas de alta produtividade[362]. Ele estava produzindo cerca de 400 queijos por dia e diz

---

[361] A idade a partir da qual o bezerro deve ser apartado da vaca é uma questão que varia e soubemos de um caso, de uma família de produtores de leite com perfil do tipo mais "empresarial", em que este era um dos pontos de discordância entre o casal, com a mulher considerando que o bezerro deveria ficar mais tempo com a mãe e o marido querendo antecipar ao máximo o desmame tendo em vista alcançar maiores produtividades. A determinação da idade de desmame dos bezerros é alvo de inúmeras pesquisas científicas.

[362] Este produtor foi selecionado para uma visita que fiscais do Grupo de Trabalho sobre Queijos Artesanais do Ministério da Agricultura. Note-se que mesmo neste caso, em que há um alto grau de especialização, ele conjuga duas fontes de renda: produção de sêmen e produção de queijo, o que em

com orgulho ter como meta alcançar a produção de mil queijos (10 mil litros de leite por dia). Suas vacas já não tinham nome: tinham um brinco com um número e periodicamente era feita uma ordenha separada para anotar seus dados de produção individuais, com acompanhamento informatizado. O uso de brincos com números nas vacas é o procedimento indicado pela legislação sanitária para identificação dos animais.

O uso da ordenhadeira mecânica é em geral almejado pelos produtores, por facilitar muito o trabalho de ordenha. E, segundo depoimentos deles, as vacas se adaptam rapidamente à ordenha mecânica e gostam dela, por ser mais ritmada, e pelo fato das unhas muitas vezes ferirem o animal. No entanto, o uso da ordenhadeira traz mudanças na rotina de trabalho e na lida com os animais e, em especial, implica em grandes diferenças nos investimentos em equipamentos e instalações, assim como nos insumos necessários e nos custos de produção. Considerados na visão dos técnicos especializados e dos agentes fiscais como mais 'seguros' e 'higiênicos', por se afastarem da natureza (e dos animais e do esterco), esses equipamentos exigem maiores cuidados (e de natureza diferente) para a limpeza das suas tubulações. Por ser o leite um produto que contém gordura, essa limpeza precisa ser feita através do uso de produtos detergentes (que tendem a deixar resíduos no leite e afetam o queijo) ou da utilização de água fervendo (que aumenta muito os gastos com energia).

Entre a ordenha totalmente manual e a ordenha totalmente mecanizada, verificamos uma grande variedade de combinações tecnológicas, resultado de ajustes e adaptações que as famílias produtoras vão fazendo, que fazem com que cada unidade de produção tenha suas especificidades, em constante transformação e que variam também ao longo do ciclo de vida das famílias, precisando se ajustar a situações de doenças, entre outras. Essas variações são influenciadas por um conjunto de elementos, como escala de produção, condições de investimento, disponibilidade de energia elétrica, tipo e quantidade de mão de obra utilizada na ordenha (familiar ou assalariada, sexo). As raças de gado também têm implicações na relação com a ordenha: quanto mais especializadas, mais dóceis, 'soltando' mais fácil o leite e permitindo a ordenha sem a presença do bezerro, por exemplo.

Vimos produtores de menor escala que vão incorporando progressivamente o uso da ordenhadeira mecânica, começando adquirindo uma ou duas ordenhadeiras pequenas acopladas diretamente a um pequeno latão de plástico onde o leite é recolhido. Procedem à ordenha no mesmo local de antes, chamando cada vaca pelo nome, juntamente com o bezerro, amarrando os pés, utilizando o banquinho amarrado à cintura para colocar a ordenhadeira na vaca. Mas há também produtores maiores, com trabalho totalmente assalariado e muitas vacas, em que a ordenha continua totalmente manual. Um dos casos era uma fazenda de gado de corte e que fazia também o queijo.

As pessoas mais velhas comentam que antigamente as vacas produziam menos leite, a ordenha era feita apenas uma vez por dia e que, se conveniente ou necessário (por conta de um feriado, de alguma doença ou problema), era possível deixar as vacas sem ordenhar, pois os bezerros conseguiam ‘esgotar’ o leite (mamar todo o leite disponível). Atualmente, um percentual crescente de famílias realiza duas ordenhas por dia, as vacas têm maior produtividade e atrasos ou impedimentos da ordenha, mesmo que num único dia (ou turno do dia), podem causar grandes transtornos, com empedramento do leite, ocorrência de mamite

---

parte justifica ele ter vacas de altíssima produtividade, que talvez não fossem ‘rentáveis’ somente com a produção de leite ou queijo, pelos custos adicionais que significam.

(infecção nas tetas das vacas) e mesmo adoecimento das vacas, podendo levar à interrupção da lactação, que só retornará quando elas tiverem um novo bezerro.

Alguns produtores observam que esta é uma preocupação, em especial quando a mão de obra para a ordenha é familiar e é executada por uma única pessoa, pois se esta pessoa adoece ou tem qualquer impedimento, é preciso com urgência conseguir alguém que a substitua na ordenha. Uma primeira opção é reorganizar o trabalho interno (com a mulher assumindo esta função, em substituição ao marido, por exemplo). Quando não é possível, mobilizam alguém da família, relações de compadrio, vizinhança. Assim, quanto maior o rebanho e mais produtivas as vacas, os transtornos e consequências com qualquer acidente ou imprevisto, tanto com as pessoas quanto com os equipamentos, tem consequências bastante agravadas em termos de prejuízos econômicos, pois uma ordenha que deixe de ser feita pode prejudicar várias vacas, não somente naquela lactação como também nas seguintes, pois em alguns casos a vaca pode nunca voltar a ser a mesma.

Na visão dos técnicos especializados, orientados para o modelo industrial de produção (que está na base das legislações sanitárias), o ideal de "qualidade do leite" está associado à "modernização", associado a vacas de maior produtividade e à execução de duas ordenhas por dia, o que implica, para a produção dos queijos minas artesanais, em fazer o queijo duas vezes por dia, fazendo com que a jornada de trabalho possa chegar a 14 horas diárias e dificultando a conjugação do queijo com outras atividades agropecuárias, em especial quando a força de trabalho é restrita ao casal. A presença de filhos a partir de 10 anos já permite algum tipo de ajuda, que alivia os pais.

Nos municípios estudados, há dificuldades para a contratação de empregados para trabalhar com o leite e o queijo, pois os trabalhadores crescentemente pleiteiam uma jornada de trabalho de oito horas e algum descanso semanal. Não nos detivemos nesta questão, mas nos pareceu que também nas relações trabalhistas há um conjunto de acertos informais que buscam ajustar as exigências da legislação às condições específicas de trabalho no leite e no queijo, mas que permanecem 'ilegais' frente à legislação trabalhista. A escassez de mão de obra e algum conhecimento das leis trabalhistas (que parece chegar aos trabalhadores através da fiscalização trabalhista nas colheitas de café), leva a que os trabalhadores tenham um poder maior de negociação. Embora mantendo jornadas mais extensas e ausência de descansos semanais, parece que nestes dois municípios os pagamentos embutem (ao menos parcialmente) uma contabilização informal das horas extras trabalhadas, com os rendimentos chegando a três ou quatro vezes o valor salário mínimo, além de formas de pagamento não monetárias, como a doação de carne de porco ou a possibilidade de criação de galinhas, porcos e mesmo de ter as próprias vacas, conforme os arranjos existentes. Mas há outro tipo de dificuldades, como o próprio deslocamento dos trabalhadores até as fazendas, no caso de não morarem na propriedade. Fazendas maiores em geral contratam o casal e fornecendo o local de moradia, o que nem sempre é possível para produtores menores.

Uma das lideranças de produtores de queijo da região, que utiliza principalmente mão de obra familiar, observou que provavelmente os técnicos e pesquisadores que pensaram o 'melhoramento genético' das vacas e que propuseram a realização de duas ordenhas por dia, nunca trabalharam ordenhando as vacas e fazendo o queijo[363]. O que esta fala traz à tona é o fato de que a tecnologia muitas vezes é pensada para grandes escalas e para o uso de trabalho

[363] Fala de Luciano Machado, ex-presidente da Aprocame.

assalariado, por técnicos especializados que não vivenciam o trabalho cotidiano com estas tecnologias e que não imaginam suas consequências em termos de qualidade de vida e de organização do trabalho em escalas menores e situações um pouco diferenciadas (como é o caso dos queijos elaborados 'nas roças').

Um “queijeiro” antigo da região considera que ainda é expressiva a quantidade de pessoas que fazem somente uma ordenha por dia e alguns produtores cadastrados que trabalham com mão de obra principalmente familiar e que chegaram a caminhar sentido de aumentos de escala e de maior especialização, depois de alguns anos estavam buscando 'voltar' a raças mais rústicas e, em alguns casos, a uma única ordenha diária. Há também produtores com possibilidade de entrega do leite a laticínios, que optam por fazer o queijo de uma das ordenhas diárias e entregar o leite da outra.

3.2.3. Relações de trabalho e mão de obra na produção dos queijos – diversidade entre os produtores

Como as atividades em torno da ordenha e da elaboração cotidiana dos queijos exigem uma rotina com horários fixos e tomam várias horas (mesmo realizadas uma única vez por dia) elas de certa maneira condicionam as demais atividades possíveis, sendo em torno delas que se organizam os demais trabalhos, em especial quando a mão de obra é prioritariamente familiar.

O levantamento feito pelo Sebrae/Aprocan em 2014 identificou que “78% da mão de obra declarada pelos produtores ao responder o questionário é de origem familiar e apenas 22% de origem contratada” na microrregião da Canastra. Estes dados parecem referir-se ao número total de pessoas trabalhando nos queijos e não a um percentual dos estabelecimentos, ou seja, não permitem dizer que este é o percentual de propriedades que seriam de “agricultura familiar”, classificação esta que leva em conta definições legais utilizadas para o direcionamento de políticas públicas. Segundo estes mesmos dados, a média de pessoas trabalhando na elaboração dos queijos é de 2,2 pessoas. Este mesmo levantamento aponta que 73% das propriedades entrevistadas tinham menos de 100 hectares e apenas 4% acima de 500 hectares, com um rebanho médio de 27 cabeças de gado (24 vacas em lactação) e produção diária de 170 litros de leite (Perez et al., 2014).

Os dados dos Censos Agropecuários, tal qual divulgados pelo IBGE, também não permitem a identificação do percentual de estabelecimentos com produção de queijos que seriam classificados como “agricultura familiar”[364]. Mas permitem afirmar que nos dois municípios estudados (Medeiros e São Roque de Minas) a produção de leite (e provavelmente também a de queijo) tem uma presença importante tanto na “Agricultura Familiar” quanto na “não Familiar”, com uma diferença não muito grande entre elas e com uma baixa presença tanto de rebanhos muito pequenos quanto muito grandes. Nos dois municípios, segundo dados

[364] Para essa classificação em Agricultura Familiar e Não Familiar, o IBGE reorganiza os dados do Censo Agropecuário seguindo os critérios legais estabelecidos pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário através da lei 11.326. Esta classificação envolve critérios como tamanho da terra (em módulos rurais), renda, e uso de mão de obra assalariada. As tabulações destes dados foram feitas para a criação de gado e para a produção de leite, mas não para a produção de queijos e requeijão.

do Censo Agropecuário de 2006, a criação de gado bovino está presente em mais de 80% dos estabelecimentos, tanto da agricultura familiar quanto da não familiar, sendo o rebanho médio de entorno de 45 cabeças por estabelecimento na agricultura familiar e de cerca de 145 na não familiar, ou seja, uma diferença pouco expressiva, de apenas 3,5 vezes, ainda mais considerando as grandes desigualdades existentes no setor pecuário e leiteiro do Brasil. Do total de estabelecimentos que produziram leite, tanto familiares quanto não familiares, mais de dois terços tinham entre 20 e 99 cabeças de gado. A produção de leite é igualmente importante entre os familiares e não familiares, embora seja um pouco maior o percentual de estabelecimentos da agricultura familiar produzindo leite. E nos dois municípios era significativo o percentual do volume de leite produzido pela agricultura familiar, em torno de 60% em 2006.

Assim como no tamanho da terra, a classificação oficial em “agricultura familiar” ou “não familiar” não nos parece ser o principal diferenciador entre as estratégias de produção e reprodução de “fazendeiros” e “camponeses”, mas sim um conjunto de outros elementos, como a quantidade de mão de obra disponível (incluindo a presença de algum trabalhador contratado), a existência de outras fontes de renda, a localização da propriedade, etc.

Em termos gerais, parece haver uma predominância de trabalho familiar na lida com o queijo, mas entre os produtores 'cadastrados' parece ser mais frequente existência de trabalhadores contratados, mesmo que somados ao trabalho familiar. Mas há também produtores de queijo com trabalho exclusivamente assalariado. Nos casos em que há outras pessoas além da família, o pagamento em salário (ou diária) parece ser predominante.

A questão do trabalho assalariado ou familiar no queijo é motivo de comentários e observações na região, tanto entre moradores da cidade quanto entre produtores, pela dificuldade crescente de conseguir trabalhadores assalariados que aceitem trabalhar com o queijo, por não quererem trabalhar finais de semana e feriados. Alguns comentam que para quem depende de trabalho assalariado está cada vez mais difícil se manter na produção de queijo. Assim como no caso da legislação sanitária (percebida como inadequada ao queijo artesanal), há uma forte percepção local de que legislação trabalhista é feita pensando em trabalhos urbanos e não é adequada ao trabalho rural, em especial ao trabalho com o leite e o queijo, que não pode ser interrompido. Enfatizam também a dificuldade de ter muita rigidez com o horário de trabalho, pois podem haver muitos imprevistos com os animais que precisam de socorro imediato e que não podem ser deixados para o dia seguinte como, por exemplo, acidentes ou partos.

No que se refere à divisão sexual de trabalho, nos municípios estudados e de uma maneira geral nesta 'região queijeira a Oeste de Minas' cabe aos homens a responsabilidade do trato com o gado e das atividades de ordenha. E cabem principalmente às mulheres as atividades de elaboração do queijo, em muitos casos “ajudada” pelo homem. A comercialização (em geral a negociação com o queijeiro) é uma atividade predominantemente masculina. Na lida com os animais e na ordenha é mais raro encontrarmos mulheres, sendo que algumas chegam a dizer que “não sabem” ou mesmo que “têm medo” de lidar com as vacas. Mas há também casos em que “ajudam os maridos”. Já na elaboração dos queijos é comum encontrarmos homens, na grande maioria das vezes trabalhando junto com a mulher, mas sendo em geral a mulher a mais responsável por esta atividade. Mas não é incomum encontrar homens assumindo a elaboração do queijo, em geral quando são solteiros, separados, viúvos ou quando as mulheres têm outras ocupações não agrícolas.

Nas propriedades estudadas por Barbosa (2007), todas com mão de obra exclusivamente familiar, os homens roçavam pasto, cortavam lenha, cuidavam dos animais, das lavouras e eram os responsáveis pela ordenha. As mulheres cuidavam dos afazeres domésticos, das hortaliças e dos quintais, das galinhas e porcos, do preparo de farinhas, polvilhos e quitandas. Havia mulheres que ordenhavam, às vezes apenas na ausência dos homens, por motivos de doença ou de trabalho fora da propriedade. Homens e mulheres compartilhavam fabricação do queijo. Quando havia atividades de turismo, mulheres eram quem interagia mais. A escassez de mão de obra foi apontada como principal problema para lavouras, que vêm diminuindo. E havia restrições ambientais ao plantio, pela exigência de preservar a vegetação natural nas áreas próximas aos rios, mais planas e mais férteis. A diminuição do número de filhos por família também dificultava associar os trabalhos com lavoura e com a elaboração do queijo (Barbosa, 2007).

Mesmo quando o trabalho é assalariado, reproduzem-se as atribuições de gênero, com empregados homens trabalhando (ou ajudando a família) na lida com os animais e empregadas mulheres trabalhando na elaboração do queijo. Quando a fazenda ou sítio tem apenas um trabalhador contratado, em geral são homens, que realizam diferentes serviços: ordenham, fazem o queijo, cuidam dos animais, cercas, etc. E parece ser bastante comum a contratação de casais (pagando um salário fixo), que moram nas propriedade e reproduzem a divisão familiar de trabalho: os homens ficando responsáveis pela ordenha e as mulheres pela elaboração dos queijos. E é comum os casais contratados trabalharem lado a lado com a família proprietária, com os homens ajudando na lida com os animais e as mulheres na elaboração do queijo.

As sociedades entre pais e filhos, assim como entre irmãos, parecem ser frequentes também na produção de queijos. Por exemplo, numa das fazendas, o pai (viúvo, já idoso) e dois filhos homens (na faixa dos 45) trabalhavam juntos na produção de queijos, sendo as duas esposas professoras na cidade. Pai e filhos utilizavam conjuntamente a estrutura de ordenha e de elaboração do queijo: barracão (curral), ordenhadeira mecânica, casa de queijo (queijeira) e executavam juntos todo o serviço, mas mantinham uma separação da produção, com cada um tendo suas próprias vacas e fazendo a ordenha de forma que o leite e o queijo de cada um fossem separados[365].

Há ainda diferentes perfis de fazendas com empregados. Há casos de herança em que os herdeiros moram em cidades maiores, têm empregos urbanos e vêm em feriados ou férias, criando gado (de corte ou leite) e mantendo empregados que tomam conta da fazenda e fazem queijo, cuja venda ajuda a manter os custos da fazenda, em diferentes arranjos. Às vezes têm a queijaria mais estruturada e pagam melhores salários para funcionários fazerem os queijos, caso que parece mais comum quando os donos moram mais perto e vêm com mais frequência. Há produtores cadastrados que têm este perfil. Outro perfil presente entre os cadastrados são proprietários de fazendas com atividades ou comércio nas cidades da região (mercados, padarias, mercearias), que moram nas cidades mantêm a produção de queijos com trabalho assalariado, alguns tendo seu próprio canal de comercialização e se 'cadastrando' quando passa a haver fiscalização no comércio. No entanto, não há necessariamente uma associação entre fazendas com trabalho assalariado produzindo queijos e interesse no 'cadastramento': há casos em que, para pagar salários menores, os proprietários deixam os funcionários fazerem o

[365] Neste caso, ordenhavam separadamente (na sequência) as vacas de cada um, colocando o leite em galões separados e fazendo os queijos em balões separados e com formas de cor diferente, separando também as prateleiras para onde os queijos eram repassados para serem armazenados.

queijo e venderem por conta própria, como uma espécie de complementação salarial, situação que parece ser mais comum quando os proprietários moram mais distante e vêm com menos frequência, tendo menos condições de acompanhar a produção dos queijos. Nestes casos, normalmente não há interesse no cadastramento por parte do proprietário e nem do empregado, dado que seriam necessários investimentos em construções e infra-estrutura.

Com relação ao local de moradia, normalmente as pessoas responsáveis pela ordenha e elaboração do queijo moram na própria propriedade, sendo em geral a casa de queijo e o curral bastante próximos à casa. Quando há empregados que ajudam a família proprietária a fazer o queijo, estes tanto podem vir da cidade para trabalhar todos os dias (quando a propriedade não é muito distante da cidade), quanto podem morar na propriedade, neste último caso é comum a contratação de um casal, que vem morar na propriedade, numa casa também próxima à queijaria e ao curral.

A questão da sucessão está bastante presente para as famílias produtoras, que se preocupam se haverá ou não herdeiros pra dar continuidade à produção. A sucessão é em geral patrilinear: os filhos homens ficam na terra dos pais e as filhas mulheres vão morar na terra dos sogros. Às vezes filho e pai trabalham juntos por um período, até conseguirem se estabelecer autonomamente, com vários arranjos possíveis. Há um reconhecimento do direito legal das mulheres à herança, mas são feitos arranjos entre os irmãos, de maneira a garantir que os homens permaneçam nas terras onde os pais moravam. Praticamente todas as famílias têm pessoas que migraram. Mas não nos pareceram incomuns famílias produtoras em que praticamente todos os irmãos ficaram nas atividades agropecuárias, sendo frequente encontrar casais jovens começando a vida trabalhando com o queijo, alguns em situações bastante difíceis e precárias, conforme mencionado anteriormente.

E embora sejam comuns as saídas dos jovens rurais e sua mudança para as cidades (na região ou fora dela) para estudar ou para buscar oportunidades próprias de trabalho, independentes dos pais, a saída nesta etapa do ciclo de vida não necessariamente implica um rompimento. Vários produtores de queijo com os quais conversamos (em especial homens) haviam passado por diferentes ocupações, urbanas e rurais, em diferentes locais, mas haviam retornado para assumir a produção quando se colocou a possibilidade de receberem a herança da terra. Essa dinamicidade parece existir tanto nas famílias em melhores condições econômicas quanto nas mais modestas. Parte dos 'cadastrados' tem este perfil, sendo filhos (em alguns casos netos) de produtores, que saíram para estudar e/ou trabalhar, passaram por experiências de trabalho urbano (mais ou menos longas) e, por diferentes razões e caminhos, decidiram voltar e investir na produção de queijos (de maneira mais ou menos especializada), em geral aplicando na produção investimentos advindos de outras fontes de renda.

Mas há também casos em que, às vezes contrariando a vontade dos pais, os filhos homens não querem sair nem seguir os estudos, alegando que não gostam de estudar e querem continuar 'na roça'. É comum os produtores mencionarem que “gostam de morar na roça” e que a permanência foi uma opção, alguns deles depois de experimentar a vida na cidade. Um casal comentou que não gosta de cidade, de agitação, de ter vizinhos muito próximos e que jamais poderiam morar num prédio de apartamentos.

A questão dos jovens não foi objeto de nosso estudo, mas bibliografias que abordam esta questão em outras regiões do país apontam a complexidade de elementos envolvidos na

decisão de ficar ou sair, que está longe de ser simplesmente econômica (pensada em termos de renda monetária auferida)[366], conforme é mencionado por alguns técnicos, pesquisadores ou agentes administrativos que argumentam que a produção de queijo 'clandestino' não se sustentaria porque os filhos não querem permanecer na atividade, por ser 'ilegal' e os queijos não terem preços remuneradores.

Nossa impressão, nos municípios pesquisados, é de que há uma distribuição mais ou menos uniforme das diferentes faixas etárias na produção de queijos, o que indica uma continuidade nesta produção ao longo do tempo. Embora o diagnóstico realizado pelo Sebrae/Aprocan em 2014 não tenha levantado a idade, o dado levantado, de "tempo na produção de queijo" também indica uma distribuição mais ou menos uniforme: 32% dos produtores estão há menos de 10 anos na atividade, 28% de 10 a 20 anos, 24% produzem há 21 a 30 anos e 16% acima de 30 anos (Perez et al., 2014). Mesmo que quem produz há menos tempo não necessariamente seja jovem, estes dados mais ou menos batem com nossas observações de campo, que constataram a presença, na zona rural e na produção de queijos dos municípios desta região, de casais com diferentes idades, incluindo jovens recém-casados.

Também os dados dos censos demográficos indicam que a população rural nestes dois municípios tem se mantido estável, o que reforça nossa percepção de que os Sistemas de Criação e Cultura que se estabeleceram nesta região (que extrapolam as atividades rurais, conforme apontado), tendo o gado e queijo como um dos elementos importantes, permitem a reprodução social do campesinato e da economia, com uma baixa concentração de renda e de terra.

No entanto, seria preciso um estudo mais aprofundado, especificamente sobre a sucessão, que observasse os diferentes estratos sociais. Para famílias (jovens ou não) com piores condições econômicas, nem sempre as opções de emprego na cidade são mais atrativas, como no caso de um senhor que conhecemos trabalhando como empregado numa fazenda e que havia morado vários anos na capital de São Paulo, trabalhando no setor de frigorífico do Carrefour, o dia inteiro carregando carnes, entrando e saindo de grandes câmaras frias, que diz ter adoecido neste período. Voltou para São Roque assim que pôde e diz que mesmo ganhando pouco ordenhando vacas e fazendo queijos, é muito mais feliz ali: "aqui se ganha pouco, mas se vive bem", comentou. É comum nesta região a referência de que ali se vive bem com pouco dinheiro, em contraste com a vida em cidades grandes.

Assim, o que nos parece ser decisivo para saber se haverá ou não a continuidade da produção é menos a saída dos filhos quando jovens e mais o momento em que a sucessão se coloca como um imperativo, quando os pais morrem ou estão velhos e adoecem (em alguns casos precisando de cuidado), não conseguindo mais gerir a propriedade. E as possibilidades de algum filho ficar dependem também do número de herdeiros e de acertos entre eles para que algum permaneça[367]. E a produção de queijo, por todas as características envolvidas -

---

[366] Por exemplo, Aguiar e Stropasolas (2010) analisando duas regiões diferentes em Santa Catarina, observam que pesam aspectos como acesso a transporte, existência de festas, tipo de relação intergeracional, formas de remuneração e autonomia para decidir sobre a produção (no caso de trabalharem com os pais), entre outras.

[367] Numa entrevista com o técnico da Emater da região do Serro, ele observa que naquela região, ao mesmo tempo que fazendas maiores e mais tradicionais estão deixando de produzir queijos, inclusive pela dificuldade de conseguir trabalhadores assalariados, por outro lado as partilhas e fragmentação de fazendas entre herdeiros têm possibilitado o surgimento de novas unidades de produção de queijos, por produtores antes assalariados e sem acesso à terra.

gado como poupança, renda cotidiana, alto valor agregado (mesmo a baixos preços) - é um componente importante, tanto para começar a vida quanto para uma volta ou recomeço.

Assim, se por um lado o 'cadastramento' e a busca de mercados de nicho pode ser uma opção a mais para famílias com melhores possibilidades de renda, a produção 'informal' de queijos é uma alternativa bastante importante para os segmentos sociais com menor renda e mesmo sem herança de terra, pois permite que as famílias se estruturem aos poucos. Como no caso de um casal, ambos nascidos na região, de tipo mais camponês, que quando jovens migraram para o norte de Minas, onde o marido trabalhava com pesca artesanal. Voltaram quando a mãe dele faleceu e ele herdou um pedaço de terra. Houve uma primeira divisão da herança e ele conseguiu acertar a compra da parte de um dos irmãos. Eles então construíram próximo à casa um curral e uma queijaria bastante simples, de bambu e ripas, com algumas partes fechadas com lona. E foram aos poucos estruturando a propriedade, sendo o queijo o principal componente da renda monetária e também da alimentação da família, complementado com a criação de porcos (também para consumo e vendido), além do pomar, galinhas e outros pequenos cultivos para consumo. Hoje são "cadastrados" e o casal segue trabalhando na produção do queijo. Têm uma única filha que ajudou a produzir o queijo até entrar na faculdade, numa das cidades da região, cujos estudos são mantidos com a renda da propriedade.

3.2.4. Modos de fazer: raças, alimentação do gado e escalas de produção

Até a 'chegada' da modernização da agropecuária nos municípios de São Roque e Medeiros, em torno da década de 1980, as raças de gado eram bastante rústicas e sua alimentação era baseada em pastagens, com menor produtividade de leite. Havia forte sazonalidade na produção de leite e queijo, com a produção podendo triplicar entre o período das águas e o período seco[368].

Os mais velhos comentam que as fazendas dos pais eram bastante diversificadas e produziam apenas dois a cinco queijos por dia. Na fala de um "queijeiro" da região da Canastra: "Antigamente, quem fazia muito eram oito queijos, parecia um monte. Hoje todo mundo faz mais de 20 queijos, não dá para viver de queijo com menos de 10 queijos". Até hoje, na região da Canastra, quem produz 50 queijos por dia é considerado "grande"[369]. Nos relatos de viagem de Saint Hilaire, ele observa que as vacas destas regiões produziam, no século XVIII, menos de um litro de leite por dia, o que coincide com relatos de pessoas mais velhas, que comentam que antigamente era preciso ter dez vacas para produzir um queijo e que atualmente, na região, "com uma vaca se produz um queijo".

Os anos 1980 são apontados por várias pessoas como um ponto de inflexão no que se refere ao aumento nas quantidades de leite e de queijos produzidos, em função da introdução de raças de gado geneticamente melhoradas para uma maior produtividade de leite, da introdução de novas pastagens (em especial a braquiária) e da introdução da silagem e das rações à base de soja e milho, que permitiriam aumentar as quantidades produzidas e reduzir a

---

[368] Nos produtores de menor porte, podia variar de 2 a 3 queijos nas chuvas para 6 a 10 nas águas.

[369] Na região do Alto Paranaíba parecem haver maiores escalas de produção (e maiores desigualdades entre as famiílias produtoras). Uma das lideranças de produtores de Serra do Salitre observa que a produção da fazenda dos pais dele passava, por exemplo, de 8 a 10 queijos por dia na seca para 25 a 30 queijos nas chuvas. Esta produção, que na Serra do Salitre devia ser média-alta, na região da Canastra seria considerada bastante alta para este período ao qual ele se refere.

sazonalidade da produção.

Em São Roque de Minas, a criação do Parque Nacional da Serra da Canastra, em 1972[370], num processo conflituoso que implicou na expulsão de fazendeiros e camponeses de uma área de chapadas, desestruturou todo um sistema de manejo do gado de leite que havia na região desde sua ocupação, que alternava períodos em que o gado ficava nas terras mais acidentadas e baixas, onde prevalecia o capim gordura e períodos em que eram levados para áreas nos campos naturais dos chapadões, que atualmente estão na área do Parque (Barbosa, 2007). Neste sistema, um dos componentes fundamentais era o manejo do fogo nos campos nativos[371]. Antes da colonização pelos europeus, os índios já utilizavam o manejo do fogo em áreas de cerrado como ferramenta de manejo para caça e seleção de espécies alimentícias. Com o uso para o gado, a frequência de fogo passou a ser bienal/anual para a renovação de pastagens, no final da estação seca (Medeiros e Fiedler, 2004)[372].

Segundo relatos de pessoas mais idosas, na área do Chapadão da Canastra (atualmente parte do Parque) cada fazenda era dividida em duas partes e a cada ano, no final do período seco, era queimada uma metade da área, de maneira que se repetia o fogo bienalmente em cada local. E as áreas queimadas eram alternadas entre as diferentes fazendas contíguas[373]. Para o manejo do fogo, havia toda uma ciência: fazia-se os aceiros (em parte feitos com o

---

[370] O PNSC-Parque Nacional da Serra da Canastra foi criado através do Decreto Federal nº 70.355, de 1972, abrangendo os municípios de São Roque de Minas, Sacramento, Delfinópolis, São João Batista do Glória, Capitólio e Vargem Bonita. A área decretada é de aproximadamente 200.000 hectares, mas destes apenas 71.525 ha estão com a situação fundiária regularizada, ou seja, sob posse e domínio do antigo Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA), atual ICMBio (Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade). O restante da área decretada e ainda não regularizada é constituído por propriedades privadas (Medeiros e Fiedler, 2004). Sua desapropriação foi feita de forma bastante autoritária pelo governo militar.

[371] Segundo Lourenço, cresciam sobre os chapadões capins nativos mimoso, branco e flecha, que faziam parte da flora nativa dos campos de cerrados, dos campos limpos e campos sujos, mas só podiam ser consumidos pelo gado logo após as queimadas, quando os brotos novos são mais palatáveis. O capim gordura (ou meloso), de origem africana, que chegou ao Brasil provavelmente como cama de palha para os escravos africanos (nos navios negreiros), se adaptou muito bem na região, se espalhando naturalmente a partir do Rio e de São Paulo, provavelmente disseminado pelo próprio gado, chegando à capitania de Minas Gerais e dominando diversas espécies de capim nativo, em especial em áreas mais férteis. Sua presença nas nascentes do São Francisco já foi registrada em 1819 por Saint Hilaire. É apontado como sendo de baixo valor nutricional para o gado cargueiro, por engordar demais os animais e diminuir sua força (Lourenço, 2005:176). Essa presença tão antiga faz com que seja considerado como "pasto nativo" pela população local de São Roque e Medeiros que, justamente pelo seu alto teor de gordura, o considera como sendo o que proporciona os queijos mais saborosos.

[372] Um produtor de Serra do Salitre comentou que também lá o gado era criado nas áreas das encostas, mais férteis e que as áreas de cerrado das chapadas eram utilizadas na época das secas, com capim nativo e manejo do fogo. Naquela região, segundo ele, a queima do pasto era feita em setembro e o gado era deixado até fevereiro. No final da estação seca faltava pasto e era preciso complementar a alimentação com napier e cana, para o gado não morrer. Naquela região, a modernização da agropecuária levou ao desmatamento das áreas planas das chapadas para o plantio de café ou de braquiária, o que, na visão deste produtor, teria levado a uma "transformação drástica", com aspectos positivos e negativos.

[373] Segundo um morador de São Roque, como o gado ia todos os anos, as vacas sabiam o caminho e dirigiam-se quase sozinhas, tanto na ida quanto na volta.

próprio fogo, queimando de pouco em pouco), observava-se a chuva (a queimada tinha que ser feita depois de uma chuva), a declividade do terreno (o fogo tem que ser colocado sempre de cima para baixo, pois "fogo morro acima ninguém controla"), contra a direção do vento. Faziam contra-fogos (na direção do vento) para terminar a queimada. As queimadas envolviam uma espécie de planejamento coletivo, com a organização de mutirões para ajudar a controlar o fogo, com algum escalonamento entre os fazendeiros das áreas a serem queimadas. Como as áreas circunvizinhas das que seriam queimadas em cada ano já haviam sido queimadas no ano anterior, o manejo do fogo era facilitado e raramente fugia do controle. A criação do Parque é vista com muito maus olhos pelos moradores de São Roque e é geral a avaliação de que a proibição do uso do fogo no manejo das pastagens leva a uma grave piora nas consequências dos incêndios, que quando acontecem fogem completamente ao controle. Observam também que a criação do Parque reduziu a presença de frutos do cerrado (alguns só produzidos após queimadas) e também à diminuição da pastagem para animais nativos (como as emas), resultando numa redução na diversidade e na quantidade da fauna e da flora nativas, que seriam os principais motivos alegado para a criação do Parque[374].

A ilegalização do manejo do fogo levou à perda de produtividade das pastagens naturais e a um aumento da necessidade de mão de obra para a limpeza de pastos (Barbosa, 2007)[375], o que acabou induzindo a substituição das pastagens naturais pela braquiária, em especial nos terrenos mais planos, onde existe a possibilidade de mecanização[376]. No entanto, a braquiária é considerada pelos moradores como sendo a pior pastagem em termos de sabor para o queijo. A alimentação do gado e as pastagens são percebidas pela população local dos municípios pesquisados como influindo nas características sensoriais do queijo, sendo um dos diferenciadores dos "bons queijos". Esta percepção local dos moradores coincide com critérios franceses para as Indicações Geográficas, que valorizam raças e pastagens locais como elementos diferenciadores do *terroir* dos queijos, que aumentam sua raridade e podem valorizá-los em mercados de nicho[377].

---

[374] Um livro escrito por um autor local, 'fazendeiro', expressa estes sentimentos da população local e descreve brevemente o manejo do fogo (Cunha A., 2005).

[375] O importância do manejo das pastagens nativas com fogo e os problemas com sua proibição pela legislação ambiental aparecem referidos também no estudo de Cruz (2012) sobre queijo Serrano na região dos Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul.

[376] Nos parece que o fogo ainda é utilizado em áreas mais isoladas, não alcançadas pela fiscalização. Os dados de ocupação das terras do Censo de 2006 indicam que em Medeiros, 64% do total de estabelecimentos tinham pastagens naturais (ocupando 38% da área total) e 79% tinham pastagens plantadas em boas condições (ocupando 39% da área total). As áreas com pastagens correspondiamm assim a cerca 80% da área total dos estabelecimentos no município (IBGE-Censo Agropecuário 2006). Em São Roque os dados são parecidos, mas as pastagens naturais são mais frequentes: 79% do total de estabelecimentos tinham pastagens naturais e 67% tinham pastagens plantadas. Segundo o diagnóstico do Sebrae/Aprocan (Perez et al., 2014), 49% dos produtores de queijo entrevistados tinham somente pastagens plantadas (braquiária) e somente 1% teriam apenas pastagens naturais. Os demais teriam braquiária e pastagens naturais, ou seja, segundo este estudo, pouco mais da metade dos produtores ainda têm pastagens naturais, mas não há referência à área plantada com cada tipo de pastagem.

[377] O relatório do levantamento feito por consultores franceses voltados para a delimitação da região do queijo Canastra, apresenta uma análise a partir de fotos satélites da vegetação, destacando a permanência dos pastos permanentes do tipo "campo" nos municípios de São Roque, Delfinopolis, Vargem Bonita, Medeiros, Pratinha e Campos Altos. Segundo este relatório, as plantas forrageiras mais freqüentes seriam o Capim Meloso ou Gordura (Mellinis minutiflora), o Jaraguá ou Provisório

Além das mudanças nas pastagens, a modernização da agricultura, em especial após os anos 1980, traria outras modificações nos sistemas de criação de gado de leite, com a introdução de raças geneticamente melhoradas para elevada produção de leite, associada à complementação da alimentação animal, levando a aumentos na produtividade e na produção total de leite e queijos, além de uma diminuição da sazonalidade de produção de leite. Foram introduzidas novas variedades de milho, com plantio mecanizado e se difundiu o uso da silagem de milho para a alimentação, atualmente bastante utilizada por produtores de queijo com melhores condições econômicas, complementando o pasto no período seco. Generalizou-se ainda o uso de rações à base de soja e milho como complementação da alimentação animal, que passa a ser um componente importante no custo de produção.

As raças das vacas são outro aspecto do 'modo de fazer' o queijo que envolve estratégias de tipo mais "empresarial" ou "camponês" (segundo Ploeg, 2008). Embora haja um reconhecimento por parte dos produtores de que o 'melhoramento genético' trouxe benefícios, pois antigamente as vacas produziam 2 a 3 litros de leite e atualmente é comum na região haver vacas produzindo cerca de 10 a 12 litros de leite, embora esta produtividade seja considerada baixa por técnicos especializados[378]. No entanto, vários produtores ponderam que para o queijo a produtividade das vacas, medida apenas em litros de leite, deve ser relativizada, pois vacas que produzem muito leite têm menor rendimento para o queijo. São comuns os comentários de que com vacas mais rústicas e pastagens naturais é possível produzir um quilo de queijo com 6 a 7 litros de leite e que com vacas de alta produtividade e rações, em alguns casos chegam a ser necessários 11 a 12 litros de leite para produzir um kg de queijo. Outro elemento percebido e ponderado pelas famílias produtoras é a relação entre custo dos insumos e preço de venda do queijo. Vários produtores cadastrados que haviam se direcionado para maiores aumentos de produção e produtividade, mesmo tendo a maior parte da alimentação produzida por eles mesmos, mencionaram as rações como sendo o maior peso nos custos de produção, trazendo prejuízos quando os preços dos queijos baixam (em geral no período das águas), percebendo assim o *squeeze* da agricultura (mencionado por Ploeg).

A modernização da agricultura direcionou assim a pesquisa e o chamado 'melhoramento genético' para produtividades de leite cada vez maiores, mas como resposta ao uso crescente de insumos, em especial com o uso de rações a base se soja e milho, perspectiva subjacente ao "Programa nacional de melhoria da qualidade do leite" e ao "Programa de Modernização do Setor Produtivo de Leite e Derivados", mencionados no Capítulo 1[379]. Especialistas e consultores do chamado agronegócio do leite ensinam a fazer os cálculos de custo e apontam, a partir da ciência econômica, que é falso acreditar que o aumento nos custos com a tecnificação seria negativo, apontando que os aumentos de produtividade tornam o custo unitário mais baixo, o que estaria na base do progresso econômico de unidades de produção de leite mais tecnificadas. Apontam como "irracional" ou como uma espécie de

---

(Hyparrhenia rufa), e o Capim Fino ou Barba de Bode. As espécies cultivadas identificadas foram as Braquiárias decubens e brizantha, os Panicum e os Napier e Cameron (Guillierme, 2007).

[378] O diagnóstico do Sebrae/Aprocan (Perez et al., 2014) indica que a produtividade média por vaca nos 7 municípios da microrregião da Canastra é de 6,8 litros/dia. E a média de tamanho do rebanho de 27 cabeça e 25 vacas em lactação.

[379] Ver por exemplo Durr (2001), Gomes (2000, artigo 133).

“ignorância”, “falta de conhecimento técnico” a reticência de produtores à modernização da produção leiteira, raciocínio que é válido para os entusiastas da modernização agropecuária de uma maneira geral. Os “casos de sucesso” são utilizados para apontar a veracidade destas afirmações: produtores tecnificados que conseguiram se capitalizar cada vez mais a partir de aumentos de produtividade. E qualquer “insucesso” é explicado tecnicamente por falta de capacidade gerencial ou administrativa, com a ciência e o conhecimento especializado resolvendo todos os problemas[380]. Cursos do Sebrae para os produtores da região da Canastra buscam ensiná-los a se modernizarem e se tornarem “empresários”, enfatizando a importância dos cálculos do “custo de produção” do queijo.

As raças do gado, juntamente com a alimentação, são fatores que trazem várias mudanças na organização do trabalho e na produção do queijo propriamente dita, que são constantemente observados pela população local. De uma maneira geral, uma característica dos municípios de Medeiros e S. Roque é ter as raças de gado bastante “misturadas”, o que é visto por técnicos especializados como atraso. Segundo um dos produtores, foi na década de 1980 que o gado holandês começou a entrar na região. Em São Roque, as duas cooperativas, juntamente com o Sindicato Rural, investiram em cursos de inseminação artificial[381] e o predomínio da raça holandesa no rebanho é fortemente valorizado pelos técnicos. E há uma visão simbolicamente dominante da raça holandesa como “a melhor” porque “produz mais”, estando muitas vezes o comentário sobre “ter o rebanho mais arrumado” ou “ter um bom rebanho” associado ao fato de ter raças mais homogêneas e de maior produtividade. Essa questão apareceu, por exemplo, numa conversa com um “queijeiro” e produtor de queijo com cerca de 35 vacas, com raças diferentes umas das outras. Eu perguntei quais eram as raças de cada vaca e ele foi me mostrando e dizendo: “essa tem mais holandês, aquela mais gir, a outra mais jersey”, etc. Perguntei qual raça era melhor e ele de imediato me respondeu que era a holandesa. Perguntei por que então o rebanho dele era misturado e não mais “puro” holandês e ele me respondeu que o bezerro macho da vaca holandesa não tinha preço, então ganhava num lado e perdia no outro. Ou seja, ele não nega que a vaca holandesa seja mais produtiva e, portanto “melhor” neste aspecto. Mas aponta outros elementos presentes na escolha das raças, com a venda dos bezerros machos sendo um dos componentes da renda destas famílias, sendo uma das razões na opção por um gado mais “mestiço”, mas que também já não é a raça “antiga”, dado que os produtores fazem diferentes cruzamentos e experimentam as diferentes raças, em diferentes níveis de cruzamento.

Por exemplo, um produtor de queijos (não cadastrado), de cerca de 35 anos, com perfil bastante camponês, numa região mais isolada do município de São Roque, com área bastante declivosa, tinha bois da raça caracu porque participa das festas e desfiles de carro de boi[382]. Disse que já teve rebanho mais “holandês”, mas estava experimentando voltar ao caracu, mais rústico, porque o gado holandês “dá muito carrapato e muito gasto”. Estava com duas bezerras resultantes desse cruzamento[383]. Outro produtor de queijos (cadastrado), já havia

---

[380] Ver, por exemplo, GOMES, Sebastião T. Maior produtividade do rebanho reduz custo do leite. Artigo no 24, de 28/09/1988. 3pp. Disponível em: http://www.ufv.br/der/docentes/stg/stg_artigos/stg_artigos.htm

[381] Esta questão é mencionada em Carvalho e Leite (2004)

[382] Embora seja rara a utilização de carros de bois, há famílias que mantêm os carros e os bois (e a raça de gado a eles associadas), tendo em vista a participação em desfiles.

[383] Naquele momento, estava produzindo cinco queijos por dia, porque algumas vacas haviam

chegado a um rebanho de vacas holandesas quase puras, mas comentou que davam “muito problema de saúde”. Depois ele passou para a raça jersey por alguns anos. E atualmente está voltando ao gado “misturado”, tendo comprado um reprodutor guzerá e testava um cruzamento deste com a raça jersey, mas tinha também vacas de outras raças. Assim, alguns produtores (incluindo 'cadastrados') que haviam feito inseminação artificial com raças holandesas para aumentar a produtividade das vacas, estavam voltando para raças mais rústicas, tendo em vista diminuir custos de produção, embora mantendo cruzamentos com raças de maior produtividade.

Entre os produtores de queijo da microrregião da Canastra entrevistados no diagnóstico realizado pelo Sebrae/Aprocan em 2014, 26% indicaram ter raça holandesa, 23% girolanda, 19% “mestiço” e o restante outras raças (Perez et al., 2014). No entanto, apesar de apenas 19% ter declarado ter gado “mestiço”, as observações de campo nos indicam que o que os produtores locais chamam de “raça girolanda”, muitas vezes é na verdade uma raça “misturada”, sem um padrão definido, que ganha este nome a partir do prestígio do girolando nos meios especializados e técnico-científicos[384].

Nota-se uma dominação simbólica das raças ditas “melhoradas”, ou seja, que apresentam maior produtividade como resposta a maior uso de insumos, no sentido em que há uma valorização que vem a partir de um conhecimentos técnicos especializados e não é contestada pelos produtores, que reconhecem os ganhos em produtividade. Mas nos parece que os produtores com perfil mais camponês (no sentido dado por Ploeg) percebem os efeitos negativos que as raças “melhoradas” têm na “co-produção entre homem e natureza”, levando a uma maior suscetibilidade ao *squeeze* da agricultura, trazendo prejuízos nos períodos em que os preços dos queijos baixam no mercado, mas os custos dos insumos se mantém estáveis ou até aumentam. Assim, aqueles que optam por ter rebanhos menos especializados levam em conta outros aspectos, para além da produtividade, como a menor necessidade de uso da ração e maior rusticidade, expressa, por exemplo, na maior resistência a carrapatos e na menor incidência de mastite (inflamação na teta das vacas, causada principalmente pelos estafilococos, um dos quatro microrganismos que são objeto de exame laboratorial)[385].

Os produtores que se ‘cadastraram’ (que são pioneiros em seus municípios) parecem ter um perfil mais “empresarial”, no sentido colocado por Ploeg (2008)[386], com maiores

---

desmamado, mas chegava a oito ou nove queijos por dia.

[384] A raça girolanda tem este nome por ter resultado do cruzamento entre raças “gir” (geneticamente direcionada para produção de carne) e “holandesa”. Teria começado de maneira empírica por produtores, mas sendo depois oficializada como uma “raça”. No entanto, nos meios técnicos, para ser considerada como uma “raça” e participar por exemplo de concursos e leilões de gado, é preciso seguir padrões de cruzamento definidos a partir de pais e avós com raças puras, sendo denominadas, por exemplo, como “girolando 5/8 holandesa e 3/8 gir”, definindo a proporção de cada raça num determinado boi ou vaca. No entanto, nos pareceu que dificilmente os produtores comuns na região da Canastra seguem estas definições técnicas.

[385] Embora não pareça ser determinante na escolha das raças, aguns produtores e consumidores locais percebem também a influência da raça no sabor dos queijos, relacionado aos teores de gordura presentes no leite. E parece ser comum as famílias escolherem, pelo sabor, o leite de determinadas vacas para o seu consumo.

[386] Ploeg (2008) considera como características da “agricultura empresarial” uma agricultura mais especializada e voltada para o mercado, com maior presença de capital financeiro e industrial (sob a

condições (e predisposição) a investir e incorporar, em diferentes proporções, o modelo de modernização da agricultura, seja na especialização das raças de gado e no seu manejo, na implantação e manejo de novas pastagens, na introdução de rações para o gado (silagem e concentrados, comprados ou produzidos na propriedade), de novas instalações, equipamentos e instrumentos para a fabricação dos queijos. A lógica da legalização embutida no cadastramento acaba empurrando para aumentos de escala e maior especialização, que implicam em maiores gastos com insumos. Da mesma maneira, nos parece que são principalmente produtores com perfil mais "empresarial" que buscam a orientação da assistência técnica (ou são mais receptivos a ela). Embora estas diferenças entre os produtores não necessariamente se traduzam em escalas de produção, nos parece haver uma associação entre estas duas coisas, inclusive porque a "modernização" da produção implica em aumentos de custos de produção que, para se sustentar, parecem exigir aumentos de escala[387]. E as diferenças de escala não estão necessariamente associadas com o tamanho da terra[388].

Na região da Canastra, a maioria dos produtores artesanais cadastrados junto ao IMA, produzem acima de 20 queijos por dia (ao que nos parece, estando a maioria entre 30 e 80 kg) em geral com características de um perfil mais "empresarial", embora todos apresentem também em alguma medida traços do perfil "camponês", que se manifestam também como uma forte ligação cultural com os queijos artesanais[389].

Possibilidades tecnológicas alteram escalas possíveis para a elaboração dos queijos com leite cru (sem pasteurizar). Conversas com produtores e técnicos das regiões do Serro e da Canastra, em 2014, apontaram o limite máximo para produção de queijos de leite cru como estando na faixa de 100 a 150 quilos de queijo por dia, sendo raros nessas regiões produtores artesanais que atingem este limite[390]. Já na região do Alto Paranaíba soubemos de pelo menos três produtores que estão produzindo acima de 300 kg de queijo por dia.

A maioria dos 'não cadastrados' parece ter um perfil mais "camponês", produzindo em torno de 10 kg de queijo por dia, em instalações bastante simples, com custos de produção baixos e estratégias mais diversificadas. Os dados da Emater-MG e do Censo Agropecuário indicam uma média de produção por família em torno de 6 a 9 quilos de queijo por dia[391]. Também a maioria das quinze famílias de produtores analisadas por Barbosa (2007) em Roque de Minas (região da Canastra), produzia quatro a cinco queijos por dia, sendo que algumas produziam apenas um ou dois queijos por dia[392]. Referindo-se à realidade do queijo

---

forma de crédito, insumos industriais e tecnologias), maior dependência dos mercados (em especial de insumos).

[387] No mesmo sentido, Ploeg (2008) observa que "existem correlações empíricas indubitáveis entre os tipos de agricultura e a dimensão e a escala da produção.

[388] As técnicas modernas de produção permitem uma relativa dissociação entre área de pastagem e escala de produção de leite, seja mediante a intensificação do uso da terra (para produção de capineiras, milho, silagem), seja pela compra de ração. Além disso, nos municípios pesquisados nos pareceram comuns os arrendamentos de terra, embora este dado não apareça no Censo Agropecuário.

[389] Barbosa (2006) observa que um dos únicos produtores do município que havia se adaptado às exigências da legislação estadual era um engenheiro agrônomo, presidente da cooperativa de crédito.

[390] Uma produção maior do que isso obriga a adoção de práticas industriais, como alterações na unidade de produção, pasteurização do leite, utilização de prensas mecânicas, câmaras frias, etc.

[391] Este número é obtido dividindo a produção anual pelo número de estabelecimentos que produzem queijo ou requeijão na propriedade, com leite próprio, dividindo pelo número de dias por ano.

[392] Nessa região os queijos têm em torno de 1 kg, variando de 900 g a 1.200g, mais ou menos.

artesanal do Serro, Furtado (1980), menciona como "grandes produtores" os que produziam até 43 quilos de queijo por dia e como pequenos os que produzem entre 4 e 21 quilos por dia, mas é possível que de 1980 para cá estes limites superiores tenham aumentado[393]. Com relação a estas famílias, nos parece pertinente a observação de Ploeg (2008) de que os camponeses tentam distanciar suas práticas agrícolas dos mercados de insumos, através de uma multiplicidade de mecanismos muito inteligentes.

3.3. Qualidade, Higiene e Riscos – Laboratório, Ciência e Saberes nos Processos Locais de Ilegalização

Conforme mencionamos no Capítulo 1, as disputas em controvérsias em torno da (i)legalização dos queijos artesanal estão associadas a uma maior racionalização e governamentalização do Estado, que coloca em relação saberes administrativos, saberes científicos e saberes populares, através de instrumentos e dispositivos de intervenção governamental que estão na base da construção de legalidades e ilegalidades[394]. Na base da construção dos indicadores de qualidade, estão as noções de segurança e risco, colocadas como técnicas e científicas (e, portanto, pretensamente neutras). Procuraremos apontar como os instrumentos e dispositivos da regulação sanitária vão colocar em interação diferentes visões de 'qualidade' que têm elementos de sobreposição e que, diferentemente da solidez científica que os técnicos especializados buscam construir, estão todas de alguma maneira informadas por valores morais e culturais.

Vimos que, nos anos 1990, um conjunto de estudos científicos apontava que percentuais elevados dos queijos artesanais submetidos a análises laboratoriais não atendiam aos níveis máximos dos indicadores microbiológicos estabelecido pelas normas técnicas, atestando uma "baixa qualidade microbiológica", traduzida e percebida pelos agentes administrativos como sinônimo de "baixa qualidade do queijo", sendo colocada nos debates públicos como "falta de segurança alimentar", termo utilizado pelos agentes sanitários como sinônimo de segurança sanitária. Essas denominações acabam por reduzir aos critérios sanitários e aos indicadores legalmente estabelecidos expressões como "qualidade" e "segurança" que são polissêmicas e cujos sentidos estão em permanente disputa, mas que são fortemente influenciadas pelas diferentes legislações.

No caso dos queijos minas artesanais, na grande maioria das análises laboratoriais realizadas, são os coliformes fecais e os estafilococos que aparecem em níveis superiores aos estabelecidos pelas normas sanitárias, levando à classificação legal dos queijos como "impróprios ao consumo humano". As conclusões destas pesquisas e trabalhos científicos concluem pela associação entre "baixa qualidade" (microbiológica) e "produção sem condições higiênico-sanitárias apropriadas" e a "falhas na aplicação das boas práticas de fabricação"[395].

---

[393] Os cálculos de produção diária foram feitos por nós. O autor se refere como grandes os que produzem 300 kg de queijo por semana e como pequenos os com 30 a 150 quilos por semana.

[394] Weber, 1999; Trubeck, 2007; Foucault, 2008; Rose e Miller, 1992, Desrosieres, 2003; L´Estoile, 2003.

[395] Utilizando a noção de "microbiopolítica", cunhada por Paxson (2008, 2013), podemos dizer que as análises laboratoriais (instrumentos da ordem da segurança, segundo Foucault, 2008) constituem

No entanto, essa realidade performada pelas análises laboratoriais não se legitimaria sem alguma ressonância na 'realidade' dos diferentes atores sociais. Neste item, buscaremos observar como estes processos de ilegalização performados pelos exames laboratoriais interagem com as realidades locais nas regiões produtoras. Mol (2002, 2007), analisando os efeitos dos laboratórios nas formas de conceber realidades, aponta como há uma distinção entre os diagnósticos das doenças efetivados através das análises clínicas (construídas a partir de sintomas visíveis) e os diagnósticos performados a partir das análises laboratoriais, que constroem diferentes realidades[396]. Esta autora aponta como há sobreposições parciais entre esses diferentes diagnósticos e que a escolha de um ou outro tem diferentes implicações sobre o real. No caso dos queijos artesanais, a realidade performada pelos exames laboratoriais não conforma propriamente a doença, mas o 'risco de adoecimento', manifestado na presença de alguns 'maus microrganismos' em níveis acima daqueles definidos como seguros pela legislação.

No entanto, se nos debates públicos e nos espaços onde são construídas as normas técnicas e regulamentos dos queijos, raramente o questionamento desta realidade é colocado, nas regiões produtoras estas realidades performadas pelo laboratório são retraduzidas a partir de práticas culturalmente estabelecidas, com base em conhecimentos empíricos. E vão interagir com valores morais (de técnicos, produtores, consumidores, atravessadores), se inserindo em disputas locais, que incluem disputas por mercados e pela sobrevivência.

No sentido apontado por Mol (2007), coexistem nessas regiões diferentes realidades, em constante interação com agentes administrativos e com as leis e regras do Direito que as

---

instrumentos da ordem da vigilância, que visam controlar cada detalhe das práticas e comportamentos, induzindo as pessoas que trabalham na produção dos queijos a aplicar as recomendações técnicas prescritas através das normas legais, que incluem estruturas, instrumentos e comportamentos.

