



Ministério da Cultura
Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN
Departamento do Patrimônio Imaterial
Gerência de Registro

PARECER n° 006/2006

Assunto: Processo n° 01450.012192/2006-65 referente ao Registro dos Queijos Artesanais de Minas, a ser inscrito no Livro dos Saberes

À Sra. Gerente de Registro do Departamento do Patrimônio Imaterial encaminho o seguinte PARECER:

Trata-se de parecer conclusivo sobre o pedido de Registro do Queijo Artesanal do Serro, a ser inscrito no Livro dos Saberes, como patrimônio cultural brasileiro, em atenção à solicitação da Secretaria de Estado de Cultura de Minas Gerais, com anuência da Associação dos Amigos do Serro (AASER), dirigida ao Sr. Carlos Henrique Heck, então Presidente do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, em 30 de agosto de 2001.

Naquele ano, o então Departamento de Identificação e Documentação – DID - abriu o Dossiê de Estudos R 06/01, referente à demanda apresentada pelos proponentes citados, qual seja, o Registro do Queijo Artesanal do Serro, um saber e um modo de fazer tradicional, que remete ao processo de ocupação da região mineradora no atual estado de Minas Gerais. Um bem cultural de referência à identidade mineira e aos brasileiros, de um modo geral. Tal pedido teve por base estudo elaborado por Maria Coeli Simões Pires com



fotos de autoria de Cordeiro Simões Ribeiro¹ encaminhado junto ao pedido de Registro do Queijo do Serro.

Após abertura do Dossiê de Estudo 06/01 deu-se início ao referenciamento e documentação deste bem cultural por meio do Inventário Nacional de Referências Culturais – INRC/Iphan/MinC. O trabalho se desenvolveu através de uma parceria entre o Departamento de Patrimônio Imaterial, sob a supervisão da atual Gerente de Registro Ana Claudia Lima e Alves e a 13ª Superintendência Regional, tendo como responsável pela gestão do Projeto, em sua fase definitiva, a historiadora Simone Monteiro Silvestre Fernandes do Escritório Técnico I de Ouro Preto.

O estudo desenvolvido ao longo deste processo permitiu sistematizar conhecimentos relacionados ao contexto cultural de produção, circulação e consumo dos Queijos Artesanais do Serro.

Paralelo a este processo de referenciamento e documentação, produtores, a sociedade civil, instituições públicas e privadas do Estado de Minas Gerais já vinham envidando esforços para que a produção do queijo artesanal de Minas não acabasse. Estes esforços diziam respeito ao controle sanitário dos rebanhos e à sistematização de informações e conhecimentos produzidos de maneira esparsa no âmbito das instituições técnicas e acadêmicas do Estado. O Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA – passou a credenciar produtores em conformidade estrita com medidas sanitárias estabelecidas pela legislação vigente². A Empresa de Assistência Técnica Rural - EMATER/MG -, por sua vez, além de fornecer assistência técnica aos produtores da região, passou a desenvolver estudos buscando agrupar os municípios mineiros produtores do Queijo Artesanal circunscrevendo-os em regiões de acordo com as características técnicas, orgânicas e de consumo do produto. Diversos pesquisadores de universidades de Minas Gerais e Centros de Estudo estaduais vinham se dedicando a estudos de identificação das características

¹ Processo de Registro do Queijo Artesanal, pp.05-67.

² Lei Estadual nº 14.185 de 31/01/2002 que dispõe sobre o processo de produção do Queijo Minas Artesanal. Decreto nº 42.645 de 05/06/2002 que regulamenta a Lei Estadual nº 14.185. Portaria 517 de 14/06/2002 que estabelece normas de defesa sanitária para rebanhos fornecedores de leite para produção de Queijo Minas Artesanal. Portaria 518 de 14/06/2002 que dispõe sobre requisitos básicos das instalações materiais e equipamentos para a fabricação do Queijo Minas Artesanal. Portaria nº 523 de 03/07/2002 que dispõe sobre as condições higiênico-sanitárias e boas práticas na manipulação e fabricação do Queijo Minas Artesanal.

organolépticas³, dos queijos regionais e das condições específicas climatológicas e edáficas⁴ das regiões produtoras do queijo. Todo este esforço conjunto possibilitou concluir que apesar do mercado tender a estabelecer uma denominação única à variedade de queijos artesanais produzidos no estado, essa diversidade decorre não só de características naturais, técnicas e materiais distintas, mas, também, de mecanismos de apreensão e significados outros que redundaram no estabelecimento de tipos como Serro, Alto Paranaíba ou Cerrado (Salitre), Canastra, Araxá, Sul de Minas⁵.

Esta constatação levou ao redimensionamento do Dossiê de Estudo 06/01 e do objeto do pedido de Registro de modo a contemplar a totalidade do bem cultural que importa reconhecer e preservar como patrimônio cultural brasileiro: os Queijos Artesanais de Minas, e não tão somente o Queijo Artesanal do Serro⁶.

