



Serviço Público Federal
Ministério do Turismo
Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
Departamento [DESCREVER]
Coordenação Técnica do IPHAN-MG

PARECER TÉCNICO nº 141/2021/COTEC IPHAN-MG/IPHAN-MG

ASSUNTO: Reavaliação do *Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das Serras da Canastra e do Salitre*, para composição de processo de revalidação do seu título de Patrimônio Cultural do Brasil

REFERÊNCIA: Proc. 01450.004256/2019-79

Belo Horizonte, 20 de maio de 2021.

INTRODUÇÃO

Em 13 de junho de 2008, o *Modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre* foi reconhecido como Patrimônio Cultural do Brasil, inscrito no Livro de Registro dos Saberes. Identificado como “um conhecimento tradicional e um traço marcante da identidade cultural dessas regiões” (1629746), esse modo de fazer, apesar de guardar especificidades regionais – como na forma de prensagem da massa (com pano ou sem pano, por exemplo), nos tempos de maturação do queijo e na preponderância da mão de obra masculina ou feminina –, tem como pontos comuns, conforme apresentado em seu Dossiê de Registro (IPHAN, 2014), o uso de leite cru, a adição do pingo e o uso de mão de obra preponderantemente familiar. O produto advindo desse modo de fazer é identificado, pelos/as produtores/as, pelas instituições públicas e privadas e pelas associações civis que lidam com este universo,^[1] como Queijo Minas Artesanal (QMA), tendo marcado em seu nome a indissociabilidade entre o saber-fazer e seu produto.

Ancorado em uma tradição viva na qual permanências e transformações interagem na conformação de um saber em que meio ambiente, técnicas, representações, sociabilidades e valores não se dissociam, o modo artesanal de fazer queijo de Minas constitui, conforme indicado no Dossiê, “uma territorialidade cultural complexa, dinâmica e importante para a identidade e para o sentimento de pertença de uma população de uma região” (IPHAN, 2014, p. 83). Marcado por modos de fazer e de agir vinculados ao chamado mundo rural e à cultura agropastoril, este “território do queijo” vê agregados aos fatores físico-naturais de cada uma de suas regiões – com suas pastagens típicas e bactérias específicas, que imprimem suas marcas na aparência e nos sabores dos queijos aí produzidos –, fatores históricos e culturais que propiciaram e propiciam um modo de fazer próprio, inserido em um complexo sistema de significados e sentidos que são marcas do caráter patrimonial desse saber-fazer.

As referências documentais à presença da produção do queijo artesanal no estado remontam ao século XVIII (IPHAN, 2014), produção que se manteve como tradição viva nestes três séculos, em percursos históricos próprios a cada região produtora.^[2] Nos dias atuais, o modo artesanal de fazer o queijo envolve, segundo dados da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (EMATER-MG), em torno de 9.000 famílias produtoras nas oito regiões caracterizadas como fabricantes do QMA no estado, e configura uma cadeia produtiva de grande importância nas regiões que se dedicam

à produção desse queijo. Isto precisa ser seriamente considerado ao pensarmos nas possibilidades para a continuidade e sustentabilidade desse modo de fazer, ainda que esta dimensão mercadológica não se configure como a única num contexto em que temos um saber que gera um produto “que se transforma em um gosto identitário, em produto de uma cultura, identificado por seus membros, que lhe dão significados para além da simples manutenção da sobrevivência e da configuração de um produto econômico” (MENESES, 2006, p. 78).

Perpassada contemporaneamente por questões sobre segurança alimentar, certificações sanitárias, rastreabilidade, denominações de origem, associativismo, comercialização nacional e internacional, fiscalização, adequação da legislação, dentre outras, essa tradição tem acolhido, nas últimas décadas, a introdução de uma série de inovações, como alterações dos materiais utilizados em seus utensílios e ambientes de produção (da madeira para o plástico e o inox, por exemplo), a implementação de processos de gerenciamento da produção e da comercialização, o controle sanitário dos rebanhos e a mecanização de alguns de seus processos (como a ordenha mecânica). Essas inovações, antes de configurar necessariamente um risco a sua continuidade, surgem muitas vezes como parte do próprio processo para o fortalecimento e afirmação deste modo de fazer, como identificado por produtores e produtoras de queijo e representantes dos vários órgãos que atuam junto a este universo sociocultural. [3] Nesse sentido, pensar as práticas de transmissão desse saber, seu enraizamento ao mesmo tempo histórico e cotidiano no seio dos grupos sociais nos quais se realiza, as marcas identitárias que carrega e os processos que o constituem como referência cultural – não somente para aqueles que possuem, praticam e transmitem esse saber, seus detentores, mas também para estratos mais amplos da população de um território político-administrativo que inclusive tem o queijo como símbolo de uma decantada identidade estadual (IPHAN, 2014) –, enfim, pensar os marcadores patrimoniais dessa tradição não se dissocia das questões socioeconômicas que caracterizam esta prática e configuram, em alguns casos, as condições de existência para sua produção e reprodução como bem patrimonial.

Vale destacar, no entanto, que uma porcentagem muito grande dos produtores do Queijo Minas Artesanal encontra-se dispersa pelo território do estado e à margem das normativas que regem a legalização de seus queijos, o que, associado à quase ausência de pesquisas de campo que tenham por objeto este universo em suas perspectivas histórica e patrimonial, tem restringido não só o levantamento de informações mais abrangentes sobre esse modo de fazer como também o próprio processo da salvaguarda, como é apresentado no decorrer deste Parecer. Além disso, ressalte-se que os diálogos estabelecidos entre o Iphan e os produtores faz-se majoritariamente por meio de suas associações regionais, o que, diante do quadro de dificuldades no que tange às práticas associativistas no universo da produção do Queijo Minas Artesanal, indica os percalços de representatividade constantes do processo de salvaguarda deste saber-fazer.

É neste contexto que apresentamos esta reavaliação do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, com vistas à eventual revalidação de seu título de Patrimônio Cultural do Brasil. Prevista pelo Decreto n. 3.551/2000, a perspectiva da revalidação dos títulos de Patrimônio Cultural do Brasil diz respeito ao caráter dinâmico e processual dessas práticas culturais, e os procedimentos para a reavaliação que fundamenta a revalidação foram normatizados pela Resolução Iphan n. 5, de 12 de julho de 2019. Assim, seguindo essa Resolução, em 15/10/2019 foi aberto o processo de reavaliação do *Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre/Alto Paranaíba*; no entanto, uma primeira reunião já havia sido realizada, em 04/10/2019, com representantes dos produtores de queijo e parceiros da salvaguarda, [4] para apresentação, por representante do Departamento de Patrimônio Imaterial/DPI, dos procedimentos para a reavaliação e revalidação do título, destacando-se aí a importância da participação de detentores e parceiros nesse processo.

Além desta, foram realizadas ainda mais duas reuniões presenciais com os representantes dos produtores e órgãos e instituições parceiros – em 30/10 e 19/12/2019 –, nas quais foram discutidos os principais pontos que norteariam a reavaliação desse modo de fazer, bem como decidiu-se pelo envio de um roteiro [5] para conversas a serem realizadas, por representantes das associações de produtores de queijo e por técnicos da EMATER-MG, [6] com os produtores de queijo das três regiões incluídas no Registro e também com a representação de produtores da região de Araxá, que vêm pleiteando o reconhecimento do seu modo artesanal de fazer o queijo como Patrimônio Cultural do Brasil desde 2008. [7] Este material – as memórias das reuniões, a compilação das respostas dadas ao roteiro enviado às regiões e outros

materiais reunidos pelos parceiros e enviados à Superintendência (como dossiês de registro municipal e fotos do processo de feitura dos queijos artesanais, por exemplo) –, assim como a experiência acumulada em uma década de acompanhamento das ações pós-Registro (2009-2020) e a Nota Técnica nº 4/2019/DPI (1612029), constituem-se como referência fundamental para a elaboração deste Parecer, que foi submetido à apreciação dos representantes dos detentores e das instituições parceiras em reunião remota realizada em 19/05/2021.

Visando “a identificação das transformações pelas quais o bem passou após o seu Registro [... e] o diagnóstico de seus processos de produção, reprodução e transmissão no contexto social, tendo em vista sua continuidade como referência cultural para seus detentores” (Resolução, art. 2º) e levando em consideração os quatro eixos apontados no Roteiro Básico da Reavaliação anexo à referida Resolução,^[8] este Parecer se estrutura em quatro partes: na primeira, apresentaremos aspectos relativos às dinâmicas entre permanências e transformações que marcaram os processos de produção, reprodução e transmissão do modo artesanal de fazer queijo de Minas na última década, a partir de sua patrimonialização e inscrição no Livro de Registro de Saberes, identificando as condições atuais de sua produção e reprodução cultural; na segunda parte, trataremos algumas reflexões referentes aos territórios do modo de fazer o Queijo Minas Artesanal e à articulação dos atores sociais que dão sustentação a esse saber-fazer; em seguida, abordaremos algumas questões afeitas à elaboração e implementação de ações com vistas à salvaguarda do saber-fazer Queijo Minas Artesanal, destacando-se, neste processo, a constituição de um coletivo de trabalho que tem debatido e acompanhado essas ações no decorrer deste tempo e, para finalizar, serão apresentadas as recomendações e encaminhamentos, propostos e debatidos no decorrer deste processo de reavaliação, com emissão de parecer sobre a revalidação do título do bem em tela.

1. MODO ARTESANAL DE FAZER QUEIJO DE MINAS: PERMANÊNCIAS E TRANSFORMAÇÕES

O modo artesanal de fazer o queijo de Minas sustenta-se, conforme descrito no Dossiê (IPHAN, 2014), em saberes e fazeres dinâmicos, inscritos histórica e cotidianamente na paisagem, na tradição e nas práticas das regiões onde ocorre, constituindo uma marca identitária e uma rede própria de sociabilidades ancoradas na atualização diária da memória e dos conhecimentos transmitidos de geração em geração. Essa dinamicidade, num diálogo constante entre transformações e permanências, pode ser percebida com clareza nestes 13 anos decorridos entre sua inscrição no Livro dos Saberes e o momento de elaboração deste Parecer. Ela é o norte que orienta a caracterização desse modo de fazer, descrita a seguir levando em consideração alguns eixos percebidos como significativos para a compreensão da “sua continuidade como referência cultural para seus detentores” (IPHAN, 2019) e tomando por referência os debates ocorridos nas reuniões de avaliação e as respostas dadas ao roteiro discutido nas quatro regiões produtoras.

