

UNESP  **UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA**
“JÚLIO DE MESQUITA FILHO”
Faculdade de Ciências e Letras
Campus de Araraquara - SP

MARIANA GONÇALVES MOTA

**A EXPERIÊNCIA DO TERRITÓRIO DA SERRA DA CANASTRA: INSTITUIÇÕES,
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA E SINGULARIDADES**



ARARAQUARA – SP
2017

MARIANA GONÇALVES MOTA

**A EXPERIÊNCIA DO TERRITÓRIO DA SERRA DA CANASTRA: INSTITUIÇÕES,
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA E SINGULARIDADES**

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós Graduação em Economia da Faculdade de Ciências e Letras – Unesp/Araraquara, como requisito para obtenção do título Mestre em Economia.

**Linha de pesquisa: História do Pensamento
Econômico e Economia Política**

**Orientador: Prof. Dr. Sebastião Neto Ribeiro
Guedes**

Bolsa: Capes/ CNPQ

ARARAQUARA – SP
2017

Mariana Gonçalves Mota

Mota, Mariana Gonçalves

A experiência do território da Serra da Canastra:
instituições, indicação geográfica e singularidades /
Mariana Gonçalves Mota – 2017

123 f.

Dissertação (Mestrado em Economia) – Universidade
Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho", Faculdade de
Ciências e Letras (Campus Araraquara)

Orientador: Prof. Dr. Sebastião Neto Ribeiro
Guedes

1. Território. 2. Desenvolvimento Territorial. 3.
Desenvolvimento Rural. 4. Queijo Artesanal. I. Título.

Mariana Gonçalves Mota

A EXPERIÊNCIA DO TERRITÓRIO DA SERRA DA CANASTRA: INSTITUIÇÕES, INDICAÇÃO GEOGRÁFICA E SINGULARIDADES

Dissertação de Mestrado, apresentada ao Programa de Pós Graduação em Economia da Faculdade de Ciências e Letras – UNESP/Araraquara, como requisito para obtenção do título de Mestre em Economia.

Linha de pesquisa: História do Pensamento Econômico e Economia Política

Orientador: Prof. Dr. Sebastião Neto Ribeiro Guedes

Bolsa: Capes/ CNPQ

Data da Defesa: 08 de novembro de 2017

MEMBROS COMPONENTES DA BANCA EXAMINADORA:

Prof. Dr Sebastião Neto Ribeiro Guedes
Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho

Prof. Dra. Luciana Togeiro de Almeida
Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho

Prof. Dr. Zildo Gallo
Universidade de Araraquara - Uniara

Local: Universidade Estadual Paulista
Faculdade de Ciências e Letras
UNESP – Campus de Araraquara

Para meus pais e minha irmã.

AGRADECIMENTOS

Várias pessoas contribuíram para que essa dissertação se concretizasse. Agradecer é uma forma de enaltecer o papel de todas elas ao longo desse processo. Começo pelos que sempre estiveram presentes em todos os momentos da minha vida, meus pais. Ao meu pai, José Antônio, agradeço pela constante parceria, pelos momentos que compartilhamos juntos ao longo de caminhadas, corridas, jogos de futebol. Você não é muito de expressar carinho mas, quem te conhece sabe o quão grande é o seu coração e o quanto você é capaz de amar, ainda que de forma discreta. Aprendo com você todos os dias, sobre como levar a vida com suas obrigações e, principalmente, sobre como saborear os pequenos momentos de alegria do dia a dia. A minha mãe, Eliane, você é certamente a maior inspiração para essa dissertação. As pessoas sempre dizem que somos parecidas, não só no porte físico mas, também, na personalidade. Saiba que me orgulho disso, pois, você é uma das pessoas de mais fácil convivência que eu conheço, digo isso porque não conheço uma pessoa sequer que não goste de você. Com você também aprendi o poder da educação, o quanto os professores são importantes para a vida de seus alunos, e o quanto nós os valorizamos tão pouco. Durante essa jornada você passou por momentos difíceis e eu espero ter estado ao seu lado em todos eles, pois, assim, carrego comigo a certeza de que somos capazes de superar qualquer coisa juntos, em família. Agradeço também a minha irmã Ana Flávia, pelo incentivo, apoio, amor e companheirismo. Entre nós sabemos o quão importantes somos uma para a outra, e o grande amor que compartilhamos. Você é minha melhor amiga. A vocês três dedico muito mais que os meus agradecimentos, dedico também o meu amor. Não fosse pelo apoio dessas pessoas essa dissertação não existiria.

Não posso me esquecer, é claro, de agradecer a minha avó Branca, pessoa pela qual eu tenho uma enorme admiração e amor desde os primeiros dias da minha vida. Agradeço a senhora pelo incentivo, carinho, apoio e aconchego que me dirigiu não só ao longo dessa dissertação mas, por toda a vida. A minha avó Alda agradeço pelo esteio, ternura e amor com que sempre encheu nossos encontros, tenho pela senhora uma grande admiração.

Sou também imensamente grata a todos os meus amigos que me acompanharam durante essa caminhada. Aos eternos colegas de Marista, quero agradecer pela amizade de sempre, pelas brincadeiras, risadas, cervejas, momentos de descontração e afinidades que nunca se modificaram apesar do tempo e da distância. O Terceirão 51 ficou na memória, de

forma especial por essas pessoas: Ana Luiza, Rapha, Gabi, Nathalia, Jéssica, Café, Luma e Jord.

Não posso deixar de agradecer aos amigos que fiz em Uberlândia, foram vocês que sempre me ajudaram a caminhar e amadurecer no Triângulo Mineiro. Dani e Marina, agradeço pelos momentos compartilhados em sala de aula, pelos eternos trabalhos em grupo, pelas conversas e cafés nos intervalos, com vocês compartilhei o dia a dia da faculdade e dividi as angústias e alegrias dos quatro anos em que estive no IE-UFU. As duas também agradeço por terem me “aturado” morando juntas, uma por quatro anos e a outra por três meses, me orgulho muito da amizade que construímos e quero que ela perdure por toda a vida. Falando de amizades especiais, não poderia de deixar de agradecer ao Beicinho, sobretudo pelo apoio e pelas conversas sinceras e esclarecedoras que tivemos ao longo desses anos. Agradeço também a Bárbara e ao Dja pelos momentos alegres e ternos que compartilhamos juntos. Não poderia deixar de agradecer a Carlla, entretanto, não sei se ela é uma amizade de Uberlândia, tendo em vista que é patense como eu. Você é com toda certeza um grande presente que ganhei ao longo da faculdade e que levarei comigo sempre. Meu mestrado certamente não teria acontecido sem a sua parceria. Obrigada pela força minha hermana!

Aos meus colegas de Unesp sou grata por compartilharem comigo seus conhecimento, mas, também, pela amizade e pelos sorrisos. Sorrisos mais abertos, é claro, quando estávamos no bar do meio. Rafael, Gabriel, Kleber, Gui, Dani, Zé, obrigado por tornarem minha jornada mais alegre no interior paulista, guardo Araraquara carinhosamente no meu coração.

Quero agradecer aquele que não foi apenas o maior interlocutor dessa dissertação, mas, também o grande companheiro ao longo da execução, meu amado Vinícius. Te agradeço por me acompanhar nas várias viagens para a Canastra ou para Araraquara, pelas discussões e trocas de ideias. Mais do que isso, sou grata a você por colocar cores e amor em minha vida.

Não posso deixar de agradecer aos produtores de queijo da Canastra, de forma especial o Luciano que além de me emprestar vários livros sobre a história da região, ainda compartilhou seus queijos e histórias. Ao Paulo, diretor executivo da APROCAN, agradeço pela paciência, a troca de informações constantes e a liberdade que me concedeu para participar das reuniões da associação. Quero deixar meus agradecimentos também ao Reginaldo do IMA e ao Mozair da EMATER que gentilmente me receberam em seus locais de trabalho e proporcionaram trocas de informações preciosas para a elaboração dessa pesquisa.

Deixo meus agradecimentos ao professor Dr. Antônio Cesar Ortega da Universidade Federal de Uberlândia que me ajudou na construção deste trabalho me recebendo gentilmente em sua sala. Além disso, permitiu que eu cursasse a disciplina ministrada por ele, Desenvolvimento Territorial e Novos Espaços de Governança, que em muito contribuiu para a elaboração deste trabalho.

Por fim, devo um agradecimento especial ao meu orientador, professor Dr. Sebastião Neto Ribeiro Guedes, por apostar em meu potencial, pela atenção que me dedicou durante esse período.

Agradeço aos professores Dra. Maria Jardim, Dra. Luciana Togeiro de Almeida e ao Dr. Zildo Gallo por terem dedicado uma fração de seus tempos de trabalho à leitura da dissertação de um aspirante a mestre em Economia e pelas críticas sugestivas para o aperfeiçoamento desta.

Por fim, agradeço a CAPES pelo apoio financeiro ao longo do desenvolvimento dessa dissertação. Grande parte da pesquisa feita se encontra neste trabalho.

“Ser bem-sucedido no mundo é sempre uma questão de esforço pessoal. Todavia, é um engano acreditar em alguém que pode vencer sem a cooperação de outros.”

Napoleon Hill (1928, p.20)

RESUMO

Diante do contexto de maior competitividade dos produtos derivados de leite, uma das mais reconhecidas e tradicionais regiões produtoras de queijo em Minas Gerais depara-se com a necessidade crescente de aumentar a qualidade e o reconhecimento de seus produtos, como via alternativa à competição por preços. Assim, por meio de uma associação de produtores, procurou-se constituir uma Indicação Geográfica (IG) cuja marca é denominada Região do Queijo da Canastra, seguida por uma certificação de origem do queijo. Esta dissertação analisa a experiência de arranjo produtivo territorial organizado pelos produtores de queijo do Sudoeste do estado de Minas Gerais, que, por meio da organização dos produtores da região, constituíram a APROCAN (Associação de Produtores de Queijo Canastra), que obteve, em 2012, o reconhecimento da IG de seu queijo. O objetivo dessa dissertação é estudar a importância da denominação de origem conquistada pelos produtores de queijo do Sudoeste mineiro e sua importância sobre o desenvolvimento regional. Para isso, lançamos mão do enfoque territorial para sua análise, buscando diálogos teóricos entre diferentes aportes teóricos, particularmente, a Nova Sociologia Econômica (NSE).

Palavras – chave: Território, desenvolvimento territorial, desenvolvimento rural, queijo artesanal.

ABSTRACT

Given the context of greater competitiveness of milk products, one of the most recognized and traditional cheese-producing regions in Minas Gerais is faced with the growing need to increase the quality and recognition of its products, as an alternative to competition for prices. Thus, through an association of producers, we sought to establish a Geographical Indication (GI) whose brand is called the Cheese Region of Canastra, followed by a certification of origin of the cheese. This dissertation analyzes the experience of a territorial productive arrangement organized by the cheese producers of the Southwest of the state of Minas Gerais, who, through the organization of the region's producers, constituted APROCAN (Association of Canastra Cheese Producers), which in 2012, the recognition of the GI of its cheese. The objectives here are to analyze the increasingly expressive insertion of Canastra cheese in the regional and national markets; to study the importance of the denomination of origin conquered by the producers of cheese of the Southwest of Minas Gerais and its importance on the regional development. To this end, we have used the territorial approach for its analysis, seeking theoretical dialogues among different theoretical contributions, particularly the New Economic Sociology (NSE).

Keywords: Territory, territorial development, rural development, artisanal cheese.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Marca da Indicação de Procedência Região do Queijo da Canastra.....	51
Figura 2: Primeiro rótulo de queijo registrado em 1888 no Arquivo Nacional.....	61
Figura 3: Recursos Econômicos na Capitania de Minas Gerais nos Fins da Era Colonial	63
Figura 4: Mapa do Queijo Minas Artesanal	66
Figura 5: Processo de fabricação do Queijo Minas Artesanal	70
Figura 6: Mapa do Queijo Minas Artesanal Canastra	73
Figura 7: Placa de identificação das queijarias que fazem parte da APROCAN ..	79
Figura 8: Cadeia Produtiva Região do Queijo Canastra.....	81
Figura 9: Cachoeira com Queijo	99
Figura 10: Propriedade rural prepara para receber visitas de turistas na Serra da Canastra	100

LISTA DE TABELAS

Tabela 1: Preços de queijos, bebidas e de outros comestíveis em 1703 em Minas Gerais	61
Tabela 2: Características do Queijo Minas Artesanal, segundo região de origem.	69
Tabela 3: Características Gerais dos Municípios	75
Tabela 4: Características Rurais	76
Tabela 5: Produtores de Queijo dos Municípios da Região do Queijo da Canastra, ano de 2014	77
Tabela 6: Características da Produção de Queijo na Região da Canastra, ano de 2014	77
Tabela 7: Número de estabelecimentos de agricultura familiar e patronal, e seu percentual em relação ao total de estabelecimentos que produziram leite de vaca, por municípios que compõem a Região do Queijo Canastra	78
Tabela 13: Finalidades da APROCAN	87
Tabela 14: Como você avalia o impacto da I.P.R.Q.C. sobre a qualidade do seu produto?	96
Tabela 15: Como você avalia o impacto da I.P.R.Q.C. sobre o preço do seu produto?	97

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

AgriFert - Associação para Gestão de Projetos de Fortalecimento das Economias Rurais e Desenvolvimento Territorial
AOC - Appellation d'origine contrôlée
APROCAN - Associação de Produtores da Região do Queijo Canastra
APROVALE - Associação Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos
BNDES – Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social
CACER - Conselho das Associações dos Cafeicultores do Cerado
Consads - Consórcio de Segurança Alimentar e Desenvolvimento Local
DO – Denominação de Origem
DOC – Denominação de Origem Controlada
EMBRAPA- Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
EMATER - Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural
EPAMIG – Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais
IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IG – Indicação Geográfica
IGP - *Indication Géographique Protégée*
IMA - Instituto Mineiro de Agricultura
IP - Indicação de Procedência
INAO - *Institut National de l'Origine et de la Qualité*
I.P.R.Q.C - Indicação de Procedência da Região do Queijo Canastra
INPI- Instituto Nacional de Propriedade Industrial
IPHAN- Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
MAPA - Ministério da Agricultura Agropecuária e Abastecimento
MDA – Ministério do Desenvolvimento Agrário
NEI – Nova Economia Institucional
NSE – Nova Sociologia Econômica
ONG – Organização Não Governamental
PRONAF – Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar
QMA – Queijo Minas Artesanal
Saromcredi - Cooperativa de Crédito de Livre Admissão de São Roque de Minas Ltda
SEAPA - Secretaria de Agricultura Pecuária e Abastecimento
SICOOB - Sistema de Cooperativas de Crédito do Brasil
SIM – Sistema de Inspeção Municipal
SIPAG - Serviço de Inspeção de Produtos Agropecuários
SISBI-POA - Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal
SUASA- Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária
USDA –Departamento de Agricultura dos Estados Unidos

Sumário

INTRODUÇÃO	15
CAPÍTULO I	22
TERRITÓRIOS E TERRITORIALIDADES: UM REFERENCIAL TEÓRICO DE ANÁLISE	22
1.1. Globalização como processo de territorialização	23
1.2. Espaços de Governança e Consolidação do território.....	31
1.3. Capital Social	36
1.4. Nova Sociologia Economia: A singularidade dos mercados	40
1.4.1 Certificação de Origem.....	44
1.4.2 Consolidação da Marca: certificações	47
Considerações Finais	54
CAPÍTULO II.....	57
O DESENVOLVIMENTO DA PRODUÇÃO DE QUEIJO MINAS ARTESANAL	57
2. 1 Queijo Minas Artesanal	58
2.1.1 Origem	58
2.1.2 Regiões Produtoras de Queijo Minas Artesanal	65
2.1.4. Legislação	70
2.2. Região do Queijo da Canastra.....	73
2.2.1 Cadeia Produtiva Região do Queijo da Canastra.....	80
Considerações Finais	82
CAPÍTULO III	84
ARRANJO PRODUTIVO TERRITORIAL RURAL: A EXPERIÊNCIA DA REGIÃO DO QUEIJO DA CANASTRA.....	84
3.1. APROCAN: do seu surgimento a busca pela certificação	85
3.2 Representação de interesse e construção territorial na Região do Queijo da Canastra	94
3.2.1 Pluriatividade e turismo rural	98
3.3 O espaço rural da região da Canastra: uma realidade em transformação .	102
Considerações Finais	106
CONCLUSÕES.....	109
BIBLIOGRAFIA CONSULTADA	113
ANEXOS	119

Introdução

A permanência de tradições vivas e arraigadas na dinâmica de sociedades faz com que as construções culturais se transformem em identidade de um povo. Modos de fazer tradicionais, mesmo que modificados com a introdução de inovações, sinalizam no homem moderno o orgulho pelos sabores construídos em seu passado. Os mineiros acreditam que os modos de fazer o queijo minas artesanal, identificam os seus costumes e confere identidade aos territórios. Junto a isso, é fonte de renda para diversas famílias e fundamenta a economia de municípios e regiões.

Dentre os territórios produtores de queijo no estado de Minas Gerais, a Canastra é trcertamente o mais conhecido deles. Na região, encontra-se uma das experiências de arranjo sócio produtivo territorial rural de sucesso no Brasil. A APROCAN, criada em 2005, obteve o reconhecimento da Indicação de Procedência da Região do Queijo Canastra (I.P.R.Q.C) junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) no ano de 2012. Desde então, os produtores vêm se organizando para consolidar o produto nos mercados regional e nacional.

O queijo da Canastra é um produto que remonta a mais de duzentos anos de história. Tal qual a maioria dos queijos artesanais brasileiros, ele tem suas raízes nas técnicas de produção desenvolvidas pelos portugueses, sobretudo no arquipélago de Açores. Essa técnica de produção adaptou-se ao bioma Cerrado, tão característico da Serra da Canastra, resultando em um queijo com características únicas.

Desde o início da década de noventa do século XX, a agropecuária brasileira passou a conviver com o processo de desregulamentação. De forma específica, o setor de laticínios também conviveu com a maior abertura para o mercado internacional, o fim dos preços tabelados pelo Estado e a estabilidade econômica alcançada pelo país após o Plano Real em 1994. Esse novo cenário contribuiu para a maior concorrência, desde o produtor até consumidor, na cadeia do setor leiteiro no país.

Para enfrentar melhor essa concorrência, os agricultores da Serra da Canastra encontraram no queijo, típico do território, uma solução para obter maior rentabilidade relativamente à produção apenas do leite. A partir de então, os produtores passaram a se organizar de maneira cooperativa e sinérgica, com o objetivo de consolidar a Região do Queijo da Canastra em âmbito local e nacional.

Com a retomada da produção do típico queijo Canastra, no início do século XXI, os agricultores locais buscaram de forma conjunta uma estratégia de competição que não

necessariamente passava pela guerra de preços. Ao contrário, tinham como objetivo aumentar a qualidade de seus produtos como forma de enfrentar os novos obstáculos do capitalismo globalizado.

A sociologia econômica em sua análise feita por Marques (2003) identifica os mercados como construções sociais observando que para esta definição é necessário uma análise das formações históricas de mercados nacionais e locais, sublinhando as diferenças em cada tipo de mercado. O autor coloca que a caracterização de um mercado não ocorre apenas por instrumentos exclusivamente econômicos, mecanismos políticos também podem explicar os distintos mercados.

Para além dos fatores políticos, o autor também coloca o domínio das mentalidades e dos valores - instrumentos de propaganda – como determinantes das estratégias de escolha dos consumidores. A criação de nichos de mercado associados a imagem do produto podem reorientar a própria direção de uma indústria. Como exemplo, temos a associação do consumo de laticínios a uma ideia de alimento saudável, ou o consumo de vinhos associados há um estilo de vida.

Dessa forma, a NSE acredita que a regulação econômica não se estabelece através da transparência e equilíbrio do mecanismo chamado de mão invisível. Pelo fato de confrontar essa mão invisível e dirigir seus focos de estudos para as mãos visíveis dos atores, organizações e instituições é que a abordagem da sociologia econômica será utilizada para a elaboração deste estudo, tendo como foco a análise baseada na construção de mercado que ocorreu com o selo de Indicação de Procedência (IP) da Região do Queijo da Canastra.

A racionalidade total dos atores sociais para a NSE é um elemento questionável, ao passo que a teoria dúvida que os critérios de racionalidade se expressem em ações bem comportadas baseadas em uma lógica e em escolhas completas. É visto que nem sempre os atores sociais preferem mais a menos e nem sempre esses atores escolhem os bens mais baratos quando confrontam dois bens semelhantes. Produtos que possuem IG tendem a fugir dessa lógica racional, pois suas singularidades fazem com que os mesmo possuam um preço superior aos bens semelhantes disponíveis no mercado.

O preço passa a não ser o único determinante da escolha dos consumidores. Dentre as boas razões que levam a escolha do consumidor não consideramos apenas as razões cognitivas, razões sociais também podem conduzir as escolhas dos agentes. Quando por exemplo, o consumidor está confrontado com dois produtos iguais, e escolhe o mais caro. Do ponto de vista exclusivamente econômico tal escolha é vista como irracional, entretanto, do

ponto de vista social ela pode ser justificada e além disto revelar um comportamento inteligente e estratégico do agente.

Dessa forma, a I.P.R.Q.C. agrega maior valor ao queijo produzido naquele território. A estratégia dos produtores é a busca por uma qualidade maior do produto, sendo que o selo de procedência reduz a incerteza do consumidor. Ao mesmo tempo, ela consiste em criar um produto singular, que possui características peculiares do território onde foi produzido.

A I.P.R.Q.C possui um papel para além da produção de queijo na região; ela faz parte de um desenvolvimento com base territorial, valorizando uma outra atividade: o turismo no local. A Serra da Canastra detém raras belezas naturais, desde a nascente do Rio São Francisco até o relevo de chapadões de altitude que permite o aparecimento de várias nascentes e quedas d'água. A consolidação da região como produtora de queijos artesanais faz surgir um outro atrativo turístico para aqueles que querem experimentar os sabores característicos de Minas Gerais.

Os atores sociais da Serra da Canastra buscam a multifuncionalidade do uso da terra, guiada pela pluriatividade que se consolida no território, onde o turismo local ocupa papel importante na busca pelo desenvolvimento. A ideia era criar uma marca territorial, onde a região da Serra da Canastra seria reconhecida pelos queijos que ali são produzidos e também pelas belezas e experiências que aquele território é capaz de oferecer.

A respeito do enfoque territorial, a última década do século XX esteve marcada pelo entusiasmo com que os defensores do *mainstream* econômico anunciavam o fim da história e das fronteiras. Entretanto, desde os anos 2000, o que se observa, na verdade, contrariando aqueles prognósticos, é a emergência de novos espaços de construção de projetos de desenvolvimento de base territorial.

O que observamos é o fortalecimento dos territórios no mundo globalizado, e não o fim das fronteiras e dos territórios. De acordo com Haesbaert (2006), o fenômeno da desterritorialização, como consequência do processo de globalização, na verdade, é um mito, e o que assistimos é uma “des(re)territorialização” do mundo.

Entendemos por territórios, os espaços delimitados em cujo interior se praticam diferentes tipos de intercâmbio (inclusive de poder) assim como com o exterior (outros territórios, localidades, espaços regionais ou nacionais e a economia internacional) numa perspectiva de competitividade territorial, que combina as dimensões econômica, social, ambiental e política (SEPÚLVEDA et al., 2003). Em conjunto, utiliza-se a noção de território

como uma “construção territorial, e pressupõe um projeto (de escala regional/territorial) concertado socialmente e detonador do desenvolvimento” (MOHAR, 2008, p.25).

Os processos de desenvolvimento territorial são muito diversos, incidindo neles tanto dinâmicas ascendentes (*bottom-up*) como descendentes (*top-down*), de tal forma que o desenvolvimento dos territórios acaba sendo resultado da combinação de ambas as dinâmicas. Ortega e Moyano Estrada (2015) propõe que, para efeitos analíticos, os processos de desenvolvimento territorial podem ser classificados em duas categorias:

- a) Os territórios induzidos por políticas públicas, em que predominam as dinâmicas descendentes (*top-down*);
- b) Os territórios constituídos autonomamente, em que predominam as dinâmicas ascendentes (*bottom-up*).

Em ambos os processos objetiva-se superar essa dicotomia clássica entre o rural-urbano, buscando uma análise mais dinâmica da interação dessas áreas. Diante disso, cada vez mais se consolida a ideia de que é necessário falar em “território” e de que é preciso superar aquela dicotomia, de tal maneira que a perspectiva mais ampla de “desenvolvimento territorial” e não a mais restrita de “desenvolvimento rural” seja o eixo fundamental dos estudos especializados nessa área temática (Foro IESA, 2009).

É preciso ressaltar que, ao fazer o uso da perspectiva territorial, não desconsideramos a amplitude das relações de hierarquia que estruturam a economia mundial. O objetivo é, sim, entender os possíveis caminhos de desenvolvimento de dinâmicas territorializadas baseadas na cooperação, nos conhecimentos tácitos, na aprendizagem, em culturas técnicas específicas e nas relações sociais locais, entendendo que o local e o global são enxergados sob um mesmo eixo (BENKO, 2002).

A análise dos processos de desenvolvimento das áreas rurais vem centrando-se fundamentalmente no tema da mobilização dos recursos endógenos (capital produtivo e social). Outro ponto de análise que chama a atenção é o papel das instituições – políticas, econômicas, administrativas, financeiras, etc. – como mecanismo mobilizador ou protagonista direto, dependendo do caso, das iniciativas de desenvolvimento. Já estudos mais recentes, vêm enfatizando a importância que possui a confiança social e a voluntariedade em cooperar com o desenvolvimento territorial.

As diversas áreas do conhecimento analisam esses elementos do desenvolvimento separadamente, sem levar em consideração a forma como eles se inter-relacionam. Esse modo

de analisar o processo de desenvolvimento tem dado interessantes resultados em cada uma dessas disciplinas, mas a integração multidisciplinar pode conduzir a resultados mais satisfatórios quando se busca entender a complexidade de tais processos e as razões pelas quais uns territórios possuem êxitos e outros não.

O que determina verdadeiramente o sucesso ou fracasso do processo de desenvolvimento em áreas rurais com recursos humanos e produtivos semelhantes é a existência de uma boa relação entre os agentes envolvidos e as diversas instituições, a interação dos atores sociais (individuais e coletivos), a existência de confiança entre os agentes e a facilidade de cooperação entre eles. Essa articulação entre atores e instituições dentro de um território é o que se denomina “governança”, ou seja, sem uma boa gestão dos recursos existentes, sem uma execução de qualidade das iniciativas públicas e privadas e uma adequada integração dos interesses particulares, qualquer programa de desenvolvimento está próximo do fracasso (MOYANO-ESTRADA; ORTEGA, 2015).

Dessa forma, notamos que o desenvolvimento territorial se embasa num projeto prévio de apropriação espacial e que tal projeto depende dos condicionantes impostos pela sociedade e pelo espaço em si (JEZIORNY, 2015). Os processos de desenvolvimento territorial são, portanto, influenciados por particularidades geográficas e sociais do território, e essas condicionam as estratégias e as trajetórias empreendidas no local na busca pelo desenvolvimento.

Sendo assim, se as estratégias de desenvolvimento estiverem mais aproximadas à concepção de Amartya Sen (2000) no sentido de se buscar não apenas a melhoria do bem estar material, mas também a emancipação das liberdades, deve-se destinar à população local um papel importante na definição de estratégias que determinarão o futuro do seu território, juntamente com o seu futuro pessoal. Portanto, todo projeto de desenvolvimento territorial necessita da participação dos agentes locais para que seja sustentável no tempo e não apenas um fenômeno de curto prazo.

O desenvolvimento territorial rural da Serra da Canastra considera o rural não apenas um resíduo do urbano. Ao invés disso, o rural e o urbano naquele território se complementam, podendo ser considerados interligados e promovedores do arranjo produtivo territorial rural. O rural é entendido como algo além das questões de agricultura ou pecuária; é encarado como espaço promovedor de desenvolvimento naquela região.

As experiências de desenvolvimento territorial no Brasil ganharam mais evidência na última década. Cabe destacar como estratégia de desenvolvimento com enfoque territorial, os

Territórios Rurais, iniciativa do Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA), os Consórcios de Segurança Alimentar e Desenvolvimento Local (Consads) do Ministério do Desenvolvimento Social e, mais recentemente, os Territórios da Cidadania. Além dos territórios induzidos, via política pública, é importante ressaltar o surgimento de territórios constituídos de forma autônoma em espaços rurais, com base em IG, denominação de origem ou certificações de qualidade, todos tendo como referência o território para constituição de uma marca para os produtos.

Tendo em vista que os estudos acerca das experiências de desenvolvimento territorial rural no país são incipientes e ainda não houve a realização de trabalhos desenvolvidos sobre essa perspectiva na Região do Queijo Canastra, este trabalho tem como objetivo analisar a experiência de arranjo produtivo territorial organizado pelos produtores de queijo do oeste do estado de Minas Gerais (Brasil), que obtiveram em 2012, o reconhecimento da IG de seu queijo.

Assim, ao analisarmos o caso da Serra da Canastra em Minas Gerais, adotamos como hipótese o fato da construção dessa experiência estar ligado à constituição de um arranjo produtivo territorial rural, bastante institucionalizado, cuja inserção no mercado regional e nacional é cada vez mais expressiva.

Nesta dissertação, portanto, buscamos analisar: a importância da denominação de origem conquistada pelos produtores de queijo do Sudoeste mineiro e sua influência sobre o desenvolvimento regional.

Está sendo utilizada uma abordagem qualitativa nas investigações. Seguindo essa perspectiva, utilizamos acervo de fontes bibliográficas, documentos oficiais das instituições representativas do queijo minas artesanal (órgãos intermunicipais, Instituto Mineiro de Agricultura (IMA), APROCAN), dados estatísticos primários, obtidos por meio de aplicação de questionário em universo representativo e secundários (Censos Agropecuários).

Por meio de entrevistas buscamos registrar o depoimento de representantes membros da associação de produtores, cooperativas, sindicatos, técnicos e pesquisadores da área. Para realização dessas entrevistas estão sendo utilizados modelos de questionários previamente estruturados, que serviram de roteiro das entrevistas gravadas. As fontes orais surgem como uma possibilidade de troca de experiências, de diálogo, de registro, preservação e crítica das diferentes experiências dos atores sociais territoriais.

O referencial teórico adotado está fundamentado, principalmente, nos seguintes aportes: o pilar territorial do desenvolvimento, a visão sobre os agentes oferecida pela Nova

Sociologia Econômica, as ideias de alguns autores que tratam das transformações do espaço rural.

A estrutura dos capítulos da dissertação é a seguinte: além desta introdução, no primeiro capítulo buscamos apresentar um referencial teórico sobre o desenvolvimento com base territorial, compreender o fenômeno de indicações geográficas, com base no aporte teórico da Nova Sociologia Econômica. Discutimos a questão de que os mercados são, antes de tudo, construções sociais, buscando caracterizar o que são mercados singulares e de que forma se construiu o mercado de queijos.

Em seguida, no segundo capítulo, foi realizada a apresentação do desenvolvimento do queijo minas artesanal desde a sua origem até os tempos atuais, com enfoque na região da canastra.

Concluindo com uma outra etapa que buscou construir uma perspectiva de território Serra da Canastra. Buscando analisar o arranjo produtivo territorial rural que ali se desenvolveu, a pluriatividade presente no território e as características essenciais da região. Por fim, foram traçadas as conclusões da dissertação elaborada.

