

UFRRJ

**PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA,
TECNOLOGIA E INOVAÇÃO EM AGROPECUÁRIA**

TESE

**Desenvolvimento Territorial e Direito da
Propriedade Intelectual: Um Estudo dos Casos da
Denominação de Origem Protegida Queijo Serra da
Estrela e da Indicação de Procedência Queijo Minas
Artesanal do Serro**

Vagner Rangel Moreira

2016



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA, TECNOLOGIA E
INOVAÇÃO EM AGROPECUÁRIA**

**DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL E DIREITO DA
PROPRIEDADE INTELECTUAL: UM ESTUDO DOS CASOS DA
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA QUEIJO SERRA DA
ESTRELA E DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA QUEIJO MINAS
ARTESANAL DO SERRO**

VAGNER RANGEL MOREIRA

Sob a Orientação do Professor
Cezar Augusto Miranda Guedes

e a Co-orientação dos Professores
Jaqueline Sgarbi Santos
João Luís Jesus Fernandes

Tese submetida como requisito parcial para obtenção do grau de **Doutor** no Programa de Pós-graduação em Ciência, Tecnologia e Inovação em Agropecuária, Área de Concentração em Políticas Públicas Comparadas.

Seropédica, RJ
Dezembro de 2016

342.2745

M838a

T

Moreira, Vagner Rangel, 1979-

Desenvolvimento Territorial e Direito da Propriedade Industrial: Um Estudo dos Casos da Denominação de Origem Protegida Queijo Serra da Estrela e da Indicação de Procedência Queijo Minas Artesanal do Serro / Vagner Rangel Moreira. – 2016. 160 f.: il.

Orientador: Cezar Augusto Miranda Guedes.

Tese (doutorado) – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Programa de Pós-Graduação em Ciência, Tecnologia e Inovação em Agropecuária.

Bibliografia: f. 143-153.

1. Queijo – Serra da Estrela (Portugal) - Teses. 2. Queijo – Serro (MG) - Teses. 3. Indicação geográfica – Desenvolvimento territorial - Teses. 4. Indicação geográfica – Propriedade intelectual – Teses. I. Guedes, Cezar Augusto Miranda, 1954-. II. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Programa de Pós-Graduação em Ciência, Tecnologia e Inovação em Agropecuária. III. Título.

É permitida a cópia parcial ou total desta Tese, desde que seja citada a fonte.

**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO
EM AGROPECUÁRIA**

VAGNER RANGEL MOREIRA

Tese submetida como requisito parcial para obtenção do grau de **Doutor**, no Programa de Pós-Graduação em Ciência, Tecnologia e Inovação em Agropecuária, área de concentração em Políticas Públicas Comparadas.

TESE APROVADA EM 07/12/2016.

Cezar Augusto Miranda Guedes. Dr. UFRRJ
(Orientador)

Renato Linhares de Assis. Dr. EMBRAPA Agrobiologia

Regina Cohen Barros. Dra. UFRRJ

Amazile López Netto. Dra. UFRRJ

Araken Alves de Lima. Dr. INPI

DEDICATÓRIA

Em especial, aos meus pais, Delfim Alves Moreira Filho e Neli Rangel Moreira, e irmãos Márcio Vinicius Rangel Moreira e Cintia Rangel Moreira, por estarem sempre ao meu lado e acreditarem nos meus sonhos.

DEDICO

AGRADECIMENTOS

Momento bastante difícil este, pois todos aqueles que incentivaram com apoio motivacional, financeiro, material e espiritual mereciam ser citados aqui e reconhecidos por mim pela grande contribuição no meu desenvolvimento acadêmico e pessoal.

Primeiramente, a Deus por me conduzir, iluminar meus pensamentos e me carregar no colo sempre quando eu achava que o caminho estava difícil demais e nunca me deixar parar.

Aos meus pais, Delfim e Neli, pelo amor incondicional e serem os meus primeiros e maiores torcedores.

