

A TRADIÇÃO E A LEI – O QUEIJO MINAS ARTESANAL E OS IMPASSES DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA NO IMPEDIMENTO DE SUA COMERCIALIZAÇÃO FORA DO ESTADO DE MG

Romilda de Souza Lima¹
Sheila Maria Doula²

RESUMO: O queijo minas artesanal, destacando-se o queijo da região da Serra da Canastra e do Serro em MG, tem em torno de si, há muitos anos, uma forte bagagem cultural, atrelada a um modo de fazer tradicional que lhe conferiu o título de Patrimônio Cultural do Brasil. Muito embora sua elaboração seja artesanal é necessário o cumprimento de legislações específicas, uma em nível estadual e outra em nível federal. Justamente a Lei federal criou condicionantes que prejudica a produção e, sobretudo, impede a sua comercialização fora do estado de MG, através de uma Lei adequada à indústria e não à produção artesanal. Nesse ensaio discorre-se sobre esses impasses e os desafios para manter os padrões da tradição e da cultura do queijo minas e ao mesmo atender às exigências da legislação em vigor atualmente.

PALAVRAS-CHAVE: modos de fazer, cultura, queijo, normas sanitárias.

BETWEEN TRADITION AND THE LAW- THE ARTISAN MINAS-TYPE CHEESE AND
THE BARRIER OF ITS SALE OUTSIDE MINAS GERAIS STATE BY DEADLOCK
FOOD SAFETY LEGISLATION

ABSTRACT: The Minas-type artisan cheese, in special the one produced in the regions of “Serra da Canastra” and Serro, brings a strong cultural background, that in addition with the traditional cheesemaking techniques employed in its production, for a long time, awarded it the title of Brazilian Cultural Heritage. Although the production is artisanal, it is needed to comply with specific legislations, both in Federal and State levels. The Federal law expresses conditions that affects production and prevent its sales outside the Minas Gerais state, through a legislation that suits the industry, but not the artisanal producers. In this essay,

¹ Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural do Departamento de Economia Rural da Universidade Federal de Viçosa. Membro do Observatório da Juventude Rural (UFV); Grupos de Pesquisa: Desenvolvimento Rural (UNIOESTE); Segurança Alimentar (UNIOESTE). Bolsista CAPES. Email: romis.lima@yahoo.com.br

² Doutora em Antropologia Social – USP. Professora Associada do Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural da universidade Federal de Viçosa. Coordenadora do Observatório da juventude Rural – UFV. Email: sheila@ufv.br

we deal with the barriers and challenges of keeping the tradition and culture related to the Minas-type cheese and at the same time to of complying with current food safety legislation.

KEYWORDS: cheesemaking, culture, cheese, food safety legislation

“História a gente não cria. A gente guarda e preserva”.
Dona Lucinha.

O QUEIJO E SUA HISTÓRIA

O queijo é um alimento muito antigo. Há informações de sua fabricação desde o ano 2800 a.C. Não se tem conhecimento exato de como foi descoberta a sua “fórmula”, mas as maiores evidências apontam para o acaso ou “acidente”. Segundo Edda (1998), foram encontrados restos de queijo dentro de potes cilíndricos nas tumbas de Abidos, no antigo Egito, que pertenceu à primeira dinastia. A autora também destaca não haver provas sobre o conhecimento ou não do alúmen usado para coalhar o leite.

De acordo com Perry (2004), no Império Romano a produção foi aperfeiçoada, já se conhecia a técnica de maturação e era comum nas casas a existência de cômodos destinados à fabricação e à “cura” dos queijos. Eram alimentos servidos principalmente em festas da nobreza em Roma. Foram os monges que transformaram a produção de queijo em arte, responsáveis por inserir muitos dos vários tipos conhecidos atualmente.

Mesmo o leite possuindo sabor semelhante, independente da origem animal, o sabor do queijo, sua textura e aromas podem sofrer uma diversificação imensa, variando de tipos de queijo por regiões, aponta Harbutt (2010). Segundo essa autora, o clima, a genética do animal e o tipo de pastagem interferem e determinam a “personalidade e identidade do queijo”.