Capítulo I

Territórios e territorialidades: um referencial teórico de análise

Contrariando o que colocavam os autores do mainstream econômico, no século XXI, ainda permanece a heterogeneidade dos territórios no mundo globalizado. Não é o fim das fronteiras, como colocavam as teorias mais ortodoxas no fim do século passado.

Não desconsideramos que existem alguns processos de desterritorialização, em decorrência do processo de globalização. Entretanto, também é possível apontar processos de reterritorialização. A consequência do processo universal de globalização tem como característica a desterritorialização considerando que se vivenciaria uma cidadania universal, ou seja, as fronteiras não teriam mais sentido. Dessa forma, o que se esperava como características desse processo seria uma nova localização econômica ou divisão internacional do trabalho, o hibridismo cultural e as fronteiras políticas fragilizadas. Entretanto, o que este capítulo procura mostrar é que um mundo sem territórios é um mito, o que acontece nos dias de hoje é um processo que Haesbaert (2004) chamou de “des(re)territorialização”.

Ao contrário do que muitos esperavam o processo de globalização levou os territórios a heterogeneidade, a não linearidade e ao não monolitismo. Mesmo que considerássemos a tese de homogeneização provocada pela globalização deveríamos reconhecer também a capacidade de iniciativas territoriais se tornarem globais. Consideramos, portanto, que o processo de globalização gera diferentes impactos nos territórios, que por sua vez absorvem essa realidade de maneira distinta.

Diante disso, a ideia desenvolvida nesse capítulo é de como o território pode e deve mover-se dentro de um processo intenso de mudanças globais no qual está inserido. As experiências territoriais rurais de desenvolvimento autônomo, que se constituem de forma espontânea aliadas a projetos de apoio do governo, colocam o território como referência para a “construção de uma marca”, através de uma indicação geográfica de procedência. Esse é o caso da experiência da Região do Queijo da Canastra.

Neste capítulo, também foi abordado os aspectos teóricos da obtenção da certificação como instrumento que incorpora singularidade ao produto, apresentando o processo de construção de uma marca baseada em IG, a Região do Queijo da Canastra. Com base no aporte teórico da NSE, demonstra-se que os mercados são construções sociais.

1.1. Globalização como processo de territorialização

Milton Santos (1997), ao analisar a ordem universal (globalização) e a ordem local (retorno dos territórios) destaca a relevância dos processos técnicos, científicos e a capacidade de propagação da informação como suporte as ações globalizadas e as transformações locais. A técnica, segundo o autor, está presente em todos os aspectos da vida, constituindo em si mesma uma *ordem técnica*, sobre a qual se desenvolve uma *ordem social*, sendo capazes de criar juntas novas relação entre o “tempo” e o “espaço”.

Milton Santos (1997), pontua:

Não existe um espaço global, mas, apenas, espaços de globalização. O mundo se dá sobretudo como norma, ensejando a especialização, em diversos pontos, dos seus vetores técnicos, informacionais, econômicos, sociais, políticos e culturais. São ações “desterritorializadas”, no sentido de teleagidas, separando, geograficamente, a causa eficiente e o efeito final. (...) É o lugar que oferece o movimento do mundo a possibilidade de sua realização mais eficaz. Para se tornar espaço, o Mundo depende das virtualidades do Lugar. Nesse sentido pode-se dizer que, localmente, o espaço territorial age como norma (SANTOS, 1997, p. 271).

O espaço geográfico é composto por um conjunto de sistemas de objetos e de ações que constituem os sistemas técnicos, que se modificam conforme a sucessão da história no espaço. Ou seja, as técnicas utilizadas para a produção se modificam e/ou evoluem com o passar do tempo. Frutos da ciência e da tecnologia as formas de produção são intencionalmente concebidas para a certas finalidades em uma determinada localidade. As potencialidades técnicas desenvolvidas superaram as potencialidades naturais, ou se alinharam a elas se tornando mais eficazes (SANTOS, 1997).

Nem todas as evoluções técnicas ocorrem simultaneamente em todos os locais. A competitividade do mundo atual faz com que alguns lugares estejam com técnicas produtivas mais evoluídas que as de outros locais. Dessa forma, podemos considerar que estão um “tempo” a frente dos demais. Sendo assim não se concebe em termos de evolução técnica um tempo global único, pois, as localidades têm suas técnicas em níveis de complexidade distintos.

Não se admitindo que todas as localidades estão em um mesmo nível de evolução, ou de competitividade, fica difícil de se considerar um espaço global, o que se observa são espaços de globalização. Milton Santos (1997), considera a causa da globalização as às

técnicas de produção, de circulação e de informação que são mundializadas através das redes. São através desses instrumentos que se criam espaços globais unindo diferentes partes do mundo em uma mesma lógica produtiva.

Em relação aos espaços locais, estes também possuem técnicas produtivas específicas adaptadas ao seu tempo e espaço. Segundo Santos (1997), as redes locais constituem as condições técnicas de trabalho específicas para aquelas localidades, onde ela se integra e se dissolve através do trabalho coletivo dos diversos atores. Nos espaços locais se estabelece a criação de técnicas de produção de forma horizontal, contínuas. As técnicas locais também são alvo de transformações em relação ao espaço, aos componentes externos construindo a partir dessas transformações uma lógica interna própria, localmente construída.

As técnicas de produção de queijo na Região da Canastra são uma herança da colonização portuguesa no nosso país. O modo de fazer queijo minas artesanal se adaptou as condições locais. Ao longo do tempo, substituiu as formas e tábuas de madeiras por plástico ou alumínio facilitando o manuseio da massa do queijo e aumentando a higiene do processo produtivo. Houve também um intercâmbio de técnicas produtivas com outros países, principalmente a França, com o objetivo de se produzir um queijo Canastra “mofado”. Essas mudanças na técnicas de produção do queijo possuem um caráter horizontal, pois, foram acontecendo ao longo do tempo e construídas localmente em razão de aperfeiçoamento da técnica ou pela necessidade de se cumprir a legislação.

Dessa forma, para Milton Santos (1997), as transformações das técnicas de produção são a “causa” da globalização e da territorialização. Com a maior competitividade e uma busca pela mais valia, os atores globais tendem a disseminar as suas técnicas de produção por outras partes do mundo onde as redes verticalizadas levam os processos de produção universal ao local.

Em contrapartida, existem as redes horizontais que se desenvolvem de forma continuada nos territórios, onde as técnicas de produção ali estabelecidas tentam ser únicas (o que pode acontecer pelo simples fato do ambiente natural local ser singular) ou exprimirem uma característica local. Esse fato é o que acontece na Região da Canastra. Os atores locais buscam encontrar uma via alternativa a competição por preços através da utilização de uma técnica específica, adaptada ao local, para a produção de um queijo que se distingue dos demais tanto pela sua forma de produção como pela localidade em que é produzido.

Na visão de Reis (2007) a ideia de globalização é em grande parte uma metáfora. O autor justifica que esse fenômeno é explicado por um universo, o da globalização, sendo este

apenas uma parte de um todo. O que correntemente é definido como globalização representa uma aceitação da noção de liberdade territorial dos agentes presente em todos os níveis de interações socioeconômicas. Começa desde o domínio econômico, cultural, simbólico ou territorial até nos planos interestatais, inter-regionais ou internacionais. Por essa visão existiria uma dependência da mobilidade e da capacidade de hierarquização do sistema, ou seja, o mundo estaria estruturado de forma predominante a partir de relações de heteronímia, sem a autonomia dos agentes.

Contudo, paralelamente a esse modelo surgem outras hipóteses e realidades. Para Reis (2007), as decisões dos agentes se alimentam tanto das relações sociais quanto do que ele chamou de profunda dependência contextual. No sentido de que os mecanismos econômicos são diferenciados e plurais. Além disso, os processos de dinâmicas de proximidade estão presentes. Portanto, para se estudar o paradigma econômico atual faz-se necessário juntar o universo da globalização com outros dois universos: o da não globalização e o das trajetórias inesperadas.

O universo da não globalização é composto por dois aspectos distintos entre si: o da exclusão onde os fatores da globalização não são visíveis ou nem sequer se manifestam. E um conjunto de práticas e iniciativas que são alheias ao mundo globalizado; configurando-se como medida de resistência respaldados por uma moral não-sistêmica, por práticas contextuais e interações autônomas.

Já o universo das trajetórias inesperadas é tão universal como a globalização. Funciona sem ser excluído ou localmente não-sistêmico. Porém, parte de contextos próprios, locais, tendo a capacidade de gerar suas próprias trajetórias, e dinâmicas. Esses universos são configurados por comportamentos institucionais de natureza particular, onde estão presentes normas e hábitos contextuais, além aspectos de incerteza. Não se garante a partir desse modelo que todas as economias tenham sucesso ou que sigam trajetórias similares.

Diante dessa conceituação inicial dos universos, o autor nos convida a pensar suas interações. Para isso, propõe que passamos a desconsiderar o uso do termo globalização apenas como uso simbólico, focando em analisar o funcionamento dos sistemas econômicos. Sendo assim, aparecem velhas e novas problemáticas. As novas convidam a uma releitura dos sistemas coletivos, identificando seus agentes e atores e a sua atuação em um determinado espaço. Já as velhas problemáticas estão centradas no comércio e mobilidade internacional.

Para interpretar os processos dinâmicos presentes nas economias e nas sociedades contemporâneas, buscando discutir globalização Reis (2002), propõe quatro pilares críticos para análise.

- 1) O primeiro pilar está amparado em uma linha de tensão permanente que contrapõe as *mobilidades e as localizações*. Coloca que a mobilidade dos fatores e agentes é o que caracteriza dinamismo econômico, pautado pela dominação e hierarquia. Enquanto que a perspectiva das territorializações realça a interação dos agentes dentro de um contexto como promovedores de uma dinâmica endógena.
- 2) Coloca em discussão os *limites da racionalidade e da organização*: onde a hipótese da racionalidade e intencionalidade absoluta dos agentes é confrontada com os limites, as incapacidades de processamento e as dimensões morais dos mesmo.
- 3) O terceiro pilar apresenta as questões de incerteza e as contingência. Os modelos ligados ao *mainstream* desconsideram essas questões de suas análises, entretanto, as mesmas são importantes para recuperarmos as dinâmicas ligadas aos processos coletivos, considerando as dimensões morais e humanas da vida.
- 4) O último pilar apresentado pelo autor se propõe a tratar o problema da complexidade. Considera que as instituições possuem características para reduzir e contextualizar a incerteza, além de afirmar que a existência da complexidade e diversidade no mundo.

Dando ênfase ao conflito entre mobilidades (ou desterritorialização) e localizações (territorializações), é possível observar que na análise econômica atual é constante a tensão dessas duas questões. Definimos a mobilidade, onde se centra as principais discussões contemporâneas acerca da globalização, como uma perspectiva global, não territorial, onde as práticas de hierarquia e dominação estão presentes nas estruturas de produção e nas relações econômicas, sociais e de Estado. A segunda dominação abrange o caráter territorial das relações. Pautadas pela presença de cooperação, aprendizagem, culturas e técnicas específicas presente em uma localidade sinérgica. Reis (2002), aponta que a questão territorial surge como uma trajetória inesperada dos fenômenos econômicos atuais.

É nesse contexto que insisto na convicção de que a análise das tensões entre mobilidades e localizações não pode ser remetida para a busca das duas faces de uma mesma moeda a que nos conduz uma visão apenas dialética. Acho mais importante a procura das singularidades. A globalização e a localização são processos conflituais e, até, potencialmente independentes. Ambos, mas especialmente a localização, são constitutivos de trajetórias inesperadas (REIS, 2002, p.116).

Territorialidade que é entendida por Raffestin (2011) como um conjunto de relações que ocorrem em um sistema tridimensional – sociedade; espaço; tempo – com o objetivo de constituir um espaço autônomo compatível com os recursos do sistema. A territorialidade é caracterizada como um processo dinâmico pois, é constituída de elementos que variam com o tempo. Sendo assim, para o autor a territorialidade se inscreve no quadro da produção, da troca e do consumo dos bens.

Haesbaert (2004), coloca que os territórios devem ser analisados para além de uma visão política e cultural, ou uma abordagem dualista onde o global e o local que se opõem, focando em uma análise mais integradora. Onde a territorialização é vista como processo de domínio político e econômico e também de apropriação simbólica e cultural dos espaços pelos atores sociais.

Acreditar que o homem pode viver sem território, que a sociedade pode existir sem territorialidade para Haesbaert (2004) é um mito, denominado pelo autor como “mito da desterritorialização”. Segundo o mesmo, o movimento de desconstrução dos territórios que se daria através da globalização que “comprimiria” o espaço e o tempo, nada mais é do que a reconstrução, de algum modo, dos mesmos em novas bases.

Em relação aos limites da racionalidade e das organizações Reis (2002) comenta que no exercício de interpretação dos processos de decisão, as imagens de comunidade, pertença e responsabilidade se fazem presente. A economia de escolhas coletivas reconhece que os processos de proximidade e participação contam, ou seja, não são apenas os critérios de eficiência, maximização de interesses individuais e de equidade que orientam a decisão dos agentes. Admite-se, portanto, que as sociedades se organizam através de uma complexa estrutura institucional, que tem como base normas, hábitos, regras, cultura e ação coletiva, onde os métodos de escolha e as várias combinações entre Estado e mercado são o contexto das ações coletivas.

Segundo Reis (2002), as lógicas não sistêmicas de produção, que admitem outras possibilidades além da produção em massa são alternativas as dinâmicas hegemônicas, sendo estas consideradas parte de um quadro estrutural e não apenas uma escolha dualista. São

dessas lógicas que a incerteza e a contingência fazem parte. Admitindo a existência de um mundo onde há vida coletiva, agentes dinamizadores e capazes de tomar a iniciativa. Esses atores sociais são dotados de possibilidades, capazes de gerar desequilíbrios e podem optar por escolhas irracionais.

As economias tem um caráter diverso onde é possível encontrar variados mecanismos de coordenação não estando, portanto, limitados pela regra única do mercado. As instituições que são resultados das interações humanas, expressas através de seus hábitos, regras, normas, cultura e ações sociais, estão inseridas no capitalismo contemporâneo, caracterizando-se por serem tanto resultado quanto instrumento de interação econômica. Para Reis (2002) as instituições são os *mapas da complexidade do mundo*, ou seja, as mesmas são resultados das interações culturais dentro de uma localidades sendo usadas com múltiplas finalidades: para a troca, a produção, a satisfação moral e emocional. Nessa abordagem o autor coloca:

Exatamente porque há lugar para a construção voluntarista de instituições e mecanismos de coordenação, cada economia tem que ser vista como um sistema social de produção e não apenas como um mercado. É por isso mesmo que as alternativas ao sistema de produção em massa, segundo tecnologias e produtos padronizados, são alternativas plurais e até divergentes (REIS, 2002, p.119).

As alternativas para se distanciar desses sistemas de produção em massa são diversas e não necessariamente significa superar os mesmo, elas podem conviver paralelamente com as demais alternativas (em alguns casos pode haver a superação desses sistemas “clássicos” de produção). Reis (2002), considera que as visões institucionalistas, que tem em seus percursores Veblen, Commons, Mitchell é o caminho para compreender a diversidade desses sistemas sociais de produção. As noções de instituições, de comportamento, de interações, de incerteza trazem para discussão aspectos como os de normas, hábitos, culturas e contextos, que expressam a complexidade e a diversidade das interações sociais. Esses argumentos institucionalistas são uma alternativa para compreender a perplexidade dos fenômenos econômicos.

Para entender como essas instituições configuram os arranjos sociais de produção o autor levanta a seguinte questão: “Eles são funcional e exogenamente determinados ou têm uma gênese em que intervêm capacidades de formação específicas, de base endógena?”

Segundo Vázquez Barquero (1999;2001), as empresas não competem de forma isolada, ao contrário, atuam de forma conjunta com o entorno produtivo e institucional no qual estão inseridos. Dessa forma, são as regiões que competem entre si. Por isso, os territórios procuram fortalecer suas vantagens competitivas, buscando a melhora dos recursos

locais e a especialização, respeitando as demais regiões. Com esse cenário de competição definido, estabelece novos cenários competitivos, onde as empresas e os territórios começam a dar respostas estratégicas a maior competição. Com a consolidação dos laços entre as empresas e os territórios, é possível redefinir as economias de escala das organizações produtivas.

Nesta linha de raciocínio, aponta Ortega (2008), existem duas estratégias de planejamento quando analisamos as políticas com base territorial:

- a) Uma orquestrada de cima para baixo (top-down), onde o desenvolvimento local é planejado de forma particular pela esfera federal;
- b) E outra onde os planos de desenvolvimento local são constituídos de forma descentralizada, por meio da participação dos atores públicos e privados locais, ou seja, acontecendo de baixo para cima (bottom-up).

Ortega (2008), sinaliza que o primeiro tipo de estratégia apresenta um caráter mais econômico, em detrimento do social. Ou seja, suas preocupações não estão voltadas para o nível do emprego ou para a renda agregada de determinada localidade. Enquanto que o segundo apresenta uma lógica de caráter social, onde o desenvolvimento local, das pessoas e instituições que ali se localizam é mais importante do que as estatísticas puramente econômicas.

Em relação a experiência de arranjo sócioprodutivo vivenciada na Região da Canastra as estratégias de desenvolvimento local tem um caráter mais descentralizado. Os atores locais, ou seja os produtores de queijo, se organizaram juntamente com instituições públicas de desenvolvimento como a SEAPA (Secretaria de Agricultura Pecuária e Abastecimento) IMA, EMATER (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural) de Minas Gerais e EPAMIG (Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais) para conseguirem o selo de IG. Além disso, buscaram melhorar o produto local conscientizando todos os produtores e também os consumidores do diferencial do queijo ali produzido. Não houve uma política pública específica seja ela federal ou estadual que se dirigisse a Região da Canastra, o que existe são políticas de fomento a agricultura de uma forma geral, como o PRONAF (Programa Nacional de Agricultura Familiar), ou programas que apoiam o produto como o Programa Queijo Minas artesanal, da qual agricultores locais são beneficiados, mesmo assim, deve ser destacado que a base institucional dos órgãos públicos e suas iniciativas colaboram para o desenvolvimento da região.

O principal contraponto entre as ideias de políticas centralizadas e descentralizadas, segundo Graziano da Silva e Takagi (2004), é o fato da primeira está em cumprir os objetivos de infra estrutura, enquanto que na segunda, o objetivo está centrado no fortalecimento da organização social, almejando os maior benefícios para a sociedade.

Devemos sinalizar que a experiência de desenvolvimento territorial da Serra da Canastra é marcada pelo desenvolvimento endógeno. Que se caracteriza como sendo de baixo para cima (bottom-up). Surgindo, portanto, como um local de forte parceria governo-sociedade local, apresentando uma preocupação com o desenvolvimento social. A maior organização empresarial e os novos métodos de produção, tem proporcionado a criação de uma rede de caráter horizontal entre as firmas, potencializando o sistema local de produção. Como se verifica na APROCAN, uma rede mais ou menos horizontal de firmas que busca não apenas a redução dos custos, mas também o desenvolvimento territorial como um todo.

A maior organização da comunidade bem como sua participação nas decisões locais são características da execução de um planejamento descentralizado, onde segundo Ortega (2008) há:

Uma maior preocupação com aspectos sociais da localidade; um maior conhecimento das necessidades das famílias e das características locais, podendo-se aumentar a eficiência na exploração de suas potencialidades; um maior comprometimento da comunidade com o êxito dos programas implementados (ORTEGA, 2008, p.30).

Para Moyano – Estrada (1999), para que as estratégias descentralizadas apresentem resultados positivos, é necessário a integração dos atores sociais em prol de um objetivo comum. Deve existir, portanto, um ambiente solidário, cooperativo e de confiança entre os agentes. Não desconsiderando nem minimizando a existência de conflitos políticos e sociais dentro das localidades.

Raffestin (1993), destaca o papel dos agentes na transformação dos espaços em territórios. O território é colocado como algo produzido pelo homem, ou um conjunto de relações que se inscreve em um campo de poder e que transforma o espaço cru ou a “prisão original” em um local que os homens constroem para eles, sendo o território a prisão construída pelos atores sociais. O território revelando relações de produção, automaticamente revela relações do poder, onde do Estado ao indivíduo, passando pelas instituições pequenas ou grandes, encontram-se atores que constroem esses espaços de territorialização. Estabelece a existência de um limite territorial, mesmo este limite não sendo traçado ou apontado, as

relações que um grupo estabelece é com uma porção do espaço e a própria ação desse grupo gera uma delimitação.

O conceito de desenvolvimento endógeno para Vázquez Barquero (1999), surge como uma alternativa para analisar as mudanças em curso nas sociedades atuais e para se tomar decisões, que privilegiem as economias locais. A perspectiva de desenvolvimento endógeno, considera em suas análises não apenas fatores essencialmente econômicos, mas busca resgatar também o papel das instituições e das relações sociais que se produzem dentro de uma localidade, como afirma o autor:

(...) la teoría del desarrollo endógeno considera que em los procesos de desarrollo intervienen los actores económicos, sociales e institucionales que forman el entorno en el que se desarrolla la actividad productiva y, entre ellos, se forma un sistema de relaciones productivas, comerciales, tecnológicas, culturales e institucionales, cuya densidade y carácter inovador va a favorecer los procesos de crecimiento y cambio estructural (BARQUERO, 1999, p.20).

Em resumo, o processo de globalização é inegável, tanto nas suas novas facetas, como o fluxo instantâneos de informações; quanto nas antigas, como migrações e o comércio internacional. Contudo, esse fenômeno é utilizado diversas vezes para explicar, de forma evasiva, as várias transformações que se verifica nas sociedades contemporâneas, sobretudo, desde a década de 1990. Dessa forma, a análise econômica fica fragilizada, na medida em que a importância das dinâmicas locais de onde emerge as relações entre os agentes fica em segundo plano. E são justamente dessas dinâmicas que surge as trajetórias inesperadas de inserção no processo global, de que fala Reis (2007), onde as estratégias não são necessariamente convergentes, mas são respostas autônomas a pressão da globalização caracterizada, principalmente, pelo aumento da concorrência nos mercados locais.

1.2. Espaços de Governança e Consolidação do território

A análise dos processos de desenvolvimento das áreas rurais vem centrando-se fundamentalmente no tema da mobilização dos recursos endógenos (capital produtivo e social). Outro ponto de análise que chama a atenção é o papel das instituições – políticas, econômicas, administrativas, financeiras, etc. – como mecanismo mobilizador ou protagonista direto, dependendo do caso, das iniciativas de desenvolvimento. Já estudos mais recentes,

vêm enfatizando a importância que possui a confiança social e a voluntariedade em cooperar com o desenvolvimento territorial.

O que determina verdadeiramente o sucesso ou fracasso do processo de desenvolvimento em áreas rurais com recursos humanos e produtivos semelhantes é a existência de uma boa relação entre os agentes envolvidos e as diversas instituições, a interação dos atores sociais (individuais e coletivos), a existência de confiança entre os agentes e a facilidade de cooperação entre eles. Essa articulação entre atores e instituições dentro de um território é o que se denomina “governança”, ou seja, sem uma boa gestão dos recursos existentes, sem uma execução de qualidade das iniciativas públicas e privadas e uma adequada integração dos interesses particulares, qualquer programa de desenvolvimento está próximo do fracasso (MOYANO-ESTRADA; ORTEGA, 2015).

Destaca-se, que o território deve ser entendido como uma porção do espaço, que é socialmente construído levando em consideração o histórico de inter-relações sociais e econômicas geograficamente localizadas. (Abramovay, 2004).

A teoria de instituições de Karl Polanyi e seu conceito de enraizamento expostos, principalmente, em sua obra *magnum* A Grande Transformação: as origens da nossa época (1944), servem como base para o debate das instituições na economia. O sistema econômico capitalista, ou de mercado, teve sua origem na Revolução Industrial, num período onde a sociedade humana começou a se organizar determinada pelos mercados. Como coloca Hodgson (2014b) a economia é separada da sociedade porque, na economia de mercado, as relações sociais econômicas foram transformadas em relações impessoais, ou seja, a confiança foi substituída por contratos (INHAN MATOS, L. A. 2016).

Surge então a necessidade de se definir economia substantiva no lugar de economia formal. No capítulo Os Dois Significados de Econômico, o autor expõe o conceito de economia enraizada contrapondo ao de economia capitalista formal.

(Este) aponta para a realidade elementar de que os seres humanos, como quaisquer outros seres vivos, não podem existir sem um meio físico que os sustente; eis a origem da definição substantiva do termo (POLANYI, K. 2012b, p.63 *apud* INHAN MATOS, L. A. 2016, p. 12).

A economia substantiva é observada nas simples ações humanas, aponta que os homens, a natureza e seus semelhantes possuem uma interdependência na busca da sobrevivência e que a economia fornece os meios para suprir as suas necessidades materiais. Dessa forma Polanyi coloca “a economia substantiva constitui-se em dois níveis: um é a

interação entre o homem e o meio, outro é a institucionalização deste processo. Os dois são inseparáveis” (POLANYI, K. 2012b, p.78).

Ao analisar os aspectos de desenvolvimento territorial endógeno é necessário considerar a existência de agentes irracionais que possuem intencionalidade, consciência e identidade em suas escolhas, ressaltando o papel da cultura, das normas, dos hábitos na economia contemporânea. Dessa forma, nota-se que a noção de territorialidade engloba aspectos que vão além da dotação de recursos naturais, devendo ser considerado também o papel central das instituições na dinâmica da economia e dos atores sociais locais (REIS,2007).

Reis (2007), destaca:

As instituições, quer as entendemos de forma *soft* como os hábitos, as rotinas, as convenções, as normas e as regras que enquadram a vida individual e coletiva, quer a entendemos de forma *hard* como as organizações e os aparelhos em que assentam as configurações político-institucionais, são as entidades através das quais se definem restrições e possibilidades da ação humana (REIS, 2007, p.30).

Em território como a Região da Canastra, a formação de um determinado arranjo institucional se dá a partir do comportamento dos atores locais, ao longo do tempo esses comportamentos se tornam normas e hábitos locais. Essas instituições constituídas localmente, com o passar do tempo, colaboraram para a organização de diversos mecanismos de coordenação das atividades locais. Elas podem ser de caráter individual e/ou coletivo, contribuindo para a consolidação e valorização da produção do queijo típico da região.

Portanto, a história local e o contexto em que essas instituições são construídas conferem certas especificidades ligadas ao território para as mesmas. Sendo assim, o que aparece como sendo fruto das relações históricas e intersociais são elemento capazes de colaborar com a dinâmica econômica da atividade, como por exemplo o surgimento de uma ideia guia dentro do território, os processos cooperativos e associativos que passam a existir dentro da localidade.

Dentro do conjunto de elementos que caracterizam determinado território, sobressaem-se alguns que podem ser considerados, como de maior relevância ao processo de desenvolvimento local. Podemos destacar a capacidade dos atores locais de se organizarem; a capacidade de difundir conhecimento e informação; bem como a facilidade de se articularem em torno de redes. Autores como Reis (2007), Cassiolato & Lastres (2003) ratificam essas ideias.

Dessa forma, em cada território são constituídas, ao longo do tempo, instituições que apoiam os atores locais. As instituições são colocadas por Reis (2007) como o elemento de diferenciação das economias, sendo que os contextos de construção das instituições importam e as mesmas servem como referência para as ações dos atores no território. No contexto das instituições, existem as concepções de controle, de caráter *soft*; e as estruturas de governança, caracterizadas como *hard*, a ação conjunta de ambas gera uma espécie de ordenamento das ações individuais.

O aspecto central da governança está pautado na coordenação das diversas ordens relacionais. Ou seja, nas sociedades modernas não vigora apenas a organização hierárquica em que o poder da integração vertical é capaz de coordenar toda a ação coletiva. O autor, admite que as questões de poder e as interações sociais, atualmente, possuem um caráter complexo, plural e formado por redes, sendo que, os atores são quem constituem e intervêm nessa ordens relacionais. As questões como a pluralidade dos atores, as interdependências, a ação intencional, a diferenciação e a diversidade de níveis contextuais são elemento chave para se entender os mecanismos de governança.

Cassiolato & Lastres (2003), define as estruturas de governança, como:

O conceito de governança parte da ideia geral do estabelecimento de práticas democráticas locais por meio da intervenção e participação de diferentes categorias de atores - Estado, em seus diferentes níveis, empresas privadas, locais, cidadão e trabalhadores, organizações não-governamentais etc. - nos processos de decisões locais (CASSIOTALO & LASTRES, 2003 P.42).

A governança é considerada um mecanismo plural, em que podemos supor várias estruturas de governação, diversos atores, processos, capacidades, vários vocabulários e principalmente diversos mecanismos. Há também diversos instrumentos de governança, dentre eles a informação, a organização, as regras, por fim, considera-se diversos os modos de governança.

Para se conduzir uma estratégia de desenvolvimento local, é importante que exista sinergia entre o poder público e a sociedade civil organizada. As estruturas de governança, por sua vez, possuem o papel de construir essas relações sinérgicas entre as diferentes camadas da sociedade. Quanto mais homogeneizado forem as concepções de controle por parte dos atores locais, mais fácil é construir uma estrutura de governança que consiga colaborar para a resolução dos problemas no território.

Propõe Reis (2007), que para se entender as estruturas de governança se considere os dois mecanismos que a ortodoxia privilegia - o mercado e as hierarquias empresariais - adicionando o Estado, que significa a política, o interesse coletivo, a definição de regras de contexto. Segundo o autor, também deve ser considerado as redes informais, as comunidades, as associações, cooperativas.

Reis (2007) coloca, portanto, que a governança deve considerar de um conjunto de processos pelos quais se coordenam as diversas relações sociais, sendo esses processos dotados de mecanismos plurais e com uma linguagem específica. Sendo assim, a governança envolve hierarquia (de poder e diferenças), proximidade (interações entre os locais e agentes), além de mecanismos de mudança capazes de redefinir as situações.

O mercado como único mecanismo de coordenação da economia só poderia ocorrer em um ambiente conceitual, visto que para que isso ocorra seria necessário um ambiente de concorrência perfeita e sem assimetrias de informação. Entretanto, em muitas situações a realidade é diferente, demandando então outros mecanismos de coordenação além do mercado.

Há a necessidade de mecanismos de coordenação das ações individuais com a organização dos atores locais em torno de sindicatos, cooperativas, associação de produtores, etc. Nesse sentido, a APROCAN aparece como uma estrutura de governança que tem o papel de coordenar as ações dos agentes na região da Canastra, essa iniciativa passa a refletir o sentimento de cada associado em se tornar sujeito do processo de desenvolvimento local. Ganha importância a intencionalidade do agente, como coloca Reis (2007), onde os indivíduos tentam tornar o contexto menos incerto.

Visto isso, as estruturas de governança podem ser entendidas como a consequência da vontade dos agentes de se tornarem protagonistas do desenvolvimento econômico local. No âmbito territorial isso fica mais evidente, pois, uma ação individual tem fortes efeitos sobre a sociedade como um todo, e é onde a regulação exercida somente pelo mercado não é suficiente para equacionar os problemas locais. Diante disso, a ação estatal também pode ser facilitada pelas estruturas de governança, se essas forem usadas como um canal eficiente de comunicação para o arranjo das políticas públicas.

A APROCAN torna-se, portanto, uma estrutura de governança importante para o desenvolvimento local na região da Canastra. Possui um papel de organização social, que juntamente com as instituições locais e o poder público, fundamenta parte das relações econômicas que se realizam na região da Canastra. Sendo a associação o resultado de um

projeto político social construído localmente, com o apoio de projetos desenvolvidos pelo governo de Minas Gerais, ou seja, com uma interação do privado com o público. A constituição e atuação a APROCAN está em conformidade com a história do território.