1.1. A manipulação do leite, do coalho, das massas e dos tempos de maturação

Os saberes e as técnicas relacionados à manipulação dos insumos, do queijo e de seus tempos constituem-se como um dos fundamentos do modo artesanal de fazer o queijo de Minas, e foram apontadas como aquelas que passaram por grandes transformações na última década, ainda que não contemplem de forma abrangente o universo da produção no estado.^[9] No entanto, essas transformações não significam, na avaliação dos detentores e parceiros, descaracterização do modo de fazer tradicional, não só por terem abrangência limitada, mas também por serem consideradas como fatores que, fruto da criatividade e adaptabilidade dos produtores/artesãos, favorecem o fortalecimento do modo de fazer, na medida em que contribuem para melhorar a qualidade de seu produto, diferenciá-lo e, conseqüentemente, ampliar os mercados consumidores e difundir o universo do bem cultural registrado, assegurando as condições materiais de sua produção e reprodução. Considera-se, assim, que se alteraram algumas formas, mas não os sentidos que marcam esta prática cultural como um bem patrimonial.



Legenda: Prensagem manual – Região Canastra
Fonte: APROCAN, 2020



Legenda: Dessoragem da massa – Região Serro
Fonte: EMATER-MG, 2020

Assim, tanto os parceiros e representantes de produtores presentes nas reuniões de avaliação quanto aqueles que se manifestaram nos debates ocorridos nas regiões produtoras em torno do roteiro enviado foram unânimes em afirmar que nenhum aspecto culturalmente relevante desapareceu ou foi substancialmente modificado em comparação ao momento do Registro do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas como Patrimônio Cultural do Brasil, no que diz respeito às formas de manipulação do leite, do coalho, das massas e dos tempos de maturação dos queijos. As transformações identificadas foram creditadas à própria dinâmica entre mudança e permanência que marca esse saber-fazer no estado, ainda que tenha sido expressa a preocupação com os limites tênues entre a existência de mudanças que não o descaracterizam e as que podem vir a interferir na permanência desse modo de fazer como referência cultural para seus detentores e como marca identitária de Minas Gerais para os mineiros e no contexto nacional, conforme indicado no Dossiê de Registro e reafirmado em várias reuniões da salvaguarda.

Quais seriam, então, os novos elementos incorporados ao modo artesanal de fazer queijo em Minas Gerais, no que diz respeito aos insumos utilizados – em especial o leite e o coalho -, à manipulação da massa do queijo e aos seus tempos de feitura? Duas mudanças foram apontadas de forma unânime nas quatro regiões foco desta reavaliação: a ampliação da noção e do uso das chamadas boas práticas de fabricação e de ordenha e o aumento nos tempos de maturação dos queijos, que incidem de forma direta sobre o modo de fazer o queijo.

No que se refere à disseminação das boas práticas foram destacados o monitoramento e medição da qualidade do leite, a diminuição do tempo entre a ordenha e a prensagem, a introdução da ordenha mecânica [\[10\]](#) e o maior controle sobre a sanidade do rebanho, avaliando-se que estas inovações podem

ser associadas à maior preocupação com a questão da segurança alimentar e à adequação da produção às legislações vigentes. Essas inovações geraram, por sua vez, a implantação de processos e ferramentas de controle da produção (como planilhas, por exemplo) e o maior rigor com a documentação do cotidiano da produção, o que tem interferido, conforme relatado por alguns produtores, no tempo que dispõem para dedicar à feitura do queijo – fato que pode vir a gerar demanda por mão de obra extrafamiliar, o que, além de intervir na forma de organização do trabalho que caracteriza este modo de produção artesanal, amplia seus custos, afetando sobretudo os menores produtores.



Legenda: Exame de CMT – Região Cerrado

Fonte: EMATER-MG, 2020

Quanto à maturação do queijo, ressaltou-se a diminuição do consumo de queijos frescos e a valorização dos queijos com maior tempo de maturação, “resgatando uma cultura de como era tradicionalmente”, prática “que era mais comum em tempos antigos”, segundo expresso pelos representantes da Associação dos Produtores de Queijo Canastra/APROCAN e da Associação de Queijo Minas Artesanal da Região de Araxá/AQMARA, respectivamente, nas reuniões de avaliação. Considera-se, nesse sentido, que essa valorização dos queijos maturados, com a maior experimentação em torno dos seus “tempos de cura”, deu-se não apenas em razão das exigências da legislação, que prevê um tempo mínimo entre 13 e 22 dias de maturação para liberação dos queijos para a venda, dependendo da região, mas também por um trabalho de “resgate cultural” do papel desempenhado pela produção artesanal de queijos, historicamente, tanto na conservação do leite quanto do próprio queijo, que realizado pelas associações de produtores e por agentes técnicos que atuam junto aos produtores, encontrou aderência em um mercado especializado que a cada dia busca produtos diferenciados, mercado este particularmente associado ao universo *gourmet* dos *chefs* e das cozinhas da chamada alta gastronomia. De forma geral, considerou-se ser a ampliação dos tempos de maturação uma prática que valoriza o bem registrado, na medida em que afirma uma sua característica reconhecida como tradicional, relacionada à conservação do leite desde tempos imemoriais, conforme indicado no Dossiê de Registro (IPHAN, 2014).



Legenda: Maturação do queijo – Região Canastra
Fonte: APROCAN, 2000



Legenda: Prateleiras de maturação, Região Serro
Fonte: APAQS, 2020

Ainda que não tenha aparecido de forma tão generalizada nas avaliações dos produtores e parceiros quanto as transformações anteriormente abordadas, outra mudança apontada pelos produtores das

regiões do Serro, da Serra da Canastra e de Araxá diz respeito à disseminação da produção de queijos com fungos e ácaros, bem como as experimentações com queijos defumados, condimentados, recheados – o que foi também associado ao crescimento da demanda de um *mercado gourmet*, como descrito acima, bem como à entrada de produtos importados no mercado nacional e à influência da mídia nos gostos locais. Diferente da avaliação a respeito do aumento dos tempos de maturação como uma prática que reafirma o saber-fazer tradicional do Queijo Minas Artesanal, não houve consenso sobre o papel ocupado por estas experimentações na alteração do modo de fazer reconhecido como patrimônio, considerando-se, em alguns casos, que este seria um novo modo de fazer, tendo em vista que gera um outro queijo, que não seria o Minas artesanal que teve seu saber caracterizado como marca identitária e de tradição. Conforme afirmado pela representante do Iepha em uma das reuniões, em encontros realizados para revalidação do título do Modo Artesanal de Fazer o Queijo do Serro como patrimônio cultural do estado os produtores de queijo da região do Serro [\[11\]](#) expressaram o entendimento de que o queijo advindo dessas experimentações é outro, não mais considerado como o produto de um modo de fazer identificado como patrimônio – ainda que considerem que algumas mudanças sejam possíveis sem descaracterizar o saber específico dos produtores. É importante destacar que esta ênfase dada ao produto final é um dos desafios do processo de salvaguarda deste modo de fazer, seja no diálogo com os próprios detentores, quanto com as instituições parceiras.



Legenda: Maturação do queijo com resina – Serra do Salitre

Fonte: EMATER-MG, 2020

No entanto, um dos representantes dos produtores da região da Canastra ponderou que no caso dos queijos “mofados” não há alteração substancial no modo de fazer, levando em conta que o uso do leite cru e do pingo se mantém, bem como da estrutura familiar de produção. Ele não considerou, portanto,

que o processo de produção tenha sido modificado, mas simplesmente que houve aceitação da presença dos fungos no queijo, que anteriormente era reprimida. Avaliou que seus queijos tiveram o sabor melhorado, e que nunca deixaram de passar em alguma análise por causa dos fungos, indicando uma mudança tendencial nesse sentido, uma vez que este mercado diferenciado está sendo criado para esse tipo de queijo, e que isso é muito bom para o artesanal, pois é o que marca sua diferença frente à indústria, que “não dá conta de fazer queijo assim, variado – um faz o queijo de um jeito, ele faz de outro, o vizinho faz de outro completamente diferente” -, e que isto é bom, pois assim os consumidores têm mais opção e o modo de fazer se torna mais conhecido e disseminado. Considerou, ainda, que essas experimentações geram grande aprendizado, agregando novos conhecimentos ao saber tradicional, possibilitando uma intimidade a mais na relação do produtor com o queijo e que ele perceba melhor suas várias nuances – o que deve ser respeitado para que o produtor não perca sua intimidade com seu produto, uma vez que é uma forma de respeito, também, ao processo natural do próprio queijo como produto vivo. A grande questão que este produtor colocou e que pode sintetizar esta polêmica foi se deveria continuar sempre fazendo o queijo como seus avós faziam, e se não será deixado nenhum novo saber para as próximas gerações – o que garante, ao seu ver, a riqueza desse modo de fazer que é a diversidade.

1.2. O uso do pingo

Identificado como um traço distintivo do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas desde as pesquisas que orientaram o seu processo de Registro, e conforme descrito no Dossiê, o pingo “continua sendo utilizado e coletado do mesmo modo”, segundo afirmado de forma praticamente unânime nas reuniões de reavaliação e no roteiro debatido nas regiões. Uma única colocação dissonante foi feita por um dos estudiosos do Queijo Minas Artesanal, que afirmou que na região do Serro há grande dificuldade de se encontrar o pingo, que estaria sendo substituído pela “rala”. Essa afirmação foi contestada pelo presidente da APAQS, que informou que esta avaliação não procede, havendo inclusive grande mobilização dos produtores da região para a manutenção do pingo, que é buscado em fazendas vizinhas, muitas vezes sendo percorridos até 100 km entre uma fazenda e outra só para o seu recolhimento. Caso existam produtores que estejam fazendo esta substituição, ele não considera que isto possa ser generalizado para a região, sendo inclusive combatida pela Associação.

Outra questão levantada em relação ao uso do pingo tangencia um problema constantemente pautado nas reuniões realizadas no decorrer desses mais de dez anos das ações pós-Registro: a proibição do uso da bancada de madeira pela legislação sanitária e as alterações que sua substituição pelas bancadas de inox ou ardósia causou no pingo. Alguns representantes de produtores afirmam que lançam mão de alguns mecanismos para tentar suprir este problema, usando a bancada de ardósia ou inox para fazer o queijo, mas inserindo, sobre ela, uma pequena bancada de madeira no momento da coleta do pingo, para garantir sua qualidade. A esta prática se soma a da troca do pingo entre os produtores, justamente por ser este um insumo que se perde muito facilmente – perda acelerada pela substituição das bancadas de madeira.