O clima, o solo e seus minerais determinam a flora que cresce no lugar e, portanto, o que o animal come, influenciando assim os sabores do leite. Os minerais também influem no tempo de maturação, na textura e no sabor do queijo. A raça do animal igualmente pode interferir. Enquanto as vacas Holandesas têm alto volume de produção, por exemplo, o leite das vacas Jersey tem grandes glóbulos de gordura que resultam num queijo mais saboroso e macio, de intensa cor amarelo Monet.” (p.7).

O queijo é produzido atualmente em aproximadamente 32 países, destacando-se os da Europa, mas também com produções em outros continentes como América, Ásia e Oceania. Sua produção varia em alguns países quanto à origem do leite que tanto pode ser de vaca, quanto de cabra, de búfala, de rena, mas sendo o de vaca o mais comum.

O QUEIJO EM MINAS GERAIS: MODOS DE FAZER TRADICIONAL

No Brasil, o queijo já era um alimento constante na mesa da família real. Em Minas Gerais, a técnica de fabricação chegou com os Portugueses, da região de Serra da Estrela, no século XVIII. Para aumentar a durabilidade num clima quente como o do Brasil, foi feita uma adaptação, utilizando-se queijo coalhado e leite fresco.

Minas Gerais é o estado de grande referência quando se trata do queijo artesanal de leite cru. Seu uso está presente em quase todas as receitas mineiras, do pão de queijo ao “Romeu e Julieta”, broa de fubá, pamonha, dentre outros, ou simplesmente consumido “solteiro”, acompanhado de um café também solteiro. A região do Serro foi uma das pioneiras nessa fabricação tradicional. O queijo chegou a essa região através dos tropeiros da exploração de minério, mas só passou a ser conhecido e ganhou fama a partir da abertura da estrada que ligava Serro a Belo Horizonte, isso na década de 1930. E é do município de Serro, a cozinheira mais famosa de Minas Gerais, quando se trata de cozinha tradicional mineira.

Dona Lucinha, nascida, em 1932, também cresceu na região do Serro, onde aprendeu tudo o que sabe da culinária mineira e da comida da roça, saberes que aprendeu com a mãe, avós e tias. Próximo de completar 81 anos, Dona Lucinha conta a história de sua vida e da cozinha mineira, em

um belíssimo livro publicado em 2010 pela editora Larousse. Ela também ainda conduz, juntamente com os filhos, em Belo Horizonte, a rede de restaurantes que leva o seu nome.

O aprendizado da Dona Lucinha, e de muitas outras cozinheiras, deixam transparecer a relação existente entre gerações e como alguns conhecimentos são passados em algumas famílias de modo a se perpetuar como costume, hábito, cultura, tradição. Thompson (1998), discorrendo sobre as características da cultura plebéia no século XVIII na Inglaterra, aponta uma forma de aprendizado muito semelhante.

O aprendizado, como iniciação em habilitações dos adultos, não se restringe à sua expressão formal na manufatura, mas também serve como mecanismo de transmissão entre gerações. A criança faz seu aprendizado das tarefas caseiras primeiro junto à mãe ou a avó. (...) As práticas e as normas se reproduzem ao longo das gerações na atmosfera lentamente diversificada de costumes. As tradições se perpetuam em grande parte mediante a transmissão oral, com seu repertório de anedotas e narrativas exemplares (THOMPSON, 1998, p.18).

No livro Dona Lucinha descreve, por exemplo, como é feito o tradicional e artesanal queijo do Serro, que “pode ser feito com 8 litros de leite de vaca, dois milímetros de coalho de bovino; meio copo de fermento láctico ou pingo” (NUNES, 2010, p.129).

