

Construções e contradições no reconhecimento do Queijo Minas Artesanal como patrimônio cultural

Ana Paula Lessa Belone
Breno Trindade da Silva

DOI: 10.48006/978-65-87289-38-6

INTRODUÇÃO

Leite cru, coalho, pingo, sal e tempo. Esses são os únicos ingredientes necessários para a produção de um complexo produto que é o queijo de leite cru. Compreendemos esse produto final como vinculado a densas redes socioculturais, atravessadas por vínculos territoriais e ecológicos específicos, sustentado por redes de parentesco e econômicas que se estruturaram através do tempo e atravessam sujeitos e coletividades envolvidos com esse modo de fazer. Nas regiões mencionadas neste artigo, que compõem o estado de Minas Gerais, a relação com o queijo perpassa tudo isso,

direta ou indiretamente, o que nos faz entender esse sistema de conhecimento como um fato social total, como em Marcel Mauss (1974). Trata-se de milhares de pequenas e médias propriedades voltadas à produção artesanal de queijo, localizadas em zonas rurais de regiões montanhosas de difícil acesso, que compõem circuitos formais e informais de comercialização que se expandem a nível nacional.

Ao longo da segunda metade do século XX, com a estruturação de legislações para controle sanitário, inspiradas em normativas norte-americanas e voltadas para os interesses da produção industrial de alimentos, o queijo artesanal passou a sofrer um processo de marginalização, inviabilizando sua produção e comercialização, sendo que aqueles que mantiveram sua produção a fizeram na mais completa clandestinidade. As primeiras normativas¹ não faziam nenhuma distinção entre os processos artesanais e industriais, acabando por impor à pequena produção artesanal e aos agricultores familiares obrigações sanitárias idênticas àquelas das grandes indústrias de laticínios.

Ao longo dos anos de 1990, as ações fiscalizatórias tornaram-se mais agressivas, em decorrência de casos de contaminação atribuídas ao consumo de queijo de leite

1 Lei no 1.283/1950 e os decretos no 30.691/1952 e no 1.255/1962.

cru,² e pretendiam impedir a comercialização do produto. Como consequência, a produção de queijo de leite cru passou a ser cada vez mais criminalizada, recaindo sobre os produtores a suspeição da fabricação de alimentos contaminados. Multas e apreensões pelo não cumprimento da legislação sanitária acabaram por marginalizar ainda mais o sistema produtivo do queijo artesanal que, criminalizado por normativas sanitárias, viu sua estrutura se deteriorar diante do fortalecimento da indústria de laticínios.

Como estratégia organizativa por parte de produtores e associações locais, a importância cultural do produto foi acionada como estratégia para a defesa de sua produção. Em agosto de 2002, o Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IEPHA-MG) registrou o Modo de Fazer o Queijo Artesanal da microrregião do Serro/MG, que se tornou o primeiro bem cultural reconhecido como Patrimônio Cultural Imaterial do estado. Em 2012, completados 10 anos da proteção esta-

2 Sobre a perspectiva sanitária e do queijo de leite cru como veículo de contaminação, ver: SILVA, Marcio Roberto et al. *Quais os possíveis riscos microbiológicos do consumo de queijos artesanais feitos de leite cru?*. Campinas: Food Safety Brazil, 2023. Disponível em: foodsafetybrazil.org/possiveis-riscos-microbiologicos-do-consumo-de-queijos-artesanais-feitos-de-leite-cru/. Acesso em: 25 fev. 2024.

dual, o IEPHA-MG revalidou o registro do Modo de Fazer o Queijo do Serro/MG, ampliando sua área de abrangência para incluir outras quatro cidades produtoras dentro dessa região produtora.

Nesse mesmo contexto, em 2008, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) reconheceu o Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e Salitre/Alto Paranaíba como patrimônio nacional, inscrito no Livro de Registro dos Saberes.³ Nos últimos anos, com base nos relatórios de caracterização das regiões produtoras de queijo, produzidos pela Empresa de Assistência Técnica Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (Emater), a proteção federal foi ampliada para oito regiões, que passam a ser reconhecidas como detentoras do “Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal (QMA)”, sendo elas: Serro, Serra da Canastra, Araxá, Cerrado, Campo das Vertentes, Serras de Ibitipoca, Serra do Salitre e Triângulo de Minas, bem como outras que venham a ser identificadas.⁴ A justificativa para essa ampliação, segundo a Emater, decorreu da organização dos produtores de queijo

3 Decisão proferida na 56ª reunião do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, realizada no dia 15 de maio de 2008; Proc. no 01450.012192/2006-65.

4 Parecer técnico no 141/2021/COTEC, IPHAN-MG/IPHAN-MG; Proc. 01450.004256/2019-79; Belo Horizonte, 20 de maio de 2021.

artesanal; da ampliação dos estudos e da caracterização das microrregiões produtoras; dos procedimentos de fiscalização e do apoio aos produtores; do incremento das legislações federal e estadual; da criação de selos de qualidade; e do controle da procedência dos produtos. Tal caracterização passou a definir como queijos produzidos com leite cru (não pasteurizado) e curados o QMA e o Queijo Artesanal Mineiro (QAM) – que, além do QMA, incorpora outros queijos, também de leite cru, os quais assumem diferentes características na produção, como por exemplo, o cozimento da massa. Define, também, os parâmetros de qualidade para a segurança alimentar, por meio do controle sanitário no processo de produção; além de incentivar e buscar fortalecer a organização e o cadastro desses produtores, assim como sua certificação de origem, e definir as cadeias produtivas.

Diante do exposto, o objetivo deste artigo é problematizar as construções e contradições que atravessam o processo de reconhecimento que eleva o QMA à condição, primeiramente, de patrimônio cultural do estado de Minas Gerais e, posteriormente, a patrimônio cultural nacional. Para tal, tomamos como base a experiência acumulada por ambos os autores que atuaram no processo de revalidação do QMA no IEPHA-MG, além de material etnográfico oriundo de pesquisa realizada em 2023,

no contexto de ampliação do registro como Patrimônio Imaterial do queijo artesanal produzido com base no leite cru, no estado de Minas Gerais. Nesse aspecto, focaremos nossa análise em duas regiões específicas, Araxá e Canastra, que nos permitirão apresentar e problematizar importantes dinâmicas vinculadas ao que entendemos como “ecologia das práticas socioculturais”, inspirados por Isabelle Stenger (2021).

Ao desenvolver seu argumento sobre uma ecologia das práticas, Stenger (2021) chama a atenção para o fato de que nenhuma prática deve ser definida tal qual “como qualquer outra”, do mesmo modo que nenhuma espécie viva deve ser definida com base em outra. Aproximar-se de uma prática significa abordá-la conforme ela diverge, ou seja, sentindo suas fronteiras. Desse modo, perceberemos a necessidade de não nos atermos a categorias e análises teóricas que impliquem contornos universais, mas sim a uma pragmática que compõe as multiplicidades ou conjuntos de intensidades de uma diversidade ampla.