Considera-se, no entanto, que apesar dos problemas enfrentados, o pingo continua sendo “a alma do Queijo Minas Artesanal”, mantendo-se sua centralidade no processo de produção, o que pode inclusive ser exemplificado pelo título dado ao livro que sistematizou as pesquisas realizadas sobre o modo de fazer o queijo na região de Araxá – “Queijo Araxá - O pingo da alma” (ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL ARAXÁ, s.d.).



Legenda: Coleta do pingo – Região Serro

Fonte: EMATER-MG, 2020.



Legenda: Dessoragem e coleta do pingo – Alvorada de Minas/Região Serro

Fonte: EMATER-MG, 2020

1.3. Utensílios e espaços de produção

À época das pesquisas e demais procedimentos para instrução do processo de Registro, várias alterações já estavam ocorrendo no modo artesanal de fazer queijo nas regiões abrangidas pelo estudo, no que diz respeito aos espaços de produção e utensílios utilizados, como a já citada substituição das bancadas de madeira, considerada problemática e pouco aceita pelos detentores, como indicado anteriormente. Mas além da bancada, outros utensílios de madeira também tiveram seu uso proibido pela legislação sanitária, como as formas de queijo, que foram substituídas pelas de plástico; no entanto, essas substituições não foram tão questionadas quanto a da bancada, considerada “um dos lugares mais importantes do processo de produção do Queijo Minas Artesanal, o ponto chave do negócio”, nas palavras do representante dos produtores da região de Araxá, seguidas pelos representantes das outras regiões, que reafirmaram “a falta que a bancada de madeira faz nesse processo de produção artesanal do queijo”. Destaque-se, entretanto, que essa substituição da madeira não abrange todo o universo da produção do Queijo Minas Artesanal, lembrando que dizem respeito às unidades produtoras que vêm se adequando às exigências postas pela legislação, e que mesmo nelas ainda podem ser encontrados vários utensílios de madeira, conforme ressaltado nas avaliações.



Legenda: Instalações – Região Cerrado

Fonte: EMATER-MG, 2020



Legenda: Prateleira de maturação – Região Cerrado

Fonte: EMATER-MG, 2020

A esse respeito, destaque-se os significativos esforços realizados por alguns pesquisadores parceiros do processo de salvaguarda para qualificar o debate sobre o uso dos utensílios de madeira, [\[12\]](#) defendendo a viabilidade de seu retorno ao universo do modo artesanal de produção do queijo de Minas, diante da interferência significativa de sua substituição – em especial das bancadas – neste modo de fazer. Assim, ainda que outras alterações ocorridas sejam consideradas positivas, uma vez que agregaram qualidade ao processo e ao produto e têm contribuído para a salvaguarda dos saberes associados ao Queijo Minas Artesanal, a volta dos instrumentos de madeira – especialmente das bancadas – mantém-se como uma bandeira de mobilização dos produtores ouvidos, que consideram este retorno como sendo fundamental para a continuidade desse saber tradicional.

Além da substituição dos utensílios de madeira, outra alteração que começava a ser implementada à época do Registro e que foi ampliada na última década diz respeito às queijarias. Também chamadas “casinhas do queijo”, esses espaços físicos no qual se concretiza o modo de fazer passaram a ser reformados de acordo com as orientações da legislação sanitária: geralmente de madeira, foram substituídas pelas construções de alvenaria, azulejadas, com estabelecimento de critérios de ventilação, trânsito de pessoas e limpeza. Essas transformações, apesar de por vezes interferirem nos ritmos e rituais

do fazer o queijo, foram no geral consideradas como positivas, uma vez que contribuíram não só para a maior segurança alimentar do produto, mas também para sua valorização – o que é avaliado, pelos detentores, como fator primordial para a salvaguarda dos seus saberes. Outros espaços de produção que sofreram intervenções foram os currais e áreas de ordenha, para os quais também foram aplicadas legislações de controle sanitário, mas estas foram igualmente consideradas alterações que beneficiaram a valorização do produto e do seu modo de fazer, ao propiciarem maior segurança para o produtor e controle da qualidade do leite e, conseqüentemente, do queijo.



Legenda: Queijaria – Região Canastra
Fonte: EMATER-MG, 2020



Legenda: Instalação de curral e bovinos – Região Serro
Fonte: EMATER-MG, 2020



Legenda: Instalações curral – Região Serro
Fonte: EMATER-MG, 2020



Legenda: Ordenha – Região Cerrado
Fonte: EMATER-MG, 2020

1.4. Forma de produção, trabalho e transmissão do saber

Um atributo identificado como distintivo do modo artesanal de fazer queijo de Minas, destacado em seu Dossiê de Registro (IPHAN, 2014), diz respeito ao caráter familiar dessa produção, geralmente realizada em pequenas unidades nas quais os conhecimentos são transmitidos entre as gerações, de forma oral e prática. Esta pode ser considerada, ainda, uma grande característica da produção do Queijo Minas Artesanal mas, no entanto, foi indicada uma tendência de ampliação da contratação de funcionários externos – fixos ou temporários –, especialmente nos casos de aumento da demanda pelo queijo e da intensificação do processo de regularização sanitária.

Alguns depoimentos dizem do aumento da “mão de obra terceirizada para ajudar na manipulação do queijo, ordenha, manejo do gado etc.”, bem como da necessidade de certa profissionalização da atividade, na medida em que as tarefas dos produtores de queijo se ampliam, pois eles passaram a se dedicar também de forma mais intensa a atividades de comercialização e a questões de caráter gerencial – como formação de preços, acompanhamento e realização de levantamento de custos e controle financeiro da atividade – e de controle sanitário, atividades que se acumulam com as dificuldades para se ausentarem de suas propriedades.^[13] Nesse sentido, diante do caráter muitas vezes restrito da mão de obra familiar para suprir todas as necessidades atuais da produção artesanal do queijo e tudo o que ela envolve, um problema identificado foi a dificuldade de contratação de mão de obra qualificada, em razão da ausência de capacitação e profissionalização sobre a prática e teoria da fabricação e manipulação dos queijos artesanais.

Uma possível implicação dessa tendência, caso ela se confirme com o tempo, recai de forma incisiva não apenas na forma tradicional de organização familiar do trabalho que caracteriza o modo artesanal de fazer o queijo mas, também, sobre os regimes de transmissão dos saberes que o sustentam. Não que essa transmissão já não se deparasse com dificuldades, tendo em vista que, à época do Registro e nos primeiros anos após a titulação, uma grande questão levantada pelos detentores dizia respeito ao rompimento das cadeias de transmissão dos saberes, diante da saída dos jovens das áreas rurais e pequenos municípios em direção a núcleos urbanos maiores, muitas vezes para prosseguimento dos estudos, mas também em busca de melhores oportunidades de trabalho. Mas um fato que tem chamado a atenção dos envolvidos com a salvaguarda do bem é que esta dinâmica de saída dos jovens em direção às cidades maiores tem se invertido, com sua volta para suas regiões de origem e reinserção nos processos de feitura do queijo artesanal, muitas vezes já como mão de obra qualificada em cursos técnicos ou superiores afeitos a este universo. Isto se reflete nas falas dos produtores transcritas a seguir:

Hoje os filhos têm orgulho da produção de queijos, e isso garante a sucessão familiar na produção de queijos artesanais. (Compilação dos debates realizados com produtores na região da Canastra)

Até pouco tempo era discussão sobre sucessão na fabricação (mão de obra de pessoas mais velhas); atualmente, verifica-se o retorno de filhos (pessoas jovens) para o trabalho. (Compilação dos debates realizados com produtores na região Araxá)

De qualquer forma, seja pela inserção de mão de obra não familiar ou pela qualificação da familiar, percebe-se uma tendência de alteração nos processos de transmissão dos saberes associados à produção do queijo artesanal, vislumbrada também em iniciativas de criação de escolas com vistas à formação de “mestres queijeiros artesanais”, a exemplo da que está sendo proposta na região da Canastra, conforme indicado nas respostas dadas ao roteiro de pesquisa. Ainda que não possam ser generalizadas, essas tendências de transformação na composição da força de trabalho da produção do Queijo Minas Artesanal e suas implicações nas formas de transmissão dos seus saberes devem ser acompanhadas com atenção daqui em diante, com vistas a identificar seus impactos – sejam positivos ou negativos – no modo artesanal de fazer o queijo de Minas.

1.5. Modos de consumo e de comercialização do Queijo Minas Artesanal

Um aspecto ressaltado em todas as conversas, reuniões e encontros realizados com produtores e parceiros no decorrer desta última década diz respeito à indissociabilidade entre a salvaguarda do modo de fazer e as dinâmicas de comercialização e de consumo do produto dele advindo – o queijo. A interface entre patrimônio e mercado é colocada, portanto, de forma bastante contundente no que diz respeito ao Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, como inclusive já indicado nos itens anteriores. Considerou-se assim importante incluir, neste Parecer de reavaliação, as transformações ocorridas nas formas de consumo e comercialização do queijo, sobretudo aquelas que têm sido percebidas como fatores que contribuem para a incorporação de novos elementos ou significados ao bem cultural.

Como visto anteriormente, há uma avaliação generalizada do crescimento do consumo e da comercialização, bem como da valorização, do queijo com maior tempo de maturação. Essa avaliação é compartilhada por representantes dos produtores das quatro regiões aqui abordadas, mas é nas regiões

da Serra da Canastra e do Serro onde ela aparece de forma mais intensa – ainda que seja destacada também, em todas as regiões, a permanência da procura, e mesmo preferência para o consumo cotidiano, pelos queijos “brancos”, mais frescos. Importante ressaltar, aqui, observação feita pelo representante dos produtores da região de Araxá de que esse aumento da procura pelos queijos maturados é, na verdade, uma “volta” àqueles que seriam os queijos tradicionais, tendo em vista que a história da produção do Queijo Minas Artesanal está relacionada às práticas de conservação dos alimentos, a “cura” do queijo sendo uma delas. Assim, o aumento da procura por queijos de maior maturação não seria um rompimento com a tradição mas, ao contrário, uma volta a ela, impulsionada pela valorização ocasionada pelo reconhecimento do modo de fazer como patrimônio cultural.