A APROCAN pode ser entendida como uma estrutura de governança que ultrapassa assuntos ligados estritamente a um produto específico ou setor. É considerada, também, uma entidade de representação de interesses da comunidade local. Ou seja, as finalidades e ações da associação repousam sobre questões que vão além da produção e comercialização dos queijos, se preocupando por exemplo, com questões de caráter ambiental. Nas finalidades que constam em APROCAN (2016), no Estatuto Social da associação estão preocupações ligadas a desenvolver ações que promovam a organização e preservação da região da Serra da Canastra, além de estimular e promover o potencial turístico da região.

Se o Estatuto Social da APROCAN (2016) atende aos interesses do conjunto da comunidade ou está a defender somente os de um grupo social que figura como grande beneficiário da indicação geográfica e do turismo local é uma questão pertinente, não há dúvidas disso. Entretanto, quando questionamos os atores locais, independente da atividade profissional em que esteja envolvido, se a IG e o turismo local são positivos para a comunidade como um todo, todos os que foram entrevistados para a elaboração desta pesquisa responderam que sim, a I.P.R.Q.C. é positiva para a região da Canastra como um todo. Entretanto, houve várias ressalvas em relação a extensa dimensão do território da Canastra e o fato de nem todas as sete cidades pertencentes a região terem grande potencial turístico a ser explorado. Dessa forma, o que existe é um consenso geral de que sem o turismo a situação seria pior, para todos.

Por fim, nota-se que no nível territorial, é possível existir estruturas de governança que dialoguem com o poder público no sentido de dialogar e atuar em prol das demandas da sociedade local, sejam elas de caráter econômico ou naturais. Para além dessas questões, existem uma série de questões sociais que contribuem para a construção de um determinado território.

1.3. Capital Social

Existe na Ciência Econômica uma preocupação já bastante antiga em tentar explicar os diferentes níveis de desempenho econômico das diversas nações. A partir das décadas de 80 e 90 com a experiência da chamada terceira Itália, outras questões se apresentaram aos

economistas, dentre elas, a busca por explicações que justifiquem as diferenças de desempenho dentro das próprias nações, e não apenas entre elas.

Os estudos acerca do desenvolvimento de regiões tem buscado respostas para os locais que se situam em uma região geográfica similar e são dotadas de recursos econômicos parecidos mas, que alcançam resultados distintos levando em conta o bem estar social. Ambas as sociedades podem ter sido alvo de programas de ajuda do governo, entretanto, apenas em uma os resultados tiveram o êxito esperado, enquanto que na outra as mudanças planejadas não tiveram sucesso.

A partir dessas questões começa a se considerar o conceito de desenvolvimento endógeno. As teorias de crescimento, como as de Robert Solow, perderam espaço, enquanto que, novas formulações, mesmo que em modelagens, tentaram (e tentam) incorporar variáveis que poderiam explicar o crescimento econômico de maneira endógena. Daí em diante, os modelos de crescimento endógenos, passaram a desconsiderar que o progresso tecnológico fosse determinado exógeneamente. Lucas (1988) incluiu na função de produção neoclássica o insumo capital humano, retratado como o estoque de conhecimento acumulado da população de determinada sociedade. Romer (1996) abandonou a hipótese de concorrência perfeita e retorno decrescente dos fatores, e afirmou a existência de externalidades advindas do aprendizado adquirido no processo produtivo. A partir desses estudos ganha-se relevância no marco teórico as literaturas que associam crescimento econômico ao nível educacional.

Para MOYANO – ESTRADA (1999), as razões de uma região obter um grau de bem estar maior, não está ligado de forma única aos investimentos ou projetos estatais que são desenvolvidos no local. Para que os resultados de uma estratégia de desenvolvimento local sejam positivos é necessário, para além de investimentos, que: as instituições locais funcionem com eficiência, que os recursos humanos sejam qualificados (obtenham formação educacional), que exista seguridade jurídica para a iniciativa privada, que a sociedade confie em seus governantes e que esses sejam capazes de ocupar seus cargos, por fim, que exista confiança entre os cidadãos para empreender projetos coletivos.

É possível observar uma diversidade de estudos tentando explicar os diferentes níveis de desenvolvimento entre as regiões. Temos os estudos focados na questão dos diferentes níveis de industrialização; os que explicam a temática do subdesenvolvimento tendo como princípio a teoria da dependência; as ideias liberais que acreditam ser esta a melhor via para impulsionar o desenvolvimento local; por último, os que focam na questão da confiança entre os agentes, os fluxos de informação e as normas de reciprocidade dentro de uma sociedade, dentre eles pode se destacar a abordagem da NSE explicitada desse trabalho.

Para M. Woolcock (1998), esses estudos ligados a fatores endógenos resgatam uma abordagem baseada no conceito de “capital social”, possibilitando uma interação de disciplinas por vezes distantes na análise dos problemas que afetam a dinâmica de localidades em desenvolvimento (desde pequenas região a países em vias de desenvolvimento). O conceito de capital social é, portanto, construído por diversas áreas do conhecimento: economia, ciência política, sociologia, antropologia, psicologia social, história.

Na economia o conceito de capital social já foi empregado por Adam Smith, ao dizer que o mercado necessitava de certas instituições e moralidades para funcionar de forma eficiente, considerando que sua capacidade de auto regulação é limitada. Bem como, em D. Hume e E. Burke que acreditavam ser necessário a existência de certas normas de cooperação para guiar a mão invisível das transações de mercado. A. Marshall e J. Hicks utilizaram o conceito de forma diferente dos atuais, para distinguir os estoques permanentes dos estoques temporários de capital físico. Deve-se destacar que as normas e instituições são considerados por muitos economistas do século XIX para explicar a vida econômica (W. Mills, D. Ricardo).

Os trabalhos de sociólogos no século XIX, como Marx, Durkheim, M. Weber acompanhados de historiadores econômicos D. Jevons e A. Marshall, enfatizam o papel das instituições e das normas sociais, contribuindo com muitas ideias que hoje se incluem na noção de capital social. Posteriormente, no fim do século passado, a NSE buscou analisar o comportamento econômico dos indivíduos criando um “novo” conceito de capital social. Foi incluso nesse conceito determinado tipo de normas e redes que segundo essa perspectiva são importantes para o desenvolvimento por favorecer a realização de ações coletivas em benefício da comunidade, sendo também capazes de reduzir os custos de transações.

Em relação aos estudos de desenvolvimento territorial/local o conceito de capital social foi difundido por Robert Putnam, com seu trabalho intitulado *Comunidade e Democracia: a experiência da Itália Moderna* (1993).

O conceito de capital social causou grande impacto nos meios políticos e, principalmente, nas instituições internacionais que buscam promover o desenvolvimento, destaca-se, o Banco Mundial (Moyano – Estrada, 1999). Surge então uma nova orientação, segundo a qual, os mecanismos de transferências de recursos deveriam considerar a autonomias das localidades, criando participação em nível local, estimulando o capital social. Dessa forma, estaria no território, as ferramentas que promoveria o processo de desenvolvimento endógeno autônomo.

Capital social é definido por Putnam (2000, p.177), como: “o capital social diz respeito a características da organização social, como confiança, normas e sistemas, que contribuam para aumentar a eficiência da sociedade, facilitando as ações coordenadas”. O capital social passa a ser também um facilitador da cooperação espontânea. O principal problema que se atribui a uma sociedade com fraca expressão ou ausência de capital social é o que o autor designou por dilema da ação coletiva. Ou seja, é a preocupação que os agentes tem quanto a uma ação oportunista, que prejudique os benefícios da cooperação. É por exemplo o medo de se aderir a uma greve e ser prejudicado caso alguns colegas não o façam. Os benefícios podem ser alcançados pelos trabalhadores caso todos deixem de trabalhar, entretanto, o receio de que nem todos parem de trabalhar, faz com que muitos deixem de aderir à greve.

Putnam (2000), coloca que a cooperação voluntária se dá graças a uma cadeia de relações sociais baseadas na confiança (reciprocidade generalizada e confiança mútua), podendo esses laços de confiança serem diretos ou indiretos, tendo diferentes níveis de qualidade e densidade, dependendo dos agentes envolvidos. A cadeia de relações sociais é capaz de transmitir e disseminar confiança: confio em você porque confio nela, e ela me garante que confia em você. Ou seja, a cooperação é mais fácil de existir em um jogo onde as ações se repetem incontáveis vezes, pois, a cooperação estaria ligada à reciprocidade das ações e as expectativas que são formuladas em relação ao comportamento alheio

Fatores como o baixo número de jogadores e a abundância de informações sobre o passado de cada jogador também são facilitadores da ação cooperativa. No caso da Região do Queijo da Canastra, por exemplo, a cooperação poderia ser facilitada em função das cidades que compõem a região serem de pequeno porte, o número de produtores de queijo ser baixo, algo em torno de 793, os associados da APROCAN ainda serem poucos (cerca de 52 membros associados), esses indivíduos ao cooperarem para construir a base social do território constroem laços que lhes permitem estabelecer uma rede de confiança, baseado no conhecimento do comportamento de cada um, mas principalmente na reciprocidade das ações. Prova disso é que um dos grandes critérios para se aceitar novos membros na APROCAN é a consulta aos membros já associados sobre a conduta do produtor que deseja entrar, é necessário haver um consenso sobre a boa reputação do indivíduo para que esse se torne membro da associação. Portanto, é cabível de se entender que, na Região do Queijo da Canastra há reciprocidade, cooperação, número limitado de jogadores e informações a

respeito da reputação de cada indivíduo, é justamente a presença dessas condições que segundo Putnam (2000) facilita o surgimento de um bom estoque de capital social.

Marques (2003), por sua vez, ressalta que o debate em torno do capital social pode ser separado em duas frentes. A primeira é a que o reconhece como recurso de indivíduos, que decorre dos laços sociais ou do conjunto de vantagens que cada indivíduo tem por participar de uma certa comunidade, grupo ou associações, essa seria então uma versão micro do conceito. A segunda, o coloca como consequência de normas gerais de reciprocidade, onde a generalização possibilita a coordenação e comunicação dentro dos arranjos socioprodutivos assegurando o cumprimento dos acordos, essa visão tem como uma importante referência o trabalho de Putnam (2000).

Para Bourdieu (2007) capital social é uma soma de recursos, reais ou virtuais, decorrente de uma rede de relações mais ou menos institucionalizadas, sendo que esse capital pode ser coletivo ou individual. Para além do capital econômico e social, Bourdieu considera o capital simbólico, sendo este, relacionado ao prestígio, à reputação, baseado no conhecimento e no reconhecimento. O capital simbólico é o capital econômico e cultural reconhecido pelos outros num determinado local.

Diversas escolas tem empregado esforços para compreender o conceito de capital social. A dificuldade de se estabelecer as fontes de capital social talvez seja a maior deficiência das teorias desenvolvidas. Alguns fatores são apontados como a fonte de capital social, dentre eles a educação, a identidade o sentimento de pertencimento, a cultura. Outra dificuldade incrustada no conceito é a capacidade de mensurar o capital social.

1.4. Nova Sociologia Economia: A singularidade dos mercados

De acordo com Swelberg (2003) a sociologia econômica procura explicar os fenômenos econômicos utilizando as ferramentas da sociologia. A origem da sociologia econômica se deu por volta de 1900, devido aos esforços do fundadores dessa corrente de pesquisa, destacando Max Weber. A NSE é considerada um renascimento dessa abordagem, que acontece na década de 80 do século passado tendo como precursor Harrison White (1981) em sua discussão sobre a origem social dos mercados, e, posteriormente, com um destaque ainda maior Granovetter (1985), que retoma a noção de incrustação dos fenômenos econômicos em fenômenos sociais.

A busca da NSE segundo Rafael Marques (2003) consiste em estudar o econômico a partir de uma matriz fundada não nas estruturas e nas funções, mas no xadrez das relações sociais. Não se distinguindo da Economia em relação as áreas de pesquisa e aos problemas estudados. As diferenças entre as duas abordagens situam-se ao nível de linguagem, dos métodos, dos conceitos bases, das ênfases explicativas e dos modos previsionais.

A referência fundamental da abordagem da NSE são as contribuições de Karl Polanyi (2000), especialmente utilizando o conceito de *embeddness* (enraizamento), onde o autor defende que os mercados são construções sociais e que as três formas de distribuição da produção são: a troca mercantil, a redistribuição (normalmente realizada pelo Estado) e a reciprocidade.

A NSE dirige suas críticas sobretudo a alguns dos pressupostos básicos da economia neoclássica, e fundamentalmente ao programa de pesquisa estabelecido pela Nova Economia Institucional (NEI). Suas críticas são direcionadas aos fundamentos do modelo de equilíbrio, de racionalidade limitada dos agentes, pressupostos teóricos neoclássicos presentes na NEI. Assim, a NSE nasce com o esforço de romper com as concepções sub e hipersocializadas da natureza humana, apresentando as relações sociais, a confiança e as redes como tópicos primários de investigação (MARQUES, 2003).

O pressuposto básico da NSE constrói-se baseado na transparência do mecanismo de preço e a sua fixação em contextos mercantis. A NSE coloca que o mecanismo de preços é mais opaco e socialmente construído do que se apresenta nas formulações econômicas. Rejeitando que o ator social se apresenta apenas como uma marionete cultural, sendo este um tomador de decisões estratégico capaz de maximizar suas utilidades em todos os momentos. Dessa forma a NSE busca as razões sociais e os artifícios que se escondem por detrás de qualquer fixação de preços no mercado (MARQUES, 2003).

Marques (2003), coloca que a afirmativa de que os mercados são construções sociais, não pode se apresentar apenas como profissão de fé destinada a se opor a análise econômica dos ortodoxos. É necessário investigar sobre que condições e quais variáveis estavam presentes na formação dos mercados. Dessa forma, é uma exigência para a NSE que se considere a formação histórica dos mercados nacionais e locais, colocando as linhas que diferem os mercados em evidência. Essas diferenças podem ocorrer em função das suas construções e dos seus momentos de fixação na economia, admitindo que lógicas sociais é que direcionam os mercados para determinado desenvolvimento.

A NSE observa que outro fator também deve ser considerado ao analisar a construção dos mercados. Para essa corrente de pensamento o domínio das mentalidades (propaganda, exposição de um produto) e a criação de valores é capaz de reorientar as estratégias de escolha dos consumidores. A criação de nichos de consumo, é capaz reorientar a direção de uma indústria.

Por isso, na indústria de laticínios, por exemplo, há um trabalho para associar o consumo de leite e seus derivados a uma imagem de saúde. Da mesma forma, no mercado dos grandes vinhos, há um trabalho para associar o consumo de vinho fino a uma imagem de civilidade e erudição. Em relação ao queijo artesanal, associa-se o seu consumo a uma busca por um produto de qualidade, produzido por pequenos produtores, o seu modo de fazer e o local de produção lhe confere características únicas e um sabor diferenciado.

Como aponta Fligstein (2003), a busca por estabilidade por parte das empresas fazem com que os atores tentem diferenciar seus produtos alcançando nos nichos de mercado uma alternativa para a competição via preços. O autor coloca que a criação de nichos não implica o sucesso dos atores sociais, mas significa que as organizações sociais e as políticas de mercado demandam esforços nesse sentido. Ou seja, a NSE apresenta um conceito realista de competição, onde as empresas procuram estabilidade e não mudança ou rivalidade, assim a regularidade das relações entre os agentes reforçam a confiança e viabilizam a cooperação.

O que coloca a NSE é o fato de que nem sempre os atores preferem mais a menos, como nem sempre os atores sociais escolhem bens mais baratos, quando confrontados com bens funcionais e esteticamente semelhantes. Fato este justificado pela não total racionalidade dos atores sociais, admitindo que existem motivações e multicritérios nas decisões.

Reis (2007), fazendo referência a tomada de decisões dos agentes ratifica que as mesmas não são influenciadas apenas pelas relações sociais, sendo dependente também das razões contextuais. No sentido de que são várias as expressões concretas dos fenômenos socioeconômicos, sendo essas razões diversas e plurais, não podendo desconsiderar os processos e dinâmicas territorializadas.

Como o Marques (2003) aponta, os atores da NSE são obviamente dotados de uma racionalidade limitada ou condicionada que os faz procurar boas razões para as escolhas, mas que não os encaminha na direção de modelos perfeitos ou absolutos. Essas boas razões que atores encontram para realizar suas escolhas, são frequentemente boas razões sociais. As razões sociais geralmente obedecem a lógicas sociais já existentes, o que faz com que seja racional, o comportamento do consumidor que confrontando dois bens opta pelo de maior

valor. A escolha do ator do ponto de vista social pode fazer todo o sentido e revelar um comportamento inteligente e estratégico.

Ao analisar as razões para o consumo a NSE aponta a multiplicidade de dimensões que consumo que não necessariamente estão baseadas na funcionalidade ou na necessidade de um bem ou serviço. A compreensão da NSE busca revelar até que ponto o consumo de bens e serviços está amparado pela busca de status e sobre que formas um dado bem pode se tornar um objeto de desejo.

Se o consumo dos economistas revela quase sempre esta dimensão mecânica e funcional, apostada na satisfação de necessidades ou na criação de utilidades, a NSE está bem mais interessada nos mecanismos do desejo, ultrapassando a ilusão da transparência das necessidades. Importa, pois, repensar a dinâmica social de criação de necessidades. Importa saber como do vazio se criam desejos. Importa conhecer como opera a economia libidinal (MARQUES, 2003, p.8).

Para Karpic (2007), aos selos de qualidade, as indicações geográficas de procedência ou denominação de origem, expressam as singularidades, associadas as características do território e ao maior nível de competitividade de seus produtos. Dessa forma, o valor de um produto não é estipulado apenas as características inerentes ao produto, mas sim pela qualidade dos atributos reconhecidos pelos consumidores e garantidos pelo selo de referência ao território.

NSE acredita que a regulação econômica não se estabelece de acordo com o mecanismo de mão invisível, alcançando transparência e equilíbrio no livre mercado. Ao contrário a NSE trabalha com a atuação de atores, organizações e instituições sobre o direcionamento dos mercados. A teoria admite uma lógica interacionista, com redes de relações continuadas, observando como essas estão da na base da construção de contratos, firma, organizações, grupos empresariais e instituições econômicas.

Dessa forma, a NSE reconhece que as decisões dos agentes são motivadas pelas repetições das relações, o que leva em consideração a História, quando se tenta antecipar o futuro. Portanto, o mercado não é a única forma de organizar as relações capitalistas. Como já afirmava Polanyi (2000), além do mercado, os modos de distribuição de riqueza são ainda determinados pelo Estado e pelas relações sociais. Para além da regulação de mercado, reconhece outros dois: a reciprocidade entre os agentes, capaz de fortalecer os arranjos produtivos territoriais/locais e a redistribuição, que ressalta o papel do Estado.

A partir dessa análise interacionista os conceitos de redes, confiança e capital social assumem papel de destaque nas análises econômicas. Como define Marques (2003, p.16) “O

capital social e a confiança são os óleos das juntas econômicas, garantindo a presença da dimensão social nos fenômenos abordados pela Economia.” A redes por sua vez são o elemento estrutural que definem os padrões de comunicação e mobilização dos recursos humanos e materiais, promovendo o desenvolvimento das coligações e alianças políticas que conduzem o futuro do mundo econômico.

A confiança atua como mecanismo de simplificação das relações sociais e uma forma de garantir a ordem, por vezes ela supera a necessidade de mecanismos de coerção evidentes (contratos, leis). Analisar a confiança como um bem público, gerado na própria localidade, reforça a sua associação a sociedade civil, tornando –se ela uma propriedade emergente de sistemas sociais cooperativos. A confiança, portanto, pode ser um mecanismo social que assegura a conversão das relações sociais em padrões institucionais. Confiança e cooperação que são elementos tão importante para arranjos produtivos territoriais, elas estão presentes na elaboração dos pactos territoriais, onde eixos sociológicos como poder, estrutura, cultura e análise histórica comparativas são acrescentados concepções tradicionais mercantis e as ideias de equilíbrio.

1.4.1 Certificação de Origem

Nos últimos anos, no Brasil, vem consolidando os arranjos sócioprodutivos induzidos por políticas públicas, com base territorial. Bem como, as iniciativas locais autônomas, constituídas a partir de estruturas de governança privada que buscam ampliar a capacidade competitiva dinâmica dos produtos nas escalas regionais, nacionais e internacionais.

Essa iniciativas buscam através de selos de indicação geográfica e de qualidade agregar valor ao produto local visando o reconhecimento de um produto diferenciado com características únicas que são reconhecidas pelos consumidores. A Região do Queijo da Canastra é uma dessas experiências, que busca através do selo de procedência o reconhecimento nacional e internacional da qualidade de seu produto, da sua tradição em fazer e do sabor único que as terras locais são capazes de produzir.

O que proporciona esse reconhecimento por parte dos consumidores em relação a qualidade e as características específicas do produto é a singularidade presente nesse. Ela representa particularidades em suas qualidades não associados, necessariamente, as características inerentes a mercadoria, mas sim, aos valores reconhecidos pelos consumidores e atestados pelo selo de qualidade (Karpik,2007).

Os mercados singulares, como pode ser o dos queijos produzidos artesanalmente, constitui-se como nichos de mercado onde se difundem certos hábitos de consumo. Os queijos artesanais brasileiros tem cada vez mais incorporado esse caráter singular, sendo associados a verdadeiras obras de arte. O reconhecimento do potencial do queijo minas artesanal está relacionado as experiências vivenciadas em cursos e concursos no exterior, principalmente, na França. Recentemente, em junho de 2017 o Salão Mundial do Queijo realizado em Tours, na França premiou 11 receitas artesanais do interior do estado de Minas Gerais, reconhecendo qualidade e tradição do produto. A região da Canastra recebeu o prêmio de medalha de prata com o queijo produzido na região. Esse reconhecimento leva as camadas sociais novas, bem de dinheiro a se interessarem por compartilhar a arte na mesa, que seria uma fração da arte de bem viver.

Os produtos singulares possuem qualidades e dimensões cujos os significados só são estabelecidos pela relação mútua entre o consumidor e o produto. Ou seja, eles apresentam significados individuais, tendo em vista que gera um número desconhecido de interpretações, além de possuírem um significado coletivo pois, fazem parte de uma cadeia produtiva onde diversos atores sociais atuam para a produção e comercialização desta mercadoria (KARPIK, 2007)

Karpik (2007, p.40) aponta “a delimitação do produto singular universo não tem a intenção de revelar o que seria escondido, mas, inversamente, encontrar a estranheza do que se tornou muito familiar”, para isso ele identifica os produtos singulares da seguinte forma:

- a) Os produtos singulares são multidimensionais e incertos, nem sempre as definições dadas pelos produtores se aproximam com a dos consumidores;
- b) A definição do consumidor individual coloca como primado a busca pela qualidade e não o preços, como assinala a economia neoclássica;
- c) São características da decisão de consumo: a opacidade e o oportunismo;
- d) Singularidades de mercado não podem existir sem os mecanismos de coordenação que servem como apoios de decisões de consumo reduzindo a subjetividade;
- e) Dado que a qualidade é o critério preponderante para superar a concorrência, a adequação de produtores e consumidores se dá através da busca da consistência dos critérios de avaliação usados por uns e por outros;
- f) Desde que a concorrência é pautada pela qualidade, os preços não podem ser explicados pela relação de oferta e demanda (p. 40-46).

É importante observar a necessidade de mecanismos de coordenação que auxiliem os consumidores no julgamento de na redução da subjetividade. Ou seja, a certificação dos produtos faz com que a singularidade dos mesmos seja reconhecida, dado que o consumidor passa a ter confiança na origem do produto, bem como nos processos de cooperação entre os produtores, que respeitam as normatizações exigidas pelo selo conquistado (ORTEGA, 2015).

De acordo com Karpik (2007), a confiança é capaz de estabelecer relações com o simbólico e com o social, dessa forma, existe uma relação institucionalizada onde se reconhece não apenas o conhecimento das informações técnicas, mas também a crença e simbologia que um produto pode representar. Essa simbologia pode ser ainda mais forte medida que os mecanismos de governança reguladores desse selo sejam capazes de transmitir a confiança na imagem única do território, ou seja no seu *terroir*.

Como coloca Ortega et. al. (2012), o consumidor de bens singulares, toma decisões em função das informações disponíveis (certificação conferida ao Queijo Canastra) e não apenas por conhecimento empírico. Por confiança, ele confere às instituições que certificam o queijo, o poder de julgamento do produto a ser consumido, tanto em relação a qualidade do mesmo, quanto a forma de produção adequada.

Como assinala Bourdieu (2007) O Homo Singularis, bem como o Homo Economicus, toma suas decisões de acordo com seus interesses, mas sua racionalidade é guiada por uma pluralidade de valores, inclusive valores simbólicos, ao contrário, de uma racionalidade que simplesmente maximiza as oportunidades.

Em relação as certificações de origem (principalmente as relacionadas ao vinho), uma expressão francesa – *terroir* - ganhou destaque por caracterizar as especificidades de cada território relacionadas ao produto. De acordo com Tonietto (2007), a palavra francesa *terroir* é originária do ano de 1.229, constituindo de uma modificação de palavras antigas (*tieroir, tioroer*), com origem no latim popular "*territorium*". Nos dias de hoje, na França o termo está associado a uma conotação positiva em relação ao vinho e é encontrada nos dicionários como "um gosto particular que resulta da natureza do solo onde a videira é cultivada".

Atualmente, a palavra *terroir* vai além desse conceito estreitamente ligado ao vinho, representando também a interação do homem com o meio ambiente, como aponta Tonietto (2007).

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, no vinho, pelo homem, pelo saber-fazer local. O *terroir* através dos vinhos 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 (...) Assim, não existe *terroir* sem o homem. O termo *terroir*, então, apresenta uma coerência geográfica, socioeconômica e jurídica. Na verdade ele está na base do conceito das denominações de origem (TONIETTO, 2007, p.8).

Dessa forma, o *terroir* passa a ser além de um elemento de diferenciação para os vinhos finos uma palavra que expressa ações contextualizadas, territorializadas. Como aponta Tonietto (2007) *terroir* está ligado a um saber fazer local, dessa forma, não está vinculado apenas a fatores naturais mas, também a fatores humanos. Ou seja, por considerar as ações dos atores locais juntamente com a transformação do ambiente natural o *terroir* passa a significar um elemento de diferenciação dos produtos locais podendo essa significação ser estendida para outros produtos além do vinho. Essa significação pode ser observada nas entrevistas realizadas na Região da Canastra, pois, quando um produtor foi questionado sobre o que entendia por denominação de origem, respondeu: algo que expressa e garante o *terroir* do queijo local¹.

Além disso, quando passa a se considerar o significado mais abrangente da palavra *terroir*, é possível dizer que o produto que possuir *terroir* não pode ser considerado um produto homogêneo, dotado de padronização. Trata-se de um produto distinto, singular, onde a lógica da competição por preços da economia convencional não é aplicada. Por isso, o queijo da Canastra enquadra-se em uma modalidade de consumo diferente, onde as preferências do consumidor não são baseadas pelo preço, mas sim pelo padrão de qualidade. Dessa forma, a quantidade e o preço do produto não é expressado pela intersecção da curva de demanda e oferta proposta pela economia ortodoxa.

1.4.2 Consolidação da Marca: certificações

Um dos principais resultados da organização dos produtores da Região da Canastra foi a demarcação geográfica da sua área, inicialmente, caracterizada pelo Parque Nacional da Serra da Canastra e pela fama do queijo produzido ali. Posteriormente, os produtores do queijo daquela região tiveram outra conquista com a criação da Região do Queijo da Canastra e o selo de indicação de procedência, conferido no Brasil pelo INPI.

¹ Entrevista realizada com o produtor da Estância Capim Canastra.

Dentre as certificações que os produtores do queijo Canastra possuem estão as de comercialização, concedidas pelo IMA e pelo SISBI-POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal). Graças a APROCAN, seus parceiros públicos, e convênios nacionais e internacionais, alguns produtores da Canastra tiveram a oportunidade de conhecer outras regiões produtoras de queijo no mundo, principalmente da França, com o objetivo de se capacitarem para atender as distintas exigências das certificações. O questionamento mais relevante dos produtores que tiveram com essa experiência é de como a legislação brasileira que regulamenta o Queijo Minas Artesanal (QMA) é rígida e não considerou a opinião dos produtores locais para ser elaborada.

Segundo o IMA (2017),² os produtores ou processadores de QMA são classificados como:

- Queijaria cadastrada: estabelecimento rural que elabora QMA e realiza comércio dentro do estado de Minas Gerais;
- Queijaria relacionada: estabelecimento rural que elabora QMA e está vinculado a um Entrepasto de QMA;
- Entrepasto registrado: estabelecimento que recebe, matura, classifica e embala QMA. Realiza comércio nacional em razão de sua inserção no SISBI - POA;
- Queijaria registrada: estabelecimento rural que elabora QMA, inclusive com maturação prevista na legislação, e realiza comércio nacional em razão de sua inserção no SISBI- POA.

Para comercializar o QMA no estado de Minas Gerais é necessário que o produtor seja cadastrado no IMA conforme a Lei 20549, de 18 de dezembro de 2012, segundo a lei considera-se queijo artesanal o queijo produzido com leite integral, fresco e cru, em propriedade que mantenha atividade de pecuária leiteira. O cadastro segundo a lei será requerido no SIM (Sistema de Inspeção Municipal) auditado ou na unidade IMA mais próximo, individualmente ou por meio de associação ou cooperativa, mediante preenchimento de formulário específico em que o requerente assume a responsabilidade pela qualidade do queijo produzido ou do produto comercializado.³

A EMATER de Minas Gerais é a instituição responsável por acompanhar o produtor quanto as exigências necessárias para que sua queijaria seja cadastrada no IMA. As exigências para o cadastro da queijaria no IMA vão desde a sanidade do rebanho (vacinações em dia, atestados negativos de brucelose e tuberculose, sala de ordena adequada),

² Disponível em: <http://www.ima.mg.gov.br/queijo-minas-artesanal>, acessado em 14 de setembro de 2017.

³ As exigências para o Cadastro e Registro das queijarias está especificado no Anexo II deste trabalho.

equipamentos de produção, até a estrutura da queijaria (deve ser bem localizada dentro da propriedade, deve ter o fluxograma da produção), ou seja, certifica-se toda a cadeia de produção do leite. Após o cadastro ser aprovado, o IMA faz o acompanhamento recorrente das queijarias, inclusive com a análise dos queijos. Em toda a região da Canastra segundo relatório publicado pelo IMA (2017)⁴ em 4 de setembro de 2017 são cinquenta e um o número de produtores cadastrados pelo órgão, um entreposto registrado na região, chamado “Associação dos Produtores de Queijo Canastra de Medeiros” com cinco queijarias relacionadas (todas as queijarias relacionadas ao entreposto de Medeiros são associadas a APROCAN), além de dois produtores relacionados a outro entreposto, chamado “Entreposto de Laticínios São Pedro Ltda ME”, totalizando cinquenta e oito queijarias certificadas para comercializar o queijo de forma legal.

Outro certificado de comercialização que se tem na para o QMA na região da Canastra é o SISBI - POA, que faz parte do SUASA (Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária). A certificação padroniza e harmoniza os procedimentos de inspeção dos produtos de origem animal a fim de garantir a segurança alimentar, o produtor que possui esse registro está apto a comercializar o queijo em todo o território nacional. O SISBI - POA faz parte do MAPA (Ministério de Agricultura Pecuária e Abastecimento) e está regulamentado pela Lei nº 7.889/1989, juntamente com diversas portarias. Além das exigências que o IMA já faz ao produtor o SISBI - POA incorpora outras demandas relativas a rótulo do produto, a adequação da queijaria, a tempo de maturação do queijo (deve ser de no mínimo de vinte e dois dias). Dentre os produtores da Canastra possuem registro no SISBI - POA apenas três queijarias e o entreposto de Medeiros, com cinco queijarias relacionadas.