Por ser o queijo artesanal mineiro, o assunto central desse ensaio, consideramos importante, e gratificante, transcrever a receita da Dona Lucinha, em detalhes:

Imediatamente após a ordenha, o leite deve ser coado em pano e receber o fermento ou pingo. Misturar bem com a pá de madeira. À parte, dissolver o coalho em meio copo de água, adicionar ao leite e misturar bem. Tampar e deixar em repouso de quarenta a cinquenta minutos até coagular. Então, quebrar a massa com o auxílio de pá para soltar o soro, que deve ser retirado e desprezado. Escorrer todo o excesso em pano e levar a massa para a forma. Comprimir a massa com as mãos, virar e apertar novamente. Despejar água para lavar o soro e cobrir com sal grosso. Deixar escorrer por mais ou menos cinco horas e recolher o pingo, as últimas gotas do soro, pois este será usado para fazer mais queijo. A temperatura do leite é muito importante para o sucesso da receita. O ideal são trinta e sete graus centígrados. No momento da ordenha, a temperatura estará ideal, não sendo assim, usar água fervente até atingir o calor certo. Um dia após,

virar, colocar sal novamente. Retirar da forma no terceiro dia, lavar, ralar com ralo fino para alisar. Consumir fresco, em meia cura ou bem curado (NUNES, 2010, p.129).

Mas além do Serro há outras regiões importantes de Minas Gerais onde o modo de fazer o queijo artesanal foi desenvolvido e apresenta características peculiares da região, como clima e pastagem, por exemplo, que possibilitam a multiplicação de bactérias específicas. Mas também estão atreladas as características sócio-culturais e aquelas relativas ao modo de vida e trabalho dos produtores rurais. Dentre essas regiões a Serra da Canastra produz um dos queijos mais procurados quando se refere a queijo artesanal, destacando-se o “Canastra Real”.

Serro, Canastra, Alto Paranaíba (serra do Salitre ou do Cerrado), Araxá e serras do sul de Minas são micro-regiões onde se estabelecem e se edificam em dinâmica tradição os modos de fazer de um queijo reconhecido mundialmente como “artesanal tipo Minas”. Ele se elabora a partir de leite cru, de uma tradição familiar e de uma economia local que o associa à atividade fundamental da fazenda mineira típica. É o queijo Minas que, a despeito de ter gerado formas industriais de fatura em todo o Estado, não perdeu a força de sua tradição artesanal e não deixou de ser importante, cultural e economicamente, em seu modo de fazer original (MENESES, 2006, p.10).

Percebe-se que há um saber tradicional e local na feitura do queijo artesanal e que esse saber, ainda que com algumas variâncias, permitiu que o queijo ficasse identificado como um valor cultural dos habitantes desse estado, haja vista o numero de brincadeiras que se faz associando-se o mineiro ao queijo. É importante destacar que a produção do queijo Minas artesanal está diretamente ligado às famílias de pequenos produtores, que sobrevivem economicamente tendo por base essa atividade.

Foi este saber tradicional e também o grande interesse do consumidor por esse produto, algumas das razões de ele ter alcançado o status de Patrimônio Imaterial Brasileiro em 2002, pelo Instituto do Patrimônio Histórico Nacional – IPHAN.

LEGISLAÇÃO X TRADIÇÃO

Apesar de ser um Patrimônio Nacional, o queijo artesanal mineiro como o produzido no Serro e na Canastra, não pode ultrapassar as fronteiras do estado de Minas Gerais, em função de um claro conflito entre o que rege a tradição e o que aponta a Lei de produção e comercialização. Assim, um morador de São Paulo, por exemplo, só consegue degustar o queijo canastra real se for a Minas ou se adquiri-lo clandestinamente.

Neste ensaio busca-se mapear e discutir os impasses e contradições existentes entre os dispositivos legais e o costume no sistema tradicional da produção do queijo minas. Serão destacados os aspectos onde esses conflitos ocorrem e quais os riscos para a descontinuidade da tradição e para a viabilidade econômica das famílias produtoras, caso a legislação não sofra algumas pequenas e necessárias alterações.

Os produtores do queijo artesanal, de leite cru, em Minas Gerais, seguem a legislação do Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA, que está orientada principalmente por três Portarias³ que ditam as normas de Boas Práticas de Produção, seja no curral, seja na queijaria.