A pesquisa histórica, de campo, etnográfica, bibliográfica se ampliou no sentido de atender a esta nova demanda. À instrução, o conhecimento e documentação gerados pelo Inventário já realizado sobre a região do Serro juntaram-se aqueles das regiões do Alto Paranaíba e da Serra da Canastra. As demais regiões produtoras como a região de Araxá e sul de Minas poderão ainda vir a ser inventariadas e o material resultante desta pesquisa será incorporado ao processo.

A documentação decorrente desta pesquisa consta do processo administrativo nº. 01450.012192/2006-65, aberto em 21 de setembro de 2006 pelo Departamento de Patrimônio Imaterial e reflete, em sua organização, esta inflexão. O seu corpo de anexos e apenso também foi organizado de acordo com estas duas etapas do processo: a conclusiva, relativa ao processo de Registro dos Queijos Artesanais de Minas e a primeira, relativa ao Registro do Queijo do Serro, a saber:

³ Relativo às propriedades do leite.

⁴ Relativo às características e composição do solo.

⁵ Cf. pp., 94 e 95 do processo. Parecer da equipe técnica responsável pela instrução do processo, coordenada por José Newton Coelho Meneses.

⁶ O Instituto Estadual de Patrimônio Histórico de Minas Gerais (Iepha/MG) desenvolveu pesquisas específicas na região do Serro. Em 07 de agosto de 2002, o Queijo Artesanal do Serro foi registrado como Patrimônio Imaterial do Estado de Minas Gerais. Ver Apenso I do Processo de Registro dos Queijos Artesanais de Minas.

- Anexo I – Fichas do Inventário de Referências Culturais dos Queijos Artesanais de Minas (Volume II)
- Anexo II - Cd-Rom Versões digitais do Dossiê Interpretativo e do INRC
- Anexo III – Acervo fotográfico digital – Queijo Artesanal de Minas
- Anexo IV – Acervo audiovisual - DVD/VHS Queijo Artesanal de Minas
- Anexo V – Acervo audiovisual – versão Betacam
- Anexo VI – Fitas de Áudio – Queijos Artesanais de Minas – 18 fitas K-7
- Anexo VII – Fichas do INRC do Queijo do Serro
- Anexo VIII – Acervo Fotográfico da região do Serro
- Anexo IX – Acervo audiovisual - DVD – Queijos Artesanais Serro
- Anexo X – Cd-Rom Projeto e relatórios de pesquisa - Queijo do Serro
- Anexo XI – Documentos Textuais Avulsos
- Apenso I - Cópia do processo de Registro do Modo de fazer Queijo Artesanal do Serro no Livro de Saberes - IEPHA/Minas Gerais.

O Objeto do Registro

Os Queijos Artesanais de Minas, produzidos a partir do **leite cru**, compõem um conjunto simbólico abrangente e complexo que é tradição e tradução da terra e da cultura das Minas Gerais⁷. Sua produção envolve um espaço físico natural, mas que tem muito mais do tempo e da história do que se pode imaginar. O queijo artesanal de Minas é, portanto, *território cultural complexo*⁸.

O queijo de Minas artesanal se sustenta em uma receita que tem origem senão atemporal, decerto em tempos imemoriais: leite cru, coalho e fermento⁹.

⁷ Ver Dossiê Interpretativo, p. 101

⁸ “Território é um modelo explicativo que tem a base em um produto cultural que congrega em si interesses, motivações, utilidades e valores para uma determinada coletividade. Ele é físico e material e é, também, cultural e imaterial.” Ver Dossiê Interpretativo, pp. 81 e 82

⁹ Tradicionalmente o coalho era obtido de espécies vegetais ou de partes do estômago seco dos animais. Hoje em dia, o coalho utilizado é o industrial. Quanto ao fermento, nas regiões de produção artesanal documentadas no Dossiê, este fermento recebe o nome de *pingo* e é obtido a partir da dessora do queijo após a sua salga.

PHAN
PL. 386
JLOQ
BIBLIOTECA

Conta a lenda, que o queijo teria sido desenvolvido por Aristeu, um dos filhos de Apolo, Rei da Arcádia, 12 mil anos antes do nascimento de Cristo. Na verdade, não se sabe, ao certo a origem do queijo, mas inúmeros documentos comprovam sua antiguidade: os egípcios estão entre os primeiros povos a consumir o queijo. Ao que consta, coube aos romanos a expansão desse modo de fazer *pari passu* à expansão de suas fronteiras. Dos processos inquisitoriais sob a guarda da Cúria Episcopal de Udine nos chega uma interessantíssima história de um moleiro friuliano, de nome Menocchio, condenado por criar uma cosmogonia baseada no processo de putrefação dos queijos.¹⁰

Enfim, o queijo é um daqueles produtos relacionados à capacidade de observação humana associada à necessidade de conservação de alimentos que são altamente perecíveis, como é o caso do leite.

A história da produção do queijo artesanal em diferentes regiões do atual Estado de Minas Gerais se associa à chegada dos portugueses à região, conseqüência da descoberta do ouro e dos diamantes no decorrer dos séculos XVII e XVIII.