Entre os produtores e as pessoas que trabalham nos órgãos relacionados há um consenso quanto a necessidade de se unificar a certificação, com o seguinte argumento: os produtos consumidos pelos mineiros podem sim ser comercializado no restante do país, tendo em vista que não se espera que os consumidores do estado consumam um produto inferior aos demais, ou seja, a certificação e o produto deve possuir o mesmo rigor quanto a qualidade. Outro argumento a favor da unificação das certificações é o fato de que os produtores vendem o queijo para atravessadores dentro do estado de Minas Gerais e esses repassam para os outros estados, ou seja, o queijo de uma forma ou de outra acaba sendo comercializado fora do estado. Os queijeiros também apontam para o fato da legislação do QMA ter sido elaborada de cima para baixo, ou seja, os produtores não foram consultados sobre o que era melhor para

⁴Disponível em: http://www.ima.mg.gov.br/material-curso-cfo-cfoc/doc_details/680-produtores-queijo-minas-artesanal-, acessado em 14 de setembro de 2017.

a qualidade do produto, dessa forma, há um entendimento geral entre os produtores de que alguns pontos da lei deveriam ser alterados.

Apesar das certificações de comercialização ainda apresentarem alguns contrapontos elas são consideradas um avanço para a regulamentação do QMA, pois, asseguram a qualidade sanitária do produto e agrega valor ao queijo. Como as certificações exigem um período de maturação para o queijo, os testes sanitários quando são realizados costumam estar de acordo com a legislação, ao contrário, os queijos frescos que são inspecionados pelos IMA tendem apresentar alteração nos padrões sanitários. Os queijos maturados passaram a ganhar uma parcela da demanda do mercado, graças a sua melhor qualidade sanitária e seu sabor diferenciado. O paladar do queijo maturado é parecido com queijos de maior valor agregado, por exemplo, o tipo parmesão, o que tem proporcionado maior singularidade ao queijo Canastra.

Já o selo de IG da Região do Queijo da Canastra é gerido e mantido pela APROCAN, detentora da marca. A associação tem buscado parcerias com instituições públicas e privadas, nacionais e internacionais, com o objetivo de capacitar os produtores da Região do Queijo da Canastra para atender as exigências das diversas certificações. Deve-se ser ressaltado que o produtor para se associar a APROCAN deve estar de acordo com a legislação, ou seja, esse deve possuir no mínimo o cadastro no IMA. O SEBRAE (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas) de Minas Gerais é uma instituição que atua junto a APROCAN oferecendo cursos de capacitação dos produtores, tendo colaborado também com desenvolvimento da marca da IP.

Figura 1: Marca da Indicação de Procedência Região do Queijo da Canastra



Fonte: <http://queijodacanastra.com.br/> (2017). Acessado em 22 de maio de 2017.

A Canastra foi reconhecida como produtora de queijo artesanal, primeiramente, pelo governo de Minas Gerais conforme caracterização realizada pela EMATER de Minas no ano de 2002 e a Portaria do IMA nº. 694, de 17 de Novembro de 2004 que identificou e caracterizou as regiões tradicionalmente produtoras do QMA. Posteriormente, a APROCAN obteve a indicação de procedência reconhecida pelo INPI pelo número IG 201002 de 13 de março de 2012, processo que foi depositado em 2006.

De acordo com a Lei da Propriedade Industrial 9.279 de 14 de maio de 1996, a IG pode ser obtida através da IP ou da Denominação de Origem (DO). Considera-se IP o nome geográfico, podendo ser de um país, cidade, região ou localidade dentro do território que tenha se tornado reconhecido pela fabricação de determinado produto. O próximo passo é a busca pela DO, que diz respeito a produtos ou serviços cujas características não podem ser obtidas em outro local, esses sofrem influência social, econômica e cultural da região produtora.

Cabe a APROCAN assegurar a qualidade da produção de seu filiados, de forma que atenda as especificações exigidas pela certificação. Os produtores associados devem seguir as

exigências do APROCAN (2016), contidas no Regulamento de Uso, da marca coletiva, atendendo as regras quanto a: produção, a elaboração, a rotulagem, armazenagem e transporte, comercialização, ou seja, toda a cadeia produtiva do queijo. Os procedimentos de controle em relação ao uso da marca podem ser oficiais, onde serão seguidos os parâmetros estabelecidos pela legislação vigente, sendo a coleta realizada obrigatoriamente por técnico credenciado pela inspeção; ou por controles internos/autocontroles realizados pela APROCAN com amostras coletadas obrigatoriamente por responsável técnico credenciado pela associação.

Segundo a APROCAN (2016) no Regulamento de Uso, fica a cargo do conselho regulador tanto no cadastramento inicial, quanto no monitoramento dos associados: o acompanhamento dos laudos de visitas técnicas, realizadas por profissional credenciado pela associação; visita inicial de credenciamento e visitas de monitoramento, três vezes por ano. O conselho regulador deve monitorar através de análises anuais de laboratório, de amostras colhidas por técnico da associação a qualidade físico-química e microbiológica do produto. Para controle da qualidade gustativa do produto, o conselho regulador avaliará anualmente uma amostra do produto de cada associado, para verificar se o mesmo atende às características descritas para o Queijo da Canastra. As amostras serão colhidas por técnico credenciado pela associação.

Os esforços das entidades representativas da Região do Queijo Canastra para conciliar os produtores sobre a certificação dos seus produtos tem sido válido. A procura pela associação espontânea a APROCAN é constante e cada vez maior. Devemos considerar que a associação é recente, tendo sido oficializada em 2005, bem como o selo de IG que foi conquistado somente em 2012. Atualmente, cerca de cinquenta e dois produtores possuem o direito de uso da certificação de origem Região do Queijo da Canastra, é para aumentar esse número que a associação vem trabalhando.

De acordo com os produtores e atores locais entrevistados, o número restrito tanto de produtores cadastrados no IMA e no SISBI - POA, quanto de associados da APROCAN deve-se:

- i) Carência de assistência técnica ao produtor: A EMATER de Minas Gerais possuía uma equipe de programa de apoio ao queijo, algo que tinha elevado a busca pelas certificações. No entanto, essa equipe foi extinta, o que se tem atualmente é um único técnico para atender a todos os produtores da Canastra;

- ii) Alto custo para adequação das propriedades: Considerando que a grande parte dos agricultores da região da Canastra são de caráter familiar, os custos para adequar a propriedade as exigências dos órgãos fiscalizadores são muitas vezes inviáveis para o produtor. Deve-se considerar que atualmente a fiscalização quanto a comercialização do queijo é ineficiente, dessa forma, mesmo os produtores que não estão certificados comercializam, facilmente, o seu queijo de forma ilegal.

No entanto, essa situação não tem sido alvo de reclamações por parte dos produtores que não se interessam ou não conseguem a certificação de sua produção, eles destacam os benefícios indiretos que a certificação proporciona. Afirmam, esses produtores, que a obtenção de certificação por parte de outros produtores da região e o trabalho de marketing realizado sobre a região da Canastra traz benefícios, à medida que o preço pago por queijos certificados tem aumentado e, por consequência, tem subido os preços aplicados a todos os demais produtores do território da Canastra, sendo reconhecida as características territoriais singulares dos queijos ali produzidos.

Em suma, essas estratégias competitivas baseadas nos certificados de IG é capaz de gerar uma renda de monopólio, pois, certos produtores tem o controle exclusivo sobre um ativo, seja de forma direta ou indiretamente comercializável, que por razões distintas é único e irreproduzível. Essa renda de monopólio é capaz de gerar um preço de monopólio como aponta Marx:

É preciso distinguir se a renda decorre de um preço de monopólio por existir um preço de monopólio dos produtos ou do próprio solo dela independente, ou se os produtos são vendidos por um preço de monopólio porque existe uma renda. Quando falamos de preço de monopólio, pensamos num preço que é determinado pela ânsia de comprar e pela capacidade de pagar dos compradores, independente do preço determinado pelo preço de produção geral, bem como do determinado pelo valor dos produtos. Um vinhedo que produz um vinho de excepcional qualidade tem um preço de monopólio. Devido a esse preço de monopólio, cujo excedente acima do valor do produto é determinado tão somente pela riqueza e pela paixão de distintos bebedores de vinho, o vinicultor consegue realizar-se o sobre-lucro. Esse sobre-lucro, que aqui decorre de um preço de monopólio, transforma-se em renda e cai dessa forma em poder do proprietário da terra, devido a seu título sobre essa parcela do globo terrestre dotada de propriedades especiais. Aqui, portanto, o preço de monopólio acarreta a renda (MARQUES, 1983, p.239, *apud* ORTEGA *et. al.*, 2015, p. 416).

Conclui-se que a disseminação da certificação do produto por meio da marca da Região do Queijo da Canastra, ainda que de maneira restrita, proporciona diferenciação do

produto em relação as demais regiões, junto a isso, vem ocasionando externalidades positivas às propriedades não certificadas da região. As externalidades positivas são mais evidentes no reconhecimento da qualidade do queijo produzido na região por parte dos consumidores e no maior valor agregado do produto.

Considerações Finais

Através desse capítulo concluímos que apesar da banalização do uso do conceito de território, é possível verificar a pertinência do uso do enfoque territorial para conceituar o processo de reterritorialização que ocorre em meio ao processo de globalização. Entendemos que o que vários autores denominam de desterritorialização é, na verdade, a construção de uma multiterritorialidade, que pode ser entendida como a intensificação da territorialização. O que temos atualmente, é uma constante construção e destruição de territórios, agrupando diferentes modelos de territoriais, de várias escalas com novas formas de se articularem.

Não negamos o processo de globalização, com sua constante troca de informações, seus processos de mobilidade e o comércio internacional; ou a amplitude das relações de hierarquia que caracterizam a economia mundial, mas apontamos a existência de trajetórias inesperadas locais, que consolidam as potencialidades dos territórios, promovendo por meio de ações coletivas o desenvolvimento com base local. Em outras palavras, admitimos a possibilidade de promoção de desenvolvimento territorial, seja ele induzido por políticas públicas, com preocupações mais econômicas (*top down*), ou com um caráter endógeno, pautado pela cooperação, aprendizagem, conhecimentos tácitos e culturais específicos de cada localidade (*bottom up*).

Ao considerarmos que o arranjo produtivo territorial da Região da Canastra tem caráter endógeno, concluímos que é de suma importância para a consolidação do território o papel das instituições, seja a APROCAN de caráter representativo privado ou as instituições apoiadores como o SEBRAE, EMATER, ONGs, elas tem uma função de protagonista dentro do processo de desenvolvimento rural que aquele território vem buscando.

Destaca-se também o papel dos atores locais na consolidação do território da Canastra, a voluntariedade em cooperar e a confiança que existe entre os agentes tem caráter determinante na consolidação da marca Queijo da Canastra em território nacional. Concebemos então que o processo que aquele território ainda vivencia de busca pelo desenvolvimento, está intimamente relacionado com a interação entre os atores sociais locais

(individuais e coletivos) e com o mecanismo de confiança que facilita a cooperação entre eles. Como apresentado neste capítulo, essa articulação entre atores e instituições dentro de um território é denominado “governança”.

Ao considerarmos os atores sociais como peça central na busca pelo desenvolvimento territorial, estamos em lado oposto a ideia da economia convencional de que o indivíduo deve ser analisado unicamente, de modo que as inter-relações sociais que ele estabelece não são significantes em suas escolhas econômicas. Para nós esse reducionismo da natureza humana, empobrece a análise econômica, ao passo que, vários fenômenos econômicos são pautados pela estrutura social que se encontram, fornecendo não apenas de base mas, também, de direção para as decisões dos agentes. Ou seja, os agentes não possui caráter estritamente racional, pelo contrário não podemos deixar de considerar em suas decisões o papel da cultura, das normas, dos hábitos, das regras, das ações coletivas.

A partir de então, encontramos na NSE um aporte teórico que aponta o fato dos atores sociais não serem marionetes culturais, sendo ele um tomador de decisão estratégico, capaz de maximizar sua utilidade a todo momento. A NSE apresenta um questionamento importante: Qual a razão social intrínseca a qualquer norma de fixação de preços no mercado? Sendo assim, a NSE busca as razões sociais e os artifícios que se escondem por detrás de qualquer fixação de preços no mercado. Para isso, é necessário investigar sobre que maneira e quais variáveis está presente na formação dos mercados. Admitindo, assim, que as logicas sociais conduzem os mercados para certo tipo de desenvolvimento.

Outra afirmação importante da NSE para se analisar a construção dos mercados é a existência de domínio das mentalidades, criação de valor, capaz de conduzir as estratégias de mercado dos consumidores. No caso da Canastra, por exemplo, o tipo de queijo comercializado pela região, especialmente, os maturados ocupam um nicho de mercado, relacionado a um produto de qualidade, com sabor diferenciado e que não tem o mesmo padrão de consumo de queijo frescos, o próprio minas frescal, a mussarela, etc. Está sendo realizado por parte dos agentes locais, a construção um nicho de mercado para esses queijos, se distanciando do mercado de queijo mais populares almejando um parcela de mercado mais *gourmet*, associado a arte culinária de boa comida e bebida.

A Região da Canastra procura ocupar, portanto, mercados singulares, baseados na singularidade do queijo, referenciando-o ao território. Nota-se que a Região da Canastra pretende incorporar uma qualidade ao produto, não apenas referenciadas nas práticas de produção, mas, sim, nos atributos de valores que os consumidores reconhecem que são

garantidos pelas certificações sejam elas de comercialização ou de origem pela IP. Nesse sentido, é possível dizer que o consumidor de bens singulares, não julga apenas pelo conhecimento empírico, ele toma decisões em função das informações que são conferidas pelo selo de qualidade. Sendo assim, eles delegam aos órgãos certificadores o poder de julgamento sobre o produto a ser consumido.

Assim, podemos dizer que a partir do momento que os produtores da Canastra conquistaram a IG e se utilizaram dessa certificação territorial, o produto queijo artesanal típico daquele território incorporou certa singularidade, o que lhe confere maior competitividade. Ou seja, ao buscarem a singularização de seu produto, através da construção de uma marca georeferenciada, um *terroir*, os produtores da região superaram o caráter comoditizado que os produtos primários possuem. Essa estratégia competitiva de busca pela singularidade como via alternativa a competição por preços, através dos selos de IG, implica a obtenção de uma renda de monopólio.

Capítulo II

O Desenvolvimento da Produção de Queijo Minas Artesanal

Neste segundo capítulo, foi apresentado um resgate histórico a respeito dos QMAs, sendo estes os mais conhecidos e tradicionais queijos brasileiros. Apresentamos as regiões reconhecidas como produtoras de QMA, além da legislação que serve de base para a legalização desses produtos. Em seguida, iniciamos uma breve descrição daquele que, enfim, será o nosso objeto de estudo, ou seja, a Região do Queijo da Canastra, na Serra da Canastra em Minas Gerais. O objetivo é localizar o leitor em relação ao território e também inteirá-lo sobre a IP da Região do Queijo Canastra e da APROCAN.

2. 1 Queijo Minas Artesanal

2.1.1 Origem

O surgimento do queijo no mundo, provavelmente, está associado ao início da domesticação dos animais. O queijo serviu como forma de conservação de um alimento natural, o leite, servindo, portanto, como instrumento de preservação e alimentação das pessoas. Dias (2010) constrói uma linha do tempo da história do queijo no Brasil, que se iniciou em 1532 com a introdução de bois, vacas, cavalos, porcos, mudas de cana, uva e trigo em São Vicente, litoral paulista, por Martin Afonso de Sousa, primeiro donatário do Brasil e iniciador da colonização da América Portuguesa.

No ano de 1581 se tem o primeiro registro da fabricação de queijos no Brasil, em Salvador, a produção ocorria no colégio dos jesuítas ou num dos engenhos de açúcar do Recôncavo Baiano. Outro registro sobre o queijo que se tem ainda no início da colonização foi feito pelo padre jesuíta José de Anchieta que registra o consumo de queijo em São Paulo de Piratininga através de uma carta de 31 de dezembro de 1585.

Há também registro sobre o queijo em Pernambuco no livro *Tempos dos Flamengos* de José Antônio Gonçalves de Melo, onde o autor confirma que os queijos consumidos em Recife, Olinda e no interior eram da Holanda. A demanda por vinhos, azeite, manteiga queijo e outros produtos comestíveis era tão grande que, em 1639, o governo holandês no Recife proibiu que se mandasse esses produtos para o interior, com receio de que faltasse na capital. Em seus escritos o próprio José Antônio de Melo, brinca que, nos tempos dos holandeses, os brasileiros de todas as classes comeram e beberam do que havia de melhor (DIAS, 2010).

Desde o princípio da colonização brasileira, o queijo tinha todas as razões para ser fartamente consumido no Brasil mas, isso não ocorreu devido as barreiras culturais que se postaram no caminho. O queijo ganharia maior destaque, graças em parte a europeização da culinária local, em decorrência dos imigrantes que empregaram seus braços nas fazendas dos barões do café no Rio de Janeiro e São Paulo.

O queijo era considerado um produto caro na época e seu consumo se dava mais pelo ricos como destaca José de Anchieta em sua carta Informação da Província do Brasil para o Nosso Padre (dezembro de 1585), “Alguns ricos comem pão de farinha de trigo de Portugal, máxime em Pernambuco e Bahia, e de Portugal também lhes vêm vinho, azeite, vinagre, azeitona, queijo, conserva e outras cousas de comer”.

Dentre as razões que encareciam e dificultavam a produção de queijo no Brasil está o fato do país até o século XIX não produzir nenhuma grama de sal marinho (apesar de todo o litoral). A salinação no Brasil era proibida pelo Estado para não fazer concorrência com Portugal, principais produtores e exportadores de sal na Europa. Por muito tempo o sal dos queijos vinha de Portugal e das margens do rio São Francisco (região de Salinas), a oferta do produto era baixa, com isso o “preço salgado” do queijo devia-se a escassez de cloreto de sódio.

Outro obstáculo à fabricação de queijo no Brasil estava ligado a baixa qualidade do gado leiteiro que se encontrava aqui. No continente Europeu com um trabalho de seleção genética as vacas tinha produção superior a 10 litros de leite por dia, enquanto as daqui não passavam de 5 litros.

Segundo Dias (2010), a necessidade da caça e do abate de animais selvagens, como tatus, veados e capivaras, também era uma barreira para o queijo, pois, era a partir das membranas frescas retiradas do estomago desse animais que se fazia o coalho. Contra a fabricação de queijo estava também a falta de pessoas habilitadas ao ato e de utensílios como formas e prensas. A falta de mão de obra ocorria porque o trabalho braçal era humilhante para o homem branco, em contrapartida os donos de escravos queriam que esse fossem utilizados em atividades que lhe dessem lucro, o que não era o caso da fabricação de queijos.

A pobreza das famílias compostas de artesãos, negros alforriados, pequenos comerciantes e funcionários públicos, impedia o acesso a um produto cujo o preço era muito alto. Por fim, uma outra barreira era a sexual, já que na vinda do português solitário para o Brasil, o mesmo tomava as índias por concubinas. Como cozinheiras da casa, elas propagaram a culinária tribal que ignorava o leite e o queijo. Os negros também preferiam beber o leite com alguma mistura, além de preferir a coalhada ao queijo, ou seja, inicialmente não havia a demanda pelo queijo

Foi com a corrida do ouro em Minas Gerais que as queijarias locais passaram a existir. A origem da produção de queijo minas artesanal está ligada à procura pelo ouro na Capitania de Minas Gerais, que virou Província no ano de 1763, antes de se tornar Estado com a Proclamação da República em 1889. Os portugueses desembarcaram no país nos séculos XVII e XVIII em busca de materiais preciosos que a região dispunha.

No fim do século XVII a queijaria começou a ganhar forma como atividade econômica segundo Dias (2010). A busca pelo ouro levou algo em torno de 400 mil pessoas para o distrito de Cataguases, entre os aventureiros haviam oficiais de justiça, padres, juízes,

militares, a maioria vindos de Portugal. Nesse momento teria ocorrido a introdução por eles do queijo Serra da Estrela na região, do qual o produto mineiro seria descendente. O destino da comitiva era Ouro Preto, São João Del Rei, Sabará, Tiradentes, Serro do Frio, onde a paisagem era de mata cerrada, montanhas de vales profundos, sendo assim, a agricultura local, de subsistência era incapaz de saciar todo esse povaréu.

Pela necessidade de um alimento que resistisse às longas jornadas de expedição pelo ouro, os viajantes adaptaram uma receita portuguesa de queijo coalhado que também era feito a partir de leite cru. No livro do francês August de Saint-Hilaire (1847), chamado “Viagens às nascentes do Rio São Francisco” encontram-se registros do modo de produção da iguaria feita na época.

(...) 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 (...). As formas são de madeira e de feitio circular, tendo o espaço livre interno mais ou menos o tamanho de um pires (...). 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 forma, nova porção é acrescentada, continuando-se a espreme-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 de sal a parte agora exposta. (SAINT-HILAIRE, 1847, p.52)

Os portugueses vindos de Braga, Coimbra, Porto, Lisboa, Açores, montaram armazéns para suprir as necessidades dos habitantes e mineradores locais, dentre os produtos comercializados estavam manteiga, queijo, ferragens, tecidos, vinhos. A indústria queijeira em Minas Gerais surgiu, portanto, como consequência do ciclo do ouro que criou as condições de mercado consumidor, mão de obra, o leite produzido por vacas procedentes da Bahia como conta o padre João Antônio Andreoni, italiano que se escondia com o pseudônimo de André João Antonil para divulgar as notícias a respeito das riquezas do Brasil (DIAS, 2010).

No livro *Cultura de Opulência no Brasil* (1711), o padre Antonil destaca que nas regiões das minas havia o comércio de queijo de três modalidades: flamengo, importado da Holanda, o do Alentejo vindo de Portugal e o queijo mineiro. O maior valor era pago ao queijo holandês, a peça custava 16 oitavas de ouro, o queijo mineiro e o português tinha o mesmo valor de 3 a 4 oitavas. Na tabela a seguir, é possível comparar o preço dos queijos com de outros comestíveis.

Tabela 1: Preços de queijos, bebidas e de outros comestíveis em 1703 em Minas Gerais

Mercadoria	Valor na época	Valor atual
	Oitava (1)	R\$
Por um rês	80	R\$20.160,00
Por um boi	100	R\$25.200,00
Por sessenta espigas de milho	30	R\$ 7.560,00
Por um alqueire de farinha de mandioca	40	R\$10.080,00
Por seis bolos de farinha de milho	3	R\$ 756,00
Por um paio	3	R\$ 756,00
Por um presunto de oito libras	16	R\$ 4.032,00
Por um pastel pequeno	1	R\$ 252,00
Por uma libra de manteiga de vaca	2	R\$ 504,00
Por uma galinha	3 a 4	R\$ 882,00
Por seis libras de carne de vaca	1	R\$ 252,00
Por um queijo da terra	3 a 4	R\$ 882,00
Por um queijo flamengo	16	R\$ 4.032,00
Por um queijo de Alentejo	3 a 4	R\$ 882,00
Por uma boceta de marmelada	3	R\$ 756,00
Por um frasco de confeitos de quatro libras	16	R\$ 4.032,00
Por uma cara de açúcar de um arroba	32	R\$ 8.064,00
Por um barrilote de aguardente, carga de um escravo	100	R\$25.200,00
Por um barrilote de vinho, carga de um escravo	200	R\$50.400,00
Por uma vara de tabaco em corda	3	R\$ 756,00

Fonte: Dias (2010) – Cultura e Opulência do Brasil, de André João Antonil – (1) Uma oitava equivale a 3,6 gramas de ouro

O queijo minas é considerado o mais antigo e tradicional dos queijos brasileiros (FURTADO; LOURENÇO NETO, 1994). As interpretações históricas dos ciclos econômicos em Minas Gerais colocam a produção agropecuária da região como consequência da queda da produção aurífera no estado. Entretanto, outras interpretações do período colonial observam que a economia mineira naquele período era muito mais complexa e rica, não se restringindo apenas à mineração.⁵

O registro de fundação da primeira queijaria nos moldes empresariais no Brasil aconteceu em 1888. O fato se deu em Minas Gerais na Vila de Mantiqueira, onde o proprietário era o médico e fazendeiro Carlos Pereira Sá Fortes, considerado o precursor da atividade no país (DIAS, 2010).

Figura 2: Primeiro rótulo de queijo registrado em 1888 no Arquivo Nacional

⁵ Meneses, 2000; Chaves, 1999; Andrade, 1994.



Fonte: Dias (2010).

Hoje se sabe que o fim do ciclo do ouro era uma questão de tempo, pois, o ouro encontrado aqui era aluvião, superficial, por isso, enquanto comerciantes e agricultores obtinham sucesso vendendo mercadorias para os mineradores e garimpeiros, esses empobreciam, descendo na escala social. O esgotamento do ciclo do ouro em Minas Gerais, não significou crise econômica como aconteceu com a do café no Vale do Paraíba e a do açúcar no Nordeste.

De forma contrária, a agricultura local progrediu e se diversificou aproveitando-se da infraestrutura gerada pela fase áurea das pedras preciosas. Os escravos em sua maioria, foram vendidos para os barões do café paulista e fluminense e por aqui, com fartura de terra e água, as fazendas começaram a produzir melhores queijos, farinhas, milho, feijão, manteiga e frutas, além de aumentar a criação de bovinos e suínos que eram trazidos pelos tropeiros de São Paulo e do Rio de Janeiro (DIAS, 2010).

Figura 3: Recursos Econômicos na Capitania de Minas Gerais nos Fins da Era Colonial



Fonte: Dias (2010)

Em Meneses (2014), é possível encontrar citações de textos do período colonial que descreviam a produção e o consumo de queijo naquela época. D. Anna Perpétua Marcelina da Fonseca foi uma viúva que inventariou os bens do marido falecido em 1793, no arraial do Tejuco, Comarca do Serro Frio. No Inventário, ela listou as compras para o consumo da família, no período de 1793 a 1796. Na lista de compras há dúzias de queijos em 13 dos 40 meses, que eram adquiridos em grande quantidade em um mesmo momento, o que indica a prática de se consumir queijos curados (maturados).

Outro registro inserido em Meneses (2014) que se têm do período colonial é uma ordem do Conde de Valadares, datada de 1772, que exigia que os Registros de Passagens

(postos de fiscalização) da região do Serro Frio fizessem questão de “furarem os queijos que passarem pelos Registros (...) a fim de evitar o contrabando de ouro e de diamantes”, evidenciando a produção e a circulação do produto. O queijo era, certamente, usado para esconder o contrabando de metais e pedras preciosas, com o objetivo de enganar os fiscais da Coroa.

Os queijos feitos no Brasil, bem como os queijos produzidos em Minas Gerais, são oriundos do modo tradicional de se fazer o queijo da Região de Açores em Portugal. Deve-se considerar que o queijo passou por transformações dinâmicas em seu modo de produção, buscando se adequar à realidade local, adquirindo estruturas, instrumentos, técnicas de fazer que são próprios da localidade.

O queijo feito em Minas Gerais, desde os primórdios, utilizou o leite coagulado de vacas para a sua produção. No passado, a coagulação era feita a partir de partes do estômago de animais (bezerro, cabrito, tatu, capivara). Atualmente esse coalho é industrial, constituindo duas enzimas (pepsina e renina) que proporcionam a coagulação do leite. Desde o momento inicial da produção de queijo em Minas Gerais, foi utilizada a matéria-prima típica das regiões no que diz respeito ao processo produtivo (MENESES, J. N. C., 2014).

Os instrumentos utilizados na produção do queijo – formas, bancas queijeiras – eram feitos pelos próprios marceneiros locais, que se utilizavam das madeiras disponíveis na região. Ao longo do tempo, esses instrumentos de madeiras deram lugar a materiais mais fáceis de serem higienizados, como bancas de pedra ardósia e formas de plástico (MENESES, J. N. C., 2014).

O que confere ao queijo as características específicas é um fermento, conhecido como “pingo”. Em sua composição estão diversas bactérias lacto-fermentativas típicas de cada território. O soro que drena do queijo recém-manufaturado (fato que ocorre durante a tarde e a noite do primeiro dia de maturação) é a origem desse fermento. Consiste em um acervo bacteriano responsável pelo padrão de cada região e reflete o ambiente de cada território, em suas especificidades (MENESES, J. N. C., 2014).

O modo de fazer o queijo artesanal de Minas é um Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro reconhecido em 2008 pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). O patrimônio imaterial é constantemente recriado pelas sociedades e grupos em decorrência de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, sendo

transmitido de geração em geração, gerando um sentimento de identidade e continuidade (IPHAN, 2016)⁶.

O queijo artesanal de leite cru é um alimento vivo e graças à transformação constante dessa microflora bacteriana saudável contida na iguaria, o seu processo de maturação é capaz de modificar e aprimorar massa, coloração, sabor, consistência e componentes nutritivos. Tal capacidade certamente confere singularidade ao produto. O queijo artesanal tem valor nutritivo e simbólico que nomeia culturas e distingue grupos sociais, assim como o vinho, o azeite e o pão, tríade alimentar de valor simbólico (MENESES, J. N. C., 2014).

2.1.2 Regiões Produtoras de Queijo Minas Artesanal

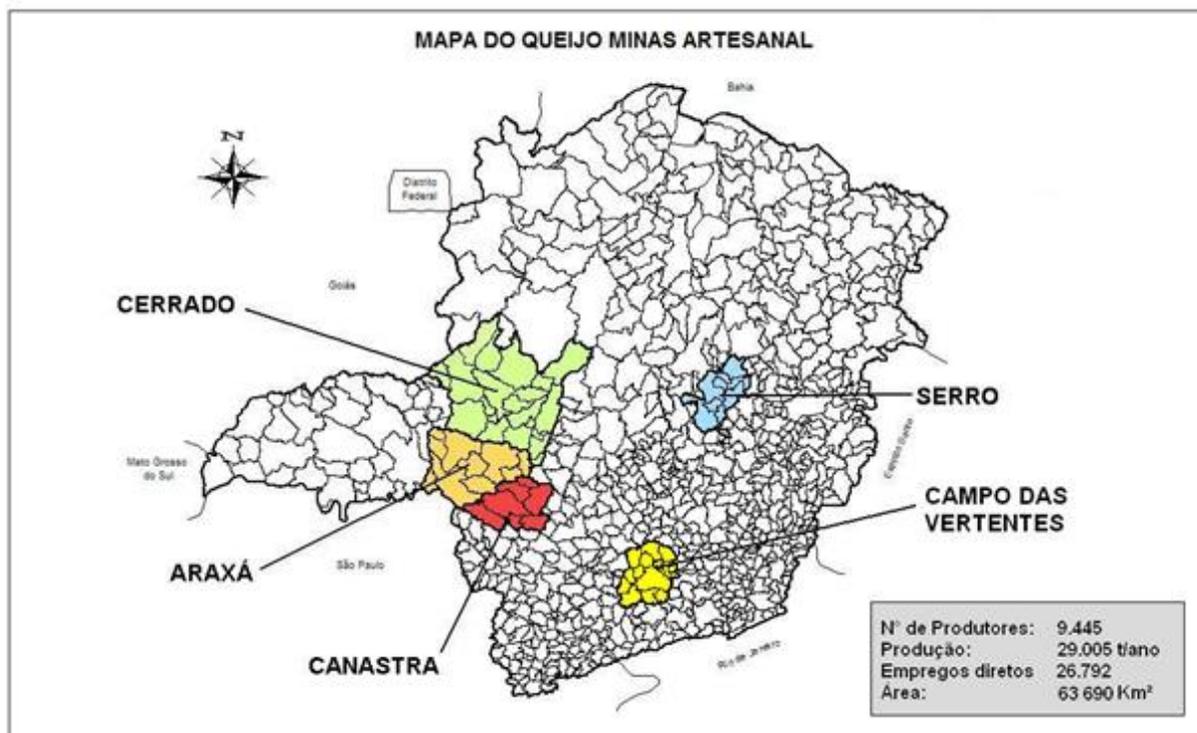
A década de 2000 foi para o QMA, um período muito importante para a restauração do prestígio desse produto secular de Minas Gerais. A Lei 14.185 de janeiro de 2002, regulamentada pelo decreto 42.645 de junho de 2002, foi um instrumento legal de suma importância para a produção de queijo artesanal no estado de Minas Gerais, pois, promoveu a identificação e a caracterização das cinco regiões produtoras de QMA reconhecendo suas tradições históricas e culturais na atividade.

