



Serviço Público Federal
Ministério da Cidadania
Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
Departamento do Patrimônio Imaterial

NOTA TÉCNICA nº 4/2019/DPI

ASSUNTO: Nota de Reavaliação do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e do Salitre

REFERÊNCIA: Proc. 01450.004256/2019-79

Esta nota técnica visa oferecer subsídios para a formulação de Parecer de Reavaliação relativo ao **Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e do Salitre** com vistas à Revalidação do Título de Patrimônio Cultural do Brasil, o qual foi atribuído a este bem em 13 de junho de 2008, por meio de sua inscrição no Livro de Registro dos Saberes. Cabe informar que este processo foi iniciado seguindo os trâmites estabelecidos pela Resolução nº 05, de 12 de julho de 2019.

A apreciação a seguir apresentada reúne as reflexões e apontamentos de técnicos e coordenadores das Coordenações Gerais de Identificação e Registro (CGIR) e de Promoção e Sustentabilidade (CGPS) deste Departamento de Patrimônio Imaterial (DPI), as quais foram debatidas, preliminarmente, em reuniões técnicas presenciais. Foram também realizadas reuniões, entre os dias 03 e 04 de outubro de 2019, na sede da Superintendência do Iphan em Minas Gerais, nas quais se contou com a participação de técnico do DPI e de técnicos da área de patrimônio imaterial daquela unidade e detentores, com a finalidade de esclarecer a proposta contida na resolução acima mencionada.

Além dos debates presenciais^[1], foram consultados os principais documentos que instruem o processo de Registro do bem (Processo Administrativo nº 01450.012192/2006-65) e os conteúdos apresentados no volume 11 da Coleção Dossiê IPHAN: *Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas – Serro, serra da Canastra e serra do Salitre/Alto Parnaíba*. As informações que constam na publicação *Saberes, Fazeres, Gingas e Celebrações: ações para a salvaguarda de bens registrados como Patrimônio Cultural do Brasil (2002-2018)* e o plano de salvaguarda do bem cultural finalizado no ano de 2013 também foram analisados à luz do que preconiza o artigo 2º da Resolução nº 05/2019:

“Art. 2º Para efeito desta Resolução, entende-se por Reavaliação do bem cultural registrado os procedimentos voltados tanto para a identificação das transformações pelas quais o bem passou após o seu Registro quanto para o diagnóstico de seus processos de produção, reprodução e transmissão no contexto social, tendo em vista sua continuidade como referência cultural para seus detentores”.

Em observância ao artigo 5º da Resolução, as considerações e ponderações das áreas técnicas deste Departamento do Patrimônio Imaterial - DPI estão apresentadas de acordo com os Blocos instituídos pelo Roteiro anexo à Resolução nº 05/2019. Assim, no Bloco 1 é destacado o recorte efetuado no momento do registro e são evocados “*os aspectos culturalmente relevantes e demais informações pertinentes que justificaram o Registro*” do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas - nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e do Salitre; no Bloco 2, são apontados “*os fundamentos para uma análise acerca da contribuição das ações de apoio e fomento implementadas para a continuidade e fortalecimento do bem cultural*”.

Bloco 1 - Condições atuais de produção e reprodução do bem cultural

Em 13 de junho de 2008, conforme consta de sua Certidão de Registro, o **Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre**, foi registrado como Patrimônio Cultural do Brasil, sendo inscrito no Livro de Registro dos Saberes, onde são “inscritos conhecimentos e modos de fazer enraizados nos cotidianos da comunidade”. Por “Ofícios e Modo de Saber”, conforme descrição contida no Manual do INRC, definem-se “as atividades desenvolvidas por atores sociais (especialistas) reconhecidos como conhecedores de técnicas e de matérias-primas que identifiquem um grupo social ou uma localidade. Este item refere-se à produção de objetos e à prestação de serviços que tenham sentidos práticos ou rituais, indistintamente” (Manual do INRC, 1999, p. 31). Encaminhada em agosto de 2001, sua candidatura foi proposta pela Secretaria de Estado de Cultura de Minas Gerais, com a anuência da Associação dos Amigos do Serro (AASER).

Em 2001, a associação mencionada solicitava o Registro do “Queijo Artesanal do Serro” no Livro dos Saberes e, conseqüentemente, seu reconhecimento como Patrimônio Cultural do Brasil, não apenas por sua reputada relevância como uma referência central para a memória social e a identidade cultural de regiões do estado de Minas Gerais, mas também como uma estratégia que visava reagir à intervenção do “Ministério Público Federal, que, em maio de 2001, respondendo a denúncias de contaminação de queijos de leite cru, proibiu a produção dos queijos artesanais. A determinação exigia sua retirada do mercado, a não ser que se enquadrassem nos padrões oficiais estabelecidos pela legislação sanitária em vigor” (Dossiê de Registro, p. 14).

