



**VALORIZAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTARES TRADICIONAIS:
UM ESTUDO A PARTIR DO QUEIJO DO SERRO, MINAS GERAIS, E DO QUEIJO
SERRANO, RIO GRANDE DO SUL.**

**VALORIZACIÓN DE ALIMENTOS TRADICIONALES:
UM ESTÚDIO DESDE LOS CASOS QUESO SERRO, MINAS GERAIS Y QUESO
SERRANO, RIO GRANDE DO SUL.**

**VALORIZATION OF TRADITIONAL FOOD PRODUCTS:
A CASE STUDY OF SERRO CHEESE, MINAS GERAIS AND SERRANO CHEESE,
RIO GRANDE DO SUL.**

Jaqueline Sgarbi Santos

Doutora em Sistemas de Produção Agrícola Familiar /
Programa de Pós-Graduação em Sistemas de Produção Agrícola Familiar da
Universidade Federal de Pelotas (PPGSPAF/UFPel) /
E-mail: sgarbijaqueline@yahoo.com.br

Resumo: Nos últimos tempos os alimentos tradicionais têm sido apontados como estratégicos para o desenvolvimento de regiões rurais, ocasionando o crescimento das intervenções estatais que buscam promover, proteger e salvaguardar tais produtos. O presente trabalho é parte de uma pesquisa, ainda em andamento, na qual se discutem as possibilidades aportadas pelo registro como Patrimônio Cultural de Natureza Imaterial (PCNI) e as Indicações Geográficas (IG) para proteção do Queijo do Serro, em Minas Gerais, e do Queijo Serrano, dos Campos de Cima da Serra, Rio Grande do Sul. O texto propõe que, independentemente do instrumento a ser adotado, é preciso pensar os produtos alimentares tradicionais como elos de um sistema mais complexo que inclui natureza, tradição, práticas e saberes indissociáveis.

Palavras-chave: produtos alimentares tradicionais, queijos, proteção, cultura, indicação geográfica.

Resumen: En tiempos más recientes los alimentos tradicionales han sido apuntados como estratégicos para el desarrollo de regiones rurales, ocasionando el aumento de las intervenciones estatales que buscan promover, proteger y salvaguardar tales productos. El estudio aquí presentado es un relato de investigación, aún en proceso, en el cual se discute las posibilidades aportadas por el registro como Patrimonio Cultural de Naturaleza Inmaterial (PCNI) y las Indicaciones Geográficas (IG) para la protección del Queso del Serro, Minas Gerais, y Queso Serrano, Campos de Cima da Serra, Rio Grande do Sul. El artículo sugiere que, independiente del instrumento a ser utilizado, es necesario percibir los productos alimentares tradicionales como enlaces de un sistema más complejo que incluye naturaleza, tradición, prácticas y saberes indisociables.

Palabras-clave: productos alimentarios tradicionales, quesos, protección, cultura, indicación geográfica.

Abstract: In the latest years traditional food has been pointed out as strategic for the development of rural regions, causing a growth on interventions of stated owned enterprises that promote, protect and safeguard such products. The present study is a research report, still

in progress, which discusses the possibilities provided by the registration as Cultural Heritage of Immaterial Nature (PCNI) and Geographic Indications (IG) to protect Serro Cheese in Minas Gerais and Serrano Cheese , Campos de Cima da Serra in Rio Grande do Sul. The article proposes that independently of the adopted instrument, the need to think of traditional food products as a link of a more complex system that includes inseparably tradition, practice and knowledge.

Keywords: traditional food products, cheese, protection; culture, geographic indication.

1. INTRODUÇÃO

O presente trabalho é um recorte de pesquisa¹ que discute a valorização dos produtos alimentares tradicionais, cujo universo empírico é a Região de Serro, em Minas Gerais, e a Região dos Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul, onde são elaborados o Queijo do Serro e o Queijo Serrano, respectivamente. As similitudes identificadas nos sistemas tradicionais de produção — são queijos artesanais de leite cru, produzidos há pelo menos dois séculos, e se caracterizam por profundo enraizamento nos modos de vida e nas culturas regionais — levaram à escolha das duas regiões de pesquisa.

O estudo teve como contexto as recentes transformações no mundo rural, marcadas pela expansão da indústria alimentar, decorrentes, entre outros fatores, das demandas fundadas no modo de vida urbano contemporâneo. Esse cenário é caracterizado pela crescente artificialização dos alimentos e pela separação entre produção e consumo.

O trabalho fundamenta-se, ainda, na emergente incerteza a respeito da qualidade dos alimentos, impulsionada pelo desconhecimento de suas origens e pelos recorrentes escândalos alimentares², provocando um fenômeno identificado como ansiedade urbana frente aos alimentos (FISCHLER, 1995). Em contrapartida ao referido fenômeno, observa-se a crescente valorização, pelos consumidores, de produtos alimentares que remetam ao rural, à saúde e que possibilitem identificar sua origem, conforme aborda Menasche (2010).

Concomitantemente à valorização desses tipos de produtos por parcela da sociedade, observa-se a intensificação de programas governamentais com foco nos produtos alimentares tradicionais como pilares para o desenvolvimento de regiões rurais. Entre as ações governamentais emergentes, algumas tratam especificamente da promoção de produtos, lugares e serviços associados ao rural e a seu modo de viver. Assim, os produtos alimentares

¹ O trabalho integra a pesquisa de tese de doutorado desenvolvida no Programa de Pós-graduação em Sistemas de Produção Agrícola Familiar da Universidade Federal de Pelotas (SPAF/UFPel).