LEGISLAÇÕES E DISCIPLINAMENTO DA PRÁTICA

Conforme mencionado, as primeiras normativas sanitárias implementadas no Brasil geraram um verdadeiro processo de criminalização dos produtores do QAM. Na microrregião de Araxá, seus efeitos ficaram

evidentes com a chegada da fábrica da Nestlé em 1964, no município de Ibiá. Impedidos de colocar seus queijos no mercado formal, muitos produtores passaram a comercializar apenas o leite para a grande indústria, destinado à produção de leite em pó: “o início efetivo da atuação da fábrica da Nestlé no município de Ibiá promoveu uma alteração na estrutura que se mantinha em vigor há décadas” (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado De Minas Gerais, 2003, p. 22). Apesar da falta de dados oficiais, aqueles produtores com quem dialogamos apontam que, ao longo das décadas, a política de caráter sanitarista implementada contribuiu para o afastamento de significativo número de agricultores da produção artesanal do queijo.

Sobre a percepção proibitiva no caso dos QMAs, a segurança do alimento (*food safety*) é verificada pela presença de quatro principais grupos de microrganismos: salmonelas, coliformes fecais, estafilococos e listérias, sendo os três primeiros os mais associados à intoxicação alimentar. Como destacaram Cintrão e Dupin (2020), na década de 1990, diversos trabalhos científicos passaram a divulgar resultados com base em análises de amostras de queijos coletadas em feiras e mercados, verificando a presença desses quatro grupos de microrganismos estabelecidos por códigos internacionais, como “indicadores de qualidade sanitária”. Em vários artigos, como os

disponibilizados pela Food Safety Brazil,⁵ pesquisadores passaram a contribuir para o discurso, amparado pela racionalidade científica, de criminalização e insegurança alimentar associados ao QMA:

Diversos surtos humanos têm sido associados especialmente ao consumo de QALC [queijo artesanal de leite cru] no Brasil. Um surto de glomerulonefrite por *Streptococcus equi sub. zooepidemicus* acometeu 253 pessoas, causando muitas mortes e sequelas em Nova Serrana, Minas Gerais (MG), de 1997 a 1998 (Balter *et al.*, 2000). Adicionalmente, cinquenta indivíduos ficaram doentes após consumirem QALC contaminados por enterotoxinas estafilocócicas em Manhuaçu, MG, em 1999 (Carmo *et al.*, 2002, grifo nosso).

Em 2001, ocorreu uma grande apreensão de queijos artesanais no Mercado Central de Belo Horizonte, importante ponto de comercialização do produto na capital mineira, cuja consequência foi uma maior criminalização do produto e de produtores por parte das autoridades públicas. Como consequência, produtores, juntamente

5 Ver: SILVA, Marcio Roberto *et al.* *Quais os possíveis riscos microbiológicos do consumo de queijos artesanais feitos de leite cru?*. Campinas: Food Safety Brazil, 2023. Disponível em: foodsafetybrazil.org/possiveis-riscos-microbiologicos-do-consumo-de-queijos-artesanais-feitos-de-leite-cru/. Acesso em: 25 fev. 2024.

com os órgãos de proteção ao patrimônio cultural, universidades e sociedade civil, se reuniram para reivindicar a patrimonialização do modo de fazer o queijo artesanal⁶ e pedir a sua inserção formal no mercado por meio de um marco regulatório que levasse em consideração as características próprias do queijo feito de leite cru e suas referências históricas. Como desdobramento, tem-se a publicação da Lei nº 14.185/2002, que “Dispõe sobre o processo de produção do Queijo Minas Artesanal e dá outras providências” (Minas Gerais, 2002). Trata-se da primeira lei brasileira a regulamentar a produção de queijo de leite cru (não pasteurizado), permitindo sua comercialização a nível estadual e desafiando o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (Riispoa), lei federal sob responsabilidade do Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa), que exige que todos os queijos sejam de leite pasteurizado. Nesse contexto, inicialmente o Mapa inicialmente não reconheceu essa lei estadual para efeitos de comercialização em abrangência nacional.

Por meio da valorização das qualidades gastronômicas e culturais envolvidas na produção do QMA, a nova

6 Em 2002, o pedido de registro foi entregue ao IPHAN pela Secretaria de Cultura de Minas Gerais, em conjunto com a Associação de Amigos do Serro (AASER).

legislação atendeu uma das principais reivindicações daqueles que vinham em defesa do produto: a não imposição da pasteurização do leite cru, o que inviabilizaria sua existência em si. Um ponto fundamental na produção do QMA é a sua dinâmica de produção vinculada diretamente à relação e ao desenvolvimento do pingo, um complexo conjunto de bactérias e fungos específicos, que, juntamente com as características climáticas locais, transformam a mistura inicial no produto final, o queijo propriamente dito, com características próprias incorporadas a partir da interação de diferentes microrganismos vinculados àqueles ambientes específicos. No entanto, a normativa trazia também um conjunto de ações voltadas para um “melhoramento” da qualidade sanitária do produto, com base em ajustes sanitários, que contaria com o engajamento de produtores, comerciantes e membros do poder legislativo, de universidades e de órgãos de pesquisa, agências sanitárias, órgãos de extensão rural, com destaque para a Emater e do próprio Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), que é o responsável pelo registro sanitário. Além disso, a legislação estabeleceu tempos mínimos de maturação dos queijos para cada região. Como veremos, essa imposição vai totalmente contra às formas cotidianas de consumo, que manifestam sua preferência pelos queijos frescos, não maturados. Outro ponto importante dessas exigências e prin-

principal empecilho adaptativo para os produtores é a estruturação dos locais de trabalho, conhecidos como “quarto dos queijos” ou “casa dos queijos”, que passaram a ser convertidos em “queijarias”, espaços com maior controle dos organismos externos, revestidos com cerâmicas, equipados com utensílios de aço inox e plástico, para evitar risco de contaminação. Nesse contexto, os utensílios de madeira, comumente utilizados, são abolidos, e uma série de cuidados passam a dominar tais espaços. Soma-se a isso a implementação de técnicas de manejo do gado, com a utilização de antibióticos e outros medicamentos, objetivando acesso a um leite de qualidade e isento de contágio de doenças que acometem os rebanhos, tais como a brucelose. As dificuldades para a adaptação de grande número de produtores revelam uma forte dissociação entre a legislação e as formas de produção tradicional, que deram as características para o reconhecimento do QMA como patrimônio cultural e são a realidade dos milhares de produtores.

Com objetivo de aperfeiçoar o marco regulatório, outras normativas entraram em vigor nos últimos anos, dentre elas destaca-se a lei estadual nº 20.549/2012, que “Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais”, a qual revoga a legislação anterior que tratava somente do QMA. O novo dispositivo amplia a compreensão sobre a produção queijeira em Minas

Gerais. No parágrafo único do artigo 1º, o queijo artesanal é definido como “o queijo produzido com leite integral, fresco e cru, em propriedade que mantenha atividade de pecuária leiteira” (Minas Gerais, 2012). Já no artigo 2º, são apresentados os diversos tipos de QAM, por exemplo, o queijo meia cura, o queijo cabacinha e o requeijão artesanal. A lei também definiu as fases de produção de cada um dos queijos artesanais e previu a possibilidade do Estado reconhecer como artesanais outros tipos, com base em seus processos de produção e observado o disposto no parágrafo único do artigo 1º (Minas Gerais, 2012).

