



ADVOCACIA-GERAL DA UNIÃO - AGU
PROCURADORIA-GERAL FEDERAL - PGF
PROCURADORIA FEDERAL – PROFER - ÓRGÃO EXECUTOR DA PGF NO
INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL – IPHAN

SBN Quadra 02, Bloco H, Edifício Central Brasília – 6º andar – Brasília – DF CEP.: 70.040-904
Fones (61) 414-6229 / 6237 / 6124 – Fax (61) 414-6128 – E-mail: www.projur.bsb@gov.br

PARECER N.º 04/2007-PF/IPHAN/AF

Referência: Processo nº 01450.012192/2006-65

Interessado: Departamento do Patrimônio Imaterial/DF

Assunto: Registro do Modo Artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro, da serra da Canastra e Salitre/Alto Paranaíba

Ementa: Processo de Registro. Alteração da denominação do objeto do registro. Necessidade de publicação informando essa modificação. Obediência aos princípios constitucionais do devido processo legal e da publicidade.

Em razão de consulta formulada pela Senhora Diretora do Departamento do Patrimônio Imaterial sobre o registro do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro, da serra da Canastra e Salitre/Alto Paranaíba, os autos foram encaminhados para esta Procuradoria Federal a fim de subsidiar a análise dos aspectos jurídicos relacionados ao tema.

I – DOS FATOS

2.- Inicialmente, deve-se mencionar que o Secretário de Estado da Cultura do Estado de Minas Gerais Sr. Ângelo Oswaldo de Araújo Santos enviou ao IPHAN o OF/SEC/GAB 1018/01, de 30.08.01, requerendo o registro do “Queijo do Serro”, como Patrimônio Imaterial Brasileiro, às fls. 02.

J



(Fls. 2 do Parecer nº 04/2007-PF/IPHAN/AF).

3.- Nos autos consta abaixo-assinado de representantes de Entidades engajadas na campanha de valorização artesanal do Queijo Artesanal do Serro em adesão ao pedido formulado pelo Secretário da Cultura do Estado de Minas Gerais para o registro do Queijo do Serro, fls. 82 e 83.

4.- Existe, igualmente, abaixo-assinado do Prefeito, Vice-Prefeito, e de Vereadores do Município de Serro, demonstrando adesão ao requerimento para o registro do Queijo do Serro em trâmite no IPHAN, fls. 87.

5.- Outrossim, no intuito, **de abranger outros modos de fazer do queijo artesanal de Minas foi solicitado pela Gerente de Registro do DPI/IPHAN, Sra. Ana Cláudia Lima e Alves, por meio do Memo n.º 0655/05, de 06.12.2005, à 13ª Superintendência Regional do IPHAN que fosse considerada na pesquisa para registro as regiões das Serras da Canastra e do Salitre**, de modo a caracterizar as semelhanças e diferenças nos modos de produção dos três queijos artesanais mineiros, ou seja, o do Serro, o da Canastra e o do Salitre, fls. 179.

6.- Em decorrência da pesquisa realizada para o registro ora em tela foi anexado aos autos o **Dossiê interpretativo do Queijo Artesanal de Minas, de autoria do Doutor em História José Newton Coelho Meneses, no qual demonstra de forma articulada e embasada a importância do registro do modo de fazer do queijo artesanal mineiro**, fls. 213-371.

7.- O Escritório Técnico I de Outro Preto/IPHAN por meio de parecer da técnica Simone Monteiro Silvestre Fernandes opinou de forma favorável para que fosse registrado os Queijos Artesanais de Minas Gerais como Patrimônio Cultural Brasileiro, fls. 373-376.

8.- Por intermédio do Memorando n.º 0675/2006 GAF/DPI, de 31.10.2006, a Diretora do Departamento do Patrimônio Imaterial – DPI do IPHAN encaminhou a esta Procuradoria Federal para parecer o processo n.º 01450.012192/2006-65 que trata do registro dos queijos artesanais de Minas, conjuntamente com parecer técnico elaborado do Departamento do Patrimônio Imaterial opinando de forma favorável à inscrição dos QUEIJOS ARTESANAIS DE MINAS no Livro de Registrado dos Saberes. Foi acostada, ainda, farta documentação a respeito da pesquisa realizada para o registro dos queijos artesanais de Minas.



(Fls. 3 do Parecer nº 04/2007-PF/IPHAN/AF).

9.- Em 6 de novembro de 2006 foi publicado no Diário Oficial da União o aviso de comunicação para efeito de registro do bem cultural de natureza imaterial denominado "Os Queijos Artesanais de Minas, do Estado de Minas Gerais", como patrimônio cultural brasileiro, às fls. 401, dos autos.

10.- Solicitada a remessa do processo à Procuradoria, os autos nos foram encaminhados para análise em 12 de dezembro de 2006.

11.- Posteriormente, diante das manifestações surgidas após a publicação do aviso de comunicação para o registro do bem cultural em tela, foi solicitado pelo DPI a PROFER/IPHAN, em 29.03.2007, que o terceiro volume dos autos desse processo fosse devolvido a esse Departamento, para que a instrução desse processo pudesse ser complementada, antes de ser emitido o Parecer pela PROFER.