² A exemplo da vaca louca, na Inglaterra; colza, na Espanha; dioxinas, na Bélgica; galinhas, no Brasil, entre outros.



tradicionais têm ganhado destaque em estratégias que buscam valorizar aquilo que é próprio de determinados locais, capaz de expressar traços marcantes das diferentes culturas. Atualmente, como exemplos de ações governamentais para valorização de produtos tradicionais e locais encontram-se as Indicações Geográficas (IG) e o registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial (BCNI), realizados, respectivamente, pelo Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI), autarquia do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior (MDIC), e pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), órgão do Ministério da Cultura.

Assim, parte do estudo buscou refletir a respeito das possibilidades apresentadas por esses dois instrumentos — IG e patrimonialização —, para a preservação de dois queijos, que, mais que produtos, se constituem em pilares de um sistema complexo que envolve os modos de vida das famílias rurais das regiões estudadas. Sistema esse que se encontra em situação de vulnerabilidade devido a diversos fatores, entre eles a influência da legislação sanitária que rege a produção de alimentos de origem animal no Brasil.

Assim tomando como universo empírico o caso do Queijo do Serro, em Minas Gerais e contrastando com os processos de valorização em curso do sistema do Queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra no Rio Grande do Sul, o estudo tem como objetivo geral estudar as tensões, conflitos, possibilidades e contradições acionadas a partir de diferentes ações do Estado brasileiro no que se refere a processos de reconhecimento e valorização de produtos alimentares tradicionais, característicos de uma região.

O artigo está organizado em quatro itens seguido das considerações finais. Inicia-se contextualizando a pesquisa e os aspectos metodológicos para na sequência abordar o tema do registro como bem cultural de natureza imaterial e a indicação geográfica para a proteção de produtos alimentares tradicionais.

2. ASPECTOS METODOLÓGICOS

O interesse em desenvolver a pesquisa com o tema dos queijos artesanais e instrumentos de valorização levou à região dos Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul, e à Região de Serro, em Minas Gerais. Todavia, é importante pontuar, conforme ensina Geertz (1978, p. 32), que “o lócus de estudo não é o objeto de estudo”, pois “os antropólogos não estudam *as* aldeias (tribos, cidades, vizinhanças), eles estudam *nas* aldeias”. Essa reflexão é pertinente não só para estudos com viés antropológico, mas, em geral, para as pesquisas que

se inserem em um determinado espaço físico em que o local não é em si objeto de investigação, mas cenário em que se estabelecem as relações que interessam à pesquisa. Assim, as Regiões de Serro e dos Campos de Cima da Serra não constituem, em si, objeto de estudo desta pesquisa, mas reúnem as condições essenciais para investigação do problema de pesquisa.

Para a obtenção de dados, ainda que cerceado pelas limitações de tempo que marcam o processo de elaboração de uma tese de doutorado, buscou-se inspiração no método etnográfico. Para Geertz (1989), além de estabelecer relações, selecionar informantes, transcrever textos, levantar genealogias, mapear campos e manter um diário — que se constituem em técnicas e procedimentos —, a etnografia é caracterizada pelo tipo de esforço intelectual a ser empreendido. Parte desse esforço pode ser entendido a partir das reflexões de Oliveira (1998), para quem a pesquisa antropológica se constitui em três momentos essenciais: o olhar, o ouvir e o escrever. O aporte teórico e preceitos que norteiam a pesquisa ajudam a direcionar e “domesticar” o olhar, para que o pesquisador, estando em campo, possa ver além dos elementos e dos fatos observados. Nesse sentido, o ouvir atua de forma a complementar o olhar durante a investigação. Para além de ouvir, o autor salienta a importância de “saber ouvir”, tornando o “informante” um “interlocutor”, propiciando assim que haja um diálogo em que ambos estejam em condições de igualdade, podendo interagir.

Para cumprir seus propósitos, o trabalho apoiou-se na bibliografia disponível sobre o tema, sobretudo na antropologia da alimentação, sendo que a pesquisa de campo foi composta por três processos complementares:

- (a) pesquisa junto a produtores de queijo Minas Artesanal da região de Serro, em Minas Gerais;
- (b) pesquisa junto a produtores de Queijo Serrano de Campos de Cima da Serra, Rio Grande do Sul;
- (c) pesquisa junto às instituições nacionais e locais responsáveis pelos instrumentos de valorização de produtos alimentares tradicionais.

A primeira etapa da pesquisa a campo em Minas Gerais principiou no dia 10 e estendeu-se até o dia 26 de abril de 2013. O trabalho teve início com um dia de observação no Mercado Central de Belo Horizonte e teve continuidade na região de Serro. Em Minas Gerais, foram realizadas, no total, vinte e duas entrevistas com produtores de queijos e uma entrevista com comerciante de queijo.



O trabalho de campo no Rio Grande do Sul iniciou-se em maio de 2013, com atividades subsequentes em julho e agosto do mesmo ano. No Rio Grande do Sul, realizei dezoito entrevistas com produtores de Queijo Serrano e duas entrevistas com comerciantes de Queijo.