No que se refere ainda às demandas do mercado consumidor, foi amplamente debatida sua diversificação, especialmente no que diz respeito à procura pelos chamados queijos “mofados”. Assunto também já mencionado neste Parecer, ao ser pontuado nas reuniões de reavaliação provocou intensa polêmica em torno desses queijos poderem ou não ser considerados como produtos do modo de fazer reconhecido como patrimônio. Não se chegou a um consenso a respeito da questão, destacando-se, por um lado, a avaliação de que esse seria um “novo queijo” e, por outro, a de que os traços básicos do modo artesanal de fazer o queijo de Minas – uso do leite cru, do pingo e da estrutura familiar de produção – não teriam sido alterados, sendo esses queijos apenas um novo produto do mesmo modo de fazer, inclusive agregando novos saberes a ele – como destacado por um dos representantes dos produtores da região da Canastra e já descrito anteriormente. De qualquer forma, as considerações levantadas mais uma vez indicam a complexidade das interfaces existentes entre o bem patrimonializado e as demandas mercadológicas – que podem tanto contribuir para sua valorização e salvaguarda quanto para sua descaracterização –, bem como a necessidade de acompanhamento atento desta tendência nos próximos anos.

Quanto às formas de comercialização do produto, foi destacada a diversificação de maneiras de venda do queijo que, antes, se concentrava sobretudo na presença do “queijeiro”, como é chamado o profissional que circula de propriedade em propriedade comprando, para revenda, os queijos junto aos produtores. Ainda que a presença desse profissional tenha se mantido – ressaltando-se aí a manutenção do baixo preço pago pelo queijo, e a preferência pelo queijo menos maturado –, avalia-se que houve aumento significativo da venda direta pelo produtor ao consumidor, seja para turistas que procuram as unidades produtoras ou através de vendas por telefone ou em redes sociais, com os representantes de produtores indicando que “a maior divulgação trouxe a procura pela compra direto do produtor, o que valorizou o produto”. Apesar de percebida como positiva por grande parte dos participantes da reavaliação em tela, que identificam a importância do Registro como patrimônio para a maior divulgação e valorização do modo de fazer e do seu produto, ressaltou-se também que esta ampliação da venda direta pelos produtores tem significado a complexificação das atividades às quais eles precisam se dedicar, o que, como visto anteriormente, incide diretamente sobre as dificuldades de disponibilidade de tempo do produtor para se dedicar à feitura do queijo – outra tendência que precisará de atenção nos próximos anos.

Ainda no que se refere à comercialização do queijo, foram identificadas também outras transformações que têm contribuído para a valorização do produto e de seu modo de fazer: a abertura de novos pontos de venda do queijo artesanal e a ampliação da demanda das grandes redes de supermercados, além da normatização para a venda interestadual.^[14] Essas transformações, entretanto, são consideradas ainda bastante restritas, incidindo sobre poucas unidades produtoras, fator que provocou, inclusive, uma reflexão contundente sobre o alcance e o significado dessas transformações, por parte de um dos representantes dos produtores da região da Serra da Canastra, transcrita a seguir:

[...] nós temos mercado pra comprar queijo de cinquenta e cem conto aqui, quantos estão vendendo queijo de cinquenta a cem conto, nós podemos vender para uma elite e eu acho que queijo pra ser tradição... exemplo a gente tem da Europa, os queijos da Europa com indicação geográfica é queijo de população, é queijo popular, eles não são indicação geográfica porque são da elite só não! Então, a população nossa tem condições de comer queijo de cem conto? Trinta mil produtores vão fazer queijo para vender nesse preço? Tem que encontrar algum meio, porque se ficar meia dúzia acaba, essa meia dúzia que valorizou o queijo que estamos aí vendendo, se ficar só

eles, vai acabar esse queijo. [...] é um absurdo um produto que expressa a tradição, a cultura de um grupo, ser vendido para uma elite muito pequena, agora eu acho que isso acontece exatamente, porque faltou a mão do Estado pra esses outros todos, não é o Estado chegar multando, o Estado tinha que dar subsídio, dar condições; o que ele faz é fechar as vistas, é muito melhor eu fechar as vistas e ter meia dúzia que ganha prêmios e promove o estado, e promove o país, porque dá um marketing infernal, mas tem noventa por cento do queijo, de produtores e famílias e famílias produtoras, e do produto, que estão relegados, que o produto é de qualidade muito ruim, não porque o cara quer, mas porque não teve informação nenhuma. (reunião de 19/12/2019)

1.6. Instrumentos de regulação e instrumentos de proteção

As dinâmicas de regulação da produção do Queijo Minas Artesanal estão intimamente relacionadas ao reconhecimento do seu modo de fazer como patrimônio cultural, fazendo parte da própria história desse reconhecimento, tendo em vista terem sido as principais motivadoras para o pedido de Registro, conforme descrito no Dossiê (IPHAN, 2014, p. 14-17), bem como estarem presentes na maior parte dos debates realizados no decorrer desses anos pós-Registro. Durante este período, várias novas normativas foram publicadas, [15] o que foi avaliado como de forma geral positivo pelos participantes do processo de avaliação que originou este Parecer, ainda que tenham sido identificados vários problemas não solucionados no que diz respeito à regulação do processo artesanal de fabricação do queijo, e que incidem sobre a continuidade da prática no estado.

O maior desses problemas continua sendo, na avaliação dos representantes dos detentores, a distância destas normativas em relação ao cotidiano dos pequenos produtores, que seguem com dificuldades para se adequar a elas e, conseqüentemente, mantêm-se à margem das regularizações que podem favorecer a valorização do produto e sua melhor inserção no mercado – o que é visto como fator significativo para a afirmação do modo de fazer tradicional e sua salvaguarda, como afirmado anteriormente. A respeito da falta de adequação das normativas frente à realidade do produtor, vale destacar algumas falas dos detentores durante uma das reuniões de avaliação (30/10/2019):

[...] a questão da legislação ainda não está resolvida, o que pode ser percebido pelo pequeno número de produtores, no universo de milhares, que se adequou ao estabelecido, sendo que, inclusive, percebe-se uma retração, com produtores que haviam legalizado sua produção voltando atrás por não darem conta de cumprir com o exigido, ou seja, a legislação dá condições para a venda para fora do estado, mas cumprir com seus requisitos é quase impossível.

[...] a ideia da legislação é interessante, é positiva, mas não existem condições concretas para sua execução entre a grande maioria das unidades familiares de produção do QMA; a legislação precisa ser aperfeiçoada, ainda que já existam outras leis e novas estejam sendo elaboradas, e que possam ser percebidos avanços.

[...] esse ganho de valorização e reconhecimento do QMA na última década foi fantástico, mas não podemos deixar de alertar sobre os problemas da legislação, sobretudo no que diz respeito aos limites impostos ao pequeno produtor para legalizar sua produção. A ciência que temos hoje não enxerga isso, mas não tem culpa: foi criada para fazer o queijo da indústria. Nesse sentido, é fundamental a existência de pesquisas sobre o QMA, para que sejam fornecidos subsídios para que a ciência e a legislação compreendam esse queijo e se aproximem mais dele, pois os parâmetros conceituais e legais são pautados no modo de produção industrial, que não tem absolutamente nada a ver com a produção artesanal, que se baseia em outras percepções, colhidas no dia a dia da produção e no conhecimento empírico construído através da experiência pelo produtor.

[...] a lei deveria estar mais próxima da realidade, pois ninguém quer ficar fora da lei: só não se adequam a ela por falta de condições.

Além disso, foi destacado também que as exigências da legislação muitas vezes confrontam “com a parte cultural, com a imaterialidade do queijo” (produtor da região do Serro), fazendo-se necessária uma ação junto aos processos de habilitação sanitária no sentido de que o modo de fazer tradicional não seja comprometido, promovendo-se um equilíbrio entre as exigências normativas (sanitárias e comerciais) e os saberes enraizados na prática cotidiana dos produtores do Queijo Minas Artesanal. Assim, apesar de ter sido destacada a importância da existência de legislação que trate de forma específica a produção queijeira artesanal, tendo em vista que isto significa o reconhecimento do peso da fabricação de queijo a partir de leite cru no contexto social, econômico e cultural do estado, há que se considerar a necessidade de seu aperfeiçoamento e maior diálogo com os detentores deste saber-fazer, no sentido de que se garanta que eles possam acessar a regularização de sua produção de forma adequada à sua realidade. [\[16\]](#)

Apesar de menos exaustivamente debatido nas reuniões de avaliação, um tema que também tangencia constantemente as reflexões sobre os caminhos para a valorização do modo artesanal de fazer o queijo diz respeito aos instrumentos de proteção relacionados a signos distintivos de caráter territorial, em especial as Indicações Geográficas (IG), até porque das três regiões abrangidas pelo reconhecimento patrimonial até o momento, duas possuem, junto ao INPI, o registro de IG: Canastra e Serro. Cada uma destas regiões está em momento distinto de implementação deste instrumento de proteção, e os debates a respeito do assunto ainda precisam ser aprofundados no que diz respeito às interfaces existentes entre o reconhecimento como IG e o reconhecimento como patrimônio cultural, especialmente em razão da relação direta existente entre este modo de fazer e o mercado – relação que provocou o convite para participação de representante do Iphan-MG no Fórum de Indicações Geográficas de Minas Gerais a partir de 2019.

2. OS TERRITÓRIOS DO MODO ARTESANAL DE FAZER QUEIJO DE MINAS

O pedido de Registro original, encaminhado ao Iphan em 2001 pela Secretaria de Estado de Cultura de Minas Gerais [\[17\]](#) a partir de motivação da Associação dos Amigos do Serro, solicitava a inscrição do queijo artesanal do Serro no Livro dos Saberes, com seu consequente reconhecimento como Patrimônio Cultural do Brasil. A partir da aprovação da pertinência do pedido pelo Conselho Consultivo do Iphan, deu-se início às pesquisas documentais e bibliográficas e à realização de algumas entrevistas que indicaram a redefinição do território de estudos, ao serem apontados indícios de que a prática da feitura artesanal do queijo estava histórica e culturalmente enraizada também em outras regiões do estado, identificadas naquele momento como sendo as regiões do Serro, da Serra da Canastra, do Alto Paranaíba e de Araxá. [\[18\]](#)