A legislação, estabeleceu critérios para o cadastramento de produtores e para sua adaptação aos novos parâmetros para as boas práticas de agricultura e organização social. Teve-se ainda um grande esforço para caracterizar os queijos, a partir das suas regiões de origem, com o objetivo de aperfeiçoar o QMA, levando em consideração sua tradição e seu “modo de fazer”, que o qualifica como um produto diferenciado (NETTO, 2014).

Deve ser ressaltada a importância social e econômica da produção de queijos artesanais em Minas Gerais. Existem cinco microrregiões já demarcadas no Estado como produtoras de queijo minas artesanal, são elas: Canastra, Serro, Cerrado, Araxá e Campos das Vertentes. Elas ocupam uma área de aproximadamente 63.699 Km², e possuem 9.445 produtores familiares, cuja produção estimada de queijo minas artesanal anual é de 29.005 toneladas, gerando 26.792 empregos diretos (EMATER, 2011).

⁶ Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/606>, Acesso em 22 de julho de 2016.

Figura 4: Mapa do Queijo Minas Artesanal



Fonte: EMATER – MG (2011). Disponível em: http://www.emater.mg.gov.br/porta1.cgi?flagweb=site_pgn_downloads_vert&grupo=135&menu=59. Acessado em: 20 agosto de 2016.

Essas regiões foram delimitadas pelo Programa Queijo Minas Artesanal, executado pela EMATER de Minas Gerais em parceria com o IMA. Esta iniciativa busca assegurar, principalmente aos pequenos produtores de leite, outra alternativa para a comercialização de seu produto. Obtendo maior valor agregado, uma geração maior de emprego e maior qualidade de vida para o território em questão (IMA, 2009)⁷.

O Programa tem como objetivo garantir a segurança alimentar, através do controle sanitário do rebanho e das boas práticas no processo de produção, incentivar e fortalecer a organização dos produtores, cadastrar os produtores e definir a cadeia produtiva. Estudos históricos, agrogeológicos e de condições de solo e clima identificam as regiões tradicionalmente produtoras do QMA (feito a partir de leite cru, não pasteurizado). Além da Canastra as microrregiões Serro, Araxá e Cerrado (Alto Paranaíba) e Campo das Vertentes também são produtoras do queijo (IMA, 2009).

⁷ Disponível em: <http://www.ima.mg.gov.br/acontece-no-ima/847-regiao-do-campo-das-vertentes-e-reconhecida-como-produtora-de-queijo-minas-artesanal>, Acesso em 22 de julho de 2016.

- A Região Queijeira do Serro: O QMA da região do Serro recebeu a influência estabelecida na Minas colonial em relação a produção de queijos artesanais, ou seja, utiliza o “pingo” como fermento lácteo, que é o soro que escorre do queijo, após a salga, composto por uma variedade de bactérias lacto-fermentativas, que confere ao queijos seu sabor característico. A produção do queijo no Serro também surgiu como alternativa econômica ao esgotamento da mineração no século XVIII. A caracterização do queijo do Serro não deve ser atribuída a um ou outro fator determinante, mas, sim, a um conjunto de fatores que envolve a altitude, o clima, solo, vegetação, dentre outros, esses conferem ao queijo do Serro uma fama de excelente sabor. A denominada região do Serro compreende os municípios de: Alvorada de Minas, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antônio do Itambé, Serra Azul de Minas e Serro (NETTO, 2014).

- A Região Queijeira do Cerrado (Alto Paranaíba, Serra do Salitre): Originalmente conhecida como Alto Paranaíba e/ou Serra do Salitre, compreende os 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. Nessa região do cerrado também estiveram portugueses e brasileiros a procura de ouro, estabilizaram-se no local tendo a pecuária como nova fonte de recursos mudando o eixo econômico. No século XIX, chega a primeira ferrovia ao Triângulo Mineiro, na Serra do Salitre – Estação Catiara, o que contribuiu para a organização socioeconômica, facilitando o escoamento de queijo da região. O atual desenvolvimento da agropecuária na região é um exemplo do que tem acontecido com o agronegócio brasileiro, uma grande modernização tecnológica, melhorando a produtividade, sem deixar de lado os fatores culturais como a produção do QMA, sendo que 80% da produção do queijo do Cerrado são comercializados em mercados de São Paulo, Distrito Federal e Goiás (NETTO, 2014)

- A Região Queijeira do Araxá: No fim do século XVII, na perspectiva de encontrar ouro e pedras preciosas no sudoeste mineiro, os colonizadores foram atraídos para a região de Araxá. Ali se instalaram as primeiras fazendas da região, fortes na pecuária, atraídas também pelas fontes de águas minerais do Barreiro. A produção do queijo é consequência da pecuária leiteira e tornou a atividade ainda mais forte reunindo uma série de representações culturais, dentre elas o fato da preferência da manipulação da massa do queijo por mulheres, pois, segundo a tradição suas mãos possuem temperaturas mais elevadas e habilidades naturais. A

Região de Araxá compreende os municípios de: Araxá, Campos Altos, Conquista, Ibiá, Pedrinópolis, Perdizes, Pratinha, Sacramento, Santa Juliana, Tapira, Uberaba (NETTO, 2014).

- A Região Queijeira de Campos das Vertentes: Segundo Netto (2014) essa região se destaca pelo valioso patrimônio do barroco mineiro, encontrados principalmente em São João del Rey e Tiradentes. O grande número de turistas que visitam a região são atraídos pela qualidade e diversidade do artesanato e pela culinária tipicamente mineira onde está presente o QMA. O turismo da região é um fator que impulsiona a produção queijeira artesanal, pois os turistas que chegam de todas as partes do país e do exterior demandam produtos locais. Graças ao turismo boa parte do queijo produzido no Campos das Vertentes tem como destino o mercado local, sendo uma pequena parte comercializada com outras regiões. Fazem parte da Região de Campos das Vertentes os municípios de: Barroso, Carrancas, Conceição da Barra de Minas, Coronel Xavier Chaves, Lagoa Dourada, Madre de Deus de Minas, Nazareno, Piedade do Rio Grande, Prados, Resende Costa, Ritópolis, Santa Cruz de Minas, São João del Rey, São Tiago e Tiradentes.

O fato do queijo em Minas ser produzido artesanalmente, em qualquer uma das regiões produtoras, faz com que não se alcance um padrão único, até porque não existe uma rigorosa padronização no seu processo de fabricação. São vários os fatores que variam em relação ao produto final, o tempo de coagulação, o tipo de coalho utilizado, prensagem, salga. A qualidade e as características dos queijos, não são constante, vários fatores levam a essas variações mas, como destacou o técnico da EMATER de Bambuí⁸ “tudo começa na qualidade do leite”, o que leva a uma variação no sabor, aroma, corpo e textura.

Mesmo assim, Netto (2014) baseado no Regulamento Geral dos Concursos de QMA elabora uma tabela de caracterização dos queijos por região. Esses concursos são promovidos pela Secretaria de Estado da Agricultura de Minas Gerais, em parceria com a EMATER e o IMA, com o objetivo de promover e valorizar o QMA, incentivando a produção de qualidade e a busca por novos mercados. A tabela sobre a caracterização dos queijos por região produtora aparece a seguir.

⁸ Entrevista verbal realizada no dia 12 de julho de 2017.

Tabela 2: Características do Queijo Minas Artesanal, segundo região de origem

	Araxá	Campo das Vertentes	Canastra	Cerrado	Serro
Consistência	Semiduro a macio, manteigoso	Semiduro	Semiduro a macio, manteigoso	Semiduro a macio, manteigoso	Semiduro
Textura	Compacta	Compacta	Compacta	Compacta	Compacta
Cor	Branca, creme homogênea	Branca Amarelada	Branca amarelada	Branca Amarelada	Branca amarelada
Sabor	Ácido, agradável, não picante	Ligeiramente Ácido, não picante	Ligeiramente ácido, não picante	Ligeiramente ácido, não picante	Ligeiramente ácido, brando
Crosta	Fina, amarelada, sem trincas	Fina, sem trinca	Fina, amarelada, sem trincas	Fina, amarelada, sem trincas	Fina, sem trinca
Formato	Cilíndrico de bordas retas/arredondadas				
Altura	Variável	Variável	Variável	Variável	Variável
Peso	1000 a 1200 gramas	700 a 1000 gramas	1000 a 1200 gramas	1000 a 1200 gramas	700 a 1000 gramas

Fonte: Netto, Marcos Mergarejo (2014) – Caracterização das regiões produtoras tradicionais de queijos artesanais de Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado e Serro, produzida pela EMATER –MG.

As quatro regiões expostas acima fazem parte do Programa Queijo Minas Artesanal juntamente com a Região da Canastra, foco maior deste trabalho e descrita mais detalhadamente a seguir. Verificamos que a produção do QMA tem suas raízes na busca pelo ouro e outras pedras preciosas na capitania das Minas Gerais durante o período colonial. O modo tradicional de se fazer o QMA é uma herança dos portugueses adaptada as condições locais de produção, diante disso, a legislação que regulamenta o QMA em Minas Gerais é a Lei Estadual número 14.185 e o decreto de número 42. 645 detalhada abaixo.

2.1.4. Legislação

A Lei Estadual número 14.185 e o decreto de número 42.645 (MINAS GERAIS, 2002ab) regulamentam o queijo minas artesanal da seguinte forma:

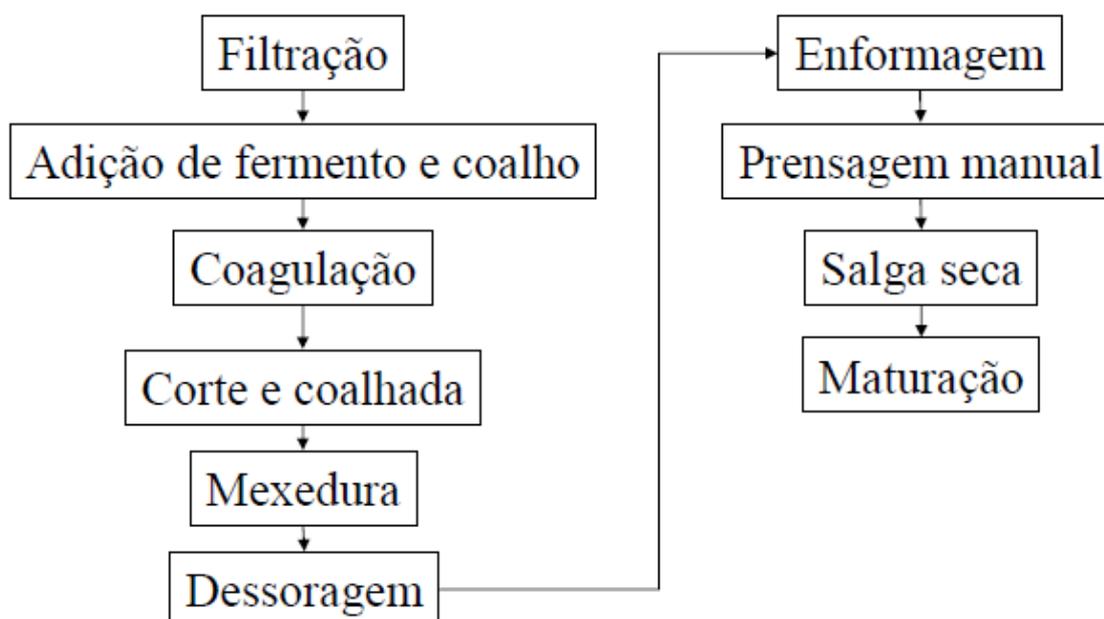
“É considerado Queijo Minas Artesanal o queijo que apresente consistência firme, cor e sabor próprios, massa uniforme, isenta de corantes e conservantes, com ou sem olhaduras mecânicas, confeccionado a partir do leite integral de vaca fresco e cru, retirado e beneficiado na propriedade de origem.

Também é estabelecido por lei que: ‘O Queijo Minas Artesanal confeccionado conforme a tradição histórica e cultural da área demarcada onde for produzido receberá certificação diferenciada’”.

De acordo com a legislação mineira, na fabricação do Queijo Minas Artesanal o processamento de fabricação do queijo deve ser iniciado até noventa minutos após o começo da ordenha. O leite não pode sofrer tratamento térmico no processo de fabricação, deve-se utilizar como ingredientes culturas lácticas naturais, como: pingo, soro fermentado, coalho e sal.

O processo de fabricação se desenvolve conforme as fases a seguir:

Figura 5: Processo de fabricação do Queijo Minas Artesanal



Fonte: EPAMIG, 2004.

De acordo com a Lei estadual 14.185, essas etapas são definidas como:

I - **FILTRAÇÃO**: O processo de filtração nada mais é do que a coagem do leite, logo após a ordenha, objetivando a retirada das partículas macroscópicas. O coador deve ficar na “boca” do latão onde o leite será armazenado, podendo ser constituído de tela de metal, aço inox ou alumínio, nylon ou plástico.

II - **ADIÇÃO DE FERMENTO NATURAL E COALHO**: o objetivo é produzir a massa para o queijo. Deve-se utilizar coalho em pó ou líquido de quimosina de bezerro. Soro fermento natural salgado ou pingo;

III - **COAGULAÇÃO**: período de tempo necessário para atuação do coalho no leite;

IV - **CORTE DA COALHADA**: objetiva a separação do soro. Deve-se cortar a coalhada até obter grãos do tamanho característico do processo de fabricação de cada microrregião;

V - **MEXEDURA**: também visa à separação do soro. A decantação lenta ou a flutuação dos grãos indica falha no processamento e, portanto, deve-se eliminar a massa com o problema;

VI - **DESSORAGEM**: fase em que o excesso de soro é retirado. A quantidade de soro a ser retirada é característica de cada microrregião, devendo ser regulamentada por Portaria a ser publicada pelo IMA;

VII - **ENFORMAGEN**: nessa fase a massa é colocada nas formas redondas para ganhar sua forma característica. Colher a massa usando um percolador telado higiênico e moldar em formas higienizadas. Esses utensílios serão especificados em portaria baixada pelo IMA;

VIII - **PRENSAGEM MANUAL**: fase que objetiva aproximar bem os grãos para o queijo ficar liso. Deve-se prensar manualmente usando luvas plásticas descartáveis estéreis ou usando as próprias tampas das formas;

IX - **SALGA SECA**: fase importante que dá sabor ao queijo. Salgar de ambos os lados usando sal marinho destinado ao consumo humano. Deve-se colher o pingo num volume mínimo de 4 litros/100 litros de leite;

X - **MATURAÇÃO**: fase com duração específica para cada microrregião e objetiva o desenvolvimento do sabor, a desidratação e a estabilização do produto para atingir a consistência desejada

Ainda segundo a Lei 14.185, qualidade do Queijo Minas Artesanal e sua adequação para o consumo são asseguradas por meio da fabricação com leite proveniente de rebanho

sadio, certificação das condições de higiene recomendado pelo IMA, bem como pelo cadastro do produtor aos IMA ou o registro no SISBI/POA. Para obter o cadastro no IMA⁹, o produtor tem de cumprir uma série de exigências do órgão quanto a diversos aspectos, dentre eles o local a ser instalada a queijaria, a planta baixa desse local e a fonte de água utilizada para a fabricação do queijo.

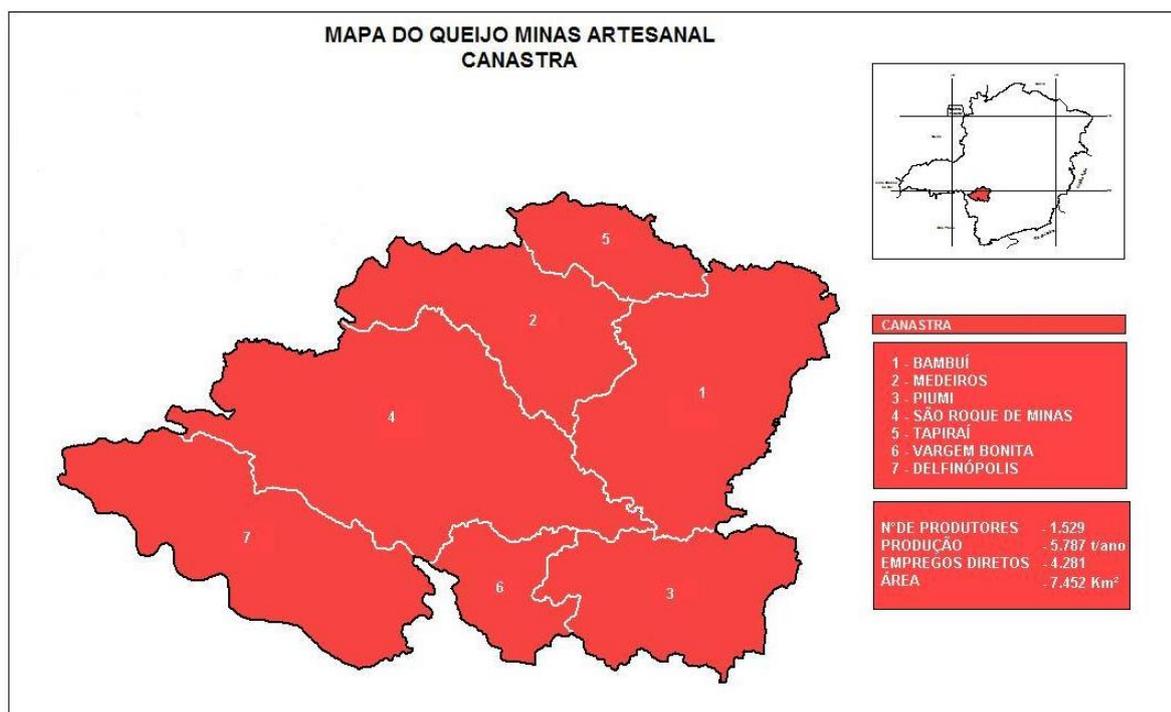
A certificação do IMA confere ao produtor o direito de comercializar os queijos dentro do estado de Minas Gerais. Para comercializar o queijo em todo o território nacional de forma legal é necessário que o agricultor possua o registro no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA) conferido pelo Ministério da Agricultura Agropecuária e Abastecimento (MAPA), e suas exigências são ainda mais específicas que as do IMA, por isso é pequeno o número de produtores que já se cadastraram para a obtenção desse selo na região da Canastra. Segunda informações obtidas *in loco* com os produtores, as exigências por serem tão complexas oneram bastante o gasto dos produtores o que praticamente excluem os pequenos produtores da busca por tal selo.

⁹ A relação de documentos para queijarias referente a registro, cadastro e relacionamento segue em anexo.

2.2. Região do Queijo da Canastra

O território da Canastra localiza-se no sudoeste do Estado de Minas Gerais, limitando-se ao norte 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. Os municípios que fazem parte da Região do Queijo Minas Artesanal Canastra são: Bambuí, Medeiros, Piumi, São Roque de Minas, Tapiraí, Vargem Bonita e Delfinópolis¹⁰. Suas coordenadas apontam para 47° 30' de longitude Oeste, 45° 30' de longitude Leste, 19° 45' a 20° 34' de latitude (EMATER – MG, 2004). O território é identificado como produtor de queijo de qualidade e tradicional, cuja história está ligada à produção pecuária que serviu para a alimentação das populações que se fixaram no local ao longo do século XVIII (MENESES, J. N. C., 2014).

Figura 6: Mapa do Queijo Minas Artesanal Canastra



Fonte: EMATER – MG (2004).

¹⁰ No dia 9 de setembro de 2016 a Emater-MG publicou que o município de São João Batista do Glória, no Sul mineiro, iniciou o processo para se integrar oficialmente à área de abrangência da região produtora do Queijo Minas Artesanal, conhecida como Canastra (http://www.emater.mg.gov.br/portal.cgi?flagweb=novosite_pagina_interna&id=19245). A Emater-MG iniciou o estudo de caracterização técnica do município, objetivando esse fim. Isto é necessário para que o INPI também conceda ao município, o registro de Indicação Geográfica (IG), na modalidade Indicação de Procedência (IP). Nesse trabalho o município de São João Batista do Glória não será considerado na análise, pois, seria difícil para a pesquisa analisar o desenvolvimento territorial conduzido por uma experiência de IG com tão pouco período de nomeação do município.

Localizada no oeste de Minas Gerais, a Região do Queijo da Canastra possui clima caracterizado como tropical de altitude, onde a temperatura média anual é de 22,2°C. O período chuvoso da região é distribuído entre outubro e março, com índice pluviométrico de 1390mm anuais em média (MENESES, J. N. C., 2014).

O nome Canastra, do grego *kanastron*, e do latim *cannastrum*, que significa recipiente surgiu pela semelhança do formato da serra com um baú (mobiliário antigo e ainda utilizado), que os antigos habitantes do local chamavam de canastra. A nascente do Rio São Francisco também se localiza na região (EMATER – MG, 2004). A região possui extensos campos naturais, nascentes e cachoeiras, dentre elas a mais conhecida a Casca D’Anta, uma das maiores quedas d’água do Brasil. Além disso, a abundância de fontes de água e a sua boa qualidade facilitam o seu uso na produção de queijo artesanal, característica esta frisada pelos produtores como um diferencial do queijo Canastra. Auguste de Saint Hilaire (1847, p.49) destaca a beleza das quedas d’água na região, “Havia muito tempo eu sabia vagamente que existia nessa montanha ou nas suas redondezas uma cachoeira notável, mas ninguém me tinha podido me dar a esse respeito uma informação mais precisa”

O Parque Nacional da Serra da Canastra é uma importante região de preservação ambiental, protegendo tanto a região serrana, quanto os animais em extinção da fauna brasileira, entre eles, o lobo guará, o pato mergulhão, o tatu-canastra. As principais atrações do parque nessa região encontram-se nos municípios de São Roque de Minas e Vargem Bonita, essas cidades como destacou o técnico na EMATER de Minas Gerais, em Bambuí, responsável pelo programa QMA, tem maior facilidade para a comercialização do queijo com maior valor agregado devido ao grande turismo no local (informação verbal).

Os produtos de origem agrária caracterizam a Serra da Canastra. O rebanho encontrado no local é mestiço (*Bos taurus* e *Bos Indicus*). Nos últimos anos tem se notado uma crescente substituição das pastagens naturais (geralmente compostas por capim meloso e gramíneas nativas) por pastagens cultivadas cujas gramíneas são mais produtivas, sendo que a principal substituição se dá pela brachiária (MENESES, J. N. C., 2014).

A atividade de se fazer queijo na Canastra já faz parte do cotidiano. A produção do queijo artesanal é um fator cultural, com significativa importância econômica para as famílias rurais considerando o fato de que na região é marcante a presença de agricultores familiares, esses apresentam a característica de diversificação de produtos e a relação com a produção leiteira. A produção de queijo a partir do leite cru é uma atividade que tem história na região, no passado os queijos eram consumidos pelas famílias locais ou comercializados com os

tropeiros que passavam por ali. A atividade queijeira faz parte, portanto, do modus vivendi das famílias locais, sendo uma alternativa segura para auferir renda (NETTO, 2014).

Na região da Canastra tradicionalmente o queijo é produzido em três tamanhos diferentes: o tradicional queijo Canastra, cujo padrão é 7 cm de altura e 17 centímetros de diâmetro, pesando em torno de 1000 a 1200 gramas; o canastra merendeiro ou “canastrinha” cuja forma mede 6 cm de altura e 10 cm de diâmetro, e o peso varia entre 600 a 700 gramas; e o queijo Canastra real, como padrão mede de 15 a 25 centímetros de altura e 30 centímetros de diâmetro, seu peso é próximo a 5 quilogramas.

Tabela 3: Características Gerais dos Municípios

MUNICÍPIO	ÁREA (km²)	POPULAÇÃO (n°)	% DA POPULAÇÃO RURAL
BambuÍ	1.455,82	22.734	14,99%
Delfinópolis	1.378,42	6.830	29,04%
Medeiros	946,437	3.444	43,43%
Piumhi	902,468	31.883	10,40%
São Roque de Minas	2.098,87	6.686	36,85%
TapiraÍ	407,92	1.873	42,07%
Vargem Bonita	409,888	2.163	47,20%
Total	7.599,82	75.613	32,00%

Fonte: Elaboração Própria/ CENSO 2010.

A microrregião é caracterizada por pequenos municípios, e alguns deles ainda apresentam boa parte da população no campo. É o caso principalmente de Medeiros, TapiraÍ e Vargem Bonita. O município que apresenta maior população urbana é Piumhi, sendo este também o mais populoso. Considerando todos os municípios que constituem a Região do Queijo Canastra, aproximadamente 24.000 pessoas vivem no meio rural e a sua maioria se ocupa da agricultura familiar.

Tabela 4: Características Rurais

MUNICÍPIO	PROP. RURAIS (Nº)	PASTAGEM (ha)	REBANHO (cabeças)	PROD. LEITE ANO (1000L)	PRODUTOR DE QUEIJO (Nº)	QUEIJO PROD. ANO (ton.)
BambuÍ	1.438	103.235	74.323	36.537	149	576
Delfinópolis	484	55.146	80.000	15.000	25	70
Medeiros	537	61.302	29.971	16.425	430	1.600
Piumhi	956	53.767	30.394	21.600	50	165
São Roque de Minas	933	45.000	18.811	7.560	852	1.537
TapiraÍ	258	31.900	18.320	4.438	89	162
Vargem Bonita	207	26.073	12.792	2.355	200	360
TOTAL	4.813	376.423	264.611	103.915	1.795	4.470

Fonte: IMA/EMATER-MG/ IBGE 2002.

Os dados expostos na tabela acima da EMATER (2002) indicam 1795 produtores naquele ano. De acordo com Diniz (2015)¹¹, dados coletados em 2014 de uma pesquisa georeferenciada realizada pela APROCAN em parceria com o SEBRAE e a Universidade Federal de Viçosa contabilizou apenas 793 produtores. Mais de 1000 produtores teriam deixado a atividade.

Ainda de acordo com Diniz (2015), a cidade de São Roque de Minas é a que concentra o maior número de produtores, 377 no total. Em seguida aparece o município de Medeiros com 150 produtores. Em contrapartida, as cidades de Delfinópolis e Piumhi somam apenas 3% dos produtores totais de queijo da região da Canastra.

¹¹ Disponível em: <http://viverminas.com.br/plus/modulos/listas/?tac=noticias-ler&id=310#.Wdllys1tSzIX>, acessado em 02 de outubro de 2017.

Tabela 5: Produtores de Queijo dos Municípios da Região do Queijo da Canastra, ano de 2014

Município	Número de Produtores	Porcentagem
BambuÍ	71	9%
Delfinópolis	12	2%
Medeiros	150	19%
Piumhi	8	1%
São Roque de Minas	377	48%
TapiraÍ	106	13%
Vargem Bonita	69	9%
TOTAL	793	100%

Fonte: Diniz (2015).

Entretanto, entre esses 793 produtores a produtividade aumentou: a IP da Canastra, com sete municípios, produz cerca de 17.000 kg/dia, no total são aproximadamente 6000 mil toneladas/ano. Há doze anos atrás a produção era de cerca de 4,5 toneladas/ano, com quase o dobro de produtores.

O aumento da produtividade segundo os agentes locais é em consequência da introdução de novas técnicas, como a observação da produtividade do gado e o uso de pastagens piquetadas. Essas melhorias passam uma mudança na visão do produtor sobre ele mesmo, ele passou a perceber que não é apenas o dono da roça, mas também um microempresário rural (DINIZ, 2015).

Tabela 6: Características da Produção de Queijo na Região da Canastra, ano de 2014

Região da Canastra	
Produção Média Diária de Leite	170 litros
Média de Rebanho Por Produtor	27 cabeças
Número do Rebanho Leiteiro	21,525 cabeças
Produção Total Diária de Leite	134,461 litro
Produção Total de Queijo	15.912 unidades por dia
Produção Média Diária de Queijo	20 unidades
Produção Total de Queijo	16.574 quilos por dia e 6.049 toneladas ao ano

Fonte: Diniz (2015).

A produção de leite no território da Serra da Canastra pode ser caracterizada como um espaço de agricultura familiar como mostram os dados da tabela 3. Em todos os municípios da região, o número de estabelecimentos familiares que produziram leite de vaca é superior ao de agricultores patronais de acordo com os dados do censo agropecuário de 2006.

Tabela 7: Número de estabelecimentos de agricultura familiar e patronal, e seu percentual em relação ao total de estabelecimentos que produziram leite de vaca, por municípios que compõem a Região do Queijo Canastra

Municípios	Estabelecimentos Patronais (N° - Percentual)		Estabelecimentos Familiares (N° - Percentual)	
BambuÍ	136	16,5%	686	83,5%
Medeiros	97	26,1%	275	73,9%
PiumhÍ	120	30,0%	280	70,0%
São Roque de Minas	151	24,6%	464	75,4%
TapiraÍ	30	19,1%	127	80,9%
Vargem Bonita	38	32,2%	80	67,8%
Delfinópolis	121	40,9%	175	59,1%

Fonte: Censo Agropecuário IBGE (2006)

Diversos territórios buscam preservar através de instrumentos legais seus queijos artesanais de leite cru. Através de instrumentos formais de reconhecimento do modo de fazer e das características únicas provenientes da região produtora, como exemplo podemos destacar o caso da Apellation d'origine e Controleé, na França. Outros países que possuem formas legais de registro e controle de queijos artesanais de leite cru são Portugal, Espanha, Itália, Suíça, Holanda.

No dia 13 de março de 2012, o Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) concedeu o selo de Indicação Geográfica a Região do Queijo Canastra. Para se conseguir a Indicação de Procedência (IP), foi necessário estabelecer a caracterização do território e a consequente delimitação da área geográfica da produção do queijo com as características singulares do território.

O titular da IP é a Associação de Produtores de Queijo Canastra (APROCAN), que é uma instituição cujo objetivo é representar o produtor, promovendo iniciativas que fortaleçam a atividade do queijo na região, buscando inserir o queijo canastra em novos mercados. Através de um conselho regulador, a associação representa, controla e promove a Indicação de Procedência Canastra (APROCAN, 2015).

Figura 7: Placa de identificação das queijarias que fazem parte da APROCAN



Fonte: Fotografia própria (2016)

O órgão atua de forma a fomentar o cooperativismo na região, promovendo encontros mensais para desenvolver a cultura de cooperação entre os produtores, em esforços conjuntos com o MAPA, o Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Minas Gerais (SEBRAE MG), IMA, o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR). Desempenha, assim, um papel em relação à garantia de qualidade, a rastreabilidade e salvaguarda deste bem (APROCAN, 2015).

A I.P.R.Q.C traz consequências diversas sobre a vida dos produtores locais, servindo de suporte para o desenvolvimento do território baseado na produção do queijo. Esse suporte acontece por três vias principais: em termos mercadológicos, na esfera territorial e no âmbito da proteção legal do produto em questão.