[396] Esta autora toma como exemplos a anemia (Mol, 2007) e a esclerose múltipla (Mol, 2002) para questionar epistemologicamente uma ideia corrente de que a realidade seria única e as descobertas científicas a revelariam. Aponta como as próprias doenças e os doentes são uma realidade construída. Por exemplo, a anemia performada (enacted) pelo exame clínico é caracterizada pelos sintomas visíveis, como cansaço e pálpebras brancas. Já a anemia performada pela análise laboratorial é caracterizada pelo baixo nível de hemoglobina no sangue. No caso da primeira basta a observação pelo médico. No caso da segunda, é preciso tirar uma amostra, analisá-la em máquinas, que produzem números e que são comparados com um índice “normal” de hemoglobina, definido a partir de métodos estatísticos, que medem desvios-padrão em relação à média da população. Observa que embora nos manuais especializados essas anemias sejam associadas entre si, como se fossem aspectos de um desvio único, não necessariamente elas se sobepõem, pois há pessoas com níveis baixos de hemoglobina, mas sem tonturas ou pálpebras brancas e há outras com níveis normais mas com falta de oxigênio. Embora essas diferenças não suscitem nos meios médicos debates ou buscas de consenso, Mol ressalta que, embora tenham entre si relações (podendo se suceder, alternar, incluir), são diferentes versões, performances e realidades que coexistem. E que a escolha entre uma ou outra forma de detecção da anemia, em termos de saúde pública, por exemplo, tem fortes implicações políticas, sociais, econômicas e culturais. Por exemplo, a opção pela performance clínica implica em colocar médicos à disposição para os que procuram ajuda. Já a priorização de uma opção estatística implicaria em rastrear toda a população através de exames regulares. Cada uma delas vai ter diferentes consequências sobre a realidade, sobre como a própria população se percebe, sobre os tipos de profissionais necessários, os procedimentos (maior ou menor necessidade de exames, de agulhas, de laboratórios). Aponta que pode-se ter diferentes argumentos a favor de uma ou outra opção e cada argumento vai mover o lugar da decisão. Em cada país a detecção da anemia é diferente, com diferenças que emergiram historicamente, a partir de um grande número de contingências e forças (Mol, 2007).

governam e que muitas vezes aparentes consensos podem ocultar. Mas ao mesmo tempo diferentes construções de realidade interagem entre si em processos ativos de modelação, perfazendo esta mesma realidade. Buscaremos apontar, a partir das práticas locais e da interação os diferentes atores, estas retraduções.

3.3.1. Furinhos dos queijos, coliformes fecais, higiene e qualidade

As análises de laboratório dos queijos artesanais, comparadas com os indicadores de qualidade legalmente estabelecidos, indicam uma "baixa qualidade microbiológica", em geral pela presença, acima do tolerado, principalmente de dois grupos de microrganismos: coliformes fecais e estafilococos.

No caso dos coliformes fecais, num paralelo com a análise colocada por Mol (2002, 2007), poderíamos dizer que o diagnóstico clínico que materializa sua presença, para os agentes sanitários e técnicos especializados, são as "olhaduras", popularmente conhecidas como "furinhos" ou "buraquinhos" dos queijos. Assim, na realidade performada pela visão técnica de qualidade microbiológica, ancorada nos exames laboratoriais, queijos com furinhos pequenos, redondos e homogêneos (do mesmo tamanho), são queijos de baixa ou má qualidade, por conterem coliformes fecais, microrganismos indesejados. Como parte da comunicação de riscos, agentes sanitários e profissionais especializados recomendam fortemente aos consumidores que não comam queijos com este tipo de furinhos, reiterando a importância de comprarem queijos com os devidos selos de inspeção.

A presença destes furinhos pode-se dar em diferentes níveis e está associada ao "inchaço" ou "estufamento" dos queijos, conforme explicado numa notícia da Rádio Emater, de 2010, que assim traduz este processo:

> O estufamento ou inchaço nos queijos se dá em função da produção de gás no interior do queijo, que ao bater com os dedos na casca produz um som oco bem característico. Ao corte, observa-se uma massa rendada repleta de pequenos olhos arredondados ou irregulares. O sabor e o aroma também ficam alterados. Este problema é causado pela presença de grande número de bactérias do grupo coliforme, microrganismos presentes no leite.[397]

A expressão "queijo rendado" ou queijo de "massa rendada" é atribuída pelos mineiros a esses queijos com muitos furinhos, cujas fatias assumem a aparência de uma renda.

Nas regiões pesquisadas, há um conceito culturalmente compartilhado pela população local (incluindo produtores, atravessadores e consumidores), de que uma das principais características de um "bom queijo" - termo utilizado como equivalente a um "queijo de qualidade" - é um queijo "de massa fechada", ou seja, um queijo que não apresenta olhaduras[398]. Há neste aspecto alguma concordância entre a realidade performada pelo laboratório e a realidade percebida localmente, pela associação entre "ausência de furinhos",

---

[397] Notícia da Rádio Emater em 10/02/2010. Dica técnica – Como fazer queijo sem inchar. http://Emater.mg.gov.br/portal.cgi?flagweb=site_pgn_radio_Emater_acao_resumo&upload=6880.VyVP9PkrLIU

[398] Nos pereceu que nessas regiões produtoras pesquisadas, mesmo que haja pessoas que gostam ou preferem os queijos com furinhos, conforme comentaremos a seguir, não discordam de que um queijo de massa fechada tem qualidade "superior".

“qualidade microbiológica” e “bons queijos”, o que leva a alguma legitimação (e materialidade) dos resultados das análises laboratoriais para estes microrganismos.

No entanto, embora haja uma sobreposição parcial (no sentido atribuído por Mol), as realidades performadas pelo laboratório não coincidem totalmente com aquelas construídas culturalmente ao nível local.

Para os produtores, muito antes da existência do laboratório e do contato com técnicos especializados, o “estufamento” ou “inchaço” dos queijos já eram considerados como um “problema”, o que é evidenciado por termos utilizados localmente, que se referem ao queijo “atrapalhar” ou “zangar”. Frente a estes problemas, uma primeira medida tomada localmente, largamente difundida nestas regiões produtoras, é substituir o “pingo” (fermento natural), buscando um novo fermento num parente, compadre ou vizinho para a elaboração do próximo queijo. E se busca encontrar a causa, tomando diferentes medidas. Por exemplo, Meneses, refere-se a um ditado existente em Serra do Salitre, que diz “para queijo inchado, pingo e pango”, referindo-se ao nome de uma planta utilizada na limpeza de formas e bancas de queijo, também conhecida por “terramicina”, indicando provavelmente propriedades antibacterianas (Meneses, 2006)[399].

Os agentes administrativos e técnicos especializados associam o problema de “inchaço” dos queijos quase unicamente à “falta de higiene”, seja na ordenha (pela presença de barro ou esterco), instrumentos e utensílios mal lavados, falta de limpeza do úbere da vaca antes da ordenha ou ainda falta de higiene de quem faz o queijo (falta de lavar as mãos ou de tomar banho, uso de roupas sujas). São múltiplas as possibilidades de causas levantadas pelos técnicos, mas todas ligadas à percepção do ambiente e das pessoas como potencialmente “sujos”, com forte conotação moral. Esta percepção técnica aponta para a necessidade de uma maior vigilância, no sentido Foucaultiano, que por sua vez reafirma a necessidade da ciência e de técnicos especializados, únicos capazes de prescrever detalhadamente o que deve ser feito e como, traduzido técnica e legalmente como “aplicação de boas práticas”[400], colocando a necessidade de cursos de capacitação e do monitoramento dos queijos através de exames microbiológicos.

Está presente nesta percepção dos técnicos especializados uma visão depreciativa que, conforme observa Cruz (2012), tende a deslegitimar o conhecimento popular ou leigo quando se trata de aspectos de higiene ou medidas de profilaxia adotadas para a produção de alimentos, que traz embutida uma perspectiva que associa riscos à manipulação de alimentos por agricultores e pessoas pobres ou com menor escolarização, apontando que definições de higiene e pureza não estão livres de interpretações e valores simbólicos. Adicionalmente, conforme mencionado anteriormente, esta visão associa fortemente “higiene” ao uso de materiais, equipamentos e insumos industriais, como luvas, máscaras, desinfetantes, plásticos. Assim, a legislação - seguindo a perspectiva dos profissionais especializados que a elaboram - coloca a necessidade de assistência técnica especializada e do próprio laboratório para a elaboração de queijos considerados “de qualidade”.

---

[399] O problema do inchaço dos queijos também é referido por Pires (2013) e Santos (2014), no caso do Serro.

[400] Várias destas medidas são detalhadas nas normas técnicas legais, como na Portaria do IMA N°523/2002, que trata especificamente das “condições higiênico-sanitárias e boas práticas de manipulação e fabricação do queijo minas artesanal”. Seu Capítulo VII, trata especificamente “da higiene pessoal e do requisito sanitário”, prescrevendo colocar avisos “que indiquem obrigatoriedade e a forma correta de lavar as mãos”, indicando imergir as mãos em solução desinfetante.

Esta perspectiva dos técnicos especializados leva para a propriedade rural e para as famílias produtoras a imposição do laboratório como a forma legal por excelência para atestar a "qualidade" dos queijos. E a avaliação antropocêntrica sobre os seres microscópicos leva à elaboração de comportamentos adequados ao controle destes, estabelecendo normas técnicas que envolvem a conduta e a higiene dos envolvidos na fabricação, com estes precisando passar por cursos de capacitação, oferecidos com frequência na região, e aderir ao aos materiais citados. A legislação impõe ainda a chegada, às propriedades, de *outsiders*, capazes de compensar as "deficiências" locais, que são profissionais com poder de determinar as normas (do ponto de vista científico e jurídico) e ao mesmo tempo de garantir seu cumprimento (como moralidade pública). Apoiados em modernas tecnologias, buscam prever e ordenar racionalmente a realidade, menosprezando fatores culturais, investindo contra os instrumentos de trabalhos locais (tomados como arcaicos) e exigindo modificações no ambiente e nas condutas.

Já para as famílias produtoras de queijos artesanais, as "boas práticas" nem sempre coincidem com aquelas estabelecidas tecnicamente, mas há algumas sobreposições. Da mesma maneira que no caso analisado por Cruz (2012), também nas regiões estudadas a palavra "capricho" parece traduzir um conjunto de cuidados que fazem um "bom queijo" e um "bom produtor de queijo"[401]. A população (produtores, queijeiros e consumidores) classifica os produtores entre aqueles que fazem "bons queijos" e outros que não são tão bons, havendo comentários sobre aqueles que são mais "asseados" e outros que são mais descuidados e "sujos". Há assim, por parte da população local uma concordância que o "asseio" (associado à "higiene") e o "capricho" são essenciais para obter um "queijo de massa fechada".

Mas embora em alguns casos as realidades performadas pelos exames laboratoriais se sobreponham às observações "clínicas" dos queijos (como na análise clínica da anemia observada por Mol, 2007) e os produtores constatem que houve mesmo alguma falha ou descuido, que pode ou não ser considerada por eles como "falta de higiene" (o que legitima, pelo menos em parte, o laboratório como instrumento de vigilância) eles percebem a existência de múltiplas causas, inclusive algumas relacionadas com as próprias exigências da legislação ou com a incorporação de novas tecnologias como, por exemplo, o uso de produtos químicos para a higienização, como o cloro ou determinados detergentes, cujos resíduos são apontados como causadores de inchaço nos queijos.

As famílias produtoras incorporam os conhecimentos técnicos na busca das causas, mas não necessariamente abandonam práticas anteriores, entre as quais se incluem rezas e benzimentos, conforme depoimento de um produtor 'cadastrado' da região da Canastra:

> Os meus queijos esses tempo pegaram uma urucubaca aí. Tem época que você tem que benzer as queijaria, as vacas, benzer o peão, o retireiro, tem que benzer tudo. Você manda benzer geral. Esses tempos eu estava pelejando. Eu joguei uns 200 quilos de queijo fora. Todo jeito que eu fazia não dava certo. Aí fui numa benzedeira, tirei o leite aqui e envasei. Fui lá e aí ela não dava conta de benzer, rezava, arrumava uma arrepiação e errava, voltava de novo e disse 'João do Céu' a coisa pro senhor tá feia. É um trem esquisito. Aí benzeu e os queijos que fez já não inchou. É um trem sem explicação. Tem vez que você pode fazer

[401] O mesmo termo utilizado nos municípios pesquisados por nós apareceu em Cruz (2012) analisando o queijo serrano no Rio Grande do Sul e é também observado por Ribeiro et al. 2011) no vale do Jequitinhonha, para outros produtos produzidos artesanalmente.

de tudo, se não rezar pra para melhorar, não melhora[402]

E assim como os técnicos apontam "falhas" e "mitos" nas práticas das famílias produtoras, estas, a partir de sua posição simbolicamente dominada, também reafirmam suas práticas, mencionando casos em que os veterinários e técnicos especializados foram chamados (tanto para o caso de inchamento quanto para doenças do gado) e não conseguiram solucionar o problema, que somente se resolveu após outras práticas, como o benzimento. Há uma constante relativização, pelas famílias produtoras, da superioridade da ciência preconizada pelos técnicos, que dificilmente aparece explicitada nos debates públicos.

Os produtores cadastrados, por exemplo, apontam que as exigências para as casas de queijo, como o azulejo e a falta de ventilação, são elementos que "atrapalham" o queijo, favorecendo o inchaço. Um produtor observou que "antes" (do cadastramento) havia apenas duas ou três razões para o queijo inchar e "atualmente" (após as alterações voltadas para atender à legislação e as recomendações técnicas) há muito mais motivos. Todos o produtores observam que quando constroem a nova queijaria, nos moldes exigidos pela legislação sanitária, o queijo "atrapalha" e é preciso um tempo de adaptação até os queijos voltarem a ficar normais. Numa visão pós-pasteuriana[403], talvez se pudesse dizer que há uma percepção mais abrangente das famílias produtoras, para além de uma visão higienista e voltada para uma maior "esterilização", percebendo que qualquer alteração no ambiente afeta o equilíbrio microbiológico e que o próprio excesso de esterilização pode afetar e "atrapalhar" o queijo.

Em geral o cloro, visto como essencial pelos higienistas por suas propriedades esterilizantes, é percebido pelos produtores como prejudicial aos queijos, embora alguns produtores concordem que a água clorada pode ser útil para algumas etapas da produção, em especial na lavagem dos panos utilizados para a elaboração do queijo e para a lavagem das formas de plástico, por exemplo. Mas o cloro não é visto como única alternativa: o próprio soro do leite (que é rico em microrganismos, ao contrário do cloro, que esteriliza) foi citado por vários produtores como sendo útil para lavar os queijos e alguns utensílios e equipamentos. Por exemplo, alguns produtores citaram a prática de deixar as formas de plástico de molho em soro do leite para facilitar a limpeza. Um produtor de Serra do Salitre, cadastrado, mencionou os problemas com o cloro e nos citou o exemplo de um senhor, já falecido, reputado no seu município por fazer bons queijos, que não utilizava água em nenhum momento do processo: toda a lavagem dos utensílios, dos equipamentos e dos queijos era feita com o próprio soro. Neste caso, a casa de queijo e praticamente todos os utensílios eram de madeira, inclusive com a utilização de 'cuias' para pegar o soro. Nenhuma destas práticas é admitida pela legislação e a percepção dos fiscais e da maioria dos técnicos especializados, ao se confrontarem com estas situações, é sempre de considerá-las como um risco/ perigo, ou mesmo resultado de atraso, ignorância, precariedade. Na região do Serro, a retirada da banca de madeira, exigida pela legislação, é apontada pelos produtores como um dos elementos que favorece o "inchaço" dos queijos[404].

As vantagens da madeira na fabricação dos queijos, apontadas por produtores de

---

[402] Fala de produtor entrevistado por Leonadro Dupin, em abril de 2016.

[403] Segundo a definição de Paxson (2013), os pós-pasteurianos acreditam que antibióticos nos desprotegem e que a melhor proteção existente em alguns alimentos está no trabalho dos "bons micróbios", que nos queijos são mortos pela pasteurização. Os pós-pasteurianos lutam pelo direito de comer alimentos não pasteurizados e estabelecem uma relação mais tolerante com o microcosmo..

[404] Conforme mencionado no item 2.2.3, a defesa da madeira é constantemente trazida para os debates públicos por lideranças do Serro, sendo mencionada por Pires (2013) e por Santos (2014).

diferentes queijos tradicionais também em outras regiões e países, são explicadas por pesquisas científicas com perspectiva "pós-pasteuriana", que apontam a formação de "biofilmes protetores", com um conjunto de 'bons microrganismos' (em especial as bactérias lácticas, presentes em grande quantidade no soro), que protegeriam da colonização por "maus micróbios"[405]. Mas também podem ser formar biofilmes com 'maus microrganismos', de maneira que as pesquisas geram controvérsias entre "pasteurianos" e "pós-pasteurianos", que não são resolvidas apenas em termos científicos, mas pela correlação de forças entre quem tem o poder de decisão final, tendo as disputas no plano internacional um peso fundamental, com maior poder das indústrias nas definições, conforme mencionado anteriormente.

Tomando as observações de Ploeg (2008), poder-se-ia dizer que, na visão "pasteuriana" dos técnicos, dominante na elaboração das legislações, apenas o processo de "artificialização", que está na base da industrialização e viabiliza produções em grandes escalas (e que leva a uma desconexão da produção com a natureza e com os ecossistemas), é vista como positiva. Em sentido oposto, os processos de "co-produção", de interação entre homem e natureza, com a capacidade de administrar e desenvolver processos de produção de forma endógena (em que o saber fazer é indispensável), que levam a uma maior resiliência e sustentabilidade, são muitas vezes percebidos pela visão técnica especializada hegemônica, como negativos, como no caso do uso de materiais locais e do soro para a limpeza dos equipamentos.

A fala de um comerciante de um dos municípios da região, de família de produtores, demonstra esta diferença de ontologias que se materializa nesse embate entre os padrões de inocuidade exigidos pelos fiscais (amparados nas legislações sanitárias) as normas de higiene locais, incluindo o uso de materiais tradicionais:

> O queijo até gosta as vezes de uma banca suja, mas dele mesmo. (...) O queijo não gosta que lava a banca não. Ele tem uma bactéria que é dele. (...) Pra lavar a queijo e ficar gostoso lava o queijo no próprio soro.

No mesmo sentido, um produtor 'cadastrado' observa que o queijo "gosta de lambança" e que a "sujeira do próprio queijo é boa para o queijo", criticando as exigências de excesso de limpeza nas queijarias, feitas pelos técnicos. Luciano Carvalho, liderança de produtores que busca fazer essa tradução entre os mundos dos técnicos e legisladores e aqueles das famílias produtoras, assim coloca esta questão:

> Eles fazem a lei em cima de uma linha de pensamento e ela fica sem fundamento. Infelizmente, nossos legisladores ainda não têm conhecimento sobre o universo do queijo artesanal. Ainda há exigências na legislação que são difíceis de cumprir sem descaracterizar nosso queijo. Na verdade, veem o produtor artesanal apenas como alguém que produz em menor escala, mas precisam entender que não é só isso, que há um modo de fazer que é absolutamente diferente da produção industrial. Esse negócio de matar as bactérias todas é um problema seríssimo, Isso aqui é tratado como uma indústria e não como um local de queijos artesanais. Um queijo da indústria mata tudo [referindo-se a técnicas como a pasteurização e cloração da água] e começa o processo todo de novo. O nosso não, o nosso já vem de antes. Tirar o leite, etc... O grande problema que nós enfrentamos até hoje é que as pessoas que nos fiscalizam são treinadas para fiscalizar indústrias. Então vem com a cabeça da indústria. É uma dificuldade grande para as pessoas entenderem o produto

[405] Ver, por exemplo, Ferreira e Ferreira (2011), Montel et al. (2014).

artesanal”[406].

E esse tipo de percepção tem muita ressonância em consumidores urbanos.

Cruz (2012) observa que os bons produtores de queijo tem 'boas práticas de fabricação', que são identificadas pela palavra “capricho”, referente a um conjunto de cuidados necessários para a obtenção de um bom queijo com lógicas e significados compartilhados entre famílias produtoras, desde a ordenha até a elaboração dos queijos e as práticas de limpeza, mas que não necessariamente coincidem com as “boas práticas” indicadas pela legislação e pelo discurso técnico ou científico, que seguem lógicas diferentes.

Famílias produtoras percebem, por exemplo, que mudanças nas raças de gado, na escala de produção, na alimentação do gado, nas instalações, equipamentos e instrumentos, na forma de embalagem, todos estes elementos alteram os queijos, podendo levar ao seu inchaço. Os técnicos especializados atribuem de forma etnocêntrica as percepções das famílias produtoras às “superstições” e “crenças”, desconsiderando suas próprias crenças:

> Eles tinham muito medo de fabricar de uma forma diferente e o queijo não dar certo. (…) Eles tinham medo, porque tinha um mito muito grande que qualquer coisa que mudava... era uma produção muito tradicional e eles tinham um controle muito intuitivo do processo (...). Então no meio intuitivo tem muita superstição. Então o queijo dava errado por uma causa de contaminação e eles associavam a outro fator externo: foi na época em que eu mudei a queijaria do lugar, usei o utensílio tal (...). Isso gerou uma série de mitos: coisas verdadeiras e coisas falsas, vamos dizer assim. Eles faziam tudo exatamente da mesma forma, sem mudar nada, faziam do mesmo jeito, para não desandar. E eles perdiam muitos queijos assim. E eles melhoraram a qualidade muito, os queijos começaram a inchar muito menos. Eles tinham mais de 25% de perda, perda mesmo, de produtos devolvidos pelos supermercados. Eles não conseguiam embalar, não conseguiam fazer nada com esse produto. (Entrevista com fiscal do Ministério da Agricultura)

Do ponto de vista dos técnicos, as coisas são tratadas como se na ciência e na visão dos técnicos não existam verdadeiros e falsos, equívocos, ou mesmo que não existam crenças e mitos. Para a maioria dos técnicos, há uma espécie de 'mito' de que o simples fato de estar na legislação (e ter passado pelo crivo de especialistas reconhecidos) indica uma verdade inquestionável. Os técnicos operam, assim, uma desqualificação do conhecimento empírico, embora ao mesmo tempo vários técnicos de campo reconheçam terem aprendido muito com famílias produtoras. Pelo lado das famílias produtoras, há uma interação com os novos conhecimentos que chegam a partir dos técnicos especializados, com a incorporação de alguns deles, mas sempre mediada pela observação prática. Mas há também uma forte desconfiança do conhecimento técnico-científico, às vezes apontado como “muito teórico” (e desconectado da prática), com uma observação também da existência de limites e simplificações.

Há ainda uma percepção, bastante corrente entre técnicos e especialistas, de que as práticas das famílias produtoras “não mudam” e de que o conhecimento empírico seria estático. Aos olhos dos técnicos especializados, só são consideradas “inovações” aquelas que apontam no sentido de uma maior industrialização. É interessante ressaltar que, na fala do fiscal anteriormente citado, os problemas de perda e inchaço aos quais se refere, estão relacionados ao uso de embalagens plásticas, exigidas pela legislação e associadas às vendas aos supermercados. Ou seja, são problemas criados pela própria legislação, dado que há certa

---

[406] Fala de Luciano Carvalho (da Aprocame), durante uma reunião do plano de salvaguarda dos queijos registrados, na sede do Iphan, em Belo Horizonte, em 26/11/2015.

unanimidade nas regiões produtoras (entre produtores, comerciantes e consumidores) de que os plásticos “mudam os queijos”, por impedirem sua respiração.

No que se refere à 'qualidade dos queijos', ainda que existam algumas coincidências entre as percepções técnico-científicas e as definições legais de “qualidade microbiológica” e a percepção local de “queijos bons” como associados ao “capricho” e ao “cuidado na produção” que tem como um dos componentes fortes o “asseio” e a “limpeza”, a percepção de 'qualidade' nos critérios compartilhados localmente, não se atém à higiene. Ela envolve outros aspectos, como a “massa bem espremida” e mesmo o tipo de pastagem utilizada pelo gado. Da mesma forma como descrito por Ribeiro et al. (2011) percebemos que produtores, atravessadores, comerciantes e consumidores locais nas regiões produtoras de queijos minas artesanais têm o paladar bastante requintado, notando as mínimas alterações nos queijos. Percebem por exemplo as diferenças entre os queijos “de verão” e os “de inverno” e mesmo a diferença entre o queijo da manhã e o da tarde, havendo produtoras que separam para determinados clientes os queijos da manhã e para outros o da tarde.

Nos municípios pesquisados, outra coincidência parcial entre a realidade performada pelas análises laboratoriais (que concluem que um grande percentual de queijos apresenta “baixa qualidade microbiológica”) e as percepções da população local, de que a região produz “bons queijos”, mas há “muitos queijos ruins”, produzidos por “maus produtores”, que não teriam “capricho”.

Por exemplo, num dos depósitos de queijo que acompanhamos mais de perto, a pessoa responsável por lavar e selecionar os queijos, constantemente reclamava que havia “muitos queijos ruins”. Em especial reclamava de uma produtora, que morava na cidade e possuía três fazendas com trabalhadores assalariados produzindo os queijos. Segundo este funcionário, essa produtora era “velhaca”, pois orientava as empregadas para “não apertar muito o queijo”, tendo em vista produzir um queijo com mais soro e, portanto, maior peso na hora da venda, dado que vendia os queijos bastante frescos e ainda dessorando. Esta produtora era a maior fornecedora numa das linhas de busca deste queijeiro, que é tido como alguém que paga mal os queijos e explora as famílias produtoras, mas em compensação compra “qualquer queijo”, levando tanto “queijos bons” como “queijos ruins”.

Há uma percepção local de que, com as possibilidades de aumento de produtividade colocadas a partir dos anos 1980, com raças mais produtivas e complementos alimentares (rações e silagem), assim como as maiores possibilidades de transporte dos queijos, houve um aumento na quantidade e uma diminuição na qualidade dos queijos, no sentido de que há atualmente uma maior proporção de “queijos ruins” sendo produzidos. Também é mencionado que os queijeiros não diferenciam o preço pago a queijos bons e ruins, desestimulando famílias produtoras a “capricharem mais” nos queijos[407]. Esta questão apareceu também numa conversa entre dois senhores, que aponta a riqueza de elementos, para além da questão estrita da higiene, presentes na percepção local sobre a “qualidade” dos queijos:

> [Manoel] (...) se o queijo está ruim e um queijeiro não pega, vai o outro e pega.

---

[407] Em vários casos, queijos de produtores cadastrados, que não necessariamente são melhores que os bons queijos não cadastrados, recebem um preço um pouco acima dos demais. Mas nem sempre a diferença a mais no preço cobre totalmente os custos maiores. Um produtor comentou que quando cadastrou passou a ganhar R$ 1,00 a mais no queijo, mas seu custo aumentou em quase R$ 2,00, e por isso “quase quebrou”.

> Se um faz um queijo ruim, o outro faz um queijo bom e vende pelo mesmo preço. (…) quem faz o queijo bom tinha que ser mais valorizado, [Zé Carlos] Sabe como o [fulano] está fazendo, ele contou lá no boteco? Ele põe a massa na forma e vai fazendo o serviço dele, nem aperta. E não é um nem dois que estão fazendo isso, são muitos. Na hora de vender, vende pelo mesmo preço, quer dizer, bagunça tudo. Agora o queijeiro é culpado, porque não podia pegar, porque aí o cara melhora, não? Tem quem faça o queijo bom, que você corta e não tem um buraquinho, temperadinho, asseado. [Manoel] Pois é, os ruins atrapalham os bons. Tem muito fazendeiro que faz o queijo bom e não adianta. [Eu pergunto: e vende aonde?] [Manoel] vende para o queijeiro, mas o queijo bom vem separado, para o pessoal comer, os queijos já vêm separados. A mercadoria ruim é que vai para fora, a boa fica. Mas deveria ir a boa, para fazer propaganda. Aí o produto valorizava. Antigamente aqui em S. Roque as queijarias era todas boas. [Eu pergunto: por que mudou?] [Manoel] Mudou porque compraram vacas e as vacas eram boas, disseram que com treze vacas e faz treze queijos, aí não espreme e vende. Antigamente os fazendeiros faziam pouco queijo, era tudo na pastagem e na natureza mesmo. [Zé Carlos] Os antigos todos falam para mim (e eu concordo) que o queijo para ser bom tem que ser dez litros de leite para fazer um queijo. Sem choro, um queijo bem espremido, aí é queijo. Hoje em dia com seis litros de leite faz um queijo, cheio de buraco. [Manoel] Fazer bem feito. E as pastagens também ajudavam. Eu fazia queijo com a madrinha, era muito bom. Nunca gastava menos de dez litros para fazer um queijo, a gente espremia bem espremido (...) [Pergunta: era só pasto?] (...) Primeiro tinha capim gordura, agora plantou braquiária, destruiu. Antigamente queimava os campos, punha a vaca no queimado e era muito bom. Tinha os campos, cada um queimava o seu. (...) Mudou o gado, mudou tudo.[408]

Embora a referência à higiene esteja presente no comentário sobre os queijos bons e sem buraquinhos, com a noção de "asseado" coincidindo com a percepção dos técnicos e dos laboratórios, a percepção sobre a "qualidade" dos queijos é bem mais ampla. O fato de "espremer" ou "apertar" menos o queijo (pouco considerado pelos técnicos) é considerado localmente com um dos elementos importantes para a "qualidade" e está relacionado com as possibilidades de refrigeração e de vendas do queijo cada vez mais fresco e com mais umidade, vantajoso para famílias produtoras (pois o peso é maior). Mas um conjunto de elementos vistos como positivos pelos técnicos especializados, como as mudanças nas raças e na alimentação do gado, são percebidos como piorando a 'qualidade' do queijo. Eles observam ainda que os melhores queijos ficam na região e têm fregueses certos. E os "queijos ruins" são levados para fora[409].

No entanto, o problema do "inchaço" dos queijos, existe tanto nos "maus produtores" quanto nos "bons produtores" e está presente tanto para os produtores 'cadastrados' quanto para os 'não cadastrados'. E existe também na produção industrial de queijos: Furtado (1985), por exemplo, observa que o "estufamento dos queijos é um dos defeitos mais temidos pela indústria de laticínios"[410]. Pires (2013) e Santos (2014) referem-se ao fato de que a

---

[408] Conversa informal com dois senhores de cerca de 50 anos, cujos nomes são fictícios: Manoel trabalha como assalariado fazendo queijos e Zé Carlos trabalha no comércio da cidade, mas já transportou queijos para um queijeiro (realizada em São Roque, em 2015)

[409] Cruz (2012) analisando o queijo Serrano, no Rio Grande do Sul, constatou fato semelhante, com os melhores queijos sendo vendidos nos próprios municípios.

[410] Este autor diferencia entre o "estufamento precoce" (que pode ocorrer logo após a prensagem ou a salga), que seria causado por bactérias do chamado grupo coliforme e o "estufamento tardio", que

cooperativa do Serro, quando os produtores chegam com as caixas de queijo, faz o "teste da água", colocando os queijos recebidos num tanque de água. Os que afundam são considerados "bons" e aqueles que boiam são considerados "ruins" e não são recebidos, sendo devolvidos aos produtores, numa forma de diagnóstico clínico bastante simples e criativa, mas que indica também a frequência com que estes problemas acontecem, dado que a cooperativa do Serro só recebe queijos de produtores 'cadastrados', ou seja, que se adequaram às exigências da legislação.

E embora tudo indique que há um conjunto de práticas que podem favorecer ou minimizar o problema do "inchaço" dos queijos, os diagnósticos e as soluções encontradas se diferenciam tanto entre produtores e técnicos, quanto também entre produtores (e também queijeiros) de perfil mais "camponês"[411] ou de perfil mais "empresarial"[412]. Quanto maior a escala de produção, maior a adequação às exigências da legislação (que, no entanto, nunca são observadas na sua totalidade) e maior a aproximação de um modelo industrial de produção e de distribuição[413].

Assim, no caso dos coliformes fecais e dos furinhos dos queijos, se por um lado há uma coincidência entre a realidade performada pelo laboratório e a realidade percebida localmente e compartilhada entre produtores, comerciantes e consumidores de que os queijos inchados têm "baixa qualidade", por outro lado, tomando como base o diagnóstico tanto visual quanto gustativo das populações locais, uma parte não desprezível dos queijos considerados "bons" (ou pelo menos, "médios" ou "não ruins") é "reprovada" nas análises laboratoriais. No entanto, para os produtores cadastrados (que são os que participam nos debates públicos sobre a legislação), ter seu queijo 'reprovado' nos exames laboratoriais acaba sendo motivo de vergonha, pois além de "fora dos parâmetros estabelecidos pela legislação" e "impróprio ao consumo humano", a visão técnica especializada dominante indicaria que ele "não tem capricho" ou "não tem asseio", podendo ferir sua reputação enquanto produtor, levando-os a não questionar publicamente os indicadores microbiológicos estabelecidos pela legislação sanitária, assim como as indicações legalmente estabelecidas relativas às instalações, equipamentos, utensílios e às "boas práticas de fabricação", que seguem a lógica "pasteuriana" de uma maior esterilização como solução para o problema do "inchaço" dos queijos.

3.3.2. Coliformes fecais e riscos

Do ponto de vista dos agentes sanitários e dos técnicos especializados, a presença de

---

pode ocorrer durante a maturação. Observa que na indústria o estufamento ocorre principalmente pela recontaminação do leite pasteurizado, por falta de sanitização dos equipamentos utilizados ou pela má qualidade do fermento lático. Observa que algumas fábricas possuem equipamentos para elaboração de queijos fundidos à partir de queijos estufados, como forma de aproveitamento (Furtado, 1985).

[411]No sentido atribuído por Ploeg (2008), de busca de uma maior co-produção entre homem natureza e de busca de uma maior autonomia na base de recursos

[412] Também no sentido atribuído por Ploeg, que neste caso, refere-se principalmente a produtores que tendem a incorporar em maior medida as orientações técnicas e as exigências da legislação, se aproximando de modelos mais industriais e tendo como um dos objetivos o aumento de escala.

[413] Que neste caso inclui a venda a supermercados e o atendimento às exigências de embalagem plástica e de refrigeração, percebidas localmente (por produtores, atravessadores, comerciantes e consumidores) como alterando negativamente os queijos.

coliformes fecais nos queijos, indicada na análise clínica pela presença de furinhos pequenos e uniformes, seria um alerta para um "risco potencial à saúde". Veterinários e técnicos da área de ciência de alimentos, e mesmo alguns apreciadores de queijos de leite cru informados por debates técnico-científicos, não comem queijos com este tipo de furinhos.

No entanto, ao nível da população local nos municípios produtores de queijos minas artesanal estudados, percebemos uma forte dissociação entre "baixa qualidade" dos queijos e "riscos à saúde", pois mesmo os "queijos ruins" são consumidos e vistos como inócuos. O relato, feito por um produtor de queijo (não cadastrado) de um dos municípios da Canastra, ilustra esta questão, ao relatar uma reunião acontecida no início dos anos 2000, com a presença de uma pessoa de Belo Horizonte, no momento em que se acentuava a pressão pela 'legalização' dos queijos:

> Aí juntou de gente lá, o povo revoltado, porque aquele negócio, que tem que fazer queijeira, porque tem, porque se não fizer não vende o queijo, aquele drama. Aí ela falou assim: eu vou ler aqui, eu não vou citar, mas teve várias fazendas aqui que os queijos estão péssimos e tem outros que estão acima de péssimo. Porque jogaram os queijos fora e matou cinco cachorros. Aí um levantou e falou: 'ô moça, agora deixa eu falar, é porque esses cachorros nunca tinham visto o queijo, eles morreram porque comeram queijo demais, não é problema no queijo. Porque nós comemos o queijo de tudo quanto é jeito, queijo que dá errado, queijo que azeda. Já comi queijo de todo jeito, nunca tive uma dor de barriga de comer queijo. Você pode parar com essa bobagem sua'. Ela ameaçou continuar, aí o povo pegou a vaiar e acabou a reunião, não teve nem encerramento. Eu achei bom, porque todo mundo deu a sua palavra, foi gente demais que falou. Aí acabou a reunião. (…) Mas todo mundo revoltou, dela falar que morreu cinco cachorros.

Como as famílias produtoras são também consumidoras e estes produtos têm forte inserção em mercados regionais e forte ligação com hábitos alimentares, a definição de padrões de qualidade sofre uma influência constante e repetida do contato com o gosto dos consumidores e das próprias famílias que os produzem e consomem, construindo preceitos de saúde próprios, ligados à cultura de sua região[414]. Neste caso, que refere-se a uma reunião local e com presença majoritária de produtores, "todo mundo deu a sua palavra", diferentemente do que acontece nas audiências públicas, onde nem sempre é possível "dar sua palavra" da mesma maneira, pois falam apenas "autoridades" (pessoas cuja fala é simbolicamente autorizada nestes espaços). Vale ressaltar que há alguma sobreposição de realidades (conforme aponta Mol no caso da anemia), revelada nesta fala pela não discordância com a afirmação da pessoa de Belo Horizonte de que hajam queijos "péssimos" ou "acima de péssimos", avaliação que no diagnóstico técnico está baseado nas análises laboratoriais (que indicam "baixa qualidade microbiológica" dos queijos), mas que nos critérios locais têm outro significado, conforme mencionado anteriormente. Mas a indignação maior, que causa a reação, é a associação entre "queijos péssimos" e possíveis riscos à saúde, vista como "bobagem", o que está relacionado com a experiência prática, de já terem comido estes queijos "de tudo quanto é jeito", o seja, queijos 'bons' e "ruins", feitos em diferentes condições.

---

[414] Ribeiro et al (2011), enteriormente citado, observam na região do Jequitinhonha esta forte relação cultural do gosto construído localmente nos produtos processados em pequena escala. Cruz (2012) também observa, no caso do queijo Serrano, como se estabelecem critérios locais de qualidade, a partir da interação contínua, ao longo do tempo, entre produtores e consumidores, através de processos produtivos específicos e definidos também sob influência dos recursos existentes em cada local.

Questionado sobre esta aparente contradição, um pesquisador da FUNED entrevistado[415] nos explicou que, dos quatro grupos de microrganismos utilizados como "indicadores de qualidade microbiológica", apenas dois são propriamente patógenos: a Listeria e Salmonela. Por isso, a legislação exige "ausência" destes microrganismos nos exames, não havendo níveis de tolerância para eles. Mas conforme mencionado anteriormente, raramente estes dois grupos de microrganismos são encontrados nos queijos minas artesanais. Já os coliformes fecais e o estafilococos, grupos que mais comumente são encontrados acima dos padrões permitidos pela legislação, são considerados como "indicadores sanitários" pelo Ministério da Saúde e como "indicadores de higiene" pelo Ministério da Agricultura:

> Os coliformes fecais ou termotolerantes correspondem a bactérias do grupo coliforme, que estão presentes na microbiota intestinal humana e de outros animais de sangue quente. Então, se o alimento apresenta índices altos de *E.coli*, acima do estabelecido, ele é impróprio porque ele pode apresentar outros microrganismos patogênicos transmitidos através das fezes (vírus de hepatite, cistos de protozoários, ovos de helmintos, entre outros). Então, como o laboratório não é capaz de pesquisar toda esta gama de microrganismos, desde vírus, bactérias patogênicas até protozoários e helmintos, a gente pesquisa os indicadores da presença deles. Porque a *E.coli*? Porque ela é a segunda bactéria presente em maior quantidade em qualquer trato intestinal e qualquer laboratório básico consegue realizar uma análise para pesquisar a sua presença. Não é só a *E.coli*, ela é representante do grupo. Então o mundo inteiro usa os coliformes fecais como indicadores sanitários e indicadores de higiene[416].

Segundo este pesquisador, a RDC 12/2001 da Anvisa, que define os "critérios e padrões microbiológicos para alimentos" trabalha com indicadores sanitários e patógenos. Assim, o produto pode ser impróprio por conter algum microrganismo patógeno ou por apresentar microrganismos que não necessariamente são patógenos, mas são indicadores sanitários, indicando que este produto é "potencialmente capaz de causar toxinfecção alimentar". Ele observa ainda que há diferenças entre o Ministério da Agricultura e o Ministério da Saúde, pois o MAPA pode distinguir entre "indicadores sanitários" e "indicadores de higiene", estes últimos abrangendo, além dos coliformes fecais, bactérias mesófilas, bolores e leveduras. Mas o Ministério da Saúde considera que indicadores de saúde são apenas "indicadores sanitários" em níveis que comprometem a saúde do consumidor, não exigindo "indicadores de higiene".

Este pesquisador fez parte da comissão de especialistas que definiu os indicadores microbiológicos da RDC 12[417] e comentou que esta resolução teve um diferencial para as

---

[415] A FUNED é responsável pelas análises microbiológicas de alimentos suspeitos de causar toxinfecções. No entanto, não é ela que faz a tabulação e análise dos dados, que são remetidos a outro setor do governo. Assim, a progressiva governamentalização do Estado e a multiplicação de instrumentos e mecanismo de poder é acompanhada de elevada fragmentação (e especialização), não apenas dos conhecimentos científicos, mas das instituções de controle, dificultando uma análise mais integrada dos problemas sob o ponto de vista das políticas de saúde pública.

[416] Entrevista com pesquisador da FUNED (Belo Horizonte, jan/2014)

[417] Segundo este entrevistado, participaram diretamente da elaboração desta resolução cerca de dez pessoas, incluindo especialistas na área, representantes dos laboratórios de saúde pública,

anteriores, ao estabelecer que produtos "fora dos padrões microbiológicos"[418] deveriam ser considerados como "impróprios ao consumo humano" e teriam que ser jogados fora. Levando em conta esta mudança, observa que:

> Aí a gente teve que elevar a tolerância e aí tirou coliformes totais, bolores e leveduras, mesófilos. Porque muitas pessoas passam fome e eu não vou jogar fora um produto por mesófilo, por bolor e levedura. Porque não é risco. E cabe à indústria fazer o controle higiênico do produto. E cabe à saúde fiscalizar e analisar o risco à saúde. E o que é risco? Patógeno e indicador de patógeno.

Ficam claros nestes comentários como tanto as decisões sobre microrganismos a serem analisados quanto dos níveis microbiológicos envolvem um conjunto de valores e não estão dissociadas de uma análise contextual: levar ou não em conta pessoas que "passam fome" e a relação entre "fome" e exigências sanitárias ou de higiene, por exemplo. E uma consciência de que, não apenas os indicadores em si performam realidades (quais microrganismos e quais níveis de microrganismos), como a própria interpretação legal dos indicadores, como no caso do enquadramento como "impróprio ao consumo humano" que performa a realidade do alimento que, em caso de fiscalização, será destruído.

No entanto, a existência de cepas de *E.coli* relacionadas a surtos, como as *E.coli* produtoras de shigatoxinas (STEC) ou enterohemorrágicas (EHEC) fazem com que, para alguns técnicos especializados, a presença de coliformes fecais possa ser considerada em si um risco. Por exemplo, Dias (2003), em artigo publicado na Milkpoint, voltada para produtores de lácteos, aponta que a *Escherichia coli*, é uma bactéria com diversas faces e que, embora seja habitante natural do trato intestinal e contribua para o processo digestivo[419], existem "sorotipos produtores de shigatoxinas" considerados como zoonoses importantes,

---

representantes da indústria, representantes das universidades e representantes dos ministérios de saúde e da agricultura, todos considerados pesquisadores de renome, com legitimidade para construir os indicadores. Os técnicos do MAPA participam e têm peso nas definições dos padrões estabelecidos pela Anvisa para os produtos de origem animal. Entre os representantes da indústria estavam a Nestlé e a ABIA – Associação Brasileira da Indústria de Alimentos.

418 Segundo ele, a comissão de especialistas trabalhou durante três anos para estabelecer os padrões de tolerância máxima em cada alimento, levando em conta o processo tecnológico a que o produto é submetido, o tipo de matéria-prima, e os fatores intrínsicos e extrinsecos do alimento. Com base nestes fatores é possível predizer qual seria a tolerância máxima, tanto no caso das condições sanitárias quanto no nível de patógenos, a partir da quantidade de microrganismos que se torna danosa à saúde humana.

419 Esta presença 'positiva' da *E.coli* e de outros 'bons microrganismos' começa a ser evidenciada por pesquisas que apontam múltiplas possibilidades de seu uso comercial em "transplantes fecais" de pessoas sadias para pessoas que têm a diversidade microbiológica de seus intestinos afetada por diferentes fatores, como o excesso de uso de antibióticos, de substâncias químicas ou pela proliferação de tipos "errados" de microrganismos, com consequências negativas para sua saúde. Na perspectiva de Mol, poderíamos dizer que, a partir dos mesmos princípios epistemológicos de Pasteur e da mesma hegemonia do laboratório, estas pesquisas performam novas realidades, mudando o foco dos 'maus microrganismos' como causadores de distúrbios, para os 'bons microrganismos', sua microbiodiversidade, assim como para a interação entre eles. Artigo sobre estas pesquisas publicado por Michael Pollan no New York Times atesta a eficácia do laboratório na construção de realidades: o autor inicia o artigo mencionando que passou a pensar nele mesmo como "nós", no plural, como um "super-organismo", após um laboratório na Universidade do Colorado ter sequenciado seu "microbioma", ou seja as centenas de espécies microbianas que habitam seu corpo, principalmente no intestino (Pollan, 2013).

tanto em bezerros recém-nascidos como em humanos. Aponta o exemplo *E.coli* enterohemorrágica (EHEC 0157:H7), "capaz de provocar diarreia sanguinolenta em humanos", associada a "diversos surtos de diarreia em humanos em todo o mundo", relacionada com a ingestão de produtos bovinos contaminados ou ainda, com a ingestão de água contaminada com esterco de bovinos. Como elemento que agrava a sua periculosidade, este pesquisador esclarece que estudos do departamento de Saúde dos Estados Unidos teriam identificado que animais contaminados podem não apresentar sintomas, sendo o laboratório a única maneira de identificar este problema. E traz elementos que apontam problemas associados às criações tecnificadas de grande escala, mencionando que "os estudos indicam que animais estressados são mais suscetíveis à infecção e disseminam mais bactérias em suas fezes"[420].

Nos artigos técnicos e científicos que analisam estes surtos, nunca é feita menção aos riscos associados às produção em grande escala, tanto no que se refere à maior predisposição a doenças quanto às maiores dimensões dos surtos, quando acidentes acontecem. Há sempre uma ênfase maior nas 'falhas na higiene', que aponta no sentido do aprofundamento de aparatos, instrumentos e mecanismos de regulação sanitária que têm no laboratório seu elemento focal e que configuram o que Paxson (2013) chama de 'microbiopolítica'. Assim, a cada surto que é noticiado aprofundam-se, por parte dos técnicos especializados e dos agentes sanitários, os medos em relação aos 'maus microrganismos' e as recomendações no sentido de maior esterilização dos ambientes e da necessidade de seguir os procedimentos prescritos pela legislação sanitária[421].

Ainda na resposta do pesquisador da FUNED entrevistado, ele traz outros elementos para tentar explicar por que o laboratório é indispensável e a percepção leiga de que os queijos seriam inócuos deve ser alvo de desconfianças:

> Olha, porque no queijo há alto nível de contaminação e poucos registros [de toxinfecção]? Porque precisa de uma dose. Ou seja, se eu consumo apenas uma pequena fatia é uma coisa, se é um jovem, um adulto, um idoso ou uma criança a quantidade do alimento é diferente. E às vezes a pessoa não associa que passou mal ao alimento. Porque às vezes pode passar mal dois dias depois de comer. Porque os alimentos que produzem surto não apresentam alteração de sabor ou odor. Por isso a gente come: estas bactérias não causam alteração. Porque quando a gente percebe o gosto alterado, o azedo, você não come. Porque são outros grupos de bactérias que causam isso e não os patógenos. Os patógenos dificilmente causam alteração ao ponto de não consumir. Mas como as pessoas passam mal várias horas depois, nunca associam que pode ser aquele produto que estava tão gostoso, acham que não podem ter passado mal por ele.

---

[420] DIAS, Renata O.S. *Escherichia coli*: produzindo leite de "olho" na saúde pública. Milkpoint - http://www.milkpoint.com.br/radar-tecnico/medicina-da-producao/iescherichia-colii-produzindo-leite-de-olho-na-saude-publica-16719n.aspx Postado em 07/02/2003. Consulta em out/2013.

[421] Por exemplo, em 1993, nos EUA, um grave surto relacionado à cepa de *E.coli* O157:H7 foi relacionado ao consumo de hamburguers mall passados em uma grande cadei de fast food. Normalmente, os problemas com estas *E.coli* eram relacionados a produtos de origem animal, mas em 2011, um grave surto ocorrido na Alemanha, noticiado internacionalmente e relacionado a uma cepa rara de *E.coli* O104:H4, acabou sendo detectado como tendo partido de uma grande indústria produtora de brotos de feijão. A associação à falta de higiene pode ser vista, por exemplo em matéria publicada pela Fiocruz, esclarecendo sobre o surto na Alemanha: http://www.ensp.fiocruz.br/portal-ensp/informe/site/materia/detalhe/25967 (consulta em jan/2016)

Este argumento, constantemente reiterado pelos técnicos especializados responsáveis pela elaboração das leis, demarca o pensamento pasteuriano (segundo Paxson, 2013), que associa saúde à esterilização e ausência de microrganismos. Reafirma o laboratório como única forma de conhecimento, e ao mesmo tempo explicam porque, entre centenas de espécies de microrganismos que alteram o alimento, a legislação prioriza apenas duas ou três espécies ou grupos de microrganismos, capazes de "burlar" os sentidos humanos e que por isso aparecem nas estatísticas disponíveis como associados a determinados surtos causados por toxinfecções alimentares, sem considerar as condições em que estes surtos são gerados.

No entanto, esse raciocínio, nos queijos, não seria válido para os coliformes fecais, cuja presença invisível é revelada tanto visualmente quanto no paladar. E mesmo neste caso não é feita localmente uma associação entre queijos 'com furinhos' e "riscos à saúde".

Ao contrário, mesmo nas regiões produtoras dos chamados "queijos minas artesanais", há uma parcela dos consumidores que aprecia especialmente os "queijos rendados", por serem mais azedinhos e terem um nível de acidez mais elevado, apreciado por alguns paladares. Para alguns consumidores urbanos de fora da região produtora, os furinhos são quase uma prova da 'artesanalidade' dos queijos, um elemento que permite identificá-los e os diferenciar dos industriais. Mesmo os que gostam mais do queijo de massa fechada reconhecem que para determinados usos o queijo rendado é melhor, como no tradicional hábito mineiro de comer o queijo com doces: "Para comer com doce é o melhor que tem, porque tem os furinhos, que o doce penetra e é mais ácido, então contrasta mais".

Embora os furinhos só possam ser vistos quando o queijo é cortado, existem comerciantes de queijos artesanais, em feiras e mercados onde são tradicionalmente vendidos, que sabem identificá-los antes de serem abertos, pelo "som oco" ao bater nele com as mãos, conforme menciona a notícia da Emater citada anteriormente. Desta forma, sem cortar os queijos esses comerciantes podem selecionar os queijos de acordo com o "gosto do freguês", com mais ou menos furinhos.

E há também diferenças culturais (e regionais) na construção do gosto. Enquanto nessas regiões estudadas, reconhecidas legalmente como produtoras de "Queijo Minas Artesanal" o "queijo de massa fechada" é tido como de "melhor qualidade", sendo mais valorizado (embora nem sempre isso se traduza em melhor preço), em vários dos locais onde estes queijos são vendidos, ao que parece em especial na periferia da grande São Paulo, os queijos "com furinhos" são bastante apreciados, o que algumas pessoas associam à sua maior semelhança com os queijos de coalho artesanais (de leite cru) do nordeste e à presença de muitos consumidores de origem nordestina. Essa coexistência de diferentes percepções de 'qualidade'[422] são identificadas pelos "queijeiros" (atravessadores), na sua grande capacidade e perspicácia em encontrar mercados tanto para os queijos que consideram 'bons' quanto para os 'ruins':

> E na hora que vai vender, um quer fechadinho, amarelinho, outro quer o queijo branco, cheio de furo. (…) Lá em São Paulo xingaram: esse queijo tem farinha de trigo, eu quero aquele furadinho da Serra da Canastra. É o sabor azedinho que eles gostam. (...) Aquele rapaz que veio aqui, ele leva para São Paulo e ele quer o queijo furadinho. Já em Minas eles não querem. (…) Em São Paulo eles gostam de queijo ruim, então os queijos ruins vão para São Paulo. Eles não entendem de queijo, dizem que o de massa fechada tem farinha de trigo. Imagina que alguém vai por farinha de trigo no queijo, é mais cara que o leite! Mas também eles gostam de queijo rendado porque usam o queijo para colocar

[422] Conforme apontada por Stanziani (2005)

> no pastel. O queijo de massa compacta não derrete bem e o furadinho derrete todo e gruda menos na massa do pastel. (Atravessador da região da Canastra, em conversa informal)

Esta fala aponta para o gosto culturalmente construído, para distintas predileções gustativas, formas de uso e preparação do alimento e mesmo para diferentes ansiedades e preocupações com relação às possibilidades de adulteração dos alimentos, elementos que vêm sendo apontados por estudos na área de antropologia da alimentação[423]. A marca cultural está presente também na auto-afirmação do seu próprio gosto e conhecimento como superior, ao afirmar que "paulista não entende de queijo", o que seria confirmado pela desconfiança de que o queijo minas pode conter farinha de trigo[424]. Esta fala alude ainda a um dos destinos dos queijos minas artesanais destas regiões, que é para a elaboração de pastel, bastante consumido em São Paulo, fim para o qual os furinhos podem se constituir uma vantagem[425].

Esta mesma percepção sobre as diferenças culturais entre São Paulo e Minas é mencionada em matéria publicada pela SertãoBras, que aponta que comerciantes do mercado Central de Belo Horizonte afirmam que "a preferência mineira é pelo queijo de massa fechada (sem furinhos)" e que o queijo rendado é visto como um produto de pior qualidade, tendo menos saída e sendo vendido a preços mais baixos. Em contraponto, os comerciantes de queijos em feiras em São Paulo observam que a preferência do consumidor paulista é pelo queijo furadinho, que tem o gosto mais ácido

Esta percepção deslegitima, frente à população local (incluindo produtores, comerciantes, consumidores), a legislação e o discurso dos agentes administrativos e técnicos especializados, que consideram os queijos com furinhos como "potencialmente perigosos" e como um risco à saúde. Seria necessária uma investigação específica para entender melhor por que há discrepâncias tão grandes entre o que dizem os indicadores e o que diz a realidade da venda, em grandes quantidades, desses queijos ditos "impróprios ao consumo humano" e que, mesmo para a população local, são considerados como sendo de "baixa qualidade". Algumas hipóteses podem ser arriscadas. Embora uma delas seja de que haja um exagero e uma espécie de "hiperprevenção" nos níveis considerados seguros pelos agentes burocráticos que estabelecem as normativas, que tomam como base produções de maior escala, nas quais os riscos são mais elevados. Mas nos parece que pode haver também, no mesmo sentido apontado por Cruz (2012), "boas práticas" desenvolvidas ao longo do tempo e com base no conhecimento empírico, daqueles que produzem e comercializam os queijos, que expliquem os baixos índices de problemas de saúde existentes. E que não são reconhecidas pelos técnicos especializados.

Uma destas práticas, que verificamos em campo, é o manejo da dosagem de sal nos queijos, que varia tanto entre famílias produtoras quanto na mesma família, que nos parece ser um dos elementos da co-produção entre homem e natureza. Nos queijos (assim como em outros alimentos), o sal é ao mesmo tempo um ingrediente anti-séptico e um componente

---

[423] Como por exemplo, em Contreras e Gracia (2011), Fischler e Masson (2010).

[424] Esta alusão está provavelmente influenciada pela prática de adição de ingredientes amiláceos em requeijões, utilizadas tanto pela indústria quanto por produtores de requeijões artesanais, que nas regiões do nordeste de produção tradicional é considerada como uma adulteração, caracterizando um produto de menor qualidade.

[425] Ver: "A comercialização do queijo meia-cura", publicada por Leonardo Vilaça Dupin no site da SertãoBras, em 13/jan/2013. Disponível em http://www.sertaobras.org.br/queijo-2/a-comercializacao-do-queijo-meia-cura. Consulta em dez/2015

fundamental no sabor[426]. Assim, se a padronização do nível do sal pode ser um elemento fundamental para a produção industrial e para as vendas em grande escala em supermercados, de queijos pré-embalados, nos locais onde os queijos destas regiões produtoras são tradicionalmente vendidos (como feiras e mercados), cada consumidor pode provar e escolher o ponto de sal, permitindo atender ao gosto de cada freguês[427]. Este é mais um elemento no qual qualquer definição geral de um "nível ótimo" tendo em vista estabelecer uma receita ou padronização, mesmo que em bases científicas, vai ter algum grau de arbitrariedade e a referência a valores, pois há marcas culturais e mesmo individuais na definição do nível ótimo de sal, dependendo por exemplo, do critério adotado e da amostra de consumidores[428]. E que, no caso dos queijos artesanais, também vai ser influenciada pelo tempo de cura do queijo no momento do consumo, pois no mesmo queijo o nível de sal vai variar conforme a evolução da maturação, dado que o queijo vai perdendo umidade e sofrendo várias transformações.

Além do manejo do sal no momento de elaboração do queijo (que pode prevenir o inchamento), notamos que nos queijos minas artesanais dessas regiões legalmente reconhecidas há uma prática generalizada que é a realização de uma segunda salga nos queijos que incham. Essa, prática é compartilhada entre produtores, queijeiros-atravessadores e vendedores[429]. Ao buscar os queijos nas propriedades rurais, os queijeiros têm a prática de sempre transferir os queijos para as suas próprias caixas e neste momento eles avaliam, com grande habilidade, se os queijos estão 'bons' ou 'ruins', mais inchados ou menos. Alguns queijeiros não compram queijos inchados. Outros compram e nos depósitos é feita uma seleção e uma classificação. Queijos muito inchados são submetidos a essa segunda salga e são destinados (em parte dos casos já ralados) a padarias e pequenas fábricas, para a elaboração de pão de queijo ou de biscoito, ou seja, são utilizados como insumo em receitas onde o nível excessivo de sal é diluído e o produto é submetido a altas temperaturas, que provavelmente funciona como uma segunda medida antisséptica.