É importante observar que a pecuária não se desenvolveu na região após a decadência da atividade mineradora. Como afirma José Newton Coelho Meneses, "*como descobriu o mítico Rei Midas, por mais atraente que seja o ouro, não é possível sustentar a vida apenas com base nesse metal precioso*".¹¹ Esse desenvolvimento da pecuária na região mineradora ocorreu no contexto das necessidades de abastecimento da região e a produção de queijo está associada a este cenário que se pauta pelo desenvolvimento de atividades econômicas diversas como a agropecuária, o artesanato, a prestação de serviços e, é claro, a mineração. Há inúmeros documentos que tratam da produção de leite e seus derivados, como o queijo artesanal, desde o início do século XVIII, o que vem reiterar a prática deste modo de fazer em períodos característicos do auge da mineração. Um desses documentos, inclusive, fala de outros usos dados ao queijo que não o alimentar: em 1772, o Conde de Valadares exigia que os agentes da Coroa furassem os queijos que passassem pelos postos de fiscalização na região do Serro Frio, para verificar se estavam sendo usados como veículo de contrabando de ouro e diamantes¹².

¹⁰ GINZBURG, Carlo. *Os Queijos e os Vermes*. São Paulo: Companhia das Letras, 1987.

¹¹ MENESES, José Newton Coelho. *O Continente Rústico. Abastecimento Alimentar nas Minas Gerais Setecentistas*. Diamantina. Maria Fumaça Editora, 2000, p. 13.

¹² Ver Dossiê Interpretativo, p 21 - Processo de Registro dos Queijos Artesanais de Minas

JLOQ
5

IBRAN
PL. 387
JAG

Nesse processo de ocupação da região por “aventureiros” portugueses observou-se uma significativa similaridade entre as características geográficas (clima, relevo e vegetação) da região da Serra do Espinhaço, Salitre e Canastra e aquelas da Serra da Estrela em Portugal.

Nessa região de Portugal, a produção de queijo a partir do leite de ovelhas cru remonta há tempos muito antigos. As características do queijo desta região têm relação estreita com o relevo das montanhas daquela serra associado às suas coberturas vegetais e ao inverno rigoroso. Além disso, o uso do extrato da flor e dos brotos do cardo¹³, como coalho e o sistema de prensagem manual caracterizavam a produção de um queijo com consistência e sabor específicos.

Em Minas Gerais, o queijo artesanal também é sinônimo das suas serras. Serra da Canastra, Serra do Espinhaço, Serra do Salitre. Lá, a 1.200 m de altitude, nascem os rios São Francisco, Jequitinhonha e Paranaíba, respectivamente. A história da fabricação do queijo artesanal em Minas é fruto de um processo de amadurecimento e conseqüente adaptação do homem a este ambiente, produzindo, neste processo, percepções, significados, apreciações, conhecimentos e sentidos que irão constituir referências para a construção de sua identidade.

As dificuldades de acesso inerentes ao relevo acidentado dificultavam o comércio leiteiro naquelas regiões. Este mesmo relevo inviabilizava a exploração do gado de corte. Luciano Carvalho Machado, proprietário da Chácara Esperança e produtor do município de Medeiros na região da Serra da Canastra, sintetiza em uma frase estes 300 anos de história de integração do homem ao meio ambiente nas Minas Gerais: “a região convida a gente a fazer queijo.”¹⁴

Podemos interpretar este convite como uma junção de elementos a princípio desfavoráveis - limitações impostas pelo relevo ao desenvolvimento de outras atividades econômicas – e de elementos favoráveis à criação de gado leiteiro - o clima adequado, as suas forragens naturais, seu solo, sua altitude.

Durante o século XVIII, os queijos eram vendidos por tropeiros que levavam este produto pelas serras e rios da região. Os problemas de transporte as necessidades de

¹³ O cardo é um vegetal de flores rosadas ou amarelas, folhas acinzentadas com espinhos e caule ereto com revestimento piloso. É tido como uma praga das forragens. Ver Dossiê Interpretativo, p.27.

¹⁴ Processo de Registro dos Queijos Artesanais de Minas. DVD Queijo Artesanal de Minas – Anexo IV a)

JAG
6

conservação do produto exigiam um queijo bem curado. A fatura do queijo artesanal na região prosperou e se expandiu nessa conjunção de circunstâncias, chegando ao século XIX — como nos afirmam inúmeros relatos de viajantes e naturalistas que visitaram a região no período (Auguste Saint’Hilaire, Jean Baptiste Debret, John Emanuel Pohl, John Mawe, Príncipe Maximiliano de Wied-Neuwied) — sem grandes alterações em seu processo de fabricação.