Como aponta Jeziorny (2009), na esfera mercadológica a expectativa é que a IP promova o aumento do valor agregado do produto, diminuindo a ação da concorrência, em especial aqueles que possuem um produto de menor qualidade e preço. A IP é capaz de promover também um aumento da demanda pelo produto, ou seja, é mantido uma estabilidade do mercado e evita-se a competição por preços.

O autor coloca que no desenvolvimento territorial, a I.P.R.Q.C valoriza o principal ativo rural dos agentes, a terra. Além disto, a I.P.R.Q.C incentiva os atores locais a preservar o ambiente natural da Serra da Canastra, o que acaba se tornando um atrativo a mais para o desenvolvimento do turismo baseado na produção de queijo minas da região da Canastra e nas belezas naturais da localidade.

Outro ponto a ser destacado é que a I.P.R.Q.C é um instrumento de proteção legal para o queijo produzido naqueles municípios. Sendo esta indicação uma barreira para que produtores de outras localidades utilizem a denominação Canastra em seus produtos. A fim de caracterizarmos ainda mais o processo de produção do queijo na região da Canastra, a próxima seção descreve a cadeia produtiva do queijo no território.

2.2.1 Cadeia Produtiva Região do Queijo da Canastra

A cadeia de produção do Queijo Minas Artesanal da Região da Canastra, envolve:

a) Insumos de produção: onde as empresas ofertam insumos para a produção do leite e para a fabricação dos queijos, como:

- Medicamentos veterinários, sal mineral, energia elétrica, equipamentos de ordenha e refrigeração, máquinas agrícolas, etc.;
- Embalagens, refrigeração, maquinário para as queijarias, fermentos lácteos, energia elétrica e energia térmica, veículos para coleta, transporte e armazenamento, insumos em geral, dentre outros.

b) Unidades de produção primária:

- Estima-se que sejam cerca quatro mil produtores de queijo na Serra da Canastra, onde cerca de 52 fazem parte da Aprocan, portanto, podem utilizar o selo de Indicação Geográfica da Região do Queijo Canastra, concedida pelo INPI;
- Os produtores possuem autonomia na comercialização de seus produtos, dessa forma, alguns deles constroem relações diretas com a unidade de comercialização final do produto.

c) Unidade de comercialização intermediária:

- A APROCAN, atua junto aos produtores e as unidades de comercialização, promovendo o comércio do queijo da região. Também realizam a compra coletiva de insumos e contratação de serviços de assistência técnica e outros.

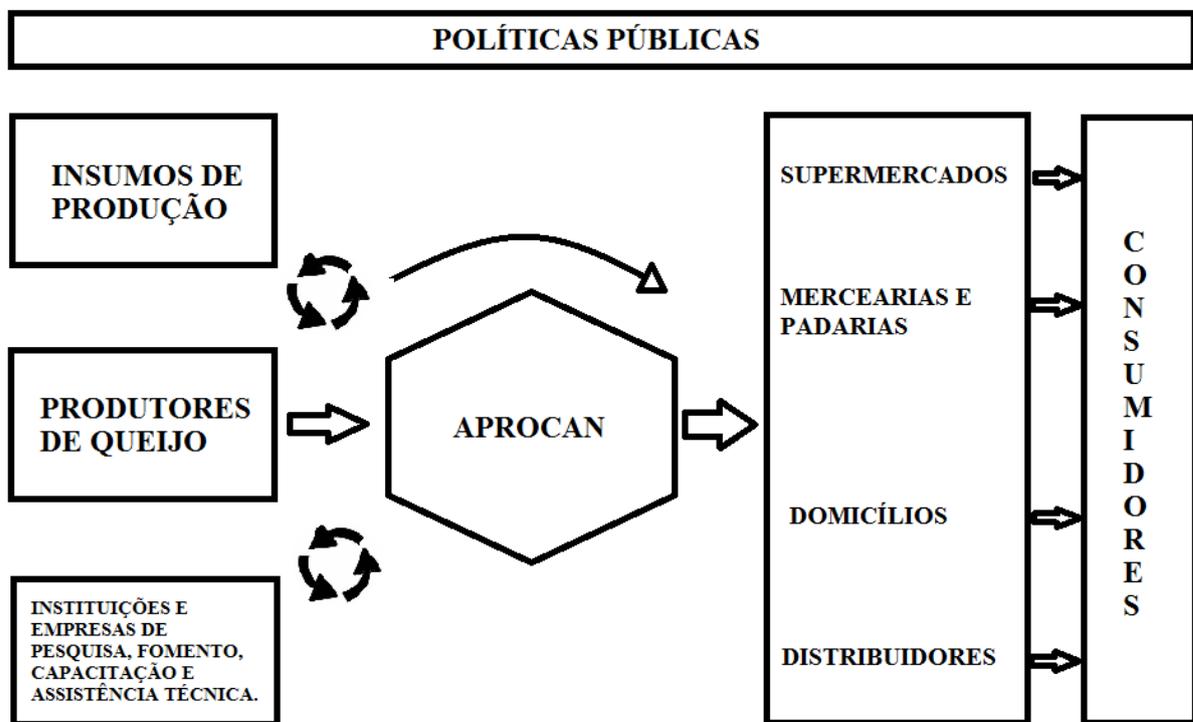
d) Instituições e empresas de pesquisa, fomento, capacitação e assistência técnica:

- EMBRAPA (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária), EMATER, EPAMIG, SEBRAE, IMA, MDA, MAPA, BNDES (Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social), Banco do Brasil, instituições financeiras, Conselhos Estaduais de Política Leiteira, Conselhos Municipais de Desenvolvimento Rural Sustentável, Câmaras setoriais, Sindicatos, entre outras.

e) Unidades de comercialização final:

- Supermercados, armazéns, padarias, lanchonetes, bares e restaurantes.

Figura 8: Cadeia Produtiva Região do Queijo Canastra



Fonte: Elaboração Própria (2016).

Considerações Finais

Neste capítulo foi exposto o histórico do queijo minas artesanal. Os queijos produzidos em Minas Gerais são datados desde o período colonial, eles são uma herança dos colonizadores portugueses, sendo o modo de fazer baseado nos produzidos na região de Açores em Portugal. Como os registros históricos apontam, desde o período de colonização brasileiro existia a produção e o comércio dos queijos produzidos na região da canastra.

A valorização do modo de fazer o queijo artesanal de Minas, fez com que o mesmo fosse considerado um Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro em 2008, reconhecido pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). O patrimônio imaterial é constantemente recriado pelas sociedades e grupos em decorrência de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, sendo transmitido de geração em geração, gerando um sentimento de identidade e continuidade.

Em 2002, a Lei Estadual de número 14185, regulamentou o queijo minas artesanal, sendo o IMA o órgão responsável pela fiscalização sobre a produção de queijos. Através desta legislação qualquer um que estivesse disposto a produzir e comercializar o queijo minas artesanal estaria sujeito a fiscalização por parte do IMA, e deveria efetuar o registro da sua queijaria, que implicava no cumprimento de uma normativa técnica de produção e de estruturação das queijarias. Para comercializar seus queijos de forma legal em todo o país é necessário que os produtores estejam cadastrados também aos SISBI – POA, fato que gera novas exigências aos produtores, o que onera bastante a produção de queijo e acaba excluindo os pequenos produtores desta certificação. Na região do queijo canastra, ainda são poucos os produtores que estão regulamentados a comercializarem seus queijos no território nacional.

Entretanto, um fato que deve ser ressaltado nesse processo, é que mesmo gerando enormes divergências entre os pequenos produtores, as legislações que vigoram na produção de queijo serviram para uma maior padronização da qualidade do produto, além de melhorar as condições físico sanitárias das queijarias, garantindo assim a qualidade dos queijos artesanais.

E assim sendo, procuramos demonstrar que a Região da Canastra, vem buscando a consolidação de seu produto através do cooperativismo. No ano de 2005 um grupo de produtores de queijo da região criou a Associação de Produtores do Queijo Canastra que tem procurado institucionalizar e setorizar a atividade produtiva em questão. A Indicação Geográfica da Região do Queijo Canastra, obtida em 2012 vem de encontro a necessidade

deste produtores de valorizar a singularidade do queijo produzido no local, bem como busca enaltecer as características típicas do território da Serra da Canastra.

O associativismo presente na região busca valorizar a imagem da Serra da Canastra e do queijo produzido na região que possui o selo de IG. O envolvimento da APROCAN na cadeia produtiva é cada vez maior, o que comprova que os produtores estão cientes de que podem obter vantagens se organizando conjuntamente. A preocupação com a imagem da Serra da Canastra e uma demanda por se integrar ao turismo da região são questões que começaram a se desenvolver a partir da associação. Diante desse fatos, pode-se perceber que o associativismo tem mudado as visões dos produtores locais, promovendo uma melhora na imagem e caracterização da região, consolidando assim uma maior interação territorial rural na região da Canastra.

Capítulo III

Arranjo produtivo territorial rural: a experiência da Região do Queijo da Canastra

O objetivo deste capítulo é apresentar a constituição das estruturas do arranjo produtivo territorial rural na Região do Queijo da Canastra. Na primeira seção buscamos apontar como e em que contexto surgiu a ideia de criação e a busca pela certificação de origem por parte da APROCAN. Destacamos quais atores se envolveram no processo de criar uma associação representativa dos produtores da região, bem como, de buscar a certificação de origem do queijo e como viabilizaram essas questões. Apresentamos como é constituída a diretoria da APROCAN e como ela funciona. Na segunda seção, buscamos entrar nas particularidades do associativismo da produção de queijo na Canastra, que proporciona a construção da Região do Queijo da Canastra. Descrevendo como funciona o território, as atividades que são desenvolvidas pela APROCAN, como ocorre a comercialização dos queijos produzidos, qual o valor (preço) do queijo e como ele é formado e, também, sua evolução com a certificação. Damos ênfase a questão da pluriatividade e do turismo rural na região da Canastra, apontando que nos espaços rurais, muitas atividades anteriormente caracterizados como urbanos, hoje, despontam como importante fonte de renda para as famílias de agricultores. Por fim, na terceira seção analisamos se em um território com aproximadamente 800 produtores de queijo onde somente cerca de cinquenta são associados podemos falar de governança territorial e capital social.

3.1. APROCAN: do seu surgimento a busca pela certificação

Conforme já destacamos, o Brasil a partir dos anos 90 do século passado atravessou um período de políticas liberalizantes onde o setor de laticínios passou a conviver com: uma maior abertura para mercado internacional, fim dos preços tabelados pelo Estado, uma maior concorrência em toda a cadeia produtiva do setor leiteiro. Essa nova realidade acabou incentivando uma organização e regulação privada dos produtores de queijo da Serra da Canastra, com alguns pioneirismos.

Para enfrentar essa nova situação surgiu uma nova estrutura de governança que promove a concertação social com vistas a aumentar os espaços de intervenção tendo maior capacidade de dialogar com órgãos do governo, exemplo disso é o caso da APROCAN. Esse modelo de governança é resultado de uma nova etapa do associativismo no Brasil, ao passo que os produtores se articulam em função de um produto em que se especializaram e da região em que vivem. Esse novo caráter das organizações representativas, especializadas em um produto guia, diminuem boa parte do protagonismo da representação de interesse rural que anteriormente era realizado por organizações sindicais de caráter unitário (ORTEGA, 2008).

A APROCAN é uma associação civil, sem fins lucrativos, com duração indeterminada; tem caráter beneficente, educacional, de assistência social, de apoio ao desenvolvimento dos agricultores e da região. Foi fundada por produtores de queijo da região da Canastra em 17 de novembro de 2005. O que motivou a criação da associação foi a necessidade de ter uma instituição que representasse os produtores e fizesse a interlocução entre os mesmos e os órgãos governamentais¹². Entre os membros fundadores da associação estão:

- João Carlos Leite (atual presidente); Luciano Carvalho Machado (primeiro presidente e membro atual); Ronaldo Faria Martins; Neuze Soares Ferreira; Reinaldo da Costa Faria; Cleone Faria de Souza; João Leite Bernardes; José Baltazar da Silva; Antônio Teixeira de Souza; Honero Geraldo Pereira; Gilson de Assis Sales; Bruno Oliveira Faria.

Em uma entrevista concedida pelo diretor executivo da APROCAN Paulo Henrique Matos de Almeida, para o site Portal do Queijo (2016)¹³ ele coloca sobre a importância da

¹² Informação coletada em entrevista com Paulo Henrique de Matos Almeida, produtor de queijo canastra e Gerente Executivo da APROCAN.

¹³ Disponível em: <http://portaldoqueijo.com.br/personalidades-do-queijo/2017/06/20/personalidade-paulo-henrique-de-almeida/>, acessado em 26 de setembro de 2017.

associação “é fundamental, uma vez que ela realiza a defesa dos seus interesses junto a órgãos governamentais, além de parcerias com entidades apoiadoras e desenvolve trabalho de apoio e inserção a comercialização do queijo, além da assistência técnica para os produtores.”

Desde a sua fundação, a APROCAN tem assumido a responsabilidade de desenvolver a cultura do associativismo entre os produtores da região. Outro objetivo da associação é se responsabilizar pela articulação de ações estratégicas de comercialização da produção (destaca-se a participação em feiras), por meio de um marketing que consolidou a construção de uma marca: Queijo da Canastra, hoje denominada Região do Queijo da Canastra. Para além da estratégia comercial e de marketing, que passou a ser feita de forma direta pelos produtores associados, devemos destacar o importante papel que a associação desempenha no assessoramento técnico dos seus associados.

A diferenciação da produção pela origem possibilita um diferencial de preços para os produtores do território, de forma mais evidente, para os associados beneficiados pelo uso do selo de qualidade Região do Queijo da Canastra. Sendo assim, essa estratégia vem possibilitando, através da referência ao território, a construção de vantagens competitivas.

Dentre as finalidades da associação estabelecidas em APROCAN (2016) no Estatuto Social da instituição estão as de caráter representativo, ou seja, que dizem respeito a APROCAN como instituição representante dos produtores de queijo associados da Região do Queijo Canastra. Bem como, finalidades relativas às questões técnicas e mercadológicas da produção do queijo na região. Sua atuação visa melhorias quanto as práticas de produção, melhores condições de compra de insumos e comercialização do queijo. Por fim, há os tópicos que regem sobre a atuação da APROCAN no que diz respeito a preservação do meio ambiente e as condições morfológicas típicas da Canastra, conjuntamente, questões que abordam o incentivo e a consolidação do turismo rural na região.

Tabela 8: Finalidades da APROCAN

Representação	Técnicas/ Mercadológicas	Turismo/ Meio Ambiente
Congregar produtores de Queijo Canastra, cooperativas e associações de produtores;	Fomentar a geração e difusão de tecnologias aplicáveis à produção de Queijo Canastra;	Desenvolver ações que promovam a organização e preservação da região da Serra da Canastra, tanto no que tange aos recursos naturais, quanto humanos, etc.;
Representar os associados junto aos governos (municipais, estadual e federal), instituições públicas e privadas, e ou organizações não governamentais, no sentido de defender, buscar soluções de interesses comuns e atender necessidades prioritárias;	Desenvolver ações para incrementar a inserção da produção regional no mercado;	Estimular e promover o potencial turístico da região, bem como o aprimoramento sócio-cultural dos associados, seus familiares e das comunidades;
Atuar junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), bem como perante secretarias, municipais e estaduais, e Ministério da Agricultura, para o reconhecimento e/ou certificação do Queijo Canastra, etc.;	Criar mecanismos visando à prestação de serviços e à aquisição de insumos e equipamentos;	Executar atividades e ações para a preservação e a defesa do meio ambiente;
Instituir, promover, gerir, divulgar e proteger os bens imateriais, intelectuais e industriais relacionados ao Queijo Canastra, quando reconhecidos, concedidos ou deferidos, etc.;	Estimular a melhoria técnica e profissional dos associados;	Promover ações, atividades e projetos de caráter cultural, esportivo e social, inclusive no âmbito de leis de incentivo fiscal;
Conciliar os interesses dos diversos setores de atividades de pecuária leiteira e processamento do leite;	Ser responsável pela defesa dos produtos, informando os consumidores a sua qualidade;	
Constituir comissões permanentes ou transitórias para executar determinadas tarefas ou atividades;	Promover compra e venda em comum de produtos e insumos para atendimento de necessidades dos seus associados;	
	Reunir recursos materiais, humanos e assistenciais através da união de esforços, colocando-os à disposição dos associados;	
	Contratar equipe técnica ou consultores para prestar assistência aos associados e à Associação.	

Fonte: APROCAN (2016), Estatuto Social/ Elaboração Própria.

Podem se associar a APROCAN pessoas físicas ou jurídicas, a partir do momento que são produtores, cooperativas ou associações de produtores de queijo Canastra. É possível também que pessoas físicas ou jurídicas, com caráter público ou privado, ocupem o quadro social da associação, desde que, tenham o interesse em preservar e contribuir com os produtores de queijo e com o desenvolvimento da região. Os associados da APROCAN são divididos em quatro categorias¹⁴:

a. Fundadores: são as pessoas físicas ou jurídicas que subscreveram a Ata de Constituição da Associação;

b. Efetivos: são as pessoas, físicas ou jurídicas, produtoras de Queijo Canastra que forem admitidas como associadas pela APROCAN;

c. Beneméritos: são as pessoas físicas ou jurídicas que tenham prestado serviços relevantes à Associação ou que se distingam pela persecução de objetivos idênticos aos da Associação; e

d. Parceiros: são as pessoas, físicas ou jurídicas, não produtoras de Queijo Canastra, que forem admitidas como associadas pela entidade, podendo participar das reuniões e das assembleias.

A sede da APROCAN era, inicialmente, localizada no Sítio Três Reis, propriedade pertencente a zona rural do município de Medeiros em Minas Gerais. Posteriormente, já no ano de 2016 teve sua sede, oficialmente deslocada para a cidade de São Roque de Minas, mais precisamente para a Avenida Padre Murilo de Almeida Conceição, nº 215, Centro.

Conforme APROCAN (2016) no Estatuto Social da instituição, a APROCAN é administrada pelos seguintes órgãos:

- a. Assembleia Geral;
- b. Diretoria;
- c. Gerência Executiva;
- d. Conselho Fiscal; e
- e. Conselho de Regulador.

A Assembleia Geral é o órgão que possui caráter soberano dentro da entidade. É constituída por todos os associados que estiverem de acordo com seus direitos estatutários, devendo estar em situação regular com a instituição. A Assembleia Geral é quem elege a diretoria, indica os membros do Conselho Fiscal e do Conselho Regulador, ratifica as decisões da diretoria, decide sobre a expulsão de associados, entre outras funções que lhe são impostas.

¹⁴ Informação disponível em APROCAN (2016) Estatuto Social

De acordo com APROCAN (2016), em seu Estatuto Social, a diretoria compete um caráter executivo dentro da associação. Ela composta por cinco membros, os quais também exercerão a administração. Os cargos de diretoria são: Presidente; Vice-Presidente; Secretário; Tesoureiro; e Diretor Técnico. Os membros da Diretoria serão eleitos dentre os associados pela Assembleia Geral para um mandato de três anos

A Gerência executiva é exercida por uma pessoa contrata pela APROCAN. Sendo assim, diferente dos que compõe a diretoria o Diretor Executivo é remunerado por seu trabalho dentro da instituição. Cabe ao diretor executivo, portanto, executar as deliberações vindas da Assembleia Geral e da Diretoria. O Diretor Executivo também deve representar a APROCAN, juntamente com o Presidente, em feiras, eventos, perante a estabelecimentos bancários.

Por fim, o Conselho Fiscal é composto por membros efetivos da APROCAN, sendo eleito pela Assembleia Geral para um mandato de três anos. Faz parte das suas obrigações fiscalizar a saúde financeira e patrimonial da Associação, emitir parecer e aprovar a prestação de contas da Diretoria, além de participarem das reuniões sempre que forem convocados. Já o Conselho Regulador é constituído por seis membros eleitos pela Assembleia Geral, também para um mandato de três anos. Podem ser convidados para integrar o Conselho Regulador sem direito a voto: representante indicado pelo MAPA, pelo IMA, pelo INPI; representante do poder público de qualquer esfera; representante de entidades de defesa do consumidor; representante de entidades do setor atacadista, distribuição ou consumidor; representante de outras instituições correlatas aos objetivos da associação. A principal função do Conselho Regulador é promover, instituir, gerir e proteger a IG, IP, DO, marca coletiva e marca de certificação, e outras certificações ou reconhecimentos que venham a ser criados.

A ideia de criação da APROCAN surgiu no momento em que os produtores, a partir do trabalho desenvolvido em parceria com o INAO (*Institut National de l'Origine et de la Qualité*) e a Organização Não Governamental (ONG) *Fertile* (órgãos franceses) juntamente com a ONG brasileira AgriFert (Associação para Gestão de Projetos de Fortalecimento das Economias Rurais e Desenvolvimento Territorial), perceberam que necessitavam de uma entidade representativa regional. O objetivo inicial era realizar a representação dos mesmos junto ao governo estadual e federal. Neste período a lei mineira já tinha sido aprovada, mas ainda existia o gargalo em relação a lei nacional (para venda de queijos para outros estados). Da mesma forma, ainda não existia a efetiva disseminação das Boas Práticas de Fabricação, o que impactava diretamente na qualidade do produto.

A criação da APROCAN e posteriormente a busca pela certificação de origem é em grande parte resultado de um programa de cooperação técnica França-Brasil¹⁵. Esse programa foi desenvolvido pelo governo de Minas Gerais e contou com a participação da ONG francesa *Fertile*. A organização francesa é uma espécie de agência de alocação de competências para o desenvolvimento profissional de agricultores em todo o mundo. O objetivo do intercâmbio de técnicos e produtores era a melhoria do queijo artesanal produzido em Minas Gerais. Os órgãos envolvidos nesse programa foram: IMA, EMATER, *Fertile*, AgriFert, INAO, MAPA, MDA.

Os recursos financeiros capitados para a criação da APROCAN foram oriundos das contribuições dos próprios produtores fundadores da associação e da parceria que a associação ainda mantém com o SICOOB (Sistema de Cooperativas de Crédito do Brasil) Saromcredi (Cooperativa de Crédito de Livre Admissão de São Roque de Minas Ltda).

A Saromcredi é uma cooperativa de crédito do Sicoob localizada no município de São Roque de Minas que pertence a Região do Queijo Canastra. Esta instituição desde o início dos anos 2000 possui uma parceria com a APROCAN sendo responsável por viabilizar a maioria dos projetos desenvolvidos pela associação. É inclusive com o apoio da Saromcredi que são mantidos os funcionários da instituição.

A criação da Saromcredi, no início dos anos 90, é um exemplo de articulação dos agentes locais na região da Canastra. A cooperativa nasceu da vontade da pequena comunidade de São Roque de Minas de mudar uma história de decadência em relação a disponibilidade de crédito para o desenvolvimento da região. Essa situação era decorrente do fechamento de agentes financeiros na cidade, sendo a Minas Caixa em 1991 a última instituição financeira da localidade.

Os agentes locais ouviram dos bancos na época, que a cidade não era uma boa praça bancária. Como os próprios moradores locais colocam, o município estava mergulhado em um mar de dificuldades, em grande parte por razão da ausência de infraestrutura adequada (acesso rodoviário, meios de locomoção, tecnologia, etc.). Diante desses fatos, a comunidade local se propôs a reagir e ao invés de mudar de cidade, resolveu mudar a cidade.

A partir daí, um grupo formado por vinte e dois produtores rurais da região, com o apoio da Prefeitura Municipal e de comerciantes locais, se articularam para buscar a criação da cooperativa de crédito. Os produtores buscaram parceria e conhecimento em diversas

¹⁵ Disponível em:

http://revistagloborural.globo.com/EditoraGlobo/componentes/article/edg_article_print/0,3916,304497-1641-3,00.html, acessado em 28 de setembro de 2017.

regiões para que em 28 de outubro de 1991 pudessem finalmente fundar uma cooperativa de crédito na cidade de São Roque de Minas. Os fundadores locais se orgulham de dizer que a mesma abriu as suas portas nessa data e nunca mais parou de atender os moradores locais.

Diante disso, com o apoio da Soromcredi e das demais instituições envolvidas na melhoria da qualidade queijo artesanal, a APROCAN começa a desenvolver os estudos necessários para protocolar junto ao INPI o processo da busca pela IG. No ano de 2006, foram realizados estudos técnicos que deram origem ao relatório elaborado pela APROCAN denominado Caracterização do Queijo Minas Artesanal da Serra da Canastra (2006), a partir das:

- 1) As análises de laboratório realizadas pela EPAMIG em queijos coletados de produtores da região da Canastra;
- 2) Os processos de fabricação acompanhados pelo veterinário da AgriFert, que também coletou as amostras e informações sobre o sistema de produção;
- 3) Informações coletadas pela EMATER e divulgadas através do documento Caracterização da Microrregião da Canastra como Produtora do Queijo Minas Artesanal;
- 4) As informações colhidas junto aos produtores, técnicos e apreciadores do Queijo Canastra, durante a Oficina de Caracterização ocorrida em 23 de outubro de 2006;
- 5) As informações e metodologias repassadas pelos especialistas franceses do *Institut de Lélvage* e do INAO (APROCAN, 2006).

O objetivo deste documento era aprimorar o trabalho de caracterização do Queijo Canastra envolvendo na discussão o conjunto dos municípios que fazem parte da zona delimitada preparando parte da documentação necessária para Certificação de Origem, junto ao INPI.

Outro passo importante no processo de busca pela certificação de origem foi o fato de no ano de 2008, o modo de fazer queijo artesanal de Minas Gerais ser considerado Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro pelo IPHAM, órgão do Ministério da Cultura. O reconhecimento do modos de fazer e da tradição do QMA se apresenta não apenas como um instrumento inovador de política cultural, mas também busca reconhecer o desenvolvimento local e regional, valorizando e diversificando o potencial do patrimônio reconhecido. O registro no IPHAM foi certamente o primeiro fruto dos agentes locais da Canastra, juntamente com seus

parceiros, em relação aos esforços que foram feitos para caracterizar e valorizar o queijo da Canastra. A Constituição Federal, em seu artigo 216 aponta a noção de patrimônio cultural, entendendo-o como:

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; 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. (Constituição da República Federativa do Brasil, 1988, art. 216.)

Conclui-se que o instrumento formal do reconhecimento e do registro expressa a iniciativa da associação de produtores rurais, que classificam e controlam a qualidade do produto. Traduz o papel dos órgãos e instituições públicos que executam políticas de desenvolvimento produtivo do queijo (EMATER, IMA), juntamente com as organizações não governamentais de assistência ao produtor.

O programa de cooperação técnica França-Brasil, desenvolvido pelo governo de Minas Gerais com o apoio das demais instituições citadas acima, também foi capaz de promover uma viagem de intercâmbio para a França no ano de 2009. O objetivo era trocar informações com os produtores europeus no que diz respeito a cadeia produtiva do queijo de leite cru naquele país. Segundo Sertão Brás (2016) a comitiva brasileira¹⁶ visitou as regiões de Besançon, nordeste da França, local de produção do queijo Comte, e a região de Bayonne e Pau, ao sul da França, aos pés da cordilheira dos Pirineus, onde é feito o queijo Ossau-Iraty, de leite de ovelhas.

Devemos destacar que a comitiva era composta por três membros da APROCAN, Luciano Carvalho, Geraldo Ribeiro Martins (produtores) e Johne Santos Castro (veterinário). Além de Carlos Cambraia da sociedade civil Sertão Brás; Paulo Dumont Silva, Moisés Antônio (produtores) e Wallace Cristian Ribeiro Barbosa (veterinário) da associação de produtores da região do Serro; Clério Silva da SIPAG (Serviço de Inspeção de Produtos Agropecuários); Lilian Haas, da organização não governamental AgriFert; Adriana Prado Bicalho do MDA; Ceci Ribeiro dos Santos.

Segundo a Sertão Brás (2010), o objetivo principal da viagem de estudo era o intercâmbio entre as cadeias de queijos que já possuíam o selo AOC (*Appellation d'origine*

contrôlée) das regiões francesas da *Franche Comté* e País Basco e regiões brasileiras do Serro e Canastra. A AOC é utilizada na França e na Suíça e equivale à DOC (Denominação de Origem Controlada) utilizada em Portugal, ou a DO concedida pelo INPI no Brasil.

Dentre os objetivos secundários da viagem estavam os estudos dos selos de qualidades franceses AOC, IGP (*Indication Géographique Protégée*), *Label Rouge*, *Label Régional*, *Agriculture Biologique*, (etc.) para diversos tipos de produtos; Visitas às pequenas unidades de produção e verificar como elas se adequaram as legislações pertinentes; Conhecer a organização da pequena produção familiar (planejamento da produção e comercialização conjunta com associações consumidoras); Conhecer a organização e fortalecimento do turismo rural.

Como resultado da organização dos produtores de queijo na Serra da Canastra, conjuntamente com as demais instituições já citadas acima, a região obteve ainda em 2004 o reconhecimento da microrregião da Canastra como produtora de QMA. Essa identificação foi reconhecida pelo diretor geral do IMA em 17 de novembro de 2004, conforme portaria N° 694. Posteriormente, em 2012 a APROCAN obteve a indicação de procedência reconhecida pelo INPI, sendo ela a titular da marca Queijo Canastra. Desde então, cabe a APROCAN atestar a qualidade da produção de seus associados que atendam as especificações exigidas por aquela certificação.

Assim, ao analisar o caso do queijo da Canastra em Minas Gerais reconhecemos que o sucesso daquela atividade está atrelado a constituição de um arranjo produtivo territorial rural, institucionalizado, cuja entrada em mercados regionais, nacionais e internacionais é cada vez mais significativa. Esse fato é resultado da maior competitividade conferida pela certificação de origem do queijo. Portanto, essa estratégia se enquadra no aporte teórico do desenvolvimento territorial explicitada neste trabalho. Onde as instituições, os agentes locais, sua cultura e seu território são fatores importantes na busca pelo desenvolvimento socioeconômico local.

¹⁶ Disponível em: <http://www.sertaobras.org.br/blog/2010/02/13/brasil-franca-e-o-queijo-de-leite-cru/>, acessado em 26 de setembro de 2017.

3.2 Representação de interesse e construção territorial na Região do Queijo da Canastra

É possível interpretar experiência de organização representativa, por meio da associação dos produtores de queijo da Canastra, como uma nova etapa do associativismo rural no Brasil, em que ganha relevância a representação de caráter econômico em detrimento das organizações de caráter político. Assim, as organizações representativas além de defenderem os interesses dos associados oferecem assistência técnica, estratégia de marketing, comercialização e uma função de autofiscalização, com o objetivo de melhorar a qualidade do produto, isso parece ser um exemplo evidente de regulação privada (ORTEGA, 2012).

Dessa forma, podemos considerar que a fundação da APROCAN, representa a institucionalização da produção de queijo da região da Canastra, observando que Reis (2007, p.13) define instituições como “consolidações coletivas de formas de compreender, agir e organizar as interações em sociedade”. Como consequência dessa institucionalização das relações coletivas, cria-se uma estrutura de governança, colocada como o “conjunto de mecanismos que usam diferentes formas de coordenação das ações individuais e mobilizam várias estruturas sociais: o mercado, o Estado, a comunidade, as associações de interesses, as redes, as empresas e as hierarquias empresariais (REIS, 2007, p.13)”.

Cabe destacar nesse processo a importância das organizações representativas dos interesses dos produtores de queijo. Elas promoveram a construção daquela estrutura que possibilita visualizar a construção de um território, tendo como base a dimensão material, as relações sociais, a história e a identidade.