Assim, as questões relacionadas com os furinhos dos queijos e a presença de coliformes fecais trazem fortes indicações de que há dissociações entre os riscos e os indicadores de higiene e sanitários, que configuram os padrões microbiológicos no caso dos

---

[426] Paxson (2008) menciona que um dos questionamentos científicos a uma pesquisa realizada nos EUA que aponta a permanência de *E.coli* produtora de shigatoxina por mais de 60 dias nos queijos é o fato do pesquisador ter feito os testes com queijos com menos sal do que o normalmete utilizado.

[427] Um comerciante do Mercado Central de Belo Horizonte, por exemplo, comentou que antigamente as donas de casa costumavam "passar o dedo" nos queijos para provar o teor de sal e assim escolher o queijo que iam levar. Também são comuns as práticas de dar uma prova do queijo ao freguês, para ele verificar se o ponto de sal está satisfatório.

[428] A relação entre nível de sal nos queijos, preferências dos consumidores e diferentes mercados envolve um amplo e complexo conjunto de fatores que mereceriam uma reflexão específica e não serão abordados aqui. Temos indicações de que o nível de sal considerado "ideal" nos queijos artesanais por cada indivíduo ou grupo social é influenciado pelas tradições culturais, pela ciência de alimentos, pela evolução dos conhecimentos biomédicos (que relacionam problemas de pressão alta a um maior consumo de sal), pela evolução das indústrias alimentares e pelas disputas de mercados, com segmentações nas diferentes classes sociais. Os múltiplos destinos dados aos queijos minas artesanais fazem com que, o que é defeito (do ponto de vista gastronômico ou microbiológico) ou risco para um cliente (incluindo consumidores individuais e processadores de alimentos) pode não ser para outros, colocando desafios para qualquer tipo de padronização. Neste ponto, poder-se-ia dizer que a produção artesanal é mais 'democrática', no sentido de permitir atender a todos os gostos.

[429] Observamos por exemplo esta prática em comerciantes de queijos minas artesanais no mercado central de Belo Horizonte.

queijos de leite cru. As exigências progressivas de maior esterilização do leite e dos ambientes de produção, ao utilizarem parâmetros industriais para legislar sobre a produção artesanal, constroem ilegalidades ao colocarem um maior número de produtores e de queijos como fora dos parâmetros de qualidade legalmente definidos.

3.3.3. Estafilococos, mamite e riscos de toxinfecções

Outro grupo de microrganismos que comumente aparece nas análises de laboratório como estando acima dos limites legais estabelecidos é o dos estafilococos (*Staphylococcus aureus*), caracterizando os queijos minas artesanais como "impróprios ao consumo humano" e os performando como um problema de 'segurança' (*food safety*), na visão dos agentes sanitários e técnicos especializados. Juntamente com os coliformes fecais, os estafilococos são considerados legalmente como "indicadores sanitários" e/ou como "indicadores de higiene". Assim, sua presença acima dos níveis definidos pela legislação performam uma realidade da "falta de higiene" e de não aplicação das "boas práticas de fabricação" pelos produtores, conforme mencionado na fala de um fiscal do IMA entrevistado:

> Agora, o coliforme é indicativo de higiene, então higienizou está resolvido. *Staphylococcus* também. E é o que mais dá, estes dois. (...) Pode ser do próprio manipulador, falha do processo de ordenha. Porque coliforme vem das fezes, mas não só humana, mas animal, principalmente de bovinos. Principalmente esterco. É indicativo de que houve falha no processo de higiene. E o estafilococos é ligado a infecção, pode ser do manipulador (cutânea) ou principalmente de mamite, alguma falha no controle de mamite ou não fez o CMT, que é o teste de mamite subclínica[430].(entrevista com técnico local do IMA)

No entanto, neste caso não há necessariamente sobreposições de realidades: se no caso dos coliformes fecais queijos "ruins" (furadinhos e azedos) terão normalmente resultados de análises laboratoriais insatisfatórios, no caso dos estafilococos o resultado dos exames nos exames de rotina são sempre uma surpresa para as famílias cadastradas, que ficam apreensivas na espera pelo resultado, que nem sempre coincide com sua percepção, pois são frequentes casos de queijos considerados 'bons' pelas famílias produtoras, mas que são reprovados pelos exames laboratoriais[431]. Isso acaba tendo como consequência uma desestabilização dos modos de fazer das famílias produtoras. Mas há ao mesmo tempo uma certa desconfiança do laboratório e de que haja alguma manipulação das análises.

Mas o risco de multas e interdições a partir dos resultados faz com que o laboratório

---

[430] O CMT (*Californian Mastite* Teste) está prescrito como obrigatório nas normas sanitárias. Para realizá-lo é necessário um recipiente com quatro cavidades, nas quais se coloca um reagente comprado, que permite fazer uma leitura visual após alguns segundos.

[431] Múltiplos fatores podem influir neste resultado, mas não se deve descartar a menção ao fato de que os próprios indicadores precisam ser questionados, pois ao serem estabelecidos mundialmente e a partir de realidades muito diversas, descontextualizam os riscos e seguem critérios voltados para outras escalas de produção. Observa-se ainda que, à medida em que se avança nos processos de industrialização e automação, e a indústria de laticínios consegue alcançar maiores níveis de esterilização do leite, o que é visto como desejável na perspectiva pasteuriana, há uma tendência de redução nos níveis máximos permitidos para os indicadores microbiológicos, que é mais forte no leite, mas que nos parece também repercutir nos queijos.

termine funcionando como um instrumento de controle à distância, como um disciplinamento e uma indução a seguir à risca as recomendações técnicas que envolvem uma maior assepsia do ambiente, apontando a eficácia dos instrumentos da 'ordem da segurança', segundo Foucault (2008), ou, conforme mencionado por Paxson (2013), como uma "microbiopolítica", onde a criação de categorias de agentes biológicos microscópicos e a avaliação antropocêntrica destes agentes leva à indicação de comportamentos humanos vis a vis os microrganismos.

E a existência do que é denominado tecnicamente como "mastite subclínica", uma inflamação nas tetas das vacas que não apresentaria sintomas clínicos perceptíveis a olho nu, ou seja, uma doença que estaria ali, mas não poderia ser percebida sem o auxílio do laboratório, é um dos principais exemplos citados pelos técnicos (em especial pelos veterinários) para justificar a sua superioridade em relação aos conhecimentos dos produtores e a necessidade do laboratório como elemento fundamental para garantir a segurança sanitária. Esta questão aparece na fala de uma representante do Ministério da Agricultura, durante Encontro Técnico do Iphan, em Brasília (2012), que esclarece que a IN 57, do MAPA, exige um controle de mastite porque em geral os exames microbiológicos dos queijos artesanais apresentam altos índices de contaminação de *Staphylococcus aureus*, relacionados provavelmente com a presença de mastites subclínicas.

Para contornar este problema, a legislação exige que, antes de cada ordenha, seja feito um teste com um reagente comprado, além de análises mensais do leite em laboratórios credenciados. Ou seja, do ponto de vista dos que elaboram a legislação, a solução é aumentar as exigências de testes e exames laboratoriais, na mesma lógica da produção de leite em larga escala. Mas não são questionados os aumentos de escala e de produtividade como estando em si na origem dos riscos. Estes são riscos tecnológicos tidos como inevitáveis, decorrência do progresso. Esta questão é mencionada por um técnico local do IMA entrevistado:

> Quem tem o rebanho mais organizado é o animal mais suscetível, sem sombra de dúvida. O produtor tem que ficar mais atento realmente. É um animal menos rústico. Os muito rústicos têm menos problemas, mas têm. Por isso é isso mesmo, é melhorar a produção, é um caminho sem volta.

Na visão técnica, "rebanho mais organizado" é sinônimo de raças geneticamente melhoradas para maior produção e produtividade de leite e "melhorar a produção" está fortemente associada a uma maior produtividade e produção, que seria "um caminho sem volta". No entanto, foi possível observar que embora boa parte das famílias produtoras que buscaram se legalizar, num primeiro momento tenham buscado incorporar o 'pacote tecnológico' que vem junto com a legalização: uma necessidade de maior investimento em infra-estrutura e equipamentos, que para se tornar viável demanda uma maior especialização (que é comumente chamada pelos técnicos de "profissionalização"), o investimento num rebanho com maiores índices de produtividade, um maior uso de ração (silagem ou rações à base de milho e soja)[432], um gado "menos rústico" que passa a ter maiores problemas de

[432] Por exemplo, o artigo publicado na Milkpoint, com base em estudos realizados nos EUA, alerta para o fato da silagem pode se constituir em um dos principais veículos de contaminação ambiental e do leite, caso aconteçam "fermentações secundárias" por bacteria anaeróbias ou desenvolvimento de mofos e produção de toxinas, por problemas na confecção e utilização de silagens (tratos culturais, rápido carregamento do silo, compactação enérgica e vedação eficiente, descarga adequada com cortes em fatias, eliminar forragem deteriorada, retirar restos dos cochos. JOBIM, Clóves C. "A qualidade da silagem como determinante da produção e da qualidade do leite: Fatores Microbiológico", de Clóves

saúde.

Conforme mencionamos anteriormente, alguns produtores que se cadastraram e buscam seguir as recomendações técnicas começam a perceber os problemas associados ao gado de alta produtividade e buscam voltar para um rebanho mais rústico, mas ao mesmo tempo esta volta só é possível pela própria continuidade da existência de um sistema de produção e comercialização com um conjunto de componentes ‘informais’ e que permitem uma maior autonomia dos produtores em relação à lógica industrial que a legislação sanitária reforça e que, contraditoriamente, gera novos riscos. Do ponto de vista da tecnociência, coloca-se também a busca de raças que associam alta produtividade e rusticidade, como a ‘girolanda’, mas na região da Canastra continua havendo uma predominância dos gados ‘misturados’, que seguem vistos como sinal de atraso tecnológico, embora haja um reconhecimento, por parte dos técnicos que acompanham mais de perto as famílias produtoras, de que vacas com alta produtividade são mais suscetíveis a ter mamite (causada por *Staphylococcus aureus*) trazendo, portanto, maiores riscos de contaminação no leite e nos queijos. Da mesma forma, técnicos especializados que acompanham mais de perto os resultados dos exames laboratoriais, que mudanças tecnológicas introduzidas tendo em vista aumentos de produtividade e de escala de produção aumentam os riscos de incidência de estafilococos. O uso de raças geneticamente selecionadas para aumento de produção de leite, como é o caso das raça holandesa, assim como o aumento do número de ordenhas, aumentam o risco de mamite. Esta questão está presente também em análises sobre as causas dos grandes surtos como o da vaca louca e das gripes aviárias e suínas, que apontam sua origem nas criações animais industriais em grande escala, que indicam que quanto maior a escala de produção, maiores os riscos associados, conforme mencionado no capítulo 1.

No entanto, este aumento dos riscos é naturalizado pelos técnicos especializados como parte do “caminho sem volta” da tecnificação e da especialização que permitem aumentos de produção e produtividade, apontando que, do ponto de vista deles, estes são riscos 'assumíveis' ou riscos 'que valem a pena'. Para solucioná-los, são propostas novas medidas sanitizantes na lógica “pasteuriana” e uma maior vigilância através de exames laboratoriais: maior esterilização dos locais de ordenha (que implica em estruturas mais facilmente laváveis, disponibilidade de água colorada), o uso de iodo para a limpeza das tetas da vaca (antes e após a ordenha), obrigatoriedade dos testes de mamite. O próprio iodo é percebido por alguns atores como um contaminante, assim como os detergentes e sabões indicados para a limpeza das casas de queijo, vistos na visão pasteuriana como ‘limpos’ e ‘positivos’, mas percebidos pela visão “pós pasteuriana” como deixando resíduos que prejudicam a elaboração dos queijos. No seu cotidiano, as famílias produtoras lidam na prática com esta grande complexidade de elementos, que têm diferentes repercussões no seu modo de vida, influindo não apenas nos queijos, mas também em outros aspectos como o tempo de trabalho e sua penosidade e os custos monetários. As exigências legais dificultam a co-produção entre homem e natureza e levam a uma diminuição da autonomia na base de recursos (conforme Ploeg, 2008), impondo padrões industriais de produção.

Se, por um lado, os caminhos indicados pelos técnicos especializados e (re)forçados pela legislação podem funcionar, com vantagens e desvantagens e com 'riscos' de diferentes ordens, a prática dos produtores aponta que outros modos de fazer são também possíveis. No

---

Cabreira Jobim, Publicado em 14/02/11 Disponível em: http://gadoleiteiro.iepec.com/noticia/a-qualidade-da-silagem-como-determinante-da-producao-e-da-qualidade-do-leite-fatores-microbiologico Consulta em dez/2013.

contexto estudado, tanto formas já consolidadas pela tradição como novas maneiras vão sendo criadas na interação com as novas informações e tecnologias.

Alguns técnicos consideram que a mudança na alimentação do gado, de pastagens (seu alimento original) para o uso de alimentos fermentados como a silagem ou mesmo rações à base de grãos, modifica o grau de acidez no rúmen, alterando o equilíbrio microbiológico e interferindo na saúde animal, tornando-o mais suscetível a mastites e a doenças de uma forma geral. Essas mudanças na alimentação do gado são percebidas pela população local como interferindo no sabor do queijo, marcando a preferência, daqueles que têm esta possibilidade, pelos queijos feitos com base em pastagens, marcando também uma certa preferência local pelos campos naturais. Visões "pós-pasteurianas" associam a complexidade de sabores dos queijos artesanais à maior "microbiodiversidade".

Assim é comum produtores mais tecnificados e que mais seguem as recomendações sanitárias e de higienização acusarem níveis de estafilococos acima dos permitidos pela legislação, tendo seus queijos classificados como "impróprios ao consumo humano" pelas análises laboratoriais. Frente a estes resultados, as recomendações técnicas "pasteurianas" apontam no sentido de aprofundamento do modelo proposto: mais exames de laboratório, uso de antibióticos (com a necessidade de descarte do leite), mais medidas sanitizantes (como o uso de iodo na limpeza da teta da vaca antes e após a ordenha).

Cruz (2012) observa como algumas práticas existentes entre as famílias produtoras de queijo Serrano (e que também estão presentes na região da Canastra), e normalmente vistas como sinal de atraso e mesmo de "má higiene", como deixar que o bezerro comece a mamar para o leite da vaca "descer" e, após a ordenha, deixar o bezerro esgotar o leite das tetas, trazem um conjunto de benefícios sanitários, sendo práticas que evitam a mamite. Mas valores morais presentes na formação hegemônica dos técnicos especializados, associados à visão 'pasteuriana', tendem a perceber maiores riscos na ordenha tradicional como, por exemplo, nas cordas para amarrar as pernas da vaca (que podem ficar 'sujas' com esterco e contaminar as mãos dos ordenhadores) e mesmo a própria a saliva do bezerro (que também pode conter microrganismos), todos elementos que tendem a ser vistos, por uma perspectiva mais urbana e industrial como sujos e perigosos. A ordenhadeira mecânica, equipamento industrial, tende a ser vista como mais 'limpa' e 'segura', mas qualquer pequeno acidente, como algo comum que é, no momento de ser colocada, ela não fixar-se bem e cair no chão, pode levar à entrada de sujeiras nas tubulações, muito mais trabalhosas para serem limpas. Neste caso, as recomendações técnicas indicam deixar de usar esta entrada da ordenhadeira até que se encerrem as atividades e todo o equipamento seja lavado, mas esta recomendação muitas vezes não é seguida pelos trabalhadores que estão se ocupando da ordenha, pois implicam em toda uma reorganização do trabalho e em atrasos na ordenha.

Os riscos envolvidos no uso de equipamentos e insumos industriais são assim menos considerados na elaboração das legislações, que aponta no sentido de induzir este uso e buscar formas de ir contornando os novos riscos criados, que muitas vezes implicam em aumentar a exigência (ou a freqüência) do uso de insumos e de exames laboratoriais. Uma perspectiva corrente nos técnicos especializados na análise de surtos causados por microrganismos é do fator humano como maior risco (pelo potencial de contaminação e transmissão de doenças através dos alimentos) e da automação como maior segurança. No entanto, as famílias produtoras de leite em menor escala têm uma interação muito próxima com as vacas, que chegam a ser consideradas quase como 'parte da família' e com isso percebem alterações sutis no seu comportamento, de maneira que análises clínicas de alterações na saúde podem ser muito mais eficazes que exames laboratoriais, por serem cotidianas. Alguns produtores observam, por exemplo, que a passagem da ordenha manual para a ordenha mecânica diminui

a sua percepção sobre a saúde das vacas e sobre a qualidade do leite, trazendo maiores riscos passarem despercebidos. Os produtores chegam a perceber alterações na temperatura do úbere da vaca que podem indicar uma inflamação.

Assim, a possibilidade de riscos de contaminação (química e microbiológica) está presente nas diferentes tecnologias e formas de produção, tornando difícil, mesmo considerando as possibilidades estatísticas da ciência e da epidemiologia, construir indicadores de riscos para as diferentes situações e possibilidades. As decisões sobre quais riscos devem ser considerados relevantes na elaboração e aplicação das legislações vão ser conformadas, assim a partir do perfil e da percepção dos atores presentes, aos quais é atribuído este poder, assim como da disponibilidade de informações científicas. Os parâmetros legais têm assim sempre um componente generalizante e reducionista, tanto em relação à própria ciência como em relação aos saberes e à percepção da população local.

Outro exemplo está relacionado ao fato da regulação sanitária (em boa parte refletindo a formação dos profissionais que a elaboram) tender a supervalorizar os riscos microbiológicos e aqueles relativos às zoonoses (mais fáceis de serem detectados em exames laboratoriais), relativizando riscos envolvendo usos de antibióticos, hormônios e contaminações químicas, que tendem a ser maiores quanto maiores as escalas de produção, mas cuja detecção é muito mais cara e complexa. A percepção desse tratamento desigual aos riscos aparece na fala de um produtor, no Encontro Técnico do Iphan:

> E o que eu vejo hoje, às vezes, são hospitais especializados aí em câncer, não em doenças provocadas pelo queijo cru. E lá, os alimentos industrializados, que têm o carimbo do SIF, todos têm lá os aditivos químicos, os conservantes, que a maioria são cancerígenos. E eu não sei se é difícil enxergar isso, mas tem de achar aí alguma coisa, tem alguma coisa errada aí (Fala de Luciano Carvalho, no Encontro Técnico do Iphan, 2012)

Questionado sobre a incongruência com relação aos indicadores microbiológicos, o pesquisador da FUNED anteriormente citado observa que o Ministério da Agricultura pode estabelecer níveis microbiológicos mais baixos que a Anvisa, porque este fiscaliza os produtos no local de produção e as VISAs fazem a fiscalização no comércio. Ou seja, o MAPA prevê que o produto ainda vai passar por transporte e 'tempo de prateleira.

> Porque a tolerância para a saúde é máxima e a agricultura pode trabalhar com outros números. Por exemplo, nós estabelecemos 10^3 para um microrganismo e a agricultura pode utilizar 10^2. Então são duas instâncias diferentes: agricultura e saúde. (Entrevista com pesquisador da FUNED).

Ele esclarece ainda que para os queijos, a RDC 12/2001 utilizou os mesmos padrões de tolerância do Mercosul, porque “o país não pode ser menos ou mais restritivo do que uma legislação em nível do Mercosul”. No entanto, essa determinação se o nível máximo de um indicador 'de higiene' ou 'sanitário' é $10^{2,}$ 10^3 ou 10^4 para um determinado grupo de microrganismos (como os estafilococos, por exemplo), que na visão administrativa dos técnicos especializados que constroem a legislação pode se resumir a uma medida de precaução, performam uma realidade do alimento que vai ser classificado legalmente como 'impróprio ao consumo humano'.

Além disso, nem sempre a realidade é linear. Tentando explicar as incongruências entre os padrões microbiológicos que indicam alto risco de estafilococos e os poucos casos de intoxicações alimentares, um técnico especializado da Emater Estadual observa que “existem queijos que têm 10^3 de Staphylos e apresentam toxinas e outros que tem 10^6 e não

apresentam", apontando que o nível de estafilococos não seria a questão principal em termos de proteção da saúde pública. O fato de ser a produção de toxinas o principal problema associado à presença de estafilococos é bastante conhecido dos técnicos especializados, que reiteram que mesmo no caso dos queijos artesanais que vão passar por altas temperaturas (como aqueles utilizados para o pão de queijo), os estafilococos são um risco, pois as toxinas não são eliminadas pelas altas temperaturas. Mas o inverso raramente é mencionado pelos formuladores das legislações, ou seja, que a presença de estafilococos pode ocorrer sem a presença de toxinas, havendo uma 'crença' de que estas duas coisas estão necessariamente associadas. Mas os técnicos que acompanham os resultados dos exames em campo, explicam essa incongruência entre níveis altos de estafilococos e ausência de toxinfecções pelo fato de que nem sempre que os microrganismos estão presentes há também toxinas. Por isso em alguns casos, quando os níveis dão elevados, antes de 'jogar fora' são exigidos exames adicionais, para ver se existe ou não a presença da toxina, mas estes são exames mais caros e sofisticados, por isso se exige na legislação apenas o exame do nível de microrganismos.

A mesma pesquisadora da área de microbiologia que coordenou a pesquisa que questionou cientificamente a regra de 60 dias de maturação, destoando das dezenas de trabalhos que se resumem em medir os níveis de microrganismos e constatar que os queijos são "impróprios ao consumo", desconfia de outras "caixas pretas" cristalizadas nas legislações e investigando por que é frequente encontrar, nos queijos minas artesanais de leite cru, uma presença considerada alta de estafilococos sem a presença de toxinas e quais são os fatores que poderiam levar a isso. Um dos estudos que ela vem realizando, ainda em andamento, aponta que o comportamento dos microrganismos pode ser diferente num leite pasteurizado e num leite cru:

> Em um leite em que você não mexeu nele, que é o leite cru, a bactéria não precisa produzir toxina, ela pode até estar em alta densidade, mas a informação que ela vai ter não é para produzir toxina (…) No leite pasteurizado ela recebe a informação para produzir toxina, porque o leite está mais neutro, no leite cru não, ele está ácido, e ácido inibe bactéria láctea, inibe patógeno (…) que é isso que a gente está querendo testar agora com o queijo artesanal, porque às vezes a gente encontra alta densidade de staff [estafilococos], mas não tem a toxina, ou se a toxina estiver ali, ela não está ativa (...). Efeito Jamenson, que vai mostrar como as bactérias respondem ao que o meio está indicando: mexeu no meio, aí ela vai ter uma informação diferente... então a gente desconfiava que não tinha efeito nenhum ruim (…) Porque para a gente mexer em uma coisa que está funcionando e dando certo, a gente tem que ter argumentos científico, e toda a nossa legislação foi feita sem isso para os queijos artesanais[433].

Independentemente do que sejam os resultados desta pesquisa, o que esta fala aponta é que, mesmo deixando de lado a relativização cultural dos riscos e tomando-se o ponto de vista estrito da 'ciência', há uma a complexidade de fatores que podem intervir no comportamento dos microrganismos utilizados como indicadores e que a legislação lida com estes limites. A nosso ver, duas questões podem ser apreendidas desta fala: uma primeira é que, no caso dos queijos de leite cru, estafilococos pode não ser um bom indicador de risco. E outra é que a pasteurização do leite, fortemente recomendada pelo *Codex Alimentarius*, pode ser contra-indicada no caso de leites que já apresentam níveis mais altos de estafilococos. Ou seja, que em alguns casos a pasteurização em si pode expor os consumidores a um maior risco de toxinfecção, pois se ela elimina alguns patógenos indesejados, aguça os problemas no caso

---

[433] Fala da prof.ª Celia Ferreira, da UFV, Encontro Técnico do Iphan, 2012

específico dos estafilococos.

Outra questão apontada por esta pesquisadora é que o uso de substâncias sanitizantes, como o cloro, também pode provocar, nos estafilococos, uma reação que leva à produção de toxinas[434]. Ou seja, em ambos os casos (pasteurização e uso do cloro), as exigências técnicas cristalizadas nas normas legais tentam contornar os riscos por um lado, mas aumentam os riscos por outro. Assim, mesmo dentro do que poderíamos chamar de 'performance pasteuriana', que constrói o problema a partir da presença de 'maus microrganismos', os indicadores de riscos configurados no âmbito dos mercados internacionais de queijos industrializados, assim como as prescrições técnicas para sua solução, podem não ser adequados para o contexto dos queijos minas artesanais feitos com leite cru. Dentro da lógica industrial, os veterinários argumentam que os *Staphylococcus* podem ser controlado através de testes mais eficientes de mamite (que quanto mais frequentes, melhor) e do uso de antibióticos para o tratamento das vacas, opções que não necessariamente embutem menos riscos do que a presença de estafilococos sem a presença de toxinas. E não necessariamente se colocam como vantajosas para a produção em pequena escala, pelas dificuldades de acesso aos exames, que demandam custos não somente monetários, mas também de tempo.

Vale ressaltar, ainda, uma parcialidade nos indicadores, baseados em estimativas e modelos estatísticos que dependem da disponibilidade de dados, não incorporando dimensões contextuais nem diferenças populacionais[435]. A compreensão do surgimento e da evolução de cada um dos indicadores que atualmente se configuram como “caixas-pretas” referendadas por legislações internacionais, vis a vis um maior conhecimento da evolução e construção histórica das referências culturais nas regiões produtoras, provavelmente ajudaria a melhor compreender melhor (do ponto de vista das explicações científicas) os descolamentos entre as realidades performadas pela legislação sanitária (e pela visão dos técnicos especializados) e aquelas percebidas pela população[436].

---

[434] Essa suspeita sobre efeitos não previstos do uso de substâncias indicadas pela legislação parece ir no sentido de corroborar as recorrentes reticências das famílias produtoras ao uso de água clorada para a elaboração dos queijos minas artesanais.

[435] Castiel et al. (2010), e Gamarra e Porto (2015), por exemplo, chamam a atenção para a análise descontextualizada dos riscos e para as dificuldades das pesquisas em abarcarem as diferenças entre situações e populações.

[436] Esta perspectiva, seguindo indicações dos chamados Estudos sociais da ciência e da tecnologia e a perspectiva apontada por Latour (2000), demandaria um estudo específico, não possível no âmbito desta pesquisa. Pistas apontadas pela construção da lei estadual em Minas e alguns levantamentos muito incipientes sobre os indicadores microbiológicos dos queijos (incluindo a regra dos 60 dias) apontam que as legislações podem partir de pesquisas realizadas em situações específicas e a necessidade (às vezes a urgência) de construir legislações, leva à genteralização e transposição de indicadores de uma situação para outra. Por exemplo, nos parece que o surgimento dos coliformes fecais como indicadores de risco e de qualidade microbiológica surgiram para análise da qualidade da água, em contextos de concentração urbana, em que a poluição das fontes de abastecimento de água por esgotos se coloca como um elemento de alto risco na transmissão de um conjunto de patógenos. O que não é o caso da água coletada diretamente em fontes nas propriedades dos produtores em zonas rurais com baixa densidade demográfica, como é o caso de grande parte dos produtores nas regiões queijeiras 'a Oeste das Minas'. Também nos pareceu que que a diversidade microbiológica presente nas produções artesanais dos queijos de leite cru foge completamente à lógica dos queijos de leite pasteurizado produzidos em grandes escalas com leite que pode levar muitas horas entre a ordenha e a elaboração dos queijos.

Além disso, a complexidade das relações microbianas indicada por este tipo de estudo, que por suas características pode ser considerado "pós-pasteuriano", aponta também que não é sem sentido o receio das famílias produtoras de mudar seu modo de fazer nas pequenas práticas cotidianas, o que é visto por alguns técnicos como irracional ou como atraso. Mais que isso, aponta para as múltiplas realidades dentro da própria ciência, com a ciência veterinária performando diferentes percepções dos riscos e até entrando em contradição com outras ciências. Diferentes especializações vão assim performar diferentes realidades, com repercussões sobre esta própria realidade, inclusive nos mercados de trabalho. Assim, a própria especialização técnica dos agentes especializados a quem é atribuído "o direito de dizer o Direito"[437] nas tomadas de decisões sobre indicadores de riscos, tem forte repercussão na construção destes mesmos indicadores, que por sua vez terão forte repercussão na vida das famílias produtoras e nos mercados dos produtos alimentares.

Da mesma forma que no caso dos coliformes fecais, convivem diferentes "realidades": as percepções locais e aquelas conformadas pelo laboratório e pela visão técnica especializada.

3.3.4. Casas de queijo, normas técnicas e a estética pasteuriana

Além dos exames microbiológicos, outro elemento que aparece com destaque, como um 'problema', nos debates públicos em torno da (i)legalização dos queijos 'das roças', refere-se às construções e equipamentos utilizados para a fabricação dos queijos. Nas microrregiões incluídas na legislação estadual e no programa Queijo Minas Artesanal, os queijos são normalmente fabricados num cômodo específico, denominado localmente de "casa de queijo", "quarto do queijo" ou "queijeira"[438]. No RIISPOA o termo técnico utilizado é 'queijaria', também adotado na lei estadual 14.185/2002 e que parece estar sendo incorporado pelas famílias produtoras, a partir do contato com os técnicos e com a legislação[439].

As condições estruturais das casas de queijo estão entre os elementos mais enfatizados pelos agentes sanitários e técnicos especializados como indicadores dos 'riscos' e da "baixa qualidade" (sanitária) dos queijos 'não inspecionados', como uma espécie de análise clínica, que evidenciaria 'o problema' e a 'falta de higiene' dos queijos, atestada pelos resultados "fora do padrão" dos exames laboratoriais. Esta associação aparece, por exemplo, na fala de uma veterinária do DIPOA, de Brasília, que representou o MAPA no Encontro Técnico do Iphan

---

[437] No sentido atribuído por Bourdieu (1989)

[438] Parece raro encontrar queijos sendo feitos nas cozinhas das casas, o que não é incomum em outras regiões produtoras, como nos queijos coloniais em Santa Catarina (Dorigon, 2008) ou nos queijos de coalho "caseiros" em Sergipe (Menezes, 2011). Na microrregião da Canastra, presenciamos apenas um caso de produção de queijos na cozinha, por um casal instalado provisoriamente numa terra arrendada, com moradia bastante precária. Mesmo neste caso, haviam construído uma pequena bancada na cozinha, exclusiva para a fabricação dos queijos. Uma senhora de São Roque de Minas nos descreveu o alojamento dos trabalhadores e o local de produção dos queijos no período do ano em que o gado era levado para as chapadas e também naquele caso os queijos eram produzidos e armazenados nos mesmos cômodos onde as pessoas ficavam, mas também havia bancas e prateleiras específicas.

[439] As denominações dadas pela população local parecem variar nas diferentes regiões produtoras. Na Canastra nos pareceu que o termo "casa de queijo" é o mais utilizado, mas também notamos o uso de "queijeira" e "queijaria". No Serro parece ser mais utilizado o termo "quarto de queijo".

(2012), ao observar que para elaborar a resolução N° 7/2000[440]:

> O Ministério visitou 376 propriedades rurais produtoras de queijos artesanais do Serro, Canastra e Araxá. E avaliou tanto as condições estruturais, quanto de boas práticas, incluindo a realização de análises físico-químicas e microbiológicas pelos laboratórios oficiais. Das 376 propriedades rurais visitadas, somente seis tinham condições realmente de estar elaborando o queijo, isso a gente falando não só a respeito da questão de estrutura, mas também com base nos resultados de laboratório que foram realizados: todos eles, a maioria dos laudos apresentavam um alto índice de contaminação microbiana.

Da mesma maneira como os furinhos dos queijos seriam uma espécie de análise clínica dos coliformes fecais, há uma forte associação (ancorada na legislação), por parte dos agentes sanitários e técnicos especializados, entre os indicadores microbiológicos e uma certa estética, que constrói uma noção de 'higiene' e de 'riscos' associados a infra-estruturas, instalações e equipamentos. Acompanhando esta fala, e para comprovar o que estava sendo dito, esta fiscal do MAPA apresentou algumas fotos das "condições estruturais" encontradas nos locais de produção visitados. Note-se que nessa amostragem (represenativa) de 376 unidades de produção visitadas, menos de 2% (somente seis) foram consideradas pelos fiscais do MAPA como aptas a produzir o queijo. Esta avaliação se dá com base no RIISPOA, que prescreve com grande minúcia as exigências de instalações, infra-estrutura, equipamentos e utensílios.

Na legislação estadual mineira de 2002, um dos grandes esforços realizados pelos responsáveis pela regulamentação foi a simplificação e adequação das exigências da legislação federal à escala de produção e à situação das famílias produtoras de queijos minas artesanais. Definições a esse respeito estão no artigo 5° da lei 14.185 e no Capítulo VI da sua regulamentação, intitulado "das instalações da Queijaria Artesanal". Outras definições são estabelecidas em portarias subsequentes como, por exemplo, a Portaria do IMA n° 518/2002, com três páginas descrevendo "os requisitos básicos das instalações, materiais e equipamentos para a fabricação do Queijo Minas Artesanal", seguida da Portaria n° 523/2002, que trata das "Normas sobre as condições higiênico-sanitárias e as boas práticas na manipulação e fabricação do queijo minas artesanal", com cerca de 10 páginas e 50 artigos, que também se referem aos materiais, instalações, equipamentos e utensílios. Em todas elas, nota-se, assim como no RIISPOA, fortes marcas dos mecanismos da "ordem da vigilância" (no sentido de Foucault, 2008), que consistem em prescrever, nos mínimos detalhes (e sem deixar escapar nada), como devem ser estes ambientes de produção, sempre tendo como preocupação central a desinfecção e esterilização do ambiente e precauções contra possíveis contaminações, tendo como referência os padrões industriais e as necessidades do modelo de processamento e distribuição de alimentos em grande escala[441].

---

[440] Essa resolução (já mencionada no item 2.2.4) estabeleceu critérios para o credenciamento, junto ao SIF, do funcionamento dos entrepostos que recebem os queijos.

[441] Percebe-se tanto na legislação federal quanto na estadual a articulação de mecanismos jurídicos, disciplinares e da ordem da segurança, no sentido apontado por Foucault (2008), de que há uma multiplicação e complexificação destes mecanismos. Os mecanismos jurídico-legais se manifestam na presença de algumas interdições/proibições explícitas, que buscam coibir práticas existentes e consideradas indesejadas à luz dos padrões industriais. E os indicadores microbiológicos de "higiene" e "sanidade" e a exigência cada vez maior do laboratório representam um aprofundamento dos mecanismos da ordem da "segurança".

No caso das construções, por exemplo, as normas determinam quais materiais devem ser utilizados, definindo que as construções devem ser necessariamente em alvenaria, as paredes azulejadas ou pintadas com tinta lavável e cores claras. Exigem que portas e janelas sejam pintadas, proíbem pinturas que possam descascar; proíbem forros de madeira ou fibras naturais, assim como de plásticos que não sejam "rígidos". Preocupam-se com ventilações que possam levar a contaminações pelo ar e definem que "o sentido da circulação do ar deve ser do local limpo para o local sujo". Simplificando o RIISPOA, as normas estaduais não exigem pé direito mínimo[442], dizendo apenas que "as dimensões devem ser compatíveis com os trabalhos a serem realizados". As normas exigem, ainda, a separação do espaço interno da queijaria nos seguintes "ambientes" ou "áreas": recepção do leite, fabricação, maturação, embalagem e expedição[443].

No caso dos utensílios e equipamentos, enquanto o RIISPOA tende a exigir quase tudo em aço inoxidável (bastante caro), a lei estadual mineira aceita outros materiais, como plásticos e ardósia, mas mantém a interdição do uso da madeira, exceto para as prateleiras de cura dos queijos, estas últimas motivo de controvérsias internacionais e atualmente permitidas em vários países, sendo uma exceção à proibição geral do uso da madeira na produção de alimentos[444]. As normas estaduais interditam o uso de "objetos como latas de óleo, cuias, cabaças e outros similares".

Há ainda um conjunto de regras e interdições para a localização da casa de queijo, que buscam disciplinar (no sentido foucaultiano) os modos de fazer predominantes nessas regiões produtoras, em que os locais de produção dos queijos são anexos ou muito próximos ao curral, tendo em vista facilitar o transporte do leite entre a ordenha e a casa de queijo. As normas estaduais permitem que a queijaria seja "instalada junto ao estábulo ou local de ordenha", desde que seguindo um conjunto de exigências, como por exemplo, a "inexistência de comunicação direta entre o estábulo e a queijaria", ter um "local para a higienização pessoal e troca de roupas", ter o estábulo revestido com piso de cimento, entre outras[445]. Estabelecem ainda que o quarto de queijo deve ser localizado "distante de pocilga e galinheiro", fazendo referências ao sistema de criação que utiliza o soro do leite para alimentação de porcos e galinhas, conforme descrito anteriormente. E há um parágrafo específico autorizando esta prática: "é permitida a utilização do soro para os animais"[446]

Mesmo visivelmente simplificadas em relação ao RIISPOA, as prescrições feitas na lei estadual em geral inviabilizam, no momento do cadastramento, o uso das construções existentes, tornando mais barato construir uma queijaria nova. Só em construção, os investimentos mínimos necessários, em 2013, eram calculados em cerca de R$ 20 a 30 mil

---

[442] O RIISPOA exige pé direito mínimo de 3,5 metros, o que por si só inviabiliza a aceitação, para efeito de regularização sanitária, da grande maioria das construções existentes.

[443] Ver artigo 5° da lei 14.185/2002, Capítulo VI do decreto 42.645/2002, nos Anexos 6 e 7. Ver Portarias do IMA n° 518 e 523/2002.

[444] Essa interdição da madeira não se dá apenas para os queijos nem apenas para os locais de fabricação, mas está presente nas normas da Anvisa e se estende também os locais de comercialização, interditando prateleiras de madeira nos locais de venda do queijo.

[445] As normas acrescentam ainda outras prescrições quanto ao piso: declividade, ausência de cantos, existência de torneiras, etc.

[446] Lei Estadual N° 14.185, de janeiro de 2002, artigo 5°: "exigências para instalação da queijaria ou quarto de queijo". Decreto Estadual 42.645 de junho de 2002, capítulo VI – das instalações da queijaria tradicional. (Ver anexos 6 e 7)

reais. A exigência de “distância da pocilga e do galinheiro” pode levar à necessidade de refazer também estas construções. A interdição de portas e janelas de madeira leva ao uso do ferro, mas este enferruja rapidamente pelo uso do sal na elaboração do queijo, que cria um efeito parecido com o da maresia.

Assim, cada um dos detalhes definidos na legislação dá vazão a diferentes interpretações dos fiscais sanitários, com a frequente exigência de obras, sendo bastante frequentes as reclamações dos produtores cadastrados de que cada fiscal que chega à propriedade coloca novas ou diferentes exigências a partir da sua interpretação da lei. Um produtor comentou, em tom de brincadeira, que a cada visita do fiscal ele já chama junto o pedreiro, fazendo alusão às exigências sucessivas de obras, fato que ouvimos de vários produtores: um local para lavar as botas, uma nova torneira, um calçamento em volta da queijaria, uma mudança de pia de lugar, uma reforma do vestiário, uma mudança no local do clorador, etc. Alguns fiscais exigem azulejos, outros permitem apenas a pintura e alguns consideram que cor clara tem que ser branco (outros permitem outras cores). Alguns fiscais compreendem que as estruturas das prateleiras podem ser de madeira, outros exigem que sejam pintadas, outros ainda exigem que sejam de outros materiais (como tubos de PVC). Alguns interditam prateleiras encostadas ou apoiadas diretamente na parede, o que limita o espaço para prateleiras (e faz falta em alguns casos). A referência das normas legais à separação do espaço interno em áreas ou ambientes é associada por alguns fiscais à necessidade de construção de paredes internas, aumentando o custo das obras (e impraticáveis em queijarias pequenas), mas outros interpretam esta recomendação apenas como uma separação dos espaços de trabalho, sem a necessidade de paredes. As diferentes interpretações trazem frequentemente conflitos entre os técnicos locais da Emater (que orientam os produtores para a adequação legal das instalações e tendem a conhecer melhor a realidade) e os fiscais locais do IMA (responsáveis em última instância por verificar o cumprimento da lei).

Percebe-se ainda que, frente a uma ampla e detalhada lista de exigências legais, dificilmente cumpridas na sua totalidade, num contexto em que o descumprimento de cada uma delas pode ser razão para multas ou para a interdição da produção, cada técnico ou fiscal prioriza algumas exigências em relação a outras, em geral a partir de percepções morais e pessoais dos riscos. O excesso de detalhes abre ainda possibilidades para perseguições e favorecimentos. Por exemplo, algumas lideranças de produtores têm receio de que suas declarações em espaços públicos possam indispô-las com os fiscais e resultem em retaliações, na forma de multas ou interdições da sua queijaria.

Além dos custos econômicos (pela necessidade de investimentos para a adequação dos locais de produção e muitas vezes por aumentos nos custos de manutenção), cada detalhe exigido pode implicar em alterações no modo de fazer e na rotina de trabalho, interferindo na vida das famílias produtoras e também na 'vida do queijo', trazendo tanto resistências quanto dificuldades ao cadastramento e à legalização. Estas questões são recorrentes nas conversas com as famílias cadastradas e são observadas pelas 'não cadastradas'.

Por outro lado, a melhoria nas estruturas físicas das queijarias (cujos custos são bancados integralmente pelos produtores) estão entre as principais propagandas e avaliações positivas dos resultados do “Programa de Melhoria da Qualidade dos Queijos Minas Artesanais”, constantemente mencionadas nos debates públicos, tanto por técnicos do IMA quanto da Emater-MG, como aparece de maneira ilustrativa na seguinte postagem da página da Emater, reproduzida nas Figura 7 e 8 :

Instalações antes da implantação do Programa Queijo Minas Artesanal

Instalações após a implantação do Programa Queijo Minas Artesanal

Figura 7 - Melhoria das Instalações na região da Canastra – Programa Queijo Minas Artesanal EMATER-MG

Fonte: Site da EMATER –MG – Programa queijo Minas Artesanal

Interior das Queijarias Antes da Implantação do Programa

Interior das Queijarias Depois da Implantação do Programa

Figura 8 - Melhoria das Instalações na região da Canastra – Programa Queijo Minas Artesanal EMATER-MG – Interior das queijarias

Fonte: Site da EMATER –MG – Programa queijo Minas Artesanal[447]

As normas sanitárias levam, assim, a uma associação entre 'higiene' e 'segurança' e uma determinada estética das estruturas físicas da queijaria, que tem forte ressonância junto à população urbana e que repercute nas regiões produtoras de queijo. Esta questão aparece na fala de um fiscal do MAPA alocado na superintendência estadual de Minas Gerais, que acompanhou de perto do trabalho relativo à resolução 7/2000, do MAPA, mencionada no início deste item:

> Aí eu comecei a fazer um trabalho de visitar os entrepostos, todos os produtores, perguntar por que eles não legalizavam. As pessoas tinham vergonha de te levar na queijaria, te mostravam o queijo mas nunca te levavam na queijaria. Ela era um depósito de soro, tinha rachadura, o soro fermenta, era precário, a céu aberto, não era algo que se mostrava. Elas levavam o queijo para a cidade, as pessoas adoravam, mas quem buscava eram familiares, que tinham os pais na fazenda, moravam na fazenda. Era bem escondido[448].

A ideia de que "era escondido" e que as pessoas tinham "vergonha" da queijaria tem bastante ressonância em avaliações morais que escutamos nos municípios pesquisados, tanto dos próprios produtores (às vezes em relação a outros) quanto de comerciantes e moradores das cidades. Por exemplo, um casal de moradores da cidade de São Roque de Minas (mais idoso e cujos pais produziram queijos), me perguntou o que eu tinha achado da queijaria de um compadre deles (não 'cadastrado'), que eu tinha visitado. Comentaram que a queijaria era "limpinha, com azulejo, banca de ardósia", observando que atualmente a produção de queijos estava "muito melhor, mais limpa, azulejada, que o azulejo é mais fácil de limpar e que antes era muito sujo". Ao mesmo tempo, justificaram que o compadre ainda fazia a ordenha à mão, mas que o curral não era colado à queijaria e que "as vacas eram limpas". E acrescentaram, para confirmar o que estavam afirmando: "Você comeu aquele queijo aqui em casa, não viu que é gostoso?". Estes comentários apontam que eles conheciam as principais críticas feitas pela fiscalização e que havia um certo receio com minhas visitas. No entanto, aos olhos dos fiscais, várias irregularidades na queijaria do compadre deles teriam sido identificadas.

---

[447] http://www.EMATER.mg.gov.br/portal.cgi?flagweb=site_tpl_queijo&id=3620 Consulta: abril/2015

[448] Entrevista com fiscal do MAPA (Belo Horizonte, 2013)

Assim, mesmo tendo havido, na legislação estadual, uma forte preocupação de simplificar as exigências do RIISPOA, não há um rompimento com os princípios que estão na sua base, incluindo a necessidade de prescrever (e "vigiar", no sentido foucaultiano) cada mínimo detalhe à luz de um determinado modelo ideal. E a dominação simbólica desse ideal faz com que, nos debates públicos, sejam muito raras as contestações propriamente ao modelo imposto, havendo apenas a denúncia de que são padrões inviáveis aos pequenos produtores, por seus altos custos e a reivindicação de apoio do Estado para esta adequação. A necessidade de crédito subsidiado, um dos principais instrumentos utilizados na implantação do modelo industrial de agricultura, é frequentemente invocada como solução para a exclusão provocada pelas normas técnicas baseadas em estruturas físicas[449].

Uma das raras contestações públicas a esta visão aparece na fala de uma liderança de produtores do Serro, no Encontro Técnico do Iphan (já mencionada no item 2.2.3), que chama a atenção para a questão cultural envolvida na estética urbana e industrial:

> Eu não estou criticando não, eu estou colocando só a nossa parte, com relação à banca de madeira que eu sou defensor e tenho certeza que muita gente vai me ajudar. Aqueles que quiserem usar de inox, use de inox, mas não proíba a gente de usar a de madeira, porque nós precisamos de um habitat bem simpático ao queijo. A mesma coisa é o joão-de-barro, a casa dele é de barro. Põe um ninho certificado lá para ver se ele entra nele. Ele não entra, mas se ele achar a casa do joão-de-barro vazia ele vai entrar[450].

Numa analogia com o joão-de-barro, ele tenta apontar que não necessariamente "um ninho certificado" - ou seja, legalizado junto ao IMA, de alvenaria, com azulejos e materiais industriais - é melhor que o barro e "mais simpático" à 'vida do queijo', assim como nem sempre o inox será melhor que a madeira. E aponta para uma imposição de um modelo único de produção, com a legislação sanitária não dando liberdade de escolha aos produtores de queijo. No mesmo evento, uma historiadora da região do Serro cita o comentário dos produtores, de que "estão carecas de ver queijo do IMA muito pior do que o deles", referindo-se aos queijos feitos por produtores cadastrados no IMA, numa alusão ao fato que todas as mudanças propostas não necessariamente melhoram o queijo. No Serro, os produtores enfatizam as características benéficas da madeira[451], por sua maior porosidade[452] (justamente o argumento técnico-científico utilizado para proibi-la nas legislações sanitárias), mas também por suas características de isolamento térmico.

Cruz (citando Cox, 2007) observa que ao mesmo tempo em que existe uma imagem do rural como puro e saudável frente às visões de deterioração urbana, os processos de desinfecção que visaram limpar e "civilizar" as cidades, como a pavimentação, limpeza de ruas e canalização de esgotos, na medida em que inexistem nos espaços rurais, levam os moradores da cidade a representações do rural como sujo e pouco civilizado, ligado a sujeiras como estrume, lama e suor humano (Cruz, 2012). Da mesma maneira, há uma imagem

---

[449] A concessão de crédito subsidiado é em geral associada a uma assistência técnica que monitore e direcione sua utilização, no sentido que os técnicos especializados consideram correto.

[450] Fala de Jorge Simões, no Encontro Técnico do Iphan (2012)

[451] Mencionamos no item 2.2.3 que há diferenças entre produtores do Serro e da Canastra na defesa da banca de madeira, com uma maior ênfase do Serro nesta questão.

[452] Na mudança para a ardósia ou inox, para compensar a falta de porosidade, os produtores colocam uma tela de nylon entre a banca e o queijo, revelando também neste caso uma criatividade e dinamicidade na incorporação de novos materiais, equipamentos e possibilidades.

bastante difundida entre técnicos especializados e entre a população de grandes centros urbanos, da terra como suja e do cimento como limpo, assim como dos materiais naturais (barro, palha, madeira), como sujos e perigosos, frente a materiais industriais (inox, azulejos, plásticos), considerados inerentemente como mais limpos, porque mais laváveis, perspectiva que é reforçada pela visão higienista voltada para produções industriais de grande escala.

Douglas (1976) aponta que as definições de higiene e pureza (que se associam à noção de perigo) estão carregadas de interpretações e valores simbólicos, envolvendo uma visão de ordem e desordem, relacionada a diferentes elementos do sistema social. Aponta que a impureza nunca é um fenômeno único, implicando, por um lado, na existência de um conjunto de relações ordenadas e, por outro, na subversão desta ordem. A impureza é assim o subproduto de uma organização e de uma classificação da matéria, na medida em que diz respeito a qualquer coisa que não está no seu lugar. Ordenar pressupõe repelir os elementos não apropriados (Douglas, 1976:30). Na medida em que para os agentes sanitários e técnicos especializados a visão de ordem e higiene é dada pelo modelo industrial de produção, qualquer elemento que esteja fora desta ordem é considerado como impureza. E em processamentos de grande escala, os padrões e critérios técnicos preconizam estruturas, equipamentos, utensílios e formas de processamento cada vez mais automatizadas[453]. Assim, a imagem da 'segurança' torna-se tributária do modo de produção industrial.

E em mundos de alimentos industriais, uma 'estética pasteuriana' passa a dominar a preparação de alimentos, associada a uma nova ética de comer, também hegemônica, que pressupõe uma responsabilidade moral em comer bem e em comer de forma segura, que leva a uma crescente medicalização da comida e a um discurso alimentar que incorpora gradativamente uma associação entre a elaboração da comida e imagens de laboratórios, com homens vestindo guarda-pós e máscaras para manipular o alimento. O uso de roupas brancas, luvas, toucas e máscaras é também exigido[454]. Mais do que o laboratório, a medicalização da comida aproxima a estética dos locais de fabricação de alimentos a centros cirúrgicos, onde a esterilização é máxima. Uma produtora, comentando a exigência de que as roupas utilizadas para a fabricação dos queijos sejam brancas, argumentou que era uma exigência correta, pois "um médico não entra para operar utilizando uma roupa que não seja branca", apontando claramente esta associação.

Roseman (2004), analisando a regulação da "comida caseira" na Galícia, observa que os valores associados à implantação das "leis hiper-higiênicas", num ambiente social e econômico global que intensificou os mecanismos institucionais de monitoramento da segurança sanitária, criam um espaço discursivo que suscita suspeitas que a "ignorância" dos produtores de pequena escala levaria à produção de alimentos contaminados e potencialmente perigosos para a saúde humana. A autora aponta o impacto que essas regulamentações têm sobre as subjetividades daqueles que estão envolvidos intimamente na produção de alimentos e como tais formas de regulamentação têm sido cada vez mais estendidas para as populações de animais domésticos e espécies vegetais, incluindo medidas como controle sobre as sementes e raças, quotas de produção, regulamentação de preços e restrições sobre o comércio através das fronteiras nacionais. Os mecanismos burocráticos associados à bioregulação também têm crescido para incluir medidas exatas relacionadas ao processamento, rotulagem e

---

[453] Conforme mencionam Cruz e Schneider (2010), anteriormente citados

[454] Há uma forte resistência dos produtores ao uso de luvas, que é também controversa entre pesquisadores, com alguns afirmando que o risco de contaminação de uma luva mal lavada é maior do que o das mãos.

transporte de alimentos. Roseman observa ainda que projetos regulatórios podem levar a uma estigmatização de técnicas de produção profundamente enraizadas em relações rurais e práticas cotidianas, resultando não apenas em consequências diretas (multas e exigências de ajustes), mas reforçando a estigmatização cultural dos camponeses, apresentados como "apegados a métodos antigos" de cultivo e processamento de alimentos (Roseman, 2004)[455].

Questões semelhantes foram percebidas por nós nos municípios pesquisados. Há, por exemplo, uma introjeção, pela população, de parâmetros da estética dominante, que associa higiene e pureza a materiais industriais (plástico, azulejo, cimento) e associa sujeira aos elementos mais naturais (terra, madeira, esterco), conforme mencionamos. E essa estigmatização é reforçada pela presença de produtores 'cadastrados', com comentários como os citados, de que "antigamente o quarto de queijo era de chão batido, pau-a-pique, não tinha tela na janela" e que "não tinha asseio, apenas o básico de lavar as mãos, lavar os utensílios bem lavados, a ordenha era manual", citando no tempo passado um conjunto de aspectos que permanecem em muitos produtores, mas buscam ser apagados, como marcas de permanência de um passado indesejado.

No Encontro Técnico do Iphan (2012), o representante dos produtores da região de Araxá - ex-queijeiro, que atualmente produz queijos com mão de obra assalariada, tendo sido um dos primeiros a se cadastrar e conseguindo vender seus queijos para os chamados 'mercados de nicho' - discordou do representante dos produtores do Serro, argumentando que os produtores não deveriam ficar "batendo na legislação" e deveriam "se adequar a ela". Ele havia acompanhado os fiscais do MAPA no levantamento mencionado anteriormente a sua fala aponta o peso da dominação simbólica e do discurso legal:

> Eu tive uma experiência triste, que mandaram de Brasília para Araxá, do SIF de lá, fazer um levantamento dos produtores de queijo (…) eu conhecia bastante produtores e ele pediu para eu acompanhar. Ele não conseguiu fotografar nenhuma queijaria (…). Ele falou: "Se eu mandar uma foto de uma queijaria dessa aqui para Brasília, a hora que chegar lá, o queijo, a tendência é proibir mesmo, porque não tem condição de ser fabricado nesses lugares." Isso para mim foi horroroso, porque (…) você não quer produtor que não tenha a capacidade de fazer um produto próprio para consumo. Na época eu fiquei muito triste com isso. Então eu comecei a fazer o meu queijo, eu comecei e em 2008 eu consegui a certificação (…) Eu cito o meu caso como exemplo, o pessoal lá de Araxá, do IMA, da Emater sempre fala justamente por isso, porque eu fiz tudo certinho, minha banca é inox, minha queijeira é toda azulejada, é toda forrada, mas o meu queijo, eu ganhei cinco vezes o melhor queijo da região, então tem como fazer um produto de boa qualidade atendendo a legislação do jeito que está (Fala do representante dos produtores de Araxá - Encontro Técnico do Iphan, 2012).

Essa fala, que referenda o discurso dos técnicos, parte em geral de produtores com capitais diferenciados, que almejam a venda para mercados para os quais a obtenção de selos de certificação é fundamental. Assim, eles seguem à risca as normas técnicas, servindo como

---

[455] Esta autora observa que na Galícia, a "comida caseira" era anteriormente associada com pureza e segurança alimentar, quando contrastada com a comida industrializada. No entanto, após a aprovação, pela União Europeia, de comidas certificadas com marcas particulares e legalmente consideradas como 'tradicionais' de regiões particulares (em regulamentações que seguem a mesma lógica das Indicações Geográficas), estas marcas certificadas passam a ser contrapostas aos métodos caseiros, contribuindo para desqualificar estes últimos, mesmo junto às populações locais (Roseman, 2004).

prova de que é possível produzir da forma como é indicado pela legislação. E o fato de ter ganhado um concurso regional atestaria a 'qualidade' do seu queijo[456]. Exemplos como o dele legitimam as intervenções "pasteurianas"[457] que embasam a elaboração das legislações sanitárias, criando divisões entre os produtores e enfraquecendo os que ousam questionar publicamente as normas técnicas. Mas esta fala aponta, ao mesmo tempo, para algum descolamento entre a questão da saúde e questões estéticas: não é um dado de agravo à saúde que é apontado como motivo de vergonha ou preocupação (por exemplo, alguém que tenha adoecido comendo os queijos), mas "a foto" que pode "ser mostrada" e que não atende ao que é esperado por "Brasília", por aqueles que são responsáveis pela elaboração das leis e normas técnicas e pela sua fiscalização: "não ser azulejada", "não ter mesa de inox". A foto é a prova da "falta de capacidade", que levaria a um produto "impróprio ao consumo humano", como uma análise clínica prévia daquilo que as análises de laboratório iriam atestar, conforme mencionado na fala da fiscal do MAPA citada no início do item.

Assim, essa percepção parece dar-se mais como uma questão estética e moral, dissociada de uma visão de agravos à saúde propriamente dita. Mas que são em si motivo de vergonha, independente da 'qualidade' do queijo, cujo sabor pode ser muito apreciado, mas cujo local de fabricação não pode ser mostrado, pois pode ser considerado "impuro" e, portanto, "perigoso" (no sentido de Douglas, 1976), por não corresponder à visão de ordem e aos valores e referências simbólicos dos grupos sociais responsáveis pela regulação sanitária.

