

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA  
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E EXATAS  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA**

**João Batista Villas Boas Simoncini**

**PRODUZIR PARA VIVER OU VIVER PARA PRODUZIR: CONFLITOS  
VIVIDOS PELOS PRODUTORES FAMILIARES E AS ESTRATÉGIAS  
DE RESISTÊNCIA NO TERRITÓRIO DO QUEIJO CANASTRA**

**Santa Maria, RS  
2017**

**João Batista Villas Boas Simoncini**

**PRODUZIR PARA VIVER OU VIVER PARA PRODUZIR: CONFLITOS VIVIDOS  
PELOS PRODUTORES FAMILIARES E AS ESTRATÉGIAS DE RESISTÊNCIA NO  
TERRITÓRIO DO QUEIJO CANASTRA**

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Geografia, Área de Concentração em Análise Ambiental e Dinâmica Espacial, da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM, RS), como requisito parcial para obtenção do grau de **Doutor em Geografia**.

Orientador: Prof. Dr. Cesar De David

Santa Maria, RS  
2017

Ficha catalográfica elaborada através do Programa de Geração Automática da Biblioteca Central da UFSM, com os dados fornecidos pelo autor.

Simoncini, João Batista Villas Boas  
PRODUZIR PARA VIVER OU VIVER PARA PRODUZIR: CONFLITOS  
VIVIDOS PELOS PRODUTORES FAMILIARES E AS ESTRATÉGIAS DE  
RESISTÊNCIA NO TERRITÓRIO DO QUEIJO CANASTRA / João  
Batista Villas Boas Simoncini.- 2017.  
308 p.; 30 cm

Orientador: Cesar De David  
Tese (doutorado) - Universidade Federal de Santa  
Maria, Centro de Ciências Naturais e Exatas, Programa de  
Pós-Graduação em Geografia e Geociências, RS, 2017

1. Microrregião da Canastra 2. Queijo Artesanal 3.  
Tradição 4. Produtor Familiar 5. Legislação I. De David,  
Cesar II. Título.

---

© 2017

Todos os direitos autorais reservados a João Batista Villas Boas Simoncini. A reprodução de partes ou do todo deste trabalho só poderá ser feita mediante a citação da fonte.

Endereço: Universidade Federal de Santa Maria, Cidade Universitária, "Prof. Mariano da Rocha Filho", Av. Roraima, 1000, Prédio 17, Sala 1132, Bairro Camobi, Santa Maria, RS. CEP: 97105-900.

End. Eletr.: vbsbrasil@hotmail.com

**João Batista Villas Boas Simoncini**

**PRODUZIR PARA VIVER OU VIVER PARA PRODUZIR:  
CONFLITOS VIVIDOS PELOS PRODUTORES FAMILIARES E AS ESTRATÉGIAS  
DE RESISTÊNCIA NO TERRITÓRIO DO QUEIJO CANASTRA**

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Geografia, Área de Concentração em Análise Ambiental e Dinâmica Espacial, da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM, RS), como requisito parcial para obtenção do grau de **Doutor em Geografia**.

**Aprovado em 13 de março de 2017:**

  
Cesar De David, Dr. (UFSM)  
(Presidente/Orientador)

  
Carmen Rejane Flores Wizniewsky, Dra. (UFSM)

  
Cássio Roberto Silva Noronha, Dr. (IFMG)

  
Eduardo Schiavone Cardoso, Dr. (UFSM)

  
Vera Lúcia Salazar Pessoa, Dra. (UFG/Regional Catalão)

Santa Maria, RS  
2017

**DEDICO** esta tese aos meus pais:  
José Simoncini (em memória) & Célia Rachel Mendes Simoncini



Luzia, Nicolina, José, Antônio e João

**OFEREÇO** aos produtores de Queijo Canastra

## AGRADECIMENTOS

Digo: o real não está na saída nem na chegada:  
ele se dispõe para a gente é no meio da travessia [...].  
João Guimarães Rosa, 2006, p. 64.

Aos que de uma maneira ou outra, participaram dessa travessia, meus agradecimentos.

À Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - CAPES, pela concessão da bolsa de estudos no Brasil e na Argentina.

Ao meu orientador Prof. Cesar De David, pelos diálogos, orientações, e principalmente pela autonomia e liberdade no caminhar da tese.

A Profa. Ana María Liberali por ter me recebido e orientado no doutorado sanduíche realizado na Universidade de Buenos Aires - UBA.

Aos professores, Carmen Rejane Flores Wizniewsky, Eduardo Schiavone Cardoso, Giancarla Salamoni e Vera Lúcia Salazar Pessôa que fizeram parte da minha banca de qualificação de doutorado, pelas contribuições. Agradeço em particular a Profa. Vera Pessôa pelas correções e sugestões estabelecidas no parecer do exame de qualificação.

Ao Prof. Gonzalo Julián Yurkievich pela supervisão durante a realização da pesquisa realizada no Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca - MAGyP - Argentina.

Ao Prof. Omar Horacio Gejo (Prof. Omar) pelos ensinamentos e provocações nas aulas de Geografia Econômica da Universidade de Buenos Aires - UBA e por apresentar um pouco dos cafés e da cultura porteña.

Aos docentes e discentes do Programa de Pós-Graduação em Geografia - PPGGEO da Universidade Federal de Santa Maria - UFSM, por proporcionarem o diálogo e a troca de experiências nas aulas, cafés, encontros e viagens de estudo.

Ao Prof. Junio Cesar Jacinto de Paula pela paciência, atenção e explicações na disciplina Ciência e Tecnologia dos Queijos Especiais do Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia do Leite e Derivados - UFJF.

Ao Instituto Federal de Minas Gerais - IFMG - Campus Bambuí, pelo apoio institucional.

Aos professores: Luiz Carlos Machado - Chefe do Departamento de Ciências Agrárias do IFMG - Campus Bambuí, Jonas Guimarães e Silva, Cássio Roberto Silva Noronha e Diogo

Santos Campos ambos do IFMG - Campus Bambuí, pelo apoio material, intelectual, emocional e espiritual na realização do trabalho de campo.

Aos extensionistas da EMATER-MG: Alberto Schwaiger Paciulli (EMATER-MG - Medeiros), Gabriel Antônio Torres (EMATER-MG - Tapiraí) e Lívio Mucio de Souza Lima (EMATER-MG - São Roque de Minas) pelo auxílio nos contatos, nas visitas e na pesquisa de campo.

Ao prefeito de Medeiros, Manuel Mourão Bahia (Mané Bahia) e sua esposa Irene Abadia de Souza Bahia; ao vereador de Medeiros, Pedro do Socorro Domingos (Meu Amigo Pedro); aos motoristas da prefeitura de Medeiros, Carioca e Juá; aos vereadores de Medeiros, Flávio Ribeiro Silva (Flávio da Doutora) e Fabrícia das Chagas Andrade; ao diretor de extensão do IFMG, Prof. José Aparecida Bahia (Prof. Juca); as professoras Adriana Luiza de Moraes e Maria Lúcia das Chagas; ao Prof. Ricardo Victor Garcia de Carvalho; ao gerente e proprietário da Pousada Beija Flor em Vargem Bonita, Paulo Cesar Almeida (Paulinho), sua esposa Aparecida dos Reis Silva Almeira (Pity) e seu filho Fabrício Silva Almeida; a Vanice Aparecida de Moraes Leite (Presidente) e Élcio José Tomaz (Gerente) da APROCAME; a João Carlos Leite (Presidente da APROCAN) e a Paulo Henrique de Matos Almeida (Gerente Executivo da APROCAN). A todos que direta ou indiretamente contribuíram para a realização da pesquisa de campo na Microrregião da Canastra.

As pesquisadoras Ligia Aparecida Inhan Matos, Rosângela Pezza Cintrão e Débora de Carvalho Pereira (SerTãoBras), que também percorreram a Microrregião da Canastra, pelos diálogos e reflexões.

A amiga e profa. Maria Aparecida Tardin Cassab (Cidinha), pela atenção e carinho, pelo pouso e pelas leituras e contribuições no projeto de qualificação.

Agradeço pelo carinho e calor humano proporcionado pela minha família. Mateus – (meu filho); Luísa Mantelli (Lui Querida); José Simoncini (Papai que “partiu antes do combinado” - *in memoriam*); Célia Rachel Mendes Simoncini (Mamãe); Luzia Janaína Villas Boas Simoncini Carmanini, Antônio de Pádua Villas Boas Simoncini, Márcio Villas Boas Simoncini (meus irmãos); Vitória, Luísa, Otávio e Caio (sobrinhos do coração); Antônio Ferreira de Aguiar (Tio Tunico - Zé); Elcídia Villas Boas Aguiar (Tia Cidinha); Luiz Gustavo Villas Boas Givisiez & Lucas José Villas Boas Givisiez (primos de fé) e ao querido José Lopes Pereira Filho (Tio José Lopes - *in memoriam*).

A minha companheira Jussara Mantelli, pelo carinho, “paciência”, atenção e Amor dedicados a mim nos momentos decisivos da minha vida. Te echo de menos.

Aos amigos do PPGGEO/UFSM: Angelita Zimmermann, Cristina Outsuschi, Franciele Francisca Marmentini Rovani, Jesica Wendy Beltrán Chasqui, João Silvano Zanon, Leandro Jesus Maciel de Menezes, Leonice Aparecida de Fátima Alves Pereira Mourad, Marilucia Ben, Tatiane Almeida Netto, em especial, Fátima Liliane Fernandes Bonilla (Liliane), Tiago Rossi de Moraes (Irmão Tunico - Amém Irmão!), Vinícius Duarte Guareschi (Camarada) e Kelly Perlin Cassol (Querida) meu muito obrigado!

Aos amigos de longa data que caminham comigo pela estrada da vida: Alcides José Xavier Ribeiro (Shock), Alpheu Villela Bastos Junior, Álvaro José Guazzi Bergo, Anderson Luiz da Silva (Fio), César Bado, Clarice Cassab Torres (Doutora), Deusemar de Souza Lima (Chatuba), Diego Campanati Rodriguez de Souza (Dieguito), Éder Jardel da Silva Dutra, Éder Leandro Bayer Maier, Elen Pinheiro Affonso, Elton Geraldo Gonçalves, Fábio Ramos, Fernanda Faria Moreira, Fernando Gaudereto Lamas (Fernandinho), Francisco de Assis Penteadó Mazzeto, Frederico Cid Soares, Gabriel Gomes Bastos, Haline Aparecida de Oliveira Maia, Hector Raposo Campos de Ubá (Raposão), Hermano Cheker, Ildete Campanati Rodriguez de Souza (Mala), Ivo dos Santos Canabarro, Janaína de Paula Tormen Machado, José Alberto Vianna (Hermano), José Benedito Scheffer (Bené), José Francisco Santos de Moura, Liliane Braunstein (Saudade), Lincoln Gonçalves Rodrigues (Aborígene), Lizelia Tissiani Ramos (Lize), Luciano Ângelo Quinelato, Lucimare de Almeida Ferreira, Luiz Antônio Pereira de Freitas Modesto, Luiz Pacheco Mendez (Sr. Pacheco), Maria de Lourdes Andrade Nascimento, Marcus Tulio Motta Souza (Prof. Tulio), Mário Portella, Marlene Soares Scheffer (Dona Marlene), Maurício Gabriel Atalla Júnior (Man), Micael Ribeiro de Oliveira (Mica), Osvado Nunes da Cunha (Gaudério), Patricia Rodrigues Rezende de Souza, Rafael Pires Capobianco (Fael), Renata Alice De Battisti Sodré, Ricardo Vieira Soares (Co o), Robson da Costa Machado, Romero Franco Machado Reis, R mulo Goretti Villa Verde, Roselene Perlatto Bom Jardim, Sandra Cristina de Medeiros, Sandra Regina de Lima Bado, Santiago Pinto Rachid (Boy), Sanyo Drummond Pires, Solange Paula Redondo (Sol), Thiago Brandão Caiafa, Thiago Nonato do Nascimento, Tibério Alfredo Silva e Yury Tom Keith Ferreira Feliciano, muita saudade. Um abra o apertado em todos vocês.

Escrever uma tese é algo solitário, porém, emocionalmente e espiritualmente toca o cora o, traz à tona um dos elementos mais belos da vivência e da experiência existencial: a saudade das amizades estabelecidas na travessia. Muitíssimo obrigado aos produtores familiares de Queijo Canastra, inspira o desta tese. Todos foram muito importantes, mas quero registrar a minha gratidão aos produtores de Queijo Canastra e seus familiares, em especial: Agmar e Rosilei; Allan e Valéria; Ant nio e Edina; Clenildo e Ilma; Edmar e



Simone, Fernanda e Simão Pedro; Ezequiel e Maria das Graças; Geraldo, Magda e Mateus; Geraldo (Gê), Isa e Lucas; Guilherme Ferreira; Edinar e Neila; Jaime, José e Romilda; João Batista e Regina Eliza; João Bosco e Maria José; João e Maria José; João Mariano; José Antônio, Ilza, Raquel, Marco Antônio e Luis Fernando; José Alvino (Zé Preto - *in memoriam*), Edgar, Luiz Carlos, José Carlos, Elaine Cristina, Karolyne e Karla; José Darco (*in memoriam*); José, Waldete e Carlos; Laurêncio, Vandarci, Lucielle e Lorie; Luciano, Helena, Toquinho e Alice; Márcio e Edeusa Cristina; Nereu e Luzia; Onésio e Helenice; Rafael e Onilda; Reginaldo e Heliane; Rogério Batista, Valentina, João Batista, e Juliana Batista; Valter e Vanice; Wander e Marisa.

[...] quando o mineiro parte, leva a família, os animais, as sementes, a saudade e um pedaço de queijo.

Tião Rocha, 1995, p. 2.

## RESUMO

### **PRODUZIR PARA VIVER OU VIVER PARA PRODUZIR: CONFLITOS VIVIDOS PELOS PRODUTORES FAMILIARES E AS ESTRATÉGIAS DE RESISTÊNCIA NO TERRITÓRIO DO QUEIJO CANASTRA**

AUTOR: João Batista Villas Boas Simoncini

ORIENTADOR: Cesar De David

A temática central dessa pesquisa refere-se ao processo de produção e comercialização do queijo na Microrregião da Canastra, no Estado de Minas Gerais. Abordamos os problemas enfrentados pelos produtores de Queijo Minas Artesanal, elaborado a partir do leite cru e buscamos compreender os processos e os conflitos vividos e sentidos pelos produtores familiares de Queijo Canastra. Para efetivar a pesquisa, partimos de referenciais teóricos ligados ao tema, mas também da vivência junto aos produtores de queijo, o que possibilitou compreender o processo de produção do queijo em todas as suas fases, inclusive a sua comercialização. O ponto principal refere-se a artesanidade do processo de elaboração do queijo e os riscos de descaracterizar o modo de fazer devido a legislação que rege a produção e a comercialização do queijo. Os produtores de queijo resistem a adoção das práticas constantes nas normas, que buscam adaptar a produção de queijos artesanais aos princípios industriais, cujos parâmetros baseiam-se na pasteurização do leite, na inoxização dos utensílios e equipamentos de produção, na artificialização e padronização dos produtos. Ficar na informalidade é uma estratégia de resistência, por parte dos produtores, uma maneira de manter a tradição, o saber e o modo de fazer, os hábitos e costumes e o modo de vida na Microrregião da Canastra. A produção do Queijo Canastra é um dos elementos que configuram a organização social local, contribui com a geração de renda e emprego. Constituiu-se historicamente em uma atividade socioeconômica que têm contribuído com o desenvolvimento local e regional, com o estabelecimento e manutenção de questões simbólicas, responsáveis pela (re)produção cultural e como possibilidade de permanência dos produtores no meio rural.

**Palavras chave:** Microrregião da Canastra. Queijo Artesanal. Tradição. Produtor Familiar. Legislação.

## RESUMEN

### **PRODUCIR PARA VIVIR O VIVIR PARA PRODUCIR: CONFLICTOS VIVIDOS POR LOS PRODUCTORES FAMILIAR Y LAS ESTRATEGIAS DE RESISTENCIA EN EL TERRITORIO DEL QUESO CANASTRA**

AUTOR: João Batista Villas Boas Simoncini

ORIENTADOR: Cesar De David

El tema central de esta investigación hace referencia al proceso de producción y comercialización de queso en la Microrregião da Canastra, Estado de Minas Gerais. Abordamos los problemas que enfrentan los productores de Queso Minas Artesanal, preparado a partir de leche cruda y buscamos entender los procesos y conflictos experimentados y sentidos por los productores familiares de queso Canastra. Para realizar el estudio, se parte de las referencias teóricas relacionadas con el tema, pero también de la experiencia con los productores de queso, que nos ha permitido entender el proceso de producción de queso en todas sus etapas, incluyendo la comercialización. El punto principal se refiere a la elaboración artesanal del proceso de fabricación del queso y los riesgos de desvirtuar la forma de hacerlo debido a la legislación que regula su producción y comercialización. Los productores se resisten a la adopción de prácticas contenidas en las reglas, que tratan de adaptar la producción de quesos artesanales a principios industriales, cuyos parámetros están basados en la pasteurización de la leche, inoxidable de herramientas y equipamiento, en la artificialidad y normalización de los productos. Mantenerse en la informalidad es una estrategia de resistencia por parte de los productores, una manera de mantener la tradición, el conocimiento y cómo hacerlo, los hábitos y costumbres y la forma de vida en la Microrregião da Canastra. La producción de queso Canastra es uno de los elementos que dan forma a la organización social local, contribuye a la generación de ingresos y empleo. Se constituyó históricamente en una actividad socioeconómica que ha contribuido al desarrollo local y regional, con el establecimiento y mantenimiento de las cuestiones simbólicas responsables de la (re) producción cultural y como una posibilidad de estancia de los productores en las zonas rurales.

**Palabras clave:** Microrregião da Canastra. Queso Artesanal. Tradición. Productor Familiar. Legislación.

## ABSTRACT

### **PRODUCE TO LIVE OR LIVE TO PRODUCE: CONFLICTS LIVED BY THE FAMILY PRODUCERS AND THE RESISTANCE STRATEGIES IN THE TERRITORY OF CANASTRA CHEESE**

AUTHOR: João Batista Villas Boas Simoncini

ADVISOR: Cesar De David

The central theme of this research is the process of cheese production and commercialization in the Canastra Microregion, in the State of Minas Gerais. We broach the problems faced by the producers of Minas Artisanal Cheese, made from raw milk and seek to understand the processes and conflicts experienced and felt by the Canastra Cheese producers. In order to carry out the research, we start from theoretical references related to the subject, but also from the experience with cheese producers, which made it possible to understand the process of cheese production in all its phases, including its commercialization. The main point is about the craftsmanship of the cheese-making process and the risks of de-characterizing the way of doing it by legislation governing the production and commercialization of cheese. The cheese producers resist the adoption of the practices contained in the norms, which pursue to adapt the production of artisanal cheeses to industrial principles, whose parameters are based on pasteurization of milk, inoxization of utensils and production equipment, artificialization and product standardization. Staying in informality is a strategy of resistance by the producers, a way of maintaining the tradition, the knowledge and the way of doing, the habits and customs and the way of life in the Canastra Microregion. The production of Canastra Cheese is one of the elements that configure the local social organization, contributes to the income generation and employment. It has historically been a socioeconomic activity that has contributed to local and regional development, with the establishment and the maintenance of symbolic issues and responsible for cultural (re) production and as a possibility of permanence of producers in rural areas.

**Key words:** Canastra Microregion. Artisanal Cheese. Tradition. Family Producer. Legislation.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Penetração do gado no Brasil.....	45
Figura 2 – Estrada Real: Caminho Velho e Caminho Novo.....	54
Figura 3 – Julgado do Araxá e Julgado do Desemboque.....	61
Figura 4 – Manejo de pastagem tradicional na Serra da Canastra.....	64
Figura 5 – Localização da Microrregião da Canastra – Minas Gerais – Brasil.....	80
Figura 6 – Território dos Queijos Artesanais de Minas Gerais.....	81
Figura 7 – Microrregião da Canastra – 2016.....	82
Figura 8 – Processo de elaboração do Queijo Canastra.....	89
Figura 9 – Coalhos líquidos utilizados no processo de fabricação do Queijo Canastra.....	91
Figura 10 – Coalho em pó utilizado no processo de produção do Queijo Canastra.....	91
Figura 11 – O “pingo”.....	93
Figura 12 – Tempo de coleta do pingo em horas.....	93
Figura 13 – Recipientes de recebimento e coagulação do leite.....	94
Figura 14 – Utensílios elaborados e utilizados pelos produtores de Queijo Canastra.....	96
Figura 15 – Material utilizado na quebra e mexedura da coalhada.....	97
Figura 16 – Dessoragem e prensagem do Queijo Canastra.....	98
Figura 17 – Dessoramento e compactação da massa do Queijo Canastra por gravidade....	99
Figura 18 – Pesos utilizados no processo dessoragem/prensagem do Queijo Canastra.....	100
Figura 19 – Tempo da primeira viragem do Queijo Canastra.....	100
Figura 20 – Granulometria do sal, formato das fôrmas e bancadas utilizadas na salga a seco.....	103
Figura 21 – Menor quantidade diária de queijo produzido na Microrregião da Canastra....	104
Figura 22 – Tempo aproximado de maturação do Queijo Canastra.....	106
Figura 23 – Colorações do Queijo Canastra durante o processo de maturação – 2 a 10 dias.....	107
Figura 24 – Bancada de manipulação/descanso e prateleiras de maturação feitas de madeira.....	108
Figura 25 – Bancadas de manipulação/descanso, fôrmas e prateleiras de maturação feitos de madeira na Microrregião do Serro.....	108
Figura 26 – Mercado consumidor de Queijo Canastra.....	119
Figura 27 – Processo de ordenha.....	122
Figura 28 – Principais produtos de origem vegetal encontrados nas propriedades da Canastra.....	125
Figura 29 – Principais produtos de origem animal encontrados nas propriedades da Canastra.....	125
Figura 30 – Tempo de experiência das mulheres na elaboração do Queijo Canastra.....	130
Figura 31 – Matança de porcos na Microrregião da Canastra.....	136
Figura 32 – Manifestações religiosas e culturais encontradas na Microrregião da Canastra.....	139
Figura 33 – Grau de escolaridade dos produtores de Queijo Canastra.....	161
Figura 34 – Principais fluxos do comércio de produtos lácteos no mundo – 2008.....	168
Figura 35 – <i>Ranking</i> dos principais países produtores de queijo – 2012 (Mil toneladas/ano).....	170
Figura 36 – <i>Ranking</i> dos principais países exportadores de queijo – 2012 (Mil toneladas/ano).....	171
Figura 37 – Consumo mundial de queijo per capita (kg/hab.) – 2012.....	172
Figura 38 – Principais regiões produtoras de leite – 1975/2009 (1 000 vacas ordenhadas)	175

Figura 39 – Concentração dos rebanhos leiteiros e dos laticínios – 2009.....	176
Figura 40 – Mercado Argentino – <i>Ranking</i> das empresas que mais vendem (US\$) – 2015	182
Figura 41 – Entre o couro e o aço.....	188
Figura 42 – Entre o couro e o aço.....	189
Figura 43 – Produção e comercialização de leite na Argentina no final do século XIX.....	192
Figura 44 – Início do processo de industrialização do leite e derivados na Argentina.....	193
Figura 45 – Início do processo de industrialização do leite e derivados na Argentina.....	194
Figura 46 – Início do processo de industrialização do leite e derivados na Argentina.....	194
Figura 47 – Tanques de inox para transporte de leite e o novo meio de transporte utilizado.....	195
Figura 48 – Cabras no Sumaré – SP.....	198
Figura 49 – Caipira ordenhando e vendendo leite de cabra na cidade de São Paulo.....	199
Figura 50 – Tipos de queijos mencionados no Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952.....	217
Figura 51 – Evolução do número de produtores de Queijo Minas Artesanal cadastrados no IMA.....	233
Figura 52 – Evolução do número de produtores de Queijo Artesanal na Microrregião da Canastra cadastrados no IMA.....	234
Figura 53 – Estradas rurais na Microrregião da Canastra.....	236
Figura 54 – Propriedades produtoras de Queijo Canastra, PNSC e a ZA.....	244
Figura 55 – Evolução do número de associados da Associação dos Produtores de Queijo Canastra – APROCAN – 2010/2016.....	245

## LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Tamanho do módulo fiscal dos municípios que compõem a Microrregião da Canastra.....	110
Tabela 2 – Microrregião da Canastra – Estrutura Fundiária – 2005 .....	111
Tabela 3 – Microrregião da Canastra – Número e área dos estabelecimentos agropecuários por extrato de área – 2006.....	112
Tabela 4 – Microrregião da Canastra – Pecuária e criação de outros animais por extrato de área – 2006.....	113
Tabela 5 – População urbana e rural dos municípios produtores do Queijo Canastra – 2010.....	115
Tabela 6 – Municípios, propriedades rurais, produtores e produção anual do Queijo Canastra.....	116
Tabela 7 – Número de estabelecimentos agropecuários e quantidade de leite produzida – 2006.....	117
Tabela 8 – Alimentos produzidos pela Agricultura Familiar no Brasil – 2006.....	153
Tabela 9 – Agricultores familiares na Microrregião da Canastra – PRONAF – Contratos e Valores – 2004/2005 a 2009/2010.....	155
Tabela 10 – Agricultores familiares na Microrregião da Canastra – PRONAF – Contratos e Valores – 2010/2011 a 2015/2016.....	155
Tabela 11 – Contratos, linhas de crédito e valores acessados pelos produtores familiares da Microrregião da Canastra – PRONAF – 2012.....	156
Tabela 12 – Investimento necessário para construção de queijaria para a produção de Queijo Minas Artesanal com 18 m <sup>2</sup> .....	164
Tabela 13 – Exportações de produtos lácteos da Argentina (t).....	169
Tabela 14 – Exportações de produtos lácteos da Argentina (em milhões de dólares).....	169
Tabela 15 – Produção de leite no Brasil.....	173
Tabela 16 – Produção de Leite – Brasil e Regiões – 1970-2006.....	174
Tabela 17 – As 10 mesorregiões que mais produziram leite no Brasil (mil litros).....	177
Tabela 18 – <i>Ranking</i> das maiores empresas de laticínios do Brasil – 2014.....	178
Tabela 19 – População Urbana – PU e População Rural – PR – Brasil – BR – Região Sudeste – SE – Estados: SP e RJ.....	202



## LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

AASER	Associação dos Amigos do Serro
ABCI	Associação Brasileira dos Criadores de Indubrasil
ABCZ	Associação Brasileira dos Criadores de Zebu
ABIA	Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação
ABIQ	Associação Brasileira das Indústrias de Queijo
ABNT	Associação Brasileira de Normas Técnicas
AJUFB	Associação dos Juizes Federais do Brasil
ALL	América Latina Logística
ANFAVEA	Associação Nacional dos Fabricantes de Veículos Automotores
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
APA	Área de Proteção Ambiental
APAQS	Associação dos Produtores Artesanais de Queijo do Serro
APROCAME	Associação dos Produtores de Queijo Canastra de Medeiros
APROCAN	Associação dos Produtores de Queijo Canastra
APROMAR	Associação dos Produtores de Queijo Minas Artesanal de Rio Paranaíba
BCB	Banco Central do Brasil
BNDE	Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico
BNDES	Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social
BPF	Boas Práticas de Fabricação
BRF	Brasil Foods
CAC	Comissão do Codex Alimentarius
CACEX	Carteira de Comércio Exterior
CADE	Conselho Administrativo de Defesa Econômica
CAI	Complexo Agroindustrial
CAPES	Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
CBCL	Confederação Brasileira das Cooperativas de Laticínios
CCAB	Comitê do Codex Alimentarius do Brasil
CCCF	Comitê Codex de Contaminantes de Alimentos
CEPAL	Comissão Econômica para a América Latina
CMEF	Companhia Mogiana de Estradas de Ferro
CNA	Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil
CNC	Confederação Nacional do Comércio
CNI	Confederação Nacional da Indústria
COOALPA	Cooperativa Agropecuária dos Produtores de Derivados do Leite do Alto Paranaíba
COOPERSERRO	Cooperativa dos Produtores Rurais do Serro
CPTM	Companhia Paulista de Trens Metropolitanos
CRS	Centro Regional Sur
DAP	Declaração de Aptidão ao PRONAF
DIPOA	Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal
DNPM	Departamento Nacional de Produção Mineral
DOU	Diário Oficial da União
DPU	Defensoria Pública da União
EMATER	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural
EMATER/MG	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

EPAMIG	A Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais
FAO	Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação
FELCT	Fábrica-Escola de Laticínios Cândido Tostes
FEPASA	Ferrovias Paulista S.A.
FERROBAN	Ferrovias Bandeirantes S.A.
FIL	Fédération Internationale du Laite
FURG	Universidade Federal do Rio Grande
GIP	Produtos de Origem Animal
GTI	Grupo de Trabalho Interministerial
IBAMA	Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis
IBDF	Instituto Brasileiro de Desenvolvimento Florestal
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
ICMBio	Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade
IDEC	Instituto de Defesa dos Consumidores
IDF	International Dairy Federation
IEPHA/MG	Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais
IFMG	Instituto Federal de Minas Gerais
IICA	Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura
ILCT	Instituto de Laticínios Cândido Tostes
IMA	Instituto Mineiro de Agropecuária
INCRA	Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária
INMETRO	Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial
INPI	Instituto Nacional de Propriedade Industrial
INTA	Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria
INTI	Instituto Nacional de Tecnología Industrial
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
ISM	Instituto Moreira Salles
MAGyP	Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MCT	Ministério da Ciência e Tecnologia
MDA	Ministério do Desenvolvimento Agrário
MDIC	Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio
MERCOSUL	Mercado Comum do Sul
MMA	Ministério do Meio Ambiente
MPF	Ministério Público Federal
MRE	Ministério das Relações Exteriores
OAB	Ordem dos Advogados do Brasil
OCB	Organização das Cooperativas Brasileiras
OCDE	Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Econômico
OMC	Organização Mundial do Comércio
OMS	Organização Mundial da Saúde
OPAS	Organização Pan-Americana da Saúde
PAF	Produção Artesanal Familiar
PL	Projetos de Lei
PNSC	Parque Nacional da Serra da Canastra
PPM	Produção Pecuária Municipal
PRONAF	Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar
PROVAP	Programa de Valorização da Pequena Produção Rural
QMA	Queijo Minas Artesanal

RFFSA	Rede Ferroviária Federal S.A.
RIISPOA	Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal
SAROMCREDI	Cooperativa de Crédito de Livre Admissão de São Roque de Minas Ltda.
SAROMCREDI	Cooperativa de Crédito Rural de São Roque de Minas Ltda.
SEAD	Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário
SEAPA-MG	Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SEBRAE/MG	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Estado de Minas Gerais
SENASA	Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca
SFA	Superintendências Federais de Agricultura
SICOOB	Sistema de Cooperativas de Crédito do Brasil
SISBI-POA	Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal
SNCR	Sistema Nacional de Cadastro Rural
SUASA	Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária
UBA	Universidade de Buenos Aires
UC	Unidade de Conservação
UE	União Europeia
UFF	Universidade Federal Fluminense
UFG	Universidade Federal de Goiás
UFJF	Universidade Federal de Juiz de Fora
UFLA	Universidade Federal de Lavras
UFMG	Universidade Federal de Minas Gerais
UFRGS	Universidade Federal do Rio Grande do Sul
UFRJ	Universidade Federal do Rio de Janeiro
UFRRJ	Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
UFSM	Universidade Federal de Santa Maria
UFU	Universidade Federal de Uberlândia
UFV	Universidade Federal de Viçosa
USDA	United States Department of Agriculture
USP	Universidade de São Paulo
VBP	Valor Bruto de Produção
ZA	Zona de Amortecimento

## **LISTA DE APÊNDICE E ANEXOS**

### **APÊNDICE A – QUESTIONÁRIO**

**ANEXO A – MAPA – MICRORREGIÃO DA CANASTRA: MUNICÍPIOS, PRODUTORES VISITADOS E CURVAS DE NÍVEL – 2016**

**ANEXO B – REQUERIMENTO PARA REGISTRO, CADASTRO OU RELACIONAMENTO DE QUEIJARIAS**

**ANEXO C – RELAÇÃO DE DOCUMENTOS PARA QUEIJARIAS**

**ANEXO D – ROTEIRO PARA QUEIJARIAS – MEMORIAL DESCRITIVO**

**ANEXO E – FORMULÁRIO PARA REGISTRO DE RÓTULOS - PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – FOLHAS 1-4**

**ANEXO F – ROTULAGEM – QUEIJO MINAS ARTESANAL**

**ANEXO G – RÓTULO DO QUEIJO MINAS ARTESANAL – MODELOS 1 E 2**

**ANEXO H – ADESÃO AO SISBI/POA – DECLARAÇÃO**

**ANEXO I – TABELA – POPULAÇÃO DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO – 1872/2010**

**ANEXO J – TABELA – POPULAÇÃO URBANA E RURAL E GRAU DE URBANIZAÇÃO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO – 1940 A 2010**

**ANEXO K – FICHA TÉCNICA DO PÃO DE QUEIJO CANASTRA**

**ANEXO L – LEGISLAÇÃO FEDERAL**

**ANEXO M – LEGISLAÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO**

**ANEXO N – LEGISLAÇÃO DO ESTADO DE MINAS GERAIS**

**ANEXO O – DIVULGAÇÃO DA III FEIRA GASTRONÔMICA DO QUEIJO CANASTRA DE MEDEIROS – MG**

**ANEXO P – FOTO – ENCONTRO DE PRODUTORES DE QUEIJO CANASTRA – MEDEIROS – MG**

**ANEXO Q – FOTOS – FAMÍLIA PRODUTORA DE QUEIJO CANASTRA – SÃO ROQUE DE MINAS – MG**

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO.....</b>	<b>22</b>
<b>2 A IMPORTÂNCIA DA PECUÁRIA NO PROCESSO DE OCUPAÇÃO, EXPANSÃO E FORMAÇÃO TERRITORIAL DA SERRA DA CANASTRA E SEU ENTORNO.....</b>	<b>41</b>
2.1 A história da pecuária no Brasil.....	41
2.2 Os sertões “proibidos” do Oeste.....	60
<b>3 A PRODUÇÃO DO QUEIJO CANASTRA: UMA PRODUÇÃO DE TRADIÇÃO FAMILIAR.....</b>	<b>76</b>
3.1 O queijo como alimento.....	76
3.2 Queijos artesanais de Minas Gerais.....	78
3.3 Localização e descrição da Microrregião da Canastra.....	79
3.4 A tradição da cultura queijeira.....	83
3.5 Características do espaço da produção do Queijo Canastra.....	109
<b>4 A PRODUÇÃO E OS PRODUTORES DE QUEIJO CANASTRA: UM PROJETO DE VIDA (?) NO CONTEXTO DAS TRANSFORMAÇÕES.....</b>	<b>124</b>
4.1 Relações não-capitalistas de produção: produção alimentar dos produtores de Queijo Canastra.....	124
4.2 Os processos de trabalho e o modo de vida dos produtores de Queijo Canastra.....	127
4.3 O processo de financeirização e modernização do setor agropecuário brasileiro.....	144
4.4 O Programa Queijo Minas (Não) Artesanal.....	157
<b>5 A (GEO)GRAFIA DA VIA LÁCTEA: O MERCADO DO LEITE E SEUS DERIVADOS.....</b>	<b>166</b>
5.1 Panorama mundial da produção, exportação e consumo de lácteos.....	167
5.2 A estratégia das indústrias do setor lácteo: aos amigos o mercado e os lucros, aos inimigos o rigor, a tecnificação, a inoxização, a higienização/sanitização, a burocratização e a (i)legalidade das leis.....	183
<b>6 OS PRODUTORES FORMAIS E INFORMAIS NA MICRORREGIÃO DA CANASTRA E A RESISTÊNCIA PARA SOBREVIVER.....</b>	<b>197</b>
6.1 Histórico da (i)legalidade da legislação (in)sanitária e o processo de industrialização.....	197
6.2 “Se correr o MAPA pega, se ficar o MAPA come”: legislação federal e estadual aplicada à produção de queijos artesanais produzidos com leite cru no Brasil.....	203

6.3 Desobediência civil: moral dos produtores de queijo Canastra frente a (i)legalidade das leis.....	232
6.4 Infraestrutura e a questão territorial: os conflitos socioterritoriais na Serra da Canastra.....	235
6.5 Os produtores formais e informais na Microrregião da Canastra.....	245
<b>7 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>250</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>257</b>
<b>APÊNDICE E ANEXOS</b>	

# 1 INTRODUÇÃO

[...] Para constituir gêneros de vida que o tornassem independente das chances de alimentação cotidiana, o homem teve que destruir certas associações de seres vivos para formar outras. Teve que agrupar, por meio de elementos reunidos de diversos lados, sua clientela de animais e plantas, fazendo-se assim ao mesmo tempo destruidor e criador, quer dizer, realizando simultaneamente os dois atos nos quais se resume a noção de vida.

Paul Vidal de la Blache, 2012. p. 200.

A pesquisa proposta tem como base o entendimento da dinâmica da produção e dos produtores de queijo na Microrregião da Canastra. Estabelecer um estudo que tenha como referência a produção de queijo é entender a própria evolução e reprodução do homem como produtor de cultura no tempo e no espaço.

De acordo com Leandro (2008) há fortes indícios de que foi no final do paleolítico superior (3000 e 8000 a.C.), por volta de 12000 a.C., que o homem aprendeu a domesticar animais. Neste aprendizado da domesticação de mamíferos, o homem observou que as crias desses animais se alimentavam da mesma forma que ele, com um líquido extraído do úbere. Sendo assim, o homem conheceu o leite de outros animais como alimento humano. Desde essa descoberta até o queijo não deve haver decorrido muito tempo. Ou por acaso, ou na tentativa de preservá-lo, daquele líquido poderoso surgiu o queijo em sua forma básica, a mesma que ele nasce em qualquer queijaria, pequena ou grande.

Embora existam muitas teorias e lendas sobre a origem do queijo, dois dados importantes permanecem incógnitos salienta Leandro (2008): quando e onde exatamente ele surgiu.

Explica o autor que pelas suas próprias características de produto espontâneo, ou seja, que se transforma mesmo sem ação de elementos que não façam parte da composição do leite, o queijo pode ter aparecido simultaneamente em diversas partes do mundo, bastando apenas que os povos dessas regiões praticassem a domesticação de animais mamíferos. Há, no entanto, fortes indícios de que o queijo tenha nascido entre o sul da Anatólia (Turquia) e o norte da Mesopotâmia. E é praticamente certo, também, que o primeiro queijo tenha sido produzido com leite de ovelha. As primeiras civilizações, que ocuparam as margens do Tigre e do Eufrates, já conheciam alguns queijos diferentes daquela coalhada inicial. Sinal de que já haviam desenvolvido uma atividade queijeira. Os povos do vale do rio Nilo, contemporâneos dos sumérios, também conheciam o queijo.

Segundo Harbutt (2010) há evidências de fabricação de queijo que remontam ao ano 2800 a.C., mas a descoberta do queijo teria sido o resultado de um acidente afortunado. Algum leite que ficou aquecendo junto a um fogo ou guardado num saco feito com estômago de um animal teria coalhado, o que causou a separação ou coagulação dos sólidos (a coalhada) e do líquido (o soro), dando ao homem a oportunidade de apreender que seu produto mais valioso – o leite – podia ser conservado em forma de queijo e, finalmente, que o coalho encontrado no estômago do animal produtor de leite era o coagulante.

Elucida Netto (2014) que o queijo é uma das formas mais antigas de alimento manufaturado. É um alimento sólido, com diversas texturas, e sua massa, depois de comprimida e moldada, adquire consistência variável e forma característica, sendo utilizada para untar, cortar ou ralar. Os queijos são, em sua maioria, elaborados com o leite de cabras (*Capra hircus*), ovelhas (*Ovis aries*) e vacas (*Bos taurus*). Também é possível produzi-los a partir do leite de outros mamíferos, como: búfalas (*Bufalus*), camelas (*Camelus bactrianus*), lhamas (*Lama glama*), renas (*Rangifer tarandus*), fêmeas de bisões (*Bison bonasus*) e iaques (*Bos grunniens*).

Acrescenta Harbutt (2010) que 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 e é possível fazer praticamente qualquer queijo em qualquer lugar do mundo. Entretanto, o tamanho, a forma, e o leite de um queijo têm sido determinados por fatores externos muito diversos, tais como acontecimentos históricos, séculos de experimentação, ordens religiosas e o terreno, ao passo que as nuances de texturas e sabores são influenciadas pelas matérias-primas, ou seja, tipo e raça do animal, solo, pastos, clima<sup>1</sup> e microclima<sup>2</sup>, bem como pela inventividade do queijeiro. A identidade e a personalidade de um queijo são determinadas por diversos fatores naturais.

No que tange à história da pecuária e do queijo no Brasil menciona Leandro (2008) que o gado foi introduzido no Brasil por Dona Ana Pimentel em 1534, em São Vicente, e por

---

<sup>1</sup> O clima, o solo e seus minerais determinam a flora que cresce no lugar e, portanto, o que o animal come, influenciando assim os sabores do leite. Mesmo as pessoas mais desatentas conseguem sentir a diferença entre pasto fresco, trevo ou flores do prado e ração compactada, a silagem e outros componentes da alimentação. Os minerais também influem no tempo de maturação, na textura e no sabor do queijo. (HARBUTT, 2010).

<sup>2</sup> O microclima da sala do leite e da queijaria proporciona o toque final. Bolores e fermentos pequeninos e coloridos levados pelo vento tratam cada novo lote de coalhada rica em proteína como uma tela na qual criam sua obra de arte do dia, enquanto uma profusão de bactérias de ocorrência natural prefere o isolando e a tepidez do interior para fazer a sua mágica. Elas transformam os açúcares do leite – a lactose – em ácido láctico, iniciando assim o processo de fermentação. Originalmente um acidente da natureza, a maioria delas tem sido aproveitada pelos queijeiros. Contudo, esta microflora e as sutilezas inerentes ao leite se perdem com a pasteurização e têm de ser restituídas na forma de um coquetel de bactérias chamado de cultura iniciadora. Infelizmente, estas culturas preparadas em laboratório não são capazes de emular a complexidade fornecida pela natureza (HARBUTT, 2010).



Tomé de Souza em 1550, em Salvador, e embora os portugueses já fossem grandes apreciadores de queijos e a pecuária no Brasil tenha tido um período de grande evolução entre as fases da cana-de-açúcar e da mineração, constituindo-se na principal atividade da época, a produção de queijo não se desenvolveu até meados do século XVIII, quando a receita do Queijo do Serro e do Queijo Canastra<sup>3</sup> foi trazida para o Brasil pelos portugueses que vieram da região da Serra da Estrela<sup>4</sup>, em Portugal. Aqui, a técnica foi se aperfeiçoando através das gerações. Durante todo o período colonial, tornou-se um produto estrategicamente utilizado nos garimpos de ouro e diamantes. Em 1772, uma circular do Governo da Província de Minas orientou os postos de fiscalização para “furarem os queijos que passassem pelos Registros para exame”, a fim de evitar o contrabando de diamantes e outras pedras preciosas.

Segundo Almeida; Fernandes (2004) a fabricação e consumo do Queijo Canastra se confundem com a própria história do povoamento local, iniciado no período colonial, onde se buscava minerais e pedras preciosas. Há publicações sobre os relatos de naturalistas que descrevem detalhadamente a vegetação, solo, relevo, serras, tribos indígenas existentes e por fim o mais importante, os hábitos e costumes dos habitantes locais. Entre os hábitos e costumes, vale ressaltar os que se referem à alimentação. Saint-Hilaire (2004); Pohl (1976) destacam que era comum a fabricação do queijo artesanal no século XIX e mencionam o queijo como produto de expressão na alimentação e na economia regional.

Outros registros históricos descrevem que da formação dos primeiros rebanhos utilizando a pastagem nativa de campo e as pastagens naturais existentes nas áreas desmatadas, surgiu a necessidade da produção do queijo artesanal. O produto era consumido pelas famílias e/ou comercializado junto aos tropeiros que passavam pela região e distribuíam estes produtos para diversas comarcas. O processamento era rudimentar, o coalho era natural, obtido da raspagem do estômago seco do tatu, porco ou do bezerro macho. Como fermento láctico, usava-se o “pingo”, ou seja, o soro que escorre do queijo no prazo de 12 a 24 horas, usualmente este “pingo” era trocado entre os produtores de queijo. A produção era guardada em malas de couro (bruacas ou buracas) e transportada em lombo de muares ou em carros de boi. Naquela época, devido às dificuldades de transporte, o queijo chegava a ser comercializado com 30 a 60 dias de maturação (ALMEIDA; FERNANDES 2004).

---

<sup>3</sup> O nome Canastra advém do grego *kanastron*, e do latim *cannastrum*, que significa recipiente, deve-se à semelhança existente entre o imenso chapadão e um grande baú (mobiliário antigo e ainda utilizado), que os antigos chamavam de canastra (NETTO, 2014).

<sup>4</sup> Netto (2014, p.407) contesta essa versão e afirma: “[...] não há qualquer dúvida de que a origem do Queijo Minas Artesanal esteja nos Açores, ao contrário do que vêm atestando sistematicamente as diversas descrições encontradas na literatura existente bem como o dossiê interpretativo do IPHAN, quando do processo de tombamento do QMA como patrimônio imaterial brasileiro”.

Segundo Meneses (2006) a elaboração do Queijo Canastra é estabelecida a partir de leite cru, de uma tradição familiar e de uma economia local que o associa à atividade fundamental da fazenda mineira típica. Complementa Almeida; Fernandes (2004), na região da Canastra a produção do queijo artesanal é um fator cultural de significativa importância sócio-econômica para grande parte das famílias rurais. Em toda a região é significativa a presença da agricultura familiar, com sua diversificação de produtos e seu consequente envolvimento na atividade leiteira. É principalmente dessa região que sai cerca de 4.470 toneladas/ano de Queijo Canastra para abastecer os mercados locais, regionais e estados vizinhos.

A produção de Queijo Canastra nunca cessou, pois se trata de uma atividade que se consolidou historicamente, pertence ao “*modus vivendi*” das famílias locais que desde o início da ocupação dos campos da região viam na fabricação do queijo uma alternativa segura de renda e de sobrevivência (ALMEIDA; FERNANDES 2004).

As condições socioambientais da região onde é produzido o Queijo Canastra segundo Almeida; Fernandes (2004) são favoráveis à sua produção. Isso se deve ao fato do ambiente ser propício ao desenvolvimento de bactérias específicas do lugar, que contribuem para o sabor característico do Queijo Canastra.

Destacamos que o estabelecimento dos produtores de Queijo Canastra e da sua produção configuram a paisagem local, estabelecem na população um sentimento de pertencimento ao lugar e uma identificação territorial<sup>5</sup>, porém, existem problemas e conflitos que se estabeleceram no processo de inter-relação dos produtores de Queijo Canastra com o Estado e o mercado que carecem de estudos e teorizações.

De acordo com Meneses (2009) a reflexão sobre um saber tradicional que ainda se constitui em uma prática cultural cotidiana torna-se dificultada por uma série de questões que envolvem a própria dinâmica cultural onde se instala. No caso do queijo artesanal de Minas, é preciso considerar segundo o autor, dentre outras, o embate entre uma realidade e uma legalidade, na medida em que existe um aparato legal sobre a produção e a comercialização de queijos artesanais, feitos a partir de leite cru que, em nome da segurança alimentar, inibem a prática artesanal. Há ainda, o cuidado movido pela ideia de que a tradição está se perdendo e

---

<sup>5</sup> Haesbaert (2007) salienta que não existe atualmente uma forma geral de identificação territorial, e que é fundamental a contextualização histórico-geográfica de cada movimento de construção identitário-territorial. “A identidade territorial só se efetiva quando um referente espacial se torna elemento central para a ação política do grupo, um espaço em que a apropriação é vista em primeiro lugar a partir da filiação territorial, e onde tal filiação inclui o potencial de ser ativada, em diferentes momentos, como instrumento de reivindicação política [...]”. (HAESBAERT, 2007, p. 45). “A identidade territorial sem dúvida toma por base um contexto muito mais complexo do que a simples “paisagem”, imbricando fatores como a diferenciação sócio-econômica e cultural dos espaços [...]”. (HAESBAERT, 2007, p. 46).

corre o risco de ser extinta, muito embora fosse natural pensar que a tradição é um facilitador da continuidade de ações e do processo interpretativo dos modos de fazer tradicionais, uma vez que permanece materializada na sobrevivência de várias comunidades. Os processos tradicionais, no entanto, têm dificuldades em sua reprodução na atualidade e isso reforça o medo da “perda”.

Acrescenta o autor que o patrimônio imaterial ou intangível, a certo momento, terá de ser materializado na sua construção histórica, na sua memória identitária ou no seu registro como patrimônio cultural. Tornar visível a dimensão do invisível é, como nos diz Pomian (1984)<sup>6</sup>, a tarefa necessária na transformação de memória em história. As culturas podem ser objetificadas e, ao se tornarem objeto de nossa compreensão, desvelam identidades, representações, saberes e fazeres construídos e em construção. A dinamicidade dessa construção histórica e a sua permanência a torna patrimônio cultural. A interpretação desse patrimônio tem como premissa a tarefa de dar visibilidade ao imaterial, materialidade ao intangível.

Destacamos que mesmo antes de ter o seu modo-de-fazer registrado pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IEPHA) em 2002, ser registrado como bem cultural e considerado patrimônio cultural imaterial pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) em 2008 e ter recebido em 2011 do Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI o Certificado de Indicação Geográfica, o Queijo Canastra já estava constituído socialmente e culturalmente como um patrimônio, bastava somente oficializá-lo. Neste constituir-se, tornou-se um produto responsável pela manutenção de milhares de famílias no espaço rural, configurou a paisagem do lugar onde era produzido e estabeleceu na população local um sentimento de pertencimento ao lugar e uma identidade territorial.

A produção estabelecida no que denominamos Microrregião da Canastra não enfrentou inicialmente nenhum impedimento legal, passava apenas por problemas que estavam alheios à produção, tais como: estradas ruins no período das chuvas/verão (outubro a março) o que ocasionava isolamento dos produtores, obrigando-os a produzir e maturar os queijos, estiagem/seca (abril a setembro) que obrigava os produtores a deslocarem o rebanho para as regiões de maior altitude para encontrarem pastagem, e por fim, dificuldade de acesso ao mercado.

---

<sup>6</sup> Para aprofundamento consultar a obra de POMIAN, Krzysztof. Coleção. In: Enciclopédia Einaudi. **Memória-História**. Ed. Portuguesa. Lisboa: Imprensa Nacional: Casa da Moeda, 1984. v. 1, p. 51-86.

Os problemas em relação ao Queijo Canastra foram transmudando-se historicamente e tem na atualidade vários limites, sendo estes apresentados a seguir.

Salientamos que o problema inicial dos produtores consiste no paradoxo que se expressa na contradição de produzir para viver ou viver para produzir. A primeira regida pelas formas de vida constituída historicamente e a segunda pela lógica do mercado, que consiste no cadastramento da queijaria, cumprimento da legislação que estabelece as normas de produção e comercialização de queijos artesanais elaborados com leite cru e no aumento da produção a qualquer custo para obtenção de lucro. O argumento utilizado para justificar tais procedimentos acaba levando alguns produtores a acreditarem cegamente nessa lógica – de base industrial –, tornando-os totalmente dependentes do mercado, colocando-os numa situação de subordinação no que tange à compra tanto de equipamentos e insumos utilizados no estabelecimento.

Outro problema em relação ao mercado e que está vinculado ao primeiro é o valor recebido pela venda do Queijo Canastra. Verificamos, de maneira geral, que o preço pago aos produtores, por quilo de queijo, nas últimas duas décadas, é baixo quando estabelecemos uma inter-relação com os custos de produção. O valor pago pelo queijo não acompanha o aumento do custo de produção. Há ainda mais um agravante que se refere a oscilação do valor pago pelo quilo de queijo, em determinados meses do ano, sendo que o menor valor é verificado nos meses de dezembro e janeiro.

Essa realidade conflituosa é vivida e percebida de maneira diferente pelos produtores familiares de Queijo Canastra. Constitui-se e configura-se na atualidade com a situação de *ter* uma economia de mercado para a de *ser* uma sociedade de mercado.

Para Sandel (2013) a diferença entre economia de mercado e sociedade de mercado consiste no fato que a economia de mercado é uma ferramenta de organização de uma atividade produtiva, enquanto sociedade de mercado é um modo de vida em que os valores de mercado permeiam cada aspecto da atividade humana. É um lugar em que as relações são reformatadas à imagem do mercado.

No que tange aos problemas da legislação enfrentados pelos produtores de Queijo Canastra, esses se estabelecem na inter-relação com o Estado e o mercado, de várias maneiras. Para situá-los, analisamos a legislação referente à produção e comercialização de queijo artesanal produzido com leite cru no Brasil.

Somados aos problemas enfrentados pelos produtores de Queijo Canastra, identificamos no decorrer da pesquisa, conflitos socioterritoriais referente ao Parque Nacional da Serra da Canastra - PNSC e as atividades de mineração, precisamente de diamantes

(kimberlito Canastra-1, município de São Roque de Minas e kimberlito Canastra-8, município de Delfinópolis).

Diante dessa realidade, o objetivo geral da pesquisa foi compreender os problemas e conflitos vividos pelos produtores familiares e as estratégias de resistência desenvolvidas frente a estes, no território do Queijo Canastra, para assim estabelecer as consequências desses conflitos no modo de fazer e na tradição.

Para tanto, explicamos a história da pecuária no Brasil, assim como o processo de ocupação, expansão e formação da região onde estão localizados os produtores de Queijo Canastra; mostramos como o Queijo Canastra tornou-se uma tradição e constituiu-se em patrimônio cultural imaterial; fizemos uma análise crítica sobre a legislação federal e estadual (SP, MG) que regulamentam a produção e a comercialização de queijos artesanais, elaborados a partir de leite cru no Brasil e, por fim, especificamos em escala mundial e nacional o consumo per capita de queijo, as estratégias de expansão das transnacionais do setor lácteo na Argentina e no Brasil e o impacto dessa expansão/oligopolização na produção e comercialização de queijos artesanais elaborados com leite cru.

A justificativa científica e social desta pesquisa advém da demanda de dados, estudos e publicações que abarquem e inter-relacionem os aspectos históricos, econômicos, sociais e culturais da produção de alimentos provenientes da agricultura familiar no Brasil. No caso específico, dos alimentos provenientes do leite cru, em particular do Queijo Canastra.

A importância desse estudo localiza-se na perspectiva de produzir conhecimento capaz de sustentar e apoiar as formas de resistência dos pequenos produtores em sobreviver, produzir e manter-se no mercado, no esforço de produzir alimentos para todos.

Os resultados produzidos poderão servir de referência, com outras publicações, no estabelecimento de políticas públicas para a agricultura familiar, práticas organizativas dos produtores, para as instituições de cooperação técnico-científica, em ações que envolvam produtores, queijeiros, pesquisadores, gestores públicos, extensionistas, organizações não-governamentais e profissionais da área alimentícia.

No campo do conhecimento, a pesquisa poderá ser apropriada por pesquisadores que concentrem seus estudos nas formas de reprodução do capital no campo, na perspectiva dos pequenos produtores familiares, sua reprodução e inserção no mercado. Para o campo da Geografia Agrária e Econômica o estudo poderá contribuir com o conhecimento detalhado de um território, *terroir*, organizado centralmente em torno da produção de uma mercadoria.

A perspectiva deste trabalho consiste em destacar a importância socioeconômica da produção do Queijo Canastra, da sua materialidade, porém, não desconsiderando o aspecto cultural estabelecido em torno deste.

É a materialidade do queijo que contribui e fortalece o modo-de-fazer, a tradição e os vínculos dos produtores com o território. É a sua produção/comercialização que garante renda e emprego, que possibilita a permanência dos produtores no meio rural e contribui para o estabelecimento e valorização dos saberes tradicionais. (SIMONCINI; DAVID; MACHADO, 2014). Desse modo, esse estudo pode contribuir para a manutenção e reprodução dos saberes tradicionais e auxiliar no fortalecimento das formas de resistência estabelecidas pelos produtores.

Para compreendermos a ocupação e a formação da Região da Canastra investimos nos estudos sobre o processo de formação histórica e econômica da província de Minas Gerais. Estes enfatizam os alimentos produzidos entre o final do século XVII até meados do século XIX. Buscavam identificar os alimentos básicos utilizados e consumidos e a compreender os hábitos e costumes nas Minas Gerais. A carne suína, a cachaça e o queijo eram os que mais se destacavam. Dentre os três, salienta-se o queijo, produzido para abastecer a Praça do Rio de Janeiro. Atualmente, para atender a capital mineira, cidades do interior de São Paulo e a capital paulistana.

Para Meneses (2006) o queijo é um elemento importante da economia e da cultura agropastoril, vem desde os tempos coloniais e permanece latente nos dias atuais, assentado em uma tradição que os colonizadores trouxeram para Minas Gerais. A produção de queijo artesanal estabeleceu-se historicamente em várias regiões do Estado de Minas Gerais, constituiu-se inicialmente como alimento e sustento básico das primeiras famílias que ocuparam e se estabeleceram nos sertões mineiros. Possibilitou no decorrer histórico, a configuração sócio-espacial dos produtores e da produção nos vários rincões de Minas, estabeleceu-se como fonte primária de renda para diversas famílias e passou desde então a compor a mesa dos mineiros. Sendo assim, não há como falar em formação da província de Minas Gerais sem mencionar ouro, pecuária e queijo. Pode-se dizer que o queijo estabeleceu o estereótipo do mineiro. Quando se fala em Minas Gerais, logo vem à memória o queijo.

A produção de queijo artesanal constituiu-se ao longo do tempo em uma atividade econômica que possibilitou a configuração de regiões produtoras e a formação de um mercado interno. Essa produção aumentou devido à expansão do mercado e consolidou não só a produção de queijo, como também as regiões produtoras. Dinamizou a economia local e

regional, contribuiu para consolidação do queijo enquanto produto cultural antes mesmo do seu estabelecimento enquanto patrimônio imaterial.

Sendo assim, pode-se afirmar que a compreensão do processo histórico e econômico que constituiu a produção do Queijo Canastra é um dos elementos que permitem entender a dinâmica social, econômica, demográfica e a estrutura fundiária dos municípios e da região onde se estabeleceram os produtores de queijo em Minas Gerais.

Para conhecer a dimensão imaterial envolvida na produção do Queijo Canastra é preciso entender a alimentação como um dos elementos que possibilita compreender a organização social de determinado grupo, seus hábitos e costumes, sua tradição e a sua cultura.

Segundo Candido (2010), a alimentação é o pressuposto de toda a vida social. Só se torna inteligível como necessidade na medida em que está ligada a uma organização social para obtê-la e distribuí-la. Para o autor, animais e plantas não constituem, em si, alimentos do ponto de vista da cultura e da sociedade. É o homem que os cria como tais, na medida em que os reconhece, seleciona e define. O meio se torna deste modo um projeto humano nos dois sentidos da palavra: projeção do homem com as suas necessidades e planejamento em função destas – aparecendo plenamente, segundo propunha Marx, como uma construção da cultura.

De acordo com Candido (2010, p.34), “há com efeito para cada cultura uma técnica de viver de que a alimentação faz parte, e a que deve submeter-se a fome para ser satisfeita, não obstante o seu caráter inelutável”. Acrescenta Petrini (2009, p.74) que “o alimento, sendo um elemento cultural primário, presta-se perfeitamente ao estudo das culturas e identidades”.

Para Candido o alimento é um dos fatores explicativos da vida social. Sabe-se, no entanto, que a obtenção, definição e elaboração de uma dieta dependem estreitamente de organização correspondente, e que os ritos agrários se encontram na base dos desenvolvimentos culturais mais surpreendentes. Vida, meio e grupo se integram e unificam muitas vezes em função do alimento. Nesta perspectiva, complementa DaMatta (1984, p.51): “a sociedade manifesta-se por meio de muitos espelhos e vários idiomas. Um dos mais importantes no caso do Brasil é, sem dúvida, o código da comida” [...].

Como já destacado, faz-se necessário geografizar a produção/comercialização do Queijo Canastra, para assim, obter dados, informações e conhecimentos que permitam compreender a importância econômica, social e cultural dessa produção. Evidenciar essa importância é premissa básica para justificar esta pesquisa.

Para consecução da pesquisa, optamos pelo materialismo histórico e dialético<sup>7</sup>. A decisão pode ser justificada pela natureza do objeto da pesquisa, pois ele possibilita a apreensão da dinâmica das transformações e conflitos vivenciados pelos produtores familiares de Queijo Canastra. Entende-se que através dele é possível compreender e responder indagações estabelecidas, sendo essas, de ordem econômica, política e cultural.

Destacamos que sem o pleno domínio do método<sup>8</sup> de investigação qualquer dialética não passa de especulação vazia (KOSÍK, 1976). Como salienta o autor, “[...] a dialética não é o método da redução: é o método da reprodução espiritual e intelectual da realidade é o método de desenvolvimento e da explicitação dos fenômenos culturais partindo da atividade prática objetiva do homem histórico” (KOSÍK, 1976, p.31).

Em Thompson (1981), encontramos a perspectiva de uma história construída a partir das lutas sociais e da interação entre cultura e economia, em que aparece como central a noção de resistência a uma ordem marcada pelo capitalismo como sistema. Verificamos em sua abordagem, a opção por uma história centrada na vida e nas práticas de resistências das classes populares<sup>9</sup>. Essas resistências são segundo Martins (2012), experiências advindas do homem simples imerso no cotidiano, novo herói da vida<sup>10</sup>.

No tocante aos procedimentos metodológicos, estes foram organizados para atender aos objetivos propostos e para dar respostas ao problema central da pesquisa. Primeiramente, estabelecemos um referencial teórico que propiciou descrever o território e a realidade onde vivem, produzem e sonham os produtores de Queijo Canastra. Definimos o marco teórico no

---

<sup>7</sup> De acordo com Minayo (2010), a abordagem dialética busca analisar os contextos históricos, as determinações sócio-econômicas, as relações sociais de produção e de dominação, visando compreender as representações sociais dos fenômenos.

<sup>8</sup> “[...] Marx distinguia o método da investigação e o método da exposição. Apesar disso, passa-se por cima do método de investigação como sobre qualquer coisa já conhecida; e equipara-se o método de exposição à forma de apresentação, não se percebendo, por conseguinte, que êle é o método explicitação, graças ao qual o fenômeno se torna transparente, racional, compreensível. O método da investigação compreende três graus: 1) Minciosa apropriação da matéria, pleno domínio do material, nele incluído todos os detalhes históricos aplicáveis, disponíveis; 2) Análise de cada forma de desenvolvimento do próprio material; 3) Investigação da coerência interna, isto é, determinação da unidade das várias formas de desenvolvimento” (KOSÍK, 1976, p.30-31).

<sup>9</sup> Segundo Thompson (2011, p. 10), “a classe acontece quando alguns homens, como resultado de experiências comuns (herdadas ou partilhadas), sentem e articulam a identidade de seus interesses entre si e com outros homens cujos interesses diferem (e geralmente se opõem) dos seus. A experiência de classe é determinada, em grande medida, pelas relações de produção em que os homens nasceram – ou entraram involuntariamente. A consciência de classe é a forma como essas experiências são tratadas em termos culturais: encarnadas em tradições, sistemas de valores, ideias e formas institucionais. [...] A consciência de classe surge da mesma forma em tempos e lugares diferentes, mas nunca exatamente da mesma forma”.

<sup>10</sup> Destaca Martins (2012) que as grandes certezas terminaram. É que com elas entraram em crise as grandes estruturas da riqueza e do poder (e também os grandes esquemas teóricos). Daí decorrem os desafios deste nosso tempo [...]. “Se a vida de todo o dia se tornou o refúgio dos cétricos, tornou-se igualmente o ponto de referência das novas esperanças da sociedade. **O novo herói da vida é o homem comum imerso no cotidiano.** É que no pequeno mundo de todos os dias está também o tempo e o lugar da eficácia das vontades individuais, daquilo que faz a força da sociedade civil, dos movimentos sociais”. (MARTINS, 2012. p.52, grifo nosso).



caminhar da pesquisa, através da discussão e reflexão sobre os conceitos. Optamos por utilizar definições e conceitos, tais como: território<sup>11</sup>, caipira, experiência<sup>12</sup>, saber fazer, *terroir*, urbanização, industrialização, modernização e capitalização da agricultura.

Destacamos que, tanto o levantamento geo-histórico, como o conceito de experiência contribuíram para o entendimento de como se dá a constituição da experiência dos produtores de Queijo Canastra. Permitiu compreendê-los como sujeitos históricos no processo de formação sócio-espacial que configurou a tradição, o modo-de-fazer<sup>13</sup> e o território do Queijo Canastra. Possibilitou situá-los na inter-relação com o Estado e o mercado. Contribuiu ainda, para a compreensão do território e da identidade territorial como um devir histórico estabelecido a partir das lutas sociais e das interações de ordem econômica, política e cultural.

Para estabelecer o levantamento geo-histórico utilizamos os relatos dos naturalistas (mineralogistas, geólogos, botânicos, engenheiros e médicos) que percorreram o interior de Minas Gerais e a Região da Canastra entre os séculos XVIII e XIX, mapas históricos, documentos e publicações referentes ao processo de ocupação, expansão e formação da região. Dentre os naturalistas que percorreram a região destacamos Auguste de Saint-Hilaire

---

<sup>11</sup> O território define-se com referência às relações sociais e ao contexto histórico em que está inserido. É imprescindível contextualizar historicamente o território com o qual se está trabalhando. Enquanto relação social, uma das características mais importantes do território é sua historicidade, porém, uma noção de território que despreze sua dimensão simbólica, mesmo entre aquelas que enfatizam seu caráter eminentemente político, está fadada a compreender apenas uma parte dos complexos meandros dos laços entre espaço e poder. Não há como separar o poder político e o poder simbólico (HAESBAERT, 2006).

De acordo com Haesbaert (2007) o território é construído no jogo entre material e imaterial, funcional e simbólico. Para o autor, pode-se afirmar que as concepções de território capazes de responder melhor pela realidade contemporânea devem superar os dualismos fundamentais: tempo-espaço, fixação-mobilidade, funcional e simbólico. Por isso propõe ver o território a partir da perspectiva que valoriza as relações e os processos: território num sentido relacional e processual (devendo-se mesmo falar mais em processos de “territorialização” do que de território como entidade estabilizada). Nesse sentido, o território se constrói a partir de múltiplas temporalidades e velocidades, desde os territórios com maior fixidez e estabilidade até aqueles mais móveis e flexíveis conjugando-se entre ou num *continuum* que se estende desde os territórios mais funcionais até aqueles com maior carga (ou poder) simbólica (o). Essas relações de poder podem ser permeadas por dominação política ou mesmo pela apropriação do espaço numa perspectiva simbólica. É assim que, para o autor, “[...] o território, imerso em relações de dominação e/ou de apropriação sociedade-espaço, desdobra-se ao longo de um *continuum* que vai da dominação político-econômica mais concreta e funcional à apropriação mais subjetiva e/ou cultural-simbólica” (HAESBAERT, 2007, p.21, grifo do autor).

<sup>12</sup> Para Thompson (1981) a experiência surge espontaneamente no ser social, mas não surge sem pensamento. Surge porque homens e mulheres (e não apenas filósofos) são racionais, e refletem sobre o que acontece a eles e ao seu mundo. Destaca que ocorrem mudanças no ser social que dão origem a *experiência* modificada; e essa experiência é *determinante*, no sentido de que exerce pressões sobre a consciência social existente, propõe novas questões e proporciona grande parte do material sobre o qual se desenvolvem os exercícios intelectuais mais elaborados. Ressalta que a experiência é um termo médio necessário entre o ser social e a consciência social: é a experiência (muitas vezes a experiência de classe) que dá cor à cultura, aos valores e ao pensamento: é por meio da experiência que o modo de produção exerce uma pressão determinante sobre outras atividades: e é pela prática que a produção é mantida (THOMPSON, 1981, grifo do autor).

<sup>13</sup> Considerado patrimônio cultural imaterial esse modo-de-fazer traz consigo todo um conhecimento incutido na “arte de fazer”, passado de geração em geração, materializando-se no “saber fazer”, elemento principal da caracterização de um *terroir*. Reforça os vínculos de identificação territorial e contribui para manutenção da tradição (SIMONCINI; DAVID; MACHADO, 2014).

(1779-1853), Johann Baptist Emanuel Pohl (1782-1834), Johann Baptiste von Spix (von Spix - 1781-1826) e Carl Friedrich Phillipp von Martius (von Martius - 1794-1868). Com base na literatura consultada e no nosso entendimento, destacamos que Saint-Hilaire é o naturalista que melhor descreveu o processo de fabricação do Queijo Minas Artesanal, o que mais viajou e bem descreveu a Província de Minas Gerais e a própria Região da Canastra.

Para explicarmos o processo de produção do Queijo Canastra e os fatores socioeconômicos, demográficos e fundiários na Microrregião da Canastra na atualidade, foram utilizados os dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE (censos agropecuários; pesquisa pecuária municipal - PPM e censos demográficos), do Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária - INCRA (cadastro de imóveis rurais dispostos no Sistema Nacional de Cadastro Rural - SNCR) e de publicações de outros órgãos, instituições e associações, tais como: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMPRAPA Gado de Leite, Instituto de Laticínios Cândido Tostes - ILCT, Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais - EMATER/MG, Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA, Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN, Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais - IEPHA/MG, Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Estado de Minas Gerais - SEBRAE/MG, Associação dos Produtores de Queijo Canastra - APROCAN e Associação dos Produtores de Queijo Canastra de Medeiros - APROCAME.

Através da tabulação dos dados, consulta e análise das publicações, mensuramos a população urbana e rural; a estrutura fundiária dos municípios que compõem a Microrregião da Canastra; o número e área dos estabelecimentos agropecuários e quantidade de leite produzida pela agricultura familiar e não familiar; o número de produtores familiares e a quantidade estimada de Queijo Canastra produzida. Os dados e informações foram dispostas nos capítulos por meio de tabelas, quadros e gráficos e ilustradas com fotografias.

Complementarmente aos procedimentos metodológicos, realizamos pesquisa de campo de caráter QualiQuantitativo<sup>14</sup>. A decisão de uso da pesquisa QualiQuantitativa justifica-se pela própria natureza do tema pesquisado, que requer uma análise detalhada do processo de produção do Queijo Canastra, como também dos hábitos e costumes dos produtores de queijo da Microrregião da Canastra.

---

<sup>14</sup> Acreditamos que a pesquisa QualiQuantitativa pressupõe uma análise dialética que nos permite perceber que ambas podem ser trabalhadas em conjunto, trazendo elementos que se complementam, corroborando para uma compreensão mais totalizante da realidade pesquisada.

O instrumento que utilizamos na pesquisa de campo<sup>15</sup> foi o questionário estruturado (ver Apêndice A) com perguntas fechadas, porém, em cada pergunta havia um espaço para registro das observações, caso fosse necessário. O questionário foi aplicado junto aos produtores de queijo nas sete cidades que compõem a Microrregião da Canastra.

Para a definição e delimitação do universo pesquisado foram efetuados contatos e levantados dados no IBGE, INCRA, IMA, EMATER/MG, ILTC, Instituto Federal de Minas Gerais - Campus Bambuí, APROCAME e APROCAN, para posteriormente realizarmos as visitas aos produtores de queijo e a aplicarmos do questionário.

Nas visitas foram contatados alguns interlocutores que estão vinculados direta ou indiretamente a produção do Queijo Canastra. São eles, professores e pesquisadores do Instituto do Leite Candido Tostes - ILCT<sup>16</sup>, do Instituto Federal de Minas Gerais - IFMG Campus Bambuí<sup>17</sup>; extensionistas<sup>18</sup> da EMATER/MG que prestam assistência técnica aos produtores; presidentes e associados da APROCAME e APROCAN; produtores e comerciantes locais.

Num primeiro momento havíamos estabelecido a amostragem com base nas listas de produtores cadastrados (Programa Queijo Minas Artesanal e na Agroindústria Familiar) no IMA, que abarca todos os produtores cadastrados de Minas Gerais, entretanto selecionamos apenas os produtores do Queijo Canastra. Constatamos com base nos dados do IMA (2014) e do SEBRAE (2014) que os produtores cadastrados não chegavam a 7% do total de produtores de Queijo Canastra existentes na microrregião. As visitas também demonstraram que havia um número bem mais expressivo de produtores não cadastrados, ou em processo de cadastramento, do que produtores cadastrados. Isso comprometia a particularidade da pesquisa e por esse motivo decidimos incluir os produtores não cadastrados, porém, buscamos

---

<sup>15</sup> A pesquisa de campo e a aplicação do questionário foi realizada de julho a dezembro de 2014 e em setembro de 2016.

<sup>16</sup> Cursar como aluno especial a disciplina Ciência e Tecnologia de Queijos Especiais do Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia do Leite e Derivados na Universidade Federal de Juiz de Fora - UFJF no segundo semestre de 2013, ajudou a compreender o processo de fabricação de queijos especiais, os principais termos e técnicas utilizadas no processo. No decorrer da disciplina fomos orientados pelo prof. Junio Cesar Jacinto de Paula que nos guiou pelo universo dos queijos. Destacamos também as contribuições do prof. Fernando Antônio Resplande de Magalhães no que tange às informações sobre o Queijo Minas Artesanal, principalmente o Queijo Canastra.

<sup>17</sup> Os professores e pesquisadores do IFMG - Campus Bambuí que contribuíram direta ou indiretamente com informações, equipamentos, sala com internet e acesso irrestrito às dependências do IFMG Campus Bambuí e auxiliaram na pesquisa de campo, foram os professores: Jonas Guimarães e Silva, Cássio Roberto Silva Noronha, Lincoln Gonçalves Rodrigues, José Aparecida Bahia, Luiz Carlos Machado, Flávio Vasconcelos Godinho, Diogo Santos Campos, Gislaine Pacheco Tormen e Sônia de Oliveira Duque Paciulli.

<sup>18</sup> Entre os extensionistas da EMATER-MG que auxiliaram nas visitas e nos trabalhos de campo estão: Alberto Schwaiger Paciulli (Zootecnista e Extensionista Agropecuário da EMATER - Medeiros), Gabriel Antônio Torres (Extensionista Agropecuário da EMATER - Tapiraí) e Lívio Mucio de Souza Lima (Extensionista Agropecuário da EMATER - São Roque de Minas).

guardar proporcionalidade entre um grupo e outro, definida por sua concentração em cada município e a razão entre cadastrados e não cadastrados. Por fim, foram visitados nas pesquisas de campo 140 (cento e quarenta) produtores de Queijo Canastra, sendo 103 (cento e três) não cadastrado no IMA, 34 (trinta e quatro) cadastrados no IMA e 03 (três) em processo de cadastramento no IMA.

No acesso aos informantes contamos com ajuda de três extensionistas da EMATER-MG que trabalham nos municípios de Medeiros, Tapiraí e São Roque de Minas. Utilizamos também a técnica bola de neve. Técnica utilizada na Pesquisa Social na qual os participantes de um estudo indicam ou mesmo mencionam novos participantes e assim sucessivamente.

Nas visitas surgiram outros sujeitos envolvidos no processo de produção e comercialização do Queijo Canastra, os queijeiros. Queijeiro é aquele que comercializa o queijo, comprando-o nas fazendas e vendendo-o no mercado consumidor, diretamente ou para um intermediário. Verificou-se que dentre os produtores de Queijo Canastra, existem também aqueles que exercem concomitantemente a função de queijeiro. Eles não são muitos, porém, são sujeitos centrais no processo de comercialização, têm uma representação significativa em relação ao volume de queijo comercializado.

Ressaltamos como aspecto importante na pesquisa de campo, o fato de que a aplicação dos questionários era feita na casa dos trabalhadores e/ou local de produção do Queijo Canastra. Essa característica demandou um cuidado redobrado na abordagem dos informantes. Algumas estratégias foram utilizadas para aplicação do questionário. A primeira foi o estabelecimento de uma rede de pessoas que atuaram como guias acompanhando as visitas aos informantes. Os guias tiveram dupla função, tanto para indicação e acesso aos locais, como facilitadores do contato.

Na pesquisa de campo contamos ainda com apoio do prefeito de Medeiros, Manuel Mourão Bahia; do presidente da câmara municipal de Medeiros, Pedro do Socorro Domingos; do proprietário da Pousada Beija Flor em Vargem Bonita, Paulo Cesar Almeida<sup>19</sup>; do gerente e motorista da APROCAME, Élcio José Tomaz que diariamente recolhe os queijos dos associados da APROCAME –; dos motoristas da prefeitura de Medeiros (Carioca e Juá) que conhecem a região e os produtores; além de uma rede de pessoas: alunos<sup>20</sup> do IFMG Campus Bambuí, parentes dos produtores, produtores e ex-produtores de queijo.

---

<sup>19</sup> Paulo foi garimpeiro e queijeiro no município de Vargem Bonita - MG. Foi nosso guia nas pesquisas de campo realizadas nos municípios de Vargem Bonita, São Roque de Minas e Delfinópolis.

<sup>20</sup> Fabrício Silva de Almeida - Vargem Bonita e Marco Antônio Faria Silva - São Roque de Minas.

A segunda estratégia de facilitação do acesso e contato com os produtores foi verificada em Geertz (2008) quando acentua a questão da identificação com o grupo que passa também pela aparência do pesquisador, ela deve ser condizente com a vestimenta, os hábitos e costumes locais.

O fato de ter estudado sobre a produção de queijos especiais, dominar os termos técnicos e adaptá-los a linguagem dos produtores e ser filho de produtor rural, ter tido a experiência de conviver com cortadores de cana, agricultores, e a convivência na realidade rural em toda a adolescência, são detalhes que contribuíram na execução da pesquisa. Estas características ajudaram tanto na pesquisa de campo como na aplicação dos questionários, permitindo o contato direto com o produtor, sua vivência diária, seu cotidiano, seus hábitos e costumes.

Segundo Martins (2012, p.12), “[...] são os simples que nos libertam dos simplismos, que nos pedem explicação científica mais consistentes, a melhor e mais profunda compreensão da totalidade concreta que reveste de sentido o visível e o invisível. O relevante está no ínfimo. É na vida cotidiana que a História se desvenda ou se oculta”.

Como mencionamos anteriormente, o instrumento utilizado foi o questionário estruturado. A decisão por ele deveu-se à observação das condições objetivas de aplicação do instrumento. Inicialmente foi pensado o uso de entrevista semi-estruturada, porém, na visita de reconhecimento do campo e propriamente na pesquisa de campo, verificamos que sua aplicação seria inviável, devido ao pouco tempo disponível dos produtores para responder às questões.

Elaboramos um questionário<sup>21</sup> e realizamos um pré-teste com 10 informantes. Através desse procedimento verificamos e corrigimos as falhas. O questionário final ficou assim estruturado:

- ✓ **Informações gerais dos produtores:** nome, endereço, telefone, e-mail, coordenadas geográficas e altitude da queijaria, referência da fazenda, grau de escolaridade, cursos de qualificação, dependentes da produção de queijo, dependentes que trabalham no próprio estabelecimento ou fora;
- ✓ **Informações sobre o estabelecimento:** tamanho, ano e forma de aquisição, distância até a sede do município;
- ✓ **Informações sobre o rebanho:** raça, quantidade, acompanhamento técnico/veterinário, tipo de forrageira utilizada na alimentação, concentrados e

---

<sup>21</sup> Tanto na elaboração do questionário, quanto na tabulação dos dados oriundos da pesquisa de campo tivemos auxílio direto do Prof. Cássio Roberto Silva Noronha (IFMG - Campus Bambuí).

suplementos utilizados na alimentação, quantidade diária de leite produzido no inverno e no verão, tipo de ordenha utilizada;

- ✓ **Informações referentes à produção e à tradição:** há quanto tempo faz queijo, quem faz o queijo, quantidade de peças de queijo por dia, rendimento de litros de leite por quilo de queijo, o tamanho de queijo mais produzido, tempo para ser vendido, adição/forma/tempo/coleta/reposição/problema do pingo, tipo de coagulante ou coalho utilizado no leite, recipiente de coagulação e tempo aproximado de coagulação do leite, material utilizado para quebrar a coalhada, fôrma e material utilizado na dessoragem, forma de prensagem da massa, destino do soro, salga e tipo de sal utilizado, tempo da primeira virada e tempo total da enformagem do queijo, lavagem do queijo, preparo e instrumento utilizado para toaleta ou grosa do queijo, bancada de manipulação, tipo de forma, prateleira e tempo de maturação do queijo;
- ✓ **Informações referentes à comercialização:** estados e regiões, forma de venda, frequência da comercialização, tipo de embalagem, valor aproximado por quilograma de queijo no inverno e no verão;
- ✓ **Informações sobre os principais problemas:** produção, assistência e adequação à legislação;
- ✓ **Informações referentes ao financiamento da produção:** origem dos recursos financeiros; acesso a financiamentos públicos e privados;
- ✓ **Outra fonte de renda além do queijo:** comercial, agrícola, aposentadoria, pensão;
- ✓ **Formas organizativas:** participação em associação, cooperativa, cooperativas de crédito.

Anexo a cada questionário foram registradas observações feitas durante as visitas, que contribuíram no conhecimento e análise da realidade pesquisada. Foram registradas as coordenadas geográficas das propriedades visitadas. Utilizamos essas coordenadas para georreferenciar e espacializar os produtores e suas queijarias. As medidas altimétricas também foram registradas, pois, segundo os produtores a altitude é um dos elementos que caracteriza e acentua as particularidades do Queijo Canastra.

Quanto à tabulação dos dados do questionário, fizemos tabulação simples, que de acordo com GIL (2009) é aquela em que se trabalha com a contagem das frequências das categorias em cada conjunto. Efetuamos a tabulação dos dados utilizando a planilha do Microsoft Office Excel 2013 (extensão .xlsx). Posteriormente, os dados foram analisados e disponibilizados por meio de gráficos, tabelas, quadros, mapas e transformados em texto.

Os dados sistematizados auxiliaram na elaboração e redação dos capítulos, constituíram a base de dados dos mapas que possibilitaram o entendimento e a espacialização da produção, dos estabelecimentos e dos produtores, dos conflitos e dos interesses diversos no território em questão. Alguns mapas foram elaborados tendo como base a técnica de superposição<sup>22</sup>. Esta é uma técnica originária da área ambiental, que possibilitou visualizarmos os aspectos físico-naturais, bem como, as variáveis econômicas, políticas e culturais pesquisadas no território.

Todo o trabalho da pesquisa foi atravessado por uma ampla revisão bibliográfica sobre o tema especificamente e sobre a produção, comercialização e consumo de queijo no Brasil e no mundo. Fizemos um levantamento e posteriormente o estudo detalhado da legislação federal e estadual (SP - MG) que regulam a produção e comercialização de leite e derivados, principalmente de queijos artesanais elaborados com leite cru. A análise crítica dos dados nos obrigou a buscar uma literatura – às vezes não geográfica – que fundamentasse a nossa crítica e que ainda nos permitisse contestar as normas jurídicas impostas aos produtores de Queijo Canastra e aos milhares de produtores de queijos artesanais elaborados com leite cru no Brasil.

Ousamos interrelacionar a expansão dos grupos transnacionais – vinculados a produção e comercialização de leite e seus derivados, principalmente de queijos industriais –, a criminalização ou mesmo supressão dos produtores familiares de queijos artesanais elaborados com leite cru. Através de dados socioeconômicos buscamos correlacionar o local e o global, correlação que nos possibilitou compreender a totalidade.

Segundo Maillo e Brun (2009) a pretensão que anima o trabalho de pesquisa é a apreensão da totalidade. Esta recebe nomes genéricos, globalizadores: contexto, história, sociedade, cultura. Mesmo quando a pesquisa é direcionada para um tema específico ou para um problema concreto, sua compreensão requer contextualização, ou seja, dimensioná-lo a respeito do conjunto de fatores ou elementos que incidem ou nele interferem e que finalmente se revelam em extensão quase indefinida, como um conjunto estruturado, como um todo. Esse todo é analisado e compreendido utilizando-se a noção de totalidade.

A noção de totalidade<sup>23</sup> de acordo com Santos (2008) é uma das mais fecundas que a filosofia clássica nos legou, constituindo em elemento fundamental para o conhecimento e

---

<sup>22</sup> *Overlay* - mapas de superposição. Para aprofundamento ver: CUNHA, Sandra Batista da, GUERRA, Antonio José Teixeira. **Avaliação e perícia ambiental**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1999.

<sup>23</sup> “A totalidade é, ao mesmo tempo, o real-abstrato e o real-concreto. Só se torna existência, só se realiza completamente, através das formas sociais, incluído as geográficas. E cada momento de sua evolução, a totalidade sofre uma nova metamorfose. Volta a ser real-abstrato”. (SANTOS, 2008. p.22). “[...] O processo de

análise da realidade. Todas as coisas presentes no Universo formam uma unidade. Cada coisa nada mais é que parte da unidade, do todo, mas a totalidade não é uma simples soma das partes. As partes que formam a Totalidade não bastam para explicá-la. Ao contrário, é a Totalidade que explica as partes.

Salientamos que a análise exposta na redação final da tese é fragmentada e cheia de ir e vir, entretanto, é apresentada em uma exposição a partir do método utilizado na pesquisa, que busca apresentar o objeto agora como uma totalidade pensada.

Por fim, mostramos os interesses e tensionamentos “ocultos” na Microrregião da Canastra, bem como, identificamos as formas de resistência estabelecidas pelos produtores de Queijo Canastra, tornando visível o invisível.

No que tange a estrutura da pesquisa, além da apresentação inicial e das considerações finais, dividimos o trabalho em cinco capítulos. No Capítulo 1 – Introdução – abordamos sobre a organização geral do trabalho, a justificativa, os objetivos, os procedimentos teórico-metodológicos e a estrutura da tese. No Capítulo 2 – A importância da pecuária no processo de ocupação, expansão e formação territorial da Serra da Canastra e seu entorno – explicamos como ocorreu o processo de ocupação, expansão e formação territorial da Serra da Canastra e seu entorno, inter-relacionando-o com a história da pecuária no Brasil, contextualizando-o em uma escala mais ampla, o Oeste de Minas e o Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba.

Mostramos no Capítulo 3 – A produção do queijo canastra: uma produção de tradição familiar – como ocorreu o processo de formação histórica, econômica e cultural da região, os componentes prioritários na vida, na economia e na dieta alimentar dos moradores da Microrregião da Canastra. Expusemos ainda, o processo de produção, comercialização e as características do espaço de produção do Queijo Canastra.

No Capítulo 4 – A produção e os produtores de queijo canastra: um projeto de vida (?) no contexto das transformações – explicitamos a produção alimentar estabelecida pelos produtores de Queijo Canastra e as relações não-capitalistas em torno desta, os processos de trabalho e o modo de vida destes produtores, bem como a atividade produtiva estabelecida na microrregião, destacando a importância da mão-de-obra familiar no processo da fabricação do queijo. Ressaltamos ainda o processo de financeirização e modernização do setor

---

abstrato ao concreto, como método materialista do conhecimento da realidade, é a dialética da totalidade concreta, na qual se reproduz idealmente a realidade *em todos os seus planos e dimensões*.” “[...] Totalidade significa: realidade como um todo estruturado, dialético, no qual ou qual um fato *qualquer* (classes de fatos, conjuntos de fatos) pode vir a ser racionalmente compreendido”. “A compreensão dialética da totalidade significa não só que as partes se encontram em relação interna interação e conexão entre si e com o todo, mas também que o todo não pode ser petrificado na abstração situada por cima das partes, visto que o todo *se cria a si mesmo* na interação das partes”. (KOSÍK, 1976, p.30;35;42).



agropecuário nacional, destacando o contexto e os porquês da implementação do Programa Queijo Minas Artesanal - QMA.

No Capítulo 5 – A (geo)grafia da via láctea: o mercado do leite e seus derivados – espacializamos e especificamos a produção, exportação e consumo de leite e seus derivados em âmbito mundial e nacional, bem como, o consumo per capita de queijo industrial no mundo, no Brasil e na Argentina. Estabelecemos e inter-relacionamos a produção de leite no Brasil nas últimas quatro décadas, com a localização e produção das indústrias lácteas e aumento do consumo per capita de queijo industrial no país.

Por fim, evidenciamos no Capítulo 6 – Os produtores formais e informais na Microrregião da Canastra e a resistência para sobreviver – a legislação que rege a produção do queijo industrial e a produção do queijo artesanal, os problemas e conflitos vividos e enfrentados pelos produtores em relação a produção e comercialização do queijo, as estratégias de resistência, as formas de organização e cooperação destes produtores. Mostramos no final deste capítulo as características dos produtores formais e informais na Microrregião da Canastra.

## **2 A IMPORTÂNCIA DA PECUÁRIA NO PROCESSO DE OCUPAÇÃO, EXPANSÃO E FORMAÇÃO TERRITORIAL DA SERRA DA CANASTRA E SEU ENTORNO**

Para compreender o processo de ocupação, expansão e formação territorial da Serra da Canastra e seu entorno, é importante fazer uma abordagem histórica sobre a pecuária no Brasil e também contextualizar, em uma escala mais ampla, o Oeste de Minas e o Triângulo Mineiro<sup>24</sup> e Alto Paranaíba.

### **2.1 A história da pecuária no Brasil**

[...] Se vamos à essência da nossa formação, veremos que na realidade nos constituímos para fornecer açúcar, tabaco, alguns outros gêneros; mais tarde, ouro e diamante; depois algodão e, em seguida, café para o comércio europeu. Nada mais que isso. [...].

Caio Prado Júnior, 2008. p. 23.

Para o entendimento da evolução histórica da pecuária no Brasil e suas características na atualidade, sobretudo relacionada a produção leiteira e de queijo, iniciamos com a afirmativa de Prado Júnior (2008) que ajuda a entender a intencionalidade europeia na colonização dos trópicos, ou como denomina Lévi-Strauss (2009), dos tristes trópicos.

Explica Prado Júnior, que a colonização no seu conjunto, vista no plano mundial e internacional, toma o aspecto de uma vasta empresa comercial, mais complexa que a antiga feitoria, mas sempre com o mesmo caráter que ela, destinada a explorar os recursos naturais de um território virgem em proveito do comércio europeu. É este o sentido da colonização tropical, de que o Brasil é uma das resultantes; e ele explicará os elementos fundamentais, tanto no social como no econômico, da formação e evolução histórica dos trópicos americanos.

---

<sup>24</sup> No caso do Triângulo Mineiro, sua formação econômica pode ser datada da segunda metade do século XVIII e início do século XIX, quando a exploração mineral ingressou no território e abriu novas frentes de ocupação e circulação de bens, mercadorias e pessoas. (GUIMARÃES, 2010).

A cana-de-açúcar<sup>25</sup> e a pecuária se constituem inicialmente como as primeiras atividades econômicas desenvolvidas na economia colonial que contribuíram para ocupação, expansão e formação do território brasileiro. A produção do açúcar<sup>26</sup> estava direcionada a exportação, para atender o mercado do velho mundo, enquanto a pecuária voltava-se para prover os engenhos com tração animal e transporte, alimentar a população litorânea com carne<sup>27</sup> e se estabelecer ainda como fornecedora de couro voltado para exportação e utilizado como invólucro do fumo. Tanto o fumo como a cachaça eram utilizados como moeda de troca no comércio de escravos.

Segundo Furtado (2007), com a expansão da economia açucareira, a necessidade de animais de tiro tendeu a crescer mais que proporcionalmente. Logo se destacou que não seria prático criar o gado na faixa litorânea, dentro das próprias unidades produtoras de açúcar. Os conflitos provocados pela entrada de animais nas plantações levaram o governo a proibir a criação de gado na faixa litorânea e a instituir a pecuária em fazenda. Descreve Prado Júnior (2008):

---

<sup>25</sup> A cana-de-açúcar foi a primeira cultura comercial do Brasil Colônia, tanto no sentido cronológico, quanto pela importância econômica. Antes de terminar o primeiro século de colonização, as regiões brasileiras mais favorecidas pelas condições naturais e econômicas foram-se colocando nos primeiros lugares, quanto à riqueza canavieira: a mata nordestina, o Recôncavo baiano e São Vicente. O Brasil já era, nessa época, o primeiro produtor mundial de açúcar.

No fim do século XVI, a baixada de São Vicente entrou em decadência, por causa dos assaltos dos corsários, assim como pela situação mais longínqua dos mercados europeus.

Na zona da mata nordestina, a cana-de-açúcar encontrou condições especialmente favoráveis: solos aluviais (massa-pê) e latossolos ainda ricos em húmus florestal; relevo suave; clima quente, com total anual de chuvas elevado, porém com estação seca e chuvosa bem nítidas; numerosos rios, pequenos mais navegáveis; bons portos, e maior proximidade dos mercados europeus. (VALVERDE, 1961).

<sup>26</sup> O açúcar tem uma longa e variada história, tanto no que se refere a seu uso quanto à localização geográfica. No século XV, era ainda uma especiaria, utilizada como remédio ou condimento exótico. Sob o aspecto geográfico, a cana-de-açúcar teve um deslocamento no espaço. Originária da Índia, alcançou a Pérsia e dali foi levada pelos conquistadores árabes à costa oriental do Mediterrâneo. A seguir, os árabes a introduziram na Sicília e na Península Ibérica. Já em 1300, vendia-se em Brugges (Bélgica) o açúcar produzido na Espanha. No século XV, a produção das várzeas irrigadas de Valência e do Algarve (sul de Portugal) era comercializada no sul da Alemanha, nos Países Baixos e na Inglaterra. (FAUSTO, 1995).

<sup>27</sup> A carne tem importante papel na alimentação da colônia. Tanto mais que a geral escassez da dieta ordinária, particularmente nas maiores aglomerações, torna-se imprescindível. Os problemas que o seu abastecimento suscita tomam por isso grande relevo na vida do país, e voltam constantemente à baila nos documentos públicos e escritos particulares da época. Nunca foram aliás, e em nenhum lugar, salvo naturalmente nas próprias regiões produtoras, resolvidos satisfatoriamente. Pelo contrário, o que se verifica sempre é uma falta completa. (PRADO JÚNIOR, 2008). Para aprofundamento e compreensão do processo de industrialização da pecuária e do fortalecimento e expansão do mercado de carne no Brasil no final do século XIX e início XX, consultar a Tese “Do pastoreio à pecuária: a invenção da modernização rural nos sertões do Brasil Central” de Joana Medrado (2013).

Uma fazenda<sup>28</sup> de gado se constitui em geral com três léguas de terra, dispostas ao longo de um curso d'água, por uma largura, sendo meia para cada margem<sup>29</sup>. Este tipo de padrão de fazenda deriva da limitação estabelecida na Ordem Régia de 27 de dezembro de 1695, confirmada em disposições posteriores, e que fixou a área das sesmarias a serem concedidas. E o tipo prevaleceria. Entre cada sesmaria ou fazenda medeava ainda uma légua de terras que se conservavam devolutas; nesta légua nenhum dos confinantes podia levantar construções ou realizar quaisquer obras; ela serve apenas de divisa, providência necessária, onde não se usam cercas ou quaisquer outras tapagens, para evitar a incursão do gado em fazendas vizinhas e confusão dos rebanhos. (PRADO JÚNIOR, 2008. p. 190).

De acordo com Valverde (1967) desde o final do século XVI foi proibida a criação de gado até 10 léguas da costa, salvo na ilha de Joanes (atual Marajó) e nos Campos de Goitacazes<sup>30</sup>. Essa medida legal trouxe consequências, das quais a mais importante foi a separação econômica e espacial da agricultura e da pecuária, fazendo com que uma e outra adotassem obrigatoriamente práticas extensivas. Acrescenta Fausto (1995) que a criação de gado começou nas proximidades dos engenhos, mas a tendência à ocupação das terras mais férteis para o cultivo da cana foi empurrando os criadores para o interior. Em 1701, a administração portuguesa proibiu a criação em uma faixa de oitenta quilômetros da costa para o interior. A pecuária foi responsável pelo desbravamento do “grande sertão”.

A separação das duas atividades econômicas (a açucareira e a criatória) segundo Furtado (2007) é que deu lugar ao surgimento de uma economia dependente na própria região nordestina. A forma como se desenvolveu a criação de gado no Nordeste e posteriormente no sul do Brasil foi distinta economicamente.

A acumulação de capital proporcionada pela economia criatória, mesmo que muito aquém da açucareira, induzia a uma permanente expansão, transformando-se num fator fundamental de penetração e ocupação do interior do Brasil.

De acordo com Furtado (2007) a renda total gerada pela economia criatória do Nordeste, constituída pela venda do gado no litoral e pela exportação de couros, não excedia 5% do valor da exportação do açúcar. Entretanto, justifica o autor, que a condição fundamental de existência e expansão deste novo sistema econômico era a disponibilidade de terras. Dada a natureza dos pastos do sertão nordestino, a carga que suportavam essas terras era extremamente baixa. Daí a rapidez com que os rebanhos penetraram no interior, cruzando

---

<sup>28</sup> Para uma descrição mais detalhada das fazendas do nordeste açucareiro, consultar: PRADO JÚNIOR, Caio. **Formação do Brasil contemporâneo: colônia**. 11ª reimpr. da 23. ed. São Paulo: Brasiliense, 2008.

<sup>29</sup> Daí o nome genérico de ribeira que se dá às várias regiões do sertão nordestino: a designação vem da estrutura do povoamento que se origina nas fazendas assim dispostas. (PRADO JÚNIOR, 2008)

<sup>30</sup> Os Campos dos Goitacazes ficavam a leste do antigo Estado da Guanabara, margeando o baixo curso do rio Paraíba.

o São Francisco e alcançando o Tocantins e, para o norte, o Maranhão no começo do século XVII. A medida que os pastos se distanciavam do litoral, os custos iam crescendo, pois, o transporte do gado se tornava mais oneroso. Sendo a economia criatória uma atividade dependente da economia açucareira, em princípio era a expansão desta que comandava o desenvolvimento da outra. A etapa de rápida expansão da produção de açúcar até a metade do século XVII teve como contrapartida a grande penetração nos sertões. Da mesma maneira, no século XVIII a atividade mineradora comandara o desenvolvimento da criação no sul do país.

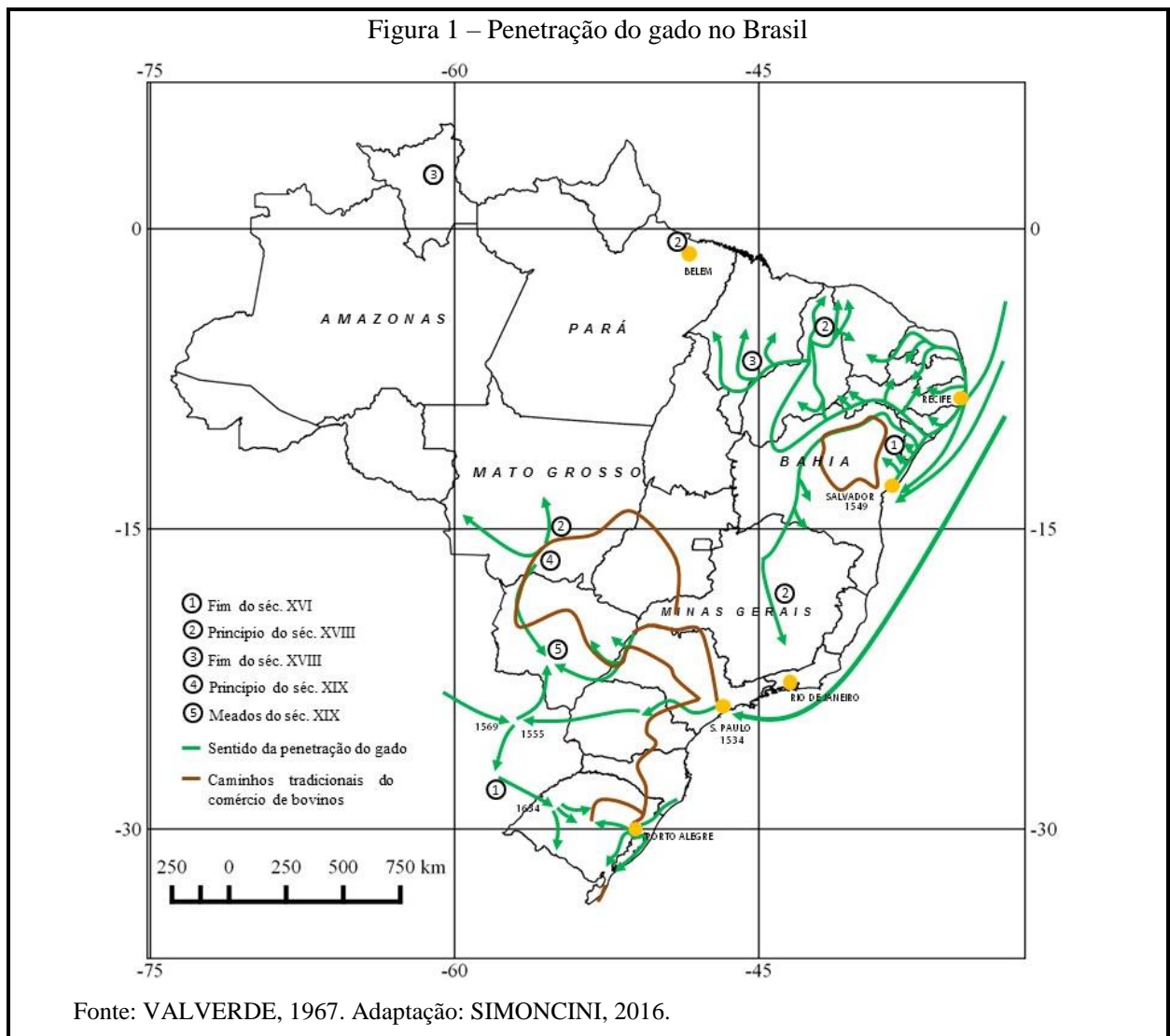
No longo período que se estende do último quartel do século XVII até o começo do século XIX, a economia nordestina sofreu um lento processo de atrofiamento econômico e a renda real per capita da população declinou secularmente. De sistema econômico de alta produtividade em meados do século XVII, o Nordeste foi transformando-se progressivamente em uma economia em que grande parte da população produzia apenas o necessário para subsistir. A dispersão de parte da população, em um sistema de pecuária extensiva, provocou um retrocesso nas formas da divisão do trabalho e especialização, acarretando uma decadência mesmo nas técnicas artesanais de produção. A formação da população nordestina e a de sua precária economia de subsistência – elemento básico do problema econômico brasileiro em épocas posteriores – estão ligadas ao lento declínio da grande empresa açucareira que, em sua melhor época, constituiu o negócio colonial agrícola mais rentável de todos os tempos.

De modo geral, explica Valverde (1967) que não existiam bovinos nas Américas em tempos pré-colombianos e que a criação de gado foi a primeira atividade econômica, amplamente difundida no Brasil Colônia, não destinada à exportação. Esta se localizou no sertão interior, entre a coleta florestal, na mata amazônica, ao norte, e as áreas de migração e lavoura de açúcar, a leste e a sudeste. Seu significado é profundo, já que ela foi responsável pela ocupação econômica de imensa área do território brasileiro. A maneira como ocorreu à penetração e o deslocamento dos rebanhos para o interior do Brasil pode ser visualizado na figura 1, que mostra a dispersão do gado no território brasileiro, estabelecida a partir de três pontos: Bahia e Pernambuco<sup>31</sup>, no Nordeste, e São Vicente, na costa paulista. Segundo Valverde (1967), até meados do século XIX, constituíram-se no Brasil três zonas principais de criação: o sertão do Nordeste; o sul de Minas Gerais; as planícies e planaltos do Sul.

---

<sup>31</sup> Segundo Caio Prado (2008) apesar das condições desvantajosas — em parte graças a elas porque forçaram uma grande dispersão —, as fazendas de gado se multiplicaram rapidamente, estendendo-se, embora numa ocupação muito rala e cheia de vácuos, por grandes áreas. Seus centros de irradiação foram a Bahia e Pernambuco. A partir do primeiro, elas se espalharam sobretudo para Norte e Noroeste em direção do Rio São Francisco, que já foi alcançado em seu curso médio no correr do séc. XVII.

A penetração do gado no Nordeste estabeleceu-se por vias bem definidas. Uma foi o caminho do Rio São Francisco, para onde foi direcionado o gado vindo de Salvador e Pernambuco, subindo o vale principal e os dos afluentes até o do Rio das Velhas. Na divisa dos Estados da Bahia e Piauí foi ultrapassado o divisor de águas do Rio São Francisco e do Rio Parnaíba. A outra via de penetração foi o caminho do litoral que, de Pernambuco, acompanhava a costa até o Ceará, onde subia o vale do Jaguaribe. Uma terceira via era o caminho do Parnaíba, cujo acesso se fez pelos vales do Piauí e Canindé abaixo, ocupando o sul maranhense até a margem do Tocantins e foi encontrar no Ceará, onde ingressou através do boqueirão do Poty<sup>32</sup>, o gado subira o Jaguaribe (VALVERDE, 1967).



<sup>32</sup> Poty significa camarão na língua indígena. É um afluente da margem direita do Rio Parnaíba e possui uma área de 52.202 quilômetros quadrados, abrangendo os Estados do Ceará, Piauí e o Maranhão se considerarmos que metade das terras no entorno de sua foz situa-se neste Estado (AZEVEDO, 2007).

Menciona Valverde (1967) que os processos de criação eram extremamente primitivos: os animais viviam soltos nos pastos brutos, tornando-se bois magros e musculosos. Os cuidados com o rebanho limitavam-se à cura de feridas, à defesa contra os animais selvagens (sobretudo onças), à queima periódica dos pastos e a vigilância sobre o gado para este não ficar selvagem. A ferra<sup>33</sup> dos animais servia não somente para comprovar a propriedade deles, mas também para amansá-los. A escassa produção de leite<sup>34</sup> destinava-se ao consumo da fazenda ou à fabricação de um queijo grosseiro (queijo do sertão). A influência da pecuária na estruturação da economia regional foi decisiva. Por ela se fez o povoamento<sup>35</sup> do sertão, o estabelecimento de freguesias e vilas.

Outra notável zona pastoril dos tempos coloniais é o Sul de Minas. Na comarca do Rio das Mortes, situada na Bacia do Alto Rio Grande, desenvolveu-se a pecuária. Explica Valverde (1967) que essa paisagem natural difere da do Nordeste: é um grande planalto ondulado, atravessado por alinhamentos montanhosos. O clima tropical é amenizado pelas altitudes; a pluviosidade é elevada; os rios, perenes. Estepes úmidas e alguns cerrados, interrompidos por cordões de matas ciliares, complementam o quadro da vegetação.

Ainda de acordo com o autor, a pecuária teve início nessa região na mesma época da exportação do ouro. Em 1765, desciam a Mantiqueira as primeiras pontas de gado para abastecer a cidade do Rio de Janeiro. O abastecimento de São Paulo com bois provenientes dessa região deu ensejo ao povoamento da faixa de Franca a Mogi Mirim, percorrida pela Estrada de Ferro Mogiana.

Os Campos do Sul configuraram-se, também, como uma área de penetração da pecuária, proporcionado pelas condições fisiográficas da região pampeana<sup>36</sup>.