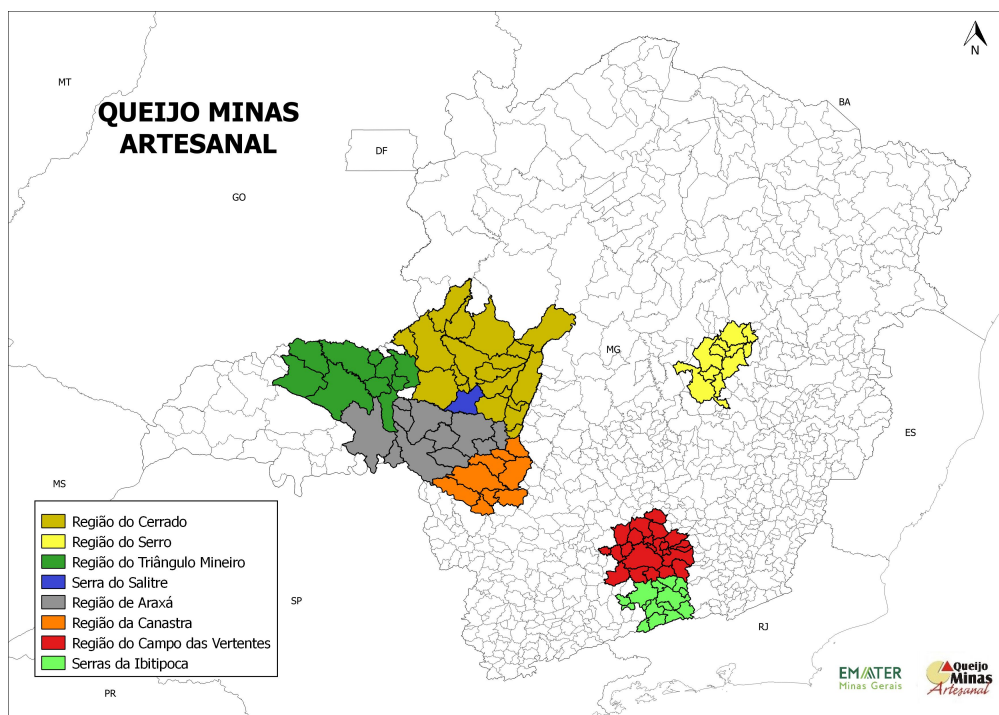
Definiu-se, a partir daí, que os estudos para a instrução do processo de Registro concentrariam-se no aprofundamento das informações já levantadas sobre a região do Serro [\[19\]](#) e na realização de pesquisas de campo nas “serras da Canastra, do Salitre e Alto Paranaíba” (IPHAN, 2014, p. 18-19). Esta delimitação territorial norteou a inscrição do bem no Livro de Registro dos Saberes como “Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre”, sendo também encontrados, nos documentos oficiais relativos ao bem, os seguintes nomes: “Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas nas regiões do Serro, da serra da Canastra e Salitre/Alto Paranaíba” (titulação), “Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas – Serro, Serra da Canastra e Serra do Salitre/Alto Paranaíba” (dossiê).

Como se pode perceber, apesar das pequenas diferenças, as dificuldades de delimitação territorial do bem aparecem no próprio título a ele concedido, dificuldades às quais se acrescentou um complicador só verificado quando do início dos contatos com as regiões produtoras para elaboração do Plano de Salvaguarda: ao contrário do que aparece no nome dado ao bem, Serra do Salitre não é uma serra, mas sim um município da macrorregião do Alto Paranaíba. Este nome causou grande conflito entre os produtores da região, que consideraram que o título havia sido concedido apenas ao município de Serra do Salitre, e se afastaram das discussões para a elaboração do Plano e da constituição do grupo que passou a participar das reuniões para sua sistematização e implementação, situação que começou a se reverter apenas quando da ocorrência dos debates realizados neste momento de revalidação. [\[20\]](#) Além disso, houve também a redefinição do nome da própria região produtora, que antes levava o nome da

macrorregião do estado – Alto Paranaíba – e passou a ser identificada como Região do Cerrado, no contexto dos estudos realizados no âmbito do Programa Queijo Minas Artesanal desenvolvido pela EMATER-MG.[\[21\]](#)

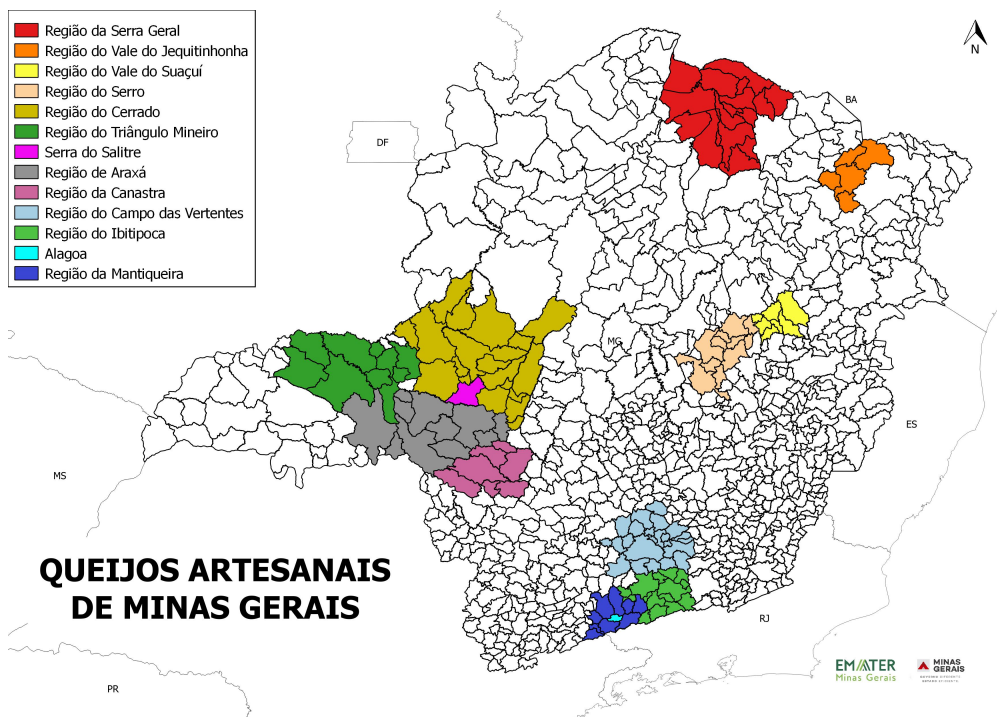
Outra questão referente à delimitação territorial do bem diz respeito à inclusão da região de Araxá no Registro, pois, apesar de citada no dossiê – assim como a região “das serras do Sul de Minas” –, a região não foi objeto do inventário realizado durante a instrução do processo. Assim, logo após o reconhecimento do bem como patrimônio, produtores, associações e cooperativas do queijo artesanal e alguns secretários municipais da região entraram com o pedido de Registro do modo artesanal de fazer queijo de Araxá junto ao Iphan, ou de sua inclusão no Registro já realizado – o pedido aparece das duas formas nos documentos encaminhados. A documentação enviada com o pedido não foi, no entanto, considerada pelo Departamento de Patrimônio Imaterial como suficiente para a inclusão requerida, sendo solicitada sua complementação. Nesse sentido, foi produzida a já citada publicação “Queijo Araxá - O pingo da alma” (ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL ARAXÁ, s.d.), encaminhada à presidência do Iphan em 2017, que até o momento não se pronunciou a respeito.

Ainda que informalmente, outra região produtora que questionou a possibilidade de inclusão no Registro foi a região do Campo das Vertentes, também identificada, pela EMATER-MG, como produtora do Queijo Minas Artesanal; mas para além dessas regiões, outras têm consultado a Superintendência Estadual a respeito, como o município de Alagoa, destacando-se, no entanto, que apesar de serem regiões também produtoras de queijos artesanais, estes não são identificados como Queijo Minas Artesanal – produto do modo de fazer objeto do Registro –, e estão assim associados a outras conformações socio-históricas e referências culturais.[\[22\]](#)



Legenda: Mapa Queijo Minas Artesanal

Fonte: EMATER-MG, 2021



Legenda: Mapa queijos artesanais de MG
Fonte: EMATER-MG, 2021

Aqui vale destacar que, desde o pedido de Registro, novas regiões foram caracterizadas como produtoras do Queijo Minas Artesanal pela EMATER-MG, além das regiões do Serro, da Serra da Canastra, de Araxá e do Cerrado já identificadas à época do inventário: Campo das Vertentes, Serras da Ibitipoca, Serra do Salitre[23] e Triângulo de Minas. Importantes estudos foram realizados pelos técnicos dessa Empresa para a composição dessas caracterizações,[24] e ainda que não abordem o objeto sob o recorte patrimonial, agregam referências e elementos que dão indícios significativos do enraizamento histórico-cultural do modo de fazer o queijo de Minas nessas regiões. No entanto, para além desta composição enquanto “regiões produtoras”, esses estudos nos possibilitam perceber a disseminação desse modo de fazer em parcela significativa do território estadual, que pesquisas posteriores poderão aprofundar sob enfoque especificamente histórico-cultural e patrimonial, podendo inclusive identificar, por exemplo, coincidências entre as rotas de ocupação histórica do território e a conformação desta prática cultural no estado e de sua afirmação como marca identitária não só para as famílias e territórios produtores, como para a caracterização da chamada mineiridade (IPHAN, 2014).

Essa disseminação do modo artesanal de fazer queijo de Minas no território estadual reforça, ao nosso ver, a compreensão sobre sua importância e seus significados como referência cultural, o que justificaria que o Registro não estivesse restrito às três regiões inicialmente previstas, mas contemplasse o modo de fazer e seus artesãos em todo o seu território de ocorrência – perspectiva inclusive ressaltada nas reuniões de avaliação, quando foi apontado, pelos representantes dos produtores das regiões do Serro e de Araxá, que “o título do Registro poderia ser mais abrangente, como um guarda-chuva que incluísse todas as microrregiões” e que “a inclusão da região de Araxá, e até mesmo das outras regiões produtoras do Queijo Minas Artesanal no Registro já existentes, reforçaria a dimensão patrimonial da prática cultural registrada, fortalecendo seu processo de salvaguarda”, considerando-se que “esta postura fortalece o todo, pois enquanto ficar cada um pedindo o seu reconhecimento haverá fragmentação inclusive de recursos da política, o que não faz muito sentido em uma situação de exiguidade orçamentária como a vivida atualmente”.

Levando em consideração a existência de outros modos artesanais de fazer queijo no estado que não o que foi objeto de Registro, ao debater a questão das territorialidades os participantes das reuniões de avaliação propuseram a alteração do nome dado ao bem registrado, de forma que ficasse explícito a qual saber-fazer ele se refere – o modo artesanal de fazer o queijo com leite cru e pingo em Minas Gerais, ou seja, o modo de fazer do já nomeado Queijo Minas Artesanal (QMA), nome proposto e utilizado pelos programas de apoio e assistência técnica e já incorporado por grande parte dos produtores do estado.