Outras transformações ocorreram com a publicação, pelo governo estadual, da Portaria IMA 1.305/2013, estabelecendo as diretrizes para a produção do QMA e definindo o período de maturação de 17 dias para o queijo do Serro e 22 dias para os queijos das demais regiões do estado, entre os quais o da microrregião de Araxá – posteriormente reduzido para 14 dias pela Portaria IMA 1.736/2017 (Souza; Molinari, 2018). Por sua vez, em 2013, o governo federal editou a Instrução Normativa nº 30, que revogou a Instrução Normativa nº 57/2011 e deu competência aos órgãos municipais e estaduais para atestar os estudos científicos que comprovem a necessidade de uma maturação em período menor do que 60 dias. A partir de então, os órgãos estaduais e municipais de inspeção sanitária podem conseguir a equivalência ao Sistema

Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), ganhando autonomia para autorizar a comercialização em todo o território nacional (Mapa, 2013). Essa normativa, associada à Portaria 1.305 do IMA, deu início a uma nova fase para os produtores do QAM, possibilitando a autorização para comercialização interestadual no mercado formal em todo o país.

Ainda no campo das medidas legais, destaca-se a lei nº 9.279/1996, que regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Em seu artigo 176, a lei traz as diretrizes sobre a indicação geográfica (IG) dos produtos (Brasil, [2024]). O registro de IG é um selo de propriedade intelectual que envolve aspectos ambientais, socio-culturais e históricos, sendo aplicável a bens e serviços que remetem ao local de origem de produção, coleta e fabricação. São duas as possibilidades de IG: indicação de procedência (IP) e denominação de origem (DO). A IP se refere à localidade geográfica que se tornou tradicionalmente conhecida em virtude da produção ou extração de um produto, ou ainda pela prestação de serviço, e DO se refere à região geográfica que apresenta fatores peculiares naturais e humanos, determinantes das características de um produto ou serviço (Brasil, [2024]).

Sobre esse aspecto, o reconhecimento da identidade de um produto passa a se vincular à preservação de suas características tradicionais, o que agrega valores

econômico-culturais. Todavia, apesar de todas as ações realizadas pelo Mapa e por instituições parceiras, até o momento apenas os queijos da microrregião do Serro (dezembro de 2011), da Canastra (dezembro de 2011) e, mais recentemente, do Cerrado (agosto de 2023)⁷ conseguiram o reconhecimento de IG pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial. No entanto, produtores de outras regiões se espelham nos exemplos, principalmente, do Serro e da Canastra para criarem suas estratégias de diferenciação e valorização dos produtos locais. Analisaremos a seguir o caso de Araxá, microrregião recentemente caracterizada pelos estudos da Emater, em contraste com a Canastra, microrregião com maior reconhecimento quando se trata da produção de QMA.

O CONTEXTO DA MICRORREGIÃO DE ARAXÁ

Conforme caracterização empreendida pela Emater, a microrregião de Araxá é denominada como região

7 O Instituto Nacional da Propriedade Intelectual possui 114 Indicações Geográficas, sendo 81 Indicações de Procedência (todas nacionais) e 33 Denominações de Origem (24 nacionais e 9 estrangeiras). Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/central-de-conteudo/noticias/cerrado-mg-e-a-mais-nova-indicacao-geografica-reconhecida-para-queijos>. Acesso em 16 de agosto de 2024.

geográfica e sociocultural produtora de QMA. Compreende 11 municípios: Araxá, Campos Altos, Conquista, Ibiá, Pedrinópolis, Perdizes, Pratinha, Sacramento, Santa Juliana, Tapira e Uberaba.⁸ São municípios localizados na porção oeste de Minas Gerais que participam, junto a outros municípios de diferentes regiões produtoras,⁹ de um grande território do queijo, devido às afinidades em termos edafoclimáticos e de processos históricos e culturais.

Contudo, ainda segundo informações da Emater, apesar das semelhanças que a aproxima de outras regiões, há determinadas particularidades, tanto ecológicas e territoriais, como sociais, econômicas e políticas, que diferenciam essa região em relação às demais, tendo efeitos em seu produto final e fazendo com que as características físicas e sensoriais do queijo de Araxá tornem-se específicas. Sobre a associação de uma cultura/identidade circunscrita a um dado espaço geográfico, Izabela Tamaso (2012) chama a atenção para o caráter ficcional e figurado das identidades que irão alimentar o jogo representacional e cênico dos processos de patrimonialização. Soma-se a isso os estudos técnicos que associam

8 De acordo com narrativas locais, esse último município não possui um histórico de produção de queijo, tendo sido inserido no rol de municípios que conformam essa região produtora por questões políticas.

9 Tais como Serra do Salitre e Cerrado.

os bens patrimoniais imediatamente ao lugar, à cultura e ao povo, com uma espécie de “naturalismo etnológico”. Com base na crítica a essa perspectiva, a autora pontua o fato de que as associações entre lugar e povo são “contestadas, incertas e fluidas”, ao contrário de “sólidas, criteriosas e pacíficas” (Gupta; Ferguson *apud* Tamaso, 2012).

Em última instância, tal como os produtores de queijo reiteradamente afirmam, o queijo de nenhuma fazenda é exatamente igual ao da outra (quem dirá de regiões distintas), fazendo com que cada uma seja um multiverso particular de produção. Isso porque o queijo é um “produto vivo” e, como tal, um agente, que é ao mesmo tempo produtor e produto das dinâmicas ecológicas e sociais que o compõem (Dupin, 2019). Não é raro pessoas que manuseiam a massa do queijo compará-lo a um recém-nascido que precisa de cuidados integrais até encontrar-se pronto para ganhar o mundo fora das porteiras das fazendas.

O município que dá nome a essa microrregião é historicamente conhecido, não pelas fazendas produtoras de queijo propriamente, mas por ter sido um importante entreposto comercial,¹⁰ ponto de onde partiam os queijos produzidos nas propriedades dos municípios do entorno e

10 Entrepostos são estruturas físicas preparadas para receber, armazenar, preparar e distribuir os queijos que são comprados de diferentes fazendas.

também de outras regiões produtoras para diferentes estados, através da Companhia Mogiana de Estradas de Ferro. Nesse sentido, observa-se um movimento principalmente para o estado de São Paulo, com destaque para a região de Franca, que ainda hoje continua sendo um grande mercado consumidor dos queijos provenientes de Araxá, devido à proximidade territorial de cerca de 170 km.

Foi no município de Araxá, inclusive, que se estabeleceu o primeiro entreposto comercial de laticínios legalizado do Brasil, na década de 1950, cujo proprietário foi o avô daquele que atualmente é considerado um dos maiores produtores de queijo da região, Alexandre Honorato, da Fazenda Só Nata. O avô de Honorato iniciou sua relação com o queijo como *queijeiro*, personagem que é tão fundamental quanto controverso no multiverso desse sistema de produção.¹¹ O queijeiro é a figura que passa nas propriedades comprando os queijos diretamente dos produtores, com o intuito de vendê-los em diferentes mercados; a ele é conferida a importância de ser um agente local que contribuiu para a continuidade da atividade produtora, especialmente no contexto da emergência da clandestinidade dos produtores de queijos de leite cru. Ao promover

11 Na Canastra, o queijeiro também assume grande relevância, a ponto de um morador da região argumentar que, naquele contexto, se a pessoa não é ou já foi queijeiro invariavelmente irá conhecer algum (Dupin, 2019).

o escoamento da produção de queijos de propriedades de difícil acesso, cujos produtores são considerados “ilegais”, do ponto de vista da legislação sanitária, o queijeiro assume um papel dúbio nessa ecologia. Devido ao seu caráter de intermédio entre as pontas da cadeia produtiva, é também visto como aquele que mantém o produtor sob o jugo de preços e de dívidas, especialmente daqueles com *status* de clandestinos aos olhos do Estado, por não se enquadrarem ou se enquadrarem parcialmente às legislações.