As diferentes características regionais de cada uma dessas serras deram origem a uma variedade de sabores, consistências e aparências específicas a partir de um modo de fazer e de uma tradição secular que os portugueses trouxeram e adaptaram nas Minas Gerais. Nas palavras de Dorvalino Campos Júnior, proprietário da fazenda Cedro e produtor de Queijo Artesanal no Serro, na fatura do queijo há “*uma parceria silenciosa entre homem, terra, rocha, rios, capim, vaca, clima, história e bactérias.*”¹⁵

Poderíamos resumir este processo de fatura nas seguintes etapas comuns às regiões mineiras:

1. Ordenha (que pode ser manual ou mecânica desde que observados anteriormente os procedimentos de higienização dos úberes e feito o teste de CMT para diagnóstico negativo de mamite);

2. Adição do coalho e do *pingo*;

Aqui reside uma questão importante para a produção do Queijo Artesanal de Minas: o *pingo* é o “DNA” do queijo. Nele está condensado o ecossistema da região (as peculiaridades do relevo, das forragens naturais, da água, do clima). É ele que faz um queijo do Serro se diferenciar de um da Canastra ou do Alto Paranaíba (Salitre). Neste 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 afirmamos que o queijo artesanal de Minas é alimento vivo. Quando o leite é pasteurizado, há a diminuição da periculosidade do alimento uma vez que são eliminados microorganismos nocivos ao homem mas, ao mesmo tempo, há um empobrecimento da biodiversidade pela homogeneização do produto final, o que não ocorre quando o leite é usado cru. O *pingo* é recolhido a partir do soro que drena dos

¹⁵ Revista Globo Rural – Reportagem: Artesãos do Futuro” Edição 200 – junho 2002.

queijos após a salga. E este momento não foi escolhido aleatoriamente. O sal grosso depositado em uma das superfícies do queijo neutraliza bactérias consideradas prejudiciais para o consumo do ser humano e garante as boas condições do *pingo* que será utilizado no dia seguinte para a composição de nova leva de queijos¹⁶.

3. Período de coagulação (de até 90 minutos segundo as atuais normas sanitárias);
4. Corte da massa e mexedura;
5. Dessoragem, enformação e prensagem manual (esta pode ser feita com a ajuda de um pano¹⁷ ou com o uso das mãos);
6. Viragem, salga e recolhimento do pingo;
7. Nova salga, maturação e grosagem (acabamento).

Em todo o estado de Minas Gerais, este modo de fazer queijo artesanal é relativamente homogêneo conhecendo adaptações que têm origem na relação do homem com a terra, com o alimento, com a tradição e que a modernidade insiste, às vezes, em apartar. Na região do Serro, por exemplo, a fatura do queijo é um trabalho essencialmente masculino o que difere da região do Alto Paranaíba e da Canastra onde as mulheres assumem esta tarefa. Outra diferença diz respeito ao uso ou não de um pano de algodão na prensagem do queijo. No Serro, essa prensagem é feita com as mãos, enquanto que na Canastra e na região do Alto Paranaíba o uso desse pano de algodão é comum, produzindo um queijo com menor umidade se comparado com o do Serro. Na Canastra, o queijo artesanal é consumido mais curado enquanto, no Serro, o queijo mais apreciado é o “verde”, com menos tempo de cura.

Portanto, às especificidades físico-naturais próprias (pastagens naturais típicas e o desenvolvimento de bactérias específicas que se multiplicam em micro-climas) somam-se formas de viver, preferências gastronômicas, significados atribuídos, sentidos e simbologias que irão compor o que José Newton Carvalho Meneses denomina de *território cultural*, ou

¹⁶ Revista Globo Rural – Reportagem: Artesãos do Futuro” Edição 200 – junho 2002.

¹⁷ Chamado de “volta ao mundo” na região do Salitre.

IPHAN
N.º 390
[Handwritten signature]

seja as identidades e sentidos que vão sendo construídos a partir da adaptação do homem ao território e que lhe conferem um sentimento de pertencimento àquela comunidade.¹⁸

O Queijo Artesanal de Minas é resultado, portanto, não só da materialidade do leite, mas, também de um conhecimento, de um saber fazer passado de “pai para filho”, construindo, nessa trajetória identidades e padrões de sociabilidade característicos daqueles que fazem o queijo artesanal, além da própria sustentabilidade da família associada a todo um processo de dinamização da economia dos municípios mineiros onde é visto como atividade fundamental da fazenda.

A produção de queijo artesanal em Minas Gerais é tarefa diária, presente em 364 dos 365 dias do ano. A exceção é a Sexta-feira Santa quando o leite é distribuído pela vizinhança ou usado no fabrico do doce de leite.

Os depoimentos recolhidos ao longo da instrução do processo de registro e apresentados no Dossiê Interpretativo que o integra reiteram essa dinâmica. O queijeiro Francisco Pereira de Jesus da fazenda Engenho da Serra, no Serro, afirma categoricamente: “Fazenda sem queijo é como casa com velório”¹⁹. Ou ainda, de Modestino Ferreira Neto: “A fazenda tem que ter o queijo. Se não tiver o queijo, não é fazenda. É outro lugar.”²⁰

Esta fazenda mineira a que nos referimos é quase auto-suficiente e o queijo é o produto que une os fazeres. Segundo Luciano Carvalho Machado, ele dá origem a uma genuína cadeia alimentar: “(...) a vaca nos dá o leite, o queijo dá o soro. Com o soro, engorda porco, cachorro, galinha.” E reitera: “Em fazenda que não se produz queijo, até os cachorros são magros.”²¹, indicando o aproveitamento dos subprodutos do processo da fatura do queijo como o soro (usado na alimentação dos animais da fazenda) e da rala na elaboração de pão-de-queijo, broas, e outras “quitandas”²² típicas da região. Em algumas localidades há também o costume de confeccionar o **merendeiro**, queijo de tamanho menor feito a partir da sobra de massa insuficiente para a fatura de um queijo de tamanho normal.