O surgimento da APROCAN começou a ser gestado ainda em 2002, quando foi realizada a primeira etapa do programa de cooperação técnica França-Brasil, com a visita de técnicos franceses as regiões da Canastra, Serro e Serra do Salitre. Dentre os temas discutidos estava um projeto de melhoria do queijo artesanal, em diversos aspectos desde a produção, legislação, comercialização. Naquele momento os produtores da Canastra já observaram a necessidade de se organizarem para discutirem e defenderem os objetivos dos produtores da região.

Foi em novembro de 2005, numa reunião dos produtores de queijo que consideravam necessário uma instituição que representasse os interesses dos mesmo que se criou a APROCAN. Posteriormente, foi criada a denominação de origem Queijo da Canastra,

registrada junto ao INPI. Atualmente, a APROCAN representa cerca de cinquenta e dois produtores de queijo, espalhados pelos sete municípios da Região do Queijo da Canastra.

A associação é financiada, a partir de um projeto de incentivo ao queijo da Canastra desenvolvido pela Saromcredi que repassa um valor mensal para a APROCAN. Outra fonte de renda da associação é a contribuição mensal de seus associados, no valor de R\$ 50,00. Além disso, há uma taxa cobrada aos novos associados para que estes possam receber um certificado de denominação de origem. Mais recentemente, vem sendo implementado a utilização de placa de caseína no queijo, para identificar o produtor, a fazenda e a origem do queijo cadastrado, os produtores compram essas placas da associação. Os recursos arrecadados, como descrito anteriormente, são fiscalizados por um Conselho Fiscal.

Dentre as ações desenvolvidas pela associação merece destaque a participação em feiras e exposições por todo o Brasil. Com apoio do SEBRAE, a APROCAN participa de feiras e eventos gastronômicos em todo o país proporcionando aos produtores visitar novas praças comerciais e inserirem seus produtos em novos mercados.

A associação promove também experiências para visitantes à região, recebendo *chef's* de cozinha, comerciantes, formadores de opinião e turistas às fazendas dos produtores associados. Com isso, além dos consumidores conhecerem toda a cadeia produtiva do queijo, os mesmos vivenciam a experiência e o modo de vida de um produtor da Canastra conhecendo sua história, sua origem, o seu modo de viver.

Com o desenvolvimento dessas atividades os produtores passaram a comercializar diretamente seus produtos, sem a necessidade dos chamados “queijeiros”, que são intermediários entre o produtor e o estabelecimento de venda. Essa comércio direto aumenta o valor pago ao produtor, além de garantir a certificação de todos os queijos. A qualidade do queijo Canastra começa alcançar o mercado internacional, sendo o primeiro queijo brasileiro a conquistar uma medalha no *Mondial du Fromage de Tours*, no ano de 2015, repetindo o feito em 2017.

Pode-se concluir que esse modelo de associação que vem se consolidando entre os produtores do queijo da Canastra confirma as questões levantadas por Moyano – Estrada (1998), de que o processo de desenvolvimento do capitalismo na agricultura contribuiu para um processo de especialização, gerando entidades representativas especializadas, denominadas Organização Por Produto, cujo objetivo é canalizar as reivindicações de grupos específicos de agricultores, no caso, dos produtores de queijo. Com isso, as antigas entidades de perfil unitário, perdem espaço para as entidade de caráter específico.

Entretanto, a característica política ou representativa dessas associações não consegue abranger todas as demandas daqueles coletivos, mesmo que elas sejam específicas. Surgem assim, dentro da própria associação, formas associativas de caráter mais econômico. Esse é o caso, por exemplo, do entreposto de comercialização de Medeiros denominado Associação dos Produtores de Queijo Canastra de Medeiros cuja finalidade é auferir ganhos econômicos da comercialização dos queijos de produtores fornecedores.

Esse processo de especialização da representação, favorece a gestão e fiscalização de toda a cadeia produtiva. Os veterinários da APROCAN visitam as fazendas, orientam e prestam apoio técnico aos produtores associados. Há também parceria com pesquisadores de universidades públicas, para que esses desenvolvam pesquisas que comprovem os benefícios e a qualidade do modo de produzir artesanal. Essas pesquisas são desenvolvidas, muitas das vezes, com o objetivo de questionar questões específicas de fiscalização estipuladas por lei. Podemos dizer que ocorre então uma concertação entre agricultura e pesquisa.

Procuramos evidenciar a opinião dos próprios produtores em relação ao impacto da certificação de origem na qualidade de seus produtos. Quando foram questionados em relação ao impacto da I.P.R.Q.C. sobre a qualidade dos produtos 67% consideraram que foi “excelente” e 33% afirmaram que foi “muito bom”. Ou seja, entre os produtores há um consenso quando ao fato da certificação de origem ter conferido maior qualidade ao queijo produzido na Canastra, seja pelas normas de Boas Práticas introduzidas pela EMATER ou pela maior orientação e capacitação oferecida pela APROCAN.

Tabela 9: Como você avalia o impacto da I.P.R.Q.C. sobre a qualidade do seu produto?

Descrição	Porcentagem
Excelente	67%
Muito Bom	33%
Bom	0%
Regular	0%
Negativo	0%

Fonte: Elaboração própria a partir de dados primários obtidos em pesquisa de campo (2017).

A filosofia implantada pela APROCAN foi a de preservar a diferenciação de seus associados, na medida em que a comercialização é feita pelo próprio produtor seja através de um entreposto, ou não. Esse fato garante preços diferenciados, a partir da diferença do produto. Sendo assim, produtores que investem em qualidade ou em um tipo de maturação diferenciado (queijos mofados, maior tempo de maturação) tem seu produto diferenciado e maior lucratividade.

Com isso, é difícil se padronizar um valor médio para o preço do queijo na região. O que fica evidente é que os produtores filiados a APROCAN que possuem um alto padrão de qualidade de seus queijos conseguem ter um valor unitário do produto maior. Dentre os produtores entrevistados, que fazem parte da associação, encontramos aqueles que vendem seu queijo por R\$ 30,00 e os que chegam a vender por R\$ 80,00 reais a peça. Entre os produtores que não são associados o valor pago por uma peça de tamanho tradicional é menor, em média R\$ 20,00. Quando o produto é vendido para atravessadores, os chamados “queijeiros”, esse valor cai ainda mais.

Registra-se ainda o elevado grau de satisfação dos produtores associados quanto ao impacto da I.P.R.Q.C. no preço do seu produto. Dentre os entrevistados, 60% consideram que a certificação de origem teve um resultado “muito bom” sobre o preço de seu produto. Enquanto que 30% consideram o impacto “excelente” e 10% considera “bom” o impacto da certificação sobre o preço.

Tabela 10: Como você avalia o impacto da I.P.R.Q.C. sobre o preço do seu produto?

Descrição	Porcentagem
Excelente	30%
Muito Bom	60%
Bom	10%
Regular	0%
Negativo	0%

Fonte: Elaboração própria a partir de dados primários obtidos em pesquisa de campo (2017).

Portanto, a I.P.R.Q.C. colocou um conjunto de produtores do queijo artesanal da Canastra em um seletivo grupo de produtores mundiais de queijo que desfrutam do privilégio de estampar em seu produto um selo que diminui o grau de incerteza do consumidor quando ao padrão de qualidade e aumenta o valor de comercialização de seu produto. Vista por outro lado, a IG pode ser considerada forma de proteção do mercado, ou seja, como uma barreira a entrada de novos concorrentes que não estejam dispostos a produzir conforme a normativa de produção estipulada pela APROCAN e pela legislação estadual e federal.

3.2.1 Pluriatividade e turismo rural

De acordo com a APROCAN o turismo na região da Canastra tem cada vez mais se associado a apreciação do sabor dos queijos produzidos localmente, além é claro dos chapadões e quedas d'água presentes da região. Dentre as principais atrações de turismo rural da região estão: o Parque Nacional da Serra da Canastra onde se localiza a nascente do Rio São Francisco e a cachoeira Casca D'Anta; Reserva Natural Cachoeira do Cerradão, consiste em uma reserva particular com uma cachoeira de 202 metros de queda; além do Queijo Canastra, onde fazendas produtoras associadas a APROCAN proporcionam ao turista uma visita da produção e o consumo de queijo no local.

Segundo, Fuller (1990), o termo pluriatividade se refere à análise das atividades realizadas, em adição à atividade agrícola strictu sensu, tais como o assalariamento em outras propriedades, o processamento de alimentos, outras atividades não agrícolas realizadas na propriedade, como o turismo rural e as atividades fora da fazenda (off-farm activities). Como coloca Graziano da Silva (2000), o espaço rural não pode mais ser encarado apenas como um lugar produtor de mercadorias agrárias e ofertador de mão de obra. Para além disso, no “novo rural” abordado pelo autor é possível se oferecer turismo, lazer, água, ar, possibilitando uma gestão de “multipropósito” do espaço rural.

Desde a Revolução Verde, o espaço rural parece ter incorporado novos elementos, o que não nos permite classificá-los como de caráter essencialmente agrícola. O rural hoje deve ser analisado como a continuação do mundo urbano. Dessa forma, a atividade de turismo rural faz parte de um novo paradigma, onde a flexibilização da produção é atrelada ao surgimento de novos perfis como a pluriatividade dos atores e a multifuncionalidade do uso da terra. Nesse sentido, os produtores de queijo da Serra da Canastra deixaram de ser apenas agricultores, para serem comerciantes, empreendedores que se preocupam em atender a demanda do setor turístico local, o que acaba desenvolvendo a região. Assim, aos poucos além de curral, sala de ordenha e queijaria podemos ver nas propriedades espaços para degustação de queijo, vivência nas fazendas, e outros.

Deve-se destacar que a própria localização da Região do Queijo da Canastra se apresenta como elemento facilitador para o surgimento de famílias pluriativas. Existe a possibilidade de trabalho não agrícola dentro do próprio território da Canastra, ou seja, nos

estabelecimentos especializados para atender a demanda turística, seja nas pousadas locais, nas agências de ecoturismo, nas lojas de queijos. Ou seja, o território da Canastra tem abandonado cada vez mais o caráter exclusivamente rural, considerando a velha dicotomia rural/urbano, onde o rural é analisado como resíduo do urbano.

Segundo o ICMBIO (2005), o advento do ecoturismo trouxe várias alternativas de desenvolvimento para a população local. Essas alternativas trazem benefícios sociais e financeiros para a região, como a geração de empregos, diversificação das atividades econômicas, além do atendimento à demanda de visitantes da região e do Parque. O desenvolvimento de produtos regionais, como o queijo canastra, também aparece como uma alternativa que já vem sendo desenvolvida na região há mais de 150 anos. Além do queijo, a fabricação de doces também ¹⁷se apresenta como uma alternativa. A exemplo do que vem ocorrendo no município de Vargem Bonita, onde uma Cooperativa de Mulheres, com o apoio da EMATER, está implantando a produção e comercialização de doces caseiros.

Figura 9: Cachoeira com Queijo



Fonte: <http://www.serradacanastra.com.br/roteiros/cachoeira-com-queijo> , 2017. Acessado em: 25 de agosto de 2017.

Portanto, o produtor de queijo da região ganha novas oportunidades de aumentar seus ganhos, com atividades relacionadas ao ecoturismo, ou turismo rural. Agrega-se novas formas de promover o desenvolvimento local e conseqüentemente novas formas do Estado apoiar esse desenvolvimento.

¹⁷ Disponível em: http://www.icmbio.gov.br/portal/images/stories/imgs-unidades-coservacao/PM_PNSC_Resumo_Executivo.PDF , Acessado em 30 de setembro de 2017.

Ademais, Graziano da Silva & Campanhola (1999) colocam que o espaço rural no Brasil não pode ser analisado como exclusivamente agrícola, existem muitas atividades de caráter urbano que geram emprego e renda para os que moram no campo, por exemplo, as relacionadas a turismo, moradia e lazer. As atividades turísticas, além de serem fontes de rendas para as famílias agrícolas, podem trazer novos investimentos em infraestrutura para a localidade.

Graziano da Silva (1999) aponta que o turismo rural pode ter o papel de vetor para o desenvolvimento local. Para isso, as decisões devem ser construídas localmente, os atores sociais locais precisam participar dos controles do desenvolvimento, e o mais importante, que as comunidades que ali moram precisam se apropriar dos benefícios proporcionados pela atividade turística.

Devemos considerar que essa resposta ao desenvolvimento depende do contexto. Consideramos evidente que o turismo rural, os produtos voltados para um “nicho de mercado”, a existência de trabalho não agrícola, dentre outros, não são possibilidades que atingem todas as famílias. Há um conjunto de fatores subjetivos que determinam essas possibilidades. Cabe destacar que é necessária iniciativa e capacidade gerencial, ou seja, além de recursos financeiros, importa a localização da propriedade, a existência de recursos naturais com potencial turístico (ORTEGA, 2008).

Figura 10: Propriedade rural prepara para receber visitas de turistas na Serra da Canastra





Fonte: <http://www.serradacanastra.com.br/roteiros/cachoeira-com-queijo-cafe>, Acessado em 30 de setembro de 2017.

Consideramos então que as atividades turísticas são de fato uma alternativa para aumentar a renda de algumas propriedades rurais no Brasil. Entretanto, cabe ressaltar, que não é um modelo replicável a qualquer localidade. Deve ser feito, primeiramente, um estudo que comprove o potencial local para a atividade turística. É necessário que as iniciativas de desenvolvimento se iniciem no local, priorizando as decisões da sociedade local e respeitando os recursos disponíveis localmente (GRAZIANO DA SILVA, 1999).

No território da Canastra, a estratégia de desenvolvimento local conjugada com o ecoturismo e o turismo gastronômico foi uma alternativa viável em função do histórico cultural da região. Trata-se portanto de uma alternativa localmente construída, que respeitou as particularidades e características da região, ou seja, a historicidade da próprio território. É possível encontrar, portanto, na Canastra cinco aspectos que envolvem a atividade turística rural, segundo Groulleau (1993): i) iniciativa local; ii) gestão local; iii) impacto local; iv) marcado por paisagens locais; v) com valorização da cultura local.

Dessa forma, a tradição de produzir queijos artesanalmente na Serra da Canastra cria outra possibilidade para o desenvolvimento local baseadas no atrativo dos queijos locais, no caráter turístico que as paisagens montanhosas com diversas cachoeiras possuem, bem como na cultura tipicamente mineira que o território apresenta. O turismo rural aparece como uma alternativa de desenvolvimento econômico do território da Canastra, que em tempos passados era considerado apenas um espaço rural, por excelência, um lugar de produção de queijos e pecuária bovina.

O turismo rural também se apresenta como forma de agregar valor aos queijos produzidos nas queijarias da região. A medida que o turista é atraído para a Serra da Canastra,

reduz-se a necessidade de levar o queijo até o consumidor. Ou seja, o turismo rural, além de proporcionar uma alternativa de renda para as famílias locais em razão da prestação de serviços aos turistas, como hospedagem e alimentação, ainda é capaz de proporcionar agregação de valor ao queijo da Canastra pela “incorporação de logística” por parte do produtor local. Dessa forma, ao invés de se levar o queijo ao consumidor, se trás o consumidor para o local onde o ele é produzido. Através disso, cria-se no território um novo mercado, o do turismo.

Até então o que é possível perceber no território da Serra da Canastra é que a adequação de propriedades rurais para receber o fluxo turístico tem se concentrado próximo as cidades que estão localizadas nas entradas no Parque Nacional da Serra da Canastra e da Reserva Particular do Chapadão. São nas propriedades localizadas nos municípios mais atrativos do ponto de vista turístico e próximo as principais vias que se desenvolvem os estabelecimentos voltados ao turismo da região. Nessas propriedades são onde mais se verifica a multifuncionalidade do uso da terra.

Mesmo assim, é inegável que os benefícios proporcionados pela atividade turística contribuem para o desenvolvimento do território. Como definiu Vázquez Barquero (1999, 2001) trata-se de uma estratégia de desenvolvimento local com base essencialmente endógena.

3.3 O espaço rural da região da Canastra: uma realidade em transformação

O que foi estudado até aqui, faz jus a ideia trazida por Reis (2007) de que os mercados são construções sociais que envolvem disputas de grupos de interesses e onde está presente a intencionalidade dos agentes, ao contrário da mão invisível. Podemos dizer que o mercado de queijos é um exemplo claro de que grupos de interesse lutam entre si para o controle do setor no qual estão inseridos.

O sucesso relativo que os atores da Serra da Canastra vem conseguindo com a produção baseada em IG atrelada ao turismo corrobora a ideia de que na agricultura a dimensão das propriedades é menos importante do que a organização social da qual ela faz parte (Veiga, 2002). Isto leva o território a conduzir um projeto de desenvolvimento próprio onde não importa se ele está ligado a pequena ou a grande propriedade, mas, sim, ao aspecto dos atores locais serem capazes de se organizar para alcançarem os objetivos em comum.

Fica claro que os produtores da Serra da Canastra precisaram se organizar para colocar em prática uma estratégia de desenvolvimento do território local. Além do queijo artesanal

produzido ali, o turismo ecológico atrelado ao Parque Nacional da Canastra é de suma importância para que o território se desenvolva. Dessa forma, podemos considerar que o território do queijo Canastra é diferente de vários territórios brasileiros, onde as condições locais não proporcionam o desenvolvimento endógeno, e que por isso, se tornam dependentes exclusivamente de políticas públicas (ORTEGA, 2008).

Entretanto, de acordo com a pesquisa georeferenciada realizada pela parceria entre a APROCAN, o SEBRAE e a Universidade Federal de Viçosa, existem hoje no território da Canastra algo em torno de 793 produtores, desses apenas 52 são associados a APROCAN. Algumas razões podem ser apontadas como causa dessa baixa adesão à associação, e consequentemente, a baixa procura pela certificação de origem.

A primeira razão que devemos destacar para o baixo número de associados a APROCAN é a extensão territorial da Região do Queijo da Canastra. Segundo dados da EMATER (2004), os sete municípios pertencentes ao território da Canastra compreendem uma área de 7.452 km², cabe observar que o Parque Nacional da Serra da Canastra está localizado dentro dessa área. Segundo os membros da Associação, atualmente, o corpo de funcionários que a mesma possui, e até mesmo com a colaboração dos associados não conseguem visitar toda essa extensão da Canastra. Por exemplo, do município de São Roque de Minas (sede da associação) ao município de Delfinópolis tem-se uma distância de 159 km, por ser uma estrada rural, ou seja, não há asfalto, o tempo estimado de viagem é de aproximadamente quatro horas.

Por esta razão, a entrada dos novos associados a APROCAN tem ocorrido de forma voluntária. Somente após a manifestação de interesse do produtor é que os técnicos da instituição se dirigem à propriedade para começarem a acompanhar os processos técnicos de produção realizados. Se estiver tudo de acordo com as normas exigidas pela associação levam o desejo de entrada dos novos sócios à Assembleia Geral.

Além disso, após o produtor estar associado, ele deve comparecer à uma reunião mensal, que ocorre alternadamente em São Roque de Minas e Medeiros, a distância entre os municípios da região dificulta a presença do produtor nesses encontros. Dessa forma, os agentes locais colocam a extensão do território como uma barreira para a adesão dos novos sócios. Como solução para esse problema, os associados planejam criar uma base da APROCAN nos municípios mais distantes da região.

Outra razão que justifica o baixo número de associados a APROCAN é a necessidade de adequação das propriedades às exigências da legislação. Levando em conta que a maioria

dos agricultores da região são de caráter familiar, as despesas para a adequação das propriedades as exigências do IMA acabam sendo inviáveis para o produtor. O investimento necessário para a adequação de toda a cadeia produtiva ao que pede a legislação é de cerca de 25 mil reais (informação verbal coletada *in locus*), para um pequeno produtor local essa quantia pode ser inviável. Junta-se a isso o fato de mesmo o produtor se mantendo na ilegalidade ele ainda conseguir vender seu queijo (ainda que por um valor mais baixo). Isso acontece, pois, a demanda pelo queijo da Canastra é cada vez maior e a fiscalização é falha, permitindo ainda o comércio de produtos não certificados.

Um último fator a ser considerado é que a consolidação da marca, Queijo da Canastra, chega a todos que estão inseridos no espaço delimitado independentemente da sua filiação as organizações representativas. A reconhecimento da indicação de origem do queijo produzido no território gera externalidades positivas para os produtores que não estão associados a APROCAN. Com isto, mesmo os que não se filiam as entidades representativas conseguem usufruir, mesmo que de forma parcial, dos ganhos que a certificação proporciona. Principalmente no que diz respeito a expansão do mercado consumidor e a uma ganho de preço na comercialização do queijo produzido no território. Esses são os fatores que justificam o baixo número de associados a APROCAN, se considerarmos o total de produtores de queijo no território da Canastra.

Esse pequeno número de associados gera dúvidas quanto a presença de capital social e estrutura de governança no arranjo produtivo territorial rural do queijo Canastra. Segundo Ortega et. al. (2012), experiências de desenvolvimento autônomo surgem como estratégia competitiva dos agentes locais para terem condições de enfrentarem as exigências dos mercados mais globalizados. No caso do queijo, especialmente após a abertura dos mercados brasileiros no anos 90, consequência das políticas neoliberais que foram implementada na época, fato que permitiu a importação de queijos de países europeus como França, Suíça.

A experiência de desenvolvimento endógeno territorial que é consequência de ações coletivas na região da Canastra, sinaliza que, ao contrário do que muitos argumentavam, os empresários, produtores rurais, não querem enfrentar os mercados de forma livre, possuindo uma racionalidade individual, mas não atomizada. A organização em decorrência de uma marca, que referencia o território, possibilita a conquista de mercados mais amplos onde os consumidores são mais exigentes (ORTEGA, 2012).

Sendo assim, se o Estado deixa de regular e não realiza políticas públicas eficientes e exclusivas para o setor, os próprios atores sociais do setor tem a necessidade de se regular e o

fazem de forma privada. Em especial, no caso dos produtores de queijo da região da Canastra, procuram se organizar de forma associativa. Aproveitam a delimitação geográfica de sua produção, se inspirando em outros produtores de vinho, café, azeite, etc., que especialmente no continente europeu, já o fazem a bastante tempo, com o objetivo de enfrentar a crescente competitividade do mercado.

Há no Brasil exemplos de outras experiências territoriais, no sul do país, o território dos Vales dos Vinhedos, em Minas Gerais, o Café do Cerrado, que buscaram espontaneamente a constituição de arranjos produtivos baseados em produtos com delimitação territorial. Assim como na Serra da Canastra, constituíram uma estrutura de governança territorial que, através da indicação de procedência, criaram uma “marca” para melhor enfrentar as dificuldades competitivas de seus mercados.

Ao analisarmos a experiência dos Vales dos Vinhedos temos que a APROVALE (Associação Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos) foi criada em 2005, consequência de outras organizações representativas já existentes na região. No ano de 2012 já contava com 27 vinícolas associadas e 35 empreendimentos de apoio ao turismo, entre hotéis, pousadas, restaurantes, artesanatos, queijarias, ateliês de artesanato e antiguidades e outros. Foi a primeira IP concedida pelo INPI no Brasil, ainda em 2002, e no ano de 2012 obteve a certificação de DO.

Já na região do Café do Cerrado, o CACCER (Conselho das Associações dos Cafeicultores do Cerado) foi fundado em 1992, e obteve a IP registrada no INPI em 2005, também já possui denominação de origem concedida em 2013. Hoje o Caccer representa cerca de 3500 produtores localizados nos 55 municípios da região do Cerrado Mineiro. Em comparação com a região da Canastra são experiências bem mais antigas de associações representativas e de certificação de origem, por isso hoje elas conseguem representar um número maior de produtores em seu território.

Através dessa duas experiência citadas acima, e da experiência da região da Canastra, pode-se reconhecer que, se é verdade que a globalização destrói mercados locais, também cria enormes possibilidades de inserção em novos mercados. Isso demanda, qualificação, organização, inovações técnicas, e portanto, dificilmente pode ser uma conquista individual, tendo em vista que necessita de uma inserção em maior escala e o atendimento de maiores exigências quanto à qualidade (ORTEGA, 2012).

Na série de entrevistas realizadas entre 2016 e 2017 junto a população da Canastra, praticamente a totalidade dos entrevistados opinaram que a IG é positiva para o

desenvolvimento da Canastra e para a consolidação do território como localidade de turismo rural. Há também um grande consenso quanto ao papel da IG para garantir a qualidade do queijo certificado, contribuindo para reduzir a incerteza do consumidor em relação ao produto local, além de oferecer aos produtores a possibilidade de se beneficiar de rendas de monopólio, consequência da diferenciação que a marca I.P.R.Q.C. oferece.

Sendo assim, como coloca Ortega et. al. (2012, p.96), “o sucesso das experiências requer projetos coletivos, com participação e superação dos entraves políticos que dificultam a construção de um projeto coletivo”. Em relação a região da Canastra o projeto de consolidação do território a partir da indicação de procedência ainda é recente, o INPI concedeu a IP em 2012, a própria associação que visa representar os produtores locais também foi fundada a pouco tempo, o que de certa forma também justifica o baixo número de associados. O que deve ser analisado é a iniciativa dos atores locais que podem ser considerados líderes em requerer uma concertação que vise uma soma diferente de zero. Significa dizer que nem todos ganham o mesmo em participar, mas todos ganham. Os conflitos intra e interclasses não são superados, mas os conflitos mantêm-se fechados, numa atividade estratégica alinhada com o objetivo do desenvolvimento territorial/local.

Temos assim, um espaço de concertação social territorial, com o objetivo de construção de uma estratégia concorrencial, que através de um arranjo produtivo territorial estabeleceu uma estrutura de governança. Essa estrutura tem permitido estabelecer uma regulação privada de êxito que proporciona a inserção do produto em novos mercados, mais exigentes (ORTEGA, 2000, 2005, 2012). Dessa forma, ao analisarmos o caso da Região do Queijo da Canastra, podemos dizer que o sucesso da atividade está sim ligado a construção de um arranjo produtivo territorial rural, institucionalizado, cuja expansão do mercado para o produto é cada vez maior.

Considerações Finais

Neste capítulo procuramos entender como funciona o arranjo produtivo territorial rural na região da Canastra, tendo como base o funcionamento de sua associação representativa. A APROCAN é a instituição que representa os produtores de queijo da Canastra tendo ela uma estrutura horizontal, ou seja, que privilegia as ideias do coletivo em detrimento da diretoria ou de diretores. Sendo fundada em 2005, pode-se ser considerada uma instituição recente de representação naquele território. Sua fundação é consequência de uma missão técnica que foi

realizada entre França e Brasil, dessa forma, podemos considerar que ela é fruto de um projeto que envolveu agentes públicos e privados, nacionais e internacionais, e acabou contribuindo para a institucionalização dos produtores locais.

A busca pela certificação de origem do queijo na região se iniciou ainda em 2006 sendo consolidada apenas em 2012. A IG que o queijo da Canastra possui pode ser considerada como resultado desta institucionalização pelos quais os produtores locais passaram. Somente com a organização dos produtores de queijo em caráter associativo foi possível consolidar a estratégia de certificação geográfica referenciada ao território.

Dentre as consequências dessa estratégia expostas nesse capítulo merece destaque: a maior competitividade em mercados regionais e nacionais, a garantia de qualidade do queijo produzido na região, reconhecimento da região como produtora de queijo de qualidade no mundo todo e o maior valor de comercialização dos queijos. Nas entrevistas realizadas com os atores locais, principalmente, o que se associaram a APROCAN, fica evidente que a I.P.R.Q.C. valorizou o queijo local conquistando um reconhecimento da qualidade do produto, o que aumentou a renda dos produtores e consequentemente a condição de vida das famílias. Os produtores locais reconhecem, portanto, o papel da APROCAN e seus parceiros (destaque para o SEBRAE e a Saromcredi) no desenvolvimento do território, prova disso é que a reunião dos associados que acontecem mensalmente tem sempre presença marcante dos produtores locais.

Procuramos demonstrar também neste capítulo que o espaço rural de hoje não pode ser analisado com um lugar exclusivamente agropecuário. Para compreender a dinâmica do território da Canastra é necessário considerar o peso da atividade turística para a consolidação do território. Reforçamos então que os espaços rurais tem sofrido com os transbordamento das atividade que antes eram consideradas urbanas, o que geram fenômenos como a pluriatividade e a multifuncionalidade do uso da terra. Devemos destacar que na maioria das vezes esses efeitos estão interligados.

O turismo rural na Canastra é baseado nas características de seu território, buscando referência em um local que abriga um dos maiores parques nacionais, a nascente de um importante rio brasileiro, o São Francisco, além da produção do queijo Canastra que remonta mais de 200 anos, isso demonstra que é uma estratégia que privilegia ao mesmo tempo, a atividade turística e o território. A estratégia está de acordo com a historicidade da região, tendo se constituído através de uma iniciativa local e da paisagem que o território

proporciona. Consideramos, portanto, que o desenvolvimento local com base no turismo rural agrega aspectos de identidade territorial através da valorização da cultura local.

A APROCAN, conforme consta nas suas finalidades, também se interessa e atua junto as questões de ordenamento territorial, principalmente as que dizem respeito a preservação ambiental e turismo rural. Sendo assim, ela deixa de se caracterizar como uma associação que representa unicamente os interesses dos produtores de queijo para se preocupar com a manutenção da identidade territorial.

Em relação ao baixo número de associados a APROCAN destacamos três razões principais para isto: a extensão da Região do Queijo da Canastra; Os custos de adequação das propriedades para estarem de acordo com a legislação; e as externalidades positivas que acabam atingindo todos os produtores e, por consequência, diminui o interesse dos produtores em se associar.

Ao analisarmos o tempo de fundação e de conquista do selo de IG da APROCAN em relação as outras iniciativas de desenvolvimento territorial baseadas em indicações de origem no Brasil, destaca-se o Vale dos Vinhedos e o Café do Cerrado, podemos encontrar outra justificativa para o baixo número de associados. A organização representativa dos produtores da região foi criada em 2005 e o selo de IP foi concedido em 2012, em comparação com as outras experiências, são iniciativas mais recentes as que ocorreram na Canastra. De certa forma, o reconhecimento do certificado de origem por parte dos produtores ainda está acontecendo e os resultados positivos dessa estratégia começaram a aparecer recentemente. Mesmo a consolidação do arranjo produtivo territorial rural sendo cada vez mais evidente, é necessário que se tenha tempo para que todos os atores sociais reconheçam a importância da organização representativa e da certificação de origem nesse processo.

Mesmo diante desse baixo número de associados se consideramos o total de produtores, é possível concluir que existe, sim, na Região do Queijo Canastra uma estrutura de governança, fortemente institucionalizada, pelo qual se alcança o processo de desenvolvimento no território. A interação entre atores locais públicos (SEBRAE, EMATER, IMA) e privados (APROCAN, Saromcredi) visam uma concertação onde a soma é diferente de zero. Significa dizer que nem todos ganham o mesmo em participar, mas todos ganham. Dessa forma, podemos dizer que os conflitos intra e interclasses não são superados, mas são abordados internamente, sempre visando o desenvolvimento do território da Canastra.

Conclusões

Constatamos, nesta obra, que a Região da Canastra é um dos poucos lugares do mundo focadas em produzir queijos de forma artesanal, ou seja, sem passar por processos de pasteurização, o que proporciona características especiais ao sabor da iguaria. Essa prática é realizada na Serra da Canastra durante todo o ano e conta com as características morfológicas da região para produzirem um produto único. Suas características são: consistência de semidura a macia, uma textura compacta, cor branca amarelada, apresenta uma crosta firme, amarelada e sem trincas, seu sabor é definido ligeiramente ácido, não picante.