Um dos poucos produtores no município de Araxá com capacidade de produção de centenas de peças por dia, Alexandre Honorato é um conhecido entusiasta das adequações sanitárias nos espaços de produção, sendo o primeiro produtor individual a se legalizar em âmbito federal pelo SISBI/POA, posteriormente também pelo Selo Arte,¹² para vender seu produto fora de Minas Gerais. Isso o fez se tornar uma referência para a Emater no que tange à incorporação dos elementos previstos nas legislações para fabricação de queijos de leite cru. Seu alto nível de especialização produtiva, sem deixar impactar na “tradição”, como o próprio Honorato afirma, atrai produtores de outras partes da região em busca de seu

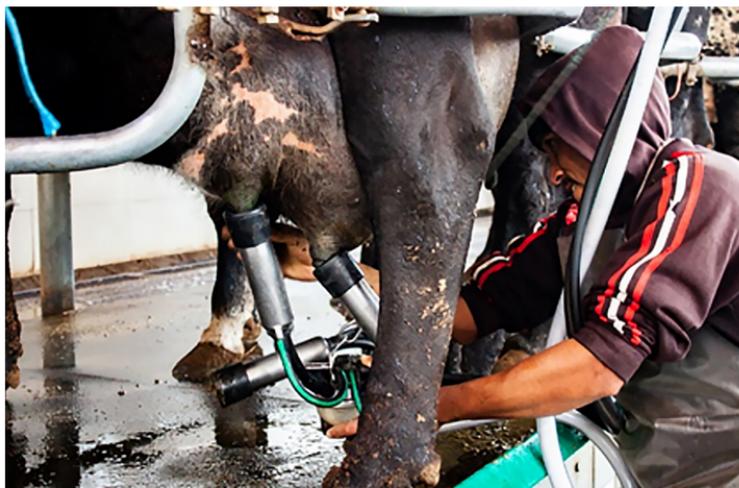
12 Enquanto o SISBI/POA valida o estabelecimento onde são produzidos os produtos de origem animal, o Selo Arte confere valor ao produto, distinguindo-o pelas características histórico-culturais, tradicionais e territoriais que possuem.

conhecimento. Foi esse o movimento feito pelos proprietários da Fazenda Taquaral, localizada no município mineiro de Sacramento.

A Fazenda Taquaral é outro exemplo de propriedade dessa microrregião que, como unidade voltada à produção leiteira e à fabricação de queijos, possui um ideal de modernização e de legalização a ser alcançado desde a sua concepção, com o objetivo de inserir-se em mercados específicos fora do estado, especialmente em São Paulo, onde seus proprietários residem. A propriedade reorientou o foco da pecuária de corte para a pecuária leiteira desde 2020, inicialmente destinando todo o leite produzido aos laticínios industriais da região.



Materiais de higienização e medicamentos para os animais na Fazenda Taquaral. Sacramento (MG), 2023. Foto: Breno Trindade.



Implantação da ordenha mecanizada na Fazenda Taquaral. Sacramento (MG), 2023. Foto: Breno Trindade.

A fabricação de queijos começou a ser gestada com a produção de algumas poucas peças feitas com as sobras do leite pela companheira de um dos funcionários da fazenda. Este adquiriu a prática da produção queijeira aprendida com um tio, na região da Canastra, quando ele ainda era criança. Com o intuito de agregar valor ao leite mediante a qualidade e o sabor do queijo que estava sendo produzido, os proprietários resolveram, então, investir em estruturas físicas, funcionários e consultorias especializadas para modernizar a produção e elaborar um queijo maturado de alta qualidade, pensando na comercialização nos mercados especializados, principalmente em São Paulo.

Se Araxá não possui um quantitativo tão significativo de produtores, o mesmo não pode ser dito de Sacramento,¹³ um município de grande extensão territorial e por meio do qual se deu o início da colonização dessa região de Minas Gerais. A maior parte das fazendas que produzem queijo em Sacramento não se assemelha, contudo, à perspectiva da Fazenda Taquaral, mas aproximam-se mais das características da Fazenda Juca e Bica dos irmãos Airton e Paulo Sérgio, que está assentada na organização social da agricultura familiar.

Em geral, grande parcela dos grupos sociais que estão envolvidos na fabricação do queijo na microrregião produtora de Araxá realiza um trabalho de base familiar nas atividades agrícolas, pastoris e de processamento alimentar. Nesses contextos, a produção do queijo encontra-se normalmente vinculada à relação com a terra/território, ao legado familiar com a atividade e ao compartilhamento de saberes-fazeres adaptados ao longo do tempo pela prática cotidiana. E é precisamente essa realidade que abastece o mercado consumidor de queijos frescos, já que o queijo maturado está vinculado a

13 Em razão dessa pujança do queijo e das especificidades locais que a diferenciam dos demais municípios da região de Araxá, com base nas características do queijo ali produzido, os produtores de Sacramento criaram a própria associação e se movimentam para que a região seja reconhecida como produtora autônoma.

mercados de maior valor agregado e a produtores mais especializados.

A história desses irmãos com o queijo é geracional: o avô e o pai eram “fazedores de queijo”, como os próprios dizem. Com o tempo, a dinâmica da produção permaneceu no âmbito familiar, mantendo a lógica de divisão do trabalho por gênero. No caso da unidade produtiva do senhor Airton, ele é o responsável pelas atividades agrícolas, pela silagem para alimentação animal, pelo cuidado com os animais de pequeno porte e pela comercialização do produto, enquanto a esposa e a filha passam o dia envolvidas nas etapas do modo de fazer o queijo, desde a lida com as vacas no curral, a retirada do leite, a preparação da massa, até a finalização do produto para ser comercializado com o queijeiro durante a semana e na feira do município aos finais de semana.

Ao longo dos últimos anos e devido ao trabalho técnico-científico realizado pelos extensionistas da Emater nos territórios, esses produtores vêm passando por dinâmicas parciais de adaptação às regulamentações sanitárias, com transformações promovidas nos espaços de produção, tais como a implantação da ordenha mecânica, a construção das queijarias, a utilização de tecidos na feitura da massa,¹⁴ o controle da saúde animal

14 O tecido utilizado para dessorar (tirar o soro) a massa tem o curioso nome de “volta ao mundo”.



Higienização dos utensílios na Fazenda Taquaral. Sacramento (MG), 2023. Foto: Breno Trindade.

etc., de maneira a adequá-los às “boas práticas”. Com esse movimento, os irmãos já conquistaram o Selo de Inspeção Municipal (SIM), que os tornam aptos a venderem o produto nos limites do município. A ideia é sair da “ilegalidade” e aumentar a capacidade produtiva, com queijos que estejam aptos a serem inseridos em outros mercados, não se limitando à venda aos queijeiros no mercado informal.