Quando produtoras ou produtores nos mostravam, com orgulho, as novas queijarias, feitas de acordo com os parâmetros legais e nós perguntávamos se o queijo havia ficado melhor depois delas, nos diziam que não necessariamente. A primeira resposta era que "o azulejo é melhor para lavar", mas muitas vezes acompanhada da observação de que os queijos tendem a ficar piores em cômodos azulejados, porque "respiram" menos, daí talvez a referência do produtor ao joão-de-barro: os queijos gostam mais de casas "que respiram", mais frescas e ventiladas. Por outro lado, famílias produtoras mais isoladas, cujas queijarias não foram adaptadas aos padrões da legislação e que têm pouco contato com técnicos e fiscais, não parecem ter essa percepção estética da casa como 'feia': aquele é o local onde fazem e sempre fizeram os queijos e todos na região eram mais ou menos assim. Da mesma forma, nos pareceu não existir a prática de lavar com tanta frequência as paredes, que não são percebidas como 'sujas', assim como o piso não ser de ladrilho ou de cimento não é necessariamente visto como interferindo no queijo. A necessidade de lavar e desinfetar as paredes das queijarias com frequência chega com as exigências da legislação e dos fiscais. Já as famílias cadastradas, ao mesmo tempo em que afirmam que "o azulejo é mais fácil para lavar", mencionam que as exigências de limpeza e desinfecção colocadas pelas normas sanitárias aumentaram a carga de trabalho, o que recai muitas vezes sobre as mulheres, que são em geral as principais responsáveis por esta limpeza. Para as famílias com menos contato com técnicos e normas sanitárias, as preocupações com o "asseio" centram-se no que o produtor cadastrado chamou de "básico", ou seja, em lavar as mãos, os utensílios e equipamentos, os panos, que talvez sejam realmente os elementos essenciais para o "bom queijo", no mesmo sentido argumentado por Cruz (2012), de que os produtores caprichosos

---

[456] Vale observar que há cerca de 24 produtores cadastrados no total da microrregião de Araxá, sendo os únicos aptos a participar do concurso regional, de forma que "ganhar um concurso", mesmo que de fato o queijo seja bom, exclui do páreo a concorrência um universo bastante amplo que não se enquadrou nas normas exigidas pela legislação.

[457] No sentido de Paxson (2013).

têm suas “boas práticas” e que estas em geral são suficientes para fazer um queijo 'bom' e 'seguro' naquelas condições de produção, porque são práticas históricas, com base na prática cotidiana de lida com o queijo, associada ao seu consumo também cotidiano. Mas não são reconhecidas pelas normas legais e pelos saberes técnicos especializados, cuja referência é a produção industrial de maior escala.

Sobre este ponto, é interessante observar que há muitas divergências nas avaliações a respeito das mudanças nas estruturas físicas exigidas pela legislação sanitária. Os técnicos da Emater e os fiscais sanitários (do IMA e do MAPA) são praticamente unânimes em afirmar que a 'qualidade' do queijo minas melhorou muito após a intensificação das fiscalizações e que mesmo aqueles que não se 'cadastraram' melhoraram muito as queijarias (se aproximando do que ditam as norma sanitárias) e que com isso o queijo atualmente melhorou a 'qualidade', “dá menos problema” e “incha” menos. Mas, conforme mencionado anteriormente, alguns produtores cadastrados observam que, após as adequações às exigências da legislação, há mais causas para o queijo inchar, pela casa de queijo ser menos ventilada, pela substituição da madeira, pelo próprio uso de substâncias de limpeza e do cloro.

Entre os produtores cadastrados, alguns comentam que a nova queijaria ficou melhor de trabalhar, por ser maior e mais ampla. Esta avaliação dá-se principalmente nos casos em que a produção de queijos aumentou (em geral como resultado da utilização de raças mais produtivas e de silagem ou rações) e o espaço anterior tornou-se pequeno. Por outro lado, é comum os fiscais sanitários proibirem ou limitarem a construção de janelas, conforme mencionamos, por perceberem a ventilação das casas de queijo como um risco potencial de contaminação, em especial por ficarem próximas ao local de ordenha, onde tem a presença dos animais, de lama/poeira e do estrume, considerados pelos técnicos como “sujeira” e “perigo”. O medo de contaminação do queijo pelo contato com o ar do curral é grande nos veterinários e técnicos especializados em laticínios, que condenam fortemente qualquer interligação entre o curral e as casas de queijo, proibida explicitamente na legislação.

Por exemplo, a lei estadual diz que o sentido da circulação do ar deve ir do mais limpo para o mais sujo, mas na ventilação natural a direção dos ventos não é sempre a mesma, o que também leva alguns fiscais a limitarem janelas. Da mesma maneira, é comum os fiscais considerarem a presença de árvores próximas à queijaria como elemento de contaminação, pela queda de folhas ou flores e frutos, chegando a obrigar os produtores a cortar árvores existentes, deixando as casas de queijo expostas ao sol. Assim, em vários casos, mesmo as novas queijarias sendo mais amplas e com pé direito mais alto, os produtores reclamam que ficaram mais quentes e abafadas, não só prejudicando os queijos, mas tornando o ambiente de trabalho mais quente e menos agradável.

Um produtor cadastrado comentou que o fiscal havia permitido colocar janela apenas num dos lados da casa de queijo e que esta “ficou um forno”. Ele então, por conta própria, abriu uma pequena janela no lado oposto, para permitir alguma ventilação, que depois foi autorizada pelo fiscal. Outro produtor (‘cadastrado’) no Encontro Técnico do Iphan, comentou que:

> Hoje nossa queijaria é extremamente abafada, então, quer dizer, nós estamos descaracterizando nosso queijo em função de normas que foram impostas para a gente. Então eu acho que nosso queijo, por ser um produto natural, ele não tem como se colocar normas, ele já tem as normas. E se você não tem um leite bom, você não faz um queijo bom, não adianta colocar norma nenhuma que ele não

vira queijo[458].

Assim, o olhar “pasteuriano” dos técnicos, deixa de levar em conta um conjunto de outros aspectos que influem na vida do queijo e das pessoas que com ele trabalham. O controle da ventilação e da temperatura interna das casas de queijo é um dos exemplos de co-produção entre homem e natureza, que aumenta o grau de autonomia na base de recursos, levando a uma maior resiliência e sustentabilidade[459]. Vale lembrar que nas indústrias de laticínios a separação em relação ao curral é total, dado que o leite é coletado nas propriedades rurais e levado para lugares distantes, em geral nas cidades. E para a indústria (e técnicos especializados) o ideal para a produção de queijos seria a climatização, ou seja, um total controle do ambiente e um isolamento do ar externo, com a regulação da umidade e temperatura. No entanto, isso exige investimentos e custos energéticos bastante mais elevados.

No caso dos produtores nas regiões pesquisadas, aumentar a distância entre o curral e a casa de queijo implica ainda em aumentar a penosidade do trabalho de carregar o leite até o local de fabricação do queijo, induzindo os produtores 'cadastrados' a colocarem, além da ordenhadeira, tubulações e circuitos automatizados para o bombeamento do leite do local de ordenha até a casa de queijo[460]. Da mesma forma que mencionado no caso da ordenhadeira mecânica, estes circuitos são considerados pelos técnicos como mais higiênicos e seguros, mas não estão isentos de riscos de contaminação, pois são mais difíceis de serem limpos, além de exigirem investimentos e aumentarem os custos de produção[461]. Nos municípios pesquisados, as queijarias interligadas com o curral ainda são frequentes e há produtores reputados por fazerem 'bons queijos', cujas queijarias têm janelas ou portas voltadas para o curral. E essa ligação em geral não é vista como um risco pelos produtores, mesmo por vários daqueles que se cadastram[462].

No entanto, de uma maneira geral, embora dissociada da percepção de risco, percebe-se nas populações locais uma forte dominação simbólica da estética urbana e industrial dominante, que aproxima do modelo industrial o que é considerado como uma casa de queijo bonita, que possa ser mostrada ao fiscal ou aos visitantes de fora, assim como da cor branca como associada à limpeza e de materiais e equipamentos industrializados como superiores.

Ao mesmo tempo, ouvimos por diversas vezes produtores, comerciantes e consumidores dos municípios pesquisados dizerem que não são as estruturas que fazem um bom queijo e que, tendo capricho, “é possível produzir um bom queijo até debaixo de uma

---

[458] Fala de Luciano Carvalho, no Encontro Técnico do Iphan (2012).

[459] Lembramos que esta é uma das diferenças entre “empreendedorismo” e “campesinato”, apontadas por Ploeg (2008) e que mais uma vez a legislação “empurra” para uma maior artificialização e desconexão entre a natureza e os cossistemas, diminuindo a eficiência energética.

[460] Muitos produtores que instalam as ordenhadeiras mecânicas não têm o circuito para transportar o leite até a queijaria, que é um equipamento à parte e custa quase o mesmo preço de uma ordenhadeira pequena, segundo alguns produtores em torno de R$ 10 mil.

[461] Há também avaliações de que o processo de bombeamento do leite muda (para pior) suas qualidades físico-químicas, alterando o queijo.

[462] Vale lembrar que embora o uso do leite 'recém-ordenhado' conste na lei estadual mineira como parte da definição do queijo artesanal, há uma tendência dos técnicos desconsiderarem este como um elemento distintivo que levaria a uma diminuição dos 'riscos', elemento que é apontado em discussões sobre o uso do leite cru, que apontam que logo após a ordenha o leite ainda teria 'defesas naturais', que visariam a proteção do bezerro.

árvore”. E é bastante comum a alusão, tanto por produtores quanto por queijeiros (que têm contato semanal com dezenas de produtores ao longo de muitos anos) de que a estrutura da casa de queijo não tem influência no queijo ser 'bom' ou ser 'ruim', conforme comentou conosco um “queijeiro”:

> Tem casinha ruim que o queijo é bom e que é ruim. E tem casinha toda azulejada que o queijo é bom e que é ruim. Bom e ruim é como um restaurante: a comida até pode ser boa, mas quando você vê a cozinha está tudo feio e bagunçado[463].

Um produtor de Medeiros, ao nos mostrar sua queijaria, comentou que não tinha dinheiro para fazer uma casa de queijo como aquelas do “pessoal da associação” (produtores cadastrados), que gastaria mais de R$ 20 mil. Mas que, apesar de ter uma queijaria muito simples e rústica, o queijo dele era “bom demais, até melhor do que o de algumas pessoas da associação”.

Outro casal de produtores comentou que o que importa no queijo é o capricho e que já viu queijaria com parede de bambu e com chão batido que os queijos eram muito bons. E que quando é mais ventilada, o queijo seca mais rápido, perde mais umidade e fica diferente, acrescentando que entre colocar o queijo embaixo de uma árvore, onde é fresco e ventilado, ou numa sala azulejada, seria melhor na árvore. Vale destacar que esta observação coincide com a visão científica da lógica “pós-pasteuriana”, pois quanto mais rápido o queijo secar, mais rápido ele 'cura', no sentido de que diminuem as possibilidades de desenvolvimento dos 'maus microrganismos'. Assim, se por um lado o azulejo e os impedimentos à circulação do ar supostamente impedem a contaminação, por outro a ventilação pode favorecer o desenvolvimento dos ‘bons microrganismos’.

A retórica do medo e dos riscos da presença de 'maus microrganismos' é apontada por alguns autores como “um paradigma biomédico que define a saúde humana como negação da doença”[464]. As crenças colocadas pela dominação simbólica da superioridade do laboratório e a atitude de aversão aos 'maus microrganismos' leva a uma associação cada vez maior entre a estética do laboratório (que é também a estética do hospital e do centro cirúrgico) e a estética de elaboração dos alimentos, que acompanha a evolução da indústria alimentar e cada vez mais chega às cozinhas das casas. Essas percepções encontram grande ressonância em valores urbanos e industriais e estão na base da formação da maioria dos técnicos de nível superior, levando também neste caso a ressaltar alguns riscos e minimizar outros. Há uma associação cada vez maior da automação e das máquinas como elementos de segurança e do fator humano como risco, associada à crença, dos técnicos, numa maior precisão instrumental, omitindo o fato de que os equipamentos também não estão isentos de falhas, uma vez que os próprios laboratórios e seus “inscritores”[465] dependem de checagens e ajustes constantes, além de sempre haver controvérsias entre cientistas sobre diferentes métodos de análise, que levam a diferentes resultados.

Adicionalmente, no caso da produção artesanal, parece haver uma descontextualização dos riscos, que pode estar na base das explicações das dissonâncias entre a percepção da população local e a dos técnicos e fiscais com relação tanto às estruturas físicas quanto aos processos. Assim, ao não diferenciar escalas e modelos de produção, ao isolar e superestimar determinados fatores de risco em relação a outros (inclusive em função das possibilidades de sua

---

[463] Queijeiro de São Roque de Minas, em conversa informal.

[464] Este termo é utilizado por Gamarra e Porto (2015), mas tem consonância com o perfil que Paxson (2013) denomina de “pasteurianos”, que opõem saúde e doença com foco nos ‘maus microrganismos’.

[465] No sentido utilizado por Latour e Woolgar (1997) e Latour (2000).

“comprovação” científica e verificação em laboratório), as legislações sanitárias dos alimentos terminam reforçando padrões industriais de produção e consumo e “reprimindo” culturas alimentares e modos de vida de populações[466], sem necessariamente estar com isso trazendo maior proteção à saúde da população.

Assim, mesmo as legislações que se propõem a valorizar os queijos feitos artesanalmente em pequena escala, não conseguem fugir dos valores, padrões e parâmetros da produção industrial, exigindo estruturas, instalações e equipamentos e impondo modos de fazer “pasteurianos”, que podem desestabilizar modos de fazer anteriores e alimentar disputas entre os produtores 'cadastrados' e 'não cadastrados'. Por serem testadas na indústria, as normas e indicações técnicas são um 'modo de fazer' possível (como prova o produtor de Araxá, anteriormente mencionado), permitindo aumentos de escala e maiores padronizações, mas levam a uma aproximar dos queijos artesanais com os industriais, com alterações normalmente percebidas pelo paladar requintado da população local (produtores, atravessadores e residentes das cidades) acostumada a consumir queijos de diversos produtores, feitos em distintas condições de produção. As instalações, equipamentos e utensílios, assim como os modos de fazer 'informais' exigem poucos investimentos iniciais e em geral têm menores custos energéticos e de trabalho. Permitem assim uma maior autonomia na base de recursos e custos de produção menores.

Do ponto de vista econômico, as exigências da legislação sanitária em instalações e equipamentos, pelos investimentos que envolvem, se constituem nos principais mecanismos de barreira à entrada na produção de queijos em pequena escala. E, ao mesmo tempo, pela força moral e simbólica da estética urbana e industrial, se constituem num dos principais mecanismos de 'ilegalização'. No sentido colocado por Misse (2007), produtores que adequam as suas casas de queijo à estética dominante, mesmo que 'não cadastrados' tendem a ser percebidos socialmente como 'menos ilegais' do que aqueles que não se adequam.

3.3.5. Ações de repressão e processos de ilegalização nos transportes e na comercialização

Os processos de ilegalização dos queijos artesanais não se dão apenas ao nível da produção, mas estendem-se à sua comercialização, atingindo também os atravessadores (“queijeiros”) e os comerciantes, que são aqueles sobre os quais mais recai o peso da repressão, seja nas estradas, seja nas cidades (nos setores de venda a varejo). Os crescimento dos mecanismos legais associados à bioregulação inclui medidas relacionadas às embalagens, transporte e armazenamento dos alimentos, entrando em conflito com costumes locais e criando barreiras à entrada que favorecem processos de especialização, oligopolização e comercialização em maiores escalas.

---

[466] Porto, por exemplo, observa que as atividades de estimativa, gerenciamento e comunicação dos riscos precisam ser assumidas como ações complexas que lidam com uma pluralidade de perspectivas, envolvendo potenciais conflitos de valores e interesses. Assim, contextualizar os riscos em cada situação implica em compreender as dinâmicas locais, suas interfaces com dinâmicas globais e as singularidades, através do intercâmbio de informações, de pontos de vista, de vivências e expectativas entre os diversos atores envolvidos, tanto cientistas quanto populações locais (Porto, 2012; Gamarra e Porto, 2015)

O uso de padrões sanitários e de higiene como elemento de exclusão, dos mercados, de setores mais empobrecidos, é apontado por Fontaine (2012) ao analisar o início da industrialização, na Europa, ao longo do século XIX. A autora traz como exemplo o mercado de roupas usadas, que envolvia muita gente, com vários mercados e clientelas. Após a consolidação das indústrias de roupas, passaram a haver interdições culturais e políticas, que transformaram essas atividades ocasionais e ilícitas ou criminosas. Segundo a autora, a exclusão dos pobres desses mercados teria resultado da combinação de três fenômenos: a luta dos comerciantes estabelecidos que queriam se livrar desse pequeno comércio concorrente; o Estado que buscava aproveitar todas as oportunidades para levantar novos impostos; e o surgimento de novos padrões de higiene que faziam supor que as roupas usadas que circulam eram capazes de transmitir parasitas e cólera (Fontaine, 2012).

Aspectos bastante parecidos nos parecem estar envolvidos no caso dos queijos artesanais na região da Canastra, conforme mencionamos anteriormente, sendo que no caso os "estabelecidos" seriam não necessariamente os "comerciantes", mas em especial os produtores que passam a vender queijos "certificados" (com selos de inspeção sanitária e/ou de Indicação Geográfica), dado que até o momento são raros os casos de comercialização de queijos de leite cru que possam ser considerados 100% legais[467]. E no comércio, na verdade, a maior concorrência se dá com os produtos lácteos que seguem os padrões industriais, ou seja, em última instância, é indiretamente através do estabelecimento de padrões e modelos industriais de produção, processamento e distribuição de produtos lácteos que se dará a influência sobre a distribuição e comercialização dos queijos artesanais de leite cru. A questão do Estado e dos impostos aparece também como importante nos queijos artesanais em Minas Gerais, sendo um dos elementos importantes envolvidos diretamente nas disputas comerciais com a indústria e com os 'cadastrados', que na medida em que são 'inspecionados' se obrigam a pagar a tributação como produtos industriais Mas esta questão exigiria uma abordagem específica e optamos por focar nas questões sanitárias.

No caso dos queijo minas artesanais, a legislação sanitária exige, por exemplo, para o transporte, caminhões baú, refrigerados e de cor branca, interditando carrocerias abertas e/ou de madeira, amplamente utilizadas pelos "queijeiros" nas regiões produtoras "a Oeste das Minas". Além de exigirem maiores investimentos e custos de manutenção, os queijeiros mencionam que os caminhões-baú não aguentam estradas de terra e frequentemente dão problemas com a refrigeração, necessitando que sejam deixados em cidades maiores para o conserto, que muitas vezes não pode ser feito no mesmo dia. A legislação induz ainda a uma especialização dos transportes, pois por um lado os caminhões utilizados anteriormente podiam ser utilizados para fretes e transportes de diferentes tipos, conforme mencionado anteriormente. Adicionalmente, a legislação proíbe que se leve mais de um tipo de mercadoria junto com os queijos[468], interferindo em práticas como as de aproveitar a ida para recolhimento dos queijos na zona rural para levar mercadorias e encomendas aos produtores. Além disso, nos pareceu serem comuns comerciantes que percorrem as cidades no interior de Minas com pequenos caminhões baú recolhendo distintos produtos (como doces, queijos de

---

[467] Conforme mencionado nos itens 2.2.4 e 2.2.5, nas vendas dentro de Minas Gerais raramente se cumpre o prazo mínimo de maturação (de 22 dias, no caso do queijo Canastra) e para fora de Minas ainda não está totalmente equacionada a relação com a legislação federal, que exige 60 dias de cura.

[468] Esta interdição tem como justificativa a alegação de riscos de "contaminação cruzada" entre diferentes produtos.

diferentes tipos, embutidos, ovos) e levando-os para cidades maiores em Minas e em São Paulo. Encontramos alguns destes comerciantes comprando queijos minas artesanais nos depósitos de queijo. Assim, todo este transporte e comércio de pequena escala passa a ser 'ilegalizado' (e dificultado) pelas exigências sanitárias que pressupõem uma especialização.

A legislação sanitária exige ainda que os queijos sejam transportados embalados em plástico e sob refrigeração. Nos postos de fiscalização nas estradas, a temperatura interna é medida e também podem haver multas e apreensões caso ela não esteja no nível exigido pela legislação, de 5ºC. Os rótulos precisam seguir determinações específicas, com a inclusão de prazo de validade (que nos queijos de leite cru praticamente não existe)[469] e tabela nutricional, por exemplo. Nos locais de comercialização, incluindo feiras e mercados, a fiscalização pela Vigilância Sanitária pode apreender, multar e interditar locais que comercializem queijos sem embalagem, rótulo e refrigeração, o que também entra em choque com hábitos culturalmente estabelecidos, sendo comum, nas regiões produtoras, a afirmação de que os queijos "não gostam" das embalagens plásticas e que ficam diferentes quando refrigerados. Por exemplo, em 2011, no Mercado Municipal de Uberaba, em Minas Gerais, próxima e às microrregiões produtoras de queijos minas artesanais 'a Oeste de Minas' e onde os queijos de lá são vendidos, uma ação fiscalizatória de maior vulto apreendeu cerca de 700 quilos de queijo. A notícia foi divulgada em vários jornais locais, revelando um tom de indignação:

> Todos os queijos que eram comercializados em bancas e ficavam fora de ambientes refrigerados foram recolhidos (...) De acordo com as normas estabelecidas pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) e a Vigilância Sanitária, o queijo artesanal deve estar embalado a vácuo, com as informações nutricionais e de validade, além de selo de inspeção (...) Os comerciantes ficaram revoltados com a apreensão dos produtos: (...)"Todo o registro foi feito, com o IMA e Emater, tudo identificado com as informações dos produtos. Na verdade eles alegam que o queijo deve estar refrigerado. Mas já fizemos os testes, o queijo mineiro se ele for para a geladeira, muda o sabor, e os consumidores não gostam. Não adianta, a teoria não condiz com a prática"[470].

Historicamente e até momento atual, embora crescentemente modificado pela pressão fiscalizatória, o transporte e comercialização dos queijos minas artesanais se dava sem embalagens, sem refrigeração, algo que até não era visto como precário, como falta de higiene e muito menos como risco ou ameaça à saúde. Essa percepção local está em consonância com pontos de vista "pós-pasteurianos", como o de uma pesquisadora da área de ciência de

---

[469] Do ponto de vista sanitário (e de riscos à saúde), os queijos de leite cru não estragam com o tempo, mas sim "maturam" ou "curam". O que acontece é que vão ficando cada vez mais duros e difíceis de serem cortados e comidos, mas não fazem mal. Por exemplo, no trabalho de campo, ouvi de várias pessoas mais velhas o comentário de que queijos com um ou dois anos de cura eram utilizados antigamente como vermífugo.

[470] Jornal da Manhã On Line,Uberaba, 23/02/2011: "Fiscalização apreende queijos artesanais no Mercado Municipal". http://www.jmonline.com.br/novo/?noticias,2,CIDADE,41732. Notícias semelhantes foram divulgadas em BAND TRIÂNGULO, 22/02/2011: "Mais de 300 kg de queijo são apreendidos em Uberaba ". http://www.band.com.br/triangulo/conteudo.asp?ID=432817; MGTV TV Integração de Uberaba. 22/02/2011: "Operação apreende mais de 300 kg de queijo em Uberaba. http://megaminas.globo.com/2011/02/22/operacao-apreende-mais-de-300-quilos-de-queijo-minas-em-uberaba. Consulta em jul/2011

alimentos que argumenta que do ponto de vista da proteção à saúde chega a ser um contra-senso a exigência de que os queijos de leite cru sejam comercializados embalados em plástico e refrigerados, pois estas medidas diminuem a atividade microbiológica e inibem a maturação, que é benéfica ajuda a eliminar possíveis 'maus microrganismos', ainda mais num contexto geral em que os tempos mínimos de maturação exigidos por lei em geral não são cumpridos.

Percebe-se, assim, uma construção legal de ilegalidades que parte dos setores responsáveis pela regulação sanitária, que transforma as condições de transporte e comercialização em 'precárias', com 'falta de higiene' ou como um risco, com alguma ressonância em populações urbanas, em especial de centros consumidores maiores, que tendem a ver crescentemente produtos sem embalagens plásticas como mais arriscados ou menos higiênicos.

O armazenamento dos queijos em geladeiras nas propriedades rurais é bastante recente, atingindo apenas os produtores mais capitalizados, mas se difundindo, em especial pelas vantagens em vender o queijo mais fresco e com maior teor de umidade, dado que o queijo perde muito peso ao maturar e é pago pelo peso. Muitas propriedades rurais da região só vieram a ter energia elétrica após o programa 'Luz para Todos', do governo federal, ou seja, após 2003.

Os relatos de viajantes e as pessoas mais velhas apontam, sem uma conotação de precariedade ou risco (ao contrário, para enfatizar que as exigências da legislação são exageradas ou sem sentido), que antes da chegada dos automóveis e caminhões, os queijos eram transportados das fazendas até os compradores a cavalo (quando em volumes menores) ou em carros de boi (quando em maior quantidade), sem embalagem. Eram colocados em caixas de madeira ou de couro, ou então em cestas trançadas com fibras naturais. E era costume forrar os carros de boi com palha ou folha de bananeira e os queijos eram arrumados em pé (na vertical), um ao lado do outro. Quando o transporte passou do carro de boi para o caminhão, esta prática se repetia, com os queijos sendo empilhados em pé, na carroceria do caminhão, em várias fileiras. O surgimento das caixas de plástico (material bastante barato) facilitou muito o trabalho dos queijeiros, em todas as etapas, desde recolher o queijo das queijarias e levá-los até o caminhão, descarregá-los no depósito, armazená-los, retirá-los para a lavagem, armazená-los novamente e depois carregá-los e descarregá-los nas rotas de entrega no comércio. As caixas permitem ainda um maior empilhamento e o transporte de maiores quantidades de cada vez[471].

Conforme mencionado anteriormente, em nenhuma das etapas da produção e comercialização dos queijos era feito aquecimento ou resfriamento e não se utilizavam embalagens. “A casca é a embalagem natural do queijo”, afirma um produtor no filme “O Mineiro e o Queijo”. Até hoje faz parte do conhecimento tácito dos consumidores destes queijos o hábito de lavá-lo em água corrente após a compra (ou sempre que necessário), assim como se faz com as frutas e legumes, que não precisam de embalagens especiais[472].

---

[471] Notamos que são utilizadas tanto caixas vazadas (tipo as utilizadas nos supermercados, que são coloridas) quanto caixas brancas e com fundo e laterais fechadas (mas sem tampa), sendo que apenas estas últimas são permitidas pela legislação sanitária, que exige que todos os materiais em contato com os alimentos sejam lisos e, quando não de inox, de cor branca.

[472] Também neste caso é bastante marcante a diferença cultural de percepção entre a população habituada ao consumo destes queijos, que não vê perigo na sua manipulação, ao ponto de compará-los com as frutas. Por outro lado, os fiscais e técnicos especializados os consideram de “alto risco” de contaminação. Em parte talvez as explicações pós-pasteurianas possam explicar cientificamente estas

Comerciantes do Mercado Central de Belo Horizonte observam que até recentemente os queijos eram vendidos embrulhados em jornal, ficando até com a marca das notícias, sendo lavados em casa pelos consumidores e voltando à sua cor normal. E comentam que não se lembram de haver casos de contaminações por esta razão. Os comerciantes que vendem estes queijos em feiras e mercados têm todo um conhecimento tácito de como lidar com eles, lavando-os quando necessário, tendo prateleiras próprias (em madeira, às vezes armários especiais) para armazená-los e para os deixarem expostos à venda. Esse conhecimento e essas possibilidades se perdem na venda para supermercados, que seguem outra lógica. Mas mesmo pequenos mercados e supermercados onde estes queijos são vendidos, no interior de Minas Geras ou de São Paulo, ainda têm setores de laticínios onde os queijos são expostos seguindo os costumes antigos, ou seja, sem embalagem e sem refrigeração.

A rota de entrega de um pequeno "queijeiro" que acompanhamos em junho de 2013 evidencia essa diversidade de formas de venda dos queijos. Este queijeiro, que é também produtor 'cadastrado', entregava cerca de 600 kg de queijo uma vez por semana em duas cidades mineiras próximas à região produtora, uma de 40 mil habitantes e outra de 70 mil habitantes. Ele levava os queijos numa caminhonete D20 com carroceria fechada, mas sem refrigeração. A maior parte do queijo era levado sem embalar e fresco (branco), mas já dessorado, sendo alguns ainda dessorando. E outra parte era levada embalada a vácuo em plásticos (em peças inteiras e em metades) e com rótulo devidamente cadastrado no IMA. As encomendas vão certas para cada cliente, a maioria recebendo entre cinco e vinte queijos. Vários dos queijos não embalados foram entregues em padarias, que os utilizam para pão de queijo, biscoitos, queijadinha, bolos[473]. Na padaria de um supermercado grande foi deixada a maior entrega, de 100 queijos, sem embalagem, trazidos em caixas do próprio supermercado (vermelhas e vazadas). Num sacolão grande de um bairro de classe média, foram entregues queijos embalados em metades e com rótulo, que foram colocados num balcão comum (sem refrigeração), próximo às verduras e frutas. Num açougue grande e com um mercadinho anexo foram deixados tanto queijos sem embalar quanto embalados. Os queijos sem embalagem (e mais frescos) foram colocados num balcão refrigerado com vidro, para venda a granel. Os embalados foram colocados em cima do balcão, sem refrigeração. Outros queijos sem embalagem foram deixados num mercadinho pequeno, na saída da cidade, ao lado de um posto de gasolina com muitos caminhões parados. Foram colocados num armário telado onde havia queijos bem amarelinhos, vendidos principalmente a caminhoneiros. Num outro supermercado pequenino foram deixados queijos sem embalar, já amarelinhos, colocados ao lado do balcão de frios, num armário de madeira telado, para serem vendidos em pedaços ou ralados na hora, para pão de queijo. Um cartaz anunciava: "Queijo Canastra – R$ 18,90". Num outro supermercado de tamanho médio foram deixados queijos sem embalar, em parte colocados pelo funcionário em sacolas plásticas transparentes (sem rótulos) e guardados sob refrigeração no balcão de frios. E outra parte (menor) foi colocada numa prateleira na parede, coberta com tela, com uma plaquinha indicando "Queijo Araxá – R$ 17,90". Em dois pequenos supermercados foram deixados queijos bem frescos, sem embalagem, colocados em bandejas, em geladeiras, junto com outros laticínios. Num deles um cartaz os anunciava simplesmente como "Queijo" (sem nenhum adjetivo), a R$ 18,00. Ou seja, vê-se que na prática há muitas formas diferentes de comercialização dos queijos, incorporando a

---

diferenças, ao consideram que a diversidade microbiológica dos queijos de leite cru os "protejam" de possíveis contaminações.

[473] Algumas pegaram entre 3 e 10 queijos e numa delas (maior e mais bonita, numa das ruas principais do centro) foram deixados 80 queijos.

refrigeração, mas mantendo formas mais tradicionais de comercialização. E chama a atenção que praticamente nenhum caso obedece totalmente à legislação, pois mesmo os queijos embalados eram vendidos sem refrigeração.

Um outro forte mecanismo de ilegalização refere-se às exigências legais de rotulagem e nominação dos queijos. No RIISPOA, o 'nome' e a 'identidade' estão relacionados à receita do queijo, referente às etapas para a sua elaboração, lógica que é seguida na lei estadual de 2002, ao definir as etapas que caracterizam o modo de fazer do "Queijo Minas Artesanal", conforme apresentado no Quadro 1. Mas na lógica das IGs, o acréscimo de um 'segundo sobrenome', (como, por exemplo, Queijo Minas Artesanal 'da Canastra' ou Queijo Minas Artesanal 'de Araxá') confere maior nobreza aos queijos e promete valorizá-los nos novos mercados de qualidade. Conforme mencionado anteriormente, a delimitação legal dessas microrregiões produtoras, delineia uma lista de municípios com o monopólio da (de)nominação, passando a ser objeto de fortes disputas pelos produtores interessados em se legalizar.

E entram também em conflito com as formas costumeiras de comercialização dos "queijeiros" que, conforme mencionado no item 3.1.3, recolhem os queijos nas zonas rurais dos diferentes municípios dessa 'grande região queijeira a Oeste de Minas', sem uma preocupação com o 'nome do queijo'. Um "queijeiro" antigo da região da Canastra comentou que "esse queijo era que nem criança sem batismo, nem nome tinha". As "linhas de queijo" são construídas a partir de outras lógicas, que não levam em conta limites administrativos (sejam eles municipais ou micro-regionais), mas sim por contatos e laços estabelecidos com produtores, levando em conta os melhores caminhos para o recolhimento dos queijos, as distâncias percorridas, o volume de queijo disponível, as condições das estradas, etc. Os queijos são ainda em grande medida comercializados sem embalagem nem rótulo, chamados atualmente (após a generalização das embalagens) de "queijos pelados", ou seja, não 'vestidos' com uma embalagem plástica. E foi desta maneira que estes queijos desta região fizeram fama, sendo conhecidos, nos locais onde são vendidos, principalmente com duas denominações populares genéricas: 'Queijo Araxá' e 'Queijo Canastra', utilizadas quase como um sinônimo de 'queijo minas artesanal' produzido nesta grande região. No mercado de Belo Horizonte, por exemplo, quando realizamos o trabalho de campo, a maioria dos queijos ainda eram vendidos 'pelados' e o nome "Canastra" era o mais utilizado, seguido do nome do município, por exemplo: "Canastra de Carmo do Paranaíba", "Canastra de Patrocínio", "Canastra Araxá". No entanto, a partir do estabelecimento das portarias atuais do IMA, que delimitam, por exemplo, que Carmo do Paranaíba e Patrocínio pertencem à microrregião do Cerrado e que Araxá à microrregião de Araxá, estas nominações podem ser enquadradas legalmente como "fraude ou falsificação" e como crime contra o consumidor. Com o registro da Indicação Geográfica, o uso do nome 'Canastra' passa a ser exclusivo da APROCAN (Associação de Produtores de Queijo Canastra) e uma das principais preocupações nas reuniões com os produtores associados (detentores da IG) passa a ser a criação da marca 'região da Canastra' e a defesa do monopólio do uso do nome, importante para alcançar preços distintivos. Os produtores cadastrados passam assim a exigir uma maior fiscalização, em alguns casos denunciando o uso indevido do nome[474].

---

[474] Tanto a técnica do Iphan quanto o do IEPHA entrevistados em Belo Horizonte, mencionaram que a denominação das regiões produtoras era um dos principais assuntos nas reuniões para elaboração dos planos de salvaguarda dos modos de fazer os queijos patrimonializados (das quais participam principalmente produtores legalizados), chegando a dificultar a própria elaboração dos planos.

No entanto, denúncias do uso indevido do nome (que é apenas uma das ilegalidades, dado que a maioria dos queijos são 'não inspecionados') multiplicam a capacidade fiscalizatória, podendo tornar-se um fator a mais de desestabilização dos mercados ‘informais’ destes produtos. E a desestabilização dos mercados de queijos 'não inspecionados' pode também prejudicar os próprios produtores 'cadastrados', que na sua maioria ainda lançam mão de “queijeiros” para comercializar queijos quando os novos mercados não absorvem toda a produção e quando acontecem problemas na produção e os queijos fogem ao 'padrão', como por exemplo, quando os queijos 'incham'.

Os processos de ilegalização na comercialização também se dão em relação aos critérios e padrões de qualidade, como aparece, por exemplo, na seguinte fala de uma liderança de produtores da Serra do Salitre:

> Os produtores procuraram a Emater porque queriam produzir um queijo de qualidade, para atender um consumidor mais exigente. Pois o consumidor de queijo de qualidade tinha deixado de comer o queijo, o queijo tinha perdido muito a qualidade. O queijo começou a ficar na periferia, no consumidor menos esclarecido. E aí veio a evolução dos queijos da indústria, porque tinham selo de qualidade. E o consumidor mais exigente é mais desconfiado, ele passou a comprar o documento, ele não passou a comprar o queijo. Ele achava que se comprasse o queijo com certificação ele estava protegido. Porque se ele comprasse o queijo pelado [sem embalagem] ele tinha que adivinhar.

Embora ele faça referência a um “consumidor”, no singular, como uma entidade única, ocultando a multiplicidade de consumidores e gostos e o fato de que não um único critério de qualidade, ele parece estar se referindo principalmente ao público-alvo dos chamados 'mercados de qualidade diferenciada', com maior potencial em centros urbanos maiores. Note-se que esta fala associa o “queijo de qualidade” ao “selo de qualidade” e o “consumidor exigente”, considerado como “mais esclarecido” parece se referir àquele que sabe da existência de selos de qualidade e “compra o documento”, pagando mais caro por sentir-se mais “protegido”. Se, por um lado, esta fala se referencia aos selos da Indicação Geográfica, por outro associa o hábito de “compra do documento” à existência “dos queijos industriais”, cujo “selo de qualidade” é o selo de inspeção sanitária. Neste sentido, a fala também associa queijo “de qualidade” aos queijos industriais, 'inspecionados' e 'legalizados'.

No entanto, se a fala deste produtor - que buscou a assistência técnica e se ‘cadastrou’ - de certa maneira referenda padrões de qualidade construídos nos processos de (i)legalização e pode ter ressonância em consumidores almejados pelas Indicações Geográficas, que buscam selos distintivos e pagam mais por eles[475], essa legitimação não tem a mesma ressonância nos consumidores habituais desses queijos, em especial os consumidores das regiões produtoras, que poderiam ser considerado de fato os mais exigentes, por serem conhecedores dos queijos e não precisarem de selos para se sentir protegidos: podem comprar o queijo “pelado” e não precisam “adivinhar”. Nos municípios pesquisados, onde a informalidade é a regra, parece haver, ao contrário, uma desconfiança dos selos e uma percepção de que “o papel aceita tudo” e de que as relações de confiança e “a palavra”, assim como o conhecimento prático, valem

[475] A observação de que para esse consumidor o selo passa a ter mais importância do que o queijo em si, também está associada a um fator de “distinção” (no sentido colocado por Bourdieu, 2007), importante no caso das Indicações Geográficas.

mais do que o contrato legal ou um selo[476]. Um "queijeiro" relatou, em tom de galhofa, que um entreposto de um amigo dele, 'inspecionado', vendia parte dos queijos com a inscrição "Especial", na embalagem, a um preço 15% acima dos outros, mas que era basicamente o mesmo queijo, apenas um pouco mais alisado e uniforme. E comentou, rindo, que havia pessoas que os compravam, embora se elas provassem os dois queijos veriam que não havia diferença. No mesmo tom, comentou sobre os consumidores que pagam muito mais por um queijo premiado num concurso, observando que "parece que quanto mais rico, mais burro", dado que havia queijos tão bons quanto aqueles, ou até melhores, que não são certificados (nem famosos) e que podem sem comprados por preços significativamente menores. Um outro queijeiro, da região do Serro, comentou, também no mesmo sentido, que havia provado dois queijos 'certificados', vendidos a preços mais altos, mas que eram

> fracos, ressecados, sem gosto (…) para qualquer pessoa que saiba o que é um queijo artesanal de verdade. Por fora, bela viola, números, registros, IMAs, rótulos, boniteza. Por dentro, um queijo um tantinho abaixo da crítica[477].

A fala anteriormente citada, do produtor do Salitre, assim como outras que atribuem à "baixa qualidade" dos queijos o fato deles terem ficado restritos às periferias das cidades e a mercados de baixa renda, oculta que esta restrição não se deu apenas por exigências "do consumidor" mas principalmente pelo fato das fiscalizações sanitárias nos comércios das cidades terem se acentuado, coibindo a venda dos queijos 'não inspecionados' em mercados mais centrais e de maior escala, onde a fiscalização é mais intensa. Esta questão aparece numa entrevista com um técnico da Emater:

> [Pergunta: Desde quando começaram a fiscalizar mais?] Da década de 1970 para cá é que se começou a fiscalizar [os mercados]. Porque até então não se fiscalizava... Na minha infância a gente comprava leite na mercearia, queijo sem nota fiscal, sem nada. A lei [o RIISPOA, de 1950] não pegou... [Pergunta: no leite pegou, não?] Não, no leite custou [a pegar] (...) no bairro da Graça tinha uma caminhonete que vendia leite na canequinha, isso em 1978, 1979. Em muitas cidades do interior hoje ainda tem isso, muitas, o leite sendo vendido na carrocinha, na moto. Tem demais isso hoje, ainda. Então a fiscalização não dá conta de pegar isso. (…) Aqui [em BH] eles fiscalizam nos grandes supermercados da área central. Se você pega os supermercados médios e pequenos da periferia, você encontra o queijo artesanal lá, sem nenhum registro, sem origem.

---

[476] Dorigon (2008) utiliza a teoria das convenções, de Boltanski e Thevenot (1991) para apontar que estão em jogo, nos mercados informais de produtos artesanais, uma oposição entre os valores do mundo doméstico e os valores do mundo industrial. Enquanto os valores do mundo doméstico remetem à fidelidade, confiança e honra, assim como às tradições e relações familiares e de vizinhança, o mundo industrial é o mundo dos especialistas, dos profissionais capacitados, que avaliam e qualificam os objetos, através de testes e sistemas de avaliação com métodos técnicos e científicos. Tomando esta noção, podemos dizer que são os valores industriais que estão na base tanto dos selos de inspeção sanitária quanto dos selos de Indicação Geográfica, que guiariam estes consumidores considerados pelo produtor anteriormente. No caso dos mercados de produtos coloniais no Oeste de Santa Catarina, Dorigon (208) aponta uma invasão progressiva dos valores do mundo industrial sobre os valores do mundo doméstico.

[477] Comentário feito em email.

Assim, a oferta dos queijos ‘não inspecionados’ é determinada muito mais pela maior ou menor presença da fiscalização e de repressão por parte das Vigilâncias Sanitárias municipais do que pela demanda de possíveis “consumidores exigentes”. A restrição dos queijos às periferias das cidades se dá mais pela existência de uma maior fiscalização nos estabelecimentos comerciais nos bairros mais centrais ou de maior poder aquisitivo do que propriamente pela inexistência de consumidores potenciais, como apontam as experiências dos “queijeiros” de distribuição dos queijos. Em Minas Gerais, a associação do consumo do queijos de leite cru às receitas culinárias, em especial ao pão de queijo e aos biscoitos, também fortalece as possibilidades de vendas em mercados descentralizados, como padarias, lanchonetes, pequenas fábricas de pão de queijo, restaurantes, o que dificulta ainda mais a fiscalização e a repressão.

Na verdade, o queijo (assim como o leite) permaneceram apenas na periferia pela falta de capacidade da Vigilância Sanitária em fiscalizar tudo. Em entrevista com um “queijeiro” que leva há cerca de trinta anos queijos da Canastra para o Rio de Janeiro, ele conta que nos anos 1990 começaram a fiscalizar mais o comércio do Rio e o volume que ele trazia semanalmente caiu à metade, pois vários comerciantes para os quais ele vendia (em padarias, pequenos laticínios e lojas, em vários bairros do Rio) deixaram de comprar os queijos, por terem sido multados. Mas alguns persistiram e vendem até hoje. Esta questão está relacionada com a discussão colocada por De Genova (2002), de que “a criação legal de ilegalidades” não necessariamente consegue eliminar o alvo, mas consegue mantê-lo à margem. No caso dos migrantes 'não documentados' eles ficam sem acesso aos direitos trabalhistas e no caso dos queijos artesanais (e também do leite) eles são mantidos na 'periferia', não apenas geográfica (fora dos centros das cidades), mas também em mercados periféricos e de menor escala, mais pulverizados e de mais difícil fiscalização.

E talvez se possa dizer que as ações fiscalizatórias de maior vulto, com que começam a se dar a partir do final dos anos 1990, em especial com a entrada em cena do Ministério Público, são momentos em que se traz a público com mais força o que poderia ser chamado de ‘apreensibilidade’ dos queijos (fazendo um paralelo com o termo “deportabilidade”, utilizado por De Genova), demarcando sua 'ilegalidade' e buscando garantir que eles se mantenham à margem, embora não conseguindo eliminá-los. Na audiência pública na ALMG em 2001, mencionada no Capítulo 1 (Anexo 8), o Promotor Público menciona a lei federal 8.137/1990, que considera “crime” a venda de qualquer mercadoria “em desacordo com a prescrição legal”. A “defesa do consumidor” passa a focar assim na exigência que os produtos estejam “de acordo com a lei”, se descolando dos problemas de saúde pública em si. E notícias divulgadas pela internet sobre apreensão e destruição de produtos alimentares em ações mais recentes de fiscalização sanitária, apontam que o uso do termo “impróprio ao consumo humano” (estabelecido pela RDC Nº 12/ 2001 para produtos “fora dos padrões microbiológicos” legais) tem se generalizado e se tornado praticamente um sinônimo de 'não inspecionado', com produtos sendo destruídos pelo simples fato de descumprirem algum dos itens exigidos pela legislação.

E como as exigências da legislação sanitária são muitas e se multiplicam com a complexificação dos instrumentos e mecanismos de controle, as 'ilegalidades' também se multiplicam, tornando difícil o atendimento de todas as exigências da legislação (e também tornando difícil fiscalizar todas elas). Isso deixa, de certa maneira, nas mãos dos fiscais definir que aspectos são considerados 'mais ilegais' ou 'menos aceitáveis'. No caso do comércio, a embalagem e o rótulo, assim como a exigência de refrigeração, são os principais elementos levados em conta pelos fiscais, tanto que uma das saídas encontradas pelos 'não

inspecionados' é mandar fazer os rótulos de acordo com as exigências, em especial colocando a tabela nutricional e a data de validade, às vezes incluindo números fictícios do selo de inspeção, o que pode ser considerado sério crime de fraude, mas praticamente só é descoberto se houver alguma denúncia, dado que dificilmente os fiscais do comércio têm como verificar os números de todos os selos contidos numa ampla gama de alimentos comercializados.

E dado que frequentemente as Vigilâncias Sanitárias e os Ministérios Públicos atuam a partir de denúncias, sendo o sigilo de quem denuncia assegurado, várias ações fiscalizatórias (em especial as de maior vulto) desencadeiam nos locais de produção um conjunto de especulações sobre a origem das denúncias e sobre quem teria interesse nelas. Em geral esse interesse é político ou econômico, ou seja, muito raramente denúncias anônimas se dão por problemas de saúde propriamente dita, que quando acontecem são trazidos a público. As ações fiscalizatórias são assim momentos em que se acirram as desconfianças e explicitam-se tensões (e também alianças) que tendem a ficar ocultas no dia a dia. Aparecem acusações em relação ao próprio Ministério Público, como por exemplo, as menções ao fato dos promotores que promovem ações fiscalizatórias dos queijos em mercados mais tradicionais (como a de Belo Horizonte e de Uberaba) serem "paulistas", ou seja, não serem mineiros, não conhecerem a realidade e não terem a cultura e o hábito de comer esses queijos.

Em alguns casos, as denúncias podem partir de conselhos profissionais que têm interesse em que a lei seja cumprida, sendo duas as categorias profissionais mais ativas: os conselhos de veterinária e os conselhos de nutrição, estes últimos com um envolvimento ativo na questão da rotulagem[478]. Mas as denúncias podem surgir também de concorrentes comerciais, como no caso de produtores 'inspecionados' que denunciam os 'não inspecionados'[479]. Há ainda casos em que as denúncias estão associadas à questão fiscal, dado que aqueles que se 'legalizam' do ponto de vista sanitário terminam obrigando-se a pagar os impostos, algo que não é feito pelos 'informais' e a concorrência é sentida como desleal.

Um artigo publicado no site Milkpoint, especializado no setor de lácteos, por uma professora de Veterinária da UEL- Universidade Estadual de Londrina, intitulado "Leite clandestino: quem tem medo do lobo mau?" (Beloti, 2001), é bastante ilustrativo do papel que podem ter as ações fiscalizatórias e de repressão de maior vulto nos processos de ilegalização[480]. Nele, a autora relata como desenvolvia campanhas tendo em visa combater o 'leite clandestino' (que inclui o queijo não inspecionado) consumido na região de Londrina-PR, vendido tanto diretamente aos consumidores (entregue nas casas) quanto em pontos de venda e em padarias e mercearias, em todos os bairros e classes sociais. Segundo ela, a preferência pelo leite cru seria fruto da "completa ignorância", pelos consumidores, de que ele pode oferecer "sérios riscos à saúde". Ela observa que

> Seja qual for a quantidade de leite clandestino, 15%, 19%, 22% ou 44% da

---

[478] Parece-nos que a exigência legal de inclusão da tabela de valor nutricional na embalagem dos alimentos, um dos elementos de ilegalização, é resultado da pressão da ação de profissionais da nutrição, por implicarem na criação de mercados de trabalho para estes profissionais.

[479] Utilizamos aqui informações acessadas a partir de conversas informais com atores envolvidos em apreensões (não apenas em Minas Gerais, mas também outros estados do Brasil) em feiras e mercados ou diretamente em locais de processamento em pequena escala de produtos alimentares.

[480] O artigo está disponível em: http://www.milkpoint.com.br/cadeia-do-leite/espaco-aberto/leite-clandestino-quem-tem-medo-do-lobo-mau-8462n.aspx.Postado em 04/05/2001. Consulta em nov/2013. A autora apresenta desde 2010, na Radio UEL FM, uma coluna semanal denominada "Hora do leite", onde conversa com consumidores sobre leite e derivados.

> produção nacional, temos que convir que é muito leite para se coibir apenas por força da lei. Isso não seria possível, nem que a nossa vigilância sanitária contasse com um número 100 vezes maior de agentes. (Beloti, 2001)[481]

Nos termos de Foucault (2008), poderíamos dizer que esta professora constata que apenas os mecanismos da ordem jurídico-legal, em termos de repressão por agentes autorizados, não são efetivos para coibir o consumo, pois "o custo da repressão" seria muito alto, se tornando inoperante, o que leva à necessidade de instrumentos e mecanismos de outras ordens. Da mesma maneira que os artigos que analisam a "qualidade microbiológica" dos queijos, a constatação de que há um grande consumo de leite não pasteurizado não é acompanhada de uma análise sobre os problemas efetivos de saúde pública decorrentes deste consumo[482]: a professora parte da crença nos riscos à saúde e aponta uma estratégia para o combate a este consumo, com uma seqüência de passos a serem seguidos, que pela riqueza como descreve o uso dos diferentes dispositivos de poder e as relações entre os diferentes atores, vale a pena ser citada quase na íntegra:

> Aglutinar e esclarecer entidades: O trabalho começa aglutinando e esclarecendo o máximo de entidades sobre a gravidade do problema: Universidade, Conselho de Medicina Veterinária, Vigilância Sanitária Estadual e Municipal, Secretaria de Agricultura, de Saúde, Serviços de Inspeção, Secretaria de Educação, Promotoria e imprensa. As cooperativas e indústrias podem colaborar nos bastidores, porque são tidas como interessados, e sua presença num primeiro momento dá à população, ainda desinformada, a impressão de que a campanha tem cunho comercial. Todas as entidades são importantes, mas a imprensa e a promotoria não podem ficar contra, e normalmente não ficam.
>
> Analisar o leite clandestino: É necessário analisar o leite de mais de 50% dos produtores informais da cidade, para dar fidedignidade ao trabalho (...). Os resultados microbiológicos e físico-químicos são sempre estarrecedores. Neste caso, quanto pior, melhor. Mais impacto terá a disseminação da informação.
>
> Divulgação dos resultados pela imprensa: A imprensa deve, então, divulgar maciçamente os milhões de bactérias, os milhares de coliformes fecais, a descarada quantidade de água adicionada que chega a 25%, e por aí vai. Este é o momento de ganhar a opinião pública, que consome este leite por tê-lo como melhor que o pasteurizado. Em cidades pequenas e médias, este tema pode ocupar a primeira página dos jornais por vários dias. A TV também é fundamental e as imagens falam mais que mil palestras. A comunidade se posiciona indignada e, diante dos fatos, se sente traída pelo fornecedor em quem tanto confiava. Na dúvida, a grande maioria deixa de consumir.
>
> As autoridades: As autoridades da cidade são um caso a ser tratado em separado. São sempre o maior entrave. Quanto menor a cidade, maior o poder do Prefeito, e normalmente eles não querem mexer com isso. Têm sempre amigos produtores informais, ou atendem a pedidos dos vereadores, que têm amigos produtores informais (...). Portanto, preferimos não contatá-los até que a imprensa faça seu serviço e torne a situação irreversível. Então, são obrigados a

[481] Este artigo foi publicado na mesma época e segue a mesma linha de Farina et al (2000) e Gomes (2000), Da Riva (2000), e envolvidos na polêmica sobre a quantificação do "leite clandestino", mencionada no item 2.2.1.

[482] O artigo não menciona dados de toxinfecção em Londrina e o questionário, que foi aplicado a cerca de mil consumidores nos diferentes bairros, aparentemente não pergunta sobre a ocorrência de doenças associadas ao leite, pois nenhuma referência é feita a este respeito.

> se posicionar favoravelmente à causa, uma vez que dados sobre a péssima qualidade do produto e os perigos para a saúde pública já foram fortemente alardeados. Aí serão bonzinhos, anunciarão doação de terreno para construção de micro usina, ajudarão a ir atrás de verbas federais e etc.
>
> Os produtores :Alguns deles não têm real conhecimento da gravidade e extensão do problema, e de cara se dispõem a colaborar. Outros já sabiam que não deveria ser assim, mas ninguém falava nada. De qualquer forma, a primeira reação da maioria é aparecer como coitadinhos, acham que não se deve atrapalhar quem está trabalhando, dizem que queremos tirar o ganha pão deles, que foram criados com leite cru e estão vivos, e é aquela choradeira. É fundamental ter argumento para tudo isso. Num segundo momento, tentam uma reação, querem contestar os resultados, mas vão se afundando cada vez mais. Seus animais não têm controle sanitário, as condições higiênicas da produção são precárias, e só a ameaça de mostrar tudo na televisão, acalma os produtores que é uma beleza. Então podemos sentar para conversar, de preferência na Promotoria. (…) Nesta ocasião, nós esclarecemos os produtores sobre o porquê de tudo isso, mostramos os resultados das análises e respondemos perguntas técnicas. O Promotor explica a parte legal: "proibida a comercialização desde 1952" e "é crime...", estabelece prazos (com orientação técnica) e penas para o descumprimento do que ficar combinado. É importante que os produtores entendam que somos aliados, vamos ajudar a encontrar uma solução que os viabilize sem comprometer a saúde pública, e que o Município e o Estado devem ser solidários, e podemos, juntos, ir até eles (...). (Beloti, 2001)

Este artigo chama a atenção pela semelhança com os processos de ilegalização dos queijos artesanais de leite cru em Minas Gerais, tanto no caso da intervenção no Mercado Central de Belo Horizonte (que levou à audiência pública de 2001, mencionada no Capítulo 1), quanto com a ação no mercado municipal de Pouso Alegre-MG, no Sul de Minas (que levou à Audiência Pública de 2005, mencionada no item 2.2.2)[483], assim como com a ação fiscalizatória no mercado público de Uberaba em 2011 (mencionada no início deste item)[484].

Em todos estes casos, as ações foram capitaneadas pelo Ministério Público e tiveram forte repercussão na mídia. Houve reação dos políticos em defesa dos produtores, que aparecem como "coitadinhos" e impedidos de continuar trabalhando. Tiveram como desdobramento audiências públicas e reuniões, com a presença dos promotores, de comerciantes, atravessadores, produtores, políticos, técnicos dos órgãos de fiscalização. Nelas, foram apresentados resultados de exames microbiológicos que atestaram a "má qualidade" dos produtos e os técnicos especializados ressaltaram os riscos para a saúde pública envolvidos. E foram informadas as exigências legais, buscando criar compromissos que permitissem "harmonizar" a cadeia de produção com a legislação, em alguns casos fazendo termos de ajuste de conduta e dando prazos para os envolvidos se adequarem[485].

---

[483] Nas notas taquigráficas da Audiência da ALMG, acontecida em 16/Nov/2005, aparecem várias falas e relatos fazendo referência a ações de repressão que estavam então em curso no Sul de Minas.

[484] No caso da ação em Uberaba, em 2011, há suspeitas de que a denúncia ao Ministério Público tenha partido de produtores 'cadastrados', que vendiam seus queijos naquele mercado e sentiam como desleal a concorrência dos 'não cadastrados'. E também neste caso a ação desencadeou uma audiência pública na Assembléia Legislativa Estadual. Ver: http://www.sertaobras.org.br/blog/2011/04/22/fiscalizao-punitiva-afeta-produtores-de-queijo-artesanal-de-minas/.