No que se refere à parte da pesquisa junto a instituições que possuem instrumentos de valorização de produtos alimentares tradicionais, as atividades se desenvolveram concomitantemente às etapas de campo realizadas em cada uma das regiões pesquisadas. Entre as duas regiões pesquisadas, foram realizadas doze entrevistas com pessoas das instituições.

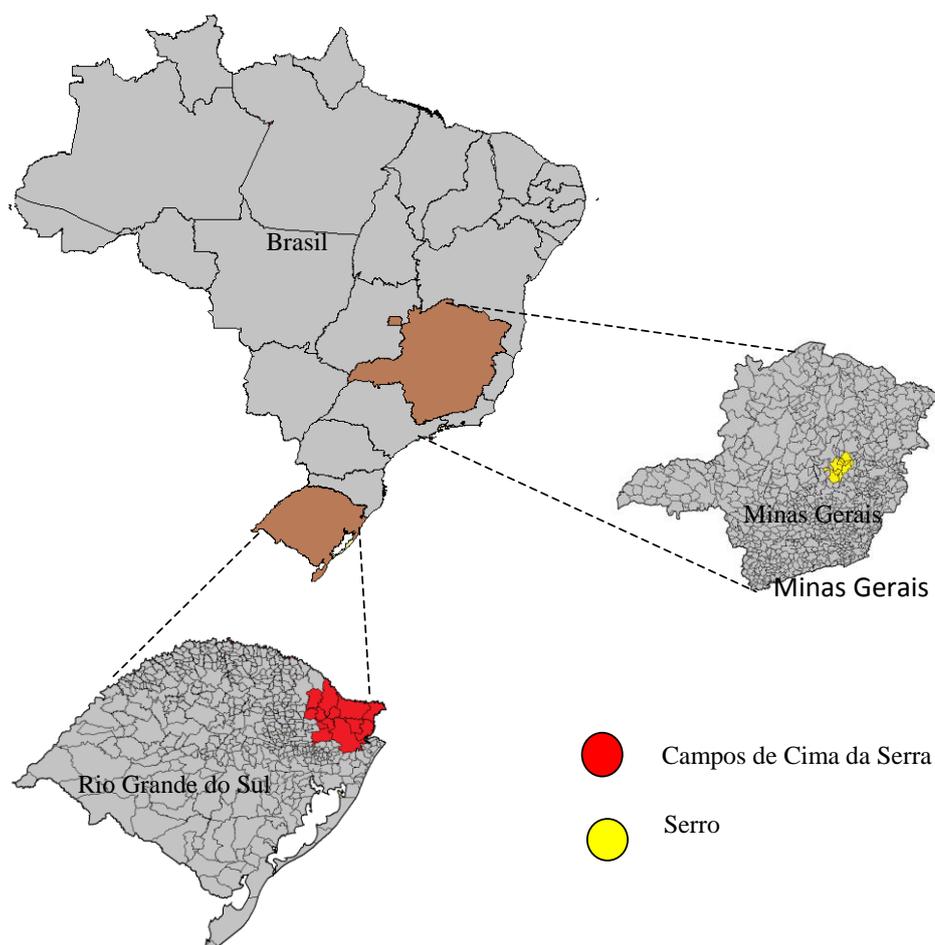


Figura 1 – Mapa Ilustrativo do Brasil com a localização das regiões pesquisadas
Fonte: Elaboração da autora

As entrevistas foram integralmente degravadas e após a sistematização os temas identificados, articulados com os objetivos da pesquisa, deram origem as discussões apresentadas. Nesse processo, é possível perceber que “dados aparentemente dispersos e fragmentados, quando selecionados e submetidos à análise, permitem reconstruir os processos

de agregação” que resultaram, no caso desta investigação, em possibilidades outras de entendimento do contexto estudado (GRAZZIOTIN e ALMEIDA, 2012, p. 58).

A Figura 1 identifica os dois estados onde o estudo foi desenvolvido, apontando, em cada um deles, a localização das regiões produtoras de queijo em foco.

Na discussão que segue aborda-se o tema da diversidade inerente aos produtos alimentares tradicionais para posteriormente fazer uma breve análise acerca das características dos dois instrumentos, — IG e patrimonialização —, para valorização destes produtos.

3. PATRIMONIALIZAÇÃO, INDICAÇÃO GEOGRÁFICA E DIVERSIDADE: ALGUMAS REFLEXÕES PARA DEBATE

Existem diferentes denominações para se referir aos produtos alimentares tradicionais: alimentos tradicionais, produtos típicos, locais, territoriais, entre outros. Embora associadas a diferenças de abordagens e ênfases, características dos distintos autores, tais denominações referem-se a produtos que possuem forte enraizamento em seu espaço de origem, capazes de mobilizar sentimentos de pertencimento, tradição, localidade e uma ancestralidade comum. Mediante a discussão realizada por Cruz (2012), pode-se dizer que os produtos alimentares tradicionais ou alimentos tradicionais — denominações que serão utilizadas no decorrer deste trabalho — são aqueles cujas práticas de produção e preparação, em muitos contextos rurais, seguem modos de fazer rituais, conduzidos por produtores que detêm conhecimento e reputação necessários para manter a produção. Trata-se de modos de produção que envolve não apenas o produto final, mas todo o processo, desde a origem das matérias-primas, até os modos de produzir, armazenar e consumir; nutrindo, no presente, os laços que ligam o passado ao futuro.