Ao longo das últimas décadas, o manejo do gado sofreu importantes transformações. Como principal raça leiteira utilizada na microrregião de Araxá está o gado girolando que, de acordo com a Associação Brasileira de Criadores de Girolando, é responsável por 80%



Tecido “volta ao mundo” utilizado para dessoragem na Fazenda Taquaral. Sacramento (MG), 2023. Foto: Breno Trindade.

do leite produzido no Brasil. Desse modo, a preocupação com a manutenção de animais geneticamente selecionados por meio da implementação de tecnologias de fertilização controlada não se restringe somente aos grandes produtores leiteiros. Mesmo aqueles que mantêm uma produção local, com escoamento destinado ao município, também lançam mão de novas tecnologias para melhoramento do seu plantel. Alguns produtores optam por manter embriões congelados, adquiridos em leilão, para eles próprios realizarem a inseminação dentro de suas propriedades. Apesar dos altos valores – uma vez que é necessário contratar veterinários; manter a estrutura de congelamento, com o uso de botijões para

criopreservação, por exemplo; adquirir medicamentos específicos e embriões de qualidade -, a inseminação é considerada vantajosa para os produtores. De acordo com eles, a manutenção de touros para procriação acaba sendo mais onerosa que a estrutura para inseminação. Além disso, em um ambiente controlado, o criador tem condições de selecionar os animais que detêm melhores características genéticas para o propósito final, como produção leiteira, resistência a adoecimento, adaptação ao ambiente, comportamento equilibrado etc. No entanto, ainda sim, há vacas que não se adaptam com o processo de inseminação, procriando somente pelo cruzamento direto com outro animal. Prática antes natural que, com a implementação de novas tecnologias, parece converter-se em algo estranho atualmente.

Como nos explicou o senhor Airton, devido à incorporação dessas tecnologias, os animais de hoje são muito diferentes daqueles de décadas atrás. A produtividade aumentou vertiginosamente. Se antes uma vaca em fase de lactação não fornecia 15 litros de leite/dia destinado à produção de queijo, atualmente os animais são ordenhados com uma média de 25 litros/dia, já excluída a parte destinada aos bezerras. Em contextos extremos como, por exemplo, em competições leiteiras que ocorrem nas feiras agropecuárias anuais, os animais que são preparados com hormônios e outras intervenções

técnicas, podem produzir até 90 litros de leite em um único dia.

No contexto da microrregião de Araxá, nota-se um grande esforço por parte de muitos atores envolvidos com a produção de queijo de leite cru em alinharem-se aos princípios da legislação como um caminho para se obter destaque como uma região produtora diferenciada em relação às demais. Contudo, em quase todos os relatos que registramos durante o período de pesquisa, uma referência era recorrentemente mencionada: a microrregião da Canastra.

Alguns comerciantes manifestam um discurso que atesta que Araxá não é uma região tão boa para produzir queijo e que “queijo bom mesmo é o *terroir* da Canastra”, que fornece especificidades próprias para o produto final. Percebe-se que as associações de Araxá miram na experiência da Canastra, como caso de sucesso a ser seguido, mas que a microrregião em questão também tem condições de despontar no mercado devido à qualidade de seu produto. Dessa forma, para outras realidades incipientes, a Canastra localiza-se como um *vir a ser*, um modelo ao qual uma região produtora deve almejar. Entretanto, em uma observação mais profunda em relação aos produtores da Canastra, percebe-se que existem processos mais complexos, não lineares e, em até certo ponto, transgressores do que à primeira vista se possa imaginar.

A microrregião da Canastra abarca os seguintes municípios produtores de queijo, conforme delimitação da Emater: Tapiraí, Bambuí, Medeiros, São Roque de Minas, Vargem Bonita, Piumhi e Delfinópolis. Grande parte dessa área conforma a Serra da Canastra. Tal região apresenta fatores geográficos, ecológicos e de ocupação humana propícios à atividade de criação de gado e, logo, de produção de queijos como parte dos modos de vida dos grupos sociais que ali se estabeleceram há mais de dois séculos e que recentemente se autodenominaram canastreiros.¹⁵ Em muitas das pequenas propriedades em áreas contíguas à paisagem serrana, era comum a solta do gado nos campos do alto da Serra para pastagem de

15 O Projeto Mapeamento dos Povos e Comunidades Tradicionais de Minas Gerais e o Programa Cidade e Alteridade: Convivência Multicultural e Justiça Urbana, da Faculdade de Direito, ambos vinculados à Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), desenvolveram laudo pericial histórico-antropológico, realizado por solicitação da Justiça Federal, cujo objetivo era subsidiar a Ação Civil Pública no 3407-92.2014.4.01.3804, movida pela Defensoria Pública da União contra o Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio) e outros agentes no contexto de sobreposição do Parque Nacional da Serra da Canastra com as terras tradicionalmente ocupadas pelo conjunto de comunidades que habitam diferentes áreas da Serra da Canastra e que passaram a se autorreconhecerem como grupos culturalmente diferenciados.

capim nativo, que passava por processos de manejo com fogo no início do período das chuvas para a rebrota.

Com a criação do Parque Nacional da Serra da Canastra, na década de 1970, além das desapropriações territoriais e dos cercamentos, tais grupos passaram a ter suas relações tradicionais de manejo daqueles ambientes consideradas ilegais, mais tarde vindo a ser reconhecida pela ilegalidade da produção e comercialização de queijo de leite cru. Assim, a inserção de determinados processos estatais embasados por conhecimentos técnico-científicos fez, nesse contexto local, com que fossem imputados aos produtores da Canastra uma dupla ilegalidade: a de moradia e a de produção do seu principal produto.

A Canastra apresenta-se como uma microrregião em que a produção de queijo é um traço cultural bastante proeminente. Dados levantados pela Emater indicam um quantitativo de aproximadamente 1.800 fazendas produtoras de queijo (Dupin, 2019), apesar da Associação dos Produtores de Queijo da Canastra, juntamente com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), alegar que seriam cerca de 800 produtores sendo que, desse total, 70 estariam associados. Quando se observa os produtores que possuem o selo de Indicação de Procedência (IP), esse número cai para apenas 28 produtores.

A Canastra despontou como uma região produtora à frente de determinados processos que alçaram os quei-

jos ali produzidos a um patamar diferenciado das demais regiões, sobretudo após a aquisição do IG e da IP, que procuram garantir que o queijo adquirido pelo consumidor se origina dos produtores da microrregião da Canastra. Esse é o resultado de um trabalho que vem sendo desenvolvido pela Associação dos Produtores de Queijo da Canastra que, desde a sua criação, no início dos anos 2000, vem assumindo uma feição cada vez mais empresarial, no sentido de transformar o queijo ali produzido em uma marca. Entretanto, não é qualquer produtor que está apto a ter o selo de IP estampado em seu produto. Para que isso possa ocorrer, é necessário que sua produção esteja inteiramente adequada às legislações sanitárias vigentes.