---

<sup>33</sup> Segundo Paes (2012) a ferra é o ato de marcar o animal com o ferro em brasa. Explica a autora que com processo de ocupação territorial no Nordeste e mais especificamente nos sertões, a criação de gado passou a ser uma das principais atividades econômicas, de forma que as práticas relacionadas ao ciclo do gado – entre elas a marcação dos animais – tornaram-se recorrentes na região. No sertão da Paraíba, o uso dos ferros de marcar gado vem sendo transmitido de pais para filhos, no decorrer dos tempos. Complementa Paes (2012) que as marcas nem sempre eram usadas apenas em animais, representando o seu proprietário também em objetos utilizados no dia a dia, mercadorias comercializadas e ainda nos mourões das porteiras, nos frontões das casas e nos queijos comercializados, ainda hoje na região.

<sup>34</sup> O leite não é aproveitado comercialmente; serve apenas para o consumo interno das fazendas, e é utilizado coalhado ou então em queijo [...]. Manteiga, pelo contrário, não se emprega. (PRADO JÚNIOR, 2008).

<sup>35</sup> A denominação de povoamento segundo Guimarães (2010) é uma hierarquia que segue de forma gradativa, de Arraial para Freguesia, depois para Vila e finalmente cidade. Arraial denomina uma típica povoação de caráter temporário ou incipiente. Freguesia, por sua vez, representa uma denominação da povoação sob o aspecto eclesiástico, indicando uma maior diversificação das atividades sociais e consolidação dos domínios religiosos na localidade. No caso da Vila, nota-se não apenas a consolidação histórica do povoamento, mas seu desenvolvimento e diversificação econômica e social, sem que ainda tenha atingido o grau de cidade. Também encontramos a denominação de Paróquia, que não se refere especificamente ao grau de desenvolvimento do povoamento, mais especificamente à divisão territorial eclesiástica de uma diocese religiosa.

<sup>36</sup> Atualmente, as terras pampeanas ocupam uma área de aproximadamente 700 mil km<sup>2</sup>, compartilhada pela Argentina, Brasil e Uruguai. Dentro do território brasileiro, estas terras se distribuem pela metade sul do Rio

Segundo Pesavento (1997) o Rio Grande do Sul integrou-se tardiamente ao restante do Brasil Colonial. Permaneceu inexplorado por mais de um século, enquanto que no restante da América Portuguesa se desenvolviam os engenhos de açúcar. Desvinculado da agricultura colonial de exportação diretamente integrada ao mercado internacional, o Rio Grande do Sul carecia de sentido no contexto do processo de acumulação primitiva de capitais que se verifica nos quadros do antigo sistema colonial.

Explica Pesavento (1997) que a partir do fim do Domínio Espanhol (1580-1640), Portugal teve seu império colonial reduzido e voltou-se para o Brasil, base de sustentação principal do Reino. Portugal sofreu perdas no Oriente e na África em virtude de concessões feitas a holandeses e ingleses. Objetivando lucrar mais com a exploração de sua colônia, voltou-se para áreas ainda não exploradas, como o extremo sul. Nesse sentido, a Bacia do Prata apresentava-se como principal foco de atrações. Em Buenos Aires os portugueses já haviam lançado suas bases desde o início do Domínio Espanhol, quando a burguesia comercial portuguesa, em recompensa por ter apoiado o candidato espanhol ao trono português, recebeu licença para estabelecer-se no Prata e lá comerciar (prática do “asiento”).

Findado os 60 anos de Domínio Espanhol, os portugueses passaram a ser hostilizados na cidade portenha, numa fase em que já tinha interesses consolidados no comércio da região. Desde então, os comerciantes portugueses começaram a pressionar a Coroa para que fundasse um estabelecimento português no Prata. O intento lusitano era romper o monopólio espanhol, recolhendo a prata de Potosí e oferecendo em troca artigos coloniais (açúcar, escravos) e manufaturados ingleses. Por trás dos interesses lusitanos no contrabando do rio da Prata encontravam-se os interesses britânicos por mercados. Concretizando e materializando estas ambições, em 1680 foi fundada, fronteira a Buenos Aires, a Colônia de Sacramento. Várias vezes cercado, tomado e reconquistado, o núcleo português representou o interesse estratégico-militar de conservação da área. Economicamente, além da preservação do comércio ilícito, implicou o conhecimento, por parte dos portugueses, das imensas reservas de gado da “Vacaria del Mar”. Nesta, passou a se desenvolver uma intensa atividade de caráter predatório. Caçava-se o gado xucro<sup>37</sup> para dele extrair o couro, que era exportado para a Europa por Buenos Aires ou Sacramento. A preação do gado foi objeto de atenção de portugueses de Sacramento, indígenas aldeados que vinham vaquear para os padres, “acioneros” de Santa Fé, Corrientes e Buenos Aires, que preavam os animais com permissão

---

Grande do Sul, abrangendo cerca de 176 mil km<sup>2</sup> (ou seja, 17,6 milhões de hectares), o que equivale à cerca de 60% da área do estado. (PICOLE; SCHNADELBACH, 2007).

Disponível: <<http://fld.com.br/projetopampa/uploads/pdf/O-Pampa-em-disputa.pdf>> - Acesso: 28 jul. 2016.

<sup>37</sup> Gado que não foi domado (selvagem).



das autoridades espanholas, e ainda por indivíduos que vaqueavam por conta própria, vendendo os couros a quem pagasse mais. Mesmo os ingleses estabeleceram na área um entreposto ligado à *South Sea Company*, para lucrarem com o comércio do couro. Nesta fase a carne não era considerada um bem econômico, sendo consumida no local apenas o necessário à subsistência por ocasião do abate e a restante deixada apodrecer. A “preia de gado alçado” para comercialização do couro movimentou o extremo sul, atraindo as atenções para a região, que a partir desse momento tornou-se conhecida pela pecuária.

Segundo Silva (2011) a crescente presença de portugueses e luso-brasileiros na região ao sul da capitania de São Paulo a partir do XVII não se deve apenas à busca de ganhos com a exploração dos rebanhos de gado alçado na Vacaria do Mar<sup>38</sup>. Insere-se num contexto mais amplo, onde o governo português concebeu uma geopolítica na qual as fronteiras naturais de seus domínios deveriam estender até a margem norte do Rio da Prata. A conformação natural no decorrer séculos XVI, XVII e XVIII era utilizada como forma de demarcação de limites, de maneira que as montanhas, colinas, rios e arroios, serviriam de marcos naturais entre as áreas coloniais. Acrescenta a autora que a presença portuguesa em altas latitudes ampliou a importância estratégica não apenas da desembocadura do Rio da Prata, mas toda a região circunvizinha. As terras localizadas a leste do Rio Uruguai a partir de então foram caracterizadas como Banda Oriental, uma forma de justificar e garantir a posse do território e ainda permitir a ampliação da ação missionária.

Diante da atividade predatória sobre o gado da Vacaria del Mar por parte de colonos espanhóis e portugueses a Companhia de Jesus decidiu fundar novas reduções. De acordo com Pesavento (1997) os padres jesuítas, que desde 1682, haviam começado a retornar ao Rio Grande do Sul, fundando os chamados Sete Povos (São Borja, São Nicolau, São Miguel, São Luís Gonzaga, São Lourenço, São João Batista, Santo Ângelo). Afora da atividade de prear o gado xucro, os jesuítas separaram parte do rebanho e deslocaram para o nordeste do Rio Grande do Sul, formando uma nova reserva denominada Vacaria dos Pinhais ou Campos de Vacaria.

Ao mesmo tempo, os jesuítas estabeleceram junto às reduções, estâncias para criar gado. A renda gerada pela extração do couro, era complementada pela produção da erva-mate, definindo assim a base econômica estabelecida nos Sete Povos.

---

<sup>38</sup> Na Campanha Gaúcha, os gados soltos pelos jesuítas, reproduziram-se sem nenhum controle, à lei da natureza, chegando-se a formar um rebanho superior a quatro milhões de cabeças. Constituiu-se assim a “Vacaria do Mar”, onde o gado dito alçado ou chimarrão era caçado como fera. A carne era talvez o principal produto extraído desse plantel para as Missões Orientais do Uruguai e as colônias espanholas do Prata; mas para os Luso-brasileiros estabelecidos em Laguna e no norte de Jesus, Maria e José (atual cidade do Rio Grande) a principal mercadoria era o couro, e secundariamente, chifres, graxa e sebo. (VALVERDE, 1967).

Segundo Pesavento (1997) somados a criação de gado e a erva mate, os trabalhos de fiação, tecelagem, metalurgia, ofícios múltiplos e trabalhos artísticos (arquitetura e escultura) foram elementos que possibilitaram e tornaram os Sete Povos importantes centros econômicos.

No decorrer do século XVIII essas reduções vieram a se constituir numa linha de expansão em direção ao sul praticamente independentemente da portuguesa ou espanhola, que se entrechocavam na fronteira pela disputa do gado, da terra e do comércio.

Estabelecendo unidades economicamente desenvolvidas para a época e exportando para a Europa, enviando tributos ao Geral de Companhia, em Roma, com influência política dentro dos Estados Católicos da Europa, a Companhia de Jesus tornou-se aos poucos uma ameaça. Houve rumores neste período que a ordem jesuíta se constituía em um “Estado dentro do Estado” e que os sacerdotes estariam com intenção de fundar um “Império Teocrático na América”, pondo em perigo à segurança das monarquias ibéricas. Tanto que a região dos Sete Povos foi colocada em pauta nas disposições do Tratado de Madrid, acordado entre Portugal e Espanha em 1750. (PESAVENTO, 1997).

Posteriormente ao Tratado de Madrid, com a generalização do ambiente ofensivo à Companhia de Jesus, os jesuítas foram expulsos de Portugal (1759), Espanha (1767) e da América (1768), efetivando-se o confisco de suas propriedades.

De acordo com Pesavento (1997) ao findar do século XVII ocorrem mudanças econômicas no contexto colonial brasileiro. A decadência do açúcar é compensada pela descoberta das minas na zona das Gerais. Interiorizou-se o polo econômico de atração da colônia portuguesa. A mineração, atividade especializada, concentrando massa populacional significativa, com poder aquisitivo e localizadas a distancia do litoral, fez com que surgisse um mercado interno no Brasil. Neste contexto, tornam-se importantes os rebanhos de gado do sul do país, interligando o Rio Grande do Sul à zona das Gerais, como economia subsidiária. Complementa a autora que desde o início do século XVIII, a Vacaria del Mar era percorrida por tropeiros<sup>39</sup> e contrabandistas de gado que visavam abastecer as minas.

---

<sup>39</sup> O tropeiro do gado fazia-se em termos de fornecimento de animais para o corte (gado em pé) e para o transporte na região das minas. No último caso, não se objetivava o rebanho bovino mas sim o muar. Foi preciso ingressar na área platina, buscando a criação de mulas que se fazia em território e que abasteciam as minas de Potosí. Ora, a mineração espanhola estava caindo na fase em que surgia a mineração brasileira, e o comércio destes animais orientou-se para o fornecimento das Gerais. Tratava-se, contudo, de uma atividade que se fazia de armas na mão, uma vez que, para capturar os rebanhos, era preciso enfrentar os castelhanos. O tipo social por excelência deste período – o tropeiro – era necessariamente um chefe de um bando armado. Esta fase do tropeiro foi marcada pela abertura de vias de comunicação do Rio Grande do Sul com o restante do país (estrada do litoral, 1703; estrada da serra, 1727) ao longo das viagens dos tropeiros.

O Rio Grande português da época constituía-se numa estreita faixa de terra entre Laguna e Sacramento. Os campos apresentavam-se sem divisa e sem dono na fase do tropeiro. Os bandos realizavam as “arriadas”

Segundo Cesar (1993) descobertas as Minas Gerais<sup>40</sup>, abre-se a fase do ouro e dos diamantes, e quando isso ocorre o espaço sul-rio-grandense já se transformara numa espécie de *proteinado*<sup>41</sup>. Complementa o autor que as minas do interior do Brasil, muito se beneficiaram da pecuária sulina.

Daqui seguiram, no século XVIII, numerosas tropas de gado *vacum* e de muares, a caminho do planalto curitibano e da Feira de Sorocaba, de onde eram conduzidas para Minas Gerais, parte ficando em São Paulo e outra sendo absorvida pelos fazendeiros do vale do Paraíba, onde iniciaria mais tarde, no início do século XIX, o *rush* do café. (CESAR, 1993. p. 9-10).

---

(arrebanho do solto) e reuniam os animais em currais e invernadas. A partir destes pontos de concentração do gado, os rebanhos eram levados até São Paulo, pagando imposto nos registros, onde se exercia o fisco da Coroa. Nas feiras de Sorocaba, o gado era vendido a outro grupo de tropeiros, que realizava o transporte dos animais até as Minas.

Ao redor da terceira década do século XVIII, teve início o processo de distribuição de sesmarias, definindo-se a posse da terra e do gado, com o estabelecimento da estância. A Coroa distribuiu terras aos tropeiros que se sedentarizaram ou aos militares que deram baixa e se afazendaram. Há uma diferença entre o processo de concessão de terras sob a forma de sesmarias no Nordeste e no Rio Grande. Enquanto que na área açucareira a capitalização prévia era um requisito básico para obtenção da terra, no Rio Grande este não era o critério definidor. Embora não se desprezando a ocorrência da disponibilidade de recursos por parte dos futuros estancieiros, sesmarias eram concedidas como retribuição a serviços militares prestados. (PESAVENTO, 1997. p. 14-15).

<sup>40</sup> Segundo Prado Júnior (2008) a mineração teve na vida da colônia um grande papel. Durante três quartos de séculos ocupou a maior parte das atenções do país. O afluxo de população para as minas é, desde o início do século XVIII, considerável: um *rush* de proporções gigantescas, que relativamente às condições da colônia é ainda mais acentuado e violento que o famoso *rush* californiano do século XIX. Isso já seria o suficiente para desequilibrar a vida do país e lhe transformar completamente o aspecto. Em alguns decênios povoa-se um território imenso até então desabitado, e cuja área global não é inferior a 2 milhões de km<sup>2</sup>. Povoamento esparso, bem entendido (em princípios do século XIX não será superior a 600.000 habitantes, ou seja, um quinto da população total do Brasil de então), e distribuídos em pequenos núcleos separados entre si por áreas desertas imensas. Complementam Fragozo; Florentino; Faria (2009, p.73): [...] o fluxo de pessoas tornou a região mineradora a de mais intenso ritmo de migração do período colônia brasileiro. As cidades mineradoras eram o lugar de passagem para uma ampla e diversificada população. Explica Florentino (2001, p.78) que [...] embora em um primeiro momento a descoberta das minas tenha levado à perda de população e de cabedais, logo depois a própria ligação com as Gerais ajudou a transformar o Rio de Janeiro em um dos principais centros comerciais do Império luso.

<sup>41</sup> Para compreendermos o termo **proteinado** utilizado por Cesar (1993), buscamos contextualizá-lo no texto. Segundo Cesar (1993, p. 9) [...] um dos primeiros cuidados do Jesuíta, logo que a ordem de Loiola deu começo às Missões, foi promover o assentamento, nas aldeias, em regime, portanto, de vida sedentária, das tribos nômades que estanciavam em ambas as margens do Rio Uruguai. Para isso, foi preciso desenvolver a agricultura, a pecuária, pequenas indústrias caseiras, a extração da erva-mate e de madeiras. Quanto ao gado, trazido de Assunção, foi distribuído, em plantéis, numa dilatada porção do território missionário, cujas condições de clima e revestimento florístico se mostraram especialmente favoráveis à multiplicação de *vacuns*, cavaleiros e muares. Criou-se, em consequência, no Oeste, um atrativo permanente; e, pouco a pouco, dada a existência de vastas pastagens naturais, o gado se derramou em todas as direções, nas Vacarias do Mar e na Vacaria dos Pinhais. Em razão das similitudes do clima, da mesma abundância de pastagens, tanto a Província de Buenos Aires, quanto a Banda Oriental do Uruguai, experimentaram idênticos benefícios, passando a formar na vanguarda dos grandes fornecedores de matéria-prima de origem animal a mercados sul-americanos e outros. Sem o charque da área platina e sul-riograndense, dificilmente a Ilha de Cuba, com a sua numerosa escravaria, e o nosso Nordeste açucareiro teriam alcançado, na economia pré-capitalista, tão grande influência no movimento de trocas. E as minas do interior do Brasil, por outro lado, muito se beneficiaram da pecuária sulina.

O interesse pela carne do gado sulino era, no começo do século XVIII, tão intenso que, ao mesmo tempo em que se procurava um caminho regular terrestre para o Sul, inaugurava-se em Laguna a indústria do charque<sup>42</sup>. A medida que se consolidava a ocupação luso-brasileira na Campanha, afirmava-se a zona situada entre os rios Pelotas e São Gonçalo como a principal área saladeril brasileira. Em 1793, o porto do Rio Grande exportava 13.000 arrobas de charque; nos primeiros anos do século XIX, quase 600.000. Acrescenta Cesar (1993) que dados recolhidos na Alfândega de Rio Grande, indicam para os anos de 1819 a 1820 a exportação, respectivamente de 770.648 e 948.986 arrobas de charque.

A pecuária que, segundo Furtado (2007), encontrara no sul um habitat excepcionalmente favorável para desenvolver-se – e que, não obstante sua baixíssima rentabilidade, subsistia graças às exportações de couro –, passara por uma verdadeira

---

<sup>42</sup> A carne seca teve sua fabricação iniciada no Ceará, dali difundiu-se no vale do Parnaíba, cuja produção foi importante até o último quartel do século XVIII. Desde então, as charqueadas do Rio Grande do Sul (especialmente as de Pelotas) suplantaram a produção das outras regiões brasileiras (VALVERDE, 1967). Explica Prado Júnior (2008) que além do gado em pé, fornece o sertão a carne-seca. A conservação e redução do peso da carne sob esta forma, cerca de 50% permitiu obviar ao problema do transporte nas distâncias enormes, servidas por meios precários de condução, que é o caso do sertão. E a falta de umidade é naturalmente, para este fim, circunstância altamente favorável. O preparo da carne-seca tornou-se por isso, desde muito cedo, uma indústria local importante. O Ceará foi a princípio o grande fornecedor dela; e é por isso que o produto ainda conserva, no Norte, o nome genérico de carne-do-ceará. Mas esta posição, ele a perde no último quartel do séc. XVIII, substituindo-o, a princípio o Piauí. O fato é que o Piauí, contando com os seus grandes rebanhos, os maiores e melhores do Norte, e com uma via cômoda de transporte como o Rio Parnaíba, suplantou todos seus concorrentes e dominara o mercado colonial de carne-seca até ser suplantado, nos últimos anos do século pelo charque rio-grandense. [...] Complementa o autor que a recorrência das secas, que se sucederam no séc. XVIII em períodos mais ou menos espaçados (grandes secas: 1710, 1725 a 1727, 1736, 1744, 1777 e 1778, 1791 a 1793), mas com regularidade dramática, vai destruindo as fontes de vida destas regiões. Assesta-lhes o golpe final a estiagem que durou três anos, de 1791 a 1793, e que pelas suas proporções ficou conhecida como Seca Grande, lembrada ainda com horror muitos decênios depois. O sertão não se refaria mais deste golpe. A sua função de abastecedor dos núcleos agrícolas do litoral norte se transferirá para o Rio Grande do Sul, cuja concorrência, apesar do afastamento desta capitania, nunca mais suplantará. Comenta Prado Júnior (2008) que a indústria do charque livraria o Rio Grande do Sul do ônus que lhe conferia sua posição excêntrica relativamente aos mercados consumidores de carne do país. O seu aparecimento no comércio da colônia coincidiria com a decadência da pecuária nos sertões do Nordeste, incapazes já de atender às necessidades do mercado. As indústrias do charque, as “charqueadas”, localizam-se num ponto ideal: entre os rios Pelotas e São Gonçalo; nas proximidades, ao mesmo tempo, dos grandes centros criatórios da “fronteira” e do porto para o comércio exterior da capitania, o Rio Grande embora muito deficiente, é o único possível. Esta localização da indústria dará origem ao centro urbano que seria o primeiro da província depois da capital; mas primeiro absoluto em riqueza e prestígio social, Pelotas. De acordo com autor, mo único concorrente sério que o charque rio-grandense encontrou foi o similar platino. A arroba de charque produzia-se no Rio Grande por 440 a 480 réis; o frete e direitos até o Rio de Janeiro eram 280 réis. O charque platino, pelo contrário, vendia-se no Rio de Janeiro a 400 e 410 réis. Deve-se a diferença à superioridade do gado platino, que dá 16 a 20 arrobas de carne, enquanto o crioulo não passa de 8 a 10. (PRADO JÚNIOR, 2008).

Segundo Prieto (2005) a primeira charqueada – Joaquim Pinto Martins & Cia – foi fundada em 1780 na costa do Arroyo Pelotas pelo português José Pinto Martins nascido na freguesia de Meixomil, concelho de Paços de Ferreira, distrito do Porto, na região Entre Douro e Minho. De acordo com Prieto, Pinto Martins fundou sua charqueada aos 25 anos de idade. Antes, tinha vivido no Ceará, no Aracati, onde exercia a profissão no ramo de carne-seca, até a ocorrência da grande seca de 1777/78, que motivou a sua mudança para a vila do Rio Grande em busca de melhor sorte.

revolução com o advento da economia mineira<sup>43</sup>. O gado do Sul, cujos preços haviam permanecido sempre em níveis extremamente baixos, comparativamente aos que prevaleciam na região açucareira, valoriza-se rapidamente e alcança, em ocasiões, preços excepcionalmente altos. O próprio gado do Nordeste, cujo mercado definhava com a decadência da economia açucareira, deslocou-se em busca do florescente mercado da região mineira. Esse deslocamento do gado nordestino teria que acarretar a elevação dos preços que pagavam os engenhos, razão pela qual provocou fortes reações oficiais e tentativas de interdição.

A economia mineira provocou profundas conseqüências para as regiões vizinhas, dentre estas estava à demanda de alimentos e um sistema de transporte. Segundo Zemella (1990) o abastecimento da região mineradora foi um desafio, pois havia gente demais para ser alimentada, não sendo rara a carência de gêneros alimentícios.

De acordo com Frieiro (1982) os primeiros a chegar à região não perdiam tempo com a agricultura de subsistência. Como agravante, a falta de caminho prejudicava o abastecimento. A Coroa não permitia a abertura de outros e os existentes não passavam de trilhas marcadas pelo pisoteio dos pedestres. Passado algum tempo, o dorso do escravo foi substituído pelo lombo do burro. Além da precariedade das trilhas, criminosos e negros fugidos assaltavam tropas com carregamentos de gêneros e outras mercadorias, prejudicando a atividade de negociantes e tropeiros. Em decorrência deste cenário, chegou-se a tal escassez de mantimentos, que provocou uma grande fome em 1698, outra em 1700 e ainda uma terceira em 1713, a da colônia de Pitangui. Muita gente se retirou a caçar nos matos ou voltou aos seus povoados de origem. Nos anos seguintes, já com as roças produzindo, voltaram os mineiros a lavar.

O abastecimento em Minas se tornara sistemático com o passar do tempo, todavia, pequenas crises continuaram existindo. Com o passar do tempo, o cultivo de gêneros próximos aos centros mineradores e o comércio tropeiro afastavam o perigo da fome, porém, tudo se vendia por preços altíssimos. De acordo com Schwarcz (2015), o entroncamento do Caminho Geral do Sertão com o “distrito do ouro” ocorria em Sabará, o primeiro e maior núcleo urbano das Minas, e era por lá que entravam, em primeira mão, as boiadas, a carne-seca de vaca e porco, sal da terra, couro, rapaduras e peixe seco. Tudo caríssimo.

---

<sup>43</sup> A natureza mesma da empresa mineira não permitia uma ligação à terra do tipo da que prevalecia nas regiões açucareiras. O capital fixo era reduzido, pois a vida de uma lavra era sempre algo incerto. A empresa estava organizada de forma a poder deslocar-se em tempo relativamente curto. Por outro lado, a elevada lucratividade do negócio induzia a concentrar na própria mineração todos os recursos disponíveis. A combinação desses dois fatores – incerteza e correspondente mobilidade da empresas, alta lucratividade e correspondente especialização – marca a organização de toda a economia mineira. (FURTADO, 2007).

Num estudo comparativo entre as capitanias de São Paulo e Minas Gerais no início do séc. XVIII, padre Antonil<sup>44</sup> aponta que um alqueire de farinha custava em São Paulo 640 réis, em Minas 43.000; uma libra de açúcar, 120 réis, diferente dos 1.200 cobrados nas Minas; uma galinha, 160 réis, em Minas 4.000; um boi de corte, 2.000 réis, frente aos 120.000 cobrado em Minas; um escravo negro, que variava entre 85.000 e 100.000 réis, nas Minas era negociado de três a seis vezes mais que nas praças de escravos. (FRIEIRO, 1982).

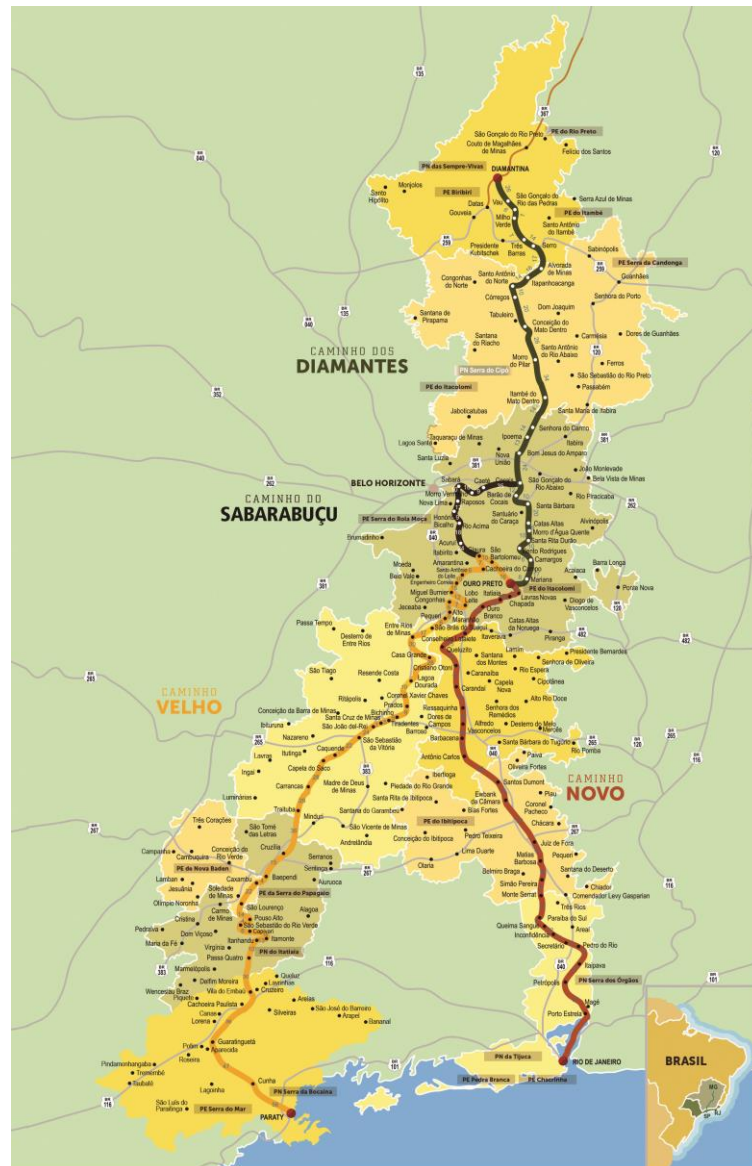
Quanto aos caminhos para as Minas, explica Netto (2014) que estes eram três: o primeiro, denominado dos Currais ou Caminho do Sertão e conhecido como Caminho da Bahia, acompanhava o leito do Rio São Francisco, alcançando Sabará na região central, pelo leito do Rio das Velhas, afluente do Rio São Francisco. Pelo leito do mesmo rio, poderia ser alcançado também o sudoeste da capitania. O outro caminho, o Caminho Velho, aproveitou-se inicialmente de trilhas indígenas que já se encontravam abertas, principalmente na direção dos cursos d'água, atravessando os campos abertos ou aproveitando as gargantas naturais, que permitiam a passagem de uma bacia para outra e ligava São Paulo e Santos às Minas pelo sul da Capitania, consumindo sessenta dias de viagem. Era necessária a construção de um caminho de percurso mais curto e seguro, que possibilitasse menos esforço de homens e animais, que reduzisse o tempo das viagens e agilizasse a circulação de pessoas, ouro, alimento e mercadorias (produtos manufaturados). Posteriormente, em virtude dessa demanda, procedeu-se a abertura do Caminho Novo<sup>45</sup> (ver figura 2).

---

<sup>44</sup> ANTONIL, André João. **Cultura e opulência do Brasil por suas drogas e minas**. 3. ed. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1982.

<sup>45</sup> [...] O caminho partia do cais da Praia dos Mineiros (Praça XV), alcançando por mar o Rio Pilar no fundo da Baía de Guanabara. A partir daí, seguia na forma de uma picada, que transpunha a Serra do Mar em direção a Paty do Alferes. A construção do caminho iniciou-se a partir das minas, mais precisamente nas proximidades de Barbacena onde reuniam-se os caminhos do Rio das Mortes, do Rio das Velhas e do Rio Doce. Começando daí, “venceu a Mantiqueira, pela garganta de João Ayres, procurou o Paraibuna, seguindo até sua barra no Paraíba e pelas Serra dos Órgãos chegou à baía do Rio, passando em Cabaru, Alferes (Paty do Alferes) ou Roças do Marcos da Costa, Couto e Pilar (Campos Alísios, distrito de Duque de Caxias – RJ)”. Esse caminho também considerado “exemplo entre muitos, de rotas indígenas incorporadas à história da colonização de Mina Gerais no período posterior às primeiras descobertas do ouro”, passou, em comparação com os outros, a ser denominado então como Caminho Novo, mas também era conhecido como Caminho do Garcia, Caminho do Couto, Caminho do Pilar ou Caminho Novo do Rio de Janeiro para as minas. Suas 80 léguas ou 494 km eram percorridos em 10 a 12 dias (COSTA, 2005). A parte terrestre do Caminho Novo iniciava-se no Porto da Estrela (Vila da Estrela - Província do Rio de Janeiro).

Figura 2 – Estrada Real: Caminho Velho e Caminho Novo



Fonte: Instituto Estrada Real - Disponível: < <http://www.institutoestradaereal.com.br/estradaereal> > - Acesso: 07 ago. 2016.

Destaca Schwarz (2015) que o provimento das Minas só melhorou com a abertura do Caminho Novo. Este tinha o objetivo de criar uma rede de circulação de mercadorias que conectasse os distritos mineradores a dois importantes núcleos de abastecimento – o porto do Rio de Janeiro e a vila de São Paulo. A terceira e última “boca das Minas” começava nos fundos da baía de Guanabara, no centro da Baixada Fluminense, onde atualmente é o município de Duque de Caxias. O Caminho Novo transformou o Rio de Janeiro no principal mercado abastecedor das Minas, e por ele fluiu o trânsito, cada vez mais próspero, de mercadorias, gado, homens e milhares de negros escravos. Acrescenta a autora:

O Caminho Novo encurtava a distância – um viajante com sorte levava em torno de vinte dias do Rio de Janeiro até Vila Rica. Mas a travessia da Mantiqueira continuava aspérrima, com curtos trechos carroçáveis, onde homens e animais chafurdavam na lama durante a temporada das chuvas, e imundos ranchos de palha para pernoite, nos quais nem sempre o viajante conseguia defender-se com sucesso dos morcegos e do ataque de uma variada casta de bichos: formigas, aranhas, pernilongos, carrapatos, piolhos, baratas. Mais de meio século depois da abertura dessa via, o aventureiro inglês Richard Burton encontrou os mesmos motivos para se queixar das noites maldormidas no Caminho Novo, em ranchos de tropeiros, infestados por diferentes tipos de pernilongos e onde “enxameiam vermes estranhos e grosseiros que se enviam pelas carnes e fazem sua morada sob as unhas”. (SCHWARCZ, 2015. p. 117-118).

Segundo Frieiro (1982) a expressiva demanda por alimentos tão necessários nas Minas fez dessa região um mercado consumidor atípico, ocasionando uma alta nos preços das mercadorias (gêneros, tecidos, ferragens, ferramentas...), conseqüentemente, um mercado tão vantajoso para os comerciantes deixou desforneadas outras regiões, como o Nordeste. Dessa forma, os mineiros se tornaram reféns dos mercadores e dos comerciantes locais que revendiam esses produtos. Apesar de não estarem diretamente envolvidos com a lavoura, mercadores e comerciantes tiveram rendimentos maiores que os mineiros devido ao lucro exorbitante que impunham a esses. Assim, em Minas, as cidades auríferas conviveram com o luxo e a ostentação, mas de forma efêmera a cidade viu a riqueza se esvaír. O lucro dos mercadores, oriundo da elevação desproporcional dos preços nas Minas, era depositado nas casas comissárias no Rio de Janeiro e outras cidades como São Paulo, Sorocaba e daí para a Europa.

Localizada a grande distância do litoral, dispersa e em região montanhosa, a população mineira dependia para tudo de um complexo sistema de transporte. A tropa de mulas constitui infra-estrutura de todo o sistema. A quase inexistência de abastecimento local de alimentos, a grande distância por terra que percorriam todas as mercadorias importadas, a necessidade de superar grandes caminhadas em região montanhosa para alcançar os locais de trabalho, tudo contribuía para que o sistema de transporte desempenhasse um papel básico e central no funcionamento da economia. Neste contexto, estabeleceu-se um grande mercado de animais de carga.

De acordo com Valverde (1967) a abertura do Caminho do Sul em 1730, ligando os campos de Viamão com Sorocaba, permitiu a organização da feira de muars nessa cidade e o transporte dos bovinos a pé. A referida estrada concorreu para unificar o Brasil, incentivar o comércio de carne verde entre o Sudeste e o Sul e, por fim, garantir a expansão meridional dos Luso-brasileiros muito além do meridiano de Tordesilhas.



Segundo Furtado (2007) a economia mineira constituiu no século XVIII um mercado de proporções superiores ao que havia proporcionado a economia açucareira em sua etapa de máxima prosperidade. Desta maneira, os benefícios que dela se irradiam para toda a região criatória do Sul são substancialmente maiores do que recebeu o sertão nordestino. A região rio-grandense, onde a criação de mulas se desenvolveu em grande escala, foi dessa forma, integrada no conjunto da economia brasileira. Cada ano subiam do Rio Grande do Sul dezenas de milhares de mulas, as quais constituíam a principal fonte de renda da região. Esses animais se concentravam na região de São Paulo, onde, em grandes feiras, eram distribuídos aos compradores que provinham de diferentes regiões. Desse modo, a economia mineira, através de seus efeitos indiretos, permitiu que se articulassem as diferentes regiões do sul do país.

Ao contrário do Nordeste, onde se começou de um vazio econômico para a formação de uma economia pecuária dependente da açucareira, no sul do país a pecuária precedeu à mineração. Complementa Furtado (2007) que o advento da mineração ocorreu quando a economia de subsistência de Piratininga<sup>46</sup> havia já atravessado século e meio de pobreza. Ademais, no Rio Grande do Sul e mesmo no Mato Grosso já existia uma economia pecuária rudimentar de onde saíam algumas exportações de couros. Essas duas regiões viviam independentemente e tenderiam a desenvolver-se num regime de subsistência, sem vínculos de solidariedade econômica que as articulassem. A economia mineira principiou uma nova fase de desenvolvimento para ambas. A demanda de gado e de muares no centro dinâmico constituído pela economia mineira interligou e tornou interdependente outras regiões do país até então isoladas economicamente.

A base geográfica da economia mineira estava situada numa vasta região compreendida entre a Serra da Mantiqueira (MG) e a região de Cuiabá (MT), passando por Goiás.

Segundo Furtado (2007) mesmo sendo a renda média da economia mineira mais baixa que a economia açucareira nordestina, seu mercado apresentava potencialidades muito maiores. Abria-se espaço significativo para os bens de consumo corrente e ocorrendo o contrário aos artigos de luxo. Ademais, a população encontrava-se em grande parte reunida em grupos urbanos e semi-urbanos. A grande distância existente entre a região mineira e os

---

<sup>46</sup> Piratininga, povoado fundado por Martim Afonso de Sousa. A escolha da região onde se localizava o planalto do Piratininga teria sido escolhida pelo fundador por sua posição estratégica. A colina entre os rios Tamanduateí e Anhangabaú garantia a segurança necessária contra os possíveis ataques dos índios inimigos, além disso, os rios poderiam abastecer de água e peixes os primeiros moradores, bem como poderiam ser a via de acesso às possíveis riquezas do interior. A localização no planalto agradava pela temperatura mais baixa em relação ao litoral e mais próxima da temperatura de Portugal [...]. A ocupação do Planalto de Piratininga justificava-se por dois motivos: estava localizada próxima a dois rios piscosos (Tietê e Tamanduateí), além de ser um local adequado para o plantio de grãos e da mandioca. (ASSUNÇÃO, 2007).

portos contribuía para encarecer relativamente os artigos importados. Tal conjuntura tornava a região mineira muito mais propícia ao desenvolvimento de atividades ligadas ao mercado interno do que havia sido até então a região açucareira.

De acordo com Prado Júnior (2008) a demanda interna por alimentos propicia o desenvolvimento das atividades rurais. Neste contexto, a pecuária adquire relevância estratégica, e em Minas Gerais constituir-se-á o centro criador de mais alto nível na colônia. Particularmente, a indústria de laticínios, que antes não se praticava no Brasil em escala comercial, torna-se notável. O queijo aí fabricado será conhecido como o “Queijo de Minas”.

Complementa Prado Júnior (2008), que só com a agricultura, a colonização não teria penetrado no interior e por isso que até o século XVII, os portugueses continuavam a arrancar o litoral como caranguejos. Foram a mineração e a pecuária que tornaram possível o avanço e a ocupação do interior do país. Acrescenta Lourenço (2010a) que até o período pombalino (1755-1777), não havia, da parte do Estado português, o desígnio de ocupar o interior da Colônia como um fim em si mesmo, já que o papel desta, na sua concepção mercantilista, era gerar riquezas, sobretudo auríferas. A geopolítica do Império Português relativa à Colônia resumia-se, então, à intenção de criar vários territórios restritos, destinados à produção de formas específicas de riqueza, ligados entre si por vias únicas de acesso vigiado. Daí o cuidado dispensado às fronteiras entre as capitanias e a instalação de postos militares e registros nas ligações interprovinciais. A essência das preocupações do Estado estava em extrair ouro e pedras preciosas e em evitar seu contrabando.

Ordenou-se por Alvará de 27 de setembro de 1733 que não abrissem novos caminhos, ou picadas para as Minas descobertas, ou por descobrir, em que já houvesse forma de arrecadação da Fazenda Real. (PEREIRA E SOUSA<sup>47</sup>, 1827).

A geopolítica colonial portuguesa buscou controle territorial da região mineradora desde as primeiras descobertas. Os “caminhos do ouro” transformaram-se em rotas comerciais significativas. Explicam Fragoso; Florentino; Faria (2009) que a partir de fins do século XVII, diversas regiões do Vale do Paraíba paulista tiveram suas economias ampliadas pelo mercado criado com as descobertas auríferas e pelo expressivo contingente populacional que a essas minas se dirigia. Muitos povoados surgiram a partir de registros, pousos e estalagens para viajantes da região das minas, com seus habitantes dedicados à produção de alimentos.

---

<sup>47</sup> PEREIRA E SOUSA, Joaquim José Caetano. ESBOÇO DE UM DICCIONARIO JURIDICO, THEORETICO, E PRATICO, REMISSIVO ÀS LEIS COMPILADAS, E EXTRAVAGANTES. Lisboa: Na Typographia Rollandiana, 1827. Tomo Segundo.

Conforme afirma Lourenço (2010a), a ocupação territorial do século XVII não mais se restringia a uma granja litorânea. Desde o início do século XVIII, avançara para o *hinterland*, com os núcleos auríferos e diamantíferos mineiros, goianos e cuiabanos. A configuração territorial que ia sendo gerada nesse processo não se desenhava por ocupações contínuas. Era uma ocupação fragmentada, em mosaico, com territórios isolados e cercados por áreas de ocupação proibida.

Segundo Fragoso; Florentino; Faria (2009) ao lado da produção aurífera, desenvolveu-se, desde o início do século XVIII, um vasto setor agropecuário, ligado ao abastecimento interno. Encontravam-se, inclusive, grandes propriedades que combinavam a extração mineral com a pecuária ou o engenho (de açúcar, aguardente ou farinha).

No que tange à “crise da mineração”, tese defendida pelos clássicos (Roberto Cochrane Simonsen, 1978; Caio Prado Júnior, 2008; Celso Furtado, 2007), explica Fragoso; Florentino (2001) que pesquisas recentes têm demonstrado que à crise da mineração, definitiva a partir da década de 1760, não se seguiu a decadência generalizada do Sudeste colonial, e menos ainda da economia de Minas Gerais. Complementa o autor:

[...] Na verdade, com a crise do ouro e dos diamantes, Minas reordenou-se para o suprimento da cidade do Rio de Janeiro, cujo crescimento demográfico foi notável a partir de 1760. Estruturou-se ao sul das Gerais um verdadeiro complexo agropecuário, e sua comarca mais importante (Rio das Mortes) conheceu um aumento populacional estupendo – 82.781 habitantes em 1776 para 213.617 em 1821, ou seja, de 1/4 para 2/5 da população da capitania como um todo. Entre estes dois anos, a população mineira cresceu 61%, enquanto naquela comarca tal índice alcançou 158%. Tais dados indicam tanto o deslocamento demográfico de antigas áreas de mineração para o Sul quanto o incremento das importações de escravos. (FRAGOSO; FLORENTINO, 2001. p.79-80).

Ainda segundo os autores, não houve decréscimo demográfico em Minas Gerais, mesmo quando o ouro deixou de se colocar como o grande chamariz. Novas e antigas áreas viram o surgimento de atividades que enraizaram as pessoas. O efeito multiplicador da mineração foi evidente. Parte significativa da acumulação de capital, viabilizada pela riqueza aurífera, foi reinvestida em outras atividades, como no caso de Taubaté, que consolidou sistemas agrários agroexportadores açucareiros. Minas Gerais também viu intensificarem-se em seu espaço produções escravistas para o abastecimento do mercado interno, tornando-se, no século XIX, a detentora do maior número absoluto de escravos do Brasil.

Complementa Lourenço (2010a) que o esgotamento das jazidas superficiais de ouro e diamantes a partir de 1750, causou decréscimo populacional em alguns arraiais e vilas da região central de Minas, principalmente naquelas cujas atividades de comércio e serviços eram alimentadas exclusivamente pelo ouro das lavras.

O abandono de alguns núcleos em decorrência do esgotamento das lavras e dos aluviões auríferos e o abandono das fazendas cujos solos haviam sido degradados pelos métodos hidráulicos de mineração, levaram a comarca de Ouro Preto a uma redução demográfica pela emigração, ao longo da segunda metade do século XVIII e início do século XIX.

Entretanto, enquanto a atividade mineradora declinava e os solos da zona aurífera se esgotavam, destaca Lourenço (2010a) que outras regiões, como a comarca de Paracatu, Serro Frio e principalmente a do Rio das Mortes, viram prosperar uma importante economia agropastoril e manufatureira.

Explica Lourenço (2010a) que nem todos os núcleos urbanos da zona mineradora se despovoaram com a emigração para outras regiões. Aqueles que conservaram a condição de capital administrativa ou religiosa e, principalmente, os que estavam estrategicamente estabelecidos de forma a tornarem-se núcleos comerciais, não decresceram e até mesmo prosperaram. No primeiro caso (capital administrativa ou religiosa) o autor cita como exemplo Vila Rica e Mariana e no segundo (núcleos comerciais) São João Del Rei e Barbacena.

De acordo com Holanda (1985) durante o meio século de exploração do ouro paralelamente se desenvolveram atividades agropecuárias voltadas ao mercado interno, principalmente para abastecer a Praça do Rio de Janeiro como já salientado anteriormente.

A exploração aurífera, atividade pioneira que impulsionou a colonização das Minas, realmente se esgotou, mas esse esgotamento não interrompeu o processo de transformação da capitania num dos principais produtores de gêneros destinados ao abastecimento do litoral, especialmente do Rio de Janeiro. Meio século de extração aurífera foi capaz de criar uma economia regional diversificada e integrada a outras regiões da colônia, capaz de resistir ao esgotamento dos filões. A exaustão das minas e dos solos agricultáveis da comarca de Ouro Preto apenas fez *deslocar geograficamente* o centro gravitacional da economia mineira para a florescente comarca do rio das Mortes (hoje Sul de Minas e Zona da Mata Mineira). (LOURENÇO, 2010a. p. 107).

Segundo Lourenço (2010a) as áreas de divisa da comarca de Ouro Preto – Sul Mineiro e a área fronteira à capitania do Rio de Janeiro – foram povoadas pelos geralistas, emigrados da zona aurífera, já na segunda metade do século XVIII. Nesse período, reduziram o controle em torno das minas, onde a colonização era, até então proibida. Tornaram-se criadores de gado, e já em 1765, desciam boiadas para o Rio de Janeiro.

Neste mesmo período, explica o autor que a migração geralista se dirigia ao Oeste das Minas, ultrapassando a barreira das montanhas, o vale do Rio São Francisco, e avançando sobre o domínio biogeográfico do Cerrado Mineiro. Levavam consigo as práticas e técnicas de agricultura e pecuária desenvolvidas, por quase um século, no planalto mineiro, e que iriam sofrer um rápido processo adaptativo ao novo ambiente. Entretanto, nesse território havia se estabelecido anteriormente indígenas e quilombos, formados pelos índios e negros que vinham fugidos dos arraiais e vilas do ouro.

## 2.2 Os sertões “proibidos” do Oeste

[...] Sertão: estes seus vazios.  
João Guimarães Rosa, 2006.

Segundo Rosa (2013), a região do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba possui muitos nomes, mas é conhecida, desde muito tempo, como Sertão da Farinha Podre<sup>48</sup>. A região que

---

<sup>48</sup> De acordo com a Superintendência do Arquivo Público de Uberaba (2013), a Região do Triângulo Mineiro recebeu vários nomes: Sertão do Novo Sul, Sertão Grande, Sertão Sul e Geral Grande. Outro nome recebido foi “Sertão da Farinha Podre”, termo nascido em 1807, quando uma bandeira saiu do Desemboque e invadiu os sertões do Pontal do Triângulo Mineiro até às margens do Rio Grande. Os viajantes deixavam sacos de farinha no caminho para comê-los na volta. Ao retornarem ao local encontravam a farinha apodrecida. Outra explicação para o nome “Sertão da Farinha Podre” seria originária de uma região portuguesa de onde vieram alguns portugueses exploradores. Disponível: <[http://arquivopublicouberaba.blogspot.com.br/2013/03/breve-trajetoria-de-uberaba-193-anos\\_5.html](http://arquivopublicouberaba.blogspot.com.br/2013/03/breve-trajetoria-de-uberaba-193-anos_5.html)> - Acesso: 22 jul. 2016. A Região que compreende o Sertão da Farinha Podre é composta de terras férteis e abundância de água. Foi sistematicamente explorada por diferentes bandeiras, expedições e entradas desde fins do século XVII. (LUZ, 2008). [...] A História do Sertão da Farinha Podre é a história do seu povoamento com a construção dessa malha de estradas e povoados, como resultado da ação humana que, nesse caso, começou com o garimpo, mas se estendeu para a agropecuária, principalmente após a chegada da ferrovia, que possibilitava adquirir sal para o gado por preços bem menores [...]. (ROSA, 2013, p.7-8). Segundo Lourenço (2010 b), o termo Sertão da Farinha Podre, usado para designar a região, começou a cair em desuso alguns anos antes da chegada dos trilhos da ferrovia Mogiana e da Proclamação da República em 1889. Foram os jornais da região que primeiro usaram a denominação Triângulo Mineiro: *O Jaguará*, de Sacramento, usou-a pela primeira vez, seguido pelo *O Uberabense*, em 1884. Em 1887, fundava-se, em Uberaba, o jornal *O Triângulo Mineiro*. Ao abandono do termo pejorativo seguiu-se a adoção, pelos membros da elite ilustrada, de um nome que evocava modernidade: uma figura geométrica, ou seja, algo retilíneo, exato. O novo

atualmente compõe o Triângulo, cujo primeiro povoado oficial era chamado Desemboque, posteriormente denominado de “Sertão da Farinha Podre”.

A ligação entre Capitania de São Paulo e a Capitania de Goiás, passando pelo Sertão da Farinha Podre, era feito pela Estrada de São Paulo (rota do Anhanguera ou caminho de Goiás). Segundo Guimarães (2010) essa estrada partia do litoral paulista, passava pelas localidades de São Paulo, Jundiaí, Campinas, Mogi Mirim (antiga Mogi dos Campos), Mogi-Guaçu<sup>49</sup> e Batatais, chegando até Franca e, a partir deste ponto, cruzava o Porto da Espinha, na divisa de Minas Gerais com São Paulo, atravessava o “território triangulino” até chegar a Goiás. No ano de 1741, o governador da Capitania de Goiás ordenou a formação de várias vilas nesta Capitania ao longo da rota de São Paulo, com o objetivo de conceder apoio e proteção ao fluxo de pessoas e mercadorias nas terras do Julgado do Desemboque (ver figura 3). Como desdobramento desta ocupação, a partir de 1748 esta área passou aos domínios de Goiás e deste fez parte constitutiva até o ano de 1816. Posteriormente, o atual Triângulo Mineiro passou a pertencer à administração territorial da Província de Minas Gerais.

Figura 3 – Julgado do Araxá e Julgado do Desemboque<sup>50</sup>



Fonte: BILHARINHO, 2007.

nome surgiu com os albos da República, quando havia pressa em civilizar o país, livrando-o das toponímias religiosas ou rústicas, e substituindo-as por outras que evocassem ordem e progresso, como ocorreu também com os nomes das cidades e logradouros públicos. (LOURENÇO, 2010b. p. 45).

<sup>49</sup> A região de Mogi-Guaçu foi uma área de exploração mineral marginal. (GUIMARÃES, 2010. p.37).

<sup>50</sup> Desemboque foi um dos mais importantes lugares daquela grande extensão de terras, situado entre os rios grande e Paranaíba, nos limites das Capitânicas de Minas e Goiás, em princípios do século XIX, quando a região pertencia à capitania de Goiás. Em 1816, D. João VI, então no Rio de Janeiro, desanexou os julgados de Araxá e Desemboque da capitania de Goiás e os anexou à vila de Paracatu do Príncipe. (IBGE, 1959).

Segundo Lourenço (2010a) havia um fator que impedia a ocupação colonial do Oeste Mineiro: toda a faixa de terras do alto São Francisco e médio Rio Grande encontrava-se povoada por quilombos. Formavam um crescente sobre as serras da Marcela, da Saudade, o Campo Grande e a Serra da Canastra, que marcam o início dos chapadões que se estendem até o atual Triângulo Mineiro. Acrescenta o autor, que as descobertas auríferas a oeste colocavam cada vez mais os mineiros em conflito com os quilombos. A sudoeste, lavras foram sendo gradativamente descobertas nas vertentes das serras da Mantiqueira e da Canastra.

A resistência dos quilombos de acordo com Lourenço (2010a) era tão efetiva que nenhum povoado havia se estabelecido na área do sertão do Pium-i e Serra da Canastra. Desta maneira, a guerra contra os quilombos tornou-se uma das prioridades do governo da capitania de Minas Gerais de 1746 em diante. A campanha contra os quilombos tornara-se de suma importância, tanto que o governador da capitania de Minas mudou provisoriamente a capital para São João Del Rei, com o propósito de ficar próximo do campo de operações.

Concomitantemente a campanha contra os quilombos estabeleceu-se uma migração rumo ao oeste de Minas Gerais. De acordo com Lourenço (2010a) esses migrantes, alguns já tinham posses, em geral modestas, e alguns escravos, mas a grande maioria desses migrantes era composta por roceiros pobres e negros libertos. Estes ocupariam com seus sítios e fazendas as terras liberadas dos quilombos do Oeste Mineiro, apagando parte dos traços deixados por estes quilombos<sup>51</sup>. A ocupação segundo o autor se fazia estruturada em parentelas. Os laços de parentesco eram importantes em todas as fases do processo, desde a organização das expedições sertanistas até o assentamento das fazendas e arraiais. Geralmente, após um pioneiro tomar posse das novas terras, voltava ao núcleo de origem para trazer sua família (esposa, filhos, dependentes e escravos, se os tivesse) para iniciar a estruturação da fazenda. Uma vez constituída a unidade produtiva, o pioneiro poderia retornar várias vezes à região de origem para buscar parentes, para que se estabelecessem nas cercanias. Alguns dos principais arraiais a oeste do Desemboque<sup>52</sup>, como o Santíssimo Sacramento<sup>53</sup>, São João Batista<sup>54</sup> e Farinha Podre foram fundados e estruturados em

<sup>51</sup> Os quilombos Ambrósio, Indaiá e Zundu eram os mais destacados. Na obra *A oeste das Minas*, Lourenço (2010a) narra a empreitada contra estes quilombos.

<sup>52</sup> Desemboque foi o centro de onde partiram várias expedições para explorar o Sertão da Farinha Podre.

<sup>53</sup> Sacramento foi fundada em 24 de agosto de 1820 pelo vigário do antigo Julgado do Desemboque, Cônego Hermógenes Casimiro de Araújo Brunswik que, à margem esquerda do ribeirão Borá, levantou uma capela dedicada ao Santíssimo Sacramento sob o patrocínio da Virgem Maria. Logo se formou o povoado que pela Lei nº 804 de 03 de julho de 1857 foi elevado à categoria de freguesia. Com a Lei nº 1.637 de 13 de setembro de 1870 foi elevada à condição de Vila de Nossa Senhora do Patrocínio do Santíssimo Sacramento, e através da Lei nº 2.216 de 03 de junho de 1876 é elevada à condição de cidade (Santíssimo Sacramento), desmembrando-se de Araxá - MG. Na divisão administrativa de 1911, a cidade figura com o nome de Sacramento. Fica na zona do Alto Paranaíba O município é constituído de dois distritos: Sacramento e Desemboque. Tem sua economia

parentelas. Complementa Luz (2008) que a posse da terra era um elemento fundamental para estes indivíduos e era geradora de riqueza e poder político. O que se vê no decorrer do século XIX é a promoção de casamentos arranjados entre seus filhos, entrelaçando famílias e relações de parentescos.

Entretanto, destacamos que há relato de ocupação territorial que antecede a tese defendida por vários autores, dentre estes, Lourenço (2010) e Guimarães (2010).

O primeiro relato de ocupação territorial que se tem notícia na região da Canastra é o de Piúí<sup>55</sup>. Segundo o texto do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE (1959), por volta de 1707, algumas famílias paulistas, chefiadas por Manoel Marques de Carvalho, quando já regressavam dos sertões mineiros, onde estiveram à cata do ouro, acamparam às margens de um córrego (Córrego do Carvalho), para ligeiro pouso. Notando indícios de minérios, exploraram a região, encontrando ouro, diamantes e outros minerais. Obtendo permissão para ocuparem as terras, construíram casas toscas e iniciaram a garimpagem. Já em 1708, o número dos garimpeiros aumentara. Veio então, trazendo a licença para garimpar, o Padre Marcos Pires Corrêa, admirador da vida sertanista. Propôs ele aos habitantes que construíssem uma capela<sup>56</sup> e conseguissem o necessário para a celebração dos ofícios divinos, uma vez que todos eram católicos. No dia 15 de agosto de 1708, era celebrada a 1ª missa na região.

Segundo Saint-Hilaire (2004) o lucro da extração do ouro encontrado nos arredores do arraial de Pium-i não compensava o custo, e os habitantes desistiram da exploração das minas, ocupando-se da agricultura. Acrescenta que no arraial havia apenas duas lojas mal abastecidas e algumas vendas. Seus habitantes eram na grande maioria agricultores. Estes derrubavam as matas dos arredores e nelas plantavam principalmente algodoeiros. Quanto às pastagens

---

assentada na pecuária e na agricultura. Sacramento tem uma população de 23.896; Área de 3.073 Km<sup>2</sup>; Bioma de Cerrado. (IBGE, 2010).

<sup>54</sup> São João Batista da Canastra, denominado Arraial da Canastra é distrito de São Roque de Minas. O distrito conta com uma população de aproximadamente 100 habitantes. Está localizado dentro do Parque Nacional da Serra da Canastra - PNSC, a uma distância de 50 km do distrito sede.

<sup>55</sup> “O nome de Pium-i é dado não só ao arraial como também a um rio que dista dele 1 ou 2 léguas [...]. Disseram-me ali que se refere a um mosquito incômodo e bastante comum à beira do rio”. “*Piumhy* (Pium-i) não viria da palavra guarani *Mbiyni*, que significa andorinha?” (SAINT-HILAIRE, 2004, p.95).

<sup>56</sup> Segundo Lourenço (2010a), um povoado era transformado em arraial por erguer uma capela, sendo essa, elemento cristizador da identidade social e territorial, ao qual Candido (2010) denominou de bairro rural. Acrescenta o autor: pode-se falar de autarquia, portanto, com referência ao bairro; não às relações de família no sentido estrito. E um dos elementos de sua caracterização era o trabalho coletivo. Um bairro poderia, deste ângulo, definir-se como o agrupamento territorial, mais ou menos denso, cujos limites são traçados pela participação dos moradores em trabalhos de ajuda mútua. É membro do bairro que convoca e é convocado para tais atividades. A obrigação bilateral é aí elemento integrante da sociabilidade do grupo, que desta forma adquire consciência de unidade e funcionamento [...]. [...] Outro elemento de definição da sociabilidade vicinal é a atividade lúdico-religiosa – complexo de atividades que transcendem o âmbito familiar, encontrando no bairro a sua unidade básica de manifestação. (CANDIDO, 2010. p. 81).



menciona que a julgar pela aparência eram muito boas, entretanto, nos meses de junho e julho – época em que a seca atinge o seu ápice na região – morria muito gado, o que alguns atribuíam à secura e dureza do capim e outros às plantas perniciosas. Neste período o gado embrenhava nas matas e era visto nos campos durante a estação das águas, isto devido ao fato das matas estarem infestadas de mutucas (mosquitos).

O problema relacionado a estiagem (período da seca) na região é também abordado por Barbosa (2007). Ele explica que o rebanho bovino, nos meses de maior pluviosidade (novembro a março) pastava nas terras baixas, próximas às encostas das serras, no período de estiagem (maio a setembro), os animais eram levados às terras altas dos chapadões. A queima do pasto precedia a subida do gado. Os pastos queimados ficavam cobertos com capim verde. Estes eram estratégicos para o sistema sócio-produtivo camponês, pois além de garantir o alimento para o gado, economizava mão-de-obra e evitava a concorrência da pecuária com a agricultura. Essa forma de manejo, pode ser visualizada na figura 4.

Figura 4 – Manejo de pastagem tradicional na Serra da Canastra



Fonte: Barbosa, 2007. p. 56.

Identificamos na Microrregião da Canastra a prática esporádica da Transumância<sup>57</sup>, que vem sendo gradativamente substituída por outras, como o pastejo rotacionado e a utilização da silagem.

Retomando a questão da ocupação de Piumhi, mesmo estando vinculada a mineração, esta se desenvolveu pela agricultura, pecuária bovina e, em boa medida, pelo comércio que ali

<sup>57</sup> Sobre essa prática em Portugal, consultar a obra de MARTINHO, Alberto Trindade. **O queijo Serra da Estrela e a Transumância**. Seia, Portugal: Câmara Municipal de Seia, 2013.

se desenvolveu posteriormente. A localização de Piumhi constitui-se num ponto estratégico<sup>58</sup>, porta de entrada da região da Canastra. Por localizar-se a Oeste de Formiga e Noroeste de Oliveira permitia o transporte de gêneros até São João Del Rei e Barbacena.

Outro elemento que corroborou com ocupação do Oeste e Sudoeste de Minas Gerais foi a guerra dos Emboabas<sup>59</sup>. Voltaram às bandeiras paulistas a desbravar os sertões, datando daí a crescente povoação de Nossa Senhora do Livramento do Piû-i, conhecido, então, somente por Piû-i<sup>60</sup>.

Essas colocações contradizem com a ideia de que a região foi ocupada somente após a crise da mineração na região de Mariana e Vila Rica, corrente defendida por alguns historiadores. Para efeitos da análise histórica da região, considera-se que a ocupação do Oeste de Minas e do Triângulo Mineiro ocorreu concomitante a região mineradora, porém, de maneira menos intensa.

Para Lourenço (2010a) os fatores que contribuíram para o processo de ocupação do Triângulo Mineiro não podem ser explicados pela “decadência” da região mineradora e sim pela formação de uma economia agropastoril. Explica Lourenço (2010) que não ocorreu colapso econômico com o esgotamento da mineração porque já se encontrava em funcionamento uma estrutura produtiva diversificada, que alcançava maior parte de sua renda em atividades agropastoris e manufatureiras.

---

<sup>58</sup> Atualmente Piumhi conta com acesso por várias rodovias asfaltadas. As rodovias MG-050, MG-439 e MG-170 estabelecem ligação com Formiga (MG-050 - Km 68 km) e Arcos (MG-050, MG-439, BR-354 -77 km), já as rodovias MG-341 estabelece conexão com as cidades de Vargem Bonita (50 km), São Roque de Minas (63 km), Bambuí (99 km) e Medeiros (104 km), sendo o acesso aos últimos dois municípios realizado por estrada pavimentada num pequeno trecho e não pavimentada em parte do percurso. A rodovia MG-050 e a MG-344 estabelecem conexão com Delfinópolis (171 km com travessia de balsa de 1,3 km).

<sup>59</sup> Conflito armado ocorrido na região das Minas Gerais entre os anos de 1707 e 1709, envolvendo os bandeirantes paulistas e os emboabas (portugueses e imigrantes de outras regiões do Brasil). O confronto tinha como causa principal a disputa pela exploração das minas de ouro recém descobertas na região das Minas Gerais. Os paulistas queriam exclusividade na exploração da região, pois afirmavam que tinham descoberto as minas. Os Emboabas eram liderados pelo português Manuel Nunes Viana. Os paulistas eram comandados pelo bandeirante Borba Gato. O conflito (Capão da Traição) mais importante e sangrento ocorreu em novembro de 1708 no distrito de Vila Rica (atual Ouro Preto). Os Emboabas dominaram a região das minas e os paulistas se refugiaram na área do Rio das Mortes. Os paulistas foram derrotados e a Coroa Portuguesa criou a Capitania de São Paulo e Minas de Ouro. A cobrança do quinto foi regulamentada. A Coroa Portuguesa, após acabar com o conflito e pacificar a região, assumiu a exploração de ouro na região das Minas Gerais. Os bandeirantes paulistas, expulsos da região das Minas Gerais, saíram em busca de ouro nas regiões de Goiás e Mato Grosso. Encontraram nestas áreas novas minas para explorar. (AFONSO, 1998). Segundo Schwarcz (2015, p.111-112) o termo “emboaba” tinha origem indígena, significava “galinha de pés cobertos de penas”, e, se aplicado a qualquer forasteiro, sobretudo português, de pé calçado, ao contrário do natural da vila de São Paulo de Piratininga, que andava geralmente descalço, constituía insulto gravíssimo. O calçado servia para identificar o inimigo, e o xingamento “emboaba” era tão usual que até agora, ao ouvir um estampido à distância, há quem resmungue, em Minas, o dito antigo: “Ali morreu cachorro ou emboaba”. De acordo com Saint-Hilaire (1975, p.46) *Emboabas* é o nome de certa ave que tem as pernas cobertas de penas, e fora dado aos europeus porque eles traziam botas ou calções.

<sup>60</sup> O vocabulário Piû-i, indígena, significa “água cheia de moscas”.

Como salientado por Simoncini (2011), com a “decadência”<sup>61</sup> da atividade mineradora, verifica-se uma mudança significativa e uma nova dinâmica econômica e demográfica na Província de Minas Gerais. Com o fim da fase do ouro na região das minas, outras atividades que existiam em pequenas proporções surgiram de forma mais expressiva no território mineiro, sendo a maioria delas ligadas à agricultura e a pecuária.

Ressaltamos que a migração e mesmo a ocupação das áreas circunvizinhas a região mineradora constituíram um movimento que denominamos Marcha para o Oeste. Contudo, essa marcha não se efetivou tranquilamente, foi marcada por conflitos com populações tradicionais já estabelecidas na região. É o caso das populações indígenas e dos territórios quilombolas, sendo um desses conflitos descrito por Auguste de Saint-Hilaire (2004).

O arraial deve a sua origem a um acampamento que se formou ali para combater um agrupamento de negros fugidos (quilombo) que se haviam embrenhado na Serra da Canastra e levavam desassossego aos poucos agricultores estabelecidos na região. Depois de destruído o quilombo o acampamento se transformou em núcleo habitacional permanente. Construiu-se uma capela em Pium-i, os colonos que se tinha dispersado voltaram às suas terras e pouco a pouco o povoado foi crescendo. (SAINT-HILAIRE, 2004, p.95-96).

Acrescenta Barbosa (2007), que o processo de ocupação agropastoril do território da Serra da Canastra se desenvolveu na segunda metade do século XVIII, após as campanhas de extermínio de indígenas e negros. A presença desses povos impedia o avanço da frente de colonização e trazia riscos às caravanas de bandeirantes e tropeiros, que para fugir das atribuições das mercadorias que seriam comercializadas nas minas goianas e para contrabandear o ouro nelas extraídos, abriram picadas pelas serras do oeste mineiro, de modo a evitar os postos de controle da estrada do Anhanguera<sup>62</sup>.

O interesse da coroa portuguesa era estimular a ocupação do vasto território e áreas ocupadas por índios e negros fugidos, buscando assim, dar uma finalidade econômica a esses espaços através da agricultura e da pecuária bovina. A intensificação da migração e da

<sup>61</sup> Referente ao termo “decadência” utilizado por Simonsen salientamos que não significou uma decadência da economia mineira. Os capitais acumulados com a mineração passaram a ser investidos na produção de gêneros destinados ao mercado interno e à praça mercantil do Rio de Janeiro. (SIMONCINI, 2011, p.32-33). Referente a este mercado interno, salienta Fragoso, (1998, p.25), “[...] não queremos dizer que a economia colonial não fosse escravista e exportadora, (esses são os seus traços estruturais mais amplos) nem que não tivesse subjugada às conjunturas do mercado internacional. Entretanto, para além desses traços, ela reunia outras características estruturais. Possuía outras formas de produção (ao lado da escravista) e um mercado interno, espaço no qual se realizariam acumulações endógenas. A conjugação desses elementos lhe permitia uma dinâmica interna e peculiar que não se reduzia às conjunções externas”.

<sup>62</sup> Caminho que ligava São Paulo às minas de Goiás, cruzando às terras onde atualmente é o Triângulo Mineiro.

pecuária na região da Serra da Canastra se desenvolveu concomitantemente com a concessão de terras (sistema sesmarial), com a ocupação de grandes extensões de terras e de espaços ocupados pelos índios e negros.

De acordo com o texto publicado no plano de manejo do Parque Nacional da Serra da Canastra - PNSC (MMA; IBAMA, 2005), são poucos os estudos existentes sobre as populações indígenas presentes na região do alto Rio São Francisco. Entretanto, pode-se afirmar que antes do processo de colonização portuguesa, a região foi habitada por diversas nações, podendo-se citar os Acorá, Araxá, Araxaué, Bororo, Cataguases, estes predominantes no Sudeste do Estado, e os Caiapós, que se destacam entre os grupos que ocuparam o Noroeste e o Oeste Mineiro.

O crescente trânsito na região, decorrente da abertura dos caminhos do período minerador de Goiás e Paracatu, favorecia a fuga dos escravos trazidos pelos colonizadores, que sumiam das comitivas nas viagens e iam juntar-se aos quilombos, os quais ocuparam a margem esquerda do Rio São Francisco e suas nascentes. (MMA; IBAMA, 2005).

Outros povoados quilombolas também se estabeleceram ao sul e ao norte das serras da Canastra e Marcela e nas regiões mais próximas dos municípios de Piumhi e Formiga, sendo dizimados pelas expedições de extermínio a mando das autoridades coloniais.

Segundo Lourenço (2010a) os sucessores dos índios e negros na região eram fazendeiros que, muitas vezes, já traziam alguma escravaria, recebida de herança, mas a regra era que geralmente não tinham muitas posses. Por isso, desde o início, dada a dificuldade de se comprar escravos, esses homens se preocupavam em ocupar fazendas com posseiros pobres (agregados), transformados, assim, num campesinato dependente. Saint-Hilaire (2004) e Pohl (1976) descrevem a realidade local em vários de seus escritos.

A Fazenda de Dona Tomásia, onde parei, tinha o nome de sua proprietária. Como já tive ocasião de dizer, trata-se de uma fazenda de considerável extensão. Havia ali muitos escravos, gado e um grande número de porcos. Não obstante, a casa da proprietária não passava de uma choupana miserável cujo único mobiliário era constituído por uma mesa e uns poucos tamboretetes. No sertão, raros são os fazendeiros que têm alojamentos decentes. (SAINT-HILAIRE, 2004, p. 98).

[...]

Dormir numa dessas choças que a gente encontra pelo caminho antes de chagar à Serra da Canastra, e às quais já me referi antes. A mais humilde habitação de Sologne<sup>63</sup> oferece mais conforto do que qualquer dessas miseráveis palhoças. São construídas rusticamente com paus cruzados e barro, que se desprende facilmente. Um capim miúdo, arrancado com raízes e a terra que as envolve, serve-lhes de

---

<sup>63</sup> Sologne é uma região de área natural (tradicional) na parte central (Centre-Val de Loire) do território Francês.

cobertura. Seu interior é dividido por tabiques<sup>64</sup> em minúsculos cômodos escuros, cujo único mobiliário consiste num par de tamboretas e alguns catres miseráveis, que já descrevi em relato anterior. Nas paredes estão penduradas algumas roupas e uma sela.

[...]

Os escassos habitantes dos arredores da Serra da Canastra, que parecem todos aparentados uns com os outros, cultivam a terra com suas próprias mãos, mas seus produtos não têm nenhuma saída.

Unicamente o gado que criam é capaz de lhes render algum dinheiro, mas ainda assim eles são obrigados a gastos consideráveis com o sal, cujo preço ali é exorbitante. Os negociantes de gado vão até aqueles longínquos recantos em busca de bois para comprar [...]. (SAINT-HILAIRE, 2004, p. 98).

Depois de 3 ½ léguas de caminho, entramos no Arraial de Bambuí, que é um miserável lugarejo de 80 casebres e uma deplorável igreja, onde nem sequer encontramos milho para os nossos animais ou água potável, devendo esta ser trazida de uma distância de meia légua. Para hospedar-me, consegui um quarto numa cabana arruinada. O rancho destinado aos viajantes havia caído. Entre os habitantes, negros em sua maioria e que não gozam de boa fama quanto aos costumes, encontrei, com espanto um alemão, que viera, como marinheiro, com os reis de Portugal para o Brasil e agora vivia pobremente fazendo comércio a retalho neste lastimável lugar. (POHL, 1976, p. 93-94).

Os relatos de Saint-Hilaire (2004) e Pohl (1976) corroboram no entendimento de como foram os primeiros anos do processo de povoamento da região da Canastra e seu entorno. A produção destinava-se ao autoconsumo com a comercialização de pequeno excedente, tendo em vista distâncias entre as propriedades, arraiais e vilas, associadas aos problemas de transporte.

Segundo Medrado (2013) grande parte da região no início do novecentos era ainda um grande sertão. Sertão enquanto espaço, economia e sociedade periféricos que é bem definido por Ribeiro (2005) quando elege o cerrado mineiro como ponto de sua análise.

Na concepção de Ribeiro (2005) o sertão é uma área periférica dos três eixos da economia mineira: a mineração, a cafeicultura e a produção leiteira. Acrescenta o autor que a imagem de região estagnada economicamente, parada no tempo, isolada do mundo, carente de tudo, sempre nutriu as investidas modernizadoras do litoral civilizado em direção ao sertão. Concepção esta, já proposta por Lambert em “Os dois brasis”, no sentido de alavancar o país para o progresso, onde propunha a “marcha para o oeste”, ou seja, o desenvolvimento e a modernização do sertão.

---

<sup>64</sup> Tabiques são divisórias construídas com estrutura de vigas de madeira e revestimento de tábuas. Tem estrutura simples e de fácil execução, foram bastante utilizadas no Brasil colonial, sobretudo para divisórias internas. As madeiras mais utilizadas eram aroeira, ipê, peroba, maçaranduba, jatobá, e também aquelas de menor densidade como o cedro, a canela, o vinhático, a caviúna, etc.

Ao efetuar um estudo sobre a economia da região que atualmente configura a região Sudeste do Brasil, Fragoso (1998) explica que o período de 1789 a 1840 foi marcado por uma fase de crescimento da economia mundial (1792-1815) e por uma fase de recessão (1815-1850). Na fase recessiva, o Brasil diminuiu suas exportações mundiais de açúcar e algodão, entretanto, aumentou a produção de gêneros destinados ao abastecimento interno, verificou-se assim, um aumento no comércio interprovincial, isto, segundo o autor, em decorrência da existência de um mercado interno apto a expansão, mesmo em um cenário econômico internacional adverso.

Complementa Lourenço (2010a) que no período de 1815 a 1840 (recessão econômica internacional) sucedeu um processo de colonização e expansão econômica no Triângulo Mineiro. Ressalta que Uberaba em 1815 sequer havia sido fundada e que nos anos posteriores a 1816 os uberabenses estabeleceram uma economia agropecuária, e após vinte anos (1836), o arraial era elevado à condição de vila.

A colonização do Triângulo Mineiro e a ascensão de Uberaba não se constituíram isoladamente em Minas Gerais. Concomitantemente, consolidou-se na província um sistema de produção para abastecimento interno, sobretudo para o Rio de Janeiro. A Província de Minas Gerais estabeleceu-se como grande exportadora de carne bovina, suína, açúcar e aguardente, panos e algodão. Tornou-se parte do sistema de produção para o abastecimento do mercado interno, juntamente com outras províncias do centro-sul do Império. Houve um deslocamento geográfico dos centros econômicos, não só Vila Rica, Sabará e Mariana, como também Vila do Príncipe<sup>65</sup>, Pitangui<sup>66</sup>, Barbacena e São João Del Rei<sup>67</sup> se tornariam cidades-polo de regiões economicamente importantes. (LOURENÇO, 2010a).

De acordo com Lourenço (2010a) as regiões de Minas Gerais mais vinculadas ao mercado do Rio de Janeiro eram o Sul, Oeste, Alto Paranaíba e Triângulo Mineiro. Tinham São João Del Rei como gargalo para as suas exportações.

Ao passarem por São João Del Rei registraram Spix; Martius (1981) a percepção que tiveram em relação ao lugar,

---

<sup>65</sup> Vila do Príncipe (Serro - MG) e também em certa medida, o Arraial do Tejuco (Diamantina - MG), estavam ligados a toda a região algodoeira do Norte Mineiro e Vale do Jequitinhonha. (LOURENÇO, 2010a).

<sup>66</sup> Por Pitangui saía toda a produção do Alto São Francisco e da bacia do rio das Velhas. Funcionava como centro intermediário para a produção agropecuária dessa região. (LOURENÇO, 2010a).

<sup>67</sup> Na primeira metade do séc. XIX São João Del Rei tornava-se não apenas área produtora de alimentos, como também centro comercial regional, realizando feiras semanais e de ligação com o Rio de Janeiro. (FRAGOSO, 1998).

[...] aqui é animado o comércio<sup>68</sup>, logo se vê pelo fato de fazerem quatro tropas, cada uma de cinquenta mulas cargueiras, contínuas viagens para lá e para cá da capital, anualmente, levando toicinho, queijos, algum tecido de algodão, chapéus de feltro, gado bovino, mulas, galinhas e barras de ouro para vender ali; pelo valor de seus produtos trazem de volta mercadorias européias, sobretudo portuguesas e inglesas, como chitas, panos, rendas, utensílios de ferro, vinho, cerveja Porter, licores etc. [...] (SPIX; MARTIUS, 1981. p. 195).

Explica Lourenço (2010a) que a posição alcançada por São João Del Rei foi possibilitada pelo fato geográfico da cidade estar na vertente ocidental da Serra da Mantiqueira, num relevo não tão acidentado quanto ao das montanhas mais a leste. Estendendo este pela depressão do vale do Rio São Francisco até as serras da Canastra e da Mata da Corda. Isso favorecia a condução das boiadas e o transporte em carros de bois do sertão ocidental até São João Del Rei (alguns chegavam até Barbacena). Como estes não tinham como descer a acidentada vertente oriental da Serra da Mantiqueira, em direção ao Rio de Janeiro, realizava-se o transbordo em São João Del Rei, onde a carga era reembarcada em tropas de mulas e burros com destino a capital do Império.

Descreve Saint-Hilaire (2004) a caminho de Araxá:

Ao atravessar esses pastos encontrei uma série de carros puxados por três ou quatro juntas de bois, carregados de toucinho e conduzidos por homens brancos. Perguntei-lhes de onde vinham e fiquei sabendo que tinham partido de Araxá havia doze dias e seu destino era São João del Rei, onde deviam chegar ao fim de um mês. (SAINT-HILAIRE, 2004. p. 106).

Segundo Lourenço (2010a), em São João Del Rei começava uma região dominada por depressões e chapadas planas, que configuravam uma verdadeira zona do carro de bois. Complementa que as boiadas conduzidas a São João Del Rei vinham de todo o Oeste. Geralmente, compradores sanjoanenses deslocavam-se até Araxá e compravam os animais, conduzindo-os em comitivas até São João Del Rei e de lá para o Rio de Janeiro. Geralmente utilizavam o caminho do Rio Preto, este não passava por Barbacena.

De São João Del Rei as mercadorias ingressavam por Barbacena e pela Estrada Real (tropas), ou por Madre de Deus e Rio Preto (boiadas). Estes caminhos convergiam na altura

---

<sup>68</sup> Os fluxos comerciais de São João Del estavam divididos em dois setores: um pequeno comércio intra-regional de víveres com os arredores para suprir a Vila e o de entreposto para os gêneros de abastecimento da região de Pitangui-Tamanduá, Minas Novas, Paracatu e Araxá, destinado à exportação interprovincial para o Rio de Janeiro. (GRAÇA FILHO, 2002).

do Inhomirim<sup>69</sup>, chegando assim ao Porto da Estrela (RJ), onde era feito o transbordo de cargas das tropas para pequenas embarcações, sentido ao Rio de Janeiro, ou no caso das boiadas e porcadas, pelo caminho de terra diretamente para a cidade.

No sentido a noroeste de São João Del Rei, a caminho do sertão desde o início do século XIX existiam centros mercantis secundários (Oliveira - MG; Formiga - MG) que agregavam igualmente elites de mercadores.

Sobre esses centros secundários descreve Saint-Hilaire (2004),

Em Oliveira vi-me num rancho imundo, misturado com tropeiros de todas as cores. Havia sacos de algodão amontoados em todos os cantos e cangalhas empilhadas uma sobre as outras. Dois ou três fogões rústicos cozinhavam a comida dos tropeiros [...]. [...] O arraial conta-se entre os poucos que não devem sua fundação à presença do ouro em suas terras. Sua existência se deve unicamente às vantagens de sua localização. De fato, várias estradas importantes passam pelo lugarejo: a que vai de Barbacena ao Arraial de Formiga, a que liga a região do Rio Grande à cidade de Pitangui, a que vai do Rio de Janeiro e S. João del Rei a Goiás, a de Vila da Campanha a Formiga, etc.

O povoado é rodeado de morros e está situado ao alto de uma colina de cume achatado. É composto de duas ruas, sendo a principal bastante larga. A maioria de suas casas é de um só pavimento, mas cobertas com telhas e bastante amplas para os padrões da região. De um modo geral são caiadas, com portas e janelas pintadas de amarelo e emolduradas de cor-de-rosa, o que forma um contraste bastante agradável com as paredes brancas. Uma grande parte dessas casas, mesmo as mais bonitas, só são ocupadas no domingo, pois pertencem a fazendeiros que passam o tempo todo em suas terras e só vão ao povoado nos dias em que a missa é obrigatória.

Oliveira conta com duas igrejas, sendo que a mais importante foi construída numa elevação no centro da rua principal e a igual distância das fileiras de casas. É uma igreja muito bonita no seu interior. Para orná-la foi empregada uma pedra de uma bela tonalidade verde, que o mineralogista Pohl afirma tratar-se de talco petrificado. Encontram-se em Oliveira várias lojas de tecidos e armarinhos com variado estoque, além de botequins, uma farmácia e dois albergues, cada um com o seu rancho. Há também alfaiates, sapateiros, serralheiros, etc. (SAINT-HILAIRE, 2004, p. 85).

[...]

O Arraial de Formiga fica situado à beira de um pequeno curso de água que tem o seu nome (córrego Formiga que deságua no Rio Grande), num amplo vale rodeado de colinas cobertas de matas e pastagens. As ruas do arraial são mal alinhadas, as casas afastadas umas das outras, quase todas pequenas e mal cuidadas. A igreja é construída no fundo de uma praça bastante larga, num ponto mais elevado do que o resto do arraial.

Há em Formiga várias lojas e algumas vendas muito mal providas. Uma placa bastante visível, encimada pelas armas de Portugal, indicava a casa onde se vendiam indulgências da Santa Cruzada. A loja mais bem abastecida me pareceu a do boticário. Quem exercia essa profissão era também um padre, que preparava ele próprio os remédios e os vendia, sem deixar de dizer a missa um único dia.

Apesar da indigência que o aspecto de Formiga sugere, parece que há gente bastante abastada nos seus arredores e no próprio arraial. Situada à entrada do sertão, Formiga faz um bom comércio com essa região. Seus negociantes mantêm contato direto com o Rio de Janeiro e vendem no interior do sertão o sal, o ferro e outras mercadorias que mandam buscar na capital, recebendo em troca couros, peles de

<sup>69</sup> No território da Capitania do Rio de Janeiro, encontra-se representada a variante do Caminho Novo conhecida por Caminho do Proença, Caminho do Inhomirim ou conhecida por Estrada Real para Vila Rica.



veado, algodão e gado. Os próprios arredores de Formiga fornecem uma boa quantidade de algodão, mas são os porcos, como eu já disse, que constituem a principal riqueza da região. Cria-se uma grande quantidade de suínos mesmo nas fazendas mais modestas, os quais são comprados pelos negociantes e enviados à capital do país. (SAINT-HILAIRE, 2004, p. 91).

Próximo a esses centros haviam outros arraiais que contribuíam para complementar o comércio da região. Entre estes estava o arraial de Piumhi, área bem localizada, próxima a entrada da Serra da Canastra e ao centro mercantil secundário de Formiga. Estabeleceu-se inicialmente mais por sua localização estratégica e agricultura que especificamente pelo comércio. Entretanto, o desenvolvimento do comércio da região do entorno da Serra da Canastra dependia diretamente Araxá, Desemboque, Sacramento e principalmente Uberaba.

De acordo com Lourenço (2010a) a relação com as estradas era fundamental à prosperidade de centros mercantis, era o único tipo de via que interligava a rede de arraiais. Os fluxos se realizavam pelo único meio viário existente naquele período: as picadas, caminhos ou estradas. A ocupação do Oeste da Capitania de Minas Gerais se desenvolveu através da expansão por ramificações – desde o Leste – de um sistema de caminhos, cujas pontas iam surgindo os arraiais. Acrescenta que as conexões no interior das ramificações eram os fluxos, não somente de gado, algodão, porcos, sal e escravos, mas também migratório, acompanhando a fronteira que ia se expandido, formando novas áreas.

Segundo Lourenço (2010a, p. 331) para a elite fundiária, a principal vantagem de se ter um povoado transformado em passagem obrigatória de vários caminhos, drenando regiões agropastoris a montante, era a possibilidade de diversificar suas atividades econômicas [...].

O fluxo de tropas e boiadas proporcionou que fazendeiros ou membros da elite agrária participassem ou desenvolvessem diretamente o comércio na região do Triângulo Mineiro.

A partir de 1840 e 1850 explica Lourenço (2010a) estabeleciam-se comerciantes de grosso trato em Uberaba, ligados ao comércio de sal<sup>70</sup>. Estes comerciantes com ascensão de Uberaba à condição de entreposto em relação a uma ampla região pastoril do interior do país estabeleceram-se como atacadistas de sal grosso, procedente do Porto de Santos<sup>71</sup>. Acrescenta o autor que a localização geográfica de Uberaba colaborou para que o arraial se tornasse um

<sup>70</sup> O sal se tornou a principal mercadoria que vinha de Santos até Uberaba (LOURENÇO, 2010a).

<sup>71</sup> É esta vila (Santos) o interposto de todos os objetos de exportação, e importação das Províncias de Goiás, e Mato Grosso, ou conduzidos por terra ou pelos rios. As produções, que descem dos estabelecimentos centrais, para saírem à barra, são açúcar, algodão, tecidos do mesmo, toucinhos, aguardentes, café, courama, fumo, e carnes chamadas ensacadas; estes gêneros são transportados, em sumacas, a outras províncias, com especialidade às do Rio de Janeiro, e Bahia. Os estrangeiros levam daqui açúcar, algodão, café e courama. Os principais efeitos de importação vêm a ser o ferro, o aço, o sal, as fazendas secas, e vinhos, e, além destes, em mais ou menos quantidade, todos os que a Europa produz, e costumam ser exportados para o Brasil. (ALINCOURT, 2006).

núcleo intermediário entre sertão (interior agropastoril) e o mar (cidades do litoral). Assim sendo, Uberaba estabeleceu-se como “boca do sertão”, intermediária entre dois grandes centros mercantis – Rio de Janeiro e São Paulo – e três regiões – Triângulo Mineiro, Goiás e Mato Grosso, convertendo-se numa das principais cidades do interior do Brasil Império.

Vê-se posteriormente no século XX, o Triângulo Mineiro transforma-se em polo de modernização rural e intensificação da interiorização do país (MEDRADO, 2013).

O fator que contribui diretamente para isso foi a chegada dos trilhos da Companhia Mogiana Estradas de Ferro a cidade de Uberaba (1889) que consolidou a conexão da região do Triângulo Mineiro à economia paulistana. De acordo com Lourenço (2010b) as atividades comerciais e a produção de excedentes na região cresceram significativamente. Destaca que por iniciativa dos fazendeiros locais, em 1894 criou-se o Instituto Zootécnico de Uberaba, sendo este voltado a formação técnica superior, com foco no setor agropecuário. Quatro anos depois, fazendeiros locais importaram da Índia os primeiros lotes de gado zebu, fato que distinguiria Uberaba de todo o restante do país.

Em relação a forma como se deu a introdução do gado zebu no Triângulo Mineiro e a repercussão nesta região, explica Lourenço (2010b):

[...] com a introdução do gado zebu, ocorreu uma importante inovação técnica na pecuária triangulina. Há varias versões locais para a chegada dos primeiros exemplares, mas relatos de descendentes dos antigos criadores parecem concordar em que a família Borges de Araújo, de grandes fazendeiros uberabenses, foi quem, em 1889, comprou de criadores fluminenses os primeiros reprodutores. Os Borges de Araújo trouxeram quadro levas de zebus, das quais a última continha dois touros e uma novilha puros e um garrote  $\frac{3}{4}$  de sangue.

Para se livrar dos intermediários fluminenses, criadores da região resolveram se deslocar até a Índia para negociar diretamente a aquisição de exemplares. O primeiro a fazê-lo foi o pecuarista araguarino Teófilo de Godoy, em 1893, trazendo 13 cabeças de Bombaim. Desembarcou o gado no Porto de Santos e, em seguida, o conduziu até Araguari, pela ferrovia Mogiana. Em 1903, Godoy organizou outra viagem àquele país. Um anúncio do *Jornal dos Agricultores*, de 1906, convida criadores a participar de um consórcio, liderado por Godoy, para a realização de uma excursão à Índia, com o objetivo de adquirir zebus. Na mesma data, os Borges de Araújo organizaram a firma Borges & Irmãos, especializada em negócios zebuínos. A empresa enviou à Índia o comissário Ângelo Costa, que retornou com 49 animais das raças guzerá, gir<sup>72</sup>, killare e nelore. Ocorreram várias viagens de fazendeiros uberabenses ao país nas duas primeiras décadas do século XX, organizadas em consórcios. Os criadores da Borges & Irmãos passaram a fazer publicidade dos zebus uberabenses, com exibições de fotografias aos compradores e exposições de gado em Uberaba e no Rio de Janeiro, na primeira década do século XX. Entre 1904 e 1921, foram importadas da Índia 5.500 cabeças de gado zebu por pecuaristas triangulinos, em 45 levas. (LOURENÇO, 2010b. p. 220-221).

<sup>72</sup> Para entendimento da introdução e configuração dos zebuínos no Brasil, mas especificamente da raça gir, assista o filme/documentário “Gir Leiteiro” - Savanna Filmes - 17 jul. 2014.

Sobre a modernização da pecuária brasileira, elucida Valverde (1967) que começou antes mesmo do estabelecimento dos grandes frigoríficos, através da substituição dos velhos estoques de bovinos, oriundos, na maioria, das ilhas ocidentais da África, por novas raças européias e indianas. Essa renovação se fez a partir da década de 1870. No Rio Grande do Sul foram introduzidos: o Hereford, Shorthorn, Polled Angus, Charolês, Schwitz, o primeiro dos quais passou a prevalecer, por larga margem. A introdução de raças zebuínas no Brasil Central principiou em 1875, por iniciativa de fazendeiros do Triângulo Mineiro e do Sul de Goiás. Entre elas predominam: o Guzerath, o Gyr e o Nellore. No Triângulo Mineiro o gado foi selecionado e melhorado, criando-se uma nova raça: o Indubrasil<sup>73</sup> ou Induberaba.

Segundo Valverde (1967) a iniciativa dos fazendeiros triangulinos seguiu adiante, mesmo tendo rejeição por parte dos agrônomos e veterinários teóricos, especialmente do Ministério da Agricultura. Comprovando a rusticidade e a precocidade do zebu, os fazendeiros constituíram naquele momento o melhor plantel até agora conhecido para a instalação de uma pecuária comercial nas pastagens dos trópicos.

Acrescenta Barbosa (2007), que mudanças significativas no sistema agropastoril começaram a ocorrer no início do século XX. A construção da Ponte do Surubim<sup>74</sup> sobre o Rio Grande intensificou as transações comerciais entre paulistas e mineiros na região. O mercado paulista fomentou a produção de cana-de-açúcar, café, queijo e manteiga. O desenvolvimento da pecuária de corte na região de Uberaba, ao longo da primeira metade do século XX, deslocou os investimentos dessa atividade para o Triângulo Mineiro, determinando, na maioria das propriedades da Serra da Canastra, um quadro de crescente especialização na produção de leite e de queijo.

Por fim, acreditamos que o início da ocupação territorial da área do entorno e da própria Serra da Canastra tenha sido inicialmente estabelecida por famílias a procura de ouro,

---

<sup>73</sup> O Indubrasil foi obtido, em 1930, a partir da fusão entre Gir, Guzerá e Nelore, no Estado de Minas Gerais, especificamente na região do Triângulo Mineiro. Dócil, rústico e de dupla aptidão o Indubrasil, bovino de orelhas longas originário da região do Triângulo Mineiro tem seu primeiro registro genealógico na Associação Brasileira dos Criadores de Zebu (ABCZ) datado de 1938. Conta-se que esse mestiço (Indubrasil) possa ter nascido meio que por curiosidade, de experimentos feitos por criadores e estudiosos da época, que desejavam ter, em uma única variedade, o que havia de melhor em gado zebu em uma única raça. Um dos grandes entusiastas, segundo dados da Associação Brasileira dos Criadores de Indubrasil (ABCI), foi o Coronel José Caetano Borges, desempenhando importante papel na formação da raça que teve padrão racial estabelecido pela Sociedade Rural do Triângulo Mineiro no ano de 1938.

<sup>74</sup> A ponte do Surubim, construída em madeira a mando de fazendeiros locais, foi inaugurada em 1906, após dois anos de construção. A ponte tinha quase 400 metros de extensão e durou exatos 50 anos. Foi submersa pela barragem da Usina Hidrelétrica de Furnas em 1956. Foi o início do processo de isolamento de Delfinópolis (MG). A ponte do Surubim atendia principalmente o município de Delfinópolis. Era por onde se escoavam as mercadorias e por onde se movimentavam as pessoas. Vale lembrar que o gado de Goiás e do Triângulo Mineiro passava por ela. Quando o nível da água do lago de Furnas baixa alguns metros, a estrutura da antiga ponte pode ser visualizada.

diamantes e outros minerais, provenientes de outras áreas ou mesmo regiões do interior do Brasil e mesmo de Portugal e dos Açores<sup>75</sup>. Parte das famílias que historicamente ocuparam e continuam nos territórios dos municípios que compõem atualmente a Microrregião da Canastra têm laços de parentescos, se estabeleceram na região e desenvolveram tanto a agricultura como a pecuária, sendo que, a ocupação inicial estava assentada na agricultura e na pecuária de subsistência, constituindo posteriormente a pecuária leiteira a base do processo de produção do Queijo Canastra – produto economicamente rentável para os sertões da Canastra. Posteriormente, estabelecer-se-á a região como produtora de queijo, porco, milho, café e outros produtos agrícolas. Isso se deve a um conjunto de fatores, tais como, a instalação da Corte Portuguesa no Rio de Janeiro (1808), a Independência (1822), a expansão da cafeicultura (a partir de 1830) e a própria chegada dos trilhos da Companhia Mogiana de Estradas de Ferro - CMEF<sup>76</sup> às cidades de Uberaba (1889), Uberabinha (Uberlândia - 1895) e Araguari (1896). Estes fatores propiciaram o desenvolvimento do Triângulo Mineiro, bem como a caracterização da área em estudo como uma região produtora de leite e principalmente de queijo. É nesse contexto que se reproduz a dinâmica da produção do Queijo Canastra de tradição familiar, temática que será apresentada no próximo capítulo.

---

<sup>75</sup> Atualmente a produção de leite dos Açores representa cerca de 30% do total de leite de vaca comercializado em Portugal. (LACTICÍNIOS - V2 de 2 de Abril de 2015 p. 38 - Disponível: [http://portaldoleite.azores.gov.pt/PLStorage/Sto/SDEA\\_CatalogoProdutosRegionais\\_lacticinios.pdf](http://portaldoleite.azores.gov.pt/PLStorage/Sto/SDEA_CatalogoProdutosRegionais_lacticinios.pdf) - Acesso: 05 ago. 2016).

<sup>76</sup> A construção Companhia Mogiana de Estradas de Ferro - (com sede em Campinas) foi autorizada pela Lei Provincial nº 18 de 21 de março de 1872. Esta mesma lei concedia o prolongamento da linha até as margens do Rio Grande, passando por Casa Branca e Franca. O objetivo da estrada de ferro era transportar café e gado, concedia também o privilégio de área e garantia de juros de 7% sobre o capital investido, na época Rs 3.000:000\$000 (três milhões de contos de réis). Também concedia o privilégio, sem garantia de juros para o prolongamento da linha até às margens do Rio Grande, passando por Casa Branca e Franca. A Companhia Mogiana de Estradas teve quase 2000 quilômetros de linhas, serviu aos estados de São Paulo e Minas Gerais até 1971, quando foi incorporada à Ferrovia Paulista S.A. (FEPASA). Em 1998 a FEPASA foi federalizada e incorporada à Rede Ferroviária Federal S.A. (RFFSA). Assim, o trecho correspondente a malha ferroviária da antiga Ferrovia Paulista S.A., passa a se chamar de Malha Paulista. Com a concessão por um período de 20 anos (renovável por igual período) a Malha Paulista passa em 1999 para o consórcio ligado a Ferrovias Bandeirantes S.A. (FERROBAN), sendo que parte da malha ferroviária da FEPASA manteve-se sob controle do Governo do Estado de São Paulo através da Companhia Paulista de Trens Metropolitanos (CPTM), passando a ser utilizada para o transporte suburbano nas regiões Oeste e Sul da Grande São Paulo. Posteriormente a FERROBAN teve seu controle indireto assumido pela América Latina Logística (ALL) que em 2015 foi incorporada a empresa Rumo Logística. (IBGE, 1986; CMEF, 2004; RUMO, 2015).

### **3 A PRODUÇÃO DO QUEIJO CANASTRA: UMA PRODUÇÃO DE TRADIÇÃO FAMILIAR**

Neste capítulo destacaremos o significado do queijo como alimento, a legislação dos queijos artesanais de Minas Gerais, a localização e descrição da Microrregião da Canastra, a tradição da cultura queijeira e as características da produção do Queijo Canastra, mostrando o processo de trabalho, a distribuição e a comercialização do queijo na atualidade, bem como a sua importância no contexto regional.

#### **3.1 O queijo como alimento**

A existência de todo grupo social pressupõe a obtenção de um equilíbrio relativo entre as suas necessidades e os recursos do meio físico, requerendo, da parte do grupo, soluções mais ou menos adequadas e completas, das quais depende a eficácia e a própria natureza daquele equilíbrio. As soluções, por sua vez, dependem da quantidade e qualidade das necessidades a serem satisfeitas. São estas, portanto, o verdadeiro ponto de partida [...] (CANDIDO, 2010. p. 28).

As necessidades segundo Candido (2010) têm um duplo caráter: natural e social, pois se suas manifestações primárias são impulsos orgânicos, a satisfação destes se dá por meio de iniciativas humanas, que vão se tornando cada vez mais complexas, e dependem do grupo para se configurar. Daí as próprias necessidades se complicarem e perderem em parte o caráter estritamente natural, para se tornarem produtos da sociedade. De tal modo pode-se dizer que as sociedades se caracterizam, antes mais nada, pela natureza das necessidades de seus grupos, e os recursos de que dispõem para satisfazê-las, ou seja, para cada sociedade, em determinado momento histórico, há uma equação necessária entre o ajuste ao meio e a organização social. O autor destaca que o homem não precisa apenas de comida, mas de uma organização para obter comida.

A alimentação ilustra o caráter de sequência ininterrupta, de continuidade, que há nas relações do grupo com o meio. Ela é de certo modo um vínculo entre ambos, um dos fatores da sua solidariedade profunda, e, na medida em que consiste numa incorporação ao homem de elementos extraídos da natureza, é o seu primeiro e mais constante mediador lógico e, por certo, historicamente anterior à técnica.

Pode-se dizer que a alimentação é pressuposto de toda a vida social. Valendo-se dessa perspectiva cabe frisar que a alimentação só se torna inteligível como necessidade na medida em que está ligada a uma organização social para obtê-la e distribuí-la. Animais e plantas não constituem, em si, alimentos do ponto de vista da cultura e da sociedade. Como menciona Candido (2010), é o homem que os cria como tais, na medida em que os reconhece, seleciona e define. O meio se torna deste modo um projeto humano nos dois sentidos da palavra: projeção do homem com as suas necessidades e planejamento em função destas – aparecendo plenamente, segundo propunha Marx, como uma construção da cultura.

Candido deixa claro que há para cada cultura uma técnica de viver de que a alimentação faz parte, e a que deve submeter-se a fome para ser satisfeita, não obstante o seu caráter inelutável. Como salienta Carlo Petrini (2009) o alimento, sendo um elemento cultural primário, presta-se perfeitamente ao estudo das culturas e identidades. Daí a importância que o alimento pode assumir teoricamente como elemento explicativo da vida social. Sabe-se que a obtenção, definição e elaboração de uma dieta dependem estreitamente de organização correspondente, e que os ritos agrários se encontram na base dos desenvolvimentos culturais mais surpreendentes. Vida, meio e grupo se integram e unificam muitas vezes em função do alimento (CANDIDO, 2010). Como ressalta DaMatta (1984), a sociedade manifesta-se por meio de muitos espelhos e vários idiomas. Um dos mais importantes no caso do Brasil é, sem dúvida, o código da comida.

Entendemos que o contexto atual vivido pelos produtores de Queijo Minas Artesanal na Microrregião da Canastra em Minas Gerais não pode ser explicado utilizando somente o processo de formação cultural, mas também por meio de fundamentos e teorias geoeconômicas. Sendo assim, utilizamos a teoria de desenvolvimento desigual de Neil Smith<sup>77</sup> (1988). Nesta, o autor destaca o caráter político-econômico do desenvolvimento desigual capitalista e retoma dois clássicos do pensamento marxista (Lênin e Trotsky) para explicá-la. Para o autor, tanto em Lênin como em Trotsky está presente a compreensão de que o capitalismo hierarquiza a diferença em desigualdade para assim desenvolver-se, combinando formas modernas capitalistas com formas não capitalistas, desenvolvendo-se assim, de modo desigual e combinado. Como explica Harvey<sup>78</sup> (2013), as diferenças históricas e geográficas não são meramente resultado do atraso do desenvolvimento, mas sim de aspectos ativamente construídos pelo processo de desenvolvimento do modo de produção capitalista no tempo e no espaço.

---

<sup>77</sup> SMITH, Neil. Desenvolvimento Desigual. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1988.

<sup>78</sup> HARVEY, David. Os limites do capital. Tradução: Magda Lopes. São Paulo: Boitempo, 2013.

No estudo em questão, consideramos o Queijo Minas Artesanal da Canastra como um alimento importante no processo de formação histórica, econômica e cultural da região, componente prioritário na vida, na economia e na dieta canastreira. Cientes dessa importância buscamos definir o que é o Queijo Minas Artesanal, estabelecer a localização e a descrição da Microrregião da Canastra, bem como o modo-de-fazer e a tradição do Queijo Minas Artesanal da Canastra, destacando a produção, os processos de trabalho, a distribuição e a comercialização deste produto na atualidade.

### 3.2 Queijos artesanais de Minas Gerais

A Lei nº 20.549, de 18 de dezembro de 2012<sup>79</sup> trás em seu Art. 1º - parágrafo único - que queijo artesanal é aquele produzido com leite integral, fresco e cru, em propriedade que mantenha atividade de pecuária leiteira.

Define no Art.2º o que são queijos artesanais de Minas Gerais:

I - os produzidos com leite de vaca, sem tratamento térmico da massa (queijo minas artesanal e queijo meia-cura)

II - os produzidos com leite de vaca, com tratamento térmico da massa (queijo cabacinha e requeijão artesanal).

De acordo com o Capítulo II da Seção I da Lei nº 20.549 as fases do processo produção dos Queijos Artesanais de Minas Gerais são as seguintes:

Art. 4º O processo de produção do queijo minas artesanal compreende as seguintes fases: I - filtração do leite; II - adição de cultura láctica e coalho; III - coagulação; IV - corte da coalhada; V - mexedura; VI - dessoragem; VII - enformagem; VIII - prensagem manual; IX - salga seca; X - maturação. Parágrafo único. No processo a que se refere o caput, devem ser observadas as seguintes condições: I - a produção será iniciada até noventa minutos após o começo da ordenha; II - o leite a ser utilizado não poderá sofrer tratamento térmico; III - serão utilizadas culturas lácticas naturais, como o pingo, o soro fermentado ou soro-fermento e, conforme dispuser regulamento, a rala.

Art. 5º Na produção do queijo meia-cura, será adotado o mesmo processo a que se refere o art. 4º, ressalvadas as seguintes condições: I - adição facultativa de cultura láctica na fase descrita no inciso II do art. 4º; II - período de maturação inferior ao definido para o queijo minas artesanal, garantido o dessoramento do produto. Parágrafo único. Na ausência de regulamento que especifique o tempo de maturação

---

<sup>79</sup> O Art. 28 da Lei nº 20.549 de 18/12/2012 revogou a Lei nº 14.185 de 31/01/2002. A lei revogada foi pioneira no que tange ao processo de produção dos Queijos Artesanais de Minas Gerais.

para o queijo minas artesanal no Município de origem, a constatação do dessoramento é suficiente para caracterização do queijo meia-cura.

Art. 6º A produção dos queijos a que se refere o inciso II do art. 2º compreende os seguintes processos:

I - queijo cabacinha: a) filtração do leite; b) adição de coalho; c) coagulação; d) corte da massa; e) mexedura; f) aquecimento; g) determinação do ponto da massa; h) dessoragem; i) fermentação até identificação do ponto de filagem; j) filagem; k) moldagem em formato de cabacinha; l) salga em salmoura; m) secagem;

II - requeijão artesanal: a) filtração do leite; b) coagulação à temperatura ambiente; c) retirada do creme; d) verificação do ponto da coalhada; e) aquecimento da massa; f) dessoragem; g) lavagem da massa com água; h) lavagem da massa com leite; i) dessoragem; j) esfarinhamento da massa; k) aquecimento da massa; l) adição do creme frito; m) adição de sal; n) adição de bicarbonato de sódio; o) mexedura; p) enformagem.

Sobre as áreas produtoras de Queijos Artesanais de Minas Gerais reconhecidas pelo Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA (2015) são estabelecidas as Microrregiões de Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Serro, Triângulo, Vale do Jequitinhonha e Vale do Suaçuí.

Segundo os dados da EMATER-MG (2004) em 2002 o total de produtores de Queijo Minas Artesanal de cinco Microrregiões (Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado e Serro) era de 9.465, com uma produção de 29.005 toneladas ano, gerando aproximadamente 26.793 empregos diretos numa área total de 63.692 km<sup>2</sup>. Desse total, 1.529 produtores estavam na Microrregião da Canastra, com uma produção de 5.787 toneladas ao ano e gerando 4.281 empregos diretos numa área total de 7.452 km<sup>2</sup>.

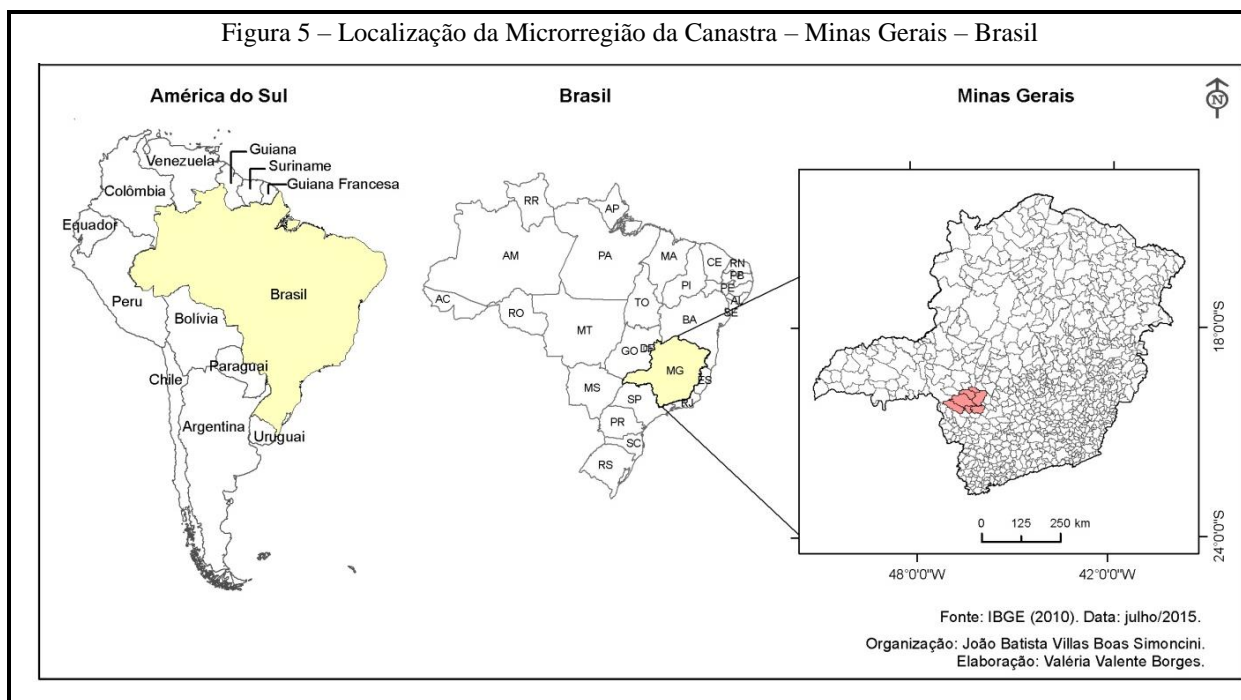
As pesquisadoras Sobral, Costa, Teodoro (2013) da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - EPAMIG, em concordância com a Lei nº 20.549, de 18 de dezembro de 2012, consideram como Queijo Minas Artesanal aquele produzido com leite cru e com a utilização do fermento láctico natural, popularmente conhecido como pingão, em propriedades com atividade pecuária leiteira. Possuem características de sabor, de aroma e de textura típicas de cada região onde é produzido, motivo pelo qual é tal apreciado pelos consumidores. Também valoriza as tradições e as raízes da cultura mineira e tem sido objeto de pesquisa, por sua importância sócio-econômica.