¹⁸ Ver Dossiê Interpretativo, p. 101. – Processo de Registro dos Queijos Artesanais de Minas

¹⁹ Processo Registro dos Queijos Artesanais de Minas. DVD Queijo Artesanal de Minas – Anexo IV a)

²⁰ Idem.

²¹ Idem.

²² Neste caso, nos referimos a pães, broas, bolos, biscoitos produzidos a partir do queijo artesanal.

[Handwritten signature]

Ainda sobre a cadeia alimentar estabelecida pela fatura do Queijo Artesanal, Wilson José Rocha²³ confirma: “Com o soro, eles alimentam um porco que vem a produzir a carne, a banha. Ele traz movimento dentro da propriedade. A propriedade continua viva, ela é ativa, as pessoas estão participando...”²⁴ Ou Ainda, nas palavras de Dorvalino Campos Junior, da Cedro, no município do Serro:

“O queijo não é só queijo, explica. É também soro: 87% da ordenha voltam para o cocho. Engordo e vendo 140 leitões por ano a um custo 70% mais baixo, graças a dessora. Tem ainda a rala do queijo, que sobra do acabamento das peças. É o melhor ingrediente do pão de queijo.(...)”²⁵

Portanto, a produção do Queijo Artesanal de Minas dá sentido ao fazer e confere identidade a quem faz o queijo na fazenda. É tradução da terra e da cultura dos mineiros.

“Os modos de fazer e as técnicas e tecnologias que envolvem o processo produtivo dos alimentos a partir do mundo natural distinguem identidades e formatam patrimônios regionais e grupais. Essa é uma essencial questão para nós: não dissociar o alimento do homem que o produz, o consome e o transforma, dando significados especiais ao seu fazer.”²⁶

Para o mineiro, “o queijo tem que estar na mesa no café da manhã, no almoço e na janta. É muito mais valorizado do que uma carne de primeira”²⁷ É também sinônimo de fartura e hospitalidade.

²³ EMATER/Salitre

²⁴ Processo de Registro dos Queijos Artesanais de Minas. DVD Queijo Artesanal de Minas – Anexo IV a)

²⁵ Revista Globo Rural – Reportagem: Artesãos do Futuro” Edição 200 – junho 2002.

²⁶ Ver Dossiê Interpretativo, p. 15.

²⁷ Depoimento de José Roberto Corrêa Miguel da EMATER/São Roque de Minas. Processo de Registro dos Queijos Artesanais de Minas. DVD Queijo Artesanal de Minas – Anexo IV a)

392
Hog

Mineiro quando assenta-se à mesa para por em dia a conversa, gosta de fazê-lo em torno de um queijo, que vai sendo partido em fatias finas e consumido enquanto se “joga conversa fora”. Quanto mais a conversa dura, menos queijo vai ficando na tábua, menos questões deixam-se para resolver. Se a mesa está na cozinha da casa, melhor é o ambiente, pois a cozinha para a cultura das Minas, convida à intimidade, à conversa franca.²⁸

Da fazenda mineira, o queijo artesanal ganhou, se não o mundo ainda, as prateleiras de diversos mercados e a mesa do consumidor urbano em diversas regiões do país, tornando-se uma referência da mineiridade.

Portanto, de onde começamos, nas serras das Gerais do século XVIII quando a necessidade de conservação do leite levou à adaptação de um fazer tradicional dos portugueses da Serra da Estrela, chegamos à transformação deste produto em símbolo da identidade mineira, um produto da cultura, que abarca história, valores, motivações, utilidades que transformam o seu fazer e saber, no seu ser.²⁹

“A identidade que o queijo artesanal de Minas Gerais e o seu modo de fazer conferem à comunidade que se envolve com sua produção e ao mineiro, de modo geral, justifica o conhecimento e o seu registro como patrimônio cultural.”³⁰

²⁸ Ver Dossiê Interpretativo, p. 75.

²⁹ Depoimento de José Newton Coelho Meneses, autor do Dossiê Interpretativo “Queijo Artesanal de Minas Patrimônio Cultural do Brasil” Processo de Registro dos Queijos Artesanais de Minas. DVD Queijo Artesanal de Minas – Anexo IV a)

³⁰ Ver Dossiê Interpretativo, p. 82.

