

QUEIJO DE COALHO: TRADIÇÃO CULTURAL E ESTRATÉGIA DE REPRODUÇÃO SOCIAL NA REGIÃO NORDESTE

CURD CHEESE: CULTURAL TRADITION AND SOCIAL CONTROL STRATEGY IN THE NORTHEAST

Sônia de Souza Mendonça Menezes¹

¹ Professora Adjunta do Departamento de Geografia – UFS. Email: soniamendoncamenezes@gmail.com

Artigo recebido em 04/12/2010 e aceito em 19/03/2011

RESUMO

Este artigo trata de algumas reflexões sobre a importância da valorização do queijo artesanal, como um patrimônio cultural e uma estratégia de reprodução dos agricultores na região Nordeste. Não obstante essa prática estar inserida predominantemente no mercado informal, esses alimentos estão enraizados na alimentação da população e conseguem conquistar novos mercados. A manutenção de tais produtos nos mercados tradicionais e a inserção em novos nichos impulsiona a produção e a comercialização e fortalece essa estratégia de reprodução no meio rural, ao gerar renda e postos de trabalho. No presente, isso tem implicações econômicas, culturais e sociais. Apesar disso, as políticas públicas pouco valorizam e interessam por tais atividades mais tradicionais, que não se encontrem inseridas no mercado formal.

Palavras-chave: queijo artesanal- estratégia de reprodução- políticas públicas

ABSTRACT

This article reflects about the importance of the valorization of the artisanal cheese production as a cultural patrimony and a strategy for the reproduction of the agricultures in the Northeast region. Although this practice is inside the informal market, these products have their roots in the population's way of feeding and due to this fact they are able to conquer new markets. The maintenance of these products in the traditional market and its insertion in new market niches gave impulse to the production and commercialization and strengthen the reproduction strategy in the rural field generating income and work. Nowadays this strategy has economic, cultural and social implications. However, the public politics give little value and are not interested in the traditional activities that are not inside the formal market.

Key words: artisanal cheese, reproduction strategy, public politics.

INTRODUÇÃO

A produção de queijo artesanal é considerada, na atualidade, como uma estratégia de reprodução social e econômica sob a responsabilidade dos agricultores familiares. Inserida no mercado informal, por não cumprir a legislação vigente, elaborada em meados do século passado, tendo em vista a incipiente industrialização brasileira e incompatível à pequena produção. Essa estratégia é importante no meio rural do Agreste e Sertão nordestino, ao dinamizar a economia em municípios de pequeno porte, constituindo em renda principal ou na complementação da renda das famílias, contribui para a circulação de renda no próprio município e desacelera o êxodo rural.

Nas últimas décadas, tem-se discutido a necessidade da criação de normativas direcionadas ao setor artesanal na escala nacional e estadual. Tal fato está relacionado à necessidade de revalorizar a cultura queijeira, agregar valor à produção e oferecer alimentos “seguros”. O Queijo de Coalho, considerado como um patrimônio da população nordestina, desperta o interesse dos agentes promotores do desenvolvimento, dos produtores, de instituições públicas e privadas e gestores públicos. Estes atores, em face da importância social e

econômica, da sua capacidade de aglutinar atores sociais, na elaboração, na comercialização e, como um alimento enraizado na alimentação nordestina, impelem movimentos em defesa da qualidade desse produto e na elaboração de normativas condizentes a essa pequena produção. O Queijo de Coalho é entendido como um alimento identitário, produzido e consumido no espaço geográfico nordestino e ultrapassa fronteiras demandado pelos migrantes que buscam no consumo desse produto uma aproximação ao seu território.

Além desse produto, verifica-se uma demanda crescente de outros produtos derivados de leite, como a manteiga em creme, a manteiga em garrafa e o requeijão ou queijo manteiga. Vislumbra-se ainda a produção de derivados como a mussarela e o queijo pré-cozido, inovações adaptadas pelo setor artesanal que constituem os novos produtos; que procuram espelhar a variedade de derivados produzidos e que foram incorporados a alimentação urbana. Com a diversidade de derivados, os produtores conseguem a inserção em novos nichos de mercados, atualizam valores e necessidades dessa prática social e assim, simultaneamente, a atividade queijeira artesanal é ressignificada.

Neste artigo, pretende-se apresentar os territórios queijeiros (Queijo de Coalho e demais derivados tradicionais)

considerados como alimentos identitários, que têm a sua elaboração arraigada na região Nordeste. E servirá de pretexto para comentar os movimentos em defesa e da valorização desse produto como um patrimônio cultural. Evidencia-se também a negligência das políticas públicas que desconhecem e/ou pouco valorizam essa potencialidade local/regional como um impulsionador de economias locais.

Configuração dos territórios queijeiros artesanal na região Nordeste

Analisar as atividades engendradas e as transformações no espaço rural incita-nos a atenção aos aspectos econômicos privilegiados como a análise dos fluxos, fixos, mercados e redes de comercialização. Contudo, as atividades artesanais existentes e alguns produtos estão envolvidos por simbolismos, isto é, por um valor cultural não mensurável, ligando os homens ao espaço tomado como seu território; essa informação não pode ser relegada e compete atentar para esse fator na análise em foco.