### 3.3 Localização e descrição da Microrregião da Canastra

A Microrregião da Canastra onde é produzido o Queijo Canastra localiza-se no sudoeste do Estado de Minas Gerais, limitando-se ao norte/noroeste com a região do

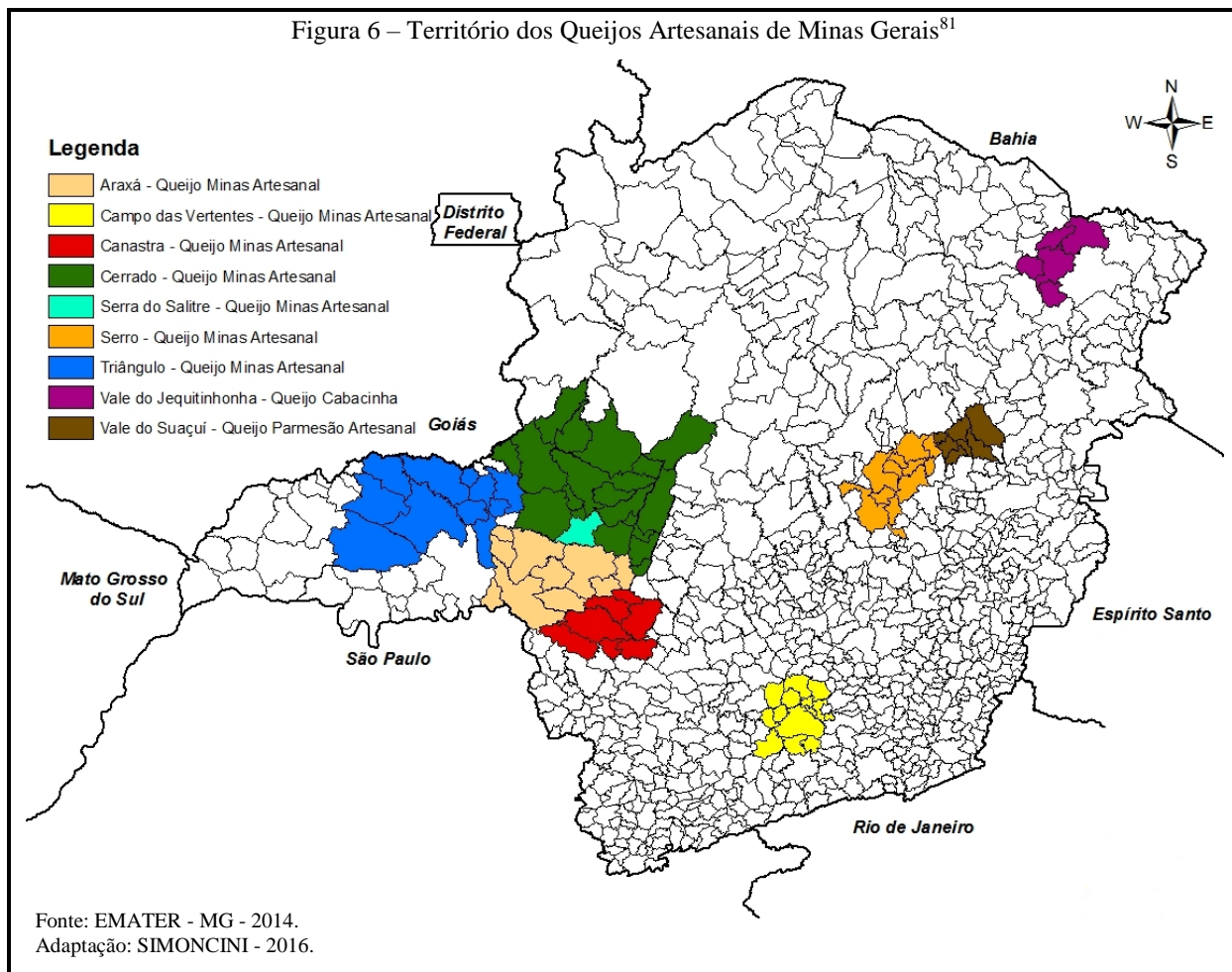


Triângulo Mineiro, ao sul com a região do Lago de Furnas e a oeste com a região Centro-Oeste de Minas. A figura 5 situa a Microrregião da Canastra em relação a América do Sul, ao Brasil e ao próprio Estado de Minas Gerais.



A Microrregião da Canastra compõe junto com as demais microrregiões representadas na figura 6, o denominado Território dos Queijos Artesanais de Minas Gerais. Segundo o regulamento<sup>80</sup> do processo de produção de Queijo Minas Artesanal na caracterização dessas microrregiões, o critério básico utilizado é a tradição histórica e cultural da produção do queijo artesanal. Destaca o regulamento que as microrregiões e os municípios que as compõem serão identificadas em portarias específicas sempre que houver solicitação junto ao Instituto Mineiro de Agropecuária (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.

<sup>80</sup> Regulamento da Lei nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002 que dispõe sobre o processo de produção de queijo Minas Artesanal (aprovado pelo Decreto nº 42.645, de 5 de junho de 2002).

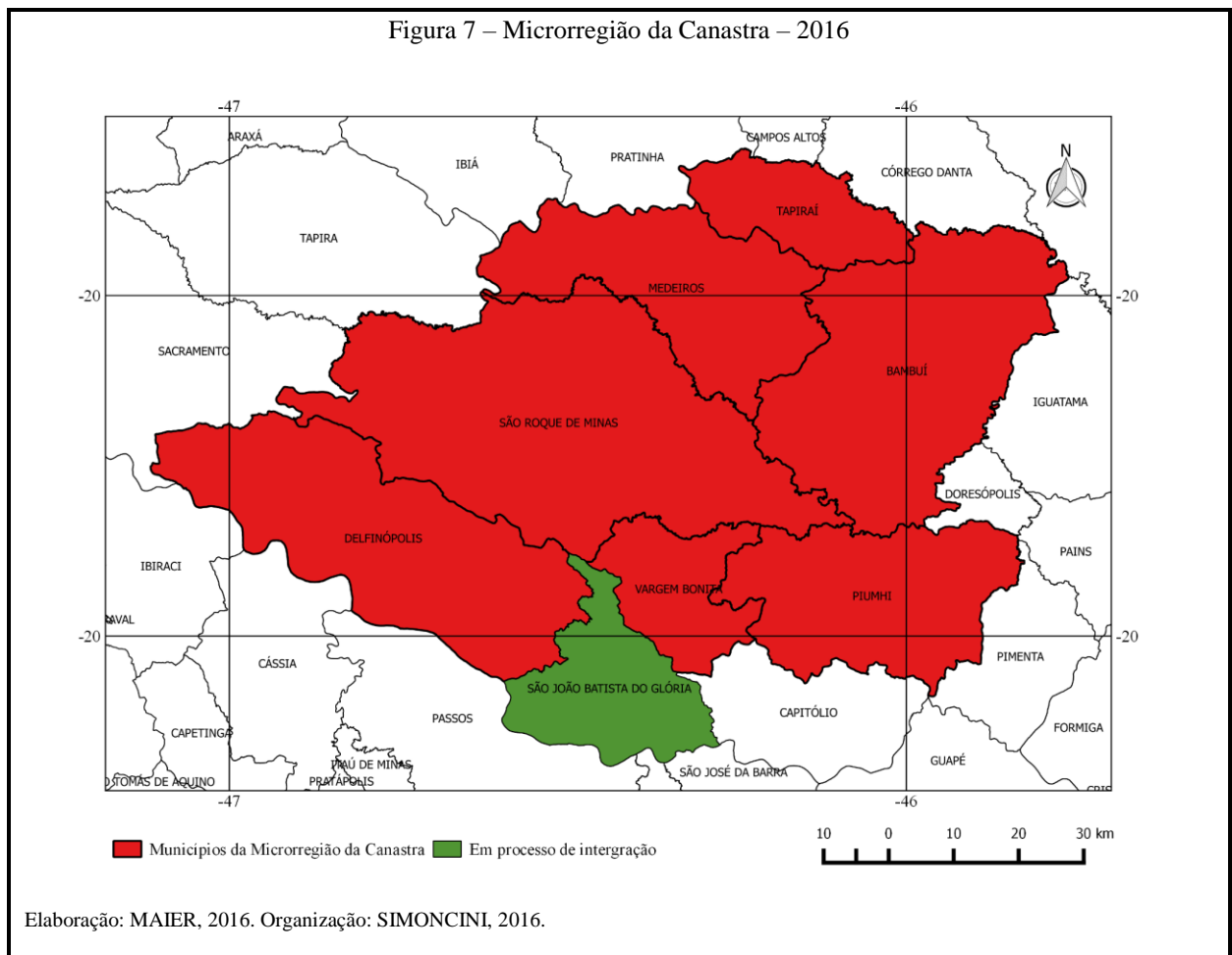


A Microrregião da Canastra foi delimitada geograficamente pelo Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA (2004) através da Portaria nº 694, de 17 de novembro de 2004, que em seu Art. 1º determina: “Fica identificada a Microrregião da Canastra como produtora do Queijo Minas Artesanal, composta pelos municípios de Bambuí, Delfinópolis, Medeiros, Piumhi, São Roque de Minas, Tapiraí e Vargem Bonita” (IMA, 2004). Essa microrregião pode ser visualizada na figura 7.

Segundo o G1 Sul de Minas (2016) os produtores de queijo de São João Batista do Glória - MG - entraram com um processo solicitando a integração do município na Microrregião da Canastra. De acordo com João Carlos Leite (Presidente da Associação dos

<sup>81</sup> “O Território do Queijo Artesanal em Minas é um território de cultura – ou seja, um território natural transformado, construído e reconstruído em sua ambiência pela ação humana. É natureza apropriada e transformada pelos homens que vieram ocupando o território ao longo dos séculos, em dinâmica e lenta construção da paisagem, integrando alternativas de sobrevivência, tecnologias patrimoniais, modos de fazer, costumes, hábitos, saberes, que se expressam na vida cotidiana, no cultivo da terra e na produção de alimentos; na criação de gado, porcos e galinhas; na feitura de queijos e na culinária; nas rezas, as festas, no luto, na superação das dificuldades”. (IPHAN, 2014. p. 43).

Produtores de Queijo Canastra - APROCAN) e Paulo Henrique de Matos Almeida (Gerente Executivo da APROCAN) o processo de inclusão do município de São João Batista do Glória – que tem cerca de 30 produtores de queijo – na Microrregião da Canastra já foi aprovado pela EMATER/MG, IMA e APROCAN, porém, aguarda aprovação e homologação por parte do Instituto Nacional de Propriedade Industrial - INPI.



Segundo Almeida; Fernandes (2004) as características agroclimáticas da microrregião podem ser assim estabelecidas: o clima caracterizado na área delimitada é classificado como tropical de altitude, típico do cerrado, com temperatura média anual em torno de 22,2 °C, com a média mínima de 16,7 °C e a média máxima de 27,6 °C, com chuvas distribuídas entre os meses de outubro a março, com índice pluviométrico médio em torno de 1.390 mm anuais; a altitude varia de 637 a 1.485 m, tendo um relevo com aproximadamente 25% de área plana, 40% de área ondulada e 35% de área montanhosa; a umidade do ar típica de cerrado, com

inverno seco e verão úmido, podendo ir de valores inferiores a 40% no inverno e superiores a 85% no verão.

Com base nas unidades do relevo brasileiro de Jurandyr Luciano Sanches Ross (2005), destacamos que a Microrregião da Canastra compõe os “Planaltos e Serras de Goiás-Minas<sup>82</sup>”, que estão associados ao “Cinturão Orogênico de Brasília”.

Almeida; Fernandes (2004) destacam uma variação acentuada dos tipos de solos, dependendo dos limites geográficos analisados. Acrescentam que a região da Serra da Canastra apresenta um grande potencial hidrológico em virtude da sua geomorfologia, principalmente pelo fato da presença de escarpas rochosas. As águas emergentes de formação de rochas quartzíticas apresentam-se, além de cristalinas, com oxigenação propiciada por quedas d’água de diferentes dimensões. As condições favoráveis relativas à qualidade da água, à vegetação tanto nativa (próprias de campos e cerrados) quanto às espécies forrageiras exógenas cultivadas, contribuem para as características e a qualidade do Queijo Canastra.

Ao quadro físico-natural e geoeconômico da Microrregião da Canastra somam-se os aspectos socioculturais que contribuíram e estabeleceram um modo de fazer próprio na manipulação do leite, dos coalhos, das massas, das formas de prensagem, da cura, e da tradição comercial. A esse modo de fazer acrescentam-se formas de viver e significados atribuídos. (MENESES, 2006). Desta maneira, buscamos descrever como se configurou o modo-de-fazer e a tradição, ou seja, a artesanidade do Queijo Canastra.

### 3.4 A tradição da cultura queijeira

O modo artesanal de fabricar queijo é costume permanente e dinâmico, que desperta sentimentos de orgulho pelos saberes construídos no passado. Além disso, embasa a sobrevivência de numerosas famílias e fundamenta a economia de municípios e regiões. (SILVA et al., 2011. p. 16).

---

<sup>82</sup> Os planaltos e serras do Goiás-Minas, estão associados à faixa de dobramento do cinturão de Brasília. Estende-se desde o sul do Estado do Tocantins até o sudoeste de Minas Gerais, na região da Serra da Canastra, e configuram-se como verdadeiras serras residuais, como ocorre com as serras da Canastra (MG), da Bocaina, Dourada e Geral do Paraná, em Goiás-Tocantins. Essas serras são resíduos das antigas dobras e constituem-se em alinhamentos de cristas. São sustentadas com frequência por rochas metamórficas, sobretudo quartzitos associados a intrusões de natureza granítica. São frequentes os extensos topos planos em chapadas, como ocorre nas chapadas de Brasília, Cristalina e dos Veadeiros, a nordeste do Distrito Federal. Esses topos planos associam-se a superfícies de erosão que remontam ao Pré-cretáceo, com novos ciclos erosivos no Terciário (ROSS, 2005. p. 58).

Dentre as particularidades geográficas, históricas, econômicas e culturais dos municípios que configuram a Microrregião da Canastra, está o modo-de-fazer o queijo, sendo este, considerado Patrimônio Cultural Imaterial<sup>83</sup> tanto pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN, quanto pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais - IEPHA/MG.

De acordo com o IPHAN, a Constituição Federal de 1988, nos artigos 215 e 216, estabeleceu que o patrimônio cultural brasileiro é composto de bens de natureza material e imaterial, incluídos aí os modos de criar, fazer e viver dos grupos formadores da sociedade brasileira. 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 nos lugares, tais como mercados, feiras e santuários que abrigam práticas culturais coletivas.

Essa definição está em consonância com a Convenção da Unesco para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, ratificada pelo Brasil em 1º de março de 2006, que define como patrimônio imaterial as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto 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.

Segundo o IPHAN, enraizado no cotidiano das comunidades e vinculado ao seu território e às suas condições materiais de existência, o patrimônio imaterial é transmitido de geração em geração e constantemente recriado e apropriado por indivíduos e grupos sociais como importantes elementos de sua identidade.

Tendo como referência a caracterização de patrimônio cultural imaterial da Constituição Federal e do IPHAN, pode-se afirmar que o Queijo Minas Artesanal da Canastra traz consigo todo um conhecimento incutido nas artes do fazer, passado de geração em

---

<sup>83</sup> Livro de Registro dos Saberes, volume primeiro, do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, instituído pelo Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000, consta à folha 7, verso, o seguinte: Registro número 4. Bem cultural: Modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre. Descrição: A produção artesanal do queijo de leite cru nas regiões serranas de Minas Gerais representa até hoje uma alternativa bem sucedida de conservação e aproveitamento da produção leiteira regional, em áreas cuja geografia limita o escoamento dessa produção. O modo artesanal de fazer queijo constitui um conhecimento tradicional e um traço marcante da identidade cultural dessas regiões. Cada uma delas forjou um modelo de fazer próprio, expresso na manipulação do leite, dos coalhos e das massas, na prensagem, no tempo de maturação (cura), conferindo a cada queijo aparência e sabor específicos. Nessa diversidade constituem aspectos comuns o uso do leite cru e a adição do pingo, fermento lácteo natural recolhido do soro drenado do próprio queijo e que lhe confere características microbiológicas específicas, condicionadas pelo solo, pelo clima e pela vegetação de cada região. O modo próprio de fazer o queijo de Minas sintetiza, no queijo do Serro, no queijo da Canastra, no queijo Serra do Salitre ou Alto Paranaíba, ou ainda Cerrado, um conjunto de experiências, símbolos e significados que definem a identidade do mineiro. IPHAN - Processo nº 01450.012192/2006-65 - Data do Registro: 13/06/2008.

geração, materializando-se no saber-fazer<sup>84</sup>, elemento fundamental na caracterização de um *terroir*<sup>85</sup>.

De acordo com os coordenadores técnicos da EMATER/MG, Almeida; Fernandes (2004), a fabricação e o consumo do Queijo Minas Artesanal da Canastra se confundem com a própria história do povoamento local, iniciado no período colonial, onde se buscava minerais e pedras preciosas.

Segundo o Dossiê do IPHAN (2014) a produção artesanal de queijos de leite cru é uma atividade tradicional, enraizada no cotidiano de fazendas e sítios de Minas Gerais, e remete ao processo de ocupação desse território, durante os séculos XVII e XVIII. Acrescenta que o modo de fazer, de origem milenar, é apropriado para o aproveitamento e conservação do leite, especialmente nas regiões serranas, onde o escoamento da produção sempre foi dificultado pelas más condições das estradas. A receita básica foi legada pelos antigos colonizadores portugueses – leite cru, coalho e sal –, à qual os mineiros acrescentaram o “pingo”, fermento natural desenvolvido ao longo dos tempos, a partir do soro drenado do próprio queijo, e que lhe confere características microbiológicas específicas, condicionadas pelo tipo de solo, clima e vegetação de cada lugar.

Existem relatos de naturalistas, mineralogistas, botânicos e médicos do período do Brasil Colonial e Imperial que descrevem detalhadamente a vegetação, solo, relevo, serras, tribos indígenas existentes e os hábitos e costumes dos habitantes locais. Entre os hábitos e costumes, vale ressaltar os que se referem à alimentação e a elaboração de queijos.

---

<sup>84</sup> Conhecimentos, aptidões e técnicas adquiridas individualmente ou por um grupo, através da experiência.

<sup>85</sup> O termo *Terroir* veio a ganhar conotação positiva nos últimos 60 anos, quando a valorização da delimitação dos vinhedos nas denominações de origem de vinhos na França veio a balizar critérios associados à qualidade de um vinho, incluindo o solo e a variedade, dentre outros. A palavra *Terroir* passa a exprimir a interação entre o meio natural e os fatores humanos. E esse é um dos aspectos essenciais do *Terroir*, de não abranger somente aspectos do meio natural (clima, solo, relevo), mas também, de forma simultânea, os fatores humanos da produção - incluindo a escolha das variedades, aspectos agrônômicos e aspectos de elaboração dos produtos. Na verdade o *Terroir* é revelado pelo homem através do saber-fazer local. O *Terroir* se opõe a tudo o que é uniformização, padronização, estandardização e é convergente ao natural, ao que tem origem, ao que é original, ao típico, ao que tem caráter distintivo e ao que é característico. (TONIETTO, 2007).

Explica Daniel Ricard, professor da Universidade de Geografia de Clermont Ferrand, França – em entrevista à jornalista e Mestra Queijeira da Guilde Internationale des Fromagers Débora de Carvalho Pereira (Associação SerTãoBras, 2013) –, que *terroir* é uma palavra que, a priori, existe praticamente só em francês. E em todo caso não existe em inglês, o que é extremamente revelador. E quando há um artigo para traduzir, não sabemos nunca como traduzir essa palavra, que é intraduzível em muitos idiomas. Mas eu creio que o *terroir* é uma associação, é o que diz o texto da Lei de 1919 sobre as AOCs (denominação de origem controlada, na França). É uma associação entre os fatores naturais e os fatores humanos, quer dizer, existem conhecimentos de ‘saber fazer’ que são desenvolvidos em um dado território que são, por sua vez, caracterizados por dados climáticos, geológicos etc.... mas há sempre os homens. Acrescenta Ricard (2013) que de acordo com a profissão, isso é visto de maneira diferente. Os produtores de vinho tendem a resumir o *terroir* pelo meio natural [...]. Nos queijos, é muito mais relacionado aos fatores humanos.

Destaca o naturalista Auguste de Saint-Hilaire (2004) que era comum a fabricação do queijo artesanal no século XIX e que este já havia se consolidado como produto de expressão na alimentação e na economia regional. Neste contexto, ressaltamos a citação de Saint-Hilaire (2004) sobre as características do leite, do processo de fabricação e transporte dos queijos produzidos na Província de Minas início do século XIX.

Alimentadas em excelentes pastagens, as vacas que ainda estão com cria dão um leite quase tão cremoso quanto o das nossas montanhas de Auvergne. O leite não é guardado em potes e sim em pequenos barris circundados por aros de ferro, sendo retirados dos recipientes com a ajuda de uma cabaça cortada ao meio no sentido longitudinal. Fabrica-se geralmente uma considerável quantidade de queijos na Comarca de S. João del Rei, mas a maior produtora é a região do Rio Grande, constituindo o queijo um dos seus principais produtos de exportação. Mostrarei a seguir a maneira como são feitos os queijos: tão logo o leite é tirado coloca-se nele o coalho, o que faz talhar-se instantaneamente. O coalho mais usado é o de capivara, por ser mais facilmente encontrado. As fôrmas são de madeira e de feitio circular, tendo o espaço livre interno mais ou menos o tamanho de um pires. Essas fôrmas são colocadas sobre uma mesa estreita, de tampo inclinado. O leite talhado é colocado dentro delas em pequenos pedaços, até enchê-las. Em seguida a massa é espremida com a mão, e o leite que escorre cai dentro de uma gamela colocada em baixo. À medida que a massa talhada vai sendo comprimida na fôrma, nova porção é acrescentada, continuando-se a espremê-la até que a fôrma fique cheia de uma massa totalmente compactada. Cobre-se de sal a parte superior do queijo, e assim ele é deixado até a noite, quando então é virado ao contrário, pulverizando-se também sal a parte agora exposta. Na manhã seguinte o queijo é posto ao ar livre, num lugar ensombrado, e de tempos em tempos é virado. Ao fim de oito dias está pronto. Esses queijos, aos quais se dá exclusivamente o nome de queijos de Minas, são muito afamados. Sua consistência é compacta, sua cor se aproxima da dos queijos de Gruyères, mas o tom amarelo é mais pronunciado, ao que me parece. Seu sabor é suave e agradável. Quando são transportados para o Rio de Janeiro, os queijos são colocados dentro de cestos (jacás) feitos de bambu grosseiramente trançados. Cada cesto contém cinquenta queijos, e dois cestos constituem a carga de um burro (SAINT-HILAIRE, 2004. p.52).

Posteriormente, registra o médico, mineralogista e botânico Johann Emanuel Pohl (1976) seus achados e impressões durante a sua viagem pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais. A primeira menção de Pohl (1976, p.79-80) ao queijo é estabelecida no dia 23 de setembro de 1818 nas vizinhanças do posto aduaneiro, no Registro de Matias Barbosa, próximo a divisa do Rio de Janeiro e Minas Gerais. Descreve ele que neste registro, que é um edifício quadrado, feito de madeira e barro, pagam taxas todas as mercadorias que vão do interior para o Rio, bem como as que vão do Rio para o interior. Chegam do Rio de Janeiro: aço, ferro, cobre chumbo, espingarda, terçados, ferraduras, aguardente, vinho, azeite, vinagre, sal, peixe salgado, presunto, farinha de trigo, trigo, cera, enxofre, remédios, miudezas, chapéus, louças, escravos, muares, etc. Seguem do interior para o Rio de Janeiro: cachaça,

açúcar, café, algodão e panos grosseiros de algodão, pedras preciosas, arroz, óleo de rícino, porcos, carne de porco, toicinho, cera preta, couros de boi, feijão, fumo, galinhas, bois, marmelada, milho, farinha de milho e mandioca, ipecacuanha, **queijo** e salitre.

Entre 31 de outubro e 04 de novembro de 1818 durante o percurso realizado entre o arraial de Formiga e o arraial de Bambuí, Pohl (1976) relata a chegada a Fazenda Barreiro e a instalação para dormir na Fazenda do Capitão Carvalho.

Aquí formos recebidos pelos mugidos de 200 vacas que haviam sido recolhidas ao curral e separadas de seus bezerros para serem ordenhadas pela manhã. Estes animais domésticos, de raça grande e robusta, de cor castanha, são criados antes para utilização da carne e do couro do que para a produção de leite. As vacas são ordenhadas apenas uma vez por dia e cada uma fornece, no máximo, dois a três quartilhos<sup>86</sup> de leite, que é utilizado para a fabricação de um **queijo seco**. Elas não permitem que se tire o leite antes que o peito seja dado ao bezerro, que mama durante um ano. O leite é saboroso, mas aqui a ninguém ocorre extrair a nata ou fazer manteiga, geralmente substituída pelo toicinho (POHL, 1976. Grifo nosso).

Outros registros históricos descrevem que, da formação dos primeiros rebanhos utilizando a pastagem nativa de campo e as pastagens naturais existentes nas áreas desmatadas, surgiu a necessidade da produção do queijo artesanal. O produto era consumido pelas famílias e/ou comercializado junto aos tropeiros que passavam pela região e distribuíam estes produtos para diversas comarcas. O processamento era rudimentar, sendo o coalho natural, obtido da raspagem do estômago seco do tatu<sup>87</sup>, porco ou do bezerro macho. Como fermento láctico, usava-se o “pingo”, ou seja, o soro que escorre do queijo no prazo de 12 a 24 horas. Usualmente este “pingo” era trocado entre os produtores de queijo. A produção era guardada em malas de couro (bruacas ou buracas) e transportada em lombo de muares ou em

---

<sup>86</sup> O quartilho equivale a pouco mais de meio litro (POHL, 1976).

<sup>87</sup> Referente à elaboração do coalho, destaca Almeida; Fernandes (2004) em pesquisa de campo com moradores nativos da região da Canastra: o coalho era feito do bucho do tatu. Pegava o bucho, lavava muito bem lavado e enchia de sal. Depois ele era empalhado com palha de milho e era colocado dependurado por cima do fogão de lenha, onde ficava por até 6 meses, ficando todo preto de picumã. Para coalhar o leite, meu pai ia lá na trouxinha onde estava o bucho cheio de sal (às vezes o sal já tinha comido todo o bucho), então abria a palha e pegava uma colher daquela mistura de sal e bucho derretido, colocava num copo com água, coava e só no outro dia ele era colocado no leite. O coalho durava muito tempo, por dois motivos: primeiro, fazia pouco queijo e segundo, sempre aparecia um tatu pelo caminho. Com o passar do tempo, começou a fazer coalho com o bucho do porco e foi deixando de lado o bucho do tatu. Mas eu posso garantir, com toda certeza, que o queijo feito com o coalho do bucho de tatu era muito melhor, mais saboroso. É a mesma coisa de comparar hoje o queijo feito no chapadão e o queijo feito na braquiária. Lembro, também, quando chegou um vendedor oferecendo um coalho que vinha numa garrafa de vidro tampada com uma rolha e uma espécie de resina por cima. Para abrir a garrafa gastava um saca-rolha, era um tal de “coalho Friso”. Foi aí que acabou o coalho de bucho de tatu e de porco (ALMEIDA E FERNANDES 2004).



carros de boi. Naquela época, devido às dificuldades de transporte, o queijo chegava a ser comercializado com 30 a 60 dias de maturação (ALMEIDA E FERNANDES 2004).

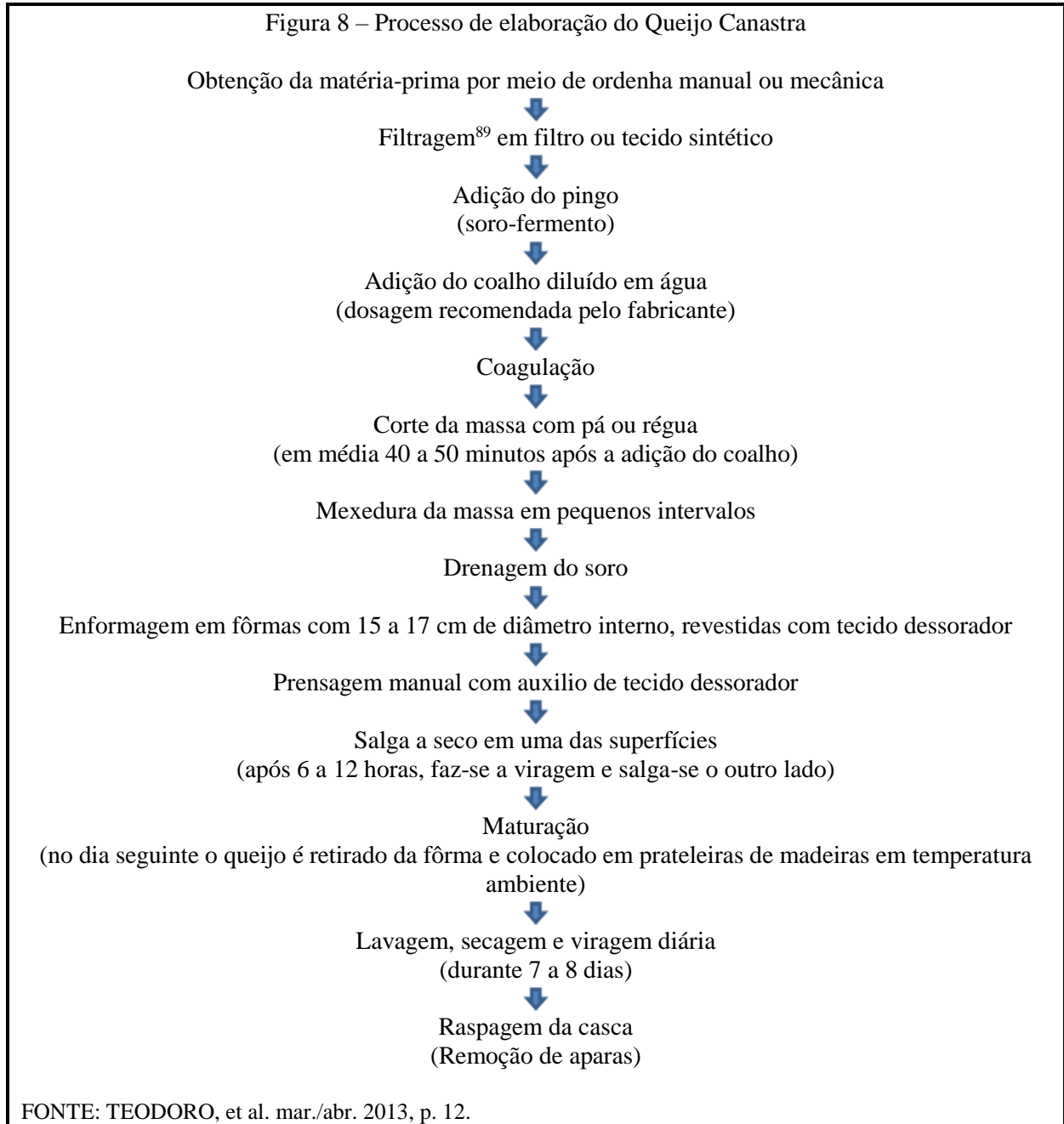
Explica Silva et al. (2013) que na atualidade o processo de fabricação e maturação dos Queijos Artesanais de Minas Gerais variam em suas características por serem produzidos a partir de leite cru adicionado de coalho, utilizando ou não o pingo. Essa variação advém de fatores edafoclimáticos (solo, pastagens, água, temperatura, altitude<sup>88</sup>, dentre outros), os quais compõem um ambiente propício para o desenvolvimento da microbiota endógena presente no pingo. Outros fatores contribuem neste processo, tais como: variação na tecnologia de fabricação e possíveis falhas higiênicas na obtenção do leite cru. Esses fatores atuam no pingo e no queijo. Complementa que as características dos queijos artesanais mineiros tendem a sofrer variações em função da multiplicidade de interações entre todos os fatores mencionados. Tanto os micro-organismos endógenos presentes em culturas lácteas industrializadas, quando em atividade, desenvolvem sabores, aromas, que modificam a textura, ajudam na coagulação do leite e nas reações bioquímicas na fase de maturação, o que caracteriza o queijo. Assim, no processo de maturação, o Queijo Minas Artesanal da Canastra expressa sua identidade, adquirindo sabores e aromas próprios, coloração amarelada típica, superfície amanteigada e textura suave.

A figura 8, demonstra o processo de fabricação e maturação do Queijo Minas Artesanal da Canastra.

---

<sup>88</sup> Verificamos na fala dos produtores e nos últimos concursos de Queijo Canastra realizados (municipais e regionais), que nas propriedades localizadas acima de 800 metros de altitude as condições naturais e temporais são mais favoráveis ao processo de produção e maturação do Queijo Canastra. Não aprofundamos nessa constatação, apenas elaboramos o Mapa (ANEXO A) que localiza os municípios e os produtores visitados e especifica as curvas de nível da Microrregião da Canastra e do seu entorno.

Figura 8 – Processo de elaboração do Queijo Canastra



Segundo o parágrafo único do Art. 4 da Lei nº 20.549 de 18 dezembro de 2012 no processo de produção do Queijo Minas Artesanal devem ser observadas as seguintes condições:

I - a produção será iniciada até noventa minutos após o começo da ordenha;

<sup>89</sup> Filtragem ou 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 deve ser constituído de tela de metal, aço inox ou alumínio, *nylon* ou plástico atóxico. É importante que a malha seja de 10 - 16 *meshes* e que esteja higienizada e seca antes do uso. O leite deverá ser coado novamente no tanque de recepção, com filtro de 60 - 90 *meshes*. A utilização de mais de um filtro pode ser necessária, pois este deverá ser trocado sempre que estiver saturado de sujidades. (EMATER, 2009).

II - o leite a ser utilizado não poderá sofrer tratamento térmico;

III - serão utilizadas culturas lácticas naturais, como o pingo, o soro fermentado ou soro-fermento e, conforme dispuser regulamento, a rala.

Em relação ao leite utilizado na elaboração do Queijo Canastra, consideramos o leite cru um elemento essencial. Conforme explica Ploeg (2008), o leite cru<sup>90</sup> é um produto natural que contem uma variedade de micro-organismos, muitos dos quais são essenciais para o seu gosto, cheiro, sabor, qualidade e benefícios para a saúde, enquanto outros podem ser potencialmente prejudiciais. Acrescenta o autor, que muitos queijos excepcionais, como o *Parmigiano-Reggiano*, são feitos de leite cru ou natural como é chamado na Itália – mas a produção desses queijos implica obrigatoriamente tecnologias orientadas para habilidades. Complementamos com a menção de Pinto (2004): leite cru, pingo e as mãos são ingredientes básicos na elaboração do Queijo Canastra.

Retornando ao processo de elaboração do Queijo Minas Artesanal da Canastra, a maioria dos produtores mistura o pingo com o coagulante ou coalho<sup>91</sup> e adiciona-os juntos no leite. Dos 140 produtores do Queijo Canastra entrevistados (2014; 2016), 122 (87%) utilizam coalho industrial líquido; 11 (8%) coalho industrial líquido e em pó; 5 (3%) coalho industrial em pó; 1 (1%) coalho de origem animal e 1 (1%) outro tipo de coalho. Na figura 9 pode-se observar as marcas de coalho industrial líquido mais utilizadas pelos produtores.

As marcas comerciais de coalho industrial líquido utilizadas pelos produtores apresentam poder de coagulação de 1:10.000 (figura 9), ao passo que os coalhos industriais em pó apresentam poder de coagulação 1:30.000, 1:40.000 ou até 1:80.000 (figura 10). A quantidade de coalho não foi determinada, embora o produtor siga as recomendações do fabricante. Também leva em conta sua experiência, disponibilidade de tempo e as temperaturas do leite e do ambiente para determinar a quantidade de coalho a ser utilizada no dia-a-dia de fabricação. (SILVA, 2007).

<sup>90</sup> Sobre o leite cru e as vantagens dos queijos de leite cru consultar a obra de SPERAT-CZAR, Arnaud. **Os queijos de leite cru**. Tradução: Vania Hermann. Belo Horizonte: SerTãoBras, 2012.

<sup>91</sup> A denominação coalho é reservada para as enzimas obtidas do quarto estômago de ruminantes como, por exemplo, o coalho bovino. Neste extrato animal existem duas principais enzimas: a quimosina e a pepsina, que alteram seu percentual conforme a idade do animal (quanto mais avançada a idade, menor o conteúdo de quimosina). Por outro lado, a denominação coagulante fica direcionada a todas as enzimas utilizadas na coagulação do leite obtidas por meio diferente do coalho (quarto estômago de ruminantes) como, por exemplo, os coagulantes vegetais e microbianos. (FOOD INGREDIENTS BRASIL, 2011).

Figura 9 – Coalhos líquidos utilizados no processo de fabricação do Queijo Canastra



Fonte: SIMONCINI, 2014.

A figura 9 apresenta as marcas de coalho líquidos (poder de coagulação de 1:10.000) mais utilizados pelos produtores e o Queijo da Canastra com aproximadamente 8 dias de maturação.

Figura 10 – Coalho em pó utilizado no processo de produção do Queijo Canastra



Fonte: SIMONCINI, 2014.

Esta figura mostra os queijos com aproximadamente 4 dias de maturação e o coalho em pó (poder de coagulação de 1:80.000). O coalho especificado na figura 10 foi verificado em um único produtor.

Juntamente com o coalho há outra importante componente no processo de elaboração do Queijo Canastra, o pingo. Segundo Furtado (1980) o “pingo” é um fermento natural. Explica o autor que o soro que escorre de um dia para o outro é coletado em uma vasilha e

vem a constituir o “pingo”. Trata-se de um soro que fermentou de um dia para o outro, contendo certa quantidade de sal que age como inibidor de certas fermentações indesejáveis. No momento de ser adicionado ao leite, na fabricação do dia, o “pingo” constitui um autêntico fermento natural, devendo conter certamente milhões de bactérias lácticas desejáveis, por mililitro.

De acordo com o Dossiê do IPHAN (2014) o pingo é o “DNA” do Queijo Artesanal de Minas. Nele está condensado o ecossistema de cada região: as peculiaridades do substrato geológico, do relevo, da água, do clima, das pastagens naturais. É ele que diferencia os queijos artesanais das diversas regiões produtoras de Minas Gerais. Nesse fermento natural se aglutina todo um conjunto de bactérias lácticas, específicas de cada região, que constitui o elo entre o passado e o futuro. Por isso se afirma que o Queijo Artesanal de Minas é alimento vivo, ao contrário dos queijos feitos de leite pasteurizado, quando são eliminados todos os micro-organismos, tanto os presumivelmente nocivos ao homem quanto aqueles benéficos para a saúde.

Ao dissertar sobre as características físico-químicas e sensoriais do Queijo Minas Artesanal da Canastra e efetuar a avaliação sensorial utilizando a Análise Descritiva Quantitativa Modificada (ADQM), observou Silva (2007) que o “pingo” foi o responsável pela constância dos atributos sensoriais (cor, uniformidade da cor, formato, crosta, untuosidade, consistência, textura, odor, tipicidade do odor, sabor e tipicidade do sabor) do Queijo Minas Artesanal da Canastra.

De acordo com Pinto (2004) a utilização do pingo não é uma exclusividade do Queijo Artesanal de Minas, é uma prática utilizada em países como Suíça, França e Itália.

A utilização do pingo é opcional, porém, verificamos que a maioria dos produtores dele se servem (figura 11), sendo sua coleta realizada após a salga do queijo, quando este permanece sobre a bancada e ainda na fôrma. Essa operação é realizada durante o período noturno e o tempo de coleta ocorre no intervalo entre 8 e 17 horas, destacando que em 48% dos casos essa coleta ocorre entre 12 e 13 horas (figura 12).

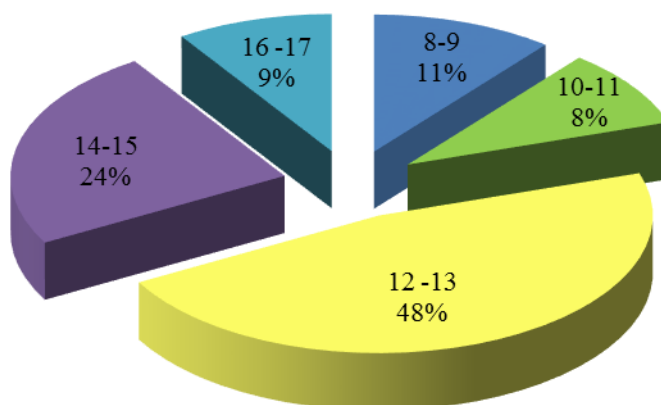
Figura 11 – O “pingo”



Fonte: SIMONCINI, 2014.

Nesta figura podemos visualizar o “pingo”, um dos principais ingredientes do Queijo Canastra.

Figura 12 – Tempo de coleta do pingo em horas



Elaboração: SIMONCINI, 2017.

Dos 140 produtores de Queijo Canastra entrevistados, 130 (93%) utilizam o pingo da produção do dia anterior e somente 10 (7%) produtores não utilizam o pingo. Quando ocorre

algum problema com o queijo os produtores fazem a substituição do pingo. Essa reposição é efetuada e constituída da seguinte maneira:

- 106 produtores (75%) adquirem com os vizinhos;
- 14 produtores (10%) utilizam pingo resfriado ou congelado;
- 10 produtores (7%) não utilizam o pingo;
- 8 produtores (6%) trocam o pingo periodicamente;
- 1 produtor (1%) tenta novamente o mesmo pingo;
- 1 produtor (1%) utiliza queijo curado ralado no leite.

Verificamos na pesquisa de campo a utilização de utensílios de madeira e outros materiais no processo de fabricação e maturação do Queijo Canastra.

No processo de coagulação do leite, corte<sup>92</sup> e mexedura da coalhada é utilizado o mesmo recipiente. O recipiente de plástico alimentício é o mais utilizado pelos produtores de Queijo Canastra (86%). São utilizados também recipientes de alumínio (6%), ferro (3%), inox (3%), estanho (2%). Os recipientes mais utilizados podem ser visualizados na figura 13.



O tempo aproximado da coagulação do leite utilizado na produção do Queijo Canastra verificado junto aos 140 produtores está assim dividido: menos de 30' - 14% (19 produtores); 31' a 40' - 27% (37 produtores); 41' a 50' - 19% (27 produtores); 51' a 60' - 26% (38

<sup>92</sup> Segundo Furtado (1991) a realização do corte possui como finalidade aumentar a superfície de exsudação do soro. Para queijos macios os grãos devem ser maiores, já para queijos semiduros e duros corta-se a coalhada em grãos menores, aumentando a área superficial, o que facilita a expulsão do soro.

produtores); acima de 60' 14% (19 produtores). Mais de 2/3 dos produtores confirmaram que a coagulação do leite ocorre entre 31' e 60' minutos.

Segundo Londoño; Abreu (2016) a coagulação demora em média 40 minutos, período durante o qual o leite deve permanecer em completo repouso. Quando o leite demora mais tempo para coagular, pode ser indicativo de algum problema, o qual deve ser identificado. Os mais comuns são: pouca quantidade de coalho adicionada; coalho velho; temperatura ineficiente ou excessiva; problemas com o fermento; leite com colostro<sup>93</sup>; leite mastítico<sup>94</sup>, etc.

Quanto ao corte e a mexedura da coalhada, tem como finalidade aumentar a superfície de dessoramento. Esse procedimento deve ser feito devagar. O método correto de corte é primeiramente longitudinal e em um segundo momento transversal. Após o primeiro corte, obtém-se cubos individualizados, deve-se dar um pequeno repouso de 5 minutos e proceder ao repasse dos grãos para torná-los ainda menores. Deve-se adotar o tamanho de grão adequado para cada tipo de queijo (LONDOÑO; ABREU, 2016).

Para cortar e fazer a mexedura da coalhada os produtores de Queijo Canastra são criativos, geralmente elaboram seus próprios utensílios, utilizando materiais diversos. Alguns dos utensílios podem ser visualizados na figura 14.

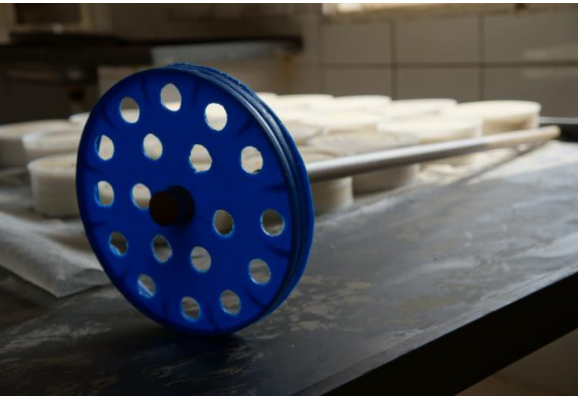
---

<sup>93</sup> O colostro é o leite obtido na primeira ordenha após o parto. Da segunda à décima ordenha pós-parto, o leite obtido se chama leite de transição, pois vai ficando mais fraco que o colostro, mas ainda continua sendo mais rico em nutrientes e substâncias de defesa que o leite comercial. Juntos, o colostro e os leites de transição são conhecidos pelos produtores como "leite sujo", pois não são vendáveis. (COUTINHO, 2016).

<sup>94</sup> Leite obtido de vaca com mastite. A mastite ou mamite é um processo inflamatório da glândula mamária, que pode ser causada por micro-organismo (bactérias, fungos, algas e vírus), traumas físicos e agentes químicos irritantes. Sendo que a predominância dos casos é devido à penetração de micro-organismos patogênicos pelo canal do teto, e em seguida a instalação e multiplicação dos patógenos. A resposta inflamatória da glândula mamária tem como finalidade eliminar o agente patogênico, a neutralizar toxinas e regenerar os tecidos danificados. (SILVA, 2014).



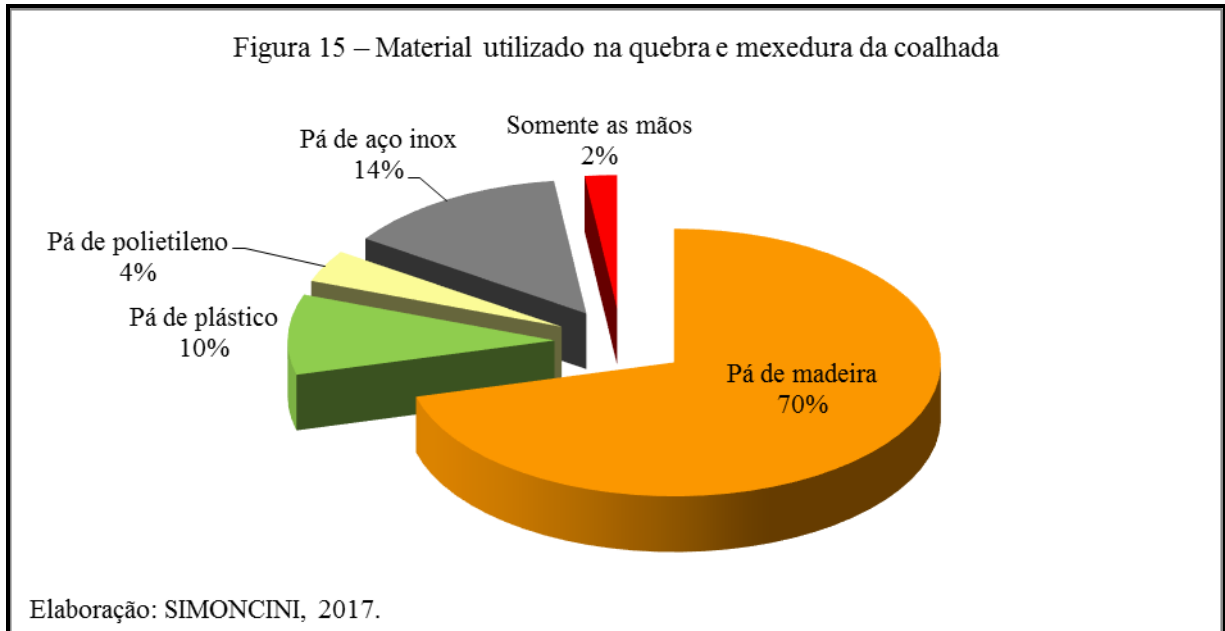
Figura 14 – Utensílios elaborados e utilizados pelos produtores de Queijo Canastra



Fonte: SIMONCINI, 2014.

A figura 14 demonstra os utensílios elaborados e utilizados pelos produtores de Queijo Canastra. Estes vão desde pá de madeira, passando pelos agitadores (plástico e inox) da coalhada até chegar a lira (inox) para corte da coalhada.

O material mais utilizado para cortar, quebrar e fazer a mexedura da coalhada é a pá de madeira, entretanto, outros materiais são utilizados (figura 15).



De modo geral os produtores efetuam o corte e a mexedura e dão prosseguimento realizando a dessoragem da coalhada. Com auxílio de um escorredor retiram cerca de 1/3 do volume inicial de soro, sendo que essa relação se faz em função do volume de leite. Por exemplo: de 450 litros de leite, retiram 150 litros de soro.

Todos os produtores de Queijo Minas Artesanal entrevistados retiram aproximadamente 1/3 do volume de soro da coalhada e a medida que vão colocando essa coalhada no tecido que está dentro da fôrma, efetuam o restante da dessoragem e iniciam a prensagem da massa. Todo o processo de dessoragem e prensagem pode ser visualizado na figura 16.

Figura 16 – Dessoragem e prensagem do Queijo Canastra



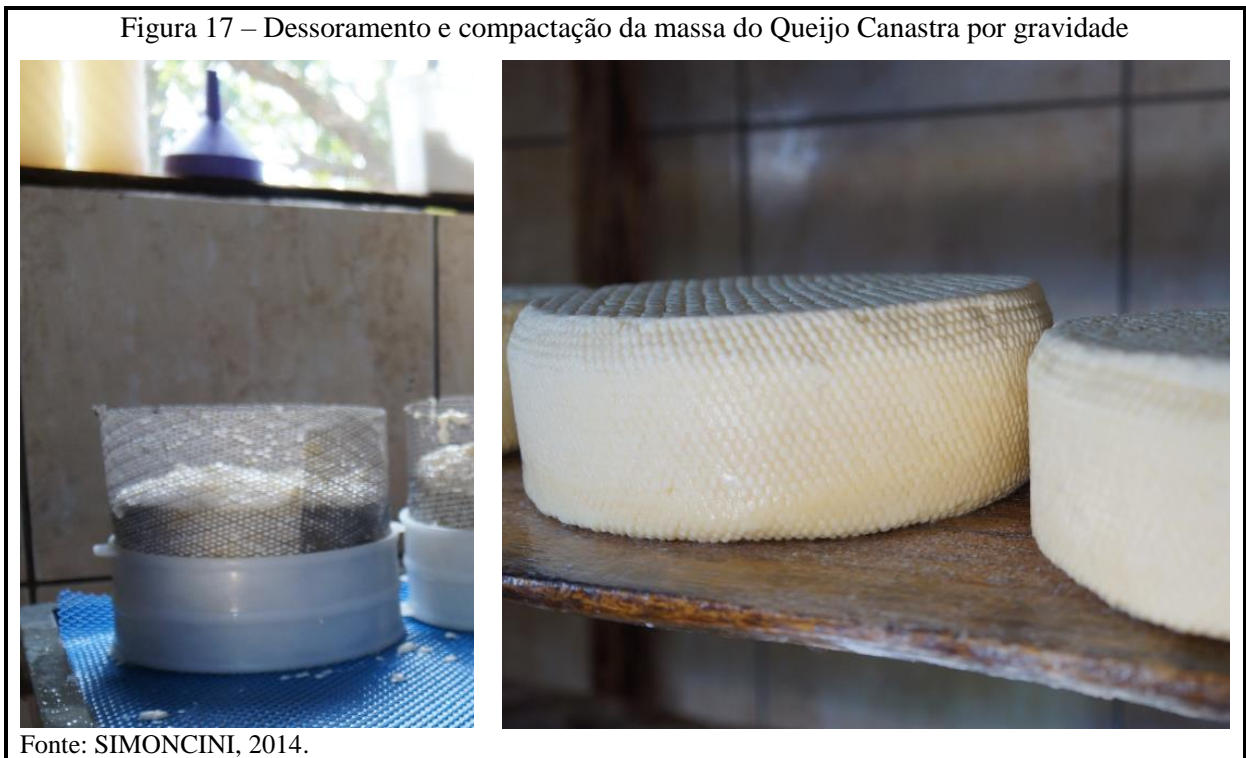
Fonte: SIMONCINI, 2014.

Na figura 16 podemos observar o processo manual de dessoragem e prensagem do queijo. Consideramos que nessa fase da elaboração o Produtor/Artesão dá forma e características pessoais ao Queijo Canastra. É o momento onde este Artesão, coloca suas digitais no processo através do seu *savoir-faire* (saber fazer), da sua religiosidade, paciência, sensibilidade, criatividade e da sua capacidade de trabalhar solitariamente.

A artesanidade está em todo o processo de produção do Queijo da Canastra, porém, a utilização das mãos na prensagem é algo especial e essencial na elaboração desse queijo.

Dos 140 produtores apenas 1 produtor não realiza a prensagem manual. Este, adiciona a coalhada cortada e parcialmente dessorada em uma tela plástica vazada que é colocada na borda interior da fôrma. A gravidade complementa o processo de dessoramento e a compactação da massa (figura 17).

A figura 17 mostra a técnica de dessoramento e compactação da massa do Queijo Canastra por gravidade. Essa técnica foi verificada em um único produtor no município de Medeiros.



Somente dois produtores utilizam peso (mármore e outros materiais) no processo de prensagem/dessoragem, porém, o peso é algo complementar, fazem prensagem/dessoragem manualmente (figura 18).

Figura 18 – Pesos utilizados no processo dessoragem/prensagem do Queijo Canastra

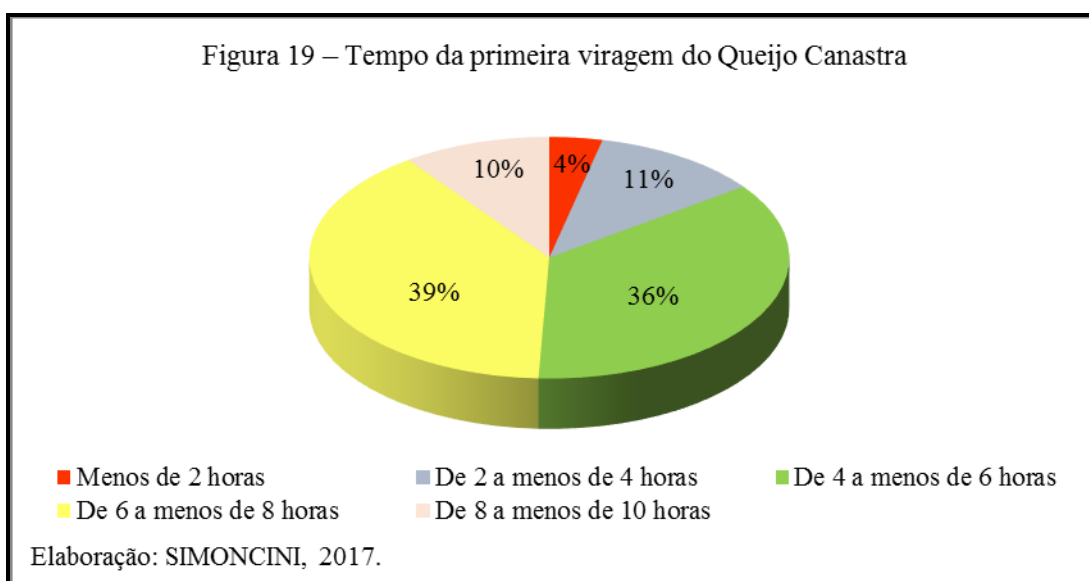


Fonte: SIMONCINI, 2014.

Verificamos que 123 (88%) produtores entrevistados utilizam um tecido sintético (volta ao mundo), 10 (7%) tecido de algodão, 5 (4%) outro material e 2 (1%) não utilizam nenhum material na pressagem/dessoragem.

Após a pressagem, ou após o processo manual de expremedura como denomina Meneses (2006), ocorre a primeira salga. A segunda salga é realizada logo após a primeira viragem do queijo. A figura 19 demonstra o tempo da primeira viragem do queijo pelos produtores.

Figura 19 – Tempo da primeira viragem do Queijo Canastra



De acordo com dados da figura 19, a primeira viragem do queijo é realizada em 75% dos casos entre 4 a 8 horas. Como sinalizado por Meneses (2006), cerca de 8 horas após a primeira salga, vira-se novamente o queijo e faz-se a segunda salga.

Segundo Paula; Carvalho; Furtado (2009) dentre as várias etapas da fabricação de queijos, a salga é de suma importância, uma vez que o sal<sup>95</sup> (NaCl) desempenha várias funções nos queijos, tais como: sabor, controle do desenvolvimento microbiano, regulação dos processos bioquímicos (enzimas) e físico-químicos, durabilidade, entre outros. A salga tem ampla influência na fase de maturação, etapa final do processo de fabricação. Uma vez que, se não for bem conduzida, pode afetar seriamente a atividade microbológica e enzimática de um queijo e ser a causa de diversos defeitos. De acordo com Furtado<sup>96</sup> (1991) a salga desempenha papel importante na constituição da microbiota dos queijos, inibindo ou mesmo eliminando organismos indesejáveis.

A salga exerce outras funções, tais como: melhora e realça o sabor, além de mascarar sabores estranhos; auxilia na formação da casca do queijo pela desidratação superficial; promove, pela modificação da pressão osmótica, a sinérese da massa, estimulando a expulsão de soro e a redução da umidade do queijo. Auxilia na complementação da dessoragem do queijo, pois favorece a liberação da água livre da massa. Ao penetrar na massa do queijo, o sal utiliza a água livre para a sua dissolução e parte dessa água é deslocada para a casca, a fim de manter o equilíbrio osmótico, acabando por perder-se externamente (PAULA; CARVALHO; FURTADO, 2009).

---

<sup>95</sup> Sal segundo o Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia - INMETRO (2004) é um nome genérico para uma família de substâncias com características químicas comuns, sendo que a mais importante, para o ser humano, é o cloreto de sódio ou “sal de cozinha”. Esse sal “comum”, do ponto de vista nutricional, é fundamental para a saúde humana não apenas por ser utilizado de maneira universal no preparo e na industrialização dos alimentos, mas também devido à sua característica de ser ingerido regularmente em pequenas quantidades, o que o torna o veículo ideal para o consumo de iodo.

O iodo é um elemento químico necessário para a saúde humana, importante para o desenvolvimento físico e mental. Pode ser encontrado em alimentos do mar, rico em iodo, como peixes, ostras e mariscos, além de verduras, legumes e frutas cultivados em regiões litorâneas.

A deficiência no consumo de iodo pode causar problemas graves à saúde. Durante a gravidez, por exemplo, pode causar abortos, má formação do feto e o nascimento de crianças prematuras ou com cretinismo (retardo mental grave, responsável por dificuldades na fala, surdez e defeitos no corpo). Em crianças, vários distúrbios podem ocorrer nas primeiras fases do desenvolvimento, como alteração das funções psicomotoras, atraso no crescimento, redução da capacidade de concentração e aprendizado. Na idade adulta, por sua vez, a carência de iodo provoca o bócio, doença conhecida popularmente como “papo”, que causa aumento da glândula tireóide, localizada na região do pescoço. Em estágios mais avançados, essa doença pode gerar problemas de respiração, dificuldades de engolir, dores e desconfortos no pescoço.

O Ministério da Saúde através da Portaria nº 218, de 24 de março de 1999 determina em seu Art. 1º que somente será considerado próprio para consumo humano o sal que contiver teor igual ou superior a 40 (quarenta) miligramas até o limite máximo de 100 (cem) miligramas de iodo por quilograma de produto.

<sup>96</sup> FURTADO, Múcio Mansur. **A arte e a ciência do queijo**. 2. ed. São Paulo: Editora Globo, 1991.

Os métodos mais comuns de salga dos queijos artesanais são: (a) a seco<sup>97</sup>, (b) no leite<sup>98</sup> e a seco, (c) no leite, (d) na massa<sup>99</sup> e em (e) salmoura<sup>100</sup>. Verificaram-se dois processos de salga comumente utilizados pelos produtores do Queijo Minas Artesanal da Canastra: (a) a adição de sal sobre o queijo e (b) a adição de sal refinado iodado no leite no início da produção do queijo e posteriormente sal sobre o queijo quando este estiver pronto.

O processo de salga do queijo é realizado pelos produtores após a prensagem do mesmo. Do total de produtores entrevistados, 65% (90 produtores) fazem a salga sobre o queijo pronto, 30% (43 produtores) colocam o sal no leite e também sobre o queijo, 1% (2 produtores) utiliza sal na massa já coagulada e cortada (coalhada) e 4% (5 produtores) utiliza outro processo de salga.

Quanto ao tipo de sal utilizado, 62% (87 produtores) utilizam sal refinado iodado, 30% (42 produtores) sal grosso e 8% (11 produtores) fazem uso de sal refinado iodado e sal grosso. A quase totalidade dos produtores que realizam a salga a seco, utilizam sal grosso sobre os queijos. Os que fazem a salga no leite e sobre os queijos utilizam tanto o sal refinado iodado quanto o sal grosso e os que efetuam a salga somente na massa (coalhada) utilizam apenas o sal refinado iodado.

A figura 20 demonstra o processo de salga a seco do Queijo Minas Artesanal da Canastra como também o material e o formato das fôrmas, bancadas e granulometria do sal utilizado na salga. A figura 21 refere-se a um produtor cuja quantidade de queijo produzida diariamente está abaixo da média dos produtores da Microrregião da Canastra. Este produz quatro queijos por dia, sendo dois pela manhã e dois à tarde.

---

<sup>97</sup> O sal é colocado sobre o queijo já enformado.

<sup>98</sup> O sal é diluído no leite. A vantagem da salga no leite é que há uma boa distribuição do sal no queijo, porém, inviabiliza o uso do soro na alimentação animal e aumenta o tempo de coagulação devido a uma inibição parcial das enzimas do coalho.

<sup>99</sup> O sal é distribuído na massa após a dessoragem e antes de se realizar a enformagem.

<sup>100</sup> A salmoura consiste em uma solução salina de cloreto de sódio (NaCl) em que os queijos ficam submersos até adquirirem a quantidade de sal desejada.

Figura 20 – Granulometria do sal, formato das fôrmas e bancadas utilizadas na salga a seco

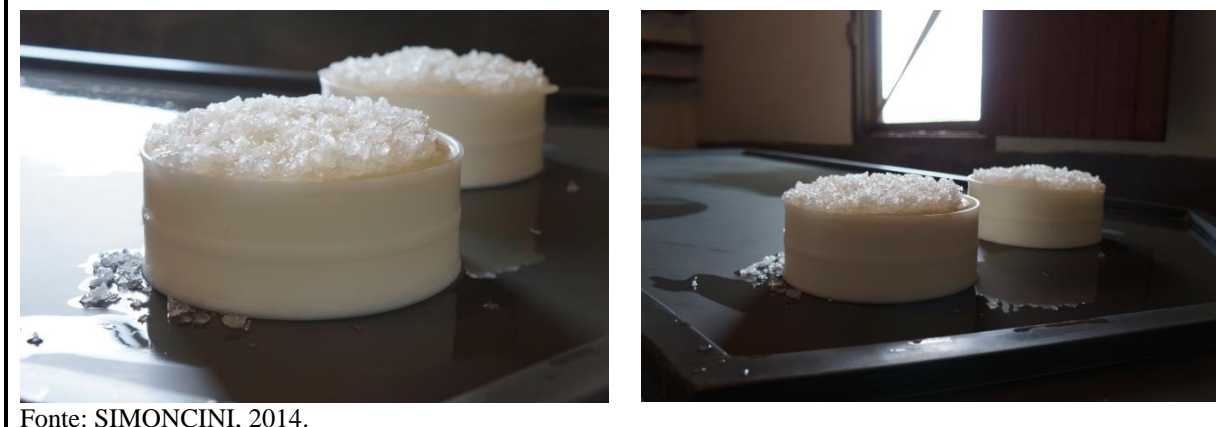


Fonte: SIMONCINI, 2014.

Na figura 20 observamos a granulometria do sal, formato das fôrmas e bancadas utilizadas na salga a seco. Demonstra a artesanidade do processo de salga, a autonomia do artesão durante o processo e a não padronização do mesmo.



Figura 21 – Menor quantidade diária de queijo produzido na Microrregião da Canastra



Fonte: SIMONCINI, 2014.

Após o término de todo o processo de fabricação do queijo, são realizados os procedimentos de limpeza e higienização dos vasilhames, utensílios e dependências da queijaria. Neste processo de limpeza e higienização o Guia Técnico para a Implementação de Boas Práticas Fabricação em Unidades de Produção do Queijo Minas Artesanal (2009) traz as seguintes recomendações:

- A queijaria deverá ser rigorosamente higienizada antes, durante e após a fabricação dos queijos. Os detergentes devem ser utilizados para limpeza de paredes, pisos, equipamentos e utensílios. Soluções cloradas (100 a 200 ppm) devem ser utilizadas para desinfecção dos mesmos;
- As queijarias, os equipamentos e utensílios, e todas as demais instalações, incluindo os desaguamentos, deverão ser mantidos em bom estado de conservação;
- Todos os produtos de limpeza e desinfecção, devidamente autorizados, deverão ser guardados em local adequado, fora das áreas de manipulação dos alimentos. Os materiais usados no dia poderão ser armazenados em armários devidamente protegidos dentro da área de produção;
- Deverão ser tomadas precauções adequadas para impedir a contaminação dos queijos quando as áreas, os equipamentos e os utensílios forem limpos com água, detergentes, desinfetantes ou soluções destes;
- A superfície que entrou em contato com o alimento deverá ser lavada com água clorada, antes que volte a ser utilizada para manipulação;
- Após o término da fabricação, todos os utensílios usados deverão ser cuidadosamente limpos com solução detergente, seguido de higienização com solução desinfetante<sup>101</sup> (100 - 200 ppm de cloro livre) por 30 minutos. (FAPEMIG; UFV, 2009).

<sup>101</sup> Os principais agentes desinfetantes são à base de iodo, quaternário de amônio, ácidos e cloro. A concentração de uso depende da indicação do fabricante e varia de acordo com a sua função e o tipo de composto utilizado. Os compostos clorados são os mais utilizados, por atuarem num maior número de microorganismos. Recomenda-se seu uso e sua concentração em parte por milhão (ppm de cloro ativo) nas seguintes situações: sanitização da água a ser usada nas instalações da agroindústria: mínimo de 0,5 ppm e máximo de 5 ppm, após a desinfecção; sanitização de equipamentos, materiais e utensílios: 100 - 200 ppm; higienização das mãos de manipuladores: 100 ppm; sanitização de instalações como pisos e paredes: 200ppm. (FAPEMIG; UFV, 2009).

Segundo Meneses (2006), comumente associa-se ao pingo e à higiene os bons resultados do processo de produção. Acrescenta que a tradição e a crença no valor da higiene para obtenção de um queijo de qualidade facilitam, atualmente, a implantação de “Boas Práticas de Fabricação - BPF” e que estas sensibilizam os produtores tradicionais.

Verificamos que dos 140 produtores de queijo Canastra, 72 (52%) fizeram cursos de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos, 59 (41%) não fizeram nenhum tipo de curso, 6 (5%) fizeram curso no setor agropecuário e 3 (2%) fizeram outros cursos.

Após a finalização do processo de produção do queijo e da limpeza e higienização dos utensílios e da queijaria, os produtores colocam os queijos nas prateleiras de madeira para iniciar o processo de maturação.

Em relação ao processo de maturação<sup>102</sup> do queijo, explica Paiva et al. (2013) que as propriedades de um queijo dependem da sua composição original, condições de maturação, forma e tamanho. Os termos maturação e cura são, por vezes, utilizados indiscriminadamente e não são definidos claramente. O termo cura foi arbitrariamente aplicado aos métodos e condições utilizados, isto é, temperatura, umidade e outros tratamentos do queijo. Maturação configura as mudanças químicas e físicas durante a cura do queijo. Acrescenta que as principais características da maturação estão relacionadas às proteínas e lipídios e que o principal elemento bioquímico responsável pela maturação da maioria das variedades de queijos é a proteólise, sendo esta, responsável pelo aroma, sabor e textura do queijo.

Destaca Paiva et al. (2013) que a proteólise do queijo é considerada resultante de várias atividades enzimáticas (proteínases, peptidases), sendo que os principais contribuintes são a quimosina (renina, coalho) e enzimas do fermento láctico.

De acordo com Martins et al. (2013) a maturação dos Queijos Minas Artesanais que ocorre em temperatura ambiente (22C° e 25C°), influencia diretamente suas características físico-químicas e microbiológicas, reduzindo consideravelmente os microrganismos

---

<sup>102</sup> O tempo de maturação do Queijo Minas Artesanal do Serro é de 17 dias e de 22 dias para o Queijo Minas Artesanal da Canastra (AGÊNCIAMINAS, 2013). Segundo Ferreira (2011), a Microrregião do Serro e a Microrregião da Canastra se destacam pela elaboração de queijos marcadamente distintos, em relação às características sensoriais. As técnicas empregadas nas duas microrregiões são diferentes quanto à etapa da enformagem. Na microrregião do Serro a coalhada é prensada manualmente no interior das formas, já na Canastra a coalhada é colocada no interior de tecidos que são torcidos manualmente, deixando o queijo inicialmente com um menor teor de umidade. Por esse motivo, o tempo de maturação do Queijo Minas Artesanal do Serro e o Queijo Minas Artesanal da Canastra à temperatura ambiente é diferente, 17 dias para Serro e 22 dias para Canastra. Paula; Carvalho; Furtado (2009), explicam que quanto maior a umidade do queijo, mais rápida será a sua maturação [...] De acordo com Júnior et al. (2009), o queijo Canastra, dentre suas características de queijo artesanal, apresenta-se como queijo que deve ser submetido ao processo de maturação por pelo menos 8 dias após a fabricação [...].

patogênicos, contribuindo com a segurança alimentar, realçando as características sensoriais (sabor e odor) e agregando valor aos queijos artesanais produzidos em Minas Gerais.

O período de maturação do Queijo Canastra pode ser observado na figura 22. A figura 23 demonstra a coloração do Queijo Canastra durante o processo de maturação.

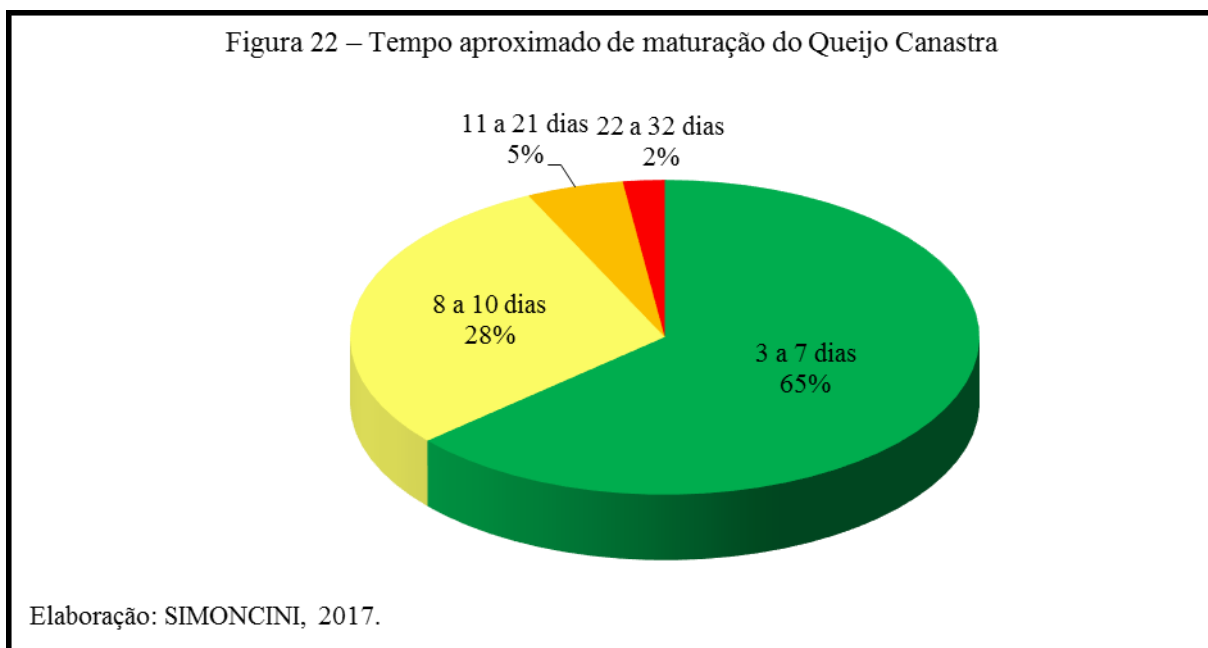


Figura 23 – Colorações do Queijo Canastra durante o processo de maturação – 2 a 10 dias



Fonte: SIMONCINI, 2014.

Na figura 23 podemos observar a coloração do Queijo Canastra durante a maturação de 2 a 10 dias. Verificamos que a maturação varia durante o ano, em decorrência da temperatura e umidade, estando essa condicionada diretamente às estações do ano.

A figura 22 demonstra que 65% do Queijo da Canastra chega no máximo a 7 dias de maturação e que 28% está entre 8 a 10 dias, ou seja, 93% do queijo maturado está entre 3 e 10 dias. Como salienta Júnior (2009, p.62), “[...] é a comercialização e conseqüentemente o consumo, com poucos dias ou até mesmo imediatamente após a sua fabricação. Isto força uma descaracterização do queijo [...]”. Essa descaracterização é um dos elementos que contribuiu para a configuração da informalidade no processo de produção e comercialização do Queijo Minas Artesanal da Canastra. Segundo Silva (2007) essa informalidade é reconhecida, mas não conhecida. Outro fator importante que também contribuiu para essa descaracterização é à substituição dos equipamentos tecnológicos<sup>103</sup>, entre estes, está a substituição dos recipientes e utensílios de madeira, tais como tina de coagulação do leite, pá, bancada de manipulação e fôrmas, anteriormente feitos de madeira (figuras 24 e 25).

<sup>103</sup> Equipamentos tecnológicos é uma denominação utilizada pelos técnicos, profissionais e pesquisadores que trabalham com leite e derivados. Neste estudo, referem-se a utensílios utilizados na produção do Queijo Minas Artesanal da Canastra.

Figura 24 – Bancada de manipulação/descanso e prateleiras de maturação feitas de madeira



Fonte: SIMONCINI, 2014.

Na figura 24 pode-se observar a bancada de manipulação/descanso e as prateleiras de maturação do Queijo Canastra.

Figura 25 – Bancadas de manipulação/descanso, fôrmas e prateleiras de maturação feitos de madeira na Microrregião do Serro



Fonte: FERREIRA, 2011. Esta figura mostra a utilização da madeira na composição das bancadas de manipulação/descanso, fôrmas e prateleiras de maturação na Microrregião do Serro.

Como preconiza Carlos Alberto Rabelo Pires<sup>104</sup>, fazendeiro da cidade do Serro: “o divórcio entre o queijo e a madeira é pecado capital que deve ser redimido”.

Segundo Ferreira (2011), utiliza-se utensílios de madeira na fabricação de alimentos artesanais, como tonéis de fermentação de bebidas alcoólicas, tinas, bancadas, fôrmas e prateleiras no processo de produção e maturação de queijos artesanais. Essas superfícies apresentam estrutura porosa, o que permite o desenvolvimento de comunidades microbianas como biofilmes. Fungos, filamentosos, leveduras e bactérias do ácido acético e láctico (BAL) presentes nesses biofilmes são responsáveis pelas características peculiares de alimentos como cidras, vinhos, vinagres e uma variedade de queijos artesanais, garantindo sabores e aromas característicos desses alimentos, assim como sua segurança.

Explica Ferreira (2011) que nos Queijos Artesanais de Minas Gerais, a microbiota benéfica do biofilme das mesas de fabricação, fôrmas, bancadas e prateleiras, podem atuar nas diferentes fases, contribuindo para a fabricação, maturação e nas características típicas desses queijos.

O processo de maturação do Queijo Minas Artesanal da Canastra começa 24 horas após a sua fabricação. Após esse período, os queijos são colocados em prateleiras de madeira, em alguns casos, ainda na fôrma. Passadas mais 24 horas, os queijos são retirados dessas fôrmas. Com base nos dados do levantamento de campo realizado em 2014 e 2016, verificamos que o Queijo Minas Artesanal da Canastra pode permanecer até 48 horas na fôrma. Posterior a esse período, inicia-se a lavagem, raspagem da casca para remoção de aparas e a viragem diária para secagem. Esse processo pode levar em média 8 dias, dependendo diretamente da estação do ano e das condições atmosféricas.

### 3.5 Características do espaço da produção do Queijo Canastra

Para estabelecer as particularidades geoeconômicas e demográficas da Microrregião da Canastra, buscamos inicialmente especificar o Módulo Fiscal dos municípios que compõem a microrregião, estabelecer sua estrutura fundiária<sup>105</sup> e o número de estabelecimentos onde se efetiva a pecuária leiteira, tanto familiar como não familiar.

---

<sup>104</sup> Apud. PIRES, Maria Coeli Simões. Memória e arte do queijo do Serro: o saber sobre a mesa. Belo Horizonte: Editora UFMG: 2013. p. 159.

<sup>105</sup> A estrutura fundiária de qualquer município é estabelecida pelo Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária - INCRA através do módulo fiscal, delimitando, assim, as dimensões do minifúndio, da pequena, da média e da grande propriedade. A Lei nº 4.504, de 30 de novembro de 1964, dispõe, no artigo 16, que a reforma

Segundo o INCRA, o Módulo Fiscal é uma unidade de medida expressa em hectares, fixada para cada município, considerando os seguintes fatores: tipo de exploração predominante no município; renda obtida com a exploração predominante; outras explorações existentes no município que, embora não predominantes, sejam significativas em função da renda ou da área utilizada; e conceito de propriedade familiar.

São várias as finalidades do Módulo Fiscal, entre elas: serve de parâmetro para classificação do imóvel rural quanto a sua dimensão, definindo os limites para a pequena e média propriedade nos termos do art. 4º, incisos II e III da Lei nº 8.629 de 25 de fevereiro de 1993; delimita os beneficiários do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - PRONAF; estabelece os critérios de resgate da dívida agrária pagos como indenização das desapropriações por interesse social, de acordo com o art. 5º, parágrafo 3º, da Lei nº 8.629, de 25 de fevereiro de 1993 e suas alterações; base de cálculo para a contribuição do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - SENAR.

Tanto o Módulo Fiscal como a estrutura fundiária da Microrregião da Canastra podem ser visualizados na tabela 1 e 2.

<b>Tabela 1 - Tamanho do módulo fiscal dos municípios que compõem a Microrregião da Canastra</b>					
<b>Municípios</b>	<b>MF* (ha)</b>	<b>Minifúndios (&lt; 1 MF - ha)</b>	<b>Pequenas Propriedades (1 a 4 MF - ha)</b>	<b>Médias Propriedades (4 a 15 MF - ha)</b>	<b>Grandes Propriedades (&gt; 15 MF ha)</b>
Bambuí	35	< 35	35 a 140	140 a 525	> 525
Delfinópolis	26	< 26	26 a 104	104 a 390	> 390
Medeiros	35	< 35	35 a 140	140 a 525	> 525
Piumhi	35	< 35	35 a 140	140 a 525	> 525
São Roque de Minas	35	< 35	35 a 140	140 a 525	> 525
Tapiraf	35	< 35	35 a 140	140 a 525	> 525
Vargem Bonita	35	< 35	35 a 140	140 a 525	> 525

Fonte: INCRA, 2005. Elaboração: SIMONCINI, 2016.

\*Tamanho do Módulo Fiscal.

agrária tem como objetivo estabelecer um sistema de relações entre o homem, a propriedade rural e o uso da terra, possibilitando a promoção da justiça social, o progresso e o bem-estar do trabalhador rural, bem como o desenvolvimento econômico do país, com a gradual extinção do minifúndio e do latifúndio. (SIMONCINI, 2011).

Tabela 2 - Microrregião da Canastra - Estrutura Fundiária - 2005

Municípios	Total		Grande Propriedade				Média propriedade				Pequena propriedade				Minifúndio			
	Imóveis	Área (ha)	Imóveis	%	Área (ha)	%	Imóveis	%	Área (ha)	%	Imóveis	%	Área (ha)	%	Imóveis	%	Área (ha)	%
BambuÍ <sup>1</sup>	2.114	140.443,00	25	1,18	23.896,90	17,02	206	9,74	49.188,60	35,02	758	35,86	50.335,00	35,84	1.117	53	16.998,60	12,1
Delfinópolis <sup>2</sup>	826	119.992,90	57	6,9	41.991,70	35	168	20,34	31.820,90	26,52	306	37,05	16.629,50	13,86	283	34	3.859,00	3,21
Medeiros <sup>3</sup>	727	82.481,10	21	2,89	18.850,90	22,85	150	20,63	35.874,80	43,49	316	43,47	23.458,50	28,44	234	32	4.293,90	5,21
Piumhi <sup>4</sup>	1.526	85.319,70	7	0,46	4.434,40	5,2	145	9,5	33.814,40	39,63	498	32,63	34.185,40	40,07	872	57	12.878,70	15,09
São Roque de Minas <sup>5</sup>	1.691	133.157,60	17	1,01	15.165,30	11,39	227	13,42	52.687,70	39,57	748	44,23	52.896,80	39,72	689	41	12.376,20	9,29
Tapiraí <sup>6</sup>	501	35.543,50	4	0,8	2.691,10	7,57	65	12,97	15.800,80	44,45	183	36,53	12.641,90	35,57	247	49	4.036,20	11,36
Vargem Bonita <sup>7</sup>	404	35.330,60	10	2,48	8.734,70	24,72	50	12,38	12.443,40	35,22	158	39,11	11.071,30	31,34	184	46	3.081,20	8,72

Fonte: INCRA /DF/DFC - Apuração Especial nº 00588 - SNCR - Dez.2005. Elaboração: SIMONCINI, 2016.

OBS:

(1) Imóveis Rurais que não possuem informações de área explorável ou com informação de áreas divergentes entre os Formulários Dados sobre Estrutura e Dados sobre Uso.

(2) Imóveis Rurais não classificados com declaração de projeto técnico, de acordo com o art. 7º da Lei nº 8.629/1993.

<sup>1</sup> Bambuí - Não Classificado (1) - Imóveis: 8 - Área (ha): 23,9.

<sup>2</sup> Delfinópolis - Não Classificado (1) - Imóveis: 11 - Área (ha): 23,1 - Não Classificado (2) - Imóveis: 1 - Área (ha): 25.668,70 - 21,39% da área.

<sup>3</sup> Medeiros - Não Classificado (1) - Imóveis: 6 - Área (ha): 3,0.

<sup>4</sup> Piumhi - Não Classificado (1) - Imóveis: 4 - Área (ha): 6,8.

<sup>5</sup> São Roque de Minas - Não Classificado (1) - Imóveis: 10 - Área (ha): 31,6.

<sup>6</sup> Tapiraí - Não Classificado (1) - Imóveis: 2 - Área (ha): 373,5.

<sup>7</sup> Vargem Bonita - Não Classificado (1) - Imóveis: 2 - Área (ha): 0,0.



A tabela 2 demonstra o número de propriedades, mas não o número de estabelecimentos, ou seja, em uma mesma propriedade pode haver um ou mais estabelecimentos. Desta maneira, optou-se também em quantificar os estabelecimentos e as áreas ocupadas por estes.

Na tabela 3 verificamos um número expressivo de estabelecimentos em uma área inferior a 100 ha, sendo acompanhado por estabelecimentos com área entre 100 ha e menos de 500 ha, configurando uma estrutura que tem como base a pequena e média propriedade.

<b>Tabela 3 - Microrregião da Canastra</b>			
<b>Número e área dos estabelecimentos agropecuários por extrato de área - 2006</b>			
<b>Município</b>	<b>Extratos</b>	<b>Nº de Estab.</b>	<b>Área (ha)</b>
<b>BambuÍ</b>	0 a menos de 100 ha	1.079	33.443
	100 a menos de 500 ha	182	34.760
	Mais de 500 ha	23	34.325
	Produtor sem área	54	-
	<b>Total</b>	<b>1.338</b>	<b>102.528</b>
<b>Delfinópolis</b>	0 a menos de 100 ha	318	10.456
	100 a menos de 500 ha	143	31.456
	Mais de 500 ha	23	20.460
	<b>Total</b>	<b>484</b>	<b>62.372</b>
<b>Medeiros</b>	0 a menos de 100 ha	402	15.220
	100 a menos de 500 ha	163	31.956
	Mais de 500 ha	14	14.321
	Produtor sem área	1	-
	<b>Total</b>	<b>580</b>	<b>61.497</b>
<b>Piumhi</b>	0 a menos de 100 ha	839	24.406
	100 a menos de 500 ha	149	26.972
	Mais de 500 ha	23	21.247
	Produtor sem área	4	-
	<b>Total</b>	<b>1.015</b>	<b>72.625</b>
<b>São Roque de Minas</b>	0 a menos de 100 ha	557	23.892
	100 a menos de 500 ha	207	40.896
	Mais de 500 ha	11	6.777
	Produtor sem área	1	-
	<b>Total</b>	<b>776</b>	<b>71.565</b>
<b>TapiraÍ</b>	0 a menos de 100 ha	246	8.170
	100 a menos de 500 ha	51	11.240
	Mais de 500 ha	7	6.965
	Produtor sem área	4	-
	<b>Total</b>	<b>308</b>	<b>26.375</b>
<b>Vargem Bonita</b>	0 a menos de 100 ha	154	5.300
	100 a menos de 500 ha	53	10.825
	Mais de 500 ha	7	6.827
	Produtor sem área	4	-
	<b>Total</b>	<b>218</b>	<b>22.952</b>

Fonte: IBGE - Censo Agropecuário 2006. Elaboração: SIMONCINI, 2015.

Pode-se afirmar com base nos dados da tabela 4, que mais de 2/3 do total de estabelecimentos rurais estão voltados para a pecuária bovina e configuram-se como pequenos e médios estabelecimentos, seguindo a tendência apresentada na tabela 3.

Tabela 4 - Microrregião da Canastra Pecuária e criação de outros animais por extrato de área - 2006					
Município	Extratos	Nº de Estab. (Unidades)	Nº de Estab. (Percentual)	Área (ha) (Unidades)	Área (ha) (Percentual)
BambuÍ	Mais 0 a menos de 100 ha	780	58,3	25.136	24,5
	De 100 a menos de 500 ha	149	11,1	28.672	28,0
	De 500 a mais	13	1,0	11.165	10,9
	<b>TOTAL</b>	<b>942</b>	<b>70,4</b>	<b>64.973</b>	<b>63,4</b>
Delfinópolis	Mais 0 a menos de 100 ha	262	54,1	8.807	14,2
	De 100 a menos de 500 ha	120	24,8	27.033	43,3
	De 500 a mais	18	3,7	15.665	25,1
	<b>TOTAL</b>	<b>400</b>	<b>82,6</b>	<b>51.505</b>	<b>82,6</b>
Medeiros	Mais 0 a menos de 100 ha	297	51,2	11.249	18,3
	De 100 a menos de 500 ha	120	20,7	22.354	36,4
	De 500 a mais	5	0,9	7.054	11,4
	<b>TOTAL</b>	<b>422</b>	<b>72,8</b>	<b>40.657</b>	<b>66,1</b>
Piumhi	Mais 0 a menos de 100 ha	381	37,5	11.516	15,9
	De 100 a menos de 500 ha	71	7,0	11.253	15,5
	De 500 a mais	4	0,4	6.419	8,8
	<b>TOTAL</b>	<b>456</b>	<b>44,9</b>	<b>29.188</b>	<b>40,2</b>
São Roque de Minas	Mais 0 a menos de 100 ha	417	53,7	17.786	24,8
	De 100 a menos de 500 ha	148	19,1	28.386	39,7
	De 500 a mais	7	0,9	4.207	5,9
	<b>TOTAL</b>	<b>572</b>	<b>73,7</b>	<b>50.379</b>	<b>70,4</b>
TapiraÍ	Mais 0 a menos de 100 ha	173	56,2	6.098	23,1
	De 100 a menos de 500 ha	28	9,1	6.135	23,3
	De 500 a mais	5	1,6	4.576	17,3
	<b>TOTAL</b>	<b>206</b>	<b>66,9</b>	<b>16.809</b>	<b>63,7</b>
Vargem Bonita	Mais 0 a menos de 100 ha	103	47,3	3.925	17,1
	De 100 a menos de 500 ha	38	17,4	7.578	33,0
	De 500 a mais	3	1,4	2.268	9,9
	<b>TOTAL</b>	<b>144</b>	<b>66,1</b>	<b>13.771</b>	<b>60,0</b>

Fonte: IBGE - Censo Agropecuário 2006 - Elaboração: SIMONCINI, 2015.

Os dados resultantes dos levantamentos de campo na Microrregião da Canastra permitiram constatar que, dos 140 estabelecimentos visitados, 119 (85%) possuem dimensões inferiores a 120 hectares, estando os outros 21 (15%) estabelecimentos assim divididos: 18 (13%) com área entre 120 a 450 hectares, 3 (2%) com área superior a 450 ha.

De acordo com o “CADASTRO GEORREFERENCIADO DOS PRODUTORES DE QUEIJO MINAS ARTESANAL DA CANASTRA<sup>106</sup>” (SEBRAE/MG 2014), 73% da área das propriedades rurais produtoras de Queijo Canastra possuem dimensões de até 100 hectares, estando os outros 27% restantes assim divididos: 14% entre 101 a 200 ha, 4% entre 201 a 300 ha, 5% entre 301 a 500 ha e 4% das propriedades acima de 500 ha, reforçando assim, a constatação efetuada na tabela 4.

Tendo como base os dados da estrutura fundiária, a Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006<sup>107</sup> e o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - PRONAF - constatamos que a maior parte dos produtores de Queijo Canastra é classificada como produtores familiares<sup>108</sup>.

Consideramos a elaboração do Queijo Minas Artesanal da Canastra como uma Produção Artesanal Familiar - PAF. Isso se justifica por um conjunto de fatores verificados em campo em 2014 e 2016, dentre eles, destacam-se:

- ✓ Predomínio dos pequenos estabelecimentos. Estes estão classificados com as seguintes dimensões: área menor que 30 ha (35%), área de 30 a 60 ha (30 %), área de 60 a 120 ha (20%), área de 120 a 450 ha (13%) e área maior que 450 ha (2%). Do total, mais de 1/3 tem área menor que 30 ha. Se somarmos os estabelecimentos com área inferior a 120 ha, temos 85%, ou seja, mais de 3/4 da área total dos estabelecimentos, dentro desse extrato de área;

---

<sup>106</sup> Pesquisa elaborada de julho de 2013 a abril de 2014 pelos pesquisadores Prof. Dr. Ronaldo Perez, Alessandro Regino (agrônomo - UFV), e Cássio Geraldo Pinto (administrador de empresas - UFV) a pedido do SICOOB - Saromcredi; SEBRAE/MG; APROCAN.

<sup>107</sup> Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais.

<sup>108</sup> Agricultores e produtores rurais familiares que compõem as unidades familiares de produção rural e que comprovem seu enquadramento mediante apresentação da Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP) válida, e: a - explorem parcela de terra na condição de proprietário, posseiro, arrendatário, comodatário, parceiro ou concessionário do Programa Nacional de Reforma Agrária, ou permissionário de áreas públicas; b - residam na propriedade ou em local próximo; c - não disponham, a qualquer título, de área superior a quatro módulos fiscais, contíguos ou não, quantificados segundo a legislação em vigor (este item não se aplica quando se tratar de condomínio rural ou outras formas coletivas de propriedade, desde que a fração ideal por proprietário não ultrapasse os quatro módulos fiscais); d - obtenham, no mínimo, 50% da renda familiar da exploração agropecuária e não agropecuária do estabelecimento; e - tenham o trabalho familiar como predominante na exploração do estabelecimento, utilizando apenas eventualmente o trabalho assalariado, de acordo com as exigências sazonais da atividade agropecuária, podendo manter empregados permanentes em número menor que o número de pessoas da família ocupadas com o empreendimento familiar - exceto na Linha PRONAF Microcrédito (Grupo “B”), em que não se admite a manutenção de qualquer empregado assalariado, em caráter permanente; f - tenham obtido renda bruta anual familiar de até R\$ 360 mil nos últimos 12 meses que antecedem a solicitação da DAP, considerando neste limite a soma de todo o Valor Bruto de Produção (VBP), 100% do valor da receita recebida de entidade integradora e das demais rendas provenientes de atividades desenvolvidas no estabelecimento e fora dele, recebidas por qualquer componente familiar, exceto os benefícios sociais e os proventos previdenciários decorrentes de atividades rurais. (BNDES, 2015).

- ✓ A produção do queijo, nas unidades é pequena. Até 10 peças de queijo dia (4%), de 11 a 20 (11%), de 21 a 30 (36%), de 31 a 40 (39%) e acima de 41 (10%), ou seja, do total de 140 produtores, 126 (90%) fazem até 40 unidades de Queijo Canastra por dia;
- ✓ A mão-de-obra empregada na atividade é predominantemente familiar, mas especificamente feminina, sendo a mulher a principal responsável pela produção;
- ✓ A atividade da prensagem do queijo é manual (em 98% dos casos é realizada com a pressão das mãos, 1% com pesos e 1% sem prensagem). O trabalho manual é predominante em outras importantes fases do processo produtivo, como a viragem do queijo.

Ao analisarmos e inter-relacionarmos os dados do IBGE (2002) organizados e expostos nas tabelas 5 e 6, percebemos que a população rural é mais significativa onde há maior produção e número de produtores de Queijo Canastra. O que comprova que a produção do queijo é responsável pela permanência de parte significativa da população destes municípios no campo. Como se pode observar na Tabela 3, do total de 75.613 habitantes, 14.481 vivem no meio rural, ou seja, são quase 19,2% do total, porém, alguns municípios da Microrregião da Canastra possuem maior expressividade de população rural, como é o caso de Vargem Bonita com 47%, Medeiros com 43%, Tapiraí com 42% e São Roque de Minas com 37%.

<b>Município</b>	<b>Área (Km<sup>2</sup>)</b>	<b>População Urbana</b>	<b>%</b>	<b>População Rural</b>	<b>%</b>
Bambuí	1.457	19.325	85,00	3.409	15,00
Delfinópolis	1.171	4.846	70,95	1.984	29,05
Medeiros	969	1.948	57,00	1.496	43,00
Piumhi	905	28.564	90,00	3.319	10,00
São Roque de Minas	2.107	4.222	63,00	2.464	37,00
Tapiraí	434	1.085	58,00	788	42,00
Vargem Bonita	409	1.142	53,00	1.021	47,00
<b>Total</b>	<b>7.452</b>	<b>61.132</b>		<b>14.481</b>	

Fonte: IBGE - Censo Demográfico - 2010. Elaboração: SIMONCINI, 2015.

<b>Tabela 6 - Municípios, propriedades rurais, produtores e produção anual do Queijo Canastra</b>			
<b>Municípios</b>	<b>Prop. Rurais (Nº)</b>	<b>Produtor de Queijo (Nº)</b>	<b>Queijo Produção Ano (Ton.)</b>
BambuÍ	1.438	149	576
Delfinópolis	484	25	70
Medeiros	537	430	1.600
Piumhi	956	50	165
São Roque de Minas	933	852	1.537
TapiraÍ	258	89	162
Vargem Bonita	207	200	360
<b>Total</b>	<b>4.813</b>	<b>1.795</b>	<b>4.470</b>

Fonte: IBGE - Pesquisa da Pecuária Municipal - 2002. Elaboração: SIMONCINI, 2015.

Os dados da tabela 6 demonstram que nos municípios de Vargem Bonita, São Roque de Minas e Medeiros o número de produtores de Queijo Canastra é próximo do número de propriedades rurais. Nestes três municípios é que se verifica maior porcentagem da população rural, o maior número de produtores e a maior quantidade de queijo produzida na microrregião.

Dados recentes demonstram uma redução no número de produtores e um aumento na quantidade de queijo produzida. Segundo os dados do SEBRAE/MG (2014) foram diagnosticados 793 produtores de Queijo Minas Artesanal da Canastra assim divididos: São Roque de Minas 377 (47,54%), Medeiros 150 (18,92%), TapiraÍ 106 (13,37%), Bambuí 71 (8,95%), Vargem Bonita 69 (8,7%), Delfinópolis 12 (1,51%) e Piumhi 8 (1,01%).

Ressaltamos que no banco de dados disponível no site do Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA até o 09 de maio de 2016 constavam 259 produtores familiares em todo Estado de Minas Gerais, sendo que 49 estavam localizados na Microrregião da Canastra.

Os 140 produtores de queijo visitados na Microrregião da Canastra durante os levantamentos de campo em 2014 e 2016 estão assim dispostos respectivamente: Medeiros 51 (37%), São Roque de Minas 37 (26%), TapiraÍ 23 (16%), Bambuí 10 (7%), Vargem Bonita 8 (6%), Delfinópolis 6 (4%) e Piumhi 5 (4%). Juntos os produtores de Queijo Canastra dos municípios de Medeiros e São Roque de Minas representam 63% do total, ou seja, mais de 2/3.

Quanto à produção de leite no verão (quente e chuvoso) e inverno (frio e seco) não há tanta variação como pensávamos, isto porque no período da estiagem (abril a setembro) os produtores utilizam concentrado comercial para complementar a alimentação do rebanho, concentrado elaborado na propriedade e silagem. Em todos os estabelecimentos o rebanho é criado de forma extensiva, porém, há produtores adotando formas de manejo em suas

propriedades, que vão desde a escolha da variedade de forrageira, passando pela implementação do pastejo rotacionado até mesmo o cruzamento e melhoramento genético.

Com base nos dados do Censo Agropecuário de 2006 e do levantamento de campo, podemos afirmar que a pecuária leiteira é um componente econômico importante da agricultura para os produtores da Microrregião da Canastra. Segundo os dados do IBGE (2006), os 2.780 estabelecimentos agropecuários desta microrregião produziram um total de 130.865.902 litros de leite (tabela 7).

Segundo os dados do SEBRAE/MG (2014) se produz na Microrregião da Canastra aproximadamente 15.912 unidades de Queijo Minas Artesanal da Canastra por dia, considerando a produção em quilos, se produz cerca de 16.574 kg.

<b>Tabela 7 - Número de estabelecimentos agropecuários e quantidade de leite produzida - 2006</b>						
<b>Município</b>	<b>Número de estabelecimentos agropecuários (Unidades)</b>			<b>Quantidade produzida (Litros)</b>		
	<b>Total</b>	<b>Agricultura familiar - Lei 11.326</b>	<b>Agricultura não familiar</b>	<b>Total</b>	<b>Agricultura familiar - Lei 11.326</b>	<b>Agricultura não familiar</b>
<b>BambuÍ</b>	822	686	136	35.672.535	20.665.225	15.007.310
<b>Delfinópolis</b>	296	175	121	15.360.692	6.193.761	9.166.931
<b>Medeiros</b>	372	275	97	20.608.165	12.753.990	7.854.175
<b>Piumhi</b>	400	280	120	22.048.809	8.873.155	13.175.654
<b>São Roque de Minas</b>	615	464	151	30.747.511	18.089.502	12.658.009
<b>TapiraÍ</b>	157	127	30	4.049.670	2.629.255	1.420.415
<b>Vargem Bonita</b>	118	80	38	2.378.520	1.114.120	1.264.400
<b>TOTAL</b>	<b>2.780</b>	<b>2.087</b>	<b>693</b>	<b>130.865.902</b>	<b>70.319.008</b>	<b>60.546.894</b>

Fonte: IBGE - Censo Agropecuário - 2006. Elaboração: SIMONCINI, 2015.

Ao analisar a tabela 7, podemos afirmar que a pecuária leiteira nos sete municípios que compõe a Microrregião da Canastra é de base familiar, sendo parte dessa produção direcionada aos laticínios<sup>109</sup>, como é o caso dos municípios de Bambuí, Delfinópolis e Piumhi

<sup>109</sup> **BambuÍ - MG:** Indústria de Laticínios Serra da Canastra Ltda. - EPP - CNPJ 06.921.542/0001-83 - Rua Jair Miranda, 85, Centenário - Distrito Industrial - Bambuí - MG - Tel.: (37) 3431-1537; JILAC Alimentos Ltda. - CNPJ 12.933.418/0001-30 - Rua Jair Miranda, 85 - Distrito Industrial - Bambuí - MG; Laticínios Letícia Ltda. - CNPJ 00.515.990/0004-43 - Rua Indalécio Alvarez Gonzales, 1701, Centenário - Bambuí - MG; SEPOL Indústria de Laticínios Ltda. ME - CNPJ 02.857.454/0001-09 - Rua dos Expedicionários, 183 - Centro - Bambuí - MG; Usina de Laticínio Jussara SA - CNPJ 47.964.911/0024-99 - Rua Indalécio Alvarez Gonzales, 1701, Centenário - Bambuí - MG - Tel.: 3431-1013.

**Delfinópolis - MG:** Fábrica de Laticínios Três Marias - Laticínio Serra Da Canastra Ltda. - EPP - CNPJ 19.341.171/0001-02 - Rua José Crisostomo de Castro, 44 - Centro - Delfinópolis - MG.

e a outra parte, destinada a produção do Queijo Minas Artesanal da Canastra. Tanto a produção familiar como não familiar fornecem leite para os laticínios, porém, todo o leite utilizado na produção de Queijo Canastra advém da produção familiar, sendo este produzido no próprio estabelecimento onde está a queijaria como determina o Art. 13 da Lei nº 20.549 de 18 de dezembro de 2012: “o leite empregado na produção dos queijos artesanais deve provir da propriedade ou posse rural em que está a queijaria”.

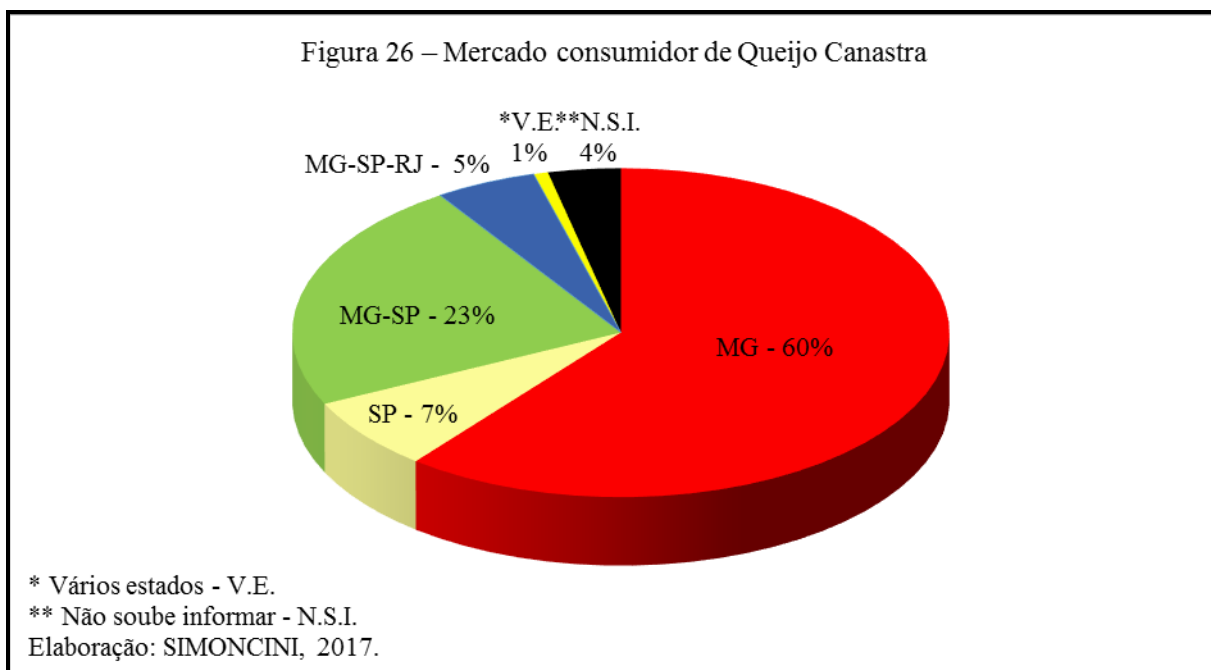
A pecuária de leite tem uma importância socioeconômica considerável para os sete municípios que compõem a Microrregião da Canastra. Segundo os dados do IBGE foram 103.915.000 litros em 2002 e 130.865.902 em 2006, aumento de 26.950.902 em 4 anos. Os técnicos da EMATER-MG que trabalham na Microrregião da Canastra estimam que 50% desta produção é transformada em queijo pelos produtores de Queijo Minas Artesanal da Canastra. Destacam que parte significativa da produção deste queijo é comercializada nos Estados de Minas Gerais e São Paulo, em consonância com o constatado no trabalho de campo (figura 26).