A expressão valorização formal é utilizada frequentemente no trabalho em referência às ações do Estado via programas e projetos que se apropriam do contexto de produção local e o inserem em propostas de governo. Essas ações de valorização possuem orientações fixas, regras, prazos e um ordenamento burocrático para que possam ser executadas.

Tal situação ocorreu com o Queijo do Serro anteriormente e está em processo de execução nos Campos de Cima da Serra. Sendo assim, a questão determinante para a escolha da região de Serro como sistema a ser contrastado com a realidade da Região dos Campos de Cima da Serra foi a de que, em 2008, o *Modo artesanal de fazer Queijo de Minas nas regiões de Serro e das serras da Canastra e do Salitre* foi registrado como Bem Cultural de Natureza



Imaterial, pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Também o sistema de produção do Queijo Serro se constituiu, em 2011, na primeira Indicação Geográfica – modalidade Indicação de Procedência (IP) – de queijos artesanais do Brasil. Esses elementos, associados às similitudes entre os sistemas de produção, proporcionaram a que as reflexões acerca da realidade empírica do Queijo Minas Serro aportassem questões para discutir a valorização formal do Queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul. Pode-se pensar que os mesmos passos dados em Serro há alguns anos estão sendo trilhados pelo Queijo Serrano na atualidade.

3.1 PATRIMONIALIZAÇÃO E PRODUTOS ALIMENTARES TRADICIONAIS

A patrimonialização é um processo recente no Brasil e, segundo o IPHAN, a Constituição Federal de 1988 ampliou a noção de patrimônio cultural ao reconhecer a existência de bens culturais de natureza material e imaterial e estabelecer outras formas de preservação – como o Registro e o Inventário – além do já conhecido tombamento adequado, principalmente à proteção de edificações e conjuntos arquitetônicos. Os Bens Culturais de Natureza Imaterial dizem respeito àquelas práticas e domínios da vida social que se manifestam em saberes, ofícios e modos de fazer; celebrações; formas de expressão cênicas, plásticas, musicais ou lúdicas; e lugares (como mercados, feiras e santuários que abrigam práticas culturais coletivas). Os bens são agrupados e registrados em livros, classificados em: Livro de Registro dos Saberes, para os conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades (onde se encontra registrado o Queijo Minas Artesanal); Livro de Registro de Celebrações, para os rituais e festas que marcam vivência coletiva, religiosidade, entretenimento e outras práticas da vida social; Livro de Registros das Formas de Expressão, para as manifestações artísticas em geral; e Livro de Registro dos Lugares, para mercados, feiras, santuários, praças onde são concentradas ou reproduzidas práticas culturais coletivas.

Segundo o IPHAN, atualmente existem no Brasil 30 bens culturais registrados³, dos quais três estão associados especificamente à produção de alimentos tradicionais: o Ofício das Baianas do Acarajé, na Bahia, o Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas Regiões do Serro e das Serras da Canastra e do Salitre, e, mais recentemente, a Produção Tradicional e Práticas Socioculturais Associadas à Cajuína, no Piauí. Todavia é preciso ter presente que embora os outros registros não sejam especificamente para um sistema de produtos

³ Para saber mais ver: www.iphan.gov.br.

alimentares tradicionais, possuem forte vínculo com a comida tradicional, que está relacionada a vários bens registrados. Exemplos dessa situação é o registro da Feira de Caruaru, em Pernambuco, espaço onde a socialização e a comida se fundem e se complementam, ou as festas de santos como a Festa do Divino Espírito Santo em Pirenópolis, Goiás, celebração onde a comida e a religiosidade estão no centro da manifestação cultural, e ainda o registro do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro como Bem Cultural de Natureza Imaterial. Neste último exemplo, migrou-se da noção de agricultura para a noção de sistema; naquela realidade a mandioca (*Manihot esculenta Crantz*), do Rio Negro, assim como o Queijo Serrano, nos Campos de Cima da Serra e o Queijo do Serro, em Minas Gerais, é o elemento estruturante, que articula os demais, em um sistema que caracteriza a cultura local (EMPERAIRE, 2010).

O registro foi conquistado para o Modo artesanal de fazer queijo de Minas nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre, em 2008, sendo que no momento da pesquisa de campo, iniciada em abril de 2013, estava em trâmite à construção do Plano de Salvaguarda dos queijos mineiros, passo seguinte a ser dado após o registro.

O Plano de Salvaguarda consiste em um conjunto de ações que visam proteger um bem cultural e, para sua construção e implementação, é fundamental a parceria entre governo e demais atores (indivíduos ou instituições) que atuam junto ao bem registrado.

As observações de campo demonstraram que o registro confere visibilidade ao bem registrado, tem impacto positivo na autoestima dos produtores e da comunidade no qual ele está inserido. Atua como aglutinador de outros processos de proteção que podem se agregar a ele, contribuindo para a preservação do bem. Contudo, o aspecto mais expressivo do registro refere-se à possibilidade de articulação de instituições com vistas à produção de conhecimento sobre o bem. O processo de registro se constitui em uma oportunidade ímpar de sistematização de informações, pesquisas e reconstrução histórica a respeito do bem registrado, se constituindo no momento de se realizar uma ampla apreciação do bem em questão, identificando suas características essenciais e as mudanças em curso. Fortalecem-se, assim, elementos identitários associados ao rural, aderidos a um modo de vida.