Os últimos quantitativos indicados mostram que o associativismo em torno do queijo não ganha tanta adesão dos produtores devido às leis sanitárias altamente restritivas às práticas consideradas tradicionais, entre as quais a utilização da madeira em acessórios e espaços produtivos, a ordenha manual, a comercialização do produto fresco etc. E mesmo produtores que no passado auxiliaram o processo de criação e fortalecimento da associação, hoje se veem em um movimento oposto, de transgressão às normas que demarcam o QMA.

Esse é o caso, por exemplo, do senhor Zé Mário, um dos produtores mais antigos da Canastra e com um dos queijos mais conhecidos. Com uma produção familiar baseada na

feitura de apenas sete peças diárias em sua propriedade, Zé Mário possui uma queijaria com portas e janelas de madeira, o que contraria frontalmente as normas sanitárias. Diferentemente do que comumente se observou nas fazendas de Araxá, que mantêm os bezerros apartados das vacas lactantes, Zé Mário tem como prática manter mãe e filhos juntos, sendo que os bezerros se alimentam diretamente do leite materno, pois, para ele, ir contra essa natureza é o que facilita doenças e outros problemas no rebanho. A perspectiva apresentada pelo produtor rompe parcialmente com as diretrizes sanitárias impostas pelas normativas do Estado, enquanto a sensibilidade na relação com o ambiente possibilita um olhar mais denso sobre sua produção.

A vaca com bezerro ao pé, primeiro, a vaca vai lá do pasto, ela não está estimulada para produzir. Um exemplo, o bezerro te ensina muita coisa. Você passou o bezerro da vaca ali, antes da ordenha. Você passou pelo *mamá*, se ele não mamou, toma cuidado. O bezerro, às vezes, mama três tetas da vaca. Chega em uma ele cheira e não pega. Ali tem problema.

[...] Que a vaca que tem o bezerro, se você não passa o bezerro ali na hora da ordenha, ela não te libera o leite. Você não faz a ordenha. Agora o que muitos têm, não sei, muitos usam, um remedinho que aplica para substituir o bezerro. Ocitocina. Você já viu falar? Pois é, o que é a ocitocina? É um hormônio. Ela já é um hormônio. Agora você troca o bezerro que te dá



Vacas na propriedade de Zé Mário. São Roque de Minas (MG), 2024. Foto: Breno Trindade.

uma dica na ocitocina, pra você ter mais leite. Porque se você tem ocitocina e não o bezerro, você produz muito mais leite do que com o bezerro.

[...] Agora, quem produz muito leite, você deve conhecer, a vaca nem vê o bezerro. A gente não faz isso para ganhar dinheiro. Pouquinho que dá. E eu não tenho coragem de judiar com o bezerrinho, deixar o bezerrinho com fome, né?¹⁶

Enquanto na microrregião de Araxá há uma busca pelo controle laboratorial do manejo das vacas, seja na pureza das raças ou no uso de medicamentos e técnicas de fertilização *in vitro*, na microrregião da Canastra não se observa a predominância dessa preocupação entre os produtores

16 Relato oral do senhor Zé Mário. São Roque de Minas, 21 ago. 2023.



Bancada em madeira e recolhimento do pingo na dessora. Medeiros (MG), 2024. Foto: Breno Trindade.

mais antigos. Por outro lado, fica evidente uma maior atenção na relação dos animais com seu ambiente.

Raças indefinidas. Eu tenho de tudo. Eu tenho jersey, holandesa, girolando... A gente vem quebrando alguns tabus na região. Antigamente, nossos chefes falavam que tinha que ser caracu, tinha que dar pouco leite, para dar queijo bom. Como que a pequena propriedade vai sobreviver com caracu, com pouco leite? A lactação é bem menor.

[...] Fui entender um pouco de leite, pedir ajuda a um veterinário, um nutricionista. O que a gente fez? A gente balanceou a alimentação delas. Posso ter um holandês e um caracu. A holandesa vai dar, para mim, os mesmos produtos de proteína e gordura que na caracu dá. Com a alimentação eu cheguei no que eu preciso. Não tem raça ruim. Se você cuidar

da alimentação, qualquer raça é boa. Hoje a nossa média é de 15 litros a 23 litros por vaca. Não existe isso de falar que essa vaca não é boa para leite. Depende da época de lactação.¹⁷

As críticas ao modelo empresarial e padronizador trazido pela visão do Estado em relação à produção queijeira faz com que o produtor Luciano Machado, do município de Medeiros, reflita sobre se realmente existe um *terroir* específico na microrregião da Canastra, uma vez que a alimentação animal é a mesma em todos os lugares, assim como o manejo do gado e as demais etapas do processo, tendo efeitos no leite e, conseqüentemente, no queijo produzido. Em vista disso, esse produtor possui um modo de fabricar queijos bastante particular, que consiste na aplicação de produtos homeopáticos no rebanho, na utilização de músicas durante a produção da massa, no trato com as vacas, entre as ações.

Agora você pega um produtor, e eu falo isso com os produtores, um produtor hoje convencional ele não sabe plantar mais. Porque se ele não comprar semente, se ele não comprar o adubo, se ele não comprar o defensivo, se ele não comprar o petróleo, se ele não tiver o trator, ele não planta. Ele é totalmente dependente de tudo. Eu, para mim, é essa hiperdependência.

17 Relato oral do senhor Ivair. São Roque de Minas, 22 ago. 2023.

[...] Mas eu acho que o grande problema que a gente enfrenta na agricultura e a minha busca por uma maneira diferente de trabalhar é justamente fugir. Por isso, que eu brinco com os outros, porque eu quero evoluir até o meu avô. Porque naquela época eles não tinham essa dependência.

Eu não sei o quanto vocês andam aqui, mas vocês chegam em algumas propriedades o cara tem um mundo de silo de milho e um mundo de silo de ração. As vacas dele comem o quê? Silo de milho e ração. Não tem mais *terroir*. [...] O que vem da terra daqui? O milho que é plantado para silo é um milho transgênico, adubado com adubo químico. Não tem nada da terra. E a ração vem lá do Mato Grosso, do Goiás. Cadê o *terroir*? E lá na Europa também. Isso é comum, sabe? Eu vejo que os caras fazem lá o queijo deles. Mas a soja das vacas vem da América. Cadê o *terroir*?

[...] Que *terroir* que você vai ter ali? Você não vai ter o *terroir* ali. Se tudo vem da terra, se o que faz a diferença são os micróbios que estão na terra, que é isso que dá o *terroir*? Claro, você tem todo um conjunto do clima, do ar e da água. Tudo. Mas o solo é muito importante. O solo é tudo. Tem um cara que falou isso aí, se você quiser conhecer a saúde de um povo, conheça o solo.¹⁸

E mesmo que determinados produtores estejam em conformidade com as normas sanitárias, o queijo mostra

18 Relato oral do senhor Luciano. Medeiros, 23 ago. 2023.

que não há controle total quando se trata de um organismo vivo. Esse é o caso da produção do senhor Ivair, cujos queijos mais premiados são os chamados “casca florida”, ou seja, queijos em que determinados fungos agem de maneira a formar uma colônia na parte externa das peças maturadas, influenciando no sabor. Somente com a publicação da Resolução SEAPA nº 42/2022¹⁹ que tal produto passou a ser considerado uma variedade do QMA. Antes, porém, esse queijo não se configurava QMA para o Estado, sendo sua fabricação proibida até então. Entretanto, independentemente de sua legalização ele vinha sendo cada vez mais produzido devido à grande procura dos consumidores por um produto diferenciado. No caso do senhor Ivair, foi uma microbiota bastante característica, existente em sua queijaria, que viabilizou o surgimento desse tipo de queijo de forma natural, alguns dos quais só “florescem” a casca em períodos muito específicos do ano, onde ocorre maior umidade nas queijarias situadas em áreas mais baixas.