A Portaria 523, de 03 de julho de 2002, é a que mais diretamente atinge o processo de fabricação. No seu Artigo 10 define-se que:

Entende-se por Queijo Minas Artesanal o produto elaborado, conforme a tradição histórica e cultural da região do Estado onde for produzido, a partir do leite cru, hígido, integral, recém-ordenhado, retirado e beneficiado na propriedade de origem e que, ao final, apresente todas as características físico-químicas, microbiológicas, sensoriais e de textura dos queijos artesanais.

As Boas Práticas, vão desde a qualidade da água utilizada em todo o processo de produção, que é filtrada e tratada com cloro e passa por testes periódicos, aos cuidados com o curral, que envolvem a correta higienização

³ - Portaria Nº 517, que estabelece normas de defesa sanitária para rebanhos fornecedores de leite para a produção de Queijo Minas Artesanal;

- Portaria Nº 518, que dispõe sobre requisitos básicos das instalações, materiais e equipamentos para a fabricação do Queijo Minas Artesanal;

- Portaria Nº 523, que dispõe sobre as condições higiênico-sanitárias e boas práticas na manipulação e fabricação do Queijo Minas Artesanal.

do local e uso de materiais recomendados para pisos, a realização de testes para verificar a ausência de doenças, como por exemplo, a mamite, dentre outros. O leite é canalizado para dentro da queijaria, para que não haja contato de quem trabalha no processo de ordenha com o local de fabricação de queijos. As pessoas que trabalham nas queijarias, geralmente as mulheres da família rural, precisam estar de banho tomado e adequadamente equipadas com luvas, gorros, jalecos, botas, unhas cortadas e sem esmalte.

Após a feitura do queijo, em processo semelhante ao da receita da D. Lucinha disponibilizada acima, tanto o queijo da Canastra quanto o do Serro passam pelo processo de maturação, para só depois ser embalado para a comercialização. No rótulo há a obrigatoriedade da data de produção e validade, contendo ainda na embalagem o número da propriedade de origem, caso haja necessidade de rastrear o produto.

Apesar de ser fiscalizado pelo IMA e, portanto, mesmo cumprindo rigorosas e necessárias normas de boas práticas de produção, ainda assim o queijo minas confeccionado com leite cru só pode ultrapassar as fronteiras do estado mineiro se cumprir também a denominada Instrução Normativa Nº 57⁴, criada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, em 2011 e, conseqüentemente, estar inserido no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produto de Origem Animal (SISBI-POA) do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA). Essa Instrução Normativa foi criada em função de uma antiga reivindicação dos produtores de queijo artesanal, que consideravam que a legislação antiga obrigava-os a se enquadrarem em regras consideradas mais condizentes com o modelo de produção industrial. Assim, uma reformulação da Lei se fazia necessária.

A Instrução altera principalmente o tempo de maturação dos queijos. A antiga legislação que sofreu alteração para adequar a produção às regras de exportação alterou, em 1990, o período mínimo que era de 10 dias para 60 dias. Essa mudança para o queijo artesanal é arriscada e compromete a qualidade original porque ele fica muito duro e sofre alterações substanciais em suas características. A Instrução Nº 57 estabelece critérios para adaptação ao produto artesanal, através dos seguintes artigos:

⁴ Ver <http://www.in.gov.br/imprensa/visualiza/index.jsp?jornal=1&pagina=23&data=16/12/2011>. Acessado em 22 de fevereiro de 2013.

Art. 1º Permitir que os queijos artesanais tradicionalmente elaborados a partir de leite cru sejam maturados por um período inferior a 60 (sessenta) dias, quando estudos técnico-científicos comprovarem que a redução do período de maturação não compromete a qualidade e a inocuidade do produto.

Art. 2º A produção de queijos elaborados a partir de leite cru, com período de maturação inferior a 60 (sessenta) dias, fica restrita a queijaria situada em região de indicação geográfica certificada ou tradicionalmente reconhecida e em propriedade certificada oficialmente como livre de tuberculose e brucelose, sem prejuízo das demais obrigações dispostas em legislação específica.