12.- Dessa forma, foram anexadas ao processo as seguintes manifestações em relação ao Registro dos Queijos Artesanais de Minas:

i) Prefeituras Municipais do Serro; de Dom Joaquim; de Alvorada de Minas; de Santo Antônio do Itambé; de Sabinópolis; de Rio Vermelho; de Materlândia; de Serra Azul de Minas; de Conceição do Mato Dentro; e de Paulistas; Cooperativa dos Produtores Rurais de Serro/COOPERSERRO; Associação dos Produtores Artesanais do Queijo de Serro/APQS; Sindicato dos Produtores Rurais de Serro; Sindicato dos Trabalhadores Rurais do Serro; Associação dos Amigos do Serro/AASER; Associação Comercial e Industrial de Serro; Câmara Municipal de Serro;

ii) EMATER/MG – Departamento Técnico;

iii) Cooperativa dos Produtores Derivados de Leite do Alto Paranaíba;

iv) Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais – IEPHA/MG;

v) Slow Food® Tiradentes

J



(Fls. 4 do Parecer nº 04/2007-PF/IPHAN/AF).

13.- Deve-se mencionar que algumas dessas manifestações questionaram o fato de ter sido ampliado o objeto desse processo, que antes tratava do Registro do Queijo Artesanal do Serro, passando a cuidar do Registro dos Queijos Artesanais de Minas. Nesse sentido, o Ofício assinado por prefeitos, associações e sindicatos rurais da região do Serro "(...) e fundamentalmente a AASER – Associações dos Amigos do Serro (pioneira da iniciativa de solicitação do registro do queijo do Serro) defendem a iniciativa de resguardar em caráter explícito o título para a região produtora do queijo do Serro, sem prejuízo de abrigar os queijos produzidos de forma similar em outros contextos culturais de Minas Gerais."¹

14.- Esse posicionamento também foi defendido pela Sra. Maria Coeli Simões Pires, Conselheira de Cultura da AASER, para quem o Registro dos Queijos Artesanais de Minas da forma como proposto gera indeterminação: "(...) Se o propósito do IPHAN é o explicitado no AVISO, há de se advertir que um tal intento descaracteriza a proposta original de registro do Processo Artesanal de Produção do Queijo do Serro, já que não amplia de modo coerente, mas a substitui por proposição de escopo indeterminado, haja vista que, sob o rótulo "Queijos Artesanais de Minas" podem ser abrigadas múltiplas variedades de queijos do gênero. (...) "² "(...) Desse modo, propõe-se que se redirecione o foco principal do processo para o registro do Queijo Artesanal do Serro e que se faça, em caráter de ampliação, a enumeração dos demais queijos merecedores de proteção. (...) "³

15.- A Câmara do Patrimônio Imaterial ao examinar tais questionamentos, bem como em reunião realizada sobre os pedidos de Registros de Comida, alcançou a conclusão de que " (...) **as comidas só se constituem em patrimônio cultural no contexto de celebrações, de rituais, de formas de sociabilidade, de conhecimentos tradicionais socialmente partilhados, isto é, de saberes e fazeres criados e recriados, reiterados e transmitidos coletivamente, por grupos sociais identificados (...).**" ⁴

16.- Sob esse prisma é que a Câmara permitiu rediscutir a denominação do Registro dos Queijos Artesanais de Minas, **decidindo por alterar a denominação do registro em tela dos Queijos Artesanais de Minas** – devido a inadequação do nome genérico – para Registro do "**Modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e da Serra do Salitre/Alto Paranaíba**", refletindo, assim, com maior precisão o objeto desse processo.

¹ Fls. 415-416 dos autos.

² Fls. 410 dos autos.

³ Fls. 411 dos autos.

⁴ Fls. 408 dos autos.



(Fls. 5 do Parecer nº 04/2007-PF/IPHAN/AF).

17.- Outrossim, foi providenciada a confecção de nova minuta de Aviso, a ser publicada no DOU e no portal do IPHAN, para informar a alteração da denominação do objeto do Registro do processo administrativo em comento, às fls. 436-437.

18.- É, em essência, o que se tinha a relatar.

II. DO DIREITO

a) A Constituição Federal e o instituto do Registro

19.- O registro do **“Modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e da Serra do Salitre/Alto Paranaíba”** para ser considerado válido e legítimo precisa estar em consonância com o nosso ordenamento jurídico. Assim, faz-se necessário num primeiro momento, antes de se abordar a questão de mérito vertida neste processo, examinar o instituto do registro a luz da Carta Magna de 1988.

20.- No Título VIII da Constituição Federal de 1988 que trata da Ordem Social, encontra-se inserido o Capítulo III que cuida da Educação, Cultura e do Desporto, sendo que a Seção II deste Capítulo, – composta pelos artigos 215 e 216 – , é dedicada a Cultura.

21.- O art. 216 da Carta Política de 1988 traz em seu bojo definição acerca de quais bens integram o patrimônio cultural brasileiro e estabelece normas de proteção a esse patrimônio, conforme se depreende da leitura desse artigo, vazado nos seguintes termos:

“Art. 216. Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem:

I - as formas de expressão;

II - os modos de criar, fazer e viver;

III - as criações científicas, artísticas e tecnológicas;

JA



(Fls. 6 do Parecer nº 04/2007-PF/IPHAN/AF).

IV - as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais;

V - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico.”

22.- Observe-se que o art. 216 em tela refere-se aos bens portadores de referência à identidade, ação e memória dos diferentes grupos da sociedade brasileira. Assim, não toma a sociedade brasileira como um todo homogêneo, mas como uma sociedade composta de diferentes grupos, cada um portador de identidades e de modos de criar, fazer e viver específicos.