[485] Ver, por exemplo, Jornal da Manhã OnLine,Uberaba, 23/02/2011: "Fiscalização apreende queijos

Uma diferença entre o que é relatado por Beloti e os casos mineiros é que em Minas as reações às apreensões parecem ser mais fortes e a mídia nem sempre é tão simpática e favorável. Não conseguimos localizar as notícias dos jornais no caso da apreensão de 2000 no Mercado Central de Belo Horizonte, mas no caso de Uberaba circulou, por exemplo, na internet, um texto apócrifo, intitulado "Queijos Assassinos de Uberaba", em tom sarcástico e indignado, publicado em vários blogs e chegando à mídia oficial:

> Na Terça, 22 de Fevereiro de 2011, em Uberaba houve uma verdadeira "operação de guerra" na qual policiais militares armados, PROCON Estadual e Vigilância Sanitária derrotaram um bando de queijos Minas. Os facínoras estavam expostos em bancas do comércio, principalmente no Mercado Municipal, ameaçando os clientes pois estavam despidos de uma embalagem a vácuo e pior, sequer portavam sua tabela de informações nutricionais. A comunidade pode agora ficar tranquila, os nossos heróis que defendem nossas vidas dos ataques desses queijos de péssima índole venceram, quase uma tonelada foi apreendida e destruída no aterro sanitário, esmagada sob as esteiras de um impiedoso trator, pois eram "impróprios para o consumo". (...) Ao proibir o tradicional queijo Minas, estão matando aos poucos a tradição da comida mineira (...)[486]

Talvez pudéssemos dizer, parafraseando Grain (2011), que esta reação mais forte se dá por haver, nessas regiões mineiras, um setor que poderia ser chamado de 'queijos populares', 'não inspecionados', produzidos e vendidos a baixo custo, bastante enraizado culturalmente, como parte das 'economias populares', mas não necessariamente ligados à pobreza[487]. No entanto, envolvem populações urbanas e rurais de setores que poderíamos chamar, no sentido apontado por Bourdieu (1977) de "dominados simbolicamente", tanto na sua inserção propriamente rural (com produtores majoritariamente camponeses) quanto na sua origem 'não industrial' (e vinculada a pequenos municípios com características marcadamente rurais), o que interfere nas suas possibilidades de construir as categorias de representação sobre si próprios, frente a um conjunto de instrumentos e mecanismos de biopoder construídos com base em parâmetros indústrias e urbanos dominantes. A permanência destes mercados se ancora num consumo culturalmente inserido, que é desclassificado como sendo de 'baixa qualidade'.

---

artesanais no Mercado Municipal". http://www.jmonline.com.br/novo/?noticias,2,CIDADE,41732. Há notícias posteriores sobre o desdobramento da apreensão. Ao nível local, a prefeitura criou um "Conselho de Proteção e Comercialização do Queijo no Município de Uberaba", com a presença de representantes de diversos setores e órgãos municipais e Estadual, conforme noticiado no site da Prefeitura de Uberaba em notícia de 24/03/2011, com a manchete: "Uberaba cria Conselho de Proteção e Comercialização do Queijo no Município" *http://www.uberaba.mg.gov.br/portal/conteudo,16537*.

[486] Site da SertãoBras, 25/03/2011. Truculenta apreensão de queijos na capital do agronegócio gera discussão na internet**.** http://www.sertaobras.org.br/aps-truculenta-apreenso-de-queijos-em-uberabamg-um-texto-vem-causando-polmica-na-internet/**.** Consulta em mai/2011. Exs de Blogs que divulgaram o texto: Raízes da Modernidade: http://raizesdamodernidade.blogspot.com/2011/03/recebi-recentemente-uma-bem-humorada.html; Juarez Nogueira: http://juareznogueira.blogspot.com/2011/03/os-queijos-assassinos.html; Teresa Catharina: http://www.theresacatharinacampos.com/comp4360.htm; José Carlos Alexandre: http://josecarlosalexandre.blogspot.com/2011/03/os-queijos-assassinos-de-uberaba.html; Telmo Heinen: http://www.noticiasagricolas.com.br/blog/telmo/2011/07/o-queijo-assassino-de-uberaba/.

[487] Conforme menciona Rabossi (2013).

Essas redes ‘informais’ e ‘clandestinas’ de produção, comercialização e consumo de queijos ‘não inspecionados’ aparecem como importantes para a economia de vários municípios, permitindo, nos termos de Ploeg (2008), manter a riqueza social na região, numa tendência contrária aos processos de concentração envolvidos na modernização e industrialização que estão na base das legislações sanitárias. E essas redes começam a se conectar também com mercados consumidores diferenciados nos centros urbanos maiores, através da ‘gourmetização’ dos queijos de leite cru, muitas vezes também de maneira ‘informal’ e ‘não inspecionada’, mas considerada menos ‘ilegal’ e ‘clandestina’, aparecendo frequentemente nas páginas de gastronomia de jornais de grande circulação[488].

Nesse contexto, termos como 'ilegal', 'informal' e 'clandestino' nem sempre são equivalentes e 'não inspecionados', pois como vimos também os 'inspecionados' (cadastrados) podem ser considerados 'ilegais' ao não seguirem alguns itens da legislação, como o tempo mínimo de cura, embora sejam menos 'ilegalizados' e não sejam necessariamente 'clandestinos'. Os instrumentos e dispositivos de regulação, que constroem e consolidam ilegalidades, estão em constante transformação, gerando diferentes reações. O mesmo produto pode passar de ‘clandestino’ a ‘gourmet’, conforme quem o comercializa e sua relação com a mídia. Existe uma construção social e cultural do que é “baixa qualidade” e do que seja ‘higiene’. E, conforme apontamos, embora haja convergências entre as percepções locais e a legislação, há também divergências, mas as relações de poder na determinação dos parâmetros legais de qualidade é muito desigual. Por sua vez, as tentativas de busca de saídas para a legalização desses queijos em meio a complexos emaranhados legais e institucionais e as pressões internacionais, impõem aumento de custos aos produtores e comerciantes, induzindo à especialização e a aumentos de escala, associados à incorporação de uma lógica industrial e de modernização, com perdas na sua capacidade de resiliência em mercados onde a competição (inclusive pela normatização) é muito desigual. Dessa forma, as tentativas de legalização fortalecem processos de concentração e oligopolização, tanto na produção quanto na distribuição e comercialização. E não é apenas existência da lei que transforma em ‘ilegal’, mas também um conjunto de instrumentos e dispositivos que a legitimam, em que a capacidade de fiscalização (e de repressão) é um elemento-chave. E a existência de um setor 'inspecionado' (os 'cadastrados'), mesmo que amplamente minoritário, aumenta a ‘ilegalidade’ e a ‘clandestinidade’ da maioria, transformando ‘informais’ em ‘ilegais’, com todas as consequências que daí resultam.

Termino este capítulo descrevendo uma situação que ilustra dramaticamente vários desses elementos.

Em outubro de 2015, fiscais do MAPA, juntamente com a Polícia Federal, chegaram a São Roque de Minas com um mandado de busca e apreensão expedido pela Delegacia da Polícia Federal de Divinópolis para três dos maiores depósitos de queijo do município, tendo em vista “verificar as condições sanitárias em que os produtos são embalados, identificar responsáveis pela produção e comercialização dos produtos, arrecadar rótulos/embalagens e queijos impróprios para o consumo”. A Polícia Federal tinha como principal objetivo verificar

---

488 Ver, por exemplo, http://paladar.estadao.com.br/noticias/comida,a-rota-do-queijo-mineiro,10000011356 e http://paladar.estadao.com.br/noticias/comida,queijo-artesanal-e-na-butique,10000010012

a existência de “rótulos falsificados”, mas vasculhou os depósitos e não encontrou nada[489]. Já o fiscal do Ministério da Agricultura, com base na legislação sanitária, emitiu um “auto de infração” e um “termo de apreensão” por “manter em estoque e comercializar queijos em condições higiênico sanitárias precárias, configurando risco à saúde pública, sem registro em órgão fiscalizador e sem identificação de origem”. Dois depósitos foram lacrados, com um total de cerca de 10 mil kg de queijos dentro, com valor estimado de R$ 120 mil reais. O terceiro depósito foi encontrado fechado pelos fiscais.

Segundo relatos dos trabalhadores dos depósitos, o fiscal do MAPA queria que os queijos fossem imediatamente inutilizados, tendo acionado a prefeitura para conseguir um caminhão, mas o prefeito alegou que não era possível de imediato. Os advogados dos queijeiros, rapidamente acionados, argumentaram que os queijos deveriam passar antes por exames para ver se realmente eram impróprios ao consumo, buscando adiar sua destruição e ter tempo para recorrer. A cidade entrou em clima de apreensão e medo, todos os depósitos de queijo ficaram em alerta. Prefeito e políticos se deslocaram para Belo Horizonte para conversar com deputados, superintendência do MAPA, Ministério Público, alegando que os queijos estavam em boas condições, as mesmas em que são comercializados a maioria dos queijos no Mercado Central de Belo Horizonte e que, caso os depósitos da cidade fossem fechados, a economia da cidade pararia, pois somente estes dois depósitos comercializavam queijos de cerca de 250 famílias produtoras e empregavam de maneira direta cerca de 30 pessoas. Na quinzena seguinte à apreensão, os preços pagos aos produtores pelos queijos despencaram e vários ficaram sem conseguir vender.

Como as denúncias são anônimas, gerou-se na cidade um clima de desconfiança. O fato do mandado ter endereço certo levantou suspeitas da denúncia ter partido de alguém da própria cidade. Uma das principais desconfianças recaiu sobre os produtores envolvidos com a Indicação Geográfica, que constantemente mencionam a ‘falsificação de rótulos’ como um dos principais problemas de concorrência para a marca “Região da Canastra”, que havia sido recentemente lançada. Outras pessoas desconfiaram da fábrica de queijo ralado existente na cidade, que tem SIF e que supostamente teria seu rótulo utilizado indevidamente por algum dos depósitos. Outras pessoas suspeitaram do terceiro depósito, que a fiscalização não conseguiu autuar porque estava fechado, alegando que ele poderia ter sido pego numa barreira na estrada e para não cair sozinho teria denunciado também os outros dois depósitos. Na verdade, não é possível saber de onde a denúncia partiu, mas como Divinópolis (de onde partiu o mandado de busca) é um dos municípios onde os queijos da região são entregues (ou por onde os queijeiros passam, indo para a região da grande Belo Horizonte), uma possibilidade adicional é que os queijos tenham sido apreendidos pela fiscalização no comércio, os “rótulos falsos” identificados e uma investigação da própria polícia federal ter chegado à suspeita dos depósitos.

À apreensão, medo e desconfianças, somou-se em São Roque de Minas um clima de revolta. As pessoas que estavam nos depósitos ficaram indignadas com a “falta de educação” dos fiscais do MAPA, na forma desrespeitosa como trataram os trabalhadores dos depósitos. Alguns produtores pensaram e fazer um protesto entrando na cidade com carros de bois e cavalos para tentar impedir que os queijos fossem jogados fora e destruídos, mas o fato da Polícia Federal estar envolvida acentuou o receio de alguma reação.

---

[489] O envolvimento da Polícia Federal se dá, conforme mencionado no mandado de busca, a “prevenção e repressão ao tráfico ilícito de drogas, o contrabando e o descaminho”, configurando este último um crime contra a ordem tributária.

A SertãoBras entrou em contato com o MAPA para pedir esclarecimentos sobre a ação e ofereceu aos donos dos depósitos assessoria jurídica adicional para contestá-la. Em resposta (por e-mail) enviada pela assessoria de comunicação do MAPA de Belo Horizonte à jornalista da ONG SertãoBras, que questionava a ação e pleiteava que os queijos apreendidos não fossem jogados fora, mas sim doados, o MAPA prestou os seguintes esclarecimentos:

> Os queijos foram condenados por ausência de condições higiênicos sanitárias, aspecto repugnante, ausência de origem comprovada e risco à saúde pública. (...) os queijos estavam em condições precárias de higiene, com sujidades diversas, bolores, capim, insetos e fezes de aves (...) Os entrepostos não demonstraram nenhum tipo de registro e também não conseguiram demonstrar a origem dos queijos. Considerando as diversas irregularidades não se pode colocar em risco a população com a doação dos produtos implicados[490].

A ONG SertãoBras ofereceu também o espaço no site aos donos dos depósitos para denunciarem publicamente a ação fiscalizatória. No entanto, houve um certo consenso, entre os diferentes atores locais diretamente envolvidos (donos dos depósitos, produtores e políticos) de que era melhor não reagir publicamente, mantendo o caso afastado da mídia. Um dos receios era de que (assim como mencionado na estratégia de Beloti), a divulgação de fotos dos depósitos lacrados pudesse prejudicar a imagem do queijo Canastra (e dos próprios depósitos). Assim como nas casas de queijo, a estética e os valores morais associados à alegação de "falta de higiene" são os elementos que têm muita ressonância. Mas de forma nenhuma o medo de que os queijos fizessem mal à saúde. Uma das reações comuns às pessoas que têm os queijos 'apreendidos' (não apenas neste caso), é oferecerem os queijos aos fiscais, como prova de que não fazem mal à saúde e de que não seriam "impróprios ao consumo humano".

Neste sentido, há por parte da população local, ao mesmo tempo uma certa legitimação da existência de uma 'punição', por agentes legalmente autorizados a isso, frente a uma situação que poderia ser moralmente condenável, de 'falta de higiene'. Mas há um senso comum que nega fortemente a existência de riscos à saúde e que não aceita que se jogue os queijos fora, "com tanta gente passando fome". Há uma percepção de que os depósitos até podem estar sujos, mas depois de lavados os queijos (que, afinal, estão ali no depósito justamente para isso), o problema se resolve.

No entanto, após a apreensão, os fiscais do MAPA não teriam outra saída legal: a lei sanitária é clara, conforme mencionou o técnico da Funed entrevistado: a RDC de 2001 estabelece que produtos que não seguem os padrões legais devem ser considerados "impróprios ao consumo" e não deixa dúvida quanto ao seu destino. E as ilegalidades são muitas, começando pelo fato das famílias produtoras serem 'não cadastradas' e, portanto, 'não inspecionadas', o que é em si uma ilegalidade[491]. Assim, depois de uma semana de tentativas frustradas de negociação com o MAPA, com o Governo do Estado e com o Ministério Público, a prefeitura foi obrigada a ceder um caminhão e os queijos foram destruídos.

No entanto, uma foto do caminhão levando os queijos para o aterro sanitário do município foi tirada e enviada anonimamente para a ONG SertãoBras e terminou sendo colocada no facebook da entidade, com a manchete "Enterrados vivos: 13 mil queijos de leite

---

[490] Esse e-mail nos foi encaminhado pela assessoria de comunicação da SertãoBras, em nov/2015

[491] Os advogados utilizam o recurso ao artigo 928, do RIISPOA, que menciona que "enquanto perdurar o estado incipiente da indústria, toleram-se" os queijos feitos de maneira artesanal.

cru da Serra da Canastra". Essa postagem teve grande repercussão, com mais de um milhão de visualizações em poucos dias e milhares de comentários (ver Figura 9). A notícia acabou sendo publicada no caderno Paladar, do jornal Estado de São Paulo[492].

Esse caso ilustra uma situação em que, por um lado, há todo um aparato legal e administrativo legitimado para exercer ações de fiscalização e repressão, mas por outro lado há uma difusa incompreensão mútua e uma aguda percepção de ilegitimidade, sem que isso seja abertamente assumido como revolta e contestação. Com discrição e astúcia, imagens também associadas ao anedotário em torno da identidade mineira, produtores, consumidores e comerciantes de queijos "das fazendas" ' ou "das roças" têm procurado contornar e evitar situações de embate aberto, esquivando-se para manter, na medida do possível, seu modo de fazer e seus critérios próprios de qualidade e de riscos.

[492] Notícia: "Mais de 13 mil queijos da Canastra são confiscados pela Polícia Federal". Disponível em: http://blogs.estadao.com.br/paladar/13-mil-queijos-da-canastra-sao-confiscados-pela-policia-federal/ consulta em 21/nov/2015

Figura 9 - Foto publicada no facebook e no site da Sertão Brás, em nov/ 2015,, com a manchete: "Enterrados Vivos: 13 mil queijos de leite cru da Serra da Canastra

Fonte: http://www.sertaobras.org.br/blog/2015/11/17/enterrados-vivos-13-mil-queijos-de-leite-cru-da-serra-da-canastra/ Consulta em nov/2015

CONCLUSÕES

Tomamos como ponto de partida deste trabalho a percepção de que a regulação sanitária dos alimentos pode estar se transformando progressivamente em um instrumento a mais na pressão para a adoção de um modelo agroindustrial de produção, processamento e distribuição de alimentos, servindo como barreiras à entrada nos mercados de setores produtivos de pequena escala e buscamos observar em que medida e através de quais mecanismos a legislação sanitária se legitima frente a tradições relativamente estabelecidas de produção e consumo dos queijos artesanais de leite cru em Minas Gerais. Observamos o que chamamos de processos de ilegalização dos queijos geram reações e processos de resistência, entre os quais as disputas pela legalização. Por outro lado, permanecem (ou recriam-se) canais informais de comercialização que permitem às famílias produtoras continuar existindo e mantendo (em maior ou menor medida) formas de produção que escapam às regulações legais, com modos de governo próprios. No entanto, se os processos de ilegalização não conseguem eliminar a produção e comercialização dos queijos, conseguem mantê-los à margem dos principais mercados.

Analisamos a evolução dos conflitos e controvérsias em torno da regulação sanitária dos queijos minas artesanais como parte do contexto de modernização racional e burocrática do Estado brasileiro (no sentido Weberiano), em estreita interação com regras e mercados internacionais, que envolvem o aprofundamento de instrumentos e mecanismos que têm como justificativa a defesa da saúde da população, mas que estão profundamente imbricados em disputas por mercados, na medida em que têm como consequência a definição de quais setores de produção e produtos podem ou não ser 'legalmente' produzidos e comercializados, com quais tecnologias e processos, interferindo em elementos econômicos, sociais e culturais.

A noção de governamentalidade, de Foucault (2005, 2008) permitiu uma análise dos conflitos que surgem em Minas nos anos 1990 em torno dos queijos 'de fazenda', percebendo a regulação sanitária dos produtos de origem animal como articulando mecanismos jurídicos, disciplinares e da ordem da segurança, com a multiplicação e complexificação de instrumentos de controle que visam o governo de populações. Apontamos que esta regulação tem como padrão e ideal a implantação de modelos industriais de produção, transformação e consumo de alimentos em maior escala. Observamos assim, a partir do caso dos queijos artesanais, um processo que poderia ser chamado de uma crescente 'governamentalização da comida' que favorece estes mesmos padrões agroindustriais em disputas por mercados num contexto em que o controle dos meios de regulação assume importância crescente em relação aos meios de produção em si. Na base da legitimação destes instrumentos e mecanismos está a instituição de poderes localizados que se assentam em procedimentos, técnicas, tecnologias, táticas e estratégias através das quais autoridades buscam dar corpo e efeito a essas ambições de governo das populações.

Percebe-se assim, nestas legislações, a articulação dos três mecanismos de poder indicados por Foucault (2008), das ordens jurídico-legal (proibição), disciplinar (da ordem da vigilância) e da segurança. No caso dos produtos de origem animal, o estabelecimento do RIISPOA nos anos1950 significou um passo importante na instalação dos mecanismos disciplinares associados à estruturação da vigilância sanitária, que haviam começado a se implantar no início do século XX, com o surgimento das escolas de medicina veterinária e

com o surgimento dos primeiros laticínios industriais e das primeiras escolas de laticínios. Tendo como parâmetro a produção em escala industrial, a regulação disciplinar busca regulamentar tudo, sem deixar escapar nada, prescrevendo todos os detalhes de cada etapa de produção, com ênfase em estruturas, equipamentos e instalações, que se constituem em importantes barreiras à entrada. As alterações que acontecem nos anos 1980 e 1990, com a colocação em cena do laboratório e de novas formas de controle na fiscalização sanitária, através de indicadores microbiológicos de "higiene" e "sanidade", podem ser lidas como um aprofundamento de modernas formas de governo da "ordem da segurança", que instituem uma racionalidade na qual se complexificam e multiplicam os instrumentos e dispositivos de poder associados a um conhecimento científico que está fora do âmbito do governo, mas que se articula com ele. A noção de governamentalidade permite pensar a regulação dos queijos artesanais em minas gerais como um regime de "governamentalidades múltiplas", em que os três mecanismos (jurídico-legal, disciplinar e de segurança) estão presentes e evoluem de maneira bastante integrada com a regulação de produtos de origem animal, em especial com a regulação dos mercados de produtos lácteos e do leite fluido. Há um sentido geral que leva à instalação dos mecanismos da ordem da segurança, articulando mecanismos jurídicos e disciplinares, multiplicando-os, se transformando num verdadeiro emaranhado legal e institucional que visa governar a produção e comercialização destes alimentos.

Assim, buscamos ressituar as relações de poder observando as racionalidades políticas, problemáticas e tecnologias de governo sob a ótica da constituição dos campos, domínios e objetos de saber. Para esta análise, foram importantes elementos trazidos dos estudos sociais da ciência e da tecnologia, em especial as análises de Latour (1993, 1997, 2000) e de Mol (1999) sobre o papel do laboratório e de seus inscritores em performar realidades, que estão na base da implantação e da legitimação dos mecanismos da ordem da "segurança". Em consonância com estes autores, apontamos que a ciência e a tecnologia performam e concebem novas formas de fazer a realidade, manipulando-a por meio de vários instrumentos e práticas, que constroem os queijos artesanais de leite cru como um 'problema de insegurança alimentar', performando conceitos de 'baixa qualidade' e de 'falta de segurança' que estão na base da legitimação dos mecanismos de ilegalização. Apontamos ainda que na base dos instrumentos da ordem da segurança estão indicadores de saúde construídos com base em definições tecnocientíficas dos 'riscos', advindas de definições matemáticas de probabilidade, que são analisadas por nós de maneira crítica, tomando como referência autores como Castiel et al (2010 e 2011) e Van Loon (2002), que se inserem em abordagens que demarcam os riscos como construções sociais.

Por outro lado, nos inspiramos em estudos etnográficos que utilizam as perspectivas foucaultiana e weberiana para analisar atividades 'informais' ou 'ilegais' (como por exemplo, Hart, 1973; De Genova, 2002; Rabossi, 2004; Misse, 2007), buscando escapar da análise das 'ilegalidades' apenas nas suas consequências, atentando para os processos sociopolíticos que envolvem os mecanismos de "produção legal da ilegalidade" e atentando para dissociações entre os regulamentos formais e as formas práticas de regulação, manifestadas, no caso estudado, na permanência de um amplo mercado de queijos de leite cru 'não inspecionados' e na persistência de ilegalidades em queijos 'inspecionados'. Tomamos assim como foco os processos sociopolíticos de ilegalização, atentando para as diferenciações existentes entre a criminalização feita pelas normas e regulamentos da legislação sanitária e as distintas percepções sociais sobre qualidade, segurança e riscos, ressaltando ainda o caráter social e cultural presente nas percepções de risco. Buscamos assim analisar a produção e comercialização dos queijos artesanais para além da regulação sanitária que tenta discipliná-la, observando a pluralidade de agências e de agentes que intervêm nas práticas de produção e

comercialização dos queijos, escapando do pressuposto da necessidade da sua legalização como pré-requisito para alavancagem do desenvolvimento local.

No caso analisado por nós, um dos resultados da vigilância sanitária vem sendo circunscrever a comercialização dos queijos minas artesanais a espaços marginais, mas que se mantêm menos concentrados e permitem alguma autonomia na base de recursos e uma maior co-produção entre homem e natureza, conforme apontado por Ploeg (2008). A incorporação deste autor contribuiu para a análise das diferentes lógica que envolvem os impérios agroalimentares e as economias de perfil mais “camponês”.

No primeiro capítulo, apresentamos as disputas e controvérsias em torno da (i)legalização sanitária do que viria a ser chamado de 'Queijos Minas Artesanais'. Os processos que podem ser chamados de 'ilegalização' dos queijos de leite cru 'não inspecionados' acentuam-se nos anos 1990, apesar de não seguirem as normas sanitárias colocadas pelo RIISPOA desde 1950 e não serem até então vistos como um 'problema', sendo comercializados de maneira informal.

Tomamos como ponto de partida audiências públicas na Assembléia Legislativa de Minas Gerais, acontecidas nos anos 2000 em torno da construção de uma legislação estadual específica para estes queijos, apontando como estas disputas se apresentam no debate público. Apresentamos os atores em cena e o emaranhado institucional da regulação sanitária, que se dá na intersecção entre setores ligados à saúde e à economia (no caso, a agricultura), bem como o modo pelo qual é performado 'o problema' do queijo minas artesanal e os instrumentos e dispositivos de regulação que são objeto de maior controvérsia, em especial a exigência de pasteurização do leite antes da elaboração dos queijos (ou sua cura por no mínimo 60 dias) e os indicadores microbiológicos que definem 'a qualidade' dos queijos. Apontamos que a emergência do queijo como 'problema' para a saúde pública está relacionada com crises sanitárias que aumentam a importância do *Codex Alimentarius* na regulação internacional dos alimentos e com normas sanitárias que são internalizadas pelo Brasil a partir de negociações comerciais no âmbito do Mercosul. Aparecem no debate público em Minas Gerais desconfianças com relação a interesses das indústrias de laticínios em 'acabar com os queijos Minas', mas elas são aparentemente ausentes nos debates. Nestes, destacam-se, defendendo a necessidade de enquadramento na legislação, agentes sanitários e profissionais especializados, com destaque especial para os veterinários, que detêm praticamente um monopólio na determinação de regulamentos sanitários para produtos de origem animal e que são também em grande parte responsáveis pelas pesquisas e pela fiscalização. A presença cada vez maior de especialistas e de análises laboratoriais, apontados como se baseando em critérios 'científicos' e 'neutros', têm como pressuposto um 'ideal' que se busca atingir, pautado por um conjunto de valores associados à industrialização e aos sistemas agroalimentares hegemônicos. As percepções de riscos e de qualidade presentes nas legislações e na base de formação destes profissionais estão ancoradas numa visão da produção camponesa e artesanal como sinônimo de atraso e da progressiva industrialização e esterilização dos produtos lácteos, associada a aumentos de produtividade e de escalas de produção, como o ideal de modelo que deve ser impulsionado.

No centro dos processos de ilegalização dos queijos está a construção de critérios de qualidade, riscos e segurança tendo como base exames laboratoriais, que partem da consideração de riscos envolvendo o uso do leite cru e performam uma 'baixa qualidade' microbiológica dos queijos artesanais, com mecanismos e instrumentos que Paxson (2008;

2013) chama de 'microbiopolítica' e que envolvem fortes polêmicas internacionais, que se colocam não apenas entre produtores, consumidores e aparatos reguladores, mas também entre cientistas. Por serem os queijos produtos essencialmente 'vivos', contendo 'maus microrganismos', potencialmente patogênicos aos seres humanos, mas também 'bons microrganismos' responsáveis pelas características únicas de sabor e textura que diferenciam os queijos, as exigências sanitárias construídas no plano internacional fazem emergir conflitos locais entre 'a qualidade' exigida pela legislação e 'as qualidades' associadas por produtores, atravessadores consumidores a um bom queijo minas, enraizadas em identidades culturais, que percebem a pasteurização e as mudanças na sua transformação industrial como descaracterizando os queijos. Este caráter identitário, associado ao seu caráter 'vivo' e às tecnologias simples e com poucas barreiras à entrada, garantem a permanência de um mercado para os queijos feitos de leite cru 'não inspecionados'. Essas questões são discutidas em mais detalhes no terceiro capítulo.

No segundo capítulo, abordamos como os atores que reagem aos processos de ilegalização entram no debate público buscando soluções que permitam a legalização dos queijos artesanais e que aparecem como “possíveis” (no sentido utilizado por Bourdieu, 1989) dentro dos emaranhados institucionais e regulatórios existentes. Este processo de reação se dá paralelamente (e em parte pelos mesmos atores) ao aprofundamento da governamentalização da comida e da crescente internalização dos novos instrumentos e mecanismos de controle na “ordem da segurança” (como aponta Foucault, 2008), que constroem a ciência e o laboratório como único instrumento legítimo para o governo dos alimentos e a proteção da saúde pública.

Neste contexto, são buscadas alternativas para a legalização dos queijos artesanais sem sua descaracterização, que implicam na não pasteurização do leite e na não obrigatoriedade de cura por 60 dias, ambas exigências colocadas pelas normas federais brasileiras e fortemente recomendadas pelo *Codex Alimentarius*. Da mesma maneira como os mecanismos de ilegalização estão referidos a contextos e disputas que se dão no nível internacional, as possíveis soluções legais também estão referidas a um contexto internacional em que acontecem reações à homogeneização e padronização dos mercados de alimentos, assim como reações críticas a crises sanitárias mundiais envolvendo sistemas de produção em grandes escalas.

Uma das saídas legais, que se coloca por um dos setores em disputa, a partir da região do Serro, refere-se à patrimonialização do modo de fazer os queijos artesanais como parte da cultura de Minas Gerais. Esta opção termina se concretizando no reconhecimento inicial do modo de fazer o queijo do Serro como patrimônio cultural estadual pelo Iepha e posteriormente no reconhecimento, pelo Iphan, do modo de fazer o queijo minas artesanal nas regiões do Serro, Canastra e Alto Paranaíba como patrimônio imaterial nacional.

Outra possibilidade de saída legal, que já vinha se delineando desde o início dos anos 1990, é inspirada no modelo francês de regulação dos queijos de leite cru, que se coloca no plano internacional como um contraponto às exigências de pasteurização marcadas pela hegemonia norte-americana. A França é o segundo produtor mundial de queijos e, assim como Minas, os queijos fazem parte da sua identidade cultural. A partir de contatos estabelecidos pelo governo do estado de Minas Gerais inicialmente tendo em vista uma melhor adequação aos novos instrumentos e mecanismos de regulação sanitária, um convênio de cooperação internacional dom a França foi progressivamente sendo direcionado para o que é chamado de “melhoria da qualidade dos queijos artesanais”, tendo como referência o modelo de

Indicações Geográficas levando à seleção, como prioridade para a legalização, de algumas regiões produtoras em Minas Gerais, cujos queijos poderiam atender, ao mesmo tempo, os critérios sanitários internacionais (que estabelecem a necessidade de maturação de queijos não pasteurizados) e das Indicações Geográficas, por serem queijos com notoriedade reconhecida fora das regiões de produção e mais promissores para inserção nos chamados 'novos mercados de qualidade', por serem produzidos em regiões montanhosas com características geográficas e históricas específicas, que as mantiveram relativamente afastadas dos processos industriais de produção de leite e de queijo. Os representantes de produtores de queijos que passam a participar dos debates públicos e organizações formais que são constituídas têm também como referência o modelo francês das Indicações Geográficas e o interesse no acesso a 'mercados de nicho', com potencial de atingirem preços diferenciados voltados para consumidores de maior renda. A própria construção do que sejam os "Queijos Minas Artesanais" (agora escritos em maiúsculas) e a delimitação de algumas regiões produtoras passa a ser orientada por estes critérios, sempre em meio a disputas e controvérsias, que envolvem inclusive a (de) nominação dos queijos. No curso das disputas em torno da (i)legalização vai se delineando quem pode ou não pode ser incluído, com a inclusão de alguns significando a exclusão de outros, seja de regiões, tipos de queijos ou famílias produtoras.

Assim, as possibilidades de legalização se restringem inicialmente a quatro microrregiões produtoras, denominadas do Serro, da Canastra, de Araxá e de Serra do Salitre/Alto Paranaíba/ Cerrado e a um dos tipos de queijo, que têm como uma das características a utilização de um fermento natural denominado "pingo". A implementação da legislação de 2002 - que se torna uma referência nacional por ser a primeira que permite legalmente a produção de queijos com leite não pasteurizado - vai depender de forte empenho de alguns atores que assumem a legalização como um imperativo. Assim, se antes da existência dos novos marcos regulatórios a totalidade dos queijos produzidos 'nas roças' estava colocada como 'ilegal', 'informal' ou 'clandestina', a implementação da legislação vai criar uma diferenciação entre produtores 'cadastrados' (que buscam se enquadrar nos parâmetros da nova legislação) e 'não cadastrados' (que se mantém afastados deste processo), levando para os municípios das regiões produtoras um conjunto de disputas e conflitos por mercados, inserindo localmente os processos de ilegalização. Na busca de adequação frente a uma enorme lista de exigências que tomam como base processos industriais de produção, alguns parâmetros legais são mais ressaltados do que outros. Uma especial atenção é dada pelos fiscais às estruturas físicas (incluindo construções, instalações, equipamentos e utensílios), que são ao mesmo tempo um dos fatores apontados como maior empecilho à legalização, pelos custos de investimentos que envolvem. Dez anos após os primeiros 'cadastramentos', um percentual bastante baixo em relação ao total estimado de estabelecimentos que produzem o queijo havia se adequado à legislação e não há indícios de que este número tenda a aumentar significativamente. Chama assim a atenção a desproporção entre os esforços para a legalização e os setores que de fato poderiam ser considerados como 'legalizados', que passam a assumir uma visibilidade desproporcional em relação à sua importância numérica.

No terceiro capítulo, caracterizamos a produção e comercialização dos queijos minas artesanais no que estamos chamando de 'região queijeira a Oeste das Minas', tomando como foco principal dois municípios onde foi realizado o trabalho etnográfico: Medeiros e São Roque de Minas, que concentram o maior número de estabelecimentos produzindo queijo

minas artesanal na microrregião denominada como do Queijo Canastra.

Este capítulo analisa a permanência de uma expressiva produção e comercialização ‘não inspecionada' de queijos de leite cru. Buscamos analisar a produção e comercialização de queijos artesanais a partir da sua lógica interna, dialogando com uma visão técnica dominante que tende a tratá-la negativamente, em termos de atraso, precariedade ou ilegalidade. Argumentamos que os queijos são importantes para a economia dos municípios e um dos componentes dos Sistemas de Cultura e Criação desta região, que se configuraram a partir de sua história e geografia. E um dos elementos que explica a dimensão que a produção de queijos assume nessa região é a existência de inúmeros atravessadores, denominados localmente de “queijeiros”, que percorrem as zonas rurais recolhendo os queijos e os distribuem por diversas cidades dentro e fora das regiões produtoras, o que é favorecido por um lado pelas características especiais do queijo e por outro pela localização privilegiada desta região, ao mesmo tempo de acesso relativamente difícil em função do relevo, mas próxima de áreas urbanizadas e densamente povoadas. Uma parte da produção é consumida localmente, nas zonas rurais e nas cidades, vinculada à cultura alimentar e aqueles que produzem e comercializam são também consumidores, compartilhando critérios locais de qualidade, construídos social e historicamente. A economia destes pequenos municípios é marcada pela informalidade, sendo a legislação sanitária uma ilegalidade a mais. A chamada 'defesa dos consumidores' (para a qual o Ministério Público é acionado), termina se resumindo à 'defesa do cumprimento das leis’, mas há aspectos considerados mais ilegais que outros.

Entre as ilegalidades, uma lacuna na nossa análise, que optamos por não abordar, é o não cumprimento da legislação tributária, que é um dos elementos fortes de ilegalização, bastante mais antigo que a ilegalização sanitária, mas que mereceria uma abordagem específica.

Enfatizamos que da forma como está estruturada a produção de queijos nesses municípios, há poucas barreiras à entrada, tanto no âmbito da produção quanto da comercialização, permitindo a persistência de sistemas pouco concentrados. A associação entre criação de gado, produção de leite e venda de queijo é um dos fatores que viabiliza, em muitos casos, o acesso à terra. Embora os queijos sejam um componente importante das estratégias de reprodução das famílias, muito raramente há uma produção especializada de queijos: estes se associam necessariamente com a criação de gado, assim como com outros cultivos e criações, assim como com outras atividades e fontes de renda. Embora haja uma maioria de unidades produtoras onde a mão de obra é prioritariamente ou exclusivamente familiar, há também produções com mão de obra assalariada, mas mesmo nestes casos a produção de queijo se inclui em estratégias familiares mais amplas de reprodução social, havendo relativamente pouca desigualdade social entre produtores, embora as desigualdades econômicas tendam a se acentuar com a modernização da agricultura em outros cultivos, como o café, por exemplo.

Argumentamos que o 'modo de fazer o queijo minas artesanal', desenhado e cristalizado pelos diferentes marcos legais, termina restringindo-se a uma sequência de procedimentos que compõem uma 'receita do queijo'. No entanto, o modo de fazer é muito mais amplo que isso, havendo um conjunto de elementos que compõem o 'modo de se manter na atividade do queijo', ou seja, todo um modo de vida que garante a reprodução das famílias e sua resiliência frente às pressões externas e que envolve o manejo do gado (incluindo as raças) e das pastagens, o aproveitamento dos subprodutos, a conciliação com outros cultivos e criações, assim como a conjugação com outras fontes de renda rurais e urbanas. No que diz respeito à produção de queijos, esse modo de vida sofre forte interferência dos instrumentos e

mecanismos de regulação sanitária. Embora mantendo a receita e permitindo o uso do leite cru, as preocupações higienizadoras presentes nas normas sanitárias interferem em mínimos detalhes do processo de produção. Não somente exigem investimentos e funcionam como barreiras à entrada pressionando no sentido de uma maior concentração da produção e oligopolização dos mercados, mas aumentam os custos, induzindo os que buscam se cadastrar a uma maior especialização e a aumentos de escala que os aproximam de processos industriais de produção, diminuindo, nos termos utilizados por Ploeg (2008), o processo de co-produção entre homem e natureza e reduzindo a autonomia na base de recursos que caracterizam uma alta eficiência energética e baixos custos de produção. O 'cadastramento' e a busca de adequação à legislação sanitária implicam assim em múltiplas alterações na rotina de trabalho e na vida dos queijos e das famílias que os produzem. Da mesma maneira (e no mesmo sentido), a legislação sanitária interfere nas formas de transporte, armazenamento, embalagem e comercialização dos queijos.

Embora as famílias que permanecem na 'ilegalidade' sejam percebidas pelos técnicos como 'atrasadas' e 'avessas a inovações', tanto a produção quanto a comercialização dos queijos 'clandestinos' não é estática no tempo e sofre constantes mudanças na interação com novos materiais, equipamentos e conhecimentos. Os avanços na modernização da agropecuária são parcialmente incorporados pelos diferentes tipos de produtores, numa constante atualização dos modos de fazer, mas que seguindo lógica própria e diferenciada, conforme as condições e contextos específicos de produção e de composição da família e da mão de obra.

Com o 'cadastramento' de algumas famílias, os processos de (i)legalização se inserem nas dinâmicas locais de produção e comercialização dos queijos, sendo retraduzidos localmente. A legislação performa realidades, construindo parâmetros de qualidade e de riscos que são percebidos de maneira distinta pelas populações destes municípios, mas que se inserem em disputas locais e mudam também as percepções sobre as famílias produtoras, sobre os modos de fazer e comercializar os queijos, assim como sobre os próprios queijos. Apontamos que não há uma neutralidade científica na percepção dos riscos, mas uma seletividade nos riscos considerados como relevantes, que para os técnicos especializados são marcados pela referência aos padrões legais e científicos, mas também estéticos e morais, que tomam como modelo o laboratório, a esterilização e a industrialização em maior escala. Tomamos no capítulo 3 alguns exemplos para apontar a heterogeneidade na percepção dos riscos, relacionados aos indicadores microbiológicos de higiene, qualidade e riscos, em especial os coliformes fecais (que se traduzem em furinhos dos queijos) e os *Staphylococcus aureus*. As definições dos níveis máximos permitidos destes microrganismos, ao seguirem parâmetros industriais, constroem ilegalidades ao classificarem os queijos como “impróprios ao consumo humano”.

Leite cru, acesso a mercados e criação de barreiras à entrada

Em termos de conclusões mais gerais, gostaríamos de destacar algumas considerações relativas à relação entre a regulação sanitária e o acesso a mercados. A compreensão dos processos de (i)legalização sanitária dos queijos artesanais de leite cru não pode ser dissociada das disputas e controvérsias em torno da regulação das dinâmicas dos mercados de leite e derivados, assim como não pode ser dissociada da realidade mais abrangente das zonas rurais. Neste caso, criação de barreiras à entrada parece estar relacionada não necessariamente ao interesse das indústrias em 'abocanhar' diretamente os mercados dos queijos em si (conforme

denúncias que aparecem nos debates públicos), mas ao fato dos queijos de leite cru estarem incluídos como parte do 'leite clandestino', ou seja, o leite que chega aos mercados sem passar por indústrias e pela pasteurização e que é capaz de concorrer diretamente com produtos lácteos industrializados, incluindo o leite fluido. Os conceitos de qualidade construídos pela legislação, que tem nos indicadores microbiológicos um de seus pilares, se voltam para necessidades colocadas pelas indústrias para o mercado de produtos lácteos de uma maneira mais ampla. A forte ênfase nos problemas microbiológicos como sendo os principais riscos associados ao consumo do leite e dos queijos e por outro a forte ênfase na pasteurização ou esterilização do leite como única forma de controlar os problemas microbiológicos traz como consequência clara a criação de barreiras econômicas e tecnológicas que favorecem uma concentração cada vez maior dos mercados, que se aprofunda à medida que avançam as possibilidades de hiper-industrialização dos alimentos, com processos que aumentam a vida útil do leite (e, no caso dos queijos, permitem a inclusão de ingredientes não lácteos mais baratos) e os distanciam cada vez mais de seus equivalentes 'naturais'. O leite, os queijos e outros produtos lácteos produzidos e processados em pequena escala, com tecnologias simples e de baixo custo, muitas vezes inseridos culturalmente em hábitos alimentares regionais e percebidos como melhores e mais gostosos, são capazes de concorrer com produtos lácteos industrializados em mercados locais ou regionais descentralizados, que ocupam parcelas não desprezíveis dos mercados globais de lácteos. Pelas características do leite e dos queijos (por serem produtos ao mesmo tempo de autoconsumo e com alto valor agregado, que permitem rendas monetárias distribuídas ao longo do ano, entre outras características), as exigências de internalização de regras sanitárias voltadas para o comércio internacional e sua aplicação a mercados nacionais, regionais e locais, impactam as possibilidades de sobrevivência e reprodução de setores de produção de tipo mais “camponês”, no sentido atribuído por Ploeg (2008), o que gera múltiplas resistências e sua tentativa de persistir existindo.

Assim, tanto o leite quanto o queijo vendidos diretamente aos consumidores, seja em mercados mais localizados seja em mercados regionalizados, são percebidos pelos setores dominantes como um entrave à formação de estruturas de mercado em oligopólio, em num contexto em que a progressiva industrialização dos alimentos permite aumentos de escala tanto nos processos de produção (com raças de gado geneticamente direcionadas para maior produtividade, uso de rações à base de grãos, mecanização da ordenha, etc.), quanto nas formas de processamento e distribuição de leite fluido (com a entrada nos mercados do leite UHT) e de outros produtos lácteos industrializados (como iogurtes, queijos, requeijões), que permitem maiores concentrações nos mercados e uma desconexão (no tempo e no espaço) entre locais de produção e consumo.

A nível internacional, as normas sanitárias voltadas para a proteção da saúde são construídas tendo em vista a regulação de mercados de grandes escalas e grandes distâncias. A vinculação do *Codex Alimentarius* (Organização Mundial de Saúde) às regras da Organização Mundial do Comércio leva à internalização de normas internacionais através de acordos comerciais. E a formação e percepção dos técnicos especializados que elaboram as normas ressalta determinados riscos e soluções em detrimento de outros, desconsiderando a multiplicidade de riscos envolvidos e os diferentes contextos e soluções possíveis. As normas e os técnicos especializados tendem a minimizar ou desconsiderar, por exemplo, os riscos tecnológicos (microbiológicos, químicos e ambientais) envolvidos nos próprios aumentos de escala na produção, industrialização e distribuição de alimentos.

No caso dos queijos de leite cru em Minas Gerais, as tentativas de exclusão e de imposição de um modelo industrial de produção, por alterarem o produto e mexerem com questões relacionadas com a identidade cultural dos mineiros, por sua importância econômica e produção pulverizada, associado ao seu enraizamento na cultura alimentar, fazem com que persistam mercados ditos 'ilegais' ou 'clandestinos', cuja estimativa é imprecisa, bem como levaram às reações que trouxeram esta questão para o debate público, o que não necessariamente acontece com outros produtos que sofrem pressões semelhantes (como os porcos, as aves e os ovos, assim como os próprios mercados locais de carnes, entre outros exemplos que poderiam ser citados).

No caso dos queijos, a perspectiva de 'mercados de nicho' permite achar saídas legais e conseguir adeptos entre técnicos, pesquisadores e produtores, mas ao mesmo tempo estas saídas obrigam ao enquadramento na lógica industrial hegemônica, que leva a aumentos nos custos de produção, aumento de escalas e empurra para a especialização, fazendo com que os queijos 'não inspecionados' concorram em condições muitas vezes vantajosas com os queijos enquadrados nas exigências legais. As tentativas de ‘legalização’ destes produtos têm dificuldade de escapar à lógica concentradora, levando a uma reprodução, ao nível local, das disputas por mercados, que resulta tanto no fortalecimento da capacidade de fiscalização e repressão (através de denúncias) quanto numa tradução para o plano local dos diferentes mecanismos de “construção legal de ilegalidades”, que tem como um dos pilares as disputas sociais em torno da construção de conceitos de 'qualidade' desses produtos.

As reações que buscam a adequação às normas legais abarcam apenas uma parte minoritária da população envolvida nestas atividades, de maneira seletiva. Só conseguem se inserir setores com maior acesso a diferentes “capitais” (no sentido atribuído por Bourdieu, 1989), mantendo a exclusão, dos mercados formais, da grande maioria dos produtores e atravessadores, que têm sua permanência condicionada às possibilidades de sobrevivência ‘informal’, ‘ilegal’ ou ‘clandestina’, através de múltiplas estratégias, que incluem um achatamento dos preços (favorecido pela situação de ilegalidade), mas se ancoram em tradições culturais, laços de proximidade e de confiança, assim como na não especialização das atividades econômicas e em custos mais baixos de produção.

Talvez da mesma maneira como vários autores definem a condição camponesa como uma condição dominada por excelência (cultural, econômica, social) se possa pensar também que a economia de pequenos municípios marcadamente rurais (mesmo que as estatísticas os apontem como urbanizados) tem elementos semelhantes, de sobrevivência, em condição subordinada, numa sociedade (e num Estado) onde dominam fortemente valores urbanos e industriais e em que há uma governamentalização progressiva do Estado com base numa racionalização marcada por estes valores e que constrói progressivamente mais ilegalidades, não apenas em relação à legislação sanitária, mas a outras legislações que seguem lógicas semelhantes, cada uma delas fruto de emaranhados institucionais e disputas históricas específicas em sua evolução.

A análise da persistência da produção e comercialização dos queijos 'não inspecionados' na 'região queijeira a oeste das Minas', aponta que há também uma força de resistência silenciosa, com modos de governo próprios, que têm na informalidade/ clandestinidade/ invisibilidade formas de proteção. Para estes setores, paradoxalmente, talvez sejam maiores as perspectivas de sobrevivência quanto mais longe consigam se manter de políticas que tenham como pressuposto sua visibilização e legalização, que terminam reforçando a lógica de sua adequação aos emaranhados regulatórios. Conforme nos colocou uma pessoa do Iepha, com base numa opinião pessoal,

> talvez não seja tão grande a ameaça à fabricação do queijo, porque enquanto houver leite eles vão continuar fazendo (…) mesmo não estando regulamentado. É uma crença que nós temos que um mecanismo do Estado barra estas coisas: ele não barra, porque é uma tradição[493].

Direito, ciência, riscos e defesa da sociedade

A análise tanto dos processos de ilegalização dos queijos minas artesanais quanto da busca de sua legalização nos apontou que a regulação sanitária se coloca como um poderoso instrumento para performar realidades. Sendo fruto de disputas – econômicas, sociais, simbólicas, políticas, culturais - colocadas historicamente em cada momento, ao se consolidar em legislações, as normas sanitárias reforçam as posições vencedoras num determinado momento e vão influenciar nas possibilidades legais que se colocam no momento seguinte.

Talvez uma das nossas principais conclusões, a partir do referencial teórico utilizado, tenha sido o enorme poder da associação entre a força do Direito e da Ciência, capazes de performar realidades e produzir efeitos sobre o mundo social e sobre os mínimos detalhes das vidas das pessoas, nas regiões mais distantes de onde as leis, normas e regulamento são cristalizadas numa folha de papel e publicadas numa página da internet. Esse poder, no caso específico dos queijos de leite cru, é muito maior e mais complexo do que eu poderia supor antes de iniciar esse trabalho de pesquisa. A progressiva governamentalização do Estado institui uma racionalidade na qual se complexificam e multiplicam os instrumentos e dispositivos de poder associados a um conhecimento científico que está fora do âmbito do governo, mas que se articula com ele. O governo das populações torna-se intrinsecamente ligado às atividades de expertise, conjugando saberes administrativos e saberes científicos através de instrumentos e dispositivos de controle e de intervenção governamental, com a colocação em cena do laboratório e de novas formas de controle. Cria-se um complexo emaranhado legal e institucional, entrelaçando normas e regulamentos que buscam governar a atividade econômica, a vida social e a conduta de pessoas (e de microrganismos). Racionalidades políticas modernas e tecnologias governamentais estão intrinsecamente ligadas a conhecimentos especializados, com instrumentos e mecanismos que buscam governar à distância a riqueza, a saúde e a felicidade das populações. E o sentido deste governo é dado pela referência à indústria (e à grande escala) como modelo.

Os laboratórios são chave para este governo, mas pelos custos que envolvem colocam, além de barreiras à entrada, barreiras ao acesso às decisões e ao direito de dizer o Direito, na medida em que decisões legislativas se restringem a quem tem poder econômico para custear exames laboratoriais e pesquisas onerosas, embora simplificadoras e insuficientes para enfrentar a complexidade dos riscos, amplificados pelo uso de tecnologias industriais e aumentos de escala.

Perceber a dimensão deste poder e a sua crescente complexificação com os chamados 'avanços' da tecnociência, traz uma sensação de que qualquer luta “em defesa da sociedade” (título do curso de Foucault de 1976 no qual ele trata do nascimento do biopoder), só é capaz, como diz Polanyi (2000), de atenuar o ritmo, mas não de mudar a direção das transformações que levam ao que se poderia chamar, transpondo para a política as análises econômicas, a uma crescente 'ologipolização do poder político', em estreito imbricamento com a oligopolização do setor econômico, que cria crescentes 'barreiras à entrada' não somente à produção e

[493] Entrevista com técnico do Iepha, em Belo Horizonte (2013)

comercialização de produtos, mas também ao poder de decisão e de construção das próprias normas legais, excluindo atores sociais e formas de conhecimento que não estejam referenciados na 'Ciência', concentrando crescentemente nas mãos de determinados especialistas decisões que interferem na vida, não apenas de pessoas, mas também de um conjunto de seres vivos.

No caso da regulação sanitária, o governo da comida através da construção de indicadores microbiológicos reflete o aprofundamento de instrumentos e mecanismos da "ordem da segurança" (no sentido Foucaultiano), que pretendem governar à distância (a partir de exames laboratoriais) a produção de leite e de queijo, a partir de determinadas concepções do que é "bom e saudável" (relacionado à ausência de microrganismos, numa determinada maneira de conceber a saúde que Paxson denomina como "pasteuriana") e do que é virtuoso, eficiente e lucrável tendo como 'modelo' a industrialização dos alimentos e a produção automatizada em maiores escalas. Essa construção dos instrumentos e formas de governo se dá num processo conflitivo que se conduz em diversos planos (e níveis de governo), do internacional ao local

No caso da legislação sanitária, notamos que as caixas-pretas das ciência ficam ainda mais difíceis de serem re-abertas quando 'cristalizadas' por legislações, com implicações sobre o próprio desenvolvimento tecnocientífico. As disputas em torno da legalização dos queijos minas artesanais nos apontou uma espécie de 'efeito circular' entre normas técnicas e ciência, com conhecimentos científicos colocados como 'verdades' e se consolidando em normas e regulamentos jurídico-legais, que por sua vez reforçam seu caráter de verdade e definem os parâmetros e pontos de partida para novas pesquisas científicas, reforçando caixas-pretas que foram fechadas não apenas como resultado de disputas internas na ciência, mas também como resultados de disputas políticas, econômicas, sociais e culturais na base da construção de normas técnicas legais. Neste estudo, foram citados como exemplos desta questão os exames microbiológicos de qualidade dos queijos, que os classificam legalmente como "impróprios ao consumo humano" com base na análise de níveis de quatro 'maus microrganismos', definidos a partir de "Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Queijos", estabelecidos sob influência de decisões tomadas ao nível da Federação Internacional de Lácteos, que por sua vez é tomada como referência para *o Codex Alimentarius* e em seguida internalizadas através de negociações no âmbito do Mercosul, cristalizando-se em normas sanitárias como as que orientam o "Programa Nacional de Qualidade do Leite" e que servem de referência para a Portaria n° 146/1996 do MAPA e na RDC 12/2001 da Anvisa, que por sua vez influenciam na lei estadual mineira nº 14.185/2002. Esses níveis microbiológicos performam uma realidade de condenação da quase totalidade dos queijos 'não inspecionados', trazendo uma total incongruência entre as realidades de "insegurança" construídas pela avaliação técnico-científica dos riscos e as avaliações ditas 'leigas' com relação aos riscos envolvidos no consumo dos queijos de leite cru. Esses mesmos níveis microbiológicos servem como parâmetros para pesquisas tendo em vista definir o "tempo mínimo seguro" de cura dos queijos minas artesanais, definidos em termos de número de dias, embora todas as evidências empíricas feitas a partir de 'análises clínicas' (no sentido colocado por Mol, 2007) das populações que produzem, comercializam e consomem estes queijos sejam de que o número de dias não é a melhor medida para avaliação do tempo de cura, pela grande diversidade de condições ambientais em que ele é elaborado. Mas não se busca pesquisar, por exemplo, por que, apesar de produzidos em condições higiênicas consideradas "insatisfatórias" e de indicadores microbiológicos que os classificam como "impróprios ao consumo humano", são consumidos em grandes quantidades e não se constituem em problema efetivo de saúde pública, sendo considerados inócuos pela população local das regiões que produzem e

consomem cotidianamente estes produtos. Do ponto de vista sociológico, nos parece que uma melhor compreensão da inadequação dos indicadores microbiológicos à realidade dos queijos minas artesanais necessitaria um estudo mais aprofundado sobre a sociogênese de cada indicador e das 'caixas-pretas' que foram se fechando tanto nos debates entre cientistas quanto na sua inscrição nas normas sanitárias internacionais, incluindo uma análise da inter-relação entre a Ciência e o Direito nesse trajeto. Uma hipótese que temos para esta inadequação é que há uma transposição de indicadores de produtos e condições específicas de produção para legislações mais abrangentes e globalizantes, levando a uma descontextualização dos riscos.

A eficácia do laboratório em performar realidades (no sentido utilizado por Mol, 2007) está associada aos instrumentos e dispositivos de poder da ordem da segurança (segundo Foucault, 2008), que se ancoram no direito racional e vão influenciar no que Castiel et al (2010 e 2011) chamam de “discursos e práticas hegemônicos na área de saúde”, que envolvem a “proliferação de discursos tecnocientíficos que, pela mediação de correlações, probabilidades e estatísticas, constroem e legitimam as “sociedades do risco” que, nos termos de Foucault (2008) talvez pudessem ser melhor caracterizadas como 'sociedades da ordem da segurança', na qual os riscos são associados a oportunidades, conforme destaca Van Loon (2002). Uma lacuna seria analisar o importante papel da mídia, que no caso dos queijos de leite cru envolve desde as páginas criminais (através de notícias da apreensão e destruição de queijos 'impróprios ao consumo') até páginas da alta gastronomia, estas últimas frequentemente envolvendo também queijos 'não inspecionados', mas que são percebidos como menos 'ilegais'.

A consideração da Ciência como única forma de conhecimento legítimo e de profissionais especializados como autoridade exclusiva na definição dos regulamentos sanitários e dos riscos relevantes, conjuntamente com a construção do laboratório como única forma de diagnóstico válida e relevante, limita a regulação aos riscos à saúde aos indicadores que podem ser monitorados a partir destes instrumentos, com consequências sobre as realidades que são performadas. Desconsideram outras formas de percepção e monitoramento de riscos, construídas a partir de diferentes valores e formas de conhecimento, ancoradas nas especificidades locais. Mesmo movimentos de reação a estas tendências, que surgem a partir da valorização da diversidade agroalimentar e de especificidades locais, na medida em que se ancoram em legislações, como as Indicações Geográficas, que levam à criação de selos distintivos de qualidade tendo em vista acessos exclusivos a mercados de nicho, para os quais legalização torna-se um imperativo, passam a se submeter aos parâmetros legais. Podem contribuir, assim, para estigmatizar ainda mais conhecimentos, percepções e práticas populares e camponesas, funcionando como um elemento a mais de desestabilização dos mercados 'não inspecionados'.

Acreditamos que elementos semelhantes abarquem as disputas em torno de outros produtos agropecuários, sendo os queijos de leite cru um exemplo bastante paradigmático, em que não apenas o governo dos homens, mas também o 'governo dos microrganismos' (ou, ao governo indireto dos homens através dos microrganismos, conforme mencionado por Paxson, 2013) é um fator crucial. Por serem os queijos produtos essencialmente vivos, se coloca uma maior diferenciação entre os resultados finais obtidos pela produção industrial em maior escala e as produções em menores escalas, entrando em choque com culturas alimentares locais e possibilitando uma maior resistência a estes processos, tanto maior quanto mais enraizados social e culturalmente eles estejam.