O espaço rural conforma um universo heterogêneo, abarcando distintas práticas. Entre elas, a agricultura familiar desempenha um importante papel na produção de alimentos, na criação de outras funções artesanais e comerciais, bem como na apropriação simbólica do

espaço, transformando-o em território. Neste sentido, ao analisar os territórios queijeiros, identificaram-se os motes dos homens e mulheres, destacando a maneira como eles concebem, vivem/sobrevivem.

Priorizou-se, com a pesquisa, desvelar o significado de ações que perpetuam atividades, atributos culturais e as transformações existentes nas referidas atividades e no meio rural. Nessa investigação, deparou-se com a pecuária, uma herança cultural que permeia a identidade nordestina e persiste como primordial atividade econômica em determinados territórios.

A atividade pecuarista, cristalizada no passado a partir dos grandes centros irradiadores, Pernambuco e Bahia (ANDRADE, 1986), delineia-se no presente, não mais direcionada de forma exclusiva à produção de carne e animais de tração; simultaneamente, os estabelecimentos rurais, sobretudo, os dos agricultores familiares, (re)configuraram-se para a produção de leite.

Essa transformação no uso da terra, de agricultura para a pecuária, segundo Dubeux Júnior (1998) “deve ser vista sob um prisma social em algumas regiões semi-áridas do Nordeste, contribuindo para aumentar a oportunidade de ocupação da mão de obra e remuneração do trabalho familiar sendo mais estável que a agricultura de sequeiro” (ibid, p. 65). De

acordo com as informações censitárias, observou-se nos últimos anos o

crescimento da produção de leite em todos os Estados da região (Tabela 01).

Tabela 01 - Região Nordeste - Produção de leite(mil litros) 1985-1995/1996-2007.

Estados	Anos		
	1985	1995/1996	2007
Bahia	666.718	633 339	965.799
Sergipe	42.800	134 392	251.624
Alagoas	102.815	188 172	242.740
Pernambuco	239.118	406 606	662.078
Paraíba	118.031	154 923	170.396
Rio Grande do Norte	72.683	158 815	214.044
Ceará	207.892	384 836	416.453
Piauí	32.957	73 459	76.409
Maranhão	91.989	139 451	335.744
Total	1.575.003	2.273.993	3.335.286

Fonte: IBGE: Censos Agropecuários, 1985, 1995/1996. Pesquisa da Pecuária Municipal. 2007.

A expansão da produção de leite no Nordeste foi motivada pelas alterações no uso da terra, bem como traduzem o crescimento da produtividade em todos os tipos de estabelecimentos rurais. Essa produção de leite é beneficiada por indústrias e informalmente pelas pequenas unidades artesanais. Em determinados territórios, esses dois tipos de unidade produtiva apresentam-se lado a lado na disputa da matéria-prima; noutros territórios predomina um tipo, em detrimento do outro.

Nos territórios onde predomina a elaboração artesanal dos derivados do leite, a pecuária leiteira e as formas de aproveitamento dessa matéria-prima se

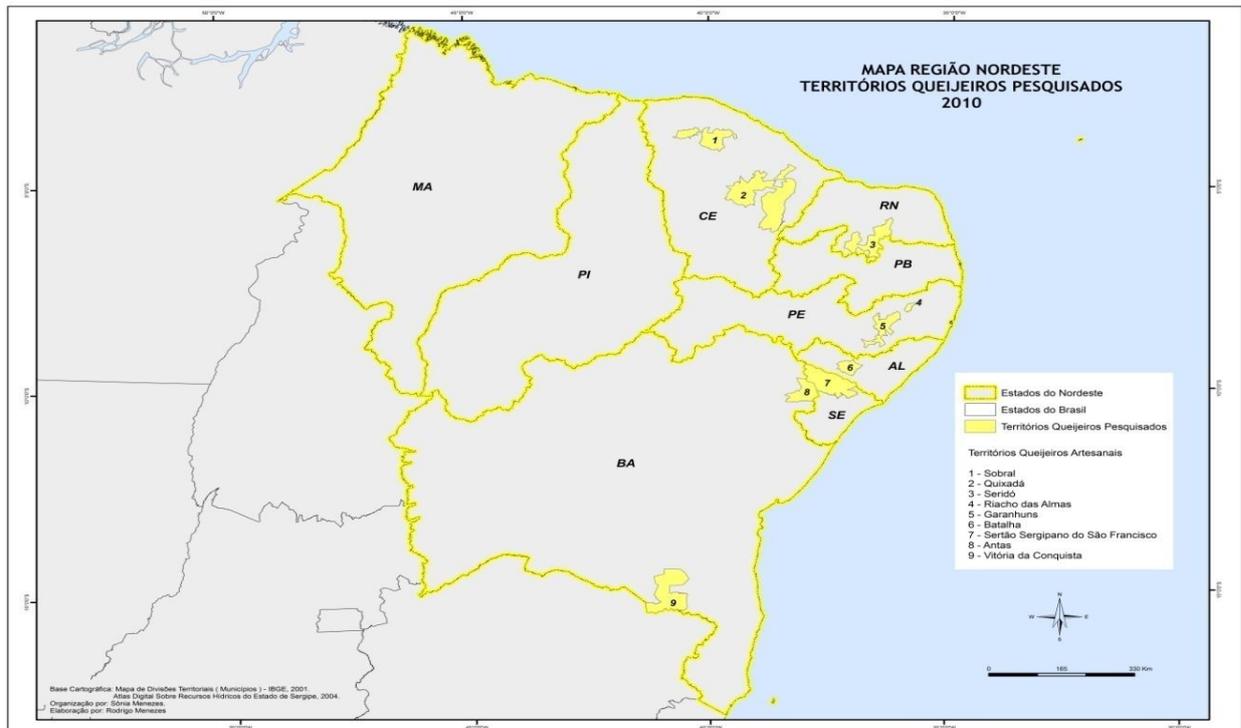
apresentam como atividades complementares, interligadas, de forma heterogênea. Estão espelhadas na produção do queijo caseiro¹, bem como em unidades de fabricação artesanal denominada *fabriquetas de queijo* em Sergipe, *queijarias* em Alagoas, Pernambuco, Bahia e Ceará e *queijeiras* no Rio Grande do Norte (Figura 01).