O registro dos queijos mineiros teve impacto em outros sistemas, a exemplo do Queijo Serrano, cujas instituições de apoio se mobilizaram para também registrar seu modo de fazer. Assim, desde 2013, está tramitando no IPHAN o processo de registro como Patrimônio



Cultural de Natureza Imaterial do "Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano de Santa Catarina e do Rio Grande do Sul"⁴.

Ter um bem registrado em uma dada região pode servir de catalisador de outras ações que, somadas ao registro, poderão ser instrumentos efetivos de preservação contextual de um bem. Frequentemente, no caso de produtos alimentares, associa-se o RBCNI à Indicação Geográfica. Ressalta-se que seguindo o caminho dos queijos mineiros, o Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), manifestou interesse em apoiar a instituição de uma Indicação Geográfica do Queijo Serrano, nos Campos de Cima da Serra.

Laraia (2004) destaca o aspecto positivo do registro ao propiciar que o Estado reconheça a existência de um bem, seu valor, como referência de nossa identidade. Para o autor, tal reconhecimento pode significar que o "Estado e a sociedade assumem a responsabilidade de sua preservação, sem com isto assumir o papel de intervenção no processo criativo espontâneo da sociedade" (LARAIA, 2004, p. 18). Por ser processual e dinâmico, o registro prevê as mudanças que podem ocorrer com o passar do tempo e tende a não cristalizar os bens registrados.

Não obstante, alguns problemas foram identificados para a construção do Plano de Salvaguarda do Queijo do Serro, a exemplo da dificuldade de mobilização das regiões diretamente afetadas pelo processo. Isso ocorre devido a diversos fatores, entre eles, as significativas distâncias entre as regiões produtoras, a carência de recursos para o deslocamento até as atividades de planejamento, as dificuldades de envolvimento dos produtores no processo. Assim, muitas vezes quem participa das reuniões de articulação do plano, promovidas pelo IPHAN, é uma minoria que se encontra liderando os processos. Dessa forma, nem sempre essas representações conseguem dar voz ao grande contingente de produtores, muitos deles, no caso de Serro, informais. Cabe lembrar que, por se tratar de alimentos, o Plano de Salvaguarda dos queijos acaba por acatar aspectos da legislação sanitária, que, em muitos casos, são antagônicos a aspectos da tradição e da cultura do bem.

É oportuno ressaltar que, para ter sua circulação e comercialização asseguradas, os queijos devem estar de acordo com a legislação que rege a produção de alimentos no Brasil, e, para isso, faz-se necessária ampla conversão dos sistemas tradicionais (práticas, utensílios, instalações) a sistemas modernizados, o que, frequentemente, leva ao desaparecimento das práticas tradicionais. Conforme Alves (2011), a patrimonialização consiste em processo de

⁴ A produção do Queijo Serrano se estende à região serrana do estado de Santa Catarina. Neste artigo, contudo, tomamos por referência apenas o Queijo Serrano produzido nos Campos de Cima da Serra, Rio Grande do Sul, onde a pesquisa de campo foi conduzida.

caráter estritamente declaratório, ou seja, não cria direitos de qualquer espécie aos produtores. Desta forma, ainda que sejam patrimônios nacionais, protegidos por leis específicas, os queijos artesanais de leite cru continuam em situação de vulnerabilidade, dada a sua submissão a legislação sanitária que rege a circulação e comercialização de alimentos no Brasil. Fonseca (2010) também indaga o foco a ser adotado no caso de registro de bens que possuem caráter processual, para os quais não existe um bem fisicamente delimitável, mas uma multiplicidade de elementos interdependentes, em contexto sociocultural, econômico, ecológico e de fronteiras imprecisas.

3.2 PRODUTOS ALIMENTARES TRADICIONAIS E INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

No que se refere à Indicação Geográfica (IG), trata-se de um instrumento cuja utilização é ascendente no Brasil e que tem merecido muitos estudos, dentre os quais ganha destaque o território como espaço de produção de alimentos. A ele vêm sendo associadas qualidades específicas de um produto, resultantes da junção de características socioculturais e fatores ambientais, conformando produtos singulares. Além disso, a valorização dos produtos alimentares tradicionais tem sido apontada como possibilidade de inclusão social e econômica de determinados grupos sociais associados ao rural brasileiro. São produtos e serviços frequentemente encontrados em determinado território, mas que se tornam mais visíveis como elementos de obtenção de renda, preservação de práticas, técnicas e saberes, vistos como capazes de alavancar o desenvolvimento de determinadas áreas rurais.

Nesse quadro, produtos como os queijos, vinhos, farinhas, entre outros, que possuem notoriedade em dado território, são identificados como estratégicos para suas regiões de origem. Contudo o fato desses produtos serem conhecidos em determinadas regiões e demandados pelos consumidores pode torná-los vulneráveis, principalmente no que se referem a falsificações, sendo, deste modo, passíveis de proteção formal. Assim, a Propriedade Intelectual (PI), por meio das Indicações Geográficas, tem sido acessada no Brasil, a exemplo do que ocorre há muito na Europa, como estratégia para proteção e valorização formal dos produtos tradicionais.