19 De acordo com a Resolução SEAPA nº42/2022, Considera-se “casca florida” a casca do Queijo Minas Artesanal que contém a presença e dominância, visualmente constatada, de fungos filamentosos. Em seu art. 2º - O Queijo Minas Artesanal de Casca Florida (QMACF) será inicialmente reconhecido como aquele onde predominar a presença da espécie fúngica *Galactomyces geotricum* (sinônimos *Geotricum candidum* e *Geotrichum silvicola*) como dominante.

Todos os exemplos apresentados são de produtores que alcançaram um lugar de notoriedade com seus produtos, os quais são vendidos apenas maturados em circuitos de mercado de alto valor agregado, em que uma peça pode variar entre R\$ 60,00 e R\$ 180,00, a depender do seu tempo de maturação. Nesse contexto, chama a atenção o fato de que os produtores que possuem maior reconhecimento em relação à qualidade do seu produto e conseguiram galgar um espaço no mercado especializado, não comercializam o QMA, mas sim o casca florida, que até pouco tempo era legalmente proibido.

No entanto, a grande maioria dos produtores da Canastra se aproxima mais do tipo de produção feito por Kelly e sua família, que não é completamente adequado às normativas sanitárias e, por essa razão, está na “ilegalidade” aos olhos do Estado. O quarto de queijo da fazenda centenária no município de Medeiros não se encontra em conformidade com a legislação e a produção diária de queijos frescos é vendida para o mesmo queijeiro há cerca de 30 anos. Contudo, em vez de se esconder, tal como seus parentes mais velhos faziam em um passado não tão distante, a jovem se utiliza das redes sociais para mostrar ao mundo seu modo de produção e busca participar dos concursos municipais, dos quais já foi vitoriosa com o melhor queijo da “categoria B – produtores sem registro”. Ao ser ques-



Casa do queijo da produtora Kelly. Medeiros (MG), 2024. Foto: Breno Trindade.

tionada se tem a pretensão de adequar completamente sua produção à legislação, a produtora se mostra reticente, acionando experiências próximas para decretar que não compensa, preferindo manter-se independente das estruturas legais.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com o presente artigo, buscamos lançar luz sobre o complexo universo de produção queijeira que alcançou o patamar de patrimônio cultural nacional e também do estado de Minas Gerais (Souza; Molinari, 2018; Brasil, 2008) em um contexto de marginalização e criminalização



Maturação da casca florida na propriedade do senhor Ivair. São Roque de Minas, 2024. Foto: Breno Trindade.

da prática. A produção de queijo nas regiões em estudo ocorre, entre outros fatores, como um recurso de baixo custo em vista da dificuldade de escoamento da produção de leite das propriedades, pois, para que o produtor possa se inserir no circuito de comercialização do leite, é necessário maiores investimentos para armazenamento do produto *in natura*, uma vez que a indústria só recolhe o leite em grandes quantidades. Assim, o processamento do leite em queijo torna o produto menos perecível, uma vez que sua maturação é a principal técnica empregada em contextos de dificuldade de acessos e longas distâncias. Criou-se em torno desse sistema de conhecimento um conjunto de práticas ecológicas próprias, no qual produtores e

queijeiros formam redes de distribuição e comercialização de produtos com identidade de origem, reconhecida não somente em Minas Gerais, mas em outros estados, como São Paulo e Rio de Janeiro.

O que tentamos demonstrar é que, diferentemente do que apontaram Cintrão e Dupin (2020), ao concentrar suas análises nas tensões da imposição de uma cosmologia sanitária de “alimentos seguros”, levando a estruturas de biopoder, como em Foucault (2005, 2008), ao compararmos duas diferentes regiões, os produtores de queijos encontram-se em contextos diversos e se adaptam de forma criativa, tensionando e acomodando sua prática de acordo com as relações estabelecidas com o próprio Estado e seus agentes.

Nesse contexto, devemos localizar o QMA não como um produto final, pertencente à territórios e construtor de identidades específicas, mas, ao tratarmos tal ecologia sob a ótica da cultura e/ou tradição, devemos localizá-la não como um dado a-histórico, sempre presente ao longo do tempo, mas como produto de ações humanas e, nesse caso, institucionais, socioculturalmente situadas. Gonçalves (1996), ao tratar a problemática que envolve as intenções relativas ao processo de patrimonialização, aborda tais contextos embasado na noção de “objetificação cultural”, entendida como a materialização imaginativa de realidades huma-

nas em termos de discurso com base no conceito de cultura. Por sua vez, Tamaso (2012) ressalta o caráter ficcional e figurado das identidades ao serem associadas à noção/projeto de patrimonialização, dando origem a uma metalinguagem do patrimônio. O processo de reconhecimento nem sempre está vinculado a desdobramentos positivos, como afirma a autora, ao buscar preservar uma identidade, pode também estar vinculado à disciplinamento social dos espaços públicos, ao branqueamento de certas características identitárias ou à higienização dos hábitos de classes populares, como apontamos no caso do QMA. À constituição de um campo patrimonial segue-se a desapropriação objetiva daqueles que dele são excluídos (Tamaso, 2012).

Situamos aqui o QMA como produto ficcionalmente construído no âmbito do Estado, da identidade cultural²⁰ e das entidades sanitárias. Trata-se do conhecimento associado a um produto final, com denomina-

20 Nesse sentido, para além dos processos de patrimonialização já ocorridos, o Modo de Fazer o Queijo Minas Artesanal pode se tornar patrimônio mundial pela Organização das Nações Unidas para Educação, Ciência e Cultura (Unesco). O pedido de candidatura entregue pelo Estado em março de 2023 atualmente está sendo objeto de análise pelo órgão, que dará parecer definitivo durante 19ª Sessão do Comitê Intergovernamental da Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, que ocorrerá no fim de 2024.

ção de origem, que deve necessariamente ser maturado de acordo com as especificações de cada microrregião e respeitar o conjunto de regras estabelecidas pelas agências reguladoras. No entanto, ao longo das mais de duas décadas que se iniciou o processo de reconhecimento desse contexto cultural, uma nova ecologia das práticas ocorreu, a respeito da qual podemos apontar três realidades distintas vinculadas às famílias produtoras de queijo de leite cru. Primeira, aquelas que buscam diálogo com entidades como Emater e tentam acionar mecanismos para se adaptarem às exigências sanitárias necessárias para produção de um queijo higienicamente aceitável e com maior valor agregado. Segunda, aqueles produtores que, desde o início do debate sobre a patrimonialização do modo de produção do QMA, buscaram se adaptar e, em dado momento, passaram a trilhar seu caminho independentemente dessa estrutura de controle, muitas vezes negando tais desdobramentos. E, por último, aqueles produtores que se mantêm ao largo de tal legalidade, que não buscaram se adequar às exigências institucionais e que, de fato, sustentam o grande mercado de produção queijeira em Minas Gerais.