Aos meus irmãos, Márcio Vinicius e Cintia, esta que é também minha afilhada, por serem meus maiores amigos e me ensinarem que o amor fraterno é um dos mais lindos que existem.

Aos meus amigos e companheiros de trabalho Cristiane, Michele, Marcos, Sandra e Renata, por acompanharem de perto com muita compreensão todos os meus passos durante esse percurso e me fazer reconhecer o grande valor da amizade.

A José Luiz, pela paciência e compreensão da quantidade de papéis, artigos e livros espalhados por todos os cantos da casa.

Ao professor Cezar Guedes, pela orientação, paciência e me aceitar quando decidi, já quase na metade do caminho, mudar de orientador e recomeçar.

Ao professor João Fernandes, co-orientador, pela grande disponibilidade, paciência e receptividade na minha estada em Coimbra durante o Doutorado Sanduíche.

Aos professores Renato Linhares de Assis, Regina Cohen Barros, Amazile López Netto e Araken Alves de Lima, que gentilmente aceitaram o convite em compor a banca de defesa de tese, dando oportunas contribuições para o estudo.

À professora Lúcia Helena, que desde o início me incentivou a ingressar no Doutorado e acreditar no meu sucesso acadêmico.

À Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), lugar que me acolheu como servidor e discente de uma das academias mais lindas do Brasil.

À Secretaria Estadual de Educação do Rio de Janeiro, para concessão da licença para realizar o Doutorado Sanduíche no exterior;

À Rosana Leite, diretora do Centro Interescolar Estadual Miécimo da Silva, que não mediu esforços para o deferimento da licença de estudo e no auxílio na minha luta para regressar à escola que tanto amo.

Ao Centro Interescolar Estadual Miécimo da Silva, aos professores e alunos, colegas de trabalho, que contribuíram na minha trajetória como docente e em alguém que acredita fielmente que a educação é o melhor caminho para a vitória e o desenvolvimento humano.

À Universidade de Coimbra, por ter feito parte da minha história com as suas lindas tradições e conhecimento de excelência.

A todos os produtores de queijo mineiros e portugueses, técnicos, dirigentes das cooperativas e associações por me receberem com muito carinho e disponibilizarem o seu precioso tempo para responder os questionários e contribuírem ativamente no feito dessa pesquisa.

Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq pela bolsa de estudos de Doutorado Sanduíche e permitir a realização do sonho de viver em Coimbra e estudar em uma das universidades mais antigas e importantes da Europa.

MUITO OBRIGADO!

BIOGRAFIA

Vagner Rangel Moreira, filho de Delfim Alves Moreira Filho e Neli Rangel Moreira, nasceu em 29 de outubro de 1979, no município do Rio de Janeiro. cursou todo o ensino fundamental no Instituto de Educação Sarah Kubitschek (IESK), no bairro de Campo Grande, Rio de Janeiro, e o ensino médio na Escola Técnica Virgínia Patrick, onde se formou Técnico em Processamento de Dados no ano de 1997. Ingressou como acadêmico de Letras, português – alemão, da Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ, diplomando-se no primeiro semestre de 2002. Meses antes de concluir a sua primeira graduação (2002), é aprovado em concurso público e empossado para o cargo de Agente de Documentação Médica, exercendo suas funções, na maior parte do tempo, na Policlínica Dr. Augusto Amaral Peixoto, em Guadalupe, Rio de Janeiro, até 2008, quando pediu exoneração para ocupar outro cargo na esfera federal. Ainda no ano de 2002, iniciou a graduação em Direito da Universidade Estácio de Sá e antes da colação de grau já havia sido aprovado no Exame da Ordem dos Advogados o Brasil – OAB, em 2007. No período de 2006 a 2008, foi estagiário de Direito da Procuradoria Geral do Município do Rio de Janeiro – PGM. Em 2007, concluiu a licenciatura em Português da Universidade Cândido Mendes – UCAM. Em 2008, após aprovação, em primeiro lugar, em concurso público, toma posse no cargo de Secretário Executivo da Universidade Federal Fluminense em Rio das Ostras – RJ. No ano de 2009, inicia o curso de pós-graduação lato sensu em Direito da Administração Pública, da Universidade Federal Fluminense, concluindo-o no ano seguinte, após defesa de monografia intitulada de Créditos Fazendários: Uma discussão acerca da suspensão da sua exigibilidade. A impossibilidade de transferência da sua lotação de Rio das Ostras para Niterói e a distância entre a sua residência e o local de trabalho forçaram-no a participar, em 2010, de concursos para o mesmo cargo de Secretário Executivo, mas da Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ e da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Aprovado em ambos os certames, opta pela UFRRJ, na qual desempenha até o momento as atribuições referentes ao cargo ocupado. Em junho de 2011, após aprovação em primeiro lugar no concurso para Professor da Secretaria de Educação do Estado do Rio de Janeiro – SEEDUC/RJ, começa a ministrar aulas de Direito e Legislação no Centro Interescolar Estadual Miécimo da Silva – CIEMS para as turmas de pós-médio e ensino médio integrado técnico em Administração.