23.- Este posicionamento é importante na medida em que a Carta Magna de 1988 deixa claro que o seu interesse não é de apenas proteger objetos materiais que possuam valor acadêmico, mas também os bens de natureza material ou imaterial portadores de referência à identidade de cada grupo formador da sociedade brasileira. Cada um desses grupos, assim como seus modos de fazer, criar e viver, é objeto de proteção por parte do Estado.

24.- A Carta Política de 1988 conhecida como Carta Cidadã por se caracterizar fortemente pelos ideais republicanos e democráticos reflete em todas as matérias nela tratadas esses princípios, até mesmo porque constitui-se como objetivo fundamental insculpido na Constituição o de construir uma sociedade livre, justa e solidária. Tal concepção ineludivelmente informa a maneira pela qual o Estado deve proteger e promover a Cultura.

25.- José Afonso da Silva⁵ ao tratar da política cultural e da democracia cultural assinala *verbis*:

“(...)

4. *A questão da política cultural está exatamente no equilíbrio que se há de perseguir entre um Estado que imponha uma cultura oficial e a democracia cultural. A concepção de um Estado Cultural no sentido de um Estado que sustente uma cultura oficial não atende, certamente, a uma concepção de democracia cultural. A Constituição, como já deixamos expresso antes, não deixa dúvidas sobre o tema, visto que garante a liberdade de criação, de expressão e de acesso às fontes da cultura nacional. Isso significa que não pode haver cultura imposta, que o papel do Poder Público deve ser o de favorecer a livre procura das manifestações culturais, criar condições de acesso popular à cultura, prover meios para que a difusão cultural se funda nos critérios de igualdade. A democracia cultural pode-se*

⁵ SILVA, José Afonso da. **Ordenação Constitucional da Cultura**. 1ª ed. São Paulo: Editora Malheiros. 1998. p.209-210.



(Fls. 7 do Parecer nº 04/2007-PF/IPHAN/AF).

apresentar sob três aspectos: por um lado, não tolher a liberdade de criação, expressão e de acesso à cultura, por qualquer forma de constrangimento ou de restrição oficial; antes, criar, condições para a efetivação dessa liberdade num clima de igualdade; por outro lado, favorecer o acesso à cultura e o gozo dos bens culturais à massa da população excluída.

5. No entanto, a ação cultural pública é absolutamente necessária à democratização da cultura nos aspectos apontados acima, assim considerada como o “processo que faz convergir o alargamento do público e a extensão do fenômeno de comunicação artística”, segundo o pensamento de que “a política cultural é, juntamente com a política social, uma das formas empregadas pelo Estado contemporâneo para garantir sua legitimação, isto é, para oferecer-se como um Estado que vela por todos e que vale para todos.” Em verdade, não se chegará à democratização da cultura desvinculada da democratização social e econômica. (...)” (sem destaques no original)

b) Do Decreto n.º 3.551, de 4 de agosto de 2000

26.- Em razão da proteção cultural se fazer em conjunto com o Estado e a Sociedade é que a Constituição Federal estabeleceu que o Poder Público, com a colaboração da comunidade, promoverá e protegerá o patrimônio cultural brasileiro, por intermédio de inventários, **registros**, tombamentos, dentre outras formas, conforme dispôs o § 1º, do art. 216, da CF/88, assim, redigido:

§ 1º - O Poder Público, com a colaboração da comunidade, promoverá e protegerá o patrimônio cultural brasileiro, por meio de inventários, registros, vigilância, tombamento e desapropriação, e de outras formas de acautelamento e preservação.

27.- Depreende-se que dentre as formas previstas para se proteger os bens culturais brasileiros encontra-se o instituto do registro, o qual encontra-se regulamentado pelo Decreto n.º 3.551, de 4 de agosto de 2000 e pela Resolução IPHAN n.º 001, de 03 de agosto de 2006.

28.- Deve-se mencionar que a criação do instituto do Registro vincula-se a vários movimentos em defesa de uma compreensão mais ampla acerca do patrimônio cultural brasileiro, conforme nos informa Maria Cecília Londres Fonseca⁶:

⁶ FONSECA, Maria Cecília Londres. **Para além da pedra e cal: por uma concepção ampla de patrimônio cultural in** Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos, Regina Abreu, Mario Chagas (orgs.). Rio de Janeiro: DP&A, 2003. p. 62-63.



(Fls. 8 do Parecer nº 04/2007-PF/IPHAN/AF).

“No Brasil, a publicação do Decreto 3.551/2000, insere-se numa trajetória a que se vinculam as figuras emblemáticas de Mário de Andrade e de Aloísio Magalhães, mas em que se incluem também as sociedades de folcloristas, os movimentos negros e de defesa dos direitos indígenas, as reivindicações dos grupos descendentes de imigrantes das mais variadas procedências, enfim, os “excluídos”, até então, da “cena” do patrimônio cultural brasileiro, montada a partir de 1937. Contribuem, ainda, para essa reorientação não só o interesse de universidades e institutos de pesquisa em mapear, documentar e analisar as diferentes manifestações da cultura brasileira, como também a multiplicação de órgãos estaduais e federais de cultura, que se empenham em construir, via patrimônio, a “identidade cultural” das regiões em que estão situados.”