Art. 3º As propriedades rurais onde estão localizadas as queijarias devem descrever e implementar:

I - Programa de Controle de Mastite com a realização de exames para detecção de mastite clínica e subclínica, incluindo uma análise mensal do leite da propriedade em laboratório da Rede Brasileira da Qualidade do Leite - RBQL para composição centesimal, Contagem de Células Somáticas e Contagem Bacteriana Total - C B T;

II - Programa de Boas Práticas de Ordenha e de Fabricação, incluindo o controle dos operadores, controle de pragas e transporte adequado do produto até o entreposto; e

III - cloração e controle de potabilidade da água utilizada nas atividades.

A Resolução Nº 57 permite assim a redução do tempo de maturação, porém, a mesma Resolução cria outros dois problemas para o pequeno produtor do queijo. No seu Art.1º apresenta como condicionante que o tempo de maturação poderá ser reduzido somente após estudos técnico-científicos comprobatórios de “que a redução do período de maturação não compromete a qualidade e a inocuidade do produto”. Diante disso, as questões que surgem são: Os produtores terão que esperar por resultados de pesquisa? Eles devem demandar essa pesquisa junto às universidades e/ou institutos de pesquisa? De onde partirão os recursos para realizá-la? O quadro atual leva a crer que até que se façam as pesquisas e se apresentem seus resultados comprobatórios, continua como estava antes, ou seja, o prazo de maturação para quem está produzindo queijo minas artesanal permanece o de 60 dias.

O outro impasse criado pela Resolução Nº 57 se refere ao estabelecido no Artigo 2º, quando limita a produção a determinadas áreas geográficas e quando torna obrigatórios exames periódicos em laboratórios específicos. Laboratórios esses, que só estão presentes em dois municípios de Minas Gerais e que se situam geograficamente muito longe das áreas de “indicação

geográfica certificada ou tradicionalmente reconhecida”, estabelecidas no referido Artigo, conforme destaca o sociólogo e pesquisador da UNICAMP, Carlos Dória, em seu artigo “A imprensa não compreendeu a nova norma sobre queijo de leite cru,” publicado em seu blog pessoal:

“A situação, de fato, só piorou conforme a nova norma burocrática. Mostra que o Ministério ainda não fez sua lição de casa, formando seu juízo sobre os estudos científicos abundantes sobre o prazo de maturação dos queijos; restringe o território de produção às regiões com Indicação Geográfica certificada ou tradicionalmente reconhecida, o que coincide apenas com as regiões da Canastra, Serro, Araxá e Salitre – em Minas Gerais – deixando de fora as demais, em outros estados, e mesmo regiões como São João Del Rei. As exigências de exames mensais do leite em laboratórios credenciados, só poderão ser satisfeitas, em Minas, por dois laboratórios: na UFMG-BH e Embrapa de Juiz de Fora” (DORIA, 2012).

Considerando que uma propriedade rural na Serra da Canastra não se localiza a menos de 500 quilômetros de Belo Horizonte e a menos de 600 quilômetros de Juiz de Fora, é possível deduzir a imensa dificuldade operacional e financeira para que produtores em regiões distantes consigam atender a tais solicitações dos testes.

Diante de tal quadro os produtores continuam vivendo o dilema de poder produzir, mas não poder comercializar o produto para municípios importantes de outros estados do país. Isso poderá levar em médio prazo alguns produtores a abandonarem a atividade ou diminuir em grande proporção sua produção, afetando inclusive o mercado interno de queijo no próprio estado de Minas Gerais.

Se para o produtor esse é um embate entre a lei e o costume, e entre a produção e a comercialização, para o consumidor trata-se de uma forma de restringir o direito de consumo, através de uma disposição legal contraditória porque inibe o acesso a um alimento considerado Patrimônio Cultural Nacional.

Dória critica a legislação atual que não atende a realidade dos produtores artesanais no meio rural, fazendo com que haja um esforço imenso e desigual para atender as normas que se adéquam aos padrões industriais de produção.