Nesse mesmo ano (2011), ingressou no curso de pós-graduação lato sensu em Gestão Pública da Universidade Cândido Mendes – UCAM, concluindo-o no ano seguinte com a defesa de monografia intitulada de A Virtualização do Serviço Público: eficiência, transparência, cidadania e participação social na Administração Pública Federal.

Em razão do magistério, iniciou em 2012 o Programa Especial de Formação Pedagógica de Docentes do Ensino Fundamental e Médio da Universidade Cândido Mendes – UCAM, concluindo-o em 2013 e habilitando-se em Licenciatura Plena em Direito. Em 2013, foi aprovado em primeiro lugar no processo de seleção para discente do Programa de Pós-Graduação em Ciência, Tecnologia e Inovação em Agropecuária – PPGCTIA, da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – UFRRJ, na área de Políticas Públicas Comparadas, sob a orientação do Professor Doutor Cezar Augusto Miranda Guedes. Foi bolsista da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – CAPES, no período de dezembro de 2015 a abril de 2016, durante o Doutorado Sanduíche na Universidade de Coimbra, Portugal, sob a co-orientação do Professor Doutor João Luís Jesus Fernandes.

RESUMO

MOREIRA, Vagner Rangel. **Desenvolvimento Territorial e Direito da Propriedade Intelectual: Um Estudo dos Casos da Denominação de Origem Protegida Queijo Serra da Estrela e da Indicação de Procedência Queijo Minas Artesanal do Serro**. 2016. 160f. Tese (Doutorado em Ciência, Tecnologia e Inovação em Agropecuária). Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, RJ, 2016.

O caráter protetivo contra possíveis falsificações ou imitações e a agregação de valor ao produto são as principais finalidades da indicação geográfica (IG). Ademais, os benefícios atribuídos à sua implementação podem tanto transpassar as porteiras do produtor e potencializar o desenvolvimento do território, quanto incrementar o turismo receptivo e a valorização do patrimônio cultural. Este trabalho de tese tem como objetivo analisar a efetividade da indicação geográfica como um instrumento catalisador do desenvolvimento rural sustentável do território, sob a ótica dos atores sociais envolvidos. O método utilizado para o desenvolvimento da pesquisa foi o estudo de casos múltiplos, com o propósito exploratório e descritivo, em dois territórios distintos de produção queijeira: o município do Serro, produtor do Queijo do Serro, em Minas Gerais, e o concelho de Celorico da Beira, onde se produz o Queijo da Serra da Estrela, em Portugal. No período de 12 de dezembro de 2015 a 30 de abril de 2016, em Portugal, e de 22 a 29 de maio de 2016, em Serro – Minas Gerais, a pesquisa foi desenvolvida com várias atividades. Entre elas, observações não participantes, registros fotográficos, conversas informais, aplicadas entrevistas semiestruturadas com os atores envolvidos na temática proposta, e feitas visitas técnicas a unidades produtoras do queijo e culturais a museus, festas e feiras relacionadas ao queijo dentro do limite geográfico das indicações geográficas pesquisadas. As informações das entrevistas aplicadas foram analisadas por meio do conjunto de técnicas da análise de conteúdo, sob a perspectiva de Bardin (2004). Os resultados revelaram que, em ambos os casos estudados, a existência por si só de uma indicação geográfica é incapaz de promover o desenvolvimento sustentável do território, pois outros fatores, tais como, o protagonismo dos produtores, a gestão social nas tomadas de decisões e um capital social consistente são fundamentais para o sucesso da IG, à agregação de valor ao produto certificado e à melhoria da qualidade de vida dos produtores. A Denominação de Origem Protegida Queijo Serra da Estrela, apesar de sua reconhecida qualidade e da tradição que já possuía, mostrou-se pouco efetiva na promoção do desenvolvimento rural sustentável no território português investigado. Já a análise da efetividade da indicação geográfica do queijo mineiro estudado como um instrumento catalisador do desenvolvimento territorial sustentável não foi viável pelo fato de o selo correspondente ainda não ter sido implementado. Cabe, então, a todos os atores sociais apresentados no decorrer desta pesquisa transformar o panorama atual e tornar as suas respectivas indicações geográficas verdadeiras ferramentas catalisadoras do desenvolvimento sustentável em seus territórios.