---

**Piumhi - MG:** Fábrica de Laticínios Bom Queijo Ltda. - CNPJ 04.700.868/0001-55 - Est Piumhi / São Roque de Minas Km 10 Faz Motas, s/n Zona Rural - Piumhi - MG; Iogurte Fazendinha - CNPJ 02.315.590/0001-77 - Rua Dr. Higino, 203 - Centro - Piumhi - MG; Iogurte Fazendinha - CNPJ 08.876.196/0001-94 - Rua Severo Veloso, 75 Aeroporto - Piumhi - MG; Laticínios D'alvorada - CNPJ 07.878.022/0001-06 - Fazenda Tabuões, s/n Zona Rural - Piumhi - MG; Laticínio JR - CNPJ 07.771.970/0001-30 - Fazenda Jr., s/n Quartéis, Zona Rural - Piumhi - MG; Laticínio Serra Verde - CNPJ 07.719.582/0002-90 - Fazenda Ponte Alta, s/n Zona Rural - Piumhi - MG; Laticínios Mata da Lagoa Ltda. - ME - CNPJ 00.693.057/0001-13 - Estrada Municipal Piumhi / Bambu, SN, KM 22 - Mata da Lagoa - Piumhi - MG; Laticínios Rodrigues - CNPJ 01.827.058/0001-76 - Rua Maria Salome, 371 - Lagoa de Traz - Piumhi - MG; Laticínios Tome Ltda. - MG - CNPJ 08.852.348/0001-19 - ROD MG-050, s/n Km 275 - Zona Rural - Piumhi - MG; Laticínios Van - Ita Ltda. - ME - CNPJ 03.028.965/0001-80 - Fazenda Portal da Canastra - s/n - Zona Rural - Piumhi - MG;

**São Roque de Minas - MG:** Indústria e Comércio de Café e Queijos Lelo Ltda. - CNPJ 26.369.827/0001-60 - Sítio Recanto do Queijo, Km 4 Galpão A Zona Rural São Roque de Minas - MG.

**Vargem Bonita - MG:** Laticínio Fazenda Velha - Laticínio Familiar Manfe Eireli - ME - CNPJ 19.769.673/0001-39 - ROD BR 282, s/n Km 432 Linha ASS 25 de Maio Interior - Vargem Bonita - MG.



No decorrer da pesquisa constatamos que a produção de Queijo Canastra em Bambuí, Delfinópolis e Piumhi não é tão expressiva, isso devido a alta demanda de leite por parte dos laticínios locais e das empresas lácteas que trabalham com leite e derivados que se encontram nesses municípios. Já os municípios de São Roque de Minas, Medeiros, Vargem Bonita e Tapiraí são mais representativos na quantidade de Queijo Canastra produzido. Estes demandam um volume expressivo de leite cru, matéria prima básica para a elaboração do queijo caracterizado como Queijo Canastra.

A produção do leite na Microrregião da Canastra provém de um rebanho que apresenta variedade de raças<sup>110</sup> e de cruzamentos. Predominam os rebanhos com 1/2 sangue de gado Holandês (58%), mestiços sem definição (24%), 3/4 Holandês (20%), 5/8 Holandês (5%), Caracu (2%), 1/2 Caracu (1%), 7/8 Holandês (1%), Jersey (1%), Pardo Suíço (1%). (SILVA, 2007).

Dados do SEBRAE (2014) mostram uma distribuição heterogênea, contemplando diversas raças, tais como: Holandês (26%), Girolando (23%), Mestiço (19%), outras (18%), Gir (10%), Jersey (4%) e Zebu (0,4%).

Em ambas as fontes e conforme verificado em campo, a raça de gado com maior destaque é o Holandês, gado de origem européia (*Bos taurus taurus*). Essa raça é base dos

<sup>110</sup> Os bovinos são representados por cerca de 800 raças, algumas em perigo de extinção. Das 800 raças de bovinos atualmente existentes, cerca de 480 estão na Europa, todas do tipo taurino. No Brasil existe cerca de 60 raças, o que representa 7,5% do total. (JORGE, 2013).



cruzamentos com raças zebuínas (*Bos taurus indicus*) como o Gir, o Guzerá e o Nelore. Há, ainda a raça *Jersey* (*Bos taurus taurus*) e a raça crioula brasileira Caracu.

Verificamos que o cruzamento mais utilizado pelos produtores de Queijo Minas Artesanal da Canastra é do gado Holandês com o gado Gir que dá origem a raça Girolando<sup>111</sup>. Do total dos produtores entrevistados, 121 (87%) têm como base de cruzamento do rebanho essas duas raças. A predileção por esse cruzamento está vinculada a introdução de raças zebuínas no Triângulo Mineiro, que influenciou e ainda influencia na configuração do rebanho utilizado pelos produtores de Queijo Canastra. Essa preferência pelos zebuínos (Gir Leiteiro, Guzerá e Nelore<sup>112</sup>) e até mesmo pela raça Caracu, é devida à rusticidade, longevidade produtiva e reprodutiva, baixo custo de manutenção, resistência a carrapatos e a temperaturas altas, produção de leite a pasto, versatilidade nos cruzamentos, redução dos custos de alimentação, medicação, assistência veterinária e mão de obra exigida para condução e cuidados com os animais do rebanho.

Há uma tendência por parte dos produtores de Queijo Canastra pela utilização da raça Girolando e de outras raças rústicas que, segundo os próprios produtores, justifica-se pelas características físico-naturais da microrregião, pelo trato com o gado e pelo maior teor de gordura contido no leite que contribui diretamente para a qualidade do queijo produzido.

De acordo com Dias Filho (2016)<sup>113</sup> o Girolando é um animal que se adapta com facilidade ao clima tropical e em condições de relevo acidentado. Também apresenta considerável adaptabilidade a alimentação sob pastejo, permitindo que mesmo em épocas de crises do leite seja feita uma adequação da produção no sentido de reduzir ao máximo o custo de produção e não necessariamente aumentar o volume de leite produzido. Ao retirar ou diminuir a suplementação alimentar, o Girolando continua produzindo uma quantidade razoável de leite sem perder as características de sanidade exigidas pela legislação.

Acrescenta o autor que atualmente a preferência nacional é por animais da raça Girolando, com exceção da região sul do Brasil, onde o clima e a topografia favorecem as raças europeias.

A propensão dos produtores de Queijo Canastra por um rebanho mais rústico advém da percepção e vivência diária com os animais, especificidade também verificada em outras microrregiões produtoras de Queijos Artesanais.

---

<sup>111</sup> A raça é fundamentalmente produto do cruzamento do Holandês com o Gir, passando por variados graus de sangue.

<sup>112</sup> Os produtores de queijo Canastra que utilizam o gado Nelore nos cruzamentos argumentam que o fazem para obterem bezerros para venda, complementando a renda do queijo.

<sup>113</sup> Tudo sobre a raça Girolando na pecuária leiteira. Disponível: <<http://iepec.com/tudo-sobre-a-raca-girolando-na-pecuaria-leiteira/>> - Acesso: 25 fev. 2016.

Em relação à rusticidade do gado, a diferença entre as raças utilizadas pelos produtores de Queijo Canastra e dos produtores do Queijo Serrano na região dos Campos de Cima da Serra no Rio Grande do Sul e Santa Catarina, consiste na opção pelas raças europeias (Holandesa e Jersey) e pelas raças zebuínas (Gir Leiteiro, Guzerá, etc.). Como já mencionado, os produtores de Queijo Canastra utilizam como base de cruzamento do rebanho o gado da raça Holandês e o gado de raça Gir, enquanto a raça Jersey é a mais utilizada pelos produtores do Queijo Serrano, conforme salienta Krone (2009).

[...] Observamos que, dentre as raças leiteiras, a raça *Jersey* parece ser a única aceita pelos produtores tradicionais. Segundo eles, vacas do tipo *Jersey* possuem rusticidade e seu leite tem um teor de gordura, fator altamente valorizado para a produção do Queijo Serrano.

Em contraposição, vacas leiteiras do tipo holandesa são altamente rejeitadas pelos produtores tradicionais. O fator é justificado na medida em que os animais produzem leite com baixo teor de gordura, a alta produtividade eleva a necessidade de mão-de-obra [...]. (KRONE, 2009, p.110).

De acordo com a Embrapa Gado de Leite (2005) cerca de 70% da produção de leite no Brasil provêm de vacas mestiças Holandês-Zebú. Na pecuária leiteira, considera-se gado mestiço aqueles animais derivados do cruzamento de uma raça pura de origem europeia e que seja especializada na produção de leite (Holandesa, Suíça- Parda, Jersey, etc.), com uma raça de origem indiana, uma das várias que formam o grupo Zebu (Gir, Guzerá, Indubrasil, Sindi ou Nelore). A raça Holandesa predomina nos cruzamentos, sendo que o mais comum é o de Holandês com o Gir, mais conhecido como “Girolando”. Há também o ‘Guzolando’, resultado do cruzamento de Holandês com Guzerá e já há alguns produtores fazendo o ‘Nerolando’, que é o cruzamento do Holandês com o Nelore.

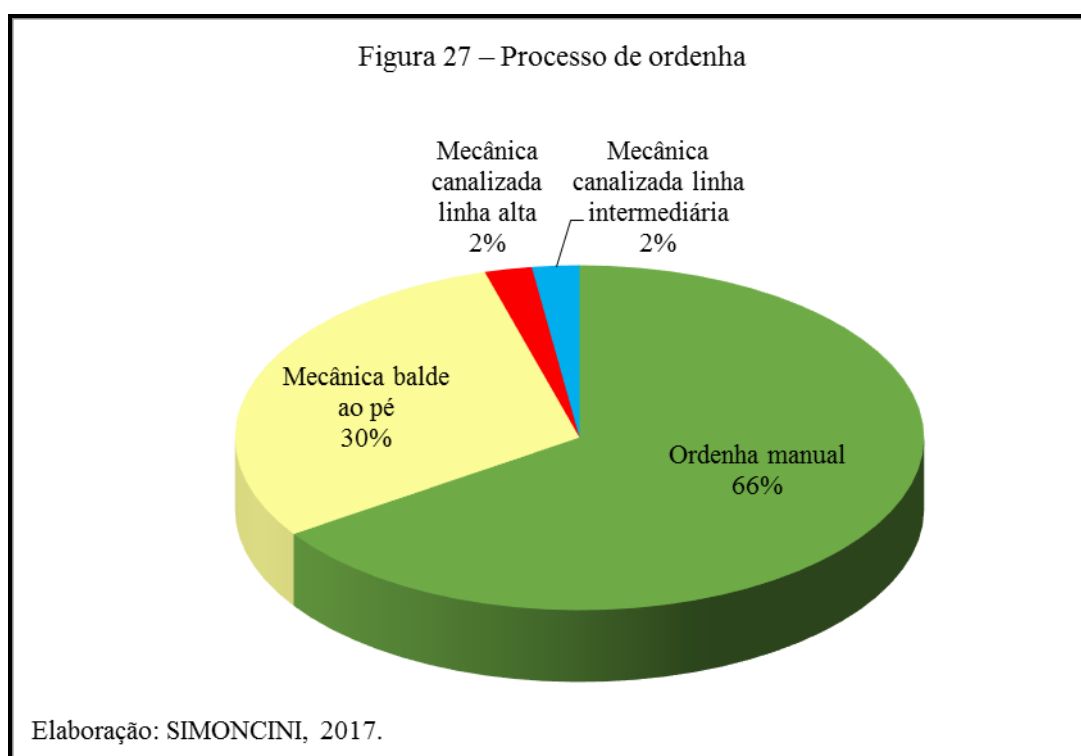
Complementa a Embrapa Gado de Leite (2005) que quanto maior a tendência para a raça Holandês, maior produtividade leiteira apresentará o rebanho, pois esta raça possui maior especialização leiteira em relação as zebuínas. Entretanto, quanto mais *holandesado* o rebanho, mais exigente em trato, mais susceptível a carrapato, mais sensível ao calor e ainda, os animais apresentam maior grau de dificuldade e desgaste ao subir e descer os pastos íngremes. Por outro lado, as mais *holandesadas* são mais produtivas (litros/lactação) porque tem período de lactação maior do que as mais *azebuadas*.

Para os produtores de Queijo Canastra o entendimento dos cruzamentos de raças é algo espontâneo, faz parte do seu saber. Além da importância atribuída aos cruzamentos, os

produtores destacam a relevância da alimentação do rebanho, sobretudo das vacas produtoras de leite.

Verificamos no que se refere à forrageira utilizada na alimentação do rebanho que, dos 140 produtores de Queijo Canastra, 72 (51%) utilizam braquiária, 40 (29%) várias forrageiras, 25 (18%) silagem e 3 (2%) capim nativo. Do total de produtores, 74 (52%) utilizam concentrado comercial pronto, 60 (43%) concentrado elaborado na propriedade<sup>114</sup>, 5 (4%) não utiliza concentrado e 1 (1%), utiliza outros suplementos. Constatamos que os produtores utilizam e são mais dependentes da silagem durante os meses de seca (maio a setembro), mas também existem produtores que utilizam a silagem e o concentrado durante todo o ano.

Quanto ao processo de ordenha, os produtores utilizam dois modos, o manual e o mecânico. O segundo se caracteriza em três modalidades: ordenha mecânica balde ao pé, ordenha mecânica canalizada linha intermediária e ordenha mecânica canalizada linha alta (figura 27). Na organização do trabalho familiar, em ambos os processos de ordenha esta é uma atividade realizada predominantemente pelos homens e seus filhos.



<sup>114</sup> Em geral os produtores utilizam milho, farelo de trigo, soja, aveia, etc.

Segundo os produtores de Queijo Canastra há uma tendência na substituição do processo de ordenha manual pela ordenha mecânica. Os produtores que realizam a ordenha manual informaram que pretendem utilizar ordenha mecânica, porém falta recurso financeiro. A tendência também é pela mudança tecnológica, onde constatamos, em algumas propriedades, uma progressiva automação no processo de ordenha.

Existe certa dependência dos produtores de Queijo Canastra em relação aos insumos e as tecnologias externas às propriedades. Ao se integrarem ao mesmo mercado de insumos, tecnologias e capitais, tornam-se também vulneráveis e dependentes deste setor. Em alguns casos, essa dependência leva os produtores a pararem de produzir queijo e os “obriga” a vender o leite produzido, pois o custo de produção de queijo torna-se elevado, não cobrindo os gastos e os investimentos.

Para finalizar este capítulo salientamos que a produção de queijo na Microrregião da Canastra é dinâmica e apresenta variações significativas em um curto espaço de tempo. Esta realidade foi percebida nos dois momentos da realização da pesquisa de campo (2014; 2016), onde foi perceptível algumas mudanças na infraestrutura das queijarias, na quantidade de queijo produzida (um produtor passou de 4 para 13 queijos diários) e no valor do produto pago a alguns produtores, havendo um aumento de até 100%, em relação a primeira visita<sup>115</sup>. Os fatores que propiciaram estas mudanças serão destacados no capítulo 4.

---

<sup>115</sup> Em relação às várias visitas e aos dois momentos da pesquisa de campo (2014; 2016), concordamos com a assertiva do economista e fotógrafo Sebastião Salgado: [...] A única maneira de contar uma história é voltar ao mesmo lugar repetidas vezes; é nessa dialética que se evolui [...].

## **4 A PRODUÇÃO E OS PRODUTORES DE QUEIJO CANASTRA: UM PROJETO DE VIDA (?) NO CONTEXTO DAS TRANSFORMAÇÕES**

Neste capítulo buscamos explicitar os processos de trabalho na produção do Queijo Canastra, bem como mostrar como esta atividade produtiva se configura na microrregião, destacando a importância da mão-de-obra familiar e, sobretudo, o papel exercido pelas mulheres no desempenho da fabricação do queijo, em todas as fases.

Destacamos também os alimentos básicos produzidos e consumidos pelos produtores, os hábitos, costumes e o modo de vida destes. Mostramos os traços da campesinidade nas famílias produtoras de Queijo Canastra, particularidades que acabam por gerar na atualidade contradições que levam a conflitualidade. Para explicar essa conflitualidade, recorreremos ao processo de financeirização e modernização do setor agropecuário no Brasil e inter-relacionamos com a implantação do Programa Queijo Minas (Não) Artesanal.

### **4.1 Relações não-capitalistas de produção: produção alimentar dos produtores de Queijo Canastra**

Salientamos que entre os produtores de Queijo Canastra existem determinados hábitos e costumes no que se refere a dinâmica do processo de produção característicos da agricultura familiar, sobretudo no que se refere à produção básica de alimentos para suprir as necessidades familiares e, eventualmente com um excedente para o mercado local. As figuras 28 e 29 demonstram uma ocorrência típica entre os produtores de queijo artesanal na Microrregião da Canastra.

Figura 28 – Principais produtos de origem vegetal encontrados nas propriedades da Canastra



Fonte: SIMONCINI, 2014.

Figura 29 – Principais produtos de origem animal encontrados nas propriedades da Canastra



Fonte: SIMONCINI, 2014.

Como explica Maria José Carneiro (1999) não se deve repetir o debate da década de 1970 até a atualidade sobre o caráter capitalista ou não-capitalista das relações familiares de produção, mas sim de enfatizar a complexidade do processo de diferenciação promovido pela intensificação da exploração capitalista, para a diversidade inerente a esse processo, em que, na maioria das vezes, prevalece a coexistência de tendências contraditórias. Ressalta Carneiro (1999), que a expansão de formas capitalistas de produção no campo não conduz, necessariamente, ao desaparecimento das unidades de produção familiar – sejam essas pequenas ou médias – nem a sua transformação em uma única forma de produção. Assinala que tal dinâmica inclui uma diversidade de trajetórias que supõe uma adaptação contraditória às novas condições de produção. Este processo de adaptação pode implicar a formulação de novas estratégias para formas de produção já estabelecidas ou simplesmente uma nova combinação dos mecanismos já existentes visando a manutenção seja da exploração da produção, seja do patrimônio familiar ou da reprodução do grupo doméstico. Nesta acepção, as análises de processos sociais concretos não devem privilegiar uma ou outra tendência, mas dar conta da diversidade de possibilidades existentes.

Sendo assim, salienta Carneiro (1999) que não há em nosso país, agricultor, produtor ou mesmo camponês que não esteja vinculado ao mercado. Mesmo o seu consumo familiar e a sua produção tida como de “subsistência” são ou estão parcialmente mercantilizados. Argumenta que a relação com o mercado não pode, por conseguinte, servir de critério classificatório, a não ser em termos relacionais onde a natureza do vínculo com o mercado pode oferecer informações sobre o tipo de estratégias das famílias no que concerne a sua produção. A autora destaca a abordagem que orienta o foco de análise para as dinâmicas de reprodução social e econômica das unidades familiares, a partir da noção de estratégias familiares formuladas para esse fim, tendo em conta as relações não especificamente econômicas que interferem no funcionamento das unidades produtivas, sobretudo as de parentesco e as de ordem moral.

Em suma, não podemos pensar o produtor de Queijo Canastra como um produtor ou profissional como outro qualquer, visto que isso significaria enquadrá-lo em um padrão de produtor regido pelos princípios urbanos e industriais, pois, como salienta o produtor de Queijo Canastra Luciano Carvalho Machado<sup>116</sup> (2014) “quando você é um artesão, faz um produto. Eu acho que todo o artesão quando vai fazer o seu produto ele põe a alma dele ali. Ali tem ele, tem uma essência dele muito grande, né?”.

---

<sup>116</sup> Depoimento Luciano Carvalho Machado a Wagner Indaiá no filme/documentário “Queijo Canastra” (2014, 27 min 46 s - 28 min 01 s).

Se não levarmos em consideração o preconizado por Machado (2014) e por tantos outros produtores, estaríamos desconsiderando os saberes e os componentes culturais que compõem os princípios de vida desse produtor, elementos essenciais e indispensáveis ao seu modo de produzir e viver.

## 4.2 Os processos de trabalho e o modo de vida dos produtores de Queijo Canastra

Diferente do animal, que vem regulado por relações causais, programado por sua natureza, e por isso não projeta sua existência, não a modifica, mas se adapta e responde instintivamente ao meio, os seres humanos criam e recriam, pela ação consciente do trabalho, sua própria existência.

Frigotto, 2002.

Segundo Marx (2001) antes de tudo, o trabalho é um processo no qual participam o homem e a natureza, processo em que o ser homem, com sua própria ação, impulsiona, regula e controla seu intercâmbio material com a natureza. Defronta-se com a natureza como uma de suas forças. Coloca em movimento as forças naturais de seu corpo – braços e pernas, cabeça e mãos –, a fim de apropriar-se dos recursos da natureza, imprimindo-lhes forma útil à vida humana. Atuando assim sobre a natureza externa e modificando, ao mesmo tempo, sua própria natureza.

Explica Marx (2001) que,

No processo de trabalho, a atividade do homem opera uma transformação, subordinada a um determinado fim, no objeto sobre que atua por meio do instrumental de trabalho. O processo extingue-se ao concluir-se o produto. O produto é um valor-de-uso, um material da natureza adaptado às necessidades humanas através da mudança da forma. O trabalho está incorporado ao objeto sobre que atuou. Concretizou-se, e a matéria está trabalhada. O que se manifestava em movimento, do lado do trabalhador, se revela agora qualidade fixa, na forma de ser, do lado do produto. Ele teceu, e o produto é um tecido. (MARX, 2001. p. 214).

Com base nas colocações de Marx (2001) e Frigotto (2002), ressaltamos que concomitantemente ao processo de ocupação e formação da Região da Canastra iniciou-se também uma produção queijeira de base técnica açoriana, que no decorrer do tempo propiciou



a elaboração do queijo que posteriormente passa a levar o nome da região. Na elaboração do Queijo Canastra há todo um conhecimento, uma cultura, que segundo Claval (2014) é a soma dos comportamentos, dos saberes, das técnicas, dos conhecimentos e dos valores acumulados pelos indivíduos. A cultura como salienta o autor, só existe através dos indivíduos aos quais é transmitida, e que por sua vez, a utilizam, a enriquecem, a transformam e a difundem. Ela é indispensável ao indivíduo no plano de sua existência material.

Considerando a ponderação de Claval, destacamos a importância do trabalho tradicional desenvolvido por homens e mulheres na produção do Queijo Canastra, tendo como pilar a experiência<sup>117</sup> e como características principais o saber fazer, o leite cru, a utilização da mão de obra familiar e a artesanidade<sup>118</sup> do processo. O Queijo Canastra é a materialidade do processo de trabalho, que não se extingue ao concluir-se o produto. Quando degustamos o Queijo Canastra, provamos não somente um produto derivado do leite como também nutrientes (macronutrientes: proteína, carboidrato<sup>119</sup>, lipídios ou gordura e micronutrientes: vitaminas, minerais), água, bactérias, fungos, leveduras, enzimas e outros atributos que compõem o solo, a pastagem e o ar característicos dessa região. E o mais específico, “comemos” trabalho, vida, saberes e cultura, únicos deste lugar.

No que tange a organização do trabalho na Microrregião da Canastra, pode-se afirmar que está estritamente vinculada a produção do Queijo Canastra. Os membros da família desempenham atividades específicas e diferenciadas durante todo processo produtivo. A mão de obra utilizada na elaboração e na maturação do Queijo Canastra é majoritariamente

---

<sup>117</sup> Não resta dúvida de que todo o nosso conhecimento começa pela experiência; efetivamente, que outra coisa poderia despertar e pôr em ação a nossa capacidade de conhecer senão os objetos que afetam os sentidos e que, por um lado, originam por si mesmos as representações e, por outro lado, põem em movimento a nossa faculdade intelectual e levam-na a compará-las, ligá-las ou separá-las, transformando assim a matéria bruta das impressões sensíveis num conhecimento que se denomina experiência? Assim, na ordem do tempo, nenhum conhecimento precede em nós a experiência e é com esta que todo o conhecimento tem o seu início. Se, porém, todo o conhecimento se inicia com a experiência, isso não prova que todo ele derive da experiência. Pois bem poderia o nosso próprio conhecimento por experiência ser um composto do que recebemos através das impressões sensíveis e daquilo que a nossa própria capacidade de conhecer (apenas posta em ação por impressões sensíveis) produz por si mesma, acréscimo esse que não distinguimos dessa matéria-prima, enquanto a nossa atenção não despertar por um longo exercício que nos torne aptos a separá-los. (KANT, 2001).

<sup>118</sup> A artesanidade transita para a concepção de novas tecnologias, assim criando tecnologias orientadas para as habilidades que dependem criticamente da centralidade do trabalho e das habilidades associadas: quanto mais capaz for a força de trabalho, melhores serão os resultados produtivos. Por oposição às tecnologias mecânicas em que o trabalho é essencialmente visto como uma extensão da máquina, nas tecnologias orientadas para habilidades o trabalho domina o processo de produção, o que também implica que podem ser criados melhoramentos constantes e cumulativos. (PLOEG, 2008).

<sup>119</sup> Segundo Santin (2008) a forma de carboidratos presente no queijo e em todos os produtos lácteos é o açúcar lactose. Entretanto, a maior parte da lactose do leite original usado para fabricar queijos é removida durante o processamento. A pequena quantidade de lactose que está presente é geralmente transformada em ácido lático e outros produtos por bactérias, leveduras e enzimas, que produzem o sabor característico de queijos específicos. Após aproximadamente 3-4 semanas de maturação, o nível de lactose normalmente cai à zero. Devido ao fato de a maioria dos queijos conter baixos níveis de lactose, este produto é bem tolerado por pessoas que sofrem de má-digestão de lactose ou intolerância à lactose.

feminina, pois são mulheres (sejam esposas, filhas, mães, irmãs, noras, netas dos produtores) que elaboram os queijos, mas quando necessário recebem auxílio dos familiares do gênero masculino. De um modo geral, no processo de fabricação do queijo, os homens dedicam-se ao manejo das vacas, a ordenha e a comercialização do produto final.

Segundo Barbosa (2007) na Serra da Canastra cabem aos homens as atividades que exigem mais esforço físico, como a roçagem de pastos, corte de lenha, construção e recuperação de cercas, manejo das lavouras e do gado (capinas, bateção de pastos, controle de doenças, nutrição, ordenha, entre outros); o que não impede, em muitos casos, em decorrência da escassez de mão-de-obra na propriedade, que as mulheres participem de forma eventual dessas tarefas. Muitas delas, aliás, manifestam orgulho pela destreza com a enxada e com o trato com os bovinos, principalmente na ordenha das vacas. Complementando a perspectiva do autor, verificamos que no cotidiano das famílias, homens, mulheres e filhos partilham tarefas essenciais na fabricação do Queijo Canastra e na manutenção das propriedades.

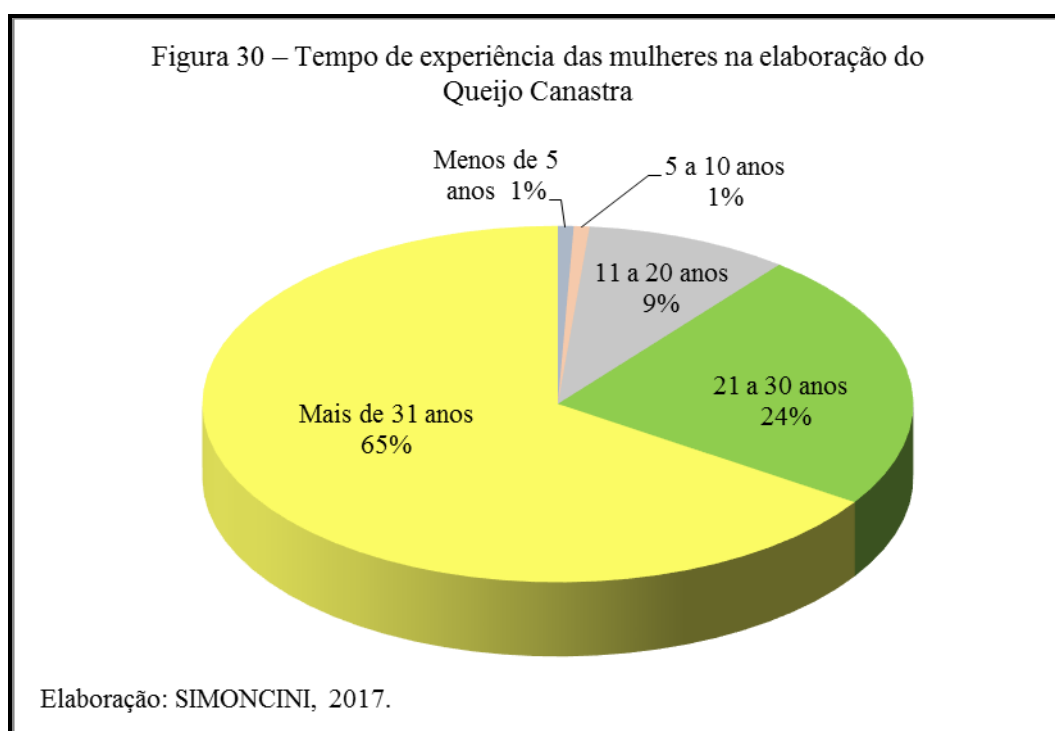
Acrescenta Barbosa (2007) que cabe ainda às mulheres o ordenamento e execução das atividades domésticas comuns às donas-de-casa, tais como lavar, passar, cozinhar, costurar e cuidar das crianças, como também o cuidado com a horta, a alimentação dos animais (porcos, galinhas), o preparo das farinhas, do polvilho e das quitandas.

As crianças e adolescentes vão aos poucos sendo incorporados à rotina de trabalho das famílias. Segundo relato dos produtores de Queijo Canastra desde que nascem os dentes e começam a andar e falar, as crianças são iniciadas na produção de queijo (produzindo um queijo pequeno: o merendeiro), começam a realizar tarefas que exigem pouco esforço físico, sejam estas do curral, domésticas ou mesmo agrícolas. Essa incorporação de crianças e adolescentes na divisão do trabalho familiar é conceituada por Santos (1978) como um processo de socialização de base camponesa, em que meninos e meninas adquirem gradativamente conhecimentos específicos nas tarefas diárias do sistema produtivo a que a propriedade se dedica.

De acordo com Barbosa (2007) o sistema produtivo na unidade camponesa é organizado de modo a aproveitar toda força de trabalho disponível, integrando homens, mulheres e jovens em tarefas voltadas a obtenção de produtos que proporcionam o sustento da família. Menciona que nas unidades camponesas pesquisadas na Canastra é a produção do queijo que ordena os territórios de vida e trabalho, mesmo entre aquelas que exploram o turismo. É o queijo que garante a manutenção da família. É ele o elemento central da organização sócio-espacial da propriedade.

Explica Meneses (2006) que na Microrregião do Serro, fazer queijo é uma atividade masculina, quase exclusiva, e que na Microrregião da Canastra e na Microrregião do Alto Paranaíba / Serra do Salitre a mulher desempenha um papel fundamental nesta atividade.

Sendo assim, a produção do Queijo da Canastra se caracteriza como atividade tradicional, desenvolvida com trabalho de base familiar, sendo a elaboração manual, realizada majoritariamente pelas mulheres. Das mulheres entrevistadas, verificamos que 65% delas elaboram o Queijo Canastra a mais de 31 anos (ver figura 30). Relataram estas, que iniciaram neste ofício ainda criança, com idade entre 5 a 8 anos e que aprenderam a arte queijeira com pais e avós. Salientamos ainda, conforme o levantamento sobre este aspecto, que apenas 11% das mulheres envolvidas na produção de queijo possuem menos de 20 anos de experiência na atividade, revelando ser um fazer que praticamente acompanha suas vidas.



A arte queijeira, ou melhor, esse saber fazer é um conhecimento passado de geração em geração há mais de dois séculos. Esse saber é fruto da vivência e experiência prática das famílias produtoras do Queijo Canastra, adquirido de seus antepassados, com alguma inserção ou mudança nos materiais e técnicas utilizadas no processo de produção, ao longo do tempo.

Segundo Netto (2014), a produção de queijos em Minas Gerais se configura não só como um fator alimentar de subsistência e meio econômico, mas como forte elemento cultural, um elo entre as comunidades açorianas que aqui aportaram, constatado que aquele “saber fazer” transmigrado constituiu esse fator cultural, ou seja, o modo que os ilhéus encontraram, de manter parte de sua cultura original e fazer disso seu meio de vida, que acabou por se incorporar à cultura local, vindo a constituir, atualmente, um patrimônio imaterial nacional, o “saber fazer” do Queijo Minas Artesanal.

Em relação às famílias produtoras, Meneses (2006) destaca três eixos como relevantes no processo de fazer o Queijo Artesanal de Minas Gerais: (1) a memória da infância e a herança dos antepassados; (2) a identificação da fazenda com o queijo; (3) as qualidades de um bom fazedor de queijo.

No primeiro eixo, ressalta o processo de aprendizado com o pai, o avô e os irmãos mais velhos, bem como o envolvimento com a elaboração do queijo como atividade de grande significado para o trabalho e a produção da fazenda. Em relação ao segundo, a fazenda e suas atividades são tomadas a partir da opção produtiva do queijo, como se dele partissem e derivassem todas as outras atividades produtivas que são muitas e variadas: da lavoura e seus beneficiamentos, à cozinha e sua culinária, passando pela pecuária e os cuidados com o rebanho. Por fim, o terceiro eixo, aquele que faz o queijo. Este, segundo o autor, preferencialmente deve ser alguém nascido e criado na fazenda, que tenha adquirido experiência ao longo do tempo e que valorize o produto. O bom fazedor de queijo é aquele que trata bem os animais. É uma pessoa que tem responsabilidade e disciplina para seguir uma rotina sem mudanças, mas deve ser sensível e atento para percebê-las, quando elas acontecem. Deve valorizar a higiene, pois ela é tida como fator essencial na produção e na qualidade do queijo produzido.

Os três eixos preconizados por Meneses (2006) corroboram com o verificado na pesquisa de campo, em que se destaca a importância do conhecimento que configura o saber fazer que é passado de geração em geração pelas famílias produtoras de queijo. A reprodução e manutenção do saber fazer é assegurada pela sucessão familiar e pela comercialização/valorização do queijo. A família é o núcleo de todo o processo de produção do Queijo da Canastra. Neste sentido, damos ênfase na questão do trabalho familiar e nos traços ou vínculos que preserva do modo de produção e de vida camponesa.

Para Marx a economia camponesa, por definição é uma economia mercantil: o camponês vende para comprar. A circulação simples de mercadorias, ou seja: M (Mercadorias) – D (Dinheiro) – M (Mercadorias), tem como fim a satisfação das

necessidades. Utilizamos as palavras do próprio Marx para explicitar: “a repetição ou renovação do ato de vender para comprar tem seu padrão e seu objetivo, como o próprio processo, em um fim último exterior a ele: no consumo, na satisfação de certas necessidades... A simples circulação de mercadorias – o processo de vender para comprar – serve como um meio para alcançar um fim último fora da circulação: a assimilação de valores de uso”.

Sobre as características da unidade familiar explica Chayanov (1974):

Os princípios básicos que estabelecemos para a unidade familiar de exploração agrária não pertence unicamente a unidade econômica camponesa. Estão presentes em toda unidade econômica de trabalho familiar na qual o trabalho se relaciona com o desgaste de esforço físico e os ganhos (lucros) são proporcionais a este desgaste, seja esta uma unidade econômica artesanal, fazendas (estabelecimentos agropecuários) ou, simplesmente, de qualquer atividade econômica de trabalho familiar. A aparência de sua natureza essencialmente familiar, agregam uma série de características peculiares na estrutura da exploração agrícola e pecuária. Em sua organização, qualquer empresa agrícola é descrita por seu sistema, que de acordo com a definição clássica, por sistema entende-se a maneira de combinar quantitativamente e qualitativamente a terra, a força de trabalho e o capital. (CHAYANOV, 1974. p.96, tradução nossa).

Como salienta Chayanov (1974), o trabalho da família é a única categoria de ingresso possível para um camponês ou um artesão, porque não existe o fenômeno social dos salários e, por tal motivo, também está ausente o cálculo capitalista de lucro. O problema é determinar quais mecanismos estão por trás do trabalho familiar de uma unidade de produção fundamentalmente doméstica.

De um lado dessa avaliação estão o tamanho e a relação existente dentro da família entre aqueles que trabalham e os que não trabalham. A combinação entre estes recursos e os meios de produção, terra<sup>120</sup> e ferramentas de trabalho é mediada uma dimensão “subjetiva” própria deste tipo de economia: a intensidade do trabalho, ou, em outras palavras, o grau de auto-exploração da força de trabalho da família. (CHAYANOV, 1974).

Segundo Chayanov (1974) o principal objetivo das operações e transações econômicas do camponês é a subsistência e não a obtenção de uma taxa normal de lucro. Complementa Candido (2010) que a vida do pequeno agricultor depende do equilíbrio que puder manter, de

---

<sup>120</sup> Segundo Chayanov (1974, tradução nossa) quando a terra é insuficiente e se torna um fator mínimo, o volume da atividade agrícola para todos os elementos da unidade de exploração se reduz proporcionalmente, em graus variados, porém, inexoravelmente. Mas a mão de obra da familiar que explora a unidade, ao não encontrando emprego na exploração se volta a atividades artesanais comerciais e a outras atividades não agrícolas para alcançar o equilíbrio econômico com as necessidades da família que não são atingidos pela entrada da unidade ou ganhos provenientes das atividades artesanais e comerciais.

um lado, entre o volume da produção e os gastos em dinheiro; de outro, o consumo familiar e as vendas. Nesta perspectiva, destacamos que as famílias produtoras de Queijo Canastra almejam tanto o autoconsumo – a produção de alimentos e a criação de porcos e galinhas – como a expectativa de conseguir um excedente que servirá para cobrir os gastos com insumos, equipamentos e manutenção do rebanho bovino e da propriedade. Em alguns casos verificamos que o excedente da produção, permitiu a compra de novas propriedades.

De acordo com Candido (2010), atualmente o fim do regime de auto-suficiência econômica não permite ao pequeno agricultor – aqui representado como produtor de Queijo Canastra –, prover por inteiro as próprias necessidades alimentares. Argumenta o autor que se nos lembrarmos da vida anterior das populações caipiras, constataremos que os elementos da dieta eram obtidos e manipulados em casa, com a única exceção do sal.

Essa dependência destrói a autonomia do produtor e do grupo de vizinhança, incorporando-os ao sistema comercial das cidades. E, ao mesmo tempo, uma perda ou transferência de elementos culturais, que antes caracterizavam a sociedade caipira na sua adaptação ao meio. Desaparecem, ou estão desaparecendo: tipiti<sup>121</sup>, prensa de mandioca, monjolo, moinho, engenhoca, pilão de pé, prensa manual, assim como as técnicas correspondentes. Não tardará o dia em que desaparecerão também os pilões de mão, fornos de barro, peneira, que ainda representam os restos do equipamento tradicional.

Ainda destaca que o homem rural depende da cidade<sup>122</sup>, não só para adquirir bens manufaturados, mas para adquirir e manipular os próprios alimentos. Porém, de acordo com o autor, restam algumas outras modalidades de obter alimentos, tais como o empréstimo e a troca. O primeiro consiste no empréstimo alimentar, prática na qual os vizinhos tomam

---

<sup>121</sup> Tipiti, artefato indígena, feito através da palha de palmeira para prensagem de alimentos, especialmente a mandioca. Na Amazônia, região de Maués, os índios maués faziam o tipiti da palmeira jacitara, que era mais fácil de ser encontrada na região e mais maleável para a confecção do artefato, cuja inspiração veio da observação da cobra que tem a maleabilidade, o contorcionismo e a força que são os elementos usados na extração do líquido do alimento. Os índios utilizavam o tipiti, principalmente para extrair o veneno da mandioca brava e fervê-lo por vários dias, retirando dessa forma sua toxina, obtendo o tucupí, um líquido amarelo muito utilizado na alimentação dos indígenas e atualmente uma das iguarias preferidas pelos belenenses do estado do Pará, usado na gastronomia, principalmente em receitas como o pato no tucupí. O tipiti apresenta variados tamanhos, desde 20 cm a um metro de comprimento e em média de 5 a 20 cm de largura, com uma espécie de buraco em ambas as extremidades. O tipiti é preenchido com a massa da mandioca ralada, pendurado em uma haste, que pode ser um galho de árvore e na outra extremidade é colocado em um galho de árvore ou outro artefato, que dará sustentação para que o tipiti seja girado, para que dessa forma, o líquido da mandioca ralada seja extraído e acondicionado em recipiente para ser fervido posteriormente. Atualmente o tipiti virou peça de decoração de locais rústicos, ainda é utilizado em pequenas aldeias e locais afastados dos grandes centros. (COISAS DA ROÇA, 2015).

<sup>122</sup> Assinala Candido (2010) que [...] se o êxodo rural pode desorganizar violentamente as famílias caipiras pobres, a urbanização do caipira que permanece na terra encontra na família um elemento de adaptação que permite aos indivíduos transitarem de um a outro sistema de padrões e manter a coesão necessária ao trabalho produtivo e à manutenção dum código moral.

emprestado este ou aquele gênero que lhes falta, repondo-o logo depois que o obtêm, e segundo, mais importante e interessante é a oferta de alimentos entre os vizinhos, na realidade um sistema amplo de troca sob a forma de presente, pois o ofertante adquire em relação ao beneficiado uma espécie de direito tácito a prestação equivalente. Sobretudo no tocante à carne de porco.

Quando se mata um porco, envia-se um pedaço a cada vizinho. Segundo a boa tradição de cortesia deve-se mandar a todos; na prática, aos escolhidos, por proximidade ou preferência. Às vezes os vizinhos são tantos, ou o animal tão pequeno, que quase nada sobra ao ofertante. Conforme padrão ideal, porém, ficaria malvisto quem se mostrasse parcimonioso em proveito próprio. Neste sentido, destaca o autor que há um sistema total de solidariedade, que exprime e é reforçado por meio da oferta de carne.

Explica ainda Candido (2010) que do ponto de vista alimentar, essa prática funciona como uma espécie de regularização do abastecimento cárneo. Como cada um mata porco de tempos em tempos, no intervalo a carne oferecida pelos vizinhos garante uma certa regularidade, ou pelo menos diminuição do período que deve passar sem ela. Ainda segundo o autor, a carne de porco frita e conservada em banha pode durar até trinta e mais dias, tempo suficiente para uma família consumir o mais gordo dos capados.

Em várias passagens da obra “Viagem às nascentes do Rio São Francisco”, Saint-Hilaire (2004) destaca a criação de porcos para produção de carne e toucinho e o consumo de alimentos como feijão preto, carne de porco, toucinho, milho, banana, leite e queijo.

Na região do Rio Grande há não somente uma grande criação de gado como também de porcos. Estes são engordados com os tubérculos de inhame (*Calladium esculentum*) e de cará (*Dioscorea*), sendo cultivados em grandes escalas esses dois tipos de plantas [...]. [...] O toucinho constitui, como os queijos, um ramo de comércio importante para a Comarca de S. João del Rei. É igualmente em cestos de taquara, chamados jacás, que é transportado para o Rio de Janeiro. Dois cestos de toucinho completam a carga de um burro, contanto cada cesto de três arrobas de toucinho quando o burro não está acostumado à carga, e quatro quando já habituou a transportá-la. (SAINT-HILAIRE, 2004. p. 52-53).

Ainda referente ao transporte e comércio de toucinho descreve Saint-Hilaire (2004) nas proximidades da Serra da Canastra:

[...] encontrei uma série de carros<sup>123</sup> puxados por três ou quatro juntas de bois, carregados de toucinho e conduzidos por homens brancos. Perguntei-lhe de onde vinham e fiquei sabendo que tinha partido de Araxá havia doze dias e seu destino era S. João del Rei, onde deviam chegar ao fim de um mês. O custo da viagem desse tipo é pequeno, uma vez que os carreiros levam consigo o necessário para a sua alimentação e até mesmo o milho destinado aos bois. Apesar de tudo, é preciso que haja bem poucos compradores em toda a região e que o preço alcançado pelos produtos seja compensador, para que se justifique uma viagem tão longa. (SAINT-HILAIRE, 2004. p.106).

Destacamos que a forma de vida, as práticas agrícolas adotadas, os hábitos e costumes alimentares dos caipiras estudados por Candido e mencionados por Saint-Hilaire, também foram observados e constatados nos produtores de Queijo Canastra. Consideramos que são traços marcantes da campesinidade<sup>124</sup>. Estes foram observados e registrados durante as visitas de campo e no período de minha estadia e vivência na Microrregião da Canastra. Alguns destes traços estão vinculados a produção de alimentos e a criação de porcos e galinhas utilizados para consumo das famílias.

Destacamos que a maioria dos produtores de Queijo Canastra são também agricultores e têm como complemento de renda a comercialização do excedente produzido nas propriedades. Essa complementação de renda é diversificada, abrange desde o comércio de gado e café até a comercialização de porcos, galinhas, milho, feijão, ovos, mandioca, rapadura, cachaça, entre outros. A produção, comercialização ou mesmo a doação desses gêneros alimentares também foram verificados na pesquisa de campo de Barbosa (2007).

O mesmo constatou que os principais gêneros cultivados na Microrregião da Canastra são o milho, o café, a mandioca e o feijão, com destaque para o milho, utilizado como complemento alimentar do gado no período da estiagem (maio a setembro), porcos e galinhas. Verificou ainda, que a escassez de mão-de-obra foi apontada pelos produtores de queijo como o principal problema no manejo das lavouras, pois exige muitos braços em todo o processo, desde o preparo da terra até a colheita e armazenamento. Acrescentamos que o número

---

<sup>123</sup> Consultar os documentários “Carro de Boi” (06 out. 2013) e “Boi Carreiro” (25 ago. 2014) ambos de Wagner Indaiá. Disponíveis em: <<https://www.youtube.com/user/wagnerindaiavideos>>.

<sup>124</sup> Prefiro então falar não de camponeses, mas de campesinidade, entendida como uma qualidade presente em maior ou menor grau em distintos grupos específicos. Se há uma relação entre formas históricas de produção e essa qualidade, tal relação não é, contudo, mecânica. O que tenho em vista é uma configuração modelar, mas é preciso não esquecer, sob risco de reificação, que pequenos produtores concretos não são tipos, mas sujeitos históricos e que as situações empíricas observadas, por serem históricas, são ambíguas. De fato, pode-se perceber a história como uma contínua produção e resolução de ambigüidades. Modelos nunca são “iguais à realidade”, se por essa última se entende a concretude histórica que é, essencialmente, movimento. É possível imaginar um contínuo, que tanto pode ser pensado no tempo como no espaço, ao longo do qual se movem os pequenos produtores, desde um pólo de máxima até outro de mínima campesinidade. (WOORTMANN, 1990).



reduzido de pessoas em algumas famílias, associado a eventual saída dos filhos para estudar ou buscar outras atividades fora da propriedade, comprometem essa necessidade de força de trabalho para dar conta de todas as tarefas da propriedade.

Os produtores cultivam o feijão em pequenas roças consorciado com o milho, preferencialmente no final do período das chuvas (abril), onde os grãos são semeados junto aos pés de milho. As vagens se entrelaçavam pela planta, que serve de sustentação para o seu desenvolvimento. De acordo com o autor, são poucos os produtores que compram feijão e, mesmo os que não produzem, podem obtê-lo através da troca por porcos ou bezerros, ou ainda, por pagamento através de dias de serviço.

Referente ao milho, explica que é utilizado tanto na alimentação dos animais e aves (gado, porcos e galinhas) como também para suprir as demandas das famílias no que tange a fabricação da farinha e de fubá. Proporciona assim, alimento para as famílias e também assegura o abastecimento das criações. Acrescenta o autor que as roças de milho permitem a continuidade de importantes ritos de socialização dos camponeses. O processo de fabricação da pamonha, por exemplo, cumpre uma função simbólica de fortalecimento de laços de parentescos e amizade. O “dia da pamonha” é o momento de reencontro de amigos e parentes. Os vizinhos, também são chamados a participar, e quando não podem fazê-lo, mesmo assim recebem parte da produção como sinal de amizade. O mesmo ocorre com a matança dos porcos, momento em que a família sozinha ou com auxílio de vizinhos realizam a atividade (ver figura 31). O processo exige também muitos braços, envolvendo homens, mulheres e crianças. Essas práticas reforçam as redes de solidariedade entre as famílias.

Figura 31 – Matança de porcos na Microrregião da Canastra



Fonte: SIMONCINI, 2014.

Retomando a questão alimentar, verificamos que a comida dos produtores de Queijo Canastra assemelha-se a comida caipira – manhã café<sup>125</sup>; almoço: arroz, feijão, farinha<sup>126</sup>; carne (porco, frango e carne-seca) merenda: o que sobrou do almoço; jantar: arroz, feijão e farinha – descrita por Candido (2010), porém, com alguns incrementos substanciais nutricionalmente.

A dieta alimentar dos produtores de Queijo Canastra está baseada e disposta da seguinte maneira: manhã: café, queijo, pão de queijo<sup>127</sup>, broas e bolos caseiros; o almoço é composto basicamente por arroz, feijão, farinha de mandioca, mandioca (cozida ou frita), carne de porco ou frango – na maioria das vezes carne suína –, ovos, hortaliças e Queijo Canastra, tendo como sobremesa, doces diversos a base de goiaba, leite, abóbora, figo, etc, elaborados no interior da propriedade. Geralmente esses doces são servidos com Queijo Canastra fresco ou meia cura; já o jantar, consiste na sobra do almoço ou mesmo na repetição do café da manhã. Raramente comem ou utilizam frutas, sendo que essas, geralmente são utilizadas na elaboração de sucos e doces.

Compartilhamos a assertiva de Proença (2013) que a comida é a última etapa do percurso demarcado pela história e pela geografia, pelas tradições, pelas crenças, pela carência ou pela abundância, pela necessidade ou pela festa, pela partilha. Julga a autora,

[...] que esta formulação enquadra bem o lugar da cozinha no contexto dum território, porque aqui a cozinha não se dissocia do seu meio mas é nele que se inspira e se alimenta. A noção de território implica uma interação, uma dialética entre a paisagem, o clima, as atividades dos homens, as suas práticas, o seu saber-fazer, e ainda o resultado dessas mesmas práticas: os produtos agrícolas locais. A propósito, Laurence Berard afirma: “Existe uma grande familiaridade entre os produtos e as pessoas. Importa identificar estas produções para as dar a conhecer e melhor as valorizar: assim podemos contribuir para voltar a dar sentido ao território”. (PROENÇA, 2013. p. 11).

<sup>125</sup> Segundo Candido (2010) o café tomado pelos caipiras era simples, consistia basicamente num pouco de pó fervido na garapa, que se fazia às vezes de água e açúcar. A quantidade de pó variava, conforme as posses de cada um, usando-se, mesmo, beber garapa fervida sem ele. O café propriamente dito era, em muitas casas, reservado para visitas e ocasiões especiais.

<sup>126</sup> Arroz e feijão (implicitamente, farinha, que raramente os larga) são, por excelência, a *comida* [...]. Entre o arroz e o feijão, este é mais reputado. Dizia-me certo parceiro que a falta de um ou outro é ruim; mas, a verificar-se, que falte o primeiro, pois “o feijão é o chefe da mesa”. Ao contrário do segundo, “vai bem com todas as misturas” – carne, ovo ou erva”. Chefe da mesa ele é sem duvida, acompanhado pelo arroz e o milho, com quem forma o triângulo da alimentação caipira, a partir do século XIX. Sendo necessário complementar o clássico triângulo da dieta caipira pelos condimentos – sal e banha de porco – não esquecendo a aguardente e o café coado na garapa. (CANDIDO, 2010).

<sup>127</sup> Verificamos que algumas famílias elaboram o próprio polvilho (doce e polvilho, ambos derivado da fécula de mandioca), matéria prima básica utilizada juntamente com o Queijo Canastra (meia cura ou curado) na elaboração do pão de queijo. (Vide nos anexos finais a ficha técnica pão de queijo Canastra da Sra. Romilda Pereira Andrade (Romilda do Zé Pão) - São Roque de Minas - MG - 19 dez. 2014 - 17h 45 min.

De acordo com Proença (2013) cada território é um espaço socialmente decifrado, apropriado e construído. Salienta que a cultura alimentar encontra a sua diversidade na manutenção e valorização do território, na especificidade e qualidade dos seus produtos, na promoção do que é genuíno ao mesmo tempo que desenvolve estratégias para a sua inserção num espaço mais amplo.

Destaca Proença (2013) sobre a afirmativa de Stéphen Bernary, de que “a alimentação cimenta o território” e ressalta que os produtos de um território não podem substituir integralmente o mercado dos produtos ditos “de massas”, mas o desenvolvimento da sua produção e consumo traduzem também uma nova relação que o consumidor estabelece com a alimentação local, atribuindo-lhe um significado cultural e um valor de pertença, bem como a consciência de que as mais-valias das sua compras vão ficar naquele território.

No decorrer da pesquisa de campo, observamos outras características que permitiram identificar nas famílias produtoras de Queijo Canastra, traços da campesinidade. Tais particularidades imbricam-se na prática e materializam-se na forma de vida dos produtores familiares de Queijo Canastra de diversas maneiras: na terra, na família, na religião<sup>128</sup>, na maneira de vestir (indumentária), nas comunidades rurais, nas festas, no trabalho familiar independente e nas suas relações com o próprio Estado e com o mercado. Algumas dessas particularidades podem ser visualizadas na figura 32, que fazem parte da forma de ser e viver dos produtores de Queijo Canastra.

---

<sup>128</sup> Essa religiosidade de base católica é percebida na produção de queijo, nas canções (ver filme “Queijo Canastra” - 16 mai. 2014 - Wagner Indaiá), nos adornos – visíveis nos quadros e imagens religiosas dispostos nas casas; colares com pingentes e medalhas religiosas usados cotidianamente pelas pessoas – e também nas festas mais tradicionais (encontro de Folia de Reis ou Festa de Santos Reis – manifestação cultural católica que tem como objetivo rememorar e homenagear os Três Reis Magos. Busca reproduzir a viagem mítica à cidade de Belém, local de nascimento de Jesus, segundo a tradição cristã, que os reis magos (Gaspar, Melquior e Baltasar) teriam feito para adorar e presentear o menino Jesus com ouro, incenso e mirra. A festa é constituída por grupos de cantores e instrumentistas locais que realizam visitas rituais (jornadas) às casas de devotos, distribuindo bênçãos em troca de donativos para a realização de uma grande festa. Geralmente as jornadas são realizadas entre os dias 25 de dezembro e 06 de janeiro (Dia de Reis), festas em homenagem a São Sebastião - 20 jan., Santo Expedido - 19 abr., São João Batista - 24 jun., Nossa Senhora Aparecida - 12 out., Nossa Senhora da Imaculada Conceição - 08 dez., e por fim, as festas do Produtor Rural e do Desfile de Carros de Boi). Destacamos que as festas em geral têm um forte cunho religioso.

Figura 32 – Manifestações religiosas e culturais encontradas na Microrregião da Canastra



Fonte: SIMONCINI, 2016.

A figura 32 retrata o oratório, imagens de santos católicos, as capelas (São Sebastião e Frei Galvão) e o carro de boi a caminho de um desfile (festa).

Mergulhar no cotidiano familiar desses produtores, leva-nos a perceber o que Michel de Certeau (2014) denominou de as “artes do fazer”. Ajuda-nos a compreender os embates entre o modo de vida destes e o modo de vida moderno. Permite-nos identificar os traços da cultura caipira e da campesinidade, na realidade das famílias produtoras de Queijo Canastra.

Segundo Santos (1978) o camponês é personificação da forma de produção simples de mercadorias, na qual o produtor direto detém a propriedade dos meios de produção (terra, objeto de trabalho e outros meios de trabalho) e trabalha com estes meios de produção. Esta combinação de elementos faz com que o camponês se apresente no mercado como vendedor de produtos de seu trabalho, como produtor direto de mercadorias. Como produtor, venderá seus produtos para adquirir outros, qualitativamente diferentes, que possam satisfazer suas necessidades de consumo individual ou produtivo. Salienta Santos (1978) que,

A circulação simples de mercadoria – vender para comprar – serve de meio a um fim situado fora da circulação, a apropriação de valores-de-uso, a satisfação de necessidades. Assim, a produção camponesa realiza o ciclo mercadoria-dinheiro-mercadoria, ou seja, o processo de vender para comprar, culminando o ciclo na obtenção de valores de uso; a mercadoria é retirada da esfera da circulação e introduzida na esfera do consumo do camponês. O processo de trabalho camponês vai obedecer a essa lógica econômica. (SANTOS, 1978, p.69-70).

Verificamos que no caso dos produtores familiares de Queijo Canastra, ocorre a combinação de duas atividades econômicas: produção de meios de vida e produção de mercadorias.

Como explica Martins (2012),

O camponês se situa no mundo através do seu produto. Seu trabalho se oculta no produto. Seu trabalho não aparece como uma relação de trabalho, embora de fato a seja. É uma relação invisível com o mercado de produtos e, por meio dele, com o capital.

[...]

A consciência do camponês expressa a consciência da pessoa, que é extensão da família e da comunidade e dos laços comunitários. É mais uma consciência afetiva de pertencimento a um sujeito coletivo real, um corpo natural de que se faz parte desde sempre, desde o nascimento.

[...]

Seu vínculo com o mundo é residual [...]. [...] É o vínculo de um solitário, confinado à sociabilidade imediata da família, da comunidade e da paróquia. Não é o vínculo de alguém mergulhado diretamente no mundo que o capital criou.

Independente de sua efetiva inserção no mundo da mercadoria, o camponês está voltado para “dentro”, para o pequeno mundo concreto que conhece e identifica, como a família e o bairro, isto é, a vizinhança e a comunidade. (MARTINS, 2012. p. 71-79).

De acordo com Wanderley (2003) os agricultores familiares no Brasil, em sua grande maioria, têm uma história camponesa. Compartilha a autora, a proposta teórica formulada por Lamarche (1993).

[...] segundo a qual os agricultores familiares são portadores de uma tradição (cujos fundamentos são dados pela centralidade da família, pelas formas de produzir e pelo modo de vida), mas devem adaptar-se às condições modernas de produzir e de viver em sociedade, uma vez que todos, de uma forma ou de outra, estão inseridos no mercado moderno e recebem a influência da chamada sociedade englobante. (LAMARCHE, 1993).

Conclui Wanderley (2003) que o agricultor familiar não é um personagem passivo sem resistência diante de forças avassaladoras vindas de fora e de cima do seu universo. Pelo contrário, ele constrói sua própria história nesse emaranhado campo de forças que vem a ser a agricultura e o meio rural inseridos em uma sociedade moderna. E o faz recorrendo à sua própria experiência (camponesa) e procurando adaptar-se às novas “provocações” e desafios do desenvolvimento rural.

Na conceituação de agricultura familiar, Abramovay (2002) considera como importantes uma série de elementos, entres estes: a) a posse da propriedade da terra e o controle gerencial nas mãos da família; b) a propriedade e o controle gerencial são transferidos dentro da família de geração a geração; c) o trabalho é realizado pelo proprietário e sua família; d) a família obtém uma parte importante dos seus rendimentos da agricultura, mas não só dela; e) a família vive no campo. Nesta perspectiva, a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura - FAO e o Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária - INCRA (1996), definem agricultura familiar a partir de três particularidades: a) a gestão da unidade produtiva e os investimentos nela realizados são feitos por indivíduos que mantêm entre si laços de sangue ou casamento; b) a maior parte do trabalho é igualmente fornecida pelos membros da família; c) a propriedade dos meios de produção (embora nem sempre da terra) pertence à família e é em seu interior que se realiza sua transmissão em caso de falecimento ou aposentadoria dos responsáveis pela unidade produtiva.

Explica Altafin (2007) que,

A delimitação legal do conceito de agricultor familiar combina como critérios o tamanho da propriedade, predominância familiar da mão-de-obra e da renda, e gestão familiar da unidade produtiva. Tal delimitação, como não poderia deixar de ser, é abrangente o suficiente para incluir a diversidade de situações existentes no país. Tendo em vista as tipificações acadêmicas ou a delimitação legal do conceito, constata-se que o uso do termo “agricultura familiar” no Brasil se refere a um amplo guarda-chuva conceitual, que abriga distintos tipos e situações, não apenas entre as regiões, mas dentro de cada região, de cada estado, de cada município ou de um território. Conhecer e compreender as especificidades de uma dada situação concreta torna-se imprescindível para todos os envolvidos em processos de desenvolvimento sustentável. Além de bases teóricas sobre características comuns, estratégias globais e princípios gerais ao conjunto da produção familiar, é fundamental a valorização do conhecimento dos agricultores e a reflexão sobre as particularidades de cada local. A diversidade de situações também se reflete nas múltiplas funções da agricultura familiar na dinâmica econômico-social dos territórios, que já faziam parte da prática camponesa e que foram inibidas pelo modelo produtivista. A primeira dessas contribuições da agricultura familiar, pontuada hoje como uma função a ser valorizada, diz respeito ao seu papel original de garantir a segurança alimentar. Essa função deve ser observada por duas dimensões. A primeira diz respeito à produção

agrícola em si, à capacidade de fornecer volumes de alimentos ao mercado. A outra se refere à capacidade de possibilitar o acesso aos alimentos.

[...]

Outro aspecto relevante é sua vocação tanto para a produção como para o consumo, o que faz com que a agricultura familiar valorize a diversidade, essencial à preservação ambiental. Além disso, a gestão familiar propicia a realização de atividades que requerem maior cuidado no manejo dos recursos. [...].

Outra função atribuída à agricultura familiar, a sócio-cultural, significa o resgate de um modo de vida que associa conceitos de cultura, tradição e identidade. [...].

(ALTAFIN, 2007. p. 15-17).

Os elementos utilizados por Wanderley (2003), Abramovay (2002), FAO; INCRA (1996) e Altafin (2007) para conceituar agricultura familiar, contribuem e nos auxiliam na compreensão, na identificação, na caracterização e no reconhecimento dos produtores de Queijo Canastra. A estes elementos, somamos o saber-fazer.

Ao compreendermos como se constituiu a tradição e como se estabeleceu a produção/circulação do Queijo Canastra nas últimas duas décadas, dispomos de elementos que permitem entender as transformações e os conflitos entorno do território do Queijo Canastra. Desta forma podemos identificar as estratégias de resistência dos produtores familiares frente ao embate com o Estado e o mercado.

Como salienta Martins (2012, p.117),

[...] de fato, a práxis camponesa que conhecemos não carrega consigo a possibilidade de superação das relações sociais dominantes e nem mesmo de restauração de suas relações sociais fundantes. Nestas últimas, subsumidas pelo capital de diferentes modos, já não existe a autonomia suposta nas suas orientações utópicas. Destas restam os grandes valores relativos à dignidade e à condição humana e, em sua resistência, a importância revolucionária desses valores no estabelecimento de limites éticos à expansão capitalista. (MARTINS, 2012. p.117).

Para compreender a dinâmica e os conflitos existentes entorno da produção, circulação e mercado do Queijo Canastra, faz-se necessário entender a dinâmica do novo e o velho. Como evidencia Santos (1997),

Cada lugar combina variáveis de tempos diferentes. Não existe um lugar onde tudo seja novo ou onde tudo seja velho. A situação é uma combinação de elementos com idades diferentes. O arranjo de um lugar, através da aceitação ou rejeição do novo, vai depender da ação dos fatores de organização existentes nesse lugar, quais sejam, o espaço, a política, a economia, o social, o cultural... [...]. (SANTOS, 1997, p.98).

No entendimento dessa dinâmica buscamos nos ater tanto nas ações do Estado (implementadas através de políticas e legislação), nos financiamentos, custos e valor da produção como também na tradição do Queijo Canastra. Especificamos a conflitualidade existente neste contexto.

Segundo Fernandes (2004), a contradição está na estrutura do sistema capitalista e o paradoxo no movimento da questão agrária. E é este o seu caráter mais importante, porque manifesta conflitualidade e desenvolvimento através de relações sociais distintas, que constroem territórios diferentes em confronto permanente. Explica o autor que:

*A conflitualidade é inerente ao processo de formação do capitalismo e do campesinato. Ela acontece por causa da contradição criada pela destruição, criação e recriação simultâneas dessas relações sociais. A conflitualidade é inerente ao processo de formação do capitalismo e do campesinato por causa do paradoxo gerado pela contradição estrutural. A conflitualidade e o desenvolvimento acontecem simultâneos e conseqüentemente, promovendo a transformação de territórios, modificando paisagens, criando comunidades, empresas, municípios, mudando sistemas agrários e bases técnicas, complementando mercados, refazendo costumes e culturas, reinventando modos de vida, reeditando permanentemente o mapa da geografia agrária, reelaborado por diferentes modelos de desenvolvimento [...]. (FERNANDES, 2004).*

Essa conflitualidade é histórica e espacial, foi intensificada a partir de 1950, com o advento da modernização dolorosa e da “revolução verde”. Para explicitarmos essas transformações no espaço agrário brasileiro depois da Segunda Guerra Mundial e na Região da Canastra, buscamos contextualizá-la (nacionalmente e internacionalmente) através da política de crédito rural – principal instrumento de fomento à modernização conservadora –, dos dados socioeconômicos e demográficos. Destacamos que algumas leis encaminhadas pelo Poder Executivo durante o Regime Militar (1964-1985) deram suporte jurídico e institucional ao processo de modernização<sup>129</sup> da agricultura brasileira.

---

<sup>129</sup> De acordo com Bianchini (2015) o termo modernização da agricultura brasileira possui diferentes significados. Define o autor este processo de modernização da agricultura como a utilização no país de um processo que se denominou internacionalmente “Revolução Verde”, caracterizada pela utilização de tecnologia baseada no uso de sementes com alta produtividade, agroquímicos e motomecanização.



### 4.3 O processo de financeirização e modernização do setor agropecuário brasileiro

Os financiamentos e as políticas públicas direcionados ao setor agropecuário no Brasil estão vinculados diretamente as ações e opções de desenvolvimento econômico adotado pelo Estado após a Segunda Guerra Mundial. O processo de financeirização e modernização do setor agropecuário nacional têm referência e como paradigma o complexo agroindustrial estadunidense. Tal processo se estabelece a partir da transformação da base técnica da agricultura e da constituição do Complexo Agroindustrial - CAI.

O processo de modernização agropecuária colocado em marcha pelo Estado soma-se e potencializa o processo de industrialização/urbanização iniciado após a crise da economia cafeeira<sup>130</sup> no início do século XX. Como destaca Ribeiro (2001), verifica-se um dos mais

---

<sup>130</sup> Fase do café. Período da história econômica do Brasil, compreendido entre 1830 e 1930, marcado pelo desenvolvimento da cultura do café, produto dominante no comércio exterior do país e motivador da expansão da fronteira agrícola na época. Introduzido no Brasil por volta de 1727, o cultivo do café atingiu um peso significativo no conjunto da economia nacional em meados do século XIX, quando se tornou o principal produto de exportação. Contribuíram para isso o declínio da economia açucareira do Nordeste, a ruína da cultura do algodão e a decadência da mineração, que liberaram grandes contingentes de mão-de-obra escrava e recursos financeiros para serem empregados em atividades mais lucrativas. Ao mesmo tempo ocorria um aumento da demanda de café na Europa e nos Estados Unidos, e a ruína da agricultura cafeeira em Java (devido a uma praga) e no Haiti (por levantes de escravos), fatos que contribuíram para transformar o Brasil no maior fornecedor do mercado mundial (desde 1840). Até 1870, o principal centro de comercialização e exportação do produto foi o Rio de Janeiro, pois a principal área produtora era o vale do Rio Paraíba. Com o esgotamento das possibilidades agrícolas da região, a expansão da cultura do café deslocou-se para o Oeste paulista (região de Campinas), atingindo em seguida o Oeste novo, rumo a Ribeirão Preto e Araraquara. Então, Santos tornou-se o principal centro exportador do produto e expandiram-se as ferrovias. O desenvolvimento da economia cafeeira em São Paulo teve profundas conseqüências para o conjunto da sociedade brasileira. A necessidade de mão-de-obra provocou o incremento à imigração de europeus (paralelamente à desagregação do trabalho escravo) e as riquezas acumuladas na comercialização do café proporcionaram a ampliação, sem precedentes, das atividades industriais, comerciais e financeiras. No plano político, implantou-se a hegemonia de São Paulo, cujo papel foi decisivo na proclamação da República. Ao iniciar-se o século XX, o Brasil detinha três quartos da produção mundial de café e acumulava grandes estoques, configurando-se uma crise de superprodução. Para enfrentá-la, os principais Estados produtores (São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais) reuniram-se em 1906 na Convenção de Taubaté e estabeleceram um plano de valorização do produto (compra de toda a produção, proibição de novos plantios, retenção dos estoques enquanto os preços não atingissem níveis adequados). (SANDRONI, 2002). Somada a superprodução, vem a redução das exportações de café em 1928 para os EUA, França, Itália, Holanda e Alemanha, principais compradores do café brasileiro e a quebra do Wall Street (*Crash* na Bolsa de Valores de Nova York em 24 de outubro de 1929. Período conhecido como Crise de 1929 ou Grande Depressão). Estes fatores determinantes para a crise da economia cafeeira no Brasil (VEJA, 1929). Segundo Sandroni (2002) uma nova política de valorização, em âmbito federal, foi implantada em 1933 com a criação do Departamento Nacional do Café (queima de estoques, erradicação de velhos cafezais). Com o abandono dessa política no governo Dutra (1946-51), sobreveio nova crise e, em 1952, o governo Vargas restabeleceu o controle criando o Instituto Brasileiro do Café (IBC). A partir de então, a participação do café no conjunto das exportações diminuiu sensivelmente, e em meados da década de 70 as manufaturas já suplantavam aquele produto em termos de produção de divisas. No início da década de 80, o café participava com cerca de 10% do valor total das exportações brasileiras.

violentos êxodos rurais, tanto mais grave porque nenhuma cidade brasileira estava em condições e preparada para receber o contingente populacional recebido<sup>131</sup>.

De acordo com Delgado (1985),

O primeiro momento do processo de modernização agropecuária se caracteriza, a grosso modo, pela elevação dos índices de mecanização e consumo de NPK<sup>132</sup>, estimulada e facilitada pelo Governo e por empresas norte-americanas. Introduz-se nessa primeira década inovações, que é basicamente a década dos 50, um novo, padrão tecnológico para a produção rural com base na importação de meios de produção industriais. A demanda de insumos é atendida por importações.

O segundo momento é o da industrialização dos processos de produção rural propriamente, com a implantação dos setores industriais de bens de produção e de insumos básicos para a agricultura, e o favorecimento financeiro, pelo Estado, ao consumo desses novos meios de produção. O marco inicial dessa nova arrancada é a implantação, no Brasil, das primeiras indústrias de tratores<sup>133</sup>, no final dos anos 50.

Um terceiro momento das relações agricultura-indústria é o processo de fusão ou integração de capitais intersetoriais. Essa integração se distingue da integração técnica da agricultura, embora se realize com o suporte dela. Mas a integração de capitais terá um raio de abrangência mais amplo, compreendendo não apenas o aprofundamento das relações interindustriais, mas outras formas de integração e conglomeração sob comando do grande capital. (DELGADO, 1985. p. 80).

Segundo Mendonça (1986) a abertura da economia ao capital estrangeiro se colocou como solução para o impasse da “substituição de importações” que se esgotava. A opção adotada pelo Estado seria a implantação de um novo modelo de acumulação que, consolidando o capitalismo brasileiro, iria redefinir e aprofundar a dependência econômica do país.

<sup>131</sup> Segundo os dados dos Censos Demográficos (IBGE, 1960-2010) a população urbana no Brasil salta de 32.004.817 em 1960 para 52.904.744 (1970); 82.013.375 (1980); 110.875.826 (1990); 137.755.550 (2000); até atingir 160.925.792 (2010). Enquanto isso, a População Rural decresce bruscamente, baixa de 38.987.526 em 1960 para 41.603.839 (1970); 39.137.198 (1980); 36.041.633 (1990); 31.835.143 (2000); 29.830.007 (2010). A população urbana em porcentagem chega aos 84,4%, enquanto a população atinge os seus 15,6%. A região que mais se industrializou e modernizou sua agricultura nos últimos 60 anos foi também a que mais se urbanizou e apresentou contrastes socioeconômicos. A região Sudeste sai de 57,4% (1960) para 72,8% (1970); 82,8% (1980); 88,0% (1990); 90,5% (2000); e 92,9% em 2010.

<sup>132</sup> O Manual Internacional de Fertilidade do Solo (1998) classifica o NPK como nutrientes primários (Nitrogênio - N, Fósforo - P, Potássio - K), como nutrientes secundários Cálcio - Ca, Magnésio - Mg, Enxofre - S e como micronutrientes B - B, Cloro - Cl, Cobre - Cu, Ferro - Fe, Manganês - Mn, Molibdênio - Mo, Zinco - Zn.

<sup>133</sup> Quantidade de tratores utilizados, produzidos e importados pelo Brasil

Anos	Frota de tratores [1]	Tratores - Produção Interna [2]	Tratores Importados [3]
1950	8.372	0	8.373
1960	61.345	37	12.702
1970	145.309	14.048	60
1975	323.113	56.928	801
1980	645.205	58.812	0

Fontes: IBGE - Censos Agropecuários [1]; Associação Nacional dos Fabricantes de Veículos Automotores - ANFAVEA [2]; Carteira de Comércio Exterior - CACEX [3]. Adaptação: SIMONCINI, 2016.

Explica Mendonça (1986) que a posse de Juscelino Kubitschek em 1956 foi o marco na reorientação da economia brasileira, ruptura quase total com a orientação política econômica anterior, isto em dois níveis: na redefinição do novo setor industrial a ser privilegiado pelo Estado e no estabelecimento das novas estratégias para o financiamento da industrialização brasileira.

De acordo com Mendonça (1986) a definição das bases da associação com a grande empresa oligopolista estrangeira coube ao Estado, que lançou mão do planejamento como instrumento de viabilizá-la. Pôde o governo na gestão de Kubitschek, executar sua mais séria e ambiciosa experiência de planejamento integrado: o Programa de Metas, originado dos diagnósticos do grupo CEPAL-BNDE, formado em 1952, com integrantes da Comissão Econômica para a América Latina e do Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico. Plano este, que continha 31 metas voltadas para quatro setores-chave da economia: 1º energia, 2º transporte, 3º alimentação e 4º indústria de base. No terceiro, buscava-se o fomento à produção de trigo, fertilizantes, instalação de armazéns, silos, frigoríficos, matadouros e a mecanização da agricultura.

Enfim, afirma Mendonça (1986) que a implantação do Plano de Metas desdobrou-se numa política econômica que se baseou em quatro peças-chave: entrada dos capitais estrangeiros; aumento da intervenção direta do setor público na formação interna de capitais; esforço para canalizar recursos privados para áreas estratégicas; busca da estabilidade da taxa de inflação.

Há, segundo Guimarães (1982) e Delgado (1985), a transformação da base técnica da agricultura e a formação do Complexo Agroindustrial - CAI<sup>134</sup>. Explica Guimarães (1982):

O Complexo Agroindustrial, como resultado do mais rápido crescimento da industrialização da agricultura nas décadas posteriores a 1950, é um fato recente e uma etapa importante da economia agrícola e não só desse setor da produção, mas de toda a economia mundial. Esse fenômeno está sendo responsável por mudanças profundas nas relações entre as atividades econômicas de produção e de distribuição; notadamente nas relações entre a agricultura e os demais setores da economia.

---

<sup>134</sup> De acordo com Guimarães (1982) o conceito de complexo agroindustrial surgiu na década de 1950, no período de mais intensa industrialização, como resultado dos estudos realizados nos Estados Unidos e na Europa, sobre a participação das atividades agrícolas nas relações intersetoriais, a partir das teorias sobre essas relações formuladas pelo prof. Wassily Leontief. Através da organização de quadros matriciais, obteve-se a comprovação empírica da justa medida em que a agricultura se estava tornando, em consequência do processo de substituição dos métodos tradicionais pelos métodos industriais de produção, um elemento cada vez mais vinculado a um conjunto produtivo, em relação ao qual aumentava sua dependência. À medida que se industrializava, a agricultura passava de um nível inferior a um nível superior de desempenho, mas isso também significava uma perda progressiva de sua autonomia e de sua capacidade de decisão.

Uma parte crescente dos produtos agrícolas não mais é entregue diretamente, em sua forma natural, ao consumo: é adquirida e processada pela indústria. Uma parte crescente das necessidades de consumo da agricultura não é mais obtida dentro das explorações agrícolas: é suprida pela indústria. As indústrias processadoras de produtos agrícolas não são mais as pequenas e médias unidades produtivas que utilizam meios mecânicos mais ou menos rudimentares; são, não raramente, gigantescas unidades produtivas que utilizam tecnologias altamente desenvolvidas [...]. (GUIMARÃES, 1982. p. 149).

Segundo Guimarães (1982) desde os primórdios do capitalismo industrial a agricultura, através dos mecanismos tradicionais, transfere para os setores não-agrícolas parte do produto agrícola. Destaca o autor que com a formação do CAI, uma parte maior do produto agrícola é transferida através de novos mecanismos formados com as relações inter-industriais ou inter-setoriais, gerados no processo de integração agroindustrial. Por meio dessa integração, a agricultura em seu conjunto paga um tributo aos grandes consórcios supridores de equipamentos e insumos que se colocam a montante do fluxo produtivo; e paga também tributo aos consórcios industriais ou comerciais que se colocam a jusante do fluxo da produção. A agricultura em seu conjunto paga esse duplo tributo porque os produtos que fornece são comercializados a preços de concorrência, ao passo que os produtos adquiridos pela agricultura o são por preços de monopólio. Salienta Guimarães (1982),

Mas há um setor da agricultura, formado pelos pequenos e médios produtores, organizados como unidades produtivas de caráter camponês ou familiar, que paga ainda maiores tributos. Esse setor, na sua quase totalidade, não consegue acumular, pois não retém para si todo o excedente econômico produzido pelo trabalho dos agentes da produção despendido em sua unidade de exploração, isto é, não consegue reter todas as parcelas correspondentes à renda da terra, e ao lucro médio, que somados formam o total do excedente econômico ou do trabalho suplementar. Cada uma dessas parcelas, segundo o grau de pressão do mercado, é cedida ao comprador. E até mesmo uma parte do trabalho necessário que corresponde às necessidades básicas de sua subsistência e da sua subsistência de sua família é também cedida ao comprador nas conjunturas mais difíceis. Assim se explica o interesse do capital monopolista em reproduzir e manter como setor dominado e integrado no Complexo Agroindustrial, a pequena e média produção camponesa.

No Brasil, onde a grande maioria das indústrias que se colocam a montante e a jusante da agricultura é constituída de grandes corporações multinacionais e, portanto, empresas monopolistas, a situação apresenta características muito mais graves, pois uma parte considerável do produto agrícola é transferida para o estrangeiro. Os principais fabricantes de tratores e equipamentos agrícolas (Massey Ferguson, Ford, etc.) são grandes corporações multinacionais. Os principais fabricantes de rações animais (Cargill, Ralston Purina, Central Soya, Anderson Clayton) são multinacionais. As principais fabricantes de cigarros, que dominam praticamente 100% do mercado (Souza Cruz, Reynolds, Phillips Morris Inc.) são multinacionais. Multinacionais também são as empresas que dominam o mercado de veículos automotores (Volkswagen, General Motors, Ford, Mercedes-Benz, Fiat), o mercado de margarinas (Unilever, Cargill, Sanbra, Anderson Clayton), o mercado de

produtos farmacêuticos, o mercado de laticínios (Nestlé) e mais outras centenas de empresas estrangeiras que monopolizam o mercado de alimentos e proteínas e outros produtos de consumo popular. (GUIMARÃES, 1982. p. 151).

Conclui Guimarães (1982) que o CAI consiste numa etapa e via importante do desenvolvimento da agricultura. Entretanto, é um fator de intensificação da espoliação das classes trabalhadoras do campo, bem como elemento propulsor das desigualdades no desenvolvimento rural, uma causa a mais da concentração da propriedade e da renda, e um canal a mais da evasão da renda nacional.

Com base no exposto por Mendonça (1986) e Guimarães (1982) podemos afirmar que a opção de desenvolvimento econômico adotada pelo Estado, a partir de meados do século XX, intensificou o processo de industrialização<sup>135</sup> iniciado no governo Vargas. Tal processo tornou-se dependente e diretamente do setor agrário-exportador. Como explica Hees (2011), se o período que vai da proclamação da república até 1933 pode ser caracterizado como o princípio e a consolidação do capital industrial, de 1933 a 1955 temos o período de industrialização restringida<sup>136</sup>. Complementa Hees (2011) que em razão de se encontrar restringida a industrialização nacional, a acumulação industrial continua sujeita ao limite imposto pela capacidade de importar gerada pelo complexo cafeeiro, e a economia brasileira se manteve numa posição subordinada na economia capitalista mundial. Situação que somente será suplantada a partir de 1956 com o Plano de Metas.

Segundo Hespanhol (2005) a modernização da agricultura a partir de 1950, tornou-se expressiva a partir da instituição do Sistema Nacional de Crédito Rural - SNCR - em 1965. Ademais de fornecer crédito rural<sup>137</sup> subsidiado aos médios e grandes produtores rurais para investimento, comercialização e custeio da produção realizada em bases técnicas modernas, construiu e modernizou armazéns, apoiou a expansão do cooperativismo empresarial, concebeu facilidades para a instalação de indústrias químicas e mecânicas e estimulou a

<sup>135</sup> Segundo Mendonça (1986) há três momentos cruciais da trajetória da industrialização brasileira: o corporativismo estadonovista (1930-1955); o desenvolvimentismo (1955-1964); e o “milagre” (pós 1964 até a atualidade).

<sup>136</sup> De acordo com Mello (2009) há industrialização porque a dinâmica da acumulação passa a assentar-se na expansão industrial, ou melhor, porque existe um movimento interno de acumulação, em que se reproduzem, ao mesmo tempo, a força de trabalho e parte crescente do capital constante industriais; mas a medida que a industrialização se encontra restringida, as bases técnicas e financeiras de acumulação são insuficientes para que se implante, num golpe, o núcleo fundamental da indústria de bens de produção que permitiria à capacidade produtiva crescer à frente da demanda, autodeterminando o processo de desenvolvimento industrial.

<sup>137</sup> Explica Hespanhol (2005) que o crédito rural oficial, principal instrumento utilizado para promover a modernização da agropecuária, foi altamente seletivo, pois a sua oferta se restringiu aos médios e grandes produtores. A grande maioria dos agricultores, notadamente os pequenos proprietários, arrendatários, parceiros e meeiros, cujas condições de acesso à terra era precárias, não foi atendida pelo crédito rural oficial, tendo maiores dificuldades para alterar a base técnica da produção e permanecer no campo.

instalação e expansão de agroindústrias processadoras de matérias-primas provenientes do campo.

Acrescenta Delgado (1985) que as indústrias processadoras de alimentos e matérias-primas (de constituição antiga e de grau de modernização variáveis), integraram-se de maneira não uniforme ao movimento de modificação na base técnica da agricultura. Alguns ramos ou sub-ramos, como a produção de rações e concentrados, abate de animais, laticínios, madeiras, papel e papelão, couros e peles, fumo, álcool etc., se integraram de maneira mais direta e necessária ao movimento de modernização da agricultura. Os padrões de produção dessas indústrias, no que se refere a tipos de produto, exigências sanitárias, qualidade e homogeneidade da matéria-prima e, ainda, regularidade de sua entrega, impõem um perfil tecnológico à produção que deve ser seguido pelos produtores.

Paralelamente desenvolveu-se em âmbito nacional um mercado para os produtos industrializados de origem agropecuária, dando origem à formação simultânea de um sistema de agroindústrias, em parte orientada para o mercado interno e em parte voltada para a exportação (DELGADO, 1985).

Salientamos que concomitante a esse processo de modernização, industrialização e capitalização do setor agropecuário, desenvolveu um arcabouço jurídico e uma “ideologia” que o fundamentaria e o balizaria a partir daí. Esse arcabouço jurídico e essa ideologia, passam a ser compostos e (re)formulados por um conjunto de leis, decretos, portarias que passa a reger toda a produção agropecuária nacional.

Não foram abarcados pelo processo de modernização nem os minifúndios, nem as pequenas propriedades, foram premeditadamente excluídos milhares de produtores rurais. Os produtores de Queijo Canastra não fogem a esta regra. São deixados a margem das políticas públicas e das linhas de financiamentos (públicas ou privados) direcionadas aos produtores rurais. Esta realidade é perceptível nas desigualdades e diferenças das condições sócioeconômicas dos produtores de queijo, que variam de acordo com os investimentos na propriedade e consequente nível de renda, inserção no mercado e maior ou menor grau de autoexploração do trabalho desempenhado na fabricação do queijo e em todas as fases do processo.

Como referência a este descaso com os produtores rurais, destacamos os detalhes narrados por Carvalho; Leite (2004) na obra “A cidade morria devagar. O romance de uma cooperativa”<sup>138</sup>. Nesta, os autores destacam as perdas econômicas e demográficas do

---

<sup>138</sup> CARVALHO, André; LEITE, João. **A cidade morria devagar. O romance de uma cooperativa.** Belo Horizonte, MG: Armazém de Idéias, 2004.

município de São Roque de Minas entre 1950 e 1990. Descrevem detalhadamente a precariedade das estradas – principalmente a que liga São Roque de Minas a Piumhi (MG-341) –, e dos meios de transporte no município. Destacam que a população não tinha acesso a crédito e muito menos a atendimento bancário, dependiam dos municípios vizinhos, mais diretamente de Piumhi. Coube particularmente ao produtor, agrônomo e empresário João Leite (Joãozinho da Saroncredi), contar tanto a história de vida de sua família, como também a sua história de vida e que circunstâncias ocorreu à aprovação do Estatuto Social de Constituição da Cooperativa de Crédito Rural de São Roque de Minas Ltda. - Saromcredi -, em 09 de junho de 1991 pelas mãos de 22 produtores rurais e, a autorização do Banco Central para abertura das portas da Saromcredi no dia 31 de julho de 1991.

Segundo Leite (2004) a produção agropecuária de São Roque de Minas antes da instalação da Saromcredi era basicamente para o autoconsumo, centrada sobretudo na produção de café, milho, leite e queijo. Explica que o município passou por uma queda demográfica constante, principalmente após 1950<sup>139</sup>. Acrescenta que a população do município se restringia basicamente a crianças e velhos, os filhos dos fazendeiros que tinham certa condição econômica saíam para estudar nos grandes centros e não retornavam. A pequena movimentação econômica do município cabia aos aposentados, pensionistas, pequenos produtores rurais e as arrecadações do município. Destaca a importância socioeconômica da criação da Saromcredi para São Roque de Minas. Cita Leite (2004), [...] como sua cidade era pobre, como ia morrendo devagar, e como tinha sido difícil fundar a cooperativa de crédito, que a salvara do fim [...].

Por fim, explica Leite (2004) que a Saromcredi após a sua consolidação em São Roque de Minas (1991) expandiu-se para outros municípios (Vargem Bonita - 1996; São João Batista da Glória 1998; Delfinópolis 2001; Pratinha 2012). Após a sua consolidação econômica<sup>140</sup> e sua expansão, passou a Saromcredi ter um caráter regional, (CARVALHO; LEITE, 2004).

Os detalhes socioeconômicos contidos na obra de Carvalho; Leite (2004) bem como os relatos dos produtores de Queijo Canastra verificados nas visitas realizadas em campo, contribuem com a nossa afirmativa de que não haviam financiamentos, linhas de crédito

---

<sup>139</sup> São Roque de Minas tinha em 1950, 10.078 habitantes, em 1960 só possuía 7.848, uma diferença de 2.230 pessoas (cálculo do IBGE, em 1955, depois o desmembramento do pequeno distrito de Vargem Bonita, e censo de 1960). Na década de 1990, o censo apontou a existência de apenas 6.100. Tendo o município na atualidade uma população total de 6.686, sendo a população urbana 4.222 e a população rural 2.464.

<sup>140</sup> Segundo Carvalho; Leite (2004, p. 276-277) o Balanço da Saromcredi em 2003 foi assim dividido: Patrimônio líquido: R\$ 2.442.338,78; Depósitos totais: R\$ 6.789.281,82; Operações de crédito: R\$ 9.486.121,98; Total do ativo: R\$ 14.537.591,14.

(tanto públicas como privadas) e muito menos política pública para os produtores de Queijo Canastra. Nossa afirmativa coaduna com a assertiva de diversos autores, entre estes Guimarães (1982), Mendonça (1986), Schneider (2003), Hespanhol (2005) e Bianchini (2015). Tais autores mencionam a realidade do espaço agrário brasileiro e as transformações ocorridas neste espaço e o problema de acesso a crédito por pequenos produtores rurais.

Salientamos que a mudança deste contexto está vinculada a luta e reivindicações dos camponeses e agricultores familiares. Como explica Schneider (2003),

[...] a emergência da expressão “agricultura familiar” emergiu no contexto brasileiro a partir de meados da década de 1990. Neste período ocorreram dois eventos que tiveram um impacto social e político muito significativo no meio rural, especialmente na região Centro-Sul. De um lado, no campo político, a adoção da expressão parece ter sido encaminhada como uma nova categoria-síntese pelos movimentos sociais do campo, capitaneados pelo sindicalismo rural ligado à Contag (Confederação Nacional dos Trabalhadores na Agricultura). Em meados dos anos de 1990, assistiu-se a uma verdadeira efervescência desses movimentos, que produziram inclusive formas de manifestação política que perduram até hoje, como é o caso dos eventos anuais em torno do “Grito da Terra”. Diante dos desafios que o sindicalismo rural enfrentava nesta época – impactos da abertura comercial, falta de crédito agrícola e queda dos preços dos principais produtos agrícolas de exportação –, a incorporação e a afirmação da noção de agricultura familiar mostrou-se capaz de oferecer guarida a um conjunto de categorias sociais, como, por exemplo, assentados, arrendatários, parceiros, integrados à agroindústrias, entre outros, que não mais podiam ser confortavelmente identificados com as noções de pequenos produtores ou, simplesmente, de trabalhadores rurais.

De outro lado, a afirmação da agricultura familiar no cenário social e político brasileiro está relacionada à legitimação que o Estado lhe emprestou ao criar, em 1996, o Pronaf (Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar). Esse programa, formulado como resposta às pressões do movimento sindical rural desde o início dos anos de 1990, nasceu com a finalidade de prover crédito agrícola e apoio institucional às categorias de pequenos produtores rurais que vinham sendo alijados das políticas públicas ao longo da década de 1980 e encontravam sérias dificuldades de se manter na atividade. A partir do surgimento do Pronaf, o sindicalismo rural brasileiro, sobretudo aquele localizado nas regiões Sul e Nordeste, passou a reforçar a defesa de propostas que vislumbassem o compromisso cada vez mais sólido do Estado com uma categoria social considerada específica e que necessitava de políticas públicas diferenciadas (juros menores, apoio institucional etc). (SCHNEIDER, 2003. p. 99-100).

De acordo com Gonçalves (2008) o acesso ao crédito rural pelos agricultores familiares é elemento importante para o desenvolvimento local, principalmente para os pequenos municípios, viabilizando investimentos, novas experiências de produção, organização e comercialização, tendo como consequência, melhorias sócio-econômicas no meio rural. Deixa claro, que o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar -



PRONAF não é uma concessão ou um regalo do governo, mas sim, uma conquista dos agricultores familiares, que historicamente têm lutado por políticas adequadas à sua realidade.

Segundo Gonçalves (2008) a luta mais articulada e propositiva por um crédito de investimento destinado aos agricultores familiares iniciou em 1993, quando da realização de um seminário organizado pelo então Departamento Nacional dos Trabalhadores Rurais - DNTR/CUT em Chapecó/SC. Argumenta que neste seminário foi estruturada uma primeira versão do que poderia ser um programa nacional de fortalecimento da agricultura familiar.

Acrescenta Gonçalves (2008) que naquele momento travou-se uma grande discussão entre os dirigentes do movimento sindical sobre qual deveria ser a bandeira central de luta do movimento naquele momento. A proposta escolhida foi o crédito, defendendo que a luta e conquista do crédito rural pelos agricultores poderia ser o estopim de uma série de outras reivindicações dos agricultores familiares, colocando na pauta de luta questões fundamentais, como a assistência técnica, o crédito fundiário, a pesquisa, a educação e a formação profissional, a infraestrutura e a habitação. Para concretizar esses objetivos, a proposta elaborada apresentava uma diferenciação entre os agricultores familiares, mostrando a necessidade de um programa de crédito que contemplasse a diversidade no interior da agricultura familiar.

Com o lema “Crédito de Investimento – Uma luta que vale milhões de vidas” – a proposta de crédito de investimento subsidiado para os agricultores familiares tinha como objetivos: recuperar e implementar a infra-estrutura necessária aos pequenos estabelecimentos rurais, redefinindo os seus sistemas de produção e capacitando-os para competirem com os produtores dos países do Mercosul; adequar o nível tecnológico utilizado, possibilitando a redução dos custos de produção e o aumento da qualidade e da produtividade agrícola; aumentar a produção de alimentos de forma a garantir a segurança alimentar do país; permitir o desenvolvimento de uma agricultura ecologicamente sustentável na conservação dos solos, águas e demais recursos naturais; e fixar os agricultores familiares no campo, evitando o êxodo rural. (GONÇALVES, 2008. p. 13).

Explica Gonçalves (2008) que em 1994, após pressão dos agricultores familiares, sobretudo depois do I GRITO DA TERRA BRASIL, foi criado o Programa de Valorização da Pequena Produção Rural - PROVAP. Pela primeira vez na história da política agrícola brasileira, a definição do público beneficiário aproximou-se das reivindicações dos movimentos sociais, considerando como classificadores a área e o tipo de mão-de-obra utilizada na produção. Apesar de toda a propaganda governamental, este programa foi limitado, atingido um número insignificante de agricultores. Em 1995, novamente fruto da

ação e tensionamento dos agricultores familiares, através do II GRITO DA TERRA BRASIL, o governo federal criou o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - PRONAF, substituindo assim o PROVAP.

Em seus 20 anos de existência (1995-2015), o PRONAF se consolidou como uma política de crédito presente em todo o território nacional, realizando em torno de 2 milhões de contratos, atingindo mais de 1 milhão de famílias por ano safra (CPFs<sup>2</sup>), com uma carteira de 3,5 milhões de contratos ativos, R\$ 56 bilhões aplicados, atingindo aproximadamente 2,5 milhões (CPFs) presente nos 4.963 municípios rurais brasileiros. Destacamos que cerca de 30% destes contratos e do público atingido são de mulheres agricultoras, predominando sua presença no microcrédito produtivo rural. (BIANCHINI, 2015).

De acordo com os dados do Censo Agropecuário (IBGE, 2006), do total de 5.175.489 de estabelecimentos agropecuários do Brasil, 4.367.902 (84,4%) são classificados como familiares e 807.587 (15,6%) como não familiares, porém os estabelecimentos da agricultura familiar ocupam apenas 24,3% do total. Mesmo cultivando uma área menor, a agricultura familiar foi a principal produtora e fornecedora de alimentos básicos para a população brasileira conforme podemos observar na tabela 8.

**Tabela 8 - Alimentos produzidos pela Agricultura Familiar no Brasil - 2006**

Alimentos - Origem Vegetal (em%)		Alimentos - Proteína Origem Animal (em%)	
Mandioca	87%	Suínos	59%
Feijão	70%	Leite	58%
Milho	46%	Aves	50%
Café	38%	Bovinos	30%
Arroz	34%		

Fonte: IBGE - Censo Agropecuário 2006. Elaboração: SIMONCINI, 2015.

Os dados demonstram ainda, que do total R\$ 143 bilhões (valor bruto da produção em 2006), a agricultura familiar foi responsável por R\$ 54 bilhões (38%) e a agricultura não familiar R\$ 89 bilhão (62%), o detalhe é que a agricultura familiar ocupava apenas 24,3% da área total dos estabelecimentos agropecuários. Outro detalhe importante verificado nos dados do Censo Agropecuário de 2006, é que, embora haja uma tendência de redução de pessoas

ocupadas no setor agropecuário brasileiro como um todo desde 1985, a agricultura familiar foi capaz de reter um maior número de pessoas ocupadas que na agricultura não familiar. A porcentagem de pessoal ocupado na agricultura familiar foi de 74,4% e na agricultura não familiar de 25,6%.

Salientamos, de maneira geral, que os dados expostos demonstram a importância socioeconômica da agricultura familiar para o desenvolvimento sócio territorial e também para o setor agropecuário brasileiro.

Acrescentamos que o PRONAF foi à primeira política pública de crédito que contribuiu significativamente para melhoria das condições de trabalho e de vida dos pequenos produtores familiares que compõem o setor agropecuário no Brasil. As regiões e os pequenos produtores de queijos artesanais elaborados com leite cru também foram favorecidos diretamente pelo PRONAF. Neste contexto, afirmamos com base nos dados das tabelas 9 - 10 e nas informações dos extencionistas da EMATER/MG (2014; 2016) que o PRONAF através de suas linhas de créditos<sup>141</sup> contribuiu positivamente com os produtores familiares na Microrregião da Canastra.

---

<sup>141</sup> Segundo a Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário as linhas de crédito do Pronaf são: Pronaf Custeio, Pronaf Mais Alimentos - Investimento, Pronaf Agroindústria, Pronaf Agroecologia, Pronaf Eco, Floresta, Pronaf Semiárido, Pronaf Mulher, Pronaf Jovem, Pronaf Custeio e Comercialização de Agroindústrias Familiares, Pronaf Cota-Parte e o Microcrédito Rural.

**Tabela 9 - Agricultores familiares na Microrregião da Canastra - PRONAF - Contratos e Valores**

Municípios	2004/2005		2005/2006		2006/2007		2007/2008		2008/2009		2009/2010	
	BambuÍ	496	2.887.477	591	3.153.702	547	3.349.205	560	3.494.293	603	4.284.351	722
Delfinópolis	74	321.777	97	535.938	103	586.339	119	972.703	156	2.138.725	133	2.093.596
Medeiros	156	766.535	206	1.138.117	255	1.503.260	273	1.850.926	276	2.507.662	355	5.387.467
Piumhi	287	1.789.936	410	2.972.849	382	2.917.290	367	3.477.679	413	4.703.255	433	6.761.660
São Roque de Minas	66	530.440	165	2.860.369	176	2.686.676	147	2.556.258	288	5.060.344	348	7.406.437
TapiraÍ	101	496.426	163	1.012.998	131	713.482	141	873.242	154	1.129.368	181	2.382.578
Vargem Bonita	34	219.516	106	930.937	60	451.990	57	433.714	88	980.720	96	1.360.958
<b>Total</b>	<b>1214</b>	<b>7.012.107</b>	<b>1738</b>	<b>12.604.910</b>	<b>1654</b>	<b>12.208.242</b>	<b>1664</b>	<b>13.658.815</b>	<b>1978</b>	<b>20.804.425</b>	<b>2268</b>	<b>33.204.110</b>

Fonte: Ministério do Desenvolvimento Agrário - MDA, 2016. Elaboração: SIMONCINI, 2016.

**Tabela 10 - Agricultores familiares na Microrregião da Canastra - PRONAF - Contratos e Valores**

Municípios	2010/2011		2011/2012		2012/2013		2013/2014		2014/2015		2015/2016	
	BambuÍ	756	9.171.350	651	9.584.106	597	8.896.818	632	8.971.558	514	7.931.148	205
Delfinópolis	144	2.428.931	130	2.203.459	100	1.760.205	87	2.134.682	88	2.599.751	43	1.430.169
Medeiros	377	5.637.834	369	6.039.590	357	6.088.014	328	5.838.963	291	6.209.588	120	3.072.669
Piumhi	434	7.700.637	455	8.378.940	447	9.102.294	392	9.293.939	367	9.561.553	128	4.004.115
São Roque de Minas	354	7.734.484	369	8.871.373	365	9.699.625	330	8.239.911	322	8.555.695	163	4.297.337
TapiraÍ	169	2.003.177	128	2.086.257	133	2.591.200	119	2.506.413	103	2.167.712	*	837.389
Vargem Bonita	104	1.763.081	91	1.641.049	115	2.245.931	103	2.228.040	89	1.932.671	*	897.591
<b>Total</b>	<b>2338</b>	<b>36.439.494</b>	<b>2193</b>	<b>38.804.774</b>	<b>2114</b>	<b>40.384.087</b>	<b>1991</b>	<b>39.213.506</b>	<b>1774</b>	<b>38.958.118</b>	<b>659</b>	<b>17.651.567</b>

Fonte: Ministério do Desenvolvimento Agrário - MDA, 2016. Elaboração: SIMONCINI, 2016.

\* Não informado pelo MDA.

De modo geral, os dados das tabelas 9 e 10 demonstram que os contratos e valores aumentaram significativamente entre 2004 e 2011 e o ápice dos valores ocorreu em 2012/2013, declinando bruscamente em 2015/2016, reflexo da crise política e econômica iniciada no ano de 2015 no Brasil.

Quanto ao número de contratos e as linhas de créditos do PRONAF acessadas pelos produtores familiares da Microrregião da Canastra, no último Anuário Estatístico do Crédito Rural - 2012 – disponibilizado pelo Banco Central do Brasil - BCB em 31 de dezembro de 2012 – verificamos que as mais acessadas foram custeio e investimento (ver tabela 11).

**Tabela 11 - Contratos, linhas de crédito e valores acessados pelos produtores familiares da Microrregião da Canastra - PRONAF - 2012**

Municípios	Custeio		Investimento		Total	
<b>BambuÍ</b>	<b>464</b>	<b>5.232.886,58</b>	<b>120</b>	<b>3.042.677,91</b>	<b>584</b>	<b>8.275.564,49</b>
AgrÍcola	31	1.086.085,91	24	989.980,38	55	2.076.066,29
PecuÁria	433	4.146.800,67	96	2.052.697,53	529	6.199.498,20
<b>Delfinópolis</b>	<b>96</b>	<b>1.559.392,85</b>	<b>12</b>	<b>485.727,76</b>	<b>108</b>	<b>2.045.120,61</b>
AgrÍcola	14	447.866,23	2	118.227,76	16	566.093,99
PecuÁria	82	1.111.526,62	10	367.500,00	92	1.479.026,62
<b>Medeiros</b>	<b>293</b>	<b>3.616.144,54</b>	<b>76</b>	<b>2.528.264,75</b>	<b>369</b>	<b>6.144.409,29</b>
AgrÍcola	32	611.150,97	11	311.400,30	43	922.551,27
PecuÁria	261	3.004.993,57	65	2.216.864,45	326	5.221.858,02
<b>Piumhi</b>	<b>340</b>	<b>5.763.179,70</b>	<b>91</b>	<b>2.704.624,95</b>	<b>431</b>	<b>8.467.804,65</b>
AgrÍcola	214	4.105.285,69	33	1.665.394,95	247	5.770.680,64
PecuÁria	126	1.657.894,01	58	1.039.230,00	184	2.697.124,01
<b>São Roque de Minas</b>	<b>287</b>	<b>4.486.504,76</b>	<b>90</b>	<b>3.332.021,78</b>	<b>377</b>	<b>7.818.526,54</b>
AgrÍcola	62	1.278.700,04	24	1.134.818,08	86	2.413.518,12
PecuÁria	225	3.207.804,72	66	2.197.203,70	291	5.405.008,42
<b>TapiraÍ</b>	<b>98</b>	<b>1.291.566,11</b>	<b>38</b>	<b>1.181.500,00</b>	<b>136</b>	<b>2.473.066,11</b>
AgrÍcola	13	204.583,45	9	288.000,00	22	492.583,45
PecuÁria	85	1.086.982,66	29	893.500,00	114	1.980.482,66
<b>Vargem Bonita</b>	<b>76</b>	<b>1.288.049,65</b>	<b>33</b>	<b>845.181,43</b>	<b>109</b>	<b>2.133.231,08</b>
AgrÍcola	48	881.336,22	15	439.279,43	63	1.320.615,65
PecuÁria	28	406.713,43	18	405.902,00	46	812.615,43
<b>Total</b>	<b>1654</b>	<b>23.237.724,19</b>	<b>460</b>	<b>14.119.998,58</b>	<b>2114</b>	<b>37.357.722,77</b>

Fonte: Banco Central do Brasil - BCB - Anuário Estatístico do Crédito Rural - 2012.

Elaboração: SIMONCINI, 2016.

\* O Anuário Estatístico do Crédito Rural - 2012 - é o último disponibilizado pelo BCB.

Dos sete municípios, cinco têm a linha do Pronaf Custeio mais vinculada à atividade pecuária (Bambuí, Delfinópolis, Medeiros, São Roque de Minas e Tapiraí). Nos sete municípios são menores os números de contratos e os valores da modalidade PRONAF Investimentos em relação ao PRONAF Custeio. Entretanto, no PRONAF Investimento a pecuária destaca-se em relação à atividade agrícola.

Em ambas as linhas de créditos do PRONAF a pecuária é que prevalece, confirmando a preponderância da pecuária leiteira e conseqüentemente da produção de Queijo Canastra na microrregião. Conforme reiterado pelos extensionistas lotados nos escritórios locais da EMATER-MG em Medeiros, Tapiraí e São Roque de Minas, as linhas de créditos mais acessadas pelos produtores de Queijo Canastra são PRONAF Custeio e PRONAF Investimento, ambas vinculadas a pecuária de leite. A primeira para compra de ração, vacina, sal mineral, silagem, etc., a segunda para aquisição de gado, ordenhadeira e equipamentos, trator, para construção ou reforma da queijaria, instalação de cerca elétrica, melhoramento da pastagem (plantação de novas forrageiras, instalação de piquetes e sistema de irrigação), reforma ou construção de curral e cercas.

Dentre tantos exemplos, destacamos o caso da Presidente da Associação dos Produtores de Queijo Canastra de Medeiros - APROCAME Vanice Aparecida de Moraes Leite e seu marido Valter Caetano Leite que em 2003 acessaram R\$ 15.000 (quinze mil reais) através PRONAF. Com o recurso construíram uma pequena queijaria. Segundo a produtora o crédito foi muito importante, além do mais, foi pago ao longo de oito anos.

Mesmo sendo uma política pública recente, o PRONAF tem em sua concepção uma finalidade muito especial: financiar projetos individuais ou coletivos, que fortalecem e geram renda aos milhares de produtores de queijos artesanais elaborados com leite cru, agricultores familiares e assentados da reforma agrária que buscam produzir e contribuir com a segurança e a soberania alimentar<sup>142</sup> do país.

#### 4.4 O Programa Queijo Minas (Não) Artesanal

A década de 2000 foi de acordo com Netto (2014) para o Queijo Minas Artesanal - QMA – um período de suma importância, tendo sido um tempo de restauração do prestígio

---

<sup>142</sup> La Soberanía Alimentaria es el derecho de los pueblos a alimentos sanos y culturalmente adecuados, producidos mediante métodos sostenibles, así como su derecho a definir sus propios sistemas agrícolas y alimentarios. (VÍA CAMPESINA, 2011).

desde produto secular de Minas Gerais. No entanto, são vários os fatores que deram andamento a esse processo, tornando-o de fato mais abrangente.

Segundo a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais - EMATER-MG (2016) o Queijo Minas Artesanal sobreviveu às pressões da modernização dos processos de produção, não só pelo apego às tradições, mas também pelo isolamento das propriedades produtoras, espalhadas pelas colinas e pelos vales do Estado. Isso contribuiu para que se preservassem produtos com características próprias e de imenso valor cultural e econômico.

Alegam os técnicos da EMATER-MG (2016) que embora conhecidos e procurados pelos consumidores, os queijos tradicionais de Minas Gerais nem sempre apresentavam garantia de segurança alimentar. Pouco maturados e fabricados a partir de leite cru, não atendiam à legislação vigente, e sua comercialização se fazia, em geral, clandestina, com produtos não inspecionados e sem controle de qualidade. Dessa maneira, para a continuidade dessa atividade e da manutenção desse modo de vida tradicional, que garante a permanência de grande número de produtores em suas propriedades, são necessárias ações que envolvam toda a cadeia produtiva.