Hog

393
slaf

“Produtos perfeitos e sem alma estão disponíveis a preços cada vez menores. Aqueles produtos que trazem casos, história, aventura, que a natureza levou milhões de anos construindo, estes sim, são valores fortes à medida que o mundo se globaliza.”³¹

Em maio de 2001, o Ministério Público deu um ultimato ao Queijo Artesanal de Minas: ou ele se enquadrava nos padrões oficiais estabelecidos pela legislação sanitária de 1952³² ou saíria do mercado. O mais interessante é que tal legislação de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal ignorava produtos feitos a partir do leite cru. Só se referia ao leite e derivados pasteurizados. Portanto, os laticínios não pasteurizados eram alimentos “clandestinos”. Portanto, não se tratava de se enquadrar ou não, mas sim de deixar de produzir o queijo a partir do leite cru. Esta postura era determinada por uma compreensão de que o leite cru e seus derivados seriam incompatíveis com a segurança alimentar. É fato mais do que reconhecido que o processo de pasteurização do leite evita transmissão de doenças, mas ao fazê-lo reduz ou elimina bactérias lácticas benéficas, os chamados fermentos naturais, alterando seu sabor.

A partir deste alarme, os produtores de queijo artesanal das diferentes regiões do estado de Minas Gerais, a sociedade civil, por meio de suas associações, o poder público e a iniciativa privada se organizaram, aglutinando esforços para conseguir manter a produção do Queijo Artesanal de Minas nos mercados.

Dentre as iniciativas desenvolvidas, destacamos a busca por informações de queijarias européias que mantêm a produção de seus queijos a partir do leite cru, a aprovação da Lei Estadual nº 14.185 de 31/01/2002 que dispõe sobre o processo de produção do Queijo Minas Artesanal, associada a seus decretos e portarias de regulamentação³³ retirando-o da “clandestinidade”. Também devemos destacar o Registro do Queijo Artesanal do Serro como Patrimônio Imaterial do Estado de Minas Gerais em 07

³¹ Apud Processo de Registro dos Queijos Artesanais de Minas , p. 56.

³² Decreto 30.691 de 29/03/1952 Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

³³ Ver nota de pé de página 2 deste parecer e anexos do Dossiê Interpretativo.

slaf

de agosto de 2002, tendo como base o Decreto 42.505 de 15 de abril de 2002 que estabelece o Registro de Bens Culturais do Estado de Minas Gerais assim como o Programa Estadual do Patrimônio Imaterial.

IPHAN
374
HAG

O que muitos podem avaliar como uma mera questão de sobrevivência econômica de seus produtores (o que não pode nem deve deixar de ser levado em consideração), tem uma dimensão outra apoiada nos vínculos identitários e constitutivos daquela sociedade, como os depoimentos de inúmeros produtores aqui transcritos nos deixam perceber. Isto porque ao longo da trajetória dos grupos sociais muitas práticas se constituem e desaparecem. É da natureza do próprio processo social. E se de alguma maneira um determinado grupo se mobiliza no sentido de preservar, no caso, o modo de fazer queijo nas serras das Minas Gerais, é porque seus membros consideram que este saber fazer queijo artesanal é algo que confere identidade ao grupo e a cada um de seus membros.

Apesar dessas iniciativas apontadas acima garantirem a permanência do produto no mercado, ainda há muito a se fazer quando o assunto é Queijo Artesanal.

Da mesma maneira que o vinho, o Queijo Artesanal de Minas é alimento vivo, ele precisa de um tempo ideal de maturação ou cura para adquirir sua identidade: sua textura, aroma, cor, sabor, acidez genuínas.

As normas de segurança alimentar determinam que ele seja consumido depois de 20 dias de cura quando a fermentação das bactérias já teria se encarregado de eliminar bacilos e microorganismos que possam ser nocivos aos seres humanos.

Entretanto, a pressão da demanda e as necessidades econômicas dos próprios produtores têm feito com que o queijo artesanal de Minas praticamente não pare nas prateleiras. Isso põe em questão não só a segurança alimentar uma vez que se sabe que é o soro que estufa e estraga o queijo por contaminação bacteriana como também a sua originalidade enquanto alimento, uma vez que é necessário dar à fermentação o tempo requerido.

Se o queijo vai para o mercado com pouco tempo de cura, ele acaba perdendo aquilo que o faz tão especial: sua casca dourada, sua pouca acidez, a gordura do leite. O proprietário Onézio Faria da Fazenda Ribeirão da Usina, na Serra da Canastra, dá depoimento apoiado em 60 anos de trabalho na fatura do Queijo Artesanal: "O comércio zangou o produto. Antes, vendia-se uma vez por mês, dessorava tudo. Hoje é toda a

HAG
13

IDHAN
395
[Handwritten signature]

semana. O soro fica na massa. Estraga o queijo.” E ainda acrescenta outro problema que vem invadindo os campos: “A força do Canastra era a gordura extraída do pasto nativo, agora invadido pela braquiária³⁴. Depois chegou esse gado de beira de cocho. Genética rende mais que pé-duro, que só deixa quatro litros no balde. Mas na hora do queijo, cadê massa, cadê gordura?”³⁵

As necessidades econômicas dos fazendeiros que produzem o Queijo Artesanal de Minas e as demandas da Vigilância Sanitária têm representado um risco a mais na preservação desta tradição. Entretanto, são essas mesmas demandas que têm mobilizado os produtores da região no sentido de “afirmar uma tradição mas de, também, fazer história.”³⁶ Assim, junto a entidades públicas e civis, eles têm procurado canais de diálogo com os órgãos da Vigilância Sanitária, de forma a se manter no mercado e, ao mesmo tempo, o fazem demonstrando que mais do que um derivado do leite, mais do que um laticínio, o queijo artesanal de Minas é uma herança cultural dos mineiros. Representa uma das mais significativas manifestações tradicionais do ponto de vista econômico e cultural, fortemente enraizada no universo cotidiano dessas comunidades, assumindo uma postura assertiva em relação ao destino de sua atividade e de sua identidade.