Ao reportar a história dos queijos artesanais no Nordeste, Cascudo (2004) assinala que a preparação dos derivados do leite estava relacionada com a instalação

¹ Queijo caseiro – elaborado nas residências pela mão de obra feminina e na produção utiliza-se o leite obtido no exclusivamente no estabelecimento rural.

das fazendas, referenciada a partir da segunda metade do século XVIII.

Figura 1. Mapa dos territórios queijeiros da Região Nordeste



A prática cultural da elaboração dos derivados de leite, no Nordeste, foi transmitida pelos antepassados ao domínio feminino, e o interior das residências constituiu espaço destinado à sua produção, exclusivamente para o autoconsumo. Fazia parte da tradição do sertanejo presentear com um queijo os visitantes, quer parentes, amigos ou compadres que habitavam os espaços urbanos e/ou outras regiões, nas suas passagens pelo Sertão, bem como quando por ocasião da visita de um sertanejo às cidades, perdurando essa praxe na atualidade.

Os derivados do leite passavam por um processo de maturação que resultava no prolongamento do período de consumo do produto. Utilizavam uma quantidade de sal elevada, com o objetivo de conservar o alimento, refletindo as dificuldades de resguardar as características organolépticas do produto. Cascudo (2004) ressaltava que, ao viver no Sertão Velho, ele conheceu os processos de conservação de carnes, queijos e cereais, os quais eram “enfurnados nas meias-trevas das camarinhas suspensos em jiraus. As garrafas com manteiga ficavam em lugar fresco e de pouca luz” (ibid. p.428/429).

Esses produtos processados pelas mãos femininas não recebiam nenhuma ajuda masculina, uma vez que a quantidade de leite processada era pequena, e a cozinha não “consistia em lugar de homem”. Com o aumento da produção de leite, as mulheres recebiam ajuda das filhas adolescentes para processar os derivados.

O Queijo de Coalho e os outros derivados tinham valor de uso; enquanto isso, o seu valor de troca, condição inferior, por ser um reflexo da demanda reduzida pelo mercado consumidor urbano e as vias de locomoção deficientes que dificultavam o acesso a outros mercados mais distantes. Verificou-se que, até meados do século passado, os queijos artesanais eram comercializados em mercados nas capitais nordestinas, abastecendo os consumidores urbanos. Porém, a demanda apresentava-se em um patamar inferior ao atual, em decorrência do predomínio da população rural, em geral produtora desse alimento.

Vislumbrou-se como estratégia de produção artesanal, especialmente, após a década de 1970, em resposta a demanda do ascendente mercado consumidor urbano, reflexo do movimento migratório. Reforçado pela identidade que os produtos expressam, os consumidores legitimaram e fortaleceram o saber-fazer territorializado no Sertão e Agreste nordestino.

Na região Nordeste, esses saberes foram ressignificados, desde a produção de leite à

elaboração dos derivados na sua pluralidade, formada pelos tipos considerados tradicionais: o queijo de coalho, o requeijão ou queijo-manteiga, a manteiga em creme, a manteiga de garrafa denominada também de manteiga da terra ou ainda manteiga do sertão e o requeijão do sertão. E as inovações encontradas em determinados espaços, como o queijo pré-cozido, a mussarela e a ricota conformam um mosaico. Isso é resultante das mudanças, na contemporaneidade, fruto das inter-relações homem/espaço, rural/urbano, local/territorial, para além de uma atividade exclusivamente econômica, mas vinculadas à preservação de uma convivialidade, dos laços de identidades com o território.

As queijarias nordestinas caracterizam-se pelo domínio das relações de proximidade existentes entre os atores (agricultores, trabalhadores e comerciantes), a montante e a jusante e facilitam a difusão tácita de saberes.

Entre os derivados do leite, o Queijo de Coalho destaca-se em todos os estados do Nordeste o seu consumo está incorporado à identidade cultural nordestina, absorvendo na sua produção volume superior aos demais derivados. A esse respeito, Cavalcante (2005, p.07) afirma: “estima-se que cerca de 40% a 50% da produção de leite na Região Nordeste seja destinado à produção do queijo coalho

artesanal”. Todavia, há uma carência de dados oficiais, em decorrência do seu caráter predominantemente informal e do descaso da rede institucional em determinados espaços.