Dos milhares de produtores de queijo da Canastra e de Araxá, menos de uma centena buscaram se adaptar aos moldes legais de produção e apenas algumas dezenas conseguiram as licenças para comercialização. No caso

daqueles que possuem o Selo Arte, mesmo os que alçaram destaque e reconhecimento, como Alexandre Honorato, da Fazenda Só Nata em Araxá, têm na comercialização de queijo fresco uma importante fonte de receita, ficando o queijo curado (QMA) restrito a mercados especializados de alto valor agregado. O que se observa na prática é que grande parte dos queijos comercializados no âmbito local, e até mesmo interestadual, são aqueles que não passaram por nenhum processo de maturação, ou seja, o queijo fresco.

Por outro lado, na microrregião da Canastra, território privilegiado para produção queijeira, muitos produtores nacionalmente reconhecidos possuem como principais produtos não o QMA, mas sim o casca florida que, tecnicamente, é um queijo cuja comercialização era proibida por não possuir nenhum tipo de regulamentação até recentemente. Se, por um lado, a grande quantidade de queijos comercializados em âmbito estadual e interestadual está classificada como produtos frescos ou meia cura, por outro, o casca florida está entre os mais fabricados pelos produtores mais reconhecidos na microrregião da Canastra, que não possuem como produto principal o queijo curado casca lisa. Assim, aquilo que estamos classificando como QMA é parte de uma construção das agências reguladoras e do próprio discurso do

patrimônio cultural que, ao criar um modelo de queijo minas artesanal, também cria o regramento para que os produtores possam se adaptar para produzir tal realidade.

Referências

- BALTER, Sharon *et al.* Epidemic nephritis in Nova Serrana, Brazil. *Lancet*, [s. l.], v. 355, n. 9217, p. 1776-1780, 2000.
- BRASIL. Decreto no 1.255, de 25 de junho de 1962. Altera o Decreto no 30.691, de 29 de março de 1952, que aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Brasília, DF: Casa Civil, [2017]. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/historicos/dcm/dcm1255.htm. Acesso em: 13 jun. 2024.
- BRASIL. Decreto no 30.691, de 29 de março de 1952. Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Rio de Janeiro: Câmara dos Deputados, [2018]. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/1950-1959/decreto-30691-29-marco-1952-339586-normaatualizada-pe.pdf>. Acesso em: 16 jul. 2023.
- BRASIL. Lei no 1.283, de 18 de dezembro de 1950. Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. Rio de Janeiro: Casa Civil, [2018]. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l1283.htm. Acesso em: 16 jul. 2023.

BRASIL. Lei no 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Brasília, DF: Casa Civil, [2024]. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19279.htm. Acesso em: 13 jun. 2024.

BRASIL. Lei no 13.680, de 14 de junho de 2018. Altera a Lei no 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Brasília, DF: Secretaria-Geral, 2018. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2018/lei/L13680.htm. Acesso em: 13 jun. 2024.

BRASIL. Lei no 13.860, de 18 de julho de 2019. Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências. Brasília, DF: Secretaria-Geral, 2019. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2019/lei/l13860.htm. Acesso em 13 jun. 2024.

BRASIL. Ministério da Cultura. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. *Dossiê modo artesanal de fazer queijo minas*. [Brasília, DF]: IPHAN, 2008.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. Instrução Normativa nº 30, de 7 de agosto de 2013. Permitir que os queijos artesanais tradicionalmente elaborados a partir de leite cru sejam maturados por um período inferior a 60 (sessenta) dias. Brasília, DF: Ministério da Agricultura e Pecuária, 2013. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/defesa-agropecuaria/suasa/regulamentos-tecnicos-de-identidade-e-qualidade-de->

produtos-de-origem-animal-1/rtiq-leite-e-seus-derivados.
Acesso em 16 ago. de 2024.

CARMO, Luiz Simeão do *et al.* Food poisoning due to enterotoxigenic strains of *Staphylococcus* present in Minas cheese and raw milk in Brazil. *Food Microbiology*, [s. l.], v. 19, n. 1, p. 9-14, 2002.

CINTRÃO, Rosângela P. *Segurança, qualidade e riscos: a regulação sanitária e os processos de (i)legalização dos queijos artesanais de leite cru em Minas Gerais*. Tese (Doutorado) – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, 2016.

CINTRÃO, Rosângela Pezza; DUPIN, Leonardo V.

Microbiopolítica e regulação sanitária: desacordos entre ciência e saberes locais na produção dos queijos minas artesanais.

Horizontes Antropológicos. Porto Alegre: 2020. p. 239-274.

DUPIN, Leonardo V. *A vida dos queijos mineiros: uma etnografia multiespécies*. Tese (Doutorado) – Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2019.

EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS. *Caracterização da microrregião de Araxá como produtora tradicional de queijo minas artesanal*. Belo Horizonte: Emater, 2003.

FOUCAULT, Michel. *Em defesa da sociedade: curso no Collège de France (1975-1976)*. São Paulo: Martins Fontes, 2005.

FOUCAULT, Michel. *Segurança, território e população: curso no Collège de France (1977-1978)*. São Paulo: Martins Fontes, 2008.

GONÇALVES, José Reginaldo S. *A retórica da perda: os discursos do patrimônio cultural no Brasil*. Rio de Janeiro: Editora UFRJ: IPHAN, 1996.

INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA. Portaria no 594, de 10 de junho de 2003. Identifica a microrregião de Araxá. Belo Horizonte: IMA, 2003. Disponível em: <http://ima.mg.gov.br/institucional/portarias/1819-portarias/1948-portarias-ano-2003>. Acesso em: 16 jul. 2023.

MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a dádiva. Forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. *Sociologia e Antropologia*. São Paulo: Edusp, 1974 [1923-24].

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. Belo Horizonte: [s. n.], 2002. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=140253>. Acesso em: 5 jul. 2024.

MINAS GERAIS. Lei no 20.549 de 18 de dezembro, de 2012. Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais. Belo Horizonte: Assembleia Legislativa de Minas Gerais, 2012. Disponível em: <https://www.almg.gov.br/legislacao-mineira/texto/LEI/20549/2012/>. Acesso em: 13 jun. 2024.

SOUZA, Françoise Jean de Oliveira; MOLINARI, Luis (org.). *O modo de fazer o queijo artesanal da região do Serro*. Belo Horizonte: IEPHA-MG, 2018. (Cadernos do Patrimônio).

STENGER, Isabelle. Notas introdutórias sobre uma ecologia de práticas. *In: MATTOS, Wladimir (coord.). Artecompostagem'21.* São Paulo: Unesp, 2021. p. 9-27.

TAMASO, Izabela M. Por uma distinção dos patrimônios em relação à história, à memória e à identidade. *In: CASAGRANDE DE PAULA, Zueleide; MENDONÇA, Lúcia Glicério; ROMANELLO, Jorge Luís (org.). Polifonia do patrimônio.* Londrina: Eduel, 2012.