Complementam os técnicos que após a edição da Lei Estadual nº 14.185 de 31 de janeiro de 2002<sup>143</sup> – que dispõe sobre o processo de produção do Queijo Minas Artesanal e dá outras providências –, a Secretaria de Agricultura Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais e a EMATER-MG lançaram o “Programa de Apoio aos Queijos Tradicionais de Fabricação Artesanal”, que, além de buscar a melhoria da qualidade e da produtividade de todas as queijarias das regiões tradicionalmente produtoras, visa aproveitar e valorizar, de forma objetiva, o imenso potencial de mercado do queijo mineiro.

De acordo o Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA (2016) o Programa Queijo Minas Artesanal promove a identidade dos queijos artesanais produzidos nas regiões do Araxá<sup>144</sup>, Campo das Vertentes<sup>145</sup>, Canastra<sup>146</sup>, Cerrado<sup>147</sup>, Serra do Salitre<sup>148</sup>, Serro<sup>149</sup>,

---

<sup>143</sup> A Lei nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002, foi revogada pelo art. 28 da Lei nº 20.549, de 18 de dezembro de 2012.

<sup>144</sup> Microrregião de Araxá: Araxá, Campos Altos, Conquista, Ibiá, Pratinha, Pedrinópolis, Perdizes, Sacramento, Santa Juliana, Tapira, Uberaba.

<sup>145</sup> Microrregião do Campo das Vertentes: Barroso, Conceição da Barra de Minas, Coronel Xavier Chaves, Carrancas, Lagoa Dourada, Madre de Deus de Minas, Nazareno, Prados, Piedade do Rio Grande, Resende Costa, Ritópolis, Santa Cruz de Minas, São João Del Rei, São Tiago e Tiradentes.

<sup>146</sup> Microrregião da Canastra: Bambuí, Delfinópolis, Medeiros, Piumhi, São Roque de Minas, Tapiraí, Vargem Bonita.

<sup>147</sup> Microrregião do Cerrado: Abadia dos Dourados, Arapuá, Carmo do Paranaíba, Coromandel, Cruzeiro da Fortaleza, Guimarães, Lagamar, Lagoa Formosa, Matutina, Patos de Minas, Patrocínio, Presidente Olegário, Rio Paranaíba, Santa Rosa da Serra, São Gonçalo do Abaeté, São Gotardo, Tiros, Varjão de Minas, Vazante.

Triângulo Mineiro<sup>150</sup>, Vale do Jequitinhonha<sup>151</sup> e Vale do Suaçuí<sup>152</sup>. (Visualizar a localização das regiões na Figura 6 - Território dos Queijos Artesanais de Minas Gerais.

Explica Netto (2014) que a edição da Lei Estadual nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002, regulamentada pelo Decreto Estadual nº 42.645 de 05 de junho de 2002, contribuiu para a produção de queijo artesanal em Minas Gerais. Acrescenta que entre tantas medidas importantes, a que mais a distingue é a identificação e caracterização da região e de sua tradição histórica e cultural.

Argumenta Netto (2014) que

[...] a legislação além de estabelecer critérios para o cadastramento dos produtores e conseqüentemente para sua adaptação aos novos parâmetros para as boas práticas da agricultura e sua organização social, envolve ainda um grande esforço em realizar as caracterizações dos queijos, segundo suas regiões de origem e suas propriedades organolépticas, visando cada vez mais aperfeiçoar a produção do Queijo Minas Artesanal, sem perder de vista sua tradição e principalmente o seu “modo de fazer”, que o qualifica como produto diferenciado. Estas medidas acabaram por provocar estudos, pesquisas e práticas concernentes à produção dos queijos artesanais, tornando possível o desenvolvimento acerca dessa atividade, como meio de valorização do produto e tendo como resultado mais eficiente a melhoria das condições de trabalho e de vida do produtor e sua família, porquanto se trata caracteristicamente de uma agricultura familiar. [...] (NETTO, 2014. p. 295-296).

Segundo a EMATER-MG uma das ações para melhoria da qualidade do Queijo Minas Artesanal foi a elaboração e adoção do “GUIA TÉCNICO PARA A IMPLANTAÇÃO DE

<sup>148</sup> Microrregião da Serra do Salitre. A PORTARIA nº 1428, de 29 de agosto de 2014, identifica a Microrregião da Serra do Salitre como produtora do Queijo Minas Artesanal.

<sup>149</sup> Microrregião do Serro. A PORTARIA nº 546, de 29 de outubro de 2002, identifica a Microrregião do Serro como produtora do Queijo Minas Artesanal. Art. 1º - Fica identificada a microrregião do Serro como produtora do Queijo Minas Artesanal, composta pelos municípios de Alvorada de Minas, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antônio do Itambé, Serra Azul de Minas e Serro. Alvoradas de Minas, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antônio do Itambé, Serra Azul de Minas, Coluna (PORTARIA nº 1152, de 14 de julho de 2011, inclui o município na microrregião), Serro.

<sup>150</sup> Microrregião do Triângulo Mineiro. A PORTARIA nº 1397, de 13 de fevereiro de 2014, identifica a Microrregião do Triângulo Mineiro como produtora do Queijo Minas Artesanal. Art. 1º - Fica identificada a Região do Triângulo Mineiro como produtora do Queijo Minas Artesanal, composta pelos seguintes municípios: Araguari, Cascalho Rico, Estrela do Sul, Indianópolis, Monte Alegre de Minas, Monte Carmelo, Nova Ponte, Romaria, Tupaciguara e Uberlândia.

<sup>151</sup> Região do Vale do Jequitinhonha. A PORTARIA nº 1403, de 02 de maio de 2014, identifica a Região do Vale do Jequitinhonha como produtora de Queijo Cabacinha. Art. 1º - Fica identificada a Região do Vale do Jequitinhonha para Produção do Queijo Cabacinha, composta pelos seguintes municípios: Pedra Azul, Medina, Cachoeira do Pajeú, Comercinho e Itaobim.

<sup>152</sup> Região do Vale do Suaçuí. A PORTARIA nº 1427, de 29 de agosto de 2014, identifica a Região do Vale do Suaçuí como produtora de Queijo Parmesão no modo artesanal. Art. 1º - Fica identificada a Região do Vale do Suaçuí Para Produção do Queijo Parmesão no modo artesanal, composta pelos seguintes municípios: Água Boa, Frei Lagonegro, José Raydan, Santa Maria do Suaçuí, São José do Jacurí, São Pedro do Suaçuí e São Sebastião do Maranhão.



BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM UNIDADES DE PRODUÇÃO DO QUEIJO MINAS ARTESANAL” (EMATER-MG, 2009). Destaca que a elaboração desse material foi incentivada pela escassez de materiais didáticos nessa área, que pudessem, de forma clara e objetiva, auxiliar os produtores de Queijos Minas Artesanal na adoção de Boas Práticas de Fabricação em seus estabelecimentos, atendendo não só à legislação, mas também às exigências do mercado.

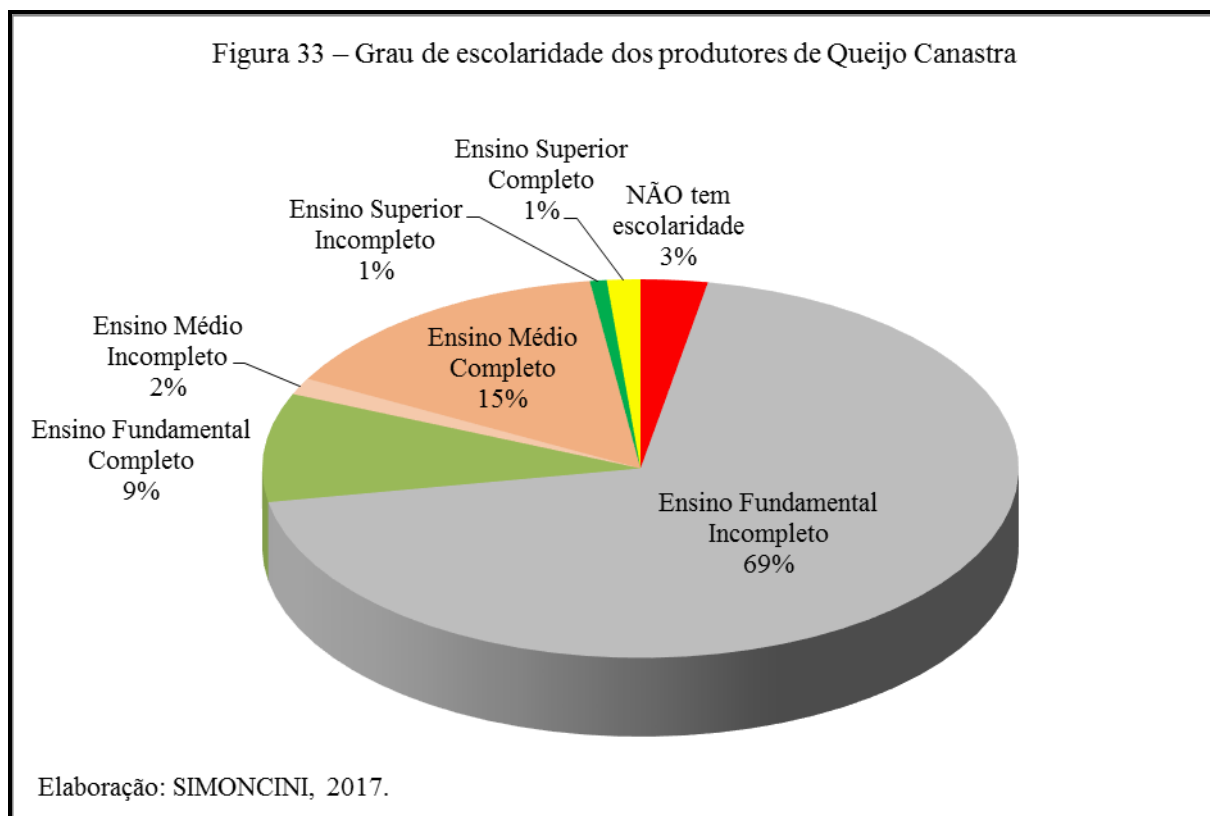
Tendo como base as informações e argumentos da EMATER-MG (2016), IMA (2016) e Netto (2014), pode-se afirmar que ocorreram melhorias no que tangem as Boas Práticas de Fabricação - BPF, como também no controle sanitário do rebanho conforme preconiza o Art. 8 do Decreto 42.645 de 05 de junho de 2002<sup>153</sup>.

Todavia, não podemos generalizar e afirmar que o Programa Queijo Minas Artesanal foi satisfatório para todos os produtores de queijo artesanais elaborados com leite cru em Minas Gerais. Mencionamos para efeito de esclarecimento que dos 140 produtores de Queijo Canastra entrevistados, que fizeram ou não algum curso de qualificação profissional, 72 (52%) fizeram o curso de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos, 59 (41%) **não** participaram de nenhum curso de qualificação, 6 (5%) fizeram curso ligado ao setor agropecuário e 3 (2%) fizeram outros cursos.

Neste contexto, cabe destacar, através a figura 33, o grau de escolaridade dos produtores de Queijo Canastra.

---

<sup>153</sup> 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. (DECRETO ESTADUAL Nº 42.645 DE 05 DE JUNHO DE 2002).



Com base no grau de escolaridade dos produtores de Queijo Canastra, destacamos que do total de 140 produtores, **97 não tem o ensino fundamental completo**, 21 completaram o ensino médio, 13 completaram o ensino fundamental, **4 não tem escolaridade**, 2 tem o ensino médio incompleto, 2 completaram o ensino superior e 1 não concluiu o ensino superior. Sendo assim, concluímos que **2/3 dos produtores não tem ensino fundamental completo**, fato que demonstra que o Estado de Minas Gerais não estabeleceu devidamente a educação básica – conforme determina a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996<sup>154</sup> – aos produtores de Queijo Canastra.

<sup>154</sup> Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Segundo o Art. 4º da Lei 9.394/1996, o dever do Estado com educação escolar pública será efetivado mediante a garantia de: I - educação básica obrigatória e gratuita dos 4 (quatro) aos 17 (dezesete) anos de idade, organizada da seguinte forma: (Redação dada pela Lei nº 12.796, de 2013) a) pré-escola (Incluído pela Lei nº 12.796, de 2013); b) ensino fundamental (Incluído pela Lei nº 12.796, de 2013); c) ensino médio (Incluído pela Lei nº 12.796, de 2013); II - educação infantil gratuita às crianças de até 5 (cinco) anos de idade (Redação dada pela Lei nº 12.796, de 2013); III - atendimento educacional especializado gratuito aos educandos com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades ou superdotação, transversal a todos os níveis, etapas e modalidades, preferencialmente na rede regular de ensino (Redação dada pela Lei nº 12.796, de 2013); IV - acesso público e gratuito aos ensinos fundamental e médio para todos os que não os concluíram na idade própria (Redação dada pela Lei nº 12.796, de 2013); V - acesso aos níveis mais elevados do ensino, da pesquisa e da criação artística, segundo a capacidade de cada um; **VI - oferta de ensino noturno regular, adequado às condições do educando; VII - oferta de educação escolar regular para jovens e adultos, com características e modalidades adequadas às suas necessidades e disponibilidades, garantindo-se aos que forem trabalhadores as condições de acesso e**

Os dados de escolaridade dos produtores de Queijo Canastra demonstram e comprovam o descaso do Estado em relação a eles. Outro fator de descaso em relação aos produtores de Queijo Canastra é a legislação que rege a produção e a comercialização de produtos de origem animal, mas especificamente a que regulamenta a produção de queijos elaborados com leite cru.

Constatamos que a legislação estabelecida a partir da década de 1990 em âmbito federal e da década de 2000 em âmbito estadual é segundo uma parcela significativa dos produtores, mais coercitiva e proibitiva do que inclusiva. Não condiz com a realidade nacional e com as necessidades reais dos pequenos produtores familiares de queijos artesanais do Brasil.

Dentre os principais problemas para adequação a legislação, 51 (36%) dos produtores informaram que os gastos são elevados – não faz diferença fazer o registro da queijaria no IMA, o valor do quilo de queijo para venda continua o mesmo –, 47 (34%) destacaram a falta de recursos<sup>155</sup>, 28 (20%) já estão adequados a legislação, 11 (8%) não querem se adequar; 3 produtores desconhecem a legislação.

Quanto aos procedimentos legais para o cadastramento das queijarias junto ao IMA, existe um descompasso entre a realidade dos produtores de Queijo Canastra e as exigências sanitárias, destacando as alegações dos produtores no que tange aos custos, a burocracia e aos excessos da legislação especificamos as classificações, documentos, normas e procedimentos estabelecidos pelo IMA (2016).

Segundo o IMA (2016) os estabelecimentos produtores ou processadores de Queijo Minas Artesanal são classificados como:

Queijaria cadastrada: estabelecimento rural que elabora Queijo Minas Artesanal e realiza comércio dentro do estado de Minas Gerais.

Queijaria relacionada: estabelecimento rural que elabora Queijo Minas Artesanal e está vinculado a um Entrepósito de Queijo Minas Artesanal.

---

**permanência na escola;** VIII - atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde (Redação dada pela Lei nº 12.796, de 2013); IX - padrões mínimos de qualidade de ensino, definidos como a variedade e quantidade mínimas, por aluno, de insumos indispensáveis ao desenvolvimento do processo de ensino-aprendizagem; X - vaga na escola pública de educação infantil ou de ensino fundamental mais próxima de sua residência a toda criança a partir do dia em que completar 4 (quatro) anos de idade (Incluído pela Lei nº 11.700, de 2008). (LEI Nº 9.394, DE 20 DE DEZEMBRO DE 1996, grifo nosso).

<sup>155</sup> Segundo Lima (2016, p. 21) [...] os produtores rurais não possuem recursos financeiros disponíveis, mas sabem da existência da linha de crédito do Pronaf Mais Alimentos, mas os mesmos estão inseguros quanto ao financiamento, pois os investimentos são altos. Quanto à origem dos recursos utilizados para manter a propriedade, a produção de queijo e a família, 136 (97%) produtores informaram na pesquisa de campo (2014; 2016) que a origem dos recursos financeiros são próprios.

Entrepósito registrado: estabelecimento que recebe, matura, classifica e embala Queijo Minas Artesanal. Realiza comércio nacional em razão de sua inserção no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI-POA.

Queijaria registrada: estabelecimento rural que elabora Queijo Minas Artesanal, inclusive com maturação prevista na legislação e realiza comércio nacional em razão de sua inserção no SISBI.

Para cadastrar-se como produtor de Queijo Minas Artesanal deve-se atender as especificações referentes à produção, equipamentos, higiene, controle de saúde dos trabalhadores e dos animais, entre outros.

Dentre os documentos solicitados pelo IMA (2016) para cadastramento das queijarias estão:

- REQUERIMENTO PARA REGISTRO, CADASTRO OU RELACIONAMENTO DE QUEIJARIAS;
- RELAÇÃO DE DOCUMENTOS PARA QUEIJARIAS (REGISTRO / CADASTRO / RELACIONAMENTO);
- MEMORIAL DESCRITIVO - CONSTRUÇÃO E ECONÔMICO-SANITÁRIO.

Posteriormente, a entrega e aprovação da documentação referente ao registro da queijaria, o produtor deve requerer junto ao IMA - através do “FORMULÁRIO PARA REGISTRO DE RÓTULOS - PRODUTOS DE ORIGEM ANIMALP” (4 páginas) –, o registro do rótulo.

Além dos documentos solicitados pelo IMA (2016) para registro das queijarias e do rótulo, determina esta Autarquia através do Art. 1º da Portaria nº 1.261, de 09 de novembro de 2012<sup>156</sup>, que “toda e qualquer rotulagem dos produtos de origem animal deve atender ao disposto nas Resoluções, Normas Técnicas, Portarias e outros instrumentos legais aplicáveis à espécie”. Estabelece o IMA (2016) as normas de rotulagem do Queijo Minas Artesanal - QMA e dois modelos de rótulos.

Tanto os documentos solicitados pelo IMA (2016) para cadastramentos das queijarias quanto as normas de rotulagem do Queijo Minas Artesanal - QMA e os dois modelos de rótulos estabelecidos como referência pelo IMA (2016) estão dispostos nos anexos B-G.

As exigências dos órgãos tanto federal (MAPA) quanto dos órgãos estaduais, baseiam-se em princípios legais aos olhos de um jurista, porém, se considerarmos o processo de formação histórica e econômica da pecuária de leite no Brasil e ainda tomarmos como

---

<sup>156</sup> A Portaria nº 1.261, de 09 de novembro de 2012, dispõe sobre rotulagem de produtos de origem animal.

referência a tradição dos milhares de pequenos produtores de queijos artesanais elaborados com leite cru, veremos que a legislação brasileira é incompatível e conflitante com a realidade do país.

Vamos dar como exemplos o valor pago ao produtor por quilo de queijo e a falta de recursos dos produtores de Queijo Canastra. Lembramos que esses dois fatores somados constituem 70% dos problemas para adequação a legislação. Impossibilitam aos produtores de Queijo Canastra adequarem suas queijarias e se cadastrarem no IMA.

O custo total estimado para início da atividade de processamento de queijo segundo Vicentini et al. (2013) foi de R\$ 38.086,52, considerando todos os itens relacionados na tabela 12.

<b>Tabela 12 - Investimento necessário para construção de queijaria para a produção de queijo minas artesanal com 18 m<sup>2</sup></b>	
<b>Itens</b>	<b>Valores R\$</b>
Qualidade da água	1.377,90
Manejo sanitário	1.233,66
Higiene da ordenha	996,54
Instalações: curral de espera	971,65
Instalações: sala de ordenha	5.596,80
Instalações: queijaria	16.924,50
Controle da qualidade	1.110,02
Higiene pessoal	452,83
Equipamentos e utensílios	4.253,69
Produtos de limpeza	2.283,93
Tratamento de efluentes	2.700,00
Embalagem para Transporte	185,00
Cadastramento no IMA	0,00
<b>TOTAL</b>	<b>38.086,52</b>

Fonte: VICENTINI et al., 2013. Adaptação: SIMONCINI, 2016.

Como salienta Leite<sup>157</sup> (2011) em relação a legislação brasileira: “mas a legislação tem que adequar a esse produto, e não esse produto adequar a uma legislação que foi feita em gabinete”. Diante das cobranças excessivas da legislação e do exposto por Leite (2011), tecemos uma série de indagações que serão contextualizadas e respondidas no capítulo 5. Adiantamos, desde já, alguns questionamentos. Em que contexto histórico – nacional e

<sup>157</sup> Depoimento do produtor João Carlos Leite a Helvécio Rattton no dumentário “O Mineiro e o Queijo” (2011, 57 mim 56 s – 58 min 03 s).

internacional – sugere a legislação que regulamenta a produção e comercialização de produtos de origem animal, principalmente leite e derivados? Quem são os idealizadores dessa legislação e para quem estão legislando? Beneficia a quem? Quais foram as pesquisas e publicações que fundamentaram estas leis? Quais foram os critérios adotados na sua elaboração? Quais os impactos sócio-econômicos dessa legislação? E o mais importante, como um produtor que produz em média 30 peças de Queijo Canastra por dia, a um valor médio de R\$ 10,00 (dez reais) o quilo consegue arcar com todos os custos da produção, da propriedade, e ainda garantir as necessidades básicas da família, pode conseguir recursos e atender a legislação em vigor? Essas são algumas das indagações que estabelecemos para compreendermos grosso modo os problemas vividos e enfrentados pelos produtores de Queijo Canastra e seus familiares.

Tendo como base os dados da produção e consumo de queijos no Brasil e no mundo, a legislação federal e estadual que rege os produtos de origem animal – especificamente a legislação referente à produção de queijo artesanal elaborado com leite cru no país –, e o entendimento das estratégias das indústrias ligadas ao setor lácteo no Brasil e no mundo, buscamos no próximo capítulo descrever e responder os porquês da ênfase na implementação de tecnologias e procedimentos de base industrial por parte do governo brasileiro, os problemas e os impactos sócio-econômicos dessa “nova legislação” na produção de queijo artesanal elaborado com leite cru no país.

## 5 A (GEO)GRAFIA DA VIA LÁCTEA<sup>158</sup>: O MERCADO DO LEITE E SEUS DERIVADOS

Neste capítulo buscamos espacializar a produção, exportação e consumo de leite e seus derivados em âmbito mundial e nacional, especificando o consumo per capita de queijo industrial no mundo, no Brasil e na Argentina.

---

<sup>158</sup> Inicialmente destacamos a origem do termo via láctea e posteriormente de sua utilização no trabalho. Segundo Emily Upton (2013, tradução nossa) galáxia é derivado do *latim*: Via Láctea. Traduzido, significa “estrada de leite” (“*the road of milk*”, em inglês). Os romanos, na verdade pegaram o nome dos gregos, que a denominava de “*galaxias kykos*” ou “círculo lácteo”. Aliás, também é do nome grego que derivou o termo “galáxia”. Não se sabe exatamente quem criou o nome, mas não é difícil ver como ele surgiu. Da Terra, pelo menos se você está bem fora dos limites das luzes das cidades, galáxia se parece um pouco com uma faixa de luz “leitosa” sobre um fundo preto, como nós estamos vendo do ponto de vista onde bilhões de estrelas distantes criam essa faixa de luz visível. Quanto ao porquê de os gregos a chamarem de “círculo lácteo”, há um mito que conta que Zeus trazia Hércules até Hera para mamar enquanto ela estava dormindo. Hera estava em conflito com a criança, como você estaria se seu marido trouxesse para casa uma criança meio-mortal que não fosse sua. Quando o bebê Hércules estava tendo sua refeição, Hera acordou repentinamente e o empurrou para longe, resultando em algumas gotas de leite derramado. As gotas criaram a galáxia que agora é conhecida como Via Láctea. Várias outras línguas têm traduções de “Via Láctea” como nome da galáxia, tal como o alemão “*Milchstrasse*”, o norueguês “*Melkeveien*” e o inglês “*Milky Way*”. Há, no entanto, muitas outras histórias de origem mitológica que explicam os vários nomes alternativos de Via Láctea em outros idiomas. Na Finlândia, a Via Láctea é chamada “*Linnunrata*”, ou “caminho dos pássaros”. Na mitologia finlandesa, o mundo foi formado a partir da ruptura do ovo de uma ave. O céu era a casca do ovo, e a Terra como conhecemos era plana. Nas bordas da Terra estava “*Lintukoto*”, ou a casa dos pássaros. *Lintukoto* era uma região quente para onde os pássaros migravam durante o inverno. Então a faixa de luz que os gregos pensavam ser de leite era, de acordo com os finlandeses, o caminho que as aves faziam para ir até *Lintukoto*. Assim, *Linnunrata* é o caminho dos pássaros. A Armênia tem uma ideia diferente sobre a Via Láctea. Lá é chamada “*hard goghi chanaparh*” ou “Via de Palha do Ladrão” (*Straw Thief’s Way*, em inglês). A história conta que o deus Vahagn roubou carroçadas de palha de Barsham, o rei assírio, e levou-as para a Armênia durante um inverno particularmente frio. Para chegar lá, ele fugiu pelos céus e deixou cair um pouco de palha no caminho, formando a Via Láctea. Da mesma forma, a Via Láctea é chamada de diversas variações de “caminho de palha” em outras línguas pela Ásia Central e pela África. É “*Ça Taxina Taça*” na Chechênia, ou “a via da palha dispersa”; tradicionalmente “*kumova slama*” ou “Palha do padrinho”, em Croata, embora *Milky Way* também seja usado agora na Croácia; e *samanyolu* ou “rua de palha” em turco. É provável que os Árabes tenham ouvido a história na Armênia e espalharam o nome para diversos outros lugares. Em muitos países do Norte, a Via Láctea é chamada “Via do Inverno”, como o islandês “*vetrarbrautin*”, o norueguês alternativo “*vinterbrauta*”, e o sueco “*vintergatan*”. Pensa-se que a razão para o nome é porque, no Hemisfério Norte, a Via Láctea é mais visível durante o inverno. Em grande parte do Leste da Ásia, se refere à galáxia como “Rio Prateado”. Uma lenda chinesa diz que existia uma donzela muito bonita, chamada Deusa da Tecelagem, a filha da Celestial Rainha Mãe. Um dia, um Menino Pastor estava cuidando de seu rebanho quando viu a Deusa da Tecelagem tomando banho em um rio próximo. Os dois se apaixonaram instantaneamente, casaram-se logo e fizeram duas crianças. Mas a Celestial Rainha Mãe ficou com ciúmes de seu amor e roubou a Deusa da Tecelagem. Quando o Menino Pastor a encontrou, a Rainha pegou um alfinete e desenhou um rio prateado entre eles, para que ficassem separados para sempre. Aquele rio prateado era a Via Láctea. No Japão e na Coreia “rio prateado” significa galáxias em geral, não apenas a Via Láctea. Em espanhol, a Via Láctea é chamada de alguns nomes diferentes. Primeiro, *vía láctea*. *Camino de Santiago* significa a “Rua de Santiago” ou “Rua para Santiago” e era usado para a Via Láctea porque peregrinos a usavam para se guiar até Santiago de Compostela, um lugar sagrado. *Compostela* é a terceira maneira de chamar a galáxia e, talvez, a mais precisa de todas as diferentes nomenclaturas. Literalmente significa “o campo das estrelas”. Em sânscrito, a Via Láctea é chamado de “*Ksheerasagaram*” que se traduz em diretamente “o oceano de leite”. Muitas línguas indianas têm nomes para Via Láctea que seguem a mesma linha. Nesta tese, utilizamos o termo via láctea como uma metáfora, para explicar o mercado do leite e seus derivados, destacando a expansão das transnacionais do setor lácteo e do mercado de queijos no Brasil.

Estabelecemos um panorama geral da produção de leite no Brasil e nas cinco regiões nas últimas quatro décadas, interrelacionando-a com a localização das indústrias lácteas, produção e aumento do consumo percapita de queijo industrial no país.

## 5.1 Panorama mundial da produção, exportação e consumo de lácteos

Segundo Regúnaga; Cetrángolo; Mozeris (2007) o consumo e a produção mundial de lácteos se concentram nos países industrializados (membros da Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Econômico - OCDE), que tem alcançado altos níveis de consumo per capita, especialmente nos casos de leite líquido, queijos e leite em pó desnatado. Os países em desenvolvimento têm uma maior participação na demanda de leite em pó integral e manteiga. O consumo mundial tem registrado taxas de crescimento superiores ao aumento da população, influenciado pelo aumento do consumo por habitantes dos países em desenvolvimento. Acrescentam os autores que o aumento esperado para a demanda mundial de produtos lácteos para as próximas décadas corresponde em grande medida ao crescimento do consumo projetado para os países emergentes.

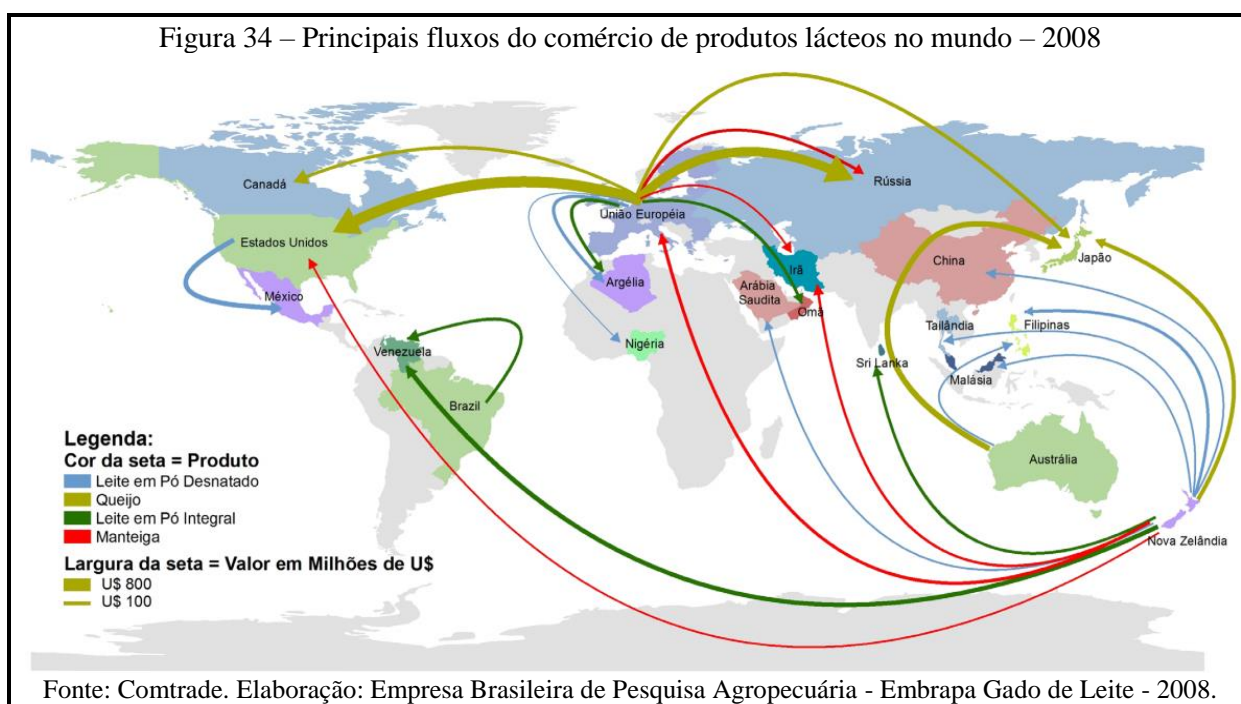
O aumento é ocasionado pela maior capacidade de consumo dos habitantes dos países em desenvolvimento e não pelas exportações, isto é, devido a uma característica distintiva do setor, o baixo coeficiente de importação/consumo. Trata-se de uma cadeia, na qual as políticas protecionistas e de autosuficiência alimentar geram distorções que dificultam o acesso aos mercados externos.

Os organismos internacionais especializados (OCDE-FAO; USDA, 2015) projetam aumentos na demanda mundial de lácteos, acima do aumento da população, com maior taxa de crescimento para o leite em pó integral (2,2% anual) e em menor medida para queijos e manteiga (1,6% e 1,7% anual, respectivamente), impulsionado principalmente pela demanda prevista para os países em desenvolvimento, não somente pelo maior crescimento da população e da renda, mas também por mudanças em seus hábitos de consumo associados à urbanização. Em alguns desses países, o potencial de crescimento da produção local é limitado, por isso se prevê sua ativa participação na demanda de importação. Ao mesmo tempo se projeta uma diminuição na participação das exportações da União Europeia - UE. Este declínio, em parte, ajuda a compreender a expansão / fusão de indústrias lácteas na Argentina e no Brasil.



Segundo os dados da Embrapa Gado de Leite (2010), a União Europeia, a Nova Zelândia e os Estados Unidos são os principais exportadores de produtos lácteos. Em 2008, a UE representou 14,1% do total das exportações de lácteos, Nova Zelândia 10% e EUA 4,6%.

Como se pode observar na Figura 34, o maior fluxo do comércio mundial de leite e seus derivados está representado pelo comércio de queijos que saem da União Europeia rumo aos Estados Unidos. No ano de 2008 este fluxo foi de US\$ 893 milhões. Outro grande fluxo é o comércio de queijos da União Europeia para a Rússia. Estados Unidos e Rússia também importam grandes volumes de manteiga. Ademais, Venezuela e México se destacam como os principais importadores de leite em pó e o Japão como importador de queijo.



Na figura 34 não constam os dados da exportação láctea Argentina. Estes foram levantados posteriormente, numa pesquisa realizada no Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca - MAGyP, em 2015<sup>159</sup>.

<sup>159</sup> A pesquisa foi realizada no decorrer do doutorado sanduíche realizado no Instituto de Investigações Econômicas, da Faculdade de Ciências Econômicas da Universidade de Buenos Aires - UBA. Fixou-se na produção de leite e produtos lácteos, centrando-se na produção e consumo de queijo. No levantamento dos dados no MAGyP, contamos com a supervisão do Prof. Gonzalo Julián Yurkievich, técnico de la Secretaría de Coordinación Político-Institucional y Emergencia Agropecuaria, Dirección Nacional de Emergencias y Desastres Agropecuarios del Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca - MAGyP.

Segundo os dados do MAGyP, os países que mais compraram produtos lácteos da Argentina de 2012 a 2014 foram a Venezuela e Brasil. As tabelas 13 e 14 demonstram a situação das exportações de produtos lácteos da Argentina para seis países, onde se destacam Venezuela e Brasil. (SIMONCINI; LIBERALI, 2016).

**Tabela 13 - Exportações de produtos lácteos da Argentina (t)**

Países	2012	2013	2014	Part. 2012	Part. 2013	Part. 2014
Venezuela	105.144	76.524	78.152	24,5%	17,8%	21,1%
Brasil	91.304	92.970	78.224	21,3%	21,6%	21,1%
Argelia	51.158	56.918	44.726	11,4%	13,2%	12,1%
China	25.082	51.427	32.883	5,8%	11,9%	8,9%
Chile	20.819	16.238	12.143	4,9%	3,8%	3,3%
Rússia	16.712	28.974	39.085	3,9%	6,7%	10,6%

Fonte: Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca - MAGyP (2012-2013-2014).

Elaboração: SIMONCINI, 2015.

**Tabela 14 - Exportações de produtos lácteos da Argentina (em milhões de dólares)**

Países	2012	2013	2014	Part. 2012	Part. 2013	Part. 2014
Venezuela	436.340	387.704	422.096	27,4%	21,7%	25,6%
Brasil	339.687	372.867	322.549	21,3%	20,9%	19,5%
Argelia	180.291	258.643	212.229	11,3%	14,5%	12,9%
Chile	73.854	65.359	49.721	4,6%	3,7%	3,0%
China	61.010	137.059	82.853	3,8%	7,7%	5,0%
Rússia	60.382	127.809	174.527	3,8%	7,2%	10,6%

Fonte: Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca - MAGyP (2012-2013-2014).

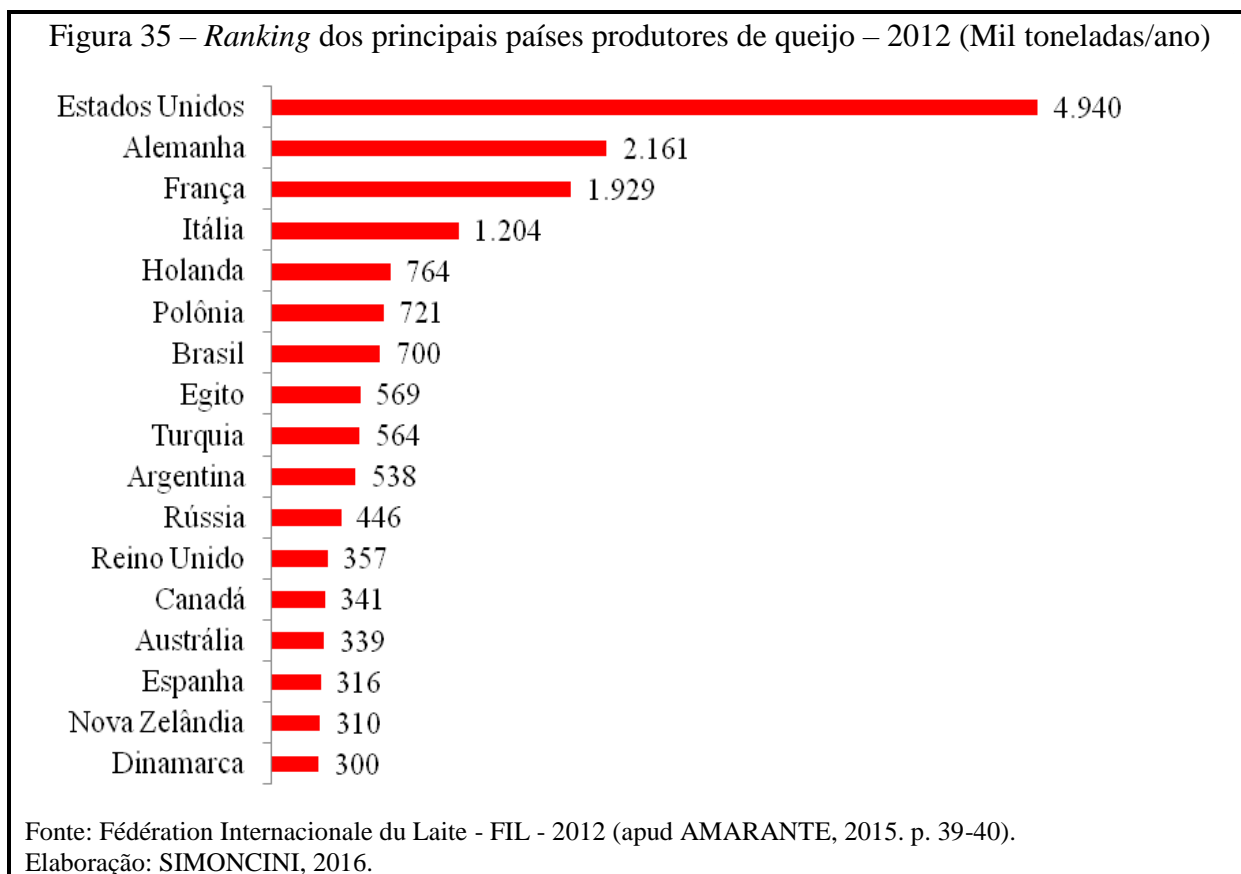
Elaboração: SIMONCINI, 2015.

De acordo com os dados verificados no MAGyP, os produtos lácteos exportados em toneladas da Argentina para o Brasil em 2014 foram respectivamente: soro (20727), leite em pó integral (19926), outros lácteos (9936), leite em pó desnatado (9651), muçarela (5943), leite modificado (4850), queijo de massa semidura (1998), queijo de massa dura (1406), sorvetes (964) e doce de leite (828). Em relação aos exportados a Venezuela foram respectivamente: leite em pó integral (55348), leite modificado (16472), queijo de massa semidura (3274), leite em pó desnatado (1700) e muçarela (775). (SIMONCINI; LIBERALI, 2016).

No que tange a comercialização de produtos lácteos no mundo, pode-se afirmar que os queijos são dignos de menção, já que representam entorno de 40% do valor total das

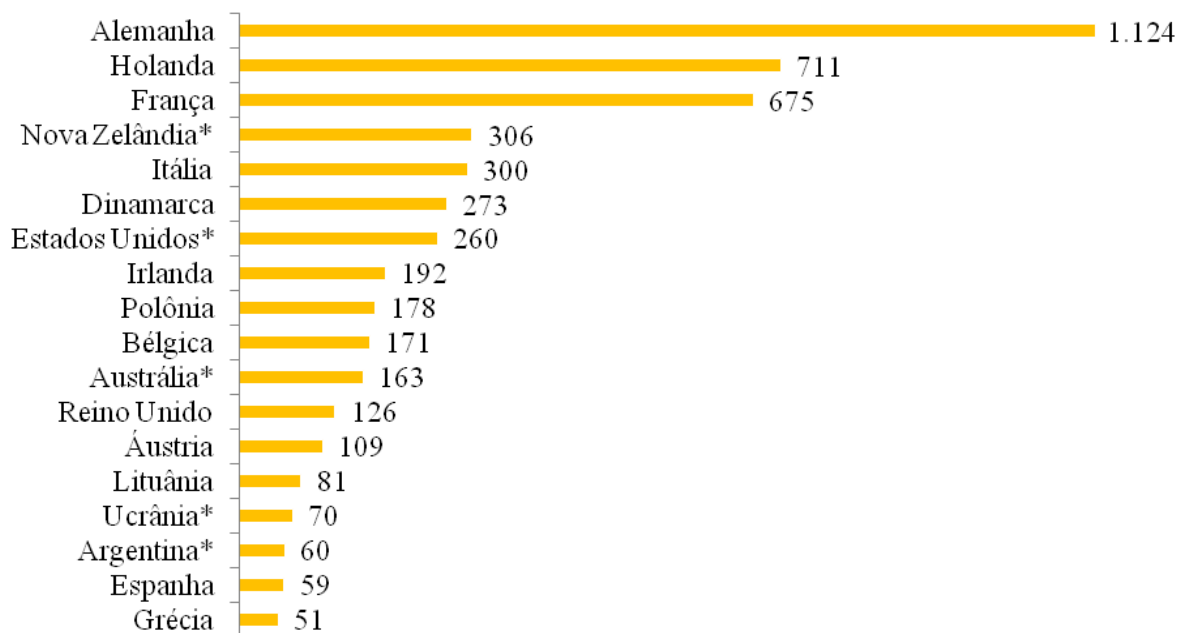
exportações de lácteos. Logo em seguida, leite em pó com 27% das exportações. (EMBRAPA, 2010).

Segundo Amarente (2015) os cinco países que mais produziram queijo no mundo em 2012 foram respectivamente Estados Unidos, Alemanha, França, Itália e Holanda. Os principais países produtores de queijo podem ser visualizados na figura 35.



Os Estados Unidos, apesar de ser o maior produtor de queijo do mundo não se constitui como maior exportador, ocupa o sétimo lugar no quadro das exportações mundial de queijo, atrás de países como Alemanha, Holanda, França, Nova Zelândia e Itália, conforme demonstrado na figura 36.

Figura 36 – *Ranking* dos principais países exportadores de queijo – 2012 (Mil toneladas/ano)



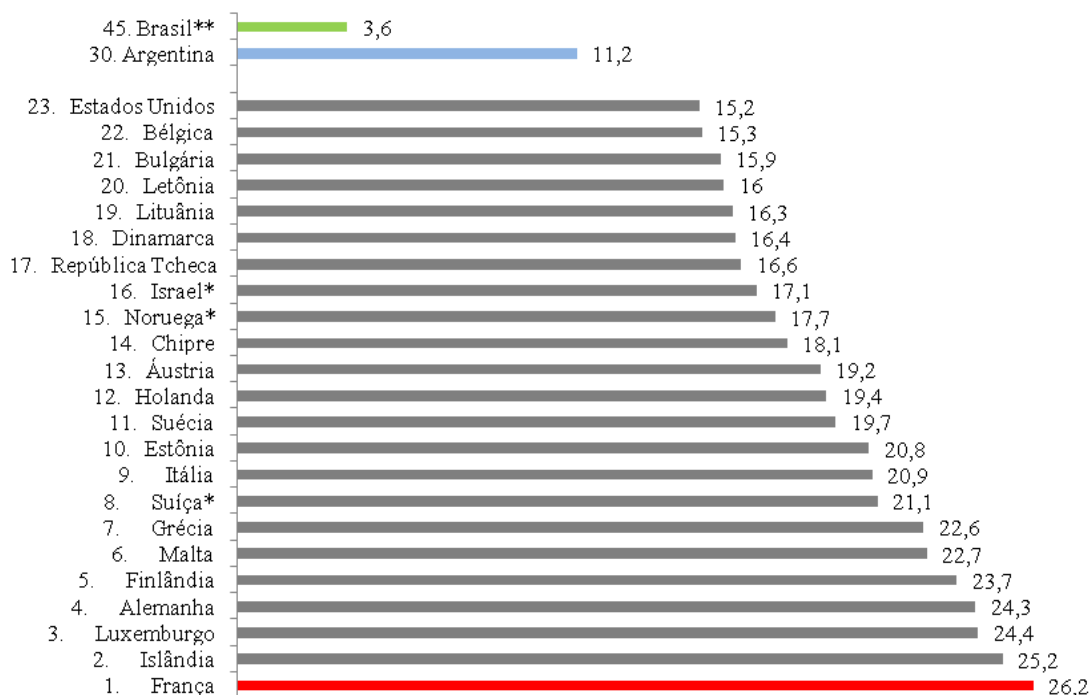
Fontes: Eurostat, 2012 e \*Usda, 2012 (apud AMARANTE, 2015, p. 40).  
Elaboração: SIMONCINI, 2016.

Referente ao consumo per capita de queijo/ano, temos dez países que consomem mais de 20 quilos, sendo estes, respectivamente: França, Islândia, Luxemburgo, Alemanha, Finlândia, Malta, Grécia, Suíça, Itália e Estônia. Conforme podemos observar na figura 37, os 13 países seguintes consomem entre 19,7 e 15,2 quilos de queijo per capita/ano. Argentina está em trigésimo no consumo de queijo per capita, tem um consumo de 11,2 kg/ano, já o Brasil está em quadragésimo quinto lugar, com um consumo de 5,1 kg/ano.

Segundo a projeção da Associação Brasileira das Indústrias de Queijo - ABIQ<sup>160</sup>, o consumo no Brasil em 2030 será de 11 quilos, igualando ao consumo per capita na Argentina.

<sup>160</sup> Pelas estimativas da ABIQ, o consumo per capita de queijos no Brasil deverá alcançar 11 quilos, em média, em 2030, depois de ter avançado 76% entre 2005 e 2013. Considerando o consumo total, o avanço foi de 8% a 9% ao ano, em média, nos últimos anos. Em 2013, alcançou 1,032 milhão de toneladas, desse total, somente 3% foram produtos importados seundo os dados da ABIQ. Estas cifras são referentes aos queijos produzidos por empresas com algum tipo de inspeção sanitária (federal, estadual ou municipal). (VALOR ECONÔMICO, 2014).

Figura 37 – Consumo mundial de queijo per capita (kg/hab.) – 2012



Fontes: Fédération Internationale du Lait - FIL - 2012 e \*International Dairy Federation - IDF - 2012 (apud AMARANTE, 2015, p. 41-42).

\*\* Brasil 5,1 kg/hab. em 2015 (SIMONCINI; DE DAVID, 2016).

Elaboração: SIMONCINI, 2016.

Mesmo ocupando em 2014 o segundo lugar no mundo em vacas leiteiras ordenhadas, só depois da Índia, o Brasil possui o maior rebanho de gado do mundo. Estabeleceu-se em quinto lugar no *ranking* mundial de produção de leite em 2014, depois somente da União Europeia, Índia, Estados Unidos e China. (United States Department of Agriculture<sup>161</sup> - USDA - 2015).

Conforme os dados do IBGE (2015) a produção de leite no Brasil em 2014 alcançou 35.17 bilhões de litros, sendo a Região Sul responsável por 34,7% do total da produção nacional. Em relação ao volume de leite produzido no Brasil, o Estado de Minas Gerais, segue sendo o principal produtor. Em 2014, Minas Gerais produziu 9.37 bilhões de litros, que corresponde a 77,0% de toda a produção da Região Sudeste e a 26,6% da produção nacional.

De acordo com Siqueira; Carneiro; Almeida; Souza (2010), a produção leiteira está presente em quase todos os municípios brasileiros. Dos 5.564 municípios, somente 67 não produzem leite e, dos 100 municípios que produzem mais leite, 53 tem o leite como a principal atividade econômica. Acrescentam os autores com base no Censo Agropecuário de

<sup>161</sup> Departamento de Agricultura dos Estados Unidos - Tradução nossa.

2006 (IBGE, 2009), que do total de 5,17 milhões de estabelecimentos rurais existentes no Brasil, 26% ou seja, 1,35 milhão se dedicam, pelo menos parcialmente, a atividade leiteira.

Quanto à divisão geográfica dos estabelecimentos agropecuários, o Censo Agropecuário de 2006 destaca um total de 1.350.809 estabelecimentos no Brasil, divididos entre as regiões, respectivamente: Sul (413.773), Nordeste (410.035), Sudeste (310.257), Centro-oeste (128.796) e Norte (128.796). (IBGE, 2009).

Com relação à produção de leite no Brasil, apresenta uma considerável heterogeneidade entre os produtores, de modo que somente 20% deles são classificados como grandes e correspondem a 73% da produção nacional (SIQUEIRA; CARNEIRO; ALMEIDA, SOUZA, 2010).

A tabela 15 demonstra como está dividida a produção de leite no país e a variação do ano de 2013 para 2014.

<b>Tabela 15 - Produção de leite no Brasil</b>			
<b>Brasil - Regiões</b>	<b>Quantidade (mil litros)</b>		<b>Variação %</b>
	<b>2013</b>	<b>2014</b>	
Brasil	34 255 235	35 174 271	2,7
Sul	11 774 330	12 200 824	3,6
Sudeste	12 019 946	12 169 774	1,2
Centro-Oeste	5 016 291	4 969 238	-0,9
Nordeste	3 598 249	3 888 286	8,1
Norte	1 846 419	1 946 149	5,4

Fonte: IBGE 2015 - Pesquisa da Pecuária Municipal 2013-2014. Elaboração: SIMONCINI, 2015.

As Regiões Sudeste e Sul são as que mais produzem leite no Brasil e, juntamente com as demais regiões, apresentaram um aumento significativo no período analisado. Entretanto, ao analisarmos a tabela 15, constatamos que a Região Nordeste foi a que apresentou um maior aumento no período de 2013 a 2014. A evolução histórica da produção de leite no país pode ser observada na tabela 16.

**Tabela 16 - Produção de Leite - Brasil e Regiões - 1970-2006**

Brasil Regiões	Quantidade (mil litros)					
	1970	1975	1980	1985	1995	2006
Brasil	6.303.111	8.513.783	11.596.276	12.846.432	17.931.249	20.567.868
Sudeste	3.387.244	4.843.525	5.922.687	6.288.424	8.089.652	7.746.986
Sul	1.564.621	1.871.905	2.682.396	2.804.401	4.110.546	5.683.135
Centro Oeste	491.070	641.318	1.269.064	1.461.214	2.610.725	3.043.979
Nordeste	819.317	1.108.249	1.583.705	1.987.961	2.273.994	2.725.685
Norte	40.859	48.786	138.422	304.429	846.333	1.368.083

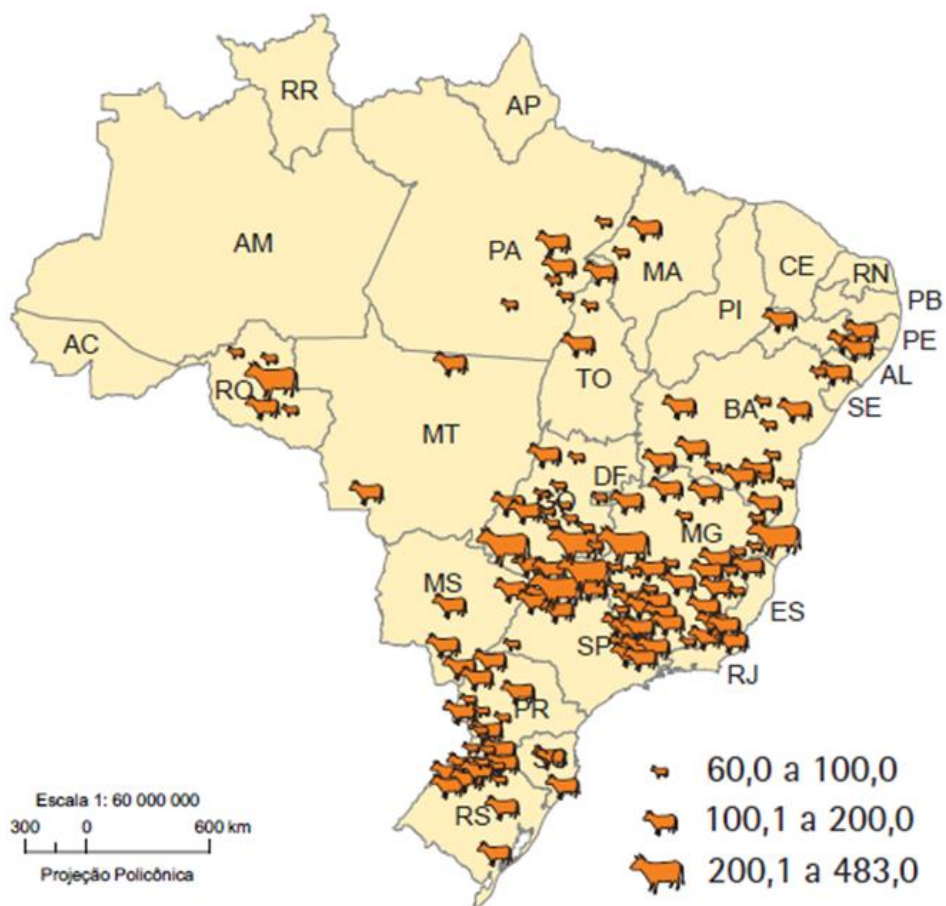
Fonte: IBGE 2009 - Censo Agropecuário - 2006. Elaboração: SIMONCINI, 2015.

As regiões Sudeste e Sul, representam mais de 2/3 de toda a produção nacional. Com base nos dados da tabela 16, verifica-se que todas as regiões cresceram e contribuíram com o aumento da produção nacional de leite, lácteos e especialmente de queijo.

Podemos afirmar que as principais regiões produtoras de leite no Brasil concentram-se no sudeste e sul do país, conforme demonstra a figura 38. Santos; Silveira (2001) definem essa porção do território nacional de “Região Concentrada<sup>162</sup>”. Nela se concentram parcelas significativas da população, da infraestrutura e da economia do país. Esta pode ser considerada nos últimos 100 anos a região mais dinâmica da economia brasileira, onde os elementos mencionados estão intrinsecamente imbricados.

<sup>162</sup> Segundo Santos; Silveira (2001) a Região Concentrada, abrangendo São Paulo, Rio de Janeiro, Minas Gerais, Espírito Santo, Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul, caracteriza-se pela implantação mais consolidada dos dados da ciência, da técnica e da informação. Nessa, explicam os autores, o meio técnico-científico-informacional se implantou sobre um meio mecanizado, portador de um denso sistema de relações, devido, em parte, a uma urbanização importante, ao padrão de consumo das empresas e das famílias, a uma vida comercial mais intensa.

Figura 38 – Principais regiões produtoras de leite – 1975/2009 – (1 000 vacas ordenhadas)

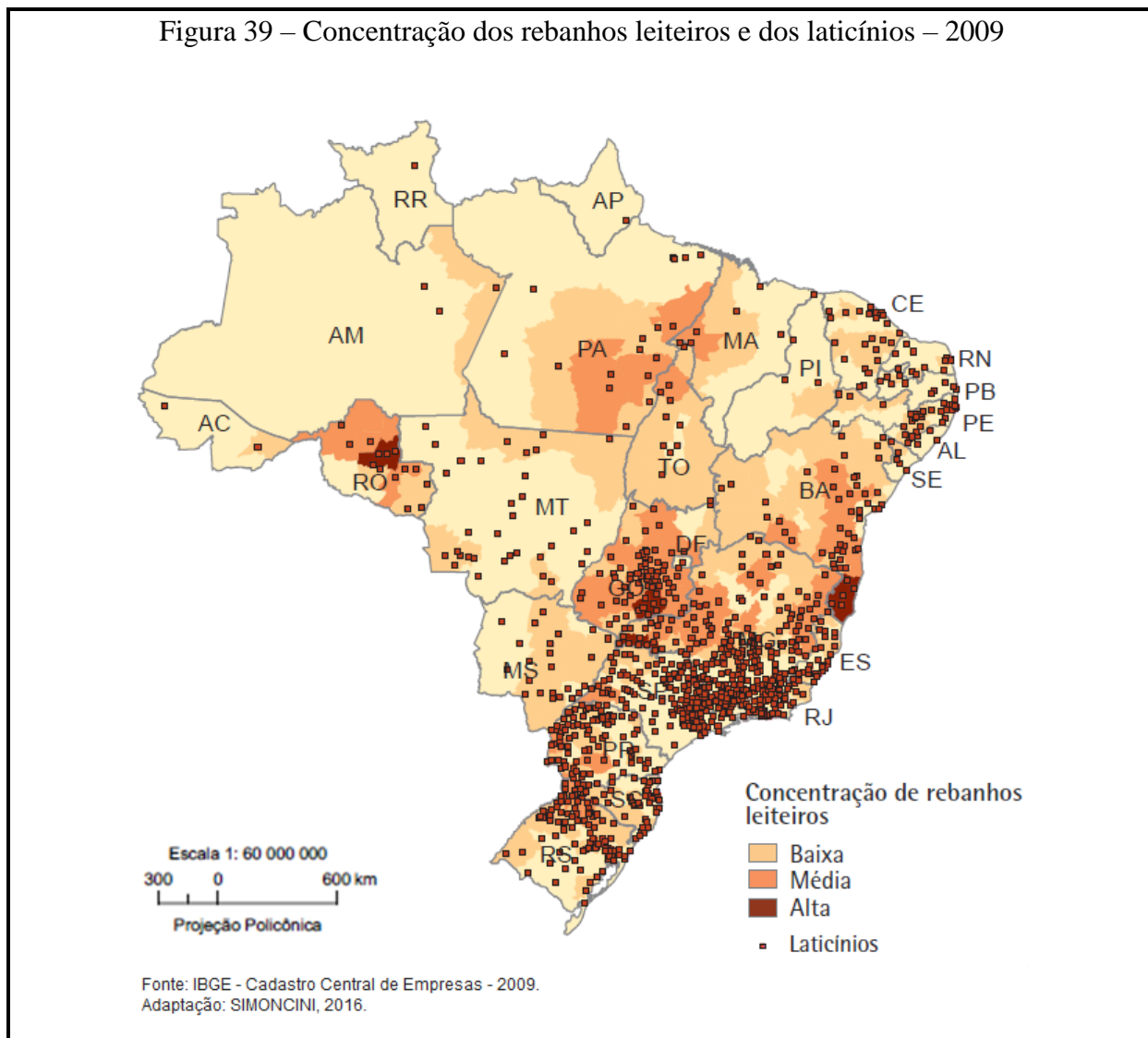


Fonte: IBGE - Pesquisa Pecuária Municipal 1975-2009.  
Adaptação: SIMONCINI, 2016.

Nesta parte centro-sul, há também concentração significativa dos rebanhos leiteiros e dos laticínios, como podemos observar na figura 39.



Figura 39 – Concentração dos rebanhos leiteiros e dos laticínios – 2009



Destacamos que as dez mesorregiões produtoras que mais produziram leite no Brasil em 2004 e 2014 estavam localizadas na porção centro-sul do país. Destas, três em Minas Gerais, três no Paraná, duas em Goiás, uma no Rio Grande do Sul e uma em Santa Catarina. Estas representavam aproximadamente 60,6% da produção total de leite do país. O crescimento destas mesorregiões pode ser observado na tabela 17.

Tabela 17 - As 10 mesorregiões que mais produziram leite no Brasil (mil litros)			Produção Anual	
			2004	2014
1º	Noroeste Rio-grandense - RS	+1.790.851	1.337.916	3.128.767
2º	Oeste Catarinense - SC	+1.185.239	1.047.004	2.232.243
3º	Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba - MG	+821.737	1.603.020	2.424.757
4º	Sul Goiano - GO	+716.723	1.191.094	1.907.817
5º	Sudoeste Paranaense - PR	+621.549	454.787	1.076.336
6º	Oeste Paranaense - PR	+467.781	623.356	1.091.137
7º	Sul/Sudoeste de Minas - MG	+423.488	1.057.135	1.480.623
8º	Centro-Sul Paranaense - PR	+390.467	178.725	569.192
9º	Vale do Rio Doce - MG	+356.771	453.496	810.267
10º	Centro Goiano - GO	+316.629	721.345	1.037.974

Fonte: IBGE 2015 - Pesquisa da Pecuária Municipal 2004-2014. Elaboração: SIMONCINI, 2015.

Com base na figura 39 e na tabela 17, salientamos as colocações de Santos; Silveira (2001) em relação à economia brasileira na atualidade.

A economia atual necessita de áreas contínuas, dotadas de infra-estrutura coletivas, unitárias, realmente indissociáveis quanto ao seu uso produtivo. Mas esse equipamento chamado coletivo é, na verdade, feito para o serviço das empresas hegemônicas. Construídas com dinheiro público, essas infra-estruturas aprofundam o uso seletivo do território, deixando excluída ou depreciada a maior parte da economia e da população. (SANTOS; SILVEIRA, 2001. p. 140).

De acordo Santos; Silveira (2001), na Região Concentrada, *locus* de divisões “extremas” do trabalho, aumentam as áreas destinadas à circulação e os movimentos internos se apresentam mais intensos do que no restante do país. Complementam que cada região instala aquilo que, a cada momento, vem a constituir rugosidades diferentes. Essas rugosidades estão ligadas, de um lado, à tecnicidade dos objetos de trabalho e, de outro, ao arranjo desses objetos e às relações daí resultantes.

Com base nos dados do IBGE (2015), na pesquisa realizada no MAGyP (2015) e na conceituação de Região Concentrada de Santos; Silveira (2001), estabelecemos um paralelo entre a produção e beneficiamento industrial de leite e seus derivados no Brasil e na Argentina.

Nossa primeira constatação é a concentração dos rebanhos leiteiros e dos laticínios (indústrias lácteas) nas regiões centro-sul do Brasil (ver figura 39) e na Região Pampeana Argentina<sup>163</sup>.

Somada a concentração, identificamos 13 empresas que estão entre as maiores produtoras de lácteos no Brasil. Estas empresas estão ranqueadas na tabela 18.

**Tabela 18 - Ranking das maiores empresas de laticínios do Brasil - 2014**

Empresas		Recepção de leite (mil litros)			Número de Produtores	Litros Leite Produtor/Dia
		2014			2014	2014
		Produtores	Terceiros	Total		
1º	DPA*	1.150.000	850.000	2.000.000	5.100	618
2º	BRF**	1.195.100	229.526	1.424.626	13.277	247
3º	CCPR/Itambé	1.022.629	199.744	1.222.373	6.614	424
4º	Laticínios Bela Vista	630.168	401.930	1.032.098	5.589	309
5º	Cooperativas Castrolanda, Batavo e Capal***	617.796	148.142	765.938	1.819	931
6º	Embaré	392.359	171.593	563.952	1.730	621
7º	Aurora	485.000	33.900	518.900	8.240	161
8º	Danone	294.498	163.192	457.690	516	1.564
9º	CONFEPAR Agro-industrial Cooperativa Central	354.922	64.053	418.975	5.914	164
10º	Jussara	290.573	57.552	348.125	3.503	227
11º	Vigor	221.231	48.829	270.060	1.665	366
12º	Centroleite Cooperativa Central de Laticínios de Goiás	260.704	0	260.704	3.702	193
13º	Frimesa	242.590	16.614	259.204	4.785	139
<b>Total do Ranking</b>		<b>7.157.570</b>	<b>2.385.075</b>	<b>9.542.645</b>	<b>62.454</b>	<b>5.964</b>

Estimativa da capacidade instalada de processamento de leite das empresas no ranking 2014 (mil litros/ano) = 14.219.087

\* Volume das empresas do Grupo Nestlé/DPA.

\*\* O Conselho Administrativo de Defesa Econômica - CADE aprovou a aquisição dos ativos da parte dos lácteos de BRF pelo Grupo francês Lactalis, tal como publicado no Diário Oficial da União (22 de abril de 2015). O acordo havia sido fechado em dezembro de 2014 no valor de R\$ 1,8 bilhões. De acordo com o CADE o Grupo Lactalis, proprietário da marca Parmalat no Brasil controlará as marcas Batavo e Elegê da BRF, terá menos de 10% do mercado brasileiro (PORTAL DBO, 2015).

\*\*\* As três cooperativas praticam um modelo de intercooperação no setor lácteo.

\*\*\*\* No ranking de 2014 não foi contabilizada a empresa Italac. A Italac ocupou o quarto lugar no ranking de 2010-2011-2012. (Italac 2012: Recepção de leite/mil litros: Produtores: 702.813 - Terceiros: 234.088 - Total: 936.901 - Nº Produtores: 13.552 - Litros de leite produtor/dia: 142).

Fonte: Leite Brasil; Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil - CNA; Organização das Cooperativas Brasileiras - OCB; Confederação Brasileira das Cooperativas de Laticínios - CBCL; Viva Lácteos; Embrapa Gado de Leite. 2014. Organização: SIMONCINI, 2015.

Destacamos que entre as empresas que mais recebem leite no país está a DPA<sup>164</sup> (*joint-venture*<sup>165</sup> – Nestlé e Fonterra) a qual tem mantido o primeiro lugar do ranking desde

<sup>163</sup> Segundo os dados do MAGyP (2013) a produção argentina de leite em 2012 foi de 11338 milhões de litros, sendo 78% destinado ao consumo interno e 22% para exportação. Esta produção se divide da seguinte maneira pelo território argentino: Córdoba (37%), Santa Fe (32%), Buenos Aires (25%), Entre Ríos (3,1%), La Pampa (1,4%) e outras províncias representam 1,5% restante. A porcentagem das três primeiras províncias reflete a tendência produtiva de leite e configura a Região Pampeana como a vaca gorda do país. (SIMONCINI; LIBERALI, 2015).

<sup>164</sup> A DPA (*joint-venture* entre Nestlé e Fonterra) foi desfeita em 2014, mas o dado ainda leva em conta a captação de leite da Nestlé e da DPA como um só. (MILKPOINT, 2015).

<sup>165</sup> *JOINT-VENTURE*. Expressão em inglês que significa “união de risco” e designa o processo mediante o qual pessoas, ou, o que é mais freqüente, empresas se associam para o desenvolvimento e execução de um projeto específico no âmbito econômico e/ou financeiro. Uma *jointventure* pode ocorrer entre empresas privadas, entre empresas públicas e privadas, e entre empresas públicas e privadas nacionais e estrangeiras. Durante a vigência da *joint-venture*, cada empresa participante é responsável pela totalidade do projeto. No caso brasileiro, esta

2006, captando um total de 2 bilhões de litros em 2014. Em segundo lugar encontramos a BRF<sup>166</sup> responsável pela captação de 1.424.626.000 litros em 2014. A Itambé, Laticínios Bela Vista e Embaré mantiveram as mesmas posições do *ranking* anterior: 3º, 4º e 6º lugar, respectivamente, conforme demonstra o quadro 4. Laticínios Bela Vista teve o segundo maior crescimento de 2013 para 2014: 24,6%, passando de 1 bilhão de litros em 2013 para 1,246 bilhão de litros em 2014. (MILKPOINT, 2015).

Segundo a MilkPoint (2015), em 5º lugar está a união das cooperativas Castrolanda, Batavo e Capal que apresentou o crescimento mais vigoroso: 39,6%, passou de 548 milhões de litros em 2013 para quase 766 milhões de litros captados em 2014.

Entre as 13 empresas do *ranking*, 5 são cooperativas (Castrolanda & Cia; Aurora; Confepar; Centroleite e Frimesa), 6 são empresas nacionais (Brasil Foods - BRF; Itambé; Laticínios Bela Vista; Embaré; Jussara e Vigor) e 2 são multinacionais (DPA, que era *joint-venture* entre Fonterra e Nestlé; Danone).

Segundo a OECD/FAO (2015) o Brasil é autosuficiente na produção de leite e produtos lácteos e, não se espera nenhuma mudança estrutural em curto prazo. O rebanho bovino deve aumentar lentamente e a produção de leite deve continuar acompanhando a demanda interna, aumentando lentamente e seguindo o crescimento populacional e a renda.

Com o aumento do consumo de produtos lácteos e especificamente de queijos no Brasil, consideramos que há um plano de expansão das empresas transnacionais no país. Um exemplo disto é o já citado processo de aquisição dos ativos da Balkis em 2013 por R\$ 70 milhões, dos ativos da LBR Lácteos Brasil em 2014 por R\$ 250 milhões e dos ativos da parte dos lácteos da BRF em 2015 por R\$ 1,8 bilhões pelo Grupo francês Lactalis. (VALOR ECONÔMICO, 2014; MILKPOINT, 2015).

Salientamos que a Lactalis abrange quase 10% do mercado brasileiro e tem como objetivo ser líder no país. Considerando que os mercados europeus estão saturados, a atenção centra-se nos mercados com possibilidades de expansão. Os mercados dos países da América Latina são interessantes para as empresas transnacionais, em especial aqueles que se especializam na produção de queijos. A estratégia da transnacional consiste em reforçar as atividades nestes mercados, em especial no mercado brasileiro, pois seu crescimento constitui uma boa opção para os negócios do grupo.

---

modalidade foi estimulada especialmente durante os anos 70, envolvendo empresas privadas nacionais, empresas estatais e empresas estrangeiras. (SANDRONI, 2002, p. 315).

<sup>166</sup> A divisão de lácteos da BRF foi vendida para a francesa Lactalis em 2014. A superintendência do Conselho Administrativo de Defesa Econômica - CADE aprovou a transação de R\$ 1,8 bilhão em abril de 2015. (MILKPOINT, 2015).

Explica Rocha (2016) no artigo “Lactalis já briga pela liderança em queijos<sup>167</sup>”, publicado no Valor Econômico (2016),

Desde que chegou ao Brasil em agosto de 2013, a francesa Lactalis deu sinais claros de que tinha grandes ambições para o mercado de queijos do país. Quase três anos depois, a companhia - fundada em 1933 em Laval, na França, como uma pequena fábrica de queijos artesanais - dá passos importantes para buscar se consolidar como líder no segmento no Brasil.

A empresa, que em 2013 comprou a Balkis e no ano seguinte os ativos de lácteos da BRF e fábricas da LBR, iniciou no país a produção de mozzarella fresca com a marca Galbani, tradicional na Itália e em outros países europeus. Além disso, está começando a fabricar queijos mozzarella e prato, em peça, com a reconhecida marca francesa Président em unidades brasileiras.

Embora o mercado para a mozzarella fresca seja mais restrito, o início da produção das duas marcas internacionais no Brasil é o sinal mais visível da importância que o país tem na estratégia da companhia francesa, maior produtora de queijos do mundo, com faturamento global de € 16,5 bilhões em 2015.

A mozzarella fresca está sendo produzida na fábrica da Lactalis em Santo Antônio do Aracanguá (SP). Já os queijos mozzarella e prato, em peça com a marca Président, são fabricados nas plantas de Ijuí e Três de Maio, ambas no Rio Grande do Sul, e também na unidade paulista.

O CEO da Lactalis do Brasil, o polonês Marek Warzywoda, é econômico nas informações sobre as novas linhas de produção no país, mas não esconde o entusiasmo com o potencial de crescimento no mercado brasileiro de queijos. “O grupo tem uma ambição gigante [...] de ser o número um em queijo no Brasil. É exatamente o que o grupo está fazendo no mundo todo”. (VALOR ECONÔMICO, 2016).

Destacamos que os investimentos do Grupo francês Lactalis e a aquisição das empresas do setor lácteos no Brasil e, em outros países do mundo com tradição na produção de queijo faz parte das estratégias não só do Grupo Lactalis, mas das multinacionais em todo planeta. Os dados econômicos demonstram as potencialidades do setor lácteo no país, aguçam o interesse das empresas transnacionais, principalmente na expansão da produção e do mercado de queijo no Brasil.

Segundo os dados da ABIQ; SEBRAE (2014) os queijos mais produzidos e consumidos no Brasil são: muçarela 28,1%, requeijão culinário 18,7%, queijo prato 18,6%, requeijão cremoso 8,3%, Petit Suisse 6,3% e outros queijos 20,0%.

Ao analisarmos o discurso do Grupo francês Lactalis e verificarmos os dados do mercado lácteo no país, temos uma noção básica do cenário econômico da via láctea brasileira. Isto nos permite entender à lógica que rege o setor, para assim compreender a realidade. Permite-nos identificar e afirmar que o mercado brasileiro está impregnado de

---

<sup>167</sup> Disponível: < <http://www.valor.com.br/agro/4589791/lactalis-ja-briga-pela-lideranca-em-queijos>> - Acesso: 11 out. 2016.

práticas econômicas como oligopólio<sup>168</sup> e truste<sup>169</sup>, podendo num futuro próximo, constituírem monopólio<sup>170</sup>, como no setor cervejeiro.

Oligopólio, truste e principalmente monopólio, são práticas econômicas condenáveis na atualidade, pelo menos em teoria. Não é uma exclusividade do Brasil, são perceptíveis em outros países, como exemplo, no mercado de lácteos na Argentina.

Como afirmar Tepp<sup>171</sup> (2016) em relação ao mercado de lácteos argentino:

[...] el sector lácteo particularmente, es complejo porque tiene una concentración económica monopólica a nivel nacional muy grande, son 4 empresas las que industrializan casi 80% de la producción [...]. (TEPP, 2016).

---

<sup>168</sup> Oligopólio - Tipo de estrutura de mercado, nas economias capitalistas, em que poucas empresas detêm o controle da maior parcela do mercado. O oligopólio é uma tendência que reflete a concentração da propriedade em poucas empresas de grande porte, pela fusão entre elas, incorporação ou mesmo eliminação (por compra, *dumping* e outras práticas restritivas) das pequenas empresas. Para os marxistas, o oligopólio é uma característica inerente à etapa imperialista do capitalismo e traz como consequência a limitação do livre jogo de mercado. Se algumas poucas empresas dominam um mercado, elas podem dividir entre si a área de atuação, limitando os custos de concorrência e fixando preços que ampliem muito a margem de lucro. Os defensores do oligopólio argumentam que, devido ao grande porte das empresas, elas teriam maior capacidade de investimento na pesquisa por produtos novos e melhores e, devido à economia de escala, poderiam oferecer preços mais baixos. Um membro de um oligopólio, contudo, dificilmente baixa seus preços, pois sabe que será imediatamente seguido pelos demais, ficando então com a mesma fatia do mercado e lucros menores. A competição tende a estabelecer-se mais no plano do marketing. Na prática, há uma tendência ao oligopólio nos setores que exigem grande volume de investimentos. (SANDRONI, 1999. p. 431).

<sup>169</sup> *Truste* - Tipo de estrutura empresarial na qual várias empresas, já detendo a maior parte de um mercado, combinam-se ou fundem-se para assegurar esse controle, estabelecendo preços elevados que lhes garantam elevadas margens de lucro. Os trustes têm sido proibidos em vários países, mas a eficácia dessa proibição não é muito grande. (SANDRONI, 1999. p. 616).

<sup>170</sup> Monopólio - Forma de organização de mercado, nas economias capitalistas, em que uma empresa domina a oferta de determinado produto ou serviço que não tem substituto. O monopólio puro é raro, sendo mais comum o oligopólio, no qual um pequeno grupo de empresas detém a oferta de produtos e serviços, ou a concorrência imperfeita, na qual uma ou mais características de monopólio estão sempre presentes. Uma comissão de investigações inglesa criada em 1948 enquadrava na categoria de monopólio toda empresa ou grupo de empresas que controlassem mais de um terço do mercado. Quando o mercado é dominado de forma monopolista, a entrada de outras empresas no setor é barrada pela impossibilidade de estas últimas conseguirem custos de produção competitivos (ou a colocação dos produtos junto ao público consumidor) com as empresas monopolizadoras. Estas, ao mesmo tempo, por sua condição, podem adotar práticas restritivas à concorrência, ficando livres para fixar preços que lhes propiciem maiores lucros (preços de monopólio). A legislação da maioria dos países proíbe o monopólio, com exceção daqueles exercidos pelo Estado — produtos estratégicos (como petróleo e energia elétrica) e serviços públicos (correios, telecomunicações) — e dos monopólios temporários garantidos pela posse de patentes e direitos autorais. Contudo, a tendência comum das empresas é exercer práticas monopolistas por meio de expedientes, como os “acordos de cavalheiros”, *pools*, cartéis, consórcios, *trustes* e outras formas de disfarçar o domínio do mercado. (SANDRONI, 1999. p. 409-410).

<sup>171</sup> Caren Tepp, concejala de Ciudad Futura en el noticiero central de Radio Universidad charlando sobre el convenio de cooperación firmado entre el Tambo La Resistencia y la Facultad de Ca. Política, el proyecto de la Misión Anti Inflación y la actividad legislativa de Ciudad Futura en el Concejo Municipal de Rosario. (26 feb. 2016). Disponible: <<https://soundcloud.com/ciudad-futura-734989946/caren-tepp-convenio-tambo-laresistencia-facultad-de-ca-politica>> - Acceso: 31 jul. 2016.

Ao pesquisarmos as empresas mencionadas por Tepp (2016), constatamos que três são transnacionais (Mastellone Hnos; Nestlé Argentina; Danone Argentina) e uma cooperativa nacional (SanCor). Verificamos ainda, que estas estão no *ranking* das 100 empresas que mais faturam no mercado argentino (ver figura 40), estão vinculadas as práticas de oligopólio e *truste*, configurando o mesmo cenário das empresas transnacionais que operam no mercado de lácteos no Brasil.

**Figura 40 – Mercado Argentino – *Ranking* das empresas que mais vendem (US\$) – 2015**

Posição		Nome	Vendas		Empregados	Atividade
2014	2013		2014	2013		
47	56	Mastellone Hnos <sup>1</sup>	12.457	9.486	5.000	Elaboração de produtos lácteos
63	73	SanCor <sup>2</sup>	8.870	5.769	4.700	Elaboração de produtos lácteos
64	95	Nestlé Argentina <sup>3</sup>	8.850	4.900	2.000	Elaboração de produtos lácteos
82	86	Danone Argentina <sup>4</sup>	6.752	5.300	0	Elaboração de produtos lácteos

<sup>1</sup> Os irmãos Pascual, Victorio e José Mastellone são os acionistas principais. Exportações em 2014 US\$ 114 milhões.

<sup>2</sup> Opera como uma cooperativa de primeiro grau integrada por 1.400 produtores.

<sup>3</sup> Subsidiária local do grupo suízo Nestlé.

<sup>4</sup> Forma parte da Compagnie Gervais Danone, da França. Controle logístico La Sereníssima.

Fonte: Mercado - Jun. 2015 - Elaboração: SIMONCINI, 2015.

Como salientado em outro trabalho<sup>172</sup>,

El proceso de concentración y fusión de empresas de productos lácteos demuestra la mentalidad neo-mercantilista de los agentes económicos involucrados, en su mayoría transnacionales, cuyo objetivo es lograr la mayor tasa de ganancia con el menor costo. Este proceso, está estrechamente vinculado a la exportación de capitales, tema que Lenin considera esencial para la teoría del imperialismo como etapa superior del capitalismo. La tendencia de la exportación de capital es la búsqueda incesante de lucro, en lo que llamamos hoy la acumulación capitalista en el espacio y del espacio. (SIMONCINI; DAVID, 2016).

As transnacionais – não somente do setor lácteo – configuram-se como a materialização ou mesmo, a personificação invisível do capital, pois como afirma Harvey

<sup>172</sup> SIMONCINI, João Batista Villas Boas; DAVID, Cesar de. Brasil: vía láctea de las empresas transnacionales. Ponencia presentada durante el XVIII Encuentro Internacional Humboldt - San Fernando del Valle de Catamarca - 15 al 19 de agosto de 2016. Disponible: <<http://elistas.egrupos.net/lista/humboldt/archivo/msg/17884/>> - Acceso: 13 oct. 2016.

(2005) o sistema capitalista só consegue escapar de sua própria contradição, expandindo. Para sobreviver, deve criar novos espaços para ampliar a acumulação.

Cientes dessa expansão, buscamos especificar como operam os grupos transnacionais vinculados a produção de leite e derivados no Brasil e também na Argentina, para assim, compreendermos e interrelacionarmos a expansão da produção de queijo industrial elaborado com leite pasteurizado e a produção de queijo artesanal elaborado com leite cru no país.

## 5.2 A estratégia das indústrias do setor lácteo: aos amigos o mercado e os lucros<sup>173</sup>, aos inimigos o rigor, a tecnificação, a inoxização, a higienização/sanitização, a burocratização e a (i)legalidade das leis

O grande laticínio não quer concorrente. Lógico, é comércio! Isso é no mundo inteiro [...].

Elmer Ferreira Luiz de Almeida<sup>174</sup>, 2011.

As palavras de Almeida (2011) contribuem para o entendimento das práticas econômicas (oligopólio e *truste*) que operam no setor lácteo brasileiro. A estas, agregamos a constatação descrita por Furtado na introdução do seu artigo “QUEIJO DO SÊRRO: TRADIÇÃO NA HISTÓRIA DO POVO MINEIRO” publicado na Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes - ILCT<sup>175</sup> - nº 210 - vol. 35 - Juiz de Fora, Julho-Agosto de 1980.

Nos últimos anos tem-se assistido a mudanças importantes no aspecto da indústria de laticínios brasileira. Paralelamente ao aumento da produção de queijos e outros derivados do leite, assiste-se à criação de novas indústrias, ao lançamento de novos produtos, e à modernização das técnicas de trabalho. A sofisticação vem aos poucos atingindo a indústria de laticínios nas suas principais características. Trazendo, é verdade, inegáveis benefícios à melhoria da qualidade e à padronização dos

<sup>173</sup> Segundo Ricardo (2004) os lucros dependem do preço, ou seja, do valor dos alimentos. Tudo o que facilita a produção de alimentos, por mais escassas ou abundantes que sejam as mercadorias, elevará a taxa de lucro; ao contrário, tudo aquilo que eleva o custo de produção sem ampliar a quantidade de alimentos reduzirá, em qualquer circunstância, a taxa geral de lucro. A facilidade para conseguir alimentos é proveitosa para os detentores do capital de duas formas: ao mesmo tempo que eleva os lucros, amplia a quantidade de mercadorias para o consumo [...] (RICARDO, 2004. p. 26, tradução nossa).

<sup>174</sup> Depoimento Elmer Ferreira Luiz de Almeida (EMATER-MG) a Helvécio Ratton no dumentário “O Mineiro e o Queijo” (2011, 35 min 46-50 s).

<sup>175</sup> A Revista do ILCT é uma publicação técnico-científica criada em 1946, originalmente com o nome FELCTIANO. Em setembro de 1958, o seu nome foi alterado para o atual.



produtos, esta sofisticação muitas vezes peca 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.

Assim, pouco a pouco, descaracteriza-se aquela que já foi chamada por ilustres laticinistas de nosso passado recente de “a mais brasileira das indústrias”. Entretanto, sobrevivendo ainda à esta transformação inconsequente, resta de pé a secular fabricação de queijo na região do Sêrro, em Minas Gerais. Ali, em muitos sítios e fazendas, fabrica-se ainda o mais tradicional dos queijos do Brasil: o queijo do Sêrro. Apesar de que, nos últimos anos, este trabalho e este meio de subsistência de milhares de pessoas economicamente carentes, vêm sendo combatido por técnicos e autoridades, com argumentos embasados em conceitos elitista de higiene e saúde pública, o queijo do Sêrro sobrevive e insiste em manter-se como elo único a ligar os transformados dias de hoje a um passado que, mesmo parecendo distante nas dezenas de anos pretéritos, não pode e não deve nunca ser esquecido. Neste trabalho, como resultado de uma recente viagem à região do Sêrro, procura-se apresentar, seja como uma atitude de informação, seja como um grito de alerta, seja como uma homenagem, vários aspectos relativos à elaboração, deste tradicional queijo. (FURTADO, 1980. p. 33).

Furtado já na década de 1980, explicou e alertou sobre as práticas utilizadas pelos grupos dominantes no mercado para subjugarem a produção e os pequenos produtores de queijos tradicionais no Brasil. No caso da Argentina, a produção artesanal não se desenvolveu tão intensamente quanto no Brasil. A produção de queijos neste país, iniciou-se de maneira artesanal, mas em curto período de tempo passou por transformações e foi bruscamente incorporada ou mesmo suprimida pela nascente indústria queijeira argentina.

Nas regiões Noroeste, Nordeste, Centro, Pampeana e Cuyo há produção de queijos com leite pasteurizado de cabra, ovelha e vaca<sup>176</sup>. Destacamos que em geral, a elaboração de queijos artesanais com leite cru na Argentina é realizada em sua grande maioria por pequenos produtores familiares com baixos recursos. Estes, realizam a atividade em localidades de solos áridos<sup>177</sup>. Segundo os dados da “Caracterización del sector caprino en la Argentina<sup>178</sup>” a

---

<sup>176</sup> A produção dos queijos elaborados com leite de vaca pasteurizado concentra-se nas províncias que compõem a região pampeana. Entre os diversos queijos produzidos com leite pasteurizado na Argentina, estão: Azul, Blanco, Colonia, Crema, Cremoso, Criollo, Cuartirolo, Edam, Fontina, Fynbo, Gouda, Goya, Gruyere, Gruyerito, Holanda, Mini-Fynbo, Mozzarella, Pategrás, Pategrás Sandwich (queso Barra), Pepato, Port Salut, Provolone, Provolone Hilado, Quesillo (Queso Regional del Noroeste Argentino), Reggianito, Romano, Sardo, Sbrinz, Tandil, Tybo. (QUESOS ARGENTINOS, 2016). Para conhecer e degustar alguns dos queijos produzidos na Argentina sugere-se uma visita a La Casa Del Queso (Av. Corrientes nº 3587 - Buenos Aires - Argentina).

<sup>177</sup> Nestas localidades, a produção é de consumo local, não chegar a ser contabilizada pelos órgãos e autarquias do governo argentino por ser considerada informal e não atender as normas sanitárias do país.

produção se dá desde o tempo dos primeiros assentamentos, pelo qual está enraizada na cultura local e nas atividades econômicas familiares. No Norte e Oeste da Província de Córdoba há uma quantidade de famílias que vivem em situação de alta vulnerabilidade e estas contam com a atividade caprina para obter sua subsistência. De acordo com as informações do Quesos Argentinos (2016) as províncias de Jujuy, Salta, Tucumán, Catamarca, Formosa, Chaco, Santiago del Estero, Santa Fé, Córdoba, Buenos Aires, La Pampa, La Rioja, San Luis, Mendoza e San Juan são as que mais produzem queijo com leite de cabra. Já a produção de queijos elaborados com leite de ovelha concentra-se na região pampeana e na região patagônica.

Desde meados do século XIX, houve um grande desenvolvimento da indústria laticínica e queijeira na Argentina, devido a nova tradição de produção de queijo, implementada por imigrantes europeus, principalmente italianos, espanhóis e suíços, que trouxeram suas tecnologias. Estes imigrantes elaboravam queijos com nomes alusivos às regiões europeias de onde vieram. São estes que formaram a base da cultura de queijo no país. (SIMONCINI; LIBERALI, 2016).

Neste período começa a produção de diversos queijos, entre eles, o Carcarañá (mais antigo de todos os queijos argentinos), Tafí de Valle de Tucumán, Quesillo, Chubut, Goya, Peregrina, Chinchilla, Las Peñas, Oriental, Mar del Plata, Manantial Tandilera, Neuquén fresco, Pategrás, Rio Cuarto, Lobos, Lehmann, e muitos outros, mas com nomes autóctones nacionais.

De acordo com dados do site queijos argentinos<sup>179</sup> (2015), a partir de 1886 ocorrem mudanças na indústria de laticínios no país. Destaca alguns exemplos:

- A introdução no país da primeira desnatadora centrífuga em 1886 e conseqüentemente o surgimento de numerosas instalações industriais para a produção de manteiga. Este fato resultou no aumento da produção e notáveis volumes de exportação deste produto e caseína.
- A multiplicação de “leiterias”, na cidade de Buenos Aires (uma muito famosa pela sua higiene era “La Martona”, que Vicente Casares instalou em 1899 na esquina da Florida e Tucumán), onde os clientes podiam beber um copo de leite e comprar pão de manteiga embrulhado em papel impermeável.
- A obrigatoriedade de pasteurizar o leite destinado ao consumo público em todo âmbito da cidade de Buenos Aires no ano de 1907 (um ano antes que na cidade de Chicago e cinco anos antes que na cidade de Nova Iorque).

---

<sup>178</sup>Disponível: <[http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/procal/estudios/04\\_Caprino/SectorCaprino\\_Argentina.pdf](http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/procal/estudios/04_Caprino/SectorCaprino_Argentina.pdf)> - Acesso: 16 out. 2016.

<sup>179</sup> QUESOS ARGENTINOS. Breve descripción de la Argentina Quesera.

Disponível: <<http://www.quesosargentinos.gov.ar/paginas/arg.htm>> - Acesso: 14 oct. 2016.

- A implementação do engarrafamento de leite no ano de 1910. (QUESOS ARGENTINOS, 2016. Tradução nossa).

Salientamos que as mudanças destacadas estão vinculadas as transformações sócio-econômicas e políticas que passava a Argentina no final do século XIX e início do século XX.

Como explicam Fantinel; Lenz (2015), a Argentina experimentou um período de intenso crescimento econômico no final do século XIX, a chamada Belle Époque, a ponto de no início do século XX estar entre as nações mais ricas. Esse intenso crescimento econômico levou a Argentina a ser comparada a países como Estados Unidos e Canadá. Entretanto, ao longo do século XX, o país passou a enfrentar períodos com enormes problemas econômicos, sociais e políticos. Destacam os autores que o final dessa fase de crescimento econômico ainda é objeto de intenso debate na literatura variando entre 1914 e 1929. Salientam que ao longo do século XX, a Argentina sofreu períodos de intensa instabilidade econômica, política e social. No entanto, o mais importante é que o período de crescimento que iniciou no final do século XIX se caracterizava por uma grande abertura ao exterior. O grande parceiro argentino era a Grã-Bretanha, relação fortalecida através da transferência de produtos, de mão de obra e, principalmente, de capitais. Esses capitais, que chegaram ao país sob a forma de investimento estrangeiro, eram preponderantemente de origem britânica e destinados primordialmente à construção de estradas de ferro no país.

A tendência a pasteurização e industrialização do leite e seus derivados na Argentina é um dos “frutos” deixados pelas transformações econômicas e políticas ocorridas no país entre o final do século XIX e início do século XX. Essa tendência não é exclusividade da Argentina, sendo notável também em outros países, com destaque para os Estados Unidos da América.

Estabelecendo um paralelo entre o processo de industrialização do leite e seus derivados na Argentina e Brasil, podemos afirmar que no Brasil este processo foi tardio. De acordo com Alves (2001) até o início do século XX, o leite era consumido no Brasil sem nenhum tipo de tratamento, era transportado em latões pelos escravos, posteriormente esse transporte passou a ser feito pelos vaqueiros que o produziam nas periferias das cidades e o entregavam diretamente ao consumidor, como em Buenos Aires no final do século XIX. Acrescenta a autora que, mesmo com o crescimento das cidades, no início do século XX, e com o distanciamento dos produtores de leite, da zona urbana consumidora, o leite ainda era entregue de porta em porta, transportado em latões, trazidos pelas carrocinhas puxadas por cavalos.

Segundo Alves (2001), é a partir da década de 1920 que surgem algumas indústrias de beneficiamento e distribuição de leite, oferecendo aos consumidores leite tratado pelo processo de pasteurização lenta<sup>180</sup> (30 minutos à temperatura maior que 60° C), tecnologia que surgia no país. O leite era engarrafado em frascos de vidro retornáveis. Destaca que as primeiras empresas processadoras de leite se dedicavam a produção de queijo e que, em 1918 surge no país a primeira fábrica de leite em pó, sendo o produto comercializado principalmente para outras indústrias como insumo ou ingrediente. Em 1920, inicia-se a produção de leite condensado. Cita ainda que,

[...] mesmo nas grandes cidades como São Paulo, o leite pasteurizado era ofertado simultaneamente ao leite sem nenhum tipo de tratamento. Somente em 1939 o governo do Estado de São Paulo decreta que todo o leite distribuído à população deveria ser obrigatoriamente pasteurizado. Neste mesmo decreto são definidos, pela primeira vez, os tipos de leite pasteurizado: A, B e C. Esta determinação posteriormente seria estendida a todo país com a publicação do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), em 1952. [...]

Em 1955 é desenvolvido no Brasil o primeiro caminhão tanque para transporte de leite com capacidade de 17.500 litros, feito de aço inox, revestido com chapas de ferro, porém sem isolamento térmico. Somente durante a década de 1960 o semi-reboque rodoviário substituiria o vagão de trem e o latão no transporte de leite resfriado. (ALVES, 2001).

A autora chama atenção para o consumo de leite pasteurizado e de leite cru na cidade de São Paulo, e posteriormente para a obrigatoriedade da pasteurização do leite e do uso do aço inox no processo de produção. São Paulo, já considerada capital econômica e industrial do país, através da legislação (referente à pasteurização do leite e a supressão do leite cru) e do início do processo de inoxização, demonstra a dualidade do Estado e do Brasil e dá sinais do tempo que está por vir.

As Figuras 41 e 42 contribuem para o entendimento da época, pois descrevem a “Rua da Liberdade”, coração de São Paulo, onde o gado e o vaqueiro representavam o passado, o

---

<sup>180</sup> Segundo Alves (2001) no processo de pasteurização lenta o leite era exposto durante 30 minutos à temperatura maior que 60 °C. Destaca que 1972 foi lançado no Brasil o leite submetido a um novo tipo de tratamento térmico: a ultrapasteurização. Neste processo, a temperatura do leite é elevada a 130–150 °C por 2 a 4 segundos [...]. Acrescenta a autora que, embora a ultrapasteurização tenha sido desenvolvida nos EUA e Europa nas décadas de 40 e 50, somente após o desenvolvimento da embalagem asséptica, na década de 60, na Suécia, que a comercialização do leite longa vida (UHT) torna-se viável. O leite longa vida mostrou-se um produto bastante adequado às condições brasileiras, uma vez que sua comercialização não requer sistemas de distribuição refrigerados. Posteriormente seria desenvolvida também a tecnologia de reciclagem total da embalagem cartonada asséptica, possibilitando minimizar os impactos negativos da embalagem no meio ambiente. (ALVES, 2001. p. 78-79).

bonde e ônibus o “futuro”, a modernidade. Ambas as fotos, apontavam para o que viria ser a cidade de São Paulo. Demonstram indiretamente quais seriam os caminhos e rumos impostos a produção de leite e seus derivados neste Estado e em todo Brasil.

Figura 41 – Entre o couro e o aço



Fonte: LÉVI-STRAUSS, 1937. Acervo: Instituto Moreira Salles – IMS.

Figura 42 – Entre o couro e o aço



Fonte: LÉVI-STRAUSS, 1937. Acervo: Instituto Moreira Salles – IMS.

Nas figuras 41 e 42, o antropólogo francês Claude Lévi-Strauss retrata o dilema do couro e do aço, a dualidade da “Rua da Liberdade” – “Bairro da Liberdade” – São Paulo – SP.

Paralelamente ao processo de implementação das indústrias de beneficiamento e distribuição de leite ocorre a implantação de escolas e universidades vinculadas a este setor. Como exemplo, destacamos a criação da Escola de Indústrias Agrícolas Cândido Tostes<sup>181</sup>, no município de Juiz de Fora - MG, em 1935. A escola foi inaugurada em 03 de setembro de 1940, seu nome já havia sido mudado para Fábrica-Escola de Laticínios Cândido Tostes - FELCT. Com a Lei Estadual nº 1476 de 03 de setembro de 1956 a FELCT, tem seu nome alterado para Instituto de Laticínios Cândido Tostes - ILCT<sup>182</sup>.

<sup>181</sup> Decreto Estadual nº 50 de 14 de maio de 1935, cria a Escola de Indústrias Agrícolas Cândido Tostes, no Município de Juiz de Fora. A escola foi inaugurada em 03 de setembro de 1940, seu nome já havia sido mudado para Fábrica-Escola de Laticínios Cândido Tostes – FELCT. No dia 3 de setembro de 1956, 16 anos após a sua inauguração, passa a denominar-se Instituto de Laticínios Cândido Tostes – ILCT. Através da Lei Estadual nº 1476 de 03 de setembro de 1956 foi integrado à estrutura da Secretaria de Estado da Agricultura do Estado de Minas Gerais.

<sup>182</sup> A Lei Estadual nº 1476 de 03 de setembro de 1956, organiza o Instituto de Laticínios Cândido Tostes e dá outras providências. Traz no artigo Art. 1º - Passa a denominar-se Instituto de Laticínios “Cândido Tostes”, diretamente

A partir da década de 1930 as pesquisas e os cursos estabelecidos nas escolas e universidades do país, que estavam vinculados a produção de leite e derivados, tinham como princípio e referência o paradigma da produção industrial. Todo o planejamento, plano de ensino e matriz curricular passa a ser elaborado, implementado e regido pelos princípios do modelo industrial.

As figuras 41 e 42 (LÉVI-STRAUSS, 1937) contribuem não somente para conjecturar sobre a “Paulicéia”, como também ajudam a narrar e materializar a passagem de um Brasil Rural e Escravista para um Brasil Urbano e Industrial. Salientamos essa passagem com a declaração de Aprobato Filho (2006):

Entre o couro e o aço, ia brotando em solos paulistanos uma “nova” e, em muitos aspectos, excludente mentalidade tecnológica. Na trilha das mulas... os engenheiros paulistas tentavam alicerçar seus ideais de modernidade<sup>183</sup>.

[...]

Tanto a Escola Politécnica como seus representantes – engenheiros, professores e alunos – demonstravam muito mais experiência profissional e de ensino do que realmente possuíam. Tinham por objetivo criar uma imagem positiva tanto da instituição como de si próprios e da região brasileira a que pertenciam. O tão laureado progresso e preponderância da cidade e do Estado de São Paulo eram muito mais idealizações caracteristicamente construídas pela elite e seus representantes do que fatos verdadeiramente constituídos. A cidade dos primeiros anos do século XX era muito mais caracterizada pelo couro do que pelo aço. (APROBATO FILHO, 2006. p. 228; 278).

Como afirma a estadunidense Knoll (2005), “as forças econômicas também conspiraram para ditar a pasteurização do leite utilizado no queijo<sup>184</sup>”. Para entender e ratificar a assertiva da autora, buscamos explicitar o processo de pasteurização.

---

subordinado ao Secretário de Agricultura, a Fábrica Escola de Laticínios “Cândido Tostes”, criada pelo decreto nº 50 de 14 de maio de 1935, modificado pelo Decreto-Lei 983, de 9 de dezembro de 1943.[...].

<sup>183</sup> Segundo Faoro (2008) [...] a ideologia articula-se aos padrões universais, irradiados da Inglaterra, França e Estados Unidos, confortando a consciência dos ocidentalizadores, modernizadores da sociedade e da política brasileiras, muitas vezes enganados com a devoção sem exame aos modelos. Ser culto, moderno, significa, para o brasileiro do século XIX e começo do XX, estar em dia com as idéias liberais, acentuando o domínio da ordem natural, perturbada sempre que o Estado intervém na atividade particular. Com otimismo e confiança será conveniente entregar o indivíduo a si mesmo, na certeza de que o futuro aniquilará a miséria e corrigirá o atraso. No seio do liberalismo político vibra o liberalismo econômico, com a valorização da livre concorrência, da oferta e da procura, das trocas internacionais sem impedimentos artificiais e protecionistas [...]. (FAORO, 2008).

<sup>184</sup> Em relação à realidade brasileira explica Inhan Matos (2016, p. 162) que [...] em função do aumento da produção, no fim do século XIX, o queijo se tornou um produto industrial e, não mais um produto excedente e secundário às demais atividades da fazenda. Mas, este processo não atingiu a forte estrutura parental baseada na tradição da produção familiar. Enquanto o queijo era feito dentro das cozinhas das fazendas, a higiene era controlada de perto pela dona de casa. A industrialização do produto, ou seja, o aumento da produção não teve a contrapartida de uma tecnologia correspondente, que facilitasse o controle da higiene. Esta seria uma

Segundo Knoll (2005. Tradução nossa) é difícil ignorar a ironia de que a França, o país que produz a maior variedade de queijos de leite cru e é mais eloqüente na defesa da sua segurança, também foi a casa de Louis Pasteur (1822-1895), criador do processo de pasteurização. A ironia é menos terrível quando se lembra que a aplicação imediata do trabalho de Pasteur em microbiologia era melhorar a preservação de cerveja, vinho e vinagre. Entretanto, Pasteur tornou-se o pai da microbiologia e desenvolveu a técnica de pasteurização. Desde então, essa técnica passa a reger a produção de queijo mundial.

De acordo com Knoll (2005. Tradução nossa) “a pesquisa de Pasteur começou com a pergunta: em que consiste a fermentação?” Explica a autora que,

Quase imediatamente, Pasteur percebeu que a fermentação era um termo que foi aplicado livremente a três processos diferentes: (1) Fermentação alcoólica – a produção de álcool, tal como durante o fabricação de bebidas tais como vinho, cerveja, cidra ou (2) fermentação acética – a transformação de uma bebida alcoólica em vinagre; e (3) fermentação láctica - a conversão do açúcar no leite em ácidos. Este último processo resultava na acidificação do leite. Até Pasteur provar o contrário, a opinião científica argumentava que fermentação láctica era uma reação puramente química, sem qualquer explicação biológica.

Na sua forma mais simples, a teoria de Pasteur diz que as transformações da matéria orgânica são realizadas através da ação de microorganismos. Concluiu que todas as formas de fermentação contam com a ajuda de microorganismos que são responsáveis pela secreção de certas enzimas.

Existem diversos efeitos negativos da pasteurização. Em primeiro lugar, as culturas bacterianas introduzida pós-pasteurização pode não refletir a diversidade de microorganismos que ocorrem naturalmente no leite.

A diversidade microbiana dependerá de fatores como o clima, o ambiente e a dieta dos animais - estes variam de acordo com época do ano, clima e uma ampla variedade de outros fatores. Em segundo lugar, se o leite é deixado não pasteurizado, o ácido láctico produzido pela decomposição do açúcar do leite automaticamente mata a maioria das variedades de bactérias patogênicas.

Embora a vantagem de pasteurização é que mata indiscriminadamente todas as variedades de bactérias patogênicas (ou não), a morte de bactérias de ácido láctico durante a fermentação do leite afeta o processo de coagulação.

Em terceiro lugar, o calor desnatura certas proteínas e aminoácidos encontrados no leite cru, e este efeito não pode ser reparado pós pasteurização. Na Europa, os cientistas alimentares debatem se estes três efeitos alteram o sabor e odor de queijos frescos. (KNOLL, 2005. Tradução nossa).

Do mesmo modo, a indústria queijeira começou a privilegiar o conceito de qualidade e higiene do leite e de sanitização das instalações. O uso de pasteurizadores, tanques de aço inoxidável, recipientes hermeticamente fechados, inovadoras práticas tecnológicas, implementação de sistemas de qualidade e inocuidade alimentar (“segurança dos alimentos”)

---

necessidade urgente e represada. É o motivo pelo qual houve a incorporação da legislação sanitária pelos produtores, independente da formalização.



e os controles sobre a matéria-prima e ingredientes, consolidaram a sofisticação e automação na indústria queijeira argentina que perdura até a atualidade. (QUESOS ARGENTINOS, 2016. Tradução nossa).

Através da figura 43 podemos observar respectivamente o início da produção, transporte e comércio de leite na Argentina no final do século XIX. Posteriormente, nas figuras 44, 45 e 46 observamos o início do processo de industrialização do leite e derivados. A figura 47 – propaganda da época – demonstra os tanques de transporte de leite em inox e o novo meio de transporte a ser utilizado.

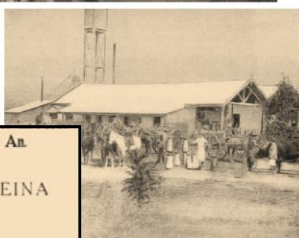
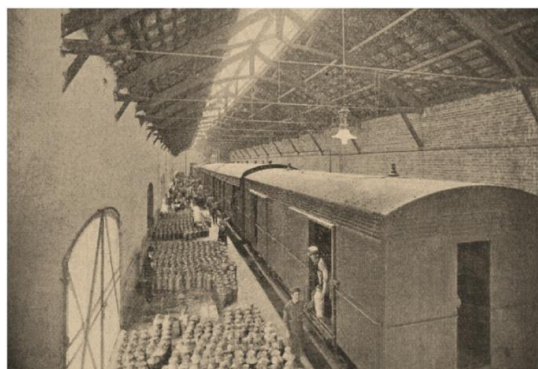
Figura 43 – Produção e comercialização de leite na Argentina no final do século XIX



Fonte: MASTELLONE, 2000.

Na figura 43 podemos observar o processo de ordenha a domicílio, o comércio e os tanques de leite em Buenos Aires em 1895 e o modal transporte utilizado no final do século XIX, destacamos ainda os leiteiros e os carros leiteiros na cidade de Buenos Aires em 1897.

Figura 44 – Início do processo de industrialização do leite e derivados na Argentina



**MANTEQUERIA MODELO Soc. An.**  
 CASA FUNDADA EN EL AÑO 1855  
 GRANDES FABRICAS DE  
**MANTECA, QUESOS. CASEINA**  
 ESTABLECIMIENTOS GANADEROS  
**FABRICAS PRINCIPALES:**  
 "MODELO" Calle SAN JOSE 1642 Buenos Aires  
 "LA TANDILERA" estación TANDIL. F. C. S.  
 "LA SCANDIA" .. B. BLANCA, F. C. S.  
 "LA SCANDIA" .. OLAVARRIA. ..  
 Administración central:  
 CALLE SAN JOSE 1642 - 96 BUENOS AIRES

Fonte: MASTELLONE, 2000.

A figura 44 retrata a chegada do vagão refrigerado na estação e o seu transporte para as indústrias lácteas, destaca o portfólio da Mantequería Modelo (1855) e a primeira fábrica construída na Estancia San Martín (1889-1899). Salienta ainda, a Estancia Santa Catalina, umas das primeiras fábricas de manteiga da Argentina.