Esse produto é considerado pelos produtores de fácil assimilação prática, cujo saber-fazer é “apreendido com o olhar”. Nos territórios queijeiros, observaram-se pequenas diferenças, no tocante à prensagem manual predominante e/ou no uso de prensas de madeira, ferro ou de inox, geralmente construídas no território; prevalecem as formas de madeira, mas observa-se a inserção de formas plásticas e alguns instrumentos de inox.

Nas queijarias ou fabriquetas que processam maior volume de leite e que disponibilizam de recursos para a compra de equipamentos industrializados, como a desnatadeira, produz o requeijão ou queijo manteiga, produto esse também identitário nos territórios queijeiros nordestinos. Desse modo, essas unidades de produção diversificam-na a produção com o queijo de coalho, o requeijão e manteiga em creme ou a manteiga líquida.

O processo de surgimento e de crescimento das queijarias de caráter artesanal objetiva o aproveitamento da matéria-prima dominante no interior da região. Os proprietários das fabriquetas de queijo ou queijarias processam o leite do

próprio estabelecimento e adquirem simultaneamente de vários agricultores, gerando uma renda semanal a esses atores. Nogueira Filho et al (2006, p. 72) enfatizam a importância dessas unidades de produção “na sustentabilidade e competitividade do sistema agroindustrial do leite da região”. A relevância dessas unidades de produção esta associada à formação de capital e também se configura como o principal mercado consumidor de leite do pequeno produtor. Elas são empresas familiares que exigem pequeno investimento na criação das unidades e seus produtos destinam-se a nichos de mercados específicos locais e regionais (ibid. 2007). Essas unidades de processamento do leite apresentam as seguintes características, como destacou Nogueira Filho et al (2006, p.72):

As queijarias do Nordeste são classificadas como empresa familiar (95,00%), societária (3,00%) e cooperativada (2,00%). Talvez em consequência dessa classificação, a principal forma jurídica é a informal (71,6%); apenas 28,4% funciona como empresa.

A produção de queijos artesanais esboça-se em determinados territórios como uma atividade sazonal, ressentida pelas

condições climáticas; em outros, está relativamente solucionada com o uso frequente de componentes alimentares adquiridos no mercado.

Para alguns, essa produção rompe com os padrões formais especificados nas normativas vigentes, constituindo em uma inversão ou subversão. Para outros, a produção de queijos artesanais oferece oportunidades de trabalho e renda e está incorporada na alimentação cotidiana da população, suscitando movimentos que almejam valorizar esse alimento identitário.

MOVIMENTOS EM DEFESA E DA VALORIZAÇÃO DO QUEIJO DE COALHO COMO UM PATRIMÔNIO CULTURAL

As controvérsias a respeito da produção artesanal de queijos, longe de seu fim, rendem interpretações contraditórias, até mesmo quando do (re)conhecimento da atividade. Essas posições antagônicas, efêmeras e variadas, mobilizam debates nos territórios queijeiros e/ou nos estados produtores.

A polêmica que envolve a produção de queijos artesanais, no Brasil, está intrinsicamente relacionada, de um lado, à preservação de um alimento como identidade e sua contribuição na reprodução social do agricultor familiar;

de outro lado, relaciona-se à contestação a respeito da informalidade e de seus entraves, quanto à problemática higiênico-sanitária no processo de produção e da legalização. Para acentuar o acirramento das discussões, esse produto artesanal confronta-se com a expansão do setor formal e a sua diversidade de derivados de leite homogeneizados. Analisar o enquadramento dessa atividade artesanal na (i)legalidade significa a proeminência de limites construídos por meio das normativas descompassadas ou excludentes que regem o exercício da produção agroalimentar artesanal.

No Brasil, tradicionalmente, os queijos artesanais são elaborados com leite cru e devem cumprir as normativas contidas no RIISPOA². A comercialização desses queijos é realizada de modo informal, por não estar o produto legalizado de acordo com as normas vigentes. O cumprimento incomensurável das normativas vigentes - Lei 1.283/1950 - torna-se incompatível aos pequenos produtores, tendo em vista as discrepâncias de modelos impostos ao referido grupo. No bojo da elaboração dessa lei, a política do Estado mirou-se no setor agro-exportador, norteadas

² Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal elaborado em 29/03/1952. Esse regulamento estabelece que a comercialização de queijos feitos a partir de leite cru, permitida e regularizada pelo Serviço de Inspeção Federal, desde que submetido a um tempo mínimo de 60 dias de maturação (BRASIL, 1952).

principalmente pelas exigências do mercado norte-americano e inversamente desconsiderou ou não reconheceu a pequena produção.

Para legitimar a normatização e conduzir o setor agroalimentar de grande porte, foi criado o Sistema de Inspeção Federal- SIF, órgão fiscalizador da produção de alimentos. A respeito das exigências dessas normativas, Prezotto (2005, p.149) esclarece:

O modelo de inspeção previsto nesta legislação convencional segue uma filosofia de controle de qualidade vinculada essencialmente à grande estrutura física dos estabelecimentos. Neste sentido, ela atua com um caráter rigoroso em relação às exigências em grandes instalações e equipamentos, o que implica 'pesados' investimentos para implantação de agroindústrias.