Cabe ressaltar que a noção de Indicação Geográfica se constituiu gradativamente, à medida que produtores e consumidores foram percebendo que as qualidades e características específicas de alguns produtos possuem estreitas relações com seus locais de origem (CALLIARI *et al*, 2007; CERDAN, 2013).



No contexto brasileiro, Indicação Geográfica é uma modalidade de Propriedade Industrial e, segundo o Artigo 176 da Lei n.9279/96, pode apresentar-se de duas formas: Indicação de Procedência (IP) ou Denominação de Origem (DO). A Indicação de Procedência, segundo a referida Lei, “é caracterizada por ser o nome geográfico conhecido pela produção, extração ou fabricação de determinado produto, ou pela prestação de dado serviço, de forma a possibilitar a agregação de valor quando indicada a sua origem, independente de outras características”. A Denominação de Origem “cuida do nome geográfico que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos”.

Cerdan *et al.* (2010, p.29) definem IG “como sendo um nome geográfico que distingue um produto ou serviço de seus semelhantes ou afins, por que este apresenta características diferenciadas que podem ser atribuídos à sua origem geográfica configurando nestes o reflexo de fatores naturais e humanos”. Assim, por meio de instrumentos legais, tais produtos são registrados e regidos por meio de um regulamento construído coletivamente pelos beneficiários da IG. Desta forma, os produtos agroalimentares que se diferenciam por sua qualidade ou reputação em função de sua origem possuem diferenciação ligada a gostos particulares, mas também a fatores naturais como clima, umidade, ambiente de produção e humanos, tais como cultura, saber fazer. Para que esses produtos possam ser valorizados de forma mais abrangente em âmbito de consumidores é acionada a propriedade intelectual, por meio das Indicações Geográficas (CERDAN *et al.*, 2010).

Conforme mencionado, a aplicabilidade da IG parece especialmente oportuna, sobretudo nos casos em que existe a possibilidade de falsificação dos produtos, uma vez que, via IG, estaria assegurada sua procedência para o consumidor.

O processo de obtenção de uma IG necessita de uma estrutura organizacional formalizada (associação ou cooperativa) e rígidos procedimentos de controle que estão previstos no Regulamento de Uso da IG. O Regulamento de Uso nada mais é do que um conjunto de normas e regras acordadas entre os atores envolvidos no processo, sendo que para utilizar o selo da IG os produtores têm que observar as regras definidas pela coletividade, incluindo práticas, definição de utensílios e utilização de matérias primas.

Se por um lado tais exigências podem contribuir para o surgimento de organizações de produtores e estruturação das cadeias produtiva das regiões, por outro, também pode ser um fator excludente, visto que existem regiões nas quais os processos organizativos se dão de outros modos, para além de associações e cooperativas que normalmente são preconizadas

pelas IGs. Os rígidos procedimentos de controle que visam assegurar a procedência do produto podem encarecer e burocratizar a manutenção da IG, excluir a participação da maioria e comprometer as estratégias pós-IGs, essenciais para que o bem em questão seja protegido.

3.3 O DESAFIO DE PROTEGER A DIVERSIDADE

Os casos estudados levam a crer que a valorização formal dos produtos alimentares tradicionais como estratégia para a proteção de saberes, práticas e modos de vida pode contribuir para o desenvolvimento de regiões rurais vulneráveis. Contudo, é necessário que se compreendam tais produtos em toda sua complexidade, identificando-os como elos de um sistema, em que o produto é um dos componentes de uma totalidade conformada pelo ambiente natural, pela cultura, pelas práticas tradicionais e pelos utensílios utilizados em sua elaboração.

No que concerne aos utensílios tradicionais, esses, com raras exceções, se constituem em uma porção bastante vulnerável dos sistemas tradicionais e, apesar de ancorarem uma gama de práticas e saberes, encontram-se ameaçados, como se observou em Serro e, em menor medida, nos Campos de Cima da Serra. Tal vulnerabilidade se deve antes de tudo à utilização da madeira nos sistemas de produção de queijos, contrariando as normas preconizadas pela legislação que rege a produção de alimentos de origem animal no Brasil. Cabe lembrar que, em muitos casos, os utensílios e as instalações onde os produtos são processados estão de acordo com práticas transmitidas através de gerações, fazendo parte de um sistema complexo, fruto da experimentação e do trabalho das comunidades envolvidas. O *lugar* e os modos de produzir e trabalhar faz sentido para os produtores, contudo não são reconhecidos pelas instituições reguladoras, pois, em geral, vão de encontro a normas vigentes.

Sendo assim, torna-se pertinente a discussão de Acampora e Fonte (2007) que sugerem que, mais que proteger e valorizar produtos, é importante associar essas ações à valorização das culturas e à luta por condições de qualidade de vida para as populações, assegurando soberania alimentar e proteção aos conhecimentos tradicionais e recursos preservados de geração em geração.

A perspectiva apontada pelas autoras é, em certa medida, o que dá sentido à promoção de significativos investimentos do Estado e outras instituições no sentido do reconhecimento



de tais produtos, pois esta visão traz as pessoas, mais que produtos e lugares, para o centro do debate. Pensar ações de valorização formal de produtos tradicionais pela ótica de quem as recebe parece ser um grande desafio e caminho necessário para que ações governamentais alcancem seus objetivos.