Pensou-se, nesse sentido, que não haveria a necessidade de especificação dos territórios de sua ocorrência, pois esta alteração no título possibilitaria, de forma mais clara, a autoidentificação dos detentores e sua incorporação ao processo de salvaguarda de seus saberes na feitura artesanal do queijo elaborado a partir do leite cru e do pingo, atendendo-se desta forma ao princípio inclusivo da Política Nacional de Patrimônio Imaterial e à perspectiva de autoidentificação que a orienta. Isto posto, a abrangência do bem seria reorientada para abarcar todas as oito regiões produtoras do Queijo Minas Artesanal já identificadas nos estudos da EMATER-MG até o momento, bem como aquelas que venham a ser identificadas. Importante destacar que, como expresso anteriormente, estes estudos abarcam de maneira consistente o lastro histórico e a importância deste saber fazer como referência cultural da região, bem como o critério de autoidentificação dos produtores, autoidentificação que vem se consolidando em torno do nome Queijo Minas Artesanal no decorrer das últimas duas décadas

3. O PLANO DE SALVAGUARDA DO MODO ARTESANAL DE FAZER QUEIJO DE MINAS

Após o Registro, a primeira ação desenvolvida com vistas à elaboração do Plano de Salvaguarda do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas estendeu-se entre 2009 e 2012, quando foram realizadas, com apoio da EMATER-MG, reuniões com detentores e parceiros locais em diversos municípios das regiões produtoras reconhecidas, nas quais foram apresentadas as diretrizes da Política Nacional de Patrimônio Imaterial e as recomendações para a salvaguarda do bem indicadas no Dossiê de Registro, bem como debatidos os principais problemas, desafios e demandas para a promoção da continuidade deste modo de fazer tradicional. A partir dessas reuniões, foi elaborado um primeiro quadro de sistematização dos debates realizados, no qual eram identificados os problemas/desafios/demandas levantados e as sugestões para sua solução, em torno dos eixos norteadores então definidos para as ações de salvaguarda: 1. Apoio às condições de transmissão, produção e reprodução do bem; 2. Ações de valorização, promoção e difusão; 3. Ações de defesa de direitos; 4. Ações de acompanhamento e documentação; 5. Avaliação de gestão e resultados; e 6. Outras.

Ao mesmo tempo, eram estabelecidos os primeiros contatos com possíveis parceiros para a salvaguarda e desenhados os passos iniciais para a constituição de uma rede de órgãos e instituições públicas e privadas e de associações civis que pudesse contribuir para a elaboração e implementação do Plano de Salvaguarda. Esta ação fundamentou a realização de Reuniões de Articulação ocorridas regularmente entre 2012 e 2014, [25] nas quais foi consolidado o Plano de Salvaguarda e proposta uma primeira ação voltada à difusão e valorização do modo de fazer no interior das próprias regiões produtoras, com a elaboração de uma publicação infanto-juvenil a ser distribuída e trabalhada junto às suas escolas de ensino fundamental, reforçando ações educativas de valorização do modo de fazer o queijo artesanal já desenvolvidas pelos poderes públicos municipais e inserindo, assim, a temática no repertório educacional da infância e juventude do estado.

Essa ação foi elencada como prioritária, pois considerou-se que poderia contribuir para o enfrentamento de várias das dificuldades encontradas no decorrer do processo de elaboração do Plano de Salvaguarda, especialmente aquelas relativas à pequena representatividade de detentores e ao pouco conhecimento que a maioria deles ainda possui a respeito da patrimonialização de seu saber fazer e das políticas públicas daí advindas. Pensou-se, nesse sentido, que uma ação junto ao público infanto-juvenil poderia ser um potente caminho para a divulgação da política de patrimônio imaterial entre os próprios detentores, assim como para a valorização das famílias produtoras do Queijo Minas Artesanal – em especial suas crianças e jovens presentes no contexto escolar. Esta ação ainda não foi totalmente executada, tendo ficado restrita, até o momento, à distribuição do material produzido – a publicação “Aqui se faz queijo” (IPHAN, 2017) – em eventos relacionados à produção do Queijo Minas Artesanal, como concursos [26] e feiras gastronômicas.

No que diz respeito às dificuldades encontradas para aproximação junto a um maior número de detentores e detentoras do modo artesanal de fazer o queijo, e para possibilitar uma maior apropriação das políticas públicas para a salvaguarda de seus saberes, vários podem ser os fatores que, sinergicamente, se acumulam para sua explicação, desde aqueles que dizem respeito ao próprio universo dos produtores do Queijo Minas Artesanal, àqueles que se referem aos limites da própria política. Dentre

os primeiros, destacamos a dispersão territorial das unidades produtoras e as dificuldades enfrentadas pelos detentores para se ausentarem de seus sítios, especialmente em razão da dinâmica da produção do queijo – que exige a presença contínua para retirada do leite e início dos procedimentos para feitura do queijo duas vezes por dia, pela manhã e pela tarde, todos os dias da semana.^[27] Esta dificuldade é avaliada, de forma geral, como estando em íntima relação com a pouca disseminação de uma cultura associativista entre os produtores do Queijo Minas Artesanal, pouco associativismo que, ao mesmo tempo que é provocado por essa dispersão territorial e pelas dificuldades impostas pelo cotidiano da produção, também as acentua e aprofunda.

Região	Nº de associados
Araxá	13
Canastra	65
Cerrado	12
Serro	36

Fonte: Associações regionais, 2021

Além disso há que se considerar, como um dos fatores que dificultam maior aproximação junto aos detentores, o fato de a maioria das famílias produtoras do Queijo Minas Artesanal não ter condições de promover as adequações exigidas pelas normativas que regulam a produção e comercialização dos queijos feitos a partir do leite cru, o que muitas vezes faz com que tenham receio frente aos órgãos públicos, associados em geral à ideia de fiscalização e imputação de penalidades.

Quanto aos fatores que dizem respeito aos limites da própria política, destaque-se as restrições orçamentárias e de quadro de pessoal, que dificultam os deslocamentos para as regiões produtoras de forma mais contínua e sistemática, bem como o custeio para deslocamento dos detentores para participarem de reuniões ou outras atividades relacionadas à salvaguarda. Essas restrições se colocam como óbices, também, à realização de pesquisas e mapeamentos que possibilitem identificar de forma mais acurada a presença das unidades produtoras no território e aprofundar o conhecimento a respeito desse universo, compreendendo sua diversidade e suas idiossincrasias, o que contribuiria para maior adequação das ações propostas às necessidades para a salvaguarda dos saberes das comunidades detentoras que fundamentam a existência do modo de fazer reconhecido como patrimônio cultural.

Todos estes fatores, como dissemos, têm contribuído sinergicamente para a pouca participação dos detentores no planejamento e implementação das ações para a salvaguarda do modo artesanal de fazer o queijo, participação que tem estado restrita às associações de produtores do Queijo Minas Artesanal – que é fundamental, mas nos coloca diante da questão da sub-representação de grande número de famílias produtoras que não estão ligadas a nenhuma associação e têm dificuldade de acessar, ou não acessam, políticas públicas de apoio e fomento à sua prática tradicional, sejam elas políticas do setor patrimonial e cultural ou relativas à agropecuária. Essas famílias devem ser consideradas, conforme sempre ressaltado por um dos representantes dos produtores de queijo da região da Canastra, como aquelas que dão sustentação para a existência e continuidade desse modo de fazer, devendo, portanto, ser empenhado esforço no sentido de viabilizar a aproximação da política de salvaguarda junto a elas. A transcrição a seguir é um pouco longa, mas vale a pena como expressão veemente desta preocupação:

[...] essa distância do pequeno, a dificuldade que a gente tem de trazer o cara pra esse setor legalizado, eu acho que passa um pouco pelas dificuldades impostas pela legislação, que quando você traz o cara a maioria desses detentores, você está vendo ai agora só o tanto de planilhas, quando você fala com o cara “olha só essas planilhas”, que o cara tem pra ver, o cara não vai,

entendeu, e você não consegue agregar valor no preço do seu queijo na mesma hora, então passa tudo por isso, além de ter muita burocracia pra esse pequeno produtor entrar no sistema, a condição pra ele entrar é totalmente desfavorável. Eu acho que tem que ter um cuidado muito grande nesse sentido pra não acabar com essas classe porque o que segura o nosso queijo, eu tenho essa visão – por exemplo lá em Medeiros, nós temos vinte, trinta registrados, mas o que segura são os quatrocentos que tem por trás, sem eles nós não valem nada, o dia que ficar só nós eles vêm é *poh*, e pronto, acabou; então é muito importante a gente saber caminhar junto com eles, mesmo que eles não saibam a importância deles, mas nós temos que saber, nós que estamos na frente temos que saber essa importância desse mundo que está por trás aí, porque eles são quem dá segurança pra nós, porque nós, essa meia dúzia que vende esses queijinhos só e pa, pa, pa, pa., o dia que as grandes empresas vierem acabar com nós é na hora, é um minuto, manda fazer só alguma coisa que nós não damos conta e acabou, mas como eles acabam com trinta mil produtores?!

[...] por isso eu estou aqui tentando intermediar um pouco pra que esse tombamento[28] não fique restrito a essa elite do queijo que hoje se organiza, o que é importante, importante demais se organizar, mas não pode esquecer o produtor de verdade, porque esse produtor está muito distante, é muito distante, então é preciso, precisa disso porque quantos tem aqui que é produtor?! Estamos em uma mesa que é para salvar, e cadê os produtores, estamos muito distantes do produtor raiz, aquele que faz cinco queijos para sobreviver estão muito distantes, e são parte desses trinta mil [...].

[...] Eu falo que um pouco da minha fala é porque eu tive oportunidade e eu fiz a opção, eu quis ficar na roça isso é uma fala que eu tenho pra mim lá, eu fiz a opção de ficar na roça, eu fugi da escola, mas eu não fui obrigado a ficar, eu fiz por gostar e é minha opção; mas o que eu vejo ao meu redor não é essa a realidade, como patrimônio que é para defender trinta mil produtores é preciso – e talvez seja a única voz aqui a falar por eles – que volte um pouco atrás sempre antes de pensar alguma maneira que isso não seja exterminado, que se dê a oportunidade pra eles continuarem também, porque aqui não precisa passar pelos órgãos reguladores, que pelo menos eles fiquem protegidos como tradição, não é falar “vamos legalizar”, não é isso, não é pedir para legalizar, mas é porque eles fazem parte dessa tradição e eles não vêm aqui [...]