Isto posto fica patente a desconexão com a realidade da produção artesanal, refutando todas as intenções e possibilidades de legalização e formalização desse setor, limitando-os à informalidade. Mior (2005) corrobora Prezotto (2005), no tocante às exigências feitas e do teor impeditivo da legislação, dificultando o cumprimento pelas agroindústrias rurais de pequeno

porte. Todavia, os dois autores ressaltam que esse paradigma da qualidade associado às grandes estruturas é defendido por muitos técnicos.

Essas externalidades inadmissíveis são verificadas em alguns posicionamentos de corporações de técnicos. Eles entendem que a pequena produção constitui um empecilho ao desenvolvimento, em virtude das limitações existentes relacionadas à deficiência na infraestrutura, ao aspecto higiênico-sanitário e ao gerenciamento da atividade. Em contraposição, outra vertente defende a viabilização da atividade artesanal, a partir do cumprimento de normas construídas para esse grupo e que foram facilitadas pós-1988.

Com a promulgação da Constituição Federal em 1988, os serviços públicos passaram por uma política de descentralização. Despontam normativas estaduais vinculadas à vigilância sanitária e aos Serviços de Inspeção Estadual-SIE ligadas às Secretarias de Agricultura. O processo descentralizador suscitou a municipalização dos sistemas de inspeção com a criação dos Serviços de Inspeção Municipal – SIM. Porém, esse serviço não se expande como modelo, exceto em algumas localidades nas regiões Sudeste e Sul do Brasil e nas capitais dos estados. Alegam os gestores públicos, como razões para a não implantação do SIM, os custos

gerados com o pagamento de profissionais especializados e os entraves como a restrição da área de comercialização ao espaço circunscrito do município. Ora, a produção artesanal em municípios interioranos em todas as regiões destina-se aos mercados consumidores intra-estaduais e/ou interestaduais, pelo simples fato do volume produzido superar o consumo local. Logo, delimitar geograficamente a área de comercialização significa restringir o processo produtivo, isto é, pôr uma discrepância entre a lei e a realidade (PREZOTTO, 2005).

Contudo, esse sistema precisa ser discutido pelos técnicos e especialistas com as entidades públicas e os representantes da sociedade civil, no sentido de buscar a construção de normativas direcionadas a pequena produção, consolidada em diferentes regiões brasileiras, dentre elas o Nordeste.

Constatou-se que, em alguns Estados, criaram instrumentos legais, normativas estaduais originadas por iniciativa do poder político e, ou como consequência de pressões sociais, principalmente das organizações dos agricultores familiares. Esse movimento aconteceu porque o queijo disputa o mercado e mantém uma imagem territorial, alimentando os vínculos em nível simbólico das características e, ou de práticas culturais e regionais (REQUIER.-DESJARDINS, et

al, 2006). Essa construção de normativas tem como objetivo resguardar nos seus territórios o queijo artesanal ostentado como identidade territorial, que configura os espaços rurais, como uma alternativa sustentável para a continuidade do agricultor no território.

Sedimentado na tese da relevância da produção de queijos artesanais como um produto cultural arraigado na alimentação da população, o poder público, em 2002, motivado pelo movimento coletivo de produtores apoiado pelos consumidores e políticos, aprovaram uma normativa estadual no estado de Minas Gerais. Esse movimento atinge patamares distintos com a criação do Programa do queijo artesanal pela Secretaria de Estado da Agricultura e coordenado pela Emater/MG; posteriormente, esse queijo artesanal alcança o status de Patrimônio Cultural e Imaterial estadual e nacional, consolidando o saber-fazer e a tradição e criou a perspectiva de inserção em novos nichos de mercados para o referido produto. O reconhecimento cultural, social e econômico da produção queijeira artesanal, pelo estado de Minas Gerais suscita a elaboração de normativas em outros estados brasileiros.

Na região Nordeste, destaca-se o caso de Pernambuco, onde o Queijo de Coalho é considerado como um alimento identitário e também como uma estratégia de

reprodução social para numerosos agricultores familiares; não tendo condições de cumprir a normativa vigente, em 19/12/2007, a Assembleia Legislativa do Estado de Pernambuco aprovou a Lei nº13.376 do Dep. Claudiano Martins, com a seguinte justificativa:

A fabricação do queijo artesanal (coalho e manteiga) é uma das atividades que mais gera renda e emprego no interior do Estado de Pernambuco, sendo que em determinadas regiões é fonte de sobrevivência da população. Estes fatos demonstram a importância econômica e social que a produção de Queijo representa para o nosso Estado, especialmente para os pequenos produtores do Agreste e do Sertão. Tal magnitude obriga toda cadeia produtiva adaptar-se às condições sanitárias para comercialização do queijo produzido em fazendas ou pequenas fábricas, fatos que exigem uma legislação específica, pois as normas atuais são simplesmente inalcançáveis pelos pequenos produtores ou fabricantes. (12/2007)

A referida lei explicita no seu bojo e define o queijo artesanal de acordo com a

tradição do Estado. Produzido a partir do leite integral de vaca, fresco e cru, é obtido e beneficiado na propriedade de origem, que apresente consistência firme, cor e sabor próprios, massa uniforme, isenta de corantes e conservantes, com ou sem processamento mecânico similar às demais normativas aprovadas citadas anteriormente.