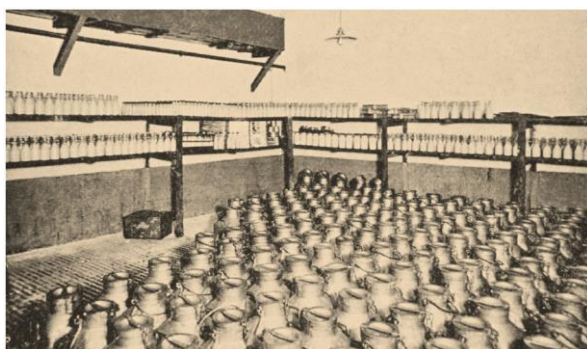
Figura 45 – Início do processo de industrialização do leite e derivados na Argentina



Fonte: MASTELLONE, 2000.

Na figura 45 podemos observar a fábrica de lácteos La Martona, a frente e o interior de um dos locais de venda direta ao público da Leiteria La Martona.

Figura 46 – Início do processo de industrialização do leite e derivados na Argentina



Fonte: MASTELLONE, 2000.

A figura 46 mostra a câmara ou quarto frigorífico da indústria leiteira e o técnico em laticínios monitorando o funcionamento da máquina de envase automático de leite.

Figura 47 – Tanques de inox para transporte de leite e o novo meio de transporte utilizado

**TANQUES DE ACERO VIDRIADO**

**“PFAUDLER”**




DE DURACION ILIMITADA - FACILMENTE ESTERILIZABLES  
DE CUALQUIER CAPACIDAD

•

**THE PFAUDLER Co.**

INCISORES DE SU INDUSTRIA HACE 34 AÑOS

FABRICAS EN EL UR.  
ALEMANIA E INGLATERRA

Fonte: MASTELLONE, 2000.

A produção de lácteos na Argentina esteve destinada tradicionalmente ao consumo interno. Somente a partir de um notável crescimento da oferta e da modernização industrial registrada na década de 1990, se alcançou volumes de exportação de certa relevância. Numa perspectiva de longo prazo, além dos ciclos que caracterizam a produção deste complexo, a tendência geral da produção tem sido crescente. (REGÚNAGA; CETRÁNGOLO; MOZERIS, 2007).

Segundo o Instituto Nacional de Tecnología Industrial - INTI, a Argentina é o sétimo produtor mundial de queijos em um mercado relativamente estável, onde o consumo per capita é de 12 quilogramas anuais. Acrescenta que a metade da produção de leite do país é destinada a elaboração de queijo. São aproximadamente 500 mil toneladas, dividida em 50% para produção de queijos frescos (quesos blandos), 35% para semiduros, 15% duros. Entre 70

e 75% da produção está sendo comercializada no mercado interno. O caminho do queijo se inicia, nos 13.000 tambos (tanques) aproximadamente, existentes no país. Destaca que estes dados se referem aos queijos elaborados com leite pasteurizado produzidos por empresas de produtos lácteos. Entre as empresas que operam no mercado de lácteos na Argentina, uma parte significativa são ou estão controladas por empresas transnacionais.

O contexto atual da produção de leite e derivados, especialmente de queijos, é quase o mesmo salientado pelo Furtado em 1980, porém, agora com atuação direta de empresas e grupos transnacionais, que operam em escala local, regional, nacional e até mesmo global. Financiam pesquisas e pesquisadores, especulam e compram a preços baixíssimos ativos de empresas nacionais, manipulam e tensionam os Estados para que estes, através de seus representantes (i)legais estabeleçam uma legislação de viés industrial, que jamais atenderá e respeitará os princípios, os valores e a tradição que regem a produção de queijos artesanais no Brasil e no mundo.

## 6 OS PRODUTORES FORMAIS E INFORMAIS NA MICRORREGIÃO DA CANASTRA E A RESISTÊNCIA PARA SOBREVIVER

Neste capítulo, apresentamos a lógica da legislação que rege a produção do queijo industrial (elaborado com leite pasteurizado) e a produção de queijo artesanal (elaborado com leite cru), salientando as diretrizes e tendências dessa “nova legislação”. Especificamos os problemas resultantes dessa legislação e as dificuldades vividas e enfrentadas pelos produtores do Queijo Canastra, no que tange a produção e a comercialização, bem como, as formas de resistência, organização e cooperação entre os mesmos.

### 6.1 Histórico da (i)legalidade da legislação (in)sanitária e o processo de industrialização

No coração da Revolução Industrial do século XVIII ocorreu um processo miraculoso nos instrumentos de produção, o qual se fez acompanhar de uma catastrófica desarticulação nas vidas das pessoas comuns.

[...]

[...] Que “moinho satânico” foi esse que triturou os homens transformando-os em massa? [...].

Karl Polanyi<sup>185</sup> (2000).

Ao analisarmos a (i)legalidade das leis (in)sanitárias que regem a produção e comercialização de queijos artesanais elaborados com leite cru no Brasil, ponderamos em nossa análise não a Revolução Industrial inglesa de meados do século XVIII, mas sim, na legislação referente a produção e comercialização de leite e derivados que acompanha o processo de industrialização e urbanização do Brasil, evidenciando e correlacionando a implementação da legislação láctea (leite e derivados) com o processo de

---

<sup>185</sup> Segundo Inhan Matos (2016), a descoberta do enraizamento da economia foi uma das principais contribuições de Polanyi, ao revelar que a economia de mercado se tornou um processo institucionalizado, separado das relações sociais, a partir da Revolução Industrial. Tal percepção não só levantou a dúvida sobre a fatalidade do sistema capitalista como algo determinado em todo mundo, mas também abriu a possibilidade de se enxergar sistemas econômicos enraizados em regiões onde o capitalismo pouco se desenvolveu, ou ainda não se estabeleceu como forma estruturante da economia. Nestes lugares, como a Microrregião da Canastra, há outras instituições informais que asseguram não somente as trocas econômicas, mas também as trocas de conhecimento que possibilitaram manter quase totalmente essa mesma estrutura ao longo dos três últimos séculos.

industrialização/urbanização de São Paulo. Lembramos que esse processo segue a mesma lógica (econômica, política e social) da Revolução Industrial citada por Palanyi.

Em geral, quando se faz menção a legislação referente a produção, comercialização e fiscalização de leite e derivados no Brasil, cita-se a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que posteriormente, sofreu alterações através da Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989. Salientamos que ambas as leis foram antecedidas e fundamentadas tendo como referência a legislação do Estado de São Paulo. Sendo assim, buscamos especificar o contexto que levou a promulgação da lei deste Estado e quais eram os seus princípios.

Segundo Marulli (1999), no século XIX, o fornecimento de leite para as cidades era feito por chácaras situadas nas vizinhanças. Havia uma abundância de galináceos (galinhas, galos, etc.) e de gado, que só engordava no tempo de boas pastagens. As vacas eram ordenhadas sem regularidade, recebiam fracas rações de sal e eram geralmente consideradas “um estorvo”, o uso do leite de cabra era mais generalizado (vide as figuras 48 e 49). Na cidade de São Paulo, a comercialização de produtos de fácil deteriorização era feita nas ruas, nos tabuleiros das negras ou nas mulas dos caipiras, vindos das redondezas e de localidades mais distantes.

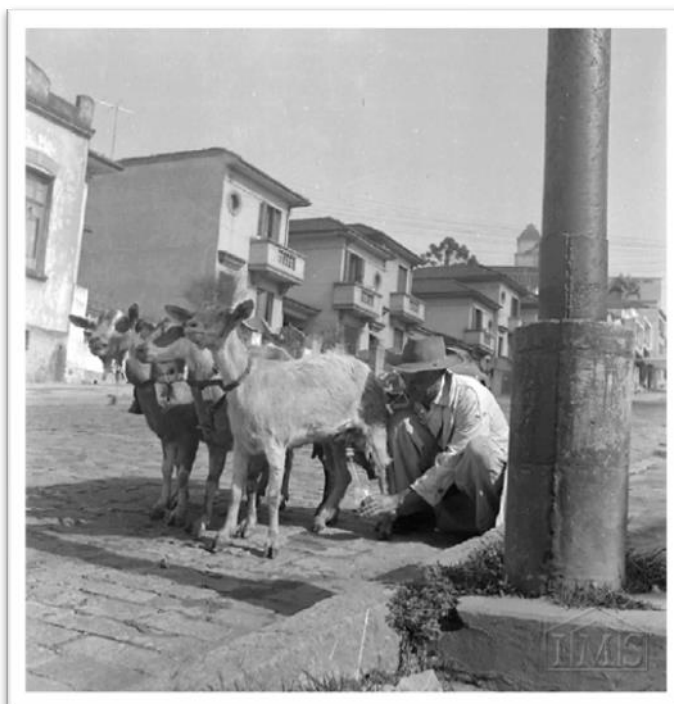
Figura 48 – Cabras no Sumaré – SP



Fonte: BRILL, 1950. Acervo: Instituto Moreira Salles – IMS.

A figura 48 mostra o homem levando suas cabras no bairro Sumaré, distrito de Perdizes, São Paulo – SP.

Figura 49 – Caipira ordenhando e vendendo leite de cabra na cidade de São Paulo – SP



Fonte: BRILL, 1953. Acervo: Instituto Moreira Salles – IMS.

Na figura 49 podemos observar o vendedor de leite de cabra na capital paulistana – São Paulo – SP. Art. 28 - d) é proibida a ordenha nas vias públicas - do Decreto Estadual nº 10.547, de 04 de outubro de 1939. Pretendia com esse decreto acabar com essa prática, que seguia subsistindo na capital.

As figuras 48 e 49 de Alice Brill<sup>186</sup> demonstram o mesmo contexto da figura 43 (Processo de ordenha a domicílio - Buenos Aires - 1895), entretanto, com um intervalo de 58 anos. Essas semelhanças e diferenças espaço-temporais podem ser explicadas pelas particularidades na formação sócio-espacial de ambas as capitais.

Segundo Santos<sup>187</sup> (2005), as diferenças entre lugares são resultado do arranjo espacial dos modos de produção. O “valor” de cada local depende de níveis qualitativos e quantitativos

<sup>186</sup> Em geral as fotos Alice Brill são impressões de um mundo isento de eufemismos. Um olhar humanizado e despretenso que fez não apenas fotos oficiais de deputados visitando comunidades indígenas, mas captou a índia constrangida e incomodada; não captou as belas panorâmicas da Cidade Maravilhosa, mas registrou o descontentamento e as queixas de seu povo maltratado; não valorizou o avanço monumental da São Paulo quatrocentona, mas expôs seu lado “não saudável”, como descreveu Lévi-Strauss em *Tristes trópicos*. Desviando sua câmera para um cotidiano sem disfarces, as imagens de Brill ajudam “a estabelecer ou restabelecer a dimensão das coisas e das pessoas”, como uma crônica, para não deixar de citar Antonio Candido, ou a vida ao rés do chão. (INSTITUTO MOREIRA SALLES - IMS - 2015).

<sup>187</sup> De acordo com Santos (2005, p. 21-22) [...] a Geografia se interessou mais pela *forma* das coisas do que pela sua *formação*. Seu domínio não era o das dinâmicas sociais que criam e transformam as formas, mas o das coisas já cristalizadas, imagem invertida que impede a apreensão da realidade se não faz intervir a História. Se a Geografia deseja interpretar o espaço humano como o fato histórico que ele é, somente a história da sociedade mundial aliada à sociedade local pode servir como fundamento da compreensão da realidade espacial e permitir a sua transformação a serviço do homem. Pois a História não se escreve fora do espaço e não há sociedade a-espacial. O espaço, ele mesmo, é social.



dos modos de produção e da maneira como eles se combinam. Assim, a organização local da sociedade e do espaço reproduz a ordem internacional. Acrescenta que as formas espaciais seriam uma linguagem dos modos de produção.

O modo de produção expressa-se pela luta e por uma interação entre o novo, que domina, e o velho. O novo procura impor-se por toda parte, porém sem poder realizar isso completamente. O velho é o modo de produção anterior, mais ou menos penetrado pelas formas sociais e pelas técnicas que correspondem ao modo de produção novo, mas sempre comandado pelo modo de produção novo. Daí chamar-se a esse modo de produção “atual”, em plena existência, de um modo de produção puro: ele não se realiza completamente em parte alguma. (SANTOS, 2005. p. 28-29).

Valendo-se da perspectiva traçada por Santos (2005), discorreremos sobre a produção e comercialização de leite e seus derivados na cidade de São Paulo nas primeiras décadas do século XX.

Explica Marulli (1999),

No início do século XX, com a propagação da energia elétrica, a indústria de laticínios teve incremento considerável, principalmente na região do Sul de Minas e em São Paulo. O processo de industrialização expulsou bois e vacas das redondezas das cidades em crescimento. Nessa época, a cidade de São Paulo possuía cerca 240.000 habitantes<sup>188</sup>, sendo a produção de leite efetuada na periferia da cidade, por produtores cuja origem era predominantemente portuguesa, conhecidos como “vaqueiros”, que distribuíam o produto por meio de carrocinhas movidas por 2, 4 ou 6 animais de tração.

Nos anos 20, com o crescimento da cidade, a produção de leite tornou-se insuficiente para abastecer a população foi necessário importar leite de outras regiões, criando-se, dessa maneira, as condições para a distribuição do leite. Nessa época surgiu a “Sociedade União dos Vaqueiros” que, por meio de uma usina de beneficiamento de leite, pasteurizava, engarrafava e distribuía à população o leite que vinha das cercanias de São Paulo.

Na década de 30, o abastecimento de leite na cidade de São Paulo era realizado pelos vaqueiros, que distribuíam leite cru, e pelos entrepostos e usinas. A partir de junho/julho de 1933, a fiscalização sanitária sobre o leite comercializado pelos vaqueiros foi intensificada, pois os mesmos não estariam cumprindo o estabelecido no artigo 20 do Decreto nº 5.032 de 20/05/1931, que regulamentava produção, consumo e fiscalização do leite e produtos derivados.

Em julho de 1939, o Governo do Estado baixou decreto instituindo o “Regulamento do Policiamento do Serviço de Alimentação Pública” que, entre outras exigências estabeleceu que todo o leite a ser distribuído à população a partir de 01 de dezembro do mesmo ano deveria ser pasteurizado. Esta resolução gerou polêmica: alguns defendiam que a medida traria maior segurança ao consumidor, além de possibilitar

---

<sup>188</sup> Segundo os dados do Histórico Demográfico da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Urbano de São Paulo (dados disponíveis: <[http://smdu.prefeitura.sp.gov.br/historico\\_demografico/](http://smdu.prefeitura.sp.gov.br/historico_demografico/)> - Acesso: 24 out. 2016), o número total habitante em 1900 era de 239.820.

o transporte do leite de outras regiões sem que o produto se deteriorasse tão rapidamente. Entretanto, outras pessoas eram radicalmente contrárias à pasteurização, afirmando que a mesma permitiria a construção de monopólio, fato este que acarretava o favorecimento de um reduzido número de usinas particulares, assim como o encarecimento do produto, e a conseqüente queda do consumo. Os usineiros, já naquela época, pagavam pouco aos produtores, e muitos rebanhos leiteiros foram transformados em rebanhos de corte.

[...]

Seja pela deficiência no abastecimento do leite realizado pelas usinas distribuidoras, seja pelo hábito de consumo de leite cru pelos dois motivos citados, a verdade é que a antiga forma de comercialização do produto nunca desapareceu. (MARULLI, 1999. p. 137-138).

Acreditamos que a exigência a pasteurização do leite em São Paulo em 1939 e a criminalização/supressão dos vaqueiros (caipiras<sup>189</sup>) que vendiam leite cru e derivados na capital paulistana, estão vinculadas aos seguintes fatores: processo de industrialização (implantação das primeiras indústrias de leite e derivados), crescimento populacional do município de São Paulo que saltou de 1.326.261 habitantes em 1940 para 11.253.503 em 2010 e do intenso processo de urbanização da capita que passou de 94,9 em 1940 para 99,1 em 2010. Os dados completos sobre o crescimento da população e da taxa de urbanização podem ser visualizados nos anexos I e J.

De acordo com Ribeiro (2001),

O que não aconteceu com o Brasil aconteceu em São Paulo, que se viu avassalado pela massa desproporcional de gringos que caiu sobre os paulistanos. Em 1950, os estrangeiros, principalmente italianos e seus descendentes, eram mais numerosos do que os paulistas antigos. A esse soterramento demográfico corresponde uma europeização da mentalidade e dos hábitos.

A própria Semana da Arte Moderna, que foi uma reação a esse avassalamento, foi também por seu estilo a forma mais expressiva desse eurocentrismo [...]. (RIBEIRO, 2001. p. 407).

A modernização em curso na cidade de São Paulo será perceptível em outras capitais e cidades do país. Está vinculada diretamente ao processo de industrialização e urbanização

---

<sup>189</sup> Empregamos a concepção de Darcy Ribeiro (2001) dos bandeirantes que se fizeram mineiros, para destacar que esses vaqueiros são uma variante da cultura brasileira rústica, que se cristaliza como área cultural caipira. É um modo de vida que se difunde paulatinamente a partir das antigas áreas de mineração e dos núcleos ancilares de produção artesanal e de mantimentos que a supriam de manufaturas, de animais de serviço e outros bens. Acaba por esparramar-se por toda a área floreal e campos naturais do Centro-Sul do país, desde São Paulo, Espírito Santo e estado do Rio de Janeiro, na costa, até Minas Gerais e Mato Grosso, estendendo-se ainda sobre áreas vizinhas do Paraná.

induzido pelo governo brasileiro a partir da crise de 1929 e intensificado nas décadas seguintes (1940-1970).

Segundo Ribeiro (2001) a industrialização e urbanização são processos complementares que costumam marchar associados um ao outro. A industrialização oferecendo empregos urbanos à população rural; esta entrando em êxodo na busca dessas oportunidades de vida. Mas não é bem assim. Geralmente, fatores externos afetam os dois processos, impedindo que se lhes dê uma interpretação linear.

No Brasil, vários processos, sobretudo o monopólio da terra e a monocultura, promovem a expulsão da população do campo. As dimensões são espantosas, dada a magnitude da população e a quantidade imensa de gente que se vê compelida a transladar-se.

Com base nos dados dos Censos Demográficos IBGE a população rural brasileira vem decrescendo desde a crise do café no início do século XX, principalmente na região sudeste, destacando-se nesta os estados do Rio de Janeiro e São Paulo. A tabela 19 demonstra este cenário.

	<b>PU 1960</b>	<b>PR 1960</b>	<b>PU 1970</b>	<b>PR 1970</b>	<b>PU 1980</b>	<b>PR 1980</b>	<b>PU 1990</b>	<b>PR 1990</b>	<b>PU 2000</b>	<b>PR 2000</b>	<b>PU 2010</b>	<b>PR 2010</b>
<b>BR</b>	45,1	54,9	56,0	44,0	67,7	32,3	75,5	24,5	81,2	18,8	84,4	15,6
<b>SE</b>	57,4	42,6	72,8	27,2	82,8	17,2	88,0	12,0	90,5	9,5	92,9	7,1
<b>SP</b>	62,8	37,2	80,4	19,6	88,7	11,4	92,8	7,2	93,4	6,6	95,9	4,1
<b>RJ</b>	79,0	21,0	88,0	12,0	91,8	8,2	95,2	4,8	96,0	4,0	96,7	3,3

Fonte: IBGE - Censos Demográficos: 1960-2010. Elaboração: SIMONCINI, 25 out. 2015.

É na Região Sudeste que se inicia todo o processo de industrialização, urbanização e “modernização” do Brasil, principalmente nos estados do Rio de Janeiro e São Paulo. Ambos os estados, tem uma taxa de urbanização superior aos demais por serem historicamente os centros mais dinâmicos da economia brasileira, juntamente com o estado de Minas Gerais. Estes três estados constituem-se como um triângulo (coração) econômico e político do país, suas capitais estão entre as mais dinâmicas no contexto econômico brasileiro. Entretanto, como destaca Ribeiro (2001), vivemos um dos mais violentos êxodos rurais, tanto mais grave porque nenhuma cidade brasileira estava em condições de receber esse contingente espantoso

de população. Sua conseqüência foi a miserabilização da população urbana e uma pressão enorme na competição por empregos.

Complementa Ribeiro (2001) que embora haja variações regionais e São Paulo represente um grande percentual nesse traslado, o fenômeno se deu em todo o país.

Consideramos que concomitantemente ao processo de industrialização e urbanização da capital paulistana elaborava-se um conjunto de leis que limitava, burocratizava ou mesmo suprimia qualquer modo de produção que não tivesse como fundamento o modelo industrial. Esta lógica passa a reger e influenciar toda a produção nacional, impregnando o imaginário e o modo de vida urbano. No caso de alimentos de origem animal, mais especificamente leite e derivados, a legislação do estado de São Paulo servirá de base e norte para elaboração da legislação nacional.

Sendo assim, buscamos especificar a legislação federal referente a produção nacional de queijos em geral para seguidamente demonstrarmos os reflexos dessa na produção de queijos artesanais em Minas Gerais.

## 6.2 “Se correr o MAPA pega, se ficar o MAPA come”: legislação federal e estadual aplicada à produção de queijos artesanais produzidos com leite cru no Brasil

[...] O conjunto das medidas legislativas, dos decretos, dos regulamentos, das circulares que permitem implantar os mecanismos de segurança, esse conjunto é cada vez mais gigantesco [...] (FOUCAULT, 2008b).

Com base na citação de Foucault iniciamos a análise e ponderações sobre a legislação que rege a produção, comercialização e consumo de queijos elaborados com leite cru no Brasil e em Minas Gerais. Destacamos que não necessita ser um jurista para efetuar tais procedimentos, mas é necessário ter compreensão do contexto e do momento sócio-econômico e cultural em que foi elaborado todo esse conglomerado de leis. Neste, estão não somente as leis que vinculam diretamente ao tema estudado, mas também as que de uma maneira ou outra permeiam, regulam e as direcionam.

Todo o aparato jurídico vinculado tanto a agricultura como a pecuária de corte e de leite tem início na República Velha (1889-1939) – intensificado entre 1930<sup>190</sup> e 1960 –, foi centralizado na “Secretaria de Estado com a denominação de Ministério dos Negócios da Agricultura, Industria e Commercio<sup>191</sup>” instituída pelo Decreto nº 1.066, de 29 de dezembro de 1906<sup>192</sup>. Destacamos neste decreto:

Art. 2º Este Ministerio terá a seu cargo o estudo e despacho de todos os assumptos relativos:

1º A’ agricultura e á **industria animal**:

[...]

**c) industria animal, escolas veterinarias, postos zootecnicos, protecção contra as epizootias, importação e selecção das raças aperfeiçoadas e mais adequadas ao paiz, estudos de pastos, agrostologia ou classificação e analyses das gramineas;**

**d) registro dos animaes importados ou nascidos no paiz, de conformidade com o decreto n. 1414, de 21 de fevereiro de 1891, com as alterações que forem convenientes, regulamentos sanitarios para importação, exportação de animaes, sementes e plantas;**

[...]

**g) legislação rural e agricola, estudos scientificos com o intuito de promover o progresso da agricultura e da industria animal, congressos, conferencias, sociedades de agricultura, syndicatos, cooperativas, bancos, caixas de credito agricolas e companhias para explorações agricolas no paiz;**

[...]

**k) informações, propaganda, publicidade e divulgação de tudo quanto interessar á agricultura, industria e commercio no interior e no exterior. (DECRETO Nº 1.066, DE 29 DE DEZEMBRO DE 1906. Grifo nosso).**

Observamos neste decreto a ênfase dada a agricultura e a indústria animal, o estabelecimento de um padrão de ensino que tem como referencia o modelo de ensino técnico e de cunho industrial. Com a crise do café e passados quase 28 anos é aprovado o Decreto nº 24.548, de 03 de julho de 1934, responsável pelo regulamento do serviço de defesa sanitária animal. Este decreto traz uma menção direta aos produtos de origem animal destinados a exportação: Art. 54. **Os produtos comestíveis de origem animal, elaborados no país, só terão livre trânsito pelos portos e postos de fronteira quando procedentes de estabelecimentos inspecionados e acompanhados de certificado de sanidade, fornecido**

<sup>190</sup> Em relação década de 1930 em âmbito mundial, explica Foucault (2008) que a arte de governar programada pelos liberais por volta de 1930 são as modificações profundas no sistema da lei e na instituição jurídica.

<sup>191</sup> A denominação anterior: “Secretaria de Estado dos Negocios da Agricultura, Commercio e Obras Publicas” (Decreto nº 1.067, de 28 de julho de 1860).

<sup>192</sup> Crea uma Secretaria de Estado com a denominação de Ministerio dos Negocios da Agricultura, Industria e Commercio.

**pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal.** Estabelece a obrigatoriedade de inspeção e certificação por parte do Estado.

Neste mesmo dia, mês e ano é aprovado o Decreto nº 24.549, de 03 de julho de 1934 que aprova o Regulamento da Inspeção Federal de Leite e Derivados. Destacamos alguns artigos deste decreto que se fazem importantes:

**Art. 1. A inspeção sanitária do leite e seus derivados, quando destinados ao comércio interestadual ou internacional fica subordinada no Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal, do Departamento Nacional da Produção Animal, do Ministério da Agricultura.**

Art. 2º O presente Regulamento se exercerá em todo o território nacional, distinguindo os estabelecimentos industriais em seis classes: **a) granjas leiteiras; b) usinas de beneficiamento; c) fábricas de laticínios; d) entrepostos de leite e derivados; e) postos de refrigeração e f) postos de desnatção.**

[...]

**Art. 40.** Pela simples designação de leite subtende-se leite fresco normal de vaca.

§ 1º Em se tratando de leite procedente de qualquer animal, embora sujeito às mesmas exigências sanitárias no presente Regulamento, terá designação mais precisa e o vasilhame que o contiver trará, em caracteres bem visíveis, indicação exata de sua natureza.

§ 2º **O leite, pasteurizado, esterilizado, desnatado, etc.,** terá sempre a adjetivação que denuncie sua natureza.

[...]

**Art. 81.** Todos os produtos laticínios destinados ao comércio internacional ou interestadual só podem sair dos estabelecimentos inspecionados quando devidamente acompanhados de certificados de sanidade, de acordo com os modelos oficialmente adotados.

**Art. 82.** Nenhuma empresa de transporte marítimo, fluvial, ferroviário, rodoviário ou aéreo pode autorizar despacho para comércio internacional ou interestadual de produtos laticínios sem que os interessados exibam o respectivo certificado sanitário firmado por autoridade competente.

§ 1º As empresas de transporte que infringirem o disposto no presente artigo incidem na **penalidade** prevista art. 98, § 3º, letra c.

§ 2º As autoridades federais, estaduais ou municipais encarregadas da fiscalização do embarque ou trânsito de mercadorias ficam obrigadas a exigir a apresentação do certificado sanitário para quaisquer produtos laticínios que se destinam ao comércio internacional ou interestadual.

§ 3º **Ficam isentos de certificados os pequenos volumes quando destinados a uso particular e seu peso não exceda a dez (10) quilos.**

[...]

**Art. 94.** O qualificativo para cada espécie ou tipo de produto deve ser **litografado, estampado ou gravado em caracteres iguais e uniformes em tamanho e cor** Exc.: – “Manteiga Extra”, “Manteiga de 1ª qualidade”, “Manteiga Renovada”. “Queijo de Minas”. etc.

[...]

**Art. 106.** Dadas as condições precárias dos meios de transporte em várias regiões produtoras de leite, o S. I. P. O. A. poderá permitir a neutralização do creme excessivamente ácido, quando destinado à fabricação de manteiga, mediante aprovação do neutralizante e do processo empregado.

**Art. 107.** Em virtude do estado incipiente em que o encontra a indústria nacional de queijos, explorada por elevado número de pequenos fabricantes e dada a impossibilidade de inspeção eficaz nas fontes de produção, por

**deficiência do pessoal do S. I. P. O. A., será permitido o comércio interestadual destes produtos, observadas as exigências dos artigos 3 e 44.**

[...]

**Art. 113. O transporte do leite e derivados só deve ser feito em vagões, carros ou outros veículos expressamente a êsse fim destinados, de preferência dotados de instalações frigoríficas.**

**§ 1º Para as regiões onde o desenvolvimento da indústria de laticínios assim e justifique as emprêsas ferroviárias ficam obrigadas a organizar trens especiais denominados leiteiros, para o transporte rápido do leite e seus derivados aos centros consumidores.**

(DECRETO Nº 24.549, DE 03 DE JULHO DE 1934, grifo nosso).

Apesar deste decreto já ter sido revogado, o consideramos oportuno dado o grau de detalhamento e a intencionalidade do mesmo, como também, a fim de demonstrar a ênfase dada à inspeção de produtos de origem animal, ao estabelecimento de regras e normas, aos tipos de estabelecimentos industriais, ao leite pasteurizado e esterilizado, a precariedade dos meios de transporte das diversas regiões produtoras de leite, ao estado incipiente da indústria nacional de queijos, ao elevado número de pequenos fabricantes, a impossibilidade de inspeção nas fontes de produção por deficiência de pessoal e, por fim, as características do transporte a ser utilizado para transportar leite e derivados destinados aos centros consumidores.

Não foram verificados neste decreto nenhuma menção referente aos termos produtor(es), fazenda, leite cru, queijeiro, tradicional, artesanal, cultura e cultural e nem mesmo as tradicionais regiões produtoras de queijos de Minas Gerais (Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Serro, Triângulo Mineiro, Vale do Jequitinhonha<sup>193</sup>, Vale do Suaçuí<sup>194</sup>), Rio Grande do Sul e Santa Catarina (Queijo Serrano), Oeste Catarinense, Noroeste do Rio Grande do Sul e Sudoeste do Paraná - SC/RS/PR (Queijo Colonial), Ceará e Pernambuco<sup>195</sup> (Queijo de Coalho), Pará (Queijos do Marajó).

A partir da década de 1930, ocorre também a implementação das leis e decretos no Estado de São Paulo que buscam regular a produção, o consumo e a fiscalização de leite e produtos derivados. Neste contexto destacamos algumas leis e decretos implementados por **interventores federais** no estado de São Paulo. Neste sentido, o primeiro é decreto a ser implementado é o Decreto nº 5.032, de 20 de maio de 1931, que tem como interventor Federal

---

<sup>193</sup> Queijo Cabacinha.

<sup>194</sup> Queijo Parmesão no modo artesanal.

<sup>195</sup> PAQUEREAU, Benoit; MACHADO, Giseuda; CARVALHO, Sonia (Org.). **O queijo de coalho em Pernambuco: histórias e memórias.** Prefácio Moshe Dayan Fernandes; fotos e pesquisa fotográfica Sérgio Lobo de Oliveira. Garanhuns, PE: Ed. dos Autores, 2016.

o coronel João Alberto Lins de Barros, que usando das atribuições que lhe são conferidas pelo artigo 11, § 1.º do Decreto Federal nº 19.398, de novembro de 1930 decreta:

**Art. 1.º A fiscalização sanitaria sobre a produção, transporte, beneficiamento, commercio, venda e entrega domiciliar do leite e productos derivados, sera effectuada directamente pelo Estado, por intermedio da Directoria de Industria Animal e do Serviço Sanitario, de accordo com as disposições previstas no presente Decreto.**

**§ unico. Nas localidades onde não houver autoridade sanitaria, a fiscalização farseá pelas prefeituras Municipaes sob a immediata orientação das Directorias de Industria Animal e do Serviço Sanitario.**

**Art. 2.º A directoria de Industria animal compete:**

- a) **estudar e controlar a produção hygienica do leite destinado ao consumo publico e a fins industriaes;**
- b) **verificar o estado sanitario dos rebanhos leiteiros, zelando pelas boas produções dos mesmos instintuindo a obrigatoriedade da ficha sanitaria individual;**
- c) **realizar a campanha da educação e propaganda prevista no presente Decreto;**
- d) **impor as penalidades previstas no presente Decreto.**

**Art. 3.º Ao serviço Sanitario, por intermedio da inspeccoria do policiamento da Alimentação Publica, compete:**

- a) **a fiscalização dos locaes e estabelecimentos onde se manipulem, importem, guardem e exponha á venda leite e productos derivados;**
- b) **a fiscalização de todo o leite e productos derivados dados ao consumo publico;**
- c) **a fiscalização e o estudo das condições sanitarias em que processam os methodos de banhos relativos ao transporte, conservação, beneficiamento e venda do leite;**
- d) **a verificação do estado de saude dos individuos que lidam com leite e productos, com a ressalva do art. 4.º, letra d;**
- e) **realizar a campanha de educação de educação e propaganda, prevista no presente Decreto;**
- f) **impôr as penalidades previstas no presente Decreto.**

[...]

**Art. 5.º Só será permittida a ordenha de vaccas:**

- a) **- portadoras de fichas individuaes passadas pela Directoria de Industria Animal**

[...]

**Art. 19. Sob a simples designação de leite, só serão permittido vender e dar ao consumo "leite de vacca"**

**Art. 20. O leite será vendido cru ou pasteurizado segundo as condições technicosanitarias em que fôr produzido.**

**Paragrapho 1.º O leite cru', produzido em granjas leiteiras, obedecerá ás seguintes exigencias:**

- a) **ser, immediatamente após a, ordenha de cada vacca, coado em filtro de malha metallica fina ou outro indicado pela Directoria de Industria Animal;**
- b) **ser resfriado uma hora, no maximo, após a ordenha, á temperatura de 2.º a 5.º C., em póstos de refrigeração montados para esse fim;**
- c) **ser acondicionado em frascos que obedecam ás disposições do artigo 62 e seus paragraphos, deste Decreto;**
- d) **ter consignado no fecho dia e hora da ordenha, especificação de sua qualidade, nome do productor e sua procedencia;**
- e) **ser entregue ao consumidor dentro de quatro horas, contadas da entrega do leite, pelo posto de refrigeração ao distribuidor, e mantido em temperatura maxima de 8º C.:**



f) satisfazer qualquer que seja a ocasião que fôr colhida amostra para exame, ás prescripções do artigo 21º do presente Decreto.

Parapho 2.º Nas localidades do interior do Estado, o leite cru', enquanto a autoridade sanitaria não puder exigir a refrigeração adequada, obedecerá, além das exigencias a que se referem as alneas a, c e f do parapho 1º deste artigo, mais a de ser entregue ao consumo publico, dentro do praso maximo de tres horas, contadas da ordenha.

Parapho 3.º O leite que não preencher as disposições estabelecidas nos paragraphos anteriores, será obrigatoriamente pasteurizado, em accordo com as disposições previstas no presente Decreto.

[...]

Art. 31. A pasteurização será á temperatura de 63.ºC. durante 30 minutos, seguida de refrigeração rapida de 2.º a 5.ºC., realizada dentro do praso maximo de 15 minutos e feita preferivelmente em refrigeradores rectangulares, duplos, de agua fria e salmoura, com superficie ondulada e estanhada, providos de cobertura apropriada,

§ 1.º Os pasteurizadores possuirão apperhos automaticos thermoregistradores, cujo funcionamento, como o dos pasteurizadores, será verificado frequentemente pelos technicos do Serviço Sanitario.

[...]

Art. 36. O leite pasteurizado não poderá ser entregue ao consumo publico depois tle 36 horas, contadas da ordenha.

[...]

Art. 69. Só se permittirá o beneficiamento, transporte, importação e commercio do leite, quando proveniente de estabelecimento sujeito á fiscalização da Directoria de Industria Animal, na forma prevista pelo presnete Decreto.

§ unico. Os productores serão obrigados a exhibir á autoridade sanitaria attestado da Directoria de Industria Animal que comprove acharse o seu rebanho sujeito ás condições por ella estabelecidas.

Art. 70. Nenhum local poderá ser destinado ao beneficiamento, deposito, armazenagem, venda e commercio de leite, sem previo assentimento da autoridade sanitaria.

§ 1.º Todas as usinas de hygienização, entrepostos importadores, postos de refrigeração e, em geral, todos os locaes e estabelecimentos onde se manipulem ou exponha á venda leite, só poderão funcionar depois de registrados na Repartição Sanitaria do Estado.

§ 2.º Os vendedores ambulantes ãe leite ficam sujeitos ás mesmas exigencias, não podendo exercer esse comercio sem prévio registro e autorização da autoridade sanitaria.

Art. 71. O leite será entregue ao consumo publico pelos commerciantes ambulantes, pelos estabelecimentos revendedores, pelos entrepostos importadores ou, ainda, pelas proprias usinas de hygienização.

Art. 72. Todos os entregadores e vendedores de leite deverão possuir e trazer comsigo;

a) fixa sanitaria;

b) chapa de matricula fornecida pela Prefeitura Municipal;

c) declaração do registro na Repartição Sanitaria do Estado;

d) certificado de inspeção do leite, fornecido pela antoridade sanitaria, no qual constarão a designação da data e a hora da entrega do producto, qualidade do leite, quantidade e sua procedencia.

§ unico. Os entregadores e vendedores de leite serão obrigados a manter o mais rigoroso asseio pessoal,

[...]

Art. 79.

§ unico. Nas localidades do interior do Estado enquanto não fôr possivel á autoridade sanitaria exigir a pasteurização, será tolerada a venda de leite cru', fresco, nas leiterias, cafés e estabelecimentos congeneres, acondicionado na forma prevista pelo presente Decreto e conservado em temperatura maxima de 8º C.

**Art. 80. A importação do leite procedente do outros Estados e destinado ao consumo publico só será permittida com prévia, autorização do Serviço Sanitario e da Directoria de Industria Animal, sob pena de apprehensão de vasilhame e inutiliasação do producto.**

**Art. 81. o leite importado deverá ser prévia e convenientemente pasteurizado em usinas installadas nos centros productores desde que para o transporte entre os locaes de ordenha e a usina exportadora não medido intervallo de mais de 3 horas.**

**§ unico. Quando o producto se destinar ao consumo publico não poderá decorrer mais de 36 horas entre a ordenha e a sua distribuição ao consumidor.**

**Art. 84. A fiscalização do leite se exercerá em todos os locaes e estabelecimentos em que se ordenhe, beneficio, transporte ou exponha o producto á venda e consumo.**

[...]

**Art. 99. E' prohibida a venda do leite ordenhado nas vias publicas á vista do consumidor.**

**Art. 100. E'prohibida a venda do leite em recipientes de onde seja retirado fraccionariamente, por meio de torneiras ou transvazamento, excepto em carros tanques, na fórmula prevista pelo presente Decreto.**

(DECRETO Nº 5.032, DE 20 DE MAIO DE 1931, grifo nosso).

Este decreto tem como objetivo estabelecer regras para a produção, transporte, comercialização e venda direta a princípio do leite, posteriormente estendida aos seus derivados. Preconiza a pasteurização e implantação de um modelo de base industrial, suprimindo ou mesmo criminalizando os produtores e a produção que não esteja nestes moldes. Passados quattros anos, o Sr. Armando de Salles Oliveira governador do Estado de São Paulo através do Decreto nº 7.313, de 5 de julho de 1935, reorganiza a Directoria de Industria Animal e no exercício de suas atribuições decreta:

**Art. 1.º A Directoria de Industria Animal passa a denominarse Departamento de Industria Animal, directamente subordinado á Secretaria de Estado dos Negocios da Agricultura, Industria s Commercio do Estado de São Paulo.**

**Art. 2.º O Departamento de Industria Animal tem por fins:**

- a) os estudos scientificos e praticos dos ramos da zootechnia, visando principalmente o melhoramento dos rebanhos existentes no Estado;**
- b) o estudo das questões que possam interessar a expansão economica da industria animal e seus diversos ramos;**
- c) os estudos e pesquisas para a industrialização, transformação e aproveitamento dos productos de origem animal, inclusive a applicação da cryologia para a conservação de taes productos;**
- d) os estudos experimentaes das plantas forrageiras nacionaes e exoticas, sua applicação na formação de pastagens, na obtenção de fenos e ensilagem e determinação de seu valor na alimentação dos animaes;**
- e) a fiscalização do commercio dos productos destinados à alimentação dos animaes domesticos;**
- f) a importação de animaes reproductores para o Estado e para particulares;**
- g) a organização dos livros genealogicos para as differentes especies de animaes domesticos;**

h) o estudo e o controle da produção do leite e productos derivados, indicando os processos a serem seguidos para aumento da produção e melhoria do producto;

i) a fiscalização e o controle da produção do leite e seus derivados, que se destinam ao consumo publico da Capital, com acção progressiva em todo o Estado;

(DECRETO Nº 7.313, DE 5 DE JULHO DE 1935, grifo nosso).

Posteriormente temos a **Organização do Serviço de Policiamento da Alimentação Pública**, implementada pelo interventor federal no Estado de São Paulo, Sr. Adhemar Pereira de Barros através do Decreto nº 9.276, de 28 de julho de 1938. Decreta este:

Artigo 1.º Ao Serviço do Policiamento da Alimentação Pública, a que incumbe o serviço de higiene da alimentação pública, compete, como dependência do Departamento de Saúde do Estado:

[...]

f) exercer a policia sanitária das fábricas de productos alimenticios e bebidas, dos matadouros, públicos e articulares, das usinas de higienização do leite e derivados, das fábricas de carnes preparadas e derivados, quer quanto ás suas condições de higiene e aparelhamento, quer quanto aos métodos de trabalho e estado de saude os manipuladores;

[...]

Artigo 2.º

Parágrafo 2.º A secção de Policiamento Sanitário compreenderá as subsecções seguintes:

e) de policiamento de leite e laticínios;

Artigo 4.º [...]

Parágrafo único. Os estudos, pesquisas, investigações e análises sôbre o valor nutritivo dos alimentos e sua, padronização, e outras que interessarem o problema da bôa alimentação das populações, serão da competência do Serviço de Laboratórios de Sau'de Publica.

(DECRETO Nº 9.276, DE 28 DE JULHO DE 1938, grifo nosso).

Decretos posteriores – DECRETO Nº 9.443, DE 2 DE SETEMBRO DE 1938<sup>196</sup>; DECRETO Nº 9.866, DE 27 DE DEZEMBRO DE 1938<sup>197</sup>; DECRETO Nº 10.126, DE 17 DE ABRIL DE 1939<sup>198</sup>; DECRETO Nº 10.547, DE 4 DE OUTUBRO DE 1939<sup>199</sup>; DECRETO Nº

<sup>196</sup> Prorroga por mais sessenta dias os prazos fixados nos arts 13 e 14, do decreto n. 9.276, de 28 de junho de 1938.

<sup>197</sup> Modifica disposições do decreto nº 9.276, de 28 de junho de 1938, que organizou o Serviço de Policiamento da Alimentação Pública, do Departamento de Saúde; regulamenta o registro dos locais de venda e produção de gêneros alimentícios; estabelece a “Taxa de Fiscalização Bromatológica” e dá outras providências.

**Artigo 1.º Ninguém pode fabricar, beneficiar, vender, expor à venda, ou ter em depósito, no Estado de São Paulo, produtos de alimentação, sem que antes tenha registrado seus estabelecimentos ou locais de venda ou de produção, no Serviço de Policiamento da Alimentação Pública, na Capital, ou nos Centros de Saúde, no interior dó Estado.** (DECRETO Nº 9.866, DE 27 DE DEZEMBRO DE 1938, grifo nosso).

<sup>198</sup> Modifica disposições dos decretos 7.313, de 5 de julho de 1935 e 9.276, de 28 de julho de 1938 que organizaram, respectivamente, o Departamento de Indústria Animal, da Secretaria da Agricultura, Indústria e

10.657, DE 31 DE OUTUBRO DE 1939<sup>200</sup> e por fim o DECRETO N° 12.216, DE 7 DE OUTUBRO DE 1941<sup>201</sup> –, vem confirmar a tendência deste decreto.

Dentre tais decretos frisamos dois específicos (DECRETO N° 10.547, DE 4 DE OUTUBRO DE 1939; DECRETO N° 12.216, DE 7 DE OUTUBRO DE 1941).

O SENHOR DOUTOR ADHEMAR PEREIRA DE BARROS, **Interventor Federal no Estado de São Paulo**, no exercício de suas atribuições.

Decreta:

**Artigo 1.º Fica aprovado o Regulamento que com este baixa, dos serviços a cargo da Secção de Inspeção da Produção e Industrialização do Leite**, do Departamento de Industria Animal, assinado pelo Secretario de Estado dos Negocios da Agricultura, Indústria e Comércio.

[...]

**Artigo 25 Todo o estabelecimento pastoril que se dedicar à produção e comércio do leite deverá registrar-se na Secção de Inspeção da Produção e Industrialização do Leite.**

**Artigo 26 Na Capital, só será registrado o estábulo que tiver a produção mínima diária de 50 litros de leite.**

**Artigo 28** Os estabelecimentos produtores de leite deverão observar as seguintes disposições:

[...]

**d) é proibida a ordenha nas vias públicas<sup>202</sup>.**

[...]

**Artigo 35 As usinas e os postos de recebimento só poderão receber dos produtores leite cru destinado ao beneficiamento, até às 11 horas, no verão.** No inverno esse prazo poderá ser dilatado até às 12 horas, a juízo da Secção de Inspeção da Produção e Industrialização do Leite.

**Parágrafo único - Sera permitido às usinas de beneficiamento receber leite cru além do prazo fixado neste artigo**, quando o mesmo for filtrado e refrigerado à temperatura não superior a 5° C. em postos de refrigeração devidamente aprovados pela Superintendência do Departamento à vista do parecer da Secção de Inspeção da Produção e Industrialização do Leite.

**Artigo 36 O beneficiamento deve ser feito por meio da pasteurização.**

[...]

**Artigo 42 A Secção de Inspeção da Produção e Industrialização do Leite empreenderá junto aos meios produtores e demais interessados na indústria**

---

Comércio e o Serviço do Policiamento da Alimentação Pública, do Departamento de Saúde, e dá outras providências.

O DOUTOR ADHEMAR PEREIRA DE BARROS, **interventor Federal no Estado de São Paulo, usando das atribuições que a lei lhe confere, e considerando as vantagens de se reunirem em um só departamento da administração todas as atividades que dizem respeito ao fomento da produção do leite e laticínios, ao ensino técnico aplicado à indústria leiteira à melhoria e defesa do rebanho leiteiro e à inspeção sanitária do leite e derivados em todas as fases de sua industrialização**; considerando a orientação adotada pelo decreto federal n° 24.549, de 3 de julho de 1934, que aprovou o regulamento da inspeção sanitária do leite e derivados; e considerando que ao Departamento de Saúde do Estado compete o policiamento dos generos alimenticios. (DECRETO N° 10.126, DE 17 DE ABRIL DE 1939, grifo nosso).

<sup>199</sup> Aprova o regulamento dos serviços a cargo da Secção de Inspeção da Produção e Industrialização do Leite, do Departamento de Indústria Animal, a que se refere o Decreto n° 10.126, de 17 de abril de 1939.

<sup>200</sup> Aprova as modificações do Regulamento do Policiamento Sanitário da Alimentação Pública.

<sup>201</sup> Introduce modificações ao Regulamento do Policiamento Sanitário da Alimentação Pública aprovado pelo Decreto n° 10.657, de 31 de outubro de 1939.

<sup>202</sup> Mesmo sendo proibida a ordenha em vias públicas, essa prática continua a ser realizada na paulicéia e em algumas cidades e capitais do Brasil até a década de 1960.

**leiteira, uma campanha educativa visando incrementar a expansão econômica do produto.** Para isso:

a) promoverá concursos e exposições de laticínios previamente autorizados pelo Diretor Superintendente e prestará sua colaboração à iniciativa particular que tiver essa finalidade;

**b) prestará toda a assistência técnica que se fizer necessária ao progresso da indústria leiteira.**

[...]

Artigo 60 Os produtores de leite na Capital que exercerem o comércio do leite e não se registrarem na Secção de Inspeção da Produção do Leite, serão considerados **clandestinos** e contra eles será promovida junto às autoridades sanitárias a apreensão de seu gado leiteiro, sem prejuízo das multas e outras penalidades previstas neste Regulamento.

(DECRETO Nº 10.547, DE 04 DE OUTUBRO DE 1939, grifo nosso).

O DOUTOR FERNANDO COSTA, **Interventor Federal no Estado de São Paulo**, usando das atribuições que a lei lhe confere, Decreta:

[...]

**Artigo 6.º** - O artigo 264 passa a ter a seguinte redação: **No município de São Paulo só será permitido vender, expor à venda, expedir, ter em depósito ou dar ao consumo leite pasteurizado, previamente beneficiado nas usinas de beneficiamento, legalmente licenciadas pelos Departamentos de Saude e de Indústria Animal.**

(DECRETO Nº 12.216, DE 7 DE OUTUBRO DE 1941, grifo nosso).

Destacamos que os termos produtores e leite cru aparecem no Decreto nº 10.547 como subordinados ao processo industrial, sempre vinculados as proibições e as penalidades do regulamento. É neste decreto que surge pela primeira vez o termo **CLANDESTINOS** (Art. 60 - DECRETO Nº 10.547, DE 04 DE OUTUBRO DE 1939). Quanto a obrigatoriedade da pasteurização<sup>203</sup> é especificada no Art. 6 - DECRETO Nº 12.216, DE 7 DE OUTUBRO DE 1941.

Em nosso entendimento, ambos os decretos demonstram a opção pelo processo de industrialização do leite e seus derivados e a supressão ou mesmo criminalização dos vaqueiros e vendedores “CLANDESTINOS” (caipiras e sertanejos no entendimento de CANDIDO, 2010; RIBEIRO, 2001) de leite e seus derivados e outros alimentos artesanais em todo o estado de São Paulo e principalmente na paulistânea, onde a fiscalização/repressão era mais intensificada. Esses decretos são instituídos na maioria dos casos por interventores federais. Mesmo sendo São Paulo a “locomotiva econômica e industrial” do país neste período, sofre intervenção direta do poder federal. Esse processo é segundo Cintrão (2016) a

---

<sup>203</sup> Segundo PAQUEREAU; MACHADO; CARVALHO (2016) no final da década 1920 o governador do Estado de Pernambuco Sr. Estácio Albuquerque Coimbra preconizava a pasteurização do leite como também levantava a questão de se ter profissionais especializados em cuidar do gado e da qualidade do leite em Pernambuco, para que esses, devidamente bem cuidados, pudessem produzir leites e queijos de boa qualidade.

governamentalização do Estado<sup>204</sup>. É o que Foucault (2008a) denominou de “biopoder”<sup>205</sup>. De acordo com Foucault (2008b), [...] o poder é um conjunto de mecanismos e de procedimentos que tem como papel ou função, justamente o poder. Explica que os mecanismos de poder são parte intrínseca de uma série de relações, são circularmente o efeito e a causa delas, mesmo que, é claro, entre os diferentes mecanismos de poder que podemos encontrar, por exemplo, nas relações de produção [...]. Salienta Foucault (2008b) que [...] a análise dessas relações de poder pode, é claro, se abrir para, ou encetar algo como a análise global de uma sociedade. A análise desses mecanismos de poder também pode se articular, por exemplo, com a história das transformações econômicas.

No que tange a supressão, criminalização e punição dos “CLANDESTINOS”, recorremos a explicação de Foucault (2008b):

O sistema legal é o funcionamento penal arcaico, aquele que se conhece da Idade Média aos séculos XVII-XVIII. O segundo é o que poderíamos chamar de moderno, que é implantado a partir do século XVIII; e **o terceiro é o sistema, digamos, contemporâneo, aquele cuja problemática começou a surgir bem cedo, mas que está se organizando atualmente em tomo das novas formas de penalidade e do cálculo do custo das penalidades: são as técnicas americanas, mas também européias que encontramos agora.** De fato, caracterizando-se as coisas assim – o arcaico, o antigo, o moderno e o contemporâneo –, creio que se perde o essencial. Perde-se o essencial, primeiramente, é claro, porque essas modalidades antigas de que eu lhes falava implicam, evidentemente, as que se manifestam como mais novas. No sistema jurídico-legal, aquele que funcionava, em todo caso aquele que dominava até o século XVIII, é absolutamente evidente que o aspecto disciplinar estava longe de estar ausente, já que, afinal de contas, quando se impunha a urn ato, mesmo que e sobretudo se esse ato fosse aparentemente de pouca importância e de pouca consequência, quando se impunha urna punição dita exemplar, era precisamente porque se pretendia obter urn efeito corretivo, se não sobre o culpado propriamente [...]. [...] **Poderíamos [dizer] a mesma coisa a propósito do sistema disciplinar, que também comporta toda uma série de dimensões que são propriamente da ordem da segurança. [...] Os mecanismos disciplinares não aparecem simplesmente a partir do século XVIII, eles já estão presentes no interior do código jurídico-legal. Os mecanismos de segurança também são antiquíssimos como mecanismos.** Eu também poderia dizer, inversamente, que, se tomarmos os mecanismos de segurança tais como se tenta desenvolvê-los na época contemporânea, é absolutamente evidente que isso não constitui de maneira

<sup>204</sup> No que se refere a governamentalização, elucida Foucault (2008a): [...] o que tem uma importância política atual é determinar que regime de verificação foi instaurado num determinado momento, que é precisamente aquele a partir do qual podemos agora reconhecer [...]. [...] É precisamente esse o ponto em que a análise histórica pode ter urn alcance político. Não é uma história do verdadeiro, não é uma história do falso: a história da verificação é que tem importância politicamente. Era isso o que eu queria lhes dizer a propósito dessa questão do mercado ou, digamos, da conexão de um regime de verdade à prática governamental.

<sup>205</sup> [...] série de fenômenos que me parece bastante importante, a saber, o conjunto de mecanismos pelos quais aquilo que, na espécie humana, constitui suas características biológicas fundamentais vai poder entrar numa política, numa estratégia política, numa estratégia geral de poder. Em outras palavras, como a sociedade, as sociedades ocidentais modernas, a partir do século XVIII, voltaram a levar em conta o fato biológico fundamental de que o ser humano constitui uma espécie humana. É em linhas gerais o que chamo, o que chamei, para lhe dar um nome, de biopoder. (FOUCAULT, 2008b).

nenhuma urna colocação entre parenteses ou urna anulação das estruturas jurídico-legais ou dos mecanismos disciplinares. (FOUCAULT, 2008b, grifo nosso).

Ao sistema legal descrito por Foucault (2008b), destacamos o sistema disciplinar que de acordo com o autor, comporta toda uma série de dimensões que são propriamente de ordem de segurança. Acrescentamos que a esse sistema disciplinar e a essa ordem de segurança, é implementada e é desenvolvido um modelo curricular e um sistema de ensino/educação (técnico e superior, regidos por princípios e fundamentos industriais), que promove abertura de escolas, faculdades e centros de pesquisas, onde são realizados cursos, investigações e toda uma produção científica que visa fundamentar e balizar esse sistema e esta ordem. Pesquisa, ensino, extensão a partir deste momento é comandada por intelectuais que coadunam com esse disciplinamento e com essa ordem de segurança, ou seja, com o estabelecimento do poder do Estado e a (i)legalidade das leis. Segundo Foucault, os próprios intelectuais<sup>206</sup> fazem parte deste sistema de poder, a ideia de que eles são agentes da “consciência” e do discurso também faz parte desse sistema. Complementa o autor que [...] existe uma administração do saber, uma política do saber, relações de poder que passam pelo saber [...]. Como salienta Santos (2005), [...] é o momento no qual se constitui, sobre territórios cada vez mais vastos, o que chamará de meio técnico-científico, isto é, o momento histórico no qual a construção ou reconstrução do espaço se dará com um conteúdo de ciência e técnica.

A legislação federal vinculada direta ou indiretamente a pecuária, a produção de leite e seus derivados seguem a mesma lógica da legislação implementada no estado de São Paulo – até porque os interventores que baixavam as leis e decretos neste estado eram **interventores federais**. O que faz o governo federal neste contexto é elaborar e decretar uma “nova”

---

<sup>206</sup> [...] Os intelectuais devem ser desaprovados porque são sempre “contra”. Mas isso é dito pelos poderosos do dia. Não, os intelectuais devem ser execrados porque são conformistas. Mas isso é dito pelos que pretendem se tornar os poderosos do futuro. Falam demais, são os grilos falantes, prontos a responder a todas as perguntas de modo a fazer aparecer seu nome nos jornais ou, pior, a serem chamados para participar de um debate televisivo. Não, dizem os que não querem se comprometer demais com as questões difíceis. Estão sempre quietos, não se comprometem porque não querem desagradar ninguém, dizem os que andam em busca de consensos, sejam eles arrivistas ou pessoas já bem-sucedidas. São incorrigíveis e inoportunos *enfants terribles*. Não, **são os “cães de guarda” do poder constituído** [...]. [...] Hoje, chamam-se intelectuais aqueles que em outros tempos foram chamados de sábios, doutos, *philosophes*, literatos, *gens de lettre*, ou mais simplesmente escritores, e, nas sociedades dominadas por um forte poder religioso, sacerdotes, clérigos [...]. Embora com nomes diversos, **os intelectuais sempre existiram, pois sempre existiu em todas as sociedades, ao lado do poder econômico e do poder político, o poder ideológico, que se exerce não sobre os corpos como o poder político, jamais separado do poder militar, não sobre a posse de bens materiais, dos quais se necessita para viver e sobreviver, como o poder econômico, mas sobre as mentes pela produção e transmissão de idéias, de símbolos, de visões de mundo, de ensinamentos práticos mediante o uso da palavra (o poder ideológico é extremamente dependente da natureza do homem como animal falante)**. (BOBBIO, 1997, grifo nosso).

legislação de âmbito nacional. Neste contexto, destacamos um conjunto de leis, decretos, portaria, resoluções e instruções normativas que passam a reger a pecuária, a produção de produtos de origem animal – mais especificamente a produção de leite e seus derivados –, em todo o território brasileiro. No nosso entendimento, este arcabouço jurídico tem duplo sentido, definir a opção de desenvolvimento industrial adotada pelo Estado e restringir a produção artesanal as regiões de origem.

Uma destas, a Lei nº 569, de 21 de dezembro de 1948, foi implementada já no final da década de 1940, refere-se a defesa sanitária animal. Destaca essa:

**Art. 1º** Sempre que, para salvaguardar a saúde pública ou por interesse da defesa sanitária animal, venha a ser determinado o **sacrifício de animais doentes, destruição de coisas ou construções rurais, caberá ao respectivo proprietário indenização em dinheiro, mediante prévia avaliação.**

Parágrafo único. Far-se-á devido desconto na avaliação quando parte das coisas ou construções condenadas seja julgada em condições de aproveitamento.

**Art. 2º** **Serão sacrificados os animais atingidos por qualquer das zoonoses especificadas no artigo 63<sup>207</sup>** do Regulamento do Serviço de Defesa Sanitária Animal, aprovado pelo Decreto nº 24.548, de 3 de julho de 1934.

Parágrafo único. Não caberá qualquer indenização quando se tratar de raiva, pseudo-raiva ou de outra doença considerada incurável e letal.

**Art. 3º** **A indenização devida pelo sacrifício do animal será paga de acôrdo com as seguintes bases:**

- a) **quarta parte do valor do animal, se a doença fôr tuberculose;**
- b) **metade do valor, nos demais casos;**
- c) **valor total do animal, quando a necrópsia ou outro exame não confirmar o diagnóstico clínico.**

**Art. 4º** **A indenização por causas ou construções rurais será igual ao valor total da respectiva avaliação.**

[...]

**Art. 7º** **O direito de pleitear a indenização prescreverá em 180 (cento e oitenta) dias, contados da data em que for sacrificado o animal ou destruída a coisa.** (Redação dada pela Lei 11.515, de 2007<sup>208</sup>).

(LEI Nº 569, DE 21 DE DEZEMBRO DE 1948).

A lei é rápida e enfática em relação ao sacrifício dos animais, porém, no que diz respeito a indenização é vagarosa e aquém do valor real das coisas, das construções e dos animais abatidos. Outra lei aprovada que se soma a essa obrigatoriedade e a esse disciplinamento é a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe a sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. Determina a Lei 1.283:

<sup>207</sup> Art. 63. E obrigatório, por motivo de interesse da defesa sanitária animal ou da saúde pública, o sacrifício de todos os animais atacados das seguintes zoonoses: mômro, raiva e pseudo-raiva, tuberculose, salmonela pulorum, peste suína. (DECRETO Nº 24.548, DE 3 DE JULHO DE 1934).

<sup>208</sup> Lei nº 11.515, de 28 de agosto de 2007. Altera dispositivos da Lei nº 569, de 21 de dezembro de 1948, que estabelece medidas de defesa sanitária animal.



**Art 1º É estabelecida a obrigatoriedade da prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito.**

**Art 2º São sujeitos à fiscalização prevista nesta lei:**

- a) os animais destinados à matança, seus produtos e subprodutos e matérias primas;
- b) o pescado e seus derivados;
- c) o leite e seus derivados;**
- d) o ovo e seus derivados;
- e) o mel e cêra de abelhas e seus derivados.

**Art 3º A fiscalização, de que trata esta lei, far-se-á:**

- a) nos estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a matança de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma, para o consumo;
  - b) nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que industrializarem;
  - c) nas usinas de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem do leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;
  - d) nos entrepostos de ovos e nas fábricas de produtos derivados;
  - e) nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal;
  - f) nas propriedades rurais;**
  - g) nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas.
- (LEI Nº 1.283, DE 18 DE DEZEMBRO DE 1950, grifo nosso).

Nesta lei não há qualquer menção aos termos produtor, fazenda, leite cru, queijo, tradicional, cultura e cultural e muito menos qualquer referência às tradicionais regiões queijeiras existentes no interior do Brasil, enquanto que o termo industrial é mencionado sete vezes. Somente no Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952<sup>209</sup> é que são incluídos alguns destes termos, porém com limitações, incorreções e muito DESDÉM<sup>210</sup>.

Quase todos os artigos, parágrafos, incisos e alíneas do Decreto 30.691/1952 – principalmente o artigo Art. 928<sup>211</sup> –, deixam claro a intencionalidade geral deste decreto, materializa a vontade do governo e da indústria ligada ao setor lácteo, mas especificamente da indústria de queijos no país. Observamos neste decreto e também na legislação posteriormente implementada, que a prioridade são os queijos produzidos dentro dos parâmetros industriais internacionais. Esse decreto e toda legislação posterior privilegia os queijos importados, principalmente os queijos europeus, em detrimento aos queijos artesanais produzidos pelos milhares de produtores familiares de diversas regiões do território do brasileiro. Para

<sup>209</sup> Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

<sup>210</sup> Ação de desprezar algo ou alguém.

<sup>211</sup> **Art. 928 - Enquanto perdurar o estado incipiente da indústria do queijo “Minas” toleram-se as seguintes variedades deste produto: a) variedades frescas: 1) - queijo Minas comum; 2) - queijo Minas pasteurizado (de leite pasteurizado), b) queijo curado: 1) - queijo Minas semi-duro (tipo Sêrro); 2 - queijo Minas duro (tipo Araxá); 3) - queijo de coalho (tipo Nordeste: brasileiro).** (DECRETO Nº 30.691, DE 29 DE MARÇO DE 1952, grifo nosso).

demonstramos o contexto exposto, destacamos na figura 50 todos os tipos de queijos citados no Decreto 30.691/1952, destacando de modo geral, o país de origem destes queijos.

**Figura 50 – Tipos de queijos mencionados no Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952**

<b>Tipo de Queijo</b>	<b>País de Origem</b>	<b>Tipo de Queijo</b>	<b>País de Origem</b>
Queijo Danbo <sup>212</sup>	Dinamarca	Queijo tipo “Emmental <sup>213</sup> ”	Suíça
Queijo Pategrás <sup>214</sup> Sandwich	Argentina	Queijo tipo “Estepe <sup>215</sup> ”	Rússia
Queijo Tandil <sup>216</sup>	Argentina	Queijo Muçarela <sup>217</sup>	Itália
Queijo Tybo <sup>218</sup>	Dinamarca	Queijo tipo “Provolone Fresco”	Itália
Queijo tipo “Roquefort <sup>219</sup> ”	França	Queijo tipo “Siciliano”	Itália
Queijo tipo “Gorgonzola <sup>220</sup> ”	Itália	Queijo tipo “Fontina <sup>221</sup> ”	Itália

<sup>212</sup> Queijo original da Dinamarca, o Danbo é um queijo de renome mundial. Atualmente se fabrica em muitos países latinoamericanos porém com consideráveis variações em sua tecnologia e no formato final do queijo. (FURTADO, 2005, tradução nossa).

<sup>213</sup> Segundo Furtado (2007) Emmental tornou a expressão “queijo Suíço” conhecida mundialmente, já que possui similares e imitadores por todas as partes. O queijo original nasceu nas pradarias do vale do Rio Emme, no cantão de Berna, perto da cidade Berna, na Suíça e continua sendo fabricado com leite cru, conforme o processo original. O Emmental é classificado como queijo com olhaduras. (FURTADO, 2007).

<sup>214</sup> De acordo com Furtado (2005) o Pategrás é queijo de massa semidura, um dos queijos mais populares na Argentina. Deve-se buscar sua origem em produtos tradicionais similares como o Gouda (holandês) e o queijo Itálico (Itália). Acrescenta que existem regiões na Argentina com altitude mais elevada que contribuem para elaboração deste queijo, devido a presença no leite de uma flora láctea natural, que é responsável pela formação de olhaduras durante a maturação. Entretanto, como forma de garantir a presença de olhaduras típicas, com frequência se agrega ao leite cultivado de bactérias propiônicas, responsáveis não somente pelas aberturas características, como também pelo sabor adocicado do Pategrás, o que marca sua diferença em relação ao Gouda holandês. (FURTADO, 2005, tradução nossa).

<sup>215</sup> Explica Amarante (2015) que o nome vem de Steppenkäse, que em alemão quer dizer “queijo de Estepe”, pois era originalmente feito por imigrantes alemães que viviam na região do rio Volga, em plena estepe russa. Acrescenta o autor que o queijo foi também desenvolvido no Brasil por queijeiros dinamarqueses que se assentaram nas terras altas do Sul de Minas Gerais, no início do século XX. Foi inspirado no Danbo dinamarquês, que por sua vez foi espelhado no Steppenkäse alemão.

<sup>216</sup> O queijo Tandil segundo o site Queso Argentinos (2016) teve sua produção iniciada na cidade de Tandil - Província de Buenos Aires, expandindo posteriormente para outras cidades da Região Pampeana (Santa Fé, Córdoba, La Pampa, San Luis e Rio Negro). Destaca que as características da terra, do clima e de seu pasto fazem de Tandil uma zona de excelentes condições para a produção leite e queijos. O departamento de Tandil está localizado a sudeste da província de Buenos Aires, na bacia láctea denominada Mar e Serras. Desta vasta tradição queijeira, registra no ano de 1855 a primeira fábrica pertencente a José Magnasco. Ente, e muitos outros pequenos produtores têm contribuído para o desenvolvimento deste queijo que transcendeu as fronteiras da Argentina. (QUESOS ARGENTINOS, 2016, tradução nossa).

<sup>217</sup> De acordo com Leandro (2013b), o queijo Muçarela é o queijo mais produzido e consumido no Brasil desde a década de 1980, é um queijo de massa filada, que deriva da Mozzarella, especialidade italiana produzida unicamente com leite de búfalas. A versão brasileira é produzida com leite de vaca e possui um teor de umidade menor que a original italiana, o que permite o fatiamento em máquinas.

<sup>218</sup> Inicialmente fabricado na zona de Thy, no noroeste da Jutlândia, era chamado de Taffelost, mas seu nome foi trocado para Tybo, por causa da região de produção original. Apresenta olhaduras e também pode ser produzido com cominho. Deu origem ao Queijo Prato tipo lanhe brasileiro. (AMARANTE, 2015).

<sup>219</sup> O queijo Roquefort segundo Amarante (2015) é produzido – de leite de ovelha cru, exclusivamente da raça Lacaune –, principalmente no departamento de Aveyron e parte em Tarn, na região de Midi-Pyrénées; e em Aude, Gard e Hérault, na região do Languedoc-Roussillon. Explica o autor que apesar de o romano Plínio, o Velho, ter reportado sua existência em 79 d.C., e Carlos Magno tê-lo escolhido como um dos seus favoritos, o primeiro testemunho escrito data de 1070.

<sup>220</sup> Originado por volta dos séculos X e XII, em Gorgonzola, perto de Milão. Era chamado de Stracchino Verde ou de Stracchino di Gorgonzola. Atualmente é produzido – com leite de vaca pasteurizado –, nas províncias de

Queijo tipo “Limburgo <sup>222*</sup> ” “Ricota Fresca <sup>224*</sup> ”	Bélgica Itália	Queijo Parmesão <sup>223</sup> Queijo Parmesano	Itália Itália
Queijo Processado ou Queijo de Kraft <sup>225</sup> Requeijão <sup>227</sup>	Estados Unidos Brasil	Queijo Reggiano <sup>226</sup> Queijo Sbrinz <sup>228</sup>	Argentina / Uruguai Suíça / Argentina / Uruguai
Queijo Minas Padrão <sup>229</sup> Queijo Prato <sup>231</sup>	Brasil Brasil	Queijo tipo “Cheddar <sup>230*</sup> ” Queijo tipo “Provolone	Inglaterra Itália

Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milão, Pavia e Varese, na região da Lombardia; e nas províncias de Alessandria (parte), Biella, Cuneo, Novara, Vercelli, na região do Piemonte. (AMARANTE, 2015).

<sup>221</sup> O queijo Fontina segundo Amarante (2015) é produzido – de leite de vaca cru – em toda a região do Valle d’Aosta, nas encostas do Alpes, fronteira com França e a Suíça. Destaca o autor, que as primeiras referências ao nome Fontina datam do século XVIII.

<sup>222</sup> Limburger - Queijo originalmente belga, da província flamenga de Limburg. Atualmente elaborado apenas na vizinha Alemanha. (AMARANTE, 2015).

<sup>223</sup> Explica Furtado (2005) que na Itália há muitos séculos se elaboram dois queijos de renome mundial: o Grana Padano e o Parmigiano Reggiano. Estes dois queijos são elaborados com leite cru, na região da Lombardia (região norte da Itália) através de processos que se mantiveram ao longo do tempo. São queijos duros, de longa maturação. Na atualidade, os nomes genéricos de Parmesano (Parmesão em Português), Grana e Parmigiano são imitados em todo o mundo e são elaborados com diferentes formatos e tamanhos. Maturado por aproximadamente 2 anos, o Parmesano é um queijo de massa compacta, sem furos ou olhaduras, de cor branco-amarelado uniforme, apresentando uma “grana” (areia) fina típica. (FURTADO, 2005, tradução nossa). Complementa Leandro (2013b) que os queijos do tipo Parmesão produzidos no Brasil e na América do Sul, em geral, são inspirados nos famosos queijos italianos Grana Padano e Parmigiano Reggiano produzidos no Vale do Rio Pó há 9 séculos. Pertencem à família dos queijos duros e costumam ter pesos entre 3,5 a 7 kg e podem ser apresentados inteiros ou gracionados e até ralados. No Brasil, começaram a ser produzidos no sul de Minas, nas terras da Mantiqueira, por um imigrante italiano por volta de 1911. Existem muitas variações entre os muitos tipos de Parmesão existentes no mercado, principalmente em termos de maturação, mas de forma geral, todos têm que apresentar a característica de rala e gratinar bem.

<sup>224</sup> A ricota de acordo com Leandro (2013b) tem as suas origens na região do Lazio, na Itália, é um produtor extremamente versátil na culinária, onde desempenha um papel de queijo magro e de proteína neutra, mas que ganha corpo e sabor quando interage com condimentos e verduras. Destaca que a ricota pode ser apresentada fresca, mais comum, e defumada, com temperos ou não.

<sup>225</sup> Queijo Processado ou Queijo de Kraft - Queijo criado pelo estadunidense James Lewis Kraft (MOSS, 2015).

<sup>226</sup> Seus antecedentes são os queijos duros Italianos Parmigiano Reggiano e o Grana Padano. A tecnologia de elaboração deste queijo é uma adaptação italiana incorporada a indústria quejira Argentina e Uruguai pelos imigrantes que se estabeleceram nestes países.

<sup>227</sup> O Requeijão ou Requeijão Cremoso é um queijo tipicamente brasileiro, surgiu nos anos de 1980, como uma variedade do tradicional Requeijão Culinário. Trata-se fundamentalmente de um queijo processado, elaborado com massa fresca sem maturação. (FURTADO, 2005, tradução nossa).

<sup>228</sup> O queijo Sbrinz, elaborado na Suíça, é originário do Cantão de Ticino, sua principal zona de produção. O Sbrinz é similar ao Parmigiano Reggiano, era exportado da Suíça a Itália. Entretanto, este queijo é elaborado com este nome na Argentina e, sobretudo no Uruguai, países onde os imigrantes suíços tiveram forte influência na indústria leiteira e quejira. É um dos queijos argentinos e uruguaios mais conhecidos em outros países. (FURTADO, 2005, tradução nossa).

<sup>229</sup> O queijo Minas Padrão é um dos queijos maturados, de massa crua, de massa semidura, mas antigo e popular do Brasil. Popularmente, apresenta outras denominações como Minas Curado, Minas Prensado ou Minas Pasteurizado. Possivelmente, tenha sido um dos primeiros queijos elaborados industrialmente no país. Como o queijo Minas Frescal, se trata de uma variante dos queijos artesanais do Serro e da Canastra [...]. (FURTADO, 2005, tradução nossa). Segundo Leandro (2013b) o queijo Minas Padrão foi criado pelo imigrante dinamarquês Valdemar Kjaer, na sua fábrica de Lavras - MG, nos anos cinquenta. Teria sido elaborado para eliminar os desvios de padronização dos queijos Minas tradicionais, meia-cura e curado. Com a sua massa fechada levemente elástica e sua textura macia, o Minas Padrão rapidamente tomou as prateleiras das lojas e começou a se impor nas mesas de café-da-manhã. Por ser um produto elaborado com leite pasteurizado, a sua comercialização é livre e pode ser encontrado em todo o país.

<sup>230</sup> O queijo Cheddar é original do ocidente da Inglaterra, se estima que começou a ser fabricado na Idade Média. Atualmente é um dos queijos que mais se fabrica no mundo. Os países que tem uma maior produção são Estados Unidos, Inglaterra, Canadá, Austrália e Nova Zelândia. (FURTADO, 2005, tradução nossa).

Queijo tipo “Batavo”	Brasil	curado” O queijo tipo “Caccio-cavallo <sup>232</sup> ”	Itália
Queijo tipo “Gouda <sup>233</sup> ”	Holanda	Queijo Tilsit <sup>234</sup>	Alemanha
Queijo tipo “Edam <sup>235</sup> ” ou pasteurizado, de massa semi-cozida, “Reino <sup>236</sup> ”	Holanda	“Ricota Defumada”	Itália
Queijo tipo “Gruyère <sup>237</sup> ”	Suíça	Queijo Ralado ou Queijos Ralados <sup>238</sup>	
<b>Art. 928. Enquanto perdurar o estado incipiente da indústria do queijo “Minas” TOLERAM-SE as seguintes variedades dêste produto:</b>			
<b>Queijo Minas Comum<sup>239</sup></b>		Brasil	
Queijo Minas Pasteurizado		Brasil	
<b>Queijo Minas Semi-Duro (Tipo Sêrro)</b>		Brasil	

<sup>231</sup> O queijo de Barra, conhecido originalmente no Brasil por queijo Prato ou queijo Sandwich na Argentina e Uruguai, é um dos queijos latinoamericanos mais popular. Suas origens são os queijos Danbo dinamarquês e o Gouda holandês. Em muitos países é também chamado de Queijo Amarelo o Edam. Sua tecnologia foi adaptada as condições locais de cada país, o que explica as diferenças de sabor e textura observadas na barra com relação aos queijos europeus que deram origem [...]. (FURTADO, 2005, tradução nossa).

<sup>232</sup> O queijo Caciocavallo Silano é feito nas regiões sulinas de Calabria, Campania, Molise, Puglia e Basilicata, com leite de vaca cru ou termizado. (AMARANTE, 2015).

<sup>233</sup> O queijo Gouda de acordo com Furtado (2007) é um dos queijos mais famosos do mundo. Foi fabricado originalmente nas imediações da cidade holandesa de mesmo nome, situada a sudeste de Haia, perto da cidade portuária de Rotterdam, como o nome original de Goudese Kaas. Até hoje se mantém em Amsterdam o famoso mercado do queijo, uma praça em frente a Weight House (datado de 1668). O Gouda responde por mais da metade dos queijos feitos na Holanda, um país tipicamente exportador de queijos. A denominação Gouda caiu no domínio público e é usada mundialmente sem restrições. É classificado como queijo com olhaduras, porém, explica Furtado (2007) que no verdadeiro Gouda, a presença de olhaduras de origem propiônica é considerada um defeito. Em alguns países latinoamericanos, com frequência se utiliza esta flora na elaboração do Gouda como forma de garantir a presença de olhaduras. Obviamente o queijo fica descaracterizado em relação a seu original, mas apresenta assim um apelo maior ao consumidor. (FURTADO, 2007).

<sup>234</sup> Segundo Amarante (2015) o queijo Tilsiter é originário da cidade de Tilsit, na antiga província da Prússia Oriental. Foi criado por imigrantes holandeses em meados do século XIX. Atualmente é produzido principalmente no Norte da Alemanha.

<sup>235</sup> De acordo com Furtado (2007) o queijo Edam (Edammer Kaas em holandês) é tradicionalmente vendido em seu formato esférico, coberto com parafina vermelha ou amarela. Seu nome vem da cidade de origem na Holanda, Edam, que fica numa província ao norte do país. Acrescenta o autor que quando parafinado de verde, denota a presença de ervas finas na massa. O queijo Edam é classificado como queijo com olhaduras. (FURTADO, 2007).

<sup>236</sup> Segundo Miriam Regina Alves Furtado (2008) toda a história do queijo do Reino iniciou-se na Serra da Mantiqueira - MG, no final do século XIX, nas proximidades de Barbacena e de Palmyra (atualmente São Dumont). Explica Lendro (2013b) que queijo do Reino foi desenvolvido em 1888 na região da Mantiqueira por dois mestres queijeiros holandeses, inspirado no queijo Edam. Consquistou rapidamente um espaço nos mercados do Rio de Janeiro, São Paulo e Recife. A embalagem original, de folhas de flandres, continua sendo utilizada por alguns laticínios. Com o passar dos anos, o queijo do Reino consolidou-se, principalmente nos mercados do nordeste, mais especificamente em Salvador e Recife, onde é consumido nas épocas de São João, Natal e Ano Novo.

<sup>237</sup> O queijo Gruyère de origem Suíça é elaborado desde o século XII. É fabricado com leite cru nos arredores do vilarejo de Gruyère, no cantão de Friburgo, Suíça. É classificado como queijo com olhaduras. (FURTADO, 2007).

<sup>238</sup> Queijo Ralado de acordo com o MERCOSUL/GMC/RES N° 81/96 (Regulamento Técnico do MERCOSUL de Identidade e Qualidade do Queijo Ralado) se classifica, de acordo com as variedades dos queijos utilizados na sua elaboração em: 2.2.2.1- Elaborados com uma única variedade de queijos. 2.2.2.2 - Elaborados unicamente com queijo de baixa umidade. 2.2.2.3 - Elaborados com queijos de média umidade com ou sem queijos de baixa umidade. Vide também PORTARIA N° 357, DE 4 DE SETEMBRO DE 1997 (Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Queijo Ralado).

<sup>239</sup> Conhecido como Queijo Minas Frescal, é um dos queijos frescos de massa macia (massa mole ou massa fresca) mais populares do Brasil. Industrialmente se trata de uma variante dos queijos artesanais do Serro e da Canastra, muito conhecidos na região sudeste do Brasil e elaborados com leite cru em sítios e fazendas. (FURTADO, 2005, tradução nossa).

<b>Queijo Minas Duro (Tipo Araxá)</b>	Brasil
<b>Queijo de Coalho<sup>240</sup> (Tipo Nordeste Brasileiro)</b>	Brasil
<b>§ 1º Todos êstes queijos podem ser rotulados “Queijo Minas” sem necessidade de especificação de variedade.</b>	
Fonte: Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, grifo nosso.	
Elaboração: SIMONCINI, 2016.	

Neste decreto verificamos enorme incoerência: estabelecer normas de produção, transporte e comercialização para os produtos de origem animal, tanto industrial quanto artesanal. São técnicas, processos e escalas distintas. As normas que regem o processo de produção industrial são as mesmas que “conduzem” a produção artesanal. Como já salientado, esse arcabouço jurídico prestigia a produção industrial, porém, esquece ou mesmo desconsidera que essas técnicas (saberes) constituídas historicamente pelo modo de produção artesanal no processo de formação sociocultural é que propiciaram o desenvolvimento da indústria queijeira em todo o Brasil.

Complementarmente ao Decreto 30.691/1952, verificamos um conjunto de Leis, Decretos, Portarias, Resoluções, Instruções Normativas que retificam, complementam ou mesmo estão vinculados a este decreto. Dentre estes: Decreto nº 1.255, de 25 de junho de 1962<sup>241</sup>; Lei nº 9, de 11 de outubro de 1962<sup>242</sup>; Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989<sup>243</sup>; Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991<sup>244</sup>; Decreto nº 1.812, de 08 de fevereiro de 1996<sup>245</sup>; **MERCOSUL/GMC/RES. Nº 79/94<sup>246</sup>; Portaria nº 146, de 07 de março de 1996<sup>247</sup> e, Decreto nº 2.244, de 04 de junho de 1997<sup>248</sup>.**

<sup>240</sup> Segundo Furtado (2005) o queijo de Coalho é, sem nenhuma dúvida, o queijo artesanal mais conhecido do Brasil. Pouco a pouco, no decorrer dos últimos anos, tem-se convertido em um queijo de fabricação industrial e sua produção incrementa consideravelmente nos estados de maior tradição leiteira [...]. (FURTADO, 2005, tradução nossa).

<sup>241</sup> Altera o Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, que aprovou o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

<sup>242</sup> Reorganiza o Ministério da Agricultura e dá outras providências. Art. 1º O Ministério da Agricultura (MA), criado pelo Decreto Imperial nº 1.067, de 28 de junho de 1860, tem a seu cargo o estudo e a execução da política agrícola e agrária do Govêrno, **competindo-lhe orientar, estimular e fiscalizar as atividades rurais do País.**

<sup>243</sup> Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências.

<sup>244</sup> Dispõe sobre a política agrícola do país.

<sup>245</sup> Altera dispositivos do Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, que aprovou o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, alterado pelo Decreto nº 1.255, de 25 de junho de 1962.

<sup>246</sup> MERCOSUL/GMC/RES. Nº 79/94 - Estabelece a IDENTIDADE E QUALIDADE DOS QUEIJOS no âmbito do Mercado Comum do Sul - MERCOSUL. Disponível: <[http://www.puntofocal.gov.ar/doc/r\\_gmc\\_79-94.pdf](http://www.puntofocal.gov.ar/doc/r_gmc_79-94.pdf)> - Acesso: 07 set. 2015.

<sup>247</sup> Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidades e Qualidades de Produtos Lácteos.

<sup>248</sup> Altera dispositivos do Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, que aprovou o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, alterado pelos Decretos nº 1255, de 25 junho de 1962, nº 1.236, de 2 de setembro de 1994, e nº 1.812, de 8 de fevereiro de 1996.

A Resolução do MERCOSUL/GMC/RES. Nº 79/94, prioriza os interesses políticos e econômicos dos Estados Partes e fixa a “identidade e qualidade dos queijos” no âmbito do Mercado Comum do Sul<sup>249</sup>. Alega-se que a harmonização dos regulamentos técnicos visa a eliminar os obstáculos que geram as diferenças nos regulamentos técnicos nacionais. Os obstáculos na nossa compreensão são os milhares de produtores artesanais de ambos os países, que produzem de modo tradicional e artesanal e não estão nos moldes do modelo industrial. Destacamos que a produção de queijos artesanais elaborado com leite cru estabelecida pelos produtores familiares no Brasil é um problema para os laticínios e indústrias lácteas, mas não um problema sanitário como alegam as autoridades, fiscais e lobistas e sim, um problema econômico, pois estes detêm parte do mercado interno, competindo diretamente com os produtos industriais. Ao nosso entender esta norma jurídica tem como fundamento burocratizar ou mesmo suprimir a produção de queijos artesanais, principalmente os elaborados com leite cru. Para isto, utilizam o discurso da inocuidade, do zelo para com a saúde pública. Mesmo argumento utilizado nas legislações anteriores. Para consolidar nosso argumento, basta verificar as empresas e grupos transnacionais (ver capítulo 3) que dominam o setor lácteo no Brasil e no mundo, como está orquestrado o mercado de leite e seus derivados, que a produção de queijo é na atualidade a que tem maior valor agregado dentre os produtos derivados do leite, que há possibilidade de expansão do consumo de queijo no Brasil e que existe uma demanda reprimida de queijos maturados em nosso país. Por fim, basta verificar quais os ministérios envolvidos na implementação da Resolução MERCOSUL/GMC/RES. Nº 79/94 e as considerações gerais trazidas por essa.

Art. 1 - Aprovar o “Regulamento Técnico Geral MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Queijos” que consta no Anexo da presente Resolução.

Art. 2 - Os Estados Partes colocarão em vigor as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento presente Resolução através dos seguintes órgãos.

Argentina:

**Ministerio de Salud y Acción Social;**

**Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos;**

---

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, no uso da atribuição que lhe confere o art. 84, inciso IV, da Constituição, e Considerando adesão do Brasil ao Tratado de Assunção, que criou o Mercado Comum do Sul MERCOSUL, DECRETA: Art 1º Os dispositivos a seguir indicados, do Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, alterado pelos Decretos nº 1.255, de 25 de junho de 1962, nº 1.236, de 2 de setembro de 1994, e nº 1.812, de 8 de fevereiro de 1996.

<sup>249</sup> Instituído pelo Tratado do MERCOSUL – conhecido como Tratado de Assunção –, em 26 de março de 1991, que em seu Art. 1 estabelece: “Os Estados Partes decidem constituir um Mercado Comum, que deverá estar conformado a 31 de dezembro de 1994, o que se denominará “Mercado Comum do Sul” – MERCOSUL. (TRATADO DE MERCOSUL, 1991, tradução nossa). Esse tratado foi promulgado no Brasil pelo Decreto nº 350, de 21 de novembro de 1991.

**Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SENASA)**

Brasil:

**Ministério da Saúde;**

**Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária.**

Paraguai:

**Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.**

**Ministerio de Agricultura y Ganadería**

Uruguai:

**Ministerio de Salud Pública;**

**Ministerio de Industria, Energía y Minería.**

**(Laboratorio Tecnológico del Uruguay).**

**Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.**

Art. 3 - A presente Resolución entrará em vigor no dia 1º de janeiro de 1995.

[...]

### **7.1. Considerações Gerais.**

As práticas de higiene para elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecimento no Código Internacional Recomendado de Práticas Gerais de Higiene dos Alimentos.

(CAC/VOL A 1985).

O leite a ser utilizado deverá ser higienizado por meio mecânicos e submetidos à pasteurização ou tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa (A.O.A.C. 15º Ed. 1990, 979. 13, p. 823) combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos 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.** (MERCOSUL/GMC/RES. Nº 79/94<sup>250</sup>, tradução e grifo nosso).

O discurso da inocuidade impera em toda legislação. Deixamos claro que não temos como objetivo discutir a questão sanitária, pois existem trabalhos (PINTO<sup>251</sup>, 2004; MARTINS, 2006<sup>252</sup>; SILVA<sup>253</sup>, 2007; CRUZ<sup>254</sup>, 2012; CINTRÃO<sup>255</sup>, 2016) que o fazem,

<sup>250</sup> A Resolução do MERCOSUL/GMC/RES. Nº 79/94 é regulamentada: **Argentina: Resolución Nº 110/95. Ministerio de Salud y Acción Social. Brasil: Decreto nº 1.812, de 08 de fevereiro de 1996. Portaria nº 146, de 07 de março de 1996. Ministério da Agricultura do Abastecimento e da Reforma Agrária. Implementada parcialmente. (Tradução nossa). Paraguai: Decreto Nº 17056/997. Uruguay: Decreto Nº 315/994. Ministerio de Salud Pública.**

(INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERACIÓN PARA LA AGRICULTURA - IICA<sup>250</sup>, 1997).

<sup>251</sup> PINTO, Maximiliano Soares. **Diagnóstico socioeconômico, cultural e avaliação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do queijo minas artesanal do Serro.** 2004. Total de folhas (134). Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos) - Universidade Federal de Viçosa - UFV, 2004.

<sup>252</sup> MARTINS, José Manoel. **Características físico-químicas e microbiológicas durante a maturação do queijo minas artesanal da região do Serro.** 2006. Total de folhas (158). Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos) - Universidade Federal de Viçosa - UFV, 2006.

<sup>253</sup> SILVA, Jonas Guimarães e. **Características físicas, físico-químicas e sensoriais do queijo minas artesanal da Canastra.** 2007. Total de folhas (198). Dissertação (Mestrado em Ciências dos Alimentos) - Universidade Federal de Lavras - UFLA, Lavras, 2007.

<sup>254</sup> 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.** 2012. Total de folhas (292). Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) - Faculdade de Ciências Econômicas, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural - Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS, Porto Alegre, 2012.

nosso propósito é destacar em que contexto histórico, socioeconômico e político essas normas foram estabelecidas e quais os interesses (econômicos e políticos) que permeiam ou mesmo estão ocultos neste e nos discursos posteriores.

Na mesma perspectiva da Resolução do MERCOSUL/GMC/RES. Nº 79/94, é aprovada a Portaria nº 146, de 07 de março de 1996<sup>256</sup>, que tem como referência o CODEX ALIMENTARIUS<sup>257</sup>.

Segundo Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA (2016):

O *Codex Alimentarius*<sup>258</sup> é um programa conjunto da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) e da Organização Mundial da Saúde (OMS), criado em 1963, com o objetivo de estabelecer normas internacionais na área de alimentos, incluindo padrões, diretrizes e guias sobre Boas Práticas e de Avaliação de Segurança e Eficácia. Seus principais objetivos são proteger a saúde dos consumidores e garantir práticas leais de comércio entre os países. Atualmente, participam do *Codex Alimentarius* 187 países membros e a União Europeia, além de 238 observadores (57 organizações intergovernamentais, 165 organizações não governamentais e 16 organizações das Nações Unidas).

**Apesar de os documentos do *Codex Alimentarius* serem de aplicação voluntária pelos membros, eles são utilizados em muitos casos como referências para a legislação nacional dos países.** A Resolução das Nações Unidas 39/248, de 1985, **recomenda** que os governos adotem, **sempre que possível, as normas e diretrizes do *Codex Alimentarius*, ao formular políticas e planos nacionais relacionados a alimentos.**

Assim, **embora as normas, diretrizes e recomendações adotadas pelo Codex não sejam vinculantes no contexto das legislações alimentares nacionais, os membros da Organização Mundial do Comércio (OMC) são incentivados a harmonizar suas legislações nacionais com as normas internacionais. Além disso, essas normas podem ser usadas como referência para a dissolução de controvérsias em disputas do comércio de alimentos.**

**Como o Acordo sobre Medidas Sanitárias e Fitossanitárias (SPS) identifica especificamente as normas, diretrizes e recomendações do Codex como padrões internacionais de referência para a segurança alimentar, julga-se que as legislações nacionais que sejam compatíveis com as normas do Codex atendem às exigências do Acordo sobre Barreiras Técnicas ao Comércio (SPS).** As normas do Codex e textos correlatos também são relevantes no âmbito do Acordo TBT, que estabelece que os governos são responsáveis por garantir que esses instrumentos: (a) não resultem em tratamento discriminatório entre produtos nacionais e importados; (b) não criem obstáculos injustificados ao comércio; (c) estejam alinhados aos requerimentos do *Codex Alimentarius*, exceto quando

<sup>255</sup> 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. Total de folhas (330). Tese (Doutorado Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade) - Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro - UFRRJ, Rio de Janeiro, 2016.

<sup>256</sup> Portaria nº 146, de 07 de março de 1996 - Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidades e Qualidades de Produtos Lácteos. Essa portaria é estabelecida considerando as Resoluções MERCOSUL/GMC números: 69/93, 70/93, 71/93, 72/93, 82/93, 16/94, 43/94, 63/94, 76/94, 78/94 e **79/94**. (MAPA, PORTARIA Nº 146, DE 07 DE MARÇO DE 1996, grifo nosso).

<sup>257</sup> O *Codex Alimentarius* deriva do Latim Lei ou Código dos Alimentos, é uma coletânea de normas alimentares adotadas internacionalmente e apresentadas de modo uniforme. Organização Pan-Americana da Saúde (2006).

<sup>258</sup> Codex Alimentarius. Disponível: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388701/Codex+Alimentarius>> - Acesso: 12 nov. 2016.



insuficientes para atender objetivos legítimos; e (d) sejam notificados, quando apresentarem impacto no comércio internacional. (ANVISA, 2016, grifo nosso).

Explica a ANVISA (2016),

**O Brasil é membro do *Codex Alimentarius* desde a década 70 e é um dos países da América Latina que tem maior tradição de participação nos trabalhos do programa.** O país foi indicado no período de 1991 a 1995 para ser o Coordenador do Comitê Regional da FAO/OMS para a América Latina e o Caribe (CCLAC) e em seguida foi eleito membro do Comitê Executivo da Comissão do *Codex Alimentarius* (CCEXEC), como Representante Geográfico para a América Latina e o Caribe (1995 a 2003). O Brasil presidiu, também, a Força Tarefa de Sucos de Frutas, no período de julho de 1999 a julho de 2005, que teve como missão revisar todas as normas Codex para este produto e irá sediar em 2017 a 11ª reunião do Comitê Codex de Contaminantes de Alimentos (CCCF).

**O Ministério das Relações Exteriores é o Ponto Focal do Comitê Brasileiro com a Comissão do *Codex Alimentarius* (CAC).** A coordenação da participação do país no programa *Codex Alimentarius* é exercida desde 1980 pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro), quando foi criado o Comitê do *Codex Alimentarius* do Brasil (CCAB), instituído pela Resolução CONMETRO - Conselho Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial nº 01, de 17 de março de 1980 e reestruturado através das Resoluções CONMETRO nº 07, de 26 de julho de 1988, nº 01 de 16 de junho de 1989, nº 12 de 24 de agosto de 1992 e nº 05 de 26 de maio de 1993.

**O CCAB é composto por 13 membros de órgãos do governo, das indústrias e de órgãos de defesa do consumidor, incluindo: Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Ministério das Relações Exteriores (MRE), Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio (MDIC), Ministério da Ciência e Tecnologia (MCT), Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO), Ministério da Justiça, Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), Instituto de Defesa dos Consumidores (IDEC), Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação (ABIA), Confederação Nacional da Indústria (CNI), Confederação Nacional da Agricultura (CNA) e Confederação Nacional do Comércio (CNC).** (ANVISA, 2016, grifo nosso).

De acordo com o texto da ANVISA (2016) o *Codex Alimentarius* é uma recomendação da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) e da Organização Mundial da Saúde (OMS) para os governos que adotem, sempre que possível, as normas e diretrizes do programa, ao formular políticas e planos nacionais relacionados a alimentos. Porém, o mesmo texto destaca que os membros da OMC são incentivados a harmonizar suas legislações nacionais com as normas internacionais, que as normas do *Codex Alimentarius* podem ser usadas como referência para a dissolução de controvérsias em disputas do comércio de alimentos e para balizar acordo sobre Barreiras Técnicas ao Comércio, mais especificamente, acordo sobre Medidas Sanitárias e Fitosanitárias.

Como destacado no texto, o Brasil desde 1970 é um dos principais membros do *Codex Alimentarius* América Latina, o que tem maior tradição de participação nos trabalhos do programa e que o Ministério das Relações Exteriores é o Ponto Focal do Comitê Brasileiro com a Comissão do *Codex Alimentarius* (CAC). Com base no próprio texto, podemos verificar que dentre os treze membros do Comitê do *Codex Alimentarius* do Brasil (CCAB) não há um sequer que abarque as questões socioculturais ou mesmo socioterritoriais vinculadas à questão dos alimentos.

Entedemos que o *Codex Alimentarius* segue primeiramente aos princípios econômicos e políticos. Para legitimá-lo utiliza-se – como já salientamos –, o discurso da inocuidade, sanidade e da salubridade. Destacamos que desde a implementação da Resolução do MERCOSUL/GMC/RES. Nº 79/94, da Portaria nº 146, de 07 de março de 1996 e, de toda legislação e normalização – Decreto nº 2.244, de 04 de junho de 1997<sup>259</sup>; Lei nº 9.712, de 20 de novembro de 1998<sup>260</sup>; Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006<sup>261</sup>; Lei nº 12.341, de 01 de dezembro de 2010<sup>262</sup>; Instrução Normativa nº 57, de 15 de dezembro de 2011<sup>263</sup>; Instrução Normativa nº 30, de 7 de agosto de 2013<sup>264</sup>; Decreto nº 8.471, de 22 de junho de 2015<sup>265</sup>; Instrução Normativa nº 16, de 23 de junho de 2015<sup>266</sup>; Decreto nº 8.681, de 23 de fevereiro de 2016<sup>267</sup>; Instrução Normativa nº 11, de 10 de maio de 2016<sup>268</sup> –, posteriormente

<sup>259</sup> Altera dispositivos do Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, que aprovou o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, alterado pelos Decretos nº 1255, de 25 junho de 1962, nº 1.236, de 2 de setembro de 1994, e nº 1.812, de 8 de fevereiro de 1996. O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, no uso da atribuição que lhe confere o art. 84, inciso IV, da Constituição, e considerando adesão do Brasil ao Tratado de Assunção, que criou o Mercado Comum do Sul MERCOSUL, DECRETA: Art 1º Os dispositivos a seguir indicados, do Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, alterado pelos Decretos nº 1.255, de 25 de junho de 1962, nº 1.236, de 2 de setembro de 1994, e nº 1.812, de 8 de fevereiro de 1996.

<sup>260</sup> Altera a Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, acrescentando-lhe dispositivos referentes à defesa agropecuária.

<sup>261</sup> Regulamenta os arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e dá outras providências.

<sup>262</sup> Define prioridades para a destinação de produtos de origem animal e vegetal apreendidos na forma da lei, alterando as Leis nºs 7.889, de 23 de novembro de 1989, e 9.972, de 25 de maio de 2000.

<sup>263</sup> Estabelece critérios adicionais para elaboração de queijos artesanais. Art. 1º Permitir 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.

<sup>264</sup> Art. 1º Permitir 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.

<sup>265</sup> Altera o Anexo ao Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, que regulamenta os arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.

<sup>266</sup> Art. 1º Estabelecer, em todo o território nacional, as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referente às agroindústrias de pequeno porte.

<sup>267</sup> Altera o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952.

<sup>268</sup> Autoriza o ingresso no território nacional, dos produtos de origem animal destinados ao uso e ao consumo humano ou animal, classificados como não presumíveis veiculadores de doenças contagiosas. Art. 1º Fica autorizado o ingresso no território nacional, dos produtos de origem animal destinados ao uso e ao consumo

implementada na esfera federal, tem-se como referência a legislação sanitária preconizada pelo *Codex Alimentarius*, que segundo a Organização Pan-Americana da Saúde - OPAS (2006) tem como fundamento e princípio o controle eficaz de higiene implementado através de critérios microbiológicos e das Boas Práticas de Fabricação. Seus princípios –, além de econômicos e políticos –, consistem em um extremismo sanitário, pois desconsideram a tradição, a cultura, os saberes e fazeres estabelecidos historicamente pelos grupos e comunidades tradicionais.

Como explica Cintrão (2016),

[...] com as mudanças na regulação sanitária dos queijos, impulsionadas pelo Mercosul, e 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 [...].

É este contexto de progressiva “governamentalização do Estado”, que se amplia para 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. (CINTRÃO, 2016. p. 54).

Acreditamos que a Resolução do MERCOSUL/GMC/RES. Nº 79/94 estabeleceu mudanças na regulação sanitária dos queijos artesanais e industriais no âmbito do MERCOSUL, entretanto, os princípios sanitários que regem a produção e comercialização dos queijos (artesanais e industriais) em todo território brasileiro foram estabelecidos entre as décadas de 1920 e 1960. A partir da década de 1990, estes princípios de base industrial, são expandidos através de um arcabouço jurídico alicerçado no discurso – como no caso da Resolução do MERCOSUL – da inocuidade, da sanidade e das boas práticas de fabricação, mas seguem a ordem da economia e a política. Esse arcabouço jurídico acabou intensificando um problema antigo, como resolver a questão da produção e comercialização de queijos artesanais elaborado com leite cru por pequenos produtores nas diversas regiões do território brasileiro?

---

humano ou animal, classificados como não presumíveis veiculadores de doenças contagiosas, elencados a seguir: [...] II - produtos lácteos industrializados, destinados ao consumo humano, limitado a 5 (cinco) litros ou 5 (cinco) quilogramas por pessoa: a) leite UHT (Ultra High Temperature); b) doce de leite; c) leite em pó; d) soro de leite em pó; e) manteiga; f) iogurte; g) bebida láctea fermentada; h) creme de leite; i) hidrolisado de proteína do leite; j) lactose; **k) queijo com maturação longa**; e l) requeijão. [...]. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 11, DE 10 DE MAIO DE 2016, grifo nosso).

A princípio, a resposta a esse imbróglio no Estado de Minas Gerais consiste na elaboração de Leis, Decretos, Portarias e Resoluções que tentam adequar a produção e comercialização de produtos de origem animal – principalmente dos queijos artesanais elaborados com leite cru – em Minas Gerais às normas federais. A este conjunto de normas estabelecidas em Minas Gerais, destacamos respectivamente tanto as ligadas à inspeção e a fiscalização de produtos de origem animal (Lei nº 11.812, de 23 de dezembro de 1995<sup>269</sup>; Decreto nº 38.691, de 10 de março de 1997<sup>270</sup>; Decreto nº 40.056, de 16 de novembro de 1998<sup>271</sup>), como as que dispõem sobre o processo de produção e comercialização do Queijo Minas Artesanal (Lei nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002<sup>272</sup>; Portaria nº 517, de 14 de junho de 2002<sup>273</sup>; Portaria nº 518, de 14 de junho de 2002<sup>274</sup>; Portaria nº 523, de 03 de julho de 2002<sup>275</sup>; Decreto nº 42.645, de 05 de junho de 2002<sup>276</sup>; Portaria nº 546, de 29 de outubro de 2002<sup>277</sup>; Portaria nº 591, de 26 de maio de 2003<sup>278</sup>; Portaria nº 594, de 10 de junho de 2003<sup>279</sup>; Portaria nº 619, de 01 de dezembro de 2003<sup>280</sup>; Portaria nº 694, de 17 de novembro de

---

<sup>269</sup> Dispõe sobre a inspeção e a fiscalização sanitárias de produtos de origem animal e dá outras providências. Art. 1º - São obrigatórias a inspeção e a fiscalização sanitárias de produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, adicionados ou não de produto vegetal, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados ou em trânsito no território do Estado.

<sup>270</sup> Baixa o Regulamento da inspeção e fiscalização sanitária dos produtos de origem animal.

<sup>271</sup> Altera dispositivos do Regulamento da inspeção e fiscalização sanitária dos produtos de origem animal, baixado pelo Decreto nº 38.691, de 10 de março de 1997.

<sup>272</sup> Dispõe sobre o processo de Produção do Queijo Minas artesanal e dá outras providências. Minas Gerais, Belo Horizonte, 1 fev. 2002b. Diário Executivo, p.3. A Lei nº 14.185, de 31/1/2002, foi revogada pelo art. 28 da Lei nº 20.549, de 18 de dezembro de 2012. A Lei nº. 20.549 de 18/12/2012 têm origem no Projeto de Leite - PL 1702 2011 - de autoria do Deputado Estadual de Minas Gerais Antônio Carlos Arantes do Partido Social Cristão - PSC.

<sup>273</sup> Estabelece normas de defesa sanitária para rebanhos fornecedores de leite para produção de Queijo Minas Artesanal.

<sup>274</sup> Dispõe sobre requisitos básicos das instalações, materiais e equipamentos para a fabricação do Queijo Minas Artesanal.

<sup>275</sup> Dispõe sobre as condições higiênico-sanitárias e boas práticas na manipulação e fabricação do Queijo Minas Artesanal.

<sup>276</sup> 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. Minas Gerais, Belo Horizonte, 6 jun. 2002a. Diário Executivo, p.18.

<sup>277</sup> Identifica a Microrregião do Serro. Art. 1º - Fica identificada a Microrregião do Serro como produtora do Queijo Minas Artesanal, composta pelos municípios de Alvorada de Minas, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antônio do Itambé, Serra Azul de Minas e Serro.

<sup>278</sup> Inclui município na Microrregião do Serro. Art. 1º - Fica incluído o município de Paulistas na microrregião do Serro, identificada no artigo 1º da Portaria nº 546, de 29 de outubro de 2002.

<sup>279</sup> Identifica a Microrregião de Araxá. Art. 1º - Fica identificada a microrregião de Araxá como produtora do Queijo Minas Artesanal, composta pelos municípios de Araxá, Campos Altos, Conquista, Ibiá, Pedrinópolis, Perdizes, Pratinha, Sacramento, Santa Juliana e Tapira.

<sup>280</sup> Identifica a Microrregião do Alto Paranaíba como produtora do Queijo Minas Artesanal. Art. 1.º Fica identificada a microrregião do Alto Paranaíba como produtora do Queijo Minas Artesanal, composta pelos municípios de Abadia dos Dourados, Arapuá, Carmo do Paranaíba, Coromandel, Cruzeiro da Fortaleza, Guimarânia, Lagamar, Lagoa Formosa, Matutina, Patos de Minas, Patrocínio, Presidente Olegário, Rio Paranaíba, Santa Rosa da Serra, São Gonçalo do Abaeté, São Gotardo, Serra do Salitre, Tiros e Varjão de Minas.

2004<sup>281</sup>; Portaria nº 818, de 12 de dezembro de 2006 - Anexo I e II<sup>282</sup>; Portaria nº 874, de 02 de outubro de 2007<sup>283</sup>; Decreto nº 44.864, de 01 de agosto de 2008<sup>284</sup>; Portaria nº 1021, de 03 de novembro de 2009<sup>285</sup>; Portaria nº 1022, de 03 de novembro de 2009<sup>286</sup>; Portaria nº 1117, de 05 de janeiro de 2011<sup>287</sup>; Lei nº 19.476, de 11 de janeiro de 2011<sup>288</sup>; Resolução Conjunta SEAPA/SES/SEMAD/SECCRI nº 1.111, de 26 de abril de 2011<sup>289</sup>; Portaria nº 1152, de 14 de julho de 2011<sup>290</sup>; Decreto nº 45.821, de 19 de dezembro de 2011<sup>291</sup>; Portaria nº 1.261, de 09 de novembro de 2012<sup>292</sup>; Lei nº 20.549, de 18 de dezembro de 2012<sup>293</sup>; Portaria nº 1305, de 30 de abril de 2013<sup>294</sup>; Portaria nº 1397, de 13 de fevereiro de 2014<sup>295</sup>; Portaria nº 1403, de 02

---

<sup>281</sup> Identifica a Microrregião da Serra da Canastra. Art. 1º - Fica identificada a microrregião da Canastra como produtora do Queijo Minas Artesanal, composta pelos municípios de Bambuí, Delfinópolis, Medeiros, Piumhi, São Roque de Minas, Tapiraí e Vargem Bonita.

<sup>282</sup> Baixa o regulamento técnico de produção do Queijo Minas Artesanal e dá outras providências. Anexo I - REGULAMENTO TÉCNICO DE AUDITORIA DE CONFORMIDADE DO QUEIJO ARTESANAL DE MINAS GERAIS - GERÊNCIA DE CERTIFICAÇÃO. Anexo II - NORMAS PARA CENTRO DE DISTRIBUIÇÃO - QUEIJO MINAS ARTESANAL - SUPERINTENDÊNCIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E CERTIFICAÇÃO.