Conforme indica a Certidão de Registro, foram considerados como “aspectos culturalmente relevantes” do **Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre** os pontos abaixo elencados, julgados centrais para sua significação como referência cultural:

A) A principal particularidade definidora do modo artesanal de fazer queijos de leite cru nas regiões destacadas é a utilização do *pingo*, o fermento lácteo natural recolhido do soro drenado do próprio queijo, que lhe confere particularidades microbiológicas determinantes para as características e paladares dos queijos produzidos nas regiões especificadas. O pingo condensa as propriedades do solo, clima e vegetação de cada região fazendo com que cada queijo traga a marca do seu território de produção, e se constitui numa inventividade mineira ante à forma de produção de queijo legada pelos colonizadores durante os séculos XVII e XVIII;

B) A produção do queijo nessas regiões é uma tradição familiar, que aporta a economia local combinando caráter coletivo e pequena escala de produção. Tem sido uma atividade preponderante na sustentabilidade das fazendas mineiras voltadas à atividade pecuarista, garantindo o aproveitamento de toda a produção leiteira, cujo escoamento é dificultado pelo relevo acidentado da região;

C) O repertório de saberes voltados à sua produção apresenta variações quanto à organização social produtiva e formas de manipular e processar o leite, mas envolve condutas, papéis e procedimentos que são valorizados e, podemos dizer, constituem um *ethos* do queijeiro, reunindo qualidades como serenidade, tranquilidade, padrões de higiene e conhecimento de todos os processos que tomam lugar na fazenda, que também expressam o modo de vida local;

D) As sociabilidades incitadas pelo queijo artesanal extrapolam seu ambiente de produção, incluindo as formas de comercialização, em mercados, feiras e vendas tradicionais; e o seu consumo, pois ao queijo e a seus subprodutos estão vinculados hábitos de conagração social, tanto de ordem cotidiana como celebratória, manifestos em práticas de comensalidade, que aludem ao jeito de ser aprazível e hospitaleiro atribuído à identidade mineira. Assim como a produção envolve saberes coletivos, há também compreensões partilhadas sobre o gosto, que fazem discernimentos sobre as qualidades do queijo, ocasionando que padrões de paladar sejam também uma referência cultural. Fazer e comer queijo são heranças culturais que remontam a processos históricos e memórias afetivas sobre viver e reafirmar um modo de ser nessas regiões ao longo do tempo.

O recorte mencionado e a sua correspondente nomenclatura vieram, contudo, a ser definidos numa etapa bastante avançada do processo de registro – mais precisamente, após a publicação, no Diário Oficial da União, na data de 6 de novembro de 2006, de “Comunicação para efeito de registro do bem cultural de natureza imaterial denominado ‘Os Queijos Artesanais de Minas’” (Processo 01450.012192/20006-65, p. 401). Meses depois, em Nota Técnica de 05 de abril de 2007, Ana Cláudia Lima e Alves, à época Gerente de Registro, assinalava que, para além de ponderações e reivindicações advindas de instituições interessadas no registro^[2], “na última reunião da Câmara do Patrimônio Imaterial, realizada em 14 e 15 de março, em Brasília, os pedidos de Registro de comidas, quase sempre voltados para o reconhecimento da originalidade, autenticidade e autoria exclusivas de suas receitas, foram amplamente discutidos” (Idem, p. 408). De modo pouco usual, foi então necessário publicar uma nova Comunicação no Diário Oficial da União, datada de 20 de abril de 2007, com o seguinte conteúdo:

“Na forma e para os fins do disposto no § 5º do art. 3º do Decreto 3.551 de 04 de agosto de 2000, o **INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL – IPHAN**, dirige-se a todos os interessados para **AVISAR** que resolveu mudar a denominação do objeto do processo administrativo nº 01450.012192/2006-65, que se refere à proposta de Registro dos **QUEIJOS ARTESANAIS DE MINAS**, para o **MODO ARTESANAL DE FAZER QUEIJO DE MINAS, NAS REGIÕES DO SERRO, DA SERRA DA CANASTRA E DO SALITRE/ALTO PARANAÍBA**, considerando as manifestações dos grupo sociais interessados e entendimentos de ordem técnica, ratificados pela Câmara do Patrimônio Imaterial, em 15 de março de 2007 [...]” (Processo 01450.012192/20006-65, p.461).

Assim, a Certidão de Registro chegou à seguinte denominação:

“Bem cultural: **Modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das**

serras da Canastra e do Salitre. A produção artesanal do queijo de leite cru nas **regiões serranas de Minas Gerais** representa até hoje uma alternativa bem-sucedida de conservação e aproveitamento da produção leiteira regional, em áreas cuja geografia limita o escoamento dessa produção. O modo artesanal de fazer queijo constitui um conhecimento tradicional e um traço marcante da identidade cultural dessas **regiões**. Cada uma delas forjou um modo de fazer próprio, expresso na forma de manipulação do leite, dos coalhos e das massas, na prensagem, no tempo de maturação (cura), conferindo a cada queijo aparência e sabor específicos. Nessa diversidade constituem aspectos comuns o uso de leite cru e a adição do pingo, fermento lácteo natural recolhido do soro drenado do próprio queijo e que lhe confere características microbiológicas específicas, condicionadas pelo tipo de solo, pelo clima e pela vegetação de cada região. O modo próprio de fazer queijo de Minas sintetiza, no **queijo do Serro, no queijo da Canastra, no queijo do Salitre ou Alto Paranaíba, ou ainda Cerrado**, um conjunto de experiências, símbolos e significados que definem a identidade do mineiro, reconhecida por todos os brasileiros” (Dossiê Modo de Fazer Queijo de Minas, p. 136-137 – **grifos nossos**).

Retomaremos, nesta nota, as tramitações do processo e suas guinadas como propósito destacar um aspecto bastante preciso: se observarmos com atenção, distintas possibilidades de denominação do bem – e suas implicações de recorte – percorreram o processo de registro, de ponta a ponta. Assim é que, inicialmente, a designação seria “Queijo do Serro” ou “Registro do Queijo do Serro”. Em 2004, o diretor do então Departamento de Patrimônio Imaterial e Documentação de Bens Culturais, Antônio Augusto Arantes, indicava a instrução do dossiê referente ao “modo de fazer o Queijo do Serro” (Idem, p. 90). Pouco depois, documento pensado pela Chefe de Divisão Técnica da então 13º SR/IPHAN-MG, Alessandra Deotti e Silva, na data de 23 de março de 2005, refere-se ao “Modo de Fazer do Queijo Artesanal” e indica três subtipos distintos: “o queijo Serro, o queijo Canastra e o queijo Serra do Salitre” (Idem, p. 94). O primeiro Dossiê Interpretativo, assinado por José Newton Coelho Meneses, com data de março de 2005, se intitulava “O Queijo Artesanal do Serro: modos de fazer, saberes e o território de um patrimônio cultural” (Idem, p. 97). Na sequência, foram contratados serviços técnicos especializados para conclusão da instrução técnica do processo de Registro dos Queijos Artesanais de Minas Gerais, com identificação e documentação dos queijos artesanais nas Serras da Canastra e do Salitre. A partir de então, a nomenclatura passa a ser “Registro dos Queijos Artesanais de Minas Gerais”. O que se conclui diante de tantas possibilidades? Em primeiro lugar, que o processo de patrimonialização do “Queijo” (utilizemos aqui uma expressão genérica) foi sendo pouco a pouco amadurecido - ou curado, para ficarmos com as categorias do universo de análise em apreço. Em segundo, que a delimitação dependia mais de entendimentos *ad hoc* do que propriamente uma reflexão mais alargada sobre o processo de patrimonialização do bem.

É bastante desejável que o Processo de Reavaliação avance uma discussão mais ampla sobre a nomenclatura do bem, envolvendo detentores, associações e demais instituições vinculadas ao processo de patrimonialização. E por vários motivos. Em primeiro lugar, por razões de ordem prática: há uma discrepância de denominação entre a Certidão de Registro, que indica “Modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre” e o título do Dossiê, que por sua vez registra “Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e Serra do Salitre/Alto Paranaíba”. Tais nomenclaturas provocam uma confusão em torno da denominação Serra do Salitre, que constitui, na verdade, um dos 20 municípios que integram a microrregião de Alto Paranaíba definida pela Emater/MG, ao passo que no título constante da Certidão sugere a Serra. Além disso, o texto da Certidão indica uma outra região, Cerrado. O Dossiê esclarece que Cerrado é uma denominação posterior dada à microrregião de Alto Paranaíba, mas que não foi muito bem aceita pelos produtores, em vista da confusão com o nome do bioma (Dossiê IPHAN 11, p. 40, nota 13). Para além da

nomenclatura, no texto da publicação *Dossiê IPHAN 11 - Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas* há menções variadas ao território dos queijos tradicionais no estado de Minas Gerais, incluindo Araxá, serras do sul de Minas e Campo das Vertentes, que não estiveram incluídas na pesquisa para instrução do processo de Registro, mas foram indicadas como áreas de produção de interesse.

A atenção em relação à revisão da nomenclatura é importante, pois poderá, inclusive, evitar potenciais demandas por inclusão de novas regiões ou mesmo novos pedidos de registro encaminhados por regiões que não se reconhecem ou não foram contempladas na denominação atual. É o caso, por exemplo, da microrregião de Araxá, que passou a reivindicar, formalmente, sua inclusão na nomenclatura do bem. Em setembro de 2008, a Gerência de Registro do DPI recebeu solicitação oficial de inclusão da região produtora de Araxá. Na data de 17 de fevereiro de 2009, a técnica Ana Gita de Oliveira informou que, a partir de discussão na Câmara Setorial, ocorrida em 28 de novembro de 2008, foi aprovada a Nota Técnica nº 18/2008, que entre outros aspectos destacava a “legitimidade da região de Araxá como produtora de Queijo Minas Artesanal como reconhece a portaria do Instituto Mineiro de Agropecuária nº 594, de 10 de junho de 2003”; informava, ainda, a “continuidade histórica daquela produção na região de Araxá onde essa tradição se estende por mais de dois séculos, como também comprova a documentação encaminhada pelos proponentes” (Processo nº 01450.002007/2009-77, p. 3). Em contrapartida, a mesma Nota Técnica apontava a necessidade de complementação de pesquisa e documentação. Para sanar tal lacuna, contratou-se a equipe de consultoria, coordenada por Glaura Teixeira, que entregou, em 04 de novembro de 2008, o estudo “Caracterização da microrregião de Araxá como produtora tradicional do Queijo Minas Artesanal”. Em que pese a pertinência e qualidade do estudo entregue, “no sentido de apresentar elementos que comprovam a continuidade histórica do bem, assim como a constatação, junto às instituições competentes, de que a região é produtora efetiva de queijo artesanal de Minas”, a Nota Técnica nº18, de 04 de novembro de 2008, assinada por Ana Lúcia de Abreu Gomes, ressentia o “não encaminhamento de documentação fotográfica ou audiovisual referente às áreas produtoras ou quaisquer documentos das famílias que se dedicam à produção do queijo artesanal” (Idem, p. 9). Além disso, estranhava dados relativos ao volume de produção de microrregião, destoantes das informações disponíveis no DPI. E concluía a nota com as seguintes ponderações:

- “1. Devemos exigir dos grupos que pleiteiam a incorporação a um Registro já aprovado pelo Conselho Consultivo do patrimônio Cultural que encaminhem a mesma documentação produzida ao longo da instrução do processo original?
2. Será o Conselho Consultivo a instância responsável pela aprovação ou não do pleito?
3. Ou a identificação e auto-reconhecimento dos produtores da região de Araxá como detentores do Modo Artesanal de fazer Queijo de Minas é suficiente para que esse território seja incorporado ao Registro já aprovado?
4. No caso da concordância com o pleito dos produtores de Araxá, será feita uma nova inscrição ou se procederá a uma re-ratificação no Registro já existente, tal como ocorre nos processos de tombamento?
5. Enfim, quais os procedimentos a serem adotados neste caso, considerando outras demandas similares que com certeza se apresentarão a este Departamento de Patrimônio Imaterial? (Idem, p. 11)”.

Embora parte das questões acima já tenham sido debatidas em diferentes oportunidades ao longo da última década, é oportuno que elas estejam em mente durante a elaboração do Parecer de Reavaliação e sejam (re)discutidas junto às partes interessadas.

Especificamente com relação ao alcance do objeto do Registro, já é consenso entre as áreas técnicas do Iphan que as pesquisas e levantamentos realizados durante a instrução de processos fundamentam o recorte do bem cultural em termos da sua descrição e caracterização. Entretanto, estas pesquisas não são necessariamente exaustivas e é natural que, no âmbito da formulação de estratégias de atuação em prol do fortalecimento e promoção dos bens patrimonializados, surjam demandas por novas ações de identificação com diversos objetivos: desde a ampliação e atualização de diagnóstico(s) realizado(s) no momento de finalização dos estudos que integram os dossiês de Registro, passando por ações de pesquisa que subsidiam iniciativas de difusão e valorização do bem cultural, como por exemplo pesquisas de história oral associadas a ações de visibilidade e valorização de mestres e brincantes, dentre outras possibilidades. Via de regra, pesquisas e estudos promovidos pelo Iphan após o registro não têm como objetivo exclusivo verificar se mestres, grupos ou práticas culturais estão abarcados pela titulação concedida. Esta última demanda nos parece a mais sensível na medida em que envolve contextos de auto-identificação e reconhecimento recíproco entre detentores e geralmente tem sido solucionada por meio de decisões coletivas dos detentores que mantém uma interlocução direta com o Iphan no contexto da condução dos processos de salvaguarda de cada bem cultural.

Se, no momento da titulação, a decisão de destacar as regiões do Serro, da Serra da Canastra e Salitre/Alto Paranaíba deveu-se à preexistência de identificação e documentação em tais áreas, as recentes demandas nos impelem a tratar o assunto com maior abrangência e largueza de vistas – do contrário, em pouco tempo teremos que nos defrontar com novos pedidos de inclusão que talvez já estejam contemplados pelo reconhecimento do Modo Artesanal de Fazer Queijo descrito no dossiê de Registro do bem ainda no ano de 2008. Cabe portanto, visitar a memória de construção do recorte do objeto de Registro em questão.

Durante o processo de instrução do registro, dois “Dossiês Interpretativos” foram elaborados – ambos sob a coordenação-geral de José Newton Coelho Meneses, que correspondem à ampliação da pesquisa, resultante do diagnóstico de que as fronteiras de significação do bem cultural extrapolavam a delimitação inicial contida no pedido de registro, qual seja, o Modo de Fazer Queijo do Serro. No primeiro dossiê, intitulado “O queijo artesanal do Serro: modos de fazer, saberes e o território de um patrimônio cultural”, a pesquisa se restringiu ao “território do queijo do Serro”, constituído por municípios localizados na vertente ocidental da Serra do Espinhaço, resgatando aspectos históricos, econômicos e culturais. No segundo, nomeado “Queijo Artesanal de Minas: patrimônio cultural do Brasil”, a discussão se amplia, assim como a abrangência territorial de ocorrência do bem. Surgem, então três microrregiões, cuja delimitação se apoiou “em estudos técnicos, principalmente efetivados pela EMATER-MG, mas, ainda, por instituições de ensino superior e de pesquisas” (Processo Administrativo nº 01450. 012192/2006-65, p. 254): Microrregião do Serro; Microrregião da Canastra; e Microrregião do Alto Paranaíba. Tal definição da Emater/MG inclui atualmente mais duas regiões produtoras: Araxá e Campo das Vertentes. A definição destas microrregiões pautou-se não apenas no fato de que estas são produtoras de queijo artesanal, mas também por assumirem características destacadas no Dossiê de Registro.

Se considerarmos que a titulação é um momento específico dentro de um processo mais amplo, um corte sincrônico em um **continuum** que ao mesmo tempo o antecede e o prolonga, não há razão que justifique a permanência de uma nomenclatura que se provou, doze anos depois, **insuficiente** para dar conta do universo – a ponto de ser

contestada tão logo foi aprovada a titulação do bem. A questão posta na nomenclatura desse bem expressa a tensão de fundo entre “áreas culturais” e “fronteiras administrativas” subjacente à delimitação da territorialidade dos bens registrados.

Embora a política de patrimônio imaterial sempre defenda que os “complexos culturais” ou as “manifestações culturais”, via de regra, não coincidem com delimitações providas de unidades político-administrativas, uma parcela dos bens titulados recebeu indicações territoriais bastante circunscritas. Tal fato muitas vezes se deveu a processos de identificação precisamente localizados por condicionantes da pesquisa, mas também a questões de ordem mais operacional, envolvendo a própria organização institucional do Iphan, distribuída em unidades estaduais, o que pode ocasionar que a identificação da ocorrência de algum bem cultural fique restrita ao território de jurisdição da unidade promotora do estudo. É certo que o mapeamento do bem cultural deve ser o mais amplo possível nos processos de identificação que precedem o registro, visando notificar sua espacialização mais abrangente, embora a pesquisa direta seja feita em área localizada. No entanto, é mister considerar que a territorialização de um bem para efeitos patrimoniais não corresponde apenas à sinalização de sua ocorrência espacial, mas à observância de que há territórios nos quais as práticas culturais em questão constituem referência identitárias, enquanto em outros, as mesmas práticas, embora existam, podem não aportar tais significados. Sendo assim, para demarcar a territorialidade no reconhecimento de um bem como patrimônio é preciso realizar o cruzamento de algumas variáveis espaciais.

No caso do registro do Modo Artesanal de Fazer Queijo em Minas, é possível espreitar a convivência, nem sempre pacífica, de dois critérios determinantes que concorreram para a sua delimitação territorial e, mais importante, para o reconhecimento de seus elementos estruturantes. De um lado, a adoção de um conceito de “território”, cuja definição^[3] se aproxima dos conceitos de lugar, paisagem cultural e, mais recentemente, sistemas agrícolas/agroalimentares, com os quais o Iphan atua. De outro, a adoção da noção de “microrregião”, provinda de discussões e atividades conduzidas pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural – Emater/MG, que, além de “oferecer apoio aos produtores de queijo artesanal para melhoria das condições sanitárias dos rebanhos e da ordenha, desenvolveu estudos buscando identificar e agrupar os municípios mineiros produtores do queijo artesanal, circunscrevendo-os em regiões delimitadas de acordo com as características técnicas, orgânicas e de consumo do produto (Dossiê, p. 17).

Ora, tal sobreposição de critérios culturais e agrícolas provoca, entre outras coisas, as dificuldades de delimitação da área de ocorrência do bem. O subcapítulo “Os Territórios do Queijo Artesanal de Minas”, do Dossiê do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, oscila entre as duas possibilidades indicadas: território e microrregião. De acordo com o texto, “as regiões produtoras de queijo artesanal mineiro foram demarcadas espacialmente em função de características geoambientais e culturais que dão origem a queijos com características organolépticas distintas, mas com uma proximidade muito grande nos seus modos de fazer, todos eles baseados na mesma técnica dos tempos coloniais” (Dossiê, p. 60). Ao mesmo tempo, o “reconhecimento e a delimitação dos territórios do Serro, das serras da Canastra e do Salitre / Alto Paranaíba, adiante detalhados, também tomaram por base os estudos e mapas das microrregiões delimitadas pela Emater/MG, IMA e Fundação Centro Tecnológico de Minas Gerais – Cetec” (Idem, ibidem). Tal conjugação acaba por engendrar situações inusitadas. No caso do “Cerrado”, acima mencionado, somos informados que:

“O nome Cerrado foi acrescentado depois, para contemplar o entendimento de técnicos envolvidos com o fomento agropecuário na região, denominação necessária, segundo eles, para incluir um maior número de pequenos produtores artesanais que também davam continuidade à tradição dos queijos de leite cru. Tal entendimento acabou prevalecendo sobre a abordagem patrimonial, pois o IMA alterou a denominação da microrregião de Alto Paranaíba para Cerrado, em outubro de 2007 (Portaria nº 874). Destaca-se que essa alteração restringiu-se apenas ao nome, pois que os municípios que integravam a microrregião do Alto Paranaíba foram mantidos para a microrregião do Cerrado (Dossiê, p.61).

Ainda que não seja o caso de rever os fundamentos conceituais que subjazem ao recorte do bem cultural, é oportuno refletir sobre os efeitos que tal superposição acarreta, seja na delimitação do bem, seja, sobretudo, no que tange à compreensão de seus aspectos culturalmente relevantes, especialmente quando se trata de avaliar a inclusão de novas áreas ao escopo do Registro.

Uma terceira questão que gostaríamos de tratar diz respeito ao caráter artesanal do modo de fazer o queijo. Se houve por bem, em 2007, reenquadrar “o Modo de Fazer do Queijo Artesanal”, para “Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas”, enfatizando nessa sutil alteração o preparo em lugar do produto, cabe, nesse momento de reflexão que se abre com a Reavaliação, ponderar sobre quais são exatamente os aspectos envolvidos na produção de queijos qualificados como artesanais. O pingço? As diversas etapas e o volume da produção? A forma como se estrutura a unidade de produção? E o que poderia afetar esse distintivo artesanal em termos do seu valor identitário num cenário de inovações? As substituições exigidas pela vigilância sanitária, como as bancadas de madeira, que, conforme notado, tem algum impacto no processo de cura? As reorganizações nos padrões de produção como os centros de maturação das associações, para os queijeiros que não dispõem de espaço para acomodar o queijo pelo tempo necessário em suas fazendas? Ou escolhas e substituições que, porventura, possam ser feitas em relação a utensílios e técnicas utilizadas. Nesse sentido, também é preciso avaliar as modificações de padrão que podem ser decorrentes do próprio impacto e da visibilidade projetada pelo registro, ou de um contexto socioeconômico mais geral, decorrente da comercialização e novos circuitos de consumo. Sendo assim, seria oportuno retomar tal discussão, doze anos após a titulação sobre como se comportou nos últimos anos os universos de produção e circulação do queijo. É possível discernir algum tipo de incremento ou mudança substantiva em relação ao observado e valorado no momento do Registro?

Bloco 2 - As transformações e o fortalecimento sociocultural do bem reconhecido como patrimônio cultural do Brasil

Como vimos, o pedido de registro do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, **nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre** foi motivado por ação do Ministério Público que, respondendo a denúncias de contaminação de queijos de leite cru, proibiu a produção dos queijos artesanais afetando diversas regiões produtoras do Estado de Minas Gerais. Conforme o Dossiê descreve, diante *“dessa ameaça e do risco iminente de extinção de uma prática tradicional tricentenária – fazer queijos de leite cru –, os mineiros se mobilizaram para reagir. Produtores de queijo do Serro e de outras regiões queijeiras tradicionais, organizações da sociedade civil, instituições do poder público e da iniciativa privada de Minas Gerais se articularam para defender a continuidade da produção e do consumo do Queijo Minas Artesanal”* (Dossiê, p. 15).

Assim, em um primeiro momento, as ações de apoio e fomento desenvolvidas

buscaram atender a essa demanda específica de difusão de informações sobre o modo artesanal de produção dos queijos e de valorização da prática cultural. Ainda em 2006 foi elaborado pelo IPHAN um documentário sobre o Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, com informações sobre os valores patrimoniais associados a esse saber-fazer. Dois anos mais tarde, exemplares desse documentário foram distribuídos para instituições de ensino, parceiros institucionais e demais interessados.

Após o Registro, houve um empenho muito forte da Superintendência do Iphan em promover articulações com associações de detentores e instituições parceiras. Desde o princípio a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural - EMATER atuou em parceria com o Iphan na identificação de potenciais parceiros e na mobilização de produtores nas regiões contempladas pelas pesquisas para a instrução do processo de Registro do bem cultural. Ações de mobilização social foram iniciadas em 2010 em reuniões com produtores dos municípios de Rio Paranaíba, São Roque de Minas, Medeiros e Serro. Em paralelo às ações de mobilização e articulações locais e estaduais, o Iphan buscava articulações intergovernamentais para tratar da demanda por uma legislação sanitária que observasse as especificidades dos produtores de queijo de leite cru, já que esta seguia sendo apontada como a principal ameaça à desestruturação das práticas culturais associadas ao Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas.

No mês de abril de 2012, o Departamento de Patrimônio Imaterial - DPI realizou uma reunião de trabalho com representantes do Ministério Público Federal e dos Ministérios de Agricultura e Pecuária-MAPA e do Desenvolvimento Agrário - MDA, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, do Instituto Nacional de Propriedade Intelectual- INPI, do Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais- IEPHA. Desta reunião também participaram produtores de queijo, ONGs, pesquisadores de universidades federais de Sergipe, Pelotas/RS e Viçosa/MG e representantes dos seguintes órgãos estaduais: Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural-EMATER de Minas Gerais e Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina-EPAGRI/SC.

Com o título “A produção artesanal de queijos de leite cru no Brasil – perspectivas de fortalecimento e valorização”, a reunião caracterizou-se pela tentativa de estabelecer diálogos entre os diversos atores ali presentes com relação à garantia de apoio aos produtores de queijos artesanais de leite cru no Brasil, sobretudo em Minas Gerais, além da expansão das ações do trabalho para reconhecimento sobre a diversidade da produção queijeira brasileira, somado aos desafios para garantir sua comercialização. Neste encontro ficou evidenciada a pouca interface entre os órgãos governamentais (federais e estaduais) que promovem ações que atingem a produção e a comercialização de queijo de leite cru no Brasil com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e com o próprio Ministério da Agricultura e Pecuária-MAPA.

Ao longo dos anos de 2012 e 2015, no escopo das ações de apoio e fomento, buscou-se a intensificação dessas articulações interinstitucionais e com os produtores de queijo. Nos anos de 2012 e 2013 foram realizadas reuniões mensais de articulação para elaboração do Plano de Salvaguarda do Modo Artesanal de Fazer o Queijo de Minas, o qual foi concluído em 2013. Conforme informações extraídas de relatórios de monitoramento enviados ao DPI, as reuniões ocorreram com a participação efetiva e constante de um coletivo comprometido com o tema e, apesar das divergentes perspectivas e áreas de atuação, os embates não perderam o foco de reunir esforços em prol do saber tradicional.

Ainda em 2015 foram realizadas reuniões trimestrais com representantes de produtores do queijo Minas artesanal e das instituições parceiras da Salvaguarda para acompanhamento da implementação das ações de salvaguarda definidas para o período.

Entre os dias 04 e 06 de junho de 2013 aconteceu o Fórum Internacional Indicações Geográficas, Patrimônio Cultural e os Queijos de Leite Cru, no ExpoMinas (Belo Horizonte), numa parceria entre o Instituto Mineiro de Agropecuária/IMA, a Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais/Seapa e o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional em Minas Gerais (Iphan-MG). Neste Fórum, do qual o DPI participou com representação de um técnico, dentre outras questões não menos relevantes, houve intenso debate sobre as regulamentações sanitárias vigentes no Estado de Minas Gerais e na ocasião fiscais sanitários vinculados ao IMA mostraram-se bastante intransigentes quanto a um possível tratamento diferenciado aos produtores de queijos artesanais. Na ocasião foi apresentada a Portaria do IMA de abril de 2013 (Minas Gerais, 2013) que estabeleceu as diretrizes para o tempo de maturação do Queijo Minas Artesanal-QMA em Minas Gerais, e passou a valer em todo o território nacional, oficializando os períodos mínimos de maturação em 17 dias (para o QMA do Serro) e 22 dias para as demais regiões. Apesar dessa flexibilização na normativa, durante o fórum houve manifestações de que essa nova regulamentação não solucionava por completo os problemas dos pequenos produtores queijeiros. Recentemente, duas novas legislações federais foram promulgadas e celebradas nos meios midiáticos. Essas novas leis são o Decreto 9.918/2019 que regulamentou a Lei do Selo Arte, e a Lei 13.860/2019, ou Lei do Queijo Artesanal, que definiu as normas para a fabricação dos queijos artesanais de leite cru no Brasil.

A partir do breve histórico, resumidamente apontado acima, fica evidente que se faz mister, no parecer a ser apresentado ao Conselho Consultivo, **a apresentação de um balanço sobre os avanços, e eventuais retrocessos, nas normas sanitárias que afetaram e afetam a salvaguarda do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas**. Neste contexto da Revalidação, este balanço deve **trazer reflexões e apontamentos sobre como esta pauta foi conduzida dentro do processo de salvaguarda mobilizado pelo Iphan**. Observa-se que uma das ações do plano de salvaguarda do bem, prevista no eixo 2 (Mobilização e Alcance da Política), previa justamente a revisão da legislação vigente. Neste eixo de atuação também está explicitado que o plano traz proposições visando enfrentar a condição de sobreposição e desarticulação das ações dos órgãos públicos cujas ações afetam a produção do queijo artesanal mineiro. Além da revisão da legislação, no escopo de ações previstas estava a *“Articulação das normativas que têm ingerência na produção artesanal do queijo, de forma a não prejudicarem a continuidade da tradição”*. Como atores responsáveis por essas ações tem-se o Iphan, o Iepha, a Emater, o IMA, o MAPA e de forma mais genérica “órgãos agrícolas”. A pactuação estabelecida no plano de salvaguarda contribuiu com alterações normativas ocorridas nos últimos anos? Ou tratou-se de resultado de um movimento paralelo ao mobilizado no escopo do processo de salvaguarda do bem cultural?

Em 2014 foi publicado o Dossiê Iphan do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, que apresenta as etapas de pesquisa, a identificação dos valores e a análise que subsidiou o reconhecimento. Em 2017, houve a divulgação nas escolas da Serra da Canastra, Serro e Alto Paranaíba/Serra do Salitre de kit de material informativo e educativo do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, contendo a publicação infanto-juvenil “Aqui se faz Queijo”, o folheto “Orientações pedagógicas para o professor” e o documentário “Modo Artesanal de Fazer Queijo”. Todas estas ações previstas no plano de salvaguarda e realizadas com envolvimento e participação dos detentores.

É válido destacar a execução do projeto SalvaGuarda do Modo Artesanal de Fazer o Queijo Minas, entre 2015 e 2018, realizado por meio do convênio celebrado com o Instituto Terceiro Setor (ITS) e executado pelo Grupo de Trabalho Slow Food de Queijos Artesanais (Convênio 811894/2014). Neste projeto foram realizadas diversas 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, oficinas sensoriais de educação do gosto em diversas escolas municipais, dentre outras.

Tendo em vista essas e outras ações de salvaguardas desenvolvidas, é possível perceber que há uma rede articulada de parceiros. Além da Emater, podemos listar o Instituto Mineiro de Agropecuária (Ima), a Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais (Seapa-MG), a Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais (FAEMG), a Organização das Cooperativas do Estado de Minas Gerais (OCEMG), o Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico (IEPHA), o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), a Associação Internacional SLOWFOOD, Associação dos Produtores de Queijo da Canastra (APROCAN), Associação dos Produtores Artesanais do Queijo do Serro (APAQS), Associação de Produtores de Queijo Canastra em Medeiros (APROCAME), entre outras.

A partir desta constatação e considerando os três objetivos centrais da política de salvaguarda, articulação interinstitucional, autonomia dos detentores na gestão da salvaguarda e sustentabilidade da prática cultural, cabe uma avaliação acerca do atual **estado de articulação entre os detentores e esta rede de parceiros**. Cabe ainda refletir como as relações dos grupos de detentores com outras instâncias oficiais públicas se modificaram em decorrência do desenvolvimento das ações de salvaguarda promovidas pelo Iphan e avaliar se a autonomia desses grupos na gestão da salvaguarda foi ampliada ao longo dos últimos anos.

No que diz respeito à gestão participativa no processo de salvaguarda, considerando as especificidades de estar-se lidando com queijeiros e queijarias dispersos pelo território, muitos situados numa condição de ilegalidade perante órgãos governamentais de fiscalização, qual é a avaliação da Superintendência acerca desse processo? O contexto de ocorrência da prática cultural impõe limites a esta participação social ampliada? Os processos de condução da política pública têm ocorrido de forma inclusiva?

Com relação às estratégias de salvaguarda futuras, entendemos ser este um momento propício de avaliação coletiva das ações realizadas e não-realizadas prevista no Plano de Salvaguarda e dos impactos da salvaguarda para a sustentabilidade da prática cultural. De que forma o processo de salvaguarda e sua rede de atores gerou benefícios à manutenção das tradições de produção de queijos artesanais em Minas Gerais? Onde poderiam ter havido maiores avanços? Cabe ainda buscar apontar se os problemas identificados naquela época, como a implementação de grandes empreendimentos nas regiões produtoras, as questões relativas à fiscalização e à cobrança de impostos, ou a falta de assistência técnica ao produtor, bem como as dificuldades de relacionamento e união entre os detentores, ainda configuram-se como demandas a serem respondidas.

A partir desta avaliação de impactos e diante do cenário atual de produção e

reprodução cultural do bem, cabe identificar se há interesse dos detentores em realizar atividades de mobilização e articulação para a atualização do Plano de Salvaguarda, com novas metas e ações para os próximos anos já considerando a inclusão de novas regiões produtoras ou mesmo detentores do ofício tradicional que não tenham sido contempladas anteriormente, de forma direta, no processo de salvaguarda.

Ao longo da análise a ser desenvolvida, recomendamos que seja considerado o entendimento do bem cultural em questão a partir de uma abordagem sistêmica da cultura alimentar. Como aponta Brayner,

“o caso dos queijos artesanais mineiros trata-se da identidade de uma determinada região onde ofícios e saberes relacionados a esse sistema produtivo local apelam aos sentimentos de pertencimento das pessoas àquele lugar e àquela comunidade, remetem aos vínculos afetivos e sociais, ao fenômeno de enraizamento das pessoas em uma região” (Brayner, 2019, p. 39).