É importante sinalizar, entretanto, que o desenvolvimento de políticas que garantam a sustentabilidade da produção do Queijo Artesanal de Minas devem atentar para o fato de que “como se trata de um modo de fazer rural, de comunidades rurais e de pequenos aglomerados urbanos, (...) deve-se incorporar novas perspectivas de desenvolvimento que não tratem o objeto em questão em parâmetros quantitativistas e uniformizadores de políticas de desenvolvimento urbano-industrial. O mito do crescimento econômico como via única de promover o desenvolvimento social não se aplica aqui. Espaços rurais têm outra lógica e culturas rurais exigem outro tratamento.”³⁷

Os produtores têm procurado se associar e adotar medidas que lhes garantam os certificados emitidos pelas agências do poder público. Mas, há objetivos a longo prazo. Um deles é chegar a padrões como os sistemas europeus de denominação de origem,

³⁴ Espécie de gramínea africana que impede o desenvolvimento das gramíneas nativas e sufoca o desenvolvimento dos campos nativos.

³⁵ Revista Globo Rural – Reportagem: Artesãos do Futuro” Edição 200 – junho 2002

³⁶ Depoimento de Luciano Carvalho Machado, proprietário e produtor de queijo artesanal em Medeiros, serra da Canastra. Registro dos Queijos Artesanais de Minas. DVD Queijo Artesanal de Minas – Anexo IV a)

³⁷ Ver Dossiê Interpretativo, p. 88.

[Handwritten signature]
14

especificamente o modelo francês de Origem Controlada. A Denominação de Origem Controlada (*Appellation d'Origine Controlée*) protege o produto. Nas palavras de Elmer Ferreira Luiz de Almeida (EMATER/MG) “Ela dá a certificação de uma origem onde o consumidor tem a garantia de que está consumindo um queijo produzido naquela região.”³⁸

Outrossim, é consenso nas regiões produtoras que o Registro dos Queijos Artesanais de Minas é parte fundamental neste processo. Este instrumento, ao mesmo tempo que agrega valor ao produto, acaba por caracterizar e reforçar , o “objetivo e estilo de vida daquela sociedade.”³⁹ que passa a ter mais orgulho de produzir o queijo.

O Registro dos Queijos Artesanais de Minas representa, portanto, a afirmação de uma tradição dinâmica e deve contribuir para a sustentabilidade de seus produtores que se conta no mínimo em 30.000 produtores segundo o alcance desta pesquisa. Assim, como condição para a gestão de políticas de afirmação e de qualificação desse território cultural que é o Queijo Artesanal de Minas, recomendam-se as seguintes medidas:

- a) Buscar parcerias das agências de pesquisa e financiamento para estudos sobre a produção do leite com o fito de controlar doenças que atingem os rebanhos (brucelose e tuberculose) e que podem ser transmissíveis pelo leite cru;
- b) Estimular a associação e organização daqueles produtores envolvidos na fatura do Queijo Artesanal de Minas que não se encontram organizados;
- c) Contribuir para a valorização do Queijo Artesanal de Minas como patrimônio cultural;
- d) Criar instrumentos de informação para quem deseja conhecer e consumir o produto;
- e) Potencializar comercialmente o produto cultural reconhecido.
- f) Fomentar estudos, reuniões e parcerias que venham a permitir a aplicação de legislação referente à Denominação de Origem Controlada e Certificação Geográfica.

³⁸ Depoimento - Registro dos Queijos Artesanais de Minas. DVD Queijo Artesanal de Minas – Anexo IV a)

³⁹ Depoimento de Homero Viana do Movimento Slow Food. Registro dos Queijos Artesanais de Minas. DVD Queijo Artesanal de Minas – Anexo IV a)

- g) Fomentar a adequação das unidades produtoras queijeiras às normas de “Boas Práticas na Fabricação Artesanal do Queijo Artesanal de Minas”⁴⁰, de modo a contribuir para a continuidade desses saberes e fazeres.

Sendo assim,

Por ser construção cultural que dá sentido e significado aos grupos que antêm dinâmica essa tradição;

Por compor um complexo sistema de saberes e fazeres tradicionais e representações sociais que são portadores de valores e significados culturais formadores de uma identidade mineira;

Por ser fonte de renda, desenvolvimento e sustentabilidade econômica das áreas rurais da Serra do Serro, Canastra e Salitre;

Pelo fato dos produtores estarem mobilizados no sentido de garantir a continuidade deste saber tradicional que lhes confere identidade, e

Por fim, por isso e por tudo o mais que está apresentado neste processo, somos de parecer favorável à inscrição dos QUEIJOS ARTESANAIS DE MINAS no Livro de Registro dos Saberes.