<sup>283</sup> Altera a denominação da Microrregião do Alto Paranaíba como produtora do Queijo Minas Artesanal. Art. 1º Fica alterada a denominação da microrregião produtora de Queijo Minas Artesanal a que se refere o Artigo 1º da Portaria 619 de 01 de dezembro de 2003, de Microrregião do Alto Paranaíba para Microrregião do Cerrado.

<sup>284</sup> 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. Minas Gerais, Belo Horizonte, 2 ago. 2008. Diário Executivo, p.1.

<sup>285</sup> Inclui município na Microrregião do Cerrado. Art. 1º - Fica incluído o município de Vazante na Microrregião do Cerrado, identificada no artigo 1º da Portaria nº 619, de 01 de dezembro de 2003, alterada pela Portaria 874, de 02 de outubro de 2007.

<sup>286</sup> Identifica a Microrregião do Campo das Vertentes. Art. 1º - Fica identificada a Região do Campos das Vertentes como produtora do Queijo Minas Artesanal, composta pelos seguintes municípios: 1- Barroso; 2- Conceição da Barra de Minas; 3- Coronel Xavier Chaves; 4- Carrancas; 5- Lagoa Dourada; 6- Madre de Deus de Minas; 7- Nazareno; 8- Prados; 9- Piedade do Rio Grande; 10- Resende Costa; 11- Ritapólis; 12- Santa Cruz de Minas; 13- São João Del Rei; 14- Santiago; 15- Tiradentes.

<sup>287</sup> Inclui município na Microrregião de Araxá. Art. 1º. O artigo 1º da Portaria nº 594, de 10 de junho de 2003, que identifica a microrregião de Araxá como produtora do Queijo Minas Artesanal, fica composta do município de Uberaba.

<sup>288</sup> Dispõe sobre a habilitação sanitária de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte no Estado e dá outras providências.

<sup>289</sup> Art. 1º - **Fica criado o Grupo Técnico para apresentação de subsídios com vistas à regulamentação da Lei nº 19.476, de 11 de janeiro de 2011, que dispõe sobre a habilitação sanitária de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte no Estado** e dá outras providências. (Grifo nosso).

<sup>290</sup> Inclui município na Microrregião do Serro. Art. 1º - Fica incluído o município de Coluna na Micro-Região do Serro, identificada no artigo 1º da Portaria nº 546, de 29 de outubro de 2002.

<sup>291</sup> Dispõe sobre a habilitação sanitária do agricultor familiar e do estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte e dá outras providências.

<sup>292</sup> Dispõe sobre rotulagem de produtos de origem animal – revoga a Portaria nº 912, de 12 de junho de 2008.

<sup>293</sup> Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais. Minas Gerais, Belo Horizonte, 19 dez. 2012. Diário Executivo, p.1.

<sup>294</sup> Estabelece diretrizes para a produção do Queijo Minas Artesanal. **Art. 1º Esta Portaria trata de diretrizes para produção de queijo minas artesanal exclusivamente a partir de leite cru de vaca, de produção própria, com utilização de soro fermento (pingo), em regiões específicas do estado de Minas Gerais. § 1º Esta Portaria aplica-se somente às queijarias integrantes do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA). § 2º A produção de queijos elaborados a partir de leite cru fica restrita às queijarias situadas em regiões onde exista tradição histórica e cultural na produção de queijo minas artesanal observados os seguintes critérios: I – Identificadas em portarias específicas do IMA; II – Registradas com identificação geográfica em organismo competente.** Art. 2º Permite-se a fabricação de queijo minas artesanal maturado pelo tempo necessário indicado pela pesquisa científica para o alcance dessa

de maio de 2014<sup>296</sup>; Portaria nº 1427, de 29 de agosto de 2014<sup>297</sup>; Portaria nº 1428, de 29 de agosto de 2014<sup>298</sup>; Portaria nº 1453, de 01 de dezembro de 2014<sup>299</sup>).

Segundo Inhan Matos (2016) [...] as leis do Estado de Minas se tornaram uma política “quebra galho” que permite ao produtor a venda de seu produto com menos de 60 dias de maturação, mas não direciona, principalmente, recursos financeiros e humanos para financiar pesquisas em prol do desenvolvimento tecnológico local [...].

Verificamos que existem pontos positivos na elaboração da legislação em Minas Gerais, estes são frutos primeiramente da luta dos produtores familiares de queijos artesanais elaborados com leite cru do Estado, da articulação desses produtores através das Associações e Cooperativas de Produtores de Queijos Artesanais das Microrregiões de Minas Gerais<sup>300</sup> com: políticos (locais e estaduais), técnicos da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais - EMATER/MG, pesquisadores/intelectuais de institutos e universidades federais, Associação de Amigos do Serro - AASER<sup>301</sup>, ASSOCIAÇÃO

condição visando à garantia da qualidade e inocuidade dos produtos. **§ 1º Fica definido o período de maturação do queijo minas artesanal como mínimo de 17 (dezesete) dias para a microrregião do Serro e mínimo de 22 (vinte e dois) dias para as microrregiões da Canastra, do Cerrado, de Araxá e do Campo das Vertentes, até que sejam realizadas novas pesquisas ratificando ou retificando os referidos tempos de maturação. § 2º A maturação deve ser realizada a temperatura ambiente. § 3º As demais regiões tradicionalmente reconhecidas como produtoras de queijo minas artesanal deverão apresentar ao IMA pesquisas técnico-científicas que atestem a eficácia da maturação por um período inferior a 60 (sessenta) dias, sem prejuízo da qualidade e inocuidade dos produtos.** (Grifo nosso).

<sup>295</sup> Identifica a Microrregião do Triângulo Mineiro como produtora de Queijo Minas Artesanal. Art. 1º - Fica identificada a Região do Triângulo Mineiro como produtora do Queijo Minas Artesanal, composta pelos seguintes municípios: Araguari, Cascalho Rico, Estrela do Sul, Indianópolis, Monte Alegre de Minas, Monte Carmelo, Nova Ponte, Romaria, Tupaciguara e Uberlândia.

<sup>296</sup> Identifica a Região do Vale do Jequitinhonha como produtora de Queijo Cabacinha. Art. 1º - Fica identificada a Região do Vale do Jequitinhonha para Produção do Queijo Cabacinha, composta pelos seguintes municípios: Pedra Azul, Medina, Cachoeira do Pajeú, Comercinho e Itaobim.

<sup>297</sup> Identifica a Região do Vale do Suaçuí como produtora de parmesão no modo artesanal. Art. 1º - Fica identificada a Região do Vale do Suaçuí para produção do Queijo Parmesão no modo artesanal, composta pelos seguintes municípios: Água Boa, Frei Lagonegro, José Raydan, Santa Maria do Suaçuí, São José do Jacurí, São Pedro do Suaçuí e São Sebastião do Maranhão.

<sup>298</sup> Identifica a Microrregião da Serra do Salitre como produtora do Queijo Minas Artesanal. Art. 1º - Fica identificada a Microrregião da Serra do Salitre como produtora do Queijo Minas Artesanal, composta pelo município de Serra do Salitre. [...] Art. 3º - Fica o município de Serra do Salitre excluído da microrregião do Cerrado prevista na Portaria nº 874, de 02 de outubro de 2007.

<sup>299</sup> Identifica a Região de Alagoa como produtora de Queijo Tipo Parmesão no modo artesanal. Art. 1º - Fica identificada a região de Alagoa para produção do Queijo Tipo Parmesão no modo artesanal, composta pelos seguintes municípios: Alagoa, Aiuruoca, Baependi, Bocaina de Minas, Itamonte e Pouso Alto.

<sup>300</sup> Associação dos Produtores de Queijo Canastra - APROCAN; Associação dos Produtores de Queijo Canastra de Medeiros - APROCAME; Associação dos Produtores de Queijo Minas Artesanal de Rio Paranaíba - APROMAR; Associação dos Produtores de Queijo do Serro - APAQS; Associação dos Produtores de Queijo Minas Artesanal de Rio Paranaíba - APROMAR; Associação dos Produtores de Queijo Minas Artesanal Araxá; Cooperativa dos Produtores Rurais do Serro - COOPERSERRO; Cooperativa Agropecuária dos Produtores de Derivados do Leite do Alto Paranaíba - COOALPA.

<sup>301</sup> Instituída pela reunião realizada no dia 23 de julho de 1999 na Rua da Bahia nº 2244 - Minas Tênis Clube - Belo Horizonte - MG.

SERTÃOBRAS<sup>302</sup>, os meios de comunicação e jornalistas<sup>303</sup>, produtores/roteiristas de cinema<sup>304</sup> e diversos mestres queijeiros e cozinheiros/chefes de cozinha do Brasil.

Os pontos positivos consistem no reconhecimento do modo de fazer (saber fazer) dos produtores de queijos artesanais elaborados com leite cru em Minas Gerais por parte do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) e do Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IEPHA/MG), no desenvolvimento de pesquisas, experimentos, levantamentos, estudos e publicações (artigos, trabalhos de conclusão de cursos - TCCs, Dissertações, Teses e livros sobre os queijos artesanais elaborados com leite cru em Minas Gerais e em outras microrregiões do Brasil); no questionamento sobre as leis estabelecidas de maneira vertical pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA; na pressão exercida sobre os técnicos, fiscais e legisladores do MAPA e do IMA; na demarcação das microrregiões produtoras neste Estado e no envolvimento de diversos segmentos da sociedade brasileira na discussão sobre a importância socioeconômica e cultural da produção de queijos artesanais elaborados com leite cru em Minas Gerais e no Brasil.

Como destaca o jornalista José Hamilton Ribeiro (BUENO, 2012<sup>305</sup>) [...] o povo que não valoriza o que é seu, engole o que vem de fora. Então, a medida que o país não valorizar o que vem do seu povo, que é autêntico do povo, ele vai engolir o que vem dos Estados Unidos, quem vem da Europa, que vem da China [...].

Os pontos negativos consistem, num primeiro momento, na tentativa do MAPA de estabelecer normas e princípios industriais a produção e comercialização de queijos artesanais elaborados com leite cru em diversas regiões do Brasil – em querer adaptar a produção de queijos artesanais aos moldes industriais, moldes que têm como fundamento a pasteurização do leite, a inoxização de todos os utensílios e equipamentos de produção e transporte e a artificialização/padronização de todo processo de produção. Num segundo momento, o fato do Governo Federal e do próprio MAPA não reconhecerem a realidade e a importância socioeconômica da produção dos queijos artesanais elaborados com leite cru para milhares de pequenos produtores e famílias que vivem no interior do país e não desenvolverem qualquer

---

<sup>302</sup> Constituída pela Assembléia realizada no dia 01 de maio de 2008 na Rodovia BR 354, Km 460 - Bairro Calciolândia - Arcos - MG.

<sup>303</sup> Dentre tantos destacamos os jornalistas Néelson Araújo, José Hamilton Ribeiro (do Globo Rural) e Débora de Carvalho Pereira (SerTãoBras).

<sup>304</sup> Salientamos a contribuição do cineasta/produtor/roteirista mineiro Helvécio Ratton e de seu documentário “O Mineiro e o Queijo” (2011) para a tomada de consciência da importância sócioeconômica e cultural dos queijos artesanais elaborados com leite cru em Minas Gerais.

<sup>305</sup> BUENO, Felipe Torres - **José Hamilton Ribeiro resgata grandes reportagens** (2012 - 1 min 18-36 s - Disponível: <<https://www.youtube.com/watch?v=o5HUUW62kBCw>> - Acesso: 15 nov. 2016.

política pública que contemple estes produtores. E por fim o pior, a criminalização dos produtores de queijos artesanais elaborados com leite cru no Brasil. Como afirma Araújo<sup>306</sup> (2012), [...] no Brasil há um abismo entre a lei e a realidade das fazendas. Em Minas, terra onde mais se faz queijo artesanal no país, os produtores pedem uma revisão dessas regras que provocam prejuízos e uma insegurança permanente [...]. Complementa Artung - Veterinário do Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA - que [...] a legislação que está aí é muito complexa, ela precisa ser adequada a realidade deles e não o contrário. O que se espera das leis é que elas se prestem a regulamentar fatos sociais pré-existentes, não se pode por força de lei pretender-se criar um fato social [...] (ARTUNG<sup>307</sup>, 2012).

Ao interrelacionarmos os dados da pesquisa de campo, as observações e considerações estabelecidas pelos produtores familiares de queijo em relação a legislação tanto federal quanto estadual, podemos afirmar que estas colocam em um mesmo plano a produção industrial e a produção artesanal/tradicional, esquecendo que a segunda é realizada nas pequenas e médias propriedades, é fonte de renda de milhares de produtores familiares, contribui com a economia local, regional e até mesmo nacional. Por fim, destacamos que a legislação em vigor estabelece um conjunto de normas e procedimentos que têm como princípio o modelo industrial, privilegia a produção industrial, esquecendo que as indústrias se constituíram e se estabeleceram apropriando-se de técnicas artesanais e tradicionais. Técnicas historicamente estabelecidas através da experiência e materializadas no saber fazer durante o processo de formação sociocultural das regiões queijeiras do sertão brasileiro.

Os produtores de queijo Canastra de modo geral, destacam que atualmente o principal problema enfrentado para produzir queijo artesanal a partir de leite cru é a legislação e uma forma de enfrentá-la é trabalhando na informalidade. Verificamos durante a pesquisa de campo (2014; 2016) que a informalidade é uma forma de resistência. Mesmo os produtores cadastrados e em processo de cadastramento reconhecem a informalidade como uma estratégia de resistência. Como salientado pelo produtor Machado (2016), no contexto da produção de queijo artesanal elaborado com leite cru não é sensato nem cabível aceitar a

---

<sup>306</sup> ARAÚJO, Néilson Roberto. **Produtores de queijo pedem revisão das leis sanitárias brasileiras**. In: GLOBO RURAL - GLOBO PLAY - 2012 - 01 min 10-27 s - Disponível: <<https://globoplay.globo.com/v/2128416/>> - Acesso: 15 nov. 2016.

<sup>307</sup> ARTUNG, Pedro - Entrevistado por Néilson Roberto Araújo. In: GLOBO RURAL. **Queijo produzido em Minas Gerais possui restrições para venda fora do estado**. (GLOBO PLAY - 9 set. 2012 - 10 min 02-20 s - Disponível: <<https://globoplay.globo.com/v/2128418/>> - Acesso: 15 nov. 2016).



legislação imposta aos produtores, por isso, defendo e digo que somos favoráveis “a desobediência civil”<sup>308</sup>.

É neste contexto que destacamos o cerne da resistência dos produtores, o porquê da informalidade, da insubordinação, da raiva e da coragem dos produtores, do não cumprimento das leis que tentam reger a produção e comercialização de queijos artesanais elaborados com leite cru na Microrregião da Canastra.

Neste contexto salientamos a máxima de Thoreau (2012, p. 11): “todos os homens reconhecem o direito de revolução; isto é, o direito de recusar obediência ao governo, e de resistir a ele, quando sua tirania ou ineficiência são grandes e intoleráveis [...]”.

### 6.3 Desobediência civil: moral dos produtores de queijo Canastra frente a (i)legalidade das leis

[...] A lei nunca tornou os homens sequer um pouquinho mais justos; e, por força de seu respeito por ela, até mesmo os mais bem-intencionados são convertidos diariamente em agentes da injustiça [...].

Henry David Thoreau, 2012. p. 9.

Com base citação de Thoreau (2012), na legislação analisada, nas pesquisas de campo e nas afirmativas dos produtores de Queijo Canastra (2014; 2016) salientamos, com certa segurança, que a legislação brasileira que regulamenta a produção e comercialização de produtos de origem animal – principalmente a produção artesanal de queijos elaborados com leite cru – não abarcam a realidade e tampouco a demanda dos produtores de queijos artesanais da Microrregião da Canastra e as demais microrregiões produtoras de queijos artesanais. De acordo com os produtores a legislação é um dos maiores empecilhos à produção e à comercialização dos queijos desde o final de 1980. Segundo os produtores antes da década de 1990 havia mercado e não tinha produção suficiente para atender esse mercado, posteriormente, foi ampliada a produção, mas a legislação restringiu esse mercado. De acordo com João Carlos Leite (produtor no município de São Roque de Minas e presidente da Presidente da Associação dos Produtores de Queijo da Serra da Canastra (APROCAN),

---

<sup>308</sup> O produtor Machado em uma conversa informal durante o fechamento da pesquisa de campo (20 de novembro de 2016) faz alusão a obra “A desobediência civil” de Henry David Thoreau (2012).

alguns produtores foram abandonando a atividade produtiva de queijo, passaram a produzir leite em larga escala, vendendo em tanque de expansão<sup>309</sup>, plantando café ou praticando outras atividades econômicas. Desde então, os produtores que mantiveram a produção optaram por trabalhar na informalidade, poucos são os produtores cadastrados ou em processo de cadastramento junto ao IMA.

Ao analisarmos a evolução do número de produtores cadastrados no IMA desde a criação do Programa Queijo Minas Artesanal em 2002 (figura 51) – destacando apenas as cinco microrregiões inicialmente reconhecidas em Minas Gerais –, verificamos um ligeiro aumento no número de produtores cadastrados por ano até 2013 e nos anos posteriores uma diminuição destes.

**Figura 51 – Evolução do número de produtores de Queijo Minas Artesanal cadastrados no IMA**

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	54
Serra do Salitre		2			3	1	1		4	3	1		2	17
Serro*	2				17	20	17	13	19	11	15		5	119
<b>Total</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>8</b>	<b>28</b>	<b>32</b>	<b>23</b>	<b>29</b>	<b>37</b>	<b>37</b>	<b>43</b>	<b>5</b>	<b>18</b>	<b>269</b>

\* As Microrregiões do Serro e da Canastra estão entre as primeiras a serem identificadas e demarcadas pelo IMA, os queijos produzidos nessas microrregiões (Serro e Canastra) foram os primeiros a serem tombados pelo IPHAN e IEPHA como patrimônio cultural imaterial.  
Fonte: IMA. Elaboração: CINTRÃO, 2016. Adaptação: SIMONCINI, 2016.

Segundo Martins (2006), a produção de queijos em Minas Gerais é de aproximadamente 215.000 t/ano, sendo 70.000 provenientes do Queijo Minas Artesanal, caracterizado pela produção em pequena escala, fabricado diretamente na fazenda, envolvendo 30.000 pequenos proprietários, mais de 100 mil pessoas. Desses, 10.773 são produtores das quatro principais microrregiões do Estado (Serro, Alto Paranaíba, Canastra e Araxá), consideradas tradicionais e que produzem anualmente 33.570 toneladas de queijo em 46 municípios, gerando 26.870 empregos diretos.

Quanto a evolução do número de produtores de Queijo Canastra cadastrados no IMA de 2002 a 2015 especificados na figura 52, destacamos algumas questões.

<sup>309</sup> Segundo produtor João Bosco Matins (Medeiros - MG) “eram poucos os produtores aqui que vendiam o leite para a indústria. Era só queijo. Há alguns anos atrás não via caminhão leiteiro, não era fácil ver isso não. Agora, hoje em dia, a empresa está aí. Até nós que somos cadastrados estamos como água na boca de largar de fazer o queijo para colocar um “tanquinho” para vender o leite”.

**Figura 52 – Evolução do número de produtores de Queijo Artesanal na Microrregião da Canastra cadastrados no IMA**

Municípios	2002	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	Total
BambuÍ										2	1			3
Delfinópolis														
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
<b>Total</b>			<b>4</b>		<b>5</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>15</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>54</b>

Fonte: IMA. Elaboração: CINTRÃO, 2016. Adaptação: SIMONCINI, 2016.

Com base na figura 52 destacamos que dos 55 estabelecimentos cadastrados no IMA, 36 estão localizados no município de Medeiros e 9 no município de São Roque de Minas. É também nestes dois municípios que está concentrada a produção, os produtores de queijo Canastra e a população rural.

Em decorrência da informalidade, não há como especificar concretamente qual é a quantidade real de queijo produzido em Minas Gerais. O que podemos estabelecer é uma estimativa da produção, tendo como base o rebanho leiteiro especificado na Produção da Pecuária Municipal e nos Censos Agropecuários, ambos elaborados pelo IBGE.

De acordo com os produtores de queijo Canastra, a burocracia, o excesso de normas sanitárias e leis que regulamentam a produção e comercialização do queijo artesanal elaborado com leite cru – não somente em Minas Gerais, como também em outras microrregiões do país –, contribuem e os obriga a permanecer na informalidade.

Em relação ao processo de produção do queijo Canastra os principais problemas salientados pelos produtores são, respectivamente, o custo da produção 43%, legislação, normas, burocracia 21%, mão de obra 18%, mercado 10% e logística 8%.

Existem vários empecilhos que dificultam a adequação à legislação no processo de produção do queijo. Para os produtores, os mais significativos são: a legislação não condizente com a realidade da produção e do produtor (excesso de normas, burocracia). 36% dos produtores consideram esse o maior empecilho para se adequar a lei; 34% consideram a falta de recursos como o maior impedimento a adequação; 20% dos produtores já se adequaram a legislação; 8% não querem se adequar e 2% desconhecem as normas do processo de adequação.

Em ambos os casos, a legislação ocupa lugar de destaque. Afirmam os produtores que a legislação é um dos gargalos que emperram a produção bem como a comercialização de

queijos artesanais elaborados com leite cru na Microrregião da Canastra. Há um descompasso entre legislação/normatização e o processo de produção do Queijo Canastra. De acordo com João Carlos Leite, a legislação atual busca limitar tanto a produção como a comercialização dos queijos artesanais elaborados com leite cru as regiões de origem, tenta regionalizar a produção e o consumo, porém, salienta o produtor que isso seria impossível dado o volume de queijo produzido e a demanda de queijo já estabelecida em outros estados, principalmente em São Paulo e Rio de Janeiro. Em seu entendimento, essa tentativa de limitar a comercialização as regiões onde estão as áreas de produção é uma forma de impedir que produtores de queijos artesanais tenham acesso ao mercado dos grandes centros urbanos, ou seja, garantir que os queijos tradicionais elaborados com leite cru não concorram com os queijos industriais e importados no mercado brasileiro.

Destacamos que o arcabouço jurídico que rege a produção e comercialização de produtos de origem animal – principalmente de queijos elaborados com leite cru – vem sendo implementado desde a década de 1930, porém, ganhou força a partir dos anos 1990. Os problemas que emergiram na atualidade têm uma formação histórica, configuraram o que os juristas e “estudiosos” denominam de problemas sanitários ou de segurança alimentar. Para nós, estes problemas são de cunho econômico e político, mas não únicos, identificamos outros que se referem à infraestrutura e a questão territorial, ao qual denominamos de conflitos sócio-territoriais, é a estes que vamos nos ater a partir deste ponto.

#### 6.4 Infraestrutura e a questão territorial: os conflitos socioterritoriais na Serra da Canastra

A precariedade das estradas<sup>310</sup> que dão acesso aos produtores e fazem a conexão entre os municípios que compõem a Microrregião da Canastra é um problema que tem impactado negativamente a comercialização do Queijo Canastra e o turismo na microrregião. É um problema que data de longo tempo e que permanece na atualidade.

A má qualidade das estradas estende-se também para a área do Parque Nacional da Serra da Canastra - PNSC<sup>311</sup>. Esta situação compromete diretamente a comercialização dos

---

<sup>310</sup> A obra “A cidade morria devagar” de autoria de Carvalho; Leite (2004) descreve os problemas sócio-econômicos enfrentado pelos moradores e produtores do município de São Roque de Minas – MG. Dentre estes está a precariedade das estradas.

<sup>311</sup> Segundo o Plano de Manejo do Parque Nacional da Serra da Canastra - PNSC (IBAMA, 2005) para chegar ao PNSC é necessário transitar por estradas de terra, que se apresentam em precária condição de manutenção. No

queijos, gerando prejuízos para os produtores, principalmente no período do verão (outubro/março), época das chuvas na microrregião.

A figura 53 destaca a situação das estradas rurais nos dois períodos críticos: de estiagem e de chuvas.



Esta situação ficou visível durante a pesquisa de campo, onde foram percorridos 13.000 km, sendo 8.000 km em estradas de chão. Das 140 propriedades visitadas, 58 estão até 10 km de distância da sede (centro) do município; 49 de 11-20 km; 19 de 21-30 km, 8 de 31-

---

período da seca, ainda têm melhores condições de uso, mas no período de chuva há trechos intransitáveis e perigosos exigindo, em muitas situações, o uso de carro com tração 4x4.

40 km, e 6 acima de 40 km. As andanças pelas estradas de chão contavam sempre com três elementos: porteiros, poeira e barro.

As duas estações mais críticas para os produtores são inverno e o verão. No inverno, a seca e a baixa umidade prejudicam o rebanho leiteiro e toda a atividade produtiva desenvolvida na propriedade, a paisagem ganha uma coloração amarronzada, as estradas se transformam em um mar de poeira. Raro o produtor que não tenha silagem para o período da estiagem. Há produtores que utilizam a silagem durante todo o ano como forma de manter a produção, não há queda na produção de leite no outono/inverno, o gado alimentado com silagem e ração neste período produz um leite mais gordo (maiores teores de sólidos no leite<sup>312</sup>), ou seja, quanto mais elevado o teor de gordura do leite, maior rendimento na produção queijo. O problema verificado neste período é o aumento dos custos de produção.

No período da primavera/verão são as chuvas que representam problemas. Nos meses mais chuvosos (dezembro a março) as estradas rurais se tornam intransitáveis durante os dias de chuvas, dependendo os produtores de veículos com tração nas quatro rodas (4x4). Outro problema enfrentado pelos produtores nesse período é a queda no valor pago pelo quilo de queijo pelos queijeiros, podendo ocorrer variações que oscilam de R\$ 2,00 a R\$ 4,00 a menos por quilo de queijo.

Outros dois problemas salientados pelos produtores de São Roque de Minas<sup>313</sup>, Vargem Bonita e Delfinópolis são as desapropriações estabelecidas para a criação e aumento da área do Parque Nacional da Serra da Canastra - PNSC e para o (re)estabelecimento das atividades de mineração (extração de diamante). Por um lado, os produtores de queijo Canastra lutam para se manter a propriedade, o sustento da família, a produção e a tradição do queijo Canastra, por outro lado, o Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade - ICMBio - buscando resguardar as leis ambientais, proteger e ampliar a área do PNSC e a indústria mineradora precionando para que sejam liberada as áreas de exploração mineral<sup>314</sup>.

---

<sup>312</sup> De acordo com os produtores os teores de sólidos são maiores no outono e no inverno, e menores na primavera e no verão. Acrescentam que tanto a oferta de pastagem de qualidade (bem manejada, colhida na época certa) quanto de silagem balanceada, estimula o consumo do rebanho e favorece a produção de sólidos no leite, principalmente de gordura.

<sup>313</sup> Os moradores de São Roque de Minas culpam o Governo Federal de quebrar vários fazendeiros, pagando as terras do Parque pela metade do preço ou nada pagando. (CARVALHO; LEITE, 2004).

<sup>314</sup> Segundo o relatório do GTI (2006) a partir de informação prestada pelo então Instituto Brasileiro de Desenvolvimento Florestal - IBDF, o Departamento Nacional de Produção Mineral - DNPM autorizou a realização de pesquisas com vistas à ocorrência de diamantes na área exterior aos limites de 71.525 ha, uma vez que levantamentos geológicos haviam identificado a existência de rochas kimberlíticas na área do PNSC, fonte das maiores ocorrências de diamantes primários no mundo e raras no Brasil. A pesquisa autorizada pelo DNPM e realizada pela empresa SAMSUL identificou as primeiras ocorrências de kimberlitos mineralizados (diamantíferos) do País.

Constatamos que o conflito sócioterritorial existente no PNSC e seu entorno faz-se perceptível na atualidade, entretanto, parece-nos desprovido de clareza. A única certeza e afirmativa que temos é que os interesses são difusos. Em nosso entendimento, estes interesses difusos levaram a elaboração do DECRETO DE 24 DE JANEIRO DE 2006, que institui o Grupo de Trabalho Interministerial - GTI, com o objetivo de proceder estudos e propor medidas relativas à revisão dos limites do Parque Nacional da Serra da Canastra - PNSC. O decreto composto de sete artigos traz nos dois primeiros a seguinte menção:

Art. 1º Fica instituído Grupo de Trabalho Interministerial com o objetivo de proceder a estudos e propor medidas relativas à revisão dos limites do Parque Nacional da Serra da Canastra, criado por meio do Decreto nº 70.355, de 3 de abril de 1972.

Art. 2º Compete ao Grupo de Trabalho:

**I - promover estudos sobre a legislação e as medidas administrativas que criaram e visaram consolidar o Parque Nacional;**

**II - promover a identificação dos conflitos de uso do território contido nos seus limites; e**

**III - propor as medidas legais e administrativas necessárias à eventual revisão dos limites do Parque Nacional da Serra da Canastra, bem como a proporcionar a segurança institucional para a sua proteção.** (DECRETO DE 24 DE JANEIRO DE 2006, grifo nosso).

---

Acrescenta o relatório que até o momento em que as pesquisas foram paralisadas, dois corpos kimberlíticos, **Canastra 1 e Canastra 8**, tinham apresentado ocorrência de diamante e grande potencial de produção. Segundo a empresa SAMSUL MINERAÇÃO LTDA, **no corpo Canastra 1, onde as pesquisas geológicas foram mais detalhadas, os estudos mostraram um potencial de produção de diamante entre 550 mil a 2 milhões de quilates (1 quilate = 0,2g), por um período entre 5 a 8 anos. No corpo Canastra 8, onde as pesquisas geológicas foram mais incipientes, o potencial a ser explorado em um período entre 13 e 20 anos foi avaliado entre 40 a 139 milhões de quilates.** Caso confirmada a produção somente desses dois corpos mineralizados, o Brasil que, de acordo com dados oficiais, produz aproximadamente 300.000 quilates/ano de diamante, equivalente a US\$ 26.076.000 (SECEX e DNPM, 2005), a partir de minério secundário (aluvião), poderá passar a produzir, aproximadamente, 2,6 milhões de quilates/ano (US\$ 2,26 bilhões anuais), considerando as possibilidades previstas para a produção desses dois corpos. Há possibilidades para que o Brasil, que na atualidade contribui com apenas 0,02% da produção mundial de diamantes, passe, na pior das hipóteses, para a 8ª posição no *ranking* mundial, atualmente ocupado pela Namíbia com 2,2 milhões de quilates/ano (SCP, 2004). Esses dados justificam plenamente, sob o ponto de vista econômico, a lavra de diamante nesses dois locais, inserindo o Brasil em uma situação similar à do Canadá, que produz cerca de US\$ 1 bilhão/ano em lavras de diamante de kimberlito ocorrentes no Parque Nacional de Yellowknife, no interior de áreas indígenas. Em termos de geração de emprego, a empresa titular da área estima 1.300 postos de trabalho, o que também justifica a atividade em termos sociais, a qual será desenvolvida nos tempos médios estimados de sete anos em Canastra 1 e de dezesseis anos em Canastra 8.

A partir desses dados, pode-se dizer que, diferentemente da situação da exploração de quartzito, que tem impactos sócio-econômicos locais importantes, as atividades minerárias de pesquisa e eventual lavra dos kimberlitos no PNSC têm impacto nacional.

No entanto, **é patente que as pesquisas e, eventualmente, as futuras lavras não poderão ser retomadas ou autorizadas no cenário de permanência dos limites ou da categoria de unidade de conservação que atualmente caracterizam o Parque. Não há dúvida na legislação que conforma o Sistema Nacional de Unidades de Conservação - SNUC de que a pesquisa e lavra minerárias não são permitidas em parques nacionais.** (GTI, 2006. Grifo nosso).

O inciso II do Art. 2º **salienta a necessidade da identificação dos conflitos**<sup>315</sup> **existentes e a busca de soluções para os mesmos**. O que a grande parte da legislação não destaca é quais são os interesses e os sujeitos indiretamente envolvidos na disputa pelo território em questão.

Segundo Ferreira (2005), a perspectiva histórica e a estratégia conflituosa para regularização fundiária do PNSC estão presentes no cotidiano dos produtores. Acrescenta que as estratégias do Plano de Manejo de 2005, assim como do GTI de 2006, representam um retrocesso no debate sobre conservação ambiental do país em função da manutenção do argumento que é possível conservar a natureza sem as pessoas.

A resolução destes conflitos aguarda o entendimento entre as partes. A busca consensual para resolução dos conflitos é o objetivo do “Projeto Canastra: Justiça e Reconciliação”<sup>316</sup> (2015). De acordo com Ferreira (2015) o Juiz Federal Bruno Augusto Santos Oliveira de Passos-MG instaurou em janeiro de 2015 a “Comissão da Verdade e Reconciliação da Serra da Canastra”<sup>317</sup>, cujo objetivo é construir uma alternativa consensual para resolução do conflito na Serra Canastra.

Ainda segundo o autor, tais trabalhos também estão sendo acompanhados pela Defensoria Pública da União (DPU), Ministério Público Federal (MPF), Ordem dos Advogados do Brasil (OAB), Associação dos Juízes Federais do Brasil (AJUFB), etc. Destaca que a coordenação da referida Comissão está com o Professor André Luiz Freitas Dias do Programa Polos de Cidadania da Faculdade de Direito da Universidade Federal de Minas Gerais. Há também uma Perícia Judicial em andamento que além dos levantamentos de campo está propiciando várias oficinas com as comunidades da Canastra atingidas nesse árduo e moroso processo de redefinição fundiária.

---

<sup>315</sup> Segundo o relatório do GTI (2006) **são quatro os principais conflitos, instalados e potenciais, verificados entre as atividades desenvolvidas (ou a serem desenvolvidas) na área de cerca de 130 mil hectares (118 mil hectares na atualidade segundo o ICMBio - 2016), onde o Parque ainda não está implantado: i) a extração de pedras ornamentais – quartzitos**, envolvendo especialmente trabalhadores que moram no Município de Alpinópolis; ii) **a pesquisa de diamantes**; iii) **a atividade agropecuária tradicional** e iv) **a implantação de linha de transmissão de energia elétrica da Usina Hidrelétrica de Furnas**. (Grifo nosso).

<sup>316</sup> “O Projeto Canastra - Justiça e Reconciliação surgiu a partir da necessidade de busca de uma alternativa consensual para a resolução de um conflito judicializado na Justiça Federal há 38 anos: a criação e implantação do Parque Nacional da Serra da Canastra”. (PROJETO CANASTRA, 2015). Disponível: <<http://projetcocanastra.com.br/institucional/>> - Acesso: 08 jan. 2016.

<sup>317</sup> Segundo Ferreira (2015) tal iniciativa baseia-se nos estudos de Fernandes (2012), Ferreira (2013) e na obra “Designing Systems and Processes for Managing Disputes” (Configurando Sistemas e Processos para Lidar com Conflitos) de Rogers et al. (2013). Nesse contexto, vale ressaltar também as pesquisas de: Oliveira (1992), Rodrigues (2001), Barbosa (2007), Chaves et al. (2008), Moura (2013), Almeida (2014) e Santos (2014) que tratam sobre a região do Parque da Serra da Canastra sobre diferentes olhares, e convergem quanto à conflitualidade territorial existente.



Conclui Ferreira (2015, p. 135) que talvez a alternativa esteja justamente nos levantamentos da Comissão da Verdade e Reconciliação da Serra da Canastra, assim como na Perícia Judicial sobre os Povos e Comunidades Tradicionais da Canastra que possibilitará um amplo entendimento sobre os Canasteiros cujo modo de vida está ancorado na lógica da terra de trabalho, na ordem moral camponesa<sup>318</sup>, nas festas, rezas e tradições que garantiram muitas características ambientais atuais do entorno do Parque. Por isso, não se vislumbra uma alternativa dentre os projetos e disputas existentes, senão a luta e defesa do território Canasteiro que poderá sofrer outras ações para além da Conservação Ambiental, ou seja, a mineração e o turismo surgem como novos elementos de um território em constante disputa.

Segundo o Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis - IBAMA (2005) o PNSC, compreende uma área de aproximadamente 200 mil hectares, foi criado por meio do Decreto nº 70.355, de 3 de abril de 1972, está situado na região sudoeste do Estado de Minas Gerais, abrangendo os municípios de São Roque de Minas (41,13%), Vargem Bonita (31,63%), Capitólio (18,78%), Delfinópolis (40,30%), São João Batista do Glória (46,51%) e Sacramento (2,46%). Na criação do PNSC, a desapropriação de terras e a não-aceitação dos limites dessa Unidade de Conservação (UC) por parte da comunidade local foram motivos de conflito<sup>319</sup> entre esta e o órgão gestor. De acordo o ICMBio (2016), do total de 200.000 ha de área decretada, 82.000 ha estão com a situação fundiária regularizada, enquanto os outros 118.000 ha aguardam regularização.

Acrescenta o IBAMA (2005) que a Zona de Amortecimento - ZA - do PNSC, abrange 11 municípios<sup>320</sup>, foi definida com base nos seguintes critérios: remanescentes de fragmentos

<sup>318</sup> Para nós, essa moral é também caipira.

<sup>319</sup> Sobre os conflitos em torno do estabelecimento do Parque Nacional da Serra da Canastra - PNSC, consultar o trabalho realizado por FERREIRA, Gustavo Henrique Cepolini. **A regularização fundiária do Parque Nacional da Serra da Canastra e a expropriação camponesa**: da baioneta à ponta da caneta. 2013. Total de folhas (261). Dissertação (Mestrado em Geografia) - Departamento de Geografia, Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo - USP, São Paulo, 2013.

<sup>320</sup> Municípios

	% abrangido pelo(a)	
	Parque	ZA
<b>São Roque de Minas</b>	<b>43,667</b>	<b>25,49</b>
<b>Vargem Bonita</b>	<b>6,535</b>	<b>7,57</b>
São João Batista do Glória	12,926	9,21
<b>Delfinópolis</b>	<b>28,085</b>	<b>27,37</b>
Capitólio	4,955	10,71
Sacramento	3,828	10,09
Alpinópolis	0	0,06
Cássia	0	1,73
Ibiaci	0	0,72
Passos	0	1,37
<b>Piumhi</b>	<b>0</b>	<b>5,24</b>
<b>Total</b>	<b>100%*</b>	<b>100%*</b>

\*Valor com aproximação

Fonte: IBAMA, 2005. Adaptação: Simoncini, 2016. Grifo nosso.

florestais; áreas de risco pela expansão urbana; áreas contíguas à UC onde são realizadas atividades que possam comprometer a integridade do Parque; áreas que necessitam de regulamentação do uso da terra e de outros recursos, com vistas à proteção da Unidade e microbacias; necessidade de proteção de habitats para o pato-mergulhão (*Mergus octocetaseus*).

Quanto aos três (São Roque de Minas - 41,13%, Vargem Bonita - 31,63%, e Delfinópolis - 40,30) dos seis municípios da UC/PNSC, estão localizados os estabelecimentos rurais onde se produz o queijo Canastra.

Destacamos que um dos elementos geradores de conflitos socioterritoriais na microrregião é o fato da Serra da Canastra ser considerada uma das quatro maiores províncias diamantíferas de Minas Gerais, conforme salienta Benitez (2009). Segundo a autora a Província Serra da Canastra mostra uma população substancialmente diferente das demais (Serra do Espinhaço, Noroeste São Francisco, Alto Paranaíba). Ocorrem cristais octaedros, incolores, bastante puros, de ótima qualidade comercial. Complementa Benitez (2009, p.108),

[...] A Província Serra da Canastra se resalta ainda no contexto geoeconômico do diamante no Brasil, por abranger a primeira reserva legal protocolada em uma rocha-fonte primária, no kimberlito Canastra-1 (município de São Roque de Minas), bem como um outro corpo próximo, o kimberlito Canastra-8 (município de Delfinópolis), com grande potencial econômico imediato. (BENITEZ, 2009. p. 58).

Dois projetos de lei (PL) aprovados pela Câmara dos Deputados em 2010 estão em tramitação no Senado Federal. O PL nº 1.448/2007 tem como proposta o desmembramento de uma área de 47.516,15 ha da área total do PNSC, de 197.797,05 ha. Essa alteração redefine os limites do PNSC diminuindo sua área total para cerca de 150.280,88 ha, e o PL nº 1.517/2007 propõe que área de 47.516,17 ha seja excluída da área original do PNSC e transformada em Área de Proteção Ambiental - APA. Destacamos que a APA é uma categoria de unidade de conservação mais permissiva que o PNSC.

A configuração da Serra da Canastra como uma das províncias de diamantes disponíveis no Estado e os problemas fundiários envolvendo o PNCS demonstram que os conflitos existentes permeiam e vão além dos situados na produção e circulação do queijo Canastra.

Salientamos que a mineração de diamante não é algo recente na Microrregião da Canastra. Como exemplo, destacamos o município de Vargem Bonita<sup>321</sup> que, segundo o IBGE (2015), viveu a febre do garimpo de diamante a partir de 1930, processo este, que de acordo com os produtores de queijo Canastra não geraram transformações sócio-econômicas significativas para Vargem Bonita.

Referente ao histórico e o fim do garimpo na Microrregião da Canastra, destacam Bizerril, Soares e Santos<sup>322</sup> (2008):

O garimpo na região da Canastra surgiu no comecinho do século XIX e durou cerca de 90 anos. Os principais municípios onde havia garimpo eram Vargem Bonita e São Roque de Minas, com grande parte concentrada no distrito de São José do Barreiro. As fontes de diamantes nessas regiões eram tantas que atraíram diversos imigrantes em busca de uma vida mais abundante.

O garimpo era dividido em áreas cedidas pelos donos das terras, os fornecedores. Os garimpeiros eram chamados de meia-praça, que significava uma partilha de 50% do valor líquido da renda dos diamantes com o proprietário, o que pagava o uso das terras e da água.

Os garimpeiros usavam o escafandro para procurar diamantes no fundo d'água. O escafandro era um capacete com frente de vidro, ligado a uma mangueira na superfície onde uma pessoa era responsável por bombear oxigênio para quem mergulhasse. Junto com esse capacete, eram colocadas duas rochas ou pedaços de chumbo presos ao corpo para manter o garimpeiro debaixo d'água. Todo esse equipamento pesava em torno de 72 quilos.

Além desses equipamentos, os garimpeiros tinham de revirar os monções (pedras, cascalhos e terra retirados da água) para descobrir os diamantes. Era um trabalho braçal. Ajuda mesmo só de carros de boi que arrastavam os montes de terra.

Todo dinheiro ganho, na maioria das vezes era “torrado” em cabarés, cachaça e diversão. O movimento era tanto que havia até um cinema na região dos Bentos, a três quilômetros de Vargem Bonita. A região chegou a ter uma população flutuante de 20 mil habitantes. As pessoas migravam aos montes, mas não ficavam muito tempo. No auge do garimpo, nas décadas de 1940 e 1950, São Roque de Minas chegou a ter 12 mil habitantes.

O garimpo se manteve na região até a década de 1970. Nos anos 1980, com a fiscalização e proibição do antigo IBDF (hoje IBAMA), houve o declínio da atividade na região. Após essa proibição e o fechamento dos garimpos, os moradores tiveram dificuldades para encontrar uma nova atividade, pois muitos não sabiam fazer nada além de garimpar, já que não plantavam nem produziam alimentos para sua subsistência.

---

<sup>321</sup> De acordo com o IBGE (2015) o núcleo populacional de Vargem Bonita surgiu entre 1935 e 1936, quando da descoberta de diamantes no Rio São Francisco, nas proximidades da “Fazenda Vargem Bonita”. A descoberta de diamantes e as notícias de oportunidades de trabalho no garimpo foram determinantes para o afluxo de garimpeiros, oriundos de várias regiões do país para os terrenos da Fazenda Vargem Bonita. Esse contingente populacional, via de regra nômade, em menor número se fixou no povoado que já se formara, constituindo família, construindo casas e promovendo outras atividades que foram dando aspectos urbanísticos ao arraial. Por estar a cidade localizada em território da antiga Fazenda denominada “Vargem Bonita”, originou-se o nome do atual município de Vargem Bonita. Complementa o IBAMA (2005) que após os anos 1970, o garimpo manual passou a ser substituído pelo garimpo mecanizado, tornando a degradação ambiental mais visível, o que gerou nos anos de 1980 uma pressão, por parte dos ambientalistas, pelo fechamento dos garimpos. Em 1989, diversos garimpos em Minas Gerais foram fechados pelo IBAMA, inclusive o de Vargem Bonita.

<sup>322</sup> BIZERRIL, Marcelo; SOARES, Carla Cruz; SANTOS, Jean Pierre. (Org.). **Um lugar chamado Canastra**. Atibaia: Instituto Pró-Carnívoros, 2008.

Na percepção de alguns antigos garimpeiros, o garimpo só terminou mesmo devido à destruição dos leitos do rio São Francisco. O rio estava começando a secar e a água ficou barrenta. Mas essa foi só uma consequência da garimpagem desenfreada. (BIZERRIL; SOARES; SANTOS, 2008. p. 50-51).

Com a degradação do leito do Rio São Francisco, próximo ao Parque Nacional da Canastra foi proibido o garimpo na região, ocorrendo momentos de reabertura entre 1992 e 1996. Ainda em 1996 após intensificação da fiscalização ocorreu o fechamento por completo da atividade mineradora de diamantes.

Com a proibição e fechamento completo do garimpo, os garimpeiros locais passaram a desenvolver outras atividades ou mesmo, tornaram-se servidores municipais, estaduais e ou mesmo federais<sup>323</sup>.

Tendo como base os problemas anteriormente expostos podemos afirmar que os problemas vividos e enfrentados pelos produtores em relação à produção e comercialização do Queijo Canastra são respectivamente a legislação, a precariedade das estradas que dão acesso as propriedades onde são produzidos o Queijo Canastra, a criação e expansão do PNSC e possivelmente a (re)implantação da atividade mineradora na microrregião por empresa(s) e grupo(s) transnacionais.

Possivelmente, a extração de diamantes irá alterar a estrutura fundiária dos municípios onde serão desenvolvidas tais atividades e nas áreas dos municípios do entorno. Impactará diretamente as propriedades produtoras de Queijo Canastra e o PNSC.

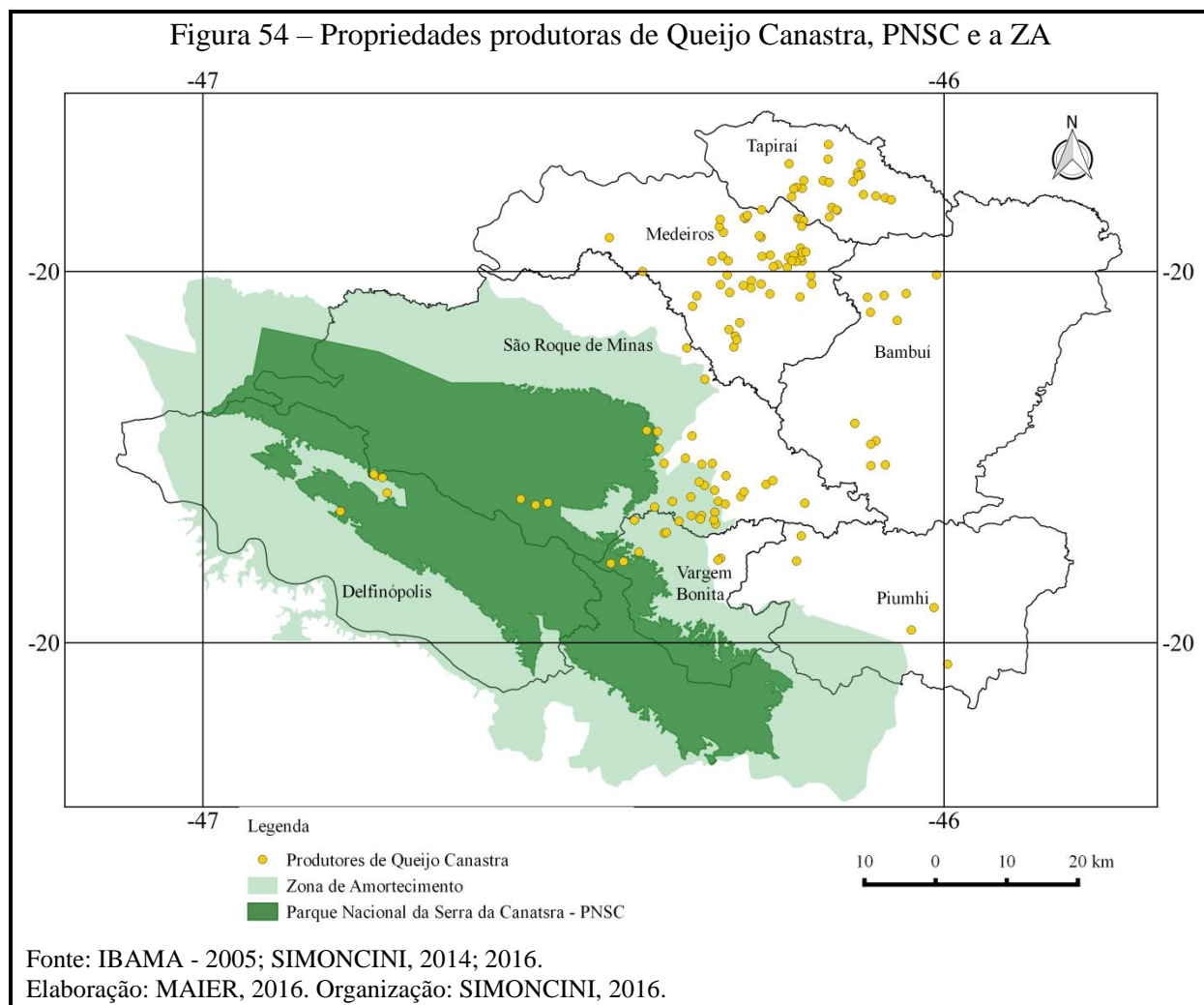
Na figura 54 – demonstramos a localização das propriedades produtoras de queijo Canastra, a área do PNSC e ZA. Verificamos que há produtores de queijo Canastra<sup>324</sup> que tem propriedades situadas na área e nas bordas do PNSC e um número significativo na ZA. Estes estão localizados respectivamente nos municípios de São Roque de Minas, Vargem Bonita e Delfinópolis, aguardam juntamente com os demais proprietários de terras o andamento na justiça do processo que definirá quais os critérios das desapropriações/indenizações, como e quando serão indenizados. Por fim, destacamos novamente, que há dois projetos de lei – PL nº 1.448/2007 e o PL nº 1.517/2007 – aguardando apreciação pelo Senado Federal. Estes

---

<sup>323</sup> Com a proibição do garimpo na microrregião a partir de meados da década de 1990, alguns garimpeiros estabeleceram-se como funcionários do PNSC, exercendo principalmente a atividade de segurança no parque.

<sup>324</sup> No caso específico dos produtores agropecuários ocupantes tradicionais da área do PNSC, iniciativa da Gerência do IBAMA em Minas Gerais já proporcionou a assinatura de termos de compromisso individuais que estabelecem a continuidade das atividades, com a contrapartida de sua contenção nas áreas ocupadas anteriormente à aprovação do mais recente plano de manejo do PNSC. A vigência dos termos de compromisso que abrangem os produtores agropecuários poderá estender-se até que sejam efetivados os processos das desapropriações, as quais estima-se que, caso mantidos os recursos anualmente disponíveis para tal finalidade no IBAMA, ocorram em prazo significativamente longo.

projetos alteram a área do PNSC e autorizam a atividade minerária na região. Possivelmente, com a implantação da extração mineral de base industrial, haverá uma reorganização da estrutura fundiária dos municípios envolvidos e dos municípios do entorno.



Dos 140 produtores visitados na Microrregião da Canastra, estão estes localizados respectivamente nos seguintes municípios: Medeiros - 51, São Roque de Minas - 37, Tapirai - 23, Bambuí - 10, Vargem Bonita - 8, Delfinópolis - 6 e Piumhi - 5.

## 6.5 Os produtores formais e informais na Microrregião da Canastra

Os produtores de Queijo Canastra – alguns dos cadastrados e em processo de cadastramento e principalmente os não cadastrados –, sentem-se inseguros e cépticos em relação a legislação, a justiça, aos órgãos e autarquias do governo estadual e principalmente federal.

A liderança e representatividade dos produtores vêm sendo realizada pela Associação dos Produtores de Queijo Canastra - APROCAN<sup>325</sup>, que tem como presidente o produtor João Carlos Leite. Segundo João Carlos Leite (Presidente da APROCAN) e Paulo Henrique de Matos Almeida (Gerente Executivo da APROCAN) a associação está em processo de expansão, busca associar e representar o maior número de produtores de queijo Canastra na microrregião.

De acordo com Almeida (2016) a APROCAN que tinha 15 produtores associados em 2010 está fechando o ano de 2016 com 41 produtores como demonstra a figura 55. Destaca que nos últimos quatro anos, o número de associados cresceu 150% e há de um a dois pedidos por semana de produtores de queijo Canastra solicitando filiação na APROCAN. Salienta que existem onze pedidos de associação/filiação em aberto neste final de ano (2016) que serão analisados e votados somente em 2017 pelos associados da APROCAN.

<b>Municípios</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>
BambuÍ	0	0	0	0	0	0	0
Delfinópolis	0	0	0	0	0	1	3
Medeiros	9	7	7	8	8	6	6
Piumhi	0	0	0	1	1	1	2
São Roque de Minas	4	5	7	9	10	18	24
TapiraÍ	1	1	1	2	2	2	2
Vargem Bonita	1	1	1	3	3	3	4
<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>14</b>	<b>17</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>31</b>	<b>41</b>

Fonte: APROCAN, 2016. Elaboração: SIMONCINI, 2016.  
 Média de produção por produtor: 20 peças/unidades/dia (cada unidade equivale a 1,2 kg)  
 Quantidade produzida por produtor/dia: 20 und. x 1,2 kg = 24 kg/dia  
 Quantidade produzida por produtor/mês: 24 kg/dia x 30 dias = 720 kg/mês.

<sup>325</sup> Associação dos Produtores de Queijo Canastra - APROCAN - Data de abertura APROCAN: 21/12/2005 - CNPJ 07.815.773/0001-75 - Av. Padre Murilo de Almeida Conceição nº 215 - Centro - São Roque de Minas - MG - CEP 37928-000 - Tel. (37) 98831-1308. A APROCAN conta com 02 funcionários. É representada pelo presidente: João Carlos Leite, vice-presidente: Johnne Santos Castro, gerente executivo: Paulo Henrique de Matos Almeida e pela zootecnista: Valéria Vânia Rodrigues.

Salientamos outra associação já consolidada na Microrregião da Canastra que vem ganhando destaque, a Associação dos Produtores de Queijo Canastra de Medeiros - APROCAME<sup>326</sup>. Segundo a presidente da APROCAME Vanice Aparecida de Moraes Leite<sup>327</sup>, os produtores associados da APROCAME são responsáveis pelo único entreposto da microrregião. De acordo com a presidente, o entreposto inaugurado em agosto de 2013 tem capacidade de armazenagem de 9 toneladas mês, atualmente está armazenando 3 toneladas mês, conta com 5 produtores associados<sup>328</sup> (3 associados de Medeiros e 2 de Tapiraí) e 5 funcionários, tendo ainda 1 representante comercial em São Paulo, 1 veterinário (responsável técnico pelo Entreposto), 1 contador (responsável pela parte administrativa e contábil do Entreposto) e a Presidente.

Destaca Vanice Aparecida de Moraes Leite (2016) que o entreposto além de atender os turistas e a população local e dos municípios do entorno, atende as cidades de vários estados (SP, MG, RJ, PR, MS, RS, ES, MA, GO, DF) e as principais capitais do país (São Paulo, Belo Horizonte, Rio de Janeiro, Curitiba, Campo Grande, Porto Alegre, Goiânia e até mesmo o Brasília). Acrescenta que a Feira Gastronômica do Queijo Canastra de Medeiros realizada desde 2014<sup>329</sup> pela Prefeitura Municipal de Medeiros contribuiu, com os associados do entreposto e com os produtores de Queijo Canastra do município, pois se constitui em um importante canal de divulgação e valorização do Queijo Canastra. Explica que a peça (unidade) do Queijo Canastra (1,2 kg) em 2014 valia R\$ 28,00 (vinte e oito reais), atualmente vale R\$ 50,00 (cinquenta reais). Afirma que essa valorização é reflexo do trabalho dos produtores de Queijo Canastra, da APROCAME e APROCAN, da Prefeitura Municipal de Medeiros, do técnico da EMATER/MG - Medeiros, da divulgação das mídias sociais, da Feira

---

<sup>326</sup> Associação dos Produtores de Queijo Canastra de Medeiros - APROCAME - Data de abertura da APROCAME: 15/02/2002 - CNPJ 04.940.885/0001-60 - Inscrição Estadual: 001765464002 - Rua Geraldo Lemos nº 12 - Centro - Medeiros - MG - CEP 38930-000 - Tel. (37) 3434-5238 - Site: <http://www.aprocame.com.br/index.php>

<sup>327</sup> A entrevista da Presidenta da APROCAME foi realizada no dia 15 de dezembro de 2016 às 20 horas e durou aproximadamente 40 minutos.

<sup>328</sup> Elucida a presidente da APROCAME que estes associados também são associados da APROCAN. Acrescenta que na constituição da APROCAME em 2002 haviam 40 associados. Verificamos na pesquisa de campo (2014; 2016) que em 2014 haviam 07 (sete associados) que produziam em média 4,8 toneladas /mês) e em 2016 consta 05 (cinco associados) produzindo 3 toneladas mês, ou seja, diminuição de quase 2 toneladas mês. Segundo a presidente da APROCAME o entreposto está operando com 1/3 da sua capacidade. Os associados do entreposto não estão conseguindo atender a demanda do mercado de queijos artesanais na atualidade.

<sup>329</sup> Os dias da Feira Gastronômica do Queijo Canastra de Medeiros foram: 27 e 28 de setembro de 2014; 25, 26 e 27 de setembro de 2015; 23, 24 e 25 de setembro de 2016.

Gastronômica do Queijo Canastra de Medeiros<sup>330</sup> e do trabalho desenvolvido pelo Grupo de Trabalho do Slow Food Brasil sobre Queijos Artesanais.

Como explica Profa. Adriana Luzia de Moraes<sup>331</sup> – Secretária de Educação e Turismo do município de Medeiros – em relação à proposta da Feira Gastronômica do Queijo Canastra de Medeiros,

Nossa preocupação é que cada vez mais os produtores diminuem e o que a gente quer é o contrário, que os produtores consigam a sua valorização diante das dificuldades que a gente tem e continuem produzindo e valorizando o seu produto (G1<sup>332</sup>, 2014).

Por outro lado, constatou-se que o número de produtores vem diminuindo, o que não significa uma diminuição da produção. Além da legislação e da burocracia, o que preocupa os produtores entrevistados – principalmente os produtores informais – é a monopolização da produção do queijo e do uso da marca Região do Queijo da Canastra por um ou mais grupos de produtores<sup>333</sup>, estando estes vinculados as denúncias feitas ao IMA, MAPA, Vigilância Sanitária e ao Ministério Público. De acordo com os produtores as denúncias estão vinculadas a disputas de mercados e partem não somente dos produtores de Queijo Canastra, como também de diversas fontes anônimas.

Verificamos que vem se formando na Microrregião da Canastra um grupo de produtores mais capitalizados e cooperativos, contribuindo estes de várias maneiras, ajudando os produtores que possuem poucos recursos a efetuar melhorias nas suas queijarias e

<sup>330</sup> A Lei Nº 388, de 18 de setembro de 2014, “Institui o ‘Dia do Produtor de Queijo Canastra de Medeiros’ e Dispõe sobre a criação da Feira Gastronômica do Queijo Canastra de Medeiros/MG e dá outras providências”. A Câmara Municipal de Medeiros, Estado de Minas Gerais, no uso de suas atribuições legais, aprovou, e eu (Manuel Mourão Bahia) Prefeito Municipal, sanciono a seguinte lei: Art. 1º - Fica instituído o “Dia do Produtor de Queijo Canastra de Medeiros” a ser comemorado anualmente no dia 27 de setembro. Art. 2º - Fica criada, no município de Medeiros/MG, a “FEIRA GASTRONÔMICA DO QUEIJO CANASTRA”.

<sup>331</sup> Adriana Luzia de Moraes compõe conjuntamente com Maria Lúcia das Chagas, Marlene Aparecida Leite Chave, Cleide Aparecida Goulart, Soneida Alves Gomes, Maria Helena de Faria Gonçalves e Ricardo Victor Garcia de Carvalho a comissão organizadora da Feira Gastronômica do Queijo Canastra de Medeiros (PORTARIA Nº 087/2016).

<sup>332</sup> G1. **Cidade de Medeiros realiza primeira festa gastronômica do Queijo Canastra** - 2014. Disponível: <<http://g1.globo.com/mg/centro-oeste/mgtv-1edicao/videos/v/cidade-de-medeiros-realiza-primeira-festa-gastronomica-do-queijo-canastra/3661525/>> - Acesso: 14 dez. 2016.

<sup>333</sup> Segundo Inhan Matos (2016) o nome da região e seu *savoir faire* do Queijo Canastra estão sendo protegidos legalmente, por meio da IG, por um grupo limitado de produtores empreendedores, que dispõe de recursos financeiros suficientes para incorporar toda a legislação ao seu modo de produção. Acrescenta a pesquisadora que essa situação não somente é preocupante pela carga de responsabilidade sobre a pequena APROCAN, mas também pela sua incapacidade de ampliar seu papel. Os fatores que a limitam, encontram-se concentrados na legislação, na qual o conhecimento tácito do produtor esbarra no conhecimento formal do fiscal, provocando os embates de conhecimento difíceis de serem resolvidos.



estimulando-os a se associarem a APROCAN, a se organizarem e a escoar a sua produção, bem como, divulgando o queijo Canastra Brasil através de feiras, seminários, simpósios, encontros ou mesmo congressos (nacionais e internacionais) relacionados a produção e comercialização de queijos artesanais elaborados com leite cru no Brasil, onde participam produtores, *maître fromager* / *maestro casaro* (mestre queijeiro), pesquisadores, acadêmicos, chefes de cozinha, empresários, comerciantes, especialistas e profissionais de diversas áreas e seguimentos. Estes produtores estabelecem articulações com políticos locais e regionais e fazem pressão junto aos órgãos de regulamentação e fiscalização (IMA e MAPA) com o apoio de associações, ONGs, grupos e movimentos que preconizam a troca de saberes e defendem a produção de queijos artesanais elaborados com leite cru no Brasil e no mundo.

Neste contexto, afirmamos que há na atualidade uma lacuna que permite que os produtores iniciem uma grande transformação, entretanto, essa tem como obstáculos a legislação; a falta de recursos financeiros/humanos, o baixo valor pago pelo queijo, a ausência da cultura cooperativista<sup>334</sup> e a inexistência de uma política pública. Referente ao primeiro problema elucida Cintrão (2016):

[...] 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 intrinsicamente ligadas a conhecimentos especializados, com instrumentos e mecanismos que buscam governar à distância a riqueza, a saúde e a felicidade das populações. É o sentido deste governo e dado pela referencia à indústria (e a 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. (CINTRÃO, 2016. p. 266).

Referente a ausência de uma política pública eficiente voltada para os produtores de queijo, preconiza Inhan Matos (2016, p. 192): [...] faz-se necessário a formulação de uma política pública que tenha por conceito o saber fazer como parte do conhecimento tácito e a sua transmissão é tão importante quanto aquele que o produz. Preservar é garantir a tradição.

---

<sup>334</sup> Verificamos que a maioria dos produtores são resistentes a qualquer forma de associação, entretanto, são extremamente solidários e prestativos, característica basilar da cultura caipira.

Tais problemas somados aos outros já abordados anteriormente, comprometem a tradição, o saber fazer, a produção do queijo Canastra e os mais de duzentos anos de história, vivência e experiência das famílias que se estabeleceram nos rincões da Canastra.

## 7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Realizar um trabalho sobre a produção e os produtores de Queijo Canastra foi uma tarefa difícil e delicada, pois envolveu elementos naturais, humanos, culturais, econômicos e políticos que se configuraram historicamente e ainda estão em processo na Microrregião da Canastra. Ademais, nas últimas décadas, esses elementos se intensificaram, gerando problemas e conflitos, no que tange a legislação – que estabelece o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, especificamente a produção de queijos artesanais elaborados com leite cru –, e também aos conflitos socioterritoriais referentes a ampliação da área do Parque Nacional da Serra da Canastra - PNSC e a implantação da indústria de exploração de diamantes.

Deixamos claro, que para responder as nossas inferências e inquietudes percorremos um caminho metodológico e um referencial teórico que perpassa várias ciências, o que nos deu segurança para refutar uma série de normas e procedimentos. Entre tantas, a que rotulou os milhares de produtores de queijos artesanais de CLANDESTINOS, e as que os impedem de se (re) produzir e viver a sua própria tradição.

Verificamos no decorrer da investigação que outros grupos (indígenas e negros) que viveram na região da Canastra também foram privados de suas tradições e expulsos de suas terras, ou até mesmo assassinados em nome da lei, que tinha como princípio a posse das terras e a riqueza material.

Neste contexto, concordamos com a afirmativa de Bizerril; Soares; Santos (2008) de que “a Serra da Canastra é única. É um lugar de resistência da cultura caipira, retrato fiel do interior do Brasil [...]”. Para nós, os produtores de Queijo Canastra materializam os caipiras de outrora. Seus ancestrais interiorizaram os sertões do “Oeste das Minas”, ocupavam terras que não estavam ainda integradas ao processo de exploração capitalista. Nestes rincões estabeleceram seus saberes, edificaram seu modo de viver e constituíram suas famílias. Fundaram desta maneira, um modo de vida, uma tradição, uma cultura e um produto que é único: o Queijo Canastra.

Entretanto, mesmo distantes do centro econômico e político do país, estes produtores não estavam alheios ao processo de industrialização/urbanização instaurado após 1930, que levou a instalação e expansão das indústrias lácteas, principalmente no Estado de São Paulo e na região sudeste do país. Ambos os processos estabeleceram os parâmetros para elaboração e implementação das leis sanitárias – de base industrial – que iria reger a produção nacional de

leite e derivados. Legislação essa, que atendia aos interesses políticos e principalmente econômicos do Estado, representante dos industriais em ascensão. Constatamos a partir daí a execução de um projeto de desenvolvimento que priorizava o modelo industrial em detrimento de qualquer outro existente.

Destacamos que entre a década de 1930 e 1960 foi estabelecido concomitantemente um conjunto de normas e políticas públicas em âmbito federal e estadual que visava limitar e suprimir qualquer forma de produção e produto que não fosse industrial. Entre ações do Estado figuravam: subsídios a produção industrial e as indústrias de beneficiamento, processamento e distribuição de carne, leite e derivados; implantação de escolas técnicas e universidades vinculadas ao setor agropecuário, transformação da base técnica da agricultura e a implementação dos complexos agroindustriais.

Este processo de modernização deixou de fora os minifúndios e as pequenas propriedades, onde foram excluídos da “modernização” milhares de produtores rurais, entre eles, os de queijos artesanais elaborados com leite cru, mas especificamente os produtores de Queijo Canastra.

De modo geral, os produtores de Queijo Canastra ficaram a margem das políticas públicas e das linhas de financiamentos e foram ignorados pelo Estado.

Constatamos que a partir da década de 1990 ocorreram transformações socioeconômicas e o reconhecimento sociocultural da produção do Queijo Canastra – fruto da luta dos produtores de queijo artesanais elaborados com leite cru, tanto da Microrregião da Canastra, como das demais microrregiões de Minas Gerais e do Brasil – que contribuíram positivamente com o desenvolvimento da microrregião, com os produtores e a produção do Queijo Canastra. Dentre as melhorias e as contribuições estão: abertura da Saroncredi em 1991 no município de São Roque de Minas - MG; acesso ao PRONAF (1999/2000 - 2014/2015) pelos produtores de leite e/ou Queijo Canastra; organização dos produtores de Queijo Canastra e conseqüentemente a abertura da Associação dos Produtores de Queijo Canastra de Medeiros - APROCAME (2002) e da Associação de Produtores de Queijo Canastra - APROCAN (2005); identificação da Microrregião da Canastra como produtora do Queijo Minas Artesanal<sup>335</sup>; inscrição do Modo de Fazer<sup>336</sup> do Queijo Artesanal da Canastra no Livro de Registro dos Saberes (2008) como Patrimônio Cultural Imaterial pelo Instituto do

---

<sup>335</sup> Portaria nº 694, de 17 de novembro de 2004 (IMA, 2004).

<sup>336</sup> O Modo de Fazer do Queijo Artesanal do Serro foi o primeiro a ser registrado pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais - IEPHA/MG no Livro dos Saberes do como Bem Imaterial do Patrimônio Cultural do Estado de Minas Gerais. Foi inscrito no Livro de Registro de Saberes em 2002 (IEPHA, 2002).

Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN); pavimentação das rodovias MG-341<sup>337</sup> (2009) LMG-827<sup>338</sup> (2011) – demanda antiga na Microrregião da Canastra –; conquista do registro de Indicação de Procedência do Queijo Canastra<sup>339</sup> (2012); inauguração do Museu do Queijo Canastra de Medeiros<sup>340</sup> em 2012; instalação do Centro de Qualidade do Queijo Minas Artesanal de Medeiros<sup>341</sup> em agosto de 2013; lançamento da marca “Região Queijo da Canastra” – realizado no dia 10 de dezembro de 2014 em São Roque de Minas - MG –, pela Associação de Produtores de Queijo Canastra - APROCAN; elaboração e implementação da Lei N° 388, de 18 de setembro de 2014, que institui o ‘Dia do Produtor de Queijo Canastra de Medeiros’ e Dispõe sobre a criação da Feira Gastronômica do Queijo Canastra de Medeiros - MG; desenvolvimento do Programa “Implantação de Rotas Gastronômicas para a Manutenção do Processo Artesanal de Produção do Queijo da Canastra<sup>342</sup>” e por fim, a realização da Feira Gastronômica do Queijo Canastra de Medeiros nos anos 2014, 2015 e 2016.

Entretanto, identificamos e destacamos também que há uma série de problemas e conflitos que comprometem tanto as melhorias verificadas como também a produção e a tradição do Queijo Canastra bem como, o modo de vida dos produtores de queijo da Microrregião da Canastra.

Dentre os problemas estão o conjunto de normas que buscam padronizar a produção do Queijo Canastra. Na elaboração destas, são utilizados princípios industriais que buscam escala de produção, padronização, pasteurização, automação, artificialização, inoxização e, sobretudo, o lucro. Predomina a lógica da redução de custos e ampliação e reprodução do capital, principalmente dos grupos transnacionais que operam no setor lácteo, mais especificamente na produção e comercialização de queijos.

Destacamos que partir da década de 1990, estes princípios de base industrial, foram expandidos através de um arcabouço jurídico alicerçado no discurso da inocuidade, da sanidade e das boas práticas de fabricação, na realidade, seguem uma ordem econômica e política iniciada na década de 1930, que foi se consolidando nas décadas seguintes.

---

<sup>337</sup> A MG-341 - estabelece ligação entre os municípios de Piumhi, Vargem Bonita e São Roque de Minas.

<sup>338</sup> A LMG-827 liga os municípios Bambuí a Medeiros.

<sup>339</sup> Indicação de Procedência do Queijo Canastra concedida pelo INPI em 13 de março de 2012.

<sup>340</sup> O Museu do Queijo Canastra de Medeiros recebeu o nome de Pedro Teixeira Nunes, tradicional produtor de Queijo Canastra, homenageado pela Câmara de Vereadores e a Secretaria Municipal de Educação e Cultura.

<sup>341</sup> O Centro de Qualidade do Queijo Minas Artesanal de Medeiros é administrado pelos produtores associados à APROCAME.

<sup>342</sup> O Programa “Implantação de Rotas Gastronômicas para a Manutenção do Processo Artesanal de Produção do Queijo da Canastra” é coordenado pelo Prof. Jonas Guimarães e Silva do IFMG - Campus Bambuí. Este programa é realizado com recursos do ProExt 2015 (MEC/SESU).

A forma como as normas foram impostas aos produtores, não respeitam o modo de fazer e a artesanidade do processo de produção do Queijo Canastra e prejudicam a produção e a comercialização de queijos artesanais elaborados com leite cru e os produtores de queijos artesanais das diversas regiões do Brasil, entre estes, os produtores de Queijo Canastra. Nossa vivência na Microrregião da Canastra permitiu perceber que cada queijo é único, na forma, na aparência, na textura e no sabor, revelando o saber fazer particular de cada produtor

Salientamos que tanto a legislação federal quanto estadual situa no mesmo plano a produção industrial e a produção artesanal, omitem e ignoram que a produção artesanal é fonte de renda dos produtores de Queijo Canastra. Essa legislação busca estabelecer normas e procedimentos industriais, ignorando que as indústrias se desenvolveram se apossando de técnicas e saberes tradicionais provenientes da experiência e do saber fazer dos milhares de produtores de queijos artesanais que vivem nos sertões do Brasil.

Um dos exemplos desse descaso ou mesmo desconhecimento do processo de produção e da tradição do queijo artesanal é a proibição do uso de madeira. Como especificado no Dossiê do IPHAN (2014), a produção do queijo sempre se fez em fôrmas e bancas queijeiras confeccionadas com madeiras nobres da região. As fôrmas de madeira deixaram de ser usadas há muitos anos, sendo substituídas por fôrmas plásticas, de higienização mais fácil. Por imposição da legislação sanitária de 2002, as bancas de madeira têm sido substituídas por bancas de ardósia, granito ou aço inox. Entretanto, essas inovações têm causado alterações no “pingo”, fermento lácteo que estabelece as características específicas aos queijos artesanais, fundamental no processo de fermentação e cura dos queijos artesanais das diversas microrregiões de Minas Gerais.

Neste contexto, identificamos que alguns produtores apoiados por pesquisadores e mestres queijeiros, defendem o retorno da madeira. Ressaltam estes que a utilização da madeira propicia a formação e troca microbiana, essencial ao processo de maturação dos queijos artesanais elaborados com leite cru.

Somados a esses e tantos outros desrespeitos com os produtores, a técnica e a tradição, verificamos que os produtores de Queijo Canastra de modo geral, estabelecem estratégias de resistência a essas normas. Uma das formas de enfrentamento a legislação é trabalhar na informalidade. Nesta perspectiva, nos valemos do conceito “desobediência civil” cunhado por Thoreau (2012) para especificar a estratégia de resistência mais utilizada pelos produtores familiares de Queijo Canastra: o não cadastramento no IMA. Nessa concepção, deixamos a reflexão do trecho da obra “K-PAX. O caminho da luz”, filme baseado no romance K-PAX de Gene Brewer que retrata o diálogo dos personagens centrais da obra, o psiquiatra Dr. Mark

Powell e seu paciente Prot. Powell - Vocês não têm leis? Prot - Nem leis, nem advogados! Powell - Como saber o certo e o errado? Prot - Cada ser no universo sabe o certo e o errado [...] (K-PAX, 2001).

Outro problema vivido pelos produtores refere-se à precariedade das estradas, principalmente as que interligam os municípios de Tapiraí, Bambuí e Medeiros aos municípios de São Roque de Minas, Vargem Bonita, Piumhi e Delfinópolis. Para exemplificar, gastávamos em uma viagem de Medeiros a São Roque de Minas – 70 km de estrada de chão em boas condições – aproximadamente duas horas.

Destacamos que a precariedade das estradas de acesso aos produtores e de algumas estradas que estabelecem interligação entre municípios que compõem a Microrregião da Canastra é um problema que historicamente vem gerando perdas econômicas tanto para os produtores, quanto para os envolvidos no processo de comercialização do Queijo Canastra e do turismo desenvolvido na região. O problema das estradas, principalmente das localizadas na área rural, se agrava no período das chuvas (outubro/março). Essa constatação se expresso na fala dos produtores e nos oito mil quilômetros de estrada terra percorridos em situações de barro e/ou poeira.

Neste contexto, os dois períodos mais árduos para os produtores são o verão e o inverno. No primeiro, as estradas rurais ficam quase que intransitáveis, onde os produtores dependem de veículos apropriados para barro (tração nas quatro rodas - 4x4), porém nem todos possuem condições de tê-los. Enfrentam ainda, problemas com a queda no preço do queijo e altas temperaturas que causam aumento de bactérias e parasitas, que prejudicam o processo de elaboração e maturação do queijo, e o próprio gado leiteiro. No inverno, a baixa umidade gerada pela seca demanda a utilização de complemento alimentar para todo o rebanho – é utilizado ração a base de farelo milho e soja, trigo e/ou aveia e silagem – e o controle da temperatura e da umidade relativa do ar - URA<sup>343</sup> no processo de fabricação e maturação<sup>344</sup> dos queijos.

Quanto aos conflitos socioterritoriais latentes na Microrregião da Canastra, constatamos problemas que foram mencionados por vários produtores dos municípios de São

---

<sup>343</sup> O ajuste da temperatura e umidade relativa do ar deve ser feito em função do tipo e tecnologia empregada e deve ser adotada a fim de evitar problemas relacionados à umidade – infestação por fungos, ressecamento e surgimento de trincas, rachaduras e proliferação de ácaros. Geralmente as condições de maturação são: 12 a 30 dias de estocagem, temperatura 10 a 14 (°C) e 75% e 95% URA. Segundo Silva (2007) a URA em Bambuí em 2006 ficou entre 76% e 90%. Para aprofundamento verificar a dissertação do Prof. Jonas Guimarães e Silva (UFLA, 2007) e a tese do Prof. José Manoel Martins (UFV, 2006).

<sup>344</sup> Segundo Amarante (2015) durante a maturação é que se consolidam as características organolépticas de cada produto. Nesse estágio, que pode durar poucos dias ou vários meses, cessa a fermentação láctica, transformando toda a lactose em ácido láctico, etanol, metanol, etc.

Roque de Minas, Vargem Bonita e Delfinópolis. Dentre estes estão as desapropriações estabelecidas para a estabelecimento e ampliação da área do Parque Nacional da Serra da Canastra - PNSC e o (re)estabelecimento das atividades de extração de diamante.

Destacamos que a presença de duas jazidas de diamante exploráveis na Serra da Canastra coloca a região entre as quatro maiores províncias diamantíferas do Estado de Minas Gerais e contribuem para colocar o Brasil entre os oito maiores produtores de diamantes do mundo. Mas isto não pode ser considerado como um avanço socioeconômico para os municípios envolvidos e para a própria Microrregião da Canastra, devido aos impactos negativos causados nos âmbitos sociais, territoriais, econômicos, culturais e ambientais futuros no que tange ao comprometimento da tradição e da produção do Queijo Canastra, a estrutura fundiária dos municípios que compõem a Microrregião da Canastra, aos recursos naturais (fauna e flora) presentes na área e no entorno do PNSC e nos municípios da microrregião e, principalmente, ao saber fazer e ao modo de vida dos produtores de Queijo Canastra. A resolução destes conflitos aguarda o entendimento entre as partes.

Diante da (i)legalidade das leis; da pressão do Estado; da ausência de uma política pública para os produtores de queijos elaborados com leite cru; da expansão da indústria queijeira e dos grupos transnacionais ligados a produção de leite e derivados no Brasil; do desrespeito aos produtores e sua tradição e dos conflitos socioterritoriais, destacamos que o contexto atual se apresenta adverso e compromete a tradição, o saber fazer e o modo de vida dos produtores de Queijo Canastra, mesmo tendo estes conquistados espaços e estabelecidos melhorias no que tange a produção, comercialização e divulgação do Queijo Canastra pelo Brasil afora.

Neste contexto, cabe ressaltar a realização concreta da Feira Gastronômica do Queijo Canastra no Município de Medeiros. Esta tem ocorrido anualmente desde 2014, sendo que a proposição desta feira foi uma das minhas inserções junto aos produtores de Queijo Canastra como forma de retribuir a contribuição na pesquisa. Realizada nos anos de 2014, 2015 e 2016 e já com previsão de se efetivar em 2017 (sempre na última semana de setembro), a feira vem sendo uma tentativa de dar maior visibilidade ao Queijo Canastra, possibilitar aos produtores um espaço de socialização de experiências e promover o encontro entre eles, o que é raro diante da organização do trabalho nas propriedades que não permite tempo atribuído ao lazer.

Essa iniciativa trouxe alguns pontos positivos para os produtores pois a vinda de pessoas de outros lugares para o Município de Medeiros para participar da feira e comprar queijo, tem colaborado, em grande medida, para a valorização do produto, impactando positivamente no preço do queijo pago pelos compradores.



Em relação ao futuro dos produtores e da produção do Queijo Canastra, das indefinições do território canasteiro e da indignação dos defensores e militantes dos queijos artesanais elaborados com leite cru no Brasil e no mundo, concluimos com a assertiva de Herbert José de Souza - Betinho (1996, p. 13): “[...] para mudar, ainda precisamos de muita Ação. De muita indignação. [...] é preciso que nossa indignação seja produtiva, que nos motive na Ação, que leve à criação de alternativas e à construção de novas relações econômicas e sociais”.

## REFERÊNCIAS

AFONSO, Eduardo José. **A Guerra dos Emboabas**. São Paulo: Ática, 1998.

ALINCOURT, Luís d'. **Memória sobre a viagem ao porto de Santos à cidade de Cuiabá**. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2006. (Edições do Senado Federal; v. 69).

ALMEIDA, Elmer Ferreira Luiz de; FERNANDES, Maurício Roberto. **Caracterização da microrregião da canastra como produtora do queijo minas artesanal**. São Roque de Minas, MG: EMATER/MG, 2004.

ALTAFIN, Iara. **Reflexões sobre o conceito de agricultura familiar**. In: Biblioteca Digital da Questão Agrária Brasileira. 2007. Disponível: <<http://mstemdados.org/biblioteca/artigo-ensaio/reflex%C3%B5es-sobre-o-conceito-de-agricultura-familiar>> - Acesso: 01 ago. 2016.

ALVES, Daniela Rodrigues. Industrialização e comercialização do leite de consumo no Brasil. In: MADALENA, Fernando Enrique; MATOS, Leovegildo Lopes de; HOLANDA JÚNIOR, Evandro Vasconcelos (Org.). **Produção de leite e sociedade: uma análise crítica da cadeia do leite no Brasil**. Belo Horizonte: FEPMVZ, 2001.

AMARANTE, José Osvaldo do. **Queijos do Brasil e do mundo: para iniciantes e apreciadores**. São Paulo: Mescla, 2015.

ANTONIL, André João. **Cultura e opulência do Brasil por suas drogas e minas**. 3. ed. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1982.

APROBATO FILHO, Nelson. **O couro e o aço sob a mira do moderno: a “aventura” dos animais pelos “jardins” da Paulicéia final do século XIX / início do XX**. 2006. USP. Total de folhas (397). Tese (Doutoramento em História Social) - Departamento de História, Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo - USP, São Paulo, 2006.

ASSUNÇÃO, Paulo de. **A cidade de São Paulo no período colonial: as cartas jesuíticas**. Integração (São Paulo), v. 50, p. 205-218, 2007.

BARBOSA, Cristiano. **Territórios 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**. 2007. Total de folhas (111). Dissertação (Mestrado em Geografia) - Instituto de Geografia, Universidade Federal de Uberlândia - UFU, Uberlândia, 2007.

BENITEZ, Leila. **Províncias diamantíferas de Minas Gerais: uma proposta para a caracterização de populações de diamantes típicas como subsídio à Certificação Kimberley**. 2009. Total de folhas (223). Tese (Doutorado em Geologia) - Instituto de Geociências, Universidade Federal de Minas Gerais - UFMG, Belo Horizonte, 2009.

BIANCHINI, Valter. **Vinte anos do PRONAF, 1995 - 2015: avanços e desafios**. Brasília: SAF/MDA, 2015. 113 p. Disponível: <[http://www.mda.gov.br/sitemda/sites/sitemda/files/ceazinepdf/PRONAF\\_20\\_ANOS\\_VALTER\\_BIANCHINI.pdf](http://www.mda.gov.br/sitemda/sites/sitemda/files/ceazinepdf/PRONAF_20_ANOS_VALTER_BIANCHINI.pdf)> - Acesso: 13 ago. 2016.

BILHARINHO, Guido. **Uberaba**: dois séculos de história – dos antecedentes a 1929. Uberaba, MG: Arquivo Público de Uberaba, 2007. Vol. 1.

BIZERRIL, Marcelo; SOARES, Carla Cruz; SANTOS, Jean Pierre (Org.). **Um lugar chamado Canastra**. Atibaia: Instituto Pró-Carnívoros, 2008.

BNDES. **Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - Pronaf Investimento**. Disponível: <<http://www.bndes.gov.br/apoio/pronaf.html>> - Acesso: 04 mai. 2015.

BOBBIO, Norberto. **Os intelectuais e o poder**: dúvidas e opções dos homens de cultura na sociedade contemporânea. Tradução: Marco Aurélio Nogueira. São Paulo: Editora UNESP, 1997. (Biblioteca básica).

BRITTO, Monique Cristine de; FERREIRA, Cássia de Castro Martins. Paisagens e as diferentes abordagens geográficas. **Revista de Geografia - PPGeo**, Juiz de Fora, MG: UFJF. v.2, n.1, p.1-10, 2011. Disponível: < <http://www.ufjf.br/revistageografia/>> - Acesso: 07 jun. 2015.

CANDIDO, Antonio. **Os parceiros do Rio Bonito**: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida. 11. ed. Rio de Janeiro: Ouro sobre Azul, 2010.

CARNEIRO, Maria José. Agricultores familiares e pluriatividade: tipologias e políticas. In: COSTA, Luiz Flávio de Carvalho; MOREIRA, Roberto José; BRUNO, Regina. (Org.). **Mundo rural e tempo presente**. Rio de Janeiro: Mauad, 1999. p. 323-344.

CARVALHO, André; LEITE, João. **A cidade morria devagar**. O romance de uma cooperativa. Belo Horizonte, MG: Armazém de Idéias, 2004

CASTRO, Josué de. **Geografia da fome**. O dilema brasileiro: pão ou aço. 4. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2004.

CAVALCANTI, Maria Laura Viveiros de Castro. Patrimônio cultural imaterial no Brasil: estado da arte. In. CAVALCANTI, Maria Laura Viveiros de Castro; FONSECA, Maria Cecília Londres. **Patrimônio imaterial no Brasil**. Brasília: UNESCO, Educarte, 2008.

CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano**: 1. artes de fazer. Tradução: Ephraim Ferreira Alves. 21. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2014.

CESAR, Guilhermino. Ocupação e diferenciação do espaço. In: DACANAL, José Hildebrando; GONZAGA, Sergius (Org.). **RS: Economia e Política**. 2. ed. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1993. p. 7-28.

CHAYANOV, Alexander V. **La organización de la unidad económica campesina**. Traducción: Rosa María Rússovich. Buenos Aires: Ediciones Nueva Visión, 1974.

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. Total de folhas (330). Tese (Doutorado em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade) - Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro - UFRRJ, Rio de Janeiro, 2016.

CLAVAL, Paul. **A geografia cultural**. Tradução: Luís Fugazzola Pimenta; Margareth de Castro Afeche Pimenta. 4. ed. rev. – Florianópolis: Ed. da UFSC, 2014.

COELHO NETO, Agripino Souza. Componentes definidores do conceito de território: a multiescalaridade, a multidimensionalidade e a relação espaço-poder. **Revista GEOgraphia**, Niterói, RJ: UFF. v.15, n.29, p.23-52, 2013. Disponível: <<http://www.uff.br/geographia>>. Acesso: 13 abr. 2015.

COISAS DA ROÇA. **Tipiti**: artefato rústico presente na tradição brasileira. 2016. Disponível: <<http://www.coisasdaroca.com/coisas-antigas-da-roca/tipiti.html>> - Acesso: 08 dez. 2016.

CONSELHO ADMINISTRATIVO DE DEFESA ECONÔMICA - CADE. **O que é o CADE?** Disponível: <<http://www.cade.gov.br/Default.aspx?15151719e726e64311>> - Acesso: 17 nov. 2015.

COSTA, Antônio Gilberto (Org.). **Os Caminhos do Ouro e a Estrada Real**. 1. ed. Belo Horizonte; Lisboa: UFMG; Kapa, 2005. v. 01. 244p.

COUTINHO, Adriana de Souza. **Colostragem do bezerro recém-nascido**. Disponível: <[http://www.vallee.com.br/blog/arquivos/COLOSTRAGEM%20\\_MATERIAL%20\\_TECNICO.pdf](http://www.vallee.com.br/blog/arquivos/COLOSTRAGEM%20_MATERIAL%20_TECNICO.pdf)> - Acesso: 05 mar. 2016.

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. 2012. Total de folhas (292). Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) - Faculdade de Ciências Econômicas, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural - Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS, Porto Alegre, 2012.

CUNHA, Sandra Batista da, GUERRA, Antonio José Teixeira. **Avaliação e perícia ambiental**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1999.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil**. Rio de Janeiro: Rocco, 1984.

DELGADO, Guilherme C. Mudança técnica na agricultura, constituição do complexo agroindustrial e política tecnológica recente. **Cadernos de Ciência & Tecnologia - CC&T**, v. 02, n. 1, p. 79-97, jan./abr. 1985. Disponível: <<https://seer.sct.embrapa.br/index.php/cct/article/view/9249/5283>> - Acesso: 04 set. 2015.

EMATER/MG. **Queijo minas artesanal**. Guia técnico para implantação de boas práticas de fabricação em unidades de produção do queijo minas artesanal. Disponível: <[http://www.emater.mg.gov.br/doc/intranet/upload/queijo\\_site/cartilha\\_queijo%202.pdf](http://www.emater.mg.gov.br/doc/intranet/upload/queijo_site/cartilha_queijo%202.pdf)> - Acesso: 27 jun. 2014.

FANTINEL, Vinícius Dias; LENZ, Maria Heloisa. Crescimento e crise na Argentina, nos séculos XIX e XX: análise do período Frondizi. **Revista Ensaios FEE**, Porto Alegre, RS: UFRGS. v. 36, n. 1, p. 7-32, jun. 2015. Disponível: <<http://revistas.fee.tche.br/index.php/ensaios/article/view/3070/3547>> - Acesso: 07 set. 2016.

FAORO, Raymundo. **Os donos do poder: formação do patronato político brasileiro**. 4. ed. São Paulo: Globo, 2008.

FAUSTO, Boris. **História do Brasil**. 2. ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo; Fundação do Desenvolvimento da Educação, 1995. (Didática, 1).

FERNANDES, Bernardo Mançano. **Questão agrária: conflitualidade e desenvolvimento territorial**. 2004. Disponível: <<http://bibspi.planejamento.gov.br/handle/iditem/564>> - Acesso: 08 set. 2016.

FERREIRA, Gustavo Henrique Cepolini. **A regularização fundiária do Parque Nacional da Serra da Canastra e a expropriação camponesa: da baioneta à ponta da caneta**. 2013. Total de folhas (261). Dissertação (Mestrado em Geografia) - Departamento de Geografia, Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo - USP, São Paulo, 2013.

\_\_\_\_\_. O Parque Nacional da Serra da Canastra - MG: algumas propostas, conflitos e incertezas territoriais. **Revista Cerrados**, Montes Claros, v.13, n.1, p.111-139, dez/2015. Disponível: <<http://www.periodicos.unimontes.br/cerrados/article/view/19/25>>. Acesso: 08 set. 2016.

FOOD INGREDIENTS BRASIL. A evolução das enzimas coagulantes. **Revista Food Ingredients Brasil**, nº. 16, jan/fev/mar, 2011. Disponível: <<http://www.revista-fi.com/materias/164.pdf>> - Acesso: 13 dez. 2015.

FOUCAULT, Michel. **Nascimento da biopolítica: curso dado no Collège de France (1978-1979)** / Michel Foucault; edição estabelecida por Michel Senellart; sob a direção de François Ewald e Alessandro Fontana; tradução Eduardo Brandão; revisão da tradução Claudia Berliner. 1. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2008a. (Coleção tópicos).

\_\_\_\_\_. **Segurança, território, população: curso dado no Collège de France (1977-1978)** / Michel Foucault; edição estabelecida por Michel Senellart sob a direção de François Ewald e Alessandro Fontana; tradução Eduardo Brandão; revisão da tradução Claudia Berliner. 1. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2008b. (Coleção tópicos).

\_\_\_\_\_. **A verdade e as formas jurídicas**. Tradução: Roberto Cabral de Melo Machado e Eduardo Jardim Morais, supervisão final de texto Léa Porto de Abreu Novaes... et al. J. – 3. ed. Rio de Janeiro: NAU Editora, 2002. 160p.

\_\_\_\_\_. **Microfísica do poder**. Organização e tradução de Roberto Machado. 4. ed. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1984. (Biblioteca de filosofia e história das ciências; v. n. 7).

FRAGOSO, João Luís Ribeiro. **Homens de grossa aventura: acumulação e hierarquia na praça mercantil do Rio de Janeiro (1790-1830)**. 2. ed. rev. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1998.

FRAGOSO, João; FLORENTINO, Manolo. **O arcaísmo como projeto: mercado atlântico, sociedade agrária e elite mercantil em uma economia colonial tardia: Rio de Janeiro, c.1790-c.1840**. 4. ed. revista e ampliada. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001.

FRAGOSO, João; FLORENTINO, Manolo; FARIA, Sheila de Castro. **A economia colônia brasileira: (séculos XVI-XIX)**. 4. ed. 4. tiragem. São Paulo: Atual, 2009. (Discutindo a História do Brasil).

FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros**. Belo Horizonte: Editora Itatiaia Limitada; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1982.

FRIGOTTO, Gaudêncio. Estruturas e sujeitos e os fundamentos da relação trabalho e educação. In: LOMBARDI, José Claudinei; SAVIANI, Demerval; SANFELICE, José Luís. (Orgs.). **Capitalismo, Trabalho e Educação**. Campinas, SP: Autores Associados, 2002.

FURTADO, Celso. **Formação econômica do Brasil**. 34. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2007.

FURTADO, Miriam Regina Alves. **Caracterização histórica, tecnologia de fabricação, características físico-químicas, sensoriais, perfil de textura e de comercialização do queijo do Reino**. 2008. Total de folhas (82). Tese (Doutorado em Ciências dos Alimentos) - Universidade Federal de Lavras - UFLA, Lavras, 2008.

FURTADO, Múcio Mansur. **Queijos com olhaduras**. São Paulo: Fonte Comunicações e Editora Ltda., 2007. 179p.

\_\_\_\_\_. **Quesos típicos de latinoamérica**. São Paulo: DANISCO A / S, 2005. 192p.

\_\_\_\_\_. Queijo do Sêrro: tradição na história do povo mineiro. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes - ILCT**, n. 210 - vol. 35, p.33-36 - Juiz de Fora, Julho-Agosto de 1980.

G1 SUL DE MINAS (2016). **Produtores querem reconhecimento de queijo Canastra no Sul de MG**. Disponível: <<http://g1.globo.com/mg/sul-de-minas/noticia/2016/10/produtores-querem-reconhecimento-de-queijo-canastra-no-sul-de-mg.html>> - Acesso: 08 out. 2016.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. 1. ed. 13. reimpr. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. 2. reimpressão. São Paulo: Atlas, 2009.

GONÇALVES, Lucilia de Miranda. **Crédito Rural no Brasil**. 2008. Disponível: <[http://www.agrocursos.org.br/pdf/credito\\_rural.pdf](http://www.agrocursos.org.br/pdf/credito_rural.pdf)> - Acesso: 07 ago. 2016.

GRAÇA FILHO, Afonso de Alencastro. **A princesa do oeste e o mito da decadência de Minas Gerais: São João del Rei (1831-1888)**. São Paulo: Annablume, 2002.

GUIMARÃES, Alberto Passos. O complexo agroindustrial como etapa e via desenvolvimento da agricultura. **Revista de Economia Política**, Vol. 2/3, julho/setembro, 1982. p. 147-151.

GUIMARÃES, Eduardo Nunes. **Formação e desenvolvimento econômico do Triângulo Mineiro: integração nacional e consolidação regional**. Uberlândia: EDUFU, 2010.

HAESBAERT, Rogério. Identidades territoriais. In: ROSENDAHL, Zeny; CORRÊA, Roberto Lobato. (Org.). **Manifestação da cultura no espaço**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 1999. (Série Geografia Cultural).

HAESBAERT, Rogério. Identidades territoriais: entre a multiterritorialidade e a reclusão territorial (ou: do hibridismo cultural à essencialização das identidades). In: ARAUJO, Frederico Guilherme Bandeira de; HAESBAERT, Rogério. (Org.). **Identidades e territórios: questões e olhares contemporâneos**. Rio de Janeiro: Access, 2007. p.33-56.

HAESBAERT, Rogério. **O mito da desterritorialização**: do “fim dos territórios” à multiterritorialidade. 2. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2006.

HAESBAERT, Rogério. Território e multiterritorialidade: um debate. **Revista GEOgraphia**, Niterói, RJ: UFF. v.9, n.17, p.19-46, 2007. Disponível: <<http://www.uff.br/geographia>> - Acesso: 13 abr. 2015.

HAESBAERT, Rogério; PEREIRA, Sergio Nunes; RIBEIRO, Guilherme. (Org.). **Vidal, vidais**: textos de geografia humana, regional e política. Prefácio: Paul Claval. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2012.

HARBUTT, Juliet (Org.). **O livro do queijo**. Tradução: Alexandre Tuche; Ricardo Aníbal Rosensusch; revisão da tradução Sheila Louzada. São Paulo: Globo, 2010.

HARVEY, David. **A produção capitalista do espaço**. Tradução: Carlos Szlak. São Paulo: Annablume, 2005. (Coleção Geografia e Adjacências).

HEES, Felipe. A industrialização brasileira em perspectiva histórica (1808-1956). **EM TEMPOS DE HISTÓRIAS**. Publicação do Corpo Discente do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade de Brasília - PPG-HIS, n. 18, ano 15, p. 79-99, Brasília, jan/jul 2011. Disponível: <<http://periodicos.unb.br/index.php/emtempos/article/view/4468/3729>> - Acesso: 06 ago. 2016.

HESPANHOL, Antonio Nivaldo. O Programa Microbacias Hidrográficas e a questão do desenvolvimento de territórios rurais no Estado de São Paulo – Brasil. In: **IV Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales** – Centro Interdisciplinarios de Estudios Agrarios. Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de Buenos Aires – UBA: Buenos Aires, 2005, p. 1-20.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. A época colonial: administração, economia e sociedade. In: HOLANDA, Sérgio Buarque de (Org.). **História geral da civilização brasileira**. São Paulo: Bertrand Brasil, 1985.

INHAN MATOS, Ligia Aparecida. **O conhecimento regional do queijo minas artesanal na indicação de procedência Canastra**: ensinando o padre a rezar. 2016. Total de folhas (247). Tese (Doutorado em Políticas Públicas, Estratégias e Desenvolvimento) - Instituto de Economia, Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ, Rio de Janeiro, 2016.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Censo agropecuário 2006** - Agricultura Familiar - Primeiros Resultados - Brasil, Grandes Regiões e Unidades da Federação. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística; Ministério do Desenvolvimento Agrário; Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, 2009.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **ENCICLOPÉDIA DOS MUNICÍPIOS BRASILEIROS** - XXVI Volume - Municípios do Estado de Minas Gerais - Rio de Janeiro: IBGE, 1959.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Produção da pecuária municipal 2014**. Rio de Janeiro: IBGE, 2015. Vol. 42.

\_\_\_\_\_. **Produção da pecuária municipal 2013**. Rio de Janeiro: IBGE, 2014. Vol. 41.

INSTITUTO DA POTASSA & FOSFATO. **Manual internacional de fertilidade do solo**. Tradução e adaptação: Alfredo Scheid Lopes. - 2. ed., rev. e ampl. - Piracicaba: POTAFOS, 1998.

IPHAN. **Modo artesanal de fazer queijo de Minas**: Serro, Serra da Canastra e Serra do Salitre (Alto Paranaíba). Brasília, DF: IPHAN, 2014. (DOSSIÊ IPHAN 11).

JÚNIOR, Luiz Carlos Gonçalves Costa; COSTA, Renata Golin Bueno; MAGALHÃES, Fernando Antonio Resplande, VARGAS, Paula Isabelita Reis; FERNANDES, Alisson José Martins; PEREIRA, Aline Soares. Avaliação da proteólise de queijo artesanal de uma unidade produtora da Serra da Canastra nas quatro estações do ano. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes - ILCT**, v. 64, n. 371, p. 62-68, nov./dez. 2009. Disponível: <<https://www.revistadoilct.com.br/rilct/article/view/108/111>> - Acesso: 07 set. 2015.

KANT, Immanuel. **Crítica da razão pura**. Tradução de Manuela Pinto dos Santos e Alexandre Fradique Morujão. Introdução e notas de Alexandre Fradique Morujão. 5. ed. Lisboa: Edição da Fundação Calouste Gulbenkian, 2001.

KNOLL, Laura P. **Origins of the Regulation of Raw Milk Cheeses In the United States**. 2005. 72p. This paper is submitted in satisfaction of the Food and Drug Law course paper and the Written Work Requirement at Harvard Law School. Class of 2005, April 26, 2005. Disponível: <<https://dash.harvard.edu/handle/1/8852188>> - Acesso: 04 jul. 2016.

KOSÍK, Karel. **Dialética do concreto**. Tradução: Célia Neves e Alderico Toríbio. 2. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1976. (Rumos da cultura moderna, v.26.).

K-PAX. O caminho da luz. Direção: Iain Softley. Produção: Robert F. Colesberry; Lawrence Gordon e Lloyd Levin. Intérpretes: Kevin Spacey; Jeff Bridges; Mary McCormack e Alfre Woodard. Roteiro: Charles Leavitt, baseado no romance K-PAX de Gene Brewer. Música: Edward Shearmur. [S.l.]: Universal City, Califórnia, EUA: Universal Pictures, 2001. 1 DVD (120 MIN), WIDESCREEN, COLOR.

LACTICÍNIOS - V2 de 2 de Abril de 2015 p. 38 - Disponível: [http://portaldoleite.azores.gov.pt/PLStorage/Sto/SDEA\\_CatalogoProdutosRegionais\\_lacticinios.pdf](http://portaldoleite.azores.gov.pt/PLStorage/Sto/SDEA_CatalogoProdutosRegionais_lacticinios.pdf) - Acesso: 05 ago. 2016.



LAMARCHE, Hugues. **A agricultura familiar: comparação internacional**. Tradução: Frédéric Bazin. Campinas: Editora da UNICAMP, 1993. (Vol. I – Uma realidade multiforme).

LEANDRO, Jair Jorge. **Queijos**. 3. ed. São Paulo: Biblioteca 24 horas, 2013a.

\_\_\_\_\_. **O grande mercado de queijos**. 1. ed. São Paulo: Biblioteca 24 horas, 2013b.

\_\_\_\_\_. **Queijos: do campo à mesa: 10.000 anos de história e tradição**. São Paulo: Editora Melhoramentos; Empresa das Artes, 2008.

LONDOÑO, Margarita Maria Domínguez; ABREU, Luiz Ronaldo de. **Fabricação do queijo prato**. Disponível:

<<http://www.editora.ufla.br/index.php/component/phocadownload/category/56-boletins-de-extensao?download=1120:boletinsextensao>> - Acesso: 03 mar. 2016.

LOPES, António. **Leitmotiv**. Disponível: < <http://www.edtl.com.pt/>> - Acesso: 08 jun. 2015.

LOURENÇO, Luís Augusto Bustamante. **O Triângulo Mineiro, do Império à República, o: o extremo oeste de minas gerais na transição para a ordem capitalista**. 1. ed. Uberlândia, MG: EDUFU, 2010b.

\_\_\_\_\_. **A oeste das minas: escravos, índios e homens livres numa fronteira oitocentista - Triângulo Mineiro (1750-1861)**. 1. ed. 1ª reimpressão. Uberlândia, MG: EDUFU, 2010a.

LUZ, Estêvão de Melo Marcondes. **Um legislador nas Gerais: vida e obra do Cônego Hermógenes Casimiro de Araújo Brunswik (1783-1861)**. 2008. Total de folhas (165). Dissertação (Mestrado em História) - Faculdade de História, Direito e Serviço Social, Universidade Estadual Paulista - “Júlio de Mesquita Filho”, Franca, 2008.

MAILLO, Honorio Manuel Velasco; BRUN, Ángel Díaz de Rada. 6. ed. **La lógica de la investigación etnográfica**. Un modelo de trabajo para etnógrafos de la escuela. Madrid, ES: Editorial Trotta, 2009.

MARTINHO, Alberto Trindade. **O queijo Serra da Estrela e a Transumância**. Seia, Portugal: Câmara Municipal de Seia, 2013.

MARTINS, José Manoel. **Características físico-químicas e microbiológicas durante a maturação do queijo minas artesanal da região do Serro**. 2006. Total de folhas (158). Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos) - Universidade Federal de Viçosa - UFV, 2006.

MARTINS, José de Souza. **A sociedade vista do abismo: novos estudos sobre exclusão, pobreza e classes sociais**. 4. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012.

\_\_\_\_\_. **A sociabilidade do homem simples: cotidiano e história na modernidade anômala**. 3. ed., 1ª reimpressão. São Paulo: Contexto, 2012.

MARULLI, Kathia Brienza Badini. Leite. In: SOERENSEN, Bruno; MARULLI, Kathia Brienza Badini (Org.). **Manual de saúde pública. Marília**: UNIMAR; São Paulo: Arte & Ciência, 1999. p. 137-138.

MARX, Karl. **O capital: crítica da economia política: livro I**. Tradução: Reginaldo Sant'Anna. 18. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001. (Livro I, Volume 1).

MASTELLONE, Pascual. **Ayudando a conocer el mundo de la leche**. Buenos Aires, Argentina. Pascual Mastellone, 2000.

MATTELART, Armand; NEVEU, Érik. **Introdução aos estudos culturais**. Tradução: Marcos Marcionilo. São Paulo: Parábola Editorial, 2004.

MEDRADO, Joana. **Do pastoreio à pecuária**. A invenção da modernização rural nos sertões do Brasil Central. 2013. Total de folhas (255). Tese (Doutorado em História) - Departamento de História, Instituto de Ciências Humanas e Filosofia, Universidade Federal Fluminense - UFF, Niterói, 2013.

MELLO, João Manuel Cardoso de. **O capitalismo tardio**. 11. ed. São Paulo: Editora UNESP, 2009.

MENDONÇA, Sonia Regina de. **Estado e economia no Brasil**: opções de desenvolvimento. Rio de Janeiro: Graal, 1986.

MENESES, José Newton Coelho. Modos de fazer e a materialidade da cultura “imaterial”: o caso do queijo artesanal de Minas Gerais. **Patrimônio e Memória** (UNESP), v. 5, n. 2, p. 27-41, dez. 2009. Disponível: <<http://pem.assis.unesp.br/index.php/pem/article/view/75/527>> - Acesso: 13 abr. 2015.

\_\_\_\_\_. **Queijo Artesanal de Minas**: patrimônio cultural do Brasil. Brasília, DF: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN; Ministério da Cultura, 2006.

MILKPOINT - 2015. **Ranking Leite Brasil: captação das maiores empresas cresce 5,9% em 2014**. Disponível: <<http://www.milkpoint.com.br/cadeia-do-leite/giro-lacteo/ranking-leite-brasil-captacao-das-maiores-empresas-cresce-59-em-2014-94625n.aspx>> - Acesso: 07 set. 2015.