A valorização da culinária brasileira passa pela reforma do seu marco institucional. A legislação sanitária, por exemplo, é toda feita segundo o figurino da grande indústria. O artesanato não tem vez, pois não consegue atender às exigências descabidas no Estado no plano sanitário. É o caso do queijo Canastra, em Minas Gerais. Então, proteger significa, em primeiro lugar, elaborar um estatuto próprio de funcionamento dessa economia baseada na pequena agricultura, que aproxime produtor e consumidor sem a mediação dos processos industriais” (DÓRIA apud NASCIMENTO, 2012).

No que se refere ao campo do direito há, portanto, um impasse que merece ser destacado aqui pelo fato de o queijo minas artesanal ser considerado Patrimônio Cultural do Brasil. Bens culturais estão amparados pela Lei Constitucional Federal de 1988. Em seu Artigo 216, é reconhecida a natureza tanto material quanto imaterial dos bens culturais. Entre esses bens estão os modos de criar, fazer e viver; formas de expressão; obras; objetos; documentos, dentre outros. Em seu Parágrafo Primeiro - § 1º, declara que cabe ao Poder Público, com a colaboração da comunidade, promover e proteger o patrimônio cultural brasileiro “por meio de inventários, registros, vigilância, tombamento, desapropriação e outras formas de acautelamento e preservação”. Em seu Artigo 216-A, são descritas as características do Sistema Nacional de Cultura, organizado em regime de colaboração descentralizada e participativa:

“Institui um processo de gestão e promoção conjunta de políticas públicas de cultura, democráticas e permanentes, pactuadas entre os entes da Federação e a sociedade, tendo por objetivo promover o desenvolvimento humano, social e econômico com pleno exercício dos direitos culturais. (Incluído pela Emenda Constitucional nº 71, de 2012)”.

Os registros do qual trata o § 1º, são aqueles de bens culturais imateriais, instituído pelo Decreto 3.551/2000. A partir da proposição do Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais - Iepha/MG foram criados os livros de registro de saberes, de celebrações e formas de expressão e de lugar. No livro de saberes registram-se os conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades.

O modo de fazer o queijo artesanal da região do Serro foi inscrito no Livro de Registro de Saberes, por um Decreto de 07 de agosto de 2002 e teve como objetivo:

A preservação das características no que se refere à receita original e ao processo de fabricação artesanal do Queijo do Serro, reconhecendo, protegendo e estimulando sua produção, garantindo a sustentabilidade de seus produtores e da economia local. O modo de fazer do queijo do Serro envolve verdadeira arte de combinar tempo, temperatura, peso das mãos, manejo dos utensílios, dosagem do leite, “pingo”, coagulante e sal (IEPHA, 2002).

No IPHAN, o modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre, foi inscrito no Livro de Saberes em 2008.

O modo de fazer está intimamente ligado à cultura, ao que é repassado entre gerações, aos cuidados básicos com os detalhes, à construção de uma relação íntima com o resultado da produção que vão desde o processo de ordenha do leite, seguindo os demais processos, até chegar ao momento da prova do queijo. O sabor deve ser inconfundível e manter as mesmas características do queijo feito há gerações. Mais do que apenas produzir um bem para comercialização, o que resulta no processo artesanal é um bem cultural e de “raízes” familiares e regionais que são muito importantes. Segundo Amon e Menasche (2008):

O caldo básico da relação entre comida e memória é a cultura. De modo particular – em comparação às formas de satisfação de outras necessidades biológicas naturais à espécie humana –, a alimentação demanda atividades de seleção e combinação (de ingredientes, modos de preparo, costumes de ingestão, formas de descarte etc.), que manifestam escolhas que uma comunidade faz, concepções que um grupo social tem e, assim, expressam uma cultura (AMON E MENASCHE 2008, p.15).