S.M.J. é este o nosso parecer.

Brasília, 30 de outubro de 2006.

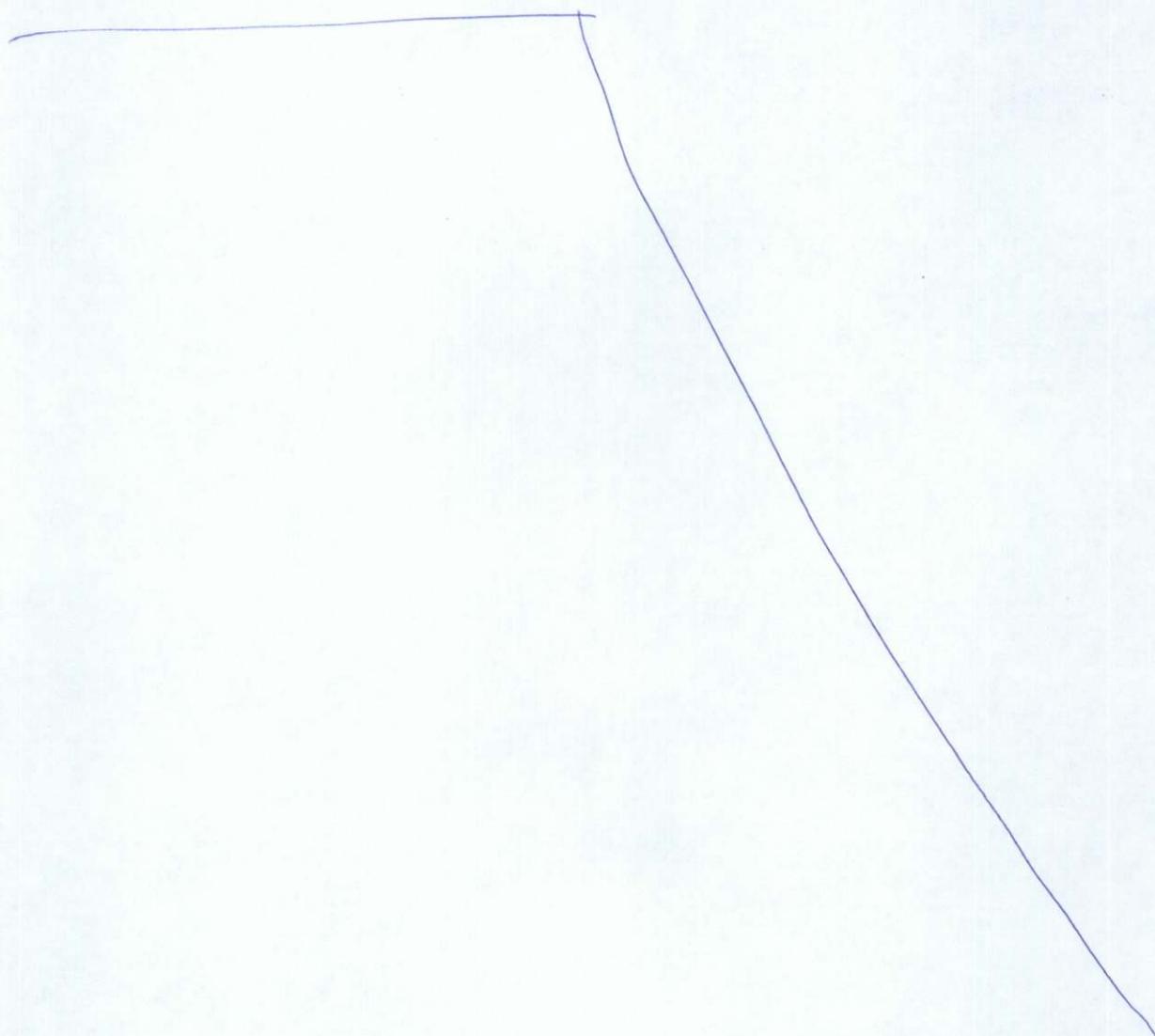
Ana Lúcia de Abreu Gomes
Ana Lúcia de Abreu Gomes

Técnica DPI/IPHAN

⁴⁰ Lei Estadual nº 14.185 de 31/01/2002 que dispõe sobre o processo de produção do Queijo Minas Artesanal. Decreto nº 42.645 de 05/06/2002 que regulamenta a Lei Estadual nº 14.185. Portaria 517 de 14/06/2002 que estabelece normas de defesa sanitária para rebanhos fornecedores de leite para produção de Queijo Minas Artesanal. Portaria 518 de 14/06/2002 que dispõe sobre requisitos básicos das instalações materiais e equipamentos para a fabricação do Queijo Minas Artesanal. Portaria nº 523 de 03/07/2002 que dispõe sobre as condições higiênico-sanitárias e boas práticas na manipulação e fabricação do Queijo Minas Artesanal.

De acordo. A Sra Diretora do DPI, para os devidos encaminhamentos.

Ana Claudia Lima e Alves
Ana Claudia Lima e Alves
Gerente de Registro



floy
17