No estudo realizado, o Queijo Serrano assim como o Queijo do Serro são elementos centrais de um sistema complexo e diverso que inclui saberes, práticas, modos de vida, cultura, enfim, o jeito de produzir, ser e viver de homens e mulheres dos Campos de Cima da Serra e das Serras de Minas e que não pode ser simplificado na proteção apenas do produto final.

Segundo Emperaire (2010, p. 18), produzir “é não somente mobilizar saberes, conceitos, ferramentas e relações sociais de caráter particular, mas é também expressar concepção de mundo e da sociedade”. Pensando na conexão desse conjunto de elementos é que a valorização dos queijos parece fazer sentido, pois, para além de valorizar o produto, os instrumentos de reconhecimento formal possibilitam mobilizar e articular as diferentes dimensões e características que compõem o sistema.

Nessa perspectiva, a diversidade inerente aos sistemas tradicionais ganha especial importância, visto que a maioria dos produtos alimentares não possui homogeneidade e nem características estanques, ao contrário, são compostos por modos de vida, saberes e fazeres diversos e dinâmicos. Krone e Menasche (2010), tratando da diversidade do sistema de produção do Queijo Serrano, salientam que tal sistema se caracteriza pela artesanidade, em que a produção é realizada em pequena escala, por distintos produtores, geograficamente dispersos no território. Assim, cada peça de queijo pode ser considerada única, resultado da diversidade de saberes e fazeres.

Um questionamento que se apresenta como pertinente a esta discussão é o referente à existência de compatibilidade entre a valorização formal de sistemas alimentares tradicionais e a preservação de suas características essenciais. Em ditos sistemas, pode-se afirmar que a seleção de instrumentos, formas e modelos de valorização torna-se bastante complexa, pois se está diante um universo extremamente diverso em todas as suas dimensões. Talvez tais ações de valorização se tornassem mais simples se o objeto de estudo e intervenção — os produtos alimentares tradicionais — tivesse um padrão, se ele se apresentasse de forma homogênea, mensurável e estável. Longe disso, o desafio é aprofundar-se num universo em que, segundo Bérard e Marchenay (2005), a diversidade é onipresente, refletida numa enorme quantidade

de bebidas, queijos, charcutarias⁵, carnes, azeites, entre outros e traduzida nas escalas de fabricação, nos modos de comercialização, no papel do produto na comunidade e na sua história. Os autores destacam que alguns produtos possuem um rico envasamento cultural; outros, uma relação cultural mais tênue. De qualquer modo, possuem uma relação particular com o espaço de origem, acompanhada por uma anterioridade de práticas coletivas.

A respeito da diversidade na produção de queijos, Bérard e Marchenay (2005) afirmam que, no reconhecimento dos sistemas alimentares tradicionais como emblemáticos de uma cultura, a elaboração de queijos se conforma em um sistema particular, pois se encontra no cruzamento entre o cultural e o biológico. A partir de uma matéria-prima – o leite – expressam-se uma diversidade de práticas e saberes que se ligam o animal, vegetal e micro-organismos capazes de perpetuar tradições e manter paisagens.

Na perspectiva utilizada por Woortmann (2004), a cultura pode ser vista como um sistema de comunicação em duplo sentido, “um sistema de mensagens ditas por algumas ‘coisas’ sobre outras ‘coisas’ e onde diferentes núcleos de representações estão em comunicação uns com os outros, formando uma rede de significados” (WOORTMANN, 2004, p. 5). A partir da perspectiva do autor, a comida, em geral, e os produtos tradicionais como o queijo, em particular, podem ser pensados como “coisas” que, para além da materialidade, remetem aos núcleos de representações, entendidos como categorias terra, trabalho e família, que se articulam em redes de representações, formando a cultura (WOORTMANN, 2004). Assim, em torno de tais núcleos de representações, a cultura elabora textos que serão lidos, pois, segundo Geertz (1978, p. 321), “a cultura de um povo é um conjunto de textos, eles mesmos conjuntos, que o antropólogo tenta ler por sobre os ombros daqueles a quem eles pertencem”.

Dessa forma, os produtos tradicionais falam de terra, família, modo de vida, e tais categorias formadas e formadoras da cultura local articulam-se no momento da escolha de um instrumento de valorização formal.

A compreensão dos sistemas alimentares tradicionais em toda sua complexidade, levando em consideração seu caráter, muitas vezes coletivo, apresenta-se como um desafio na qualificação dos instrumentos de valorização dos produtos, pois a tendência é a procura por formas de moldá-lo para, então, “aplicar” os modelos, instrumentos e legislações disponíveis para a sua valorização formal, pois de acordo com Salaini e Arnt (2010, p. 227), “ao entrar no espectro do mundo estatal, aspectos da coletividade tendem a ser ‘encaixados’ no universo

⁵ O mesmo nome se refere às especialidades à base da carne de porco e, ainda, às lojas especializadas em comercializar estes produtos.