Acreditamos ter reforçado, a partir dos exemplos das diferentes percepções dos riscos

no caso dos queijos minas artesanais, os estudos sociológicos e antropológicos que apontam o caráter cultural das definições de risco e questionam seu caráter estritamente científico, apontando a pluralidade de racionalidades dos atores sociais na forma de lidar com os riscos. As diferentes racionalidades impõem seus próprios significados aos fenômenos, o que dilui as diferenças entre leigos e peritos. As controvérsias em torno do leite cru revelam as divergências entre os peritos sobre as estimativas de risco e sobre as margens de segurança. A atenção que as pessoas (incluindo técnicos especializados) dão a determinados riscos em lugar de outros são parte de um processo sociocultural, que dificilmente tem uma relação direta com o caráter objetivo dos riscos: valores comuns levam a medos comuns, assim como a um acordo implícito sobre o que não temer. As escolhas dos riscos estão vinculadas com escolhas de como se quer viver. Riscos são percebidos e administrados de acordo com formas particulares de organização social e não podem ser tratados de forma neutra, com ferramentas metodológicas quantitativas.

Assim, os riscos não se encontram dissociados dos sistema de valores e crenças, assim como das posição sociais e pessoais, valores estes que variam no tempo e estão organizados em sistemas complexos adquiridos pela socialização, o que inclui a socialização nas diferentes faculdades e especializações. Cada cultura estabelece determinados 'riscos assumíveis', porque podem comportar um benefício e 'riscos ruins', que devem ser evitados. Valores associados a determinados riscos frequentemente representam julgamentos morais implícitos, ainda que mascarados pelo discurso do objetivo e dos dados quantitativos.

Dessa forma, regulação sanitária não é uma questão meramente técnica e científica e não se refere unicamente à defesa da saúde, mas é resultado histórico de um conjunto de disputas e relações de poder (econômico, político, cultural, simbólico, etc.), que levam a que, embora falando em nome da 'saúde do consumidor' a legislação (e mesmo a própria produção científica) tenha uma grande influência de valores e interesses urbanos e industriais hegemônicos, que pesam nas percepções de risco pelos diferentes atores sociais e na determinação dos riscos eleitos como socialmente mais relevantes (pela legislação e pela políticas públicas).

Procuramos assim debater com visões de agentes administrativos e técnicos especializados que pressupõem que a legalização de toda a produção de alimentos, ancorada na ciência, é um elemento necessário e positivo e um pré-requisito tanto para a promoção de processos de desenvolvimento quanto para a proteção da saúde pública. Uma conclusão geral é que a regulação sanitária e os emaranhados institucionais e legais que a constituem atualmente, embora apresentada como embasada em parâmetros científicos e neutros, voltados para proteção da saúde dos consumidores, é resultado de disputas sociais onde estão presentes diferentes visões de mundo, jogos de mercado e interesses econômicos e, no caso analisado, tende a acentuar desigualdades e processos de exclusão social e econômica. São chave, para a consolidação destes processos, profissões especializadas responsáveis ao mesmo tempo por fazer as normas (do ponto de vista jurídico) e por garantir seu cumprimento (através de trabalhos em laboratórios, fiscalizações, realização de consultorias, cursos e capacitações aos produtores, etc.). Assim, o que estamos chamando de uma progressiva governamentalização da comida, associada ao crescente poder da indústria alimentar, leva a concepções de qualidade e percepções de segurança e de risco que tornam ilegais práticas costumeiras de produção, processamento e consumo de alimentos produzidos localmente em pequenas escalas afetando um universo social amplo e heterogêneo cuja reprodução se dá por mecanismos informais e baseada em diferentes valores. A 'visibilização' de processos econômicos invisíveis, que também é considerada a priori como um elemento bom e

necessário, como reconhecimento de sua importância e para a construção de políticas públicas de superação da condição de pobreza, para atingir melhores condições de vida e de renda, também pode fragilizar formas de governo que estão na base de sua reprodução.

Do ponto de vista das pesquisas científicas e das disputas em torno da regulação sanitária, as conclusões apontam no sentido da importância construir abordagens mais críticas, que relativizem a autoridade da "Ciência com C maiúsculo" sobre a interpretação do mundo - tal qual aponta Manoela Carneiro da Cunha numa das epígrafes - e reconheçam as fragilidades e o reducionismo de olhares especializados quando se buscam mecanismos de defesa da saúde e da vida. Somente assim será possível construir formas de decisão política mais respeitosas em relação às culturas alimentares, que considerem diferentes modos de viver e de saber na relação com a comida e com os microrganismos, permitindo visões menos descontextualizadas dos riscos e que possibilitem enfrentar os desafios colocados pela própria evolução da tecnociência.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AGRIFERT - Associação para Gestão de Projetos de Fortalecimento das Economias Rurais e Desenvolvimento Territorial. Programa de Apoio aos Agricultores Familiares Produtores de Queijo Minas Artesanal para Acesso ao Mercado Formal, Melhoria e Certificação da Qualidade dos Produtos – Anexos. Mogi das Cruzes-SP, 2005. 40pp.

AGRIFERT. Proposta de Cooperação França Brasil - Apoio às Organizações de produtores Visando à Melhoria da Qualidade, Valorização dos Produtos Típicos dos Territórios e o Desenvolvimento Sustentável - Projeto de Apoio aos Produtores de Queijo de Leite Cru de Minas Gerais. Mogi das Cru-SP, 2009.

ABREU, Regina. M. R. M. Patrimônio Cultural: tensões e disputas no contexto de uma nova ordem discursiva In: LIMA FILHO, Manuel Ferreira; ECKERT, Cornelia (Orgs.). Antropologia e Patrimônio Cultural – Diálogos e desafios contemporâneos. Blumenau: Nova Letra, 2007, v.1, p. 263-287

AGUIAR, Vilênia V.P. E STROPASOLAS, Valmir L. As problemáticas de gênero e geração nas comunidades rurais de Santa Catarina. In: SCOTT, Parry; CORDEIRO, Rosineide e MENEZES, Marilda (Orgs). Gênero e geração em contextos rurais / organizadores. Ilha de Santa Catarina: Ed. Mulheres,2010. Pp. 157-182.

ALENTEJANO, Paulo. Histórico e contradições do desenvolvimento do Agronegócio no Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba. Relatório da pesquisa "Sociedade e Economia do Agronegócio". Rio de Janeiro, 2011. 37pp.

ALMEIDA, Elmer e FERNANDES, Maurício R. Caracterização da Microrregião da Canastra como Produtora do Queijo Minas Artesanal. São Roque de Minas: Emater-MG, 2004.

ALVES, Adriana & FERNANDES FILHO, José (1998). De Mercados Locais a Mercado Nacional: os impactos da globalização no setor leiteiro de Minas Gerais. In: III Encontro Brasileiro de Economia Política, 1998, Niterói. http:www.ie.ufrj.br/nuca-wp/papers/sep/mesa12/adriana.doc acessado em 23.set.

ALVES, Elder P. M. Diversidade Cultural, Patrimônio Cultural Material e Cultura Popular: a UNESCO e a Construção de um Universalismo Global. Revista Sociedade e Estado, Brasília-DF, v. 25, n. 3, p. 539-560, set/dez 2010.

AMBROSINI, L. B. Sistema agroalimentar do queijo serrano : estratégia de reprodução social dos pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra-RS. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) - Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

BALTER, Sharon; BENIN, Andrea; PINTO, Sergio Wyton Lima; TEIXEIRA, Lucia Martins, ALVIM, Gladstone Gripp, LUNA, Expedito, JACKSON, Delois; LACLAIRE, Leslye; ELLIOTT, John; FACKLAN, Richard; SCHUCHAT, Anne. Epidemic nephritis in

Nova Serrana, Brazil. The Lancet. Vol. 355. May, 20, 2000. pp 1776-1780

BARBOSA, Cristiano. Território de Vida e Trabalho dos Pequenos Produtores de Queijo da Serra da Canastra: um estudo sobre a relação entre produção camponesa e espaços naturais protegidos nas nascentes do Rio São Francisco, Minas Gerais. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal de Uberlândia – Geografia, 2007

BECK, Ulrich. Risk Society: Towards a New Modernity. New Delhi: Sage. 1992

BELAS, Carla Arouca. Artesanato e Indicação Geográfica: uma nova agenda de pesquisa e desenvolvimento nos países emergentes. In: NIEDERLE, Paulo André. Indicações Geográficas: Qualidade e Origem nos Mercados Alimentares. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2013. Pp. 103-117.

BELOTI, Vanerli. Leite clandestino: quem tem medo do lobo mau? Milkpoint. Postado em 04/05/2001. Disponível em: http://www.milkpoint.com.br/seu-espaco/espaco-aberto/leite-clandestino-quem-tem-medo-do-lobo-mau-8462n.aspx. Consulta em nov/2013.

BEMFEITO, Raquel Martino. Queijo Minas Artesanal da Microrregião da Serra da Canastra: caracterização sensorial e eletroquímica. Dissertação de mestrado em Ciência de Alimentos. Universidade Federal de Lavras. 2016

BÉRARD, Laurence e MARCHENAY, Philippe. Un élement fort du débat. Normes d'hygiene, réglamentation internationale et industrie agroalimentare. In: BÉRARD, LAURENCE; MARCHENAY, PHILIPPE. Les Produits de Terroir – entre cultures et règlements. Paris: CNRS Editions, 2004. Pp 175-185.

BÉRARD, Laurence e MONTEL, Marie-Christin. "La gerle, le vivant invisible entre traditions et normes d'hygiène". In LIZET B., MILLIET, Jacqueline (dir.) Animal certifié conforme: déchiffrer nos relations avec le vivant. Paris, Dunod (coll. UniverSciences), 2012. pp. 55-76

BIZERRIL, Marcelo; SOARES, Carla Cruz; SANTOS, Jean Pierre (orgs.). Um lugar chamado Canastra. Atibaia: CENAP/ICMBIO e Instituto Pró-Carnívoros, 2008. 79pp. Disponível em: http://www.procarnivoros.org.br/pdfs/Um_lugar_chamado_canastra.pdf. Consulta em mar/2014

BOISARD, Pierre. Le Camembert - Mhyt français. Paris: Odile Jacob, 2007. 300 p.

BORELLI, B.M. Caracterização dos Indicadores higiênico-sanitários e da diversidade de leveduras durante a fabricação do queijo Minas curado produzido na Serra da Canastra. Dissertação de mestrado (microbiologia) UFMG. Belo Horizonte, 2002.

BOURDIEU, Pierre. A distinção: crítica social do julgamento. São Paulo: Edusp; Porto Alegre: Zouk, 2007.

BOURDIEU, Pierre. Espíritu de Estado, Génesis y Estructura del Campo Burocrático. In: Bourdieu, Pierre. Razones prácticas. Sobre la Teoria de la acción. Barcelona, Editorial Anagrama, 1997.

BOURDIEU, Pierre. O poder simbólico. Coleção Memória e Sociedade. Lisboa: Difel, 1989

BRAUDEL, Fernand. A Dinâmica do Capitalismo. Tradução de Carlos da Veiga Ferreira. Lisboa, Editorial Teorema, 1985.121 p

BRUEGEL, Martin e STANZIANI, Alessandro STANZIANI. Pour une histoire de la "sécurité alimentaire". Revue d'histoire moderne et contemporaine Belin 2004/3 no 51-3. Pp 7-16

BUENO, Eduardo. À sua saúde: a vigilância sanitária na História do Brasil. Brasília; Anvisa; 2005. 207 p.

CARVALHO, André e LEITE, João. A cidade morria devagar - o romance de uma cooperativa. Belo Horizonte: Armazém das ideias, 2004. 304pp.

CASTELS, Robert. El ascenso de las incertidumbres – Trabajo, protecciones, estatudo del indivíduo. Fondo de Cultura Económica, Buenos Aires, 2010, 342 pp.

CASTIEL, Luis David; GUILAM, Maria Cristina; FERREIRA, Marcos Santos. Correndo o Risco – Uma introdução aos riscos em saúde. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2010, 134 pp. (Coleção Temas em Saúde)

CASTIEL, Luis David; SANZ-VALERO, Javier; VASCONCELLOS-SILVA, Paulo Roberto. Das loucuras da razão ao sexo dos anjos: biopolítica, hiperprevenção, produtividade científica. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011

CHALITA, Marie Anne N.; SILVA, Rosana Oliveira P.; PETTI, Regina H.V.; SILVA, César Roberto.L. Algumas considerações sobre a fragilidade das concepções de qualidade no mercado de queijos no Brasil. Informações Econômicas, SP, V. 39, N.6, jun/2009. Pp 77-88.

CINTRÃO, Rosângela. Comida, vigilância sanitária e patrimônio cultural: conflitos entre políticas públicas. Revista Ruris, Volume 8, No.2, Set/2014 p 147-173.

CLEPS Jr., João. Dinâmica e estratégias do setor agroindustrial no cerrado: o caso do Triângulo Mineiro. Tese de Doutorado em Geografia. Rio Claro: Unesp, 1998.

CLEPS JR., João; PELEGRINI, Djalma Ferreira. A integração agroindustrial no triângulo mineiro: A Rezende Alimentos. Caminhos da Geografia 1 (1) set/2000. Pp 27-38,.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. Alimentação, sociedade e cultura. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011. 496 p.

COSTA, Ediná A.Vigilância Sanitária: Proteção e Defesa da Saúde. São Paulo: Hucitec/Sobravime, 1999, 460 pg.

COUTINHO, A.O. Vigilância sanitária de alimentos no Brasil suas origens, mitos e relações políticas – do período colonial à década de oitenta. Rio de Janeiro: OMS/OPAS, 1985.

COX, Rosie. Introduction. In: CAMPKIN, Ben; COX, Rosie (Ed.). Dirt: new geographies of cleanliness and contamination. London: I. B. Tauris, 2007. p. 153-155.

CRUZ, Fabiana Thomé; 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; MENASCHE, Renata.'Se o leite é cozido, o queijo não é Serrano': tradição, conhecimento e discurso instituído no controverso debate em torno de queijos feitos de leite cru. Trabalho apresentado no III Colóquio Agricultura Familiar e Desenvolvimento Rural. Porto Alegre, nov/2011. 21pp. Disponível em: http://www.ufrgs.br/pgdr/arquivos/825.pdf Consulta em mar/2012.

CRUZ, Fabiana Thomé; 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.

CRUZ, Fabiana Thomé. 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 de Doutorado. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Ciências Econômicas, Programa de Pós Graduação em Desenvolvimento Rural (Série PGDR – Tese, n. 49). Porto Alegre, 2012. 292 pg.

CRUZ, Fabiana Thomé. Qualidade dos alimentos e escalas de produção: em defesa de critérios e normas para legitimação dos produtos artesanais/tradicionais. 47º Congresso da SOBER. Porto Alegre, jul/2009. Disponível em http://www.sober.org.br/palestra/13/846.pdf. Consulta em jul/2011.

CUNHA, Antonio C. "Bereta". O fogo e os bichos – a fauna das nascentes do rio São Francisco. Medeiros-MG, Fazenda Mantibio, 2005. 82p.

CUNHA, Manuela Carneiro (org.) Patrimônio imaterial e biodiversidade. Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional nº 32.Brasília: Iphan/ Minc, 2005.

CUNHA, Manuela Carneiro. Questões suscitadas pelo conhecimento tradicional. In: Revista de Antropologia da USP, Volume 55 n° 1. São Paulo, jan-jun/ 2012. Pp 439-467.

DA RIVA, Ana Luisa M.; SANTOS, Marcos Veiga dos e FONSECA, Luis Fernando L. A relação entre o preço do leite e a informalidade (parte 1). Site do Milk Point, postado em 12/05/2000. http://www.milkpoint.com.br/cadeia-do-leite/conjuntura-de-mercado/a-relacao-entre-o-preco-do-leite-e-a-informalidade-parte-1-8052n.aspx. Consulta em nov/2013

DALLARI, Sueli Gandolfi e VENTURA, Deisy de Freitas L. O princípio da precaução - dever do Estado ou protecionismo disfarçado? São Paulo em Perspectiva, 16(2): 53-63, 2002.

DAVIS, Mike. A gripe suína e o monstruoso poder da indústria pecuária. Ecodebate. 2009. http://www.ecodebate.com.br/2009/04/30/a-gripe-suina-e-o-monstruoso-poder-da-industria-pecuaria-artigo-de-mike-davis/. Consulta em ago/2015.

DE GENOVA, Nicholas P. Migrant 'Illegality' and Deportability in Everyday Life. Annual Review of Anthropology, 31, 2002.Pp 419-44.

DELFOSSE, Claire. La France Fromagère (1850-1990). Collection pluridisciplinaire du Laboratoire d'études rurales (université Lyon-INRA). Paris, La Boutique de l"histoire Éditions, 2007, 272pp.

DESROSIERES, Alain. 2003. "Historiciser l'action publique: l'état, le marchê et les statistiques." In Laborier P. et Trom D. (éds), Historicités de l'action publique. Paris: PUF.

Pp. 207-221

DIAS, João Castanho. Uma longa e deliciosa viagem - O primeiro livro da história do queijo no Brasil. São Paulo: Edit. Barleus Ltda, 2010. 168pp.

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 . Consulta em jun/2015

DORES, M. T. DAS; FERREIRA, C. L. DE L. F. Queijo Minas Artesanal, Tradição centenária: ameaças e desafios. Revista Brasileira de Agropecuária Sustentável, v. 2, n. 2, p. 26–34, 2012.

DORIGON, Clovis. Mercados de Produtos Coloniais da Região Oeste de Santa Catarina: em Construção. Tese de Doutorado em Engenharia de Produção/ COPPE/UFRJ – Universidade Federal do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2008, 437 p.

DORIGON, Clovis. O mercado informal dos produtos coloniais da região Oeste de Santa Catarina. Trabalho apresentado no V ENEC. Rio de Janeiro, 2010.

DOUGLAS, M. Risk and Blame. Essays in Cultural Theory. London: Routledge, 1992.

DOUGLAS, Mary e WILDASKY, Aaron. Risk and culture. An essay on the selection of technical and environmental dangers. Berkeley, CA: University of California Press, 1982.

DOUGLAS, Mary. Pureza e Perigo. Ensaio sobre as noções de poluição e tabu. São Paulo: Editora Perspectiva, 1976.

DUPIN, Leonardo. Resenhas - PAXSON, Heather. 2013. The life of cheese - crafting food and value in America. Rio de Janeiro: Mana, vol.21, no.3, Dez/2015. Pp 672-675.

DÜRR, João Walter. Redeleite - A qualidade do leite monitorada. Milk Point, 02/03/2001. http://www.milkpoin2013t.com.br/cadeia-do-leite/espaco-aberto/redeleite-8211-a-qualidade-do-leite-monitorada-8454n.aspx. Consulta em nov/2015

ELIAS, Norbert. O Processo Civilizador. Vol. II: Formação do Estado e Civilização. Rio de Janeiro: Zahar, 1993

ESCOTO, Fernando Cervantes e GANTE, Abraham Villegas (coord). La Leche y los Quesos Artesanales em Mexico, 2012

FAO/OMS. Qué es el *Codex Alimentarius* - Tercera edición. Roma: Secretaría del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, 2006. 51pp. Disponível em ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/understanding/Understanding_ES.pdf. Consulta em jul/2015.

FAO – SINER-GI – 2009 – Territoires, produits et acteurs locaux: des liens de qualité – Guide pour promovoir la qualité liée à l'origine et des indications géographique durables. Auteurs et éditeurs – Emilie Vandecandelaere, Filippo Arfini, Giovanni Belleti, Andrea Marescotti. Auteurs associés et autres contributeurs: Gilles Allaire, Jo Cadilhon, François Casabianca, Peter H.G.Damary, Magali Estève, Martin Hilmi, Charlotta Jull, Amélie Le Coent, Frederic Wallet

FARINA, Elizabeth M.M.Q.; JANK, Marcos S.J., NASSAR, André M. e RIBEIRO, Fátima A. F. Leite clandestino: um problema real! Site do Milk Point. Postado em 01/12/2000. http://www.milkpoint.com.br/cadeia-do-leite/espaco-aberto/leite-clandestino-um-problema-real-8442n.aspx - Consulta em nov/2013

FERREIRA, Éder G; FERREIRA, Célia L. F. Implicações da madeira na identidade e segurança de queijos artesanais. Revista Instituto de Laticínios Cândido Tostes, n.381, p.13-20, 2011.

FERREIRA, G. A regularização fundiária no Parque Nacional da Serra da Canastra ea expropriação camponesa: da baioneta à ponta da caneta. São Paulo: Dissertação [Mestrado] Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da USP. Depto. de Geografia, 2013, 261 pgs.

FERRIÈRES, Madeleine. Histoire des peurs alimentaires - Du Moyen Âge à l'aube du XXe Siècle. Sl: Éditions du Seuil, 2002. 465pp.

FERTILE. Programa de Apoio aos Queijos Tradicionais de Fabricação Artesanal de Minas Gerais – Resumo e Metas - Resultados em fevereiro/2003 (Relatório). Mogi das Cruzes: FERTILE (Groupe Fert) - Representação no Brasil, 2003. 11pp. Disponível em: https://docs.google.com/document/edit?id=1Lt6esfDroopIVtZEHfWyP1qzKkBibP93OcuFYzCvl1o&hl=en. (Consulta em dez/2015)

FERTILE. Programa de Cooperação França/Brasil com o Estado de Minas Gerais. Programa de Apoio aos Queijos Tradicionais de Fabricação Artesanal em Minas Gerais – Protocolo Experimental para a Demonstração da Segurança Alimentar dos Queijos. (Relatório). Mogi das Cruzes: FERTILE (Groupe Fert) - Representação no Brasil, s/d. 10pp.

FIGUEIRA, Sérgio Rangel e BELIK, Walter. Transformações no Elo Industrial da Cadeia Produtiva do Leite. Revista Cadernos de Debate - Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação da UNICAMP, Vol. VII / 1999. Pp. 31-44.

FISCHLER, Claude e MASSON, Estelle. Comer – A alimentação de franceses, outros europeus e americanos. São Paulo, Editora Senac São Paulo, 2010. 350pp.

FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo (dir). História da Alimentação. 2a Edição.São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 884pp.

FLINGSTEIN, Neil e DAUTER, Luke. A sociologia dos mercados (Dossiê). Caderno CRH. Vol.25, no.66, Salvador, Sept.-Dec./2012. Pp. 481-504

FONTAINE, Laurence (2012). Le Marché comme conquête sociale, les enjeux du marchêdans les stratrategies de survie des familles de l'Europe préndustrielle. Field Actions Science Reports Special Issue 4. 2012. Disponível em: http://factsreports.revues.org/1204" \t "_blank Consulta em abr/2015.

FOUCAULT, Michel. [1977-8] 2008. Segurança, Território e População (Curso no Collège de France- 1977-1978). São Paulo: Martins Fontes.

FOUCAULT, Michel. A verdade e as formas jurídicas. (tradução Roberto Cabral de Melo Machado et al.) Rio de Janeiro: NAU Editora, 2005, 160 pp. Tradução de: La vérité et les formes juridiques. Conferências de Michel Foucault na PUC-Rio de 21 a 25 de maio de

1973. Depto de Letras da PUC-Rio.

FOUCAULT, Michel. Em defesa da sociedade. Curso no Collège de France (1975-1976). São Paulo, Martins Fontes, 2005.

FOUCAULT, Michel. Microfísica do Poder (organização e tradução de Roberto Machado). Biblioteca de filosofia e história das ciências, v.n.7, 7ª Edição. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1979.

FRIEDMANN, H.; MCMICHAEL, P. Agriculture and the state system. Sociologia Ruralis, 29 (1989), 93- 117.

FURTADO, M. R. A. Caracterização histórico, tecnologia de fabricação, características físico-químicas, sensoriais, perfil de textura e de comercialização do queijo Reino. [Tese.]Lavras: UFLA, 2008.

FURTADO, Mucio Mansur. O estufamento tardio dos queijos: Características e prevenção - Uma revisão. Revista do ILCT. 1985 http://arvoredolei2015te.org/pdf/242.pdf Consulta em nov/2015

FURTADO, Mucio Mansur. Queijo do Serro: tradição na história do povo mineiro. Revista do Instituto de laticínios Candido Tostes. Juiz de Fora. V.35. PP33-36, 1980

GAMARRA, Tatiana P.N. e PORTO, Marcelo Firpo S. Regulação em Saúde e Epistemologia Política: Contribuições da Ciência Pós-Normal para Enfrentar as Incertezas. Revista O&S - Salvador, v. 22 - n. 74, p. 405-422 – Jul-Set/2015

GARCIA-PARPET, Marie-France. Le Marché de l'Excelence – Les grands crus à l'épreuve de la mondialisation. Sl, Éditions du Seuil, 2009. 252pp.

GIMENES, Maria Henriqueta S.G. Comida como cultura? Notas sobre a patrimonialização alimentar e sua relação com o turismo gastronômico. 5o.Congresso Latino-Americano de Investigação Turística. São Paulo, 2012. Disponível em: http://gtci.com.br/congressos/congresso/2012/pdf/eixo5/Gimenes.pdf Consulta em maio/2014

GOMES, Sebastião T. Fatos e boatos sobre o leite sem inspeção. Artigo 133, 05/04/2000. 3pp. Disponível em: http://www.ufv.br/der/docentes/stg/stg_artigos/stg_artigos.htm. Consulta em dez/2015

GOMES, Sebastião T. Leite sem inspeção é bicho feio, mas nem tanto. Artigo nº136. 05/06/2000. 6pp. Disponível em: http://www.ufv.br/der/docentes/stg/stg_artigos/stg_artigos.htm. Consulta em dez/2015

GOMES, Sebastião T. Evolução Recente e Perspectiva da Produção Leiteira no Brasil. Artigo nº152, 20/08/2001. 11pp. Disponível em http://www.ufv.br/der/docentes/stg/stg_artigos/stg_artigos.htm Consulta em março/ 2014.

GOODMAN, D. The quality “turn” and alternative food pratices: reflections and agenda, Journal of Rural Studies. 19 (1), 1-7. 2003.

GRAIN. El gran robo de la leche - Cómo es que las corporaciones le roban una vital fuente de nutrición y sustento a los pobres. Documento de análisis. Jan/2012. 33 pp. Disponível

em: https://www.grain.org/es/article/entries/4420-el-gran-robo-de-la-leche-como-es-que-las-corporaciones-le-roban-una-vital-fuente-de-nutricion-y-sustento-a-los-pobres. Consulta em mar/2015

GRAIN. La leche em manos de la gente. 2011. 8pp. Disponível em: http://www.grain.org/es/article/entries/4394 - Consulta em nov/2011

GUILLIERME, Laure. Propostas de princípios de delimitação para pedido de Indicação Geográfica de Queijo Artesanal da Serra da Canastra. INAO, Serviço de delimitação, janeiro/2007.

GUIVANT, Julia S. A trajetória das análises de risco: da periferia ao centro da teoria social. Revista brasileira de informação bibliográfica em Ciências Sociais. ANPOCS, n.46, 1998.

HAAS, Lílian Santos Nogueira. Programme de Coopération France/Brésil avec l'État de Minas Gerais - Résultats et propositions de travail pour 1996-1999. (Relatório em versão digital). Mogi das Cruzes: FERTILE (Groupe FERT) -Representação no Brasil, Octobre 1996. 27pp.

HAAS, Lílian Santos Nogueira. Programa de Cooperação França/Brasil com o Estado de Minas Gerais - Atividades realizadas em 1997. Mogi das Cruzes: FERTILE (Groupe Fert)-Representação no Brasil, novembro/1997. 13 pp.

HAAS, Lílian Santos Nogueira. Programa de Cooperação França/Brasil com o Estado de Minas Gerais - Atividades realizadas de 1993 a 1998. Documento preparatório ao seminário de avaliação de 20/10/98. Mogi das Cruzes: FERTILE (Groupe Fert)-Representação no Brasil, out/1998. 12 pp

HART, Keith. 1973. "Informal Income Opportunities and Urban Employment in Gana." The Journal of Modern African Studies, Vol. 11, nº 1 (Mar., 1973), pp. 61-89

HARVEY, Mark; MCMEEKIN, Andrew; WARDE, Alan. (Ed.). Qualities of food. New York: Palgrave, 2004.

IMA – Instituto Mineiro de Agropecuária. Relação de produtores de queijo minas artesanal cadastrados - Gerência de certificação. s/l, s/d, 2011. Disponível em: http://www.ima.mg.gov.br/component/docman/doc_details/680-produtores-queijo-minas-artesanal- Consulta em maio/2011

IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico Nacional. Dossiê Iphan 11 – Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas – Serro, Serra da Canastra e Serra do Salitre/ Alto Paranaíba. Brasília: Iphan, 2014. 140p.

IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico Nacional. Mercado Central: memórias e perspectivas. Brasília, sd:40pp.

IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico Nacional. Os sambas, as rodas, os bumbas e os meus bois – Princípios, ações e resultados da política de salvaguarda do patrimônio cultural imaterial no Brasil – 2003-2010. Brasília: MINC/Iphan, 2ª Edição, dez/2010.

KATZ, Sandor. Wild Fermentation: The Flavor, Nutrition, and Craft of LiveCulture Foods. 2003

KNOLL, Laura P. Origins of the Regulation of Raw Milk Cheeses In the United States.

April 26, 2005

L'ESTOILE, Benoit de. Ciência do Homem e Dominação Racional. In L'Estoile, B., Neiburg, F. e Sigaud, L. Antropologia, Impérios e Estados Nacionais. Rio de Janeiro: Relume-Dumara. 2003. Pp 61-93.

L'ESTOILE, Benhoit. "Money Is Good, but a Friend Is Better" - Uncertainty, Orientation to the Future, and "the Economy". Current Anthropology Vol. 55, N‒. 59, Crisis, Value, and Hope: Rethinking the Economy (August 2014), pp. 562-573.

LATOUR, Bruno. Ciência em ação: como seguir cientistas e engenheiros sociedade afora. São Paulo: Editora UNESP, 2000

LATOUR, Bruno. The pasteurization of France. Cambridge and London: Harvard University Press, 1993.

LATOUR, Bruno; WOOLGAR, Steve. A vida de laboratório: a produção dos fatos científicos. Rio de Janeiro: Relume Dumará, 1997.

LAW, John. After Method. Mess in social science research. London: Routledge. 2004.

LIMA, Glaura Teixeira. Histórico – Aspectos Culturais. In: Emater-MG. Caracterização da Microrregião de Araxá como produtora tradicional de Queijo Minas Artesanal. Araxá, 2003. Pp 5-22. Disponível em: http://www.emater.mg.gov.br/doc/intranet/upload/queijo_historico/caracteriza%C3%A7%C3%A3o%20arax%C3%A1.pdf Consulta em abr/2013

LIMA, Glaura Teixeira Nogueira. O natural e o construído: a estação balneárea de Araxá nos anos 1920-1940. Revista Brasileira de História. São Paulo, v. 26, nº 51,2006. Pp 227-250.

LOURENÇO, Luís Augusto Bustamarte. A Oeste das Minas - Escravos, índios e homens livres numa fronteira oitocentista - Triângulo Mineiro (1750-1861). Uberlândia: UFU, 2005. 353PP.

LUCCHESE, Geraldo. Globalização e Regulação Sanitária - Os rumos da Vigilância Sanitária no Brasil. Tese de Doutorado em Saúde Pública. Rio de Janeiro: ENSP/Fiocruz. 2001.

MALUF, Renato J. Mercados agroalimentares e a agricultura familiar no Brasil: agregação de valor, cadeias integradas e circuitos regionais - Ensaios FEE, Porto Alegre, v. 25, n. 1, p. 299-322, abr. 2004

MALUF, Renato S.J. Um mal necessário? Comercialização agrícola e desenvolvimento capitalista no Brasil. Tese de doutorado. Unicamp – Instituto de Economia. Campinas, 1988.

MATOS, Ligia Aparecida Inhan. O conhecimento regional do queijo minas artesanal na Indicação de Procedência Canastra: ensinando o padre a rezar. Tese de Doutorado. Programa de Pós-Graduação de Políticas Públicas, Estratégia e Desenvolvimento – PPED/IE/UFRJ. Rio de Janeiro, 2016. 225 pp.

MEDEIROS, Marcelo B e FIEDLER, Nilton C. Incêndios Florestais no Parque Nacional da Serra da Canastra: desafios para a conservação da biodiversidade. Ciência Florestal,

Santa Maria, v. 14, n. 2, 2004. pp. 157-168

MENDELSON, Anne. The Battle over raw milk. Gastronomica, 35.2011.

MENESES, José Newton Coelho. Queijo artesanal de Minas – Patrimônio cultural do Brasil. Dossiê interpretativo – Vol 1. Belo Horizonte: Iphan, 2006. 157 pp.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça e ALMEIDA, M.G. As redes de sociabilidade na construção do território das fabriquetas de queijo no sertão sergipano. Revista Raízes. UFCG: Campina Grande/PB Vol.24. Nº 1 e 2 – jan-dez/2005. pp 83-91.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. A força dos laços de proximidade na tradição e inovação no/do território sergipano das fabriquetas de queijo. Tese (Doutorado em Geografia) – Núcleo de Pós-Graduação em Geografia. Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, 2009.

MENEZES, Sônia S. Mendonça. Queijo de Coalho – Rei do balcão: Expansão da produção alicerçada pela demanda dos imigrantes sertanejos. Trabalho apresentado na 28ª Reunião da Associação Brasileira de Antropologia. São Paulo, 2012.

MINTZ, Sidney. The role of de Middleman in the Internal Distribution System of a Caribean Peasant Economy. Human Organization, XV, 2, Summer 1956. Pp 15-23.

MIOR, Luiz Carlos. Agricultores Familiares, Agroindústrias e Território: A dinâmica das redes de desenvolvimento rural no Oeste Catarinense. Tese de Doutorado Interdisciplinar em Ciências Humanas, Sociedade e Meio Ambiente –UFSC. Florianópolis: 2003.

MISSE, Michel. 2007. "Mercados ilegais, redes de proteção e organização local do crime no Rio de Janeiro." Revista Estudos Avançados. 21(61): 139-157.

MOL, Annemarie. Política Ontológica -Algumas idéias e várias perguntas. In: NUNES, João Arriscado e ROQUE, Ricardo (org.) Objectos Impuros, experiências em estudos sociais da ciência. Porto: Edições Afrontamento, 2007. Disponível em: http://dare.uva.nl/document/174542 Consulta em nov/2013. Publicado originalmente como: MOL, Annemarie. Ontological Politics. A word and some questions LAW, John and Hassard (orgs). Actor Network Theory and After. Blackwell / The sociological Review. 1999. 23pp.

MOL, Annemarie. The body multiple: ontology in medical pratice. Duke University Press, 2002. 195pp.

MONTEL, Marie-Christine; MALLET, Adrien; DELBES-PAUS, Céline; VUITTON, Dominique A.; DESMASURES, Nathalie; BERTHIER, Françoise. Traditional cheeses: Rich and diverse microbiota with associated benefits. International Journal of Food Microbiology 177 (2014) 136–154

MOTTA, Eugênia; NEIBURG, Federico; RABOSSI, Fernando e MÜLLER, Lúcia. Foreword: Ethnographies of economy/ics: Making and reading. Dossier Ethnographies of economy/ics. Vibrant, Virtual Braz. Anthr. vol.11 no.1 Brasília Jan./June 2014

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.

NEIBURG, Federico. A true coin of their dreams Imaginary monies in Haiti. Hau:Journal of Ethnographic Theory 6 (1): 2016. Pp.75–93

NETTO, Marcos Melgarejo. A geografia do Queijo Minas Artesanal. Tese de Doutorado. Instituto de Geociências e Ciências Exatas – IGCE / UNESP Campus Rio Claro. 2011.

NETTO, Marcos Mergarejo. O Mercado Central de Belo Horizonte: entre queijos e sabores. Geograficidade. v.2, n.1, Verão 2012.

NIEDERLE, Paulo André. Indicacoes Geograficas: Qualidade e Origem nos Mercados Alimentares. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2013. 296pp

NOFAL, María Beatriz y WILKINSON, John. La producción y el comercio de productos lácteos en el MERCOSUR. Integración y comercio, Año 3, nº 7-8 (Enero - Agosto 1999). pp. 157-181.

O MINEIRO e o queijo. Direção: Helvécio Ratton. Produção: Simone Magalhães Matos. Belo Horizonte: Quimera Filmes, 2011. 1 DVD (72 min), color. http://www.omineiroeoqueijo.com.br/filme/

OMS. Aplication de l'analyse des risque dans le domaine des normes alimentaires. Rapport de la consultation mixte d'experts FAO/OMS Genève, Suisse, 13-17 mars 1995. Dibonible sur: whqlibdoc.who.int/hq/1995/WHO_FNU_FOS_95.3_fre.pdf

ORTEGA, Antonio Cezar e Borges, Michele Silva. Codex Alimentarius: a segurança alimentar sob a ótica da qualidade. Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas, 19(1): 71-81, 2012

OWEN, Wyn F. The double developmental squeeze on agriculture. The american economic rewiew, v.LVI, pp 43-67, 1966.

PAXSON, Heather. Post-pasteurian cultures: de microbiopolitics of raw-milk cheese in the United States. Cultural Anthropology. Vol23. 2008. Pp15-47.

PAXSON, Heather.The life of cheese – Crafting food and value in America. Berkeley/ Los Angeles / London: University of California Press, 2013. 303 pp.

PERELMAN, Mariano Daniel e BOY, Martín. Cartoneros en Buenos Aires: nuevas modalidades de encuentro. Revista Mexicana de Sociologia. Vol.72 n°.3, México, jul./sep.2010

PEREZ, Ronaldo, REGINO, Alessandro; PINTO, Cássio Geraldo. Cadastro Georreferenciado dos Produtores de Queijo Minas Artesanal da Região da Serra da Canastra. SebraeMG/ Sicoob/Saromcredi-Aprocan. Viçosa, 2014. 54 pp.

PIRES, Maria Coeli Simões. Memória e arte do queijo do Serro – o saber sobre a mesa. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2013. 200 pp.

PLOEG, Jan Douwe van der. Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2008. 372pp.

POLLAN, Michael. Some of my best friends are germs. The New York Times Magazine, 15/mai/2013. Disponível em: http://www.nytimes.com/2013/05/19/magazine/say-hello-to-the-100-trillion-bacteria-that-make-up-your-microbiome.html?_r=0 Consulta em dez/2013

POLANYI, Karl. A Grande Transformação - As origens da nossa época. Tradução de Fanny Wrobel. 4ª edição, Rio de Janeiro: Campus, 2000.

PORTO, Marcelo Firpo S. Uma ecologia política dos riscos: princípios para integrarmos o local e o global na promoção da saúde e da justiça ambiental. 2. ed. (revista e atualizada). Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2012, 270 pp.

POSSAS, Mario Luiz. Estruturas de Mercado em Oligopólio. Economia e Planejamento – Obras didáticas. São Paulo: Editora Hucitec, 1987 (2ª Edição)

PREZOTTO, L.L. A agroindústria rural de pequeno porte e o seu ambiente institucional relativo à legislação sanitária. 1999. Dissertação. (Programa de PósGraduação em Agroecossistemas). UFSC, Florianópolis, 1999

PREZOTTO, Leomar L. A sustentabilidade da agricultura familiar: implicações e perspectivas da legislação sanitária para a pequena agroindústria. Fortaleza: Fundação Konrad Adenauer, 2005.

RABOSSI, Fernando. Negociações, associações e monopólios: a política da rua em Ciudad del Este (Paraguai). Dossiê Ambiguidades contemporâneas da segurança: para um olhar de perto. Etnográfica, Revista do Centro em Rede de Investigação em Antropologia vol. 15 (1) | 2011. Pp. 83-107

RABOSSI, Fernando. 2011. Negociações, associações e monopólios: a política da rua em Ciudad del Este (Paraguai). Etnográfica 15(1): 83-107.

RABOSSI, Fernando. Nas ruas de Ciudad del Este: vidas e vendas num mercado de fronteira Tese de doutorado. Museu Nacional/ Universidade Federal do Rio de Janeiro. 2004

RABOSSI, Fernando. "Economia popular": uma nova maneira de pensar a pobreza?" Comunicação apresentada em mesa redonda, em 2013, no IFCS/UFRJ, no quadro do projeto "Práticas econômicas ordinárioa e forma de governo".

REBOUL, Claude. L'apprentissage familial des métiers de l'agriculture. In: Actes de la recherche en sciences sociales. Vol. 39, septembre 1981. Grandes et petites écoles. pp 113-120.

RESENDE, Maria de Fátima Silva de. Queijo Minas artesanal da Serra da Canastra: influência da altitude e do nível de cadastramento das queijarias nas características físico-químicas e microbiológicas. Dissertação de mestrado. UFMG, Escola de Veterinária. Área de concentração: Tecnologia e Inspeção de Produtos de Origem Animal. Belo Horizonte: UFMG, 2010. 72 p. : il.

REZENDE, Daniel Carvalho. Estratégias de coordenação e qualidae na cadeia dos queijos finos. Tese de Doutorado pelo CPDA/UFRRJ. Seropédica-RJ, 2004. 187pp.

RIBEIRO, Áureo Eduado. Os Fazendeiros da Cultura – Estudo sobre a fazenda “tradicional” e a modernização agrícola na região mineira dos cerrados. Dissertação. Mestrado em História – IFCH-Unicamp, 1986

RIBEIRO, Eduardo A.; AIRES, Eduardo B.; GALIZONI, Flávia M.; ALMEIDA, Ana Flávia; ASSIS, Thiago P; MOREIRA, T.B.; FONSECA, V.; CARVALHO, A.A. O Engenho na mesa: indústria doméstica e Soberania Alimentar no Jequitinhonha mineiro.

Agriculturas. v.8 – n.3. Setembro de 2011. Pp 12 a 16. Disponível em http://aspta.org.br/revista/v8-n3-relocalizando-os-sistemas-agroalimentares/o-engenho-na-mesa-industria-domestica-e-soberania-alimentar-no-jequitinhonha-mineiro/ Consulta em set/2013.

RIBEIRO, Gustavo Lins. 'Poder, redes e ideologia no campo do desenvolvimento'. Novos Estudos CEBRAP, v. 80, p.109-125, 2008.

ROBERTS, Paul. O fim dos alimentos (tradução Ana Gibson). Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. 364 pp.

ROMANO, Jorge O. Política nas políticas: um olhar sobre a agricultura brasileira. Rio de Janeiro: Mauad X; Seropedica, RJ: EDUR, 2009.

ROSE, Nikolas & MILLER, Peter. Political Power beyond the State: Problematics of Government. The British Journal of Sociology, Vol. 43, Nº 2. (Jun., 1992), pp. 173-205.

ROSEMAN, Sharon. Bioregulation and Comida Caseira in Rural Galicia, Spain. Identities: Global Studies in Culture and Power, 11:1, 2004. Pp 9-37

SAGE, Colin. Conventions of Quality and Governance of Artisan Food:Revealing the tyranny of 'sound science' in the regulation of Irish raw milk cheese. In: Irish Environmental Politics After The Communicative Turn (P. O'Mahony and K. Keohane, eds). Manchester: Manchester University Press pp117-139. 2011. Disponível em: <http://www.academia.edu/1831010/Conventions_of_Quality_and_Governance_of_Artisan_Food_Revealing_the_tyranny_of_sound_science_in_the_regulation_of_Irish_raw_milk_cheese> consulta em fev/2013.

SALINS, LASSALE-de Maryvonne. Lobbying de l'agroalimentaire et normes internationales – Le cas du Codex Alimentarius. Versailles: Éditions Quae, 2012.

SANTOS, Jaqueline Sgarbi. Dilemas e desafios na valorização de produtos alimentares tradicionais no Brasil: um estudo a partir do Queijo do Serro, em Minas Gerais, e do Queijo Serrano, no Rio Grande do Sul. Tese de Doutorado. Programa de Pós- Graduação em Sistemas de Produção Agrícola Familiar, Universidade Federal de Pelotas. Pelotas, 2014, 259 pp.

SCHIJMAN, Emilia Schijman. Usages, pactes et "passes du droit" - L'accès au logement social à Buenos Aires. Déviance et Société 2013/1 (Vol. 37) Volume 37, nº 1

SCHOTTZ, Vanessa; CINTRÃO, Rosângela Pezza; SANTOS, Rosilene Mendes dos. Convergências entre a Política Nacional de SAN e a construção de normas sanitárias para produtos da Agricultura Familiar. Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia, v. 2, p. 115-123, 2014.

SGARBI, Jaqueline Santos, CRUZ, Fabiana Thomé, MENASCHE, Renata. O mineiro, o queijo e os conflitos (nada poéticos) em torno dos alimentos tradicionais produzidos artesanalmente no Brasil. Trabalho aprovado para o 5º Encontro da Rede de Estudos Rurais. Jun/2012.

SIGAUD, Ligia. Direito e Coerção Moral no Mundo dos Engenhos. Estudos Históricos, vol.9, n°18, 1996. Pp.361-388

SILIPRANDI, Emma e CINTRÃO, Rosângela. As mulheres agricultoras no Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). Revista Segurança Alimentar e Nutricional. Campinas, v.18, n.2, 2011, p.12-32.

SILIPRANDI, Emma e CINTRÃO, Rosângela. Pesquisa Participação das Mulheres no PAA – Oitavo Produto – Estudo de Caso: Análise da participação das mulheres em Minas Gerais, com foco na modalidade PAA Leite. Relatório de pesquisa, 2010.

SILIPRANDI, Emma e CINTRÃO, Rosângela P. As Mulheres Rurais e a Diversidade de Produtos no Programa de Aquisição de Alimentos. In: Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. (Org.). PAA: 10 anos de aquisição de alimentos. -- Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. 1aed.Brasília: MDS, 2014, v., p. 114-151.

SILVA, Jonas. Características físicas, físicoquímicas e sensoriais do Queijo Minas Artesanal da Canastra. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal de Lavras. Mestrado em Ciência dos Alimentos. Lavras, 2007. 198 pp.

SILVA, Valquiria e AMARAL, Ana Maria P. Segurança Alimentar, comércio internacional e segurança sanitária. Revista Informações Econômicas. São Paulo v.34, n.6, jun/2004. pp.

SILVEIRA, Vivian Regina. O Serviço de Inspeção Federal brasileiro frente aos novos enfoques da inspeção sanitária dos alimentos. Dissertação de Mestrado. Universidade de São Paulo. São Paulo, s/n, 2002. 101 pp.

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.

SLOW FOOD. Manifesto em Defesa dos Queijos de Leite Cru. 2001. Disponível em http://www.slowfoodbrasil.com/campanhas-e-manifestos/39-manifesto-em-defesa-dos-queijos-de-leite-cru (consulta em maio/2013)

SOUTO, Ana Cristina. Saude e politica: a vigilancia sanitaria no Brasil, 1976-1994. Dissertação de mestrado. UFBA, Instituto de Saúde Coletiva. Salvador; s.n; 1996. 138 p.

SPERAT-CZAR, Arnaud. Os queijos de leite cru. Tradução de Vania Hermann. Belo Horizonte: SertãoBras, 2012. 75pp.

SPISSO, Bernardete Ferraz; NÓBREGA, Armi Wanderley; MARQUES, Marlice Aparecida Sípoli. Resíduos e contaminantes químicos em alimentos de origem animal no Brasil: histórico, legislação e atuação da vigilância sanitária e demais sistemas regulatórios. Ciência e Saúde Coletiva, s/d. Disponível em: <http://www.abrasco.org.br/cienciaesaudecoletiva/artigos/artigo_int.php?id_artigo=1640 >, consulta em abr/2012.

STANZIANI, Alessandro. Histoire de la qualité alimentaire (XIXe-XXe Siècle).Sl: Éditions du Seuil, 2005.440pp.

SYLVANDER, Bertil; BIENCOURT, Olivier. Negotiating Standards for Animal Products: a procedural approach applied to unpasteurized milk. In: BINGEN, Jim, BUSCH, Lawrence Busch (Editors) Agricultural Standards: The Shape of the Global Food and Fiber System. Dordrecht: Kluwer Academic Publishers, 2004

TRUBEK, David M. Max Weber sobre Direito e Ascensão do Capitalismo (1972). Revista Direito GV. V. 3 Nº 1. Jan-Jun 2007. Pp. 151 - 186. Disponível em: http://direitogv.fgv.br/sites/direitogv.fgv.br/files/rdgv_05_pp151-186.pdf. Consulta em julho/2013.

VAN LOON, Joost. Risk and Technological Culture - Towards a Sociology of Virulence. London: Routledge, 2002.

VATIN, François. L'Industrie du lait – Essai d'hitoire économique. Paris: Editions L'Harmanttan, 1990. 221pp.

VEIGA. José Eli. Cidades imaginárias: o Brasil é menos urbano do que se calcula. Campinas- São Paulo, Editores Associados, 2002. 304 pp.

VITROLES, Delphine. A valorização de produtos de origem no Brasil: um comparativo entre mecanismos de qualificação. In: NIEDERLE, Paulo André. Indicacoes Geograficas: Qualidade e Origem nos Mercados Alimentares. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2013.

WEBER, Max. Economia e sociedade: fundamentos da sociologia compreensiva / Max Weber; tradução de Regis Barbosa e Karen Elsabe Barbosa; Revisão técnica de Gabriel Cohn - Brasília, DF: Editora Universidade de Brasília: São Paulo: Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 1999.

WESZ JUNIOR, Valdemar. As políticas públicas de agroindustrialização na agricultura familiar. Dissertação apresentada no CPDA/UFRRJ. 2009.

WILKINSON, John. A agricultura familiar ante o novo padrão de competitividade do sistema alimentar na América Latina. Estudos Sociedade e Agricultura, Rio de Janeiro, 21, p.62-87, 2003

WILKINSON, John. Sociologia econômica, a teoria das convenções e o funcionamento dos mercados: inputs para analisar os micro e pequenos empreendimentos agroindustriais no Brasil. Ensaios FEE, Porto Alegre, v.23. no.2, p 805-824, 2002.

WILKINSON, John; MIOR, Luis Carlos. Setor informal, produção familiar e pequena agroindústria: interfaces. Estudos Sociedade e Agricultura, Rio de Janeiro, n. 13,1999. p.29-45

WYNNE, Brian. Uncertainty and environmental learning. Reconceiving science and policy in the preventive paradigm. REDCLIFT, M. and WOODGATE, G. (eds). The sociology of the environment. Vol.I. Aldershot, UK: An Elgar Reference Collection, 1996.

WYNTON, Sérgio. A história da Epidemia de Nova Serrana contada pelo médico que viveu a trama. Medicina on Line – Revista Virtual de Medicina. Volume 1, Nº4, Ano 1- Out-nov-dez/1998. Disponível em: http://www.medonline.com.br/med_ed/med4/sergiowy.htm. Consulta em out/2013

ZAOUAL, Hassan. Nova economia das iniciativas locais: uma introdução ao pensamento pósglobal. Trad. Michel Thiollent. Rio de Janeiro: DP&A: Consulado Geral da França/ COOPE/ UFRJ, 2006. 256 p.

ANEXOS

ANEXO 1 Manifesto em Defesa dos Queijos de Leite Cru – Slow Food

ANEXO 2 Relação das principais Leis, decretos, portarias e normativas sanitárias que regem os Queijos Minas Artesanais, ao nível federal e estadual

ANEXO 3 Tabela 2 - Número de Produtores cadastrados por ano, por município e por Microrregião Produtora de Queijo Minas Artesanal - IMA – Período 2002-2015

ANEXO 4 RIISPOA - Quadro com tipos de queijo, origem, artigo do RIISPOA no qual são mencionados e exigência de pasteurização

ANEXO 5 Referências Bibliográficas - Levantamento de estudos microbiológicos e de qualidade sanitária de queijos no Brasil

ANEXO 6 Lei Estadual No 14.185, de 31 de Janeiro de 2002

ANEXO 7 Regulamentação da Lei 14.185 - Decreto Nº 42.645/ 2002

ANEXO 8 Notas Taquigráficas - Audiência Pública na ALMG, em 12/set/2001, sobre fiscalização e inspeção sanitárias da produção artesanal de queijo minas

ANEXO 1 - Manifesto em Defesa dos Queijos de Leite Cru – Slow Food

Slow Food®

O queijo feito com leite cru (não-pasteurizado) é mais do que um alimento maravilhoso, é uma expressão profunda de nossas tradições mais valiosas. É tanto uma arte quanto uma forma de vida. É cultura, patrimônio e ambiente estimados. E está em risco de extinção! Em risco porque os valores que ele expressa são opostos à sanitização e homogeneização dos alimentos produzidos em massa.

Nós chamamos todos os cidadãos do mundo amantes dos alimentos para responder em defesa da tradição do queijo não-pasteurizado. Defesa de um alimento que tem por centenas de anos inspirado, dado prazer e sustento, mas que tem sido destruído pelas mãos estéreis dos controles higiênicos globais.

Nós pedimos um fim para todos os regulamentos discriminatórios da União Européia, OMC, FDA (Food and Drug Administration) e outras instituições governamentais que restringem a liberdade de escolha dos cidadãos em comprar estes alimentos, e ameaçam destruir o meio de vida de artesãos que os produzem.

Lamentamos as tentativas das autoridades regulatórias em impor padrões inatingíveis de produção, em nome da proteção da saúde humana.

Acreditamos que tais imposições terão efeitos adversos aos pretendidos. A saúde bacteriológica dos nossos laticínios não-pasteurizados é destruída pelos procedimentos de esterilização excessivamente zelosos. Da mesma forma, a saúde humana será destruída por uma dieta de alimentos esterilizados. Sem nenhum desafio, nosso sistema imunológico vai falhar e os medicamentos se tornarão ineficientes.

Além de tudo, os sabores e aromas únicos dos queijos são conservados pela não-pasteurização.

Portanto, nós chamamos todos aqueles que têm o poder de salvaguardar a diversidade e complexidade de nossos alimentos regionais e a saúde e estabilidade de nossas comunidades rurais para agir agora e assegurar um marco regulatório apropriado, justo e flexível; controles sensatos e uma disposição positiva em relação ao futuro.

Fique atento - porque uma vez que estes conhecimentos, habilidades e compromissos desta cultura estejam perdidos, há o risco de que nunca mais possam ser resgatados.

Manifesto lançado em 2001, no 1º Cheese (2001) - encontro bienal que reúne produtores de queijos de todo o mundo. Traduzido para o português em 2007. Disponível em: http://www.slowfoodbrasil.com/textos/queijos-artesanais

ANEXO 2 - Relação das principais Leis, decretos, portarias e normativas sanitárias que regem os Queijos Minas Artesanais, ao nível federal e estadual

LEIS E DECRETOS ESTADUAIS DE MINAS GERAIS

Lei nº 14.185	**31/01/02**	**Dispõe sobre o processo de produção do Queijo Minas Artesanal e dá outras providências.**
Decreto 42.645	05/06/02	Aprova o regulamento da Lei nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002, que dispõe sobre o processo de produção de Queijo Minas Artesanal.
Decreto 44.864	01/08/08	Altera o regulamento da Lei nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002, que dispõe sobre o processo de produção de Queijo Minas Artesanal.
Lei 19.476	11/01/11	Dispõe sobre a habilitação sanitária de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte no Estado e dá outras providências
Lei 20.549	**18/12/12**	**Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais. Substitui a lei 14.185/2002**

PORTARIAS DO IMA (Regulamentando pontos específicos da legislação)

nº 517	Jun/2002	Estabelece normas de defesa sanitária para rebanhos fornecedores de leite para a produção de Queijo Minas Artesanal.
nº 518	Jun/2002	Dispõe sobre requisitos básicos das instalações, materiais e equipamentos para a fabricação do Queijo Minas Artesanal.
nº 523	Jun/2002	Dispõe sobre as condições higiênico-sanitárias e boas práticas na manipulação e fabricação do Queijo Minas Artesanal.
nº 546	Out/2002	Identifica a Microrregião da Serro
nº 591	Mai/2003	Inclui município de Paulistas na microrregião do Serro.
nº 594	Jun/2003	Identifica a microrregião de Araxá.
nº 619	Dez/2003	Identifica a microrregião do Alto Paranaíba como produtora do Queijo Minas Artesanal.
nº 694	Nov/2004	Identifica a microrregião da Canastra.
nº 818 - Anexo I e II	Dez/2006	Baixa o Regulamento Técnico de produção do Queijo Minas Artesanal e dá outras providências.
nº 874	Out/2007	Altera a denominação da microrregião do Alto Paranaíba como produtora do Queijo Minas Artesanal.
nº 1021	Nov/2009	Inclui município na Micro Região do Cerrado.

nº 1022	Nov/2009	Identifica a microrregião do Campo das Vertentes.
nº 1117		Inclui município na Microrregião de Araxá.
nº 1152		Inclui município na Microrregião do Serro.
nº 1397	Fev/2014	Identifica a Microrregião do Triângulo Mineiro como produtora de Queijo Minas Artesanal.
nº 1403	Mai/2014	Identifica a Região do Vale do Jequitinhonha como produtora de Queijo Cabacinha.
nº 1427	Ago/2014	Identifica a Região do Vale do Suaçuí como produtora de Parmesão no Modo Artesanal.
nº 1428	Ago/2014	Identifica a Microrregião da Serra do Salitre como produtora do Queijo Minas Artesanal.
nº 1453	Dez/2014	Identifica a Região de Alagoa como produtora de Queijo Tipo Parmesão no Modo Artesanal.