29.- O registro tem por finalidade reconhecer e valorizar bens de natureza imaterial em seu processo dinâmico de evolução, possibilitando uma apreensão do contexto pretérito e presente dessas manifestações em suas diferentes versões. Consoante, assevera Márcia Sant’Anna⁷, nos seguintes termos:

“O Instituto do Registro, criado pelo Decreto 3.551/2000, não é um instrumento de tutela e acautelamento análogo ao tombamento, mas um recurso de reconhecimento e valorização do patrimônio imaterial, que pode também ser complementar a este. O registro corresponde à identificação e à produção de conhecimento sobre o bem cultural de natureza imaterial e equivale a documentar, pelos meios técnicos mais adequados, o passado e o presente dessas manifestações, em suas diferentes versões, tornando tais informações amplamente acessíveis ao público. O objetivo é manter o registro da memória desses bens culturais e de sua trajetória no tempo, porque só assim se pode “preservá-los”. Como processos culturais dinâmicos, as referidas manifestações implicam uma concepção de preservação diversa daquela da prática ocidental, não podendo ser fundada em seus conceitos de permanência e autenticidade. Os bens culturais de natureza imaterial são dotados de uma dinâmica de desenvolvimento e transformação que não cabe nesses conceitos, sendo mais importante, nesses casos, registro e documentação do que intervenção, restauração e conservação.”

30.- Acrescente-se, ainda, que os bens escolhidos para registro serão inscritos em livros denominados, respectivamente, **Livro de registro dos saberes** (para o registro de conhecimentos e modos de fazer); **Livro das formas de expressão** (para a inscrição de manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas); **Livro dos Lugares** (para a inscrição

⁷ SANT’ANNA, Márcia. **A face imaterial do patrimônio cultural: os novos instrumentos de reconhecimento e valorização**, in Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos, Regina Abreu, Mario Chagas (orgs.). Rio de Janeiro: DP&A, 2003. p. 52.



(Fls. 9 do Parecer nº 04/2007-PF/IPHAN/AF).

de manifestações de espaços onde se concentram e reproduzem práticas culturais coletivas) e **Livro das celebrações** (para as festas, os rituais e os folguedos).

31.- É válido salientar que as propostas para registro, acompanhadas de sua documentação técnica, serão dirigidas ao Presidente do IPHAN, que as submeterá ao Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural.

32.- Delineado esses pontos acerca do instituto do registro, cabe examinar se o pleito vertido nesse processo de lançar o "Modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e da Serra do Salitre/Alto Paranaíba" no Livro de Registro dos Saberes atende aos requisitos legais para a sua inscrição.

III – DOS ASPECTOS FORMAIS

33.- O art. 2º do Decreto n.º 3.551, de 04.08.00, dispõe a respeito de quais pessoas e entes são legitimados para proporem a instauração do processo de registro, conforme se observa da redação deste artigo:

“Art. 2º São partes legítimas para provocar a instauração do processo de registro:

I – o Ministro de Estado da Cultura;

II – instituições vinculadas ao Ministério da Cultura;

III – Secretarias de Estado, de Município e do Distrito Federal;

IV – sociedades ou associações civis.”

34.- No processo em tela, verificou-se que o pedido para o Registro do Queijo do Serro foi feito pela Secretaria de Cultura do Estado de Minas Gerais (fls. 02), contando com a adesão de representantes de entidades do Serro (fls. 82 e 83), e inclusive do Prefeito e do Vice-Prefeito e de membros da Câmara Municipal do Serro (fls. 87). Assim, em relação aos entes legitimados a proporem o Registro do Queijo do Serro, depreende-se que ele foi atendido nos seus incisos II e IV do art. 2º.



(Fls. 10 do Parecer nº 04/2007-PF/IPHAN/AF).

35.- No que pertine ao registro do modo de fazer dos queijos artesanais produzidos nas regiões mineiras da Serra da Canastra e na Serra do Salitre/Alto Paranaíba, tal iniciativa se verificou no decorrer da pesquisa sobre o queijo do Serro quando o Departamento de Patrimônio Imaterial ao avaliar o material produzido sentiu a necessidade de que fossem incorporados nesse estudo além do queijo faturado no Serro, aqueles produzidos nas regiões da Serra da Canastra e do Salitre, em razão das semelhanças e diferenças na produção desses três queijos artesanais mineiros.

36.- Conforme se verifica do seguinte trecho da recomendação expedida pela Gerente de Registro Sra. Ana Claudia Lima e Alves do Departamento de Patrimônio Imaterial por meio de memorando ao Superintendente da 13ª Superintendência Regional de Minas:

Memorando n.º 655/2005

“(…)

Seria necessário, entretanto, uma melhor descrição das associações e cooperativas, que deve conter maiores informações sobre suas formações, sedes e endereços, número de associados, nomes dos dirigentes. A par disso, faltam informações sobre formas de consumo do queijo e sua apropriação social, sobre o processo de construção do queijo como referência cultural dos mineiros. Assim, recomendamos que na próxima etapa da pesquisa, dirigida à conclusão da instrução técnica do processo de registro, e a ser realizada nas regiões das Serras da Canastra e do Salitre, de modo a caracterizar as semelhanças e diferenças nos modos de produção dos três queijos artesanais mineiros, se busque também apreender essas referências culturais nos centros de consumo em Belo Horizonte – Mercado Central, restaurantes especializados em comida mineira – e junto a estudiosos e especialistas em gastronomia. (...)”⁸ (sem destaques no original)

37.- Além disso, o parecer técnico elaborado pelo Departamento do Patrimônio Imaterial defendeu a ampliação do objeto desse registro, nos seguintes termos:

“(…)

Diversos pesquisadores de universidades de Minas Gerais e Centros de Estudo estaduais vinham se dedicando a estudos de identificação das características organolépticas, dos queijos regionais e das condições específicas climatológicas e edáficas 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,

⁸ Fls. 179 dos autos.