MOSS, Michael. **Sal, açúcar, gordura**: como a indústria alimentícia nos fisgou. Tradução: Andrea Gottlieb de Castro Neves. 1. ed. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2015.

NETTO, Marcos Mergarejo. **A geografia do Queijo Minas Artesanal**. Belo Horizonte, MG: M. M. N., 2014.

OECD/FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. **OECD-FAO Agricultural Outlook 2015-2024**. OECD Publishing, Paris, 2015. Disponível: <[http://www.oecd-ilibrary.org/agriculture-and-food/oecd-fao-agricultural-outlook-2015\\_agr\\_outlook-2015-en](http://www.oecd-ilibrary.org/agriculture-and-food/oecd-fao-agricultural-outlook-2015_agr_outlook-2015-en)> - Acesso: 07 set. 2015.

O MINEIRO E O QUEIJO. Direção e Roteiro de Helvécio Ratton. Produção de Simone Magalhães Matos. Belo Horizonte, 2011. 1 DVD (72 min.), HD, color.

OLIVEIRA, Ariovaldo Umbelino de. A geografia agrária e as transformações territoriais recentes no campo brasileiro. In: CARLOS, Ana Fani Alessandri. (Org.). **Novos caminhos da geografia**. São Paulo: Contexto, 2002. p. 63-110. (Caminhos da Geografia).

PAES, Daniella Lira Nogueira. **Sob os signos das boiadas**: as marcas de ferrar gado que povoam o sertão paraibano. 2012. Total de folhas (86). Dissertação (Mestrado Profissional em Preservação do Patrimônio Cultural) - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN, 2012.

PAQUEREAU, Benoit; MACHADO, Giseuda; CARVALHO, Sonia (Org.). **O queijo de coalho em Pernambuco**: histórias e memórias. Prefácio Moshe Dayan Fernandes; fotos e pesquisa fotográfica Sérgio Lobo de Oliveira. Garanhuns, PE: Ed. dos Autores, 2016.

PEREIRA E SOUSA, Joaquim José Caetano. **ESBOÇO DE UM DICIONÁRIO JURÍDICO, TEÓRICO, E PRÁTICO, REMISSIVO ÀS LEIS COMPILADAS, E EXTRAVAGANTES**. Lisboa: Na Typographia Rollandiana, 1827. Tomo Segundo.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. **História do Rio Grande do Sul**. 8. ed. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1997. (Série Revisão, 1).

PETRINI, Carlo. **Slow Food**: princípios da nova gastronomia. Tradução: Renata Lucia Botini. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

PICOLI, Luciana Raquel; SCHNADELBACH, Carla Villanova. **O pampa em disputa**. A biodiversidade ameaçada pela expansão das monoculturas de árvores. Julho de 2007. Disponível: <<http://fld.com.br/projetopampa/uploads/pdf/O-Pampa-em-disputa.pdf>> - Acesso: 28 jul. 2016.

PINTO, Maximiliano Soares. **Diagnóstico socioeconômico, cultural e avaliação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do queijo minas artesanal do Serro**. 2004. Total de folhas (134). Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos) - Universidade Federal de Viçosa - UFV, 2004.

PIRES, Cornélio. **Seleta caipira**: anedotas, “causos” e poesia caipira. Itu, SP: Ottoni Editora, 2006.

\_\_\_\_\_. **Conversas ao pé-do-fogo**: estudinhos – costumes – contos – anedotas – cenas da escravidão. Itu, SP: Ottoni Editora, 2002.

PIRES, Maria Coeli Simões. Memória e arte do queijo do Serro: o saber sobre a mesa. Belo Horizonte: Editora UFMG: 2013.

PLOEG, Jan Douwe van der. **Camponeses e impérios alimentares**: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização. Tradução: Rita Pereira. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2008.

PRADO JÚNIOR, Caio. **Formação do Brasil contemporâneo**: colônia. 11ª reimpr. da 23. ed. São Paulo: Brasiliense, 2008.

\_\_\_\_\_. PRADO JÚNIOR, Caio. **História econômica do Brasil**. 48ª reimpr. da 1. ed. São Paulo: Brasiliense, 2008.

POHL, Johann Emanuel. **Viagem no Interior do Brasil**. Tradução de Milton Amado e Eugênio Amado. Apresentação e notas de Mário Guimarães Ferri. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1976. (Reconquista do Brasil, v.14).

POLANYI, Karl. A grande transformação: as origens de nossa época. Tradução: Fanny Wrobel. 12ª reimpressão da 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2000.

POMIAN, Krzysztof. Coleção. In: Enciclopédia Einaudi. **Memória-História**. Ed. Portuguesa. Lisboa: Imprensa Nacional: Casa da Moeda, 1984. v. 1, p. 51-86.

PROENÇA, Maria. Nota introdutória. In: MINHA TERRA. **Receitas e sabores dos territórios rurais**. Lisboa, Portugal: Europress, 2013. Disponível: <<http://www.minhaterra.pt/wst/files/I12086-MT-MGP-WEB.PDF>> - Acesso: 30 ago. 2016.

PROJETO CANASTRA. **CANASTRA: Justiça e Reconciliação**. 2015. Disponível: <<http://projetcanastra.com.br/institucional/>> - Acesso: 08 jan. 2016.

REGÚNAGA, Marcelo; CETRÁNGOLO, Hugo; MOZERIS, Gustavo. **El impacto de las cadenas agroindustriales pecuarias em Argentina: evolución y potencial**. 1. ed. Buenos Aires, Argentina: Capital Intelectual, 2007.

RIBEIRO, Darcy. **O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil**. 2. ed. 18. reimpressão. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

RIBEIRO, Ricardo Ferreira. **Florestas anãs do Sertão** – o cerrado na História de Minas Gerais. Belo Horizonte: Autêntica, 2005. Volume I.

RICARD, Daniel. **O que é terroir?** Entrevista e tradução realizada pela jornalista e Mestra Queijeira da Guilde Internationale des Fromagers Débora de Carvalho Pereira (Associação SerTãoBras, 2013) - Disponível <<http://www.sertaobras.org.br/blog/2013/07/20/terroir/>> - Acesso: 13 set. 2016.

RICARDO, David (1772-1823). **The works and correspondence of David Ricardo** - edited by Piero Sraffa; with the collaboration of M. H. Dobb. Originally published: Cambridge: At the University Press for the Royal Economic Society, 1951–1973. Liberty Fund: Indianapolis, USA, 2004. Volume IV.

ROCHA, Tião. (Org.). **Afinal, o que é ser mineiro?** Belo Horizonte: SESC/MG, 1995.

ROSA, Ernesto. **Sertão da farinha podre** – Romance histórico dos primórdios. 2. ed. 1. impressão. São Paulo: PAEd, 2013.

ROSA, João Guimarães. **Grande sertão: veredas**. 1. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2006. (Biblioteca do Estudante).

ROSS, Jurandyr Luciano Sanches. Os fundamentos da geografia da natureza. In: ROSS, Jurandyr Luciano Sanches, (Org.). **Geografia do Brasil**. 5. ed. rev. e ampl. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2005. p. 13-66. – (Didática; 3).

SAINT-HILAIRE, Auguste de. **Viagem às nascentes do Rio São Francisco**. Tradução: Regina Regis Junqueira. Prefácio: Mário Guimarães Ferri. 2. ed. Belo Horizonte: Itatiaia, 2004. (Reconquista do Brasil, v.235).

\_\_\_\_\_. **Viagem pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais**. Tradução: Vivaldi Wenceslau Moreira. Belo Horizonte: Editora Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1975.

SALGADO, Sebastião; FRANCO, Isabelle. **Da minha terra à Terra**. Tradução: Julia da Rosa Simões. 1. ed. 2ª reimpressão: São Paulo: Paralela, 2014.

SANDEL, Michael J. **O que o dinheiro não compra: os limites morais do mercado**. Tradução: Clóvis Marques. 5. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2013.

SANDRONI, Paulo. **Novíssimo dicionário de economia**. 10. ed. São Paulo: Editora Best Seller, 2002.

SANTIN, Juliana. **Nutrientes presentes no queijo e seus benefícios para a saúde**. Disponível: <<http://www.milkpoint.com.br/cadeia-do-leite/leite-saude/nutrientes-presentes-no-queijo-e-seus-beneficios-para-a-saude-48429n.aspx>> - Acesso: 24 ago. 2016.

SANTOS, Milton. **Pensando o espaço do homem**. 5. ed. 2. reimpr. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2009. (Coleção Milton Santos; 5).

\_\_\_\_\_. **A natureza do espaço: técnica e tempo, razão e emoção**. 4. ed. 4. reimpr. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2008. (Coleção Milton Santos; 1).

\_\_\_\_\_. **Por uma geografia nova: da crítica da Geografia a uma Geografia Crítica**. 6. ed. 1. reimpr. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2008. (Coleção Milton Santos; 2).

\_\_\_\_\_. **Da Totalidade ao Lugar**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2005. (Coleção Milton Santos; 7).

\_\_\_\_\_. **Metamorfoses do espaço habitado**. 5. ed. São Paulo: Editora HUCITEC, 1997. (Geografia: Teorias e Realidades; 16; série “Linha de Frente”).

SANTOS, Milton; SILVEIRA, Maria Laura. **O Brasil: território e sociedade no início do século XXI**. 2. ed. Rio de Janeiro: Record, 2001.

SCHNEIDER, Sérgio. Teoria social, agricultura familiar e pluriatividade. **Revista Brasileira de Ciências Sociais - RBCS**, São Paulo: Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Ciências Sociais - Anpocs. v. 18, n. 51, p. 99-121, fevereiro/2003. Disponível: <<http://www.scielo.br/pdf/rbcsoc/v18n51/15988.pdf>> - Acesso: 05 ago. 2016.

SCHWARCZ, Lilia Moritz; STARLING, Heloisa Murgel. **Brasil: uma biografia**. 1. ed. 6. reimpr. São Paulo: Companhia das Letras, 2015.

SEBRAE. **CADASTRO GEORREFERENCIADO DOS PRODUTORES DE QUEIJO MINAS ARTESANAL DA REGIÃO DA SERRA DA CANASTRA**. Coordenadores: Ronaldo Perez, Alessandro Regino e Cássio Geraldo Pinto. Viçosa, MG: SEBRAE; SICOOB Saromcredi; APROCAN, 2014.

SILVA, Adriana Fraga da. **“Meu avô era tropeiro!”: identidade, patrimônio e materialidades na construção da Terra do Tropeirismo - Bom Jesus (RS)**. Jaguarão: Fundação Universidade do Pampa, 2011.

SILVA, Jonas Guimarães e. **Características físicas, físico-químicas e sensoriais do queijo minas artesanal da Canastra**. 2007. Total de folhas (198). Dissertação (Mestrado em Ciências dos Alimentos) - Universidade Federal de Lavras - UFLA, Lavras, 2007.

SILVA, Jonas Guimarães e; ABREU, Luiz Ronaldo de; MAGALHÃES, Fernando Antônio Resplande; PINTO, Sandra Maria; PICCOLI, Roberta Hilsdorf. Influência do fermento endógeno nas características físico-químicas e sensoriais do Queijo Minas Artesanal da Canastra. In: EPAMIG. Informe Agropecuário. **Queijos artesanais mineiros: da matéria-prima ao produto final**. Belo Horizonte: EPAMIG. v.34, n.273, p.79-88, mar./abr. 2013.

SILVA, Jonas Guimarães e; ABREU, Luiz Ronaldo de; MAGALHÃES, Fernando Antônio Resplande; PICCOLI, Roberta Hilsdorf; FERREIRA, Eric Batista. Características físico-químicas do Queijo Minas Artesanal da Canastra. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes - ILCT**, v. 66, n. 380, p. 16-22, mai./jun. 2011. Disponível: <<https://www.revistadoilct.com.br/ilct/article/view/164/172>> - Acesso: 08 set. 2015.

SIMONCINI, João Batista Villas Boas. **Produção alimentar no município de Visconde do Rio Branco - MG**. 2011. Total de folhas (143). Dissertação (Mestrado em Geografia) - Instituto de Ciências Humanas e da Informação - ICHI, Programa de Pós-graduação em Geografia - PPGGEO - Universidade Federal do Rio Grande - FURG, Rio Grande, 2011.

SIMONCINI, João Batista Villas Boas; DAVID, Cesar De; MACHADO, Luciano Carvalho. Queijo Canastra: bom, limpo e justo. In: Anais do Congresso Internacional de Gastronomia - Mesa Tendências 2014. **Conexão essencial: o produtor familiar e a cozinha**. Santo Amaro, SP: Centro Universitário Senac, 04 e 05 de novembro de 2014. p. 9-10.

SIMONCINI, João Batista Villas Boas; LIBERALI, Ana María. Región Pampeana: vaca gorda Argentina. In: Anais do I Congresso Internacional do Pampa e do III Seminário da Sustentabilidade da Região da Campanha. **“Olhares sobre o Pampa: um território em disputa”**. Primeira Edição, Volume 1 - 2016. Santa Maria - RS - Brasil, 20 a 22 de junho de 2016. Disponível: <<http://coral.ufsm.br/cipa/index.php/anais>> - Acesso: 08 dez. 2016.

SIMONCINI, João Batista Villas Boas; DAVID, Cesar de. Brasil: vía láctea de las empresas transnacionales. Ponencia presentada durante el XVIII Encuentro Internacional Humboldt - **“Geografía de la Crisis”** - San Fernando del Valle de Catamarca - Argentina, 15 al 19 de agosto de 2016. Disponible: <<http://elistas.egrupos.net/lista/humboldt/archivo/msg/17884/>> - Acesso: 13 oct. 2016.

SIQUEIRA, Kennya Beatriz; CARNEIRO, Alziro Vasconcelos; ALMEIDA, Marcos Franca de; SOUZA, Roberto Carlos Soares Nalon Pereira. **O mercado lácteo brasileiro no contexto mundial**. Juiz de Fora, MG: Embrapa Gado de Leite, 2010. (Embrapa Gado de Leite. Circular Técnica, 104).

SOUZA, Herbert de. Prefácio. In. GALEAZZI, Maria Antonia Martins. (Org.). **Segurança alimentar e cidadania**. Campinas, SP: Mercado de Letras, 1996.

SPERAT-CZAR, Arnaud. **Os queijos de leite cru**. Tradução: Vania Hermann. Belo Horizonte: SerTãoBras, 2012. Disponível: <<http://www.sertaobras.org.br/os-queijos-de-leite-cru-o-livro/>> - Acesso: 23 dez. 2016.

SPIX, Johann Baptist von, MARTIUS, Carl Friedrich Philipp von. **Viagem pelo Brasil: 1817-1820**. Prefácio: Mário Guimarães Ferri. Tradução: Lúcia Furquim Lahmeyer. 4. ed. Belo Horizonte; São Paulo: Itatiaia; EDUSP, 1981. Volume I.

THOMPSON, Edward Palmer. **A formação da classe operaria inglesa**, 1: a árvore da liberdade. Tradução: Denise Bottmann. 6. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2011.

\_\_\_\_\_. **A miséria da teoria ou um planetário de erros**: uma crítica ao pensamento de Althusser. Tradução: Waltensir Dutra. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1981.

THOREAU, Henry David. **A desobediência civil**. Tradução: José Geraldo Couto. São Paulo: Penguin Classics Companhia das Letras, 2012.

TONIETTO, Jorge. Afinal, o que é *Terroir*? **Revista Bon Vivant**, Flores da Cunha, RS. v. 8, n. 98, p. 08, abr. 2007.

UPTON, Emily. **How the milky way got its name and what it's called in other languages**. 2013. Tradução nossa. Disponível: <<http://www.todayifoundout.com/>> - Acesso: 20 out. 2016.

USDA - UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE. Homepage do USDA, 2015. Disponível: <<http://www.fas.usda.gov/psdonline>>. Acesso: 07 set. 2015.

VALOR ECONÔMICO - 2014. **Mercado de queijos cresce no país e atrai estrangeiros**. Disponível: <<http://www.valor.com.br/agro/3740444/mercado-de-queijos-cresce-no-pais-e-atrai-estrangeiros>> - Acesso: 12 out. 2015.

VALVERDE, Orlando. Geografia da Pecuária no Brasil. **FINISTERRA**. Revista Portuguesa de Geografia. Lisboa, Portugal: CEG-ULisboa. v. 2, n. 4, p. 244-261, 1967.

VEJA. O Brasil é a bola da vez? Crise americana aprofunda queda do setor cafeeiro. In: **O Crash da Bolsa**. Edição Especial Veja. São Paulo, outubro de 1929. Disponível: <<http://veja.abril.com.br/historia/crash-bolsa-nova-york/indice.shtml>> - Acesso: 08 set. 2016.

VÍA CAMPESINA. **Soberanía Alimentaria**. Yakarta - Indonesia - Febrero 2011. Disponível em: <<http://www.viacampesina.org/downloads/profiles/2011/BROCHURE-LVC2011-ES.pdf>>. Acesso: 24 jul. 2016.

VIDAL DE LA BLACHE, Paul (1911). Les genres de vie dans la géographie humaine. Premier article. *Annales de Géographie*, ano XX, n. 111. Tradução: Regina Sader e Simone Batista. Revisão técnica: Rogério Haesbaert. In: HAESBAERT, Rogério; PEREIRA, Sergio Nunes, RIBEIRO, Guilherme. (Org.). **Vidal, vidais**: textos de geografia humana, regional e política. Prefácio: Paul Claval. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2012.

WOORTMANN, Klaas. **“Com parente não se neguceia”**. O campesinato como ordem moral. In: Anuário Antropológico/87, pp. 11-73. Brasília: Editora Universidade de Brasília/Tempo Brasileiro, 1990. Disponível: <[http://www.dan.unb.br/images/pdf/anuario\\_antropologico/Separatas1987/anuario87\\_woortm ann.pdf](http://www.dan.unb.br/images/pdf/anuario_antropologico/Separatas1987/anuario87_woortm ann.pdf)> - Acesso: 25 ago. 2016.

## Legislação analisada

<b>BRASIL</b>	<b>Disposições</b>
Decreto nº 1.067, de 28 de julho de 1860	Crêa huma nova Secretaria de Estado com a denominação de Secretaria de Estado dos Negocios da Agricultura, Commercio e Obras Publicas.
Decreto nº 1.606, de 29 de dezembro de 1906	Crea uma Secretaria de Estado com a denominação de Ministerio dos Negocios da Agricultura, Industria e Commercio.
Decreto nº 24.548, de 03 de julho de 1934	Aprova o Regulamento do Serviço de Defesa Sanitária Animal.
Decreto nº 24.549, de 03 de julho de 1934	Aprova o Regulamento da Inspeção Federal de Leite e Derivados.
Lei nº 569, de 21 de dezembro de 1948	Estabelece medidas de defesa sanitária animal, e dá outras providências.
Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950	Dispõe sôbre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.
Decreto nº 27.932, de 28 de março de 1950	Aprova o Regulamento para aplicação de medidas de defesa sanitária animal.
Decreto nº 29.651, de 08 de junho de 1951	Aprova o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal.
Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952	Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.
Decreto nº 1.255, de 25 de junho de 1962	Altera o Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, que aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.
Lei nº 9, de 11 de outubro de 1962	Reorganiza o Ministério da Agricultura e dá outras proviências. Art. 1º O Ministério da Agricultura (MA), criado pelo Decreto Imperial nº 1.067, de 28 de junho de 1860, tem a seu cargo o estudo e a execução da política agrícola e agrária do Govêrno, competindo-lhe orientar, estimular e fiscalizar as atividades rurais do País.
Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989	Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências.
Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991	Dispõe sobre a política agrícola do país.
MERCOSUL/GMC/RES. Nº 79/94	<b>IDENTIDADE E QUALIDADE DOS QUEIJOS.</b>
Decreto nº 1.812, de 08 de fevereiro de 1996	Altera dispositivos do Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, que aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, alterado pelo Decreto nº 1.255, de 25 de junho de 1962.
Portaria nº 146, de 07 de março de 1996	Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidades e Qualidades de Produtos Lácteos.
Decreto nº 2.244, de 04 de junho de 1997	Altera dispositivos do Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, que aprovou o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, alterado pelos Decretos nº 1255, de 25 junho de 1962, nº 1.236, de 2 de setembro de 1994, e nº 1.812, de 8 de fevereiro de 1996.
Lei nº 9.712, de 20 de novembro de 1998	Altera a Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, acrescentando-lhe dispositivos referentes à defesa agropecuária.
Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006	Regulamenta os arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e dá outras providências.
Lei nº 12.341, de 01 de dezembro de 2010	Define prioridades para a destinação de produtos de origem animal e vegetal apreendidos na forma da lei, alterando as Leis nºs 7.889, de 23 de novembro de 1989, e 9.972, de 25 de maio de 2000.
Instrução Normativa nº 57, de 15 de dezembro de 2011	Estabelece critérios adicionais para elaboração de queijos artesanais. Art. 1º Permitir 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.



Instrução Normativa nº 30, de 7 de agosto de 2013	Art. 1º Permitir 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
Decreto nº 8.471, de 22 de junho de 2015	Altera o Anexo ao Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, que regulamenta os arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.
Instrução Normativa nº 16, de 23 de junho de 2015	Estabelecer, em todo o território nacional, as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referente às agroindústrias de pequeno porte.
Decreto nº 8.681, de 23 de fevereiro de 2016	Altera o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952.
Instrução Normativa nº 11, de 10 de maio de 2016	Autoriza o ingresso no território nacional, dos produtos de origem animal destinados ao uso e ao consumo humano ou animal, classificados como não presumíveis veiculadores de doenças contagiosas.

Fontes:

<http://www.lexml.gov.br/>

<http://www2.camara.leg.br/#>

<https://www.planalto.gov.br>

<http://www.agricultura.gov.br/>

<http://brasil.minagri.gob.cl/>

<http://www.puntofocal.gov.ar>

[http://www.puntofocal.gov.ar/doc/r\\_gmc\\_79-94.pdf](http://www.puntofocal.gov.ar/doc/r_gmc_79-94.pdf) - Acesso: 05 set. 2015.

[http://brasil.minagri.gob.cl/wp-content/uploads/2012/08/Adjunto-n%C2%BA15-Portaria-146\\_96.pdf](http://brasil.minagri.gob.cl/wp-content/uploads/2012/08/Adjunto-n%C2%BA15-Portaria-146_96.pdf) - Acesso: 08 set. 2015.

INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERACIÓN PARA LA AGRICULTURA - IICA. Negociación Agrícola en el MERCOSUR. Centro Regional Sur - CRS. Montevideo, UR: IICA, 1997. p. 88.

Elaboração: SIMONCINI, 2014-2016.

<b>SÃO PAULO</b>	<b>Disposições</b>
Decreto nº 5.032, de 20 de maio de 1931	Regula a produção, o consumo e a fiscalização de leite e produtos derivados, no território do Estado.
Decreto nº 7.313, de 05 de julho de 1935	Reorganiza a Directoria de Industria Animal.
Decreto nº 9.276, de 28 de junho de 1938	Organiza o Serviço de Policiamento da Alimentação Pública e dá outras providências.
Decreto nº 9.443, de 02 de setembro de 1938	Prorroga por mais sessenta dias os prazos fixados nos arts 13 e 14, do decreto n. 9.276, de 28 de junho de 1938.
Decreto nº 9.866, de 27 de dezembro de 1938	Modifica disposições do decreto n. 9.276, de 28 de junho de 1938, que organizou o Serviço de Policiamento da Alimentação Pública, do Departamento de Saúde; regulamenta o registro dos locais de venda e produção de gêneros alimentícios; estabelece a “Taxa de Fiscalização Bromatológica” e dá outras providências.
Decreto nº 10.126, de 17 de abril de 1939	Modifica disposições dos decretos ns. 7.313, de 5 de julho de 1935, e 9.276, de 28 de junho de 1938, que organizaram, respectivamente, o Departamento de Indústria Animal, da Secretaria da Agricultura, Indústria e Comércio e o Serviço do Policiamento da Alimentação Pública, do Departamento de Saúde, e dá outras providências.
Decreto nº 10.547, de 04 de outubro de 1939	Aprova o regulamento dos serviços a cargo da Secção de Inspeção da Produção e Industrialização do Leite, do Departamento de Indústria Animal, a que se refere o DecretoLei n.10.126, de 17 de abril de 1939.
Decreto nº 10.657, de 31 de outubro de 1939	Aprova as modificações do Regulamento do Policiamento Sanitário da Alimentação Pública.
Decreto nº 12.216, de 7 de outubro de 1941	Introduz modificações ao Regulamento do Policiamento Sanitário da Alimentação Pública aprovado pelo decreto n. 10.657, de 31 de outubro de 1939.

Fontes:

<http://www.al.sp.gov.br/>

<http://www.lexml.gov.br/>

Elaboração: SIMONCINI, 2016.

<b>MINAS GERAIS</b>	<b>Disposições</b>
Lei nº 11.812, de 23 de dezembro de 1995	Dispõe sobre a inspeção e a fiscalização sanitárias de produtos de origem animal e dá outras providências. Art. 1º - São obrigatórias a inspeção e a fiscalização sanitárias de produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, adicionados ou não de produto vegetal, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados ou em trânsito no território do Estado.
Decreto nº 38.691, de 10 de março de 1997	Baixa o Regulamento da inspeção e fiscalização sanitária dos produtos de origem animal.
Decreto nº 40.056, de 16 de novembro de 1998	Altera dispositivos do Regulamento da inspeção e fiscalização sanitária dos produtos de origem animal, baixado pelo Decreto nº 38.691, de 10 de março de 1997.
Lei nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002	Dispõe sobre o processo de Produção do Queijo Minas artesanal e dá outras providências. Minas Gerais, Belo Horizonte, 1 fev. 2002b. Diário Executivo, p.3. A Lei nº 14.185, de 31/1/2002, foi revogada pelo art. 28 da Lei nº 20.549, de 18/12/2012. A Lei nº 20.549, de 18 de dezembro de 2012, têm origem no Projeto de Leite - PL 1702 2011 - de autoria do Deputado Estadual de Minas Gerais Antônio Carlos Arantes do Partido Social Cristão - PSC.
Portaria nº 517, de 14 de junho de 2002	Estabelece normas de defesa sanitária para rebanhos fornecedores de leite para produção de Queijo Minas Artesanal.
Portaria nº 518, de 14 de junho de 2002	Dispõe sobre requisitos básicos das instalações, materiais e equipamentos para a fabricação do Queijo Minas Artesanal.
Portaria nº 523, de 03 de julho de 2002	Dispõe sobre as condições higiênico-sanitárias e boas práticas na manipulação e fabricação do Queijo Minas Artesanal.
Decreto nº 42.645, de 05 de junho de 2002	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. Minas Gerais, Belo Horizonte, 6 jun. 2002a. Diário Executivo, p.18.
Portaria nº 546, de 29 de outubro de 2002	Identifica a Microrregião do Serro. Art. 1º - Fica identificada a microrregião do Serro como produtora do Queijo Minas Artesanal, composta pelos municípios de Alvorada de Minas, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antônio do Itambé, Serra Azul de Minas e Serro.
Portaria nº 591, de 26 de maio de 2003	Inclui município na Microrregião do Serro. Art. 1º - Fica incluído o município de Paulistas na microrregião do Serro, identificada no artigo 1º da Portaria nº 546, de 29 de outubro de 2002.
Portaria nº 594, de 10 de junho de 2003	Identifica a Microrregião de Araxá. Art. 1º - Fica identificada a microrregião de Araxá como produtora do Queijo Minas Artesanal, composta pelos municípios de Araxá, Campos Altos, Conquista, Ibiá, Pedrinópolis, Perdizes, Pratinha, Sacramento, Santa Juliana e Tapira.
Portaria nº 619, de 01 de dezembro de 2003	Identifica a Microrregião do Alto Paranaíba como produtora do Queijo Minas Artesanal. Art. 1.º Fica identificada a microrregião do Alto Paranaíba como produtora do Queijo Minas Artesanal, composta pelos municípios de Abadia dos Dourados, Arapuá, Carmo do Paranaíba, Coromandel, Cruzeiro da Fortaleza, Guimarães, Lagamar, Lagoa Formosa, Matutina, Patos de Minas, Patrocínio, Presidente Olegário, Rio Paranaíba, Santa Rosa da Serra, São Gonçalo do Abaeté, São Gotardo, Serra do Salitre, Tiros e Varjão de Minas.
Portaria nº 694, de 17 de novembro de 2004	Identifica a Microrregião da Serra da Canastra. Art. 1º - Fica identificada a microrregião da Canastra como produtora do Queijo Minas Artesanal, composta pelos municípios de Bambuí, Delfinópolis, Medeiros, Piumhi, São Roque de Minas, Tapiraí e Vargem Bonita.
Portaria nº 818, de 12 de dezembro de	Baixa o regulamento técnico de produção do Queijo Minas

2006 Anexo I Anexo II	Artesanal e dá outras providências. Anexo I REGULAMENTO TÉCNICO DE AUDITORIA DE CONFORMIDADE DO QUEIJO ARTESANAL DE MINAS GERAIS GERÊNCIA DE CERTIFICAÇÃO Anexo II NORMAS PARA CENTRO DE DISTRIBUIÇÃO QUEIJO MINAS ARTESANAL SUPERINTENDÊNCIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E CERTIFICAÇÃO
Portaria nº 874, de 02 de outubro de 2007	Altera a denominação da Microrregião do Alto Paranaíba como produtora do Queijo Minas Artesanal. Art. 1.º Fica alterada a denominação da microrregião produtora de Queijo Minas Artesanal a que se refere o Artigo 1.º da Portaria 619 de 01 de dezembro de 2003, de Microrregião do Alto Paranaíba para Microrregião do Cerrado.
Projeto de Lei - PL 1448/2007	Altera os limites do Parque Nacional da Serra da Canastra, que passa a compor o mosaico de unidades de conservação da Serra da Canastra, nos termos do art. 26 da Lei nº 9.985, de 18 de julho de 2000.
Projeto de Lei - PL 1517/2007	Cria a Área de Proteção Ambiental da Serra da Canastra, que passa a compor o mosaico de unidades de conservação da Serra da Canastra, nos termos do art. 26 da Lei nº 9.985, de 18 de julho de 2000.
Decreto nº 44.864, de 01 de agosto de 2008	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. Minas Gerais, Belo Horizonte, 2 ago. 2008. Diário Executivo, p.1.
Portaria nº 1021, de 03 de novembro de 2009	Inclui município na Microregião do Cerrado. Art. 1º - Fica incluído o município de Vazante na Micro Região do Cerrado, identificada no artigo 1º da Portaria nº 619, de 01 de dezembro de 2003, alterada pela Portaria 874, de 02 de outubro de 2007.
Portaria nº 1022, de 03 de novembro de 2009	Identifica a Microrregião do Campo das Vertentes. Art. 1º - Fica identificada a Região do Campos das Vertentes como produtora do Queijo Minas Artesanal, composta pelos seguintes municípios: 1- Barroso; 2- Conceição da Barra de Minas; 3- Coronel Xavier Chaves; 4- Carrancas; 5- Lagoa Dourada; 6- Madre de Deus de Minas; 7- Nazareno; 8- Prados; 9- Piedade do Rio Grande; 10- Resende Costa; 11- Ritópolis; 12- Santa Cruz de Minas; 13- São João Del Rei; 14- Santiago; 15- Tiradentes.
Portaria nº 1117, de 05 de janeiro de 2011	Inclui município na Microrregião de Araxá. Art. 1º. O artigo 1º da Portaria nº 594, de 10 de junho de 2003, que identifica a microrregião de Araxá como produtora do Queijo Minas Artesanal, fica composta do município de Uberaba.
Lei nº 19.476, de 11 de janeiro de 2011	Dispõe sobre a habilitação sanitária de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte no Estado e dá outras providências.
Resolução Conjunta SEAPA/SES/SEMAD/SECRI nº 1.111, de 26 de abril de 2011	Art. 1º - Fica criado o Grupo Técnico para apresentação de subsídios com vistas à regulamentação da Lei nº 19.476, de 11 de janeiro de 2011, que dispõe sobre a habilitação sanitária de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte no Estado e dá outras providências.
Portaria nº 1152, de 14 de julho de 2011	Inclui município na Microrregião do Serro. Art. 1º - Fica incluído o município de Coluna na Micro-Região do Serro, identificada no artigo 1º da Portaria nº 546, de 29 de outubro de 2002.
Decreto nº 45.821, de 19 de dezembro de 2011	Dispõe sobre a habilitação sanitária do agricultor familiar e do estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte e dá outras providências.

Portaria nº 1.261, de 09 de novembro de 2012	Dispõe sobre rotulagem de produtos de origem animal – revoga a Portaria nº 912, de 12 de junho de 2008.
Lei nº 20.549, de 18 de dezembro de 2012	Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais. Minas Gerais, Belo Horizonte, 19 dez. 2012. Diário Executivo, p.1. A Lei nº. 20.549, de 18/12/2012 têm origem no Projeto de Leite - PL 1702 2011 - de autoria do Deputado Estadual de Minas Gerais Antônio Carlos Arantes do Partido Social Cristão - PSC.
Portaria nº 1305, de 30 de abril de 2013	<p>Estabelece diretrizes para a produção do Queijo Minas Artesanal.</p> <p>Art. 1º Esta Portaria trata de diretrizes para produção de queijo minas artesanal exclusivamente a partir de leite cru de vaca, de produção própria, com utilização de soro fermento (pingo), em regiões específicas do estado de Minas Gerais.</p> <p>§ 1º Esta Portaria aplica-se somente às queijarias integrantes do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA).</p> <p>§ 2º A produção de queijos elaborados a partir de leite cru fica restrita às queijarias situadas em regiões onde exista tradição histórica e cultural na produção de queijo minas artesanal observados os seguintes critérios:</p> <p>I – Identificadas em portarias específicas do IMA;</p> <p>II – Registradas com identificação geográfica em organismo competente.</p> <p>Art. 2º Permite-se a fabricação de queijo minas artesanal maturado pelo tempo necessário indicado pela pesquisa científica para o alcance dessa condição visando à garantia da qualidade e inocuidade dos produtos.</p> <p>§ 1º Fica definido o período de maturação do queijo minas artesanal como mínimo de 17 (dezessete) dias para a microrregião do Serro e mínimo de 22 (vinte e dois) dias para as microrregiões da Canastra, do Cerrado, de Araxá e do Campo das Vertentes, até que sejam realizadas novas pesquisas ratificando ou retificando os referidos tempos de maturação.</p> <p>§ 2º A maturação deve ser realizada a temperatura ambiente.</p> <p>§ 3º As demais regiões tradicionalmente reconhecidas como produtoras de queijo minas artesanal deverão apresentar ao IMA pesquisas técnico-científicas que atestem a eficácia da maturação por um período inferior a 60 (sessenta) dias, sem prejuízo da qualidade e inocuidade dos produtos.</p>
Portaria nº 1397, de 13 de fevereiro de 2014	<p>Identifica a Microrregião do Triângulo Mineiro como produtora de Queijo Minas Artesanal.</p> <p>Art. 1º - Fica identificada a Região do Triângulo Mineiro como produtora do Queijo Minas Artesanal, composta pelos seguintes municípios: Araguari, Cascalho Rico, Estrela do Sul, Indianópolis, Monte Alegre de Minas, Monte Carmelo, Nova Ponte, Romaria, Tupaciguara e Uberlândia.</p>
Portaria nº 1403, de 02 de maio de 2014	<p>Identifica a Região do Vale do Jequitinhonha como produtora de Queijo Cabacinha.</p> <p>Art. 1º - Fica identificada a Região do Vale do Jequitinhonha para Produção do Queijo Cabacinha, composta pelos seguintes municípios: Pedra Azul, Medina, Cachoeira do Pajeú, Comercinho e Itaobim.</p>
Portaria nº 1427, de 29 de agosto de 2014	<p>Identifica a Região do Vale do Suaçuí como produtora de parmesão no modo artesanal.</p> <p>Art. 1º - Fica identificada a Região do Vale do Suaçuí para produção do Queijo Parmesão no modo artesanal, composta pelos seguintes municípios: Água Boa, Frei Lagonegro, José Raydan, Santa Maria do Suaçuí, São José do Jacuri, São Pedro do Suaçuí e São Sebastião do Maranhão.</p>

Portaria nº 1428, de 29 de agosto de 2014	<p>Identifica a Microrregião da Serra do Salitre como produtora do Queijo Minas Artesanal.</p> <p>Art. 1º - Fica identificada a Microrregião da Serra do Salitre como produtora do Queijo Minas Artesanal, composta pelo município de Serra do Salitre.</p> <p>[...]</p> <p>Art. 3º - Fica o município de Serra do Salitre excluído da microrregião do Cerrado prevista na Portaria nº 874, de 02 de outubro de 2007.</p>
Portaria nº 1453, de 01 de dezembro de 2014	<p>Identifica a Região de Alagoa como produtora de Queijo Tipo Parmesão no modo artesanal.</p> <p>Art. 1º - Fica identificada a região de Alagoa para produção do Queijo Tipo Parmesão no modo artesanal, composta pelos seguintes municípios: Alagoa, Aiuruoca, Baependí, Bocaina de Minas, Itamonte e Pouso Alto.</p>

Fontes:

<http://www.almg.gov.br/home/index.html>

<http://www.ima.mg.gov.br/>

<http://www.lexml.gov.br/>

Elaboração: SIMONCINI, 2016.

**Sites consultados**

<http://brasil.minagri.gob.cl>  
<http://comtrade.un.org>  
<http://inta.gob.ar>  
<http://portal.anvisa.gov.br>  
<http://www.abcz.org.br>  
<http://www.abiq.com.br>  
<http://www.abiq.com.br/>  
<http://www.agricultura.gov.br>  
<http://www.agroindustria.gob.ar>  
<http://www.al.sp.gov.br>  
<http://www.almg.gov.br/home/index.html>  
<http://www.aprocame.com.br>  
<http://www.cade.gov.br>  
<http://www.candidotestes.com.br>  
<http://www.crpbz.org.br>  
<http://www.emater.mg.gov.br>  
<http://www.embrapa.br/gado-de-leite>  
<http://www.ibge.gov.br>  
<http://www.iepha.mg.gov.br>  
<http://www.ima.mg.gov.br>  
<http://www.incra.gov.br>  
<http://www.indubrasil.org.br>  
<http://www.inti.gob.ar>  
<http://www.iphan.gov.br>  
<http://www.lexml.gov.br>  
<http://www.mda.gov.br>  
<http://www.milkpoint.com.br>  
<http://www.minagri.gob.ar/sitio>  
<http://www.oecd-ilibrary.org/agriculture/books>  
<http://www.planalto.gov.br>  
<http://www.portaldbo.com.br>  
<http://www.puntofocal.gov.ar>  
<http://www.quesosargentinos.gov.ar>  
<http://www.senado.gov.br>  
<http://www.sertaobras.org.br>  
<http://www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome>  
<http://www.valor.com.br>  
<http://www2.camara.leg.br>  
<http://www2.planalto.gov.br>  
<https://www.embrapa.br/gado-de-leite>  
<https://www.youtube.com/user/wagnerindaiavideos>

## **APÊNDICE A – QUESTIONÁRIO**





**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA - PPGGEO**  
**DOUTORADO EM GEOGRAFIA**  
**QUESTIONÁRIO**



**PRODUZIR PARA VIVER OU VIVER PARA PRODUZIR: CONFLITOS VIVIDOS PELOS  
PRODUTORES FAMILIARES E AS ESTRATÉGIAS DE RESISTÊNCIA  
NO TERRITÓRIO DO QUEIJO CANASTRA**  
**Elaboração: João Batista Villas Boas Simoncini**

**1. INFORMAÇÕES GERAIS**

Código:  
Cadastrado: Sim [ ] Não [ ]  
Nome Sr.:  
Apelido: Idade:  
Nome Sra.:  
Apelido: Idade:  
Número de filhos (as):  
  
Telefone:  
Site:  
E-mail:  
Nome do estabelecimento:  
Nome da região/comunidade:  
  
Coordenadas geográficas:  
Latitude Sul – S:  
Longitude Oeste – O (W):  
Altitude:

**2. GRAU DE ESCOLARIDADE E CURSO DE QUALIFICAÇÃO**

2.1 Grau de escolaridade  
a) Não tem escolaridade [ ]  
b) Ensino fundamental incompleto [ ]  
c) Ensino fundamental completo [ ]  
d) Ensino médio incompleto [ ]  
e) Ensino médio completo [ ]  
f) Ensino superior incompleto [ ]  
g) Ensino superior completo [ ]  
h) Pós-graduação [ ]  
OBS:  
  
2.2 Participou de algum curso de qualificação  
a) Não [ ]  
b) Setor agropecuário [ ]  
c) Práticas alternativas de produção [ ]  
d) Boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos [ ]  
e) Outros [ ]  
OBS:

**3. ESTABELECIMENTO RURAL**

3.1 Município  
a) Bambuí [ ]  
b) Delfinópolis [ ]  
c) Medeiros [ ]  
d) Piumhi [ ]  
e) São Roque de Minas [ ]  
f) Tapiraí [ ]  
g) Vargem Bonita [ ]  
  
3.2 Distância do estabelecimento à sede do município  
a) até 10 km [ ]  
b) de 11-20 km [ ]  
c) de 21-30 km [ ]  
d) de 31-40 km [ ]  
e) acima de 40 km [ ]  
OBS:  
  
3.3 Estabelecimento rural  
a) Próprio [ ]  
b) Arrendamento [ ]  
c) Meeiro [ ]  
d) Cedido [ ]  
e) Outro [ ]  
  
3.4 Forma de obtenção da terra  
a) Compra de particular [ ]  
b) Herança [ ]  
c) Usucapião [ ]  
d) Não sabe [ ]  
e) Outra forma [ ]  
OBS:  
  
3.5 Época de aquisição das terras  
a) anterior a 1850 [ ]  
b) 1851 a 1890 [ ]  
c) 1891a 1930 [ ]  
d) 1931 a 1970 [ ]  
e) acima de 1971 [ ]  
  
3.6 Tamanho do estabelecimento rural  
a) área menor que 30 hectares [ ]  
b) área de 30 a menos de 60 hectares [ ]  
c) área de 60 a menos de 120 hectares [ ]  
d) área de 120 a menos de 450 hectares [ ]  
e) área maior que 450 hectares [ ]

#### 4. REBANHO

##### 4.1 Raça do rebanho

- a) Holandês / Jersey [ ]  
 b) Gir / Guzerá / Nerole [ ]  
 c) Holandês e Jersey [ ]  
 d) Holandês e Indiana [ ]  
 e) Jersey e Indiana [ ]  
 Caracu [ ] Gir [ ] Guzerá [ ] Jersey [ ]  
 Nelore [ ] Zebu [ ]  
 OBS:

##### 4.2 Tamanho do rebanho

- a) até 20 [ ]  
 b) de 21 a 40 [ ]  
 c) de 41 a 60 [ ]  
 d) de 61 a 80 [ ]  
 e) acima de 80 [ ]  
 OBS:

##### 4.3 O rebanho tem acompanhamento técnico/veterinário periodicamente

- a) Não tem [ ]  
 b) Particular/contratado [ ]  
 c) Emater/MG [ ]  
 d) IMA [ ]  
 e) Convênio com instituições públicas [ ]

##### 4.4 Principal tipo de forrageira utilizada

- a) Capim nativo [ ]  
 b) Braquiária [ ]  
 c) Capim gordura (capim meloso) [ ]  
 d) Capim elefante [ ]  
 e) Várias forrageiras [ ]  
 f) Silagem [ ]  
 OBS: [ ]

##### 4.5 Concentrados/suplementos

- a) Não utiliza [ ]  
 b) Concentrado comercial [ ]  
 c) Concentrado elaborado na propriedade [ ]  
 d) Suplemento diversos [ ]  
 e) Outros [ ]  
 OBS:

##### 4.6 Litros de leite por dia/época das águas /verão

- a) até 100 [ ]  
 b) de 101 a 200 [ ]  
 c) de 201 a 300 [ ]  
 d) de 301 a 400 [ ]  
 e) mais de 400 [ ]  
 OBS:

##### 4.7 Litros de leite por dia/época da seca/inverno

- a) até 100 [ ]  
 b) de 101 a 200 [ ]  
 c) de 201 a 300 [ ]  
 d) de 301 a 400 [ ]  
 e) mais de 400 [ ]  
 OBS:

##### 4.8 Ordenha

- a) Ordenha manual [ ]  
 b) Ordenha mecânica balde ao pé [ ]  
 c) Ordenha mecânica canalizada linha alta [ ]  
 d) Ordenha mecânica canalizada linha intermediária [ ]  
 e) Ordenha mecânica canalizada linha baixa [ ]  
 OBS:

#### 5. PRODUÇÃO DO QUEIJO ARTESANAL DA CANASTRA

##### 5.1 Há quanto tempo faz queijo?

- a) menos de 5 anos [ ]  
 b) de 5 a 10 anos [ ]  
 c) de 11 a 20 anos [ ]  
 d) de 21 a 30 anos [ ]  
 e) mais de 31 anos [ ]  
 OBS:

##### 5.2 Quem faz o queijo?

- a) Produtor(a) [ ]  
 b) Produção familiar [ ]  
 c) Produção familiar e empregado [ ]  
 d) Produtor(a) e empregado [ ]  
 OBS:

##### 5.3 Peças de queijos / dia

- a) até 10 [ ]  
 b) de 11 a 20 [ ]  
 c) de 21 a 30 [ ]  
 d) de 31 a 40 [ ]  
 e) acima 41 [ ]  
 OBS:

##### 5.4. Rendimento (L / Kg)

- a) menos de 9 [ ]  
 b) de 9 a 10 [ ]  
 c) de 11 a 12 [ ]

##### 5.5 Tipo de queijo mais produzido

- a) Merendeiro [ ]  
 b) Coração da canastra [ ]  
 c) Canastra [ ]  
 d) Canastra Real [ ]  
 OBS:

##### 5.6 Tempo para ser vendido (tempo de prateleira)

- a) menos de 5 dias [ ]  
 b) de 5 a 10 dias [ ]  
 c) de 11 a 15 dias [ ]  
 d) de 16 a 21 dias [ ]  
 e) acima de 22 dias [ ]

## 6. PROCESSO PRODUTIVO

### 6.1 Adição do pingo

- a ) Não utiliza [ ]  
 b ) Queijo ralado no fundo do balde/tanque no início da ordenha [ ]  
 c ) No fundo do balde/tanque no início da ordenha [ ]  
 d ) No fundo do balde/tanque no término da ordenha [ ]  
 e ) No início da produção juntamente com o coalho líquido [ ]  
 OBS:

### 6.2 O pingo é coletado após a salga do queijo?

- Sim [ ] Não [ ] Quando?  
 a ) No início da dessoragem [ ]  
 b ) No final da dessoragem [ ]  
 c ) Após a salga do queijo ainda na bancada e na forma [ ]  
 d ) Em qualquer momento da produção [ ]  
 e ) Não utiliza [ ]  
 OBS:

### 6.3 Tempo de coleta do pingo em horas

- a ) De 8 à 9 [ ]  
 b ) De 10 à 11 [ ]  
 c ) De 12 à 13 [ ]  
 d ) De 14 à 15 [ ]  
 e ) De 16 à 17 [ ]

### 6.4 Reposição do pingo

- a ) Pingo da fabricação anterior [ ]  
 b ) Pingo resfriado / congelado [ ]  
 c ) Utiliza queijo curado ralado no leite [ ]  
 d ) Não utiliza [ ]  
 OBS:

### 6.5 Quando ocorre problema com o pingo ou com o queijo, como faz a reposição do pingo?

- a ) Adquirir com o vizinho [ ]  
 b ) Tenta novamente com o mesmo pingo [ ]  
 c ) Pingo resfriado / congelado [ ]  
 d ) Utiliza queijo curado ralado no leite [ ]  
 e ) Troca periodicamente o pingo [ ]  
 OBS:

### 6.6 Tipo de coalho

- a ) Industrial líquido [ ]  
 b ) Industrial em pó [ ]  
 c ) Industrial líquido e em pó [ ]  
 d ) Origem animal [ ]  
 e ) Outro [ ]  
 OBS:

### 6.7 Recipiente de coagulação

- a ) Estanho [ ]  
 b ) Alumínio [ ]  
 c ) Plástico [ ]  
 d ) Ferro [ ]  
 e ) Inox [ ]

### 6.8 Tempo aproximado de coagulação do leite

- a ) menos de 30' [ ]  
 b ) de 31' a 40' [ ]  
 c ) de 41 a 50' [ ]  
 d ) de 51' a 60' [ ]  
 e ) acima de 61' [ ]

### 6.9 Quebra da coalhada

- a ) Com pá de madeira [ ]  
 b ) Com pá de plástico [ ]  
 c ) Com pá de polietileno [ ]  
 d ) Com pá de aço inox [ ]  
 e ) Com as mãos [ ]  
 f ) Equipamento elaborado pelo produtor [ ]  
 OBS:

### 6.10 Dessoragem

- a ) Total [ ]  
 b ) Parcial [ ]  
 c ) À medida que enforma [ ]  
 d ) Parcial e a medida que enforma [ ]  
 e ) Enforma com soro [ ]  
 OBS:

### 6.11 Material utilizado na dessoragem

- a ) Tecido de algodão [ ]  
 b ) Tecido sintético [ ]  
 c ) Não utiliza [ ]  
 d ) Não soube informar [ ]  
 e ) Outro [ ]  
 OBS:

### 6.12 Prensagem

- a ) Somente com a pressão das mãos [ ]  
 b ) Sem prensagem [ ]  
 c ) Com pesos [ ]  
 d ) Com prensa mecânica [ ]  
 e ) Outro [ ]  
 OBS:

### 6.13 Destino do soro

- a ) Alimentação animal [ ]  
 b ) Elaboração de outros produtos [ ]  
 c ) Descarta [ ]  
 d ) Doação [ ]  
 e ) Outro [ ]  
 OBS:

- 6.14 Salga
- a ) No leite
  - b ) Na massa
  - c ) Sobre o queijo
  - d ) No leite e sobre o queijo
  - e ) Outro processo
- 6.15 Tipo de sal utilizado na salga do queijo
- a ) Sal refinado
  - b ) Sal grosso
  - c ) Sal refinado e sal grosso
- 6.16 Tempo da primeira viragem do queijo
- a ) menos de 2 horas
  - b ) de 2 a menos de 4 horas
  - c ) de 4 a menos de 6 horas
  - d ) de 6 a menos de 8 horas
  - e ) de 8 a menos de 10 horas
- 6.17 Tempo total da enformagem do queijo
- a ) menos de 20 horas
  - b ) de 20 a 24 horas
  - c ) de 25 a 30 horas
  - d ) de 30 a 35 horas
  - e ) acima de 35 horas
- 6.18 Lavagem final do queijo
- a ) Com água
  - b ) Com soro
  - c ) Com água e com soro
  - d ) Não lava
- 6.19 Preparo do queijo (toaleta ou grosa)
- a ) Com toaleta
  - b ) Sem toaleta
  - c ) Com toaleta e sem toaleta
- 6.20 Instrumento utilizado no acabamento do queijo (toaleta ou grosa)
- a ) Ralo de metal (inox)
  - b ) Lixa
  - c ) Sabugo queimado
  - d ) Pedra (rocha)
  - e ) Fava “língua de vaca”
  - f ) Palha de milho
  - g ) Não faz toaleta ou grosa
- OBS:
- 6.21 Bancada de manipulação
- a ) Madeira
  - b ) Ardósia
  - c ) Mármore
  - d ) Polietileno
  - e ) Aço Inox
- 6.22 Tipo de forma
- a ) Madeira
  - b ) Plástico (Aro)
  - c ) PVC
  - d ) Polietileno
  - e ) Aço Inox
- 6.23 Prateleira de maturação
- a ) Madeira
  - b ) Plástico
  - c ) Cimento
  - d ) Polietileno
  - e ) Outro material
- 6.24 Tempo aproximado de maturação do queijo
- a ) De 3 a 7 dias
  - b ) De 8 a 10 dias
  - c ) De 11 a 21 dias
  - d ) De 22 a 32 dias
  - e ) Acima de 33 dias
- 7. MERCADO**
- 7.1 Mercado / Principais Regiões
- a ) Norte
  - b ) Nordeste
  - c ) Centro oeste
  - d ) Sudeste
  - e ) Sul
  - f ) Não soube informar
- OBS:
- 7.2 Mercado / Principais Estados
- a ) Minas Gerais
  - b ) São Paulo
  - c ) Rio de Janeiro
  - d ) Minas Gerais e São Paulo
  - e ) Minas Gerais, São Paulo e Rio de Janeiro
  - f ) Diversos estados
  - g ) Não soube informar
- OBS:

## 8. COMERCIALIZAÇÃO

### 8.1 Forma de venda

- a ) Direta ao consumidor [ ]  
 b ) Direta ao comerciante [ ]  
 c ) Queijeiro (atravessador) [ ]  
 d ) Feira [ ]  
 e ) Entrepasto [ ]  
 OBS:

### 8.2 Frequência da comercialização

- a ) Diariamente [ ]  
 b ) 1 vez por semana [ ]  
 c ) 2 vezes por semana [ ]  
 d ) 3 vezes por semana [ ]  
 e ) 4 vezes por semana [ ]

### 8.3 Tipo da embalagem para comercialização

- a ) Sem embalagem [ ]  
 b ) Embalagem plástica transparente [ ]  
 c ) Rede plástica sintética [ ]  
 d ) Rede vegetal [ ]  
 e ) Embalagem coletiva [ ]  
 f ) Outro tipo de embalagem [ ]  
 OBS:

### 8.4 Valor aproximado do quilo (Kg) de queijo

- a ) Até R\$ 8,00 [ ]  
 b ) De R\$ 8,00 à R\$ 9,00 [ ]  
 c ) De R\$ 9,00 à R\$ 10,00 [ ]  
 d ) De R\$ 11,00 à R\$ 13,00 [ ]  
 e ) De R\$ 13,00 à R\$ 15,00 [ ]  
 f ) De R\$ 16,00 à R\$ 20,00 [ ]  
 g ) De R\$ 21,00 à R\$ 24,00 [ ]  
 h ) Acima de R\$ 25,00 [ ]  
 OBS:

## 9. GARGALOS DA PRODUÇÃO E ACOMPANHAMENTO/ASSISTÊNCIA TÉCNICA

### 9.1 Principal dificuldade

- a ) Mercado [ ]  
 b ) Logística [ ]  
 c ) Mão de obra [ ]  
 d ) Custo de produção [ ]  
 e ) Outro [ ]  
 OBS:

### 9.2 Têm acompanhamento /assistência técnica

- a ) Não tem assistência técnica [ ]  
 b ) Assistência técnica particular [ ]  
 c ) EMATER [ ]  
 OBS:

### 9.3 Principal problema para adequação a legislação

- a ) Recursos [ ]  
 b ) Sanidade do gado [ ]  
 c ) Não quer ser adequar [ ]  
 d ) Já adequada [ ]  
 e ) Desconhecimento [ ]  
 f ) Outro [ ]  
 OBS:

## 10. DADOS SOCIOECONÔMICOS

### 10.1 Origem dos recursos financeiros

- a ) Próprio [ ]  
 b ) Associação [ ]  
 c ) Cooperativa [ ]  
 d ) Bancos [ ]  
 e ) Subsídio governamental (PRONAF) [ ]  
 OBS:

### 10.2 Filiado a alguma associação / cooperativa

- a ) Não [ ]  
 b ) APROCAN [ ]  
 c ) APROCAME [ ]  
 d ) Associação dos pequenos produtores da agricultura familiar das regiões Boa Vista e São Bento – Tapiraí – MG [ ]  
 e ) COOCANASTRA [ ]  
 f ) Duas ou mais associações / cooperativas [ ]  
 OBS:

### 10.3 Dependentes da produção de queijo

- a ) Produtor(a) [ ]  
 b ) Família [ ]  
 c ) Família e empregado [ ]  
 d ) Produtor(a) e empregado [ ]  
 OBS:

### 10.4 Dependentes trabalham

- a ) No próprio estabelecimento [ ]  
 b ) Em outro estabelecimento [ ]  
 c ) No próprio e em outro estabelecimento [ ]  
 d ) No centro urbano [ ]  
 e ) Outro [ ]  
 OBS:

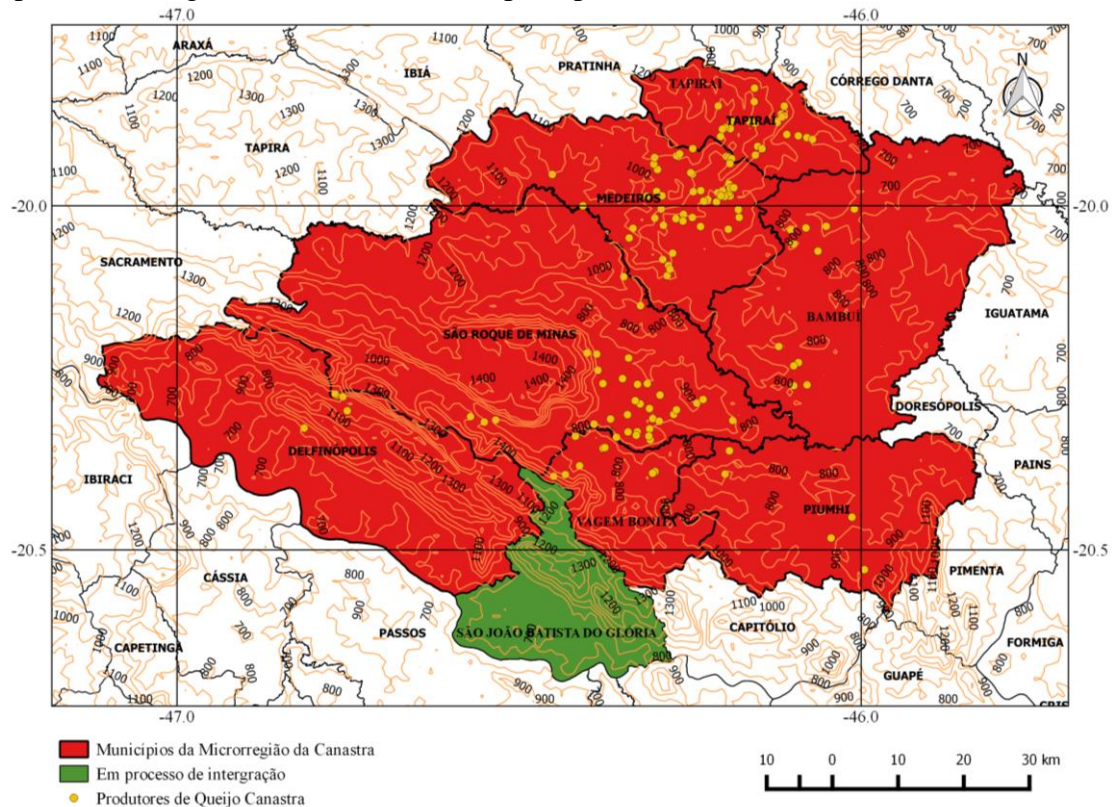
### 10.5 Outra fonte de renda além do queijo

- a ) Não [ ]  
 b ) Agrícola [ ]  
 c ) Agropecuária [ ]  
 d ) Atividade comercial [ ]  
 e ) Aposentadoria [ ]  
 f ) Outra [ ]  
 OBS:

## **ANEXOS**

**ANEXO A – MAPA – MICRORREGIÃO DA CANASTRA: MUNICÍPIOS, PRODUTORES VISITADOS E CURVAS DE NÍVEL – 2016**

Mapa - Microrregião da Canastra: municípios, produtores visitados e curvas de nível - 2016



Elaboração: MAIER, 2016. Organização: SIMONCINI, 2014; 2016.

## ANEXO B – REQUERIMENTO PARA REGISTRO, CADASTRO OU RELACIONAMENTO DE QUEIJARIAS



### REQUERIMENTO PARA REGISTRO, CADASTRO OU RELACIONAMENTO DE QUEIJARIAS

<b>DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO REQUERENTE / PROPRIETÁRIO</b>	
NOME:	
CI Nº	CPF Nº
ENDEREÇO RESIDENCIAL (Rua / Avenida / Nº / Bairro):	
MUNICÍPIO:	CEP:
TELEFONE RESIDENCIAL:	
ENDEREÇO PARA CORRESPONDÊNCIA:	
<b>VENHO REQUERER:</b>	
<input type="checkbox"/> Laudo de Inspeção do Terreno	<input type="checkbox"/> Registro de Queijaria
<input type="checkbox"/> Aprovação de Projeto de Construção	<input type="checkbox"/> Cadastro de Queijaria
<input type="checkbox"/> Aprovação de Projeto de Reforma e / ou Ampliação	<input type="checkbox"/> Relacionamento de Queijaria
<p>OS ESTABELECIMENTOS PRODUTORES OU PROCESSADORES DE QUEIJO MINAS ARTESANAL SÃO CLASSIFICADOS COMO:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Queijaria cadastrada: estabelecimento rural que elabora Queijo Minas Artesanal e realiza comércio dentro do estado de Minas Gerais.</li> <li>- Queijaria relacionada: estabelecimento rural que elabora Queijo Minas Artesanal e está vinculado a um Entrepósito de Queijo Minas Artesanal.</li> <li>- Queijaria registrada: estabelecimento rural que elabora Queijo Minas Artesanal, inclusive com maturação prevista na legislação, e realiza comércio nacional em razão de sua inserção no SISBI.</li> </ul>	
<b>DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DA PROPRIEDADE / QUEIJARIA</b>	
MICRORREGIÃO:	
NOME DA PROPRIEDADE / RAZÃO SOCIAL:	
CNPJ / CPF:	IE / IPR Nº:
CADASTRO NO IMA (Nº do SIDAGRO, necessário apenas no caso de cadastro da queijaria):	
ENDEREÇO:	
MUNICÍPIO:	CEP:
TELEFONE FIXO / CELULAR:	
E-MAIL:	
<p>NESTA OPORTUNIDADE, COMPROMETO-ME A FORNECER TODAS AS INFORMAÇÕES SOLICITADAS, PERMITIR LIVRE ACESSO À MINHA PROPRIEDADE, CUMPRIR TODAS AS EXIGÊNCIAS CONSTANTES DAS NORMAS E REGULAMENTOS DESSE INSTITUTO E DEMAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES, INCLUSIVE A SACRIFICAR OU ABATER OS ANIMAIS COMPROVADAMENTE POSITIVOS NOS TESTES PARA BRUCELOSE E TUBERCULOSE.</p> <p>LOCAL E DATA:</p> <p>NOME:</p> <p>ASSINATURA:</p>	



## ANEXO C – RELAÇÃO DE DOCUMENTOS PARA QUEIJARIAS



### RELAÇÃO DE DOCUMENTOS PARA QUEIJARIAS REGISTRO / CADASTRO / RELACIONAMENTO

ITENS	DESCRIÇÃO
	01. REQUERIMENTO EM FORMULÁRIO PRÓPRIO FORNECIDO PELO IMA; 02. CÓPIA DO REGISTRO DA PROPRIEDADE E / OU DO CONTRATO DE ARRENDAMENTO/ E OU PARCERIA; 03. CÓPIA DO CNPJ E DA INSCRIÇÃO ESTADUAL PARA PESSOA JURÍDICA OU CÓPIA DO CPF E DA INSCRIÇÃO DE PRODUTOR RURAL PARA PESSOA FÍSICA; 04. PARA QUEIJARIAS COLETIVAS: CÓPIA DO ESTATUTO DA ATA DA ELEIÇÃO E POSSE DO REPRESENTANTE LEGAL; 05. EXAME MICROBIOLÓGICO E FÍSICO-QUÍMICO DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO; EXAME MICROBIOLÓGICO E FÍSICO-QUÍMICO DO QUEIJO, CONFORME PARÂMETROS ESTABELECIDOS PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO; 06. CARTEIRA DE SAÚDE OU ATESTADO DE SAÚDE DOS MANIPULADORES COM EXAME NEGATIVO PARA TUBERCULOSE; 07. MEMORIAL DESCRITIVO - CONSTRUÇÃO E ECONÔMICO-SANITÁRIO CONFORME ROTEIRO ESPECÍFICO FORNECIDO PELO IMA; 08. CROQUI OU PLANTA BAIXA; EM 1 (UMA) VIA. CONTENDO: LOCALIZAÇÃO DO CURRAL, SALA DE ORDENHA E QUEIJARIA COM MÁQUINAS, EQUIPAMENTOS, PONTOS DE ÁGUA QUENTE E FRIA, E DE ESGOTOS; 09. CROQUI OU PLANTA DE SITUAÇÃO; EM 1 (UMA) VIA. CONTENDO: LOCALIZAÇÃO DE TODAS AS CONSTRUÇÕES; 10. EXAME NEGATIVO DE BRUCELOSE E TUBERCULOSE DE TODO OS ANIMAIS, CONFORME ART. 2º DA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 30, DE 7 DE AGOSTO DE 2013; 11. CERTIFICADO DE CONCLUSÃO DO CURSO DE BOAS PRÁTICAS DE ORDENHA E DE FABRICAÇÃO PELOS MANIPULADORES; 12. MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE ORDENHA E DE FABRICAÇÃO; 13. DOCUMENTAÇÃO PARA REGISTRO DE RÓTULO/PRODUTO: FORMULÁRIO (ROTEIRO ESPECÍFICO FORNECIDO PELO IMA) E CROQUI DO RÓTULO (EXCETO PARA O RELACIONAMENTO DE QUEIJARIAS); 14. DECLARAÇÃO DE ADESÃO AO SISBI/POA (SOMENTE PARA O REGISTRO DE QUEIJARIAS); 15. COMPROVANTE DE PAGAMENTO DAS TAXAS DE EXPEDIENTE (SOMENTE PARA O REGISTRO DE QUEIJARIAS).
	<u>DOCUMENTOS DE RESPONSABILIDADE DO IMA:</u> A) LAUDO DE APROVAÇÃO PRÉVIA DA CONSTRUÇÃO; B) CHECK LIST DE QUEIJO MINAS ARTESANAL; C) FOTOS (com legendas) DAS DIVERSAS DEPENDÊNCIAS DA QUEIJARIA, EM DIFERENTES ÂNGULOS, ABRANGENDO TODOS OS EQUIPAMENTOS EXISTENTES, BEM COMO OS ASPECTOS EXTERNOS; D) DECLARAÇÃO, FORNECIDA PELO ESCRITÓRIO DO IMA SOB CUJA JURISDIÇÃO ENCONTRA-SE A QUEIJARIA, ATESTANDO QUE O CONTROLE SANITÁRIO DO REBANHO ESTÁ EM DIA COM O SIDAGRO; E) DECLARAÇÃO DE COMPATIBILIDADE DOS MANUAIS DE AUTOCONTROLE.
	<b>NOTA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• LEMBRAMOS QUE AS QUEIJARIAS DEVEM DESCREVER E IMPLEMENTAR OS PROGRAMAS DE BOAS PRÁTICAS DE ORDENHA E DE FABRICAÇÃO, INCLUINDO O CONTROLE DOS OPERADORES, CONTROLE DE PRAGAS E TRANSPORTE ADEQUADO DO PRODUTO ATÉ O ENTREPOSTO/COMÉRCIO;</li> <li>• OS DOCUMENTOS ENTREGUES DEVEM ESTAR DENTRO DE SUAS VALIDADES.</li> </ul>

## ANEXO D – ROTEIRO PARA QUEIJARIAS – MEMORIAL DESCRITIVO



<b>ROTEIRO PARA QUEIJARIAS</b> <b>REGISTRO / CADASTRO / RELACIONAMENTO</b> <b>MEMORIAL DESCRITIVO - CONSTRUÇÃO E ECONÔMICO-SANITÁRIO</b>
--

ITENS	DESCRIÇÃO
01.	NOME DO PROPRIETÁRIO;
02.	LOCALIZAÇÃO E NOME DA PROPRIEDADE;
03.	ÁREA DA QUEIJARIA;
04.	DETALHAR PORTAS, JANELAS E ESQUADRIAS (material utilizado);
05.	DETALHAR SEPARADAMENTE TODAS AS DEPENDÊNCIAS DE ORDENHA E DA QUEIJARIA (natureza e declividade do piso, impermeabilização e pintura de paredes, forro e cobertura, ventilação e iluminação (natural e artificial), proteção das lâmpadas, projeção da cobertura, altura do pé direito, etc.);
06.	INSTALAÇÕES HIDRÁULICO-SANITÁRIAS (água e esgoto);
07.	TIPO DE ISOLAMENTO DA QUEIJARIA (muro, cerca, etc);
08.	CAPACIDADE MÁXIMA DE PRODUÇÃO DIÁRIA;
09.	INFORMAÇÕES SOBRE O ACONDICIONAMENTO E TRANSFERÊNCIA DO LEITE PARA O LOCAL DE FABRICAÇÃO;
10.	CONTROLE DA MATÉRIA-PRIMA (CANECA TELADA, CMT E ANÁLISES RBQL);
11.	CONTROLE LABORATORIAL DA QUALIDADE DO PRODUTO ELABORADO (parâmetros, periodicidade e local das análises);
12.	MEIOS DE TRANSPORTE DO PRODUTO (tipo de veículo, temperatura de transporte, acondicionamento do produto no veículo);
13.	NÚMERO DE MANIPULADORES (na ordenha e na queijaria);
14.	ÁGUA DE ABASTECIMENTO: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) PROCEDÊNCIA E VOLUME DA VAZÃO;</li> <li>b) SISTEMA DE TRATAMENTO (mecanismo utilizado para assegurar o nível de cloração da água e outros);</li> <li>c) CONTROLE DA QUALIDADE E DA CLORAÇÃO DA ÁGUA (provas realizadas e periodicidade);</li> <li>d) RESERVATÓRIOS E SUAS CAPACIDADES;</li> </ul>
14.	DETALHAR EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DE CADA DEPENDÊNCIA (quanto à natureza, capacidade e finalidade);
15.	INDICAR O SISTEMA DE PROTEÇÃO USADO CONTRA INSETOS, ROEDORES (telas, cortina de ar, etc.) E PROGRAMAS E PERIODICIDADE DE COMBATE A PRAGAS;
16.	DESCRIÇÃO PORMENORIZADA DO FLUXOGRAMA DE ELABORAÇÃO DO QUEIJO MINAS ARTESANAL, DESDE A RECEPÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA ATÉ A EXPEDIÇÃO (citando a tecnologia de fabricação e todos os equipamentos utilizados);
17.	SISTEMA DE HIGIENIZAÇÃO/SANITIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS (detalhar os procedimentos realizados, citando as periodicidades e os tipos de produtos utilizados);
18.	LOCAL E DATA;
19.	ASSINATURA DO PROPRIETÁRIO;
<p><b>NOTA:</b> Os itens deste formulário deverão ser descritos detalhadamente.</p> <p>Informações complementares poderão ser solicitadas.</p>	

**ANEXO E – FORMULÁRIO PARA REGISTRO DE RÓTULOS  
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – FOLHAS 1-4**



**FORMULÁRIO PARA REGISTRO DE  
RÓTULOS / PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL  
GIP**

**I. IDENTIFICAÇÃO**

COORDENADORIA REGIONAL (CR)	ESCRITÓRIO REGIONAL (ESEC)
-----------------------------	----------------------------

**II. REQUERIMENTO**

SR. DIRETOR-GERAL,

A FIRMA ABAIXO QUALIFICADA, ATRAVÉS DO SEU REPRESENTANTE LEGAL E DO SEU RESPONSÁVEL TÉCNICO, REQUER QUE SEJA PROVIDENCIADO NA GERÊNCIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS O ATENDIMENTO DA SOLICITAÇÃO ESPECIFICADA NESTE DOCUMENTO, COMPROMETENDO-SE A CUMPRIR A LEGISLAÇÃO EM VIGOR QUE TRATA DO ASSUNTO, ATESTANDO A VERACIDADE DE TODAS AS INFORMAÇÕES PRESTADAS E A COMPATIBILIDADE ENTRE AS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS DO ESTABELECIMENTO INDUSTRIAL ABAIXO DISCRIMINADO E A PROPOSTA AQUI APRESENTADA.

**III. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO**

RAZÃO SOCIAL / NOME DO PRODUTOR :		NOME FANTASIA :	
CLASSIFICAÇÃO :	Nº DE REG. NO IMA :	CNPJ / CPF :	
IE / IPR :	ENDEREÇO COMPLETO ( Rua / Avenida, Nº, Complemento, Bairro, Localidade ) :		
		MUNICÍPIO :	
CEP :	UF :	TELEFONE / FAX :	E-MAIL :

**IV. NATUREZA DA SOLICITAÇÃO**

<input type="checkbox"/> REGISTRO DE RÓTULO / PRODUTO	<input type="checkbox"/> ALTERAÇÃO DE CROQUIS(S) DE RÓTULO
<input type="checkbox"/> ALTERAÇÃO NA FÓRMULA	<input type="checkbox"/> ALTERAÇÃO NO PROCESSO DE FABRICAÇÃO
<input type="checkbox"/> ALTERAÇÃO NA EMBALAGEM	<input type="checkbox"/> CANCELAMENTO DE REGISTRO

**V. CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO**

<input type="checkbox"/> IMPRESSO NA EMBALAGEM	<input type="checkbox"/> GRAVADO EM RELEVO
<input type="checkbox"/> ETIQUETA	<input type="checkbox"/> LITOGRAFADO
<input type="checkbox"/> GRAVADO A QUENTE	<input type="checkbox"/> OUTRO :

## ANEXO E


**FORMULÁRIO PARA REGISTRO DE  
RÓTULOS / PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL  
GIP**
**Página  
02/04**
**VI. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO**

1. NOME DO PRODUTO :		NÚMERO DO RÓTULO :
MARCA COMERCIAL:	TIPO DE EMBALAGEM / MATERIAL:	PESO LÍQUIDO / VOLUME / UNIDADE(S):
2. NOME DO PRODUTO :		NÚMERO DO RÓTULO :
MARCA COMERCIAL:	TIPO DE EMBALAGEM / MATERIAL:	PESO LÍQUIDO / VOLUME / UNIDADE(S):
3. NOME DO PRODUTO :		NÚMERO DO RÓTULO :
MARCA COMERCIAL:	TIPO DE EMBALAGEM / MATERIAL:	PESO LÍQUIDO / VOLUME / UNIDADE(S):
4. NOME DO PRODUTO :		NÚMERO DO RÓTULO :
MARCA COMERCIAL:	TIPO DE EMBALAGEM / MATERIAL:	PESO LÍQUIDO / VOLUME / UNIDADE(S):
5. NOME DO PRODUTO :		NÚMERO DO RÓTULO :
MARCA COMERCIAL:	TIPO DE EMBALAGEM / MATERIAL:	PESO LÍQUIDO / VOLUME / UNIDADE(S):
6. NOME DO PRODUTO :		NÚMERO DO RÓTULO :
MARCA COMERCIAL:	TIPO DE EMBALAGEM / MATERIAL:	PESO LÍQUIDO / VOLUME / UNIDADE(S):
7. NOME DO PRODUTO :		NÚMERO DO RÓTULO :
MARCA COMERCIAL:	TIPO DE EMBALAGEM / MATERIAL:	PESO LÍQUIDO / VOLUME / UNIDADE(S):
8. NOME DO PRODUTO :		NÚMERO DO RÓTULO :
MARCA COMERCIAL:	TIPO DE EMBALAGEM / MATERIAL:	PESO LÍQUIDO / VOLUME / UNIDADE(S):
9. NOME DO PRODUTO :		NÚMERO DO RÓTULO :
MARCA COMERCIAL:	TIPO DE EMBALAGEM / MATERIAL:	PESO LÍQUIDO / VOLUME / UNIDADE(S):
10. NOME DO PRODUTO :		NÚMERO DO RÓTULO :
MARCA COMERCIAL:	TIPO DE EMBALAGEM / MATERIAL:	PESO LÍQUIDO / VOLUME / UNIDADE(S):

## ANEXO E


**FORMULÁRIO PARA REGISTRO DE  
RÓTULOS / PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL  
GIP**
**Página  
03/04**
**VII. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO**

Matéria-Prima / Ingredientes / Aditivos / Coadjuvantes de tecnologia	KG ou L ou UNID.	%
<b>TOTAL</b>		<b>100</b>

## ANEXO E



**FORMULÁRIO PARA REGISTRO DE  
RÓTULOS / PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL  
G I P**

Página

04/04

**VIII. AUTENTICAÇÃO**

O PROCESSO DE FABRICAÇÃO DESTE PRODUTO ESTÁ DE ACORDO COM O  
MEMORIAL DESCRITIVO ECONÔMICO-SANITÁRIO APROVADO PELO IMA NO  
PROCESSO DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO.

LOCAL E DATA :

PROPRIETÁRIO / REPRESENTANTE LEGAL DO  
ESTABELECIMENTO  
(Carimbo e Assinatura)

RESPONSÁVEL TÉCNICO  
(Carimbo e Assinatura)

## ANEXO F – ROTULAGEM – QUEIJO MINAS ARTESANAL



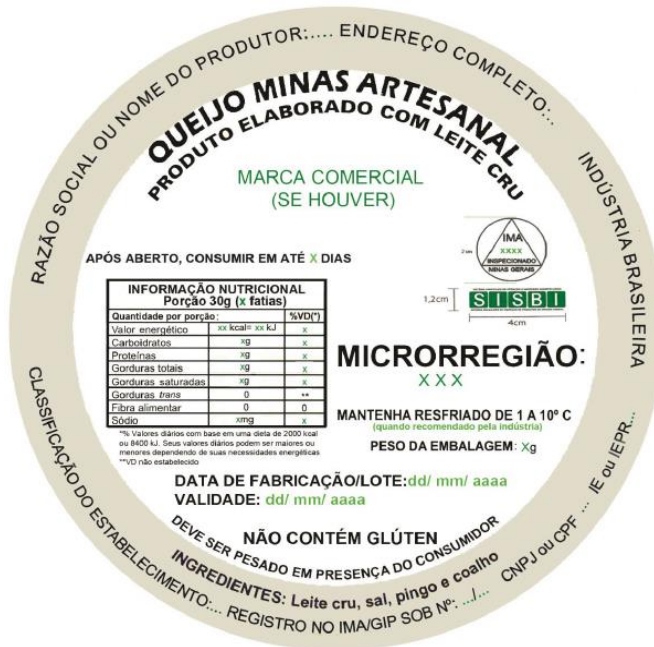
### ROTULAGEM – QUEIJO MINAS ARTESANAL GERÊNCIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS - GIP

#### INFORMAÇÕES QUE DEVERÃO CONSTAR NO RÓTULO

- 1) - Identificação de origem: (Portaria IMA nº 1.261 de 09/11/12)
    - a) - Razão social ou nome do produtor
    - b) - Endereço completo do estabelecimento produtor com a inclusão do nº de telefone e do CEP
    - c) - Classificação do estabelecimento: QUEIJARIA ou ENTREPOSTO DE LATICÍNIOS (Decreto Estadual nº 38.691/97).
    - d) - A expressão REGISTRO NO IMA/GIP SOB Nº..., (Portaria IMA nº 1.261/12).
    - e) - CNPJ e INSCRIÇÃO ESTADUAL, no caso de pessoa jurídica.
    - f) - CPF e IEPR, no caso de pessoa física e estabelecimento localizado em propriedade rural.
    - g) - A expressão INDÚSTRIA BRASILEIRA em caixa alta
  - 2) - Denominação de venda do produto: **QUEIJO MINAS ARTESANAL** em caixa alta e negrito, com no mínimo 1/3 das dimensões da maior inscrição constante do rótulo, aposta no painel principal. (Instrução Normativa MAPA nº 22/05).
  - 3) - Marca comercial do produto, quando houver, aposta no painel principal
  - 4) - Microrregião de origem em caixa alta  
MICRORREGIÃO:.....
  - 5) - A frase: **PRODUTO ELABORADO COM LEITE CRU**, em caixa alta e negrito, aposta no painel principal.
  - 6) - Ingredientes: Leite cru, sal, pingo e coalho (nesta ordem)
  - 7) - DATA DE FABRICAÇÃO/LOTE: ..... (Instrução Normativa MAPA nº 22/05), em caixa alta.
  - 8) - VALIDADE: ..... (Instrução Normativa MAPA nº 22/05).
  - 9) - As frases: DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR e PESO DA EMBALAGEM: ..... g, em números inteiros e em gramas (Portaria nº 25 do INMETRO de 02/02/86). Ambas as frases devem ser declaradas nas mesmas proporções de letras e em caixa alta.
  - 10) - A expressão MANTENHA RESFRIADO DE 1 A 10°C, em caixa alta. (Quando recomendado pela indústria).
  - 11) - APÓS ABERTO, CONSUMIR EM ATÉ X DIAS (tempo máximo que empresa garante a qualidade do produto).
  - 12) - A frase **NÃO CONTÉM GLÚTEN** (Lei Federal nº 10.674 de 16/05/2003), em caixa alta e em negrito.
  - 13) - Carimbo oficial do IMA, (Portaria IMA nº 1.261/12).
  - 14) - Logomarca SISBI (Instrução Normativa MAPA nº 2 de 12/02/09), aposta abaixo do carimbo do IMA.
  - 15) - Tabela de Informação Nutricional. (Resoluções RDC ANVISA 359/03 e 360/03).
  - 16) - **“ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE”** (Resolução RDC ANVISA Nº 26/2015).
- OBS.- NENHUMA LETRA OU ALGARISMO CONSTANTE NO RÓTULO DEVE ESTAR DECLARADO EMTAMANHO INFERIOR A 01 (UM) MILÍMETRO (Instrução Normativa MAPA nº 22/05).**

ANEXO G – RÓTULO DO QUEIJO MINAS ARTESANAL – MODELOS 1 E 2

RÓTULO DO QUEIJO MINAS ARTESANAL - MODELO 1



Fonte: IMA, 2016.

RÓTULO DO QUEIJO MINAS ARTESANAL - MODELO 2

Frente



Verso



Fonte: IMA, 2016.



## ANEXO H – ADESÃO AO SISBI/POA – DECLARAÇÃO



**ADESÃO AO SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO  
DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SISBI/POA)  
GIP**

### DECLARAÇÃO

Eu, \_\_\_\_\_ (Nome),  
 proprietário/ representante legal do estabelecimento  
 \_\_\_\_\_ (razão social),  
 de CNPJ nº \_\_\_\_\_, declaro para os fins a  
 que se destina que é do meu interesse incluir este estabelecimento acima  
 discriminado, no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal  
 (SISBI/POA), comprometendo-me a atender, dentro dos prazos estipulados pelo  
 IMA, todas as exigências sanitárias e documentais conforme legislação.

PROPRIETÁRIO E/OU REPRESENTANTE LEGAL:

\_\_\_\_\_  
Assinatura

NOME:

RG:

CPF:

LOCAL E DATA:

## ANEXO I – TABELA – POPULAÇÃO DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO – 1872/2010

<b>TABELA - POPULAÇÃO DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO - 1872/2010</b>					
<b>1872 (1)</b>	<b>1890</b>	<b>1900</b>	<b>1920</b>	<b>1940</b>	<b>1950</b>
31.385	64.934	239.820	579.033 (2)	1.326.261 (3)	2.198.096 (4)
<b>1960</b>	<b>1970</b>	<b>1980</b>	<b>1991</b>	<b>2000</b>	<b>2010</b>
3.781.446	5.924.615 (5)	8.493.226 (6)	9.646.185	10.434.252 (7)	11.253.503

Fonte: IBGE - Censos Demográficos 1872-2010. Elaboração: SIMONCINI, 2016.

(1) O recenseamento mostrou que a população paulistana passara a crescer a taxas elevadas. A razão para isso estava no grande número de imigrantes estrangeiros que aqui se fixavam. Do total de 31.385, 2.427 eram estrangeiros (Contabilizamos total acima de 20 estrangeiros por principais países de origem. Respectivamente os que mais enviaram estrangeiros ao município de São Paulo foram: Portugal 966, Africanos escravos de vários países 474, Alemanha 420, Itália 158, França 133, Grã-Bretanha 71, Suíça 58, Espanha 44, Estados Unidos 29).

Estrangeiros residentes no município de São Paulo:

(2) 206.657; (3) 297.214; (4) 316.734; (5) 381.697; (6) 380.463; (7) 195.641.

## ANEXO J – TABELA – POPULAÇÃO URBANA E RURAL E GRAU DE URBANIZAÇÃO DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO – 1940 A 2010

<b>TABELA - POPULAÇÃO URBANA E RURAL E GRAU DE URBANIZAÇÃO DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO - 1940 A 2010</b>				
<b>Anos</b>	<b>População Total</b>	<b>Urbana</b>	<b>Rural</b>	<b>Grau de Urbanização</b>
1940	1.326.261	1.258.482	67.779	94,9
1950	2.198.096	2.052.142	145.954	93,4
1960 <sup>(1)</sup>	3.781.446	-	-	-
1970	5.924.615	5.872.856	51.759	99,1
1980	8.493.226	8.337.241	155.985	98,2
1991	9.646.185	9.412.894	233.291	97,6
2000	10.434.252	9.813.187	621.065	94,0
2010	11.253.503	11.152.344	101.159	99,1

Fonte: IBGE - Censos Demográficos 1872-2010. Elaboração: SIMONCINI, 2016.

(1) Os dados do Censo Demográfico de 1960 não permitem a identificação da população urbana e rural.

## ANEXO K – FICHA TÉCNICA DO PÃO DE QUEIJO CANASTRA

### FICHA TÉCNICA – PÃO DE QUEIJO CANASTRA<sup>345</sup>

#### Ingredientes

- 1 kg de polvilho azedo
- 1 copo de água (copo americano 190 ml)
- 1 copo de leite (copo americano 190 ml)
- 1 copo de óleo de milho ou girassol (copo americano 190 ml)
- 1 colher de sopa de sal (13 gramas)
- 8 ovos caipira
- 400 gramas de queijo Canastra ralado grosso

#### Preparo

- Misturar água, leite, óleo e sal e colocar para esquentar (fervendo);
- Colocar o polvilho em um recipiente (*bow*l), depois a mistura fervida (escaldado) no polvilho, misturar com uma colher até mornar, parar assim sovar com as mãos;
- Quando começa a sovar a massa do pão de queijo adicionar os ovos e continuar sovando;
- Se a massa ficar muito consistente, adicionar água morna para chegar ao ponto ideal;
- Quando a massa tiver no ponto ideal adicionar o queijo ralado e misturar (não sovar). Caso a massa volte a ficar fora do ponto ideal, adicionar novamente mais um pouco de água morna e amassar até obter o ponto ideal.
- Assar em forno pré-aquecido. Temperatura ideal do forno 180 a 200 °C.

OBS: O tempo de forno pode variar de 30 a 40 minutos, dependendo do tamanho do pão de queijo e do tipo de forno.

---

<sup>345</sup> Ficha técnica da Romilda Pereira Andrade (Romilda do Zé Pão) - São Roque de Minas - MG - 19 dez. 2014 - 17h 45min.

## ANEXO L – LEGISLAÇÃO FEDERAL

<b>BRASIL</b>	<b>Disposições</b>
Decreto nº 1.067, de 28 de julho de 1860	Crêa huma nova Secretaria de Estado com a denominação de Secretaria de Estado dos Negocios da Agricultura, Commercio e Obras Publicas.
Decreto nº 1.606, de 29 de dezembro de 1906	Crea uma Secretaria de Estado com a denominação de Ministerio dos Negocios da Agricultura, Industria e Commercio.
Decreto nº 24.548, de 03 de julho de 1934	Aprova o Regulamento do Serviço de Defesa Sanitária Animal.
Decreto nº 24.549, de 03 de julho de 1934	Aprova o Regulamento da Inspeção Federal de Leite e Derivados.
Lei nº 569, de 21 de dezembro de 1948	Estabelece medidas de defesa sanitária animal, e dá outras providências.
Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950	Dispõe sôbre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.
Decreto nº 27.932, de 28 de março de 1950	Aprova o Regulamento para aplicação de medidas de defesa sanitária animal.
Decreto nº 29.651, de 08 de junho de 1951	Aprova o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal.
Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952	Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.
Decreto nº 1.255, de 25 de junho de 1962	Altera o Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, que aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.
Lei nº 9, de 11 de outubro de 1962	Reorganiza o Ministério da Agricultura e dá outras proviências. Art. 1º O Ministério da Agricultura (MA), criado pelo Decreto Imperial nº 1.067, de 28 de junho de 1860, tem a seu cargo o estudo e a execução da política agrícola e agrária do Govêrno, competindo-lhe orientar, estimular e fiscalizar as atividades rurais do País.
Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989	Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências.
Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991	Dispõe sobre a política agrícola do país.
MERCOSUL/GMC/RES. Nº 79/94	IDENTIDADE E QUALIDADE DOS QUEIJOS.
Decreto nº 1.812, de 08 de fevereiro de 1996	Altera dispositivos do Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, que aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, alterado pelo Decreto nº 1.255, de 25 de junho de 1962.
Portaria nº 146, de 07 de março de 1996	Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidades e Qualidades de Produtos Lácteos.
Decreto nº 2.244, de 04 de junho de 1997	Altera dispositivos do Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, que aprovou o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, alterado pelos Decretos nº 1255, de 25 junho de 1962, nº 1.236, de 2 de setembro de 1994, e nº 1.812, de 8 de fevereiro de 1996.
Lei nº 9.712, de 20 de novembro de 1998	Altera a Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, acrescentando-lhe dispositivos referentes à defesa agropecuária.
Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006	Regulamenta os arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e dá outras providências.
Lei nº 12.341, de 01 de dezembro de 2010	Define prioridades para a destinação de produtos de origem animal e vegetal apreendidos na forma da lei,

	alterando as Leis nºs 7.889, de 23 de novembro de 1989, e 9.972, de 25 de maio de 2000.
Instrução Normativa nº 57, de 15 de dezembro de 2011	Estabelece critérios adicionais para elaboração de queijos artesanais. Art. 1º Permitir 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.
Instrução Normativa nº 30, de 7 de agosto de 2013	Art. 1º Permitir 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.
Decreto nº 8.471, de 22 de junho de 2015	Altera o Anexo ao Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, que regulamenta os arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.
Instrução Normativa nº 16, de 23 de junho de 2015	Estabelecer, em todo o território nacional, as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referente às agroindústrias de pequeno porte.
Decreto nº 8.681, de 23 de fevereiro de 2016	Altera o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952.
Instrução Normativa nº 11, de 10 de maio de 2016	Autoriza o ingresso no território nacional, dos produtos de origem animal destinados ao uso e ao consumo humano ou animal, classificados como não presumíveis veiculadores de doenças contagiosas.

Fontes:

<http://www.lexml.gov.br/>

<http://www2.camara.leg.br/#>

<https://www.planalto.gov.br>

<http://www.agricultura.gov.br/>

<http://brasil.minagri.gob.cl/>

<http://www.puntofocal.gov.ar>

[http://www.puntofocal.gov.ar/doc/r\\_gmc\\_79-94.pdf](http://www.puntofocal.gov.ar/doc/r_gmc_79-94.pdf) - Acesso: 05 set. 2015.

[http://brasil.minagri.gob.cl/wp-content/uploads/2012/08/Adjunto-n%C2%BA15-Portaria-146\\_96.pdf](http://brasil.minagri.gob.cl/wp-content/uploads/2012/08/Adjunto-n%C2%BA15-Portaria-146_96.pdf) - Acesso: 08 set. 2015.

INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERACIÓN PARA LA AGRICULTURA - IICA. Negociación Agrícola en el MERCOSUR. Centro Regional Sur - CRS.

Montevideo, UR: IICA, 1997. p. 88.

Elaboração: SIMONCINI, 2014-2016.

### ANEXO M – LEGISLAÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO

<b>SÃO PAULO</b>	<b>Disposições</b>
Decreto nº 5.032, de 20 de maio de 1931	Regula a produção, o consumo e a fiscalização de leite e produtos derivados, no território do Estado.
Decreto nº 7.313, de 05 de julho de 1935	Reorganiza a Directoria de Industria Animal.
Decreto nº 9.276, de 28 de junho de 1938	Organiza o Serviço de Policiamento da Alimentação Pública e dá outras providências.
Decreto nº 9.443, de 02 de setembro de 1938	Prorroga por mais sessenta dias os prazos fixados nos arts 13 e 14, do decreto n. 9.276, de 28 de junho de 1938.
Decreto nº 9.866, de 27 de dezembro de 1938	Modifica disposições do decreto n. 9.276, de 28 de junho de 1938, que organizou o Serviço de Policiamento da Alimentação Pública, do Departamento de Saúde; regulamenta o registro dos locais de venda e produção de gêneros alimentícios; estabelece a “Taxa de Fiscalização Bromatológica” e dá outras providências.
Decreto nº 10.126, de 17 de abril de 1939	Modifica disposições dos decretos ns. 7.313, de 5 de julho de 1935, e 9.276, de 28 de julho de 1938, que organizaram, respectivamente, o Departamento de Indústria Animal, da Secretaria da Agricultura, Indústria e Comércio e o Serviço do Policiamento da Alimentação Pública, do Departamento de Saúde, e dá outras providências.
Decreto nº 10.547, de 04 de outubro de 1939	Aprova o regulamento dos serviços a cargo da Secção de Inspeção da Produção e Industrialização do Leite, do Departamento de Indústria Animal, a que se refere o DecretoLei n.10.126, de 17 de abril de 1939.
Decreto nº 10.657, de 31 de outubro de 1939	Aprova as modificações do Regulamento do Policiamento Sanitário da Alimentação Pública.
Decreto nº 12.216, de 7 de outubro de 1941	Introduz modificações ao Regulamento do Policiamento Sanitário da Alimentação Pública aprovado pelo decreto n. 10.657, de 31 de outubro de 1939.

Fontes:

<http://www.al.sp.gov.br/>

<http://www.lexml.gov.br/>

Elaboração: SIMONCINI, 2016.

## ANEXO N – LEGISLAÇÃO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

<b>MINAS GERAIS</b>	<b>Disposições</b>
Lei nº 11.812, de 23 de dezembro de 1995	Dispõe sobre a inspeção e a fiscalização sanitárias de produtos de origem animal e dá outras providências. Art. 1º - São obrigatórias a inspeção e a fiscalização sanitárias de produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, adicionados ou não de produto vegetal, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados ou em trânsito no território do Estado.
Decreto nº 38.691, de 10 de março de 1997	Baixa o Regulamento da inspeção e fiscalização sanitária dos produtos de origem animal.
Decreto nº 40.056, de 16 de novembro de 1998	Altera dispositivos do Regulamento da inspeção e fiscalização sanitária dos produtos de origem animal, baixado pelo Decreto nº 38.691, de 10 de março de 1997.
Lei nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002	Dispõe sobre o processo de Produção do Queijo Minas artesanal e dá outras providências. Minas Gerais, Belo Horizonte, 1 fev. 2002b. Diário Executivo, p.3. A Lei nº 14.185, de 31/1/2002, foi revogada pelo art. 28 da Lei nº. 20.549, de 18/12/2012. A Lei nº 20.549, de 18 de dezembro de 2012, têm origem no Projeto de Leite - PL 1702 2011 - de autoria do Deputado Estadual de Minas Gerais Antônio Carlos Arantes do Partido Social Cristão - PSC.
Portaria nº 517, de 14 de junho de 2002	Estabelece normas de defesa sanitária para rebanhos fornecedores de leite para produção de Queijo Minas Artesanal.
Portaria nº 518, de 14 de junho de 2002	Dispõe sobre requisitos básicos das instalações, materiais e equipamentos para a fabricação do Queijo Minas Artesanal.
Portaria nº 523, de 03 de julho de 2002	Dispõe sobre as condições higiênico-sanitárias e boas práticas na manipulação e fabricação do Queijo Minas Artesanal.
Decreto nº 42.645, de 05 de junho de 2002	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. Minas Gerais, Belo Horizonte, 6 jun. 2002a. Diário Executivo, p.18.
Portaria nº 546, de 29 de outubro de 2002	Identifica a Microrregião do Serro. Art. 1º - Fica identificada a microrregião do Serro como produtora do Queijo Minas Artesanal, composta pelos municípios de Alvorada de Minas, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antônio do Itambé, Serra Azul de Minas e Serro.
Portaria nº 591, de 26 de maio de 2003	Inclui município na Microrregião do Serro. Art. 1º - Fica incluído o município de Paulistas na microrregião do Serro, identificada no artigo 1º da Portaria nº 546, de 29 de outubro de 2002.
Portaria nº 594, de 10 de junho de 2003	Identifica a Microrregião de Araxá. Art. 1º - Fica identificada a microrregião de Araxá como produtora do Queijo Minas Artesanal, composta pelos municípios de Araxá, Campos Altos, Conquista, Ibiá, Pedrinópolis, Perdizes, Pratinha, Sacramento, Santa Juliana e Tapira.
Portaria nº 619, de 01 de dezembro de 2003	Identifica a Microrregião do Alto Paranaíba como produtora do Queijo Minas Artesanal.

	Art. 1.º Fica identificada a microrregião do Alto Paranaíba como produtora do Queijo Minas Artesanal, composta pelos municípios de Abadia dos Dourados, Arapuá, Carmo do Paranaíba, Coromandel, Cruzeiro da Fortaleza, Guimarães, Lagamar, Lagoa Formosa, Matutina, Patos de Minas, Patrocínio, Presidente Olegário, Rio Paranaíba, Santa Rosa da Serra, São Gonçalo do Abaeté, São Gotardo, Serra do Salitre, Tiros e Varjão de Minas.
Portaria nº 694, de 17 de novembro de 2004	Identifica a Microrregião da Serra da Canastra. Art. 1º - Fica identificada a microrregião da Canastra como produtora do Queijo Minas Artesanal, composta pelos municípios de Bambuí, Delfinópolis, Medeiros, Piumhi, São Roque de Minas, Tapiraí e Vargem Bonita.
Portaria nº 818, de 12 de dezembro de 2006 Anexo I Anexo II	Baixa o regulamento técnico de produção do Queijo Minas Artesanal e dá outras providências. Anexo I REGULAMENTO TÉCNICO DE AUDITORIA DE CONFORMIDADE DO QUEIJO ARTESANAL DE MINAS GERAIS GERÊNCIA DE CERTIFICAÇÃO Anexo II NORMAS PARA CENTRO DE DISTRIBUIÇÃO QUEIJO MINAS ARTESANAL SUPERINTENDÊNCIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E CERTIFICAÇÃO
Portaria nº 874, de 02 de outubro de 2007	Altera a denominação da Microrregião do Alto Paranaíba como produtora do Queijo Minas Artesanal. Art. 1.º Fica alterada a denominação da microrregião produtora de Queijo Minas Artesanal a que se refere o Artigo 1.º da Portaria 619 de 01 de dezembro de 2003, de Microrregião do Alto Paranaíba para Microrregião do Cerrado.
Projeto de Lei - PL 1448/2007	Altera os limites do Parque Nacional da Serra da Canastra, que passa a compor o mosaico de unidades de conservação da Serra da Canastra, nos termos do art. 26 da Lei nº 9.985, de 18 de julho de 2000.
Projeto de Lei - PL 1517/2007	Cria a Área de Proteção Ambiental da Serra da Canastra, que passa a compor o mosaico de unidades de conservação da Serra da Canastra, nos termos do art. 26 da Lei nº 9.985, de 18 de julho de 2000.
Decreto nº 44.864, de 01 de agosto de 2008	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. Minas Gerais, Belo Horizonte, 2 ago. 2008. Diário Executivo, p.1.
Portaria nº 1021, de 03 de novembro de 2009	Inclui município na Microregião do Cerrado. Art. 1º - Fica incluído o município de Vazante na Micro Região do Cerrado, identificada no artigo 1º da Portaria nº 619, de 01 de dezembro de 2003, alterada pela Portaria 874, de 02 de outubro de 2007.
Portaria nº 1022, de 03 de novembro de 2009	Identifica a Microrregião do Campo das Vertentes. Art. 1º - Fica identificada a Região do Campos das Vertentes como produtora do Queijo Minas Artesanal, composta pelos seguintes municípios: 1- Barroso; 2- Conceição da Barra de Minas; 3- Coronel Xavier Chaves; 4- Carrancas; 5- Lagoa Dourada; 6- Madre de Deus de Minas; 7- Nazareno; 8- Prados; 9- Piedade do Rio Grande; 10- Resende Costa; 11- Ritapólis; 12- Santa Cruz de Minas; 13- São João Del Rei; 14- Santiago;



	15- Tiradentes.
Portaria nº 1117, de 05 de janeiro de 2011	Inclui município na Microrregião de Araxá. Art. 1º. O artigo 1º da Portaria nº 594, de 10 de junho de 2003, que identifica a microrregião de Araxá como produtora do Queijo Minas Artesanal, fica composta do município de Uberaba.
Lei nº 19.476, de 11 de janeiro de 2011	Dispõe sobre a habilitação sanitária de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte no Estado e dá outras providências.
Resolução Conjunta SEAPA/SES/SEMAD/SECCRI nº 1.111, de 26 de abril de 2011	Art. 1º - Fica criado o Grupo Técnico para apresentação de subsídios com vistas à regulamentação da Lei nº 19.476, de 11 de janeiro de 2011, que dispõe sobre a habilitação sanitária de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte no Estado e dá outras providências.
Portaria nº 1152, de 14 de julho de 2011	Inclui município na Microrregião do Serro. Art. 1º - Fica incluído o município de Coluna na Micro-Região do Serro, identificada no artigo 1º da Portaria nº 546, de 29 de outubro de 2002.
Decreto nº 45.821, de 19 de dezembro de 2011	Dispõe sobre a habilitação sanitária do agricultor familiar e do estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte e dá outras providências.
Portaria nº 1.261, de 09 de novembro de 2012	Dispõe sobre rotulagem de produtos de origem animal – revoga a Portaria nº 912, de 12 de junho de 2008.
Lei nº 20.549, de 18 de dezembro de 2012	Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais. Minas Gerais, Belo Horizonte, 19 dez. 2012. Diário Executivo, p.1. A Lei nº. 20.549, de 18/12/2012 têm origem no Projeto de Leite - PL 1702 2011 - de autoria do Deputado Estadual de Minas Gerais Antônio Carlos Arantes do Partido Social Cristão - PSC.
Portaria nº 1305, de 30 de abril de 2013	Estabelece diretrizes para a produção do Queijo Minas Artesanal. Art. 1º Esta Portaria trata de diretrizes para produção de queijo minas artesanal exclusivamente a partir de leite cru de vaca, de produção própria, com utilização de soro fermento (pingo), em regiões específicas do estado de Minas Gerais. § 1º Esta Portaria aplica-se somente às queijarias integrantes do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA). § 2º A produção de queijos elaborados a partir de leite cru fica restrita às queijarias situadas em regiões onde exista tradição histórica e cultural na produção de queijo minas artesanal observados os seguintes critérios: I – Identificadas em portarias específicas do IMA; II – Registradas com identificação geográfica em organismo competente. Art. 2º Permite-se a fabricação de queijo minas artesanal maturado pelo tempo necessário indicado pela pesquisa científica para o alcance dessa condição visando à garantia da qualidade e inocuidade dos produtos. § 1º Fica definido o período de maturação do queijo minas artesanal como mínimo de 17 (dezessete) dias para a microrregião do Serro e mínimo de 22 (vinte e dois) dias para as microrregiões da Canastra, do

	<p>Cerrado, de Araxá e do Campo das Vertentes, até que sejam realizadas novas pesquisas ratificando ou retificando os referidos tempos de maturação.</p> <p>§ 2º A maturação deve ser realizada a temperatura ambiente.</p> <p>§ 3º As demais regiões tradicionalmente reconhecidas como produtoras de queijo minas artesanal deverão apresentar ao IMA pesquisas técnico-científicas que atestem a eficácia da maturação por um período inferior a 60 (sessenta) dias, sem prejuízo da qualidade e inocuidade dos produtos.</p>
Portaria nº 1397, de 13 de fevereiro de 2014	<p>Identifica a Microrregião do Triângulo Mineiro como produtora de Queijo Minas Artesanal.</p> <p>Art. 1º - Fica identificada a Região do Triângulo Mineiro como produtora do Queijo Minas Artesanal, composta pelos seguintes municípios: Araguari, Cascalho Rico, Estrela do Sul, Indianópolis, Monte Alegre de Minas, Monte Carmelo, Nova Ponte, Romaria, Tupaciguara e Uberlândia.</p>
Portaria nº 1403, de 02 de maio de 2014	<p>Identifica a Região do Vale do Jequitinhonha como produtora de Queijo Cabacinha.</p> <p>Art. 1º - Fica identificada a Região do Vale do Jequitinhonha para Produção do Queijo Cabacinha, composta pelos seguintes municípios: Pedra Azul, Medina, Cachoeira do Pajeú, Comercinho e Itaobim.</p>
Portaria nº 1427, de 29 de agosto de 2014	<p>Identifica a Região do Vale do Suaçuí como produtora de parmesão no modo artesanal.</p> <p>Art. 1º - Fica identificada a Região do Vale do Suaçuí para produção do Queijo Parmesão no modo artesanal, composta pelos seguintes municípios: Água Boa, Frei Lagonegro, José Raydan, Santa Maria do Suaçuí, São José do Jacurí, São Pedro do Suaçuí e São Sebastião do Maranhão.</p>
Portaria nº 1428, de 29 de agosto de 2014	<p>Identifica a Microrregião da Serra do Salitre como produtora do Queijo Minas Artesanal.</p> <p>Art. 1º - Fica identificada a Microrregião da Serra do Salitre como produtora do Queijo Minas Artesanal, composta pelo município de Serra do Salitre.</p> <p>[...]</p> <p>Art. 3º - Fica o município de Serra do Salitre excluído da microrregião do Cerrado prevista na Portaria nº 874, de 02 de outubro de 2007.</p>
Portaria nº 1453, de 01 de dezembro de 2014	<p>Identifica a Região de Alagoa como produtora de Queijo Tipo Parmesão no modo artesanal.</p> <p>Art. 1º - Fica identificada a região de Alagoa para produção do Queijo Tipo Parmesão no modo artesanal, composta pelos seguintes municípios: Alagoa, Aiuruoca, Baependí, Bocaina de Minas, Itamonte e Pouso Alto.</p>

Fontes:

<http://www.almg.gov.br/home/index.html>

<http://www.ima.mg.gov.br/>

<http://www.lexml.gov.br/>

Elaboração: SIMONCINI, 2016.

ANEXO O – DIVULGAÇÃO DA III FEIRA GASTRONÔMICA DO QUEIJO CANASTRA DE MEDEIROS – MG



**ANEXO P – FOTO – ENCONTRO DE PRODUTORES DE QUEIJO CANASTRA – MEDEIROS – MG**

Fotos: SIMONCINI, 2014. Visita do produtor João Bosco (03) aos amigos produtores de Queijo Canastra: Toquinho, Helena e Luciano (LH) - Medeiros - MG.

**ANEXO Q – FOTOS – FAMÍLIA PRODUTORA DE QUEIJO CANASTRA – SÃO ROQUE DE MINAS – MG**



Fotos: SIMONCINI, 2014. Fotos - Produtor José Antônio de Faria e seus netos Marco Antônio e Luis Fernando - São Roque de Minas - MG.

“Onde tem honestidade, caridade e humildade, tem prosperidade contínua”.

Senezomar da Costa Faria (em memória) apud José Antônio de Faria  
06 dez. 2014 11h 30min