Conforme procuramos destacar neste trabalho desde o início da década de noventa do século XX, a agropecuária brasileira passou a conviver com o processo de desregulamentação. De forma específica, o setor de laticínios também conviveu com a maior abertura para o mercado internacional, o fim dos preços tabelados pelo Estado e a estabilidade econômica alcançada pelo país após o Plano Real em 1994. Esse novo cenário contribuiu para a maior concorrência, desde o produtor até consumidor, na cadeia do setor leiteiro no país.

Sendo assim, um grupo de produtores de queijo da região da Canastra, no sudoeste de Minas Gerais, procurou esteio em uma estratégia de competição que fugisse da guerra de preços. Para isso, organizaram-se em torno de uma IG como certificação que possibilitasse a atribuição de características singulares aos queijos produzidos ali. Através disso, ou seja, do surgimento de um conjunto territorialmente composto de elementos distintos para a produção do queijo tem sido possível para esse grupo de produtores agregar mais valor ao queijo que produzem.

As características do território que atribuem distinções aos produtos localmente produzidos é a singularidade que uma indicação geográfica requer. Consideramos que essas características não são decorrentes apenas dos recursos naturais que o espaço físico fornece, está associado também ao estoque de conhecimento que se formou naquele território. Sendo assim, a singularidade que se encontra como fundamento para uma IG é efeito de uma combinação de fatores que inclui tanto dos recursos naturais do território quanto o saber fazer local. Ou seja, ela é fruto da interação do homem com os recursos físicos.

Nesse sentido, o território é um elemento central de uma indicação geográfica. É entendido como uma construção, que pressupõe um projeto local concertado socialmente e gerador de desenvolvimento. Consideramos que a perspectiva territorial engloba dimensões

econômicas, sociais, políticas e ambientais. Sendo, portanto, uma porção do espaço socialmente construído que não pode ser considerado, apenas, fornecedor de recursos naturais, fonte de matéria prima.

A Associação dos Produtores de Queijo da Canastra (APROCAN), obteve, em 2012, o reconhecimento da indicação de procedência do produto e emitiu a certificação de origem da Região do Queijo da Canastra. Desde então, cabe a associação atestar a qualidade da produção de seus filiados que devem atender as especificações exigidas pelo IMA. A APROCAN em parceria com o SEBRAE passou a desenvolver ações de marketing que valorizam o queijo e o território da Canastra.

Portanto, a Região da Canastra foi reconhecida como região produtora de QMA a partir da portaria do governo de Minas Gerais de novembro de 2004. Posteriormente, no ano de 2008, o modo de fazer o queijo artesanal de Minas foi considerado Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro, em seguida o Queijo da Canastra teve sua indicação geográfica de procedência reconhecida pelo INPI, no ano de 2012.

A estratégia de organização da representação de interesses dos produtores do Queijo da Canastra foi essencial para se viabilizar a construção de uma estrutura de governança que tem proporcionado o advento de uma regulação privada, cujo objetivo é a inserção nos mercados nacionais e internacionais mais exigentes. Como destaca Ortega (2008), essa experiência pode ser encarada como uma nova etapa de associativismo no Brasil, onde os produtores se articulam a partir de um produto com caráter singular, alcançando essas entidade representativas o protagonismo no que diz respeito a representação de interesses rurais.

Assim, ao longo do desenvolvimento desse trabalho concluímos que o sucesso da atividade queijeira na região da Canastra está ligado a constituição de um arranjo produtivo territorial rural, institucionalizado, onde a presença nos mercados regionais e nacionais é cada vez maior. Isso justifica a investigação e a produção de novos conhecimentos sobre o tema.

A certificação de origem do queijo da Canastra favoreceu a maior competitividade do produto nos mercados nacionais mais exigentes, entretanto, devemos reconhecer que essa situação tem levado a uma diferenciação entre os produtores. Devemos considerar que nem todos conseguem ou estão interessados em atender às exigências das certificações.

A maior qualidade do queijo produzido e o aumento da produtividade na Canastra são consequência de uma série de adequações em toda a cadeia produtiva do queijo. Essas adequações são exigências dos órgãos fiscalizadores IMA e SISBI-POA e vão desde uma

melhor qualidade sanitária do rebanho, até quais matérias podem ser utilizados para a construção das queijarias. Destacamos que todas essas exigências dos órgãos fiscalizadores gera um custo para os produtores, ao considerarmos que a maioria dos produtores de queijo locais são agricultores familiares alguns deles não tem a possibilidade financeira de se adequar. Outros, por sua vez, conseguem comercializar seus queijos mesmo sem certificação, o que diminui o interesse de se adequar a legislação.

Como já destacamos, a extensão do território também é um problema para a maior certificação dos produtores. Tanto a EMATER de Minas Gerais quanto o corpo técnico da APROCAN tem dificuldades de percorrer todo o território e promover a certificação de um número maior de produtores. A EMATER, atualmente, conta com apenas um técnico responsável pelo Programa Queijo Minas Artesanal para assessorar toda a região. Enquanto que a APROCAN tem optado pela associação voluntária dos produtores.

Deve ser ressaltado também que o espaço rural da Canastra não deve ser entendido unicamente como agropecuário. A atividade turística tem um importante papel na dinâmica territorial da Canastra. O turismo rural na Canastra é baseado nas características de seu território, buscando referência em um local que abriga um dos maiores parques nacionais, a nascente de um importante rio brasileiro, o São Francisco, além da produção do queijo Canastra que remonta mais de 200 anos. Isso demonstra que é uma estratégia que privilegia ao mesmo tempo a atividade turística e o território.

Ao analisar a Região do Queijo da Canastra, reconhecemos que o arranjo produtivo territorial rural bastante institucionalizado que existe no território é o que conduz ao sucesso dessa experiência, em grande medida, pela maior competitividade que a certificação de origem do queijo confere ao produto. Dessa forma, concluímos que a institucionalização daquela estrutura de governança, exercida pela APROCAN, contribuiu para o sucesso do queijo da Canastra, sendo o território reconhecido pela qualidade desse produto.

Essa capacidade organizativa dos queijeiros em torno da associação de produtores de queijo, propiciada pela participação e cooperação entre produtores e demais atores institucionais presentes naquela localidade criou condições para a obtenção da IP. O certificado de origem explora a singularidade do queijo produzido na Canastra permitindo a entrada em mercados cada vez mais exigentes. Não podemos deixar de reconhecer que esse processo estabeleceu várias exigências sobre os produtores de queijo, que nem sempre conseguem se adequar ao requisitos da certificação e acabam a margem desse benefícios.

Podemos concluir de maneira sucinta:

- i) A construção de uma identidade territorial, que possibilita identificar a construção de um território, pode ser caracterizada em função dos aspectos geográficos do local, mas também, pelas características históricas, econômicas, culturais e sociais da região;
- ii) A experiência representativa, política e econômica da Região do Queijo da Canastra, articulada por uma estrutura de governança institucional, proporcionou condições para o desenvolvimento do Queijo da Canastra e colaborou para a constituição de um Território;
- iii) Ao analisarmos a consolidação de ações coletivas, não deixamos de reconhecer a importância de algumas lideranças dentro do cenário local;
- iv) O processo de dinamização da economia regional em torno de um produto guia, o queijo, conjuntamente com o potencial turístico que a região da Canastra possui proporcionou uma atmosfera favorável para o desenvolvimento territorial como um todo;
- v) A construção de uma marca “Queijo da Canastra”, referenciada em seu território, ainda que necessite de uma maior divulgação do selo de IP, permitiu o reconhecimento da qualidade do produto. Essa fato possibilita um ganho maior por parte dos produtores, mesmo os que não possuem certificação de origem, mas, se encontram do território.
- vi) Mesmo diante dessas condições, não é possível ignorar o caráter excludente do processo de certificação. Sendo assim, é necessário melhorar as condições de investimento e a conscientização dos produtores locais quanto a importância das exigências feitas para a certificação de sua produção.

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

ABROMOVAY, R. Os mercados como construções sociais. *Valor Econômico*, 24 de novembro de 2007.

ABRAMOVAY, R. Paradigmas do capitalismo agrário em questão. Campinas: EDITORA DA UNICAMP, 1998.

ANDRADE, Francisco Eduardo de. A enxada complexa: roceiros e fazendeiros em Minas Gerais na primeira metade do século XVIII. Belo Horizonte: FAFICH/UFMG, 1994. (Dissertação de Mestrado).

APROCAN. Nossas ações. Região da Canastra, 2015. Disponível em: <http://queijodacanastra.com.br/>. Acesso em: 10 dez 2015.

APROCAN. Regulamento de Uso. São Roque de Minas: APROCAN, 2016.

APROCAN. Estatuto Social. São Roque de Minas: APROCAN, 2016.

BENKO, G. Economia, espaço e globalização na aurora do século XXI. 3. ed. São Paulo, Editora Hucitec, 2002.

BOURDIEU, P. O poder simbólico. Rio de Janeiro, Bertrand-Brasil, 2007.

BRASIL. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Diário Oficial [da República Federativa do Brasil], Brasília, DF.

CASSIOLATO, J. E. & LASTRES, M. L. **O foco em arranjos produtivos e inovativos locais de micro e pequenas empresas.** In: CASSIOLATO, J. E. & LASTRES, M. L. (orgs) *Pequena Empresa: cooperação e desenvolvimento local*. Rio de Janeiro: Relume Dumara, 2003.

CENSO DEMOGRÁFICO 2010. Características da população e dos domicílios: resultados do universo. Rio de Janeiro: IBGE, 2011. Acesso em: jul. 2016.

CHAVES, Cláudia M. G. Perfeitos Negociantes. Mercadores das Minas Gerais setecentistas. São Paulo: Annablume, 1999.

DIAS, J. C. Uma longa e deliciosa viagem: o primeiro livro da história do queijo no Brasil. São Paulo, Editora Barleus Ltda., 2010.

DINIZ, A.E. Queijo Canastra: Característica como terroir, modo artesanal de produção e identificação geográfica agregam valor ao produto, 2015. Disponível em: <http://viverminas.com.br/plus/modulos/listas/?tac=noticias-ler&id=310#.WdIys1tSzIX>, acessado em 02 de outubro de 2017

EMATER- MG. Caracterização da Microrregião da Canastra como Produtora do Queijo Minas Artesanal. São Roque de Minas, 2004.

EMATER-MG. Mapa do queijo [Minas artesanal]. Belo Horizonte: [2011]. Disponível em: <http://www.emater.mg.gov.br/portal.cgi?flagweb=site_pgn_downloads_vert&grupo=135&menu=59>. Acesso em: 14 nov. 2011.

EMBRAPA. Panorama do Leite, 2015. Disponível em: <https://www.embrapa.br/documents/1355117/1528925/Panorama+do+Leite+-+outubro+2015/f97da482-483f-4451-bd26-e9f7e1d95c4b>, acessado em 20 de agosto de 2016.

FLIGSTEIN, N. O mercado enquanto política: uma abordagem político-cultural às instituições de mercado. In: Marques, R. e Peixoto (orgs) *A Nova Sociologia Econômica: Uma Antologia*. Oeiras-Portugal, Celta Editora, 2003.

FORO IESA SOBRE COHESIÓN DE LOS TERRITORIOS RURALES. *Del desarrollo rural al desarrollo territorial. Reflexiones a partir de la experiencia española*, Madrid: MMAMRM. Diciembre, 2009.

FULLER, A. M. (1990). From part-time farming to pluriactivity: a decade of change in rural Europe. *Journal of Rural Studies*. N. 6 (4), pp. 361-373.

FURTADO, M.M.; LOURENÇO NETO, J.P. de M. Tecnologia de queijos: manual técnico para a produção industrial de queijos. São Paulo: Dipemar, 1994.

GRANOVETTER, M. **Ação econômica e estrutura social: o problema da incrustação** In: Marques, R. e Peixoto (orgs) *A Nova Sociologia Econômica: Uma Antologia*. Oeiras Portugal, Celta Editora, 2003.

GRAZIANO DA SILVA, J. A Globalização da agricultura. In SILVEIRA & VILELA, Globalização e sustentabilidade da agricultura. Jaguariúna, São Paulo. 1998. (EMBRAPA – CNPMA. Documentos 15).

GRAZIANO DA SILVA, J. & CAMPANHOLA. Panorama do turismo no espaço rural brasileiro: nova oportunidade para o pequeno agricultor. 1999. Disponível em: <http://www.eco.unicamp.br/projetos/rurbano>. Acessado em 30 de setembro de 2016.

GRAZIANO DA SILVA, J. A nova dinâmica da agricultura brasileira. Campinas, Editora da UNICAMP, 1996.

GRAZIANO DA SILVA, J. Tecnologia e agricultura familiar. Porto Alegre. Editora da Universidade/ UFRGS, 1999.

GRAZIANO DA SILVA, J.; TAKAGI, M. *Desenvolvimento territorial e controle social*. Seminário sobre Desarrollo Regional, Santiago, Chile, 2004a.

GROLLEAU, H. Espanã y la experiencia europea. In: Seminario internacional sobre turismo rural. Faro: Escola de Economia, Gestão e Turismo/ Universidade do Algarve, 1993. P.35-7.

HAESBAERT, R. O mito da desterritorialização. Do “fim dos territórios” à multiterritorialidade. Rio de Janeiro, Editora Bertrand, 2006.

HARVEY, D. Espaços de Esperança. São Paulo, Editora Loyola, 2004.

HARVEY, D. A Produção Capitalista do Espaço. São Paulo, Editora Annablume, 2005.

HARVEY, D. O Enigma do Capital e as Crises do Capitalismo. São Paulo; Editora Boitempo, 2011.

ICMBIO. (2005) Plano de Manejo Resumo Executivo: Parque Nacional da Serra da Canastra, http://www.icmbio.gov.br/portal/images/stories/imgs-unidades-coservacao/PM_PNSC_Resumo_Executivo.PDF , Acessado em 30 de setembro de 2017

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. IBGE Cidades Censo 2010. IMA Detalhes de Produtores Queijo Minas Artesanal, 2017. http://www.ima.mg.gov.br/material-curso-cfo-cfoc/doc_details/680-produtores-queijo-minas-artesanal- Acessado em 14 de setembro de 2016.

IBGE Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Produção da Pecuária Mundial, 2014. Disponível em https://ww2.ibge.gov.br/home/estatistica/pesquisas/pesquisa_resultados.php?id_pesquisa=21, acessado em 17 de agosto de 2016.

IMA. Região do Campo das Vertentes é reconhecida como produtora de Queijo Minas Artesanal, 2009. Disponível em : <http://www.ima.mg.gov.br/acontece-no-ima/847-regiao-do-campo-das-vertentes-e-reconhecida-como-produtora-de-queijo-minas-artesanal>, Acesso: jul. 2016

IMA. Queijo Minas Artesanal, 2017. Disponível em: <http://www.ima.mg.gov.br/queijo-minas-artesanal>, acessado em 14 de setembro de 2017.

INHAN MATOS, Ligia Aparecida. O conhecimento regional do queijo minas artesanal na indicação de procedência Canastra: ensinando o padre a rezar, 2016. (Tese de Doutorado.).

IPHAN. Bens Registrados, 2016. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/606>, Acesso: ago. 2016.

JEZIORNY, D. L. Território Vale dos Vinhedos: Instituições, Indicação Geográfica e Singularidades na Vitivinicultura da Serra Gaúcha. Uberlândia: IE/UFU, 2009. (Dissertação de Mestrado).

JEZIORNY, D. L. Desenvolvimento e Territórios Rurais: Estudos Comparados de Brasil e Espanha/ Antônio Cesar Ortega, Eduardo Moyano Estrada, organizadores. - Território, Inovação e Desenvolvimento. - Campinas, SP: Editora Alínea, 2015, p. 135-150.

JEZIORNY, D. L. Desenvolvimento e Territórios Rurais: Estudos Comparados de Brasil e Espanha/ Antônio Cesar Ortega, Eduardo Moyano Estrada, organizadores. - Indicações geográficas e difusão de tecnologia no mercado de vinhos finos: um estudo comparado entre territórios no Brasil e na Espanha. - Campinas, SP: Editora Alínea, 2015, p. 231–254.

KARPIK, L. L' Économie des singularités, Gallimard, 2007.

MARQUES, R. Os trilhos da Nova sociologia econômica In: Marques, R. e Peixoto (orgs) A Nova Sociologia Econômica: Uma Antologia. Oeiras-Portugal: Celta Editora, 2003.

MARX, K. O Capital, vol. III, Nova Iorque, 1967.

MARX, K. Grundrisse, Harmondsworth, Middlesex, 1973.

MARX, K. O Capital. Crítica da Economia Política. São Paulo: Abril Cultural, 1983. (Coleção Os Economistas, vol. III, Tomo 2, p. 239).

MENESES, J. N. C.. Dossiê IPHAN 11. Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas. Serro, Serra da canastra e Serra do Salitre/Alto Paranaíba.. Brasília: IPHAN, 2014 (Dossiê Interpretativo).

MENESES, José Newton C. O Continente Rústico. Abastecimento alimentar nas Minas Gerais setecentistas. Diamantina: Maria Fumaça Editora, 2000.

MINAS GERAIS. Decreto no 42.645, de 5 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 do Executivo.

MINAS GERAIS. 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 do Executivo.

MOHAR, A. *Políticas de desarrollo y ordenamento territorial. Bogotá, Seminario de Expertos sobre Biocombustibles: oportunidades, desafíos e políticas*, 5 a 7 de março de 2008.

MOYANO – ESTRADA, E.; ORTEGA, A. C. Desenvolvimento em territórios rurais: estudos comparados de Brasil e Espanha/ Antônio Cesar Ortega, Eduardo Moyano Estrada, organizadores – Apresentação – Campinas, SP: Editora Alínea, 2015.

MOYANO ESTRADA, E. *El concepto de capital social e su utilidad para el análisis de las dinámicas del desarrollo*. Revista Economia Ensaïos. V.13, n.2; vol.14, n.1, jul.-dez., 1999.

NETTO, M. M. A geografia do queijo minas artesanal. Belo Horizonte (MG): M.M.N., 2014.

ORTEGA, A.C. Territórios Deprimidos. Os desafios das políticas de desenvolvimento rural. Campinas/Uberlândia, Alínea/Edufu, 2008.

ORTEGA, A. C. Desarrollo territorial rural y estructuras de governanza en Brasil. *Economia, Sociedad y Territorio*, v. XII, p. 149-179, 2012.

ORTEGA, A. C.; JESUS, M. C. Café e Território: A cafeicultura do cerrado mineiro. Campinas, SP: Editora Alínea, 2002.

ORTEGA, A. C. Desenvolvimento territorial rural: os arranjos induzidos por políticas públicas e sua capacidade na promoção do desenvolvimento. Campo-Território: Revista Geografia Agrária, v. 9, n. 18, 2014.

PEREZ, R. *Cadastro georreferenciado dos produtores de queijo minas artesanal da região da serra da canastra*. 2014. 54 f. SICOOB - Saromcredi; SEBRAE/MG; APROCAN, São Roque de Minas, 2014.

POLANYI, K. *A grande transformação. As origens de nossa época*. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2000.

POLANYI, K. Os Dois Significados de Econômico. In: POLANYI-LEVITT, K. (Org.). *A subsistência do homem e ensaios correlatos*. Rio de Janeiro: Contraponto Editora, 2012b. p. 63–82.

PORTAL DO QUEIJO. Personalidade: Paulo Henrique de Almeida (2017). <http://portaldoqueijo.com.br/personalidades-do-queijo/2017/06/20/personalidade-paulo-henrique-de-almeida/>, acessado em 26 de setembro de 2017.

PUTNAM, Robert D. *Comunidade e democracia: a experiência da Itália Moderna*. Rio de Janeiro, FGV Editora, 2000.

RAFFESTIN, C. *Por uma geografia do poder*. São Paulo, Editora Khedir, 2011.

REGULAMENTO DE USO

REIS, J. “A globalização como metáfora da perplexidade? Os processos geo-econômicos e o ‘simples’ funcionamento dos sistemas complexos”. In: Santos, B.S. (org.) *A Globalização e as Ciências Sociais*. São Paulo, Editora Cortez, 2002. (pags.105 – 132).

REIS, J. *Ensaio de economia impura*. Coimbra: Edições Almedina, 2007.

SAINT-HILAIRE, Auguste de (1847). *Viagens às Nascentes do Rio São Francisco*. Belo Horizonte, Ed. Itatiaia; São Paulo, Ed. Da Universidade de São Paulo, 1975.

SANTOS, M. *A natureza do espaço: Técnica e Tempo. Razão e Emoção*, São Paulo, Hucitec, 1997.

SEAB – Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento & DERAL – Departamento de Economia Rural, 2013. Curitiba, Paraná. Disponível em: http://www.agricultura.pr.gov.br/arquivos/File/deral/Prognosticos/bovinocultura_leite_14_15.pdf, acessado em 17 de agosto de 2016.

SEN, A. *Desenvolvimento como liberdade*. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

SEPÚLVEDA, S. et al. *El enfoque territorial del desarrollo rural*. San José: IICA, 2003.

SERRA DA CANASTRA. *Cachoeira e Café*, 2016. Disponível em: <http://www.serradacanastra.com.br/roteiros/cachoeira-com-queijo-cafe>. Acessado em 30 de setembro de 2017.

SERRA DA CANASTRA. *Cachoeira com Queijo*, 2016. Disponível em: <http://www.serradacanastra.com.br/roteiros/cachoeira-com-queijo>, Acessado em 30 de setembro de 2017.

SERTÃO BRÁS. Brasil, França o queijo de leite cru, 2010. Disponível em: <http://www.sertaobras.org.br/blog/2010/02/13/brasil-franca-e-o-queijo-de-leite-cru/>. Acessado em 26 de setembro de 2017.

SWEDBERG, R. A Nova Sociologia Econômica: O que já se atingiu, o que seguirá? In: Marques, R. e Peixoto (orgs) A Nova Sociologia Econômica: Uma Antologia. Oeiras-Portugal, Celta Editora, 2003.

TONIETTO, J. Afinal o que é Terroir □ EMBRAPA Uva e Vinho, 2007.

VÁZQUEZ BARQUERO, A. Desarrollo, redes e innovación: lecciones sobre desarrollo edogeno. Madrid, Ediciones Pirâmide, 1999.

VÁZQUEZ BARQUERO, A. Desenvolvimento endógeno em tempos de globalização. Porto Alegre: FEE, Editora da Universidade, 2001. (Cap. 1).

WOOLCOCK, Michael. “Social capital and economic development: toward a theoretical synthesis and policy framework”, 27, pp.151 -208 (1998).

ANEXOS

ANEXO 1 – Questionário Aplicado aos Produtores Rurais na Serra da Canastra

NOME:

PROPRIEDADE:

CIDADE:

- 1- Em qual nível você considera que está sendo feita a troca de informações entre as queijarias?
 5 As trocas de informações ocorrem constantemente
 4 As trocas de informações ocorrem regularmente
 3 As trocas de informações ocorrem apenas quando necessário
 2 As trocas de informações são raras
 1 Não realizamos a troca de informações
- 2- O que você entende por denominação de origem?
- 3- Como você avalia o impacto da I.P.R.Q.C em sua atividade, nos seguintes aspectos:
 - a) Qualidade do Produto
 - b) Mercado Consumidor
 - c) Divulgação do Produto
 - d) Preço
 - e) Custos de Produção
 - f) Fiscalização
 - g) Burocracia
- 4- Cooperar com outras queijarias? Como?
 Sim Não
- 5- Colabora com a APROCAN no fomento da I.P.R.Q.C. e na valorização do território da Canastra? Como?
 Sim Não
- 6- A I.P.R.Q.C. melhorou a situação das empresas? Se sim, cite em quais aspectos principais.
 Sim Não
- 7- Como você avalia a participação de outras instituições na consolidação do território Canastra:
 - a) Prefeitura
 - b) Bancos Públicos
 - c) Bancos Cooperados
 - d) Sistema S (SEBRAE, SENAC, SESC)
 - e) Órgãos Fiscalizadores (IMA/MAPA)
 - f) Órgão de Apoio (EMATER- MG, Instituições de Ensino)

Relação dos Produtores Entrevistados

Fazenda Baixada do Rancho – André Luís de Faria
Sítio Alto Paraíso – José de Lima e Vilza
Fazenda Capela Velha – Guilherme Henrique Silva
Fazenda São Bento – Claudiano Ribeiro de Lima
Fazenda Jacob – Vivaldo da Silva Pereira
Fazenda Estrela da Boa Vista – Wander Evangelista de Carvalho
Fazenda Medeiros – Valter Caetano Leite
Estância Capim Canastra - Guilherme Ferreira
Fazenda Marcelo – Geraldo Martins Ribeiro

ANEXO II - Relação De Documentos para Queijarias: registro/cadastro/relacionamento

RELAÇÃO DE DOCUMENTOS PARA QUEIJARIAS REGISTRO / CADASTRO / RELACIONAMENTO

ITENS	DESCRIÇÃO
	<p>01. REQUERIMENTO EM FORMULÁRIO PRÓPRIO FORNECIDO PELO IMA;</p> <p>02. CÓPIA DO REGISTRO DA PROPRIEDADE E / OU DO CONTRATO DE ARRENDAMENTO/ E OU PARCÉRIA;</p> <p>03. CÓPIA DO CNPJ E DA INSCRIÇÃO ESTADUAL PARA PESSOA JURÍDICA OU CÓPIA DO CPF E DA INSCRIÇÃO DE PRODUTOR RURAL PARA PESSOA FÍSICA;</p> <p>04. PARA QUEIJARIAS COLETIVAS: CÓPIA DO ESTATUTO DA ATA DA ELEIÇÃO E POSSE DO REPRESENTANTE LEGAL;</p> <p>05. EXAME MICROBIOLÓGICO E FÍSICO-QUÍMICO DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO; EXAME MICROBIOLÓGICO E FÍSICO-QUÍMICO DO QUEIJO, CONFORME PARÂMETROS ESTABELECIDOS PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO;</p> <p>06. CARTEIRA DE SAÚDE OU ATESTADO DE SAÚDE DOS MANIPULADORES COM EXAME NEGATIVO PARA TUBERCULOSE;</p> <p>07. MEMORIAL DESCRITIVO – CONSTRUÇÃO E ECONÔMICO-SANITÁRIO CONFORME ROTEIRO ESPECÍFICO FORNECIDO PELO IMA;</p> <p>08. CROQUI OU PANTA 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 NA ESCALA 1:50 (HUM PARA CINQUENTA).</p> <p>09. CROQUI OU PLANTA DA SITUAÇÃO; EM 1 (UMA) VIA. CONTENDO: LOCALIZAÇÃO DE TODAS AS CONSTRUÇÕES, COM PONTOS DE ÁGUA E ESGOTO NA ESCALA 1:500 (UMA PARA QUINHENTOS);</p> <p>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;</p> <p>11. CERTIFICADO DE CONCLUSÃO DO CURSO DE BOAS PRÁTICAS DE ORDENHA E DE FABRICAÇÃO PELOS MANIPULADORES;</p> <p>12. MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE ORDENHA E DE FABRICAÇÃO;</p> <p>13. DOCUMENTAÇÃO PARA REGISTRO DE RÓTULO/PRODUTO: FORMULÁRIO (ROTEIRO ESPECÍFICO FORNECIDO PELO IMA). E CROQUI DO RÓTULO (EXCETO PARA O RELACIONAMENTO DE QUEIJARIAS);</p> <p>14. DECLARAÇÃO DE ADESAO AO SISBI/POA (SOMENTE PARA O REGISTRO DE QUEIJARIAS);</p> <p>15. COMPROVANTE DE PAGAMENTO DAS TAXAS DE EXPEDIENTE (SOMENTE PARA O REGISTRO DE QUEIJARIAS).</p>

<p>DOCUMENTOS DE RESPONSABILIDADE DO IMA:</p> <p>A) LAUDO DE APROVAÇÃO PRÉVIA DA CONSTRUÇÃO;</p> <p>B) CHECK LIST DE QUEIJO MINAS ARTESANAL;</p> <p>C) FOTOS (com legendas) DAS DIVERSAS DEPENDÊNCIAS DA QUEIJARIA, EM DIFERENTES ÂNGULOS, ABRANGENDO TODOS OS EQUIPAMENTOS EXISTENTES, BEM COMO OS ASPECTOS EXTERNOS;</p> <p>D) DECLARAÇÃO, FORNECIDA PELO ESCRITÓRIO DO IMA SOB CUJA JURISDIÇÃO ENCONTRA-SE A QUEIJARIA, ATESTANDO QUE O CONTROLE SANITÁRIO DO REBANHO ESTA EM DIA COM O SIDAGRO;</p> <p>E) DECLARAÇÃO DE COMPATIBILIDADE DOS MANUAIS DE AUTOCONTROLE.</p>

<p>NOTA:</p> <p>- LEMBRAMOS QUE AS QUEIJARIAS DEVEM DESENVOLVER 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;</p> <p>- OS DOCUMENTOS ENTREGUES DEVEM ESTAR DENTRO DE SUAS VALIDADES.</p>

ANEXO III – ROTULAGEM QUEIJO MINAS ARTESANAL

ROTULAGEM

QUEIJO MINAS ARTESANAL / QUEIJARIA CADASTRADA

INFORMAÇÕES QUE DEVERÃO CONSTAR NO RÓTULO DO QUEIJO MINAS ARTESANAL – QUEIJARIA CADASTRADA

- 1) Identificação da queijaria ou entreposto: (Portaria IMA nº 1.261 de 09/11/12)
 - a) Razão social ou nome do produtor
 - b) Endereço completo do estabelecimento com a inclusão do nº de telefone e do CEP
 - c) Classificação do estabelecimento: QUEIJARIA
 - d) A expressão CADASTRO NO IMA SOB Nº QA XXXXXXXXXXXXX
 - 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 com o mesmo tamanho de letras e em caixa alta
- 10) A expressão MANTENHA RESFRIADO DE 1 A 10°C, em caixa alta. (Quando recomendado pela queijaria)

- 11) APÓS ABERTO, CONSUMIR EM ATÉ X DIAS (tempo máximo que o entreposto ou queijaria garanta 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) Tabela de Informação Nutricional. (Resoluções RDC ANVISA 359/03 e 360/03)
- 14) “ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE” (Resolução RDC ANVISA Nº 26/2015)
- 15) CONTÉM LACTOSE (Decreto - Lei 13.305/2016)

OBS.: NENHUMA LETRA OU ALGARISMO CONSTANTE NO RÓTULO DEVE ESTAR DECLARADO EM TAMANHO INFERIOR A 01 (UM) MILÍMETRO (Instrução Normativa MAPA nº 22/05)

MODELOS DE RÓTULOS – QUEIJARIA CADASTRADA

Modelo 01



Modelo 2

FRENTE



+

+

VERSO



+

APÓS ABERTO, CONSUMIR EM ATÉ x DIAS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 30g (x fatias)		
Quantidade por porção		%VDI*
Valor energético	xx kcal** (x kJ)	x
Carboidratos	xx g	x
Proteínas	xx g	x
Gorduras totais	xx g	x
Gorduras saturadas	xx g	x
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	0 g	0
Sódio	xxx mg	x

*% Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Deve ser usado apenas como guia e não substitui o aconselhamento de um nutricionista especializado.

MANTENHA RESFRIADO DE 1 A 10° C
(temperatura recomendada para consumo)

PESO DA EMBALAGEM :xg

Lista de Ingredientes: Leite cru, sal, pingo e coalho

DATA DE FABRICAÇÃO/LOTE:dd/ mm/ aaaa

VALIDADE: dd/ mm/ aaaa

CONTÉM LACTOSE
NÃO CONTÉM GLÚTEN

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE