



MARIA DALVA PEREIRA

**PRODUÇÃO DE QUEIJO DE MINAS ARTESANAL NA
REGIÃO SERRAS DA IBITIPOCA: RECONHECIMENTO
LEGÍTIMO E ESTRATÉGICO PARA FORTALECIMENTO DOS
AGRICULTORES FAMILIARES**

**LAVRAS – MG
2018**

MARIA DALVA PEREIRA

**PRODUÇÃO DE QUEIJO DE MINAS ARTESANAL NA REGIÃO SERRAS DA
IBITIPOCA: RECONHECIMENTO LEGÍTIMO E ESTRATÉGICO PARA
FORTALECIMENTO DOS AGRICULTORES FAMILIARES**

Dissertação apresentada à Universidade Federal de Lavras, como parte das exigências do Programa de Pós-Graduação do Mestrado Profissional em Desenvolvimento Sustentável e Extensão, área de concentração em Desenvolvimento Sustentável e Extensão, para a obtenção do título de Mestre.

Prof. Dr. Thiago Rodrigo de Paula Assis
Orientador

**LAVRAS - MG
2018**

Ficha catalográfica elaborada pelo Sistema de Geração de Ficha Catalográfica da Biblioteca Universitária da UFLA,
com dados informados pelo(a) próprio(a) autor(a).

Pereira, Maria Dalva.

Produção de queijo de minas artesanal na região serras da
Ibitipoca: reconhecimento legítimo e estratégico para fortalecimento
dos agricultores familiares/ Maria Dalva Pereira. – 2018.

230 p. : il.

Orientador: Thiago Rodrigo de Paula Assis.

Dissertação (Mestrado profissional) - Universidade Federal de
Lavras, 2018.

Bibliografia.

1. Produtos tradicionais. 2. Reconhecimento. 3. Agricultura familiar.
I. Assis, Thiago Rodrigo de Paula. II. Título.

MARIA DALVA PEREIRA

**PRODUÇÃO DE QUEIJO DE MINAS ARTESANAL NA REGIÃO SERRAS DA
IBITIPOCA: RECONHECIMENTO LEGÍTIMO E ESTRATÉGICO PARA
FORTALECIMENTO DOS AGRICULTORES FAMILIARES**

Dissertação apresentada à Universidade Federal de Lavras, como parte das exigências do Programa de Pós-Graduação do Mestrado Profissional em Desenvolvimento Sustentável e Extensão, área de concentração em Desenvolvimento Sustentável e Extensão, para a obtenção do título de Mestre.

APROVADA em 26 de abril de 2018.

Dr. Antônio Henrique Duarte de Lacerda
Profa. Dra. Sabrina Soares da Silva

Prefeitura de Juiz de Fora
UFLA

Prof. Dr. Thiago Rodrigo de Paula Assis
Orientador

**LAVRAS – MG
2018**

AGRADECIMENTOS

Primeiramente, a Deus que permitiu que eu chegasse até aqui, por me conceder oportunidade, saúde e forças para enfrentar quaisquer dificuldades.

Aos meus pais, Joaquim (in memoriam) e Maria Aparecida, pelos ensinamentos, incentivo e apoio incondicional.

Ao meu filho, Diego, que soube entender as minhas ausências para dedicar ao estudo.

Ao meu orientador, Thiago, pelo empenho dedicado à elaboração desse trabalho, por meio da sua ajuda, sugestões, correções e incentivos.

À EMATER- MG pela oportunidade para fazer este curso.

Aos parceiros do projeto, sem os quais não seria possível dar andamento a esse processo de reconhecimento da região “Serras da Ibitipoca” como produtora do QMA, com destaque especial aos produtores.

À Universidade Federal de Lavras pela dedicação e contribuição para a minha aquisição de conhecimento.

RESUMO

A valorização de produtos tradicionais pode representar uma estratégia de desenvolvimento rural sustentável, o que é uma necessidade da região “Serras da Ibitipoca”. Para tal, faz-se necessária a organização dos agricultores e da produção local com vistas à regulamentação de tais produtos. Nessa perspectiva, o objetivo do presente trabalho foi contribuir com o reconhecimento da região “Serras da Ibitipoca” como produtora do QMA. Para embasar esse trabalho, inicialmente, discorremos sobre o conceito de agricultura familiar e sua importância, produtos agroalimentares tradicionais e a produção de queijos no Brasil. Para a realização da pesquisa, a qual buscou identificar os elementos existentes na região “Serras da Ibitipoca” que pudessem justificar o seu reconhecimento, foram firmadas parcerias com a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural(EMATER- MG), Arquivo Histórico da Prefeitura de Juiz de Fora, Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais(EPAMIG), Instituto Mineiro de Agropecuária(IMA), Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Lima Duarte e região(STR), Sindicato dos Produtores Rurais de Lima Duarte(SPR), Rotary, Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável(CMDRS), Universidade Federal de Lavras(UFLA), Instituto Federal de Rio Pomba(IFET), Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), Prefeituras de todos os municípios dessa região e, principalmente, os produtores, com as quais trabalhamos de forma participativa. Inicialmente, buscamos identificar e articular o grupo de interesse para o reconhecimento da produção de QMA na região, fator fundamental para o desenvolvimento da pesquisa. A pesquisa caracterizou-se como pesquisa-ação, com embasamento teórico-empírico. A coleta de dados se deu por meio de estudos bibliográficos, realização de 03 entrevistas, aplicação de 50 questionários, reuniões, observação, bem como documentos e dados estatísticos públicos. Como amostra, foram pesquisados 12 municípios integrantes dessa região. Integra essa pesquisa o estudo do processo de reconhecimento de uma região como produtora de QMA, levantamento histórico da produção de QMA na região, caracterização da região nos aspectos econômico, social e do meio físico e sistematização e análise do processo de articulação e organização para o reconhecimento da região “Serras da Ibitipoca” como produtora do QMA. Conforme identificado na pesquisa, a região “Serras da Ibitipoca” possui um histórico de produção de queijos que remonta ao Séc. XIII, um meio físico com aptidão para a atividade leiteira e favorável à produção de queijos, e o que é fundamental para esse processo, um grupo de interesse formado por produtores, representantes dos municípios e dos agricultores familiares, órgãos de pesquisa, fiscalização e extensão. A existência dos elementos citados, justifica o reconhecimento da região como produtora de QMA. Outros elementos como manutenção da atividade na informalidade apesar da repressão da fiscalização, segurança alimentar do consumidor, geração de melhor renda aos produtores e possibilidade dessa atividade agregar elementos ao turismo da região, fortalecem essa justificativa. Diante do exposto, considera-se que a região “Serras da Ibitipoca” tem potencial para obter o reconhecimento como produtora de QMA. Assim, construímos, de forma participativa, o documento “Caracterização da região “Serras da Ibitipoca””, que é um requisito para se fazer a solicitação do reconhecimento da região como produtora do QMA junto ao IMA.

Palavras-chave: Produtos tradicionais. Reconhecimento. Agricultura familiar.

ABSTRACT

The appreciation of traditional products can represent a sustainable rural development strategy, which is a necessity of the “Serras da Ibitipoca” region. Therefore, it is required that the organization of farmers and the local production regularize such products. From this perspective, the aim of this work was to contribute with the recognition of the “Serras da Ibitipoca” region as a producer of Minas Artisanal Cheese - MAC. In order to support this work, we first discuss the concept of family farming and its importance, traditional agri-food products and cheese production in Brazil. In order to carry out the research, which sought to identify the existing elements in the region that could justify its recognition, partnerships were signed, with which we worked in a participatory manner. Initially, we aimed at identifying and articulating the interest group for the recognition of MAC production in the region, which is a fundamental factor for the development of the research. The research was characterized as qualitative. The objectives are exploratory; the procedures of the research are action based; and the basis is theoretical and practical. Data collection was done through bibliographic studies, three interviews, 50 questionnaires, meetings, observation, as well as documents and public statistical data. As sample, 12 towns that belong to the “Serras da Ibitipoca” region were surveyed. This study includes the research on the process of recognition of a region as producer of MAC, historical survey of the production of MAC in the region and characterization of the region economic, social and physical aspects. As identified in the research, the “Serras da Ibitipoca” region has a history of cheese production dating back to the thirteenth century, a place where there was dairy activity and that was inclined to the production of cheeses. Something that is fundamental for this process of recognition is an interest group formed by producers, representatives of the towns and family farmers, research, inspection and extension agencies. The existence of the mentioned elements justifies the recognition of the region as producer of MAC. Other elements such as maintenance of the activity in the informality despite the repression of the inspection, consumer food security, generation of better income to the producers and possibility of this activity to boost tourism in the region, strengthen this justification. Therefore, we conclude that the “Serras da Ibitipoca” region has the potential to gain recognition as a producer of MAC. From this conclusion, and using the results of this research, we construct, in a participative way, the document "Characterization of the “Serras da Ibitipoca” region ", which is a requirement to request the recognition of the region as producer of MAC within the Instituto Mineiro de Agropecuária-IMA.

Keywords: Traditional products. Recognition. Family farming.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Mapa das regiões reconhecidas como produtoras de queijo artesanal em Minas Gerais.....	41
Figura 2 - Fluxograma das ações necessárias para se obter reconhecimento de uma região como produtora de QMA.....	44
Figura 3 - Representação das etapas da pesquisa-ação.	47
Figura 4 - Mapa do percurso percorrido para caracterização do meio físico.	52
Figura 5 - Localização da região “Serras da Ibitipoca”.....	55
Figura 6 - Mapa das Mesorregiões do Estado de Minas Gerais.....	56
Figura 7 - Mapa das Microrregiões do Estado de Minas Gerais.	57
Figura 8 - Municípios e bacias hidrográficas da região “Serras da Ibitipoca”.....	65
Figura 9 - Vazões e bacias hidrográficas da região “Serras da Ibitipoca”.	66
Figura 10 - Inventário florestal da região “Serras da Ibitipoca”.....	66
Figura 11 - Área remanescente de Mata Atlântica nos municípios da região “Serras da Ibitipoca”.	67
Figura 12 - Elevação nos municípios da região “Serras da Ibitipoca”.	67
Figura 13 - Localização dos municípios da região “Serras da Ibitipoca” em relação às zonas climáticas-temperatura.....	70
Figura 14 - Localização dos municípios da região “Serras da Ibitipoca” em relação às zonas climáticas – umidade.	70
Figura 15 - Mapa da Comarca Rio das Mortes.....	74
Figura 16 - Mapa do trajeto percorrido por Saint-Hilaire.	79
Figura 17 - Forma em madeira, canudo em taquara e banca em madeira.	84

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 -	Brasil – Estab., área, valor bruto da produção (VBP) e financiamento total(FT).....	29
Tabela 2 -	Agric. Familiar – Percentual do VBP do produto produzido em relação ao VBP total.....	30
Tabela 3 -	Evolução da participação das principais variáveis da agricultura familiar– Brasil – 1996-2006.....	31
Tabela 4 -	Área por município da região “Serras da Ibitipoca” e população residente.	58
Tabela 5 -	Número de agricultores familiares por município.	58
Tabela 6 -	IDH por município da região “Serras da Ibitipoca”.	59
Tabela 7 -	Produto Interno Bruto (PIB) total e agropecuário, por município.	60
Tabela 8 -	Número de estabelecimentos que produzem leite e forma de comercialização.	61
Tabela 9 -	Dados da produção e destinação do leite nos municípios.....	62
Tabela 10 -	Número de vacas ordenhadas.	63
Tabela 11 -	Relação dos quantitativos de exportação de queijos das recebedorias da Província de Minas Gerais no ano financeiro de 1844/1845.	75
Tabela 12 -	Mappa da Exportação dos productos da Capitania de Minas Geraes pelo Registro do Rio Preto no 2º trimestre de 1815. Exportado para Portos para onde foram – Rio de Janeiro.	77
Tabela 13 -	Produção parcial do queijo de Rio Preto entre 1815 e 1821.....	77

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Portarias do IMA referente ao QMA.	42
Quadro 2 - Distribuição dos municípios integrantes da região “Serras da Ibitipoca” nas Mesorregiões e Microrregiões.	57
Quadro 3 - Unidades de paisagem da região “Serras da Ibitipoca”, características e usos.	68

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 - Representação da participação do PIB agropecuário na composição do PIB da região “Serras da Ibitipoca”	61
--	----

LISTA DE SIGLAS

ATER	Assistência Técnica e Extensão Rural
CAR	Cadastro Ambiental Rural
CMDRS	Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável
CONTAG	Confederação Nacional dos Trabalhadores da Agricultura
DAP	Declaração de Aptidão ao PRONAF
EMATER-MG	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
EPAMIG	Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais
FAO	Food and Agriculture Organization
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IDH	Índice de Desenvolvimento Humano
IFET	Instituto Federal
IG	Indicação Geográfica
IMA	Instituto Mineiro de Agropecuária
INCRA	Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária
INPI	Instituto Nacional de Propriedade Industrial
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MDA	Ministério do Desenvolvimento Agrário
PIB	Produto Interno Bruto
PNUD	Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento
PPM	Pesquisa Pecuária Municipal
PRONAF	Programa de Fortalecimento da Agricultura Familiar
QMA	QMA
RIISPOA	Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal
SEAPA	Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SIF	Serviço de Inspeção Federal
SIM	Serviço de Inspeção Municipal
SISBI/POA	Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal

SPR	Sindicato dos Produtores Rurais
STR	Sindicato dos Trabalhadores Rurais
UFLA	Universidade Federal de Lavras
USDA	United States Department of Agriculture

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	14
1.1	Justificativa	21
1.2	Objetivo geral	24
1.3	Objetivos específicos	24
2	REFERENCIAL TEÓRICO	25
2.1	Agricultura familiar	25
2.1.1	Conceito	25
2.1.2	Importância da Agricultura familiar	28
2.2	Produtos agroalimentares tradicionais	33
2.3	A produção de queijos artesanais no Brasil	38
3	METODOLOGIA	46
4	RESULTADOS E DISCUSSÃO	55
4.1	Caracterização da região “Serras da Ibitipoca” nos aspectos econômico, social e do meio físico	55
4.2	Resgate e socialização da história de fabricação do QMA na região “Serras da Ibitipoca”	71
4.3	Importância do reconhecimento da região “Serras da Ibitipoca” como produtora do QMA	87
4.4	O processo de reconhecimento da região “Serras da Ibitipoca” como produtora do QMA	90
5	CONCLUSÃO	101
	REFERÊNCIAS	104
	APÊNDICE A - REGISTRO DO ENCONTRO REGIONAL DO QMA EM LIMA DUARTE	112
	APÊNDICE B - REGISTRO DA PRESENÇA DO SECRETÁRIO DE ESTADO DE AGRICULTURA E PECUÁRIA EM LIMA DUARTE	113
	APÊNDICE C - REGISTRO DO TRABALHO DA EQUIPE PARA CARACTERIZAÇÃO DO MEIO FÍSICO	114
	APÊNDICE D - NOVA SEDE DA FAZENDA DO TANQUE	115
	APÊNDICE E - REGISTRO DE ALGUNS MATERIAIS E CONSTRUÇÕES DA FAZENDA DO TANQUE	116
	APÊNDICE F - QUESTIONÁRIO QUEIJOS ARTESANAIS	117
	APÊNDICE G - CARACTERIZAÇÃO INTEGRADA DOS MUNICÍPIOS DA REGIÃO DAS SERRAS DA IBITIPOCA COMO PRODUTORA DE QUEIJO MINAS ARTESANAL	124
	ANEXO A - REGISTROS DO MEIO FÍSICO DA REGIÃO “SERRAS DA IBITIPOCA”	229
	ANEXO B - MANIFESTO SLOW FOOD	230

1 INTRODUÇÃO

A região “Serras da Ibitipoca” está localizada entre as mesorregiões da Zona da Mata, Campo das Vertentes e Sul/Sudoeste de Minas e nela está inserido o Parque Estadual de Ibitipoca, com uma área de 1.488 hectares, localizado onde se dividem as bacias do Rio Grande e do Rio Paraíba do Sul. Este foi criado pela Lei nº 6.126 de 04 de julho de 1973. A Agência Minas informa que é um dos parques mais visitados do Estado, um dos mais conhecidos do Brasil e uma das principais atrações turísticas da região, tendo sido visitado, no ano de 2014, por 71.210 turistas. São vários os seus atrativos turísticos como cachoeiras, trilhas, grutas, fauna, flora, dentre outros. Em todo o seu entorno há uma riqueza de outros atrativos turísticos, municípios, propriedades e pequenos lugarejos e distritos com uma rica história e que têm o seu turismo impulsionado pelo movimento turístico alavancado pelo Parque Estadual de Ibitipoca (AGÊNCIA MINAS, 2017).

Como tantos outros territórios de Minas Gerais, “Serras da Ibitipoca” também tem sua história associada à exploração aurífera. Nos primórdios da ocupação da região, a extração do ouro promoveu o surgimento de vários arraiais. Dentre os mais antigos, destacamos Conceição de Ibitipoca, atualmente distrito do município de Lima Duarte. O referido lugarejo teve significativa importância econômica para Minas Gerais e, por volta de 1700, já comportava capela, que posteriormente se tornaria a Igreja Matriz de Nossa Senhora da Conceição de Ibitipoca. Com o fim da mineração, a economia estagnou e a população passou a se dedicar à atividade agrícola e pecuária (ASSOCIAÇÃO DOS MUNICÍPIOS DO CIRCUITO TURÍSTICO SERRAS DE IBITIPOCA, 2017).

Na época do ciclo¹ do ouro, a região representava o “Caminho proibido”, onde o ouro era transportado fugindo dos locais de pagamento do “quinto” à Coroa Portuguesa. Durante esse ciclo, como forma de abastecimento da população foram inseridos na região produtos como feijão, arroz, milho, cana de açúcar, cachaça, gado bovino e queijo. Atividades estas intensificadas com a decadência da mineração e muitas delas mantidas pela tradição até os dias atuais (LACERDA, 2017).

¹ É fundamental frisarmos que os registros de nossa história são feitos sob a ótica das grandes agriculturas escravistas, caracterizada em ciclos, assim, são poucos os registros sobre a produção de alimentos que era uma atividade desenvolvida por pequenos agricultores e camponeses. Dessa forma uma produção de significativa importância para o abastecimento da população foi aviltada pela história (ALTAFIN, 2007).

A produção do leite assumiu maior destaque na região e o protagonismo na geração de renda das propriedades rurais por meio de agregação de valor com a fabricação de queijos, os quais tinham mercado naquela época.

O QMA é produzido na região “Serras da Ibitipoca” desde os primórdios do século XVIII, há registros que comprovam a sua comercialização para abastecer a corte no Rio de Janeiro. Registros também apontam que a região era a maior produtora do QMA naquela época, o qual assumia papel importante na economia local já que era o terceiro produto em arrecadação de impostos para a Coroa, antecedido pelo gado e toucinho. Em relação à demanda de transporte, o queijo assumia o primeiro lugar. Segundo Lacerda (2017), “o queijo de Minas tinha grande importância tanto para as populações locais quanto para o Erário Régio de Portugal (Período Colonial) e, posteriormente, para o Brasil Império e República”.

O enfraquecimento da atividade se deu com o surgimento de cooperativas e indústrias que passaram a comprar o leite dos produtores e ofertar diversos tipos de queijos no mercado. Os produtores se tornaram dependentes dessas cooperativas e indústrias para comprar o leite produzido por eles pela criação de políticas sanitárias, as quais condenavam o modo de fazer o queijo utilizando leite cru, equipamentos de madeira e tecnologias tradicionais e eram voltadas apenas para a produção industrial. Razão disso, a produção artesanal de queijo foi inviabilizada. Cintrão (2016) fala sobre o controle do Estado sobre a produção, processamento e comercialização por meio de instrumentos e mecanismos de segurança, o que para ela,

[...] desencadeou em Minas Gerais, a partir dos anos 1980, processos de ilegalização dos queijos 'não inspecionados' feitos com leite cru (não pasteurizado), que passam a ser percebidos por órgãos de regulação sanitária e técnicos especializados na área de laticínios como 'um problema' para a saúde pública (CINTRÃO, 2016, p. 141).

Tais políticas sanitárias tiveram como marco o Decreto 30.691 de Getúlio Vargas datado de 29 de março de 1952 por meio do qual foi regulamentada, no país, a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Segundo esse decreto, para entrar no mercado, os produtos de leite e derivados devem prioritariamente passar por um processo de pasteurização, além de receber o carimbo do Serviço Inspeção Federal (SIF) (BRASIL, 1952).

O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN em seu parecer nº 006/2006 que trata do registro dos queijos artesanais de Minas faz referência ao Decreto 30691, citado acima e tece comentários sobre a exclusão do QMA da referida legislação, conforme redação abaixo:

Em maio de 2001, o Ministério Público deu um ultimato ao Queijo Artesanal de Minas: ou ele se enquadrava nos padrões oficiais estabelecidos pela legislação sanitária de 1952 ou sairia do mercado. O mais interessante é que tal legislação de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal ignorava produtos feitos a partir do leite cru. Só se referia ao leite e derivados pasteurizados. Portanto, os laticínios não pasteurizados eram alimentos “clandestinos”. Portanto, não se tratava de se enquadrar ou não, mas sim de deixar de produzir o queijo a partir do leite cru (MINISTÉRIO DA CULTURA, 2006, p. 12).

Ferreira (2013) também faz referência ao caráter excludente da Legislação para o QMA. Esse autor faz uma análise jurídica das leis do queijo e cita a Lei 1283 de 18 de dezembro de 1950 (BRASIL, 1950). Nela estão previstas as regras gerais, campo de aplicação e diversos produtos sujeitos à fiscalização das autoridades responsáveis pela saúde dos alimentos, dentre eles o leite e seus derivados. No seu artigo 3º, essa Lei relaciona os locais onde a fiscalização atuará. Nesse ponto, o autor destaca a grande amplitude da norma, que contempla desde os pequenos estabelecimentos rurais, dentre eles as queijarias, até os grandes estabelecimentos industriais e levanta o que ele chama da primeira de três grandes polêmicas sobre o tema, a saber:

O tratamento igual dos desiguais. O grande estabelecimento industrial é tratado da mesma forma que o pequeno produtor rural. O mesmo conjunto de normas que se aplica para um, aplica-se para o outro, o que fazem nascerem acusações a respeito da conveniência desta norma para os produtores poderosos. A Lei prestigia a produção industrial, que se apropria de técnicas centenárias da produção artesanal de queijo, e impõe regras típicas da produção comercial, em detrimento da produção artesanal (FERREIRA, 2013, p. 2).

Prosseguindo sua análise, ele destaca o artigo 4º da mesma Lei, que prevê a competência do Ministério da Agricultura para fiscalizar os produtos destinados ao comércio interestadual e internacional, sobre o qual ele levanta uma segunda polêmica:

Os produtores rurais levantam suspeitas de que tal artigo tem sido usado para confinar o queijo feito com leite cru aos estados nos quais é produzido, com especial prejuízo para produtores dos estados de Minas Gerais (queijo minas) e Bahia (queijo coalho) em benefício de produtores dos estados onde estão os maiores laticínios industriais (FERREIRA, 2013, p. 2).

Com um olhar também crítico sobre a regulação dos mercados do sistema agroalimentar brasileiro hoje, Wilkinson e Mior (1999, p. 44) escrevem o seguinte:

A regulação dos mercados se constitui num terreno privilegiado de definição de interesses entre os distintos atores, tanto na produção como no consumo. A negociação em torno das regras e normas do mercado não se traduz a critérios neutros de eficiência e / ou de interesses públicos de saúde e higiene. Acima de tudo, trata-se de uma negociação fundamental, em primeiro lugar, sobre o que deveria ser incluído no âmbito do mercado e, em segundo lugar, sobre os valores que devem regular estes mercados, sobretudo a respeito dos tipos de produtores e consumidores.

Também, em tom crítico, Cintrão (2016, p. 266) fala do “enorme poder da associação entre a força do Direito e da Ciência” e seus efeitos sobre o mundo social. Para essa autora,

A progressiva governamentalização do Estado institui uma racionalidade na qual se complexificam e multiplicam os instrumentos e dispositivos de poder associados a um conhecimento científico que está fora do âmbito do governo, mas que se articula com ele (CINTRÃO, 2016, p. 266).

Prosseguindo, essa autora questiona “a consideração da ciência como única forma de conhecimento legítimo” assim como “os profissionais especializados como autoridade exclusiva na definição dos regulamentos sanitários” e também o fato de os “laboratórios serem a única forma de diagnóstico válida”, questões, que ela considera, que limitam a regulação aos riscos à saúde, cujos indicadores podem ser monitorados, a partir desses instrumentos (CINTRÃO, 2016, p. 268).

Apesar da proibição, vários produtores continuam a produção na informalidade, por ser um produto com o qual têm identidade e também por representar o único meio que têm para sustentar suas famílias. O que observamos, é que os produtores do QMA foram colocados à margem do mercado formal e o seu produto foi desvalorizado prejudicando a sua reprodução social, ou seja, conforme escreve Pité (1997) prejudicando a “renovação da produção material e cultural dos seres humanos”, o que, conseqüentemente, causou injustiça social (PITÉ, 1997 apud MANOEL MAURO MATEUS MORA, 2011, p. 1).

A valorização dos saberes e fazeres tradicionais oportunizam a manutenção da identidade cultural de populações inseridas em regiões específicas, fortalecendo a diversidade cultural de nosso país, além de apontar um futuro promissor sob o ponto de vista econômico. Sobre esses saberes e fazeres, Meneses (2006, p. 15) comenta:

Os modos de fazer e as técnicas e tecnologias que envolvem o processo produtivo dos alimentos, a partir do mundo natural, da mesma forma, distinguem identidades e formatam patrimônios regionais e grupais. Essa é uma essencial questão para nós: não dissociar o alimento do homem que o produz, o consome e o transforma, dando significados especiais ao seu fazer.

O contexto histórico de fabricação de queijo de minas na região “Serras da Ibitipoca” associado ao fato de existir uma produção significativa nos dias atuais, não inserida na legislação, e também à questão social e cultural que envolve essa produção de queijo motivou o presente projeto sob o vislumbre de se obter a sua regularização. Inicialmente, o objetivo era tratar da regularização do queijo fresco, que é a forma como ele é produzido para comercialização, atualmente, diferentemente do passado, quando o queijo era maturado e transportado por tropas.

Para tanto, iniciamos uma busca sobre as possibilidades para se obter tal regularização, quando percebemos que as legislações existentes não eram acessíveis aos pequenos produtores, pois o nível de exigências para o pequeno produtor é o mesmo para uma indústria. Além disso, o que avaliamos como mais grave, foi que, ao fazer o encaminhamento para que o pequeno produtor se regularizasse nesse modelo industrial estaríamos colocando-o em um processo de concorrência num mercado no qual ele não consegue ser competitivo pelo volume de produção e custos operacionais. Adicionalmente, seria necessário alterar totalmente o produto, uma vez que a legislação do queijo para a indústria é feita a partir do leite pasteurizado, e o queijo produzido pelos agricultores é feito com leite cru, modo de fazer passado de geração em geração, ao longo da história, e que tem um público consumidor. Embora esse queijo tenha sofrido modificação ao longo do tempo passando a ser comercializado fresco, ao invés de maturado como no passado, o modo de fazer não sofreu modificação (PEREIRA, 2017).

Fruto dessa busca, construímos o projeto “Caracterização da produção de queijo artesanal proveniente de agricultores familiares do município de Lima Duarte”, o qual foi defendido na Universidade Federal de Lavras (UFLA) em 2015, no curso de especialização em “Extensão ambiental para o desenvolvimento sustentável”. Durante a construção desse projeto, foram realizadas visitas, entrevistas e levantamentos com produtores, os quais nos revelaram que há um volume de produção considerável no município de Lima Duarte e há um mercado consumidor consolidado (PEREIRA, 2016).

No referido projeto, foram apresentadas algumas falas dos produtores como:

‘Não falta comprador’, ‘Não dou conta da procura’, ‘Não fico com queijo encalhado’, entre outros, expressam orgulho do produto que fazem, reprodução do aprendizado que receberam dos pais (PEREIRA, 2016, p. 15).

Apesar de existir um mercado para esse queijo fresco, é importante destacarmos que o produto é desvalorizado e o produtor trabalha na informalidade, sempre com receio da

fiscalização, além de não receber nenhum tipo de assistência técnica em função dessa informalidade na qual é produzido.

Em reunião realizada durante a construção de tal projeto, no ano de 2015, com os representantes do circuito Serras de Ibitipoca, organização voltada para o turismo da região, com representação de todos os municípios, percebemos que a questão da regularização do queijo de Minas era uma demanda de toda a região.

Os dados levantados nos levaram a concluir que:

[...] Desta forma evidencia-se a necessidade de uma intervenção no sentido de construir uma legislação específica para o produto que consiga incorporar aspectos sociais, culturais, econômicos e ambientais (PEREIRA, 2016, p. 17).

Com o desafio de solucionar o problema da falta de regularização do queijo de Minas produzido na região, partimos na busca de uma alternativa que fosse viável e que não alterasse esse modo de fazer. Foi quando essa pesquisadora ingressou no curso de mestrado em Desenvolvimento Sustentável e Extensão da UFLA, cujo projeto preliminar de estudo foi “Reconhecimento de indicação geográfica do queijo Minas do município de Lima Duarte”. Iniciando os trabalhos do projeto de pesquisa, percebemos a necessidade de firmar parcerias com órgãos de pesquisa, foi quando procuramos a Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG) para conversar sobre o assunto, momento que nos trouxe certa angústia e reflexão por um lado, e, por outro, estímulo.

A angústia se deu pelo fato da dificuldade colocada quanto à “quase impossibilidade” em alcançar o objetivo que se buscava de regularizar o queijo fresco feito a partir do leite cru e comercializado ainda fresco. Na conversa com a instituição Epamig, esta se colocou como parceira do projeto, desde que buscássemos a regularização do queijo de leite cru, considerando o queijo maturado², pois, para este caso, existe uma legislação específica. Então, a proposta inicial do projeto que considerava o queijo fresco deveria ser mudada para queijo maturado, razão que nos trouxe reflexões e indagações sobre a viabilidade de tal processo, sobre o atendimento à demanda dos agricultores, sobre a manutenção do modo de fazer, dentre outros.

² De acordo com Oliveira et al. (2013) os queijos de leite cru podem apresentar patógenos como o *Staphylococcus aureus*. Para esses autores a maturação em temperatura ambiente reduz o pH e a umidade e aumenta a concentração de NaCl e a atividade antagonista das bactérias ácido-lácteas, o que contribui com a queda de microrganismos patogênicos. As legislações vigentes requerem análise de contagem de *Staphylococcus coagulase positivo* em valores abaixo de 1×10^3 UFC/g.

O estímulo se deu por tomarmos conhecimento de que havia motivação para a regularização da produção do QMA na região por mais dois outros atores, um pesquisador da Epamig e outro historiador do Arquivo Histórico da Prefeitura de Juiz de Fora, o qual nos foi apresentado pelo pesquisador da Epamig.

Após reflexões e indagações e impulsionados por encontrar outros atores para defesa da produção do queijo a partir do leite cru, além da constatação de que existe um grupo de interesse para regularização do queijo produzido na

região “Serras da Ibitipoca” que avalia que o resgate histórico dessa produção é importante, concluímos que o mais importante seria o reconhecimento e a valorização da atividade, a fim de dar dignidade aos produtores. Então, conversamos novamente com Epamig e Arquivo Histórico da Prefeitura de Juiz de Fora e pactuamos os objetivos do projeto. Dessa forma, a partir de março de 2017, o projeto pactuado foi o de regularização da produção de QMA maturado, tendo como área de abrangência a região “Serras da Ibitipoca”. Ficaram como responsáveis pelo seu andamento a presente pesquisadora, que é extensionista da Emater escritório local de Lima Duarte, um pesquisador da Epamig e um historiador do Arquivo Histórico da Prefeitura de Juiz de Fora.

Com o reconhecimento da produção do QMA em outras regiões do Estado, vislumbramos que os produtores da região “Serras da Ibitipoca” também possam ter sua região reconhecida e que o produto seja valorizado podendo, inclusive, ser uma produção associada ao turismo que já é uma realidade na região.

O primeiro critério a ser considerado para reivindicar o reconhecimento de uma região como produtora do QMA é verificar a sua história de produção de queijo, já que a Lei 14185 de 31 de janeiro de 2002, a qual dispõe sobre o processo de produção do QMA, descreve que “É considerado QMA o queijo confeccionado conforme a tradição histórica e cultural da região do estado onde for produzido, a partir do leite integral de vaca cru”.

O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) em seu parecer nº 006 de 30 de outubro de 2006 referente ao registro dos queijos artesanais de Minas descreve que “o registro dos queijos artesanais de Minas representa, portanto, a afirmação de uma tradição dinâmica e deve contribuir para a sustentabilidade de seus produtores” (MINISTÉRIO DA CULTURA, 2006, p. 15).

Pinto (2008) destaca a importância econômica e social da produção do QMA. Para esse autor, essa é uma atividade importante para manutenção do homem no campo, além de ser resultante de seu ambiente histórico e cultural, os quais devem ser preservados.

Atualmente, os queijos artesanais têm sido objetos de pesquisa dada a sua importância econômica e social para as regiões onde são produzidos. A cadeia de queijos artesanais deve ser ressaltada em virtude de sua grande

importância social no processo de manutenção do homem no campo, enfatizando que a existência destes produtos é consequência de seu ambiente histórico e cultural e estes devem ser preservados (PINTO, 2008, p. 2).

Uma vez obtido o reconhecimento, toda queijaria instalada na região poderá se registrar no Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA)³ e comercializar o queijo em todo o estado com a denominação de QMA.

Desse modo, surgiu a seguinte questão: Quais são os elementos existentes na região “Serras da Ibitipoca” que podem justificar o seu reconhecimento como produtora do QMA?

Os 12 municípios que integram a região são: Lima Duarte, Olaria, Bom Jardim de Minas, Santa Rita de Ibitipoca, Santana do Garambéu, Santa Rita de Jacutinga, Andrelândia, Bias Fortes, Pedro Teixeira, Passa Vinte, Rio Preto e Santa Bárbara do Monte Verde.

Destacamos que os municípios acima descritos foram os que se formalizaram como participantes nesse processo, até então. Posteriormente, poderão ser inclusos outros municípios da região que tenham as mesmas características históricas, culturais, edafoclimáticas e agrogeológicas.

1.1 Justificativa

Essa pesquisa traz contribuições nos campos científico, social, político, econômico, ambiental e cultural.

A caracterização da região “Serras da Ibitipoca” representa uma contribuição no campo científico por se tratar de uma pesquisa interdisciplinar que envolve história, cultura, meio ambiente, economia, política e sociedade, abrirá um vasto campo de estudos para instituições de ensino, pesquisa e extensão.

A ação de extensão é propulsora nessa pesquisa, uma vez que sua construção é participativa envolvendo produtores e seus órgãos representativos, instituições de pesquisa, de ensino, de extensão rural, de fiscalização, entre outras, objetivando a transformação de uma realidade social. Além disso, trata-se de um projeto aplicado que tem alinhamento com a proposta de mestrado profissional, servindo de referência para outros estudos.

A contribuição no campo social se refere à inserção dos produtores de queijo no mercado formal, promovendo justiça social, dando-lhes dignidade e possibilitando o acesso a

³ Para se registrar no IMA e poder comercializar o queijo em todo o estado o produtor deverá estar cadastrado na Emater - MG no Programa de melhoria do QMA e estar habilitado para a comercialização.

capacitações e assistência técnica específicas em suas propriedades. Tal contribuição se estende aos consumidores por poderem consumir um produto com garantia de segurança alimentar, ou seja, produzido dentro dos padrões de boas práticas de fabricação.

A metodologia utilizada para a caracterização do meio físico oportunizou a capacitação dos extensionistas locais da Emater-MG, os quais acompanharam os trabalhos de campo (Apêndice C), para que possam orientar os produtores quanto à capacidade de uso e ocupação de sua propriedade, e, assim, fazer um uso sustentável dos recursos naturais nela presentes.

Para Fernandes (2014, p. 95):

A convivência e o entendimento das unidades de paisagens, por parte de proprietários rurais, facilitam o diálogo entre extensionista e produtor em ações de assistência técnica e extensão rural, sobretudo em recomendações de uso e ocupação adequados a cada unidade de paisagem.

Ações como proteção de nascentes, construção de barraginhas, preservação de matas nativas, destinação correta de resíduos, entre outras que integram o serviço de Assistência Técnica e Extensão Rural (ATER) na propriedade, podem ter impactos positivos que transcendem a área da propriedade.

Referindo-se ao campo cultural, trata-se do resgate da cultura de produção de QMA na região, a qual tem séculos de tradição, resgatando inclusive, as queijarias nas propriedades rurais que podem ser elementos importantes para exploração turística tanto no campo do conhecimento como da gastronomia.

De acordo com Meneses (2006, p. 7), “Interpretar os saberes e as técnicas de fatura de um produto artesanal é, sobretudo, enquadrá-lo em um repertório de expressões da cultura que referenciam a constituição identitária de grupos sociais”.

O campo econômico, que tem a atividade leiteira como principal fonte de renda no meio rural da região, será impulsionado com o resgate da produção de QMA, uma vez que essa ação irá agregar maior valor ao produto proporcionando melhoria de renda aos agricultores familiares, geração de ocupação no meio rural, fortalecimento do mercado local e de outras atividades associadas como transporte, embalagens, turismo, etc.

A organização de um grupo social de interesse comum se apresenta como uma importante contribuição dessa pesquisa no campo político, uma vez que os agricultores familiares produtores de leite têm sido reprimidos. Por um lado, os produtores de queijo que atualmente trabalham na informalidade ficam isolados cada um com sua produção e mercado

próprio, ocultando sua atividade por receio de fiscalização. Por outro lado, os produtores que fornecem leite aos laticínios precisam se submeter às regras e preços por estes impostos, o que tem levado vários produtores a desistirem da atividade por não conseguirem garantir a sua subsistência. Essa realidade tem tornado os produtores enfraquecidos sob o ponto de vista de organização para discutir e buscar alternativas para a manutenção da atividade.

O reconhecimento da região “Serras da Ibitipoca” como produtora do QMA, além de promover justiça social, possibilitará a reinserção dos produtores no mercado legal com um produto com valor histórico agregado.

A justiça social tornou-se um dos pilares da Constituição Brasileira de 1988. De acordo com Junkes (2011, p. 87):

O princípio da Justiça Social é o que confere o direito à sociedade de exigir do Estado uma atuação vinculada à redução dos desequilíbrios sociais e comprometida simultaneamente com a garantia e a promoção da igualdade de todos os seus integrantes, no que se refere à liberdade, à dignidade e às oportunidades.

Além do mais, abrirá possibilidade para que produtores que, por força da legislação, abandonaram a atividade, possam ter na produção do QMA uma alternativa à pressão imposta pelos laticínios quanto ao preço do leite.

De acordo com o Censo Agropecuário de 2006, o leite figura como um dos principais produtos dos agricultores familiares. De um total de 1.350.809 estabelecimentos que produzem leite no País, 1.089.336 são da agricultura familiar. De uma produção total de 20.567.499.904 litros, 8.730.263.295 litros são oriundos da agricultura familiar, o que representa 42,45% da produção total do País (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE, 2006).

Importante destacar que boa parte dessa produção é comercializada no mercado informal como é o caso da produção de queijo feito com leite cru.

Wilkinson e Mior (1999) relatam a relevância do setor informal em várias cadeias de consumo popular. Referindo-se à cadeia do leite apontam uma representatividade de 40%. Por seu tamanho, eles colocam que ainda existem mercados importantes ocupados pela produção familiar nas cadeias de produtos alimentares tradicionais que precisam ser mantidos.

Para que a atividade leiteira, mais especificamente a produção de queijos, seja mantida na região, faz-se necessário o seu reconhecimento e aprimoramento com conseqüente agregação de valor. Essa é uma ação que integra uma política de estado ancorada na lei 14.185 de 31 de janeiro de 2002.

1.2 Objetivo geral

Contribuir para o reconhecimento da região “Serras da Ibitipoca” como produtora do QMA.

1.3 Objetivos específicos

- a) Caracterizar a região “Serras da Ibitipoca” nos aspectos econômicos, sociais e do meio físico;
- b) Resgatar e socializar a história de produção do QMA na região “Serras da Ibitipoca”;
- c) Sistematizar e analisar o processo de articulação e organização para o reconhecimento da região “Serras da Ibitipoca” como produtora do QMA.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Agricultura familiar

A agricultura de base familiar existe desde os primórdios da colonização do país, quando famílias de agricultores viviam inseridas nos espaços das grandes fazendas como colonos, agregados ou em seus arredores. Segundo Forman (2009, p. 32) a colonização do Brasil baseou-se “na agricultura comercial de exportação, cuja força de trabalho consistia em escravos africanos e mais tarde homens libertos vinculados a esse sistema comercial, por meio de contratos de arrendamento”. O autor escreve que, paralelamente, para apoiar os grandes empreendimentos comerciais orientados para a exportação e fornecendo o provimento interno de alimentos e outros produtos de necessidade básica, desenvolveram-se pequenos estabelecimentos, o que marca o surgimento do campesinato no País. Para esse autor, “a produção camponesa para o mercado interno sempre foi uma atividade comercial importante desde os tempos coloniais” (FORMAN, 2009, p. 32).

2.1.1 Conceito

Forman (2009, p. 38) acrescenta que “as diversas formas de posse de terra, resultantes da evolução do nosso sistema agrário, acomoda uma mão de obra diversificada”. Na literatura encontramos diversas nomenclaturas para fazer referência ao “homem rural”, como: lavradores, pequenos produtores, sitiantes, camponeses, caboclo, roceiro, caipira, tabaréu, dentre outros. Segundo Martins (1986), tais nomenclaturas têm caráter depreciativo, já que às mesmas podem ser atribuídos sentidos duplos, “podendo se referir a agricultor, aquele que vive no campo, mas também uma pessoa rústica, atrasada e ingênuo” (MARTINS, 1986 apud ALTAFIN, 2007, p. 3).

Corroborando a esse caráter exclusivo Altafin (2007, p. 3), explica que essa é a razão pela qual há poucos registros em:

[...] nossos livros de história sobre o papel dos produtores de alimentos na construção do país, sendo o passado contado apenas sob a perspectiva da grande agricultura escravista, monocultura e de exportação- o ciclo do açúcar, o ciclo da borracha e o ciclo do café exemplificam essa tendência.

Para explicar as razões pelas quais acontece a exclusão do camponês essa autora traduz as palavras de Martins (1986), escrevendo que:

Houve um escamoteamento conceitual devido ao fato de, no Brasil, termos uma história urbana, uma história dos que participam do pacto político, do qual o camponês é excluído e pelo qual é visto como um ator inferior, não essencial (ALTAFIN, 2007, p. 4).

Diante da diversidade de nomenclaturas existentes ao longo dos tempos para referir-se ao “homem rural” e às formas também diversificadas de suas relações com os meios de produção, a conceitualização do termo “Agricultura Familiar” tem sido tema de diversos estudos, os quais perpassam por diversas dimensões como: acesso à terra, forma de produção, mercado, entre outros.

Buscando delimitar o conceito de agricultura familiar Altafin (2007, p. 1) destaca duas vertentes “uma que considera que a moderna agricultura familiar é uma nova categoria, gerada no bojo das transformações experimentadas pelas sociedades capitalistas desenvolvidas” e outra que “defende ser a agricultura familiar brasileira um conceito em evolução, com significativas raízes históricas” (ALTAFIN, 2007, p. 1).

A autora adota a segunda vertente defendendo que:

[...] as transformações vividas pelo agricultor familiar moderno não representam ruptura definitiva com formas anteriores, mas, pelo contrário, mantém uma tradição camponesa que fortalece sua capacidade de adaptação às novas exigências da sociedade (ALTAFIN, 2007, p. 1).

Concordando com a autora quanto a adoção da segunda vertente, para o presente trabalho, tomamos o conceito de agricultura familiar a partir da Lei 11326 de 24 de julho de 2006, a qual estabelece os conceitos, princípios e instrumentos destinados à formulação das políticas públicas direcionadas à agricultura familiar e empreendimentos familiares rurais (BRASIL, 2006). Entendemos que o conceito adotado nessa Lei, acompanhada de suas modificações a posteriori acomoda, se não toda, mas uma parcela significativa da diversidade de “famílias rurais” existentes em nosso País, além de representar o instrumento pelo qual essas famílias terão acesso a políticas públicas que promoverão o seu desenvolvimento, tornando-as capazes de fazer face às novas exigências de mercado e sociedade.

A referida Lei, em seu Art. 3º, define o conceito de agricultor familiar e empreendedor familiar rural como aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo, simultaneamente, aos seguintes requisitos:

I - Não detenha, a qualquer título, área maior do que 4 (quatro) módulos fiscais;

II - Utilize predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento;

III - tenha percentual mínimo da renda familiar originada de atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento, na forma definida pelo Poder Executivo;

IV - Dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família (BRASIL, 2006).

No § 2º desse mesmo artigo são descritos, também, como beneficiários da Lei os silvicultores, aquicultores, extrativistas, pescadores, povos indígenas e integrantes de comunidades remanescentes de quilombos rurais e demais povos e comunidades tradicionais, desde que atendam, simultaneamente, a todos os requisitos de que trata seu caput, bem como outros requisitos específicos lá descritos para cada uma dessas atividades.

Em 24 de agosto de 1995, o Banco Central do Brasil, no âmbito do Crédito Rural, instituiu o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF) (BRASIL, 2017).

Para acesso ao crédito do PRONAF, o agricultor deverá ser identificado por meio da Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP), para a qual deverá se enquadrar nos requisitos necessários de identificação de agricultor familiar.

A Portaria nº 234 de 13 de abril de 2017, traz em seu Art. 2º a seguinte descrição da Unidade Familiar de Produção Rural:

[...] o conjunto composto pela família e eventuais agregados, abrangido também o caso de indivíduo sem família, tidos em sua coletividade como agricultores e agricultoras familiares e que explorem uma combinação de fatores de produção com a finalidade de atender à própria subsistência e/ou a demanda da sociedade por alimentos e outros bens e serviços, e, ainda:

a) morem na mesma residência;

b) explorem o mesmo estabelecimento, sob gestão estritamente da família;

c) cuja renda proveniente da exploração do estabelecimento seja igual ou superior àquela auferida fora do estabelecimento; e

d) cuja renda bruta familiar anual não ultrapasse o valor de R\$ 360.000,00 (trezentos e sessenta mil reais) (BRASIL, 2017).

Atualmente, além do acesso ao crédito a DAP tornou-se instrumento de acesso a diversas políticas públicas voltadas para a agricultura familiar como o Programa de Aquisição de Alimentos, Programa Nacional de Alimentação Escolar, Garantia Safra, Programa de Inclusão Produtiva, Assistência Técnica e Extensão Rural, entre outros.

2.1.2 Importância da Agricultura familiar

A produção de base familiar foi caracterizada no passado, mais especificamente no período denominado “Revolução Verde”, como uma produção de subsistência e atrasada. Naquela época, havia uma busca inconsequente pelo aumento de produção e produtividade e, para tal, foram distribuídos país afora pacotes tecnológicos que combinavam mecanização intensiva, uso de insumos e agrotóxicos, modelo esse importado dos Estados Unidos da América e que permanece nos dias atuais.

Porém, ao criticar a produção para subsistência não se considerou, a importância da própria subsistência, as interações e relações existentes nos aspectos sociais, econômicos, ambientais e culturais. As considerações feitas por Rahnema (2003) sobre a economia de subsistência nos remete a refletir sobre a sua importância.

A economia de subsistência não consiste apenas em garantir bens físicos e materiais indispensáveis, ela é, também e, sobretudo, uma ética de vida e uma crença compartilhada. Em um ambiente físico, onde a coesão social é uma absoluta necessidade, esta noção de "partilha" remete ao mesmo tempo à moral e à prática. [...] a ética da subsistência, frequentemente ditada pelo medo das penúrias alimentares, consiste em reforçar os laços de solidariedade a fim de que, no momento vindo, a comunidade inteira esteja psicologicamente preparada para afrontar o perigo comum. (RAHNEMA, 2003, p. 244).

Ao tecer sobre a exclusão social, miséria e fome contemporânea, Rahnema (2003) faz uma distinção entre dois aspectos: “a pobreza pautada em frustrações, privações e indignidades e a pobreza dos antepassados, pautada em uma vida frugal com proteção do grande espírito, orgulho e sentimento de pertencimento a uma cultura, a qual se reflete em dignidade”. Sobre a pobreza, ela descreve:

Os que se tornam pobres são, sobretudo, os que não podem mais preservar sua cultura e suas tradições. A pobreza aqui é a sina dos culturalmente perdidos. [...] a pobreza aparece quando as pessoas perdem o sentido da partilha. [...]. Quando você não tem mais ninguém com quem compartilhar, você é pobre e é o que ocorre quando as pessoas chegam à cidade (RAHNEMA, 2003, p. 100-101).

O modelo de desenvolvimento adotado foi excludente, pois não era acessível aos pequenos agricultores, tornando-os marginalizados resultando, portanto, em significativo êxodo rural e conseqüentemente repleção do meio urbano, desagregando o tecido social, como escreve Rahnema (2003, p. 249):

Dois fatores aceleraram os processos de desagregação do tecido social tradicional e de sua economia moral: de um lado, a separação do trabalho das outras atividades humanas e sua submissão às leis do mercado; de outro, a dissociação da terra e da natureza e de tudo que fazia dela os fundamentos da vida social e cultural para transformá-la igualmente em mercadoria.

A afirmação de Wanderley (1999, p. 21) de que:

[...] no Brasil, a grande propriedade, dominante em toda a sua história, se impôs como modelo socialmente reconhecido. Foi ela quem recebeu aqui o estímulo social expresso na política agrícola, que procurou modernizá-la e assegurar sua reprodução.

Retrata bem o que ocorreu com a agricultura familiar no decorrer dos tempos.

O termo “agricultura familiar” passou a ter destaque, a partir dos anos 90, fruto de movimentos civis organizados visando a uma política pública para a categoria de agricultores menos favorecida, com destaque para o movimento nacional intitulado “Primeiro Grito da Terra Brasil”, realizado em 1995, pela Confederação Nacional dos Trabalhadores da Agricultura (CONTAG) que evidenciou as demandas da categoria de produtores rurais.

Tal movimento culminou na criação do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF). Nesse mesmo ano, por meio de um projeto de cooperação entre a Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), que é uma organização das Nações Unidas que conduz esforços internacionais para eliminar a fome e o Instituto de Colonização e Reforma Agrária (INCRA) foi realizado um estudo, com base nos dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística- IBGE, o qual possibilitou traçar o novo retrato da agricultura familiar no Brasil.

O perfil da agricultura no Brasil, traçado a partir dos dados levantados no referido estudo, traduz a relevância da agricultura familiar, conforme observamos na Tabela 1.

Tabela 1 - Brasil – Estab., área, valor bruto da produção (VBP) e financiamento total(FT).

CATEGORIAS	Estab. total	% estab. s/ total	Área total (mil há)	% Área s/ total	VBP (mil R\$)	% VBP s/total	FT mil R\$	% FT s/ total
FAMILIAR	4.139.369	85,2	107.768.450	30,5	18.117.725	37,9	937.828	25,3
PATRONAL	554.501	11,4	240.042.122	67,9	29.139.850	61	2.735.276	73,8
Inst.Pia/Relig	7.143	0,1	262.817	0,1	72.327	0,1	2.716	0,1
Entid. Pública	158.719	3,3	5.529.574	1,5	465.608	1,0	31.280	0,8
Não identificado	132	0,0	8	0,0	959	0,0	12	0,0
TOTAL	4.859.864	100	353.611	100	47.796.469	100	3.707.112	100

Fonte: Guanzioli e Cardim (1996).

De acordo com esse estudo, “Os agricultores familiares demonstraram serem mais eficientes no uso do crédito rural que os agricultores patronais, pois produzem mais com menos recursos do crédito rural” (BITTENCOURT; DI SABATO, 2000, p. 16).

Esse estudo também revelou que a produção da agricultura familiar, em termos percentuais de algumas atividades, demonstrou a sua importância em produtos destinados ao mercado interno e também entre os principais produtos que compõem a pauta de exportação agrícola brasileira como vemos na Tabela 2 (BITTENCOURT; DI SABATO, 2000, p. 31).

Tabela 2 - Agric. Familiar – Percentual do VBP do produto produzido em relação ao VBP total.

Produto	% s/ VBP total	Produto	% s/ VBP total
Pecuária de corte	24	Mandioca	84
Pecuária de leite	52	Milho	49
Suínos	58	Soja	32
Aves e ovos	40	Trigo	46
Algodão	33	Banana	58
Arroz	31	Laranja	27
Cebola	72	Uva	47
Feijão	67	Café	25
Fumo	97	Cana- de- açúcar	10

Fonte: Da autora (2018) com base Bittencourt e Di Sabato (2000).

Outro aspecto relevante que esse estudo apontou é que a agricultura familiar é a principal geradora de postos de trabalho no meio rural, embora algumas famílias não consigam obter uma renda em seus estabelecimentos que seja suficiente para fazer face às suas necessidades, levando-os a buscar a complementação da renda em outras atividades fora da propriedade.

Os resultados obtidos no Censo Agropecuário 2006, publicado pelo IBGE, corroboraram os resultados do Censo de 1995/1996 no que diz respeito a elementos que destacam a importância da agricultura familiar, conforme podemos observar na Tabela 3.

Tabela 3 - Evolução da participação das principais variáveis da agricultura familiar–Brasil – 1996-2006.

VARIÁVEL	1996	2006
% de estabelecimentos familiares	85,17	87,95
% da área dos estabelecimentos familiares	30,48	32
% de VBP dos estabelecimentos familiares	37,91	36,11
% do pessoal ocupado total dos estabelecimentos familiares	76,85	78,75

Fonte: Guanziroli, Buainain e Di Sabbato (2012).

O manual do agente emissor de DAP do Ministério do Desenvolvimento Agrário - MDA (2014) destaca, também, a importância da agricultura familiar sob o ponto de vista de ocupação do território que é um componente indispensável à segurança Nacional, especialmente em áreas de fronteiras.

A agricultura familiar também se mostra relevante em sua contribuição para o Produto Interno Bruto (PIB) do país. De acordo com Guilhoto et al. (2007, p. 6), “em 2005, a participação do agronegócio familiar no PIB nacional foi de 9% e o percentual relativo a todo o agronegócio, ou seja, somando a parcela patronal foi de 28%”. Segundo esse autor, para entender o que compõe esses percentuais, “é necessário avaliar que, junto ao setor rural (plantações e criações), são considerados outros três grupamentos: os insumos, a indústria e o sistema de distribuição” (GUILHOTO et al., 2007, p. 6).

Outro aspecto da agricultura familiar que se mostra também de grande importância no momento atual é a possibilidade desta adotar formas de produção mais sustentáveis, uma vez que a família, na maioria dos casos, reside na propriedade, realiza as atividades produtivas e têm uma relação de pertencimento com a propriedade, assim ações de sensibilização quanto à degradação ambiental, uso de agrotóxicos, conservação da água, dentre outros podem ser melhor assimilados. O fato da agricultura familiar ter uma produção diversificada também contribui com o equilíbrio do ecossistema, diferentemente da agricultura que adota a monocultura que provoca um desequilíbrio do ecossistema agravado pelo uso mais intenso de agrotóxicos (SILVEIRA et al., 2015).

As características elencadas por Diegues (2001) sobre cultura e sociedade tradicional reforçam o argumento sobre a possibilidade de a agricultura familiar ter uma produção mais sustentável, dentre as quais destacamos:

Dependência e até simbiose com a natureza, os ciclos naturais e os recursos naturais renováveis, a partir dos quais se constrói um modo de vida.

Conhecimento aprofundado da natureza e de seus ciclos que se refletem na elaboração de estratégias de uso e de manejo dos recursos naturais. Esse conhecimento é transmitido de geração em geração por via oral.

Tecnologia utilizada relativamente simples, de impacto limitado sobre o meio ambiente. Há reduzida divisão técnica e social do trabalho, sobressaindo o artesanal, cujo produtor e sua família domina o processo de trabalho até o produto final (DIEGUES, 2001, p. 87).

No trecho da descrição de povos e comunidades tradicionais trazida pelo Decreto n.º 6.040, de 7 de fevereiro de 2007 “[...] usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição” consideramos estar inserida grande parte dos agricultores familiares (BRASIL, 2007).

Miranda (2017), ao analisar os dados do cadastro ambiental rural (CAR) em todo o território brasileiro, concluiu que “os agricultores preservam mais vegetação nativa no interior de seus imóveis (20,5% do Brasil) do que todas as unidades de conservação juntas (13%)”.

Com relação à resistência e à viabilidade da agricultura familiar, Buainain, Romeiro e Guanziroli (2003), apontam como potencialidades da agricultura familiar a exploração de forma intensiva dos recursos disponíveis em todas as regiões do Brasil e a sua possibilidade de gerar renda agropecuária superior ao nível de reprodução da família. No entanto, esses autores destacam que, nem sempre, esse potencial se realiza em função de fatores adversos como escassez de recursos e/ou condições macroeconômicas negativas associado a falta ou deficiência das políticas públicas que para eles “deveriam, pelo menos, contrabalançar os efeitos negativos das políticas e da conjuntura macroeconômica” (BUAINAIN; ROMEIRO; GUANZIROLI, 2003, p. 328).

Ao analisar sistemas de produção da agricultura familiar, Buainain, Romeiro e Guanziroli (2003) relatam que alguns deles têm problemas de disponibilidade de mão de obra, o que limita a sua evolução. Segundo esses autores, tal limitação está associada a fatores como:

Intensificação do uso do fator trabalho à medida que os sistemas se tornam mais complexos e integrados aos mercados agroindustriais, tamanho da família e da mão de obra familiar disponível, tecnologia inadequada para as necessidades da agricultura familiar e/ou inviável economicamente e falhas no mercado local (BUAINAIN; ROMEIRO; GUANZIROLI, 2003, p. 331).

Com relação a essa indisponibilidade de mão de obra, esses autores escrevem que a agricultura familiar enfrenta uma contradição, a saber:

Por um lado, a viabilidade e rentabilidade, passam em grande medida, pela estratégia de reduzir riscos por meio da diversificação, potencializar a produtividade da mão-de-obra familiar por meio da tecnificação e incorporação de insumos industriais e buscar segmentos de mercado de alto valor agregado nos quais possam ser obtidas algumas vantagens associadas à própria organização da produção familiar.

De outro lado, é notório que tanto o tamanho das famílias rurais como da mão-de-obra familiar tende a diminuir (BUAINAIN; ROMEIRO; GUANZIROLI, 2003, p. 332).

Buainain, Romeiro e Guanziroli (2003) apontam algumas vantagens da organização da produção familiar como: Menor custo de gestão e supervisão da mão de obra familiar, redução do custo operacional associado à utilização do trabalhador familiar, que tem incentivos diretos para evitar o desperdício, etc., produtividade mais elevada alcançada pela mão de obra familiar em tarefas de manuseio e atenção delicados, quando comparada ao trabalho assalariado e maior qualidade do produto obtido sob os cuidados dos próprios interessados.

2.2 Produtos agroalimentares tradicionais

De acordo com Zuin e Zuin (2009, p. 312), “O alimento tradicional se caracteriza como uma “delícia autêntica”, pelo seu modo de preparo e por sua origem cultural e histórica singular”. Para esses autores,

A valorização dos alimentos artesanais tradicionais significa uma contraposição a lógica de produtos massificados, que são produzidos em escalas industriais e que não apresentam diferenciações sensoriais por parte do consumidor (ZUIN; ZUIN, 2009, p. 312).

Para Ribeiro e Martins (1995) apud Zuin e Zuin (2008a, p. 114), os alimentos tradicionais podem ser definidos como:

Um produto único pelo emprego de matérias primas e pelos conhecimentos aplicados, assim como os usos de produção, de consumo e de distribuição e que atualmente recebem, entre outras, as denominações de local, artesanal ou regional.

Bernat apud Zuin e Zuin (2009, p. 311) detalha como características do alimento tradicional o fato de “[...] serem produzidos com matérias primas locais, o que inclui o uso de insumos locais; pequena escala, método artesanal; e, por fim, o alimento se constituir como resultado de um saber-fazer regional”. Para esse autor, “como empregam os saberes-fazeres locais, os produtos tradicionais apresentam forte ligação com uma conotação territorial de tradições locais” (BERNAT, 1996 apud ZUIN; ZUIN, 2009, p. 311).

Assim, a caracterização de produtos tradicionais tem identidade com a caracterização para se obter certificação de indicação de procedência, e pode um produto, além de ser reconhecido pela sua tradição, também receber a certificação de indicação de procedência, o que possibilita a sua inserção no mercado e fortalecimento de sua permanência, considerando que há uma tendência da população de “voltar às suas raízes para fugir da globalização e massificação do mercado pasteurizado” (ZUIN; ZUIN, 2009, p. 313).

Zuin e Zuin (2009, p. 313) apontam que “são oportunidades econômicas ancoradas no resgate de fazeres e costumes que representam uma alternativa de geração de renda no espaço rural”.

A produção de alimentos tradicionais pode representar uma alternativa para que o pequeno produtor rural se afaste da marginalização social, emancipando-se economicamente com a comercialização de produtos com identidade cultural (ZUIN; ZUIN, 2008a).

A França foi o país pioneiro no desenvolvimento dos indicadores que caracterizam produtos de qualidade onde o produto que se caracteriza como tradicional autêntico, ou seja, aquele que carrega consigo cultura, história, forma de produção e respeito às tradições, obtêm o direito a Indicação Geográfica representando a expressão de diversidade e qualidade e passa a fazer parte do patrimônio cultural da nação. A primeira jurisdição sobre o assunto na França data de 1666 e refere-se ao queijo roquefort. A primeira Indicação Geográfica legalmente reconhecida se deu em Portugal, em 1756, na região do Douro, quando foi criada a Companhia Geral da Agricultura e economia das Vinhas do Alto Douro (BRUCH, 2009).

De acordo com Calliari et al. (2007, p. 6), “a partir dos anos de 1970, a Europa adotou um sistema de qualificação e etiquetagem de seus territórios, visando a relacionar o produto ao território produtor e aos produtores responsáveis pelo processo de elaboração”.

Conforme dados do relatório da União Europeia, atualmente, a Europa conta com mais de 1000 produtos agrícolas e gêneros alimentícios e mais de 1900 vinhos protegidos por Indicações Geográficas (IG). Como exemplo, pode-se citar: Champagne e Roquefort na França, Vinho do Porto em Portugal, presunto Parma na Itália, entre outros (UNIÃO EUROPÉIA, 2011a apud VALENTE, 2012, p. 551).

A França representa, dentre os produtos reconhecidos da União Europeia como “Denominação de Origem” e “Indicação Geográfica”, 16% e 21%, respectivamente (VALENTE et al., 2012, p. 552).

De acordo com Chaddad (1995, p. 2), na França, “as apelações de origem adquiriram expressiva importância sociológica, cultural e econômica, sendo consideradas parte do patrimônio nacional”.

Atualmente, o reconhecimento expressivo de IG é oriundo de países emergentes como China e Índia (VALENTE et al., 2012, p. 554).

A primeira IG brasileira reconhecida foi a indicação de procedência Vale dos Vinhedos, em 2002, para vinhos tintos, brancos e espumantes. Segundo dados do Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA (2016), o país totaliza 30 indicações registradas, entre denominação de origem e Indicação de procedência, dentre eles Vale dos Vinhedos, Região do Cerrado Mineiro e Região da Serra da Mantiqueira de Minas Gerais (café), Pinto Bandeira (vinhos e espumantes), Pampa Gaúcho da Campanha Meridional (carne bovina e seus derivados), Paraty (cachaça), Vale do submédio do São Francisco (manga e uva de mesa), Vale dos Sinos (couro acabado), Região da Costa Negra (camarão), Região do Jalapão do Estado do Tocantins (artesanatos em capim dourado) e Pelotas (doces tradicionais de confeitaria e de frutas).

O número de IG registradas no Brasil é muito pequeno se comparado ao da União Europeia, o que nos leva a concluir que há um grande leque de produtos a serem certificados no País. No Brasil, o processo de certificação é novo. A Lei 9279 de 14 de maio de 1996 - Lei de Propriedade Industrial, em seu Capítulo IV trata das IG. O artigo 176 traz a seguinte redação: “Constitui IG a indicação de procedência ou a denominação de origem”.

Dessa forma, são dois registros diferentes que podem ser solicitados ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), os quais têm distintas implicações e consequências jurídicas e econômicas. O artigo 177 dessa mesma Lei define Indicação de Procedência como o nome geográfico tornado conhecido pelo fornecimento de um determinado produto ou serviço e o artigo 178 define Denominação de Origem como o nome geográfico que designa produtos ou serviços cujas qualidades ou características peculiares derivem de fatores naturais e humanos relacionados, especificamente, a determinado meio geográfico. Elementos como o solo, o clima e o saber fazer específico na elaboração, desempenham papel fundamental que justificam a proteção por denominação de origem.

Referindo-se ao resgate histórico cultural da produção de alimentos tradicionais, Zuin e Zuin (2008b, p. 114) consideram que:

[...] quanto mais globalizadas as pessoas ficam, mais regionais elas se tornam, por isso, pode-se dizer que o consumo do alimento tradicional passa por uma afirmação da identidade do indivíduo. O consumidor ao adquirir e consumir esses alimentos entra em contato com as suas lembranças afetivas, situações, pessoas e eventos, resgatando, às vezes, uma identidade perdida.

Teixeira apud Yokobatake, Lopes e Rafael (2013, p. 70) acrescenta que:

[...] as empresas agrícolas tradicionalmente familiares, certificadas têm papel crucial na manutenção e preservação de áreas desfavoráveis à produção em larga escala, contribuindo para a preservação da diversidade de paisagens e de ecossistemas de grande sensibilidade.

Analisando o papel da pequena produção diante das transformações na organização econômica e institucional do sistema agroalimentar da América latina nos últimos tempos, Wilkinson apud Cruz e Schneider (2010, p. 25), defende que “produtos tradicionais estão em um processo de desenvolvimento endógeno sustentável”. Segundo esse autor, “os produtos e práticas tradicionais podem representar estratégias e alternativas de produção sustentável”. No entanto, esse autor destaca que:

[...] são necessárias iniciativas dos governos, de todas as esferas, Associações de produtores e Organizações não governamentais no sentido de criar formas alternativas de coordenação para que se efetive a transição para uma economia da qualidade, que valorize critérios associados às tradições e à pequena produção (WILKINSON, 2003 apud CRUZ; SCHNEIDER, 2010, p. 25).

Também devemos considerar o alerta feito por Altmann (2006 apud LAGES; LAGARES; BRAGA, 2006, p. 140) de que “a simples aplicação de um selo de garantia de qualidade por si só não assegura a colocação dos produtos no mercado em condições vantajosas”. O autor destaca que “o produto e seu sistema têm que ser plenamente conhecidos e respeitados por produtores, processadores e distribuidores e, sobretudo, reconhecido pelos consumidores, o que exige, também, concomitantes investimentos em marketing” (ALTMANN, 2006 apud LAGES; LAGARES; BRAGA, 2006, p. 140).

Além da produção de alimentos tradicionais ser uma alternativa de renda no meio rural, possibilitar aos consumidores volta às origens e se apresentar como uma estratégia de produção sustentável, Zuin e Zuin (2008a) destacam que essa produção também propicia o trabalho em família com inclusão, principalmente de mulheres, que detém os saberes-fazeres, “razão pela qual nos últimos anos surgiu na Europa o movimento intitulado ‘Slow Food’”, cujo objetivo é:

Resgatar as tradições relacionadas ao alimento que se perderam com o tempo, como por exemplo o prazer de se alimentar utilizando produtos artesanais, de qualidade e que respeitem o ambiente e as pessoas que o produzem (ZUIN; ZUIN, 2008b, p. 111).

O movimento “Slow Food” apresentou, em 2001, manifesto em defesa dos queijos de leite cru, no evento “ Cheese” em Bra, Itália, onde destacou o seu valor cultural e fez um chamado aos cidadãos para que façam a defesa da tradição do queijo não pasteurizado (ANEXO B).

De acordo com informações do movimento “Slow Food”, esse manifesto foi assinado por mais de 20.000 pessoas e seu grande sucesso restabeleceu a confiança e a dignidade a inúmeros produtores de queijo no mundo todo.

Ainda de acordo com o “Slow Food”, em 2011, o Brasil se inseriu na campanha internacional com a criação do “Grupo de Trabalho Slow Food Queijos Artesanais” que visa à promoção do conhecimento, valorização e consumo dos queijos artesanais de leite cru brasileiros.

As principais frentes de trabalho desse grupo são:

- a) Mapeamento e divulgação dos queijos brasileiros;
- b) Promoção de atividades de educação do gosto e degustações;
- c) Defesa de uma legislação específica para os produtos artesanais;
- d) Promoção da compra solidária dos queijos artesanais.

Em 2011, com a participação deste grupo, foi realizado em Fortaleza- CE o 1º Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil. O evento contou com a presença de mais de 300 participantes, dentre eles, representantes de entidades públicas e privadas, profissionais de ensino, pesquisa e extensão, membros da sociedade civil ligados ao setor e produtores de queijos artesanais de várias regiões do país (SLOW FOOD BRASIL, 2017).

No referido evento, foi aprovada a “Carta de Fortaleza”, a qual descreve e ressalta a importância histórica, social, cultural e econômica da produção do queijo artesanal no Brasil, bem como apresenta o contexto da produção atual. Tal documento foi aprovado, de forma unânime, em plenária e foram elencadas várias providências necessárias à manutenção da atividade, a saber:

- a) Estabelecer legislação sanitária própria para a produção artesanal de queijos de leite cru;
- b) Estabelecer legislação ambiental própria para a produção artesanal de queijos de leite cru;
- c) Estabelecer legislação tributária própria para a produção artesanal de queijos de leite cru;
- d) Permitir a livre comercialização de queijos artesanais e do queijo de leite cru, inspecionado no município ou no estado, em todo o território nacional;
- e) Garantir acesso às políticas públicas voltadas para o produtor artesanal, tais como crédito, ATER, capacitação e comercialização;
- f) Fomentar a pesquisa direcionada à produção de queijos artesanais;
- g) Fomentar ações de promoção e acesso a mercado dos queijos artesanais do Brasil, interna e externamente (SERTÃO BRÁS, 2017).

Posteriormente, foi dado encaminhamento, solicitando providências imediatas de todas as autoridades e entidades governamentais envolvidas com o setor.

Conforme escreve Zuin e Zuin (2008b, p. 113) “sempre houve disponibilidade de alimentos tradicionais. No entanto a sua importância nutricional e histórico-cultural não era percebida pelo público consumidor”.

2.3 A produção de queijos artesanais no Brasil

O rebanho bovino foi introduzido no Brasil pelos colonizadores portugueses, logo no início do século XVI. Com o início a exploração aurífera nas regiões interioranas, principalmente em Minas Gerais, houve migração de muitas pessoas para estas regiões, as quais eram divididas em sesmarias, e junto com elas o gado foi introduzido servindo como fonte de alimento e também para tração (MATOS; VELLOSO, 2017).

Assim, iniciou-se a produção de queijos que, para alguns autores teve como referência a produção de queijos da Serra da Estrela em Portugal, o qual era feito a partir do leite de ovelhas e coagulado com a flor de cardo. No entanto, o queijo artesanal produzido nos Açores, na Ilha de São Jorge, de colonização portuguesa, tem mais semelhança com o queijo artesanal produzido em Minas, uma vez que o queijo de lá é produzido a partir do leite de

vaca cru e coagulado com coalho animal (UNIÃO DAS COOPERATIVAS DE LATICÍNIOS DE SÃO JORGE - UCRL, 2017).

Na região da Zona da Mata de Minas Gerais, durante o período minerador existiam vários caminhos, oficiais ou não, que faziam o escoamento do ouro e outros produtos para a Capitania do Rio de Janeiro.

Guimarães (2006, p. 50) relata que,

[...] a Zona da Mata Mineira funcionou como uma barreira natural aos desvios e contrabandos do ouro, tanto por ser coberta de densa vegetação de Mata Atlântica, quanto pela presença de tribos indígenas, não interessando à Coroa Portuguesa promover o seu desenvolvimento econômico e social. O caminho que primeiro ligava Minas Gerais ao litoral do Rio de Janeiro, permitindo trânsito, era longo e inseguro, e não eram incomuns, em sua extensão, assaltos e assassinatos. Em fins do século XVII, com o objetivo de abrir um caminho mais curto e seguro, a Coroa contratou Garcia Rodrigues Paes para a construção de uma nova estrada, que viria a chamar-se ‘Caminho novo’.

De acordo com Lacerda (2013, em 1702, só passavam pelo Caminho Novo pessoas a pé. As obras de melhoramento prosseguiram e, por volta de 1709, foi possível o trânsito regular de tropas de animais, facilitando o escoamento do ouro, dos diamantes e de produtos variados, a exemplo dos toucinhos e queijos, e propiciando a entrada de manufaturados europeus e de um enorme contingente de homens escravizados (LACERDA, 2013).

Apesar de não podermos determinar quando teve início a comercialização do queijo em Minas Gerais, documentos oficiais do século XVIII mostram uma produção comercial do queijo.

Como exemplos documentos disponíveis no Arquivo Público Mineiro- APM em Imagens da Secretaria de Governo da Capitania (Seção Colonial), dos quais extraímos alguns trechos.

Primeiro, um manuscrito datado de 1772 no qual Jerônimo José Machado, por ordem do Conde de Valadares, encaminhou carta ao fiel do Registro de Caeté-Mirim no Norte de Minas, José Sueyro, orientando-o sobre o exame de gêneros, tais como queijos, toucinhos e fumo, que passassem pelo Registro. O objetivo naturalmente, era a prevenção ao contrabando do ouro.

“Todas as ocasiões que por esse Registro passarem queijos, toucinho, e fumos Vmce aos queijos os fara furar pelos lados, que passe de uma parte a outra em umas poucas de partes” (BIBLIOTECA NACIONAL, 2017).

Em outro documento manuscrito, vinte e três anos mais tarde (1795), em resposta a uma carta da Rainha Maria Primeira, relativa a cobrança do imposto do sal e do ferro, o representante da Provedoria da Real Fazenda de Minas Gerais, também informa a respeito do comércio do queijo e a sua importância para a Província.

O queijo fabricado no nosso país q. fazem a vantagem dos creadores do gado, também o toucinho q. o prodûs em tanta abundancia, gêneros estes q.tem feito a parecer hum bom ramo de cumercio pelo pronto consumo (BIBLIOTECA NACIONAL, 2017).

Prosseguindo, exalta a produção e comercialização dos produtos excedentes "supérfluos" com os vizinhos.

Conforme observamos, o queijo mineiro abastecia além do Rio de Janeiro, Províncias do Norte e era exportado para Angola (África).

O País hé fértil ele prodûs tudo em tanta abundancia que depois de nos prover do nessesario vay levar aos povos vizinhos os supérfluo [...].

[...] O nosso queijo lhes hera desconhecido a sua introdução em poucos annos fês aparecer hum novo ramo de comercio deste gênero q. hoje o fazem levar a Bahiya, Pernambuco, Angola, e a todas as outras povoaçoenz vizinhas (BIBLIOTECA NACIONAL, 2017).

Os documentos citados evidenciam que a produção de queijos voltada para o comércio era crescente nas Minas Gerais do século XVIII, incluindo a região do Caminho Novo e suas variantes, aqui considerada a região "Serras da Ibitipoca" (LACERDA, 2017).

Desde a abertura dessa estrada, inúmeras sesmarias foram distribuídas em seus arredores, e outros tantos indivíduos ocuparam terras por posse. Desenvolveu-se em suas proximidades número considerável de ranchos e roças, gerando uma economia de alimentos de significativa importância (milho, arroz, feijão, aguardente e queijo).

Esses gêneros eram vendidos ao grande número de tropeiros que trafegavam na região e eram exportados para suprir as necessidades do Rio de Janeiro.

Lacerda (2017), ao fazer uma análise do mapa de rendimentos de exportação nas recebedorias segundo balancetes do ano de 1842 relata que,

A recebedoria do Presidio do Rio Preto, grafado Presídio no mapa, arrecadou no ano 1842, 27:878\$580 reis (vinte e sete contos oitocentos e setenta e oito mil e quinhentos e oitenta reis) escoando a produção do território, ora defendido, respondendo pela maior arrecadação da Província de Minas Gerais, nesta modalidade de imposto, entre todas as outras recebedorias.

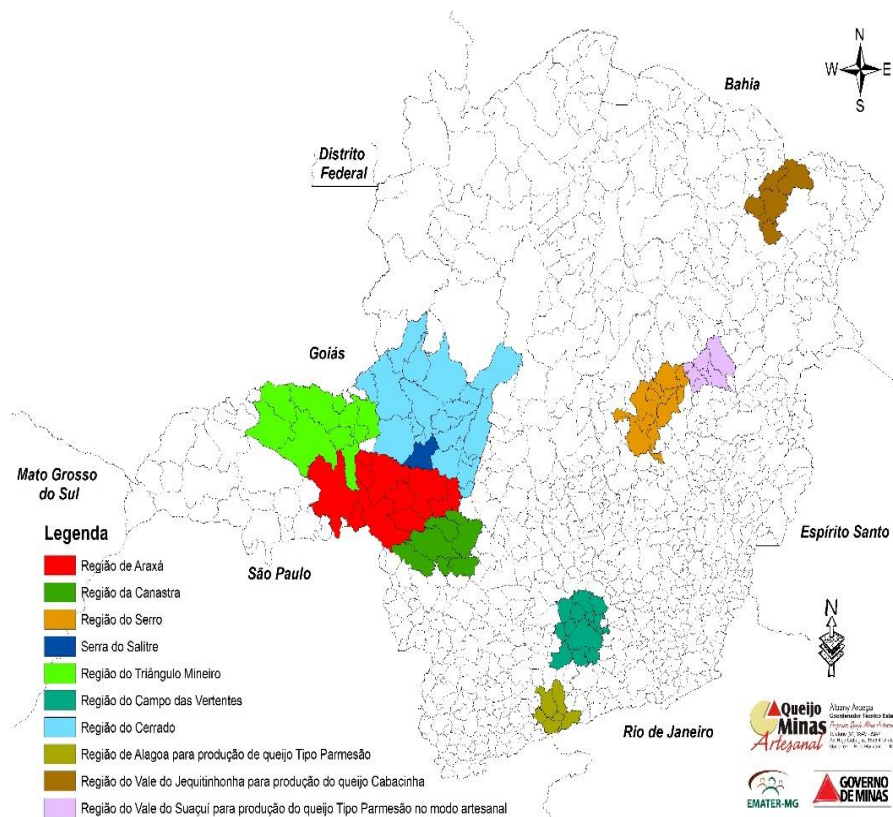
Dado o histórico, Minas Gerais sempre se destacou como a região produtora de queijos artesanais no país.

Com o surgimento da industrialização, a produção artesanal reduziu e os produtores de leite passaram a vendê-lo para as cooperativas. Destaca-se que as cooperativas e indústrias se instalaram no país de forma concentrada, com o maior número presente nas regiões sul e Sudeste, ainda assim mal distribuídas sob o ponto de vista espacial, razão pela qual em regiões montanhosas e de mais difícil acesso permaneceu a produção do queijo artesanal, como aponta Silva (2007, p. 5):

Uma análise da indústria laticinista brasileira indica uma diferenciação das indústrias do setor em termos de concentração regional. Enquanto nas regiões Sul e Sudeste do Brasil encontra-se boa distribuição de indústrias de laticínios, nas regiões Norte, Nordeste e Centro-Oeste, faltam indústrias.

A Figura 1 mostra o mapa das regiões reconhecidas como produtoras de queijo artesanal em Minas Gerais, observa-se que, quando não está descrito na legenda o tipo de queijo, este refere-se ao QMA.

Figura 1 - Mapa das regiões reconhecidas como produtoras de queijo artesanal em Minas Gerais.



Fonte: Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais - Emater-MG (2017).

As regiões reconhecidas como produtoras do QMA são Araxá, Canastra, Serro, Salitre, Triângulo Mineiro, Campos das Vertentes e Cerrado.

Embora Minas Gerais tenha uma história de séculos produzindo queijo artesanal, o interesse por legalizá-lo só aconteceu há pouco mais de uma década.

O IPHAN relata que o alarme provocado pelo Ministério Público quanto ao enquadramento do QMA aos padrões oficiais estabelecidos pela legislação sanitária de 1952, com pena deste sair do mercado, motivou a organização dos produtores de queijo artesanal das diferentes regiões do estado, a sociedade civil, por meio de suas associações, o poder público e a iniciativa privada, aglutinando esforços para conseguir manter a produção do Queijo Artesanal de Minas nos mercados (MINISTÉRIO DA CULTURA, 2006).

A partir dessa iniciativa, foi aprovada a Lei Estadual nº 14.185 de 31 de janeiro de 2002 que dispõe sobre o processo de produção do QMA, regulamentada pelo Decreto 42645 de 05 de junho de 2002.

Essa Lei possibilitou que o QMA saísse da clandestinidade. Na sequência o Instituto Mineiro de agropecuária (IMA) baixou Portarias relacionadas ao QMA (QUADRO 1).

Quadro 1 - Portarias do IMA referente ao QMA.

Portaria	Data	Referência
517	14/06/2002	Estabelece normas de defesa sanitária para rebanhos fornecedores de leite para a produção do QMA.
518	14/06/2002	Dispõe sobre requisitos básicos das instalações, materiais e equipamentos para a fabricação do QMA.
523	05/07/2002	Dispõe sobre as condições higiênico sanitárias e boas práticas na manipulação e fabricação do QMA.
818	12/02/2006	Baixa o regulamento técnico de produção do QMA.
1305	30/04/2013	Estabelece diretrizes para a produção do QMA.

Fonte: Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA (2017)

Após a edição da lei 14185, em 2002, a Secretaria Estadual de Agricultura e Pecuária (SEAPA) e a Emater-MG lançaram o programa de apoio aos queijos tradicionais de fabricação artesanal que contempla, entre outros aspectos, a organização dos produtores, padronização de produtos, normatização de processos de produtos e produção, embalagens, comercialização e certificação da origem e qualidade dos queijos (EMATER-MG, 2017).

Em regiões que já foram caracterizadas para que o produtor atenda a legislação e se cadastre no IMA, é necessário que faça parte do Programa de melhorias do QMA.

Para que uma região seja reconhecida como produtora do QMA, deverá fazer solicitação junto ao IMA por meio de organizações representativas dos produtores, mediante prévio estudo de caracterização da região, que comprove a sua vocação e tradição histórica e cultural na atividade (MINAS GERAIS, 2002).

Para tal, faz-se necessária a organização dos produtores da região, negociação de parcerias e articulação junto aos órgãos de pesquisa, extensão, poder público local, sociedade civil, órgãos representativos, órgãos de fiscalização, dentre outros.

Uma vez organizados, deverão solicitar à Emater -MG a caracterização da região, ou seja, estudos históricos, agrogeológicos e edafoclimáticos.

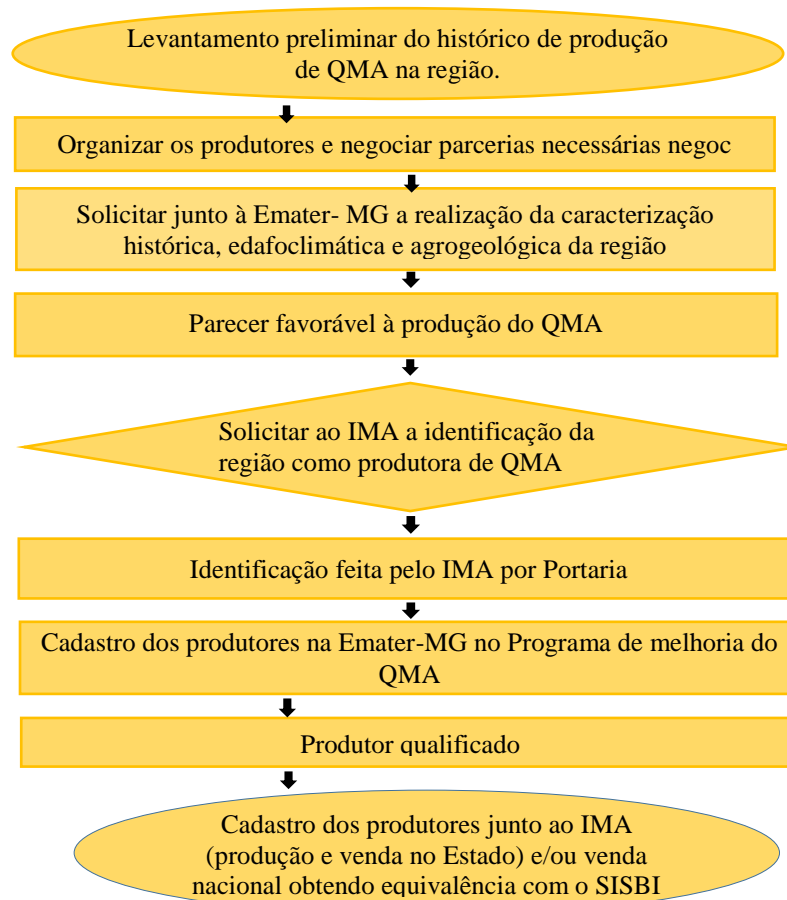
Feitos estes estudos e com parecer favorável, faz-se a solicitação de identificação da região junto ao IMA.

Após o IMA baixar a Portaria de identificação da região, inicia-se o cadastro dos produtores de queijo no Programa de melhorias do QMA na Emater- MG, por meio do qual o produtor será orientado e capacitado com vistas a conseguir a habilitação de sua propriedade para registro junto ao IMA e, então, poder vender o seu queijo em todo o Estado.

O produtor poderá obter a equivalência do registro de sua queijaria ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal-SISBI/POA, caso queira fazer venda em nível nacional. Para tanto, o produtor deverá atender aos pré-requisitos constantes na Portaria 1305 de 30 de abril de 2013 do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA).

A Figura 2 mostra o fluxograma das ações necessárias para se obter o reconhecimento de uma região como produtora de QMA.

Figura 2 - Fluxograma das ações necessárias para se obter reconhecimento de uma região como produtora de QMA.



Fonte: Da autora (2017) com base na Lei 14185 de 31/01/2002.

Mergarejo Netto (2011) realizou pesquisa com produtores de QMA em regiões onde a produção do queijo já foi reconhecida. Com relação à satisfação dos produtores com o reconhecimento da produção de queijo, o autor relata,

[...] é possível constatar que os produtores estão satisfeitos com a projeção que o queijo tem tomado, com repercussões diretas em sua valorização, não só como um bem cultural, mas de modo direto para o produtor, a melhoria econômica que lhe permita e à sua família, a prosperidade e qualidade de vida (MERGAREJO NETTO, 2011, p. 338).

De forma antagônica, com base na fala de um produtor familiar de queijo, Cintrão (2016, p. 121) escreve que “o grau de satisfação dos produtores com a 'legalização' não parece ser assim tão grande” e acrescenta que “não são incomuns as falas de produtores que se cadastraram que afirmam “quase terem quebrado” (CINTRÃO, 2016, p. 121).

As afirmações de Cintrão (2016) e Mergarejo Netto (2011) sobre a satisfação dos produtores de queijo quanto ao reconhecimento e legalização da produção do QMA podem ser interpretadas como uma visão de ângulos diferentes. Por um lado, Mergarejo Netto (2011) fala da valorização cultural e econômica, acrescentando a questão da qualidade de vida do produtor. Por outro lado, a fala de Cintrão (2016) nos leva a entender que há insatisfação sob o ponto de vista econômico, principalmente com relação aos investimentos que foram feitos para a adequação das propriedades e queijarias.

3 METODOLOGIA

Essa pesquisa caracterizou-se quanto à abordagem como qualitativa, quanto aos objetivos como exploratória e intervencionista, quanto aos procedimentos como pesquisa-ação com embasamento teórico-empírica. Para Minayo (2001, p. 21) a pesquisa qualitativa “trabalha com o universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes”.

Segundo Gil (2008b), a pesquisa exploratória proporciona mais familiaridade com o problema.

De acordo com Vergara (1990, p. 5), a pesquisa intervencionista consiste em:

Investigação cujo principal objetivo é interpor-se, é interferir na realidade estudada, para modificá-la. Não se satisfaz, portanto em apenas explicar e, muito menos, em descrever um fenômeno. Distingue-se da pesquisa aplicada pelo compromisso de não somente propor soluções de problemas, mas de resolvê-los na prática e participativamente.

A pesquisa ação tem caráter participativo, democrático e contribui com a mudança social. Segundo Thiollent (2011, p. 20), a pesquisa participativa

[...] é uma pesquisa social, empírica que é concebida e realizada em estreita associação com uma ação ou com a resolução de um problema coletivo, e na qual os pesquisadores e os participantes representativos da situação ou do problema estão envolvidos de modo cooperativo ou participativo.

Koerich et al. (2009), além de concordarem com Thiollent (2011) sobre o conceito da pesquisa - ação, coloca esse modelo como uma importante ferramenta metodológica que alia teoria e prática em ação para gerar transformação, conforme escreve:

A pesquisa-ação, em outras palavras, abarca um processo empírico que compreende a identificação do problema dentro de um contexto social e/ou institucional, o levantamento de dados relativos ao problema e, a análise e significação dos dados levantados pelos participantes. Além da identificação da necessidade de mudança e o levantamento de possíveis soluções, a pesquisa-ação intervém na prática no sentido de provocar a transformação. Coloca-se então, como uma importante ferramenta metodológica capaz de aliar teoria e prática por meio de uma ação que visa à transformação de uma determinada realidade (KOERICH et al., 2009, p. 717).

Engel (2000, p. 182) assinala que a pesquisa-ação surgiu da necessidade de superar a lacuna entre teoria e prática e acrescenta que,

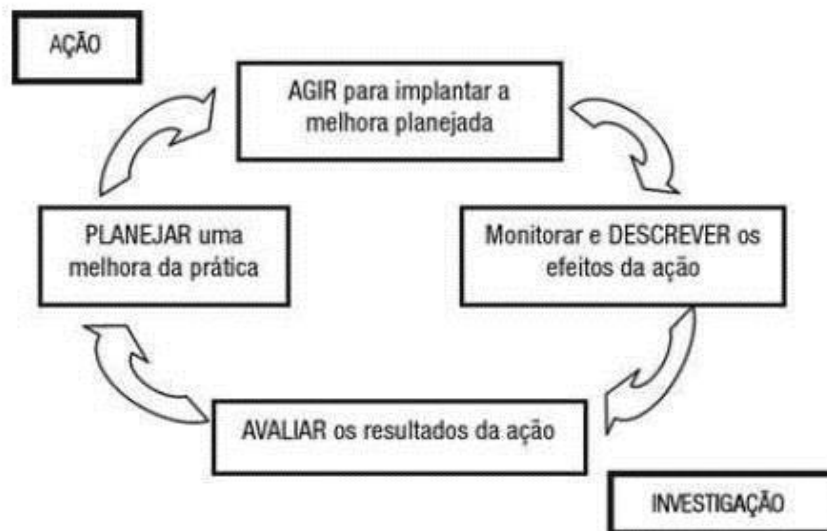
[...] uma das características deste tipo de pesquisa é que por meio dela se procura intervir na prática de modo inovador já no decorrer do próprio processo de pesquisa e não apenas como possível consequência de uma recomendação na etapa final do projeto.

Francischett (1999), ao refletir sobre a pesquisa-ação, apresenta um histórico do surgimento desse modelo de pesquisa citando autores como Lewin e Elliott. Segundo essa autora, ambos descrevem a principal característica da pesquisa-ação como um processo que se modifica em espiral e que compreende quatro etapas, a saber:

Diagnosticar a situação problema na prática, formular estratégias de ação para resolver o problema, pôr em prática e avaliar as estratégias de ação, o resultado pode levar a um novo esclarecimento e diagnóstico da situação problemática, entrando assim num espiral de reflexão e de ação (FRANCISCHETT, 1999, p. 171).

As etapas descritas acima são representadas em forma de ciclos que se retroalimentam. Encontramos na literatura vários modelos de representações, os quais são adaptados a cada projeto de pesquisa. Para o projeto ora apresentado, optamos pelo modelo básico de representação da pesquisa-ação de Tripp (2005) (FIGURA 3).

Figura 3 - Representação das etapas da pesquisa-ação.



Fonte: Tripp (2005).

Segundo Tripp (2005, p. 446) “a maioria dos processos de melhora seguem o mesmo ciclo”. Esse autor faz uma analogia para exemplificar citando o tratamento médico o qual parte de monitoramento de sintomas, diagnóstico da doença, prescrição do remédio, tratamento, monitoramento e avaliação. Ele ressalta, porém, que as “aplicações e

desenvolvimentos diferentes do ciclo básico da investigação - ação exigirão ações diferentes em cada fase e começarão em diferentes lugares” (TRIPP, 2005, p. 446). Silva et al. (2011, p. 51) sobre a pesquisa teórico-prática anotam:

Sobre a relação teoria e prática: esta não pode ser encarada de maneira simplista, mecânica, nem direta, podendo passar-se da teoria à prática ou vice-versa. A prática tem primazia sobre a teoria, o que não significa uma contraposição nem anulação, mas uma unidade, uma dependência recíproca e complementar. Daí surge o conceito de práxis, que é uma atividade teórico-prática, na qual os dois elementos (teoria e prática) só se separam um do outro por abstração. Assim, trata-se de uma práxis humana total, enquanto atividade objetiva transformadora da realidade natural e social.

A nossa escolha por esse modelo de pesquisa se deu em função de seu caráter participativo e democrático, com finalidade de contribuir para promover mudança social e, também, considerando as palavras de Koerich et al. (2009, p. 719) de que esse modelo é uma “importante ferramenta metodológica capaz de aliar teoria e prática por meio de uma ação que visa a transformação de uma determinada realidade”, somando-se a isso a visão de Engel (2000, p. 182), quanto à “possibilidade de por meio da mesma, fazer intervenção na prática de modo inovador, durante o processo de pesquisa e não como consequência na etapa final do projeto”.

Preliminarmente, foi essencial o estudo e compreensão do processo para se obter o reconhecimento de uma região como produtora do QMA. O primeiro passo para iniciar o trabalho foi a apresentação do projeto de pesquisa para a Prefeitura municipal de Lima Duarte como forma de obter apoio para desenvolvê-lo. Considerando que o Distrito de Ibitipoca faz parte do município de Lima Duarte, ao negociar a parceria para o projeto, foi proposto que este encabeçasse o processo na região.

Objetivando conhecer a realidade e municiar os agentes públicos do município com maiores informações, foi realizada uma visita técnica em 5 produtores cadastrados no Programa do QMA, na região da Serra da Canastra, na qual participaram integrantes do Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável (CMDRS), Secretário de Agricultura, veterinário do serviço de Inspeção Municipal (SIM), dentre outros.

Logo no início do projeto, percebemos que tal pesquisa não poderia ser realizada por mão única, uma vez que o seu resultado poderia desencadear o processo para o reconhecimento da região como produtora do QMA. Foi, portanto, a pesquisa o primeiro passo do processo, fato que, como relatamos anteriormente, nos motivou a escolha do tipo de pesquisa.

Por ser um projeto que exige, necessariamente, a participação de diversos atores como empresas de pesquisa, de fiscalização, de assistência técnica, representações políticas e sociais e produtores de QMA, percebemos a importância de uma construção coletiva, desde o início do projeto.

Sob a luz das etapas da pesquisa ação, iniciamos o seu planejamento. Assim, foram contactadas as primeiras possíveis e necessárias parcerias e propusemos fazer uma reunião para discutir o tema. Participaram dessa reunião a Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais (Emater), Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), Prefeitura Municipal de Lima Duarte e Arquivo Histórico da Prefeitura de Juiz de Fora. Nessa reunião, concluímos que seria inevitável ter um articulador para o projeto e também discutimos sobre a necessidade de se conhecer a história de fabricação do queijo para dar andamento ao projeto, ficando acordado que a Emater, por meio da extensionista do escritório local de Lima Duarte, seria a articuladora e o Arquivo Histórico, por meio de seu diretor faria o levantamento histórico.

As parcerias foram identificadas, a partir de uma análise dos possíveis passos que teríamos que percorrer durante todas as fases da pesquisa e quais seriam as necessidades de apoio e participação, tendo em mente os objetivos que foram propostos. Estas foram negociadas de forma individualizada em visitas em suas instituições, quando também explicamos sobre a construção coletiva do processo.

Considerando que cada parceiro daria sua contribuição no momento em que a fase do projeto assim o exigisse, o propósito foi de fazer uma construção conjunta desde o início, de maneira que, se em dado momento, determinado parceiro não tenha atividade, ele está inserido no processo. Como exemplo, citamos a Embrapa que terá atividade a desempenhar dentro do processo após a Portaria de indicação da região como produtora do QMA tiver sido baixada pelo IMA, momento em que os produtores de queijo, que tiverem interesse, farão adesão ao Programa de Melhoria do QMA para adequação ao cadastro no IMA. Essa adequação envolve a sanidade do rebanho, quesito em que a Embrapa poderá contribuir.

Foram pesquisados os 12 municípios integrantes da região “Serras da Ibitipoca”, nos quais existem escritórios locais da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural-Emater-MG, empresa onde a pesquisadora atua como extensionista na área de bem-estar social. O fato dos municípios serem atendidos pela Emater- MG representou um facilitador para o desenvolvimento do projeto, uma vez que existem técnicos nos municípios que puderam contribuir com a articulação dos atores envolvidos com a produção do QMA em nível local.

Outras instituições, importantes no processo de fabricação do QMA, a exemplo de Embrapa e Epamig, são empresas que já realizam outros trabalhos em parceria com a Emater- MG, o que também foi um facilitador.

A coleta de dados empíricos em interface com a prática se deu por meio de estudos bibliográficos, entrevistas, aplicação de questionário, reuniões, observação, bem como documentos e dados estatísticos públicos.

As entrevistas tiveram como objetivo encontrar memórias vivas da produção de QMA na região “Serras da Ibitipoca”, razão pela qual os entrevistados foram escolhidos intencionalmente, buscando atores de mais idade, que vivenciaram a produção de queijos no passado e que guardavam essa memória. Eles são agricultores familiares, que já produziram ou produzem QMA.

Foram entrevistados agricultores em suas residências, identificados como E1, E2 e E3, os quais têm 90, 84 e 82 anos, respectivamente. A E1 é oriunda do município de Pedro Teixeira, município que integra a região “Serras da Ibitipoca”, sua família era composta de oito irmãos e três irmãs, além dos pais. O E2 e o E3 são oriundos do município de Santa Bárbara do Monte Verde.

Desses três, apenas 1 ainda reside na zona rural e produz o queijo de minas em sua propriedade. O agricultor que produz queijo de minas está passando a atividade para seus filhos.

A identificação dos possíveis entrevistados aconteceu durante as visitas e conversas com produtores, quando tomávamos conhecimento da existência de pessoas que guardavam a memória da produção de queijos. Assim que esses possíveis entrevistados foram identificados, fizemos contato com estes, solicitando o agendamento para a entrevista.

A entrevista foi informal, foi solicitado que o entrevistado contasse de forma livre o que ele se lembrava sobre a produção de queijo de Minas e nós registramos as falas. Durante a conversa, em alguns momentos fomos incentivando o produtor a detalhar mais o seu relato. De acordo com Gil (2008b, p. 111):

A entrevista informal é recomendada nos estudos exploratórios, que visam abordar realidades pouco conhecidas pelo pesquisador, ou então oferecer visão aproximativa do problema pesquisado. Nos estudos desse tipo, com frequência, recorre-se a entrevistas informais com informantes-chaves.

Para cumprir o primeiro objetivo, de caracterizar a região “Serras da Ibitipoca” nos aspectos econômico, social e do meio físico foram pesquisados dados disponíveis no IBGE, Emater-MG, entre outros.

Foram utilizados dados documentais como Censo, cadastro de público e mapas, visitas e levantamentos de campo e a aplicação de 50 questionários, com o auxílio de técnicos da Emater de cada município e das prefeituras que, por meio de parcerias, deram suporte à aplicação dos questionários, ação que também faz parte da exigência do programa do QMA do estado, para compor o histórico de produção da região.

Os dados dos questionários foram tabulados e, posteriormente, por exigência do programa, enviados para a coordenação estadual do QMA.

Para a caracterização integrada do meio físico da região, foi feita solicitação à Emater-MG que designou equipe técnica específica para tal. Os trabalhos de campo dessa equipe foram realizados de 12 a 14 de dezembro de 2017, 17 a 19 de janeiro de 2018, e de 28 de fevereiro a 02 de março de 2018, e foram acompanhados pela pesquisadora e os técnicos dos escritórios locais da Emater-MG, objetivando aquisição de conhecimentos sobre a metodologia adotada para posterior aplicação quando da execução do programa do QMA na região.

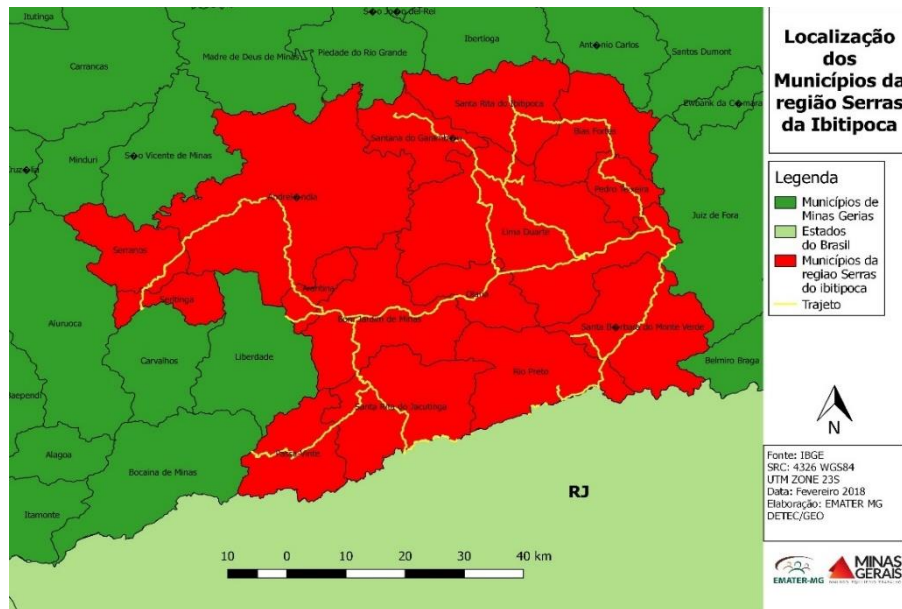
Trata-se de uma metodologia que foi desenvolvida por Fernandes (2000), o qual fez parte da equipe técnica de campo. Para Fernandes,

Esta metodologia consiste na integração e no estabelecimento das correlações entre geologia, relevo e solo, cujo resultado é representado pela definição das unidades de paisagem, as quais possibilitam definir ou, no caso, indicar o potencial e a aptidão do uso múltiplo. Nessa metodologia considera-se a paisagem dentro de cada especificidade local, como uma síntese dos componentes do meio físico (geologia, relevo, solos) e integrações com o meio biótico (vegetação nativa) e meio socioeconômico (atividades antrópicas) (FERNANDES, 2000 apud FERNANDES, 2014, p. 6).

O percurso foi realizado em 6 etapas. A primeira, partindo de Lima Duarte, passando por Pedro Teixeira, Bias Fortes e Santa Rita de Ibitipoca. A segunda etapa partiu novamente de Lima Duarte, passando por Santa Bárbara do Monte Verde, Rio Preto e Santa Rita do Jacutinga. A terceira etapa partiu de Bom Jardim de Minas, passando por Passa Vinte. A quarta etapa partiu de Bom Jardim de Minas passando por Arantina, Andrelândia, Serranos e Seritinga. A quinta etapa partiu de Lima Duarte, passando por Olaria e Santana do Garambéu. A sexta etapa foi toda dedicada ao Parque Estadual Serras de Ibitipoca local que

apresenta grande diversidade de paisagens. A Figura 4 mostra o percurso percorrido nas seis etapas.

Figura 4 - Mapa do percurso percorrido para caracterização do meio físico.



Fonte: Emater-MG (2017)

Considerando que a Lei 14185 de 2002 prevê prévio estudo de caracterização da região, que comprove a sua vocação e tradição histórica e cultural na atividade, e o segundo objetivo de resgatar e socializar a história de fabricação do QMA na região, reafirmamos a parceria com o arquivo histórico da prefeitura de Juiz de Fora, por meio do seu diretor e historiador, o qual assumiu a responsabilidade de fazer o levantamento histórico da produção de queijos na região para compor o projeto o que serviu também para, associado à caracterização integrada do meio físico, delimitar a área de abrangência do projeto. Seus estudos bibliográficos e documentais foram enriquecidos pela pesquisadora com outras informações bibliográficas e documentais, dados obtidos dos questionários que foram aplicados, bem como com pesquisa de relíquias materiais existentes na região que foram utilizados na produção de queijos no passado. O histórico levantado tem sido socializado em todos os eventos relacionados ao projeto do queijo artesanal “Serras da Ibitipoca”, como encontros e reuniões.

Para sistematizar e analisar o processo de articulação e organização para o reconhecimento da região “Serras da Ibitipoca” como produtora do QMA, nosso terceiro objetivo, foi necessária a identificação da percepção sobre o reconhecimento do QMA dos diversos atores envolvidos com a produção na região, assim percebemos que seria necessário

envolver todos os órgãos, que de alguma forma têm relação com a produção de queijo e com a agricultura familiar na região, o que nos levou a optarmos por realizar um Encontro sobre o Queijo Artesanal “Serras da Ibitipoca” no município de Lima Duarte e convidar tais órgãos existentes nos municípios envolvidos e outros que, embora não estejam presentes no município, têm forte relação com a questão como é o caso da Embrapa, Epamig e Instituto Federal(IF) Campus Rio Pomba.

Foram convidados órgãos representativos dos agricultores familiares dos municípios integrantes da região “Serras da Ibitipoca”, como Sindicato dos Trabalhadores, Sindicato dos Produtores e Conselhos Municipais de Desenvolvimento Rural Sustentável, Poderes Executivos, Legislativos e órgãos de fiscalização como Vigilância Sanitária e Serviço de Inspeção e, principalmente, produtores de queijo. Convidamos também o IMA que é o órgão fiscalizador do Estado. Para tal, com base no levantamento prévio do histórico da produção de queijos na região, foi feita visita a cada município para formalização do convite para esse encontro, cujo levantamento o apontava como integrante da região “Serras da Ibitipoca”.

Essas visitas tiveram como objetivo identificar os grupos de interesse no reconhecimento da produção do QMA nos municípios. Durante a visita, foi feita a apresentação do projeto para os representantes do poder público local e para os extensionistas da Emater-MG, os quais foram convidados, caso fosse de interesse e representasse uma demanda no município, fazerem uma articulação local dos produtores de queijo para participarem do “Encontro QMA “Serras da Ibitipoca”” no município de Lima Duarte.

Esse encontro teve a participação de 90 pessoas, dentre as quais 30 produtores de QMA, representantes das prefeituras dos 12 municípios integrantes da região “Serras da Ibitipoca” juntamente aos técnicos da Emater correspondentes a esses municípios e representantes da Epamig, Embrapa, Emater-MG, Sindicato dos Produtores Rurais, Sindicato dos Trabalhadores Rurais, Sebrae, Arquivo histórico da Prefeitura de Juiz de Fora, Rotary, Instituto Federal de Rio Pomba, dentre outros.

A proposta desse encontro foi de oportunizar a socialização da ideia do projeto, dialogar com os participantes sobre o tema, por meio da participação, mensurar a relevância do projeto do QMA “Serras da Ibitipoca” e percepção do público participante sobre o reconhecimento da região “Serras da Ibitipoca” como produtora do QMA e, por fim, firmar outras parcerias com os órgãos dos municípios participantes, a fim de fortalecer o projeto (Apêndice A).

Importante salientar que nas visitas, reuniões e encontros que realizamos durante o processo dessa pesquisa, observamos e registramos os fatos, ações, reações e

comportamentos, os quais nos deram suporte para complementação desse trabalho. Consideramos que,

O método da Observação Participante é especialmente apropriado para estudos exploratórios, estudos descritivos e estudos que visam a generalização de teorias interpretativas. Habitualmente recorre-se à Observação Participante com o propósito de elaborar, após cada sessão de observação, descrições ‘qualitativas’, de tipo ‘narrativo’ (MÓNICO et al., 2017, p. 726).

Para discutir a importância do reconhecimento da região “Serras da Ibitipoca” como produtora do QMA, tomamos como base o levantamento histórico da produção de queijos, a caracterização econômica, social e do meio físico da região associados com a percepção sobre o reconhecimento do QMA dos diversos atores envolvidos com a produção na região. Finalmente, tendo em mãos os resultados obtidos ao cumprir os objetivos específicos, discutimos a questão do reconhecimento da região “Serras da Ibitipoca” como produtora do QMA.

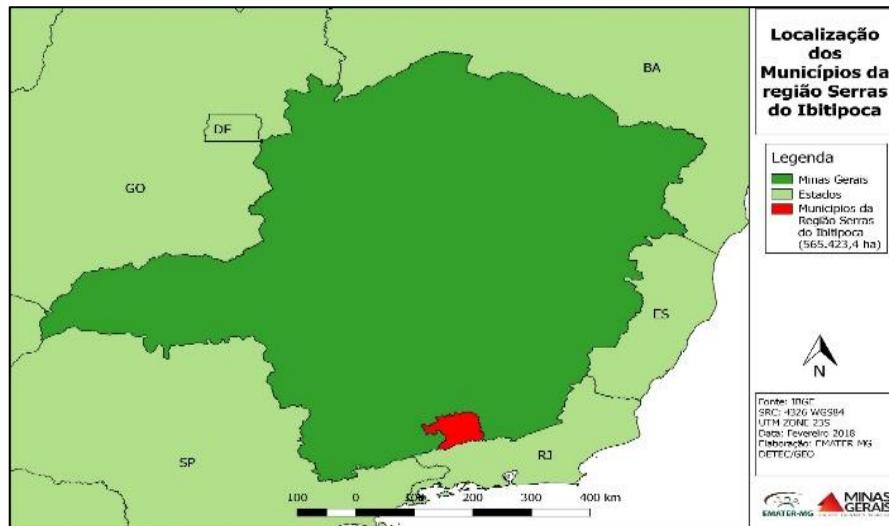
4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados estão apresentados em 4 tópicos. No primeiro, são descritas as características sociais e econômicas da região "Serras da Ibitipoca" com foco para a área rural, e as características do meio físico, com foco na atividade leiteira, em especial a produção de queijo. No segundo tópico, apresentamos o levantamento histórico da produção de queijos artesanais na região "Serras da Ibitipoca". Como resultante dos 2 primeiros tópicos apresentamos o terceiro tópico intitulado "Importância do reconhecimento da região "Serras da Ibitipoca" como produtora do QMA". No quarto tópico, detalhamos o processo para obtenção do reconhecimento da região "Serras da Ibitipoca" como produtora de QMA.

4.1 Caracterização da região "Serras da Ibitipoca" nos aspectos econômico, social e do meio físico

A região "Serras da Ibitipoca" localiza-se no extremo sul do estado de Minas Gerais, fazendo divisa com o estado do Rio de Janeiro (FIGURA 5).

Figura 5 - Localização da região "Serras da Ibitipoca".



Fonte: Emater-MG (2017).

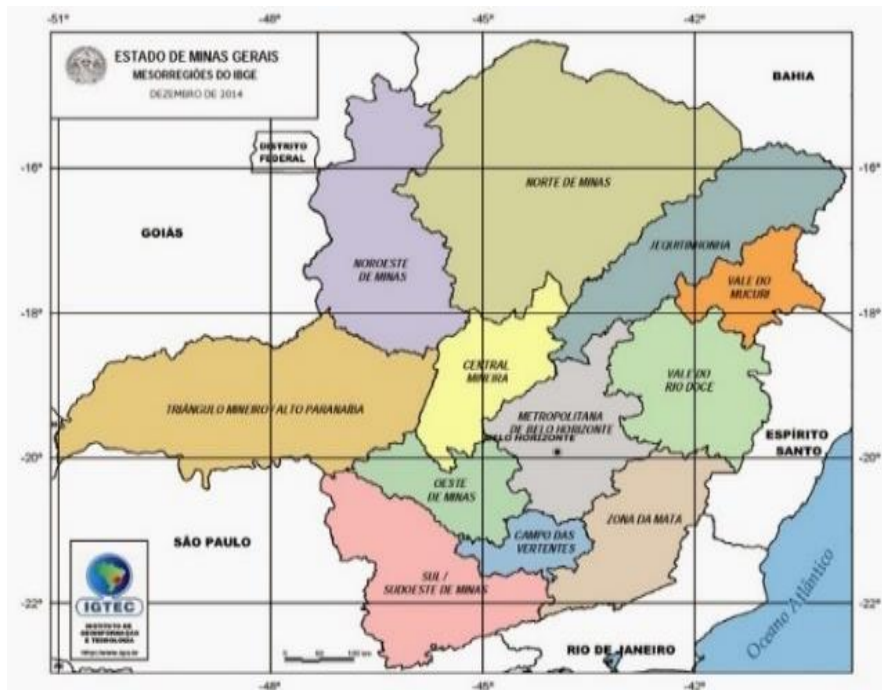
Além da divisão política administrativa do território brasileiro da qual fazem parte os Estados, Municípios e Distrito Federal, o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) procedeu, em 1990, a divisão do território em Mesorregiões e Microrregiões para fins estatísticos.

Em sua publicação “Divisão Regional do Brasil em Mesorregiões e Microrregiões Geográficas” foi descrita para Mesorregião a seguinte definição:

[...] uma área individualizada em uma Unidade da Federação, que apresenta formas de organização do espaço geográfico definidas pelas seguintes dimensões: o processo social, como determinante, o quadro natural, como condicionante e, a rede de comunicação e de lugares, como elemento da articulação espacial. Estas três dimensões possibilitam que o espaço delimitado como mesorregião tenha uma identidade regional. Esta identidade é uma realidade construída ao longo do tempo pela sociedade que ali se formou (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE, 1990).

Na Figura 6, podemos verificar que o estado de Minas Gerais está dividido em 12 Mesorregiões.

Figura 6 - Mapa das Mesorregiões do Estado de Minas Gerais.



Fonte: IBGE (2017)

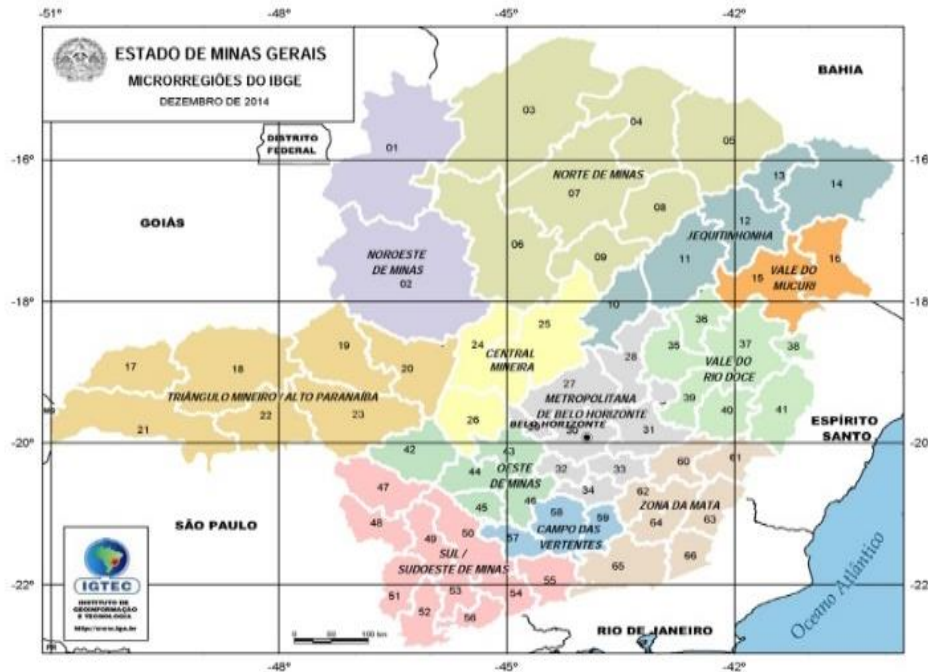
Nessa mesma publicação, o IBGE trouxe a seguinte definição de Microrregiões:

[...] parte das mesorregiões que apresentam especificidades quanto à organização do espaço. Essas especificidades não significam uniformidade de atributos, nem conferem às microrregiões autossuficiência e tampouco o caráter de serem únicas, devido à sua articulação a espaços maiores, quer à mesorregião, à Unidade da Federação, quer à totalidade nacional. Essas especificidades se referem à estrutura de produção: agropecuária, industrial,

extrativismo mineral ou pesca. Essas estruturas de produção diferenciadas podem resultar da presença de elementos do quadro natural ou de relações sociais e econômicas particulares (IBGE, 1990).

Na Figura 7, podemos verificar que o estado de Minas Gerais se divide em 66 Microrregiões, bem como a divisão das Mesorregiões em Microrregiões.

Figura 7 - Mapa das Microrregiões do Estado de Minas Gerais.



Fonte: IBGE (2017)

Os municípios que integram a região “Serras da Ibitipoca” estão distribuídos em 3 Mesorregiões: Campo das Vertentes, Sul/ Sudoeste de Minas e Zona da Mata, distribuídos em três Microrregiões, conforme observamos no Quadro 2.

Quadro 2 - Distribuição dos municípios integrantes da região “Serras da Ibitipoca” nas Mesorregiões e Microrregiões.

Mesorregião	Microrregião	Município
Campo das vertentes	São João Del' Rei	Santana do Garambéu
Sul/ Sudoeste de Minas	Andrelândia	Andrelândia, Bom Jardim de Minas, Passa Vinte
Zona da Mata	Juiz de Fora	Santa Bárbara do Monte Verde, Santa Rita de Jacutinga, Rio Preto, Pedro Teixeira, Bias Fortes, Lima Duarte, Santa Rita de Ibitipoca e Olaria

Fonte: IBGE (1990).

Os municípios integrantes da região “Serras da Ibitipoca” abrangem uma área de 4801,26 km² e comportam uma população de 63346, 17231 destes habitam na zona rural, o que representa 27,20% da população (TABELA 4).

Tabela 4 - Área por município da região “Serras da Ibitipoca” e população residente.

Município	Área (Km ²)	População		
		Urbana	Rural	Total
Andrelândia	1005,30	9.810	2.363	12.173
Bias Fortes	283,50	1.499	2.294	3.793
Bom Jardim de Minas	412,00	5.576	925	6.501
Lima Duarte	848,60	12.363	3.786	16.149
Olaria	178,20	917	1.059	1.976
Passa vinte	246,56	1.305	774	2.079
Pedro Teixeira	113,00	965	820	1.785
Rio Preto	348,10	4.451	841	5.292
Santa Bárbara do Monte Verde	417,80	1.610	1.178	2.788
Santa Rita de Ibitipoca	324,20	2.233	1.350	3.583
Santa Rita de Jacutinga	420,90	3.754	1.239	4.993
Santana do Garambéu	203,10	1.652	582	2.234
Total	4.801,26	46.135	17.231	63.346

Fonte: IBGE (2010).

Na região “Serras da Ibitipoca” existem 6125 agricultores familiares, o que representa 35,54 % da população rural (TABELA 5).

Tabela 5 - Número de agricultores familiares por município.

Município	Nº de agric. familiares
Andrelândia	800
Bias Fortes	600
Bom Jardim de Minas	350
Lima Duarte	1115
Olaria	460
Passa Vinte	200
Pedro Teixeira	280
Rio Preto	500
Santa Bárbara do Monte Verde	495
Santa Rita de Ibitipoca	500
Santa Rita de Jacutinga	415
Santana do Garambéu	410
Total	6125

Fonte: Emater-MG (2017).

A média do Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) entre os municípios é de 0,6573, abaixo da média do Estado que é de 0,7310 e do País que é de 0,6990. De acordo com o Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento - PNUD, índices entre 0,6000 e 0,6990 se classificam como médio. O IDH reflete de forma resumida o progresso, em longo prazo, nas três dimensões básicas do desenvolvimento humano: renda, educação e saúde (PROGRAMA DAS NAÇÕES UNIDAS PARA O DESENVOLVIMENTO - PNUD, 2017).

De acordo com o Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento- PNUD, a criação do IDH teve o seguinte objetivo: “Oferecer um contraponto a outro indicador muito utilizado, o Produto Interno Bruto (PIB) per capita, que considera apenas a dimensão econômica do desenvolvimento” (PNUD, 2017).

O desenvolvimento humano tem uma perspectiva diferenciada, uma vez que ao invés de considerar o desenvolvimento apenas sob o ponto de vista econômico, tem um foco, principalmente, no ser humano, considerando as oportunidades e capacidades das pessoas (PNUD, 2017).

Na Tabela 6, estão os valores dos Índices de Desenvolvimento Humano- IDH dos municípios da região “Serras da Ibitipoca”.

Tabela 6 - IDH por município da região “Serras da Ibitipoca”.

Município	IDH
Andrelândia	0,7000
Bias Fortes	0,6200
Bom Jardim de Minas	0,6730
Lima Duarte	0,7100
Olaria	0,6360
Passa Vinte	0,6480
Pedro Teixeira	0,6370
Rio Preto	0,6790
Santa Bárbara do Monte Verde	0,6060
Santa Rita de Ibitipoca	0,6300
Santa Rita de Jacutinga	0,6820
Santana do Garambéu	0,6670
Total	0,6573

Fonte: Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento - PNUD (2010).

O PIB refere-se ao total das riquezas produzidas, sua mensuração pode ter periodicidade mensal, trimestral ou anual.

Esse é um indicador aplicado nas análises socioeconômicas de municípios, estados, regiões, países, etc., visando a obter o nível de desenvolvimento e economia.

No Brasil, o órgão responsável por calcular o PIB é o IBGE, que calcula a quantidade de veículos, alimentos, venda de serviços, estoques e tudo o que é produzido, donde se deduz os custos dos insumos para se obter o número final. O IBGE informa que:

Fornecer estimativas do Produto Interno Bruto - PIB dos Municípios, a preços correntes e per capita, e do valor adicionado da Agropecuária, Indústria e Serviços, a preços correntes, por meio de um processo descendente de repartição, pelos municípios, do valor adicionado das 15 atividades econômicas das Contas Regionais obtido para cada Unidade da Federação (IBGE, 2017).

A Tabela 7 traz a informação do PIB total e agropecuário dos municípios da região “Serras da Ibitipoca”:

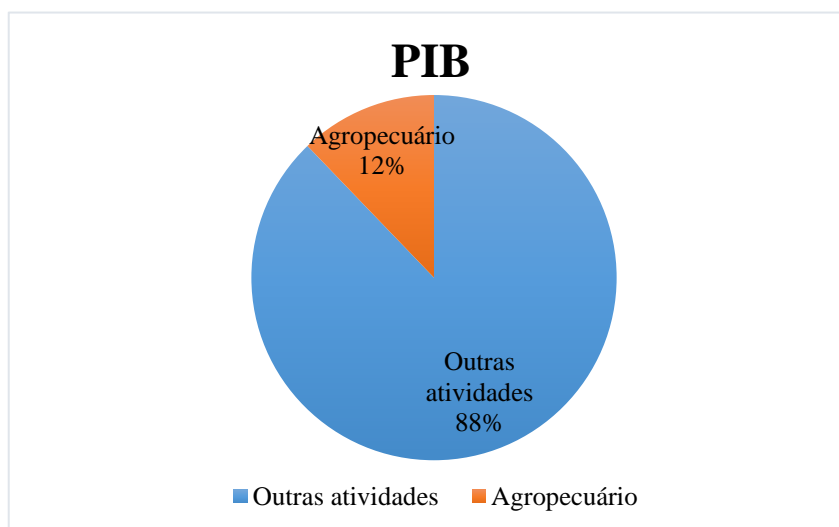
Tabela 7 - Produto Interno Bruto (PIB) total e agropecuário, por município.

Município	PIB total (Mil R\$)	PIB agropecuário (Mil R\$)
Andrelândia	97.491	15.014
Bias Fortes	20.783	3.408
Bom Jardim de Minas	78.243	2.397
Lima Duarte	120.901	15.183
Olaria	12.816	1.731
Passa vinte	13.587	1283
Pedro Teixeira	11.904	1.907
Rio Preto	34.685	6.072
Santa Bárbara do Monte Verde	21.652	6.221
Santa Rita de Ibitipoca	23.844	3.990
Santa Rita de Jacutinga	35.363	8.083
Santana do Garambéu	14.384	2.077
TOTAL	485.653	67.366

Fonte: IBGE (2010)

Considerando a média dos municípios que integram a região “Serras da Ibitipoca”, o PIB agropecuário representa 12 % e outras atividades 88% do total, conforme demonstrado no Gráfico 1.

Gráfico 1 - Representação da participação do PIB agropecuário na composição do PIB da região “Serras da Ibitipoca”.



Fonte: Da autora (2017). Com base IBGE, 2010.

A principal atividade agropecuária na região “Serras da Ibitipoca” é a bovinocultura leiteira, a qual remonta ao período colonial.

A Tabela 8 apresenta o número, por município, de estabelecimentos que produzem leite na região “Serras da Ibitipoca” e a forma como o leite é comercializado pelos produtores, de acordo com o Censo Agropecuário de 2006.

Tabela 8 - Número de estabelecimentos que produzem leite e forma de comercialização.

Município	Nº estab. Produzem leite	Nº estab. Vendem leite pasteurizado	Nº estab. Vendem leite cru
Andrelândia	474	1	417
Bias Fortes	284	0	272
Bom Jardim de Minas	206	0	110
Lima Duarte	554	0	511
Olaria	163	0	143
Passa vinte	151	0	147
Pedro Teixeira	106	0	104
Rio Preto	229	0	214
Santa Bárbara do Monte Verde	204	0	193
Santa Rita de Ibitipoca	229	0	221
Santa Rita de Jacutinga	332	0	312
Santana do Garambéu	82	0	79
TOTAL	3014	1	2723

Fonte: IBGE (2006).

São 3014 estabelecimentos que produzem leite na região “Serras da Ibitipoca”, dos quais apenas 1 vende o leite pasteurizado e 2723 vendem o leite cru.

Observa-se que dentre os estabelecimentos que produzem o leite, 290 não o vendem pasteurizado, nem cru, o que nos leva a inferir que esses estabelecimentos produzem queijo e outros derivados, o que se confirma por meio dos dados obtidos dos questionários aplicados, os quais demonstraram que 20,45% dos produtores pesquisados têm o queijo como principal fonte de renda e 9,09% têm o leite e o queijo como principal fonte de renda.

Os municípios da região “Serras da Ibitipoca” produzem 67.177 mil litros de leite por ano, conforme pode ser observado na Tabela 9.

Tabela 9 - Dados da produção e destinação do leite nos municípios.

Município	Quant. leite de vaca produzido Mil/L	Quant. leite cru beneficiado Mil/L	Quant. leite cru vendido Mil/L	Quant.de leite pasteurizado vendido Mil/L
Andrelândia	13872	387	13143	26
Bias Fortes	4257	23	4105	0
Bom Jardim de Minas	2406	735	1552	0
Lima Duarte	12180	399	11640	0
Olaria	3111	408	2683	0
Passa vinte	1888	18	1850	0
Pedro Teixeira	2223	7	2215	0
Rio Preto	5486	106	5240	0
Santa Bárbara do Monte Verde	5177	4	5152	0
Santa Rita de Ibitipoca	7212	5	7267	0
Santa Rita de Jacutinga	7024	126	6861	0
Santana do Garambéu	2341	0	2170	0
Total	67177	2218	63878	26

Fonte: IBGE (2006).

De acordo com a Tabela 9, o leite produzido quando não é beneficiado na propriedade do produtor é vendido cru, ou seja, sem passar por processo de pasteurização ou pasteurizado. A maior parte do leite produzido é vendido cru, o que coloca a maioria dos produtores com dependência dos laticínios.

A Tabela 9 também mostra que são beneficiados 2218 mil litros de leite, o que reforça a nossa dedução de que tal beneficiamento corresponde à produção de queijos e/ou outros derivados do leite.

A Tabela 10 informa o número de vacas ordenhadas nos municípios da região “Serras da Ibitipoca” totalizando 42977 animais.

Tabela 10 - Número de vacas ordenhadas.

Município	Nº de vacas ordenhadas
Andrelândia	7582
Bias Fortes	3343
Bom Jardim de Minas	1941
Lima Duarte	7986
Olaria	1909
Passa vinte	2247
Pedro Teixeira	1350
Rio Preto	3409
Santa Bárbara do Monte Verde	2980
Santa Rita de Ibitipoca	3571
Santa Rita de Jacutinga	5212
Santana do Garambéu	1447
Total	42977

Fonte: IBGE (2015b).

Considerando que foram produzidos 67177000 de litros de leite, conforme Tabela 9, e que esses dados correspondem ao mesmo período, tem-se que a produtividade da região “Serras da Ibitipoca” é de 1563L de leite por vaca/ano. Nesse mesmo período, o IBGE, por meio da Pesquisa Pecuária Municipal (PPM), que constitui a principal fonte de estatísticas sobre os efetivos das espécies animais criadas e dos produtos da pecuária, informou que:

A produtividade média foi de 1 609 litros/vaca/ano, com um crescimento de 5,5% em relação a 2014. A Região Sul apresentou a maior produtividade nacional, 2 900 litros/vaca/ano, representando um aumento de 3,9% se comparado com o resultado do ano anterior (IBGE, 2015b).

A PPM é uma pesquisa realizada anualmente e disponibilizada para todos os níveis como, Brasil, Grandes Regiões, Unidades da Federação, Mesorregiões e Microrregiões Geográficas, e Municípios.

Ressaltamos que, no levantamento feito mediante os questionários aplicados aos produtores de queijo, identificamos que a maioria do rebanho dos agricultores é mestiço. Foram encontrados poucos rebanhos das raças holandesa e Jersey as quais têm maior aptidão leiteira o que, em parte, justifica o fato da produtividade da região ser menor do que a média do País. Associado a isso, o fato de ter sido um ano em que a pecuária leiteira passou por

adversidades como aumento dos custos de produção, redução do número de vacas ordenhadas e da produção de leite e queda do preço do leite pago ao produtor, além de contração na aquisição do produto pelas indústrias e das exportações de produtos lácteos (IBGE, 2015b).

Na publicação de 2015, o IBGE, ao traçar o panorama da pecuária Brasileira, informa que Minas Gerais é o principal estado produtor de leite do País, com 9,14 bilhões de litros, registrando uma queda de 2,4% em relação a 2014 e que a produção mineira representa 76,8% da produção da Região Sudeste e 26,1% da produção nacional que registrou uma produção de 35 bilhões de litros de leite em 2015. Com essa produção, segundo o Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (United States Department of Agriculture (USDA)), O Brasil ocupa o sexto lugar na produção mundial de leite, em 2015, atrás de União Europeia, Estados Unidos, Índia, China e Rússia.

A produção de leite é uma importante atividade para a economia brasileira com destaque para a agricultura familiar que tem uma participação representativa desta. De acordo com Zoccal, Souza e Gomes (2005, p. 6),

[...] entre os agricultores familiares a pecuária leiteira é uma das principais atividades desenvolvidas, estando presente em 36% dos estabelecimentos classificados como de economia familiar, além de responderem por 52% do valor bruto da produção.

Esses autores também escrevem que “a existência da agricultura familiar está diretamente relacionada à preservação histórico e cultural no interior do Brasil” e que “as estatísticas mais recentes mostram que o país conta com 4,8 milhões de estabelecimentos rurais, dos quais 85% podem ser considerados de produção familiar e geram cerca de 14 milhões de empregos no meio rural” (ZOCAL; SOUZA; GOMES, 2005, p. 6).

O percurso realizado no território dos municípios da região permitiu identificar e classificar tipos fisionômicos, tais como: relevo, elementos da cobertura vegetal, corpos d’água, solos, áreas agrícolas, áreas antropizadas e áreas degradadas.

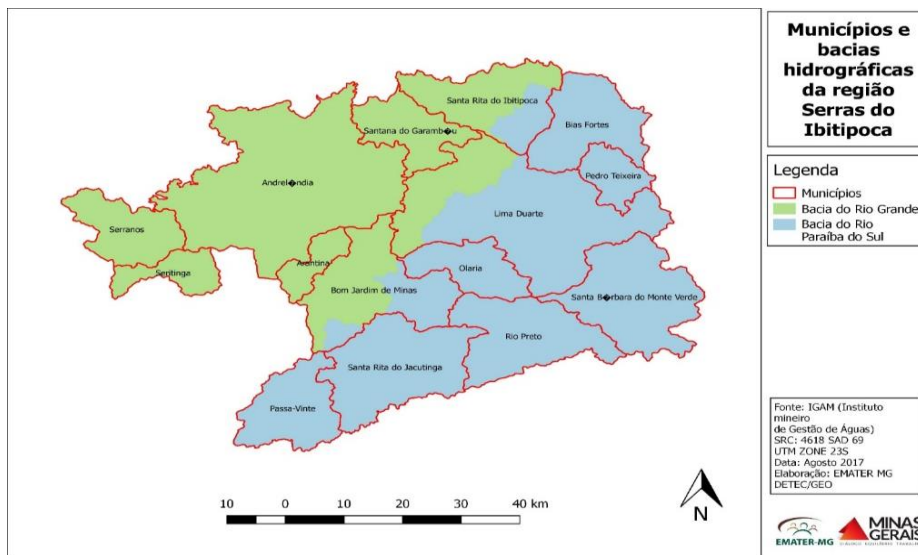
Destacamos que a ocorrência de processos erosivos na região “Serras da Ibitipoca” não é significativa. De acordo com Fernandes (2018), a região “Serras da Ibitipoca” apresenta embasamento geológico constituído por rochas cristalinas, com predominância do Gnaisse e ocorrência de Quartzitos no maciço da Serra do Ibitipoca, cujas feições geomorfológicas são características desses embasamentos e a tipologia dos solos correlaciona, em geral, com os segmentos das unidades de paisagens. Fernandes (2018, p. 13) relata que,

O relevo da área favorece consideráveis variações de declividades e, por consequência, microclimas que condicionam alternativas para usos e ocupações geradoras de renda e, em especial, para o estabelecimento da cadeia produtiva do QMA.

A região Serras de Ibitipoca apresenta semelhanças com outras regiões produtoras de QMA como Canastra e Serro por possuir elevadas densidades de drenagens e serem áreas de recarga de aquíferos freáticos (FERNANDES, 2018).

De acordo com a Figura 8, os municípios que integram a região “Serras da Ibitipoca” estão localizados entre duas vertentes, uma voltada para a Bacia Hidrográfica do Rio Paraíba do Sul e outra voltada para o Rio Grande, dividindo, praticamente, ao meio a região.

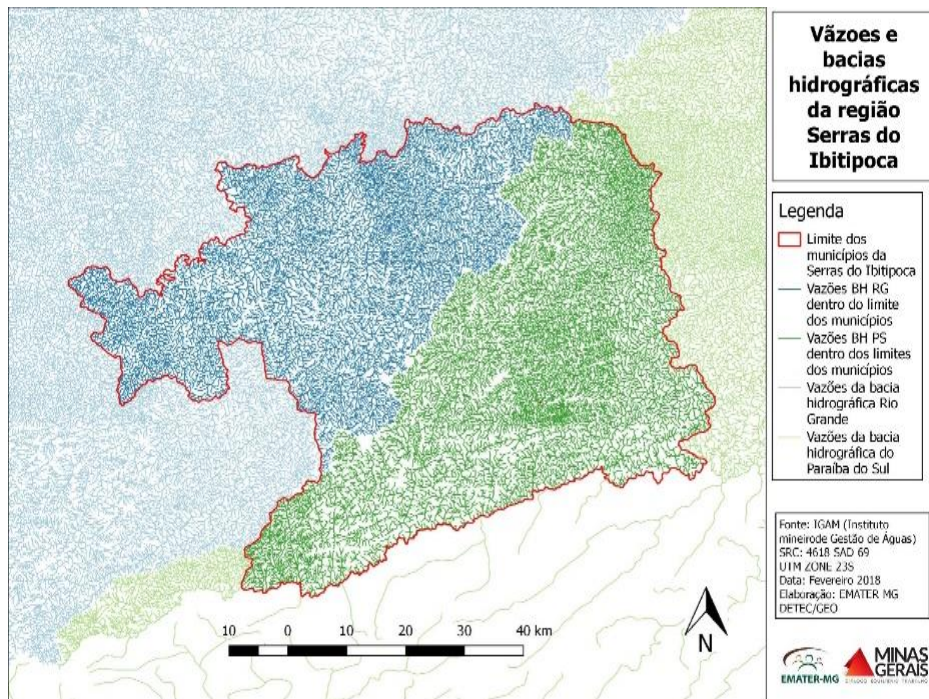
Figura 8 - Municípios e bacias hidrográficas da região “Serras da Ibitipoca”.



Fonte: Emater-MG (2017).

A região Serras de Ibitipoca possui abundância de água. De acordo com Fernandes (2018, p. 14), “as feições geomorfológicas dessa área favorecem o estabelecimento de padrões de drenagem dendrítica, que refletem em elevadas densidades de drenagem e disponibilidade de águas superficiais”, “além de existirem muitas quedas d’água que contribuem com a oxigenação da água, fatores que conferem elevada qualidade à água da região” (FERNANDES, 2018, p. 14). Relevante a identificação que fizemos com a aplicação dos questionários aos produtores da região “Serras da Ibitipoca”, de que a maioria das nascentes que são utilizadas pelos produtores como fonte de água, estão protegidas. Na Figura 9, podemos observar a quantidade de cursos d’água dessa região.

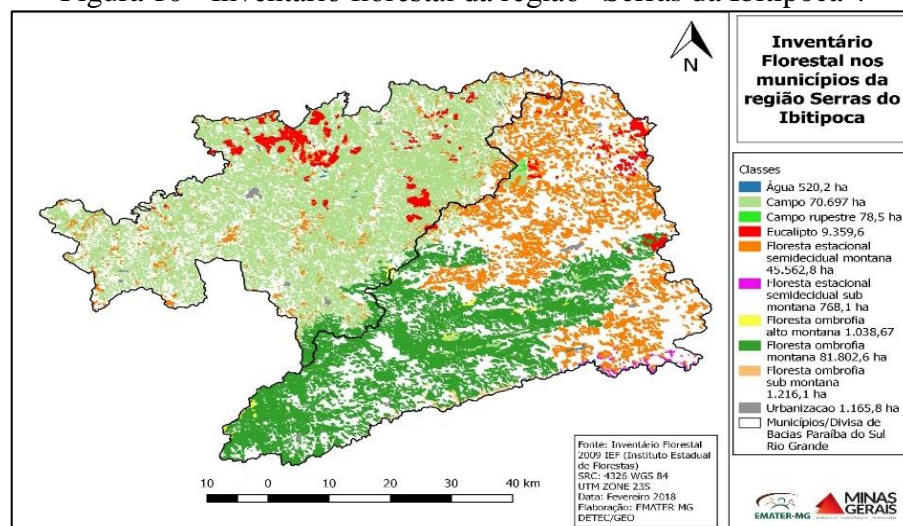
Figura 9 - Vazões e bacias hidrográficas da região “Serras da Ibitipoca”.



Fonte: Emater-MG (2017).

Trata-se de uma região bem vegetada que apresenta diversas paisagens, como observamos na Figura 10 a presença de campos e florestas.

Figura 10 - Inventário florestal da região “Serras da Ibitipoca”.

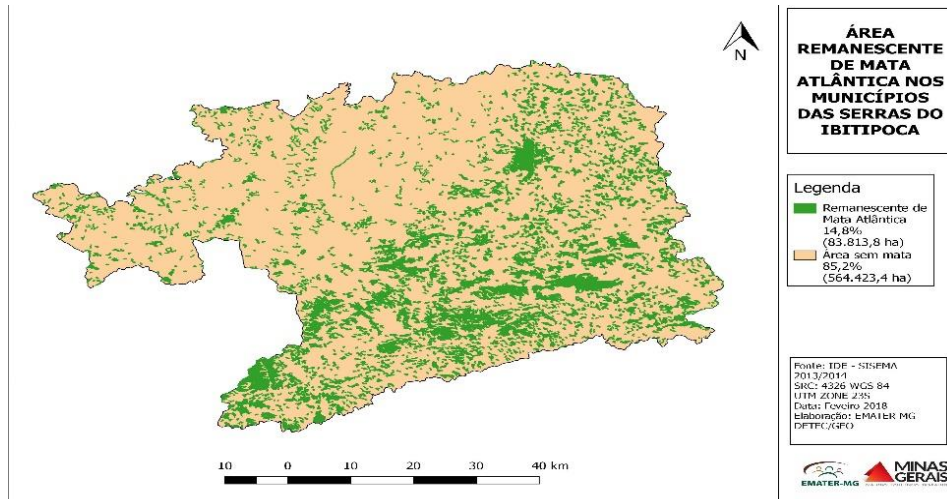


Fonte: Emater-MG (2017).

No percurso realizado para a pesquisa de campo, constatamos a presença de grandes áreas cobertas por Mata atlântica e também a presença de araucária em quase todos os municípios. A vegetação existente tem uma representação de 14,8% de remanescente de Mata

Atlântica, com maior ocorrência, principalmente na área referente a Bacia do Rio Paraíba do Sul (FIGURA 11).

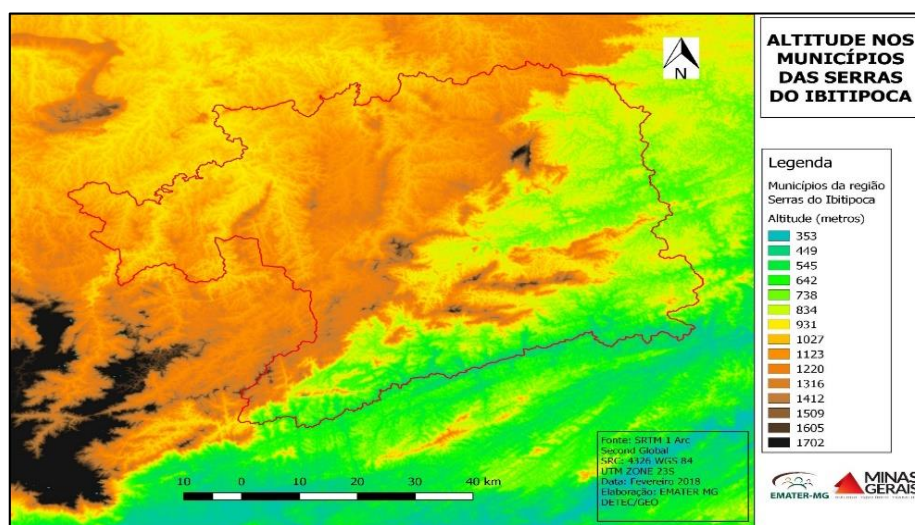
Figura 11 - Área remanescente de Mata Atlântica nos municípios da região “Serras da Ibitipoca”.



Fonte: Emater-MG (2017).

A predominância do relevo da região “Serras da Ibitipoca” é acima de 900 metros de altitude, conforme pode-se ver na Figura 12. Observa-se que os municípios que têm áreas mais baixas também possuem áreas elevadas.

Figura 12 - Elevação nos municípios da região “Serras da Ibitipoca”.



Fonte: Emater-MG (2017).

Para Fernandes (2018, p.18), “os pontos de observação das principais Unidades de Paisagem presentes na região foram caracterizados observando as respectivas relevâncias na área em questão, para inserção na cadeia produtiva de QMA”.

No Quadro 3, apresentamos as principais unidades de paisagens identificadas na região (Apêndice F), suas características e possibilidades de ocupação de acordo com Fernandes (2018, p. 18).

Quadro 3 - Unidades de paisagem da região “Serras da Ibitipoca”, características e usos.

(Continua)

Terraços fluviais	Características	Áreas planas constituídas por solos desenvolvidos a partir de sedimentos, sendo classificados como Cambissolos fase terraço evoluindo para Argissolos, sendo antigas planícies fluviais, quando os respectivos cursos d’água ocupavam cotas superiores.
	Uso	Aptos para atividades agrícolas adequadas às condições climáticas da região. Estas áreas são basicamente ocupadas por pastagens em bons estágios de preservação.
Observações: Áreas que quando formadas e manejadas adequadamente nestas unidades de paisagem, apresentam excelentes capacidades de suporte		
Topos alongados	Características	Estas unidades são, ao lado dos terraços fluviais, altamente expressivas nesta área. Apresentam declividades entre 3% e 5% e são constituídos por solos profundos e permeáveis (Latosolos), apresentando condições que favorecem o predomínio da percolação das águas pluviais, sendo assim expressivas áreas de recarga de aquíferos, em especial freáticos.
Observações: Apresentam característica físicas desejáveis, porém baixa fertilidade natural e elevada acidez.		
Rampas de colúvio e vertentes retilíneas	Características	Apresentam declividades de aproximadamente 15% e solos desenvolvidos (Latosolos).
	Uso	Nesta região, apresentam aptidão para implantação de pastagens e <i>capineiras</i> sob o sistema de controle de processos erosivos seccionadores de rampas, para que a atividade não causa impacto negativo.
Vertentes côncavas em anfiteatros	Características	Apresentam conformações côncavas abertas e, por seus perfis de formação, tais conformações concentram águas pluviais, mantendo assim os solos com condições hídricas por períodos longos e, por consequência, com exuberância de vegetação. Podem ocorrer Argissolos de média fertilidade.
	Uso	Estas unidades apresentam características desejáveis para o estabelecimento de <i>capineiras</i> e pastagens com aproveitamento das condições hídricas dos solos.
Vertentes convexas	Características	A feição convexa leva à distribuição uniforme do escoamento superficial das águas pluviais que, quando desprovidas de cobertura vegetal, induzem a instalação de processos erosivos laminares. Em geral, estas unidades nesta região, são apresentas declividades superiores a 15%.
	Uso	Cultivo de pastagens e a silvicultura, caso não ocupadas por vegetação nativa – Mata Atlântica.
Observações: Essas unidades têm menor período de resistência a estiagens.		

Quadro 3 - Unidades de paisagem da região “Serras da Ibitipoca”, características e usos.

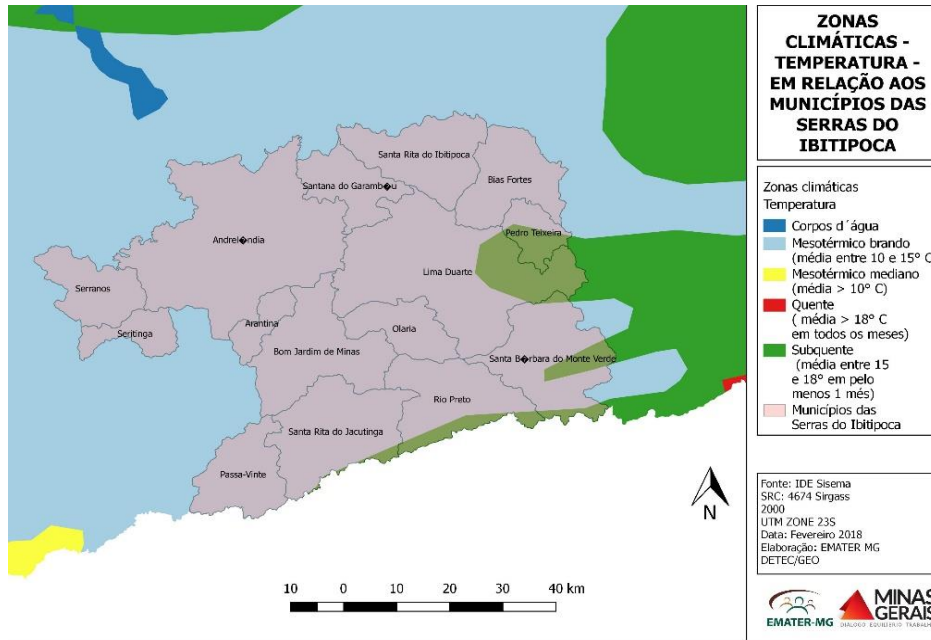
(Conclusão)

Vertentes ravinadas	Características	Apresentam uma sequência de ravinhas (grotas) no sentido do declive. São constituídas por solos pouco desenvolvidos e instáveis – Cambissolos e Neossolos litólicos (horizontes A sobre C e horizontes A sobre saprolitos).
	Uso	Nesta área são encontradas vegetações campestres utilizadas como pastagens naturais.
Observações: Não devem ser submetidos a movimentações mecânicas que induzem a implantação de voçorocas (ravinamento acelerado).		
Leques de dejeção	Características	Se distribuem imediatamente a jusante de algumas ravinhas em consequência do deslizamento de solos por processos gravitacionais. Nesta região são apresentados em pequenas áreas.
	Uso	Especialmente aptas para implantação de <i>capineiras</i> .
Colinas de conformação cônica	Características	Ocorrem isolada e pontualmente nesta região, apresentando-se quase que praticamente sob vegetação nativa – Mata Atlântica. Os solos observam a seguinte topo sequência: afloramento rochoso, Litólicos, Cambissolos e Latossolos.
	Uso	As próprias características desta unidade condicionam à preservação da vegetação nativa que se faz presente.
Vales encaixados	Características	Com exceção do baixo trecho, predominam na bacia hidrográfica do rio Paraíba do Sul vales encaixados, sem a inserção de planícies fluviais. O talvegue destes vales ocorre entre as colinas, apresentando trajetos retilíneos (CS = 1) e elevados gradientes de canal, podendo estar inseridos nestes vales cursos d’água perenes, temporários ou efêmeros. Os elevados gradientes de canal propiciam o rápido escoamento do fluxo hídrico, inclusive resultantes de águas pluviais. As vertentes íngremes ligadas aos talvegues permitem o estabelecimento de barramentos com aterros estreitos, represa profunda e pouca extensão de lâmina d’água. Quando abrigam cursos d’água temporários e efêmeros, estes barramentos são eficazes na “colheita” de águas pluviais.
Domos	Características	Estas unidades de paisagem são caracterizadas como uma elevação, alicerçada por uma estrutura de maciço rochoso de formação plutônica ou metamórfica de alto grau – no presente caso, Gnaisse.
Afloramentos rochosos, escarpas e matacões	Características	Os afloramentos rochosos, pontualmente na região, são constituídos predominantemente por Gnaises, sendo também encontrados Quartzitos.
Maciço da serra da Ibitipoca	Características	Constituída como Parque Estadual, este Patrimônio Natural representa o epicentro dos interesses e atividades turísticas da área.

Fonte: Da autora (2018). Com base em Fernandes (2018, p. 18)

Conforme podemos observar na Figura 13, a maioria dos municípios integrantes da região “Serras da Ibitipoca” estão inseridos na zona de clima mesotérmico brando com temperatura média entre 10 e 15°C.

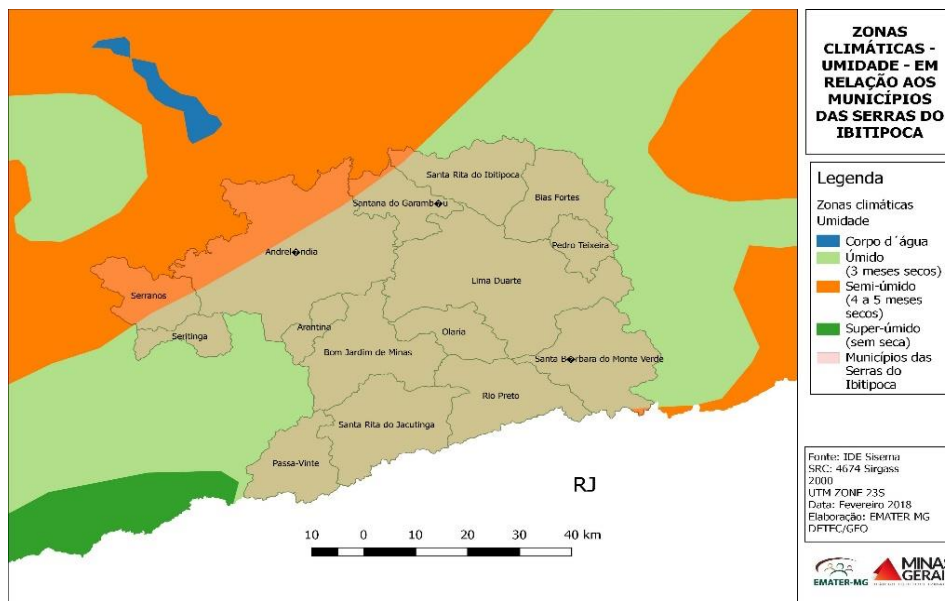
Figura 13 - Localização dos municípios da região “Serras da Ibitipoca” em relação às zonas climáticas-temperatura.



Fonte: Emater-MG (2017).

Trata-se de uma região de clima úmido com poucos meses de seca durante o ano (FIGURA 14).

Figura 14 - Localização dos municípios da região “Serras da Ibitipoca” em relação às zonas climáticas – umidade.



Fonte: Emater-MG (2017).

As características do meio físico da região “Serras da Ibitipoca” possibilitam a existência de microclimas favoráveis à atividade leiteira e produção de queijos de boa qualidade (FERNANDES, 2018).

O contexto econômico, social e do meio físico da região “Serras da Ibitipoca” nos leva a depreender que o reconhecimento da produção do QMA se mostra como uma alternativa possível e necessária para o desenvolvimento da região, principalmente da agricultura familiar.

4.2 Resgate e socialização da história de fabricação do QMA na região “Serras da Ibitipoca”

Durante quase todo o século XVIII, a mineração foi a principal atividade da colônia. A exploração nos aluviões dos rios, fez surgir vários povoados que se desenvolveram, transformando-se em vilas e cidades (IBGE, 2017).

Nos históricos do surgimento de cada município integrante da região “Serras da Ibitipoca”, disponibilizados na biblioteca digital do IBGE, constata-se que, como em vários municípios mineiros, estes têm sua origem às margens de um rio, onde mineradores desbravaram os sertões e se estabeleceram no território para explorarem o ouro. A título de exemplo transcrevemos abaixo alguns trechos dos referidos históricos.

Situada numa das mais ricas regiões em terras e águas auríferas, iniciou seu povoamento com a migração de colonizadores vindos de São Paulo, Rio de Janeiro e Portugal. Com o tempo, o filão de ouro esgotou-se e os descendentes das famílias que desbravaram a região mudaram-se para o local próximo, cuidando, a seguir, da agropecuária e surgindo daí o povoado do Rio do Peixe, hoje cidade de Lima Duarte.

Nas margens da estrada que ligava São João Del Rei à cidade do Rio de Janeiro havia ranchos para descanso de tropeiros e viajantes. Um deles situava-se entre os rios do Peixe e Rosa Gomes. No local, em fins do século XVIII, formou-se um pequeno povoado que contava com algumas casas de pau a pique, um cemitério e uma capela dedicada à Nossa Senhora do Rosário, fruto da religiosidade dos negros e dos mais empobrecidos (hoje, a gruta da Praça Primeiro de Março, construção recente feita apenas com pedras, é o marco zero de Olaria e o local exato da antiga capela, a primeira da localidade. A zona de Rio Preto permaneceu em sertão até 1780, mais ou menos, quando a atração do ouro nos flancos da Mantiqueira, vertentes rio-pretanas, motivou o aparecimento do primitivo arraial do Ouvidor, pois já, em 1798, eram concedidas ao cidadão Miguel Rodrigues da Costa as honras de capitão-mor, sendo a primeira autoridade do lugar e o primeiro a ter a concessão de explorar em Conceição do Monte Alegre (povoado do distrito da cidade) lavras de ouro... O governo da Província de Minas, D. Rodrigo

José de Menezes, foi a figura principal das primeiras investidas nos Campos Gerais de Santa Rita de Ibitipoca. Em 1780, determinava D. Rodrigo a partida para Ibitipoca de um de seus ajudantes de ordens, Francisco Antônio Rabelo, para ‘examinar a região e outras matas gerais da Mantiqueira abaixo’, e procurar meios seguros de se impedir extravios de ouro, indagando das pessoas com autorização para lavrar as terras do ouro que haviam descoberto... Nessa época, o descoberto da serra da Mantiqueira era compreendido sob a denominação de ‘Áreas Proibidas’, razão pela qual foram incultas e desertas (IBGE, 2017).

Já no final do século, os depósitos superficiais se esgotaram, levando a mineração à decadência, em razão disso, a agricultura e pecuária tornaram-se uma necessidade à vida econômica dos povoados e, nessas atividades, alguns garimpeiros se fixaram nos locais onde residiam (IBGE, 2017).

A agricultura e a pecuária, introduzidas na região, na época da exploração aurífera para abastecimento das famílias, se fortaleceram e se tornaram a principal fonte de renda na região, após se exaurir a atividade aurífera permanecendo até os dias atuais (LACERDA, 2017).

O diretor do Arquivo Histórico da Prefeitura de juiz de Fora e Doutor em história, parceiro do projeto para fazer o levantamento histórico da produção de QMA, defende a região “Serras da Ibitipoca” como a maior produtora de queijo artesanal do estado. Esse historiador apresenta o Mapa dos Efeitos que se exportaram dessa Capitania do Rio de Janeiro para os Portos abaixo declarados, no ano de 1798, ele destaca a exportação para a Bahia de 300 “queijos de minas” no valor de 48 mil reis de impostos recolhidos e faz as seguintes considerações a respeito do documento.

Essa remessa, acreditamos ser da região que delimitamos como a do QMA ‘Serras da Ibitipoca’ e do Caminho Novo das Minas, pois os demais lugares, que também são tradicionais na produção de queijo, seriam extremamente onerosos o transporte até os portos do Rio de Janeiro. Além do que, algumas dessas, eram áreas de consumo e não de produção de gêneros de alimentação, devido ao alto preço que os mesmos alcançavam visto serem regiões de exploração de metais e pedras preciosas.

Outro detalhe importante desse documento encontra-se na denominação “queijo de minas” que aparece, nas pesquisas por nós empreendidas, pela primeira vez, no documento em tela, para designar um tipo específico de queijo tendo sua localização como elemento caracterizador do produto (LACERDA, 2017).

O historiador continua sua defesa argumentando sobre o queijo das regiões da Canastra e Serro, conforme segue:

A região do Serro que hoje tem seu queijo registrado como patrimônio cultural imaterial de Minas, está no caso de áreas produtoras de metais e pedras preciosas, portanto consumidora de alimentos os mais variados, com parcela significativa de sua população dedicada às atividades extrativas constituindo-se em grande mercado consumidor de gêneros alimentícios, onde se inclui o queijo.

O queijo da Serra da Canastra tinha como saída preferencial a província de São Paulo, podendo inclusive ser transportados para o Rio de Janeiro e outras províncias a partir dos portos de Paraty e Santos como podemos observar uma remessa do porto de Santos para províncias do Nordeste.

Como podemos constatar no Dicionário Geográfico, Histórico ... de J. C. R. Milliet de Sant-Adolphe publicado em 1845, onde ele, descrevendo uma Aldeia, a de Peçanha, que dista 28 léguas ou 135 quilômetros da Cidade do Serro, nos informa que na mesma: 'Os moradores d'este termo cultivão milho, feijões, colhem algodão e trigo, crião grande quantidade de porcos e de vacas, cujo leite reduzido a queijos tem estracção no districto do Tejuco, bem como o demais dos gêneros de seu consumo', o que confirma a assertiva acima (LACERDA, 2017).

Ele também se baseia nas conclusões de Chaves (2002) com relação a algumas especializações quanto a alguns gêneros das diversas Comarcas de Minas em suas análises dos mapas de exportações de Minas.

Assim também acontece com a pecuária, que é uma predominância da Comarca do Rio das Mortes - a exportação de cabras, galinhas e gado *vacum*, assim como a de carne de porco, toucinho e **queijo**, apenas confirmam a **maior produção desses gêneros na região** e de seu maior vínculo com o Rio de Janeiro em seu fornecimento (CHAVES, 2002, p. 15).

A Figura 15 mostra a Comarca Rio das Mortes onde observamos que ela possuía uma extensa área de abrangência.

Figura 15 - Mapa da Comarca Rio das Mortes.



Fonte: Lacerda (2017).

Lacerda (2017) escreve sobre a dimensão dessa comarca e suas diversificações produtivas, sociais, econômicas, entre outras.

Como podemos perceber pelo mapa da Comarca do Rio das Mortes, seu território era muito grande, com diversas morfologias, o que nos leva a concluir por um mosaico econômico e social. Portanto com microrregiões muito diversas entre si tanto nas aptidões econômicas quanto nas formações sociais. Umas, com características mais agrárias, voltadas para a produção de gêneros para o mercado interno, outras para um mercado mais amplo e outras, ainda, para explorações minerais (LACERDA, 2017).

Essa realidade é corroborada pelo IBGE, quando procedeu a divisão territorial em Mesorregiões e Microrregiões em 1990.

Lacerda (2017) reforça essa narrativa ao tomar como exemplo o relatório de 1854, especificamente, o censo realizado pelo município de Rio Preto, onde é apresentada uma sucinta descrição da economia do município, destacando o gênero de indústria, estabelecimentos existentes, importância aproximada dos seus produtos nos últimos três anos, valor da importação e exportação. Também consta nesse documento um campo de observações onde foi descrita a economia do município, logicamente em linhas gerais e dentro de uma perspectiva da elite dominante, não só local como do próprio governo, onde o produto que gera maior concentração de renda é destacado.

Destacando que Rio Preto abrange o território ora delimitado, ele apresenta um trecho do resumo que foi descrito, à época, da economia daquele município, conforme segue:

A exportação consiste em café, toucinho, gado e queijos. As medidas mais convenientes para o progressivo aumento do commercio resumem-se na abertura d'estradas, concertos das actuaes, e na redução de direitos sobre importação (CHAVES, 2002 apud LACERDA, 2017).

Segundo Lacerda (2017), os documentos citados evidenciam que a produção de queijos, voltada para o comércio, crescia nas Minas Gerais do século XVIII ao XIX e que a comercialização do queijo de Minas Gerais alcançou patamares elevados, tornando-se a Província Mineira a principal fornecedora de queijo para a Corte, logo após sua instalação na cidade do Rio de Janeiro em 1808. Ele acrescenta que:

A região da Mantiqueira e Rio Preto apresentam os maiores volumes de produtos exportados e importados. Especialmente as séries de 1815, não obstante a falta de informações para o primeiro trimestre demonstram as tendências e especialidades das diversas regiões da Província mineira (CHAVES, 2002, p. 8).

E ainda reforça ao apresentar a Tabela 11 com a relação das exportações de queijo das recebedorias de Minas, para os anos 1844-1845. Para ele essa tabela,

Nos permite observar a pujança da produção da região aqui denominada 'Serras da Ibitipoca', considerando que as recebedorias que escoavam os produtos destas regiões eram as do Presídio Rio Preto (LACERDA, 2017).

Tabela 11 - Relação dos quantitativos de exportação de queijos das recebedorias da Província de Minas Gerais no ano financeiro de 1844/1845.

(Continua)

Nº	Recebedoria	Queijos (unidade)
01	Presídio (do Rio Preto)	212.360
02	Paraibuna	53.962
03	Ouro Fino	13.000
04	Picu	11.650
05	Rio Preto	10.268
06	(? ?)*	10.113
07	Sapucaí-Mirim	9.651
08	Carijó	2.103
09	(?) do Rio Preto	1.561
10	Soledade de Itajuba	1.360
11	Mantiqueira	6.11
12	Porto Novo do Cunha	321
13	Jaguari	200
14	Porto Velho do Cunha	150
15	Sapucaia	147
16	Santa Barbara	100
17	?	?
18	?	?
19	?	-
20	Campanha	-

Tabela 11 - Relação dos quantitativos de exportação de queijos das recebedorias da Província de Minas Gerais no ano financeiro de 1844/1845.

(Conclusão)

Nº	Recebedoria	Queijos (unidade)
21	?	-
22	Rio Pardo	-
23	Jacuí	-
24	Monte Belo	-

Fonte: Lacerda (2017).

A quantidade de queijos negociados, segundo essas informações, reforça a defesa do historiador ao identificar a região “Serras da Ibitipoca” a maior produtora de queijos.

O Presídio de Rio Preto, nome atribuído ao atual município de Rio Preto, por volta de 1824, face ao cárcere ali existente naquela época, local por onde escoava a produção de queijo dessa região, apresenta um quantitativo bem superior do que das demais localidades (IBGE, 2017).

Em relação à importância dos produtos exportados para a economia da região ele destaca:

A produção de queijo representou, ao longo do primeiro quarto do século XIX, o terceiro produto em importância na economia da região de Rio Preto (aqui chamada ‘Serras da Ibitipoca’), perdendo somente para o gado e o toucinho em volume de arrecadação de impostos pela coroa portuguesa (LACERDA, 2017).

Lacerda apresenta a Tabela 12, relativa às exportações do 2º trimestre de 1815 como ilustrativa de tais considerações e observa nessa mesma tabela que a produção caía no segundo e terceiro trimestre por ser o período de seca, no qual o volume de leite é menor. Observamos que Lacerda (2017) colocou a expressão “Sic” em frente ao item “queijo”, o que quer dizer que esse autor questiona a unidade de medida usada “centos”. Para esse autor, após análise detalhada dos documentos que geraram essa tabela, a unidade de medida correta é “unidade”.

Tabela 12 - Mappa da Exportação dos productos da Capitania de Minas Geraes pelo Registro do Rio Preto no 2º trimestre de 1815. Exportado para Portos para onde foram – Rio de Janeiro.

Produto	Unidade usada	Quantas unidades	Valor em dinheiro Cruzados	Valor aproximado do Imposto
Cabeças de gado	Quantos	2.918	14:590\$000	5\$000
Arrobas de toucinho	Arrobas	6.612	12:999\$200	1\$966
Centos de queijo (sic.)	Quantos	80.790	6:059\$250	0\$075
Algodão branco	Varas	28.134	4:316\$940	0\$153
Algodão riscado	Varas	560	168\$800	0\$301
Fumo	Arrobas	694	1:041\$000	1\$500
Couro	Parellhas	257	308\$400	1\$200
Galinhas	Quantas	2.402	360\$300	0\$150
Carneiro	Quantos	290	290\$000	1\$000
Porcos vivos	Quantos	110	330\$000	3\$000
Cabras	Quantos	20	20\$000	1\$000
Trigo	Arrobas	104	155\$800	0\$533
Marmelada	Arrobas	292	700\$800	2\$400
Açúcar	Arrobas	300	720\$000	2\$400
Chapéus brancos	Quantos	100	192\$000	1\$920
Azeite	Barris	14	28\$000	2\$000
Total			42:280\$490	

Fonte: Lacerda (2017).

A Tabela 13 apresenta a quantificação parcial da produção de queijo da região de Rio Preto entre 1815 e 1821.

Tabela 13 - Produção parcial do queijo de Rio Preto entre 1815 e 1821.

(Continua)

Ano	Trimestre	Quantidade/unidades	Total
1815	1º		
	2º		80.790
	3º		84.950
	4º		106.179
Total 1815, parcial	3 trimestres		271.919
1816	1º		121.898
	2º		64.539
	3º		66.440
	4º		89.110
Total 1816	4 trimestres		341.987

Tabela 13 - Produção parcial do queijo de Rio Preto entre 1815 e 1821.

(Conclusão)

Ano	Trimestre	Quantidade/unidades	Total
1817	1º		114.760
	2º		79.260
	3º		73.332
	4º		
Total 1817, parcial	3 trimestres		267.352
1819	3º		14.155
	4º		29.350
Total 1819, parcial	2 trimestres		43.505
1821	1º		45.316
Total parcial			

Fonte: Lacerda (2017).

Ao analisar essa tabela, Lacerda (2017) fez três destaques, ou seja, sobre o contingente de tropas necessárias para o transporte de queijos, quanto à importância para a economia das atividades dependentes e quanto à posição dos produtos em relação à arrecadação de impostos e tece as seguintes considerações:

Há que se destacar também, o contingente de tropas necessária para o transporte de tal volume e peso de queijos. Cada mula transportava em média 100kg de mercadoria. Como calculamos aproximadamente 1,5kg para cada queijo, com base nos dados do segundo trimestre de 1815, temos um total para 80.790 queijos, 121.185 quilos do mesmo, o que corresponderia a 1.211,85 cargueiros. Considerando que esse transporte foi realizado em um período de três meses teremos uma média de 403,95 cargueiros passando por mês no mesmo registro e, portanto, 13,46 mulas carregadas por dia, somente dedicadas ao transporte de queijos. Em termos de peso e demanda de tropas, o queijo é o produto de maior destaque, enquanto que o toucinho ficava em segundo lugar, com aproximadamente 97107,8 kg, necessitando de 10,79 mulas por dia. Há de se destacar a importância para a economia local, regional e nacional das atividades dependentes, tanto do queijo quanto do toucinho para o desenvolvimento de uma rede de transportes com suas diversas implicações na reprodução da vida econômica das diversas pessoas envolvidas tanto na produção quanto no transporte dessas mercadorias. Isso possibilitou a estruturação de uma rede de transportes para a integração econômica tanto, das atividades periféricas quanto as específicas. Em termos de arrecadação para o erário régio, o queijo ficava em terceiro lugar, primeiro o gado em pé e em segundo o toucinho (LACERDA, 2017).

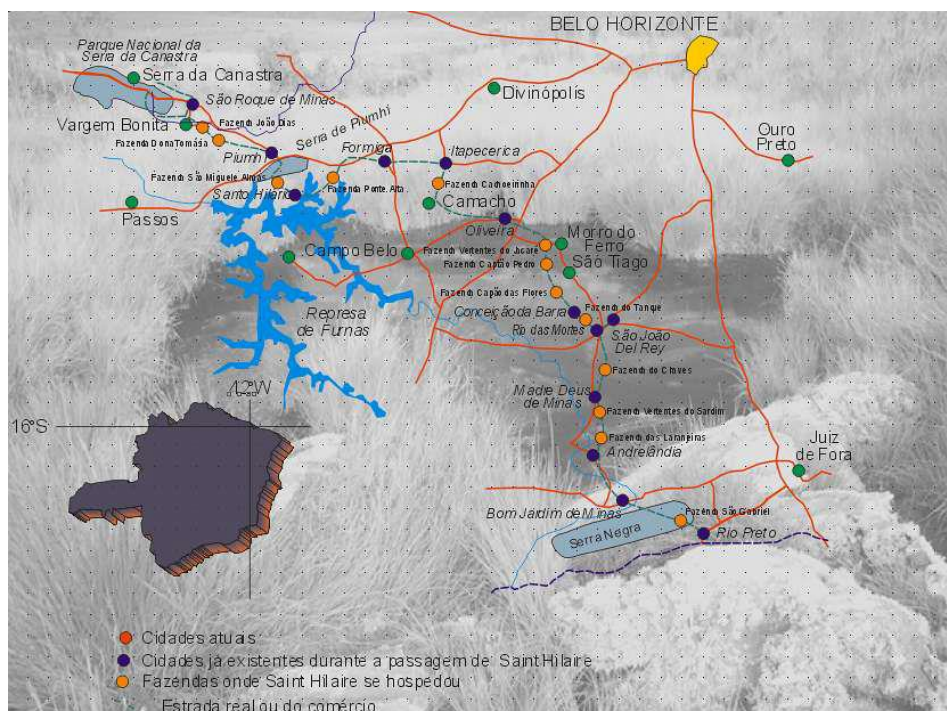
Finalizando, Lacerda (2017) conclui, enfatizando a “importância “inquestionável” do queijo para a economia, tanto das populações locais como para o Erário Régio de Portugal e depois para o Império do Brasil”.

A conclusão de Lacerda (2017) é reforçada por outros autores que escreveram sobre o QMA a exemplo de Mergarejo Netto (2011) que ao descrever a Geografia do queijo em Minas Gerais, traz um histórico de sua fabricação e apresenta relatos de alguns viajantes que por aqui passaram desde o Séc. XVIII. De seu trabalho, destacamos os relatos do Francês Augustin François César Prouvençal de Saint-Hilaire que aportou no Brasil em 1816. De acordo com Mergarejo Neto (2011, p. 188):

Mais conhecido como Saint-Hilaire, era essencialmente um botânico, mas detinha um vasto conhecimento sobre literatura científica, um naturalista. Saint-Hilaire veio ao país na companhia do Duque de Luxemburgo, embaixador da França no Brasil, no período de 1816 a 1822, realizando diversas viagens no Sudeste e Sul do país, sobretudo na Província de Minas Gerais. Tornou-se um dos mais notáveis viajantes que estiveram no Brasil, muito provavelmente pelo número de viagens que realizou, transformando-as em literatura prestimosa.

Liccardo e Mendes (2001) traçou o mapa da viagem de Saint-Hilaire às nascentes do Rio São Francisco, narrada a partir de Rio Preto de onde ele segue pelos campos próximos à bacia do Rio Grande (FIGURA 16). Nesse mapa, observamos que algumas cidades pertencentes à região “Serras da Ibitipoca” já existiam naquela época e fizeram parte da rota de Saint-Hilaire.

Figura 16 - Mapa do trajeto percorrido por Saint-Hilaire.



Fonte: Liccardo e Mendes (2001).

Nessa viagem, Saint-Hilaire fez vários registros. Com relação à atividade leiteira ele escreveu:

[...] em Minas, só se põe fogo nos campos no tempo da seca. Mas na região do rio Grande, particularmente, os grandes proprietários costumam dividir em quatro porções as pastagens destinadas às vacas de leite, e, de três em três meses, põem fogo numa delas, para renovar o capim (SAINT-HILAIRE, 2004, p. 51).

Sobre a produção de queijo na região Saint-Hilaire fez o seguinte relato:

O leite não é guardado em potes e sim em pequenos barris circundados por aros de ferro, sendo retirados dos recipientes com a ajuda de uma cabaça cortada ao meio no sentido longitudinal. Fabrica-se geralmente uma considerável quantidade de queijos na comarca de São João Del' Rei, mas a maior produtora é a região do rio Grande, constituindo o queijo um dos seus principais produtos de exportação (SAINT-HILAIRE, 2004, p. 191, grifo nosso).

Em outra viagem em Minas Gerais, no ano de 1822, Saint-Hilaire passou pelo registro de Rio Preto, seguindo para a fazenda São Gabriel e posteriormente para a fazenda do Tanque, próximo à serra da Ibitipoca onde foi acolhido por uma família que lá morava, da qual, de sua rotina relatou,

Os trabalhos caseiros, as galinhas e os animais domésticos tomam-lhe o tempo todo. Havia, além disto, sempre algo de novo em seu pequeno lar. Era preciso ora plantar, ora colher; nasciam-lhe criações; o marido e o filho mais velho saíam para caçar e assim traziam ora um porco-do-mato, cuja carne assada comiam todos, ora um gato selvagem. E com efeito mostrou-me muitas peles já curtidas de vários desses animais. A esta altura, chegou o marido que consentiu muito prazerosamente em servir-me de guia. Antes de sairmos ofereceu-me queijo, farinha e bananas, frutos que só se podem colher à raiz da serra. Enquanto comíamos, continuou a conversa. Meu hospedeiro contou-me que morara muito tempo na Vila do Rio Preto. Achando, porém, este lugar vantajoso para estabelecer-se, ali passara um ano, só para construir a choupana e forma plantação. Neste lapso de tempo, matara dez onças e assim tornara os pastos mais seguros. Afinal, para lá transportara mulher e filhos. Depois de acabado o almoço, partimos todos a cavalo e subimos o pico do Pião (SAINT-HILAIRE, 1974, p. 34).

A fazenda do tanque, por onde Saint-Hilaire passou, era muito extensa, possuía 500 alqueires de terra, onde eram identificados locais dentro desta como: Barro branco, Tanque de baixo, Serra, Pinheiro Grande, Várzea do Engenho, entre outros. Por volta de 1900, a família construiu outra casa no local denominado “Barro Branco”, a qual ainda existe (Apêndice D).

O Parque Estadual de Ibitipoca está inserido na área dessa fazenda, o restante das terras, em sua maioria permanece com a mesma família, passando de geração em geração desde aquela época. Segundo relato de um familiar que mora na propriedade atualmente, a antiga casa onde Saint-Hilaire se hospedou foi desmobilizada e os pertences da família foram levados para essa casa e ainda existem e são, portanto, uma comprovação do relato de Saint-Hilaire. Identificamos no local vários materiais e construções utilizados para produção como: pilão, gamelas, panela de ferro grande, manteigueira, arados de aiveca, cangaia, , carro de boi, forno de torrar farinha, tachos, moinho de café, balança, máquina de costura, descaroçador de algodão, fiador de lã, chiqueiro com piso de pedra circundado por muro de pedra cercando uma área em torno de 2 hectares utilizado para criação de porcos, moinho de pedra movido a água, forno feito de cupim para fazer quitandas, paiol (reformado), móveis rústicos, relógio de 1825 e várias colchas feitas de lã de carneiro e tingida com tinta natural extraída de plantas da região que os familiares chamam de “anil” e “quaresminha” (Apêndice E)(Da autora, 2018, com base no relato de um familiar da Fazenda do Tanque Sr. Waltembergue Sales de Carvalho).

Delgado (2009) traz a transcrição de uma correspondência enviada ao “Pharol” de Juiz de Fora pelo Inspetor escolar Alfredo Carneiro Viriato Catão por volta de 1893, onde ele traça o panorama econômico do município de Lima Duarte, integrante da região “Serras da Ibitipoca”. Da referida correspondência extraímos o seguinte trecho:

No ano próximo decorrido, conforme se verificou de um cálculo levantado ao mínimo, exportaram-se daqui 588.000 queijos, que foram vendidos no mercado do Rio pelos melhores preços. Essa exportação tende nesse ano quase duplicar-se (DELGADO, 2009, p. 59).

A referida correspondência tinha o objetivo de defender a importância da construção da via férrea ligando Lima Duarte a Juiz de Fora. Em outro trecho o inspetor escreve, “[...] para aqui afluirá todo o comércio do alto Rio Grande, isto é, da zona aconchegada ao turvo, que atualmente é tributário da estrada Sapucaí, atraindo para este ponto a atividade dos mercadores” (DELGADO, 2009, p. 59).

A localização dos municípios integrantes da região “Serras da Ibitipoca”, próxima ao Rio de Janeiro, privilegiou o escoamento da produção de queijos desde os primórdios do Séc. XVIII, quando o transporte era feito por tropas.

A comercialização de queijos de minas na região “Serras da Ibitipoca” era próspera até chegar ao Séc. XIX, período da industrialização, o qual, se por um lado, inicialmente facilitou

o escoamento da produção por meio do trem de ferro, por outro lado impactou negativamente as pequenas produções com a implantação do modelo de produção em série e mecanizada, o qual substituía instrumentos, técnicas e processos de produção (PEREIRA, 2017).

Ao conversar com pessoas mais velhas que vivenciaram a época em que o queijo era produzido e despachado para o Rio de Janeiro, percebemos a importância de tal atividade, naquela época.

A E1 sobre a produção de queijos na propriedade de seus familiares, de nome “Fazenda Grão Mogol” no município de Pedro Teixeira, na época Distrito de Lima Duarte, onde viviam e foram criados, disse que essa era a principal atividade que gerava renda para a família e contou que o serviço de curral era feito pelos homens e a fabricação do queijo pelas mulheres.

Os queijos eram feitos em formas de mesmo tamanho e sempre que sobrava alguma massa que não era suficiente para um queijo no tamanho normal, elas faziam uma forma menor, chamada de “merendeiro”, e esse era utilizado para consumo da família (E1).

O preparo do queijo para despachar consistia em alisá-lo, o que gerava um subproduto denominado “lisa”, a qual era utilizada de várias formas para consumo da família, como: assada, no arroz, em quitandas, broa, no angu, na canjiquinha, entre outros (E1).

A E1 também contou sobre a fartura que o soro, proveniente da produção de queijos, gerava na propriedade e revelou que além deles tomarem soro, tiravam a manteiga que era suficiente para consumo e fabricação de quitandas, davam para os gatos e porcos e misturavam com fubá para os cachorros.

A E1 participou da época em que a legislação começou a atuar sobre o queijo artesanal. Ela falou que, antes, o queijo era feito em uma queijeira de madeira, mas que depois foi exigido que se fizesse uma queijeira em alvenaria e cimentada. Contou também que foram criados entrepostos próximos às estações e que muitos produtores transportavam a massa até o entreposto e o queijo era enformado lá.

Segundo ela, naquela época, existia a figura do “pedidor de queijo” que eram representantes das casas que compravam queijos no Rio de Janeiro que vinham para ajustar a compra com os produtores. Os queijos eram despachados na estação de Valadares, lugarejo localizado na divisa de Juiz de Fora, Lima Duarte e Pedro Teixeira. Ela lembrou que cada cargueiro carregava oito canudos com 12 queijos em cada, totalizando 96 unidades, o queijo pesava em média 2 kg. O queijo era vendido por forma até a época de Getúlio Vargas, quando passou a ser vendido por quilograma. A forma custava entre 2\$500 (Dois Mil e Quinhentos Reis) e 3\$000 (Três Mil Réis).

Quanto ao tipo do rebanho, ela diz que era misturado, tinham vacas caracu, mestiça e holandesa. O pasto era capim gordura, o qual era semeado na palhada.

Ela contou que o preço do queijo era determinado pelas casas compradoras, ainda assim, produzir o queijo era bem mais vantajoso do que vender o leite.

Segundo ela, naquela época não existia vacina para o gado, o único tratamento dado ao rebanho era a cura de berne que era feita com fumo misturado com azeite de mamona, anos mais tarde começou a usar o produto de nome Neguvon⁴.

O entrevistado E2 produz queijo até hoje, atividade que percebemos já fazer parte da rotina dos filhos.

O seu relato coaduna com a E1, acrescentando que ele disse que vem lutando ao longo dos anos para conseguir regularizar a produção de queijo, mas que não consegue sequer uma visita em sua propriedade. Ele mostrou uma antiga queijaria que, atualmente, está abandonada e também a atual, onde ele fabrica os queijos, a qual não oferece condições para produção de um alimento seguro. Ele reconheceu que há necessidade de fazer um local adequado, no entanto não conseguiu quem o oriente. Revelou profunda satisfação com o movimento para o reconhecimento da produção do QMA na região “Serras da Ibitipoca”, dizendo que essa ação vem ao encontro de seu anseio. E2 também acrescentou em seu relato que, antigamente, na época de seus pais, era utilizado bucho de animais, tatu, capivara, bezerro para coalhar o leite.

O entrevistado E3 relatou que no tempo de seus pais os queijos eram acomodados em canudos de taquara e transportados em cargueiros forrados com palha de milho até a estação. Segundo ele, a carga saía quinzenalmente. Ele também acrescentou que a produção de queijos teve algumas fases, primeiro o queijo era feito no porão da casa e usava forma de madeira, depois foi construída uma queijeira separada com piso de cimento e quando mudou passou a usar forma de folha com uma trava. Ele produziu queijo, na época de seus pais, e, depois, continuou enquanto aguentava trabalhar, mas os filhos saíram para estudar e não deram continuidade na atividade.

Em diversas propriedades da região, constata-se a existência da produção de queijos no passado por meio de relíquias encontradas como formas e bancas de madeira, remanescentes da época em que a produção acontecia naquelas localidades.

A Figura 17 corresponde a uma forma de madeira para produção de QMA, um canudo feito em taquara para transporte de queijos, o qual, segundo relatos, era forrado com folha de bananeira ou milho e uma banca em madeira dotada de bica, onde os queijos eram

⁴ Neguvon de acordo com o fabricante é um Parasiticida de ação sistêmica para uso interno e externo.

processados e ficavam de um dia para o outro escorrendo e durante a salga a seco, ou seja, no processo no qual se usa sal grosso por cima do queijo para posteriormente irem para a prateleira de maturação.

Figura 17 - Forma em madeira, canudo em taquara e banca em madeira.



Da autora (2017).

Os questionários aplicados aos produtores nos municípios evidenciaram a existência de história de produção de queijos na região. 61% dos entrevistados relataram a prática de produção de queijos de seus antepassados familiares. Ficou evidente o desmanche que aconteceu com essa atividade na região, já que os relatos do passado nos mostraram uma comercialização ativa de queijos da região “Serras da Ibitipoca” para o Rio de Janeiro, gerando renda e fartura no meio rural, inclusive um entrevistado fez a seguinte revelação: "Meu avô comprou 300 alqueires de terra com venda de queijo, 90 unidades por dia" e os dados da comercialização atual nos mostraram uma comercialização fraca, restrita ao município e um produto desvalorizado.

Durante esse processo de pesquisa, um fato sempre nos intrigou: “como, em uma região com tanta história de produção de queijos e, pelo que se viu, poderia ter sido, até mesmo, a maior produtora do estado de Minas Gerais, essa atividade se esfacelou tanto? ” Buscamos resposta na literatura e associamos às informações das entrevistas e dos questionários aplicados aos produtores nos municípios.

Delgado (2009, p. 253) relata que, em 1900, foi instalada uma indústria de laticínios em Lima Duarte e esse autor destaca que “Era uma das primeiras fábricas de laticínios de Minas Gerais, instalada com maquinaria vinda da Europa”. Dentre esses maquinários, existia um pasteurizador, dois depósitos de leite com capacidade de 3500 litros e um resfriador com capacidade para 4400 litros de leite. De acordo com Delgado (2009, p. 253) o ‘Jornal do Comércio’ na época “classificou essa fábrica como uma das mais modernas e aperfeiçoadas”.

Cintrão (2016) também faz referência às pressões relacionadas à regulação sanitária com a chegada das indústrias de laticínios e cita a região da Zona da Mata e Sul de Minas, entre as quais está localizada a região “Serras da Ibitipoca”, onde tais indústrias chegaram mais cedo. Essa autora levanta a hipótese de que o fato das indústrias terem chegado mais cedo na região, produzindo diferentes tipos de queijos tenha levado os produtores artesanais a incorporarem elementos das diferentes receitas de queijos industriais.

Vários dos produtores que responderam aos questionários e que guardam a história de fabricação de queijos relataram que o que inviabilizou a produção artesanal foi o surgimento dos laticínios. Portanto, trata-se de mais de um século que os produtores de queijo artesanal da região têm sido oprimidos, por um lado pelos laticínios que oferecem uma gama de produtos diferenciados e para os quais existe uma legislação e, paralelamente, pela fiscalização que atua com base na legislação, a qual é voltada só para as indústrias, não existindo legislação para o queijo artesanal feito a partir de leite cru e vendido fresco.

Outro fator que acreditamos ter contribuído com esse esfacelamento da atividade foi a ausência de políticas públicas voltadas para os pequenos produtores. Delgado (2009) também levantou essa questão. Para ele,

O agricultor, sobretudo o pequeno proprietário, vê-se a braços com questões difíceis, tais como falta de assistência e orientação técnica; falta de financiamento para aquisição de maquinaria para mecanização da lavoura; sementes; adubos, forragem; reprodutores; deficiência de comunicações para transporte aos centros urbanos de sua produção; especulação dos intermediários; ausência de uma política governamental de financiamento agrário e garantia de preços estáveis e lucrativos (DELGADO, 2009, p. 63).

Entre os agricultores que responderam aos questionários aplicados, que possuem história de produção de queijos, a ausência de apoio do Estado foi unanimidade.

Pelo exposto, corroboramos com Cintrão (2016), juntamente a Delgado (2009), e assim inferimos que o esfacelamento da atividade se deu porque os produtores de queijo ficaram perdidos entre as práticas da produção histórica e as práticas exigidas pela legislação, as quais são voltadas para a indústria e sem acesso a políticas públicas para a atividade como crédito e assistência técnica.

Observamos que há uma carência de assistência técnica aos produtores em todas as etapas do processo de produção. Os produtores pressionados pela legislação se esforçam para exercerem a atividade de forma correta. No entanto, apesar de 65% dos agricultores que produzem queijo possuírem queijaria, observamos que a maioria delas foi construída sem

orientação técnica. Apenas 5% das queijarias possuem lugares distintos para recepção do leite, processamento e maturação. As metragens dessas queijarias não condizem com o volume de produção. Encontramos uma variação muito grande com relação a metragem, – ou seja, a menor com 2m² e a maior 40m². Apesar de o levantamento feito ter nos mostrado que a maioria dos produtores possuem ordenhadeira mecânica, registramos que não receberam treinamento para utilização, uma vez que não utilizam as boas práticas de ordenha, como lavar e secar os tetos das vacas, lavar as mãos para retirar o leite, ter sala exclusiva para ordenha, dentre outros.

Outro fato que chamou a atenção foi a variação de preços do queijo. O queijo fresco é vendido entre R\$8,00 e R\$15,00 a forma, e o queijo maturado entre R\$15,00 e R\$32,00. Para nós essa variação tão grande é fruto da informalidade em que os produtores trabalham, pois não há uma organização desses produtores no sentido de discutir sobre seus produtos, mercado, dentre outros assuntos inerentes à atividade, o que acaba contribuindo para a sua desvalorização. Por outro lado, observamos que o queijo maturado que mantém a forma de produção e comercialização histórica é mais valorizado, apesar da informalidade.

O próprio queijo sofreu modificação em função da opressão sofrida pelos produtores. O queijo historicamente vendido era maturado, com o tempo surgiu o queijo fresco. O queijo fresco, chamado “frescal”, é um produto dos laticínios feito a partir do leite pasteurizado. Essa realidade demonstra que houve a perda das antigas práticas de produção e de comercialização.

Referindo-se ao processo inicial de reconhecimento de regiões como produtoras de queijo artesanal em Minas Gerais, onde houve a exclusão da região do Sul de Minas, da qual fazem parte alguns municípios da região “Serras da Ibitipoca”, Cintrão (2016, p. 116), relata:

Outro elemento que se destaca para a exclusão do Sul de Minas na fala do representante da Emater- MG está relacionado mais especificamente com os riscos sanitários associados aos queijos de leite cru: o fato de grande parte dos queijos artesanais do Sul de Minas serem consumidos ‘frescos’, com ‘um a quatro dias após serem produzidos’, o que os diferenciaria das regiões do Serro e da Canastra, em que os queijos seriam um pouco mais maturados, consumidos ‘após mais de sete dias de maturação’. Ele ressalta que a lei existe por causa da ‘segurança alimentar’ (leia-se, segurança sanitária), por ser o queijo considerado ‘um veículo de contaminação fortíssimo, um risco à saúde pública’.

Tratando-se da produção histórica, a qual descrevemos anteriormente, quando os queijos eram maturados e transportados por tropas em canudos de taquara, também denominados “jacá”, consideramos que esse relato não reflete a realidade, pelo contrário, deveria ser um elemento para fortalecer a inclusão da região para reconhecimento, uma vez

que a sua produção histórica está se perdendo, ao ser substituída pelo queijo fresco que é um produto originado das indústrias de laticínios.

O estudo histórico bibliográfico realizado, associado a relatos e identificação de materiais utilizados na produção de queijos no passado, demonstra que a produção do queijo artesanal na região ocorre desde o Século XVIII, evidenciando, inclusive, a pujança da atividade para a economia local.

Essa farta produção tanto era comercializada como utilizada para consumo da família, desenvolvendo hábitos de consumo que ainda permanecem, como exemplo, o consumo de doces de tipos variados com queijo, quitandas utilizando queijo, farofa feita com fubá fino e queijo denominada “matula”, pão de queijo, dentre outros.

São mais de 200 anos de história de produção, consumo e venda de queijos. A produção é uma prática, um modo de fazer, passado de geração em geração.

A produção de queijos está de tal forma entranhada na vida dos habitantes da região “Serras da Ibitipoca” que, apesar da coibição que sofreu pela legislação, se mantém presente até os dias atuais e representa a principal fonte de renda de muitas famílias. Existe produção e mercado, mas, no entanto, o produto é desvalorizado e o produtor marginalizado não podendo ter acesso ao mercado formal. Esta é uma parte da história que já perdura por algumas décadas, e por meio deste trabalho pretendemos recolocar o QMA no mercado, valorizando-o e, conseqüentemente, dando dignidade aos produtores e fortalecendo a agricultura familiar, enfim, construindo uma nova história.

4.3 Importância do reconhecimento da região “Serras da Ibitipoca” como produtora do QMA

Considerando que a região “Serras da Ibitipoca” possui um histórico de mais de dois séculos de produção de QMA, produção esta que faz parte da cultura das famílias e que vem passando de geração em geração ao longo desse período, que os produtores de queijo e órgãos envolvidos com a produção de queijos da região têm a percepção de que será importante o reconhecimento da região como produtora do QMA, que as características do meio físico (relevo, vegetação, água) são favoráveis à produção de queijos de boa qualidade, que a produção de queijos apesar de vir passando, nas últimas décadas, por repressão por parte da legislação ainda se mantém e que a produção de queijo representa a principal fonte de renda de várias famílias, acreditamos e defendemos ser importante o reconhecimento da região

“Serras da Ibitipoca” como produtora do QMA como forma de gerar melhor renda aos agricultores familiares por meio da valorização do “saber fazer” queijo.

Avaliamos também que o IDH da região está abaixo da média do Estado e do País, o que indica que o desenvolvimento da região foi prejudicado ao longo do tempo. Para Wanderley (2017, p. 69),

A pobreza que permanece no Brasil, tanto no campo como em suas áreas urbanas não pode ser entendida como aquela que não foi atingida pelos processos de desenvolvimento. Ao contrário, ela é, fundamentalmente, uma pobreza gerada como consequência direta do modelo de desenvolvimento prevalecente na sociedade Brasileira, cuja base é a histórica associação entre o capital e a propriedade da terra, e da forma como foi implantada no Brasil a moderna agricultura, centrada no enfoque setorial da modernização.

Essa autora também escreve que os agricultores familiares “sofrem bloqueio de suas potencialidades gerado pelas forças dominantes na agricultura, no meio rural e no conjunto da sociedade brasileira” (WANDERLEY, 2017, p. 66). Tendo em vista que, de acordo com Fernandes (2018), na região “Serras da Ibitipoca” existem microclimas que são favoráveis à atividade leiteira e produção de queijos de boa qualidade, representando, portanto, um potencial para o desenvolvimento dessa região, compreendemos que o reconhecimento da produção de QMA na região “Serras da Ibitipoca” será importante como forma de estimular essa atividade, oportunizar o desbloqueio dos agricultores familiares produtores de queijo, tendo como resultado a melhora do índice de desenvolvimento da região.

Importante destacarmos que os 6125 agricultores familiares da região “Serras da Ibitipoca” têm uma representatividade relevante, principalmente por sua representação da população rural. Razão disso, fizemos uma relação entre o reconhecimento da produção de QMA e a agricultura familiar.

Primeiramente, avaliamos o que foi apontado pelos estudos realizados pelo INCRA/FAO no que diz respeito à importância da agricultura familiar na geração de postos de trabalho no meio rural. Nesse sentido, julgamos que o reconhecimento da produção de QMA na região será importante para a geração de novos postos de trabalho no meio rural, já que com a atividade regularizada os produtores serão inseridos no mercado formal, abrindo possibilidades de incremento no volume de produção de queijo e outras atividades associadas. Como resultante desse incremento, acreditamos que os agricultores familiares irão conseguir obter renda em suas propriedades que seja suficiente para fazer face às suas despesas, não

tendo que buscar complementação fora da propriedade, o que foi uma realidade também apresentada pelos estudos INCRA/FAO.

Outro ponto que analisamos foi que com o reconhecimento da produção de QMA os agricultores familiares da região terão uma alternativa de geração de renda na propriedade utilizando a mão de obra disponível da própria família, podendo dimensionar a produção de acordo com a capacidade de mão de obra e, ainda, exercer uma atividade, cujos investimentos necessários não envolvem tecnologias complexas e estão ao alcance desses produtores. A indisponibilidade de mão de obra e o uso de tecnologias inadequadas ou inviáveis economicamente são elementos apontados por Buainain, Romeiro e Guanziroli (2003) como fatores que limitam a evolução de alguns sistemas de produção da agricultura familiar.

Tendo em vista o apontamento de Zuin e Zuin (2009) de que há uma tendência da população de volta às raízes e fuga do mercado pasteurizado, consideramos que a obtenção do reconhecimento da região “Serras da Ibitipoca” como produtora de QMA se faz importante para inserção dos agricultores familiares produtores de queijo em um mercado consumidor que se apresenta em ascensão, representando uma oportunidade de negócio para esses produtores. Acrescentamos ainda que essa produção carrega consigo uma tradição local e é, portanto, a expressão da identidade cultural de um território com longo tempo de existência, o que consideramos ser um fator significativo para maior agregação de valor ao produto.

Analisamos também as características do meio físico da região descritas por Fernandes (2018) e observamos que existem várias unidades de paisagem na região que devem ser preservadas como é o caso de colinas e vales encaixados e outras que devem ter um uso controlado para evitar erosões como as vertentes ravinadas. Nesse sentido, consideramos que o reconhecimento da região como produtora de QMA será importante levando em consideração o apontamento de Teixeira (2009) quanto a contribuição das empresas agrícolas tradicionalmente familiares certificadas, na preservação de paisagens e de ecossistemas de grande sensibilidade.

Avaliamos também que o valor pago pelo leite aos produtores que atualmente o fornecem aos laticínios não tem feito face às suas despesas, o que tem gerado insatisfação dos produtores e levando alguns a saírem da atividade. O reconhecimento da produção do QMA oportunizará a esses produtores uma alternativa de geração de renda, tirando-os da dependência de fornecimento para os laticínios.

Reforça a nossa crença e defesa o fato de ao longo do processo de pesquisa terem se incorporado ao projeto mais três municípios, os quais se manifestaram como grupo de

interesse por compartilharem da mesma situação em seus municípios com relação à produção do QMA. Os municípios incorporados são Arantina, Serranos, Seritinga. Dessa forma o projeto se ampliou e a região “Serras da Ibitipoca” integra atualmente 15 (quinze) municípios os quais já figuram nos mapas de caracterização da região.

Por possibilitar uma melhor renda aos produtores o reconhecimento e valorização do QMA é um fator que implicará com a permanência do homem no campo, principalmente a população mais jovem que hoje tem migrado para a cidade por não encontrar fontes de renda no meio rural.

A informalidade em que se encontra a produção de queijos, a partir de leite cru, atualmente faz com que o produto não tenha nenhum controle sobre as boas práticas de fabricação e de ordenha e sanidade do rebanho. O reconhecimento é importante por propiciar aos produtores de queijo assistência técnica e acompanhamento para promover a qualidade do produto e consequentemente garantir a segurança alimentar ao consumidor.

Por fim, o reconhecimento da produção de QMA pode agregar novos elementos ao turismo na região “Serras da Ibitipoca”, como exemplo, com o resgate das queijarias nas propriedades rurais, essas podem ser incorporadas ao roteiro turístico dos municípios como ponto de visitação, onde o turista, além de conhecer a produ o, poderá degustar e comprar queijo e outros produtos da propriedade.

4.4 O processo de reconhecimento da região “Serras da Ibitipoca” como produtora do QMA

Durante o cumprimento das etapas da pesquisa, identificamos que os diversos atores envolvidos com a produ o de QMA na região “Serras da Ibitipoca” têm uma percep o de que o reconhecimento da região como produtora do QMA   de fundamental importância para os produtores, isso foi demonstrado desde a primeira fase da pesquisa. Primeiramente, evidenciou-se a relevância do tema quando, ao buscar as primeiras parcerias, descobrimos que existiam dois outros atores que defendiam o mesmo projeto.

Posteriormente, ao realizarmos o encontro regional do queijo artesanal em Lima Duarte em março de 2017, demonstrado no apêndice A, ficou ainda mais evidente tal percep o, pois, tivemos uma participa o representativa tanto em número de pessoas quanto nas discussões sobre o tema. Destacamos que os 12 municípios convidados se fizeram

presentes, por meio de prefeitos e/ou vice-prefeitos ou secretários de agricultura e, principalmente, produtores de queijo.

O evento também contou com a participação do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), EMBRAPA, IF Campus Rio Pomba, Sindicato dos produtores Rurais de Lima Duarte, Olaria e Pedro Teixeira, Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Lima Duarte e região, EMATER, Polícia Militar de MG, Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável de Lima Duarte- CMDRS, Arquivo Histórico da Prefeitura de Juiz de Fora, Rotary Club, Universidade Federal de Lavras- UFLA e SEBRAE, totalizando um público de 90 participantes, dos quais 30 produtores de queijo.

É importante destacar que os produtores são os principais atores desse projeto, uma vez que este nasceu a partir de uma demanda deles, razão pela qual buscamos o seu envolvimento com o projeto desde a fase inicial. Merece destaque, também, o fato de que todos os órgãos presentes na região que têm ligação com a produção do QMA se fizeram presentes e se manifestaram e firmaram parceria com o projeto.

Durante o evento, houve uma participação efetiva dos participantes que revelaram uma expectativa positiva quanto a execução do projeto. Ficou evidente que todos os municípios da região “Serras da Ibitipoca” comungam da mesma aspiração quanto à produção do QMA, ou seja, anseiam a regularização como forma de valorizar o pequeno produtor e tirá-lo da clandestinidade.

Ao final do evento, como proposta dos próprios participantes, foi criada uma comissão com 29 integrantes, com representação dos municípios, produtores e órgãos, para participarem das próximas etapas da pesquisa. Foi realizada uma reunião dessa comissão, 20 dias após o encontro, quando foram organizadas ações necessárias à execução da pesquisa, definidas responsabilidades, socializados os passos necessários para se obter o reconhecimento e também foram tomadas algumas decisões com relação ao projeto, a saber:

- a) Ratificação do nome identitário do projeto, como descrito abaixo;
- b) Formalização dos municípios participantes do projeto;
- c) Criação de um grupo técnico para dar andamento de questões de cunho técnico do projeto;
- d) Definição do interlocutor do projeto, que será a pessoa de referência para tratativas de todos os assuntos referentes ao projeto de reconhecimento da região “Serras da Ibitipoca” como produtora do QMA;

- e) Articulação política o que se faz necessário para o andamento do projeto nas esferas superiores dos órgãos envolvidos com o reconhecimento de regiões produtoras de QMA;
- f) Responsáveis e mês da aplicação dos questionários para caracterização da produção do QMA (Anexo A) nos 12 municípios integrantes da região “Serras da Ibitipoca”;
- g) Próximas reuniões da comissão.

Após discussões, o grupo concluiu que o nome “Serras da Ibitipoca” realmente é o mais viável, pois é um nome que já está firmado no mercado pelo turismo na região, além de haver registro da utilização do nome “ Ibitipoca”, desde o Séc. XVIII.

Foram formalizados os municípios de Lima Duarte, Olaria, Bom Jardim de Minas, Santa Rita de Ibitipoca, Santana do Garambéu, Santa Rita de Jacutinga, Andrelândia, Bias Fortes, Pedro Teixeira, Passa Vinte, Rio Preto e Santa Bárbara do Monte Verde.

O grupo técnico foi formado por Emater, Embrapa, Ifet Rio Pomba, Ima, Arquivo Histórico da Prefeitura de Juiz de Fora e Prefeitura de Lima Duarte. Ficou agendada a primeira reunião a fim de discutir o formato do questionário a ser aplicado com produtores de queijo de todos os municípios. Reforça-se que, conforme dito anteriormente, é uma exigência do programa “QMA” a aplicação de questionário, para um mínimo de 5(cinco) produtores de queijo em cada município, visando à comprovação da produção de queijos na região.

A reunião do grupo técnico foi realizada no final de abril de 2017, quando foi elaborado o questionário e definida a necessidade de realizar a capacitação dos técnicos da Emater e dos municípios para aplicação dos questionários, o que ocorreu, em 04 de setembro de 2017, quando também foi determinado o prazo para a aplicação dos questionários, em 16/10/2017.

Ficou definido que a entidade organizativa interlocutora do projeto é o Conselho de Desenvolvimento Rural Sustentável de Lima Duarte (CMDRS), a qual, a partir de então, assumiu todas as solicitações, correspondências e reuniões sobre o QMA “Serras da Ibitipoca”.

O CMDRS de Lima Duarte com a participação do prefeito, secretário de agricultura de Lima Duarte e extensionista local da Emater-MG, realizou reunião com a presidência da Emater- MG e formalizou solicitação para realização dos estudos agrogeológicos e edafoclimáticos da região. Tal solicitação foi acolhida positivamente pela presidência da

Emater-MG, a qual manifestou-se no sentido de fazer os encaminhamentos necessários para realização dos referidos estudos.

Como forma de fortalecer a solicitação dessa demanda, ficou acordado entre os representantes dos poderes executivos dos municípios, com a concordância dos demais participantes que a articulação política ficaria a cargo do município de Lima Duarte, mais especificamente, do secretário de agricultura, o qual ficou encarregado de trocar informações permanentes com os representantes dos municípios integrantes da região.

O articulador do projeto ficou responsável por fazer convocação de reuniões da comissão, caso sejam necessárias discussões e/ou tomadas de decisões com relação ao projeto de pesquisa.

Cabe refletir que empreender esse processo de reconhecimento em uma região não é tarefa fácil, vários são os desafios. Seguindo o fluxograma descrito acima, o primeiro passo trata-se do levantamento histórico da produção de queijos na região, para tal fez-se necessário buscar registros de documentos em épocas passadas, buscar literatura sobre o tema, identificar resquícios de materiais utilizados no passado, aplicar questionários, bem como identificar e entrevistar atores que guardam a memória de produção de queijos de seus familiares antepassados. Para essa ação, foi-nos favorável o fato de termos como parceiro um historiador que assumiu a tarefa relativa à busca de documentos e literatura, cabendo a nós a busca por resquícios de materiais, entrevistas e aplicação de questionários.

Embora tenham sido negociadas parcerias com os técnicos dos escritórios locais da Emater-MG e técnicos de cada prefeitura para a aplicação desses questionários, houve muitas dificuldades para cumprimento dessa tarefa, isso porque alguns municípios são atendidos no modelo “satélite”, ou seja, o técnico atende ao mesmo tempo dois municípios. Também houve dificuldades em função de licença e férias de técnicos da Emater-MG, além do acúmulo de seus trabalhos. Pelo descrito, foi necessário que assumíssemos a aplicação de questionários nos municípios de Santa Bárbara do Monte Verde, Arantina e Santa Rita de Ibitipoca.

Outra dificuldade encontrada com relação aos questionários trata-se da demonstração de insatisfação de vários integrantes do grupo com a mudança do modelo do questionário a ser aplicado, fato que nos motivou a realização deste registro, entendendo que este poderá contribuir com outros processos coletivos. Embora tenha sido realizada reunião do grupo técnico, eleito em reunião para esse fim, na qual o questionário foi discutido item a item, por razões de discordância de alguns membros do grupo no dia da reunião realizada para treinamento dos técnicos para aplicação do questionário, tivemos que adotar outro modelo de

questionário (ANEXO A), o que para alguns integrantes do grupo prejudicou os resultados esperados, além de ter ferido a construção coletiva.

Nesse ponto, cabe uma reflexão sobre os desafios de se empreender trabalhos coletivos. Rocha (2012, p. 33) assinala que, “a mediação não ocorre de forma harmônica e homogênea; pelo contrário, as tensões, conflitos e contradições atravessam, permanentemente, as relações entre os homens”.

Para explicar sobre essas tensões, conflitos e contradições essa autora traz a citação de Góes (2001) que escreve,

Mesmo quando o conhecimento está sendo efetivamente construído, os processos interpessoais abrangem diferentes possibilidades de ocorrências, não envolvendo apenas, ou predominantemente, movimentos de ajuda. [...] o papel do outro é contraditório, e [...] o jogo dialógico, que constitui a relação entre sujeitos, não tende apenas a uma direção; abrange circunscrição, expansão, dispersão e estabilização de significados e envolve o deslocamento "forçado" de certas operações de conhecimento (GÓES, 2001 apud ROCHA, 2012, p. 34).

Rocha (2012, p. 35) ressalta o valor desses conflitos como contribuição para o desenvolvimento do grupo e acrescenta que são “estas situações de confronto profissional que possibilitam as transformações de situações indesejadas; o silêncio sobre elas apenas cristaliza-as”.

Na busca de resquícios de materiais utilizados no passado para a produção de QMA, nos deparamos com duas situações antagônicas. Uma diz respeito ao descaso que algumas famílias tiveram com esses materiais, pois disseram que eles sumiram, e em alguns casos o relato foi de que até foram queimados. Por outro lado, há situações em que esses materiais estão guardados com todo zelo e os familiares conscientes e orgulhosos da importância histórica de tais materiais.

As entrevistas com atores que guardam a memória de seus antepassados quanto a produção de QMA, nos exigiu muita habilidade para ouvir e conseguir extrair o máximo de informações. Trata-se de pessoas com idade avançada, que entre uma fala e outra, busca na memória fatos, histórias e estórias, o que torna o diálogo enriquecedor e revela certo saudosismo do entrevistado, o que também registramos como um diferencial positivo, já que a memória da produção de queijo revela uma época de fartura no campo. Pudemos constatar que a produção do queijo era associada a outras atividades como criação de porcos, feitura de balaios, canudos, culturas diversas, tropas e seus arreamentos, entre outras. Constatamos também ser uma época em que existiam mais pessoas na lida do campo, além de haver um

trânsito permanente de visitantes às propriedades, os quais eram acolhidos pelas famílias para fazerem refeições e pernoitar. Esses “viajantes”, assim denominados pelos entrevistados, tinham objetivos diversos como mascates comercializando alguma mercadoria, representantes de casas de queijo do Rio de Janeiro buscando fornecedores, visitantes familiares, prestadores de serviços especializados, dentre outros.

O passo seguinte que trata da organização dos produtores se mostrou bastante complexo, por vários fatores. Primeiro, pela dificuldade de informações sobre a fabricação de queijos, pois os produtores, por trabalharem na informalidade, têm receio de se declararem fabricantes de queijo com medo da fiscalização. Segundo, pela distância e pulverização desses produtores nos territórios mais longínquos dos municípios e terceiro, pela dificuldade de transporte e tempo disponível dos produtores para participarem de reuniões. Soma-se a esses fatores certo descrédito com a possibilidade de se conseguir regularizar a produção de queijos a partir do leite cru e certa insegurança quanto à colocação do queijo maturado no mercado já que a comercialização desse produto se perdeu na região, ao ser substituído pelo queijo fresco que é o produto que eles fazem e vendem, atualmente. Esse descrédito foi minimizado com conversas e palestras que ocorreram nos diversos eventos sobre o queijo, nos quais foi explanado sobre o processo para reconhecimento de uma região como produtora do QMA.

A visita realizada na região da Serra da Canastra também contribuiu, uma vez que os produtores visitados demonstraram satisfação com o reconhecimento, inclusive, um desses produtores chamou a atenção do Secretário de Agricultura de Lima Duarte ao pergunta-lo: Você acha que produzindo 18 queijos diários é possível sustentar duas famílias? O produtor se referia a ele com a esposa e ao seu filho que é casado, tem filho e também tem uma residência na propriedade e trabalha com o pai na produção de queijos. Em seguida, esse produtor contou que vendia cada queijo a R\$40,00, justificando, portanto como é possível sustentar duas famílias já que ele consegue uma renda mensal de R\$21.600,00. Chamou a atenção também do secretário o fato desse produtor por volta das 14:00 h, horário que chegamos à propriedade, sem prévio aviso, já estar de banho tomado e relaxando ouvindo Beatles. Em toda oportunidade que tem, o secretário conta essa história, o que tem servido de incentivo aos produtores. O envolvimento de diversos órgãos como Emater-MG, Embrapa, Epamig, Prefeituras, entre outros, também reforçam a credibilidade ao projeto, assim como a vinda do Secretário de Estado de Agricultura e Pecuária em Lima Duarte dando o seu aval ao projeto (Apêndice B).

Prosseguindo, tratamos da negociação de parcerias, o que envolve um grande empreendimento de tempo para visitas, reuniões, conversas e conhecimento sobre o processo

de reconhecimento para se conseguir envolver as parcerias necessárias à execução do projeto e, paralelamente, parcerias junto à sociedade, visando a trazer à tona a discussão sobre a questão da produção de queijos na região objetivando dar publicidade ao assunto, o que é importante para fortalecimento do projeto. Importante destacar que tais parcerias envolvem também meios de comunicação locais e regionais para que a publicidade tenha maior abrangência. Ironicamente, essa é uma ação de convencimento, dizemos ironicamente por se tratar de uma região com larga história de fabricação de queijos, mas parece que houve um distanciamento da sociedade local dessa atividade a nível artesanal, já que na região há vários laticínios instalados, assim os seus produtos “industrializados” são massificados e estão presentes em todo o mercado.

Posteriormente, tratamos da solicitação à Emater-MG para realização da caracterização do meio físico da região. Essa ação, que a princípio pensamos que seria morosa, já que a equipe para esses trabalhos é reduzida e existem outros estudos em andamento, no estado, acabou acontecendo de forma rápida.

Destacamos o acolhimento da demanda pela presidência da Emater-MG, o aval dado pelo Secretário de Estado de Agricultura e o empenho da equipe técnica para realização dos trabalhos. Para a realização desse trabalho, percorremos o território dos municípios integrantes da região “Serras da Ibitipoca” e a área do Parque Estadual de Ibitipoca, identificando, analisando e registrando as unidades de paisagem. Essa ação foi muito importante para a pesquisadora e os técnicos locais da Emater-MG, por ter representado uma aula de campo, com aplicação de uma nova metodologia denominada “definição de unidades de paisagem”, a qual tem aplicação no dia a dia da extensão rural, inclusive para atendimento às propriedades produtoras de queijo.

Outro desafio nesse processo foi o fato de tratar-se de uma pesquisa que poderia desencadear no reconhecimento da região como produtora do QMA, assim, as ações precisam ser pensadas para o presente, integrando o processo, e para o futuro, após a obtenção do reconhecimento. Esse desafio nos coloca numa condição de extrema responsabilidade com o êxito do processo, tanto na obtenção do reconhecimento da região como produtora, como, posteriormente, quando os produtores serão cadastrados e cumprirão etapas para se tornarem aptos ao registro no IMA. Tais etapas envolvem sanidade do rebanho, boas práticas de ordenha e fabricação de queijos, construção de queijarias dentro dos padrões estabelecidos pelo IMA, dentre outras.

Cumpramos salientar que a construção conjunta desse processo, opção que fizemos, nos deu sustentação durante as várias etapas cumpridas. As facilidades e dificuldades

relatadas puderam ser experimentadas por todo o grupo, representando uma valorosa construção de conhecimento para todos os envolvidos. Essa experiência nos remete ao método pedagógico de Paulo Freire (1996, p. 21), no qual “ensinar não é transferir conhecimento, a produção de conhecimento é compreendida como processo em construção onde o saber se faz por meio de uma superação constante”. Experimentamos também a mediação do processo numa perspectiva dialética, também defendida por Paulo Freire (1987) e que consiste no modo como pensamos as contradições da realidade, o que nos permitiu uma construção de espírito crítico e autocrítico e uma revisão do passado à luz do presente, questionado, e com visão de um futuro.

Além de Paulo Freire, também vivenciamos a didática ‘aprender a aprender’ de Pedro Demo no que diz respeito a participação da sociedade civil no campo das políticas públicas, o que para ele é “processo de conquista e construção organizada da emancipação social” (DEMO, 1989, p. 53). Esse autor ressalta quatro conceitos que para ele são fundamentais nesse processo, a saber:

O de processo, denotando que se trata de fenômeno historicamente dinâmico e marcado pela profundidade qualitativa no espaço e no tempo; o de conquista e construção, significando que não pode ser obra de terceiros, mas dos reais interessados; o de organização, indicando que um dos signos principais de sua competência está na cidadania coletiva bem armada; o de emancipação social, estabelecendo a centralidade do sujeito social, no espaço histórico-estrutural das desigualdades sociais (DEMO, 1989, p. 53).

Na perspectiva do aprender a aprender de Pedro Demo, Ruas et al. (2006) interpreta o saber como aquisição de consciência crítica, reconstrução de conhecimento, evidenciando um processo de autonomia crescente. Para ela,

É, portanto, a ação investigativa, questionadora, que qualifica a intervenção na realidade, a qual se dá num processo participativo, em que os atores sociais, através do diálogo, analisam, interpretam, sistematizam e definem suas estratégias de ação (RUAS et al., 2006, p. 38).

Apesar da tarefa ter sido desafiadora e apresentar muitas variáveis, conseguimos avançar no objetivo proposto. O grupo formado inicialmente se mantém firme no propósito da obtenção do reconhecimento da região “Serras da Ibitipoca” como produtora do QMA e esse propósito que, antes era desse grupo, ampliou as dimensões atingindo outros membros da sociedade da região como produtores de leite que fornecem o leite para laticínios e consumidores, além de veículos de comunicação regional.

Essa pesquisa desencadeou o processo para o reconhecimento da região “Serras da Ibitipoca” como produtora de QMA, uma vez que elucidou a existência dos elementos necessários para tal, além de ter articulado o grupo de interesse. Dessa forma, seguindo os passos necessários para se obter o reconhecimento da região “Serras da Ibitipoca” como produtora do QMA elaboramos, em conjunto com os parceiros, o documento final “Caracterização da região “Serras da Ibitipoca como produtora de QMA” para dar entrada no IMA com a solicitação do reconhecimento, o qual é feito por meio de Portaria.

Como a Emater-MG é o órgão responsável pela caracterização, primeiramente esse documento foi apresentado à equipe técnica do QMA da referida empresa para dar o seu aval e formatá-lo como documento oficial da empresa (APÊNDICE G). A solicitação de indicação da região “Serras da Ibitipoca” junto ao IMA será feita pelo presidente da Emater-MG. O nosso objetivo é de que o IMA baixe a Portaria de indicação da região “Serras da Ibitipoca” até julho de 2018.

É importante destacarmos que o reconhecimento da região “Serras da Ibitipoca”, por meio de Portaria do IMA, como produtora do QMA, representa apenas o início do projeto. Essa indicação é que irá possibilitar que os produtores se cadastrem no Programa de Melhoria do QMA na Emater- MG e realizem as adequações necessárias para cadastro junto ao IMA.

Destacamos que, no decorrer desse processo de pesquisa, alguns produtores já estão adiantando o seu processo de adequação, assim já estamos em interação com o IMA para realização de ações inerentes a esse projeto como, definição de local de construção de queijarias e croquis de queijarias. Também alguns produtores já estão resgatando o uso do “pingo”, soro que escorre do queijo durante a salga, e maturando os queijos, o que tem sido importante sob o ponto de vista do resgate cultural.

Cabe salientar que a adesão ao cadastro no IMA é baixa em regiões que já são reconhecidas. De acordo com Cintrão (2016),

Considerando o total de produtores estimado pela Emater para estas microrregiões produtoras, tem-se que em 2015, cerca de dez anos após a regulamentação da legislação de 2002, menos de 5% dos produtores destas microrregiões haviam se cadastrado (CINTRÃO, 2016, p. 120).

Cintrão (2016) faz uma análise das razões pelas quais há baixa adesão dos produtores de queijo ao cadastro no IMA e avalia que, apesar da simplificação da legislação mineira para o queijo artesanal em relação ao estabelecido no RIISPOA (Federal), o que se exige ainda é dispendioso para o pequeno produtor, representando uma das principais barreiras para entrada

no processo de legalização. Soma-se a isso a questão burocrática e administrativa que exige encaminhamentos complexos para as famílias, além da necessidade de capacitação dos produtores para lidarem com as exigências estabelecidas pela vigilância no que diz respeito ao fluxograma da produção do queijo, o qual vai da ordenha ao armazenamento do queijo (CINTRÃO, 2016).

Importante destacar que, em fevereiro de 2018, a Secretaria de Estado de Agricultura e Pecuária (SEAPA), por meio de parceria com Emater-MG, Epamig e IMA, procedeu uma simplificação no processo para regulamentação das propriedades. A partir de então, serão cinco os requisitos básicos exigidos, os quais compreendem: Cumprimento de boas práticas de fabricação, análise da água, análise do queijo, sanidade do rebanho e saúde dos trabalhadores. Tal simplificação tem como objetivo incentivar a regularização da atividade.

A adesão dos produtores de QMA é um desafio posto para a região “Serras da Ibitipoca”. Quando realizamos visita à região da Canastra e por meio de contatos com técnicos da Emater-MG, tomamos conhecimento dessa dificuldade nas outras regiões. Assim, durante esse processo de pesquisa objetivando o reconhecimento da região “Serras da Ibitipoca” como produtora do QMA, procuramos sensibilizar as prefeituras quanto à necessidade de apoio aos pequenos produtores para inserção destes no processo de regularização. Esse processo de sensibilização culminou com a inserção de recursos destinados ao queijo artesanal na Lei de Diretrizes Orçamentárias de Lima Duarte compreendendo o período de 2017 a 2020, o que pode representar um exemplo para as demais prefeituras, já que Lima Duarte encabeça esse processo de regulamentação do queijo na região. Mesmo que outras prefeituras ainda não tenham incluído recursos em suas leis orçamentárias, elas estão cientes e sensibilizadas da necessidade de apoio aos produtores, conforme foi relatado pelos secretários de agricultura de Santa Bárbara do Monte Verde e de Arantina.

O objetivo do grupo, especialmente os membros do Conselho de Desenvolvimento Rural Sustentável de Lima Duarte, é de conseguir a inserção da maioria dos produtores no processo de regulamentação do QMA por considerarem que essa ação representa uma alternativa de desenvolvimento para essas famílias.

É importante destacar que, com o reconhecimento da região “Serras da Ibitipoca” como produtora do QMA, haverá uma exposição dos produtores de queijo, fato que tem feito parte das discussões do grupo, e essa exposição, caso o produtor não faça adesão ao processo de regulamentação poderá colocá-lo em uma condição de maior risco quanto a fiscalização com consequente criminalização pela comercialização informal de queijo.

Cintrão (2016, p. 269), ao analisar esse processo de legalização do QMA em Minas Gerais, faz a seguinte conclusão:

A regulação sanitária e os emaranhados institucionais e legais que a constituem atualmente, embora apresentada como embasada em parâmetros científicos e neutros, voltados para proteção da saúde dos consumidores, é resultado de disputas sociais onde estão presentes diferentes visões de mundo, jogos de mercado e interesses econômicos e, no caso analisado, tende a acentuar desigualdades e processos de exclusão social e econômica.

Para se construir uma forma de decisão política mais respeitosa, que considere as relações e interações culturais, com visões menos descontextualizadas dos riscos, Cintrão (2016, p. 270) sugere:

A construção de abordagens mais críticas, que relativizem a autoridade da Ciência sobre a interpretação do mundo e reconheçam as fragilidades e o reducionismo de olhares especializados quando se buscam mecanismos de defesa da saúde e da vida.

O processo para reconhecimento da região “Serras da Ibitipoca” como produtora do QMA se deu de forma participativa e teve o envolvimento de todos os órgãos que têm relação com a produção de queijos desde o início, o que consideramos ser um facilitador para a implantação das fases posteriores do projeto de forma participativa, possibilitando maior interação entre órgãos de extensão, de fiscalização e pesquisa com os produtores de queijo nas decisões relacionadas a produção do QMA.

5 CONCLUSÃO

O fato de ter empreendido a ação visando ao reconhecimento da região “Serras da Ibitipoca” como produtora do QMA e por meio desta termos encontrado pares com o mesmo objetivo, firmado parcerias com as quais realizamos um processo participativo, buscando elencar os elementos existentes nessa região que justificassem o seu reconhecimento, representa um primeiro e essencial elemento na busca do reconhecimento da região, já que o ponto de partida é a existência de um grupo de interesse. Importante destacar que esse propósito, que antes era desse grupo, como dito anteriormente, ampliou suas dimensões atingindo outros membros da sociedade da região.

Ao cumprir as etapas da pesquisa, as quais são necessárias para elucidar os elementos existentes que pudessem justificar o reconhecimento da região como produtora do QMA, constatamos existirem elementos suficientes para tal.

A história de produção de QMA na região foi comprovada por meio da literatura e documentos, além de identificação de materiais utilizados no passado para fabricação de QMA e relatos de atores que guardam consigo a memória de fabricação de queijos de seus antepassados. A história comprovada remonta ao Séc. XVIII.

Os diversos atores envolvidos com a fabricação de queijo na região têm uma percepção positiva quanto ao reconhecimento da região como produtora, inclusive, destacamos aqui o relato de alguns desses atores que dizem: “Esse reconhecimento vai representar a redenção dessa região”.

Acrescenta-se que as características do meio físico se apresentam como favoráveis à atividade leiteira e fabricação de queijo, com grande aptidão dessa região para essa atividade.

Dessa forma, o reconhecimento se faz importante para a região, uma vez que resgata e valoriza a cultura de fabricação de queijo e assim possibilita melhoria de renda aos agricultores familiares que têm na atividade leiteira a sua única fonte de renda, além de tirá-los da informalidade, dando-os dignidade e oportunizando-lhes o acesso à assistência técnica para promover melhorias em seu produto e em sua propriedade. Acrescenta-se a segurança alimentar para o consumidor do QMA, já que os dados levantados demonstraram que há vulnerabilidade do consumidor ao consumir o queijo produzido atualmente, pois boa parte dos produtores entrevistados não praticam boas práticas de ordenha, não realizam diagnóstico do rebanho para brucelose e tuberculose, não possuem instalações adequadas de curral, sala de ordenha e queijaria, fatores que interferem na qualidade do produto.

Também há de se considerar o impulso para a atividade turística com o reconhecimento da produção de queijo na região, assim como outras atividades associadas à produção de queijo, o que gera ocupação no meio rural e contribui para reduzir o êxodo rural.

Pelo exposto, a região “Serras da Ibitipoca” tem potencial para obter o seu reconhecimento como produtora de QMA. Para tal, foi construído, de forma participativa, o documento “Caracterização integrada dos municípios da Região “Serras da Ibitipoca como produtora de QMA”, o qual acompanhará a solicitação ao IMA para reconhecimento dessa região como produtora do QMA (APÊNDICE G). A formalização do processo de solicitação se dará em reunião na Emater- MG em Belo Horizonte, por meio da entrega desse documento que será feita pelo presidente do Conselho de Desenvolvimento Rural Sustentável de Lima Duarte.

Além da entrega do documento, essa pesquisadora fará uma apresentação da caracterização da região “Serras da Ibitipoca” para os presentes como forma de socializar os resultados dos estudos realizados.

A partir da publicação, pelo IMA, da Portaria de indicação da região “Serras da Ibitipoca” como produtora de QMA, iniciaremos o processo de adesão dos produtores ao Programa do QMA da Emater-MG. Enquanto aguardamos essa etapa, estamos mobilizando os produtores para a adesão. Nesse sentido, agendamos outra visita à região da Canastra para levarmos produtores, que já se manifestaram com interesse em aderir ao Programa, para que possam ver in loco a estrutura necessária, a forma de produção, a qualidade do produto, dentre outras informações que servirão a eles como base para investimentos na atividade em sua propriedade. Paralelamente a essa ação, estamos orientando esses produtores quanto ao resgate da utilização do “Pingo”, bem como quanto a maturação dos queijos. Além disso, programamos a participação de um grupo envolvendo membros das prefeituras, técnicos da Emater-MG e produtores dos municípios da região “Serras da Ibitipoca” no concurso estadual do QMA em São Roque de Minas que acontecerá no início de junho de 2018.

Apesar de termos atingido o objetivo com o presente trabalho, entendemos que trabalhos dessa natureza podem ser melhor pormenorizados quanto às caracterizações. Uma das limitações desse trabalho foi não ter realizado uma análise mais pormenorizada dos agricultores familiares da região “Serras da Ibitipoca” em termos de gênero e geração e em termos de área média das propriedades.

O fato de termos realizado este estudo dentro de um Programa de mestrado profissional foi muito importante por termos podido contar com a contribuição efetiva de um orientador e de docentes ligados a uma instituição de ensino, o que, com certeza contribuiu

para que conseguíssemos redigir um trabalho acadêmico que refletiu com fidelidade o exercício da prática.

Apesar dos desafios apresentados, a construção coletiva se mostrou como fundamental nesse processo, uma vez que oportunizou interação entre os diversos atores envolvidos promovendo o fortalecimento do projeto e conseqüentemente o atingimento do objetivo proposto.

Acreditamos que esse trabalho poderá direcionar estudos de mesma natureza, ou similar, em outras regiões já que registramos passo a passo todos os momentos do processo, inclusive as dificuldades e facilidades encontradas.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA MINAS. Disponível em: <www.agenciaminas.mg.gov.br>. Acesso em: 15 maio 2017.

ALTAFIN, I. **Reflexões sobre o conceito de agricultura familiar**. Brasília: CDS/UnB, 2007. 18 p.

ASSOCIAÇÃO DOS MUNICÍPIOS DO CIRCUITO TURÍSTICO SERRAS DE IBITIPOCA. Disponível em: <<https://www.circuitoserrasdeibitipoca.com.br/>>. Acesso em: 17 mar. 2017.

BIBLIOTECA NACIONAL. **Arquivo Público Mineiro**. Rio de Janeiro: BN, 2017. Disponível em: <http://objdigital.bn.br/objdigital2/acervo_digital/div_manuscritos/mss1436001_1448077/mss1441695.pdf>. Acesso em: 24 ago. 2017.

BITTENCOURT, G. A.; DI SABATO, A. **Novo retrato da agricultura familiar: o Brasil redescoberto**. Brasília: INCRA/FAO, 2000. 74 p.

BRASIL. Constituição Federal de 05 de outubro de 1988. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 5 out. 1988.

_____. Decreto nº 30691 de 29 de março de 1952. Aprova novo regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 7 jul. 1952. Seção 1, p. 10785.

_____. Decreto 6040 de 07 de fevereiro de 2007. Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 7 fev. 2007.

_____. Decreto nº 7216 de 17 de junho de 2010. Dá nova redação e acresce dispositivos ao Regulamento dos artigos. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, aprovado pelo Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 18 jun. 2010. Seção 1, p. 2.

_____. Lei nº 11326 de 24 de julho de 2006. Estabelece os conceitos, princípios e instrumentos destinados à formulação das políticas públicas direcionadas à Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 25 jul. 2006.

_____. Lei nº 12512 de 14 de outubro de 2011. Institui o Programa de Apoio à Conservação Ambiental e o Programa de Fomento às Atividades Produtivas Rurais; altera as Leis 10.696, de 2 de julho de 2003, 10.836, de 9 de janeiro de 2004, e 11.326, de 24 de julho de 2006. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 17 out. 2011.

_____. Lei nº 1283 de 18 de dezembro de 1950. Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 19 dez. 1950. Seção 1, p. 1816.

_____. Lei nº 9279 de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 15 maio 1996. Seção 1, p. 8353.

_____. Ministério de Agricultura, Pecuária e abastecimento - MAPA. Instrução Normativa nº 57 de 15 de dezembro de 2011. Estabelece critérios adicionais para elaboração de queijos artesanais. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 16 dez. 2011.

_____. Ministério de Agricultura, Pecuária e abastecimento - MAPA. Instrução Normativa nº 30 de 07 de agosto de 2013. Reduz prazo de maturação de queijos artesanais. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 8 ago. 2013.

_____. Ministério de Agricultura, Pecuária e abastecimento- MAPA. Portaria nº 146 de 011 de março de 1996. Aprova os regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos produtos lácteos. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 7 mar. 1996. Seção 1, p. 3977.

_____. **Portaria nº 234, de 04 de abril de 2017**. Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário. Estabelece as condições e procedimentos gerais para a emissão da Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP. Brasília: Pronaf, 2017.

BRUCH, K. L. **Tradição e cultura preservadas**: indicações geográficas são meio para assegurar reconhecimento aos diferenciais de uma região produtora. **Jornal Bon Vivant**, Rio Grande do Sul, p. 12, jan./fev. 2009.

BUAINAIN, A. M.; ROMEIRO, A. R.; GUANZIROLI, C. Agricultura familiar e o novo mundo rural. **Sociologias**, Porto Alegre, v. 5, n. 10, p. 312-347, jul./dez. 2003.

CALLIARI, M. A. et al. Proteção às indicações geográficas: a experiência brasileira. In: SEMINÁRIO LATINO-IBEROAMERICANO DE GESTION TECNOLÓGICA, 12., 2007, Buenos Aires. Buenos Aires: ALTEC, 2007. p. 1-17.

CHADDAD, F. R. Denominações de origem controlada: um projeto de pesquisa. **Caderno de Pesquisas em Administração**, São Paulo, v. 1, n. 1, p. 1-6, 1995.

CHAVES, C. M. das G. **Os mapas estatísticos de Minas Gerais**: importações, exportações, consumo, produção e reformas econômicas no início do século XIX. In: SEMINÁRIO SOBRE A ECONOMIA MINEIRA, 10., 2002, Diamantina. **Anais...** Belo Horizonte: CEDEPLAR, 2002. p. 1-26.

CINTRÃO, R. P. **Segurança, qualidade e riscos**: a regulação sanitária e os processos de (i) legalização dos queijos artesanais de leite cru em Minas Gerais. 2016. 396 p. Tese (Doutorado de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade) – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2016.

CRUZ, F. T.; SCHNEIDER, S. Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais. **Revista Brasileira de Agroecologia**, Cruz Alta, v. 5, n. 2, p. 22-38, nov. 2010.

DELGADO, A. M. **Memória histórica sobre a cidade de Lima Duarte e seu município**. Juiz de Fora: Editar, 2009. 355 p.

DEMO, P. Participação e planejamento: arranjo preliminar. **Revista do Serviço Público**, Brasília, v. 44, n. 1, p. 49-76, 1989.

DIEGUES, A. C. S. **O mito moderno da natureza intocada**. São Paulo: Hucitec, 2001. 165 p.

EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSO RURAL DE MINAS GERAIS - EMATER-MG. Disponível em: <www.ematermg.gov.br>. Acesso em: 28 jan. 2017.

ENGEL, G. I. Pesquisa-ação. **Educar em Revista**, Curitiba, v. 16, n. 16, p. 181-191, 2000.

FERNANDES, M. R. **Caracterização integrada do meio físico municípios de entorno das serras da Ibitipoca**. Belo Horizonte: EMATER-MG, 2018.

_____. **Minas Gerais: caracterização de unidades de paisagem**. Belo Horizonte: EMATER-MG, 2014. 92 p.

FERREIRA, R. G. P. As leis do queijo. **Slow Food Brasil**, 7 jan. 2013. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/textos/queijos-artesanais/619-as-leis-do-queijo>>. Acesso em: 19 maio 2017.

FORMAN, S. **Camponeses: sua participação no Brasil**. Rio de Janeiro: Centro Edelstein, 2009. 309 p.

FRANCISCHETT, M. N. **Refletindo sobre pesquisa-ação**. Revista Faz Ciência, Francisco Beltrão, v. 3, n. 1, p. 167-176, 1999.

FREIRE, P. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários a prática educativa**. São Paulo: Paz e Terra, 1996. 80 p.

_____. **Pedagogia do oprimido**. 17. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1987. 218 p.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2008a. 175 p.

_____. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008b. 219 p.

GUANZIROLI, C. E. (Coord.). **Novo retrato da agricultura familiar: o Brasil redescoberto**. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Agrário, 2000. 74 p.

GUANZIROLI, C. E.; BUAINAIN, A. M.; DI SABBATO, A. Dez anos de evolução da agricultura familiar no Brasil: (1996 e 2006). **Revista de Economia e Sociologia Rural**, Brasília, v. 50, n. 2, p. 351-370, abr./jun. 2012.

GUANZIROLI, C. E.; CARDIM, S. (Coord.). **Perfil da agricultura familiar no Brasil: dossiê estatístico**. Brasília: FAO, 1996. 24 p.

GUILHOTO, J. J. M et al. **A importância da agricultura familiar no Brasil e em seus estados**. Brasília: NEAD, 2007. 18 p.

GUIMARÃES FILHO, C.; SILVA, P. C. G. da. Indicação geográfica, uma certificação estratégica para a produção de origem animal da agricultura familiar no semiárido. **Revista Econômica do Nordeste**, Fortaleza, v. 45, p. 114-123, 2014.

GUIMARÃES, E. S. **Violência entre parceiros de cativoiro**: Juiz de Fora, segunda metade do século XIX. São Paulo: Annablume, 2006. 210 p.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. Brasília: IBGE, 2017. Disponível em: <www.ibge.gov.br>. Acesso em: 17 mar. 2017

_____. **Censo agropecuário**: resultados preliminares. Brasília: IBGE, 2006. Disponível em: <<https://ww2.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/agropecuaria/censoagro/2006/>>. Acesso em: 15 mar. 2018.

_____. **IBGE cidades**. Brasília: IBGE, 1990. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/>>. Acesso em: 2 fev. 2017.

_____. **IBGE Censo**. Brasília: IBGE, 2010. Disponível em: <<https://censo2010.ibge.gov.br/>>. Acesso em: 15 mar. 2017.

_____. **IBGE Censo Agropecuário**. Brasília: IBGE, 2015a.

_____. **IBGE Pesquisa Pecuária Municipal**. Brasília: IBGE, 2015b. Disponível em: <www.ibge.gov.br>. Acesso em: 15 mar. 2017

_____. **Mapas das mesorregiões e Microrregiões de Minas Gerais**. Belo Horizonte: IBGE, 2017. Disponível em: <https://www.google.com.br/search?q=mesorregi%C3%B5es+de+minas+gerais+ibge&tbm=isch&source=iu&ictx=1&fir=nNLWateYUVzNFM%253A%252C5p7WZErAlwXsPM%252C_&usg=nfBHh-GJQ8R_h3oKXzk3Sgrm7U%3D&sa=X&ved=0a hUKEwiQn ejd bbAhWDDpAKHZHQCD0Q9QEIJgEwCg#imgsrc=nNLWateYUVzNFM>. Acesso em: 5 fev. 2017.

INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA - IMA. Disponível em: <<http://www.ima.mg.gov.br/>>. Acesso em: 5 fev. 2017.

JUNKES, S. L. **O princípio da justiça social e a sua relação com o Conselho Nacional de Justiça**: uma análise das suas implicações na Justiça da Infância e Juventude. 2011. 321 p. Tese (Doutorado em Direito, Estado e Sociedade) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2011.

KOERICH, M. S. et al. Pesquisa-ação: ferramenta metodológica para a pesquisa qualitativa. **Revista Eletrônica de Enfermagem**, Goiânia, v. 11, n. 3, p. 717-723, 2009.

LACERDA, A. H. D. **A história do queijo de Minas**. [S.l.: s.n.], 2017. Pesquisa em andamento.

_____. **Negócios de Minas**: família, fortuna, poder e redes de sociabilidades: os Ferreira Armonde, 1751-1850. São Paulo: Intermeios, 2013. 365 p.

- LAGES, V.; LAGARES, L.; BRAGA, C. (Org.). **Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade:** indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios. Brasília: Sebrae, 2006. 227 p.
- LICCARDO, A.; MENDES, J. C. **Saint-Hilaire nas nascentes do Rio São Francisco.** Ouro Preto: [s.n.], 2001. 72 p.
- MARTINS, J. de S. **Os camponeses e a política no Brasil.** Petrópolis: Vozes, 1986. 185 p.
- MASUI, K.; YAMADA, T. **Queijos franceses.** Rio de Janeiro: Ediouro, 1999. 240 p.
- MATOS, R.; VELLOSO, A. Formação histórica da rede de cidades do Vale do Jequitinhonha. **Cadernos do Leste,** Belo Horizonte, v. 1, 2017.
- MENESES, J. N. C. **Queijo Artesanal de Minas:** patrimônio cultural do Brasil. Belo Horizonte: Ministério da Cultura, 2006. v. 1, 155 p.
- MERGAREJO NETTO, M. **A geografia do Queijo Minas Artesanal.** 2011. 420 p. Tese (Doutorado em Geografia) - Universidade Estadual Paulista, Rio Claro, 2011.
- MINAS GERAIS. Lei nº 14185, de 31 de janeiro de 2002. Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais. **Diário do Executivo,** Belo Horizonte, MG, 1 fev. 2002.
- _____. Lei nº 20549, de 18 de dezembro de 2012. Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais. **Diário do Executivo,** Belo Horizonte, MG, 19 dez. 2012. Col. 2, p. 1.
- MINAYO, M. C. S. Ciência, técnica e arte: o desafio da pesquisa social. In: MINAYO, M. C. S. (Org.). **Pesquisa social:** teoria, método e criatividade. Petrópolis: Vozes, 2001. p. 9-29.
- MINISTÉRIO DA CULTURA. **Parecer nº 006/2006.** Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional- IPHAN referente ao Registro dos Queijos Artesanais de Minas. Brasília: IPHAN, 2006. 17 p.
- MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO – MDA. **Manual do agente emissor de declaração de aptidão ao PRONAF.** Brasília: MDA, 2014. 47 p.
- MIRANDA, E. de. Agricultura lidera preservação no Brasil. **O Estado de São Paulo,** São Paulo, 5 jun. 2017.
- MÓNICO, L. et al. A Observação Participante enquanto metodologia de investigação qualitativa. In: CONGRESSO IBERO-AMERICANO EM INVESTIGAÇÃO QUALITATIVA, 6., 2017, Salamanca. **Proceedings...** Salamanca: CIAIQ, 2017. v. 3, p. 724-733.
- OLIVEIRA, L. G. et al. Relação entre contagem de Staphylococcus Coagulase Positivo e tempo de maturação em Queijo Minas Artesanal do campo das Vertentes -MG. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE MICROBIOLOGIA, 27., 2013, Natal. **Anais...** Natal: SBN, 2013.

OLIVEIRA, V. J. de. **Da qualidade e organização da produção ao reconhecimento de região produtora de Queijo Minas Artesanal: a experiência dos produtores da Microrregião Campo das Vertentes-MG.** 2010. 205 p. Dissertação (Doutorado em Ciência dos Alimentos) - Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2010.

PEREIRA, M. D. **Caracterização da produção de queijo artesanal proveniente de agricultores familiares do município de Lima Duarte.** 2016. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Extensão Ambiental para o Desenvolvimento Sustentável) – Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2016.

PINTO, M. S. **Efeito da microbiota endógena e da nisina sobre *Listeria sp.* e *Staphylococcus aureus* em queijo Minas artesanal do Serro.** 2008. 84 p. Tese (Doutorado em Ciência de Alimentos; Tecnologia de Alimentos; Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2008.

PITÉ, J. **Dicionário breve de sociologia.** Lisboa: Editorial Presença, 1997. 164 p.

PROGRAMA DAS NAÇÕES UNIDAS PARA O DESENVOLVIMENTO - PNUD. Disponível em: <www.br.undp.org/content/dam/brazil/docs/.../desenvolvimento-alem-das-medias.pdf>. Acesso em: 15 fev. 2017.

_____. **Atlas do desenvolvimento humano dos municípios.** Brasília: PNUD, 2010. Disponível em: <<http://www.br.undp.org/content/brazil/pt/home/idh0/atlas-do-desenvolvimento-humano/atlas-dos-municipios.html>>. Acesso em: 15 jan. 2017.

RAHNEMA, M. **Quand la misere chasse la pauvreté.** Paris: Quart Mond, 2003. 336 p.

RIBEIRO, J. A. Queijos do Brasil. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido**, Juiz de Fora, v. 14, n. 86, p. 33-34, set./out. 1959.

RIBEIRO, M.; MARTINS, C. A tradição já não é o que era dantes: a valorização dos produtos tradicionais face a mudança social. **Economia e Sociologia**, Brasília, n. 60. p. 29-43, 1995.

ROCHA, M. S. P. de M. L. da. Desafios na construção do trabalho coletivo nas escolas para a (trans) formação docente. In: ENCONTRO NACIONAL DE DIDÁTICA E PRÁTICAS DE ENSINO, 16., 2012, Campinas. **Anais...** Campinas: UNICAMP, 2012. p. 26-37.

RUAS, E. D. et al. **Metodologia participativa de extensão rural para o desenvolvimento sustentável – MEXPAR.** Belo Horizonte: Emater, 2006. 74 p.

SAINT-HILAIRE, A. de. **Segunda viagem do Rio de Janeiro a Minas Gerais e a São Paulo 1822.** Belo Horizonte: Itatiaia, 1974. 125 p.

_____. **Viagem às nascentes do Rio São Francisco.** Belo Horizonte: Itatiaia, 2004. 190 p.

SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA E PECUÁRIA - SEAPA. Metodologia simplificada facilita a regularização dos produtores de Queijo Minas Artesanal.

Agricultura.mg, Brasília, 2018. Disponível em: <www.agricultura.mg.gov.br/component/gmg/story/3145-metodologia-simplificada-facilita-a-regularizacao-dos-produtores-de-queijo-minas-artesanal>. Acesso em: 6 fev. 2018.

SERTÃO BRÁS. Disponível em: <<http://www.sertaobras.org.br/>>. Acesso em: 8 fev. 2017.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DE MINAS GERAIS - SEBRAE-MG. **Como tornar-se um produtor de queijos**. Belo Horizonte: SEBRAEMG, 1997. 56 p.

SILVA, J. G. **Características físicas, físico-químicas e sensoriais do QMA da Canastra**. 2007. 198 p. Dissertação (Mestrado em Ciência dos Alimentos) - Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2007.

SILVA, M. O. da et al. Refletindo a pesquisa participante. **Em Aberto**, Brasília, v. 5, n. 31, p. 49-52, jul./set. 2011.

SILVEIRA, L. B. et al. **Agricultura familiar, povos e comunidades tradicionais, mulheres e jovens rurais: guia de estudos**. Lavras: Ed. UFLA, 2015.

SLOW FOOD BRASIL. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com>>. Acesso em: 6 fev. 2017.

SOEIRO, A. **Produtos tradicionais portugueses: história, valores e sabores**. Guia dos produtos de qualidade. Lisboa: [s.n.], 2000.

MORA, M.M.M. Sociologia da Educação- Reprodução Cultural- Webartigos.com. Disponível em: <https://www.webartigos.com/artigos/sociologia-da-educacao-reproducao.../71982>. Acesso em 15/03/2018

TEIXEIRA, A. J. C. Produção e comercialização integrada de produtos caprinos e ovinos com denominação de origem: uma experiência de Portugal. In: SIMPÓSIO INTERNACIONAL SOBRE CAPRINOS E OVINOS DE CORTE. FEIRA NACIONAL DO AGRONEGÓCIO DA CAPRINO-OVINOCULTURA DE CORTE, 4., 2009, João Pessoa. **Anais...** João Pessoa: [s.n.], 2009.

THIOLLENT, M. **Metodologia da pesquisa-ação**. São Paulo: Cortez, 2011. 108 p.

TRIPP, D. Pesquisa-ação: uma introdução metodológica. **Educação e Pesquisa**, São Paulo, v. 31, n. 3, p. 443-466, set./dez. 2005.

UNIÃO DAS COOPERATIVAS DE LATICÍNIOS DE SÃO JORGE – UCRL. Disponível em: <www.portais.ws/uniqueijo/>. Acesso em: 19 maio 2017.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS. Biblioteca Universitária. **Manual de normalização e estrutura de trabalhos acadêmicos: TCCs, monografias, dissertações e teses**. 2. ed. rev., atual. e ampl. Lavras: Ed. UFLA, 2016. 100 p.

- VALENTE, M. E. R. et al. Indicação geográfica de alimentos e bebidas no Brasil e na União Europeia. **Ciência Rural**, Santa Maria, v. 42, n. 3, p. 551-558, mar. 2012.
- VALVERDE, O. Metodologia da geografia agrária. In: _____. **Reflexões sobre a geografia**. São Paulo: AGB, 1980. p. 53-80.
- VERGARA, S. C. **Tipos de pesquisa em administração**. Rio de Janeiro: Ed. FGV, 1990. 287 p.
- WANDERLEY, M. de N. B. “Franja Periférica”, “Pobres do Campo”, “Camponeses”: dilemas da inclusão social dos pequenos agricultores familiares. In: DELGADO, G. C.; BERGAMASCO, S. M. P. P. (Org.). **Agricultura familiar brasileira: desafios e perspectivas de futuro**. Brasília: MDA, 2017. p. 64-81.
- _____. O campesinato brasileiro: uma história de resistência. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, Brasília, v. 52, supl. 1, p. 25-44, 2014.
- _____. Raízes históricas do campesinato brasileiro. In: TEDESCO, J. C. (Ed.). **Agricultura familiar: realidades e perspectivas**. Passo Fundo: EDIUPF, 1999. Cap.1, p. 21-55.
- WILKINSON, J. **Mercados, redes e valores**. Porto Alegre. Ed. UFRGS, 2008. 216 p.
- WILKINSON, J.; MIOR, L. C. Setor informal, produção familiar e pequenas agroindústrias: interfaces. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, n. 13, p. 29-45, out. 1999.
- YOKOBATAKE, K. L. A.; LOPES, K. S. M.; RAFAEL, S. B. Denominação de origem e indicação geográfica de produtos agrícolas. **Periódico Eletrônico Fórum Ambiental da Alta Paulista**, São Paulo, v. 9, n. 7, p. 70-79, 2013.
- ZOCCAL, R.; SOUZA, A. D. de; GOMES, A. T. **Produção de leite na agricultura familiar**. Juiz de Fora: Embrapa Gado de Leite, 2005. 20 p.
- ZUIN, L. F. S.; ZUIN, P. B. Produção de alimentos tradicionais: valorizando o produto pecuário por meio de certificações de indicação de procedência. **Revista Colombiana de Ciências Pecuárias**, Medellín, v. 22, n. 3, p. 311-318, jan./mar. 2009.
- _____. **Produção de alimentos tradicionais: extensão rural**. Aparecida: Ideias & letras, 2008a. 219 p.
- _____. Produção de alimentos tradicionais: contribuindo para o desenvolvimento local/regional e dos pequenos produtores rurais. **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional**, Taubaté, v. 4, n. 1, p. 109-127, jan./abr. 2008b.

APÊNDICE A - REGISTRO DO ENCONTRO REGIONAL DO QMA EM LIMA DUARTE



Fonte: Da autora (2017).

**APÊNDICE B - REGISTRO DA PRESENÇA DO SECRETÁRIO DE ESTADO DE
AGRICULTURA E PECUÁRIA EM LIMA DUARTE**



Fonte: Da autora (2017).

**APÊNDICE C- REGISTRO DO TRABALHO DA EQUIPE PARA
CARACTERIZAÇÃO DO MEIO FÍSICO**



Fonte: Da autora (2017).

APÊNDICE D - NOVA SEDE DA FAZENDA DO TANQUE

Fonte: Da autora (2017).

APÊNDICE E - REGISTRO DE ALGUNS MATERIAIS E CONSTRUÇÕES DA FAZENDA DO TANQUE

Chiqueiro e cercado de pedra



Gamela



Máquina de costura de 3 gavetas



Manteigueira



Carro de boi



Caçarola em ferro com tampa de lata/ garfo em ferro



Descaroçador de algodão e Fiador de lã em madeira



Relógio de parede de 1825



Moinho de pedra

APÊNDICE F - QUESTIONÁRIO QUEIJOS ARTESANAIS

Data da aplicação do questionário: _____

IDENTIFICAÇÃO DO TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA APLICAÇÃO DO QUESTIONÁRIO

Nome do Técnico: _____

Instituição: _____ Tel.: _____ E-mail: _____

1. IDENTIFICAÇÃO DO EMPREENDIMENTO

2. Nome do Produtor: _____

Telefone: _____ E-mail: _____ Nome da Propriedade:

_____ Nome do Distrito:

Município: _____

Microrregião: _____

Reside na propriedade? () SIM () NÃO

Propriedade cadastrada no IMA? () SIM () NÃO

Participa de associação/cooperativa? () SIM () NÃO

Qual? _____

Área total da propriedade: _____ Latitude: _____ Longitude:

_____ Altitude: _____ principal fonte de renda: _____

3. UTILIDADES

3.1 Água utilizada na fabricação dos queijos:

Qual a fonte de abastecimento de água? Rede pública Poço artesiano Cisterna Açude Nascente

Outros: ____ A nascente é protegida do acesso de animais e da água de enxurrada? () SIM () NÃO

Em caso de captação própria da água: Possui outorga? () SIM () NÃO

Possui documento de uso insignificante? () SIM () NÃO

Ocorre falta de água durante o ano? () SIM () NÃO Em qual época? _____

A fonte de água é canalizada até a caixa d'água da queijaria? () SIM () NÃO

A água é filtrada? () SIM () NÃO

A água é clorada: () SIM () NÃO

Caixa d'água tampada: () SIM () NÃO Capacidade da caixa d'água (litros): _____

Realiza análise físico-química e microbiológica anualmente? () SIM () NÃO

3.2 Energia Elétrica:

A queijaria possui energia elétrica? () SIM () NÃO

4. REBANHO/ORDENHA

4.1 Rebanho

Rebanho Total: _____ Rebanho em produção: _____ Raça/grau de sangue: _____

Diagnóstico de tuberculose? () SIM () NÃO

Diagnóstico de brucelose? () SIM () NÃO

Alimentação fornecida para o rebanho: _____

Pastagem predominante: _____

4.2 Vacinação

Raiva: () SIM () NÃO

Febre Aftosa: () SIM () NÃO

Brucelose: () SIM () NÃO

Manqueira: () SIM () NÃO Outras (citar): Diagnóstico de tuberculose? () SIM () NÃO

Diagnóstico de brucelose? () SIM () NÃO

Controle de parasitos () SIM () NÃO

Faz controle de outras doenças? () SIM () NÃO Quais? _____

Os animais estão identificados com brincos? () SIM () NÃO

4.3 Higiene da ordenha

Tipo de ordenha:

() Manual () Mecânica balde ao pé () Mecânica canalizada () Outro _____

Número de ordenhas por dia: () 1 () 2 () 3

Período da ordenha: () manhã () tarde () noite

Número de ordenhadores: _____ O ordenhador lava as mãos antes do início da ordenha?

() SIM () NÃO

Lava os tetos antes da ordenha? () SIM () NÃO Seca? () SIM () NÃO

Papel toalha Papel de jornal Pano Outro: _____

Faz desinfecção dos tetos antes da ordenha? () SIM () NÃO

Faz desinfecção dos tetos depois da ordenha? () SIM () NÃO

Faz teste caneca de fundo escuro diariamente? () SIM () NÃO

Faz CMT (Califórnia Mastite Teste) semanalmente? () SIM () NÃO

Faz análise de CCS e CTB em laboratórios da RBQL? () SIM () NÃO Frequência: _____

Os ordenhadores fazem exame de saúde anualmente (clínico e tuberculose)? () SIM () NÃO

Os ordenhadores usam no momento da ordenha:

Roupas limpas () Boné () Touca () Avental impermeável () Botas de borracha () Luvas () Outro: _____

Os ordenhadores receberam algum treinamento sobre ordenha higiênica? () SIM () NÃO

Os utensílios e equipamentos da sala de ordenha são limpos e desinfetados com solução clorada após a ordenha? () SIM () NÃO

4.4 Animais em tratamento

Os animais com mastite são ordenhados por último? () SIM () NÃO

O leite com mastite é usado na fabricação dos queijos? () SIM () NÃO

O leite dos animais com outras doenças é utilizado na fabricação do queijo? () SIM () NÃO

O período de carência dos antibióticos, carrapaticidas e vermífugos utilizados nas vacas em lactação é respeitado? () SIM () NÃO

Todos os medicamentos utilizados no rebanho são indicados para vacas leiteiras? () SIM () NÃO

5. INSTALAÇÕES

5.1 Curral de espera

Possui curral de espera? () SIM () NÃO

Tipo de pavimentação: () Chão batido () Concretado () Blocos de cimento () Pedras rejuntadas

() Outro: _____

Piso com declive adequado para escoamento da água? () SIM () NÃO

Canaletas para escoamento da água? () SIM () NÃO

O curral de espera é cercado? () SIM () NÃO

Tipo de cerca: () Réguas de madeira () Tubos de ferro galvanizado () Correntes () Outro: _____

Possui pontos de água com mangueira para higienização do curral? () SIM () NÃO

5.2 Local de Ordenha

É realizada outra operação no local de ordenha? () SIM () NÃO

() Fornecimento volumoso () Vacinação () Medicação () Inseminação () Outro: _____

Cobertura: () SIM () NÃO

Altura do pé-direito (m): _____
 Tipo de cobertura: () Telha cerâmica () Telha de alumínio () Outros: ____ Boa ventilação? () SIM () NÃO
 Boa luminosidade? () SIM () NÃO Paredes de alvenaria? () SIM () NÃO
 Número de paredes: _____ Tipo de piso: () Chão batido () Concretado () Blocos de cimento () Pedras rejuntadas () Outro: _____
 Piso com declive adequado para escoamento da água? () SIM () NÃO
 Canaletas para escoamento da água? () SIM () NÃO Possui ponto de água? () SIM () NÃO
 Aspecto da sala de ordenha (antes da ordenha): () Sujo () Limpo () Úmido Utiliza sanitizante ou similar na higienização das instalações? () SIM () NÃO Qual? _____
 A água utilizada na limpeza do local de ordenha é canalizada? () SIM () NÃO
 O sistema de drenagem do local de ordenha é adequado? () SIM () NÃO
 Transporte do leite para a queijaria é feito por: () Tubulação () Latão (lata) () Balde () Outro meio: _____
 Material do recipiente utilizado para transportar o leite: () Ferro estanhado () Alumínio () Plástico () Aço inoxidável () Outro: _____

5.3 Queijaria

Local de fabricação do queijo: () Cozinha da casa () Cômodo anexo ao curral () Cômodo anexo à casa () Queijaria independente () Outro: Área da Queijaria (m²): _____
 A Queijaria está distante de pocilga, galinheiro ou outra fonte de mau cheiro (50 metros)? () SIM () NÃO
 A área em torno da Queijaria é pavimentada? () SIM () NÃO Possui cerca? () SIM () NÃO
 A altura do pé-direito (m): _____
 Possui ambientes distintos para:
 () SIM () NÃO
 Armazenamento do leite () SIM () NÃO
 Maturação () SIM () NÃO
 Recepção do leite () SIM () NÃO
 Embalagem e expedição () SIM () NÃO
 Fabricação Há contra fluxo? () SIM () NÃO
 Material do telhado: _____ Material forro: _____
 Estrutura do madeiramento: _____
 Possui cobertura na recepção? () SIM () NÃO
 Possui cobertura na expedição? () SIM () NÃO
 Parede de alvenaria? () SIM () NÃO
 Revestimento da parede: () Azulejo () Tinta lavável () Tinta comum () Outro:
 A altura do revestimento da parede é de no mínimo dois (2) metros? () SIM () NÃO
 Material piso: _____ Declividade adequada? () SIM () NÃO
 Piso em bom estado? () SIM () NÃO
 Possui ralo sifonado? () SIM () NÃO
 As junções entre parede e piso são arredondadas? () SIM () NÃO
 Material das portas: _____ Pintadas com tinta lavável? () SIM () NÃO
 Com telas protetoras? () SIM () NÃO Material das janelas: _____
 Pintadas com tinta lavável? () SIM () NÃO
 Com telas protetoras? () SIM () NÃO
 As portas e janelas da queijaria abrem para o curral ou banheiro? () SIM () NÃO
 Boa ventilação? () SIM () NÃO
 Boa luminosidade? () SIM () NÃO
 As lâmpadas possuem proteção? () SIM () NÃO
 Fiação elétrica solta? () SIM () NÃO
 Possui área externa para lavar: Mãos? () SIM () NÃO
 Botas? () SIM () NÃO Possui Pias? () SIM () NÃO
 Realiza controle de pragas (insetos, roedores e pássaros)? () SIM () NÃO Qual? _____
 Animais domésticos têm acesso ao interior da Queijaria? () SIM () NÃO

Utiliza sanitizante ou similar na higienização das instalações? () SIM () NÃO Quais?
A queijaria possui rede de esgoto? () SIM () NÃO

6 FABRICAÇÃO

Há quanto tempo faz o queijo? () até 10 anos () 21 – 30 anos () 11 – 20 anos () >31 anos

Volume médio de leite processado: Leite próprio (litros): _____

Todo o leite produzido vai para a fabricação de queijo? () SIM () NÃO

Os queijos são fabricados com o leite de qual ordenha? () Manhã () Tarde () Noite

O queijo é fabricado em qual horário? () Manhã () Tarde () Noite

Onde o leite utilizado para fazer os queijos é armazenado? () Tanque de expansão () Tanque de imersão () Água corrente () Outro: _____

A fabricação do queijo é iniciada logo após a ordenha? () SIM () NÃO

Rendimento (litros/Kg): _____ Produção diária de queijos (kg/dia): Destino do soro produzido:
() Elaboração de outros produtos () Alimentação dos animais () Outro: _____

Todos os utensílios são limpos e desinfetados com cloro, por trinta minutos, ao término da fabricação?

() SIM () NÃO

Como o leite é colocado dentro da queijaria? _____

6.1 Ingredientes Utilizados

Como é obtido o fermento (pingo) utilizado na fabricação dos queijos?

Periodicidade da troca do fermento (pingo): () Nunca () > 1 vez por semana () 1 vez por mês

() Outra periodicidade: _____

Reposição do fermento (pingo) perdido: () Adquire do vizinho () Adquire em () outro município ()

Outro: _____

Como é armazenado o fermento (pingo)? _____

É utilizado sal marinho destinado ao consumo humano para a salga dos queijos? () SIM () NÃO

Tipo de sal: () Grosso () Grosso triturado () Refinado Marca: _____ Outros ingredientes: _____

A quantidade de ingredientes varia em função das condições climáticas (período de chuva ou seca)?

() SIM () NÃO

6.2 Controle da Qualidade

Realiza mensalmente o controle de qualidade do leite pelo teste WMT (Wisconsin Mastitis Test)? () SIM () NÃO

Realiza controle de qualidade diário do leite pelo teste do alizarol? () SIM () NÃO

Realiza análises microbiológicas (Coliformes totais e termotolerantes, Estafilococos coagulase positiva, Salmonela e Listeria) e físico-químicas (umidade, amido, fosfatase) dos queijos periodicamente? () SIM () NÃO

6.3 Processo de Fabricação

O processo de produção dos queijos compreende as seguintes etapas:

1. Coagem do leite durante a ordenha () SIM () NÃO

2. Coagem do leite na entrada do tanque de recepção () SIM () NÃO

3. Adição de fermento (pingo) () SIM () NÃO Qual quantidade? _____

4. Adição de coalho () SIM () NÃO Qual marca? _____ Líquido () Pó ()

5. Coagulação () SIM () NÃO Tempo de coagulação: _____

6. O tempo de coagulação varia em função da estação da seca ou das chuvas? () SIM () NÃO

7. Como é feita a quebra da coalhada? _____

8. Como é feito o corte da massa? _____

9. Qual o tamanho dos grânulos da massa? _____

10. Qual o tempo de mexedora da massa? _____

11. Como é dado o ponto da massa? _____

12. Como é feita a dessoragem? _____

13. Como é realizada a enformagem? _____
14. É utilizado dessorador? () SIM () NÃO
15. Salga a seco? () SIM () NÃO Qual qtde de sal (g)/tempo? _____
16. Viragem dos queijos (1a viragem) () SIM () NÃO Quanto tempo? _____
17. Viragem dos queijos (2a viragem) () SIM () NÃO Quanto tempo? _____
18. Coleta do fermento (pingo) () SIM () NÃO Quanto tempo? _____
19. Lavagem do queijo () SIM () NÃO
20. Lavagem do queijo após retirar da salga seca () SIM () NÃO
A lavagem do queijo é feita com: () Água () Soro () Outro: _____
21. Maturação Temperatura local (oC): _____ Quanto tempo? _____
22. Viragem do queijo maturado Quantas viragens? _____
23. A casca do queijo é tratada? Quando? _____ Qual tratamento? _____
24. Grosagem do queijo ou toaleta Quando? _____
25. Destino da raspa do queijo: _____

7. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

- O leite é filtrado/coado com: () Tecido natural: algodão () Tecido artificial: volta ao mundo
() Peneira plástica () Coador plástico com peneira () Peneira de aço inox () Peneira de alumínio
() Coador de aço inox com peneira () Outro: _____
- Recipiente onde é armazenado fermento: _____
- Em qual tipo de recipiente é realizada a recepção, coagulação e fabricação?
() Bombona () Tanque de fabricação aço inoxidável () Latões () Tanque de fibra de vidro ()
Outro: _____
- Qual é o utensílio utilizado para cortar a massa? _____
- Qual é o utensílio utilizado para mexer a massa? _____
- Bancada para manipulação da massa: () Madeira () Ardósia () Plástico () Aço inoxidável
() Outro: _____
- Formas: () Madeira () Aço inox () Plástico () Outro: _____
- Dessorador: () Tecido natural: algodão () Tecido sintético: “volta ao mundo” (poliamida)
() Dessorador comercial () Outro: _____
- Prateleira de maturação: () Madeira () Aço inoxidável () Plástico () Vidro Outro: _____
- Tanque com torneira para lavagem utensílios () SIM () NÃO
- Material do tanque: _____
- Recipiente para desinfecção de utensílios () SIM () NÃO
- Material do recipiente: _____
- Outros equipamentos e utensílios (citar): _____

8. HIGIENE DO PESSOAL

- Quem faz o queijo? Quantos?
Proprietário (a) _____
Filho (a) _____
Empregado (a) _____ Outros: _____
- Especificar a atividade de cada um: _____
- Os manipuladores do queijo receberam algum treinamento sobre o processamento e BPF?
() SIM () NÃO. Quais? _____
- Antes do início da fabricação do queijo e sempre que necessário os manipuladores:
Lavam as mãos? () SIM () NÃO
Desinfetam as mãos? () SIM () NÃO
Secam as mãos com: () Papel toalha () Pano () Outro meio _____
- Os manipuladores de queijo usam uniformes? () SIM () NÃO
() Roupa branca () Botas brancas () Avental impermeável () Touca () Máscara () Luvas () Outros
(citar): _____
- Durante a fabricação do queijo os manipuladores:
Comem? () SIM () NÃO

Fumam? () SIM () NÃO

Cospem? () SIM () NÃO

Tossem? () SIM () NÃO

Espirram? () SIM () NÃO

() Outros: _____

Os manipuladores fazem exame de saúde anualmente? () SIM () NÃO

Os manipuladores fazem exame de tuberculose anualmente? () SIM () NÃO

Os manipuladores apresentam sinais aparentes de lesões? () SIM () NÃO

As instalações possuem avisos de “obrigatório lavar as mãos” e “não fumar”? () SIM () NÃO

9. DEPENDÊNCIAS ANEXAS À QUEIJARIA

Quais são as dependências anexas à queijaria? () SIM () NÃO

Depósito de utensílios/ingredientes () SIM () NÃO

Vestiário () SIM () NÃO

Depósito de materiais de limpeza () SIM () NÃO

Câmara fria () SIM () NÃO

Local para lavagem de utensílios () SIM () NÃO

Instalação sanitária (Banheiro) () SIM () NÃO

Outras dependências: _____

10. DESTINO DE DEJETOS E EFLUENTES

Águas de lavagem, fermentos, etc: _____

Esterco dos currais: _____

Esgoto sanitário: _____

Lixo (embalagens, caixas, frascos, outros): _____

Qual a distância entre a fossa e a fonte de água (m)? _____

11. EMBALAGEM E TRANSPORTE

Embala na propriedade? () SIM () NÃO Tipo de embalagem: _____

Quais informações constam no rótulo? Obs.: Anexar o rótulo utilizado _____

O queijo não embalado é identificado na propriedade com impressão em baixo relevo?

() SIM () NÃO

O queijo não embalado encaminhado ao entreposto é carimbado na propriedade com tinta atóxica? ()

SIM () NÃO

Tipo de recipiente para o transporte: _____

Tipo de veículo utilizado: _____

O queijo é transportado refrigerado? () SIM () NÃO

12. COMERCIALIZAÇÃO

O queijo é comercializado após quantos dias da data de fabricação?

Onde comercializa os queijos?

() Atravessador () Entreposto () Direto ao consumidor () Loja própria () Padaria e mercearia ()

Supermercado Bares, restaurantes, buffet () Indústria de alimentos () Outros: _____

Possui/emite nota fiscal? () SIM () NÃO

Possui algum tipo de inspeção? () SIM () NÃO () SIF - Federal () IMA – Estadual () SIM – Municipal

Preço do queijo (média/ano): _____

Como comercializa os queijos? () Fresco (até 7 dias) () Meia cura (entre 7 e 20 dias) () Maturado (acima de 20 dias)

Obs.: Sempre que realizar a visita, registrar com fotografias a queijaria, os equipamentos e utensílios usados na fabricação do queijo. Além disso, se existirem fotografias antigas sobre o QMA, providenciar cópia.

RESGATE DA PRODUÇÃO DO QMA (QMA)

1. Existia produção de QMA nesta propriedade? SIM NÃO
2. Você aprendeu a fazer esse queijo? SIM NÃO
3. Com quem você aprendeu a fazer esse queijo? Pais Avós Bisavós Outros: _____
4. Descreva as etapas que eram seguidas na fabricação do QMA

5. Quais eram os equipamentos e utensílios utilizados na fabricação desse queijo?

6. Em qual local era fabricado esse queijo?

Queijaria Na cozinha da residência Outros: _____

7. Como era a distribuição do queijo?

Direta Intermediários / atravessadores Outros: _____

8. Onde era comercializado esse queijo?

Na propriedade Padaria e mercearia Feiras

Supermercados Atravessadores Outros: _____

9. Para onde a produção era vendida?

Comunidade Município Estado Nacional

10. Recebia apoio de alguma instituição ou governo? Se sim, qual?

SIM NÃO Qual? _____

11. Qual o preço médio que se vendia o queijo? _____

**APÊNDICE G - CARACTERIZAÇÃO INTEGRADA DOS MUNICÍPIOS DA
REGIÃO DAS SERRAS DA IBITIPOCA COMO PRODUTORA DE QUEIJO MINAS
ARTESANAL**

EMATER
Minas Gerais



**CARACTERIZAÇÃO INTEGRADA DOS
MUNICÍPIOS DA REGIÃO DAS SERRAS
DA IBITIPOCA COMO PRODUTORA DE
QUEIJO MINAS ARTESANAL**



**BELO HORIZONTE-MG
MAIO/2018**

SUMÁRIO

1.	Apresentação.....	8
1.2	Justificativa.....	12
2.	A produção de queijos artesanais em Minas.....	14
3.	Objetivos.....	18
3.1	Geral.....	18
3.2	Específicos.....	18
4.	Metodologia.....	19
4.1	Fundamentos para o estudo do meio físico.....	21
4.2	Procedimentos do estudo do meio físico.....	21
5.	Aspectos sociais da região “Serras da Ibitipoca”.....	24
6.	Aspectos econômicos da área rural na região “Serras da Ibitipoca”.....	30
7.	Caracterização integrada do meio físico da região “Serras da Ibitipoca”.....	41
7.1	Unidades de paisagem predominantes e caracterizações.....	45
7.1.1	Terraços fluviais.....	50
7.1.2	Topos alongados.....	52
7.1.3	Rampas de colúvio e vertentes retilíneas.....	53
7.1.4	Vertentes côncavas e anfiteatro.....	55
7.1.5	Vertentes convexas.....	56
7.1.6	Vertentes ravinadas.....	57
7.1.7	Leques de dejeção.....	59
7.1.8	Colinas de conformação cônica.....	59
7.1.9	Vales encaixados.....	61
7.1.10	Domos.....	63
7.1.11	Afloramento rochosos, escarpas e matacões.....	64
7.1.12	Maciço das Serras da Ibitipoca.....	66
7.2	Principais classes de uso e ocupação do solo.....	68
7.2.1	Silvicultura.....	68
7.2.2	Vegetação.....	70
7.2.3	Pastagem.....	74
7.2.4	Culturas anuais.....	75
7.3	Clima.....	76
7.3.1	Temperatura.....	77
7.3.2	Umidade.....	77
7.4	Considerações.....	78
8.	Histórico de fabricação do Queijo Minas Artesanal na região “Serras da Ibitipoca”.....	79
9.	Importância do reconhecimento da região “Serras da Ibitipoca” como produtora do Queijo Minas Artesanal.....	95
10.	Produção de queijo de minas artesanal na região da região “Serras da Ibitipoca”.....	97
10.1	Processo de produção.....	97

		3
10.2	Fluxograma do processo de produção do queijo minas artesanal na região “Serras da Ibitipoca”.....	100
10.3	Características do Queijo Minas artesanal “Serras da Ibitipoca”.....	101
11.	Ficha Técnica	102
	Figuras	
Figura 1	Rendimentos de Exportação nas recebedorias segundo Balancetes em o ano de 1842 Fonte: Relatório de Presidente de Província de Minas Gerais de 1843	18
Figura 2	Mapa do queijo artesanal em Minas Gerais	19
Figura 3	Trajetos percorridos para estudo do meio físico	21
Figura 4	Mapa das mesorregiões do Estado de Minas Gerais	25
Figura 5	Mapa das microrregiões do Estado de Minas Gerais	26
Figura 6	Percentual de propriedades da região das “Serras da Ibitipoca”, em relação à existência de energia elétrica	28
Figura 7	Participação dos produtores rurais da região das “Serras da Ibitipoca” que participam de alguma entidade de classe	30
Figura 8	Relação entre o PIB agropecuário e o PIB total na região “Serras da Ibitipoca”	32
Figura 9	Principal fonte de renda dos produtores rurais da região “Serras da Ibitipoca”	33
Figura 10	Características do curral usado pelos produtores rurais da região “Serras de Ibitipoca” Fonte: dos autores (2018), com base nos questionários aplicados	36
Figura 11	Características da ordenha praticada pelos produtores rurais da região “Serras de Ibitipoca”	37
Figura 12	Característica das queijarias presentes na região “Serras da Ibitipoca”. Fonte: Dos autores (2018), com base nos questionários aplicados	37
Figura 13	Tempo de fabricação de queijos artesanais por produtores pertencentes à região “Serras da Ibitipoca”	38
Figura 14	Forma de comercialização dos queijos artesanais da região “Serras da Ibitipoca”	39
Figura 15	Origem da água utilizada nas propriedades rurais da região “Serras da Ibitipoca”	40

		4
Figura 16	Percentual de produtores rurais que fazem proteção de suas nascentes	41
Figura 17	Localização da região das “Serras da Ibitipoca”. Fonte: Emater–MG (2018)	41
Figura 18	Municípios da região “Serras da Ibitipoca”	42
Figura 19	Serras nos municípios abrangentes	43
Figura 20	Bacias do rio Grande e do rio Paraíba do Sul e seus municípios formadores	44
Figura 21	Bacia do Rio Grande	44
Figura 22	Bacia do rio Paraíba do Sul	45
Figura 23	Padrão de elevação da região “Serras da Ibitipoca”	46
Figura 24	Rede de drenagem das bacias	47
Figura 25	Foto pontos dia 13 e 14 de dezembro de 2017	48
Figura 26	Foto pontos dia 17 de janeiro de 2018	49
Figura 27	Foto pontos 18 e 19 de janeiro de 2018	49
Figura 28	Foto pontos dias 28 de fevereiro e 1º de março de 2018	50
Figura 29	Terraço apto ao plantio de pastagens – Lima Duarte	51
Figura 30	Terraço fluvial – Lima Duarte	52
Figura 31	Colinas de topo alongado – Lima Duarte	52
Figura 32	Topo alongado – Santa Bárbara do Monte Verde	53
Figura 33	Rampa de colúvio com erosão laminar; terraço fluvial encaixado Rio Preto	54
Figura 34	Rampa de colúvio, típica feição “nose” - Santa Bárbara do Monte Verde	54
Figura 35	Vertente côncava com formação de anfiteatro em declividade – Santa Rita do Ibitipoca Foto: Felipe Oliveira	55

		5
Figura 36	Formação de vertente côncava em anfiteatro – Bias Fortes	56
Figura 37	Vertente convexa com processos erosivos avançados e subsequente deslizamento – Santa Bárbara do Monte Verde. Foto: Felipe Oliveira	56
Figura 38	Vertente convexa – Santa Bárbara do Monte Verde	57
Figura 39	Série de vertentes ravinadas – Santa Bárbara do Monte Verde	58
Figura 40	Vertente ravinada com vegetação – Santa Rita do Ibitipoca	58
Figura 41	– Leque de colúvio com desmatamento – Santa Rita do Ibitipoca	59
Figura 42	Colina cônica com cobertura vegetal nativa – Rio Preto	60
Figura 43	– Colina cônica – Lima Duarte	61
Figura 44	Vale encaixado com alta densidade de vegetação nativa - Lima Duarte	62
Figura 45	Vale encaixado com vegetação – Bias Fortes	63
Figura 46	Domo; matacões depositados no sopé – Santa Rita do Jacutinga	63
Figura 47	Domo – Lima Duarte	64
Figura 48	Afloramento de Gnaisse – Lima Duarte. Foto: Felipe Oliveira	64
Figura 49	Afloramento rochoso – Lima Duarte	65
Figura 50	Matacões horizontalmente distribuídos – Santa Bárbara do Monte Verde	65
Figura 51	Afloramento de Quartzito; maciço fraturado – Santa Rita do Ibitipoca. Foto: Felipe Oliveira	66
Figura 52	Visão geral do Parque Estadual do Ibitipoca com afloramentos rochosos	66
Figura 53	Afloramento de Quartzito com vegetação de campo	67
Figura 54	Rio do Salto, Parque Estadual do Ibitipoca	67
Figura 55	Eucalipto – Andrelândia	69
Figura 56	Eucalipto - Lima Duarte. Foto: Felipe Oliveira	69
Figura 58	Inventário Florestal	70

	6
Figura 59 Floresta – Passa-Vinte	71
Figura 60 Floresta – Rio Preto	72
Figura 61 Remanescente de Mata Atlântica	72
Figura 62 Araucária – Santa Rita do Ibitipoca	73
Figura 63 Campo – Andrelândia	74
Figura 64 Campo – Santana do Garambéu	74
Figura 65 Pastagem – Andrelândia	75
Figura 66 Pastagem – Santa Bárbara do Monte Verde	75
Figura 67 Agricultura de milho – Andrelândia	76
Figura 68 Agricultura de milho – Bias Fortes	76
Figura 69 Zonas climáticas – Temperatura	77
Figura 70 Zonas climáticas – Temperatura	78
Figura 71 “Balanço de Importação e Exportação do Reino de Angola nos anos 1775, 1776, 1777 Fonte: ARQUIVO HISTÓRICO ULTRAMARINO. Cat. Linhares, n. 275, Coleção Linhares, doc. 13.	81
Figura 72 Mapa da Comarca Rio das Mortes	83
Figura 73 Mapa do trajeto percorrido por Saint-Hilaire	88
Figura 74 Fôrma em madeira, canudo em taquara e banca em madeira	92
Figura 75 Histórico da fabricação de queijos artesanais pelas famílias de produtores rurais na região “Serras da Ibitipoca”	93
Figura 76 Diagnóstico do controle de enfermidades e da vacinação contra as principais doenças do rebanho na região “Serras de Ibitipoca”	96
Figura 77 Etapas do processo de fabricação do Queijo Minas Artesanal da região “Serras da Ibitipoca	96

Tabelas

Tabela 1	Distribuição dos municípios da região “Serras da Ibitipoca” nas mesorregiões e microrregiões	23
Tabela 2	Área por município da região “Serras da Ibitipoca” e população residente	27
Tabela 3	Número de agricultores familiares por município	28
Tabela 4	IDH por município da região “Serras da Ibitipoca”	29
Tabela 5	Produto Interno Bruto – PIB total e agropecuário, por município	31
Tabela 6	Número de estabelecimentos que produzem leite e forma de comercialização	33
Tabela 7	Dados da produção e destinação do leite nos municípios	34
Tabela 8	Número de vacas ordenhadas	35
Tabela 9	Dados de eucalipto	68
Tabela 10	Relação dos quantitativos de exportação de queijos das recebedorias da Província de Minas Gerais no ano financeiro de 1844/1845.....	85
Tabela 11	Exportação dos produtos da Capitania de Minas Gerais pelo Registro do Rio Preto no 2º trimestre de 1815. Exportado para Portos para onde foram – Rio de Janeiro.	85
Tabela 12	Produção parcial do queijo de Rio Preto entre 1815 e 182.....	86

1. APRESENTAÇÃO

Chamamos de “Serras da Ibitipoca” o território localizado entre as mesorregiões da Zona da Mata, Campo das Vertentes e Sul/Sudoeste de Minas. Esse território se constituiu historicamente pela conquista e ocupação, em finais do século XVII e princípios do XVIII, de uma composição populacional interligada por laços familiares. Teve início com a chegada dos primeiros bandeirantes à procura de americanos autóctones, para submetê-los ao trabalho escravo, visando o abastecimento de mão de obra em São Paulo e também do Nordeste açucareiro, e a exploração do ouro de aluvião, abundante na região. A partir daí, formaram-se os primeiros núcleos populacionais nos territórios, hoje, de Aiuruoca e Ibitipoca.

Desde o princípio, fez-se necessária a diversificação econômica, como único meio de sobrevivência da comunidade, pois, para explorar o ouro, foi fundamental a produção de alimentos localmente, visto que os caminhos eram precários, e não existia uma estrutura mercantil capaz de abastecer com produtos vindos de fora toda a população, que se dedicava à mineração. Surgiram propriedades dedicadas à criação de gado e produção de alimentos, que geravam, também, riquezas. Rapidamente esgotou-se o ouro de aluvião, mas as atividades agrícolas e pecuárias continuaram necessárias e dinâmicas, com as demandas de outros territórios de exploração mineral, como São João del-Rei, Ouro Preto, etc.

Essa população, apesar da proibida a ocupação dos chamados Sertões Proibidos da Mantiqueira ou do Rio Preto, espalhou-se por eles, em busca de melhores oportunidades e condições de vida, ocupando e produzindo de forma clandestina. A guisa de exemplo, pois não seria possível, em pouco espaço, listar todas as famílias e sua expansão territorial, citamos os Ferreira Armonde, família de açorianos de São Sebastião da Ilha Terceira dos Açores, que chega ao Brasil, já constituída, por volta da segunda década do século XVIII, e que teve como núcleo primeiro de assentamento o povoado da Borda do Campo (Barbacena), expandindo-se para os atuais municípios de Bias Fortes, antigo Quilombo, e outros (LACERDA, 2013). Os Dias Tostes e os Gonçalves da Costa, também de mesma origem, assentam-se primeiramente em Santa Rita de Ibitipoca, acreditamos, no mesmo período que os primeiros.

Percebemos, também, essa expansão pela leitura das certidões de nascimento, casamento e óbito, inventários antigos com seus testamentos, nos

quais comprovamos a origem primeira no território mineiro de muitos que ocuparam os atuais municípios que compõem o território do queijo minas artesanal “Serras da Ibitipoca”, como: Lima Duarte, Santa Bárbara do Monte Verde, Santana do Garambéu, Santa Rita de Ibitipoca, Olaria, Rio Preto, Santa Rita de Jacutinga, Passa-Vinte, Serranos, Seritinga, Bom Jardim de Minas, Andrelândia, Arantina, Bias Fortes, Pedro Teixeira, que constam ligações de familiares em todo o território.

Comprova-se, também, a constituição histórica do território, por meio da genealogia administrativa. Rio Preto foi elevado à vila em 15 de abril de 1844 (Lei nº. 271), compreendendo as paróquias do distrito sede (Senhor dos Passos do Presídio), Conceição de Ibitipoca, São José do Rio Preto (atual São José das Três Ilhas) e o distrito de Santa Rita de Jacutinga. Em 1854, esse município foi suprimido e recriado em 11 de julho de 1857 (Lei 835), incorporando, desta feita, a Paróquia de Bom Jardim. A lei nº. 1.191, de 17 de julho de 1864, promoveu a transferência da sede do município e Vila do Rio Preto para Nossa Senhora do Porto do Turvo, atual Andrelândia, compreendendo as seguintes paróquias: Turvo (Andrelândia), Rio Preto, Santa Rita do Jacutinga, Santa Bárbara do Monte Verde e Bom Jardim. A Lei nº. 1.644, de 13 de setembro de 1870, retorna a sede do município para Rio Preto e cria um novo município, o de Porto do Turvo, atual Andrelândia (BARBOSA, 1993, *passim*). Lembramos que as paróquias acima referendadas contemplam a maioria dos atuais municípios que compreendem o território defendido. Corroborando a unidade territorial, no campo legal, foi criada a Comarca de Rio Preto, pela Lei Mineira nº. 2.210, de 02 de junho de 1876, compreendendo os municípios do Turvo (Andrelândia) e Rio Preto.

Na atualidade, percebemos o sentimento de pertencimento de toda a comunidade do território, que permanece interligada por laços parentais, de amizade, socioculturais e econômicos, refletidos na manutenção desses vínculos, na visitação entre os munícipes e na manutenção de festividades tradicionais, nas quais se integram. Portanto, em todos os aspectos da vida cotidiana, percebemos a constituição de um território específico.

Nele está inserido o Parque Estadual de Ibitipoca, criado pela Lei nº 6.126, de 04 de julho de 1973. O Parque possui uma área de 1.488 hectares e está localizado na divisa das bacias do rio Grande e do rio Paraíba do Sul. De acordo com a Agência Minas (2017), esse Parque é um dos mais conhecidos do Brasil e um dos mais visitados do Estado, constituindo-se em uma das principais atrações turísticas

da região, tendo sido visitado por 71.210 turistas no ano de 2014. Dentre os seus vários atrativos, destacamos as cachoeiras, as trilhas, as grutas, a fauna e a flora. No entorno do Parque, há atributos turísticos diversos, tais como, municípios, distritos, pequenos lugarejos e propriedades, detentores de uma história singular, cujo movimento turístico é alavancado pela atração exercida pelo Parque Estadual de Ibitipoca.

Como tantos outros territórios de Minas Gerais, “Serras da Ibitipoca” também tem sua história associada à exploração aurífera. Nos primórdios da ocupação da região, a extração do ouro promoveu o surgimento de vários arraiais. Dentre os mais antigos, destacamos Conceição de Ibitipoca, atualmente distrito do município de Lima Duarte. O referido lugarejo teve significativa importância econômica para Minas Gerais e, por volta de 1700, já comportava capela, que, posteriormente, se tornaria a Igreja Matriz de Nossa Senhora da Conceição de Ibitipoca. (ASSOCIAÇÃO DOS MUNICÍPIOS DO CIRCUITO TURÍSTICO SERRAS DE IBITIPOCA, 2017)

Com o passar dos tempos e o desenvolvimento econômico, a ocupação da região foi se expandindo, e outros núcleos de povoamento surgiram, originando os 15 atuais municípios que compõem o território que estamos chamando de “região Serras da Ibitipoca”: Lima Duarte, Olaria, Bom Jardim de Minas, Santa Rita de Ibitipoca, Santana do Garambéu, Santa Rita de Jacutinga, Andrelândia, Bias Fortes, Pedro Teixeira, Passa-Vinte, Rio Preto, Arantina, Seritinga, Serranos e Santa Bárbara do Monte Verde.

No período minerador, a região compunha o chamado “Caminho proibido”, por onde o ouro era escoado, fugindo dos locais de pagamento do “quinto” à Coroa Portuguesa. Como extensão da economia mineradora e visando o abastecimento da população e dos transeuntes, desenvolveu-se na região a produção de mantimentos (milho, cana-de-açúcar, dentre outros) e a criação de animais (como bovinos, suínos, equinos, etc.) e de produtos derivados (a exemplo do açúcar, melado, cachaça, rapadura e queijo). (LACERDA, 2017) Atividades estas intensificadas com a decadência da mineração, e muitas delas mantidas pela tradição até os dias atuais. Aos poucos, a produção do leite assumiu destaque na região e o protagonismo na geração de renda das propriedades rurais, agregando valor, com a fabricação do queijo Minas artesanal.

O queijo minas artesanal é produzido na região “Serras da Ibitipoca” desde os primórdios do século XVIII, sendo que há documentos que comprovam a sua

comercialização, desde fins do mesmo século. A comercialização se intensificou no início do século XIX, com o abastecimento da corte no Rio de Janeiro. Registros também apontam que a região era a maior produtora do queijo Minas artesanal no século XVIII, o qual assumia papel importante na economia local, já que era o terceiro produto em arrecadação de impostos para a Coroa, antecedido pelo gado e toucinho. Em relação à demanda de transporte, o queijo assumia o primeiro lugar. O queijo Minas tinha grande importância, tanto para as populações locais, quanto para o Erário Régio de Portugal (Período Colonial), e, posteriormente, para o Brasil Império e República. (LACERDA, 2017)

Nos anos 50, do século passado, o enfraquecimento da atividade se deu com o advento das cooperativas e indústrias, que passaram a comprar o leite dos produtores e a ofertar diversos tipos de queijos industriais no mercado, concomitantemente, com as políticas sanitárias implantadas pelo Estado. O sanitário condenava o modo de fazer o queijo, utilizando leite cru, os equipamentos de madeira e as tecnologias tradicionais, voltadas apenas para a produção industrial. Em razão disso, a produção artesanal de queijo foi inviabilizada. Segundo Cintrão (2016), o controle do Estado sobre a produção, processamento e comercialização, por meio de instrumentos e mecanismos de segurança,

.../ desencadeou em Minas Gerais, a partir dos anos 1980, processos de (i)legalização dos queijos 'não inspecionados' feitos com leite cru (não pasteurizado), que passam a ser percebidos por órgãos de regulação sanitária e técnicos especializados na área de laticínios como 'um problema' para a saúde pública. (CINTRÃO, 2016, p.141)

Tais políticas sanitárias tiveram como marco o Decreto 30.691, de Getúlio Vargas, datado de 29 de março de 1952, que regulamentava no país a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Segundo esse Decreto, para entrarem no mercado, os produtos de leite e derivados devem prioritariamente passar por um processo de pasteurização, além de receber o carimbo do Serviço Inspeção Federal (SIF). (BRASIL, 1952)

Não obstante a proibição, vários produtores continuam na informalidade, tanto por ser um produto com o qual têm identidade, quanto por representar o único meio que têm para sustentar suas famílias. O que observamos é que os produtores do queijo Minas artesanal foram colocados à margem do mercado formal, e o seu produto foi desvalorizado, o que prejudicou a sua reprodução social e, conseqüentemente, causou injustiça.

Destacamos que os municípios acima descritos foram os que se formalizaram

como participantes nesse processo até então, posteriormente poderão ser inclusos outros que tenham as mesmas características históricas, culturais, edafoclimáticas e agrogeológicas.

1.1 Justificativa

A caracterização da região “Serras da Ibitipoca” representa uma contribuição no campo científico e, por se tratar de um processo interdisciplinar, que envolve história, cultura, meio ambiente, economia, política e sociedade, abrirá um vasto campo de estudos para instituições de ensino, pesquisa e extensão.

A ação de extensão é propulsora nesta pesquisa, uma vez que sua construção é participativa, envolvendo produtores e seus órgãos representativos, instituições de pesquisa, de ensino, de extensão rural, de fiscalização, entre outras, objetivando a transformação de uma realidade social.

A contribuição no campo social se refere à inserção dos produtores de queijo no mercado formal, promovendo justiça social, dando-lhes dignidade e possibilitando o acesso a capacitações e assistência técnica específica em suas propriedades. Ou seja, conforme escreve Pité(1997), promovendo a “/.../ renovação da produção material e cultural dos seres humanos”. Tal contribuição se estende aos consumidores por poderem ter acesso a um produto com garantia de segurança alimentar, ou seja, produzido dentro dos padrões de boas práticas de fabricação, além de valorizar um produto regional, intrínseco às características históricas e culturais do Estado.

Trata-se do resgate da cultura de produção de queijo minas artesanal na região, a qual tem séculos de tradição, inclusive das queijarias nas propriedades rurais, que podem ser elementos importantes para exploração turística, tanto no campo do conhecimento como da gastronomia. De acordo com Meneses (2006, p.7) “Interpretar os saberes e as técnicas de fatura de um produto artesanal é, sobretudo, enquadrá-lo em um repertório de expressões da cultura, que referenciam a constituição identitária de grupos sociais”.

O campo econômico, que tem a atividade leiteira como principal fonte de renda no meio rural da região, será impulsionado com o reconhecimento legal da produção de queijo Minas artesanal, uma vez que essa ação agregará maior valor ao produto, proporcionando melhoria de renda aos agricultores familiares, geração

de ocupação no meio rural, fortalecimento do mercado local e de outras atividades associadas, como transporte, embalagens, turismo, etc.

As políticas sanitárias, demandadas pela indústria e pelo mercado industrial e implantadas pelo Estado, levaram à desestruturação completa do modo tradicional de fazer o queijo artesanal e promoveram a dependência dos produtores de leite da indústria compradora, devido à política de preços imposta pelos laticínios e as barreiras estabelecidas pelo Estado, desvalorizando, assim, o saber popular e o saber fazer, levando a acreditar que a produção tradicional é nociva à saúde pública.

Por um lado, os produtores de queijo que atualmente trabalham na informalidade ficam isolados cada um com sua produção e mercado próprio, ocultando sua atividade por receio de fiscalização. Por outro lado, os produtores que fornecem leite aos laticínios têm que se submeter às regras impostas pelos laticínios, o que tem levado vários produtores a desistir da atividade, por não conseguirem garantir a própria subsistência. Essa realidade inviabiliza a organização dos produtores na busca por alternativas para a manutenção de suas atividades.

O reconhecimento da região “Serras da Ibitipoca” como produtora do queijo Minas artesanal, por meio da valorização do saber fazer da comunidade, possibilitará a reinserção dos produtores ao mercado legal. O resultado será um produto com valor histórico agregado, resgatando um alimento de qualidade e promovendo justiça social, conforme estabelece um dos pilares da Constituição Brasileira de 1988. De acordo com Junkes (2011):

O princípio da justiça social é o que confere o direito à sociedade de exigir do Estado uma atuação vinculada à redução dos desequilíbrios sociais e comprometida simultaneamente com a garantia e a promoção da igualdade de todos os seus integrantes, no que se refere à liberdade, à dignidade e às oportunidades. (JUNKES, 2011, p.87)

Além do mais, abrirá possibilidade para que produtores que, por força da legislação, abandonaram a atividade, possam ter na produção do queijo Minas artesanal uma alternativa à pressão imposta pelos laticínios, quanto ao preço do leite.

De acordo com o censo agropecuário de 2006, o leite figura como um dos principais produtos dos agricultores familiares da região “Serras de Ibitipoca”. De um total de 1.350.809 estabelecimentos que produzem leite no país, 1.089.336 são da agricultura familiar. De uma produção total de 20.567.499.904 litros, 8.730.263.295 litros são oriundos da agricultura familiar, representando 42,45% da produção total do país. Importante destacar que boa parte dessa produção é comercializada no

mercado informal, como é o caso da produção de queijo feito com leite cru.

Wilkinson e Mior (2013) relatam a relevância do setor informal em várias cadeias de consumo popular. Referindo-se à do leite, apontam uma representatividade de 40%. Por seu tamanho, eles colocam que ainda existem mercados importantes ocupados pela produção familiar nas cadeias de produtos alimentares tradicionais que precisam ser mantidos.

Para que a atividade leiteira, mais especificamente a produção de queijos, seja mantida na região, faz-se necessário o seu reconhecimento e aprimoramento com conseqüente agregação de valor. Essa é uma ação que integra uma política de Estado ancorada na lei 14.185/2002.

2. A PRODUÇÃO DE QUEIJOS ARTESANAIS EM MINAS GERAIS

O rebanho bovino foi introduzido no Brasil pelos colonizadores portugueses, logo no início do século XVI. A descoberta das minas, no território que ficou conhecido como Minas Gerais, atraiu um grande contingente de migrantes, e junto com eles veio o gado, utilizado tanto como fonte de alimentação, como na tração (MATOS et al, 2017). Como forma de conservação do leite, desenvolve-se a produção de queijos artesanais, para garantir reservas de proteínas e estocagem.

Segundo alguns autores, a produção do queijo artesanal surgiu da herança cultural dos imigrantes portugueses da Serra da Estrela, o qual era feito a partir do leite de ovelhas e coagulado com a flor de cardo. No entanto, o queijo artesanal produzido nos Açores, na Ilha de São Jorge, tem mais semelhança com o queijo artesanal feito em Minas, uma vez que lá é produzido a partir do leite de vaca cru e coagulado com coalho animal. (UNIÃO DAS COOPERATIVAS DE LATICÍNIOS DE SÃO JORGE – UCRL, 2017)

Em seus primórdios, Minas Gerais possuía vários caminhos, oficiais ou não, pelos quais o ouro e outros produtos eram escoados para a Capitania do Rio de Janeiro. Segundo Guimarães,

.../ a Zona da Mata Mineira funcionou como uma barreira natural aos desvios e contrabandos do ouro, tanto por ser coberta de densa vegetação de Mata Atlântica, quanto pela presença de tribos indígenas, não interessando à Coroa Portuguesa promover o seu desenvolvimento econômico e social. O caminho que primeiro ligava Minas Gerais ao litoral do Rio de Janeiro, permitindo trânsito, era longo e inseguro, e não eram

incomuns, em sua extensão, assaltos e assassinatos. Em fins do século XVII, com o objetivo de abrir um caminho mais curto e seguro, a Coroa contratou Garcia Rodrigues Paes para a construção de uma nova estrada, que viria a se chamar "Caminho novo". (GUIMARÃES, 2006, p.50)

De acordo com Lacerda (2010), até 1702 só passavam pelo Caminho Novo pessoas a pé. As obras de melhoramento prosseguiram, e, por volta de 1709, foi possível o trânsito regular de tropas de animais, facilitando o escoamento do ouro, dos diamantes e de produtos variados, a exemplo dos toucinhos e queijos, e propiciando a entrada de manufaturados europeus e de um enorme contingente de homens escravizados. (LACERDA, 2013)

Apesar de não podermos determinar quando teve início a produção do queijo em Minas Gerais, para o mercado, documentos oficiais do século XVIII comprovam a sua produção comercial. Em 1772, por exemplo, Jerônimo José Machado, por ordem do Conde de Valadares, encaminhou carta ao fiel do Registro de Caeté-Mirim, no Norte de Minas, José Sueyro, orientando-o sobre o exame de gêneros, tais como, queijos, toucinhos e fumo, que passassem pelo Registro. O objetivo, naturalmente, era a prevenção ao contrabando do ouro: *".../ todas as ocasiões que por esse Registro passarem queijos, toucinho e fumos Vm^{ce} aos queijos os fará furar pelos lados, que passe de uma parte a outra em umas poucas de partes..."* (APM-ACERVO DIG, DIVISÃO DE MANUSCRITOS)

Em outro documento manuscrito, vinte e três anos mais tarde (1795), em resposta a uma carta da Rainha Maria Primeira, relativa à cobrança do imposto do sal e do ferro, o representante da Provedoria da Real Fazenda de Minas Gerais também informa a respeito do comércio do queijo e a sua importância para a Capitania: *".../ O queijo fabricado no nosso país q. fazem a vantagem dos creadores do gado, também o toucinho q. o prodûs em tanta abundancia, gêneros estes q. tem feito a parecer hum bom ramo de commercio pelo pronto consumo/..."*. Prosseguindo, exalta a produção e comercialização dos produtos excedentes "supérfluos" com os vizinhos. (APM- CAIXA 29, DOC 23, IMAGEM 14)

Conforme observamos, o queijo mineiro abastecia além do Rio de Janeiro, Províncias do Norte e era exportado para Angola (África).

.../ O País hé fértil ele prodûs tudo em tanta abundancia que depois de nos prover do nescessario vay levar aos povos vizinhos os supérfluos (...). O nosso queijo lhes hera desconhecido a sua introdução em poucos annos fêz aparecer hum novo ramo de comercio deste gênero q. hoje o fazem levar a Bahiya, Pernambuco, Angola, e a todas as outras povoaçãoz vizinhas... (APM- CAIXA 29, DOC 23, IMAGEM 16)

Os documentos citados evidenciam que a produção de queijos voltada para o comércio era crescente nas Minas Gerais do século XVIII, incluindo a região do Caminho Novo e suas variantes, aqui considerada a região “Serras da Ibitipoca”.

Desde a abertura dessa estrada, inúmeras sesmarias foram distribuídas em seus arredores, e outros tantos indivíduos ocuparam terras por posse. Desenvolveu-se em suas proximidades número considerável de ranchos e roças, gerando uma economia de alimentos de significativa importância (milho, arroz, feijão, aguardente e queijo). Esses gêneros eram vendidos ao grande número de tropeiros que trafegavam na região e eram exportados para suprir as necessidades do Rio de Janeiro.

Já em meados do século XIX, como demonstra a Figura 01, a recebedoria do Presídio do Rio Preto, grafado Presídio no mapa, arrecadou no ano 1842, 27:878\$580 reis (vinte e sete contos oitocentos e setenta e oito mil e quinhentos e oitenta reis), escoando a produção do território, ora defendido, respondendo pela maior arrecadação da Província de Minas Gerais, nesta modalidade de imposto, entre todas as outras recebedorias. O Segundo registro em arrecadação é o do Paraibuna, que arrecadou 59,74% do que arrecadara o Presídio, ou seja 16:655\$235 reis.

Do total arrecadado por todas as Recebedorias, 88:587\$796,4 (oitenta e oito contos quinhentos e oitenta e sete mil setecentos e noventa e seis reis), no referido ano de 1842, a do Presídio correspondeu a 31,47% do total. Isso demonstra a importância e a pujança econômica do território ora defendido.

Dado o histórico, Minas Gerais sempre se destacou como a região produtora de queijos artesanais no país.

(N. 7.) RENDIMENTOS de Exportação nas Recebedorias, segundo os Balancetes, em o anno de 1842.

RECEBEDORIAS.	JANUARO.	FEVEREIRO.	MARÇO.	ABRIL.	MAYO.	JUNHO.	JULHO.	AGOSTO.	SETEMBRO.	OCTUBRO.	NOVEMBRO.	DEZEMBRO.	TOTAL.
Parahibuna	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	16.575.240
Pico	702.210	702.210	702.210	702.210	702.210	702.210	702.210	702.210	702.210	702.210	702.210	702.210	8.426.520
Solidão de Itajubá.	200.140,0	200.140,0	200.140,0	200.140,0	200.140,0	200.140,0	200.140,0	200.140,0	200.140,0	200.140,0	200.140,0	200.140,0	2.401.680,0
Sapucaia-Berim	170.400	170.400	170.400	170.400	170.400	170.400	170.400	170.400	170.400	170.400	170.400	170.400	2.044,800
Mar de Bonança	101.210	101.210	101.210	101.210	101.210	101.210	101.210	101.210	101.210	101.210	101.210	101.210	1.214,520
Ponte Velho do Cunha	112.400	112.400	112.400	112.400	112.400	112.400	112.400	112.400	112.400	112.400	112.400	112.400	1.348,800
Ponte Nova do Cunha	112.400	112.400	112.400	112.400	112.400	112.400	112.400	112.400	112.400	112.400	112.400	112.400	1.348,800
Ponte da Mouraria	281.200	281.200	281.200	281.200	281.200	281.200	281.200	281.200	281.200	281.200	281.200	281.200	3.374,400
Berra da Fátima	702.210	702.210	702.210	702.210	702.210	702.210	702.210	702.210	702.210	702.210	702.210	702.210	8.426,520
Pratânia	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	16.575,240
Rio Preto	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	16.575,240
Jaguary	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	16.575,240
Campesina de Toledo	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	16.575,240
Caldas	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	16.575,240
Ouro Fino	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	16.575,240
Rio Verde	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	16.575,240
Jacubá	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	16.575,240
Escuru	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	16.575,240
Morristown	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	16.575,240
Ponte Alta	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	16.575,240
Santa Barbara	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	16.575,240
Ponte do Sarchim	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	16.575,240
Ponte do Carrão	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	16.575,240
Ponte do Monte-Bello	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	16.575,240
Maniquetia	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	16.575,240
Berra das Flores	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	1.331.270	16.575,240
SOMA.	7.072.710	7.072.710	7.072.710	7.072.710	7.072.710	7.072.710	7.072.710	7.072.710	7.072.710	7.072.710	7.072.710	7.072.710	84.872.520

Contadaria da Mesa das Reindas Provincias, 16 de Março de 1843.

Figura 1– Rendimentos de Exportação nas recebedorias segundo Balancetes em o ano de 1842
 Fonte: Relatório de Presidente de Província de Minas Gerais de 1843
brazil.crl.edu/bsd/bsd/447/000021.html acessado em 24 de abril de 2018

Com o processo da industrialização do queijo, a produção artesanal foi sendo reduzida, e os produtores de leite passaram a vendê-lo às cooperativas. As cooperativas e indústrias se instalaram de forma concentrada, sendo que a maioria está presente nas regiões Sul e Sudeste e ainda assim mal distribuídas sob o ponto de vista espacial. Por essa razão, em regiões montanhosas e de mais difícil acesso, a produção do queijo artesanal permaneceu, como aponta Silva (2007).

Uma análise da indústria laticinista brasileira indica uma diferenciação das indústrias do setor em termos de concentração regional. Enquanto nas regiões Sul e Sudeste do Brasil, encontra-se boa distribuição de indústrias de laticínios, nas regiões Norte, Nordeste e Centro-Oeste, faltam indústrias. (SILVA, 2007, p.5)

Em razão disso, o país convive com uma produção significativa de queijos artesanais produzidos a partir de leite cru e utilizando, ainda, métodos “rudimentares” de produção, aliadas a precárias condições de distribuição e manipulação (Sebrae, 1997).

A Figura 2 mostra o mapa do queijo artesanal em Minas Gerais e demonstra as regiões reconhecidas como produtoras de queijo artesanal, sendo que as regiões Canastra, Serro, Campos das Vertentes, Triângulo Mineiro, Salitre, Cerrado e Araxá são reconhecidas como produtoras do queijo Minas artesanal, e as demais regiões, outros tipos de queijo.

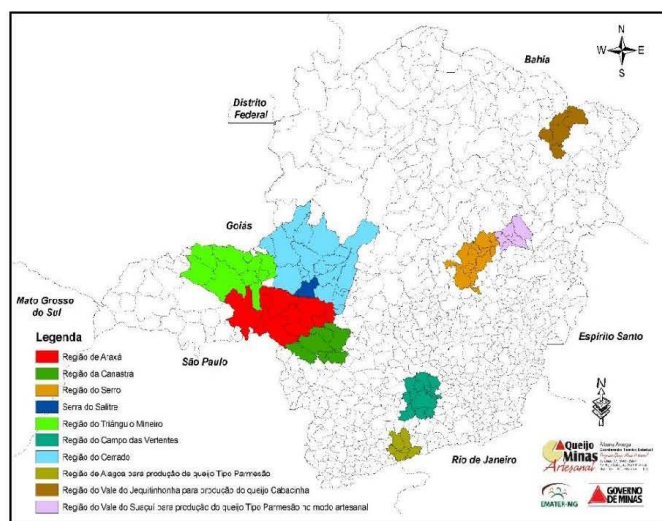


Figura 2 – Mapa do queijo artesanal em Minas Gerais

Fonte: Emater-MG (2017)

3. OBJETIVOS

3.1 Geral

Sistematizar a caracterização da região “Serras da Ibitipoca”, visando a obtenção de seu reconhecimento como produtora do queijo minas artesanal.

3.2 Específicos

- Levantar e relatar o histórico de produção de queijo artesanal na região “Serras da Ibitipoca”.
- Caracterizar os aspectos sociais da região “Serras da Ibitipoca”.
- Descrever os principais aspectos econômicos da área rural da região “Serras da Ibitipoca”.
- Descrever as Unidades de Paisagem como integradores dos temas do meio físico e inferências nos temas bióticos e recomendações de usos e ocupações

dentro das respectivas capacidades de suporte.

- Estabelecer correlações das Unidades de Paisagem identificadas com as condições desejáveis para a produção de queijo minas artesanal, respeitadas as tradições regionais na atividade.

4. METODOLOGIA

Esse trabalho caracterizou-se pelos procedimentos como “pesquisa ação”, a qual tem caráter participativo, democrático e contribui com a mudança social. Segundo Thiollent (1997), a pesquisa participativa

“...é uma pesquisa social, empírica, que é concebida e realizada em estreita associação com uma ação ou com a resolução de um problema coletivo, na qual os pesquisadores e os participantes representativos da situação ou do problema estão envolvidos de modo cooperativo ou participativo.” (THIOLLENT,1997, p.2)

Koerich e outros (2009) colocam esse modelo como uma importante ferramenta metodológica que alia teoria e prática em ação para gerar transformação, conforme escreve:

A pesquisa-ação, em outras palavras, abarca um processo empírico que compreende a identificação do problema dentro de um contexto social e ou institucional, o levantamento de dados relativos ao problema e a análise e significação dos dados levantados pelos participantes. Além da identificação da necessidade de mudança e o levantamento de possíveis soluções, a pesquisa-ação intervém na prática no sentido de provocar a transformação. Coloca-se, então, como uma importante ferramenta metodológica capaz de aliar teoria e prática, por meio de uma ação que visa a transformação de uma determinada realidade. (KOERICH et al, 2009, p.717)

Para caracterizar a região “Serras da Ibitipoca” nos aspectos econômico, social e do meio físico, foram pesquisados dados disponíveis no IBGE, Emater–MG, Pnud, entre outros.

Foram utilizados dados bibliográficos, como: censo, cadastro de público da Emater–MG, mapas, visitas, reuniões e levantamentos de campo, por meio da aplicação de 50 questionários. A tabulação dos questionários foi feita em parceria da Emater–MG com Ifet Rio Pomba.

A caracterização do meio físico fundamentou-se na análise integrada de Unidades de Paisagem, dos componentes básicos do meio físico – geologia, geomorfologia e pedologia –, nas inferências no meio biótico e, também, nas potencialidades/limitações para usos e ocupações antrópicos.

Para esta caracterização, foram percorridas, com pontos de observação

estratégicos, as áreas objetos destes estudos, identificando-se as principais Unidades de Paisagem, suas potencialidades, limitações, usos/ocupações atuais e situações ambientais. (FIGURA 03)

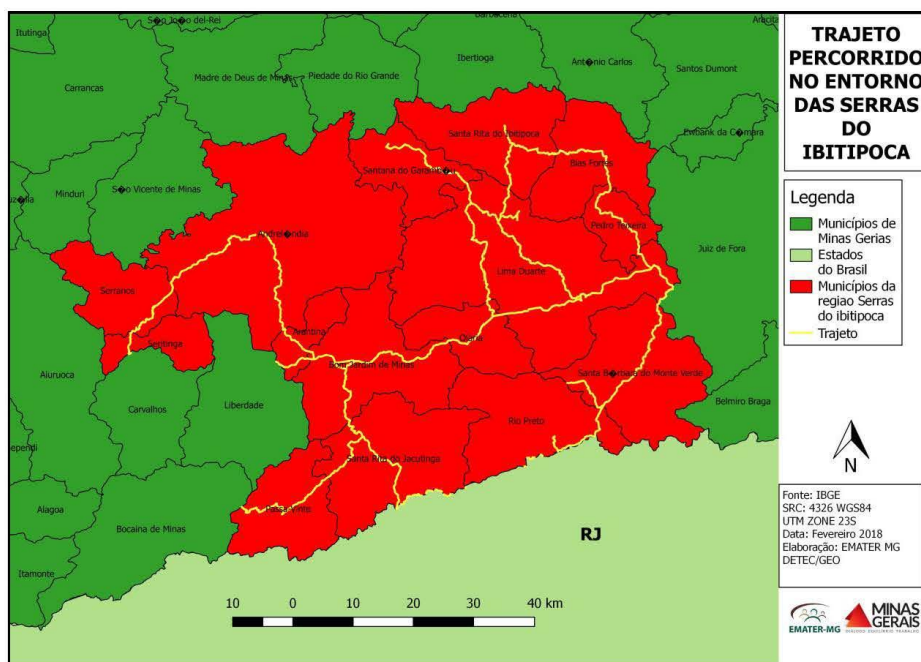


Figura 3 – Trajeto percorrido para estudo do meio físico

Fonte: Emater-MG (2018)

O reconhecimento de padrões em imagens digitais apresenta importância fundamental na área de sistemas de informações geográficas. O monitoramento ambiental permite a identificação e classificação de tipos fisionômicos, tais como: relevo, elementos da cobertura vegetal, corpos d'água, solos, áreas agrícolas, áreas antropizadas e áreas degradadas. Todas as informações são absolutamente importantes para análise e classificação ambiental correta e precisa.

O estudo de caracterização integrada se discorreu por meio das seguintes etapas:

1. Estudo preliminar da região e delimitação da área-alvo.
2. Elaboração do roteiro de coleta de dados para análise.
3. Visita a campo e coleta de dados.
4. Análise do material obtido e caracterização das Unidades de Paisagem das

bacias em estudo, por meio de metodologia de estudo posteriormente explicada.

5. Confecção do presente relatório.

4.1 Fundamentos para o estudo do meio físico

A adoção da Teoria da Paisagem, para orientar o planejamento do uso conservacionista dos recursos ambientais, tem por objetivos simplificar e tornar ágil o processo de monitoramento e gestão ambiental no âmbito da propriedade rural e, simultaneamente, do próprio conjunto das demais propriedades rurais nas bacias hidrográficas.

A Metodologia adotada para a identificação das Unidades de Paisagem foi desenvolvida por Fernandes (2013). Nessa, considera-se a paisagem, dentro de cada especificidade local, como uma síntese dos componentes dos meios físicos (geologia, relevo e solos), meio biótico (vegetação nativa) e meio socioeconômico (atividades antrópicas). No caso específico a atividades rurais, é notória a familiaridade de produtores e trabalhadores rurais com a paisagem local, fato que facilita diálogos e discussões pertinentes à capacidade de suporte das respectivas Unidades de Paisagem.

4.2 Procedimentos do estudo do meio físico

Caracterização específica a cada Unidade de Paisagem, enfatizando: morfologia, embasamento geológico/pedológico, cobertura vegetal nativa original, potencialidades, limitações, uso atual, aptidões e situação ambiental.

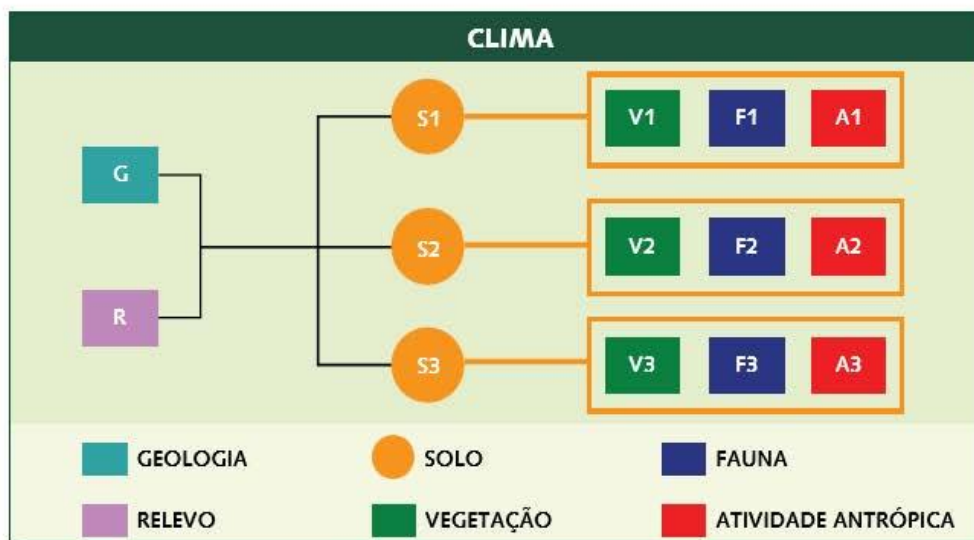


Tabela 1 – Metodologia de caracterização de Unidades de Paisagem

Fonte: Fernandes, 2000

No contexto, o geoprocessamento permitiu, pelo cruzamento de dados de geologia, solo, hidrografia e vegetação com o SRTM, a espacialização e compartimentalização das Unidades de Paisagem, convencionadas na Metodologia de Fernandes. (Tabela 1)

- Elaboração, em escritório, de mapas preliminares de distribuição das Unidades de Paisagem (UP) na bacia hidrográfica – utilizando-se de imagens recentes de satélite.
- Correlações, em campo, das UPs com materiais geológicos e pedológicos.
- Identificação, para cada UP, das potencialidades, limitações, fragilidades e aptidões para fins múltiplos.
- Delineamento do compartimento hidrográfico e do sistema hídrico superficial, identificando os corpos d'água lóticos (águas correntes) e lênticos, naturais e artificiais (lagoas e represas).
- Delimitação e distribuição espacial das Unidades de Paisagem dentro do perímetro da área estudada.
- Trabalho de campo com registro fotográfico e georreferenciamento das Unidades de Paisagem.

Para a caracterização da região, que comprove a sua vocação e tradição

histórica e cultural na atividade, firmamos parceria com o Arquivo Histórico da Prefeitura de Juiz de Fora, por meio do seu diretor e historiador, o qual assumiu a responsabilidade de fazer todo o levantamento histórico da produção de queijos na região. Seus estudos bibliográficos foram enriquecidos com outras informações bibliográficas, dados obtidos dos questionários que foram aplicados, bem como com pesquisa de relíquias de materiais existentes na região que foram utilizados na produção de queijos no passado.

5. ASPECTOS SOCIAIS DA REGIÃO “SERRAS DA IBITIPOCA”

Além da divisão político-administrativa do território brasileiro da qual fazem parte os estados, municípios e o Distrito Federal, o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE procedeu em 1990 à divisão do território em mesorregiões e microrregiões para fins estatísticos. Em sua publicação “Divisão regional do Brasil em mesorregiões e microrregiões geográficas” foi descrita para mesorregião a seguinte definição:

“... uma área individualizada em uma Unidade da Federação, que apresenta formas de organização do espaço geográfico definidas pelas seguintes dimensões: o processo social, como determinante; o quadro natural, como condicionante e a rede de comunicação e de lugares, como elemento da articulação espacial. Estas três dimensões possibilitam que o espaço delimitado como mesorregião tenha uma identidade regional. Esta identidade é uma realidade construída ao longo do tempo pela sociedade que ali se formou.” (IBGE, 1990)

Na Figura 4, podemos verificar que o Estado de Minas Gerais está dividido em 12 (doze) mesorregiões.

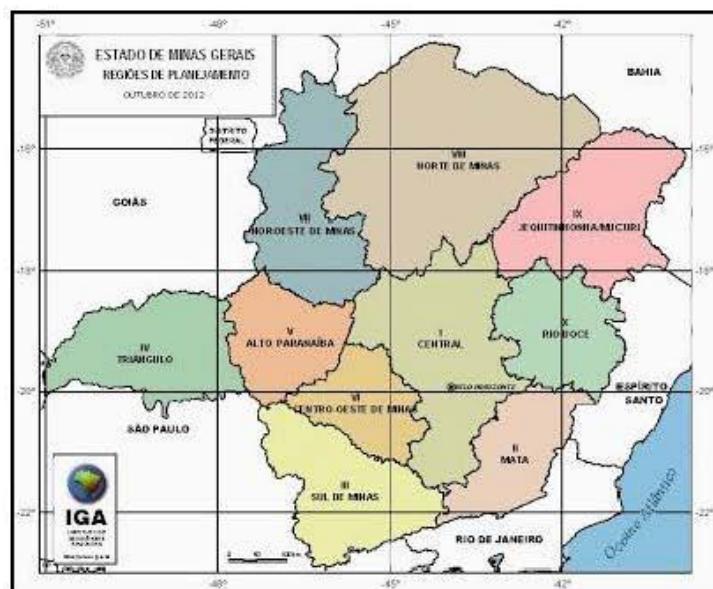


Figura 4 – Mapa das mesorregiões do Estado de Minas Gerais

Fonte: Portal do Governo de Minas Gerais (2017)

A mesma publicação trouxe a seguinte definição de microrregiões:

"... parte das mesorregiões apresentam especificidades quanto à organização do espaço. Essas especificidades não significam uniformidade de atributos nem conferem às microrregiões autossuficiência e tampouco o caráter de serem únicas, devido à sua articulação por espaços maiores, quer à mesorregião, à Unidade da Federação, quer à totalidade nacional. Essas especificidades se referem à estrutura de produção: agropecuária, industrial, extrativismo mineral ou pesca. Essas estruturas de produção diferenciadas podem resultar da presença de elementos do quadro natural ou de relações sociais e econômicas particulares." (IBGE, 1990)

Na Figura 5, podemos verificar que o Estado de Minas Gerais se divide em 66 microrregiões, bem como a divisão das mesorregiões em microrregiões.

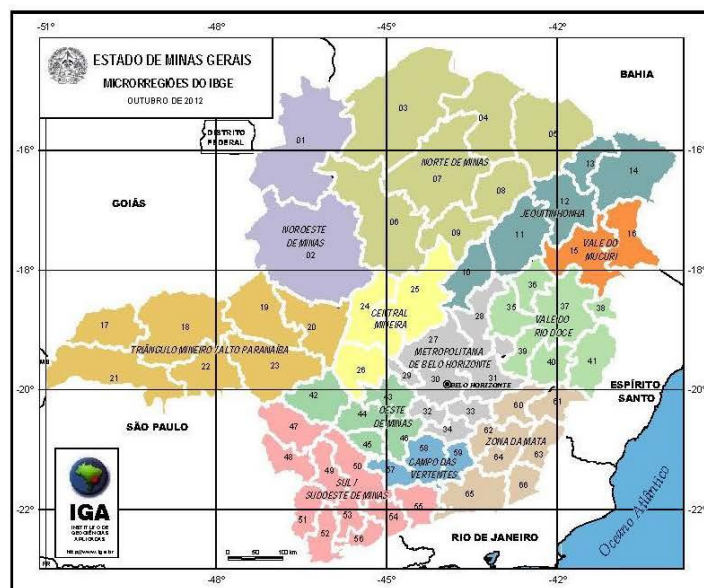


Figura 5 – Mapa das microrregiões do Estado de Minas Gerais

Fonte: Portal do Governo de Minas Gerais (2017)

Os municípios que integram a região “Serras da Ibitipoca” estão distribuídos em 3(três) mesorregiões sendo: Campo das Vertentes, Sul/Sudoeste de Minas e Zona da Mata, distribuídos em três microrregiões, conforme observamos na tabela 1.

Mesorregião	Microrregião	Município
Campo das vertentes	São João del-Rei	Santana do Garambéu
Sul/Sudoeste de Minas	Andrelândia	Andrelândia, Bom Jardim de Minas, Passa-Vinte, Serranos, Seritinga e Arantina
Zona da Mata	Juiz de Fora	Santa Bárbara do Monte Verde, Santa Rita de Jacutinga, Rio Preto, Pedro Teixeira, Bias Fortes, Lima Duarte, Santa Rita de Ibitipoca e Olaria

Tabela 1 – Distribuição dos municípios integrantes da região “Serras da Ibitipoca” nas mesorregiões e microrregiões

Fonte: IBGE (1990)

Os municípios integrantes da região “Serras da Ibitipoca” abrangem uma área de 5.218,66 km² e comportam uma população de 69.953, sendo que 18.179 habitam na zona rural, representando 25,98% da população. (TABELA 2)

Município	Área (km ²)	População		
		Urbana	Rural	Total
Andrelândia	1005,30	9.810	2.363	1.2173
Arantina	89,40	2.633	190	2823
Bias Fortes	283,50	1.499	2.294	3793
Bom Jardim de Minas	412	5.576	925	6501
Lima Duarte	848,60	12.363	3.786	1.6149
Olaria	178,20	917	1.059	1976
Passa-Vinte	246,56	1.305	774	2079
Pedro Teixeira	113	965	820	1785
Rio Preto	348,10	4.451	841	5292
Santa Bárbara do Monte Verde	417,80	1.610	1.178	2788
Santa Rita de Ibitipoca	324,20	2.233	1.350	3583
Santa Rita de Jacutinga	420,90	3.754	1.239	4993
Santana do Garambéu	203,10	1.652	582	2234
Seritinga	114,80	1.483	306	1789
Serranos	213,20	1.543	452	1995
Total	5.218,66	51.794	18.179	69.953

Tabela 2 – Área por município da região “Serras da Ibitipoca” e população residente

Fonte: IBGE (2010)

Na região “Serras da Ibitipoca” existem 6.817 agricultores familiares, o que representa 37,50% da população rural. (TABELA 3)

Município	Nº de agricultores familiares
Andrelândia	800
Arantina	280
Bias Fortes	600
Bom Jardim de Minas	350
Lima Duarte	1.115
Olaria	460
Passa-Vinte	200
Pedro Teixeira	280
Rio Preto	500
Santa Bárbara do Monte Verde	495
Santa Rita de Ibitipoca	500
Santa Rita de Jacutinga	415
Santana do Garambéu	410
Seritinga	162
Serranos	250
Total	6.817

Tabela 3 – Número de agricultores familiares por município
Fonte: Emater-MG (2016)

A maioria das propriedades rurais da região "Serras da Ibitipoca" possui energia elétrica; apenas 2,56% dos produtores entrevistados disseram não possuir energia elétrica em sua propriedade, ao passo que 97,44% disseram possuir, o que pode ser fator fundamental para desenvolvimento da região. (FIGURA 6)

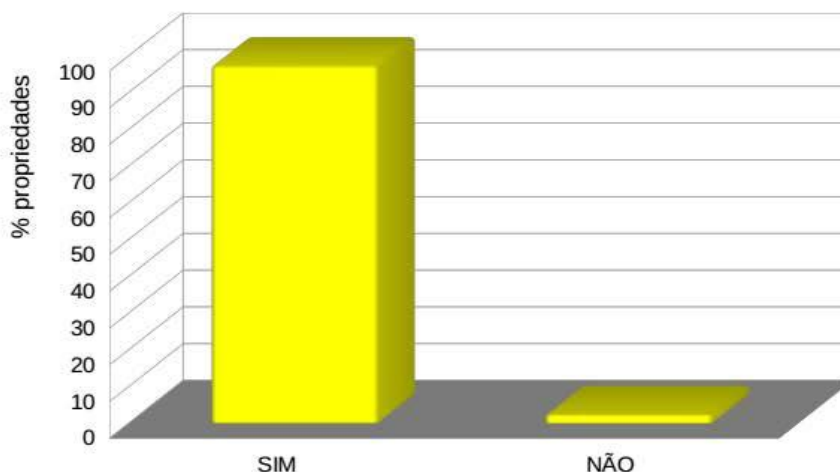


Figura 6 – Percentual de propriedades da região das "Serras da Ibitipoca", em relação à existência de energia elétrica

Fonte: dos autores (2018), com base nos questionários aplicados

A média do Índice de Desenvolvimento Humano – IDH entre os municípios é de 0,6704, abaixo da média do Estado, que é de 0,7310, e do País, que é de 0,6990. De acordo com o Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento – Pnud, índices entre 0,6000 e 0,6990 se classificam como médio.

O IDH reflete de forma resumida o progresso a longo prazo nas três dimensões básicas do desenvolvimento humano: renda, educação e saúde.

De acordo com o Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento – Pnud, a criação do IDH teve o seguinte objetivo: "Oferecer um contraponto a outro indicador muito utilizado, o Produto Interno Bruto (PIB) per capita, que considera apenas a dimensão econômica do desenvolvimento." (Pnud, 2017)

O desenvolvimento humano tem uma perspectiva diferenciada, uma vez que ao invés de considerar o desenvolvimento apenas sob o ponto de vista econômico, tem um foco, principalmente, no ser humano, considerando as oportunidades e

capacidades das pessoas.

Na Tabela 4 está descrito o Índice de Desenvolvimento Humano – IDH dos municípios da região “Serras da Ibitipoca”.

Município	IDH
Andrelândia	0,7000
Arantina	0,7361
Bias Fortes	0,6200
Bom Jardim de Minas	0,6730
Lima Duarte	0,7100
Olaria	0,6360
Passa-Vinte	0,6480
Pedro Teixeira	0,6370
Rio Preto	0,6790
Santa Bárbara do Monte Verde	0,6060
Santa Rita de Ibitipoca	0,6300
Santa Rita de Jacutinga	0,6820
Santana do Garambéu	0,6670
Seritinga	0,7353
Serranos	0,6972
Média	0,6704

Tabela 4 – IDH por município da região “Serras da Ibitipoca”
Fonte: Atlas do Desenvolvimento Humano no Brasil (2010)

De acordo com a Figura 7, a maioria dos produtores não responderam ao questionário. As Associações de Produtores Rurais e o Sindicato Rural são as principais entidades de classe representantes deles.

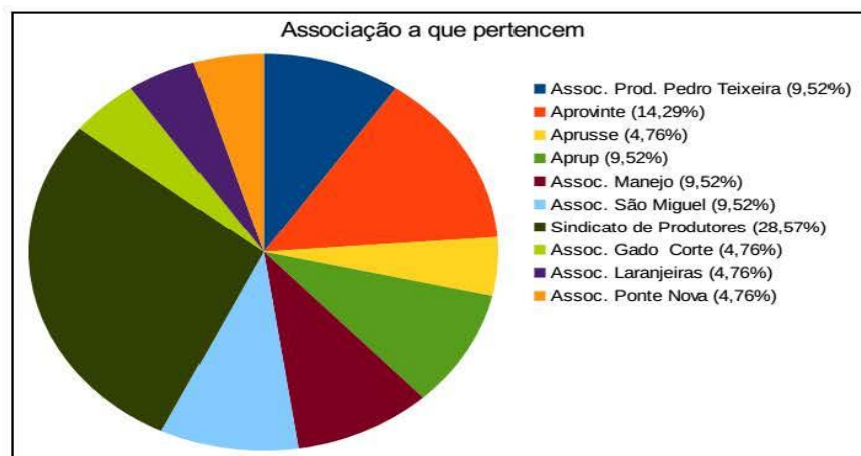


Figura 7 – Participação dos produtores rurais da região das “Serras da Ibitipoca” que participam de alguma entidade de classe

Fonte: dos autores (2018), com base nos questionários aplicados

Considera-se que há municípios com mais de uma entidade representante dos produtores, como é o caso de Pedro Teixeira que possui produtores pertencentes à Associação de Produtores de Pedro Teixeira e ao Sindicato Rural. O município de Olaria também tem produtores pertencentes à Aprusse e à Aprup. Lima Duarte é o município que possui maior número de entidades de classe dos produtores (Associação Manejo, Sindicato dos Produtores Rurais, Associação Gado de Corte, Associação Laranjeiras e Associação Ponte Nova).

6.ASPECTOS ECONÔMICOS DA ÁREA RURAL NA REGIÃO “SERRAS DA IBITIPOCA”

O Produto Interno Bruto (PIB) refere-se ao total das riquezas produzidas; sua mensuração pode ter periodicidade mensal, trimestral ou anual.

Esse é um indicador aplicado nas análises socioeconômicas de municípios, estados, regiões, países, etc., visando obter o nível de desenvolvimento e economia.

No Brasil o órgão responsável por calcular o PIB é o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), que calcula a quantidade de veículos, alimentos, venda de serviços, estoques e tudo o que é produzido, donde se deduzem os custos dos insumos para se obter o número final. O IBGE informa que:

Fornece estimativas do Produto Interno Bruto – PIB dos municípios, a preços correntes e per capita, e do valor adicionado da Agropecuária, Indústria e Serviços, a preços correntes, por meio de um processo descendente de repartição, pelos municípios, do valor adicionado das 15 atividades econômicas das Contas Regionais obtido para cada Unidade da Federação. (IBGE,2017)

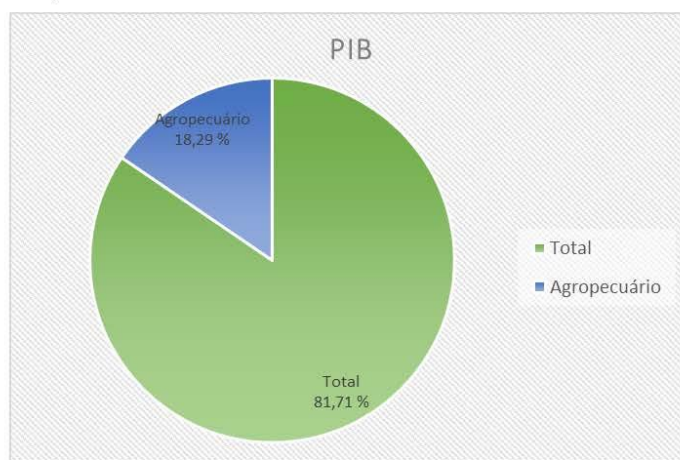
A Tabela 5 traz a informação do PIB total e agropecuário dos municípios da região “Serras da Ibitipoca”

Município	PIB total (Mil R\$)	PIB agropecuário (Mil R\$)
Andrelândia	97.491	15.014
Arantina	40.907	14.367
Bias Fortes	20.783	3.408
Bom Jardim de Minas	78.243	2.397
Lima Duarte	120.901	15.183

Olaria	12.816	1.731
Passa-Vinte	13.587	1283
Pedro Teixeira	11.904	1.907
Rio Preto	34.685	6.072
Santa Bárbara do Monte Verde	21.652	6.221
Santa Rita de Ibitipoca	23.844	3.990
Santa Rita de Jacutinga	35.363	8.083
Santana do Garambéu	14.384	2.077
Seritinga	39.775	19.035
Serranos	32.720	8.853
TOTAL	599.055	109.621

*Tabela 5 – Produto Interno Bruto – PIB total e agropecuário, por município
Fonte: IBGE (2010)*

A Figura 8 demonstra a representação da participação do PIB agropecuário em relação ao PIB total, considerando a média dos municípios que integram a região “Serras da Ibitipoca”.



*Figura 8 – Relação entre o PIB agropecuário e o PIB total na região “Serras da Ibitipoca”
Fonte: PEREIRA (2018)*

A principal atividade agropecuária na região “Serras da Ibitipoca” é a bovinocultura leiteira, que remonta o período colonial. (FIGURA 9)

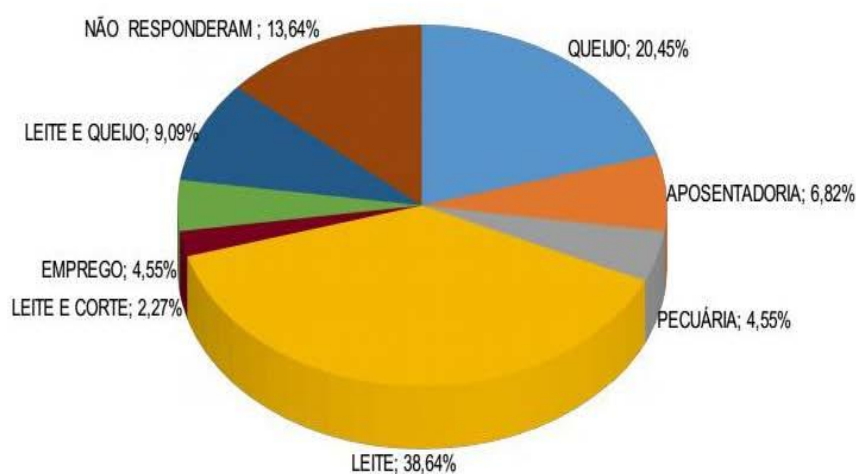


Figura 9 – Principal fonte de renda dos produtores rurais da região “Serras da Ibitipoca”
Fonte: dos autores (2018), com base nos questionários aplicados

Verifica-se que o leite é a principal fonte de renda dos produtores, seguido do queijo, com 38,64% e 20,45%, respectivamente. Somadas, as duas atividades são responsáveis por mais da metade de toda renda dos produtores da região.

A Tabela 6 apresenta o número, por município, de estabelecimentos que produzem leite na região “Serras da Ibitipoca” e a forma como o leite é comercializado pelos produtores, de acordo com o Censo Agropecuário do ano de 2006.

Município	Nº estabelecimentos que produzem leite	Nº estabelecimentos que vendem leite pasteurizado	Nº estabelecimentos que vendem leite cru
Andrelândia	474	1	417
Aranjina	108	0	90
Bias Fortes	284	0	272
Bom Jardim de Minas	206	0	110
Lima Duarte	554	0	511
Olaria	163	0	143
Passa-Vinte	151	0	147
Pedro Teixeira	106	0	104
Rio Preto	229	0	214
Santa Bárbara do Monte Verde	204	0	193

Santa Rita de Ibitipoca	229	0	221
Santa Rita de Jacutinga	332	0	312
Santana do Garambéu	82	0	79
Seritinga	106	0	106
Serranos	135	0	135
TOTAL	3.363	1	3.054

Tabela 6 – Número de estabelecimentos que produzem leite e forma de comercialização
Fonte: IBGE (2006)

São 3.054 estabelecimentos que produzem leite, dos quais apenas 1(um) vende o leite pasteurizado e 3.054 vendem o leite cru.

Observa-se que dentre os estabelecimentos que produzem o leite, 290 não o vendem nem pasteurizado nem cru, o que nos leva a inferir que estes estabelecimentos produzem queijo, o que se confirma por meio dos dados obtidos dos questionários aplicados, os quais demonstraram que 20,45% dos produtores pesquisados têm o queijo como principal fonte de renda.

Os municípios da região “Serras da Ibitipoca” produzem 76.460.000 mil litros de leite por ano, conforme pode ser observado na Tabela 7.

Município	Quantidade e leite de vaca produzido mil/litro	Quantidade leite cru beneficiado mil/litro	Quantidade e leite cru vendido mil/litro	Quantidade leite pasteurizado vendido mil/litro
Andrelândia	13.872	38	13.143	26
Arantina	1.066	76	990	0
Bias Fortes	4.257	23	4.105	0
Bom Jardim de Minas	2.406	735	1.552	0
Lima Duarte	12.180	399	11.640	0
Olaria	3.111	408	2.683	0
Passa-Vinte	1.888	18	1.850	0
Pedro Teixeira	2.223	7	2.215	0
Rio Preto	5.486	106	5.240	0
Santa Bárbara do Monte Verde	5.177	4	5.152	0
Santa Rita de Ibitipoca	7.212	5	7.267	0
Santa Rita de Jacutinga	7.024	126	6.861	0
Santana do Garambéu	2.341	0	2.170	0
Seritinga	3.140	19	3.121	0
Serranos	5.077	62	4.994	0
TOTAL	76.460	2.375	72.983	26

Tabela 7 – Dados da produção e destinação do leite nos municípios
Fonte: IBGE (2006)

O leite produzido, quando não é beneficiado na propriedade, é vendido cru ou

pasteurizado.

A maior parte do leite produzido é vendido cru, ou seja, a maioria dos produtores têm grande dependência dos laticínios.

São beneficiados 2.375 mil litros de leite, o que nos leva a deduzir que tal beneficiamento corresponde à produção de queijos.

A Tabela 8 informa o número de vacas ordenhadas nos municípios da região “Serras da Ibitipoca” totalizando 47.553 animais.

Município	Nº de vacas ordenhadas
Andrelândia	7.582
Arantina	519
Bias Fortes	3.343
Bom Jardim de Minas	1.941
Lima Duarte	7.986
Olaria	1.909
Passa-Vinte	2.247
Pedro Teixeira	1.350
Rio Preto	3.409
Santa Bárbara do Monte Verde	2.980
Santa Rita de Ibitipoca	3.571
Santa Rita de Jacutinga	5.212
Santana do Garambéu	1.447
Seritinga	1.599
Serranos	2.458
Total	47.553

*Tabela 8 – Número de vacas ordenhadas
Fonte: IBGE (2015)*

Os dados apresentados nas citadas tabelas referem-se ao mesmo período, portanto revela uma produtividade de 1.607 litros de leite/vaca/ano.

De acordo com o IBGE, a Pesquisa Pecuária Municipal – PPM constitui a principal fonte de estatísticas sobre os efetivos das espécies animais criadas e dos produtos da pecuária. É uma pesquisa realizada anualmente e disponibilizada para todos os níveis, sendo Brasil, Grandes Regiões, Unidades da Federação, Mesorregiões e Microrregiões Geográficas e Municípios.

Com relação à produtividade do país no ano de 2015, o IBGE informou que:

A produtividade média foi de 1.609 litros/vaca/ano, com um crescimento de 5,5% em relação a 2014. A região Sul apresentou a maior produtividade nacional, 2.900 litros/vaca/ano, representando um aumento de 3,9%, se comparado com o resultado do ano anterior. (IBGE, 2015)

A raça predominante do rebanho bovino na região das “Serras de Ibitipoca” é a mestiça em mais de 80% das propriedades, sendo caracterizada por sua robustez

e resistência, mas com produtividade relativamente baixa.

Em média, as propriedades rurais da região das "Serras de Ibitipoca" possuem 39 cabeças de gado, entre machos e fêmeas (vacas, bois, garrotes, novilhas e bezerros), com aproximadamente 17 animais em lactação e com produção média diária de 89 litros de leite, usados para a fabricação de queijos.

A maioria das propriedades (88,57%) possuem curral com sala de espera, cimentado (68,75%) e com pontos de água (83,87%), mas uma parcela muito pequena de propriedades possui curral coberto, apenas (9,38%). (FIGURA 10)

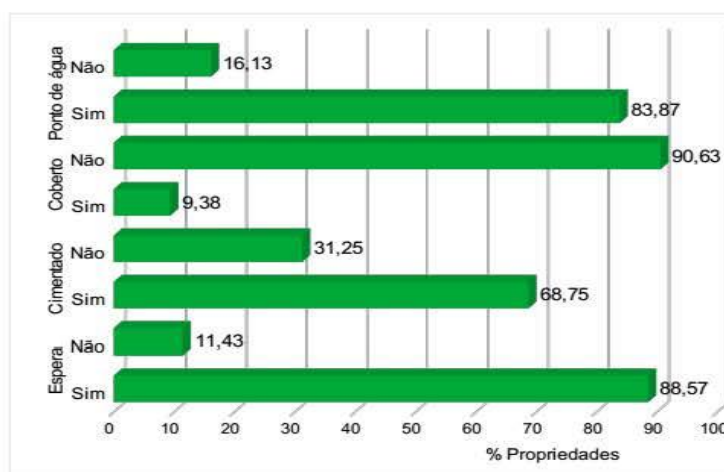


Figura 10 – Características do curral usado pelos produtores rurais da região "Serras de Ibitipoca"
Fonte: dos autores (2018), com base nos questionários aplicados

Deve ser considerado que dentro da estrutura física da propriedade, além do curral, foi incluída também a estrutura para ordenha do rebanho.

Sobre o tipo de ordenha utilizada pelos produtores, balde ao pé foi a mais usada (55,88%), seguida da ordenha manual (35,29%) e depois da mecânica canalizada, com apenas 8,82% das propriedades fazendo uso. Pouco mais da metade dos produtores (52,94%) realiza duas ordenhas diárias, estando esta prática relacionada às propriedades que produzem maior volume de leite. Pouco menos da metade dos produtores (45,83%) disse adotar as boas práticas de ordenha, sendo um número limitado ante a necessidade da adoção deste tipo de sistema de qualidade, o que possibilitaria a produção de um leite de melhor qualidade, mais próximo às exigências da Instrução Normativa nº 62.

35

Em relação às instalações da sala de ordenha, a grande maioria possui o piso cimentado (94,29%), com presença de cobertura (97,14%) e com ponto de água (88,57%), mas apenas 52,94% das salas de ordenha apresentaram paredes em suas instalações, como: proteção aos animais e materiais e equipamentos usados durante a ordenha. (FIGURA 11)

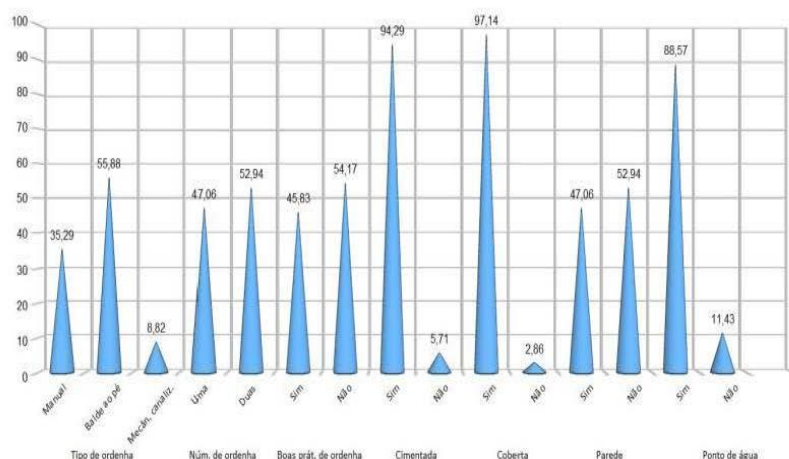


Figura 11 – Características da ordenha praticada pelos produtores rurais da região "Serras de Ibitipoca" (tipo, número, boas práticas e instalações da sala de ordenha)
Fonte: dos autores (2018), com base nos questionários aplicados

A maioria dos produtores possui queijaria em suas propriedades (63,89%). Dessas queijarias, 80% delas têm um único ambiente, não havendo separação para a área de fabricação, maturação e expedição dos queijos. (FIGURA 12)

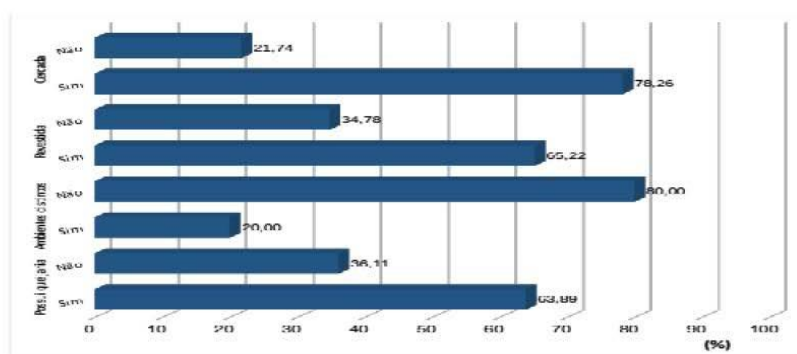


Figura 12 – Característica das queijarias presentes na região "Serras da Ibitipoca".
Fonte: Dos autores (2018), com base nos questionários aplicados.

Cerca de 65% das queijarias são revestidas com algum tipo de material (azulejo ou tinta lavável) e 78,26% delas são cercadas por telas para a proteção contra animais, o que contribui para a diminuição de contaminações.

Mais da metade dos produtores entrevistados está há mais de 10 anos na atividade de produção de queijos, conforme podemos observar na Figura 13.

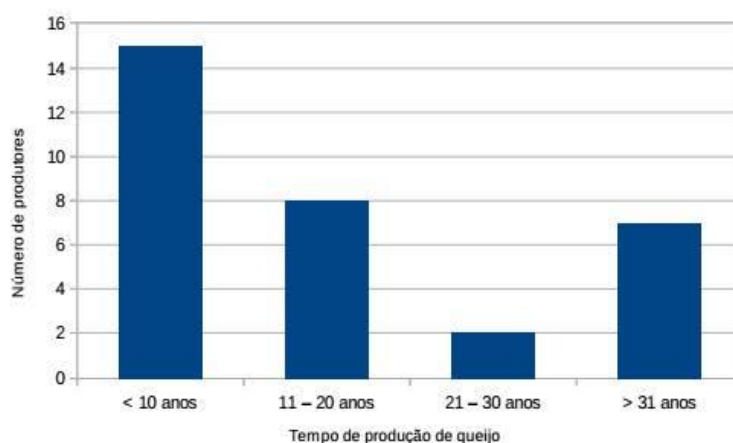
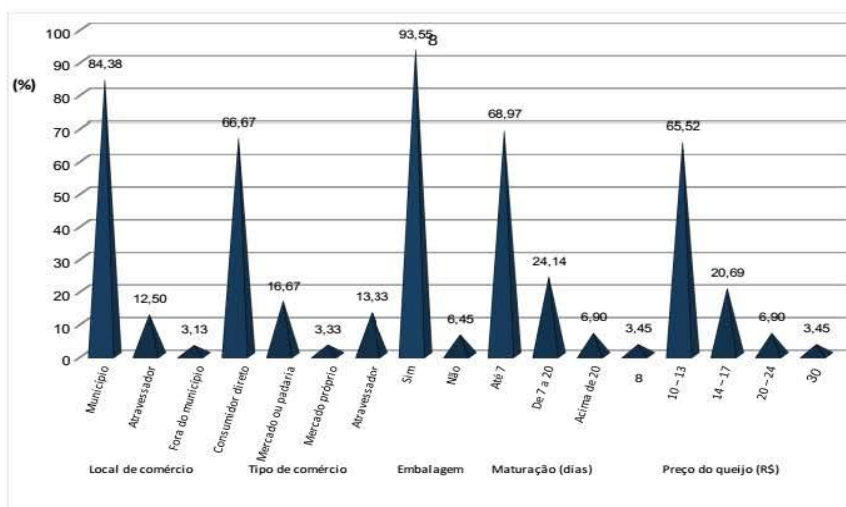


Figura 13 – Tempo de fabricação de queijos artesanais por produtores pertencentes à região "Serras da Ibitipoca"
 Fonte: dos autores (2018), com base nos questionários aplicados

A Figura 14 mostra o local de comercialização do queijo na região "Serras da Ibitipoca", bem como o tipo de comércio, embalagem, tempo de maturação e preço. Observamos que 84,38 % dos produtores vendem o queijo no próprio município, sendo que 66,67 é vendido direto ao consumidor. Observamos também que a maioria do queijo é embalado (93,55%) e que a maior parte de queijo é vendido até sete dias, no entanto 31,04% o vendem com maturação acima de sete dias, ou seja mantém a forma de comercialização histórica. Quanto ao preço do queijo observa-se que há grande variação.



37

Figura 14 – Forma de comercialização dos queijos artesanais da região "Serras da Ibitipoca"
 Fonte: dos autores (2018), com base nos questionários aplicados

A água utilizada nas propriedades rurais da região das "Serras de Ibitipoca" são provenientes de nascente, poço artesiano e da rede pública. (FIGURA 15)

Na sua maior parte, a água é originária de nascente, onde apenas 1/3 faz uso de filtro para o seu tratamento.

A água é um elemento de extrema importância para as propriedades rurais, principalmente quando são produtoras de alimentos como o queijo. Dessa forma, a maioria das propriedades necessita da implantação de sistemas de tratamento da água, considerando a filtração e a sua cloração, dentro das recomendações legais.

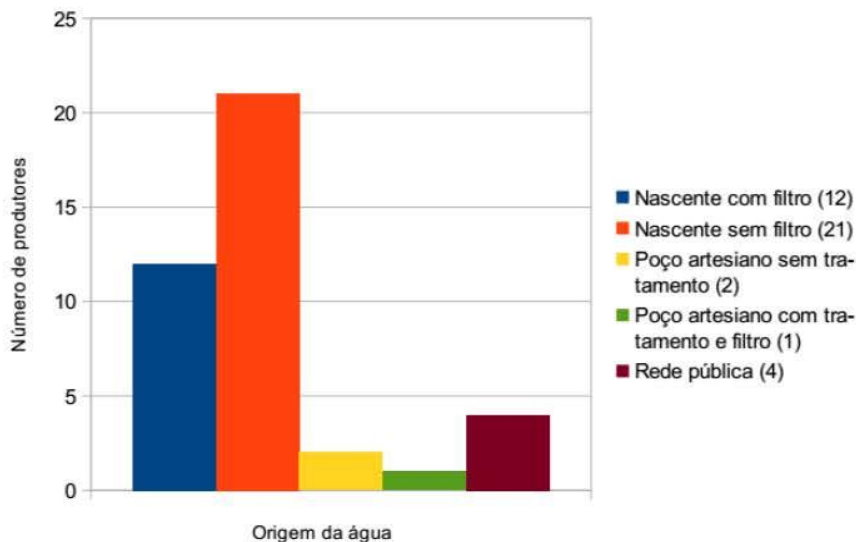


Figura 15 – Origem da água utilizada nas propriedades rurais da região "Serras da Ibitipoca"
 Fonte: dos autores (2018), com base nos questionários aplicados

As propriedades que recebem água da rede pública de abastecimento devem estar atentas aos resultados das análises, cobrando melhoria constante da sua qualidade físico-química e microbiológica.

A proteção de nascentes para uso da água é de grande importância para a sua qualidade e potabilidade, uma vez que esta prática evita a presença de animais, principalmente os de grande porte, inibindo o pisoteio e o depósito de fezes, as quais podem ser carregadas para a água.

Além disso, a proteção das nascentes possibilita o crescimento de mata ciliar, resultando numa maior manutenção da água existente naquele local e, conseqüentemente, maior sustentabilidade de seu uso.

Dentre as propriedades que usam nascentes na região “Serras da Ibitipoca”, 94,11% cuidam da sua devida proteção, ao passo que apenas 5,89% não fazem nenhum tipo de proteção. (FIGURA 16)

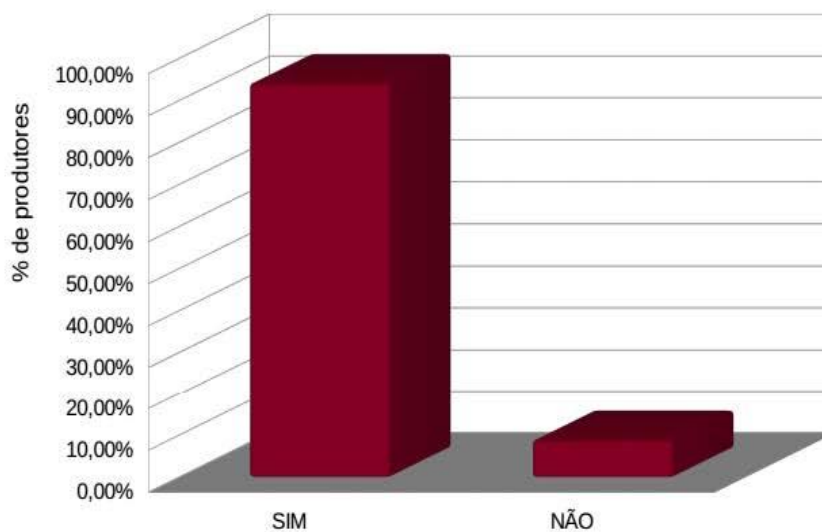
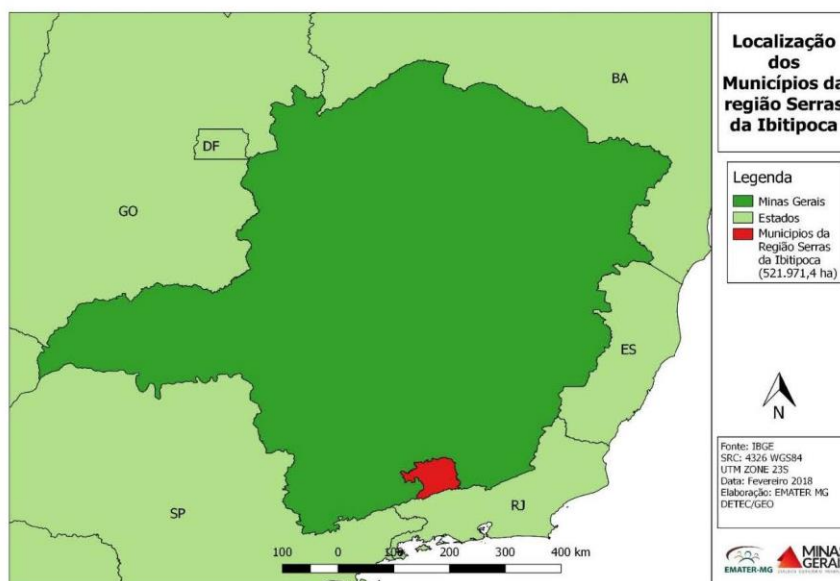


Figura 16 – Percentual de produtores rurais que fazem proteção de suas nascentes
Fonte: dos autores (2018), com base nos questionários aplicados

7. CARACTERIZAÇÃO INTEGRADA DO MEIO FÍSICO DA REGIÃO “SERRAS DA IBITIPOCA”

Localizada no extremo sul do Estado de Minas Gerais, à beira da divisa com o Estado do Rio de Janeiro, encontra-se a região das “Serras da Ibitipoca”. (FIGURA 17)



Abrange os seguintes municípios: Lima Duarte, Bias Fortes, Pedro Teixeira, Santa Rita do Ibitipoca, Santa Bárbara do Monte Verde, Santana do Garambéu, Rio Preto, Olaria, Bom Jardim de Minas, Arantina, Andrelândia, Serranos, Seritinga, Passa-Vinte e Santa Rita do Jacutinga. (FIGURA 18)

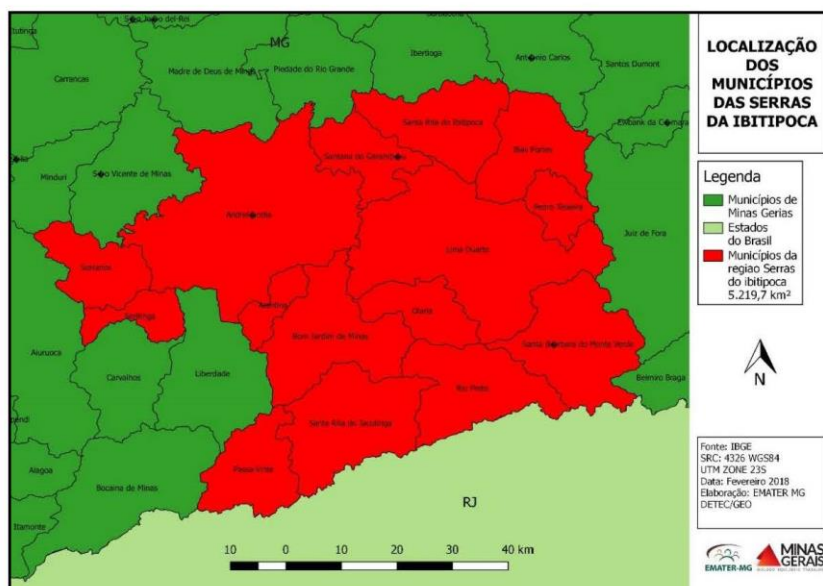


Figura 18 – Municípios da região “Serras da Ibitipoca”
 Fonte: Emater-MG (2018)

Tratando-se de uma região montanhosa, é comum denominações populares de serras, não reconhecidas como tal por critérios geomorfológicos.

Estas feições morfológicas se distribuem pontualmente em toda a área em questão, conforme mapa específico. Entretanto, caso apresentem arcabouços rochosos, constituem, no presente caso, aquíferos em meio fraturado.

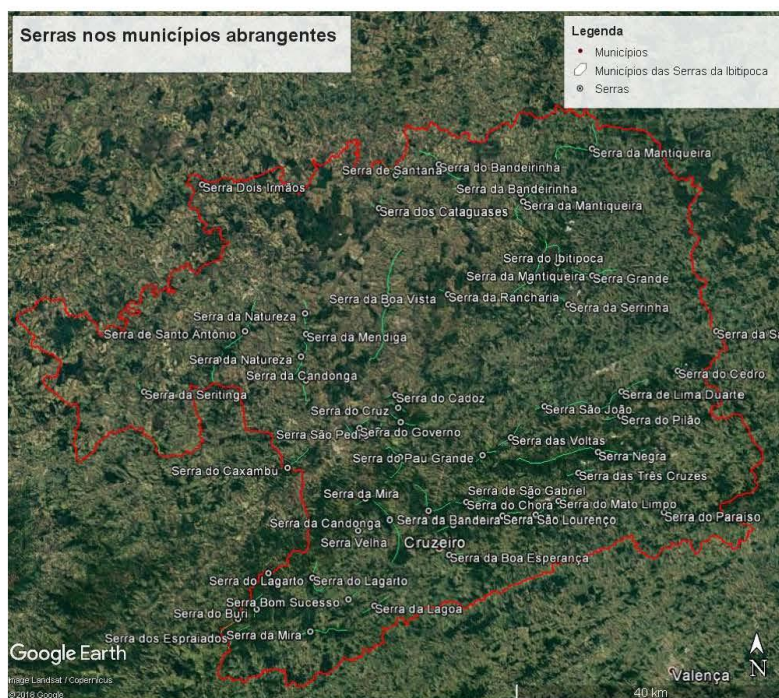


Figura 19 – Serras nos municípios abrangentes

Fonte: IBGE (2018)

Elaboração: Vinicius Rabello Emater-MG

A área abrangida pelo entorno das “Serras da Ibitipoca” insere 15 municípios, todos pertencentes ao Estado de Minas Gerais, e por eles são formadas as bacias dos rios Grande e Paraíba do Sul. (FIGURA 20)

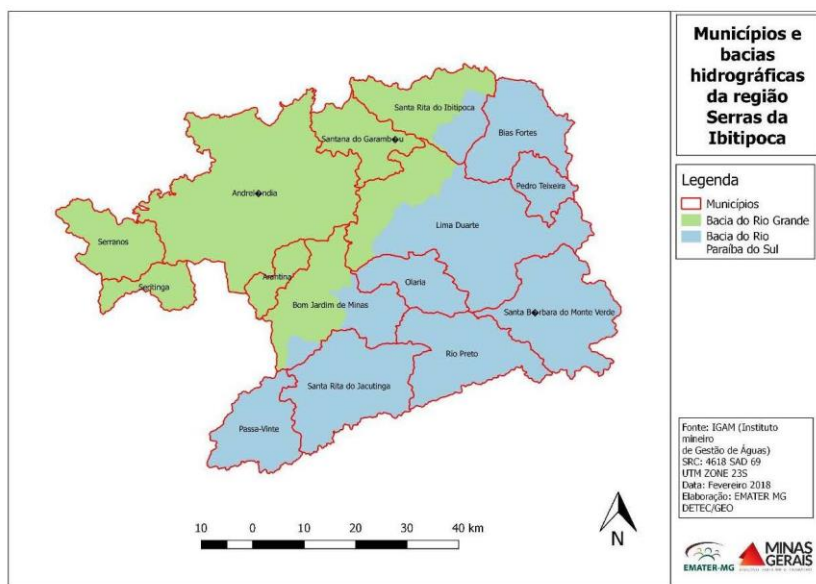


Figura 20 – Bacias do rio Grande e do rio Paraíba do Sul e seus municípios formadores

Fonte: Emater–MG (2018)

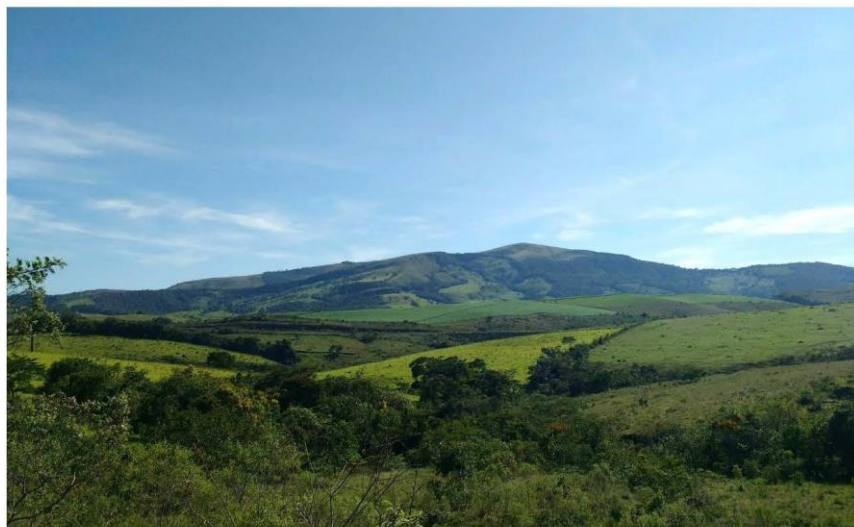


Figura 21 – Bacia do rio Grande

Foto: Felipe Oliveira



Figura 22 – Bacia do rio Paraíba do Sul

Foto: Felipe Oliveira

7.1 Unidades de Paisagem predominantes e caracterizações

O embasamento geológico da área estudada é constituído por rochas cristalinas, com predominância do Gnaisse e ocorrência de Quartzitos no maciço das “Serras da Ibitipoca”. As feições geomorfológicas são características dos respectivos embasamentos geológicos, e a tipologia dos solos correlaciona, em geral, com os segmentos das Unidades de Paisagem.

O relevo da área favorece considerável variação de declividades, e, por consequência, microclimas condicionam alternativas para usos e ocupações geradoras de renda e, em especial, para o estabelecimento da cadeia produtiva do queijo minas artesanal, objeto do presente estudo. (FIGURA 23)

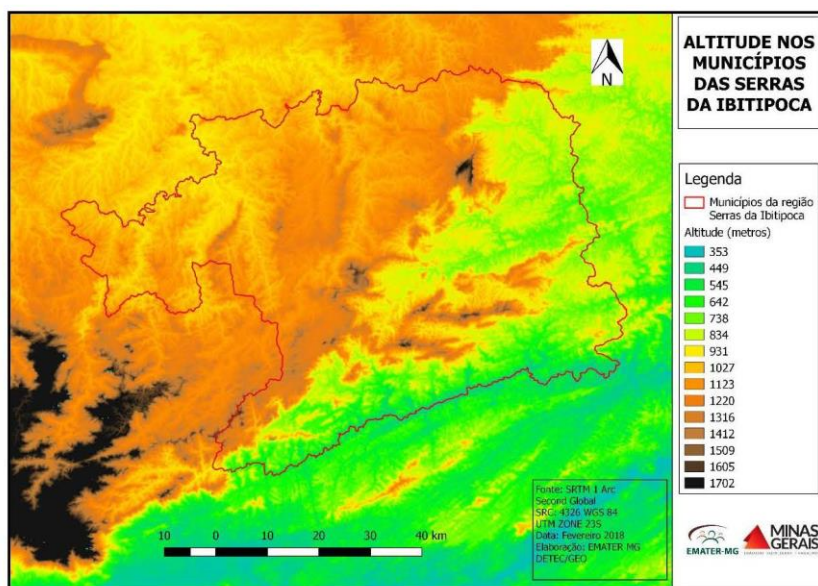


Figura 23 – Padrão de elevação da região “Serras da Ibitipoca”

Fonte: Emater-MG (2018)

As feições geomorfológicas desta área favorecem o estabelecimento de padrões de drenagem dendrítica, que refletem elevadas densidades de drenagem e disponibilidade de águas superficiais. (FIGURA 24)

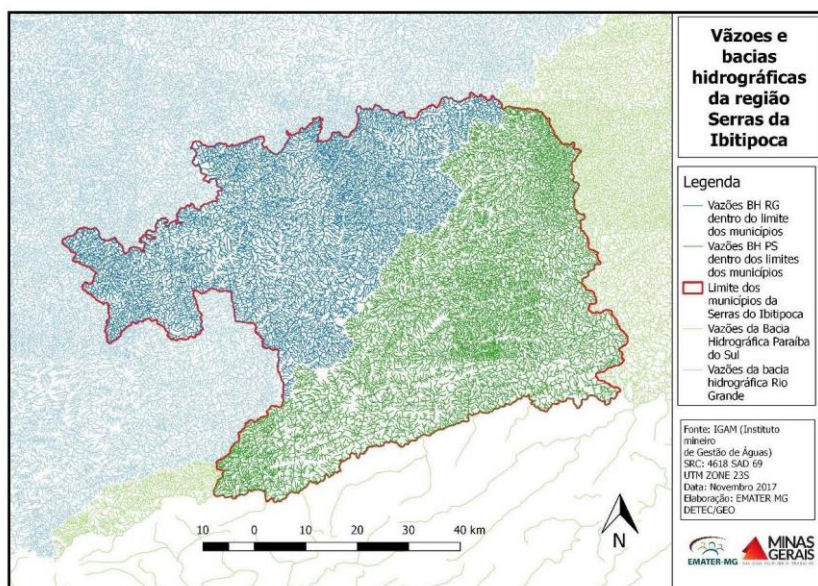


Figura 24 – Rede de drenagem das bacias

Fonte: Emater-MG (2018)

Os pontos de observação das principais Unidades de Paisagem, a seguir apresentadas, foram caracterizados observando as respectivas relevâncias na área em questão, para inserção na cadeia produtiva de queijo minas artesanal.

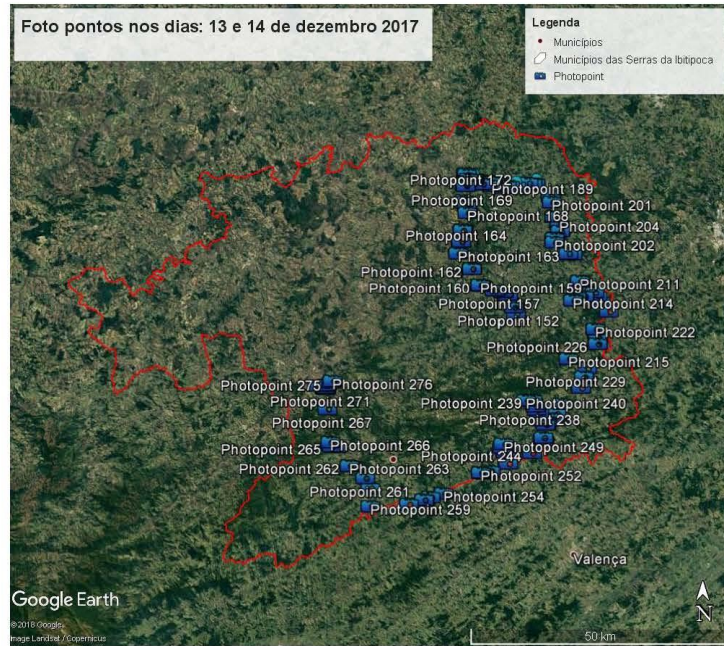


Figura 25 – Foto pontos dia 13 e 14 de dezembro de 2017

Fonte: Emater-MG (2018)

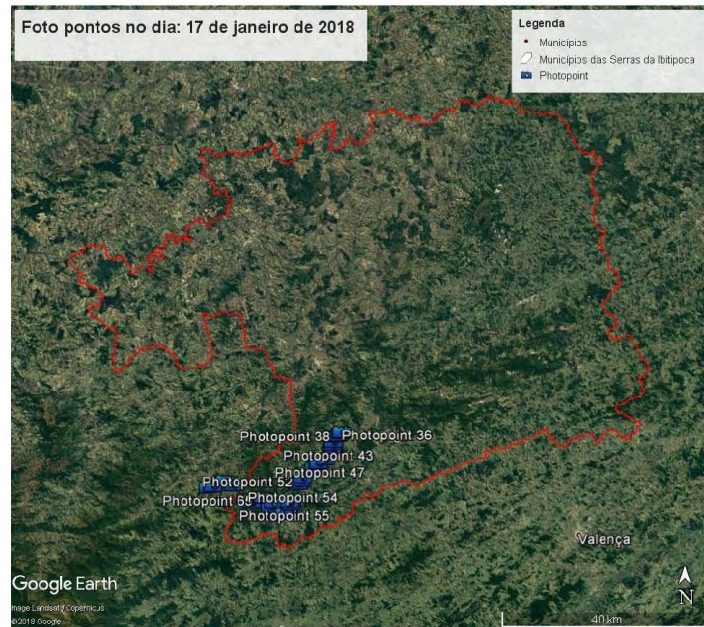


Figura 26 – Foto pontos dia 17 de janeiro de 2018

Fonte: Emater–MG (2018)

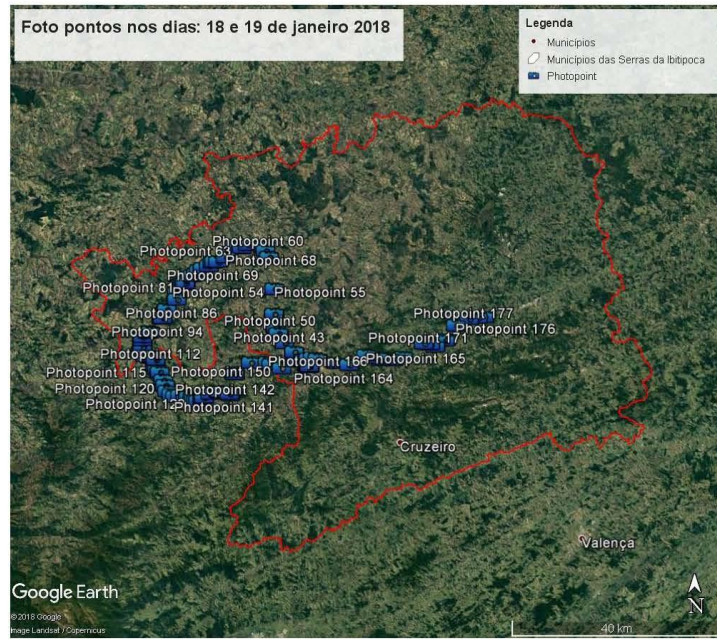


Figura 27 – Foto pontos 18 e 19 de janeiro de 2018

Fonte: Emater–MG (2018)

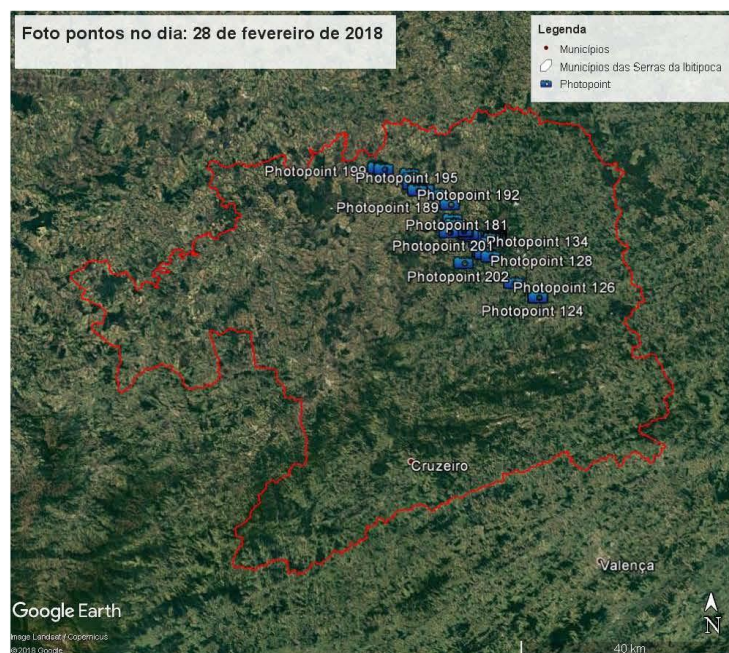


Figura 28 – Foto pontos dias 28 de fevereiro e 1º de março de 2018

Fonte: Emater-MG (2018)

7.1.1 – Terraços fluviais

São áreas planas constituídas por solos desenvolvidos a partir de sedimentos, sendo classificados como Cambissolos fase terraço, evoluindo para Argissolos, sendo antigas planícies fluviais, quando os respectivos cursos d'água ocupavam cotas superiores.

São aptos para atividades agrícolas adequadas às condições climáticas da região.

Estas áreas são basicamente ocupadas por pastagens em bons estádios de preservação, que, quando formadas e manejadas adequadamente nestas Unidades de Paisagem, apresentam excelentes capacidades de suporte.



Figura 29 – Terraço apto ao plantio de pastagens – Lima Duarte

Foto: Felipe Oliveira

Em propriedades onde estas Unidades são expressivas, sugere-se a concentração das atividades agropastoris, minimizando, assim, o uso de Unidades de maiores declividades e de solos instáveis para tais atividades.



Figura 30 – Terraço fluvial – Lima Duarte

Foto: Felipe Oliveira

7.1.2 – Topos alongados

Estas Unidades são, ao lado dos terraços fluviais, altamente expressivas nesta área. Apresentam declividades entre 3% e 5% e são constituídos por solos profundos e permeáveis (Latosolos), apresentando condições que favorecem o predomínio da percolação das águas pluviais, sendo, assim, expressivas as áreas de recarga de aquíferos, em especial freáticos. Apresentam características físicas desejáveis, porém baixa fertilidade natural e elevada acidez.



Figura 31 – Colinas de topo alongado – Lima Duarte

Foto: Felipe Oliveira

Quando sob vegetação nativa, no caso Mata Atlântica, devem ser por lei preservadas. Contudo podem ser utilizadas na fruticultura arbórea e silvicultura, quando da ausência de vegetação nativa. Se utilizadas em áreas de pastagens, a criação de animais nestas Unidades leva ao superpisoteio e, conseqüentemente, à compactação desses solos, inibindo a sua principal função de recarga.



Figura 32 – Topo alongado – Santa Bárbara do Monte Verde

Foto: Felipe Oliveira

7.1.3 – Rampas de colúvio e vertentes retilíneas

Resultam do deslizamento de solos por efeito da gravidade, auxiliado pelo escoamento superficial de águas pluviais.



Figura 33 – Rampa de colúvio com erosão laminar, terraço fluvial encaixado Rio Preto

Foto: Felipe Oliveira

Apresentam declividades de aproximadamente 15% e solos desenvolvidos (Latosolos). Nesta região, mostram aptidão para implantação de pastagens e capineiras sob o sistema de controle de processos erosivos seccionadores de rampas, para que a atividade não cause impacto negativo.



Figura 34 – Rampa de colúvio, típica feição “nose”- Santa Bárbara do Monte Verde

Foto: Felipe Oliveira

7.1.4 – Vertentes côncavas em anfiteatros

Apresentam conformações côncavas abertas e, por seus perfis de formação, concentram águas pluviais, mantendo, assim, os solos com condições hídricas por períodos longos e, por consequência, com exuberância de vegetação.



Figura 35 – Vertente côncava com formação de anfiteatro em declividade – Santa Rita do Ibitipoca
Foto: Felipe Oliveira

Podem ocorrer Argissolos de média fertilidade. Estas Unidades apresentam características desejáveis para o estabelecimento de capineiras e pastagens com aproveitamento das condições hídricas dos solos.



Figura 36 – Formação de vertente côncava em anfiteatro – Bias Fortes
Foto: Felipe Oliveira

7.1.5 – Vertentes convexas

A feição convexa leva à distribuição uniforme do escoamento superficial das águas pluviais que, quando desprovidas de cobertura vegetal, induzem à instalação de processos erosivos laminares.



Figura 37 - Vertente convexa com processos erosivos avançados e subsequente deslizamento – Santa Bárbara do Monte Verde. Foto: Felipe Oliveira



Figura 38 – Vertente convexa – Santa Bárbara do Monte Verde

Foto: Felipe Oliveira

Em geral, as Unidades nesta região não apresentam declividades superiores a 15%. Por outro lado, ao contrário das vertentes côncavas, tais Unidades têm menor período de resistência a estiagens, e os usos recomendáveis a estas Unidades são o cultivo de pastagens e a silvicultura, caso não ocupadas por vegetação nativa – Mata Atlântica.

7.1.6 – Vertentes ravinadas

Apresentam uma sequência de ravinas (grotas) no sentido do declive. São constituídas por solos pouco desenvolvidos e instáveis – Cambissolos e Neossolos litólicos (horizontes A sobre C e horizontes A sobre saprolitos).



Figura 39 – Série de vertentes ravinadas – Santa Bárbara do Monte Verde

Foto: Felipe Oliveira

Não devem ser submetidos a movimentações mecânicas que induzem a implantação de voçorocas (ravinação acelerada). Nesta área são encontradas vegetações campestres utilizadas em pastagens naturais.



Figura 40 – Vertente ravinada com vegetação – Santa Rita do Ibitipoca

Foto: Felipe Oliveira

7.1.7 – Leques de dejeção

Se distribuem imediatamente a jusante de algumas ravinas em consequência do deslizamento de solos por processos gravitacionais. Nesta região são apresentados em pequenas áreas, sendo especialmente aptas para implantação de *capineiras*.



Figura 41 – Leque de colúvio com desmatamento – Santa Rita do Ibitipoca

Foto: Felipe Oliveira

7.1.8 – Colinas de conformação cônica

Ocorrem isolada e pontualmente nesta região, apresentando-se quase que praticamente sob vegetação nativa: Mata Atlântica. Nos solos é observado a seguinte topo sequência: afloramento rochoso, Litólicos, Cambissolos e Latossolos.



Figura 42 – Colina cônica com cobertura vegetal nativa – Rio Preto

Foto: Felipe Oliveira

As próprias características desta Unidade condicionam a preservação da vegetação nativa que se faz presente.



Figura 43 – Colina cônica – Lima Duarte

Foto: Felipe Oliveira

7.1.9 – Vales encaixados

Com exceção do baixo trecho, predominam na bacia hidrográfica do rio Paraíba do Sul vales encaixados, sem a inserção de planícies fluviais. O talvegue destes vales ocorre entre as colinas, apresentando trajetos retilíneos ($CS = 1$) e elevados gradientes de canal, podendo estar inseridos nestes vales cursos d'água perenes, temporários ou efêmeros.

Os elevados gradientes de canal propiciam o rápido escoamento do fluxo hídrico, inclusive resultantes de águas pluviais.



Figura 44 – Vale encaixado com alta densidade de vegetação nativa – Lima Duarte

Foto: Felipe Oliveira

As vertentes íngremes ligadas aos talwegues permitem o estabelecimento de barramentos com aterros estreitos, represa profunda e pouca extensão de lâmina d'água. Quando abrigam cursos d'água temporários e efêmeros, esses barramentos são eficazes na “colheita” de águas pluviais.



Figura 45 – Vale encaixado com vegetação – Bias Fortes

Foto: Felipe Oliveira

7.1.10 – Domos

Estas Unidades de Paisagem são caracterizadas como uma elevação, alicerçada por uma estrutura de maciço rochoso de formação plutônica ou metamórfica de alto grau – no presente caso, Gnaiss.

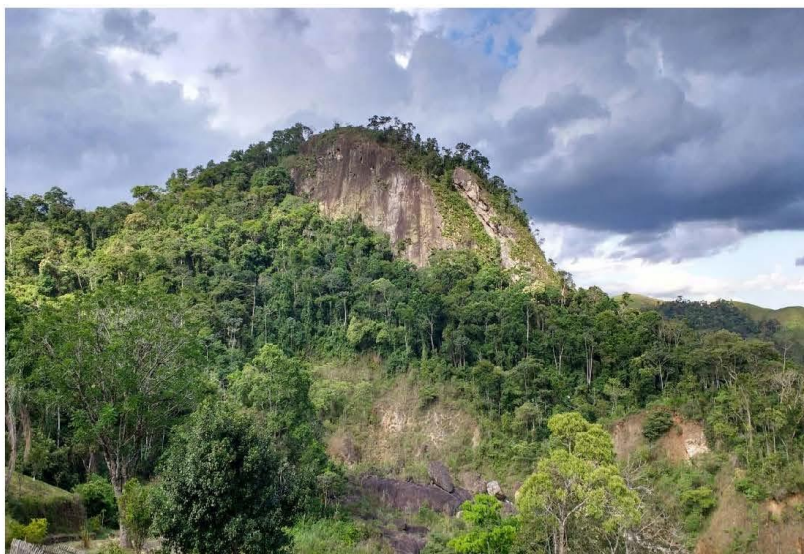


Figura 46 – Domo; matacões depositados no sopé – Santa Rita do Jacutinga

Foto: Felipe Oliveira

A superfície plana desta estrutura permite a colonização vegetal sobre Neossolos Litólicos.



Figura 47 – Domo – Lima Duarte

Foto: Felipe Oliveira

7.1.11 – Afloramentos rochosos, escarpas e matacões

Os afloramentos rochosos, pontualmente na região, são constituídos predominantemente por Gnaisses, sendo também encontrados Quartzitos.



Figura 48 - Afloramento de Gnaiss – Lima Duarte. Foto: Felipe Oliveira



Figura 49 – Afloramento rochoso – Lima Duarte

Foto: Felipe Oliveira

Os matacões, em geral distribuídos nos sopés dos afloramentos, apresentam dimensões variadas e são geralmente associados com solos pouco desenvolvidos – Cambissolos e Neossolos litólicos.



Figura 50 – Matacões horizontalmente distribuídos – Santa Bárbara do Monte Verde

Foto: Felipe Oliveira

As fraturas (diaclases) constituem reservas de aquíferos em meio fraturado, provenientes das águas pluviais que percolam e são armazenadas nas reservas.



Figura 51 – Afloramento de Quartzito; maciço fraturado – Santa Rita do Ibitipoca. Foto: Felipe Oliveira.

7.1.12 – Maciço das “Serras do Ibitipoca”

Constituído como Parque Estadual, este Patrimônio Natural representa o epicentro dos interesses e atividades turísticas da área.



Figura 52 – Visão geral do Parque Estadual do Ibitipoca com afloramentos rochosos

Foto: Felipe Oliveira

A estrutura geológica deste maciço é constituída predominantemente por Quartzitos e colonizada por vegetação de campos rupestres. Inclui-se nesta estrutura a ocorrência de conglomerados com cascalhos angulosos. As fraturas no maciço rochoso condicionam aquíferos em meio fraturado.



Figura 53 – Afloramento de Quartzito com vegetação de campo

Foto: Felipe Oliveira.

Distribuem-se neste maciço cachoeira (oxigenadoras de águas) e grutas que enriquecem as características turísticas. Para atrair a permanência do turista, sugere-se agregação de atividades relacionadas ao turismo rural e à gastronômica, nas quais o queijo minas artesanal tem papel relevante.



Figura 54 – Rio do Salto, Parque Estadual do Ibitipoca

Foto: Felipe Oliveira.

7.2 – Principais classes de uso e ocupação do solo

Ao analisar imagens de satélite, com os registros de campo, podem-se destacar as principais classes de uso e ocupação do solo: **Silvicultura** (com predominância de eucalipto e pontualmente pínus), **pastagem**, em sua maioria para gado de leite e pontualmente para gado de corte, **agricultura**, em sua maior parte para o cultivo de milho, e em segundo plano **hortas de subsistência**, capineira, feijão e cana-de-açúcar, **mata**, com predominância de mata Atlântica ao sul e campos ao norte, e algumas áreas pontuais de erosão/solo exposto.

7.2.1 – Silvicultura

Dispersa em pequenas, médias e grandes propriedades, encontra-se plantio de eucalipto e pinus em vários municípios da área em questão. Abaixo, segue o levantamento de safra para eucalipto do ano de 2017 com exceção do município de Bias Fortes que contém dados de 2013.

ÁREA PLANTADA DE EUCALIPTO – MINAS GERAIS					
Ano	Uregi	Município	Área em Produção(há)	Área em Formação (há)	Produtividade(há)
2017	Regional de Juiz de Fora	Arantina	1.000,00	1.500,00	32,00
2017	Regional de Juiz de Fora	Bom Jardim de Minas	100,00	1.910,00	50,00
2017	Regional de Juiz de Fora	Lima Duarte	4.950,00	5.000,00	40,00
2017	Regional de Juiz de Fora	Olaria	20,00	20,00	20,00
2017	Regional de Juiz de Fora	Passa-Vinte	0,00	400,00	
2017	Regional de Juiz de Fora	Pedro Teixeira	35,00	10,00	30,00
2017	Regional de Juiz de Fora	Rio Preto	350,00	150,00	35,00
2017	Regional de Juiz de Fora	Santa Bárbara do Monte Verde	300,00	30,00	30,00
2017	Regional de Juiz de Fora	Santa Rita de Ibitipoca	500,00	1.000,00	25,00
2017	Regional de Juiz de Fora	Santa Rita de Jacutinga	30,00	22,00	35,00
2017	Regional de Juiz de Fora	Santana do Garambéu	500,00	2.860,00	25,00
2017	Regional de Juiz de Fora	Seritinga	250,00	150,00	30,00
2017	Regional de Juiz de Fora	Serranos	1.000,00	50,00	33,00
2013	Regional de Juiz de Fora	Bias Fortes	500,00	100,00	280,00
2017	Regional de São João Del Rei	Andrelândia	6.000,00	7.007,00	35,00
		Total	15.535,00	20.209,00	

Tabela 9 – Dados de eucalipto

Fonte: Safra Emater–MG

Ao se analisarem os dados acima, destaca-se a importância do município de

66

Andrelândia, com aproximadamente 6.000 ha em produção e 7.000 em formação. Também único integrante da regional de São João del-Rei.

Destacamos também Lima Duarte, Santana do Garambéu pelo incremento de áreas em formação assim como Bom Jardim de Minas.



Figura 55 – Eucalipto – Andrelândia

Foto: Felipe Oliveira



Figura 56 - Eucalipto - Lima Duarte. Foto: Felipe Oliveira



Figura 57 – Pinus – Andrelândia Foto: Felipe Oliveira

7.2.2 Vegetação

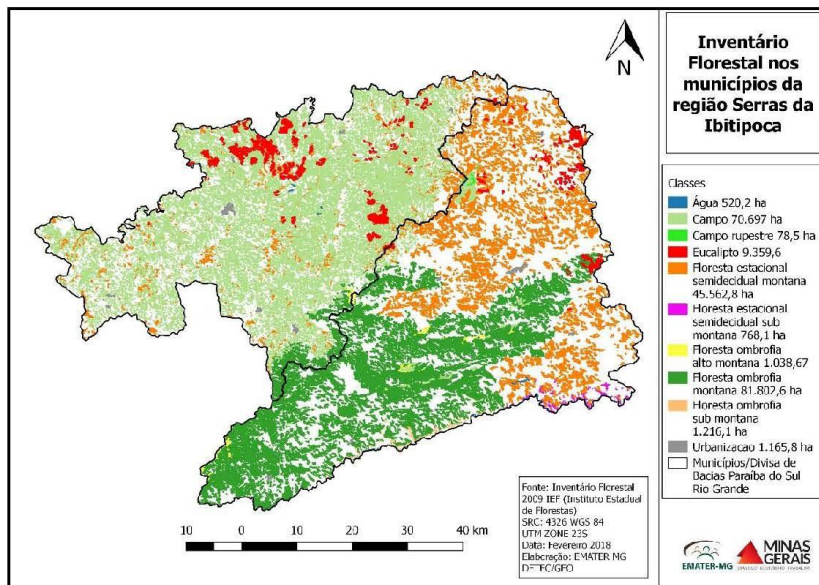


Figura 58 – Inventário Florestal

Fonte: Emater-MG (2018)

Ao se analisar o mapa acima, pode-se identificar a diferença de vegetação distribuída entre a linha que em se dividem as bacias do rio Grande e do rio Paraíba do Sul. Sendo predominante áreas de campo na bacia do rio Grande e florestas na bacia do rio Paraíba do Sul, como mostrado no mapa. O que pode ser explicado pelo tipo de solo, altitude e relevo, características de cada região.

Floresta

Dispersa em toda área em questão, ocorre em maior concentração em áreas com declive acentuado, ao longo das serras e formando mata ciliar.

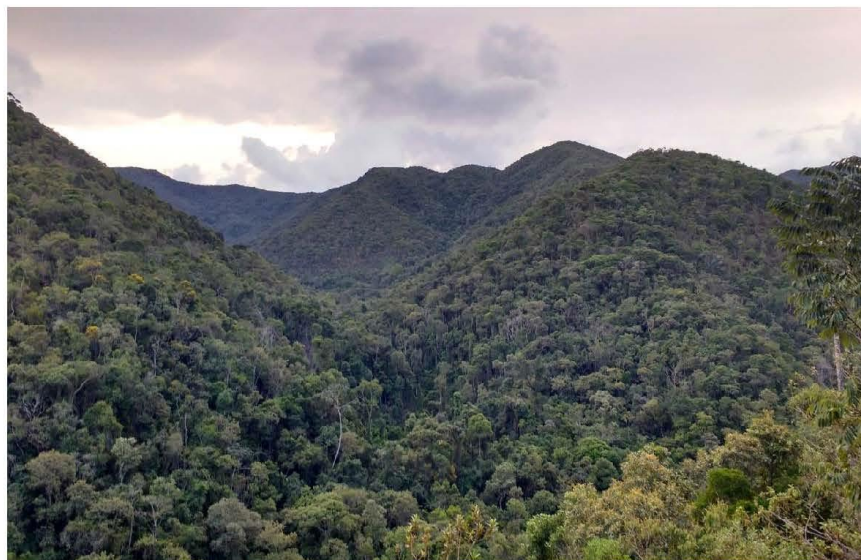


Figura 59 – Floresta – Passa-Vinte

Foto: Felipe Oliveira



Figura 60 – Floresta – Rio Preto

Foto: Felipe Oliveira

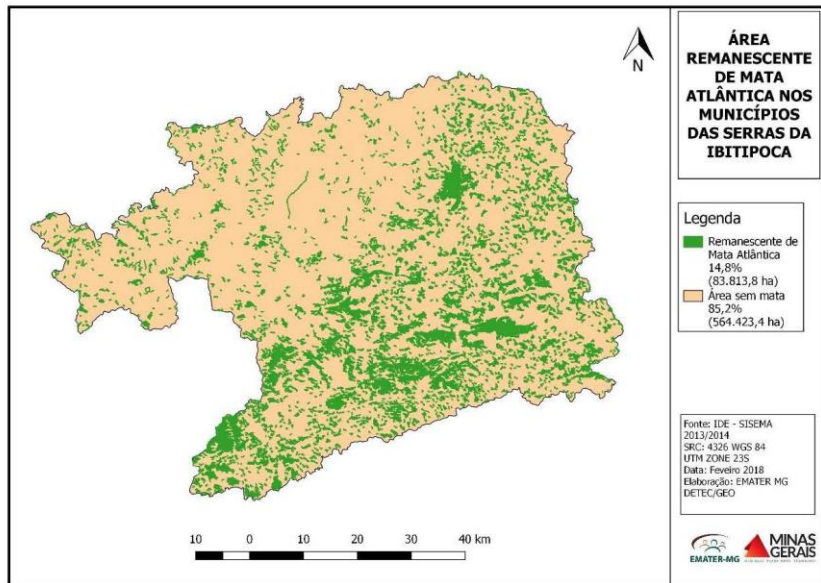


Figura 61 – Remanescente de Mata Atlântica

Fonte: Emater-MG (2018)

70

Analisando o mapa acima, é observada uma maior concentração de áreas de floresta (Mata Atlântica) na área da bacia do rio Paraíba do Sul. Mapa destacando áreas remanescentes de Mata Atlântica.

Araucárias

Destaca-se, também, a ocorrência da árvore típica da região: a araucária, encontrada dispersa ao longo do trajeto visitado.



Figura 62 – Araucária – Santa Rita do Ibitipoca

Foto: Felipe Oliveira.

Campo

Predominante na bacia do rio Grande, temos a vegetação de campo abrangendo grande extensão territorial na área de estudo.



Figura 63 – Campo – Andrelândia Foto: Felipe Oliveira



Figura 64 – Campo – Santana do Garambéu

Foto: Felipe Oliveira

7.2.3 Pastagem

Abrange grande parte do território destinado ao gado de leite e em menor escala ao de corte. Alguns pontos apresentam processo erosivo como ao fundo da Figura 37, mas são regulares. Destacamos uma concentração maior de processos erosivos no município de Santa Bárbara do Monte Verde, Figura 11 e 38.



Figura 65 – Pastagem – Andreândia Foto: Felipe Oliveira



Figura 66 – Pastagem – Santa Bárbara do Monte Verde Foto: Felipe Oliveira

7.2.4 Culturas anuais

Encontradas em pequenas e médias propriedades, estão destinadas em sua maior parte para alimento do gado. Têm-se como destaques o milho e em menor proporção a capineira, o feijão e a cana.

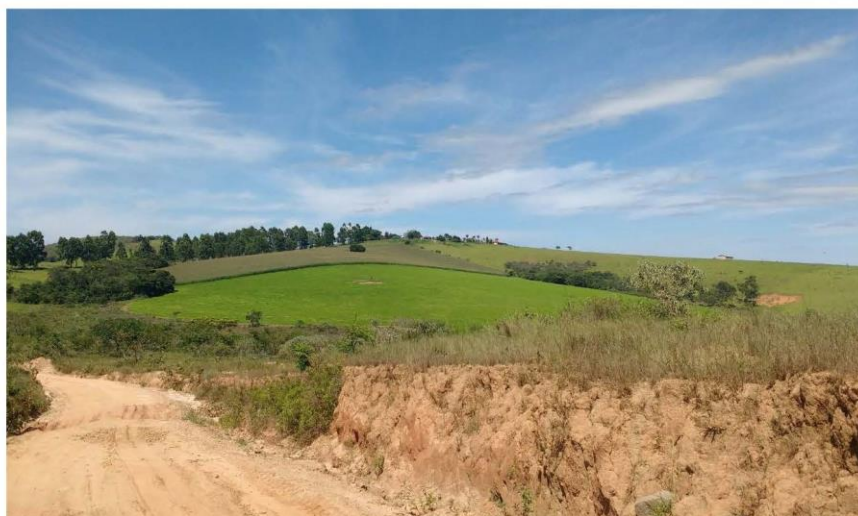


Figura 67 – Agricultura de milho – Andrelândia

Foto: Felipe Oliveira



Figura 68 – Agricultura de milho – Bias Fortes

Foto: Felipe Oliveira

7.3 CLIMA

7.3.1 Temperatura

Localizados ao sul do Estado de Minas Gerais, os municípios das “Serras da Ibitipoca” se inserem, em sua maior parte, no clima Mesotérmico Brando, no qual a média de temperatura está entre 10° e 15°C; em uma menor área ao leste e ao sul, se encontra a área Subsequente com médias entre 15° e 18°C, como mostrado no Mapa 14 abaixo.

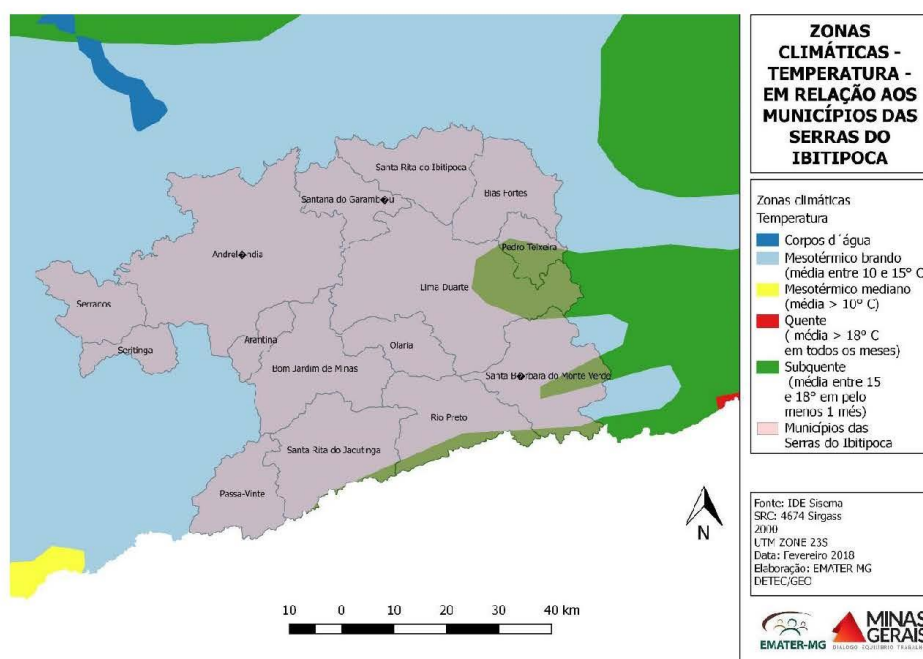


Figura 69 – Zonas climáticas – Temperatura

Fonte: Emater–MG (2018)

7.3.2 Umidade

Com relação às zonas climáticas da referida região, sua maior abrangência de ocupação se encontra na região úmida, que apresenta apenas 3 meses de seca com uma parte noroeste no semiúmido com 4 a 5 meses de seca. (FIGURA15)

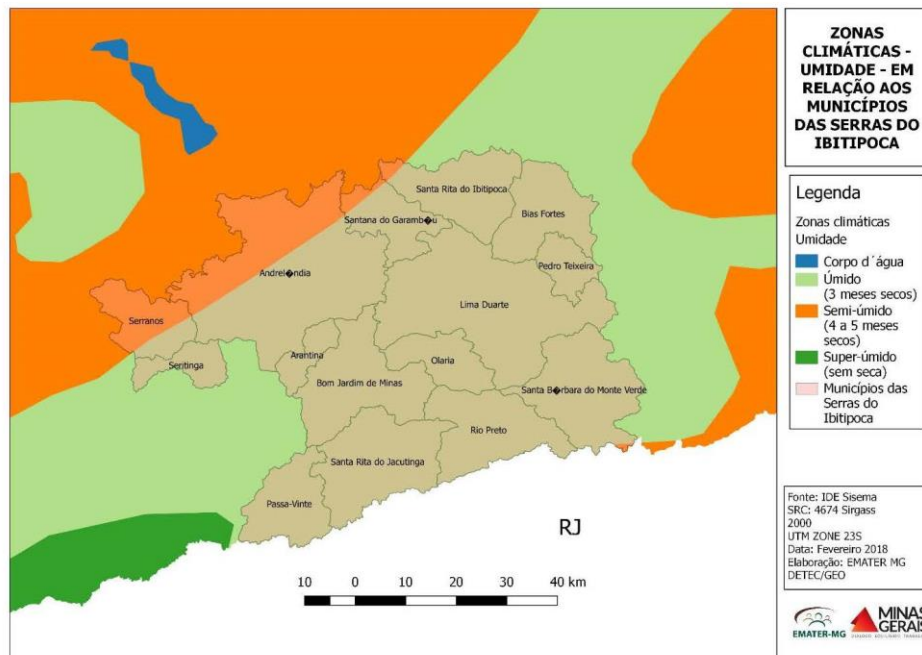


Figura 70 – Zonas climáticas – Temperatura

Fonte: Emater–MG (2018)

7.4 Considerações

O presente relatório é de natureza preliminar e constituirá base para elaboração de um atlas com vistas a concretização de potenciais para o estabelecimento da cadeia produtiva de Queijo Minas Artesanal (QMA).

A área objeto dos estudos abrange os 15 municípios das bacias hidrográficas dos rios Grande e Paraíba do Sul, todos pertencentes ao Estado de Minas Gerais.

O embasamento geológico da área é constituído por rochas cristalinas, com predominância do Gnaiss e prováveis ocorrências de diques diabásicos e micaxistos (muscovita xistos e biotita xistos), sendo os Quartzitos predominantes no maciço das Serras do Ibitipoca.

A aptidão das principais Unidades de Paisagem identificadas – terraços fluviais, rampas de colúvio, anfiteatros e vertentes convexas – direcionada para a bovinocultura leiteira – constitui atividade tradicional dos produtores desta área, com possibilidades de intensificação de agregação de valores pela da produção de Queijo Minas Artesanal (QMA). Aliam-se a estas características, as proximidades e

intercâmbios com relevantes centros consumidores – Rio de Janeiro, Juiz de Fora e São Paulo. Todas estas condições levam a necessidades urgentes de certificações destes produtos com reflexos positivos na economia regional e agregação de valor aos produtos.

Para tanto, a cadeia produtiva que culmina com o produto queijo minas artesanal deve ser readequada, iniciando-se com a substituição sistemática das raças leiteiras, atualmente utilizadas por ser raças mais produtivas e adequadas ao clima e relevo da área – exemplo: raça Jersey.

Faz-se ainda importante salientar o potencial turístico da região, nas modalidades de ecoturismo e turismo rural, sendo possível a inclusão da produção do queijo minas artesanal neste contexto (roteiro turístico e gastronômico). O Parque Estadual da Serra do Ibitipoca constitui o marco principal para atração turística na região.

O contexto econômico, social e do meio físico da região “Serras da Ibitipoca” nos leva a depreender que o reconhecimento da produção do queijo minas artesanal se mostra como uma alternativa possível e necessária para o desenvolvimento da região, principalmente da agricultura familiar.

8. HISTÓRICO DE FABRICAÇÃO DO QUEIJO MINAS ARTESANAL NA REGIÃO “SERRAS DA IBITIPOCA”

Nos históricos do surgimento de cada município integrante da região “Serras da Ibitipoca”, disponibilizados na biblioteca digital do IBGE, constata-se que, como em vários municípios mineiros, eles tiveram sua origem às margens de um rio, onde mineradores desbravaram os sertões e se estabeleceram no território para explorar o ouro. A título de exemplo, transcrevemos abaixo alguns trechos dos referidos históricos.

Situada numa das mais ricas regiões em terras e águas auríferas, iniciou seu povoamento com a migração de colonizadores vindos de São Paulo, Rio de Janeiro e Portugal. Com o tempo, o filão de ouro esgotou-se, e os descendentes das famílias que desbravaram a região mudaram-se para o local próximo, cuidando, a seguir, da agropecuária, surgindo daí o povoado do Rio do Peixe, hoje cidade de Lima Duarte. (IBGE, 2017)

Às margens da estrada que ligava São João del-Rei à cidade do Rio de Janeiro, havia ranchos para descanso de tropeiros e viajantes. Um deles situava-se entre os rios do Peixe e Rosa Gomes. No local, em fins do século XVIII, formou-se um pequeno povoado, que contava com algumas casas de pau a pique, um cemitério e uma capela dedicada à Nossa Senhora do Rosário, fruto da religiosidade dos negros e dos mais empobrecidos. (Hoje,

a gruta da Praça Primeiro de Março, construção recente feita apenas com pedras, é o marco zero de Olaria e o local exato da antiga capela, a primeira da localidade.) (IBGE, 2017)

A zona de Rio Preto permaneceu em sertão até 1780, mais ou menos, quando a atração do ouro nos flancos da Mantiqueira, vertentes rio-pretanas motivou o aparecimento do primitivo arraial do Ouvidor, pois já, em 1798, eram concedidas ao cidadão Miguel Rodrigues da Costa as honras de capitão-mor, sendo a primeira autoridade do lugar e o primeiro a ter a concessão de explorar, em Conceição do Monte Alegre (povoado do distrito da cidade), lavras de ouro... O governo da Província de Minas, D. Rodrigo José de Menezes, foi a figura principal das primeiras investidas nos Campos Gerais de Santa Rita de Ibitipoca. Em 1780, determinava D. Rodrigo a partida para Ibitipoca de um de seus ajudantes de ordem, Francisco Antônio Rabelo, para "examinar a região e outras matas gerais da Mantiqueira abaixo" e procurar meios seguros de se impedirem extravios de ouro, indagando das pessoas com autorização para lavrar as terras do ouro que haviam descoberto. Várias informações foram coligidas pelo ajudante Rabelo, dentre elas a de que vários moradores da "Estrada do Rio de Janeiro" haviam feito roças, paióis e aberto caminhos para dentro de sertão proibido, por onde poderia, quem quisesse, passar sem encontrar a patrulha. Naquela época, o descoberto da Serra da Mantiqueira era compreendido sob a denominação de "Áreas Proibidas", razão pela qual foram incultas e desertas (IBGE, 2017).

Com a escassez do ouro, a agricultura e a pecuária tornaram-se as principais atividades econômicas dos povoados, e, nessas atividades, alguns garimpeiros se fixaram nos locais onde residiam. A agricultura e pecuária, introduzida na região, no período de predominância da exploração mineral, para o abastecimento das famílias, se fortaleceram e tornaram-se a principal fonte de renda na região, após o declínio da atividade aurífera, permanecendo até os dias atuais.

Antônio Henrique Duarte Lacerda defende a região "Serras da Ibitipoca" como a maior produtora de queijo artesanal do Estado no período Colonial, Imperial e início da República. Para descrever o histórico da região, tomamos como base seus estudos, além de informações disponibilizadas pelo IBGE, outros autores que escreveram sobre o queijo minas artesanal, depoimentos e materiais que foram utilizados na produção em tempos passados. Esse historiador apresenta O "Balanço de Importação e Exportação do Reino de Angola nos anos de 1795, 1796 e 1797". (FIGURA 71)

Fazendas e Generos	No Anno de 1775	Quantidade que entrou			Valores	Sommas fey
		de Serra de S. Jo. de 1776	de Serra de S. Jo. de 1777	de Serra de S. Jo. de 1778		
Tranqueiros					52.322,200	
Fazendas de Bico			2	2	120,000	
Fazenda de S. Jo. de 1776	Barril 30	51	171	207	336,000	
Fazenda de S. Jo. de 1777	Barril 30	30		30	336,000	
Perlas	Barril 50	101	104	235	112,000	
Perlas	Barril 2.330+4	2.286	2.330+4	9.407	536,000	
Lamparas de Voto			16	16	48,000	
Novo de Voto		297	293	500	880,000	
Herbas	Barril 64	8	4	76	480,000	
S	Barril	4	4	8	48,000	
Summa para S. Jo. de 1776	Barril 24	43	26	37	28,000	
Herbas	Barril 40	50	22	87	288,000	
Quijos de Minas	Barril 50	27	10	32	112,000	
					465.322,200	

Figura 71 – “Balanço de Importação e Exportação do Reino de Angola nos anos 1775, 1776, 1777
Fonte: ARQUIVO HISTÓRICO ULTRAMARINO. Cat. Linhares, n. 275, Coleção Linhares, doc. 13.

Ele destaca a exportação, para Angola, entre 1795-1797, de 92 barris de “queijos de Minas” no valor de 1:104\$000 (Hum Conto, Cento e Quatro Mil Réis).

Essa remessa acreditamos ser da região que delimitamos como a do Queijo Minas Artesanal Serras da Ibitipoca e do Caminho Novo das Minas, pois nos demais lugares, que também são tradicionais na produção de queijo, seria extremamente oneroso o transporte até os portos do Rio de Janeiro. Além do que, algumas dessas áreas eram de consumo e não de produção de gêneros de alimentação, devido ao alto preço que alcançavam, visto serem regiões de exploração de metais e pedras preciosas.

Outro detalhe importante desse documento encontra-se na denominação “queijo de Minas” que aparece, nas pesquisas por nós empreendidas, pela primeira vez, no documento em tela, para designar um tipo específico de queijo, tendo sua localização como elemento caracterizador do produto. (LACERDA, 2017)

O historiador continua sua defesa argumentando sobre o queijo das regiões da Canastra e Serro, conforme segue:

A região do Serro, que hoje tem seu queijo registrado como patrimônio cultural imaterial de Minas, está no caso de áreas produtoras de metais e pedras preciosas, portanto consumidora de alimentos os mais variados, com parcela significativa de sua população dedicada às atividades extrativas,

constituindo-se em grande mercado consumidor de gêneros alimentícios, onde se inclui o queijo.

O queijo da Serra da Canastra tinha como saída preferencial a província de São Paulo, podendo inclusive ser transportado para o Rio de Janeiro e outras províncias a partir dos portos de Paraty e Santos, como podemos observar uma remessa do porto de Santos para províncias do Nordeste.

Podemos constatar no Dicionário Geográfico, Histórico ... de J. C. R. Milliet de Sant-Adolphe, publicado em 1845, onde ele, descrevendo uma Aldeia, a de Peçanha, que dista 28 léguas ou 135 quilômetros da Cidade do Serro, nos informa que lá: "Os moradores d'este termo cultivão milho, feijões, colhem algodão e trigo, crião grande quantidade de porcos e de vacas, cujo leite reduzido a queijos tem estracção no districto do Tejuco, bem como os demais dos gêneros de seu consumo.", o que confirma a assertiva acima. (LACERDA, 2017)

Cintrão (2016) corrobora com Lacerda, quando se refere à destinação dos queijos do Oeste de Minas, e afirma "/.../ há indícios de que os queijos dessa região também chegassem à capital, embora regiões mais próximas (como atual Sul de Minas e Serra da Mantiqueira) fossem talvez mais importantes nesse fornecimento". (CINTRÃO, 2016, p.191)

Lacerda (2017), baseando-se em Cláudia Chaves, analisou os mapas de exportações de Minas e concluiu que o produto predominante em cada registro é um indicativo da especialização desse produto em território específico, constituinte das diversas Comarcas de Minas.

Assim também acontece com a pecuária, que é uma predominância da Comarca do Rio das Mortes – a exportação de cabras, galinhas e gado *vacum*, assim como a de carne de porco, toucinho e **queijo**, apenas confirmam a **maior produção desses gêneros na região** (destaques nosso) e de seu maior vínculo com o Rio de Janeiro em seu fornecimento. (CHAVES, 2002 apud LACERDA, 2010)

A Figura 72 mostra a área de abrangência da Comarca Rio das Mortes.



Figura 72 – Mapa da Comarca Rio das Mortes

Fonte: LACERDA (2017)

Lacerda (2017) escreve sobre a dimensão dessa comarca e suas diversificações produtivas, sociais, econômicas, entre outras.

Como podemos perceber pelo mapa da Comarca do Rio das Mortes, seu território era muito grande, com diversas morfologias, o que nos leva a concluir por um mosaico econômico e social. Portanto com microrregiões muito diversas entre si, tanto nas aptidões econômicas quanto nas formações sociais. Uma com características mais agrárias voltadas para a produção de gêneros para o mercado interno, outras para um mercado mais amplo e outras, ainda, para explorações minerais (LACERDA, 2017).

Essa realidade também é apresentada pelo IBGE, quando procedeu à divisão territorial em mesorregiões e microrregiões em 1990, conforme descrito anteriormente.

Lacerda reforça essa narrativa, ao tomar como exemplo o relatório de 1854, especificamente, o censo realizado pelo município de Rio Preto, no qual é apresentada uma sucinta descrição da economia do município, destacando o gênero de indústria, estabelecimentos existentes, importância aproximada dos seus produtos nos últimos três anos, valor da importação e exportação e um campo de observações, no qual foi descrita a economia do município, logicamente em linhas gerais e dentro de uma perspectiva da elite dominante, não só local como do próprio governo, com o produto que gera maior concentração de renda em destaque.

Ressaltando que Rio Preto abrange o território ora delimitado, ele apresenta um trecho do resumo que foi descrito, no Relatório de Presidente de Província de 1854, relativo à economia daquele município, conforme segue: “A exportação consiste em café, toucinho, gado e queijos. As medidas mais convenientes para o progressivo aumento do commercio resumem-se na abertura d’estradas, concertos das actuaes, e na redução de direitos sobre importação”. (Relatório do Presidente de Província de 1854 *apud* LACERDA,2017). Segundo Lacerda (2017), os documentos citados evidenciam que a produção de queijos, voltada para o comércio, crescia nas Minas Gerais do século XVIII ao XIX, e que a comercialização do queijo de Minas Gerais alcançou patamares elevados, tornando-se a Província Mineira a principal fornecedora de queijo para a Corte, logo após sua instalação na cidade do Rio de Janeiro, em 1808. Ele acrescenta que:

As regiões da Mantiqueira e do Rio Preto apresentam os maiores volumes de produtos exportados e importados. Especialmente as séries de 1815, não obstante a falta de informações para o primeiro trimestre, demonstrem as tendências e especialidades das diversas regiões da Província Mineira. (LACERDA, 2017)

E ainda reforça, ao apresentar a Tabela 10 com a relação das exportações de queijo das recebedorias de Minas, para os anos 1844-1845. Para ele, essa tabela “/.../ nos permite observar a pujança da produção da região aqui denominada “Serras da Ibitipoca”, considerando que as recebedorias que escoavam os produtos destas regiões eram as do Presídio Rio Preto /.../”. (LACERDA,2017)

Nº	Recebedoria	Queijos (unidade)
01	Presídio (do Rio Preto)	212.360
02	Paraibuna	53.962
03	Ouro Fino	13.000
04	Picu	11.650
05	Rio Preto	10.268
06	{? ?}*	10.113
07	Sapucaí-Mirim	9.651
08	Carijó	2.103
09	{?} do Rio Preto	1.561
10	Soledade de Itajubá	1.360
11	Mantiqueira	6.11
12	Porto Novo do Cunha	321
13	Jaguari	200
14	Porto Velho do Cunha	150
15	Sapucaia	147
16	Santa Bárbara	100
17	?	?
18	?	?
19	?	-
20	Campanha	-
21	?	-
22	Rio Pardo	-

82

23	Jacuí	-
24	Monte Belo	-

Tabela 10 – Relação dos quantitativos de exportação de queijos das recebedorias da Província de Minas Gerais no ano financeiro de 1844/1845

Fonte: LACERDA (2017)

A quantidade de queijos presentes nessa tabela reforça a defesa do historiador como sendo a região “Serras da Ibitipoca” a maior produtora de queijos, pois observa-se que o Presídio de Rio Preto, local por onde escoava a produção de queijo dessa região, apresenta um quantitativo bem superior ao das demais localidades. Com relação à importância dos produtos exportados para a economia da região, ele destaca:

A produção de queijo representou, ao longo do primeiro quarto do século XIX, o terceiro produto em importância na economia da região de Rio Preto (aqui chamada Serras da Ibitipoca), perdendo somente para o gado e o toucinho em volume de arrecadação de impostos pela coroa portuguesa. (LACERDA, 2017)

Ele apresenta a Tabela 11, relativa às exportações do 2º trimestre de 1815, como ilustrativa de tais considerações e observa que a produção caía no segundo e terceiro trimestre, por ser o período de seca, no qual o volume de leite é menor.

Produto	Unidade usada	Quantas unidades	Valor em dinheiro Cruzados	Valor aproximado do Imposto
Cabeças de gado	Quantos	2.918	14:590\$000	5\$000
Arrobas de toucinho	Arrobas	6.612	12:999\$200	1\$966
Centos de queijo (sic.)	Quantos	80.790	6:059\$250	0\$075
Algodão branco	Varas	28.134	4:316\$940	0\$153
Algodão riscado	Varas	560	168\$800	0\$301
Fumo	Arrobas	694	1:041\$000	1\$500
Couro	Parellhas	257	308\$400	1\$200
Galinhas	Quantas	2.402	360\$300	0\$150
Carneiro	Quantos	290	290\$000	1\$000
Porcos vivos	Quantos	110	330\$000	3\$000
Cabras	Quantos	20	20\$000	1\$000
Trigo	Arrobas	104	155\$800	0\$533
Marmelada	Arrobas	292	700\$800	2\$400
Açúcar	Arrobas	300	720\$000	2\$400
Chapéus brancos	Quantos	100	192\$000	1\$920
Azeite	Barris	14	28\$000	2\$000
Total			42:280\$490	

Tabela 11 - Exportação dos produtos da Capitania de Minas Gerais pelo Registro do Rio Preto no 2º trimestre de 1815. Exportado para Portos para onde foram – Rio de Janeiro. Fonte: LACERDA (2017)

A Tabela 12 apresenta a quantificação parcial da produção de queijo da região de Rio Preto entre 1815 e 1821.

Ano	Trimestre	Quantidade/unidades	Total
1815	1º		
	2º	80.790	
	3º	84.950	
	4º	106.179	
Total 1815, parcial	3 trimestres	271.919	271.919
1816	1º	121.898	
	2º	64.539	
	3º	66.440	
	4º	89.110	
Total 1816	4 trimestres	341.987	341.987
1817	1º	114.760	
	2º	79.260	
	3º	73.332	
	4º		
Total 1817, parcial	3 trimestres	267.352	267.352
1819	3º	14.155	
	4º	29.350	
Total 1819, parcial	2 trimestres	43.505	43.505
1821	1º	45.316	45.316
<i>Total parcial</i>			

Tabela 12 – Produção parcial do queijo de Rio Preto entre 1815 e 1821

Fonte: LACERDA (2017)

Ao analisar essa Tabela, Lacerda (2017) fez três destaques, sendo sobre o contingente de tropas necessárias para o transporte de queijos, quanto à importância para a economia das atividades dependentes e quanto à posição dos produtos em relação à arrecadação de impostos, e tece as seguintes considerações:

Há que se destacar, também, o contingente de tropas necessário para o transporte de tal volume e peso de queijos. Cada mula transportava em média 100kg de mercadoria. Como calculamos, aproximadamente, 1,5kg para cada queijo, com base nos dados do segundo trimestre de 1815, temos um total para 80.790 queijos, 121.185 quilos do queijo, o que corresponderia a 1.211,85 cargueiros. Considerando que esse transporte foi realizado em um período de três meses, teremos uma média de 403,95 cargueiros, passando por mês no mesmo registro e, portanto, 13,46 mulas carregadas por dia, somente dedicadas ao transporte de queijos. Em termos de peso e demanda de tropas, o queijo é o produto de maior destaque, enquanto que o toucinho ficava em segundo lugar, com aproximadamente 97.107,8 kg, necessitando de 10,79 mulas por dia.

Há de se destacar a importância para a economia local, regional e nacional das atividades dependentes, tanto do queijo quanto do toucinho para o

85

desenvolvimento de uma rede de transportes, com suas diversas implicações na reprodução da vida econômica das diversas pessoas envolvidas, tanto na produção quanto no transporte dessas mercadorias. Isso possibilitou a estruturação de uma rede de transportes para a integração econômica, tanto das atividades periféricas quanto das específicas.

Em termos de arrecadação para o erário régio, o queijo ficava em terceiro lugar, primeiro o gado em pé e em segundo o toucinho (LACERDA, 2017).

Finalizando, Lacerda (2017) conclui enfatizando a importância “inquestionável” do queijo para a economia, tanto para as populações locais, como para o erário régio de Portugal e depois para o Império do Brasil.

A conclusão de Lacerda (2017) é reforçada por outros autores que escreveram sobre o queijo minas artesanal, a exemplo de Netto (2011), que, ao discorrer sobre a geografia do queijo em Minas Gerais, traz um histórico de sua fabricação e apresenta relatos de alguns viajantes que por aqui passaram desde o século XVIII. De seu trabalho, destacamos os relatos do Francês Augustin François César Prouvençal de Saint-Hilaire, que aportou no Brasil em 1816. De acordo com Netto (2011):

Mais conhecido como Saint-Hilaire, era essencialmente um botânico, mas detinha um vasto conhecimento sobre literatura científica, um naturalista. Saint-Hilaire veio ao país na companhia do Duque de Luxemburgo, embaixador da França no Brasil, no período de 1816 a 1822, realizando diversas viagens no Sudeste e Sul do país, sobretudo na Província de Minas Gerais. Tornou-se uns dos mais notáveis viajantes que estiveram no Brasil, muito provavelmente pelo número de viagens que realizou, transformando-as em literatura prestimosa (NETTO, 2011, p. 188).

Liccardo (2001) traçou o mapa da viagem de Saint-Hilaire às nascentes do rio São Francisco, narrada a partir de Rio Preto, de onde ele segue pelos campos próximos à bacia do rio Grande (FIGURA 73). Nesse mapa, observamos que algumas cidades pertencentes à região “Serras da Ibitipoca” já existiam naquela época e fizeram parte da rota de Saint-Hilaire.

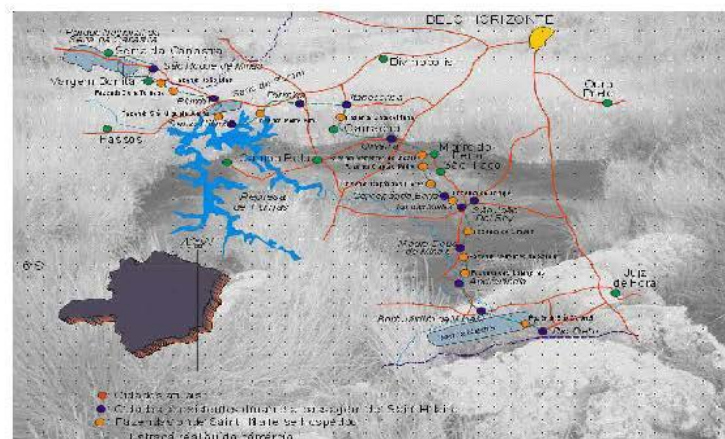


Figura 73 – Mapa do trajeto percorrido por Saint-Hilaire

Fonte: (LICCARDO, 2001)

Nessa viagem, Saint-Hilaire fez vários registros. Com relação à atividade leiteira, ele escreveu:

.../ em Minas, só se põe fogo nos campos no tempo da seca. Mas na região do rio Grande, particularmente, os grandes proprietários costumam dividir em quatro porções as pastagens destinadas às vacas de leite, e, de três em três meses, põem fogo numa delas, para renovar o capim. (SAINT-HILAIRE, 2004, p.51)

Sobre a produção de queijo na região, Saint-Hilaire fez o seguinte relato:

O leite não é guardado em potes e sim em pequenos barris circundados por aros de ferro, sendo retirados dos recipientes com a ajuda de uma cabaça cortada ao meio no sentido longitudinal. Fabrica-se geralmente uma considerável quantidade de queijos na comarca de São João del-Rei, mas a maior produtora é a região do rio Grande (grifo nosso), constituindo o queijo um dos seus principais produtos de exportação. (SAINT-HILAIRE, 2004 B, p. 191)

Em outra viagem em Minas Gerais, no ano de 1822, Saint-Hilaire passou pelo registro de Rio Preto, seguindo para a fazenda São Gabriel, onde esteve por vários dias, e posteriormente para a fazenda do Tanque, próximo à Serra da Ibitipoca, onde foi acolhido por uma família que lá morava. Sobre a rotina dessa família, Saint-Hilaire descreveu:

Os trabalhos caseiros, as galinhas e os animais domésticos tomam-lhe o tempo todo. Havia, além disto, sempre algo de novo em seu pequeno lar. Era preciso ora plantar, ora colher; nasciam-lhe criações; o marido e o filho mais velho saíam para caçar e assim traziam ora um porco-do-mato, cuja carne assada comiam todos, ora um gato selvagem. E, com efeito, mostrou-me muitas peles já curtidas de vários desses animais. A esta altura, chegou o marido que consentiu muito prazerosamente em me servir de guia. Antes de sairmos, ofereceu-me queijo, farinha e bananas, frutos que só se podem colher à raiz da serra. Enquanto comíamos, continuou a conversa. Meu hospedeiro contou-me que morara muito tempo na Vila do Rio Preto. Achando, porém, este lugar vantajoso para se estabelecer, ali passara um ano, só para construir a choupana e formar plantação. Neste lapso de tempo, matara dez onças e assim tornara os pastos mais seguros. Afinal, para lá transportara mulher e filhos. Depois de acabado o almoço, partimos todos a cavalo e subimos o pico do Pião. (SAINT-HILAIRE, 1974, p. 34)

A localização dos municípios integrantes da região “Serras da Ibitipoca”, próxima ao Rio de Janeiro, privilegiou o escoamento da produção de queijos desde os primórdios do século XVIII, quando o transporte era feito por tropas.

Delgado (2009) traz a transcrição de uma correspondência enviada ao

“Pharol” de Juiz de Fora pelo Inspetor escolar Alfredo Carneiro Viriato Catão, por volta de 1893, onde ele traça o panorama econômico do município de Lima Duarte, integrante da região “Serras da Ibitipoca”. Da referida correspondência, extraímos o seguinte trecho:

No ano próximo decorrido, conforme se verificou de um cálculo levantado ao mínimo, exportaram-se daqui 588.000 queijos, que foram vendidos no mercado do Rio pelos melhores preços. Essa exportação tende nesse ano a quase duplicar-se. (DELGADO, 2009, p.59)

A correspondência em pauta tinha o objetivo de defender a importância da construção da via férrea, ligando Lima Duarte a Juiz de Fora. Em outro trecho, o inspetor escreve, “ /.../ para aqui afluirá todo o comércio do Alto Rio Grande, isto é, da zona aconchegada ao turvo, que atualmente é tributário da estrada Sapucaí, atraindo para este ponto a atividade dos mercadores”. (DELGADO, 2009, p.59)

A comercialização de queijos de Minas na região “Serras da Ibitipoca” era próspera até meados do século XX. Com o advento da industrialização e a chegada da estrada de ferro, essa produção entrou em declínio. Se por um lado o trem de ferro, inicialmente, facilitou o escoamento da produção, por outro lado impactou negativamente as pequenas produções com a implantação do modelo de produção em série e mecanizada, o qual substituía instrumentos, técnicas e processos de produção. (PEREIRA, 2017)

Ao conversar com pessoas mais velhas, que vivenciaram a época em que o queijo era produzido e despachado para o Rio de Janeiro, percebemos a importância de tal atividade naquela época. Para a presente caracterização, foram realizadas 3 (três) entrevistas, e os entrevistados foram identificados como E-1, E-2 e E-3.

E-1 tem 90 anos e é oriunda do município de Pedro Teixeira, que integra a região “Serras da Ibitipoca”. Sua família era composta de oito homens e três mulheres, além dos pais. Eles eram proprietários da “Fazenda Grão Mogol” no município de Pedro Teixeira, à época Distrito de Lima Duarte, onde viviam e foram criados. Segundo a entrevistada, a produção de queijo artesanal era a principal atividade geradora de renda para a família. Ela relata que o serviço de curral era feito pelos homens, e a fabricação do queijo, pelas mulheres.

Os queijos eram feitos em fôrmas de mesmo tamanho, e, sempre que sobrava alguma massa, que não era suficiente para um queijo no tamanho padrão, elas faziam uma fôrma menor, chamada de “merendeiro”, e esse era utilizado para consumo da família.

O preparo do queijo para despachar consistia em alisá-lo com sabuco de milho, o que gerava um subproduto denominado “lisa”, o qual era utilizado de várias formas para consumo da família, como: assado, no arroz, em quitandas, broa, no angu, na canjiquinha, entre outros.

E-1 discorre a respeito da fartura que o soro, proveniente da produção de queijos, gerava na propriedade. Ele era consumido como bebida, e dele se tirava a manteiga, que era suficiente para o consumo e a fabricação de quitandas, alimentavam gatos, porcos e misturavam com fubá para os cachorros.

A E-1 vivenciou a época em que a legislação começou a atuar sobre o queijo artesanal. Ela fala que antes o queijo era feito em uma queijeira de madeira, mas que depois foi exigido que elas fossem de alvenaria e cimentadas. Conta também que foram criados entrepostos próximos às estações, e que muitos produtores transportavam a massa até o entreposto, onde o queijo era enformado.

Segundo ela, naquela época existia a figura do “pedidor de queijo”, que eram representantes das casas que compravam queijos no Rio de Janeiro, que vinham para ajustar a compra com os produtores.

Os queijos eram despachados na estação de Valadares, lugarejo localizado na divisa de Juiz de Fora, Lima Duarte e Pedro Teixeira. Lembra, também, que cada cargueiro carregava oito canudos (jacá) com 12 queijos em cada, totalizando 96 unidades, com o peso médio de 2 kg.

O queijo era vendido por fôrma até a época de Getúlio Vargas, quando passou a ser vendido por quilograma. A fôrma custava entre 2\$500 (Dois Mil e Quinhentos Réis) e 3\$000 (Três Mil Réis). Conta que o preço do queijo era determinado pelas casas compradoras, ainda assim produzi-lo era bem mais vantajoso do que vender o leite.

Quanto ao tipo do rebanho, a entrevistada comenta que era misturado, tendo vacas caracu, mestiça e holandesa. O pasto era de capim-gordura, o qual era semeado na palhada. Continua, à época, não existia vacina para o gado, o único tratamento dado ao rebanho era a cura de berne, que era feita com fumo misturado com azeite de mamona, anos mais tarde começou a ser usado o Neguvon.

O entrevistado E-2 tem 84 anos, reside na propriedade que pertenceu aos seus pais, no município de Santa Bárbara do Monte Verde, e produz queijo até hoje. Atividade que faz parte da rotina de seus filhos.

O seu relato coaduna com o da primeira entrevistada (E1), acrescentando que

ele vem lutando ao longo dos anos para conseguir regularizar a produção de queijo, mas que não logrou sequer uma visita em sua propriedade. Mostra uma antiga queijaria, que atualmente está abandonada, e também a atual, onde ele fabrica os queijos. E-2 reconhece que tem a necessidade de fazer um local mais adequado, no entanto não consegue quem o oriente. Revelou profunda satisfação com o movimento para o reconhecimento da produção do queijo minas artesanal na região “Serras da Ibitipoca”, dizendo que esta ação vem ao encontro de seu anseio. E-2 também acrescentou que antigamente, na época de seus pais, era utilizado bucho de animais para coalhar o leite: tatu, capivara e bezerro.

O último entrevistado, E-3, tem 82 anos. Ele relata que, no tempo de seus pais, os queijos eram acomodados em canudos de taquara, forrados com palha de milho, e transportados em cargueiros até a estação. Segundo ele, a carga saía quinzenalmente. O entrevistado produziu queijo na época de seus pais e depois continuou enquanto aguentava trabalhar, mas conta que os filhos saíram para estudar e não deram continuidade à atividade.

Em diversas propriedades da região, encontram-se relíquias remanescentes, que evidenciam como se realizava a produção de queijo artesanal em tempos pretéritos.

A Figura 74 corresponde a uma fôrma de madeira para produção de queijo artesanal; canudo feito em taquara para transporte de queijos, o qual, segundo relatos, era forrado com folha de bananeira; e uma banca, em madeira, dotada de bica. Nessa banca, os queijos eram processados e ficavam de um dia para o outro para escorrer o soro, já salgado, por meio da salga a seco, ou seja, sal grosso por cima do queijo.



Figura 74 – Fôrma em madeira, canudo em taquara e banca em madeira

Fonte: PEREIRA (2017)

O histórico da fabricação de queijo artesanal pelas famílias de produtores rurais na região das Serras de Ibitipoca pode ser visto na Figura 75.

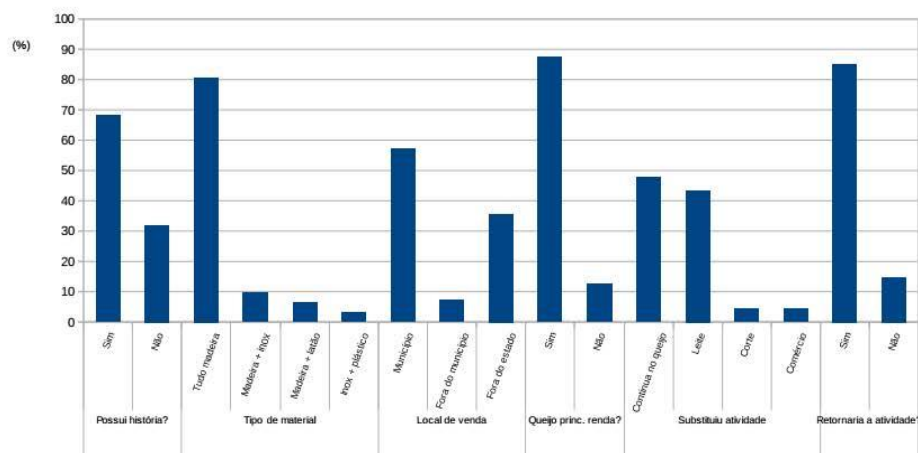


Figura 75 – Histórico da fabricação de queijos artesanais pelas famílias de produtores rurais na região “Serras da Ibitipoca”

Fonte: Dos autores (2018), com base nos questionários aplicados

Quase 70% dos entrevistados disseram ter tradição na produção de queijo artesanal na região das “Serras de Ibitipoca”. Relataram que a arte de fabricar queijo minas artesanal foi passada, há décadas, de geração em geração, e o modo de fabricação dos queijos se assemelhava muito entre os municípios envolvidos.

Para a fabricação dos queijos, a grande maioria dos produtores (80%) relatou o uso de materiais fabricados exclusivamente com madeira. Os demais disseram que, além da madeira, nas queijarias havia a presença de materiais de aço inox, latão e plástico.

Mais de 50% das vendas dos queijos era realizada no município de origem da sua fabricação, mas uma parcela significativa (35%) saía para fora do Estado, principalmente para o Rio de Janeiro.

O comércio dos queijos garantia a quase 90% dos produtores a sua única

fonte de renda, que foi suprimida, em boa parte (43,48%), pela entrega do leite aos laticínios, fruto de uma legislação (RIISPOA de 1952), que dificultou o comércio dos queijos fabricados com leite cru no Brasil. Apesar disso, muitos produtores (47,83%) continuaram na atividade, o que gerou a fabricação de outras variedades, como o minas frescal, muçarela tradicional e muçarela nozinho.

Entre os produtores que abandonaram a atividade queijeira, mais de 85% disseram ter vontade de retomar à atividade, com a principal aposta no queijo tradicional maturado. Alguns estão aguardando o desenrolar da nova legislação para construir a sua queijaria, outros já fizeram a queijaria com área separada para maturação, e parte deles resolveu arriscar e já está com a queijaria em construção.

Ainda, de acordo com os relatos históricos dos produtores, podemos citar como modo comum de produção dos queijos a seguinte sequência:

- ordenha manual, seguida da coagem (onde se utilizava sacos de açúcar);
- uso do pingo (soro salgado e fermentado, usado como fermento endógeno na fabricação do dia seguinte) por alguns produtores. Houve o relato de um produtor, já aposentado, que disse ter aprendido a usar pingo e coalho caseiro com queijeiros dinamarqueses;
- adição de coalho, que poderia variar entre os municípios, de acordo com a sua tradição (bucho de porco, estômago de porco ou tatu ou bezerro);
- quebra da massa e mexedura lenta;
- enformagem e prensagem manual;
- salga com sal grosso;
- maturação em tábua.

O uso de materiais de madeira na queijaria, como: bancas, fôrmas e pás, foi citado pela maioria dos entrevistados.

A grosa, ou seja, raspa das aparas do queijo, chamada por alguns produtores de toalete, era uma prática muito realizada, principalmente durante a maturação, com o objetivo de uniformizar a sua aparência. Era inclusive usada na fabricação de quitandas para o consumo doméstico.

O canudo de taquara revestido com palha de milho ou folha de bananeira também era muito utilizado para o transporte do queijo em lombos de burros, facilitando o seu acondicionamento e a manutenção de sua estrutura física.

Esporadicamente, havia também o uso de imbira de bananeira para enrolar o queijo e colocá-lo sobre a madeira, na fumaça, acima do fogão a lenha, para que

ocorresse a sua defumação.

Muitos entrevistados relataram a venda dos queijos para o Estado do Rio de Janeiro, sendo citada com orgulho por um deles a compra de 300 alqueires de terra pelo avô com a venda de queijo, quando fabricava cerca de 90 unidades por dia.

Dado o contexto histórico de produção de queijo minas artesanal na região, ficou evidente o desmanche que aconteceu com essa atividade, já que os relatos do passado nos mostraram uma comercialização ativa de queijos da região “Serras da Ibitipoca” para o Rio de Janeiro, gerando renda e fartura no meio rural.

O estudo histórico bibliográfico realizado, associado a relatos e identificação de materiais utilizados na produção de queijos no passado, demonstra que a produção do queijo artesanal na região ocorre desde o século XVIII, evidenciando, inclusive, a pujança da atividade para a economia local.

A farta produção desenvolveu hábitos de consumo, dos quais diversos ainda se mantêm, como é o caso de vários tipos de doces, como cidra, marmelada, goiabada, leite, entre outros, acompanhados com queijo. Várias são também as receitas de quitandas utilizando queijos.

São mais de 300 anos de história de produção, consumo e venda de queijos. A produção é uma prática, um modo de fazer, passado de geração em geração.

A produção de queijos está de tal forma entranhada na vida dos habitantes da região “Serras da Ibitipoca” que, apesar da coibição que sofreu pela legislação, se mantém presente até os dias atuais e representa a principal fonte de renda de muitas famílias. Existe produção e mercado, mas, no entanto, o produto é desvalorizado, e o produtor, marginalizado, não pode ter acesso ao mercado formal. Esta é uma parte da história que já perdura por algumas décadas. E, por meio deste projeto, pretendemos recolocar o queijo minas artesanal no mercado, valorizando-o e, conseqüentemente, dando dignidade aos produtores, fortalecendo a agricultura familiar, enfim, construindo uma nova história.

9. IMPORTÂNCIA DO RECONHECIMENTO DA REGIÃO “SERRAS DA IBITIPOCA” COMO PRODUTORA DO QUEIJO MINAS ARTESANAL

Considerando que a região “Serras da Ibitipoca” possui um histórico de mais de 3 (três) séculos de produção de queijo minas artesanal, alicerçada na cultura familiar e passada de geração em geração; que os produtores de queijo e órgãos

envolvidos têm a percepção de que será importante o reconhecimento da região como produtora do queijo minas artesanal; que as características do meio físico (relevo, vegetação, água) são favoráveis à feitura de queijos de boa qualidade; que a produção de queijos, apesar de vir passando, nas últimas décadas, por repressão por parte da legislação, ainda se mantém e que representa a principal fonte de renda de várias famílias, acreditamos e defendemos ser importante o reconhecimento da região “Serras da Ibitipoca” como produtora do queijo minas artesanal, como forma de gerar melhor renda aos agricultores familiares, por meio da valorização do “saber fazer”.

Observamos que o valor pago pelo leite aos produtores, que atualmente o fornecem aos laticínios, não tem feito face a suas despesas, gerando insatisfação e levando alguns a sair da atividade. O reconhecimento da produção do queijo minas artesanal dará oportunidades a esses produtores uma outra alternativa de geração de renda, tirando-os da dependência dos laticínios em que ora se encontram.

Por possibilitar uma melhor renda aos produtores, o reconhecimento e a valorização do queijo minas artesanal é um fator que implicará permanência do homem no campo. Isso beneficiará, principalmente, a população mais jovem, que hoje tem migrado para a cidade, por não encontrar fontes de renda no meio rural.

A informalidade em que se encontra a produção de queijos, a partir de leite cru, faz com que o acesso aos órgãos de extensão rural, responsáveis pelo apoio ao produtor, seja limitado. Restringe, assim, a chegada de informações que propiciam a melhoria das práticas de ordenha e sanidade do rebanho e da fabricação do queijo.

O reconhecimento é importante na medida em que permitirá aos produtores de queijo assistência técnica e acompanhamento para promover a qualidade do produto e conseqüentemente garantir a segurança alimentar ao consumidor.

A maioria dos produtores (68,57%) não realizam exames nem de brucelose e nem de tuberculose. Somente 28,57% cumprem com as exigências da legislação realizando anualmente estes dois exames. (FIGURA 76)

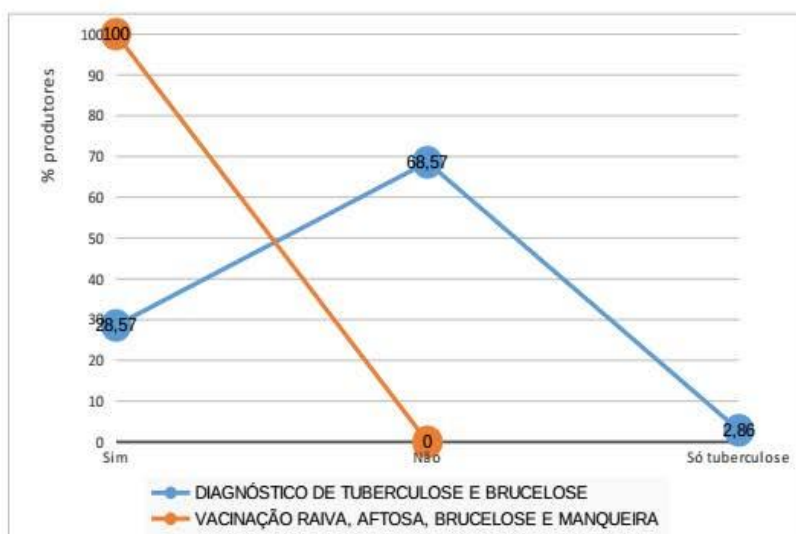


Figura 76 – Diagnóstico do controle de enfermidades e da vacinação contra as principais doenças do rebanho na região "Serras de Ibitipoca"

Fonte: dos autores (2018), com base nos questionários aplicados

A brucelose e tuberculose são doenças que podem ser transmitidas pelo leite, portanto precisam da atenção especial dos produtores, por meio do diagnóstico. Todavia, apesar de nem todos estarem em dia com o diagnóstico, 100% deles vacinam o rebanho contra raiva, aftosa, brucelose e manqueira, o que é uma prática extremamente importante para a saúde do rebanho, principalmente para as vacas produtoras de leite, diminuindo os riscos de uma matéria-prima contaminada e, conseqüentemente, do queijo.

Por fim, o reconhecimento da produção do queijo minas artesanal colocará em evidência todos os municípios componentes do território "Serras da Ibitipoca", evidenciando seus valores culturais, tais como: a história, a gastronomia, o meio ambiente, agregando novos elementos ao turismo regional.

10. PRODUÇÃO DE QUEIJO DE MINAS ARTESANAL NA REGIÃO DAS “SERRAS DA IBITIPOCA”

10.1 Processo de produção

A Figura 77 demonstra as etapas da produção do queijo minas artesanal na região “Serras da Ibitipoca”.

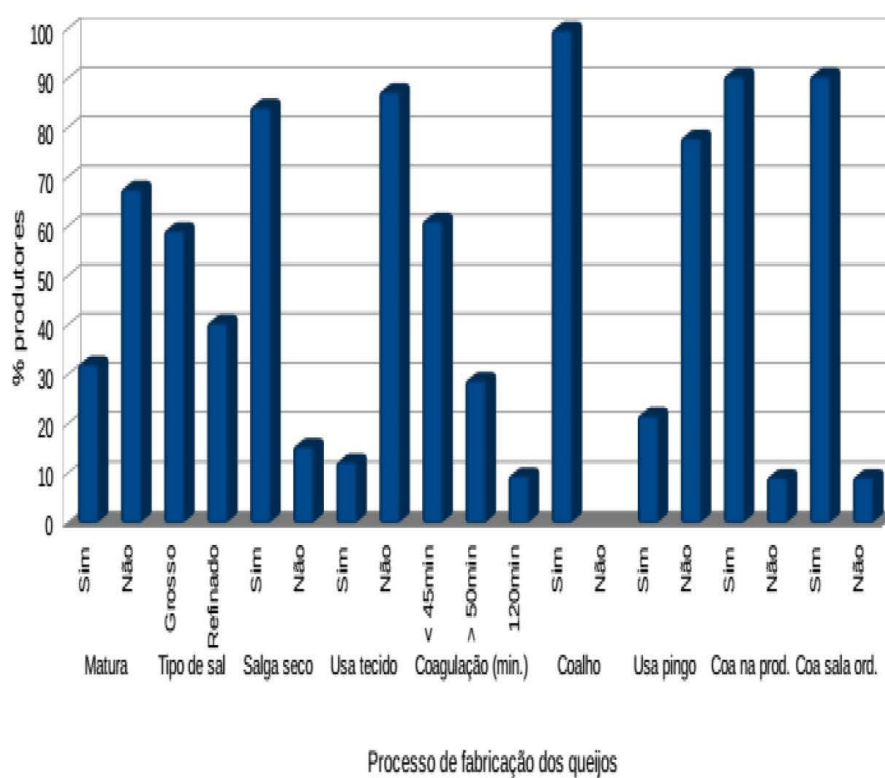


Figura 77 – Etapas do processo de fabricação do Queijo Minas Artesanal da região “Serras da Ibitipoca”

Fonte: dos autores (2018), com base nos questionários aplicados.

Em média, são utilizados diariamente 89 litros de leite por propriedade para a fabricação do queijo minas artesanal das “Serras de Ibitipoca”, com uma produção, por propriedade, de aproximadamente 14 kg de queijos com rendimento médio de 7,1 litros de leite/kg, caracterizando a presença marcante da agricultura familiar nesta região.

Ainda de acordo com o processo de fabricação do queijo minas artesanal da região das “Serras de Ibitipoca”, 90% dos produtores coam o leite tanto na sala de ordenha quanto na sala de produção dos queijos. Verificou-se que pouco mais de 20% dos produtores fazem uso do pingo como fermento endógeno e que todos os produtores entrevistados responderam fazer uso de coalho animal na fabricação dos queijos.

Já o tempo de coagulação do leite é pouco inferior a 45 minutos para 60% dos produtores entrevistados e ligeiramente superior a 50 minutos para outros 30%, havendo ainda 10% dos produtores que deixam o leite coagulando por mais de uma hora.

No processo de prensagem dos queijos, quase 90% dos produtores não fazem uso de tecido, o que se assemelha à produção do queijo minas artesanal da região do Serro, que também não utiliza tecido nesta etapa da fabricação.

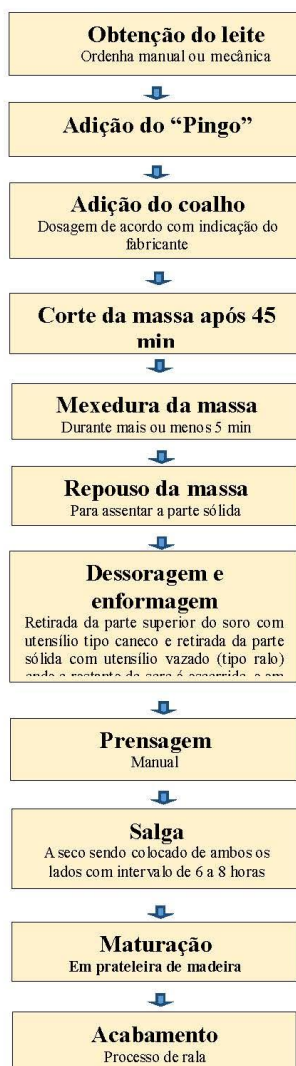
A salga a seco é a opção adotada por mais de 80% dos produtores de queijo das “Serras de Ibitipoca”, que utilizam sal grosso (60%) ou refinado (40%) nesta etapa. A salga a seco é um processo lento, mas eficiente na salga de queijos artesanais, que é utilizada na grande maioria das regiões produtoras do Estado de Minas Gerais, salgando-se ambos os lados do queijo. A salga, além de realçar sabor ao queijo, contribui para o controle de microrganismos contaminantes, seja no queijo, seja no pingo, fermento endógeno usado na fabricação do dia seguinte.

Quanto à maturação dos queijos, quase 1/3 dos produtores a pratica, enquanto que os demais vendem os queijos ainda frescos ao consumidor. A maturação é a etapa de digestão dos principais elementos presentes no queijo, proteína e gordura, promove a formação de compostos aromáticos e de sabor e

97

ainda contribui decisivamente para a agregação de valor ao produto.

10.2 Fluxograma do processo de produção do queijo minas artesanal na região “Serras da Ibitipoca”



10.3 Características do queijo minas artesanal “Serras da Ibitipoca”

Nome identitário: Queijo minas artesanal “Serras da Ibitipoca”

Composição: Leite de vaca cru, pingo, coalho e sal

Apresentação: Cilíndrico com mais ou menos 15 cm de diâmetro

Peso: Entre 0,8 e 1 kg (Destacamos que o queijo produzido historicamente pesava de 1,3 a 2 kg. Em função de demanda de mercado o peso do queijo foi reduzido.)

Consistência: Semidura com centro macio

Textura: Compacta, podendo apresentar algumas olhaduras

Cor: Amarelo-claro

Crosta: Fina

Cheiro: Aroma lácteo agradável

Sabor: Suave, apresentando leve acidez

11. FICHA TÉCNICA

Governo de Minas Gerais

Fernando da Mata Pimentel

Diretoria Executiva da Emater–MG

Presidente

Glenio Martins de Lima Mariano

Diretor Técnico

João Silveira d'Angelis Filho

Diretor Administrativo e Financeiro

Leonardo Brumano Kalil

Diretora de Infraestrutura

Fabíola Paulino da Silva

Diretora de Promoção e Articulação

Fernanda Reis

Departamento Técnico – Detec

Gerente – Dirceu Alves Ferreira

Divisão de Programas Especiais – Dipro

Gerente – Mariza Flores Fernandes Peixoto

Divisão de Inovação e Tecnologia Ambiental

Gerente – João Carlos Guimarães

Coordenação Técnica Estadual

Ana Cláudia M. P. Albanez

Felipe Fonseca de Oliveira

Luiz Augusto Resende

Marciana de Souza Lima

Maurício Roberto Fernandes

Estagiários do Detec

Fabianna Resende Vieira

Helennara Dutra Lopes

Vinicius Lima Rabello

Unidade Regional de Juiz de Fora

Gerente – Hildebrando Marcelo Campos Lopes

Coordenador Regional – Gilberto Malafaia

Escritório local de Lima Duarte – Extensionista Maria Dalva Pereira

Colaboradores

Antônio Henrique Duarte Lacerda – Historiador da Prefeitura de Juiz de Fora

José Manuel Martins – Instituto Federal de Rio Pomba – IF Sudeste MG

Thiago Rodrigo de Paula Assis- UFLA

Parceiros

Programa de Pós-Graduação - Desenvolvimento Sustentável e Extensão- UFLA

Empresa de pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig)

Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável de Lima Duarte

Rotary de Lima Duarte

Sindicato dos Produtores de Lima Duarte, Pedro Teixeira, Olaria e região

Sindicato dos Trabalhadores de Lima Duarte

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae)

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa)

Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA)

Prefeituras Municipais: Lima Duarte, Santa Bárbara de Monte Verde, Rio Preto,

Santa Rita de Jacutinga, Passa-Vinte, Bom Jardim de Minas, Arantina,

101

Andrelândia, Olaria, Santa Rita de Ibitipoca, Santana do Garambéu, Pedro Teixeira, Bias Fortes, Seritinga e Serranos.

Elaboração

Empresa de Assistência Técnica e Extensão do Estado de Minas Gerais – Emater–MG

Emater–MG

Av. Raja Gabaglia, 1.626 Gutierrez – Belo Horizonte–MG
www.emater.mg.gov.br.

12. REFERÊNCIAS

AGÊNCIA MINAS- Disponível em: www.agenciaminas.mg.gov.br. Acessado em 15/05/17 às 13:45

ASSOCIAÇÃO DOS MUNICÍPIOS DO CIRCUITO TURÍSTICO SERRAS DE IBITIPOCA.
Disponível em: <https://www.circuitoserrasdeibitipoca.com.br/cidades-e-atrativos>
Acessado em 15/05/17

AGROPECUÁRIO, IBGE Censo; CENSO, I. B. G. E. Resultados preliminares. **IBGE. Disponível**, 2006.

ARQUIVO PÚBLICO MINEIRO- Disponível em:
http://objdigital.bn.br/objdigital2/acervo_digital/div_manuscritos/mss1436001_1448077/mss1441695.pdf. Acessado em 24/08/2017

ATLAS DO DESENVOLVIMENTO HUMANO DO BRASIL. Disponível em:
<http://www.br.undp.org/content/brazil/pt/home/idh0/atlas-do-desenvolvimento-humano/atlas-dos-municipios.html> Acessado em janeiro de 2017.

BRASIL. **Constituição Federal de 05 de outubro de 1988**. Publicada no DOU em 05 de outubro de 1988. Brasília. 191-A.

BRASIL. Decreto 30691 de 29 de março de 1952. **Aprova novo regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal**. Publicada no DOU em 07 de julho de 1952. Rio de Janeiro. Seção 1. Pagina 10785.

BRASIL. Decreto 7216 de 17 de junho de 2010. **Dá nova redação e acresce dispositivos ao Regulamento dos artigos. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, aprovado pelo Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, e dá outras providências**. Publicado no DOU em 18 de junho de 2010. Brasília- DF. Seção 1. Pagina 2.

BRASIL. Lei 1283 de 18 de dezembro de 1950. **Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal**. Publicada no DOU em 19 de dezembro de 1950. Rio de Janeiro. Seção 1. Pagina 1816.

CINTRÃO, Rosângela Pezza et al. Segurança, qualidade e riscos: a regulação sanitária e os processos de (i) legalização dos queijos artesanais de leite cru em Minas Gerais. 2016.

DELGADO, Alexandre Miranda. **Memória histórica sobre a cidade de Lima Duarte e seu município**. 2009.

DE SAINT-HILAIRE, Auguste. **Segunda viagem do Rio de Janeiro a Minas Gerais e a São Paulo 1822**. Itatiaia, 1974.

Emater–MG. Disponível em WWW.ematermg.gov.br. Acessado em 28/01/2017.

EMBRAPA. **Sistema Brasileiro de Classificação de Solos**. 412 p. Serviço de Informação, Brasília, 1999

FERNANDES, M. R. **Minas Gerais: Caracterização de Unidades de Paisagens**. 1ª ed. 96 p. Belo Horizonte: Emater–MG, 2014;

FERNANDES, M. R. **Manejo Integrado de Bacias Hidrográficas: Fundamentos e Aplicações**. 232 p. Belo Horizonte: SMEA/CREA, 2010;

FERNANDES, M. R. **Fundamentos de Solos**. 20 p. Belo Horizonte: Emater–MG, 2012;

GUIMARÃES, Elione Silva. **Violência entre parceiros de cativoiro: Juiz de Fora, segunda metade do século XIX**. Annablume, 2006.

IBGE cidades. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/> Acessado em 02/02/2017.

JUNKES, Sérgio Luiz et al. **O princípio da justiça social e a sua relação com o Conselho Nacional de Justiça: uma análise das suas implicações na Justiça da Infância e Juventude**. 2011.

LACERDA, Antônio Henrique Duarte. **Negócios de Minas: Família, fortuna, poder e redes de sociabilidades - os Ferreira Armonde (1751-1850)**. São Paulo: Intermeios; Juiz de Fora: Funalfa, 2013. **A história do Queijo de Minas**. Pesquisa em andamento. 2017.

LAGES, Vinícius; LÉA, Lagares; BRAGA, Cristiano. **Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: Indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios**. Brasília, 2006.

LICCARDO, Antônio; MENDES, Júlio César. SAINT HILAIRE nas nascentes do Rio São Francisco. Ouro Preto, 2001.

MATOS, Ralfo; VELLOSO, André. Formação Histórica da Rede de Cidades do Vale do Jequitinhonha. **Cadernos do LESTE**, v. 1, 2017.

MENESES, José Newton Coelho. Queijo Artesanal de Minas. **Patrimônio Cultural do Brasil. Dossiê interpretativo**, v. 1, 2006.

MINAS GERAIS. Lei 20549 de 18 de dezembro de 2012. **Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais**. Publicada no DOE em 19 de dezembro de 2012. Belo Horizonte. Pag. 01. Col.2.

MINAS GERAIS. Lei 14185 de 31 de janeiro de 2002. **Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais**.

MOURA, A. C. M. **Reflexões metodológicas como subsídio para estudos ambientais baseados em análise multicritério**. Anais XIII Simpósio Brasileiro de Sensoriamento Remoto. Florianópolis: INPE, p. 2899-2906;

NETTO, Marcos Mergarejo. **A geografia do queijo minas artesanal**. 2011. 420 f. Tese - (doutorado) - Universidade Estadual Paulista, Instituto de Geociências e Ciências Exatas, 2011. Disponível em: <http://hdl.handle.net/11449/104382>

PEREIRA, Maria Dalva. **Caracterização da produção de queijo artesanal proveniente de agricultores familiares do município de Lima Duarte**. UFLA, Lavras, 2016.

PITÉ, Jorge. **Dicionário breve de sociologia**. 1997.

PNUD. Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento. Disponível em: www.br.undp.org/content/dam/brazil/docs/.../desenvolvimento-alem-das-medias.pdf Acessado em 15/02/2017

RIBEIRO, J. A. Queijos do Brasil. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido**, 1959.

SAINT-HILAIRE, A. de. Viagem às nascentes do rio São Francisco. Belo Horizonte: Itatiaia, 2004. 190 p. __. Metodologia da geografia agrária. **AGB. Reflexões sobre a geografia**. Coord. JM de Gusmão. São Paulo, p. 53-80,

1980.

SANTOS, A. A. **Geoprocessamento aplicado à identificação de áreas de fragilidade ambiental no parque estadual da Serra do Rola Moça**. 2010. 39f. Monografia de Especialização em Geoprocessamento – Universidade Federal de Minas

SILVA, Jonas Guimarães. **Características físicas, físico-químicas e sensoriais do queijo Minas artesanal da Canastra**. Lavras: UFLA, 2007.

UNIÃO DAS COOPERATIVAS DE LATICÍNIOS DE SÃO JORGE- CPRL
Disponível em: www.portais.ws/uniqueijo/
Acessado em 19 de maio de 2017.

WILKINSON, John; MIOR, Luís Carlos. **Setor informal, produção familiar e pequenas agroindústrias: Interfaces. Estudos, sociedade e agricultura**, 2013.

ANEXO A - REGISTROS DO MEIO FÍSICO DA REGIÃO “SERRAS DA IBITIPOCA”



Fotos: Felipe Oliveira (2017).

ANEXO B - MANIFESTO SLOW FOOD

O queijo feito com leite cru (não-pasteurizado) é mais do que um alimento maravilhoso, é uma expressão profunda de nossas tradições mais valiosas. É tanto uma arte quanto uma forma de vida. É cultura, patrimônio e ambiente estimados. E está em risco de extinção! Em risco porque os valores que ele expressa são opostos à sanitização e homogeneização dos alimentos produzidos em massa.

Nós chamamos todos os cidadãos do mundo amantes dos alimentos para responder em defesa da tradição do queijo não-pasteurizado. Defesa de um alimento que tem por centenas de anos inspirado, dado prazer e sustento, mas que tem sido destruído pelas mãos estéreis dos controles higiênicos globais.

Nós pedimos um fim para todos os regulamentos discriminatórios da União Européia, OMC, FDA (Food and Drug Administration) e outras instituições governamentais que restringem a liberdade de escolha dos cidadãos em comprar estes alimentos, e ameaçam destruir o meio de vida de artesãos que os produzem. Lamentamos as tentativas das autoridades regulatórias em impor padrões inatingíveis de produção, em nome da proteção da saúde humana.

Acreditamos que tais imposições terão efeitos adversos aos pretendidos. A saúde bacteriológica dos nossos laticínios não-pasteurizados é destruída pelos procedimentos de esterilização excessivamente zelosos. Da mesma forma, a saúde humana será destruída por uma dieta de alimentos esterilizados. Sem nenhum desafio, nosso sistema imunológico vai falhar e os medicamentos se tornarão ineficientes. Além de tudo, os sabores e aromas únicos dos queijos são conservados pela não-pasteurização.

Portanto, nós chamamos todos aqueles que têm o poder de salvaguardar a diversidade e complexidade de nossos alimentos regionais e a saúde e estabilidade de nossas comunidades rurais para agir agora e assegurar um marco regulatório apropriado, justo e flexível; controles sensatos e uma disposição positiva em relação ao futuro.

Fique atento - porque uma vez que estes conhecimentos, habilidades e compromissos desta cultura estejam perdidos, há o risco de que nunca mais possam ser resgatados (SLOW FOOD BRASIL, 2007).