Voltando à Constituição Federal, no Artigo 216, § 1º, está estabelecido que o Sistema Nacional de Cultura, através do Plano Nacional de Cultura é regido por alguns princípios. Dentre eles está o que consta no inciso II, a saber: “Universalização do acesso aos bens e serviços culturais; Incluído pela Emenda Constitucional nº 71, de 2012”.

No caso do queijo minas artesanal essa universalização do acesso não ocorre, em função do que determina a Instrução Normativa Nº 57 do MAPA, já analisada anteriormente, que impede que o queijo seja comercializado fora do estado de Minas Gerais. O acesso do consumidor

só é possível, portanto, por meio da clandestinidade ou de seu deslocamento físico, que contradizem a proposta legal de universalização.

Há ainda outra contradição na questão operacional do modo de fazer do queijo minas e de sua comercialização por se tratar de patrimônio cultural nacional, conforme apresentado por Santilli (2009),

Além da outorga do título de patrimônio cultural do Brasil, o registro gera a obrigação dos poderes públicos de promover ações de salvaguarda, a fim de apoiar a sua continuidade e as condições sociais e materiais que possibilitam sua existência (SANTILLI 2009, p.385).

A Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial foi incorporada ao sistema jurídico brasileiro, aprovado pelo Congresso Nacional através do Decreto Legislativo Nº 22/2006, e promulgada pelo Decreto Presidencial Nº 5.753, de 12 de abril de 2006.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Após essa análise, é possível refletir sobre a dificuldade para o produtor rural de queijo artesanal em Minas Gerais, em lidar com duas legislações - de órgãos diferentes e objetivos diferentes - em relação a um mesmo produto. Se por um lado o produtor tem conhecimento de que o seu produto é um patrimônio nacional, o que, teoricamente, lhe garantiria alguns benefícios em função desse estatuto, por outro lado há outra legislação que não o contempla e nem reconhece suas especificidades enquanto produtor rural artesanal, exigindo-lhe comportamentos e mentalidades industriais. O produtor se vê diante de normas inadequadas à sua realidade, portanto inatingíveis em termos práticos, o que resulta no difícil dilema entre agir fora da lei ou restringir a produção a um mercado majoritariamente local.

Por uma via ou outra, as alternativas apresentadas levam a um irremediável comprometimento dos ganhos das famílias produtoras, seja porque o mercado consumidor ficará limitado, seja pelas multas advindas da não obediência à lei. Assim, a legislação do MAPA, a partir da Instrução Nº 57, é prejudicial para a manutenção da produção artesanal, pois além

de causar as consequências acima mencionadas, não leva em consideração as já rigorosas normas constantes nas Portarias do IMA sobre a produção do queijo.

Não se trata de, em nome da manutenção da tradição e da cultura, permitir que as Boas Práticas de Produção não sejam cumpridas. Não defendemos aqui a visão romântica sobre a produção artesanal, que a representa de forma cristalizada e imutável, incapaz de se abrir às modificações que se processam a sua volta. Contrariamente a essa visão monolítica da tradição, defende-se aqui, a exemplo de autores como Giddens (1991) e García Canclini (1997), que a tradição mantém sua vivacidade justamente pelos diálogos que estabelece com a modernidade e que a atualizam nos preceitos da contemporaneidade. Entende-se a necessidade de algumas adequações para que não se coloque em risco a saúde do consumidor, mas deve-se atentar também para o campo de possibilidades concretas em que essas adequações se darão sob pena de, aí sim, deturpar, descaracterizar ou mesmo suprimir o tradicional do queijo artesanal.

O Estado que deveria empenhar-se em solucionar o impasse, aparentemente não tem conseguido avançar no sentido de promover uma relação mais orgânica entre os ministérios e outros de seus órgãos, sendo que essa ausência de comunicação e de filosofias comuns resulta em sobreposições jurídicas que servem mais para acirrar conflitos e dificultar o desenvolvimento rural. Além do mais, não cria estruturas de laboratórios nos padrões necessários para a realização de testes específicos e pesquisas sobre a redução do tempo de maturação. A Lei é imposta e cabe ao produtor cumpri-la.

Diante das consequências dessa situação, sugere-se a iniciativa de se avaliar a experiência europeia, que mantém a produção de queijos de padrões semelhantes aos nossos e que os exportam, inclusive para o Brasil. A saída encontrada pelos países produtores poderia nos servir de inspiração, não apenas para construir uma alternativa mais apropriada à realidade brasileira, mas também para centralizar o foco nos interesses que devem unir produtores e consumidores em termos de uma melhor qualidade de vida para ambos.

BIBLIOGRAFIA

AMON, Denise e MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, v. 11, n.1, jan/jun. 2008. pg 13 a 21.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil, 1988**. Disponível em: <http://www.jusbrasil.com.br/legislacao/busca?q=DO+ARTIGO+216+da+Constitui%C3%A7%C3%A3o+Federal&s=legislacao> Acessado em 23 de fevereiro de 2013.

BRASIL. Ministério da Cultura. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN. **Decreto Nº 3551, de 4 de agosto de 2000**. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/portal/baixaFcdAnexo.do?id=295> Acessado em 25 de fevereiro de 2013.

BRASIL/ Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa Nº 57/2011**. Disponível em: <http://www.in.gov.br/imprensa/visualiza/index.jsp?jornal=1&pagina=23&data=16/12/2011> Acessado em 22 de fevereiro de 2013.

BRESCIANI, EDDA. Alimentos e Bebidas do Antigo Egito. In: FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo (Orgs). **História da alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme João de Freitas Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p.68-79.

CANCLINI, Nestor Garcia. **Culturas Híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1997.

DORIA, Carlos Alberto. **A imprensa não compreendeu a nova norma sobre queijo de leite cru**. Disponível em: <http://ebocalivre.blogspot.com.br/2011/12/imprensa-nao-compreendeu-nova-norma.html> Acessado em 22/02/2013.

_____. **Entrevista. In: NASCIMENTO, Paulo Cesar. Alimentação: Do fast-food à identidade nacional. Jornal da UNICAMP, nº 548. 2012. Campinas: UNICAMP. 2012.**

GIDDENS, A. **As consequências da modernidade**. São Paulo: UNESP, 1991.

HARBUTT, Juliet (Org). **O livro do queijo**. Contribuições de Androuet et al. Tradução de Alexandre Tuche e Ricardo Aníbal Rosensusch. São Paulo: Globo, 2010.

MINAS GERAIS – Secretaria de Agricultura – Instituto Mineiro de Agropecuária. **PORTARIAS IMA/MG – Portarias Nº 517, Nº 518, Nº 523**. Disponível em: <http://www.ima.mg.gov.br/certificacao/legislacao> Acessado em 22/02/2013.

_____. - Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais – IEPHA. **Modo de fazer queijo artesanal do Serro**. Documento – Decreto: 07/08/2002. Disponível em: <http://www.iepha.mg.gov.br/component/content/article/>

923) Acessado em 25 de fevereiro de 2013)

MENESES, José Newton Coelho. **Queijo artesanal de Minas – patrimônio cultural do Brasil. Dossiê interpretativo.** Ministério da Cultura. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN. Inventário Nacional de Referências Culturais – INRC. Departamento de Patrimônio Imaterial – Ofícios e Modos de Fazer. Belo Horizonte: IPHAN, 2006.

NUNES, Maria Lucia Clementino e NUNES, Márcia Clementino. **História da arte da cozinha por Dona Lucinha.** São Paulo: Larousse do Brasil, 2010.

PERRY, Kátia S.P. Queijos: aspectos químicos, bioquímicos e microbiológicos. **Quim. Nova**, São Paulo, v. 27, n, 2, p.293-300, 2004.

SANTILLI, Juliana. **Agrobiodiversidade e direitos dos agricultores.** São Paulo: Peirópolis, 2009.

THOMPSON, E.P. **Costumes em comum – estudos sobre a cultura popular tradicional.** Tradução de Rosaura Eichenberg. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

Recebido em 10/08/2012 - Aprovado em 20/12/2012