LEIS E DECRETOS FEDERAIS (mencionados na tese)

Gov.Fed. - Congresso	Lei n°1.283	18/dez/50	Dispõe sôbre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.
Gov.Fed. - MAPA	Decreto n° 30.691	29/mar/52	Aprova o **RIISPOA – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.**
MAPA - DIPOA	Portaria n° 146	07/mar/96	Aprovar os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos
Min SAÚDE Anvisa	RDC 12 / 2001	12/jan/01	Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.
MAPA DIPOA	IN 07 / 2000	28/nov/00	Oficializar Critérios Funcionamento e Controle Produção de Queijarias, para Relacionamento junto ao SIF
MAPA DIPOA	IN 57 / 2011	15/dez/11	Permitir que queijos artesanais tradicionalmente elaborados possam ser maturados menos de 60 dias, quando estudos técnico-científicos comprovarem (…)
MAPA DIPOA	IN 30 / 2013	07/ago/13	Substitui IN 57 - Permitir que queijos artesanais tradicionalmente elaborados possam ser maturados menos de 60 dias, quando estudos técnico-científicos comprovarem (…)

ANEXO 3 – Tabela 2 - Número de Produtores cadastrados por ano, por município e por Microrregião Produtora de Queijo Minas Artesanal - IMA – Período 2002-2015

Microrregião da Canastra

Municípios	2002	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	Total
Bambuí										2	1			3
Medeiros			4		3	4			3	5	11		6	36
Piumhi											1			1
São Roque de Minas					1		2	1	2	1	2			9
Tapiraí					1	2			1					4
Vargem Bonita												1		1
Total Canastra			**4**		**5**	**6**	**2**	**1**	**6**	**8**	**15**	**1**	**6**	**54**

Microrregião da Serra do Salitre

Município	2002	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	**Total**
Serra do Salitre		2		3	1	1			4	3	1		2	**17**

Microrregião do Cerrado / Alto Paranaíba

Municípios	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	Total
Abadia dos Dourados								1	1	1	1		**4**
Carmo do Paranaíba					2	1	2			2			**7**
Coromandel									1	4	1		**6**
Cruzeiro da Fortaleza							1		1	2			**4**
Guimarânia								1	2				**3**
Lagoa Formosa			1		1		1		1				**4**
Patos de Minas		1		1	1				3				**6**
Patrocínio				1			1	1	2	1			**6**
Rio Paranaíba			4		1	1	2			1	1	2	**12**
Tiros + Vazante									1	1			**2**
Total Cerrado		**1**	**5**	**2**	**5**	**2**	**7**	**3**	**12**	**12**	**3**	**2**	**54**

(continua na próxima página)

Microrregião de Araxá

Municípios	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	Total
Araxá				1			3				1	2	7
Campos Altos				1								1	2
Ibiá							2	3					5
Pratinha						2		1					3
Sacramento				1				1	2				4
Tapira + Perdizes							3						3
Total Araxá				3	0	2	8	5	2	0	1	3	24

Microrregião do Serro

Municípios	2002	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	Total
Alvorada de Minas	1			2	4	5	3	4				1	20
Materlândia							1	3		4			8
Paulistas								2	1				3
Sabinópolis	1			1	1	2	5	6	5	2		3	26
Santo Antônio do Itambé				2	4	2	1	1				1	11
Serro				12	11	5	1	3	2	8			42
Outros (*)						3	2	0	3	1			9
Total Serro	**2**	**0**	**0**	**17**	**20**	**14**	**11**	**19**	**8**	**14**	**0**	**5**	**110**

(*) Municípios com menos de 3 cadastrados: Conceição Mato Dentro, Rio Vermelho, S.João Evangelista, Serra Azul, D.Joaquim

Total de produtores cadastrados, por microrregiões produtoras de Queijo Minas Artesanal

Microrregião	2002	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	Total
Araxá					3		2	8	5	2		1	3	24
Canastra			4		5	6	2	1	6	9	15	1	6	55
Cerrado			1	5	2	5	2	7	3	12	12	3	2	54
Serra do Salitre		2		3	1	1			4	3	1		2	17
Serro	2				17	20	17	13	19	11	15		5	119
Total	**2**	**2**	**5**	**8**	**28**	**32**	**23**	**29**	**37**	**37**	**43**	**5**	**18**	**269**

Fonte: IMA. Lista de produtores cadastrados, nos Programas Queijos Minas Artesanal-GEC (atualizada em 1/10/2015) e no Programa Agroindústria Familiar (atualizada em 24/09/2014). Elaboração da autora.

ANEXO 4 - RIISPOA - Quadro com tipos de queijo, origem, artigo do RIISPOA no qual são mencionados e exigência de pasteurização

Nome	Artigo	País de Origem	Exigência de Pasteurização e maturação
Danbo	599	Dinamarca	Maturado
Pategrás Sandwich	600	Argentina/ Cuba	Cru ou pasteurizado
Tandil	601	Argentina	Maturado
Tybo (Prato)	602	Dinamarca	Maturado
Roquefort	607	França	Cru ou pasteurizado, maturado 3 meses
Gorgonzola = roquefort	608	Itália	Leite de vaca cru ou pasteurizado
Limburgo	609	Bélgica	Cru ou pasteurizado
Muzzarela	613	Itália	Produto intermediário
Minas padrão	614	Brasil	Pasteurizado, maturado 20 dias
Prato	615	Dinamarca	Maturado
Batavo	615-a	Alemanha	Pasteurizado
Edam ou Reino	617	França	Pasteurizado, maturado 2 meses
Gruyère	618	Suíça	Cru ou pasteurizado, maturado 4 meses
Emental	619	França	Cru ou pasteurizado
Estepe	620	Rússia	Pasteurizado, maturado 2 a 3 meses
Provolone Fresco	622	Itália	Cru ou pasteurizado, consumir até 20 dias
Siciliano	623	Itália	Cru ou pasteurizado, maturado 30 dias
Fontina	624	Itália	Cru ou pasteurizado, maturado 30 dias
Parmesão, Parmesano, Reggiano e Sbrinz	625	Itália	Leite cru ou pasteurizado, Maturado 6 meses
Chedar	626	EUA	Pasteurizado
Provolone curado	627	Itália	Cru ou pasteurizado
Caccio-cavalo = provolone curado	628	Itália	Pasteurizado
Tilsit	629	Rússia	Pasteurizado
Minas Frescal	928	Brasil	Cru ou pasteurizado

Fonte: MATOS (2016) Elaborado com base em MAPA-RIISPOA (1952)

ANEXO 5 - Referências Bibliográficas - Levantamento de estudos microbiológicos e de qualidade sanitária de queijos no Brasil[494]

ALMEIDA FILHO, E. S. Características microbiológicas do queijo tipo minas frescal produzido artesanalmente e comercializado no Município de Poços de Caldas-MG. 1999. 60p. Dissertação (Mestrado) – Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias. Unesp, Jaboticabal, 1999.

ALVES, P. D. D.; SILVA, C. L. C.; CAMPOS, P. C.; HENEINE, L. G. D.; ROSA, C. A.. Avaliação da qualidade higiênico-sanitária e determinação das espécies de leveduras presentes no queijo Minas Frescal, produzido a partir de leite cru e leite pasteurizado, comercializado em Belo Horizonte-MG. (Apresentação de Trabalho/Congresso). 2005.

ALVES, P.D.D. Caracterização de linhagens de Staphylococcus aureus provenientes de diferentes hospedeiros e do processo de fabricação do queijo Minas Canastra. Tese de Doutorado em Ciências Biológicas – Microbiologia. Universidade Federal de Minas Gerais. 2009

ANTUNES, M.L. e MANEIRA, A.M. Análise microbiológica de diversas marcas de queijo minas frescal em vários pontos de comercialização da cidade de Uberaba-MG. Cadernos de Pós-Graduação da FAZU. V. 1. 2010

ARAÚJO, R.A.B.M. Diagnóstico socioeconômico, cultural e avaliação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do Queijo Minas Artesanal da região de Araxá. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal de Viçosa, Viçosa. 2004. 121 pp.

BARROS, P.C.O.G.; NOGUEIRA, L.C.; RODRIGUEZ, E.M.; CHIAPPINI, C.C. Avaliação da qualidade microbiológica do queijo minas frescal comercializado no município do Rio de Janeiro, RJ. Revista Higiene Alimentar, São Paulo, v.18, n.122, Julho/2004. p.32-37,

BORELLI, B. M.; LACERDA, I. C. A.; BRANDAO, L.; ROSA, C. A.. Quantificação das populações de Staphylococcus sp. e determinação da presença de enterotoxinas durante a fabricação de queijo Minas da Serra da Canastra (Apresentação de Trabalho/Congresso).2005.

BORELLI, B.M. Caracterização dos indicadores higiênico-sanitários e da diversidade de leveduras do queijo Minas curado produzido na Serra da Canastra-MG. Dissertação (Mestrado em Ciências Biológicas -Microbiologia) - Universidade Federal de Minas Gerais, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. 2002.

[494] Levantamento realizado em Nov/2012

BRANT, L.M.F. *Avaliação da qualidade microbiológica do queijo minas artesanal do Serro – MG*. Dissertação (Mestrado em Medicina Veterinária) – Escola de Veterinária, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte. 2003. 43f

CÂMARA, S.A.V.; AMARAL, G.B.; MULLER, M.T.; SILVEIRA, K.C.S.;ALMEIDA, T.N. DE;MEDEIRO,C.F. Avaliação microbiológica de queijo tipo minas frescal artesanal,comercializados no mercado municipal de Campo Grande, Mato Grosso do Sul. Revista Higiene Alimentar v.16, n.101, p.32-36, 2002

CARDOSO, V.M. Influencia do período de maturação e das estações do ano nos compostos voláteis, populações de leveduras, aminas bioativas, indicadores higiênico-sanitários, enterotoxinas estafilocócicas e parâmetros físico-quimicos do queijo Minas artesanal do Serro. Tese de Doutorado em Ciências Biologicas - Microbiologia - Universidade Federal de Minas Gerais. 2011.

CARMO, L.S.; DIAS, R.S.; LINARDI, V.R. *et al.* Food poisoning due to enterotoxigenic strains of *Staphylococcus* present in Minas cheese and raw milk in Brazil. *Food Microbiology*, v. 19, n. 1, p. 9-14, 2002.

CERQUEIRA, M. M. O. P.; SOUZA, Marcelo Resende de; FONSECA, Leorges Moraes da; LEITE, Mônica de Oliveira; SILVA, T. J. P.; RODRIGUES, R.. Freqüência de Listeria spp e de Staphylococcus aureus em queijo Minas produzido artesanalmente.. Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes, Juiz de Fora, v. 299, n.52, 1997. p. 17-20.

CRUZ, E.L.S.; LOUREIRO, L.F.S.; B ASTOS, J.A.; FAVARIM, V.C.; T IBANA, A. Avaliação das condições higiênico-sanitárias do queijo tipo minas frescal comercializado no Rio de Janeiro e em alguns pontos de seu processamento. In: Congresso Brasileiro de Ciências e Tecnologia de Alimentos, 14., 1992, São Paulo. Anais. São Paulo: 1994. p.134

DIONIZIO, F.L.; VALLE, R.H.P.; M ARQUES, S.C.; MENDONÇA, A.T.; BOARI, C.A.; FREITAS, R.F. Presença de Salmonella sp. em queijos minas frescal e requeijão em barras produzidos artesanalmente na região de Salinas, norte de Minas Gerais. In: I Congresso Latino-Americano de Higienistas de Alimentos, 7., 2003, Belo Horizonte. Anais. São Paulo, 2003. p.57.

FEITOSA, T.; BORGES, M.F.; NASSU, R.T. Pesquisa de *Salmonella* sp., *Listeria* sp. e microrganismos indicadores higiênico-sanitários em queijos produzidos no Estado do Rio Grande do Norte. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, v. 23 (Supl), p. 162-165, 2003.

FERREIRA, R.M. et al. Pesquisa de *Staphylococcus* coagulase positiva em queijo Minas Frescal artesanal. PUBVET, Londrina, V. 5, N. 5, Ed. 152, Art. 1021, 2011.

FONSECA, C.H. Subsídio à implantação das BPF na melhoria higiênico-sanitária do queijo Minas artesanal da região da Serra do Salitre - MG. Dissertação (Mestrado em Ciências de Alimentos) - Universidade Federal de Minas Gerais. 2004.

FONSECA, L.M.; RODRIGUES, R.; SOUZA, M.R.; CERQUEIRA, M. M. O. P.; LEITE, M.O. Alguns parâmetros físico-químicos de queijo Minas produzido artesanalmente. Anais do XII Congresso Nacional de Laticínios. Juiz de Fora, 1995. p. 105-110.

FURLANETTO, S.M.P.; CERQUEIRA-CAMPOS, M.L.; IARIA, S.T. Pesquisa de *Staphylococcus aureus, Bacillus cereus, Clostridium perfringens* e *Salmonella* em queijo frescal, vendido em supermercados do município de São Paulo. In: Congresso Latino Americano de Microbiologia, 9°/ Congresso Brasileiro de Microbiologia, 12°, São Paulo, 1983. *Programa-Resumos.* São Paulo, 1983. p. 144

GOMES, F.C.O.; MOREIRA, V.C.; ROSA, C. A.; SILVA, C L.C; WALTER, M. E.. Avaliação microbiológica,físico-química e sensorial de amostras de queijo minas artesanal, comercializadas em mercado público de Belo Horizonte, MG.. Higiene Alimentar, v. 192, p. 93-96, 2011.

INMETRO. Informação ao consumidor – Queijo Tipo Minas Frescal e Padrão. 2006. Disponível em: http://www.inmetro.gov.br/consumidor/produtos/queijo_Minas.asp Consulta em mar/2013.

KOMATSU, R.S. Origem dos queijos minas artesanal produzidos em Uberlândia- MG e ocorrência de Staphylococcus coagulase positiva. 2008. 39 f. Dissertação (Mestrado)-Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2008

LIMA, C.D.C. Avaliação microbiológica e química do queijo Minas artesanal da Serra do Salitre - MG. Tese de Doutorado em Ciências Biológicas – Microbiologia. Universidade Federal de Minas Gerais. 2005.

LIMA, L. A., CERQUEIRA,M.M.O.P.; FERREIRA, E.G; ROSA, C.A. Bactérias do ácido láctico e leveduras associadas com o queijo-de-minas artesanal produzido na região da Serra do Salitre, Minas Gerais. Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia, v. 61, p. 266-272, 2009.

LOGERCIO, Andreia Pinto; GUIMARÃES, José Antonio Aleixo. Microbiologia do queijo tipo minas frescal produzido artesanalmente. Ciência Rural. Santa Maria, v.31, n.6, 2001. Disponível em: http: //www.scielo.br/scielo.php/lng

MANDIL, A.; MORAIS, V.A.D.; PEREIRA, M.L.; FAGUNDES, J.M.S.; CARMO, L.S.; CORREIA, M.G.; CASTRO, E.P.; GOMES, M.J.V.M. Avaliação da qualidade microbiológica de queijos comercializados em Belo Horizonte, MG, no período de 1984 a 1991. In: Encontro Nacional de Analistas de Alimentos, 8., 1993, Porto Alegre. Anais. Porto Alegre, 1993.

MANDIL, A.; MORAIS, V.A.D.; PEREIRA, M.L.; FAGUNDES, J.M.S.; CARMO, L.S.; CORREIA, M.G.; CASTRO, E.P.; GOMES, M.J.V.M. *Staphylococcus aureus* em queijo tipo "Minas". Cienc. Tecnol. Alim., 2:233-41, 1982

NASCIMENTO, D.; SABIONI, J.G.; PIMENTA, N.; XANDÓ, S.R. Avaliação microbiológica de queijos tipo Minas-frescal da cidade de Ouro Preto (MG). *Bol. SBCTA*, Campinas, 19:120-9, 1985

OKURA, M.H. Avaliação microbiológica de queijos tipo Minas Frescal comercializados na região do Triângulo Mineiro. Tese (doutorado) - Universidade Estadual Paulista, Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias Jaboticabal, 2010 xxi I, 128 f.

ORNELAS,E.A. Diagnóstico preliminar para caracterização do processo e das condições de fabricação do queijo artesanal da Serra da Canastra – MG. 2005. Dissertação (Mestrado em Medicina Veterinária) - Universidade Federal de Minas Gerais.

PEREIRA, M.L. GASTELOIS, M.C.A.; BASTOS, E.M.A.F. et al. Enumeração de coliformes fecais e presença de *Salmonella* sp. em queijo Minas. Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia, v. 51, n. 5, 1999. p. 427-431.

PEREIRA. K.C.; SÁ, O.R.; PEREIRA, K.C. Avaliação da qualidade higiênico-sanitária do queijo Canastra e de sua matéria-prima produzidos na região de São Roque de Minas (MG). *Scientiae et Praxis*, v. 1, n. 2, 2008

PERESI, J.I.M.; G ACIANO, R.A.S.; A LMEIDA, I.AZ.C.; L IMA, S.I.; RIBEIRO, A.K.; C ARVALHO, I.S. Queijo Minas Frescal artesanal e industrial: qualidade microscópica e teste de sensibilidade aos agentes antimicrobianos. Revista Higiene Alimentar, v.15, n.83, 2001. p.63-70.

RESENDE, M.F.S. Queijo Minas artesanal da Serra da Canastra: influência da altitude e do nível de cadastramento das queijarias nas características físico-químicas e microbiológicas. Dissertação de mestrado. Escola de Veterinária. Área de concentração: Tecnologia e Inspeção de Produtos de Origem Animal. Belo Horizonte: UFMG, 2010. 72 p.

RIBEIRO, P.L.B.; MELO, L.V.; SISDELLI, A.F.F. *et al.* Avaliação físico-química de queijos Minas artesanais comercializados no município de Uberaba, MG. In: Anais do XVI Encontro Nacional e II Congresso Latino-Americano de Analistas de Alimentos. Belo Horizonte: Sociedade Brasileira de Analistas, 2009

RODRIGUES, F.T. Características microbiológicas de queijo tipo minas frescal comercializado em Viçosa, MG. In: Anais Congresso Nacional de Laticínios, 8. Juiz de Fora, 1995. p.233-235.

ROSSI, E.M.; SANTOS, L.R.; RODRIGUES, L.B. *et al.* Contagem de coliformes fecais e *Staphylococcus aureus* e pesquisa de *Salmonella* sp. e *Listeria monocytogenes* em queijos coloniais comercializados em feiras livres de São Miguel do Oeste – SC. *Higiene Alimentar*, v. 21, n. 150, p. 126-127, 2007.

SABIONI, J.G. & NASCIMENTO, D. Ocorrência de *Clostridium perfringens* em queijos tipo Minas-frescal de Ouro Preto (MG). *Hig. alim.*, 4:219-22, 1985.

SALOTTI, B.M; CARVALHO, A.C.F.B; AMARAL, L.A.; VIDAL-MARTINS, A.M.C.; CORTEZ, A.L. Qualidade Microbiológica do Queijo Minas Frescal comercializado no Município de Jaboticabal-SP, Brasil. Arq. Inst. Biol. São Paulo, v.73, n.2, p.171-175, abr./jun.2006

SENA, M.J.; C ERQUEIRA, M.M.O.P.; M ORAIS, C.F.A.; C ORRÊA, E.S.; S OUZA, M.R. Características físico-químicas de queijo de coalho comercializado em Recife-PE. Revista Higiene Alimentar, v.14, n.74, p.41-44, 2000.

SENA, M.J.S. Perfil epidemiológico de Staphylococcus sp enterotoxigênicos isolados de queijos tipo coalho fabricados artesanalmente e comercializados em Recife (PE). Dissertação de Mestrado em Medicina Veterinária. Universidade Federal de Minas Gerais. 1997.

SILVA, C.A.M. Avaliação da qualidade microbiológica de queijo tipo Minas-frescal consumido na cidade do Rio de Janeiro. In: Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 17,1998. Fortaleza, Anais, 1998, p. 134

VINHA, Mariana Barboza. Condições de produção, de comercialização e qualidade higiênico-sanitária do queijo minas frescal produzido em agroindústrias familiares do municipio de Viçosa. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal de Viçosa, 2009.

WENDPAP, L.L. & ROSA, O.O. Presença de *Staphylococcus aureus* em queijo minas consumido no Município de Cuiabá, MT. Revista Higiene Alimentar, v.7, n.27, 1993. p.23- 29

ZAFFARI, C.B.; MELLO, J.F.; COSTA, M. Qualidade bacteriológica de queijos artesanais comercializados em estradas do litoral norte do Rio Grande do Sul, Brasil. Ciência Rural, v. 37, n. 3, 2007. p. 862-867.

ANEXO 6 – Lei Estadual Nº 14.185, de 31 de Janeiro de 2002

Dispõe sobre o processo de produção do

Queijo Minas Artesanal e dá outras providências.

O Povo do Estado de Minas Gerais, por seus representantes, decretou e eu, em seu nome, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º-É considerado Queijo Minas Artesanal o queijo confeccionado conforme a tradição histórica e cultural da região do Estado onde for produzido, a partir do leite integral de vaca fresco e cru, retirado e beneficiado na propriedade de origem, que apresente consistência firme, cor e sabor próprios, massa uniforme, isenta de corantes e conservantes, com ou sem olhaduras mecânicas.

Art. 2º - Na fabricação do Queijo Minas Artesanal serão adotados os seguintes procedimentos:

I - o processamento será iniciado até noventa minutos após o começo da ordenha;

II – a fabricação se fará com leite que não tenha sofrido tratamento térmico;

III – serão utilizados como ingredientes culturas láticas naturais como pingo, soro fermentado ou soro-fermento, coalho e sal;

IV – O processo de fabricação se desenvolverá com a observância das seguintes fases:

filtração; adição de fermento natural e coalho; coagulação; corte e coalhada; mexedura; dessoragem; enformagem; prensagem manual; salga seca; maturação.

Art. 3º - A qualidade do Queijo Minas Artesanal e sua adequação para o consumo serão asseguradas por meio de:

I – fabricação com leite proveniente de rebanho sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infecto-contagiosas e cujos testes oficiais de zoonoses, tais como brucelose e tuberculose, apresentem resultados negativos, de acordo com as normas do Programa Mineiro de Incentivo à Certificação de Origem e/ou Qualidade dos Produtos da Bovinocultura – CERTIBOV.

II – certificação das condições de higiene recomendadas pelo Instituto Mineiro de Agropecuária-IMA – observadas também as normas do CERTIBOV.

III- cadastro do produtor no IMA.

1º - O cadastramento no IMA para os fins deste artigo será feito em escritório local do órgão, no prazo de trezentos e sessenta dias, individualmente ou por meio de entidade

representativa, mediante a apresentação de carta-compromisso, com firma reconhecida, em que o produtor assuma a responsabilidade pela qualidade dos queijos produzidos, e o laudo técnico-sanitário da queijaria, preenchido e assinado por médico veterinário.

2º - A certificação de que trata o inciso II ocorrerá até sessenta dias após o cadastramento, prazo no qual o IMA atestará o cumprimento das exigências sanitárias e legais.

3º - O IMA fiscalizará periodicamente a produção dos queijos, com a finalidade de assegurar o cumprimento das condições exigidas para a obtenção do certificado de qualidade, ainda que as exigências para cadastramento no órgão tenham sido atendidas pelo produtor.

4º - A Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais – Emater-MG – estabelecerá programa de qualificação dos produtores voltado para o cumprimento das exigências necessárias à obtenção do certificado do IMA.

Art. 4º - A água utilizada na produção do Queijo Minas Artesanal será potável e poderá provir de nascente, cisterna revestida e protegida do meio exterior ou de poço artesiano, observadas as seguintes condições:

I - ser canalizada desde a fonte até o depósito ou caixa d'água da queijaria ou do quarto de queijo;

II – ser filtrada antes de sua chegada ao reservatório;

III- ser clorada com cloradores de passagem ou outros sanitariamente recomendáveis a uma concentração de 2 ppm(duas partes por milhão) a 3 ppm (três partes por milhão).

1º - As nascentes serão protegidas do acesso de animais e livres de contaminação por água de enxurrada e outros agentes.

2º - O reservatório a que se refere o inciso II deste artigo será tampado e construído em fibra, cimento ou outro material sanitariamente aprovado.

3º - A queijaria disporá de água para a limpeza e a higienização de suas instalações na proporção de 5 l (cinco litros) para cada litro de leite processado.

4º - A água utilizada na produção do Queijo Minas Artesanal será submetida a análise físico-química e bacteriológica, em periodicidade a ser definida pelo Poder Executivo na regulamentação desta Lei.

Art. 5º - Na instalação da queijaria ou quarto de queijo serão cumpridas as seguintes exigências:

I – localização distante de pocilga e galinheiro;

II- impedimento, por meio de cerca, do acesso de animal e pessoa estranhos à produção;

III- construção em alvenaria, segundo normas técnicas a serem estabelecida em portaria pelo IMA.

Parágrafo Único – A queijaria ou quarto de queijo poderá ser instalada junto a estábulo ou local de ordenha, respeitadas as seguintes condições:

I - inexistência de comunicação direta entre o estábulo e a queijaria; II – revestimento do piso do estábulo com cimento ou calçamento;

III- existência de valetas, no estábulo, para o escoamento das águas de lavagem e de chuva;

IV – existência de torneira independente para higienização do estábulo e dos animais.

Art. 6º - A queijaria terá os seguintes ambientes:

I - área para recepção e armazenagem do leite;

II – área de fabricação;

III- área de maturação;

IV – área de embalagem e expedição.

Art. 7º - As características técnicas dos equipamentos necessários à fabricação do Queijo Minas Artesanal, bem como os critérios de higienização das instalações, equipamentos e fabricantes, serão definidos em portaria pelo IMA.

Art. 8º- São obrigatórios, para a comercialização do Queijo Minas Artesanal, o certificado do IMA, a identificação do fabricante, a data de fabricação e o prazo de validade do queijo.

§ **1º** - os produtos mantidos sob refrigeração receberão embalagem plástica segundo as normas técnicas vigentes.

§ **2º** - Para a comercialização do queijo curado não embalado, será exigida a impressão na pela, em baixo relevo, do número da inscrição estadual do produtor.

§ **3º** - Para a comercialização do queijo embalado, será exigido o cadastramento da embalagem e do rótulo no IMA, utilizado-se para isso os mesmos formulários adotados para produto com inspeção estadual.

Art. 9º - O transporte do Queijo Minas Artesanal se fará em veículo com carroceria fechada, sem a presença de nenhum outro produto, a fim de evitar deformação, contaminação ou comprometimento da qualidade e do sabor.

Art. 10 - O Queijo Minas Artesanal não embalado será acondicionado para transporte em caixa ou tubo plástico, de fibra de vidro ou similar, provido de tampa ou vedação.

Art. 11 - Somente poderá ostentar no produto ou em sua embalagem a classificação Queijo Minas Artesanal o queijo fabricado em conformidade com as disposições desta Lei.

Parágrafo Único – O Queijo Minas Artesanal produzido em área demarcada conterá, gravada no produto ou na embalagem, a indicação de sua região de origem.

Art. 12 - No período de trinta meses contados a partir da publicação desta Lei, ou até que existam no Estado entrepostos em número suficiente para a maturação, o Queijo Minas Artesanal será comercializado em ate sessenta dias.

Parágrafo Único – No período de trinta meses a que se refere o "caput" deste artigo, serão realizadas pesquisas científicas comprovando a inexistência de risco à saúde do consumidor.

Art. 13 - O Banco de Desenvolvimento de Minas Gerais – BDMG – estabelecerá programa de incentivo à produção do queijo artesanal, mediante o apoio financeiro e a qualificação técnica do produtor, com recurso do Fundo Estadual de Desenvolvimento Rural – FUNDERUR.

Art. 14 - O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de noventa dias, assegurando-se ao BDMG, à Emater e ao órgão de fiscalização sanitária animal do IMA as condições necessárias ao cumprimento desta Lei.

Art. 15 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 16 - Revogam-se as disposições em contrário.

Palácio da Liberdade, em Belo Horizonte, aos 31 de janeiro de 2002.

ITAMAR FRANCO – Governador do Estado

ANEXO 7 - Regulamentação da Lei 14.185 - Decreto Nº 42.645/ 2002

DECRETO Nº 42.645, de 5 de junho de 2002

REGULAMENTA A LEI Nº 14.185, DE 31 DE JANEIRO DE 2002 QUE DISPÕE SOBRE O PROCESSO DE PRODUÇÃO DE QUEIJO MINAS ARTESANAL

CAPÍTULO I

Disposições Gerais

Art. 1º. O processo de produção do queijo Minas Artesanal no Estado de Minas Gerais obedecerá às normas deste regulamento.

Art. 2º. Este Regulamento abrange a produção de queijos artesanais produzidos a partir de leite cru, beneficiados na queijaria da propriedade de origem, sem a utilização de técnicas industriais, em micro regiões tradicionais em sua produção no Estado de Minas Gerais, segundo procedimentos próprios de tecnologia e produção.

Art. 3º Para efeito deste regulamento,entende-se:

I- por queijo Minas Artesanal o queijo elaborado, na propriedade de origem do leite, à partir do leite cru, hígido, integral e recém ordenhado, utilizando-se na sua coagulação somente a quimosina de bezerro pura e no ato do prensagem somente o processo manual, e que o produto final apresente consistência firme, cor e sabor próprios, massa uniforme, isenta de corantes e conservantes, com ou sem olhaduras mecânicas, conforme a tradição histórica e cultural da região do Estado onde for produzido.

II- por micro regiões tradicionais aquelas onde existam uma tradição histórica e cultural na produção de queijos artesanais. As microregiões e os municípios que as compõem serão identificadas em portarias específicas sempre que houver solicitação junto ao IMA, através de organizações representativas dos produtores, mediante estudos feitos pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais Emater/MG e Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais- EPAMIG, que comprovem através de caracterização da região sua tradição histórica e cultural na atividade.

III- por queijarias artesanais os estabelecimentos situados em propriedade rural, destinados exclusivamente à produção do queijo Minas Artesanal. As queijarias artesanais só poderão funcionar para a manipulação de leite da própria fazenda.

IV- por leite cru próprio para fabricação de queijo Minas Artesanal o leite obtido de um rebanho sadio e que no momento de sua utilização artesanal atenda os seguintes padrões:

1- Microbiológicas:

Flora microbiana total ≤ 100.000 ufc/ml;
Células somáticas ≤ 400.000 unidades/ml;
Staphylococcus aureus ≤ 100 ufc/ml;
Escherichia coli ≤ 100 ufc/ml;
Salmonella ausência/ 25 ml;
Streptococcus β-hemolíticos (Lancefield A, B, C, G e L)ausência/0,1 ml:.

2- Físico-Químicas:
Caracteres organolépticos normais;
Teor de gordura: mínimo de 3%;
Acidez em graus Dornic: de 15 a 20ºD;
Densidade a 15ºC: de 1.028 a 1.033;
Lactose: mínimo de 4,3%;
Extrato seco desengordurado: mínimo 8,5%;
Extrato seco total: mínimo 11,5%;
Índice crioscópio: de -0,550º H a -0,530ºH (-0,530ºC a - 0,512ºC);
Livre de resíduos de antibióticos, agrotóxicos e quimioterápicos.

Parágrafo único-Os padrões microbiológicos citados no inciso IV deverão ser atingidos ate 2004,prevendo-se os seguintes prazos e metas para os produtores se adequarem as exigências:

1- Em 2002:

a) Flora micobiana total <_ 350.000ufc/ml:
Células somáticas <_465.000 unidades/ml:

2- Em 2003
Flora microbiana total <_ 200.000ufc/ml:
Células somáticas <_420.000 unidades/ml:

3- Em 2004:
a) Flora microbiana total <_ 100.000ufc/ml
b) Células somáticas <_ 400.000unidades /ml

Art. 4º Somente será permitida a produção dos Queijo Minas Artesanail sob as seguintes condições:

I - ser fabricado na propriedade rural, cujo proprietário e propriedade sejam cadastrados no IMA, conforme o disposto no artigo 13:.

II - ser fabricado sem a utilização de técnicas industriais, como ultrafiltração do leite, prensagem mecânica, emprego de leite concentrado ou em pó e proteínas láticas, enzimas coagulantes de origem fúngica ou microbianas, utilização de leite sem lactose, ou qualquer outro componente normal do leite e quaisquer outras técnicas industriais que venham a ser desenvolvidas:.

III – utilização do leite produzido somente na propriedade cujo rebanho leiteiro atenda a todas as especificações previstas neste Regulamento sendo, portanto, proibida a compra de leite ou coalhada.

Art. 5º Na fabricação do Queijo Minas Artesanal serão observadas as seguintes fases:

I-Filtração: É a coagem do leite, logo após a ordenha, objetivando a retirada das partículas macroscópicas. O filtro ou coador deve ficar na boca do latão e devem ser constituídos de tela de metal, aço inox ou alumínio, nylon ou plástico atóxico. É importante que a malha seja de 10 - 16 meshes e que seja higienizado e seco antes do uso. Durante esta fase pode ser necessária a utilização de mais de um filtro, pois este deve ser trocado sempre que estiver sujo. O leite deverá ser coado novamente no momento de entrar na queijaria, no tanque de recepção, só que o filtro será de 60 –90 meshes.

II-Adição de fermento natural e coalho: visam a produção da massa para o queijo. Deve-se utilizar coalho em pó ou líquido de quimosina de bezerro e soro fermentado, soro- fermento natural salgado ou, pingo.

III-Coagulação: É o tempo necessário para atuação do coalho no leite.

IV-Corte da coalhada: Objetiva a separação do soro. Deve-se cortar a coalhada até obter grãos do tamanho característico do processo de fabricação de cada micro região. V-Mexedura: Também visa a separação do soro. A decantação lenta ou a flutuação dos grãos indica falha no processamento e, portanto, deve-se eliminar a massa com o problema, pois o queijo se tornaria impróprio para consumo

VI-Dessoragem: fase em que o excesso de soro é retirado. A quantidade de soro a ser retirada é característica de cada microrregião,devendo ser regulamentada por portaria a ser publicada pelo IMA:

VII-Enformagem: Nesta fase a massa é colocada nas formas redondas para ganhar sua forma característica. Colher a massa usando um percolador telado higiênico e moldar em formas higienizadas. Estes utensílios serão especificados em portaria baixada pelo IMA.

VIII-Prensagem manual:Fase que objetiva aproximar bem os grãos para o queijo ficar liso. Prensar manualmente usando luvas plásticas descartáveis estéreis ou usando as próprias tampas das formas.

IX-Salga seca: fase importante que da sabor ao queijo salgar de ambos os lados usando sal marinho destinado ao consumo humano. Cuidados especiais com sal utilizado que pode carrear contaminantes ao produto acabado. Deve-se colher o pingo num volume mínimo de 4 litros/100 litros de leite:

X-Maturação: fase com duração específica para cada micro região e objetiva o desenvolvimento do sabor a desidratação e a estabilização do produto para atingir a consistência desejada.

§1º O processamento será iniciado até noventa minutos após o começo da ordenha.

§2º O processamento será detalhado em portarias baixadas pelo IMA, obedecidas as características de fabricação de cada micro região,.

§3º É proibido o preparo do coalho a partir do estomago do tatu canastra, família dos *Dasipodídeos*, táxon: *(Priodontes giganteus)*.

Art. 6º O leite deverá passar imediatamente antes de sua utilização**,** pelas seguintes avaliações de qualidade:

I- Mensalmente pelo WMT: teste para o controlene monitoramento da qualidade do leite do rebanho. O resultado do teste deve apresentar valor correspondente ao teor de células somáticas estabelecido no parágrafo único do artigo 3º deste regulamento, a partir de :

a) 2002: Maximo de 12 mm que corresponde na tabela a contagens de células somáticas inferiores a 465.000 celulas/ml:

b) 2003: Maximo de 11mm que corresponde na tabela a contagens de células somáticas inferiores e a 420.000 celulas/ml:

c) 2004: Maximo de 10mm que corresponde na tabela a contagens de células somáticas inferiores e a 400.000 celulas / ml:

II-teste do alizarol: será considerado próprio o leite que apresentar resultado de coloração róseo-salmão sem grumos.

Parágrafo único: Todo leite fora destes padrões deverá ser utilizado para outros fins, para garantir a segurança nestes testes os produtores deverão passar por um treinamento para se capacitarem. Este treinamento deverá ser oferecido por instituições conforme inciso V,do art.12, deste Regulamento.

Art. 7º. É proibida a prática da requeija, ou seja, o reprocessamento de queijos com defeitos visando ao consumo humano.

CAPÍTULO II

Do Controle Sanitário do Rebanho

Art. 8º. Para assegurar a qualidade do Queijo Minas Artesanal e sua adequação para o consumo humano, o produtor deverá adotar as seguintes práticas visando ao controle sanitário do rebanho:

I - vacinação contra febre aftosa

II - vacinação contra brucelose;

III - teste de diagnóstico para brucelose;

IV - teste de diagnóstico para tuberculose;

V - controle dos animais contra mamite;

VI - controle de parasitas e outras manifestações patológicas, que comprometam a saúde do rebanho ou a qualidade do leite;

VII - controle de insetos, roedores e qualquer outra praga. Os raticidas, inseticidas,

desinfetantes e qualquer outra substância tóxica devem ser mantidos em local fechado em ambiente separado da queijaria ou quarto de queijo, de modo a não contaminar os produtos alimentícios, suas matérias primas e seus manipuladores;

§- o IMA através de portaria baixará as normas técnicas disciplinando o controle sanitário do rebanho.

§2º Animais reagentes positivos aos testes de diagnóstico para brucelose e tuberculose serão marcados a ferro candente no lado direito da cara com um "P", contido num círculo de oito centímetros de diâmetro.

§3º Animais reagentes positivos para brucelose e tuberculose deverão ser isolados de todo o rebanho e sacrificados e destruídos no prazo máximo de 30(trinta)dias após o diagnóstico, em estabelecimento sob inspeção oficial indicado pelo IMA.

§4º Animais reagentes positivos devem ser imediatamente afastados da produção leiteira.

§5º Na impossibilidade de sacrifício em estabelecimento sob inspeção oficial, os animais serão sacrificados e destruídos no estabelecimento de criação, sob fiscalização direta da unidade local do IMA.

§6º O Governo deverá criar uma linha de crédito específica para reposição dos animais abatidos conforme os § §3º e 5º deste artigo.

Art. 9º. O leite utilizado na fabricação do Queijo Minas Artesanal deverá ainda ser obtido:

I - de vacas que se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

II - de vacas que não estejam no período final de gestação ou na fase colostral;

III - de vacas que não apresentem quaisquer sintomas de doenças no aparelho genital ou lesões no úbere e tetos, febre, infecções generalizadas, enterites com diarréia;

IV - de vacas que não tenham sido tratadas com substâncias nocivas à saúde do homem pela transmissão através do leite, salvo quando houver o respeito ao período de carência destes produtos.

CAPÍTULO III

Da Higiene

Art 10. O IMA certificará as condições higiênico-sanitárias necessárias para fabricação do Queijo Minas Artesanal, observando a higiene pessoal, o processo da ordenha, a elaboração do queijo Minas Artesanal, a armazenagem e o transporte para comercialização, bem como a sanidade do rebanho.

Art. 11 O certificado referido no artigo anterior será emitido até 60 (sessenta) dias após o cadastramento, por ordem de entrada da solicitação no Escritório do IMA mais próximo, prazo no qual se atestará o cumprimento das exigências sanitárias e legais.

Art. 12 Para obter o certificado o produtor de Queijo Minas Artesanal deverá:

I - ser cadastrado no IMA;

II - atender as exigências contidas nos artigos 8º e 9º deste Regulamento;

III - apresentar exames que comprovem a potabilidade da água utilizada;

IV - ter infra-estrutura necessária para a produção de leite hígido: curral, sala de ordenha e queijaria adequados de acordo com a legislação vigente;

V - submeter-se a cursos de qualificação, ministrados sob a responsabilidade da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais - Emater-MG e ou Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - EPAMIG, e obter atestado de capacitação emitido por essas empresas, que estabelecerão os critérios para a qualificação.

Parágrafo único. O certificado será convalidado a cada visita de fiscalização dos técnicos do IMA, com a finalidade de verificar se as condições exigidas neste regulamento estão sendocumpridas; sob pena de o certificado e o cadastramento serem cancelados.

Art. 13 A entidade que vier a ministrar os cursos, estabelecerá programas de qualificação dos produtores de acordo com as normas técnicas a serem estabelecidas pelo IMA.

CAPÍTULO IV

Do Cadastramento

Art. 14 O cadastramento no IMA será realizado em seu Escritório, no município da propriedade rural do requerente, individualmente ou por meio de entidade representativa, mediante apresentação dos seguintes documentos:

I - exame médico dos trabalhadores (clínico e tuberculose), renovado anualmente;

II - cópia do cartão de controle sanitário que comprove a vacinação do rebanho contra a febre aftosa;

III - nota fiscal que comprove a vacinação do rebanho contra a raiva dos herbívoros, quando necessário;

IV - atestado de vacinação contra brucelose, emitido por médico veterinário credenciado;

V - atestado negativo de teste contra brucelose, emitido por médico veterinário credenciado;

VI - atestado negativo de teste contra tuberculose, emitido por médico veterinário credenciado;

VII - resultado de exame microbiológico e físico-químico da água, emitido por laboratório credenciado pelo IMA;

VIII - resultado de exame microbiológico e físico-químico do produto, emitido por

laboratório credenciado pelo IMA, para as queijarias já existentes;

IX - planta baixa da propriedade contendo: localização do curral, sala de ordenha, queijaria com máquinas, equipamentos e pontos de água e de esgotos, na escala de 1/100;

X - carta - compromisso, com firma reconhecida, na qual o produtor assuma a responsabilidade pelo produto;

XI - laudo técnico da queijaria preenchido e assinado por médico veterinário;
XII - modelo do rótulo a ser utilizado no produto.

§1ºPara as novas queijarias será dado um prazo de 30 (trinta) dias após o inicio da fabricaçao do primeiro lote de queijos para que apresentem os resultados das analises microbiológicas do produto;

§2º Os incisos X e XI seguirão modelo próprio fornecido pelo IMA

§3º Os parâmetros e padrões para o exame referido no inciso VIII são os seguintes:

1- Físico-químicos:
umidade expressa em base seca : até 54%
amido: negativo
fosfatase:positiva;

2- Microbiológicos:

Coliforme/g a 30ºC: n= 5, c=2, m= 5 x 10^3, M= 1 x 10^4
Coliforme/g a 45ºC: n= 5, c=2, m= 1 x 10^3, M= 5 x 10^3
Estafilococos coagulase positiva: n=5, c=2, m= 1 x 10^2, M= 1 x 10^3
Salmonella sp./25 gr: n=5, c=0, m=0
Listeria sp/25 gr: n=5, c=0, m=0

3- Os parâmetros Físico-Quimicos do queijo Minas Artesanal serão definidos em portarias especificas, baixadas pelo IMA de acordo com as características do queijo de cada microregiao

§4º- Terminado o prazo de 360(trezentos e sessenta) dias para cadastramento, os produtores que não solicitaram seu cadastro deverão requerer o registro de seu estabelecimento, como laticínio, ao Serviço de Inspeção Estadual, e observar as normas vigentes.

CAPÍTULO V

Da Água Utilizada na Produção do Queijo

Art. 15. A água utilizada na produção do Queijo Minas Artesanal será potável e poderá provir de nascente, cisterna revestida e protegida do meio exterior ou de poço artesiano, observadas as seguintes condições:

I - ser canalizada desde a fonte até o depósito ou caixa d'água da queijaria ou do

quarto de queijo;

II - ser filtrada antes de sua chegada ao reservatório;

III - ser clorada com cloradores de passagem ou outros sanitariamente recomendáveis, a uma concentração de 2 ppm (duas partes por milhão) a 3 ppm (três partes por milhão).

§1º Além da cloração, o tratamento da água com a utilização de outro agente desinfetante ou outra condição do processo de desinfecção, poderá ser autorizado pelo IMA desde que fique demonstrada eficiência de inativação microbiológica equivalente à obtida com a condição definida no item III.

§2º As nascentes serão protegidas do acesso de animais e livres de contaminação por água de enxurrada e outros agentes.

§3º O reservatório a que se refere o inciso II deste artigo será tampado e construído em fibra, cimento ou outro material sanitariamente aprovado.

§4º A queijaria artesanal disporá de água para limpeza e a higienização de suas instalações na proporção de cinco litros para cada litro de leite processado.

Art. 16. A água utilizada na produção do Queijo Minas Artesanal será submetida à análise físico-química e bacteriológica.

§1º A análise será feita em laboratório credenciado pelo IMA.

§2º A água deverá ser analisada visando avaliar os seguintes aspectos: cor, odor, dureza, cloretos, turbidez, pH, cloro residual, matéria orgânica, nitrogênio amoniacal, nitrito, nitrato, coliformes totais, coliformes fecais, numa frequência a ser definida pelo técnico do IMA, conforme avaliação da propriedade e do produto acabado.

§3º A critério do IMA, poderão ser solicitadas análises complementares visando confirmar a ausência de substâncias químicas que representem riscos à saúde (pesticidas e metais pesados e agrotóxicos).

§4º Os padrões de potabilidade referentes as análises constantes deste artigo são os seguintes:

1-Coliformes totais: ausência em 100 ml;

2- *Escherichia coli* ou coliformes termotolerantes: ausência em 100 ml;

3- Os padrões físico-químicos da água serão os mesmos citados na Portaria do Ministério da Saúde nº 1.469, de 29 de dezembro de 2000.

CAPÍTULO VI

Das Instalações da Queijaria Artesanal

Art. 17 Na instalação da queijaria artesanal serão cumpridas as seguintes exigências:

I - localização distante de pocilga,galinheiro e qualquer outra fonte produtora de mau cheiro

que possa comprometer a qualidade do leite ou queijo;

II - impedimento, por meio de cerca, do acesso de animais e pessoas estranhas à produção;

III - construção em alvenaria, segundo normas técnicas a serem estabelecidas em portaria pelo IMA.

Parágrafo único. A queijaria artesanal ou quarto de queijo poderá ser instalado junto ao estábulo e local de ordenha, respeitadas as seguintes condições:

1- inexistência de comunicação direta entre o estábulo e a queijaria, com local adequado para higienização pessoal e troca de roupa de qualquer pessoa que entrar na queijaria;

2- revestimento do piso do estábulo com cimento ou calçamento, com declive não inferior a 2%(dois por cento);

3- existência de valetas, no estábulo, sem cantos vivos e de largura, profundidade e inclinação suficientes para permitire fácil escoamento das águas e de resíduos orgânicos;

4- existência de torneira independente para higienização do estábulo e dos animais, com abastecimento de água de boa qualidade em volume suficiente para atender os trabalhos diários de higienização dos animais, equipamentos e instalações.

5– O descarte do soro poderá ser destinando à alimentação animal, sendo proibida sua eliminação no ambiente sem tratamento adequado.

Art.18. A queijaria artesanal terá os seguintes ambientes:

I - área para recepção e armazenagem do leite;
II - área de fabricação;
III- área de maturação ;
IV- área de embalagem e expedição.

CAPÍTULO VII

Dos Equipamentos

Art. 19 As características técnicas dos equipamentos necessários à fabricação do Queijo Minas Artesanal, bem como os critérios de higienização das instalações, equipamentos e fabricantes, serão definidos em portarias pelo IMA.

CAPÍTULO VIII

Do Transporte e da Comercialização

Art.20. Somente poderá ser comercializado o Queijo Minas Artesanal do produtor cadastrado que tenha atendido todas as exigências contidas neste Regulamento e em portarias expedidas pelo IMA.

Art. 21. São obrigatórias para comercialização, informações sobre a identificação do fabricante, a data de fabricação e o prazo de validade do queijo Minas Artesanal.

Art. 22. O transporte do Queijo Minas Artesanal se fará à temperaturas adequadas, em veículo com carroceria fechada, sem a presença de nenhum outro produto a fim de evitar deformação ou contaminação e/ou proliferações de microrganismos que comprometam a qualidade do produto.

Parágrafo único. Os veículos de transporte devem ser devidamente higienizados imediatamente antes de receber a carga de queijo Minas Artesanal.

Art. 23. Os veículos de transporte deverão realizar as operações de carga e descarga fora dos locais de elaboração dos alimentos, devendo ser evitada a contaminação destes e do ar pelos gases de combustão.

Art. 24. O Queijo Minas Artesanal não embalado, ou seja, curado com casca será acondicionado para transporte em caixa ou tubo plástico, de fibra de vidro ou similar, aprovado, higienizado, provido de tampa ou vedação e mantido à temperatura adequada.

Art. 25 O queijo Minas Artesanal,submetido a curto período de maturação deverá ser comercializado embalado sob refrigeraçao

§-1º. A embalagem plástica deverá ser de uso único, descartável, permeável ao vapor de água, oxigênio e gás carbônico, aprovada pelo Ministério da Saúde e ser armazenada em local adequado que lhe garanta a qualidade higiênica.

§-2º O queijo só poderá ser embalado após dessoragem completa.

Art. 26. Para comercialização do queijo curado com casca não embalado será exigida a impressão na peça, em baixo relevo, do número da inscrição estadual do produtor, acrescido do número de cadastro do produtor artesanal no IMA.

Parágrafo único. No caso previsto neste artigo,é facultado o uso de rótulo contendo as informações obrigatórias deverá ser afixado diretamente no queijo com adesivo apropriado para alimentos, redes cordões ou qualquer outra forma que garanta que os mesmos cheguem até o consumidor desde que aprovados pelo IMA.

CAPITULO IX

Da Rotulagem

Art. 27. Para a comercialização do queijo embalado será exigido o cadastramento da embalagem e do rótulo no IMA, utilizando-se os mesmos formulários adotados para a inspeção estadual.

Parágrafo único. O rótulo deverá conter as seguintes informações obrigatórias:

1-denominação “QUEIJO MINAS ARTESANAL” de forma visível e em letras destacadas, em tamanho uniforme, de acordo com as normas de rotulagem.
2-identificação do produtor;
3-lista de ingredientes;
4-informação nutricional;
5-conteúdo líquido ou a menção-Pesar a vista do consumidor;

6-data de fabricação;
7-prazo de validade.
8-estar impresso no rótulo,em destaque tanto a denominação “Queijo Minas Artesanal” quanto a expressão, “PRODUTO ELABORADO COM LEITE CRU” e a micro região de origem.

CAPÍTULO X

Das Penalidades e Infrações

Art. 28. O não cumprimento do disposto neste Regulamento e nas portarias baixadas pelo IMA implicará em:

I-advertência por escrito quando o dano possa ser reparado;

II-apreensão e destruição dos produtos inadequados;

III-cancelamento do cadastro do produtor quando o dano for considerado irreparável.

§1º. O produtor poderá apresentar defesa ao Diretor-Geral do IMA no prazo de vinte dias, contado da data da notificação.

§2º. Da decisão final será dada ciência ao produtor por escrito, através do Escritório do IMA mais próximo de sua propriedade.

§3º. Quando o dano for reparável o produtor terá um prazo para adoção das medidas corretivas a ser fixado pelo IMA.

CAPÍTULO XI

Das Disposições Finais

Art.29. O produtor é obrigado a apresentar ao Escritório do IMA mais próximo, mensalmente, uma planilha com a produção do mês, contendo o nome e endereço do comprador, segundo modelo fornecido pelo IMA.

Art. 30. Somente poderá exibir no produto ou em sua embalagem a classificação “QUEIJO MINAS ARTESANAL” o queijo fabricado em conformidade com as disposições deste Regulamento.

Art. 31. O Banco de Desenvolvimento de Minas Gerais S.A.– BDMG estabelecerá programa de incentivo à produção do queijo artesanal, mediante apoio financeiro e qualificação técnica do produtor, com recursos do Fundo Estadual de Desenvolvimento Rural - FUNDERUR.

ANEXO 8 – Notas Taquigráficas da Audiência Pública na ALMG, em 12/set/2001, sobre a fiscalização e inspeção sanitárias da produção artesanal de queijo minas feitos à base de leite cru

*Observaões da autora: Esta audiência pública foi realizada durante **a** 72ª Reunião Ordinária da Comissão de Política Agropecuária e Agroindustrial, no teatro da ALMG, em Belo Horizonte. Apresentamos neste anexo informações extraídas das notas taquigráficas. Excluímos partes iniciais que não estavam relacioandas com a temática principal, assim como menções às presenças que foram sendo anunciadas ao longo da sessão. Essa audiência se organizou a partir da fala inicial de seis pessoas, três delas representando o poder público estadual e três representando produtores de três regiões produtoras (Salitre/Alto Paranaíba, Serro e Canastra), alternadas, na seguinte ordem:*

1-Lígia Schreiner - VISA – Secretaria Estadual de Saúde
2-Wilson José Rosa – Técnico da Emater de Serra do Salitre – representando produtores da região do Salitre/Alto Paranaíba
3-Amauri Artimos da Matta – Promotor de Justiça da área de defesa do consumidor, Ministério Público MG
4-José Monteiro Magalhães - Prefeito do Serro, representando os produtores da região do Serro.
5-Marcos Garcia Jansen - Subsecretário de Agricultura
6-João Carlos Leite - Presidente da Cooperativa de Crédito de São Roque de Minas, representando produtores da região da Canastra

Outras pessoas que fizeram intervenções públicas:

Geraldo Alvim Dusi - Chefe Centro Tecnológico do ILCT-EPAMIG.
Márcio Carvalho – FAEMG(Fed. Agricultura doEstado de Minas Gerais
Altino Rodrigues Neto - Diretor Geral do IMA

NOTAS TAQUIGRÁFICAS - Área de Taquigrafia e Publicação

Reunião Ordinária de Comissão de Política Agropecuária e Agroindustrial

Data: 12/09/2001 HORA: 14h30min FOLHAS: 01 a 81

Observação da área de taquigrafia: Registro taquigráfico prejudicado em razão de falhas no sistema de gravação. Notas taquigráficas sem revisão dos oradores.

O Sr. Presidente (Deputado João Batista de Oliveira): (…) Declaro aberta a 2ª Reunião Ordinária da Comissão de Política Agropecuária e Agroindustrial. (...) Esta reunião tem a finalidade de discutir, em audiência pública, a fiscalização sanitária e a inspeção da produção artesanal de queijo minas, feitos à base de leite cru. [Lê requerimentos feitos à Comissão, sobre diversos assuntos] (…) Esta Comissão é sempre procurada por produtores rurais de todos os segmentos do agronegócio. Aqui assobiamos, defendemos a batata, lutamos pelo queijo e comemos banana. Este é o lema desta Comissão. Passaremos, agora, à composição da Mesa (...)

Temos cinco convidados como expositores, mas, como a mesa não comporta muitas cadeiras, que todos se sintam à vontade para se inscrever como debatedores. Convidamos a

tomar assento à mesa:

-a Sra. Lígia Schreiner, Diretora de Vigilância Sanitária de Alimentos da Secretaria da Saúde, representando o Sr. Carlos Patrício Freitas Pereira, Secretário de Estado da Saúde;

-o Dr. Marcos Garcia Jansen, representando o Dr. Hélio e Machado, Subsecretário de Minas de Estado que (...) não pôde comparecer a esta reunião, depois de haver participado das preparatórias de mobilização com este Presidente nas cidades do interior;

-o Dr. Amauri Artimos da Mata, Promotor de Justiça da área de defesa do consumidor de Minas Gerais, representando o Dr. Nedens Ulisses Freire Vieira, Procurador-Geral de Justiça do Estado de Minas Gerais;

-os Srs. Wilson José Rosa, Extensionista da Emater, em Serra do Salitre,

- João Carlos Leite, Presidente da Cooperativa dos Produtores Rurais do Serro[495], indicado por seus colegas produtores de São Roque de Minas;

- o Dr. Carlos Drumond, Presidente da Cooperativa dos Produtores Rurais do Serro, também indicado por seus colegas, e o Prefeito do Serro.

Além desses convidados, estão presentes [cita alguns presentes] (…) Gostaria de convidar a Dra. Lílian Santos Nogueira, que representa nosso contato internacional de colaboração e cooperação França-Brasil para estudar a fabricação do queijo artesanal a partir do leite cru. Ao longo dos nossos debates, vamos passando a lista de presença. Gostaríamos de agradecer a presença de todos antecipadamente.

Este é um momento importante para a Comissão de Política Agropecuária e Agroindustrial. Defender o queijo artesanal de Minas Gerais é defender um de seus valores mais fundamentais da história da nosso Estado, é defender seus valores culturais, econômicos e sociais. Os produtores de queijo de Minas Gerais, na sua organização, convenceram esta comissão da importância desta audiência, exatamente porque chamaram a responsabilidade para si. Querem ganhar novos mercados. Nosso produtor quer se profissionalizar e esta comissão se propôs a desenvolver esse trabalho, exatamente para mediar com as partes um tempo necessário, através da votação de um projeto de lei nesta Casa, para que os produtores possam se adaptar, e que Minas Gerais continue oferecendo a Minas e ao Brasil, quem sabe futuramente ao exterior, esse verdadeiro tesouro que temos, que é o queijo minas artesanal a partir do leite cru. Para abrir nossos debates, convidamos a fazer o uso da palavra, a Sra. Lígia Schreiner (...)