O Artigo 2º da citada lei destaca os procedimentos que deverão ser adotados para a produção do queijo artesanal; No seu artigo 3º, consta ainda sobre a qualidade do queijo artesanal e sua adequação para o consumo, que deverão ser asseguradas por meio da fabricação com leite proveniente de rebanho sadio inspecionado. O certificado das condições de higiene deverá ser emitido pela ADAGRO - Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco, que ainda fiscalizará periodicamente a produção dos derivados do leite.

Com a sanção e publicação da Lei 13.376 pelo Governo de Pernambuco, garante-se a produção artesanal de queijo coalho com leite cru, pelos agricultores familiares nas pequenas queijarias com produção de até cem quilos diários em Pernambuco, apesar de proibida por normativa federal. A referida normativa pretende assegurar a produção dos pequenos agricultores que não têm capacidade financeira para pasteurizar o leite antes da produção de

queijo. Destarte, constata-se um novo desenho para a produção artesanal de queijos, ou melhor, um movimento que começa a ser construído no espaço delineado pelas relações de poder imbuídas pela simetria.

A lei sancionada possibilita a recriação do espaço para a produção artesanal de queijos de forma legal, sintonizada com a cultura local. Essas ações visam legitimar o produto cultural diante do desafio de vê-lo sucumbir perante as normativas vigentes.

Quanto às mudanças existentes após aprovação da Lei 13.376, verificaram-se esforços na organização dos produtores, visando ao melhoramento na questão sanitária, para posteriormente iniciar um trabalho de impedimento da entrada de queijos de outras regiões. Salienta-se a relevância da produção de queijos artesanais nesse estado que concentra como o maior centro de comercialização do Nordeste - a “feira dos queijos”³ do município de Cachoeirinha/PE que atrai produtores, comerciantes e consumidores

³ Feira dos queijos- realizada semanalmente às quintas-feiras na cidade de Cachoeirinha/Pernambuco, atraindo produtores e comerciantes de outros municípios e estados. Os comerciantes, principalmente de Recife e das cidades de grande porte do interior desse Estado frequentam semanalmente visando a adquirir a mercadoria e abastecer os referidos mercados. A comercialização semanal totaliza volume variável de 6 a 8 toneladas, realizada com a venda a vista; a margem de lucro para o produtor é de cerca de R\$1,00 no caso do queijo coalho e de R\$2,00 para o queijo-manteiga.

das demais regiões pernambucanas e de outros estados.

Para o agricultor familiar, a principal forma de comercialização constitui-se nas feiras semanais, e assim expressou um agricultor em entrevista a Menezes(2009) em Cachoeirinha/PE:

O queijo é o sustento da minha família. Ele é o meu patrão. Trabalho na minha terra, crio poucos animais, vendo o queijo e com o soro tenho nas precisões vendo o porco. Esse é o meu modo de vida, e de muitos dos meus parentes e vizinhos. A vida é dura por aqui nesse tempo de seca. Sem o queijo não teria como viver nessa terra. (B. S. Entrevista, Cachoeirinha/PE, 01/2009)

No âmago dessa atividade, para além da reprodução, os agricultores também buscam a autonomia por meio de um *know how* tácito repassado por gerações, a partir de uma demanda do mercado regional. A leitura do agricultor sobre o queijo e o seu modo de vida faz reportar a discussão sobre o espaço dividido ilustrada por Milton Santos (2004, p. 46), que enfatiza “no circuito inferior, a acumulação de capital não constitui a primeira preocupação ou simplesmente não há essa preocupação. Trata-se, antes de tudo, de

sobreviver e assegurar a vida cotidiana da família[...]”. Para esses agricultores, a sua reprodução social está diretamente ligada à pecuária e à produção de queijo, atividade arraigada na sua identidade e no território.

Por conseguinte, no século XXI o estabelecimento de laços entre os agricultores produtores de queijo e a rede institucional, a partir do reconhecimento do produtor e do produto como uma identidade, deverá ser almejado através de projetos políticos na esfera estadual. Desse modo, diluí-se-á a idéia da “desterritorialização” imposta pelas normativas em vigor na escala nacional.

Simultaneamente ao processo de organização dos produtores, o Estado, juntamente com a Universidade Federal de Garanhuns e a Prefeitura desse município, está investindo na construção de um centro de formação de técnico de laticínios para aprimorar a mão-de-obra regional e a construção do museu do queijo, após o resgate da configuração histórica desse produto. Essas ações políticas as quais apresentam-se em um estágio superior, no sentido do autorreconhecimento e da organização coletiva dos produtores de queijo, começam a trilhar na busca desse (re)conhecimento por meio da conquista da Indicação Geográfica em contraposição aos demais estados nordestinos que com raras exceções não reconhecem o significado da referida produção artesanal.

IG- Indicação Geográfica: novos caminhos ou nova forma de exclusão?