possível das políticas públicas”. Contudo, é importante buscar outra perspectiva objetivando construir formas alternativas e muitas vezes híbridas de valorização de produtos tradicionais, que serão sempre antecedidas ao reconhecimento da cultura local como elemento indissociável dos processos a serem desenvolvidos.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A valorização e proteção dos produtos alimentares tradicionais, seja ela feita via Indicação Geográfica ou patrimonialização, pode ser uma forma efetiva de se preservar tradições, saberes e práticas associadas a regiões rurais. No entanto, para além de preservar produtos, é importante interpretá-los como parte de um sistema interligado, no qual material e imaterial se articulam e se complementam. Os instrumentos formais de proteção, sejam eles IGs ou registros, proporcionam uma proteção parcial, visto que estão atrelados a normas e legislações relativas aos alimentos. É importante lembrar que a legislação sanitária, via de regra, ainda não distingue, em termos de exigências de estrutura física e uso de utensílios, os produtos alimentares tradicionais de outros elaborados em grande escala pela indústria. Nesse sentido, a contribuição dos registros e IGs torna-se mais eficaz se articulada a demais ações de proteção e salvaguarda, sejam elas da esfera governamental ou não.

REFERÊNCIAS:

ACAMPORA, Teresa; FONTE, Maria. Productos típicos, estrategias de desarrollo rural y conocimiento local. **Ópera**, n. 07, Bogotá, p. 191-212, 2007.

ALVES, Ana Cláudia Lima e. A comida como patrimônio cultural. **Revista de Economia Agrícola**, São Paulo, v. 58, n. 1, p. 73-86, 2011.

BRASIL. **Lei 9.279 de 14 de maio de 1996**. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9279.htm. Acesso em: 27 de jul. 2011.

BÉRARD Laurence; MARCHENAY, Philippe. Biodiversidade e indicação geográfica: produções agrícolas e alimentos locais. **Revista do patrimônio Histórico e Artístico Nacional – Patrimônio imaterial e biodiversidade**, Brasília, n. 32, p. 80-93, 2005.

CALLIARI, Maria. Alice Camargo. Proteção às indicações geográficas: a experiência brasileira. In: **12 Seminário Latino-Iberoamericano de Gestion Tecnológica-Altec**. Buenos Aires: ALTEC, 2007. Disponível em: <<http://www.asociacionaltec.org/Documents/40292.pdf>> Acesso em: março de 2010.

CERDAN, Claire; BRUCH, Kelly Lissandra; SILVA, A.L. (Org). Curso de Propriedade Intelectual & Inovação no Agronegócio: módulo II, indicação geográfica. 2.ed. Brasília:MAPA; Florianópolis: SeaD/UFSC/FAPEU, 2010.

CERDAN, Claire. Indicações geográficas e estratégias de desenvolvimento territorial. In: NIEDERLE, P. A. **Indicações geográficas: qualidade e origem nos mercados alimentares**. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2013. p.125-150.

CRUZ, Fabiana Thomé da. **Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra – RS**. Porto Alegre: Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2012, 287p. (Tese, Doutorado em Desenvolvimento Rural).

EMPERAIRE, Laure (Org.). **O sistema agrícola tradicional do Rio Negro**. Dossiê de Registros. Brasília, 2010.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Anagrama, 1995.

FONSECA, Maria Cecilia Londres. **Sistemas Agrícolas locais como patrimônio cultural**. Blog Muito Prazer, Brasil, 12 de novembro de 2010. Disponível em: <<http://muitoprazerbrasil.blogspot.com/2010/11/maria-cecilia-londres-fonseca-sistemas.html>>. Acesso em: 24 Jul. 2014

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

GRAZZIOTIN, Luciane Sgarbi Santos; ALMEIDA, Dóris Bittencourt. Romagem do tempo e recanto da memória. Reflexões metodológicas sobre história oral. São Leopoldo, RS: Oikos, 2012. 112 p.

KRONE, Evander Eloí; MENASCHE, Renata. Políticas públicas para produtos com identidade cultural: uma reflexão a partir do caso do Queijo Artesanal Serrano do sul do Brasil. In: VIII Congresso Latino-Americano de Sociologia Rural, Porto de Galinhas, 2010. **Anais...** Porto de Galinhas (PE): ALASRU, 2010. 1 CD R.

LARAIA, Roque. Patrimônio imaterial: conceitos e implicações. In: TEIXEIRA, João Gabriel L.C; GARCIA, Marcos Vinícius; GUSMÃO, Rita. **Patrimônio imaterial, performance cultural e (re)tradicionalização**. Brasília: Transe, 2004. p.190-202.

MENASCHE, Renata. Campo e cidade, comida e imaginário: percepções do rural à mesa. **Ruris**, Campinas, v. 3, n. 2, 2010.

OLIVEIRA, Roberto Cardoso. O trabalho do Antropólogo: olhar, ouvir, escrever. In: OLIVEIRA, Roberto Cardoso de. **O trabalho do antropólogo**. 2ª ed. São Paulo: UNESP/Paralelo 15, 1998. p.17-35.

SALAINI, Cristian Job; ARNT, Mônica de Andrade. Propriedade intelectual e conhecimentos tradicionais no contexto de políticas públicas patrimoniais. In: FACHEL, Ondina;



HENNEMANN, Rebeca Vergara de Souza (Org.). **Do regime de propriedade intelectual: estudos antropológicos**. Porto Alegre: Ed. Tomo, 2010, p. 224-241.

WOORTMANN, Klaas. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (Org.). **Gastronomia: cortes e recortes**. Brasília: SENAC, 2004. p.01-43.

Recebido em junho de 2014
Aprovado em agosto de 2014