[...] de fato grande parte dos produtores estão fora do processo, nós estamos falando de tradição, primeiro para resguardar a questão da tradição primeiro que em nenhum momento vocês podem deixar contaminar um processo tradicional, cultural e histórico com questão sanitária, que não tem nada a ver uma coisa com outra, então, assim, quem conhece de tradição são os produtores e quem formou pra isso, aqui não pode entrar processo sanitário, não tem que entrar, não pode entrar [...] (Reunião de 19/12/2019)

No entanto, apesar de todas essas dificuldades, alguns avanços foram considerados importantes no processo de salvaguarda, especialmente no que diz respeito à ampliação da articulação institucional entre os vários órgãos e instituições que lidam com o universo da produção do Queijo Minas Artesanal, o que propiciou o estabelecimento de um profícuo diálogo com vistas à produção de soluções conjuntas e a não sobreposição de ações.[29] O diálogo proporcionado por essa articulação institucional foi considerado positivo, também, no que foi avaliado como um aumento da escuta, por parte dos órgãos públicos, das demandas específicas dos produtores do Queijo Minas Artesanal no estado, o que reverberou no fortalecimento das discussões, em âmbito nacional, a respeito da necessidade de construção de um olhar particularizado sobre a especificidade e diversidade de queijos artesanais produzidos no país. A esse respeito, a fala da representante da EMATER-MG é significativa:

Há 13 anos, quando teve início essa discussão, a realidade da produção e comercialização do QMA era muito diferente, havendo grandes dificuldades para a colocação desse produto no mercado com valorização, respeito e reconhecimento, o que se transformou nesse período, com o QMA tendo se colocado como força motriz que impulsionou a valorização da produção artesanal do queijo no restante do país. (Reunião de 30/10/2019)

Essa discussão, inclusive, encontrou amplificação para além da produção dos queijos artesanais, chamando a atenção para a urgência do debate sobre as cadeias de produção artesanal de alimentos em

um contexto no qual as legislações que regulam a produção alimentar pautam-se nos processos industriais, desconsiderando as diferenças e necessidades próprias do fazer artesanal.

Duas outras ações – para além da produção da publicação “Aqui se faz queijo”, realizada com recursos orçamentários do Iphan – foram desenvolvidas no contexto da rede de parcerias constituída em torno da elaboração e implementação do Plano de Salvaguarda: a realização do *Fórum Internacional Indicações Geográficas, Patrimônio Cultural e os Queijos de Leite Cru* (2013) e a publicação do livro e do videodocumentário *Rotas gastronômicas e a tradição do queijo artesanal da Canastra, Minas Gerais* (SILVA, 2018). O Fórum, proposto pela Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais/SEAPA-MG e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/MAPA, em parceria com o Ministério da Agricultura, do Agroalimentar e da Floresta da França, contou com o apoio, além do Iphan-MG, também do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), da Organização das Cooperativas do Estado de Minas Gerais (OCEMG) e da Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais (FAEMG). Sua realização visou a mobilização de produtores de queijo de leite cru, pesquisadores do tema, representantes de órgãos públicos e de instituições privadas envolvidos com a temática, para o desenvolvimento de atividades – palestras, relatos de experiência, grupos de trabalho, mesas redondas – que promovessem a reflexão e o debate, a democratização e difusão dos conhecimentos sobre as temáticas da indicação geográfica, do patrimônio cultural e da produção de queijos de leite cru, proporcionando a análise e compreensão das interfaces existentes entre elas e contribuindo, assim, para a fundamentação necessária à consolidação do Plano de Salvaguarda do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas.

Já a publicação do livro e do videodocumentário *Rotas gastronômicas e a tradição do queijo artesanal da Canastra, Minas Gerais* foi fruto de projeto de extensão selecionado no Edital ProExt 2015, divulgado pelo Iphan-MG junto às instituições acadêmicas parceiras da salvaguarda. O projeto, executado pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais/IFMG – Campus Bambuí, sob coordenação do professor Jonas Guimarães, teve a parceria da EMATER-MG e do Iphan-MG e contou com extenso trabalho de campo com vistas à avaliação do potencial turístico das comunidades rurais da região e seleção e formatação das rotas turísticas gastronômicas passíveis de implementação; durante os trabalhos de campo foram também realizados o registro fotográfico e videográfico que originaram a publicação, pensada como instrumento de fortalecimento das ações, já implantadas, de conhecimento, reconhecimento, difusão e preservação do modo artesanal de fabricação do queijo da Canastra. Foram desenvolvidas também, no âmbito do projeto, atividades de orientação e treinamento das famílias de produtores do queijo artesanal que aderiram à proposta, com vistas à qualificação da prestação de serviços e fornecimento de produtos diversos da gastronomia rural, para receber os turistas e para promover o monitoramento da qualidade dos produtos.

Essas duas ações dão mostras da potência das parcerias estabelecidas no âmbito do processo de salvaguarda deste modo de fazer tradicional, indicando a pertinência não só de seu prosseguimento, mas de sua ampliação e aprofundamento, no sentido do fortalecimento de uma rede que atue em prol dos detentores deste saber e de sua continuidade, tomando por referência suas demandas e necessidades. Propor e planejar coletivamente as ações, identificando e aproveitando as contribuições específicas de cada ator da rede e ampliando o diálogo interinstitucional e com os detentores coloca-se, portanto, como profícuo caminho para o enraizamento da salvaguarda e seu estabelecimento como horizonte de ação orgânica e orquestrada que possibilite as condições de existência desta prática cultural e dos regimes de transmissão de saber que a sustentam.

Apesar de não realizada no âmbito da rede de parceiros estabelecida ao longo deste processo, outra importante ação de salvaguarda foi desenvolvida por meio de convênio celebrado com o Instituto Terceiro Setor/ITS e executado pelo Grupo de Trabalho Slow Food de Queijos Artesanais (Convênio 811894/2014), atendendo ao Chamamento Público Iphan nº 03/2014 – Apoio e fomento à salvaguarda de bens registrados como Patrimônio Cultural do Brasil. No âmbito desse convênio, foram realizadas, entre 2015 e 2018, ações de promoção e valorização dos produtores de queijo e de seu saber-fazer, tais como: exposição fotográfica nos municípios de Alto Paranaíba e Patrocínio; seminário *Os queijos artesanais de leite cru – um patrimônio cultural dos mineiros e dos brasileiros* e *Oficina Sensorial de Educação do Gosto*; degustação de queijos artesanais e feira para a venda, no Centro Treinamento da EMATER-MG, no Campus Bambuí do IFMG; instalação do *Centro de Referência – Museu do Queijo*

Canastra no município de Medeiros/MG, que tem por objetivo ser um espaço de convergência e valorização dos saberes e fazeres tradicionais dos queijos de leite cru, dos produtores, suas famílias e dos apreciadores desse patrimônio. Algumas dessas ações tiveram o apoio e contataram com a participação do Iphan-MG, como através da realização de palestra de servidora técnica do setor de patrimônio imaterial da Superintendência sobre o PNPI e a salvaguarda do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas no referido Seminário e da promoção, em parceria com as prefeituras municipais, da exposição *O Modo Artesanal de Fazer o Queijo de Minas – Alto Paranaíba* nos municípios de Rio Vermelho (onde também foi realizada roda de conversa, em parceria com o campus local da Universidade Federal de Viçosa), Serra do Salitre e Rio Paranaíba. A exposição completa, contemplando as três regiões, foi exibida no prédio da Advocacia Geral da União, em Belo Horizonte, momento que contou com a participação de produtores do queijo artesanal das referidas regiões. Todas essas exposições ocorreram no ano de 2019.

Em 2020 deu-se início ao processo de revalidação que originou este Parecer Técnico e, a partir de março, com a declaração da emergência de saúde pública decorrente da pandemia de Covid-19, a ação orçamentária prevista para o ano – “Salvaguarda do Modo Artesanal de fazer Queijo de Minas: ação educativa” – foi suspensa. Para este ano de 2021, foi apresentada proposta de realização de ação conjunta para os detentores e parceiros da salvaguarda de todos os bens registrados de ocorrência no estado – “Patrimônio Imaterial de Minas Gerais em diálogo: Capacitação de detentores e articulação institucional para a finalização dos Planos de Salvaguarda dos Bens Registrados em Minas Gerais” –, para a qual ainda se aguarda aprovação orçamentária.

4. RECOMENDAÇÕES E ENCAMINHAMENTOS

No decorrer dos debates realizados durante o processo de reavaliação do *Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas nas regiões do Serro e da serra da Canastra e do Salitre*, com vistas à revalidação do seu título de Patrimônio Cultural do Brasil, foram propostas as seguintes recomendações:

1. Ampliação da abrangência territorial do bem, com exclusão da identificação das regiões produtoras e alteração do título para “Modos de fazer o Queijo Minas Artesanal”. A abrangência deve considerar as oito regiões atualmente identificadas como produtoras de Queijo Minas Artesanal, bem como aquelas que venham a ser identificadas posteriormente.
2. Realização de mapeamentos do Queijo Minas Artesanal no estado e de estudos com recorte histórico, cultural e patrimonial a respeito deste modo de fazer, com vistas ao maior conhecimento deste universo e à aproximação da política de salvaguarda junto aos detentores desse saber-fazer tradicional;
3. Acompanhamento e atenção a algumas tendências de transformação verificadas na última década – tais como as relativas à composição da força de trabalho utilizada para a produção do queijo artesanal e à diversificação e complexificação das atividades às quais os produtores precisam se dedicar, e suas implicações nos regimes de transmissão de saberes; e à disseminação da produção de queijos com fungos e ácaros, bem como as experimentações com queijos defumados, condimentados, recheados – no sentido de identificar seus impactos, sejam positivos ou negativos, no bem registrado;
4. Apoio à realização de pesquisas sobre o uso da madeira na produção do Queijo Minas Artesanal, para verificação da viabilidade de seu retorno às unidades produtoras e, em caso positivo, apoio à mobilização para suspensão da proibição de seu uso;
5. Estímulo à auto-organização dos detentores, através da criação de associações ou outros tipos de arranjos coletivos que propiciem maior vocalização de seus interesses e demandas;
6. Fomento à discussão para maior adequação das legislações à realidade e às necessidades do pequeno produtor do Queijo Minas Artesanal;
7. Fortalecimento e ampliação da rede de parcerias mobilizada até o momento, consolidando o pensar e fazer coletivos para a proposição e implementação de ações de salvaguarda do bem

registrado e de suas comunidades detentoras.

5. PARECER

De acordo com o exposto neste Parecer e considerando que:

1. As transformações ocorridas no universo do modo artesanal de fazer queijo de Minas dizem da própria dinâmica entre mudanças e permanências e da criatividade dos produtores/artesãos que marcam a história desse fazer-saber, não tendo sido identificados aspectos culturalmente relevantes que tenham desaparecido ou sido substancialmente modificados desde o Registro;
2. A incorporação de novos elementos ao processo de produção do Queijo Minas Artesanal tem contribuído para o seu fortalecimento e valorização;
3. Foi possível identificar a continuidade das referências e sentidos do bem para a memória e identidade coletivas e para as formas de sociabilidade dos seus detentores, bem como dos aspectos culturalmente relevantes que justificaram o seu Registro e que constituem referência cultural para e do estado de Minas Gerais e marca da diversidade cultural brasileira;
4. O Registro como Patrimônio Cultural do Brasil estimulou a difusão e divulgação do bem cultural e de seus detentores, contribuindo para sua valorização e continuidade.