(Fls. 11 do Parecer nº 04/2007-PF/IPHAN/AF).

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 Minas.

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 Serro.⁹ (...)”

38.- Conforme mencionado acima, o fato de o Departamento do Patrimônio Imaterial ter ampliado o objeto desse processo para o registro dos Queijos artesanais de Minas, ensejou o questionamento desse registro por parte de algumas instituições, na medida em que elas defendiam o efetivo Registro do Queijo artesanal produzido no Serro, no sentido de se conferir maior determinação e clareza quanto aquilo que foi pleiteado no início deste processo.

39.- Para Maria Coeli Simões Pires, Conselheira de Cultura da AASER, a generalização no *“tratamento dos queijos em função do modo de produção artesanal é contra indicada para proteção da cultura do queijo, na qual a diversidade é, também, identitária.”*¹⁰ Portanto, defendeu a tese de que fosse redirecionado *“o foco principal do processo para o registro do Queijo Artesanal do Serro e que se faça, em caráter de ampliação, a enumeração dos demais queijos merecedores de proteção.”*¹¹

40.- Os questionamentos em tela foram levados ao conhecimento da Câmara do Patrimônio Imaterial, que após tomar firme entendimento sobre o pedido de registros de comidas, permitiu-se rediscutir a denominação dos Registros dos Queijos Artesanais, tomando-se em consideração os seguintes aspectos:

“(…)

a) a pesquisa e a documentação reunidos no processo contemplam e descrevem os saberes e modos de fazer partilhados por produtores rurais, claramente identificados nas três regiões serranas, citadas, de Minas Gerais;

b) as características comuns e as particularidades do modo artesanal de fazer queijo nessas regiões estão largamente demonstradas, como também a continuidade histórica do seu repertório de conhecimentos tradicionais coletivamente partilhados;

⁹ Fls. 383-384 dos autos.

¹⁰ Fls. 410-411 dos autos.

¹¹ Fls. 412 dos autos.

J



(Fls. 12 do Parecer nº 04/2007-PF/IPHAN/AF).

c) os bens culturais a serem registrados e reconhecidos como Patrimônio Cultural do Brasil devem ser clara e explicitamente localizados no tempo e no espaço, a par da identificação de sua base social, ou seja seus produtores e/ou detentores;

d) Os procedimentos, noções e entendimentos relativos ao Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial estão em permanente construção, contando com a contribuição de todos os envolvidos no processo;

e) a construção do Plano de Salvaguarda desses queijos artesanais deverá contemplar ações dirigidas à integração, circulação e sustentação econômica da sua produção e dos seus produtores, o que certamente implica na identificação e valorização dos modos de fazer próprios de cada região.

(...)¹²

41.- Diante dessas considerações, a Câmara do Patrimônio Imaterial decidiu por alterar a denominação desse processo de Registro dos Queijos Artesanais de Minas – devido a inadequação do nome genérico – para Registro do “Modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e da Serra do Salitre/Alto Paranaíba”.

42.- Sob o aspecto da redefinição do título do registro em tela reparos não há que se fazer ante a decisão tomada pela Câmara de Patrimônio Imaterial, na medida que ela procurou refletir com maior acurácia por meio dessa nova denominação o objeto de estudo deste processo.

43.- É importante salientar que não se questionou *in casu* os estudos realizados para que o objeto deste processo fosse ampliado, mas sim, a indeterminação e a imprecisão quanto ao título dado ao registro, o que conforme visto acima foi sanado pela Câmara de Patrimônio Imaterial.

44.- Assim, quanto a ampliação do objeto de estudo deste processo para que fosse registrado o modo de fazer queijo artesanal não apenas na região mineira do Serro, mas igualmente, na Serra da Canastra e na Serra do Salitre/Alto Paranaíba, conforme solicitado pelo Departamento do Patrimônio Imaterial, encontra-se devidamente respaldado e legitimado, na medida em que a publicação do aviso de que seria registrado os Queijos Artesanais de Minas, contou com a manifestação de apoio de várias instituições e associações da sociedade mineira, dentre elas: a) a EMATER/MG – Departamento Técnico; b) a Cooperativa dos

¹² Fls. 408-409 dos autos.



(Fls. 13 do Parecer nº 04/2007-PF/IPHAN/AF).

Produtores Derivados de Leite do Alto Paranaíba; e c) o Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais – IEPHA/MG

45.- Vale conferir o seguinte trecho da moção de apoio do Registro dos Queijos Artesanais de Minas pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais – IEPHA/MG, assim, redigida:

“(…)

Entendemos que a proteção em nível federal aos modos artesanais de fazer os queijos de Minas, entre os quais os do Serro e das Serras do Salitre e da Canastra, cujas regiões já foram demarcadas pelo Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA, é procedimento de irrefutável relevância, para o qual este Instituto se coloca ao inteiro dispor.

(…)”¹³

46.- Verifica-se, portanto, o apoio da sociedade mineira representada por meio de suas instituições e associações, manifestando-se de forma inequívoca, no tocante a ser favorável ao registro do modo de fazer queijo artesanal nas regiões do Serro, da Serra da Canastra, e da Serra do Salitre/Alto Paranaíba, conferindo, dessa forma, legitimidade a todo o trabalho realizado pelo Departamento do Patrimônio Imaterial para que pudesse ser objeto de registro o queijo produzido nessas regiões.