No cerne desses movimentos, nos últimos anos, observa-se uma crescente demanda pelo registro e conquista de IG - Indicação Geográfica para os queijos tradicionais nas distintas regiões brasileiras. Tenciona-se, desse modo, preservar as técnicas tradicionais e, de forma idêntica aos queijos europeus, conquistar selos de qualidade. Essas ações foram orquestradas pelos estados produtores dos queijos artesanais, apoiados por instituições de pesquisa, órgãos extensionistas, Secretarias de Agricultura e ONGs. Ao mesmo tempo, essa mobilização é acompanhada pela reestruturação do setor, por meio da criação de normativas estaduais e do acompanhamento técnico na implantação de modelos de infraestrutura adequados à realidade da produção artesanal, bem como na resolução dos limites da atividade.

As Indicações Geográficas no Brasil estão reguladas pela Lei de Propriedade Industrial, Lei Federativa 9.279, de 14 de maio de 1996, que estabelece as suas categorias, a **Indicação de Procedência** e a **Denominação de Origem**,⁴ de modo

⁴ A Lei de Propriedade Industrial, Lei Federativa 9.279, de 14 de maio de 1996, estabelece suas espécies, a **Denominação de Origem e a Indicação de Procedência.**

in subordinados sendo facultada a escolha por aqueles que a buscam como proteção de acordo com as exigências previstas na sua Lei e na regulamentação.

O reconhecimento da IG, no Brasil, inicia-se por meio da organização de um grupo de produtores motivados pela defesa do produto como um patrimônio inserido na história de uma localidade, arraigado na vida de uma comunidade e integrado a um mercado consumidor mantenedor de uma identidade com o território e com o produto referenciado.

A organização da classe dos produtores é fundamental no processo, uma vez que a entidade representativa da classe dos produtores constituirá o principal interlocutor e articulador da cadeia produtiva. Deve constar na associação os diferentes representantes da cadeia produtiva como os fornecedores da

Denominação de origem (DO) – nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos.

Indicação de procedência (IP) – nome geográfico de um país, cidade, região ou uma localidade de seu território, que se tornou conhecido como centro de produção, fabricação ou extração de determinado produto ou prestação de determinado serviço. (MAPA, 1996, p. 06)

matéria-prima, os produtores de derivados e os comerciantes.

A rede institucional fez a solicitação do selo de IG para a região de Garanhuns onde se produz o Queijo de Coalho com o “intuito de resguardar um produto típico, característico dos pernambucanos, um dos símbolos da sua identidade”. Foi constatado, no diagnóstico das possíveis indicações geográficas, no *site* do Ministério da Agricultura, o Queijo de Coalho produzido em Pernambuco, Rio Grande do Norte e Ceará e o Queijo Manteiga produzidos nos dois últimos estados. Isto posto, ficaram patentes as intenções, ou melhor, as ações mobilizadas pelo Estado e a rede institucional sintonizados na preservação de um produto identitário e essencial na sustentabilidade das famílias rurais.

A certificação proporcionará maior credibilidade aos produtos, inserção em novos mercados, o reconhecimento da qualidade e a preservação de produtos obtidos a partir de recursos locais e saberes repassados por gerações. O processo está sendo desenrolado com a execução das demais etapas exigidas pelo MAPA, para a constituição da IG, tendo os processos de certificação em estágio mais avançado os estados de Pernambuco e Ceará.

Entretanto, surgem alguns questionamentos: quais os atores (produtores de queijos artesanais) que

serão realmente beneficiados com a conquista da IG? O processo prevê o grupo beneficiado? Serão aqueles que detêm maior poder aquisitivo ou que beneficiam um maior volume de leite/diário? Como serão tratados os diferentes atores nesse processo? O processo de organização coletiva busca ampliar a participação dos atores envolvidos na sua diversidade? Existem linhas de financiamento específicas para apoiar os produtores de queijo artesanal para o melhoramento da infraestrutura das queijarias?

Essas indagações surgem no momento que percebemos que a conquista da IG oferece oportunidades de mudanças que, desembocam, em territórios sem estrutura e com reduzida organização coletiva. A política e a conquista de IG são dotadas de um valor singular na qual se valorizam os bens culturais nesse caso o Queijo de Coalho e outros derivados e considera os valores neles investidos nas dimensão material e imaterial. Porém, ao não encontrarmos respostas para os questionamentos acima, observa-se que a política de IG é portadora de incertezas, mas também de inovação que poderá construir um território excludente, dominado por aqueles que apresentam uma melhor condição financeira.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O queijo artesanal ainda não conseguiu uma normativa específica como instrumento legal que atenda as nuances que caracterizam a atividade. Constatou-se movimentos pontuais em defesa desse alimento e a valorização como patrimônio Cultural e imaterial no Brasil em Minas Gerais. E, apenas recentemente, começou-se a haver interesse em implementar uma política de criação de normativas estaduais em estados nordestinos a exemplo de Pernambuco.

O Queijo de Coalho é um alimento expressivo de uma identidade territorial, constitui um bem cultural, enraizado na alimentação dos nordestinos. É inegável a necessidade da valorização desse produto identitário juntamente com os demais derivados. Esses alimentos carregam significados passíveis de serem decifrados por grupos específicos. Os alimentos são tomados como representações sociais no cotidiano das pessoas, representam um símbolo e contêm códigos culturais que influenciam determinantemente a sua escolha. Vilela (1999, p.31) enfatiza “alimento e sabor são, em grande medida, culturalmente determinados, uma expressão da identidade (local, regional, nacional)”. Tais produtos carregam um valor simbólico identificado pelos consumidores que o remetem à origem

territorial, fato esse constatado junto aos consumidores nos mercados centrais e feiras nas capitais nordestinas.