A patrimonialização de bens associados à cultura alimentar pode ser observada nos dossiês de Registro de bens culturais como o Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro, a Produção Tradicional e Práticas Culturais Associadas à Cajuína no Piauí e o Sistema Agrícola Quilombola do Vale do Ribeira, reconhecimentos ocorridos após o Registro do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas. Muitos dos aspectos indicados no dossiê de Registro do Modo Artesanal de Fazer o Queijo de Minas também são destacados nestes outros dossiês, com a argumentação que justifica o Registro incorporando todo um léxico próprio da conservação ambiental, da agronomia e da agroecologia. Todos esses bens culturais, da mesma forma que o Modo Artesanal de Fazer Queijo, remetem a sistemas agroalimentares de produção e consumo inseridos em universos socioculturais complexos onde se imbricam as formas de ocupação histórica dos territórios, saberes próprios de manejo dos recursos naturais em ecossistemas e ambientes específicos e modelos de sobrevivência econômica dos grupos populacionais que secularmente habitam essas regiões. Logo, a salvaguarda de todos esses bens culturais insere-se no campo temático interdisciplinar da conservação ambiental, do planejamento territorial, da segurança e soberania alimentares, do desenvolvimento econômico, da relação dos produtos com os mercados (locais ou nacionais).

Nesse sentido, a abordagem sistêmica da cultura alimentar na análise de reavaliação do bem cultural em questão está alinhada ao entendimento institucional que tem sido construído pelo Iphan e poderá elucidar importantes reflexões a respeito de sua abrangência territorial e, conseqüentemente, a respeito de sua nomenclatura, aspectos que merecem destaque neste processo de revalidação junto aos detentores, conforme apontado na primeira parte desta nota técnica.

Cumpra lembrar que os apontamentos e questões acima são indicações e sugestões que podem ser tratadas no Parecer de Reavaliação, sem prejuízo de outras tantas questões e informações que também poderão vir a ser integradas ao texto final. Nesse sentido, caberá aos técnicos da Superintendência do Iphan em Minas Gerais avaliar a pertinência e oportunidade de discorrer sobre os tópicos indicados, de modo a oferecer uma avaliação e reflexão geral sobre as alterações pelas quais o bem passou e os desdobramentos de seu processo de titulação. Além disso, é importante ressaltar que a produção do Parecer de Reavaliação deve contar com a participação de detentores, parceiros e demais segmentos que vêm se envolvendo diretamente com a salvaguarda do

bem. Com isso, espera-se que os grupos confirmem sua anuência ao Processo de Revalidação, ao conteúdo do Parecer de Reavaliação e se tornem coparticipes das decisões e encaminhamentos deliberados no momento da Revalidação do Título de Patrimônio Cultural do Brasil. Ressaltamos que eventuais recomendações e encaminhamentos devem ser debatidos junto aos grupos, a fim de que se proceda, oportunamente, seu atendimento pelas áreas do Iphan.

Assinam a presente Nota:

Ivana Medeiros Pacheco Cavalcante

Técnica

Coordenação de Identificação - COIDE

Aline Beatriz Miranda da Silva

Técnica

Coordenação de Apoio aos Bens Registrados - COABR

Natália Guerra Brayner

Coordenadora de Apoio aos Bens Registrados - COABR

Rodrigo Martins Ramassote

Técnico

Gabinete do DPI

[1] É válido mencionar que tais reflexões também dialogam com os conteúdos de artigo sobre o reconhecimento de sistemas agrícolas tradicionais como patrimônio cultural imaterial, o qual remete ao contexto mais amplo de patrimonialização de bens culturais associados à cultura alimentar. Ver: BRAYNER, Natália. “Da Roça à Mesa: caminhos e sentidos da patrimonialização do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro, AM”. In: *Sistemas Agrícolas Tradicionais no Brasil*. Coleção Povos e Comunidades Tradicionais. Volume 3, p. 29-54, EMBRAPA-DF, 2019.

[2] Foram elas: “Prefeituras Municipais do Serro, de Dom Joaquim, de Alvorada de Minas, de Santo Antônio de Itambé, de Sabinópolis, de Rio Vermelho, de Materlândia, de Serra Azul de Minas, de Conceição do Mato Dentro e de Paulistas; Cooperativa dos Produtores Rurais de Serro/COOPERSERRO; Associação dos Produtores Artesanais do Queijo do Serro/APAQS; Sindicato dos Produtores Rurais do Serro; Sindicato dos Trabalhadores Rurais do Serro; Associação dos Amigos do Serro/AASER; Associação Comercial e Industrial de Serro; Câmara Municipal de Serro; Emater/MG- Departamento Técnico; Cooperativa dos Produtores Derivados de Leite do Alto Paranaíba; Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico

[3] Uma “rede de relações sociais e culturais construídas no espaço e no tempo as especificidades físico-naturais próprias das regiões serranas aos modos de ser e de viver” (Dossiê 11, p. 60).

Brasília, 14 de novembro de 2019.



Documento assinado eletronicamente por **Ivana Medeiros Pacheco Cavalcante, Técnico**, em 04/12/2019, às 11:28, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Aline Beatriz Miranda da Silva, Técnico**, em 04/12/2019, às 11:48, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Natália Guerra Brayner, Coordenador de Apoio à Sustentabilidade**, em 04/12/2019, às 12:37, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Deyvesson Israel Alves Gusmao, Coordenador-Geral de Identificação e Registro**, em 16/12/2019, às 12:00, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Rívia Ryker Bandeira de Alencar, Coordenadora-Geral de Promoção e Sustentabilidade**, em 03/01/2020, às 15:49, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Rodrigo Martins Ramassote, Técnico**, em 03/01/2020, às 16:07, 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 **1612029** e o código CRC **EDAD9007**.