A Sra. Lígia Schreiner - Boa tarde a todos. Estou aqui representando o Sr. Secretário de Estado da Saúde que, por problemas na agenda, não pôde comparecer, mas me deu muitas recomendações relativas a essa questão do queijo, que ele sente como um problema sério em Minas Gerais e que deve ser resolvido. A indicação do meu nome para representá-lo neste evento demonstra o cuidado que tem com essa questão, uma vez que, já há bastante tempo, represento a Secretaria de Saúde quando se trata do queijo. Esse é um processo que já vem sendo discutido há três ou quatro anos, a convite do Instituto Mineiro de Agropecuária, acionada pelo Ministério Público. Essa é uma discussão que já vem ocorrendo há mais tempo. Como venho acompanhando essa discussão há mais tempo, o Secretário achou que eu estaria mais capacitada para estar debatendo o tema. Essas discussões anteriores que mencionei eram

---

[495] Observação da autora: há aquí um erro nas notas taquigráficas. João Carlos Leite é presidente da Cooperativa de Crédito de São Roque de Minas – Sicoob/Saromcredi

feitas em grupos compostos por técnicos de diversas áreas do Governo representando a pesquisa do Estado, representando a Emater, representando o IMA, representando a Secretaria de Agricultura, a UFMG, o pessoal da EPAMIG, do Cândido Tostes, de diversos segmentos envolvidos, faltando somente a participação da sociedade. Este espaço da Assembléia vai justamente permitir que a sociedade se posicione sobre o tema. Essa sociedade tem que ser entendida como todos os atores envolvidos. Ainda hoje, pela manhã, estive conversando com a D. Maria do Céu, do Movimento das Donas de Casa que lamentou não poder estar presente aqui hoje. Disse que gostaria de seguir nessa discussão justamente porque esse problema do queijo envolve muitos atores e não é de solução fácil. Somente com um esforço coletivo vai se conseguir chegar à resolução do problema. Gostaria de contextualizar um pouco a questão da vigilância sanitária. No âmbito da saúde, a vigilância sanitária é responsável justamente pela questão da fiscalização desse tipo de produto. A missão da vigilância sanitária é proteger o promover a saúde, através do controle de produtos e serviços de interesse da saúde, garantindo a sua segurança sanitária e a prevenção de fraudes.

Entre os produtos de interesse à saúde estão os alimentos, cujo controle é de responsabilidade compartilhada entre o setor da agricultura e o setor da saúde, com competências específicas. Para se fazer vigilância sanitária, a primeira ação executada é a regulamentação. Todas as ações a ser efetuadas e todos os produtos devem seguir alguns padrões, expostos na forma de leis e de regulamentos técnicos. Os fatores preponderantes para essa regulamentação são aqueles que estão calcados no risco à saúde e na proteção ao consumidor. Assim, quando se estabelece um regulamento que esteja protegendo a saúde do consumidor ou o protegendo contra a fraude, é legítimo que o poder público faça uma regulamentação, sendo que essa legitimidade é reconhecida em nível internacional. Hoje, na era da globalização, com a Organização Mundial de Comércio, os países não podem mais impor barreiras, ou melhor, esses regulamentos não podem servir de barreiras ao comércio. O Presidente falou muito bem da questão de adquirirmos qualidade para exportar nossos produtos efetivamente, essas barreiras estão caindo cada vez mais. Mas há barreiras legítimas, que são justamente aquelas calcadas no risco à saúde e da proteção ao consumidor. Então, os objetivos dessa regulamentação devem-se basear exatamente na proteção à saúde, na segurança da população e na proteção ao consumidor contra fraudes e enganos. Essa regulamentação é benéfica para toda a sociedade, principalmente se há uma harmonização internacional, porque isso facilita o comércio. Tanto a fiscalização como os sistemas de controle são muito bons; sua finalidade básica é a proteção da população, mas como efeito secundário temos a facilitação do comércio. Reportando-me à questão do queijo, vemos como é importante termos um produto legalizado. Quando não é legalizado, o produtor recebe uma quantia ínfima pelo produto, porque há um risco associado a ele - o atravessador pode ser pego com o produto; o produto pode ser confiscado; o comerciante pode ser multado por vender um produto ilegal etc. Assim, o produto que não é legalizado perante os órgãos públicos tem o seu comércio dificultado, o que não é benéfico para o produtor, que recebe muito pouco por seu trabalho. Na verdade, a regulamentação dos produtos dá acesso ao mercado e, conseguindo-se demonstrar a qualidade, dá acesso ao mercado internacional, além do nacional. É verdade que o queijo mineiro é extremamente apreciado - suas características sensoriais são muito apreciadas, e essas qualidades devem ser preservadas, mas sem que se abra mão da segurança ao consumidor. Então, nosso desafio é exatamente o de acharmos esse caminho para preservar essa qualidade e, ao mesmo tempo, proteger o consumidor e assegurar essa fatia do mercado, que é tão importante. Como já disse, a fiscalização dos produtos de origem animal, como é o caso do queijo, é de competência compartilhada. As ações relativas ao estabelecimento de padrões sobre limite de contaminantes, resíduos tóxicos, desinfetantes,

metais pesados, e outras que envolvam a proteção ou a promoção da saúde são de competência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, ligada ao Ministério da Saúde, porque, nesses casos, o que está sendo determinado são os limites de saúde. E é uma competência federal, que não pode ser regulamentada de forma diferente pelos Estados - não se pode proteger a saúde de Minas e não proteger a de São Paulo e vice- versa; o padrão tem de ser o mesmo em todo o território nacional. Com relação aos padrões microbiológicos, especificamente, eles estão definidos na Resolução no 12, de janeiro deste ano, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (2001)

Em relação ao padrão específico do produto - que não é o padrão de contaminantes, de aditivos ou microbiológicos -, a competência também é da União: é do Ministério da Agricultura. Na fundamentação legal que ali se vê, diz-se que na regulamentação que trata desse tipo de produto serão fixados os padrões para eles. Efetivamente, o Ministério da Agricultura regulamentou o padrão relativo ao queijo - o regulamento técnico de identidade e qualidade do queijo na Portaria no 146/96. Como já havíamos dito, a harmonização internacional da regulamentação é muito importante para que o produto seja colocado no mercado internacional, ganhando competitividade.

E a Portaria n o 146 já é resultado de uma resolução que foi harmonizada no MERCOSUL; ou seja, isso já é resultado de uma discussão em um fórum internacional. Bem, a Portaria no 146 coloca algumas questões relativas a como deve ser o produto. O primeiro ponto, que está suscitando a grande discussão aqui, é que, para que o queijo seja feito, o leite deve ser pasteurizado. No caso de não ser pasteurizado, o produto deve sofrer uma maturação de 60 dias. Por quê? Porque, durante o processo, diversos microorganismos patogênicos são eliminados. Hoje temos um problema, porque a maior parte dos queijos não consegue resistir a um processo de maturação de 60 dias. Como veremos à frente, eles apresentam uma quantidade muito grande de microorganismos, que vão deteriorando o produto. Então, eles viram água, uma goma. Voltando ao nível estadual e tratando das competências estaduais, uma lei federal dispõe sobre a inspeção desses produtos, não mais sobre o padrão. No seu art. 4º, determina que, ao nível federal, compete a fiscalização dos produtos que têm comércio internacional e interestadual, e aos serviços de agricultura dos Estados, o comércio intermunicipal. Às Secretarias de Agricultura dos municípios, compete a fiscalização na produção, quando o comércio se destina somente ao município. Aos órgãos de saúde pública - por isso, comentei com os senhores que essa competência era compartilhada -, compete a fiscalização no comércio. Em cima disso, há uma lei estadual aprovada por esta Casa, que é o nosso Código de Saúde. Compete à direção estadual do SUS coordenar, em caráter complementar, à União e aos municípios, e executar ações e serviços, incluindo os de vigilância sanitária. Naquela competência definida que, no comércio, era da saúde, o Estado só faz essa fiscalização quando ela é de forma complementar, quando os municípios não têm essa capacidade operacional. O que o Estado faz hoje é coordenar os programas de controle e fazer a coordenação da fiscalização. Há uma outra resolução que coloca os critérios para o funcionamento daqueles estabelecimentos que são de competência do Ministério da Agricultura. É uma coisa meio difícil de entender, mas vou tentar traduzi-la. O que o Ministério da Agricultura diz? Daqueles estabelecimentos que fiscalizo, exijo isso. O Estado pode fazer uma outra regulamentação não relativa ao padrão do produto, porque este é competência da União definir. O Estado pode fazer uma regulamentação, em formas que já existem, para se chegar àquele padrão. Será que tudo que tem na resolução do Ministério é necessário para que se chegue àquele padrão? Se encontrarmos outros caminhos, isso pode ser regulamentado pelo Estado.

Por que a questão do queijo nos preocupa? Trabalho, na Vigilância Sanitária, desde 1984. Esse problema do queijo é crônico. Desde 1984, temos sucessivos problemas relacionados ao queijo. Hoje temos pesquisadores presentes e podem corroborar o que estou falando. O que se analisa dá problema. Há os surtos de doenças transmitidas por alimentos associados ao consumo desse produto. Tenho aqui o pessoal da Vigilância Sanitária que investiga isso. Temos diversos surtos associados ao consumo desse produto. No ano passado, para terem uma idéia, não estávamos trabalhando especificamente no programa de queijo.

Neste ano, estamos fazendo mais análises, mas analisamos 35 queijos: queijo minas, frescal, padrão, canastra e serro. Nesses, 71% foram condenados nas análises microbiológicas. Desses 71%, o que faltou dos 100% são daqueles produtos que sofriam inspeção. Lamentavelmente, nos produtos que não eram inspecionados, tivemos 100% de condenação. Como fui acionada para vir a este debate somente esta semana, não tive tempo de fazer isso relacionado aos produtos deste ano. Neste ano, temos uma quantidade maior de análises. Não pude fazer esse levantamento, mas posso encaminhar esses resultados para subsidiar as discussões desta Comissão. O resultado não é diferente desse. Por que isso nos preocupa? Porque diversos são os microorganismos associados ao consumo desse tipo de produto. Antigamente, tínhamos surtos causados por toxinas, pela enterotocina(?) estafilocócica. Em pessoas normais, o quadro é relativamente brando, como náuseas, vômitos e diarréias. Com o passar do tempo, fomos descobrindo que existem outros microorganismos muito mais patogênicos relacionados a esse tipo de produto. Depois disso, o IMA fez uma consulta pública relacionada com esse tipo de produto. O grupo técnico de discussão recebeu uma série de subsídios. O processo foi coordenado pelo IMA, mas o Dr. Altino não se recusaria a disponibilizá-lo, a fim de que as pessoas tenham acesso à informação sobre o que aconteceu durante esse período.

Em 2000, o Ministério Público formou uma comissão e abriu um inquérito civil público, determinando que os órgãos conversassem e definissem um programa de qualidade do queijo. Essa comissão foi formada pelas Secretarias de Estado da Saúde, da Agricultura, representada pela Emater e pela EPAMIG, além dos técnicos do Cândido Tostes; pelo IMA; pela UFMG; pelo CETEC; pela Prefeitura de Belo Horizonte, por meio da Vigilância Sanitária e da Secretaria de Abastecimento; e pelo Ministério da Agricultura. Esse trabalho apresentou algumas questões técnicas, que fomos juntando pelo caminho. Estou de posse de alguma documentação técnica e legal que passarei ao Presidente da Mesa, a fim de subsidiar o nosso trabalho, porque contém a fundamentação científica definida durante o trabalho. Aí, está a portaria que entrou em consulta pública, em 1998, pelo IMA, e a comissão apresentada pelo Ministério Público. Essa comissão apresentou àquele órgão um programa que estava dividido, basicamente, em dois eixos. O primeiro relacionava-se com a fiscalização do IMA e do Ministério da Agricultura. O segundo dizia respeito à fiscalização do comércio pelas Secretarias Municipais de Saúde. Tinha como parceiro do sistema de controle a Vigilância Sanitária do Estado, por meio do laboratório oficial, que é a Funed, os PROCONs e os Ministérios Públicos. Uma fiscalização eficiente dá credibilidade ao produto e segurança ao consumidor. Além da fiscalização, sentimos, até pela importância que esse produto tem para o Estado, que deveríamos trabalhar a questão do fomento, ou seja, eram necessárias políticas públicas que incentivassem o desenvolvimento de tecnologia e de capacitação do produtor, a fim de que desenvolvesse um produto de qualidade, competitivo. O produtor não o venderia mais a R$2,50 para a pessoa que passasse, mas por R$12,00, R$13,00 ou R$15,00 o quilo, por ser um produto bom e diferenciado. Então, seria necessário que se trabalhasse em função do desenvolvimento de pesquisa e do fomento, acionando-se também os órgãos públicos que trabalham com o fomento no Estado, ou seja, a Emater, a Secretaria da Agricultura, o Instituto

Cândido Tostes, o CETEC, a fim de que sejam desenvolvidos processos viáveis para os produtores. Espero não haver me alongado muito e agradeço a oportunidade de participação.

O Sr. Presidente (Deputado João Batista de Oliveira) – Esta Presidência registra a presença [anuncia mais presenças – ver lista ao final] (…) Com a palavra, o Sr. Wílson Rosa, escolhido pelos seus companheiros de Serra do Salitre para representar aqui os produtores. Gostaria de justificar para os nossos convidados o critério adotado pela Presidência. Falou um representante do Estado, fala um representante dos produtores para irmos formando uma opinião para os debates. Em seguida, passaremos a ouvir nosso representante do Ministério Público. Com a palavra, Wílson Rosa

O Sr. Wílson José Rosa - Prezado Deputado João Batista de Oliveira, Presidente desta Comissão de Agricultura, tão importante para o setor em que eu trabalho em todo o Estado de Minas, para os produtores rurais. Em seu nome, quero cumprimentar todos os Deputados componentes da Mesa, autoridades aqui presentes, companheiros de trabalho nesse programa de queijo, representantes dos órgãos da Secretaria de Estado da Agricultura, nosso Presidente da Emater, Dr. Bandeira; senhores produtores rurais, minhas senhoras, meus senhores, caros produtores de queijo. Vou ser bastante breve. Vamos procurar trabalhar em cima da realidade que estamos vivendo na nossa região. Temos três regiões representadas por três expositores. Vamos ater-nos à realidade da nossa região, do Alto Paranaíba, especificamente o Município de Serra do Salitre, que está inserido em toda essa região do Alto Paranaíba, Triângulo Mineiro e Noroeste.

Primeiramente quero dizer da importância deste evento. Agradecer a esta Comissão e, ao mesmo tempo, parabenizá-la pela iniciativa da convocação desta audiência pública para tratar desse produto tão importante para todos os produtores mineiros. Não só para os produtores mineiros, porque existe todo um sistema, toda uma cadeia produtiva muito bem estruturada. Ela acrescenta valores não só para o produtor de queijo, mas também para toda uma cadeia existente no Estado, desde a produção até o consumidor final. Na região do Alto Paranaíba, só para exemplificar, temos 6.496 produtores de queijo artesanal a partir do leite cru, com uma produção mensal de 1.275.844Kg de queijo. Isso proporciona a esses 6.496 produtores rurais dessa região e toda a sua família o sustento e a manutenção desse produtor no seu "habitat" natural, que é o meio rural. Daí a grande importância para cada produtor desse produto para cada que está inserido e militante dessa área, ligado ao sistema de produção do queijo artesanal a partir do leite cru, que representa uma tradição, representa valores culturais ao longo do tempo. Trabalhamos no Município de Serra do Salitre, na cidade de Cruzeiro da Fortaleza, também tradicional produtora de queijo e em todo o Alto Paranaíba: Carmo do Paranaíba, Rio Paranaíba, Guimarânea, Patrocínio, Coromandel, e todas são produtoras de queijo. Conversando com os produtores dessa região sobre a história do queijo, ficamos sabendo que ele começou da forma mais empírica possível e vem, ao longo do tempo, sofrendo algumas modificações percebidas pelos próprios produtores. Eles mesmos vão percebendo o que está impedindo de melhorar a qualidade do produto. Ao longo do tempo, ele foi–se transformando e hoje representa um valor cultural muito grande para esses produtores. A partir de 1998, num trabalho bem estruturado, na comunidade de Catulés, Município de Serra do Salitre, através da associação de desenvolvimento comunitário daquela localidade, iniciamos um trabalho com um pequeno grupo, buscando melhorar a qualidade desse produto na intenção de atingir um mercado mais exigente, aquele mercado que exige um produto de qualidade superior. Estamos trabalhando nesse produto, um grupo já estruturado e consciente da realidade e da necessidade da transformação da melhoria dos processos de fabricação, sem perder as características originais do produto, sem perder aquilo que ele tem de mais valor,

que é a tradição, a originalidade do queijo artesanal a partir do leite cru, tão conhecida no cenário nacional, que eleva o nome de Minas Gerais, inclusive como fazendo parte da cultura do povo de Minas Gerais. Vimos fazendo, ao longo do tempo, esse trabalho e, a partir do ano passado, conseguimos inserir as outras duas regiões do Estado, Serro e Canastra, onde formamos uma equipe que está trabalhando em nível estadual com o objetivo de estabelecer um padrão de fabricação em que possamos trabalhar o produto e oferecê-lo ao consumidor com toda a segurança alimentar. É essa a preocupação dos produtores. Todos esses produtores têm plena consciência da necessidade dessa transformação, sem perder a característica de originalidade do produto, sem passar por um processo de pasteurização, o que transformaria o produto, sem passar por esse período de maturação de 60 dias que também descaracterizaria o produto em condições de oferecê-lo fresco. O nosso objetivo é oferecer o produto sem risco, para isso temos muito bem estruturado um programa em nível de Estado nessas três regiões e muito bem elaborado na nossa região. Faz parte desse projeto um grupo reduzido de produtores. São 23 produtores que têm plena consciência de sua função diante de cenário estadual da responsabilidade deles de estabelecer esse padrão de fabricação e um monitoramento até chegar ao nosso objetivo final. Hoje tivemos algumas coisas que modificaram o objetivo final do programa, que era de oferecer esse produto a um mercado mais exigente, mas a portaria de 2 de janeiro do Ministério da Agricultura mudou um pouco o curso da história do nosso trabalho. Depois de uma reunião do Ministério Público no mês de abril, outras modificações aconteceram no sistema e hoje estamos em um nível de sobrevivência do produto não mais só de atingir aquele mercado exigente, mas de sobreviver e manter essa atividade tão importante para nós. Tenho a crença que atingiremos o nosso objetivo.

O Prof. Carlos, da UFMG, perguntou-me o que achava sobre o trabalho, qual a minha expectativa e se acreditava nele. Respondi que, no dia em que ele - que representa o meio científico – me dissesse que não tem jeito, retiro-me de campo, mas, enquanto isso, estou lutando. Esse grupo está forte, iremos à frente até atingirmos aquele objetivo. No dia em que ele, que representa o meio científico, disser que não tem jeito, modificaremos nossa maneira de trabalho. Aceitamos e admitimos a queda desse produto tão importante para nós, que é o queijo, no dia em que o meio científico nos provar e der-nos argumentos científicos para isso.

Já temos um programa bem estruturado e não vamos descrevê-lo, falando sobre suas etapas. Ele começa na sanidade do rebanho, em que a preocupação fundamental é com a brucelose, turbeculose e doenças infecciosas, em que pode haver produção de bactérias, que podem contaminar todo um procedimento de identificação, caracterização e controle rigoroso com o rebanho. Passa pelos aspectos do ato e dos cuidados com a ordenha, a higiene, até a fabricação final, com todos os cuidados possíveis. Todos esses cuidados, com o monitoramento científico e acompanhamento por meio de análise de laboratório, têm a finalidade de chegarmos ao objetivo que queremos. Há um ano e meio estamos integrados a essa região e, hoje, estamos dentro de um programa muito grande no Estado. Acredito que hoje crescemos um pouco, com a adesão do representante do Legislativo, que já vem assumindo há algum tempo.

Com essa convocação da audiência pública, crescemos mais um pouco nesse trabalho. Agradecemos, mais uma vez, à iniciativa desta comissão. Temos integrado os órgãos da Secretaria da Agricultura, por meio da Emater, do IMA e de todos que são responsáveis pela parte de vigilância e acompanhamento. Temos uma participação efetiva do pessoal da EPAMIG, do Instituto Cândido Tostes, da Universidade Federal de Viçosa, que tem alguns acompanhamentos na região do Serro; da UFMG, por meio da Faculdade de Veterinária, e do

Instituto de Ciências Biológicas. Temos um trabalho de tese de doutorado que está sendo feito em nossa região, em que a Carla [Carla Daniela de Las Casas Lima-defendida 2005] estudante, sob orientação do Dr. Carlos Rosa e da Dra. Mônica [Mônica Maria Oliveira Pinho Cerqueira], veterinária da UFMG, estão fazendo um trabalho de identificação e caracterização de todos os microorganismos envolvidos no processo de fabricação do queijo na nossa região. Temos esse trabalho iniciado, é um trabalho de tese de doutorado e acreditamos que estamos caminhando no rumo daquilo que acreditamos, pensando na preservação desse produto. Todo esse envolvimento interinstitucional está inserido num programa de cooperação técnica, com uma entidade não governamental da França, que é a Fert, aqui representada pela Lílian e pelo João Nélson, que é nosso representante em nível de Estado. Já recebemos algumas missões francesas, temos um acompanhamento intensivo em cima disso e estamos acreditando nesse trabalho. Não vamos nos delongar muito, porque o tempo é curto, mas queremos reafirmar a importância.

Srs. Deputados, senhoras e senhores, quando falamos nesse número de produtores, e multiplica-se por algumas pessoas envolvidas em cada família, em cada produtor, são centenas de milhares de pessoas comprometidas apenas no processo de fabricação. Há toda uma cadeia até chegar ao consumidor final. Isso deve ser lembrado, reestruturado e retrabalhado. Na verdade, muitas vezes, pensamos que o produtor rural é privilegiado porque está em seu hábitat natural, em contato com a natureza. No seu trabalho tem um exercício muito grande. Nesse trabalho diário para seu sustento, isso lhe custa o suor, e o contato com a natureza faz com que alguns seres animais o prejudiquem. A vida do produtor rural não é aquela poesia do ar condicionado. Conhecemos e trabalhamos de perto com o produtor rural, que tem uma vida um pouco difícil. A poesia da ecologia, do contato com a natureza é muito bonita e saudável, mas a vida do produtor rural é árdua.

Essa produção de 1.275.894, dividido por esse número de produtores, dá uma produção de 196kg de queijos por mês para cada família. Na nossa região, isso proporciona em média uma renda bruta de R$530,00. Se considerarmos algum valor agregado a essa quantia, como aproveitamento dos resíduos, do soro, a vida no campo, onde se tem um pedacinho de terra a mais, onde se planta para o sustento o arroz, o feijão, a verdura e a hortinha, devido a tudo isso, o produto está vivendo bem lá. Se criarmos algum empecilho para ele, vai tornar-se um peso para o poder público nas grandes cidades. Desculpe-me, mas o nosso tempo é curto e poderíamos falar por mais tempo sobre esse produto com o qual trabalho há dez anos. Sou da região produtora, e meu pai era produtor de queijo, daqueles que fabricavam um queijo por dia. Com isso, meu pai sustentou dez filhos, que já estão formados. Há quatro anos, trabalho com queijo. Muito obrigado.(- Palmas.)

O Sr. Presidente (Deputado João Batista de Oliveira) – A Presidência agradece ao Sr. Wílson José, especialista da Emater, que fez uma explanação muito interessante e humana sobre a produção de queijo. Gostaríamos de registrar as presenças(...) [anuncia mais presenças]. Já tivemos dois expositores e, com certeza, não vamos ter tempo de fazer resumo no final. Vamos levantar o ponto principal - na nossa opinião -, abordado pela Dra. Lígia, que disse que os queijos que não causaram problemas foram os inspecionados - 29%. Na fala do Wílson vê-se que o produtor quer 100% de queijo inspecionado. O produtor quer compromisso com a qualidade. Foi indicado o caminho e, na fala do Wilson, ficou claro o que os produtores estão querendo. Querem livrar-se dos 71% considerados clandestinos, informais ou não fiscalizados. Parece que os setores diferentes estão convergindo para um ponto comum – a responsabilidade de quem produz alimento, que tem mais responsabilidade que qualquer outro. Com a palavra, o Dr. Amauri Artimos da Matta, Promotor de Justiça da Área de Defesa

do Consumidor em Minas Gerais, representando o Dr. Nédens Ulisses Freire Vieira, Procurador-Geral de Justiça do Estado de Minas Gerais.

O Sr. Amauri Artimos da Matta - Boa-tarde. Sr. Presidente, Deputado João Batista de Oliveira, na pessoa de quem saúdo todos os componentes da Mesa, público aqui presente, senhores produtores e técnicos, em primeiro lugar gostaria de agradecer o convite de estar aqui, em nome do Ministério Público, falando a respeito do posicionamento do Ministério Público do Estado de Minas, do PROCON Estadual, que o Ministério Público representa, a partir da delegação que lhe foi dada na Constituição Estadual de 1989. Meu nome é Amauri Artimos da Matta e sou Promotor de Justiça de Defesa do Consumidor, Promotor de Justiça do PROCON Estadual, que representa o Ministério Público na área de saúde e alimentos. Essa é a razão da minha presença nesta tarde, na Assembléia. O Ministério Público do Estado, o PROCON Estadual, todos sabemos, a sociedade sabe, não tem outra atividade senão fiscalizar o cumprimento da lei. E, na fiscalização do cumprimento da lei, todos os dias vemos, nos noticiários, a atuação do Ministério Público em suas mais diversas áreas. Com relação à questão da saúde, mais precisamente à questão dos alimentos, devemos ter em mente que a Constituição Federal, no art. 5º, inciso XXXII, determinou que o Estado promovesse a defesa do consumidor. E a defesa do consumidor veio com a edição do Código de Defesa do Consumidor, que, no seu art. 4º, dispõe e determina que o Estado, a sociedade e os fornecedores de produtos e serviços têm de respeitar a saúde, a proteção econômica e a dignidade do consumidor. Com relação à questão da saúde do consumidor, bem fundamental, tido como bem jurídico relevante pela Constituição Federal, que determinou ao Ministério Público que por ele zelasse. Na questão de alimentos, é bom lembrar que todo cuidado é pouco. A Vigilância Sanitária e os demais órgãos públicos que tratam da questão da saúde da população sabem que, ao menor risco à saúde, têm de agir, tomar providências. Cito um exemplo ocorrido hoje. Um determinado consumidor adquiriu uma caixa de bombons no supermercado e, ao abrir um dos bombons, viu larvas saindo de dentro dele. Determinamos, ao PROCON Estadual, que fosse feito um auto de constatação, uma análise preliminar do produto, e verificou-se que também o produto que se encontra dentro do prazo de validade estava com o mesmo problema. O fornecedor do alimento não fez constar da embalagem dos bombons o número do lote do produto, apenas mencionando o prazo de validade. A norma é clara ao dizer que todo produto deve ter um número que indique o seu lote, para justificar o controle sanitário. Quando se tem um problema com um determinado produto, e caso tenha sido gerado na sua fabricação, a Vigilância Sanitária e os órgãos de defesa do consumidor tomam providências no sentido de retirar do mercado todo o lote. O lote traduz, para o poder público, a uniformidade de fabricação do produto. Havendo um problema de fabricação ou produção, não estará restrito apenas a um produto, mas a toda uma série de sua produção. Uma irregularidade de menor importância para os leigos está a viabilizar, dentro dos nossos estudos, uma decisão de retirada de todos os produtos daquela marca do comércio local. Isso porque, se existe um problema num produto e não se pode identificar o lote a que pertence, devido à falta desse dado em sua embalagem, há necessidade da tomada de uma atitude efetiva, para evitar danos aos consumidores. A Lei nº 8.137, de 1990, pune, por crime contra as relações de consumo, qualquer produto inserido no mercado de modo impróprio ou qualquer mercadoria imprópria ao uso ou consumo. [lei federal - crimes contra a ordem tributária, econômica e contra as relações de consumo] Pela letra da Lei nº 8. 137/1990, o produto que se encontra no mercado sem o número do lote de fabricação é um produto, sob o ponto de vista criminal, objeto de uma prática que justifica penalizar o gerente ou a pessoa responsável por sua fabricação ou embalagem a uma pena de detenção de dois a cinco anos, ou multa a ser fixada pelo Juiz criminal. A nossa advertência é para registrar, perante os

senhores e os componentes da Mesa, a importância de uma reunião como esta, neste momento, com o intuito de obter a transparência e, principalmente, de fazer com que os produtores de queijo artesanal possam trabalhar de acordo com a lei. Assim, poderão comercializar os seus produtos com o registro viabilizado nos órgãos competentes, e, sob o ponto de vista do risco à saúde, evitarão expor os produtos, como ocorre com diversos examinados pela Vigilância Sanitária, com impropriedade, inclusive sem a especificação devida na embalagem relativa à origem, ao prazo de validade e a outras características que o Código de Defesa do Consumidor e a legislação que gravita em torno desse Código estejam a exigir. É muito importante que se discuta, nesta oportunidade, a legalização da produção do queijo artesanal, porque há normas que exigem o registro e o controle relativo à higiene da produção e dos equipamentos. Não é nenhuma surpresa para os senhores saber que existem vários produtores que não primam sequer pelas normas básicas de higiene, a fim de evitar que o seu produto possa estar contaminado. O Ministério Público do Estado e o PROCON Estadual querem deixar evidente que apóiam esta reunião e todas as iniciativas que possam regulamentar bem a questão da produção do queijo artesanal. Não há outra ótica a ser levada em consideração a não ser a do cumprimento da lei. O Ministério Público, seja administrativamente, nos processos que instaura no PROCON Estadual, pode, em tese, sancionar os maus fornecedores a pagar entre R$200,00 a R$3.000.000,00, tanto em nível criminal quanto civil, no que se refere às ações civis públicas impetradas, que possam, evidentemente, defender o interesse coletivo dos consumidores. O Ministério Público aposta na possibilidade de que tudo tem de ser feito de acordo com o melhor critério legal, a fim de que o consumidor possa ser protegido na forma da legislação vigente. Esperamos que o Ministério Público não tenha de tomar providências para coibir ou sancionar alguma prática infratora ao direito do consumidor. Temos de primar pela qualidade e pela vontade de se fazer com que a produção do queijo artesanal possa estar rigorosamente de acordo com a lei. O próprio Ministério Público já avança nesse sentido no momento em que tenta efetivar, com todas as suas forças, uma regulamentação que possa ser fiel e legítimo no que se refere ao comando legal vigente. Muito obrigado.

O Sr. Presidente (Deputado João Batista de Oliveira) - A Presidência agradece a participação do Sr. Amauri (…). O Ministério Público de Minas Gerais tem sido parceiro da sociedade e do Legislativo em vários momentos, inclusive por meio da intermediação em prol do entendimento entre as partes. Esse órgão já deu uma prova e um gesto de boa-vontade. Caso tivesse simplesmente cumprido a lei, revelaria uma proposta de terra arrasada, mas as posições que tem tomado são para que as terras e seus habitantes sejam salvos, a fim de que todos possam conviver conforme as normas legais, com responsabilidade, com direitos e com deveres. Obrigado, Dr. Amauri e Dr. Nedens, pela colaboração. O Ministério Público tem dado um exemplo que ultrapassa as funções desse órgão, pela sensibilidade ao lidar com determinado tema, fazendo com que as partes se entendam. O nosso produtor está desejando exatamente o que o Promotor disse: expor a sua assinatura em seu queijo. O nosso queijo é uma obra de arte que está sendo produzida anonimamente. (…) Nessa direção, chegaremos a um bom entendimento. Daqui a pouco apresentaremos o texto do projeto desta Comissão, assinado por todos os Deputados presentes, para podermos abrir a discussão no campo legislativo. Com a palavra, o Prefeito do Serro, José Monteiro, médico, tradicional defensor do queijo artesanal de Minas Gerais, culturalmente envolvido com a história do queijo no Estado, que foi indicado pelos produtores de queijo para estar aqui.

O Prefeito José Monteiro Magalhães: Na pessoa do Presidente, Deputado João Batista de Oliveira, saúdo os produtores rurais do Serro e de todo o Estado; as autoridades e demais presentes. Recebi do Presidente da Cooperativa dos Produtores Rurais do Serro a

incumbência de falar sobre o problema do queijo. Inicialmente, agradeço ao Deputado João Batista de Oliveira, que, juntamente com o Deputado Alberto Pinto Coelho, na reunião realizada no Serro há alguns meses a fim de discutir com os produtores rurais o problema que está preocupando toda essa classe, marcou esta audiência pública para pudéssemos ter a oportunidade de trazer a nossa opinião. Falo como Prefeito, como produtor rural, como médico, como cidadão serrano, conheço a tradição do queijo do Serro desde a minha infância. Em todos os lugares do Brasil que vou, as pessoas conhecem o Serro como a terra do queijo. É um produto tão importante que muitas pessoas já disseram que deveria ser tombado pelo patrimônio de Minas Gerais e patrimônio do Serro. Ele foi criado depois que o ouro e os diamantes, que construíram o Serro, fugiram das bateias. O povo daquela região buscou uma outra fonte de renda que pudesse desenvolver aquela cidade. É necessário notar que o Serro foi a quarta cabeça de comarca de Minas Gerais. Hoje existem nessa área mais de 300 municípios. Foi ali que surgiu o queijo do Serro. Então, não é só o Serro que é produtor de queijo, as cidades vizinhas também são. Daí, a importância do produto para aquela região. Como disse brilhantemente o representante da Serra do Salitre, o Serro é tão importante para aquela região como para a outra região que descreveu aqui. Quase toda a população vive do queijo. Hoje a exploração do ouro, do diamante e do carvão está proibida na nossa região, portanto, ela só vive do queijo. Então, se for proibida a exportação desse produto, o povo da zona rural vai se transferir para a Capital e ficaremos arrabalde das grandes cidades. Essa é a realidade porque hoje o homem do campo da nossa região vive do queijo. Se suprimirem o queijo, a economia do Serro acaba. A situação é muito grave. A Vigilância Sanitária é extremamente importante. Também tenho uma Secretaria de Saúde na minha Prefeitura, sou vigilante sanitário. Este ano faço 50 anos como médico. Dizem que brucelose é doença grave, mas nunca vi um caso desses na minha vida. Tuberculose vi em pessoas que não comiam queijo, pessoas pobres, subnutridas. (- Palmas.) A contaminação do queijo não é tão grave como falam. Talvez seja mais grave aquelas carnes que ficam penduradas no mercado; aquelas verduras espalhadas pelas avenidas de Belo Horizonte. Quando fui Presidente da Cooperativa dos Produtores Rurais do Serro, fui procurado por um representante de multinacional, impondo que era importante acabar com o queijo do Serro, e nem respondi. Esse é o grande problema que vivemos: as multinacionais não querem o queijo minas. Temos de nos unir e, por isso, convoquei os Deputados a virem ao Serro. É preciso convocar também todos os produtores rurais de queijo, a fim de formarmos uma frente em Minas Gerais e fazermos frente a essa situação. Jamais, em minha cidade, tive uma intoxicação alimentar devido ao queijo. Lá, não temos esse problema. Sei da importância da higiene e da adaptação das fazendas ao sistema moderno de higienização, e nossa cooperativa já implantou um processo de exame do gado das fazendas. Se o queijo não for de qualidade, não é recebido. E o queijo recebido é rotulado com o nome do produtor, que será o responsável pelo produto. Em todas as regiões, é preciso haver vigilância sanitária na produção do queijo. Quando era Presidente da cooperativa, pedi a um amigo dono de laboratório que fizesse um exame da qualidade do queijo. Ele pegou leite de vaca com brucelose e fez um queijo. Nos primeiros dias, constatou-se brucela no queijo, mas, depois de dez dias, não se constatou mais. O mesmo ocorreu com a tuberculose. Portanto, não há a necessidade departamento de de uma maturação de da 60 dias. Se consultarem o departamento de microbiologia da Universidade de Veterinária, constatarão que, depois de dez dias, não existe micróbio no queijo, porque 1ml de leite tem 200 mil germes não nocivos, que vão caracterizar a qualidade do queijo da Canastra, do Salitre e do Serro, desenvolvendo tipos de fermentação diferentes. O ambiente criado por essas bactérias destrói as patogênicas em dez dias.

Portanto, o período de maturação que estão exigindo é desnecessário. Quando

Presidente da cooperativa, a experiência que vivi de pedir exame do queijo revelou isso. A lei tem de ser respeitada, mas não pode ser mais forte que a classe a ponto de acabar com ela. A lei tem de ajustar a classe para obedecê-la. Sou médico vigilante sanitário na minha cidade e proíbo o consumo de qualquer produto alterado. Quem produz tem, portanto, de produzir com qualidade. Digo tudo isso para conclamar a classe rural a se unir e a se defender. Não é só a lei e a Vigilância Sanitária que estão criando dificuldades para nós, mas há interesses superiores trabalhando para acabar com esse tipo de queijo. Pude constatar isso várias vezes. Temos de criar forças para que a população rural continue vivendo na roça, sem ter de vir para a cidade povoar a periferia. E esse pensamento não é só meu, mas também de toda a classe rural do Serro. Muito obrigado. (- Palmas.)

O Sr. Presidente (Deputado João Batista de Oliveira) – [registra mais presenças] Com a palavra, o Dr. Marcos Garcia Jansen, representando o Dr. Hélio Machado, Subsecretário da Agricultura. O Dr. Hélio compareceu às reuniões preparatórias em Serra do Salitre e São Roque do Salitre, fazendo, com esta Comissão, a mobilização necessária para a realização deste encontro. Por razões justíssimas não pôde comparecer, mas é fato que sentimos sua ausência.

O Sr. Marcos Garcia Jansen – [sub-Secretaria de Agricultura] O Dr. Hélio, nesta manhã, foi surpreendido por um problema de saúde na família e não pôde comparecer. Pretendo seguir o material que preparou e que mostra a situação da Secretaria. Primeiramente, no entanto, cabe-me fazer um depoimento. O mundo está mudando incrivelmente. A globalização está-nos afogando. Diante disso, é fundamental termos em mente uma frase do Prof. Mílton de Almeida Santos, baiano, caçado pela Revolução, professor da Sorbonne e o único geógrafo da América do Sul a ganhar o maior prêmio em geografia. Disse o mestre: "À medida que o mundo se globaliza, o importante é o lugar." Isso é de uma profundidade fantástica, sobretudo no que diz respeito ao assunto de que tratamos nesta reunião. Não moramos no mundo. Moramos em Minas. À medida que a Coca-cola, o Mac Donalds e cada vez mais coisa igual espalha-se pelo mundo, mais se acentua o gosto pessoal, regional. Então, a cultura, o artesanato, o folclore, tudo isso está se tornando mais poderoso à medida que vamos perdendo a identidade. É isso o que nos liga às nossas origens. O queijo, por exemplo: estive na serra da Estrela, em Portugal, onde milhares de pequenos produtores, que têm de 20 a 30 ovelhas - e vocês devem ter lido sobre isso, porque copiei de um livro e distribuí para várias pessoas no IMA e na Secretaria da Agricultura -, produzem um queijo fantástico a um custo de US$50,00. Como o mercado não consegue absorvê-lo, foram os próprios pequenos produtores que se organizaram, seguiram certo parâmetro, e estão bem. Mas vamos continuar a exposição sobre a realidade de Minas. O nome do Dr. Hélio está na transparência, porque ele é que seria o expositor. Esses números, IBGE, são conhecidos, mas é importante colocá-los, para que possamos seguir o nosso roteiro. São dados de 1995, mas a realidade não mudou muito. Aqui, vemos que aproximadamente 84% dos estabelecimentos de agricultura em Minas Gerais são de até 100ha - portanto, de pequenos produtores -, que, no entanto, ocupam mais ou menos um quarto da área total de agricultura.

Aqui, temos alguns dados da Itambé, sobre um universo de 19 mil produtores - portanto, não representam o total, mas refletem mais ou menos o que acontece. Então, vemos que aqueles que produzem até 100 litros de leite por dia representam cerca de 73% do conjunto dos produtores de leite, sendo responsáveis por aproximadamente um quarto da produção de leite. Esses números, na forma como nos são apresentados hoje, demonstram que quem produz até 100 litros não pode vender o leite. Como sabemos, 70% dos compradores de leite estão em cinco empresas multinacionais; assim, a regra é deles, e entramos ou não. Isso

tem de mudar, mas, por enquanto, é assim que acontece. Portanto, de acordo com essas regras que estão querendo nos impingir, esse produtor não pode produzir. Muito bem, e daí? Quando os carros não podiam andar em estradas de terra, fizeram estradas de asfalto; quando os Bancos estavam quebrando, investiram US$20.000.000,00 para recuperá-los. Agora, como 100 litros não é muito coisa, é melhor parar e mudar de atividade; "que vá dar aula", por exemplo. Esse quadro já foi mencionado pelo colega da Emater, mas também quero comentá-lo. Aí, vemos números da Emater, de dezembro do ano passado, a respeito dos produtores de queijo artesanal. Vejam a quantidade de municípios que produzem esse queijo divino, que adoramos - na Zona da Mata, são 89 -, e o número de produtores: 1.374, 4 mil, 10 mil, etc. Aqui, vem a renda média: R$443,00, variando de R$268,00 a R$550,00. Essa é a renda dessas famílias que estão ali, produzindo, consumindo, criando seus filhos, enquanto ficamos aqui, desfrutando. Ora, querem é acabar com elas... Vejamos o que está acontecendo hoje: o crescimento da granelização - isso é realmente para o vendedor de leite. Sabemos que esse número está crescendo, porque, em cinco anos, houve um crescimento de 324% no faturamento das vendedores de tanque. Acontece que em 1995 havia poucos tanques de granelização; ou seja, foram 324% em cima de quase nada. De qualquer forma, foi um crescimento, e, de2000 para cá, continua crescendo ainda mais ou seja, é uma realidade. As pessoas estão associando-se, etc. Isso é uma opção. É isso o que temos de ter, opções. Quero produzir queijo, moro em um lugar que é de difícil acesso. Posso associar-me e vender leite, que vale a pena. Devemos ter opção. Alijamento do pequeno produtor da atividade, 20% das propriedades rurais sem eletrificação. Apesar de termos 241km de estradas municipais, quando estava conferindo aquela tabela, liguei para alguns lugares que não me lembro mais - acho que foi para o Serro -, e o técnico da Emater disse que estava, por exemplo, chegando de uma visita a um produtor, quando teve de largar o carro, atravessar uma pinguela, para chegar a sua casa. Quer dizer, ele não tem estrada, não deve ter energia. Então, há muitas pessoas que não têm isso. Sobre o quadro pequena propriedade rural, vimos antes os números, prevalência do produtor até 100 litros/dia. Então, eles são setenta e tantos por cento do produtor de Minas Gerais, topografia montanhosa, o que dificulta o acesso e também a energia elétrica. Estamos com uma boa eletrificação rural, mas quero dizer o seguinte: quem não a tem é exatamente esse pequeno, ou grande parte dele. Temos a fama de termos a melhor água do Brasil, mas é uma questão de educação. Estamos aqui com todas as pessoas envolvidas, interessadas, aparentemente nos apresentando problemas, mas não são problemas, são coisas que temos de corrigir, vacina dói, e nós a 40 tomamos. Então, temos de corrigir. A qualidade da água é uma delas. Deve haver certos cuidados com a água. Esse é o grande problema, organização de produtores deficientes. Nas poucas regiões onde os produtores de organizam, eles se tornam fortes. Soltos, ficam na mão de especulador, de aproveitador. Isso aqui são soluções de outros lugares. Vejam se podemos dar essas soluções. OCDE(?) subsidiou os seus produtores. Todos já conhecem esse número, US$ 1 bilhão por dia. Vocês já pensaram o que é US$ 1 bilhãopor dia em dez anos, para jogarmos na produção de queijo aqui? Essas são soluções. Fortalecimento do cooperativismo. Uma solução na qual podemos trabalhar. Trata-se de um problema de cultura, é demorado, não é difícil, mas colocar US$1 bilhão não podemos, nem por ano. Sobre a parte do cooperativismo, 80% do leite processado nos Estados Unidos são feitos pelas cooperativas. Na Holanda, 80% nas três maiores cooperativas. Na Dinamarca, 80% só em uma cooperativa.

Produção do queijo artesanal. Vamos ver a figura do queijo artesanal hoje. O quadro atual estimula a produção artesanal. É pequeno, de difícil acesso, está desestruturado, estimula a produção artesanal. Outra coisa importantíssima: é uma atividade centenária, o que foi muito repetido aqui hoje, problema cultural. É uma atividade centenar, faz parte da cultura

regional, uma maneira de sobreviver. Sustentação econômica de muitos municípios, existência de mercado para o produto. Isso vai e vem. Como há um mercado para o produto, aquilo continua existindo. Enquanto houver pessoas querendo queijo, espero que haja pessoas produzindo-os. Quando não houver ninguém querendo queijo, com certeza, os senhores irão fazer outra coisa. Vão descobrir outro processo, é lógico. O duro é querer acabar com uma coisa que tem um mercado, isso é um crime. Todas essas multinacionais que vêm ao Brasil estão procurando o quê? Elas vêm atrás do mercado. Temos hoje o maior mercado do mundo. Tudo bem que temos 50 milhões de pessoas miseráveis, mas temos 100 milhões de pessoas que podem comprar. Qual o país do mundo que tem 100 milhões de pessoas que podem comprar e que têm pouca coisa? Nós, o Brasil. Então, é um crime, temos esse nosso mercado e gostamos dele. A nossa posposta da SEAPA está dentro do que chamamos plano referencial de qualidade. Não temos condição de sair nem temos recurso como antigamente, quando dávamos o dinheiro. Temos de tentar convencer o produtor a aderir a nossa proposta. Então, essa é a condição, adesão. O objetivo do nosso plano é organizar os produtores, agregar valor ao produtor agropecuário, o queijo é uma agregação de valor ao leite. A rastreabilidade é a coisa mais moderna do mundo, e já estamos entrando nela. Esse é um negócio fantástico, vamos sair na frente. Isso é importante porque garantirá mais segurança para o nosso consumidor. Então, cada vez, ele desejará mais o nosso queijo. Temos condição de identificar rapidamente alguma coisa ruim. Houve um problema com uma pessoa que comeu um queijo, daí a horas, já se sabe que aquele queijo é daquela fazenda onde não houve a vacina, onde houve a vacina da Bayer e o lote estava estragado. Então, todo mundo que comprou aquele lote cancela, o queijo fica suspenso. Corta na hora. Não precisa matar 20 milhões de cabeças de vacas loucas. Com competitividade, aumenta a renda, gerando emprego no campo. É tudo o que a sociedade quer, é tudo o que o Governo quer: gerar emprego no campo, aumentar a renda do produtor, competitividade e rastreabilidade. Quais são as ações que estamos vendo para que isso possa acontecer? Conciliar sistemas e processos de produção com a legislação sanitária. Essas coisas são aparentemente conflitantes. É preciso considerar o que pode ser feito, o que o mercado quer. O produtor quer vender, quer ter lucro. Mas não quer fazer isso ou aquilo só porque alguém mandou. Fomentar organização e associativismo do setor. Arcabouço jurídico: temos de obedecer a legislação. A parceria França-Brasil foi feita com a cachaça, que hoje é vitoriosa. E, sendo bebida alcoólica, a cachaça enfrenta alguns preconceitos. O queijo é um alimento. Então, tem muito mais condição de ir para a frente. Na França, produzem queijo de leite cru. Produzem o melhor queijo do mundo. São mais de 400 tipos. Fazem isso há 2 mil anos, e ninguém morreu até hoje. Temos de fazer a cabeça dos nossos técnicos, dando-lhes mais instrumentos. Ouvimos um técnico da Emater falar e sua paixão nos emociona. Queremos um sistema de agricultura apaixonado. Interação: é o que está acontecendo aqui hoje, com órgãos, entidades e universidades, para compatibilizar produtos com a legislação de defesa do consumidor. Núcleos de referência e motivação do produtor: a EPAMIG tem dois núcleos de referência para o caso da F1, que vai acabar descambando também. Queremos montar núcleos de referência que sirvam de exemplo para mostrarmos aos outros como se produz queijo saudável, bom e gostoso.

O Sr. Presidente (Deputado João Batista de Oliveira) - A Presidência agradece ao Dr. Marcos Jansen. Nos últimos 10 minutos, esta audiência pública está sendo mostrada ao vivo, pela TV Assembléia, para todo o Estado de Minas Gerais. Acabamos de receber a notícia de que o Secretário da Cultura, Dr. Ângelo Osvaldo, foi levar seu apoio à regulamentação da produção do queijo artesanal de Minas como um valor cultural maior do nosso Estado. A lei federal não trata de queijo de Minas, trata de outros queijos. É necessária uma lei para formalizar esse produto, para que, através dos critérios de produção, possa ser

caracterizado. Com a palavra, o último expositor, João Carlos Leite, Presidente da Cooperativa de Crédito de São Roque de Minas, escolhido pelos seus companheiros produtores de leite, para representar São Roque de Minas e aquela região nesta audiência pública. Em seguida, passaremos à fase dos debates.

O Sr. João Carlos Leite: Deputado João Batista de Oliveira, em seu nome cumprimento as demais autoridades presentes. Em nome dos representantes da serra da Canastra, agradecemos o apoio que esta Casa está dando aos produtores. Ficou difícil falar de queijo porque tudo foi dito. Trago alguns questionamentos para que o pessoal possa entender e refletir um pouco. Farei um breve histórico. Em 1820, um naturalista francês, Auguste de Saint Hilaire, adentrou o País até o sertão de Goiás. Saiu do Rio, foi para Ubá, passou em São João Del Rei, Formiga, conheceu e apaixonou-se pelo local, descreveu muito bem a Cachoeira de Casca Dantas, de lá foi para Paracatu e Goiás. O interessante disso tudo é que Saint Hilaire descreve a produção de queijo canastra que, na época, ainda não se fazia em São Roque de Minas, mas na região de São João del Rey. Como nossos antepassados de São Roque vieram daquela região, olhando o que está descrito ali, com o que está sendo feito hoje em São Roque, podemos afirmar que temos 200 anos de história. Ele afirma também que a produção de queijo era muito similar à produção de queijo da serra da Estrela, em Portugal. Com isso, quero dizer que temos um produto genuinamente mineiro e que não sabemos valorizar. O Deputado disse que o queijo fala "uai", temos de afirmar isso. Nossa briga é essa. Fomos escolhidos em 1998, pela Secretaria da Agricultura, para representar a região da serra da Canastra e estudar o problema da cultura do queijo. Não vou repetir os dados sociais e econômicos de São Roque de Minas, são os mesmos já citados aqui, isso não muda em lugar nenhum do Estado. Recebi cartas, por causa da matéria de um jornalista da Rede Globo sobre o queijo canastra, só não recebemos cartas de Fernando de Noronha. Foi em torno de 3 mil cartas de pequenos produtores, organizações, Governo, Secretaria da Agricultura do Estado do Ceará, pedindo informações, porque eles também precisam de um projeto de qualificação do queijo. Temos pela frente esse desafio. Estamos lutando e já vencemos vários tabus. É inacreditável a Portaria de 29/3/1952, do Ministério da Agricultura, regulamentando o queijo, falando que tinha de maturar 60 dias. Por que 60 dias? Baseado em quê? Alguém colocou isso lá. Dá para adivinhar que quem colocou isso tinha grande visão de mercado. E nós, produtores, com baixa cultura, não tínhamos quem nos defendesse. Temos de aprender que estamos em um mercado globalizado e entender a legislação. Pergunto à comunidade científica brasileira e mineira, especialmente: por que não existem pesquisas? Ouvi, na minha sala, na cooperativa de São Roque de Minas, de um pesquisador, que jamais seria possível produzirmos queijo de leite cru. Respeito a opinião dele. Avançamos em um projeto de pasteurizar o leite. A Cooperativa de Crédito Rural de São Roque bancou essa pesquisa: produzimos queijo canastra com leite pasteurizado, só que ele não maturou, amargou como jiló. Não dá para produzir queijo canastra com leite pasteurizado. Dra. Lígia, no início, falou sobre os índices de contaminação. Sabemos que isso é verdade, mas há um questionamento que quero fazer: esses produtos buscados no Serro, Salitre e em São Roque de Minas são produtos sem nenhuma prática de higiene em sua produção. Queria saber da Dra. Lígia, da comunidade científica, quem produziu um queijo com padrão de qualidade e fez uma análise e falou que dá coliforme fecal ou estafilococo? Não temos essa resposta. Não que sejamos contra a preservação da qualidade do produto ao consumidor. Queremos vender um produto de qualidade. Mas é preciso que a comunidade científica, que as autoridades e nós, produtores, tenhamos consciência de que não há pesquisa neste País. É interessante uma carta que recebi sobre vinhos, do Grupo Pão de Açúcar, mandado pelo Presidente da Cooperativa de Café de Guaxupé, mostrarei para vocês. Fala dos vinhos brasileiros, franceses, portugueses

e, no final, vem queijos para degustarmos com esses vinhos. Há um queijo fresco e um amarelinho chamado Golda, da Holanda, que ele fez questão de grifar, os senhores podem ver: feito de leite não pasteurizado de vaca, ou seja, de leite cru. Sabem qual é o preço? R$1,37 100g, ou seja, R$13,70 o quilo. Nós, produtores, estamos vendendo queijo em São Roque de Minas a R$2,50 o quilo.

Como diretor de uma instituição financeira, afirmo para os senhores que em São Roque de Minas não tem ninguém ganhando dinheiro, nem produtor nem queijeiro ou comerciante, chamado de atravessador, mas para nós são peças importantes, pois não temos estradas, São Roque de Minas não tem asfalto. A maioria das propriedades não tem energia elétrica. Como vamos vender leite? Se chover, São Roque fica isolada. Todo ano, ficamos isolados, só sai caminhonete D20 encorrentada, de queijeiro. É o que mantém a atividade daquele pessoal. Esses queijeiros saem de São Roque, vão para as fazendas, levam medicamentos, levam produtos de higiene, insumos, rações, são peças importantes, mas estão todos quebrando, porque é proibido vender queijo em São Paulo. Eles levam queijo para São Paulo, vendem lá e o comerciante pega um papel em branco e faz um vale, por exemplo, dizendo que deve R$1.000,00. O queijeiro volta na outra semana para receber, o comerciante dá para ele uma pilha de cheques, com mais de 30, 40, 50 dias. Quando se compensam os cheques no Banco, 30% deles são devolvidos sem fundos. Não dá para sobreviver desse jeito. Precisamos mudar o rumo dessa cadeia da agroindústria. Acho que estamos no local certo, já avançamos muito. Muita coisa boa já foi feita. Há aqui um manual de boas práticas na fabricação artesanal de queijo de minas, que precisa virar lei. Não temos como regulamentar isso. Não temos como incentivar o produtor, como lhe dizer faça assim ou faça assado. Não há lei. Tudo que fizermos estará perdido, porque amanhã poderá ser modificado. Fizemos um projeto técnico em colaboração com a França, com a UFV e outras universidades. Foi feito um projeto de pesquisa, passo a passo. Podemos provar que é possível fazer queijo de qualidade, como fazem os europeus. Os nossos produtores foram à França e viram essa fabricação. Os franceses vieram aqui e ratificaram tudo. É possível, mas pergunto: onde está o interesse do Estado em defender essa idéia? Sabe de quanto precisamos, Deputado? De R$400.000,00 para pesquisa. Não estamos pedindo dinheiro para os produtores, mas para pesquisa, para defender a qualidade desse produto. Só estão faltando R$200.000,00? Bom, só estão faltando R$200.000,00. Precisamos evoluir nesse sentido. Outro dia fui procurado pelo pessoal da AMPAC, que está fazendo a carta da cachaça, querem colocar o queijo, como fizeram com os vinhos. Eles querem colocar os queijos ao lado dos vinhos. A cachaça hoje está dando nome ao País lá fora. Todos acompanharam a polêmica, nos Estados Unidos, para o reconhecimento da patente da cachaça. Os americanos não queriam reconhecê-la porque não a produziam. Eles diziam que produzíamos rum, mas tivemos de mostrar que não era rum, mas cachaça. Vamos entender o que existe no nosso queijo, criar padrões, regionalizar o produto, ter um "marketing" estruturado. Nada disso vai ser conseguido sem pesquisa. Posso afirmar que o pessoal de São Roque está disposto a colaborar. Vivemos disso, dependemos disso. Muito obrigado.

O Sr. Presidente (Deputado João Batista de Oliveira) - A Presidência agradece a contribuição do Sr. João Carlos Leite (…) Tomo a liberdade de sugerir aos Deputados que façam pronunciamentos mais sucintos, para que possamos ouvir outras pessoas. Estamos aprendendo muito com essas audiências. Gostaríamos depois de ter 5 minutos para ler o texto da lei que vai ser protocolada hoje nesta Casa. Com a palavra, o Deputado Alencar da Silveira Júnior.

[*Observação da autora: Não foram incluídas as discussões que se seguem aos expositores]*