Além dessas considerações, é evidente a nossa preocupação com os novos movimentos em defesa desse patrimônio, como a IG e a política de acompanhamento e apoio aos produtores. Não obstante as reduzidas políticas estaduais direcionadas a produção de queijo artesanal, observa-se que no geral nos estados da região Nordeste, há pouca valorização e interesse pela atividade queijeira, fato esse que impede o avanço do setor e continua a desvalorização desses alimentos identitários. Isso está relacionado a visão por parte da rede institucional e de políticos locais, que no entender desses, a produção artesanal de queijos não constitui como potencialidades enraizadas no território que contribuem para a fixação do agricultor familiar e na geração de renda para grupos familiares urbanos responsáveis também pela comercialização dos derivados. Com o acelerado interesse por alimentos identitários por turistas que freqüentam a região Nordeste, amplia a comercialização desses produtos, a exemplo da venda do Queijo de Coalho assado nas praias da região e o uso desse alimento como ingredientes nos pratos típicos da culinária regional, em restaurantes, nas capitais e como recheio em alimentos diversos.

Nessa perspectiva de articular elementos que subsidiem a análise dos queijos artesanais e sua configuração territorial na região Nordeste, há o reconhecimento da atividade com normativas direcionadas a esse setor; concomitantemente, o apoio por meio de programas de acompanhamento aos atores e linhas de financiamento e a conquista de selos constituem paradigmas da valorização diferencial. Consoante às exigências impostas para a conquista das IGs, a rede institucional deverá atuar no sentido de cumprir as exigências para a efetivação do selo desse produto e buscar a inserção de um maior número de produtores, com o objetivo de reduzir do processo a exclusão social dos atores envolvidos na atividade queijeira. A captura do selo de IG vislumbrará uma “nova” configuração nos territórios queijeiros da região Nordeste, o reconhecimento de um alimento identitário e uma nova perspectiva para o setor.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, Manoel C. de. **A terra e o homem no Nordeste**. 5ª ed. São Paulo: Ed. Atlas, 1986.

BRASIL. MAPA. A Lei de Propriedade Industrial, Lei Federativa 9.279, de 14 de maio de 1996, **Denominação de Origem e a Indicação de Procedência**. Disponível em: http://www.agricultura.gov.br/serviços_indicaçãogeográfica, Acesso em 14/09/2008.

CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. 3ª ed. São Paulo: Global. 2004.

CAVALCANTE, J.F. M. **Sistema de Apoio à decisão na produção de leite e queijo coalho com segurança alimentar**. 2005. 158f. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos). Universidade Federal de Viçosa. MG. 2005.

DUBEUX JÚNIOR, J. C. B. Cenário atual da produção leiteira pernambucana: caracterização e identificação de demandas tecnológicas. In: Seminário identificação de restrições econômicas e institucionais ao desenvolvimento do setor leiteiro nacional. Região Nordeste. **Anais**. Fortaleza/Ce.1998.p63-68.

MENEZES, S. de S. M. **A força dos laços de proximidade na tradição e inovação no/do território sergipano das fabriquetas de queijo**. 2009. 359f. Tese. (Doutorado em Geografia). Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, 2009.

MINAS GERAIS. Assembléia Legislativa do Estado de Minas Gerais. Lei nº14185, de 31 de Janeiro de 2002. Dispõe sobre a produção do queijo artesanal e dá outras providencias. **Diário do Executivo e do Legislativo e Publicações de terceiros**. 01 de fevereiro de 2002.

MIOR, L. C. **Agricultores familiares, agroindústrias e redes de desenvolvimento rural**. Chapecó/SC: Argos. 2005.

NOGUEIRA FILHO, A. et all. **Sistema agroindustrial do leite no Nordeste**.

Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil; Embrapa Agroindústria Tropical, 2006.

PERNAMBUCO. Assembléia Legislativa do Estado de Pernambuco. Lei nº13.376, de 20 de Dezembro de 2007. Dispõe sobre a produção do queijo artesanal e dá outras providencias. **Diário Oficial do Estado de Pernambuco**. 20 de dezembro de 2007, p. 03.

PREZOTTO, L. L. **A sustentabilidade da agricultura familiar**: implicações e perspectivas da legislação sanitária para a pequena agroindústria. Fortaleza: Fundação Konrad Adenauer. 2005.

REQUIER-DESJARDINS. D. BOUCHER. F. CERDAN. C. Globalização, vantagens competitivas e sistemas agroindustriais localizados em zonas rurais de países latino-americanos. In: **Revista EISFORIA**.UFSC:Florianopolis, v.4 nºespecial dez.2006, p.107-135.

SANTOS, M. **O espaço dividido**; os dois circuitos da economia urbana dos países subdesenvolvidos. 2ª Ed. São Paulo: Edusp. 2004.

VILELA, S. L. **Globalização e emergência de múltiplas ruralidades**: reprodução social de agricultores via produtos para nichos de mercado.1999. 205f Tese (Doutorado) Campinas: Universidade de Campinas, Campinas/SP1999.