47.- Todavia, em virtude da alteração de denominação do objeto desse registro, far-se-á necessária a publicação de aviso informando-se essa modificação, e reabrindo-se o prazo de 30 dias para a manifestação dos interessados no objeto desse registro. Essa providência configura-se como medida imprescindível para que seja resguardada a aplicação dos princípios constitucionais do devido processo legal e da publicidade, previstos no art. 5º inc. LV, e no art. 37, caput, da Constituição Federal, respectivamente.

48.- Frise-se que somente, após o transcurso do prazo de 30 dias da publicação do aviso, e da análise das manifestações que porventura forem apresentadas é que o Presidente do IPHAN poderá submeter à apreciação do Egrégio Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural o objeto desse processo administrativo para registro.

¹³ Fls. 427 dos autos.



(Fls. 14 do Parecer nº 04/2007-PF/IPHAN/AF).

49.- Dessa forma, deverá ser observada a incidência *in casu* do disposto nos artigos 12 e 13, da Resolução n.º 001, de 03 de agosto de 2006, que estabelece os procedimentos a serem seguidos na instauração e instrução do processo administrativo de Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial, vazado nos seguintes termos:

“(…)

Art. 12 Após a conclusão da instrução técnica do processo administrativo de Registro e do seu exame pela Procuradoria Federal, o Presidente do Iphan determinará a publicação, na imprensa oficial, de Aviso contendo o extrato do parecer técnico do Iphan e demais informações pertinentes, para que a sociedade se manifeste no prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data de publicação.

§ 1º O extrato do parecer técnico e demais informações pertinentes deverão ser amplamente divulgadas pelo Iphan no limite de suas possibilidades orçamentárias e, obrigatoriamente, na página da instituição na Internet.

§ 2º As manifestações formais da sociedade serão dirigidas ao Presidente do Iphan e juntadas ao processo para exame técnico.

Art. 13 O processo administrativo de Registro, devidamente instruído, será levado pelo Presidente do IPHAN à apreciação e decisão do Conselho Consultivo.

Parágrafo único – O Presidente do IPHAN designará um Conselheiro para relatar o processo, podendo o Conselho Consultivo decidir acerca da realização de audiência pública, caso tenham ocorrido manifestações em contrário por parte da sociedade, durante o prazo determinado no artigo 12.

(…)” (sem destaques no original)

50.- Deve-se mencionar que a minuta de aviso, acostada às fls. 436-437, informando a mudança da denominação do objeto desse processo administrativo, que se refere à proposta de Registro dos Queijos Artesanais de Minas, para o Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas Regiões do Serro, da Serra da Canastra e do Salitre/Alto Paranaíba, encontra-se em conformidade com o nosso ordenamento jurídico, podendo, portanto, ser publicada.

51.- Procedida a análise dos aspectos formais deste processo, cabe examinar os seus aspectos materiais.

J



(Fls. 15 do Parecer nº 04/2007-PF/IPHAN/AF).

III – DOS ASPECTOS MATERIAIS

52.- O parecer técnico do Departamento do Patrimônio Imaterial, da lavra da Sra. Ana Lúcia de Abreu Gomes, bem como o dossiê interpretativo sobre o Queijo Artesanal de Minas – patrimônio cultural do Brasil, elaborado pelo Sr. José Newton Coelho Meneses revelam-se como elementos ímpares na compreensão do modo de fazer Queijo de Minas, nas Regiões do Serro, da Serra da Canastra e do Salitre/Alto Paranaíba.

53.- O estudo desenvolvido neste processo baseou-se em pesquisa histórica, bibliográfica, etnográficas, entrevistas, observação direta em campo e documentação fotográfica, permitindo, assim, a consolidação de informações sobre o objeto analisado. Na realização desta pesquisa foi utilizada como metodologia o Inventário Nacional de Referências culturais - INRC.

54.- Como resultado dessa pesquisa foi colhido valioso material formado por dossiês, fichas, fotos, cd-rom, DVD, tudo em conformidade como os anexos do processo, cujo rol está disposto às fls. 380-381 dos autos.

55.- Infere-se da leitura do denso trabalho realizado, não apenas a importância da fatura do queijo para a identidade mineira, mas também, que a mesma irradia-se para várias dimensões da sociedade mineira, encontrando-se presente na área cultural, econômica, e na própria estrutura familiar.

56.- Para se compreender essa influência do queijo artesanal na sociedade mineira, é relevante afirmar que a mesma possui uma história que remonta ao período da colonização, na qual os portugueses chegaram à região, como consequência da descoberta do ouro e dos diamantes, por volta dos séculos XVII e XVIII.

57.- Consoante nos informa o pesquisador José Newton em seu dossiê sobre o Queijo Artesanal de Minas – Patrimônio Cultural do Brasil, deve-se ter o cuidado de ver a fatura do queijo, ou a própria atividade agropecuária, no período colonial não como atividades que surgiram em decorrência da decadência da produção de mineração, mas como atividades inseridas dentro do contexto da vida colonial, na qual a *“produção do queijo é inerente a um processo de abastecimento alimentar que convive com uma economia diversa, onde agropecuária, mineração, artesanato e*



(Fls. 16 do Parecer nº 04/2007-PF/IPHAN/AF).

prestação de vários serviços são fontes de riqueza interdependentes. O queijo não é fruto de processos econômicos esgotados, e de outra forma, também não é fator de surgimento de uma nova e dinâmica economia."¹⁴

58.- É válido assinalar que a fatura do queijo nas regiões do Serro, da Canastra, e do Salitre se assemelha àquela feita na Serra da Estrela em Portugal, inclusive em termos de características geográficas dessas regiões (clima, relevo e vegetação). Nessa região de Portugal, de Serra, com os seus invernos rigorosos e cobertura vegetal, esses elementos influenciam na consistência e sabor específico do queijo faturado a partir do leite de ovelhas cru, onde se utiliza o extrato da flor e dos brotos do cardo para coagular o leite e a prensagem manual da massa resultante dessa coagulação. A fatura desse tipo de queijo remonta há tempos muito antigos.