Somos favoráveis, s.m.j., à revalidação do título de Patrimônio Cultural do Brasil do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas.

Belo Horizonte, 20 de maio de 2021.

Corina Maria Rodrigues Moreira

Técnico I – Ciências Sociais – SIAPE 1535028

REFERÊNCIAS

IPHAN. **Resolução nº 5, de 12 de julho de 2019**. Dispõe sobre o processo administrativo de Reavaliação para a Revalidação do Título de Patrimônio Cultural do Brasil dos bens culturais Registrados. Brasília: Iphan, 2019.

IPHAN. **Aqui se faz queijo**. Belo Horizonte: Iphan, 2017.

IPHAN. **Modo artesanal de fazer queijo de Minas**: Serro, Serra da Canastra e Serra do Salitre (Alto Paranaíba). Brasília: Iphan, 2014. (Dossiê Iphan 11)

MENESES, José Newton Coelho. **Queijo Artesanal de Minas**. Patrimônio Cultural do Brasil. Dossiê Interpretativo. Vol. 1. Belo Horizonte: Iphan, 2006.

SILVA, Jonas Guimarães; CRISCOULO, Cássia F. D.; CARLOS, Fernanda Gonçalves. **Rotas gastronômicas e a tradição do queijo artesanal da Região da Canastra**. Minas Gerais. Bambuí: Instituto Federal de Minas Gerais, 2018.

[1] Ligadas à agricultura e pecuária em especial, mas também universidades, centros de pesquisa, órgãos de vigilância e fiscalização, entidades de apoio técnico à produção e comercialização, dentre outras. Elas serão identificadas no decorrer deste Parecer.

[2] Tema que, inclusive, carece de pesquisas que possibilitem a compreensão da dinâmica das permanências e transformações que caracterizam esta prática no estado em suas especificidades regionais.

[3] O dossiê de Registro já destacou essa rica dinâmica entre permanências e transformações que caracteriza o modo artesanal de fazer o queijo de Minas, o que tem sido reafirmado nas reuniões e entrevistas realizadas neste processo de Revalidação, como poderá ser visto neste Parecer. Há, entretanto, grande preocupação com a identificação de quais seriam os limites dessas inovações, para que as transformações não configurem a descaracterização desse modo de fazer no que ele representa em termos de memórias e identidades e valor cultural que é agregado ao seu produto.

[4] No decorrer destes anos entre a instrução do processo de Registro e essa reavaliação, vários foram os órgãos e instituições, públicas, privadas e da sociedade civil, que estiveram presentes, algumas de forma mais constante e sistemática, nos debates para a definição e implementação de ações de apoio e fomento ao modo artesanal de fazer o queijo no estado, sendo elas: Assembleia Legislativa de Minas Gerais (ALMG), Associação de Produtores de Queijo Canastra (APROCAN), Associação de Produtores de Queijo de Medeiros (APROCAME), Associação de Produtores de Queijo do Serro (APACCS), Circuito Serra do Cipó, Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba (CODEVASF), Conselho Municipal de Patrimônio do Serro, Cooperativa de Produtores de Laticínios do Alto Parnaíba (COOALPA), Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (EMATER-MG), Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IEPHA-MG), Instituto Federal de Minas Gerais/IFMG – Campus Bambuí, Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Museu Salão do Queijo do Serro, Organização das Cooperativas de Minas Gerais (OCEMG), Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais (SEALPA), Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura de Serra do Salitre, SERTA OBRAS, Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), Slow Food, Universidade Federal de Minas Gerais/UFMG – Departamento de História, Universidade Federal de Viçosa (UFV).

[5] Esta opção se deu em razão da impossibilidade de deslocamento das técnicas do setor de patrimônio imaterial da superintendência para as regiões produtoras, contando-se assim com os diversos agentes locais que estão inseridos na salvaguarda do bem.

[6] Há que se fazer, aqui, um agradecimento especial aos técnicos e técnicas da EMATER que, desde a instrução do processo de Registro, têm atuado de forma intensa junto ao Iphan nas ações para a salvaguarda do bem, inclusive neste momento de reavaliação para a revalidação do título de patrimônio, quando foram acionadas as estruturas locais do órgão para realização de conversas com os produtores em diversos municípios do estado.

[7] Processo 01450.002007/2009-77.

[8] 1. Condições atuais de produção e reprodução do bem cultural; 2. As transformações e o fortalecimento sociocultural do bem reconhecido como Patrimônio Cultural do Brasil; 3. Recomendações de Salvaguarda no

Processo de Salvaguarda; 4. Recomendações e encaminhamentos da reavaliação.

[9] No item 3 deste Parecer é abordada a questão das dificuldades de acesso à grande maioria das famílias produtoras do Queijo Minas Artesanal e de informação a seu respeito.

[10] A introdução da ordenha mecânica é alvo de polêmica quanto à interferência no sabor do queijo, mas não é considerada, pelos produtores ouvidos, como fator que altera o seu modo de fazer. Pelo depreendido dos debates, pode-se dizer que, comparativamente, consideram a ordenha mecânica como os utensílios domésticos que facilitam a feitura de doces, bolos e biscoitos artesanais produzidos nas casas.

[11] Conforme relatado por ela, nestes encontros estavam presentes também alguns produtores das regiões da serra da Canastra e de Araxá.

[12] Citamos aqui, em especial, a professora Célia Lúcia de Luces Fortes Ferreira, da Universidade Federal de Viçosa, doutora em Ciência dos Alimentos que vem, há mais de duas décadas, desenvolvendo pesquisas sobre os queijos artesanais mineiros.

[13] Esta questão será retomada no item 3.

[14] A questão das normativas referentes ao queijo artesanal serão tratadas no próximo item.

[15] Destacamos, aqui, as mais recentes e significativas: em âmbito federal, a Lei 13.680, de 14/06/2018 (“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”), o Decreto 9.918, de 18/07/2019 (“Regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal”), e a Lei 13.860 – Lei dos Queijos Artesanais, de 18/07/2018 (“Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências”), que ainda não foi regulamentada, não estando portanto vigente; e em nível estadual, a Lei 23.157, de 18/12/2018 (“*Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais*”), e o Decreto 48.024, de 19/08/2020 (“*Regulamenta a Lei nº 23.157, de 18 de dezembro de 2018, que dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais*”).

[16] De acordo com informações da EMATER-MG, atualmente existem em torno de 270 queijarias cadastradas junto ao IMA, sendo este número, no entanto, bastante variável e oscilante.

[17] Hoje Secretaria de Estado de Cultura e Turismo.

[18] Para maiores detalhes sobre as pesquisas realizadas para instrução do processo de Registro, consultar a introdução do dossiê Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas (IPHAN, 2014, p. 12-21).

[19] Que inclusive já havia sido inventariada pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais, que reconheceu o Modo de fazer o queijo artesanal da região do Serro como patrimônio cultural do estado em 2002.

[20] No próximo item será abordada, especificamente, a formação deste grupo e o processo pós-Registro.

[21] O Programa Queijo Minas Artesanal, executado pela EMATER-MG, tem entre seus objetivos: garantir a segurança alimentar, por meio do controle sanitário no processo de produção; incentivar e fortalecer a organização dos produtores; cadastrar os produtores e buscar a certificação de origem; definir a cadeia produtiva.

[22] Outras quatro regiões produtoras de queijo artesanal, que não o feito com leite cru e pingo, foram identificados no estado pela EMATER: região do Vale do Jequitinhonha (Queijo Cabacinha), município de Alagoa (Queijo Artesanal Alagoa), Região da Mantiqueira (Queijo Artesanal Mantiqueira de Minas) e região da Serra Geral do Norte de Minas (Queijo Artesanal da Serra Geral).

[23] O município de Serra do Salitre inicialmente estava inserido na região do Cerrado, mas adquiriu o status de região independente em 2014. Destaque-se aqui, também, que em 2017 o Queijo Minas Artesanal de Serra do Salitre/MG foi declarado Patrimônio Cultural do Município.

[24] Estes estudos estão listados nas Referências, ao final deste Parecer.

[25] Essas reuniões eram realizadas na sede do Iphan-MG, inicialmente mensal e no último ano bimensalmente, e contaram também com um encontro ampliado, com representação de produtores do queijo Minas artesanal das regiões reconhecidas, ocorrido no âmbito do Fórum Internacional Indicações Geográficas, Patrimônio Cultural e os queijos de leite cru, evento que será abordado mais detalhadamente adiante.

[26] As primeiras informações que remetem à realização dos “concursos do queijo” referem-se à sua ocorrência em Medeiros, município da Região da Serra da Canastra, em 1972. No Serro eles acontecem ininterruptamente desde o início dos anos 1980. Atualmente, os concursos municipais configuram-se como etapa seletiva para o Concurso Estadual Queijo Minas Artesanal, realizado desde 2007.

[27] “Se homem ou se mulher, importa que o cotidiano da fazenda tem na fatura do queijo uma atividade de 365 dias no ano. É costume que apenas na sexta feira santa não se faça queijo. Nesse dia, o leite é distribuído às pessoas da vizinhança e destinado ao doce de leite e às quitandas.” (MENESES, 2006, p. 58)

[28] A utilização do termo “tombamento” para se referir ao reconhecimento do modo artesanal de fazer o queijo no estado como patrimônio cultural não é, ao nosso ver, desconhecimento do termo “Registro”, mas diz respeito a uma distinção em relação aos vários usos que o termo registro tem no universo da produção artesanal do queijo: o cadastramento junto ao Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), geralmente referido como registro, e o registro junto ao INPI como Indicação Geográfica.

[29] Aqui faz-se necessário destacar, entretanto, dificuldades encontradas para maior proximidade junto aos poderes públicos locais, especialmente no âmbito das políticas culturais e patrimoniais municipais, para além de ações pontuais – com a exceção da Prefeitura de Serra do Salitre, que tem participado regularmente das reuniões e debates realizados no âmbito do Plano de Salvaguarda do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas.



Documento assinado eletronicamente por **Corina Maria Rodrigues Moreira, Técnico I**, em 20/05/2021, às 19:34, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <http://sei.iphan.gov.br/autenticidade>, informando o código verificador **2688239** e o código CRC **F4FF6A53**.