59.- O queijo artesanal produzido nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e do Salitre é feito a partir do **leite cru** de origem bovina, sendo que o relevo da região de Serras, o pasto e o clima influenciam igualmente na consistência e no sabor dos queijos faturados.

60.- Deve-se mencionar que o historiador José Newton ao realizar o seu estudo, enfocando as regiões do Serro, Canastra e Salitre levou em consideração as características geomorfológicas e culturais que originam queijos com características organolépticas¹⁵ diferentes entre si, mas com traços em comum em seu modo de fazer, o que lhe propiciou o desenvolvimento em sua pesquisa da idéia de território cultural, conforme pontuou esse historiador nos seguintes termos:

*"Individualizados em territórios distintos, as regiões produtoras de queijo artesanal mineiro podem ser demarcadas espacialmente, em função de características geomorfológicas e culturais, originando queijos com características organolépticas distintas, mas com uma proximidade muito grande de seus modos de fazer, todos eles baseados na mesma técnica original portuguesa dos tempos coloniais."*¹⁶

61.- Assevere-se que o **pingo** é o elemento que confere identidade ao queijo artesanal produzido nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e do Salitre, consoante nos informa o parecer técnico elaborado pela Sra. Ana Lúcia, ao descrever as etapas pelas quais passa a fatura do queijo artesanal:

¹⁴ Fls. 231 dos autos.

¹⁵ Relativo às propriedades do leite.

¹⁶ Fls. 254 dos autos

A



(Fls. 17 do Parecer nº 04/2007-PF/IPHAN/AF).

"(...)

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 queijos após a salga. E este momento não foi escolhido aleatoriamente. O sal grosso depositado em um 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 queijos.

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 pano ou com o uso das mãos);

6. Viragem, salga e recolhimento do pingo;

7. Nova salga, maturação e grosagem (acabamento)

(...)"¹⁷ (sem destaques no original)

62.- É interessante observar que na fatura do queijo por parte dos seus produtores, a família participa de sua produção, além de ser algo transmitido de geração em geração. Deve-se, assinalar ainda, que a presença do homem e da mulher na fatura do queijo assume nas regiões estudadas posição específica, conforme se depreende da leitura dos seguintes trechos do dossiê:

"(...)Quem faz o queijo na fazenda mineira? Afora as exigências de ser higiênico, cuidadoso, sereno, tranquilo, há distinções regionais. No Serro, fazer queijo é atividade

¹⁷ Fls. 388-387 dos autos.

P



(Fls. 18 do Parecer nº 04/2007-PF/IPHAN/AF).

masculina, quase exclusiva. Nas outras duas regiões estudadas – serra da Canastra e serra do Salitre/Alto Paranaíba –, a mulher ocupa parcela considerável dessa atividade, sendo, em alguns municípios, a maioria da mão-de-obra na fatura do queijo. Na maior parte dessas situações ela é a esposa do fazendeiro e divide com ele a responsabilidade pela produção do queijo. Na opinião desses homens/maridos, a mulher é mais cuidadosa, mais higiênica e mais dedicada na produção. (...)”¹⁸ (sem destaques no original)

“(...) O queijeiro (aquele que faz o queijo), preferencialmente deve ser alguém nascido e criado na fazenda, como se fosse alguém cultivado e que, ao mesmo tempo valorize o produto como os donos da fazenda. Ele é indivíduo mais próximo e que merece cuidados mais atenciosos do patrão. Muitas vezes ele é o próprio fazendeiro, ajudado por um filho ou pela esposa, ou por vários filhos. (...)”¹⁹ (sem destaques no original)

63.- Além disso, a produção do queijo assume um papel inseparável das ações do homem na sua propriedade. Consoante se evidencia dos seguintes trechos das entrevistas realizadas entre os produtores rurais:

O queijeiro **Francisco Pereira de Jesus** fazenda Engenho da Serra, no Serro, afirmou: “Fazenda sem queijo é como casa com velório”.²⁰

Para **Modestino Ferreira Neto**: “A fazenda tem que ter o queijo. Se não tiver o queijo, não é fazenda. É outro lugar.”²¹

64.- Ressalte-se, ainda, que as “comunidades municipais costumam comemorar a produção de queijo artesanal em festas e em concursos de produção de queijo. São ocasiões de exercício de sociabilidade entre as famílias dos produtores e, também, de confraternização comunitária, de retorno à cidade natal e de eventos técnicos para aprimorar a mão-de-obra da fatura do produto.”²²

¹⁸ Fls. 273 dos autos.

¹⁹ Fls. 290-291 dos autos.

²⁰ Processo Registro dos Queijos Artesanais de Minas. DVD Queijo Artesanal de Minas – Anexo IV a)

²¹ Processo Registro dos Queijos Artesanais de Minas. DVD Queijo Artesanal de Minas – Anexo IV a)

²² Fls. 253 dos autos.

J



(Fls. 19 do Parecer nº 04/2007-PF/IPHAN/AF).

65.- Em **termos econômicos** a produção do queijo artesanal destaca-se de forma significativa como fonte de renda de seus produtores, refletindo de forma direta e indireta na oferta de empregos, conforme, assinala o seguinte trecho do dossiê elaborado pelo historiador José Newton, às fls. 251 dos autos:

“(...)

A produção do queijo artesanal nas fazendas mineiras é altamente relevante para a composição da renda de fazendeiros tradicionais e para a manutenção de suas propriedades rurais. Essa não é uma questão sem importância para o nosso trabalho, uma vez que a sustentabilidade do produto e do reconhecimento de seu modo de fazer artesanal, passa pela necessidade de sua produção e pela importância dela para a manutenção de vidas. Dos 853 municípios mineiros, mais de 500 produzem queijo artesanal. Cálculos nos estudos da EMATER-MG dão conta de uma produção de 3.600 toneladas/mês, envolvendo um montante financeiro da ordem de 10 milhões de reais/mês e promovendo 120 mil empregos diretos e 40 mil indiretos.

(...)” (sem destaques no original)

66.- Do tempo colonial ao presente, o modo de fazer queijo por ser um processo dinâmico sofreu alterações. Antigamente, era comum a utilização de bancadas e formas de madeiras para se colocar o queijo. Atualmente, tais utensílios foram substituídos por bancas de pedra ardósia e fôrmas plásticas, materiais de fácil higienização. “A dinâmica da tradição reflete, mesmo que lentamente, as mudanças de concepções técnicas, de padrões de higiene e de valores culturais.”

67.- Saliente-se que a higienização no mundo atual chegou a tal grau, que ameaçou a produção do queijo artesanal de Minas. O Ministério Público em 2001, deu um ultimato a produção do queijo artesanal de Minas, para que ela se enquadrasse na legislação sanitária de 1952. Ocorre, porém, que essa legislação não previu produtos feitos a partir de leite cru. Somente se referia ao leite e derivados pasteurizados.

68.- Assinala-se que a partir desse momento em que a produção do queijo artesanal de Minas foi colocada em xeque, ocorreu uma forte mobilização social, por parte de seus produtores, da sociedade civil e do próprio poder público no intuito de resguardar o queijo artesanal. Como resultado desse esforço coletivo, tem-se a edição da Lei Estadual n.º 14.185, de 31/01/2002, de decretos e de portarias. Destaca-se, ainda, o registro do Queijo Artesanal do Serro como Patrimônio Imaterial do Estado de Minas Gerais em 07.08.02 pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico – IEPHA-MG.

P



(Fls. 20 do Parecer nº 04/2007-PF/IPHAN/AF).

69.- É importante observar que quando uma tradição encontra-se viva dentro de uma comunidade, ela consegue obter proteção para continuar existindo, por parte dos vários atores sociais que com ela interagem. Assim, mesmo que a tradição tenha de se adaptar a dinâmica social para continuar sobrevivendo, aquilo que é de fundamental e peculiar será preservado, pois faz parte do tecido social no qual ela é gerada, transmitida e integrada.

70.- Nesse sentido, verifica-se viva nas regiões estudadas nesse processo administrativo, que o modo de fazer queijo artesanal, faz parte de um rico complexo simbólico que permeia o organismo social nas suas várias dimensões: política, cultural, econômica e na estrutura familiar, merecendo, portanto proteção por parte do IPHAN na forma de registro desse bem cultural imaterial.

71.- Portanto, deve ser registrado no livro de saberes o Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas Regiões do Serro, da Serra da Canastra e do Salitre/Alto Paranaíba.

72.- Entretanto, antes de tal matéria ser levada a apreciação do Egrégio Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, faz-se necessária à observância da publicidade do aviso desse registro, nos termos estabelecidos no tópico II – Dos Aspectos Formais, constante desse parecer.

73.- Assim como, considera-se pertinente para a preservação do bem cultural a ser registrado ora em comento, o atendimento das recomendações constantes do parecer técnico emitido pelo Departamento do Patrimônio Imaterial.

J



(Fls. 21 do Parecer nº 04/2007-PF/IPHAN/AF).

IV – DA CONCLUSÃO

74.- Ante o exposto, deverá ser observado o disposto no tópico II – Dos aspectos formais – deste parecer no tocante a publicação do Aviso informando a mudança da denominação do objeto desse processo administrativo, cuja proposta inicial de registro era dos **Queijos Artesanais de Minas, sendo modificada para o Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas Regiões do Serro, da Serra da Canastra e do Salitre/Alto Paranaíba, a fim de que sejam resguardados os princípios da publicidade e do devido processo legal.**

75.- No caso de não haver questões jurídicas suscitadas pelos interessados durante o prazo de 30 dias aberto para manifestações, o presente processo administrativo, após a sua devida instrução, deverá ser encaminhado ao Presidente do IPHAN para as providências cabíveis.

76.- Assim concluído e fundamentado, submete-se o presente parecer à consideração da Senhora Procuradora-Chefe, para que haja, s.m.j., posterior encaminhamento ao Sr. Presidente do IPHAN para as providências de estilo.

Brasília, 16 de abril de 2007.

*Refer/DF
16.04.07
Ana Luíza*

Antonio Fernando A.L. Neri
ANTONIO FERNANDO ALVES LEAL NERI
Procurador Federal
Matrícula Siape n.º 1357582

À Consideração Superior.

*De acordo. Encaminhe-se ao
Senhor Presidente do IPHAN.
Em 17.04.07*

Ana Luiza Bretas

Ana Luiza Bretas da Fonseca
Procuradora-Chefe Substituta/IPHAN
Matr. SIAPE nº 1096651