Palavras-chave: Indicação geográfica. Desenvolvimento territorial. Queijo artesanal.

ABSTRACT

MOREIRA, Vagner Rangel. **Territorial development and intellectual property rights: A case study of the protected designation of origin Serra da Estrela cheese and indication of precedence for artisanal Minas Cheese produced in Serro.** 2016. 160p. Thesis (Doctor in Science, Technology and Innovation in Agriculture and Animal Production). Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação, Federal Rural University of Rio de Janeiro, Seropédica, RJ, 2016.

The protective character against possible counterfeits or imitations, and the aggregation of value to a product are the main purposes of the geographical indication (GI). Moreover, the benefits attributed to its implementation may surpass the commercial level of the producer and enhance the development of the territory, and as well to increase receptive tourism and enhance the cultural heritage. This thesis aims to analyze the effectiveness of the geographical indication as a catalyst instrument for sustainable rural development of the territory, from the perspective of the social actors involved. The method used for the research development was the study of multiple cases, with an exploratory and descriptive purpose in two distinct areas of cheese production: the municipality of Serro, in Minas Gerais State, and in Celorico Beira, Portugal, where the Serra da Estrela cheese is produced. In the period from December 12th, 2015 to April 30th, 2016, in Portugal, and from 22th to 29th, 2016, in Serro - Minas Gerais, there were many research activities. Among them, non-participant observations, photographic records, informal conversations, application of semi-structured interviews with the actors involved in the proposed thematic, technical visits to cheese production units and cultural museums, festivals and fairs related to cheese, all within the geographical boundary of the surveyed geographical indications. The information of applied interviews was analyzed using a content analysis group of techniques, under the perspective of Bardin (2004). The results revealed that in both cases studied, the existence *per se* of a geographical indication is not capable of promoting sustainable development of the territory, since other factors such as the role of producers, social management in decision making, and a consistent social capital are key to the success of GIs in adding value to the certified product and improving the quality of life for the producers. The Protected Designation of Origin Serra da Estrela cheese, although well known by its quality and tradition, proved to be ineffective in promoting sustainable rural development in the Portuguese territory investigated. The analysis of the effectiveness of the geographical indication of the cheese from Minas studied was not feasible, since the correspondent seal has not yet been implemented. Then, it is responsibility of all social actors presented in this research to transform the current panorama and to make their respective geographical indications true catalyst tools in the sustainable development of their territories.

Key-words: Geographical indication. Territorial development. Artisanal cheese.

RESUMEN EXTENDIDO

MOREIRA, Vagner Rangel. **Desarrollo territorial y derecho de propiedad intelectual: un estudio de los casos de la denominación de origen del Queso Sierra de la Estrella y de la indicación de procedencia del Queso Minas Artesanal de Serro.** 2016. 160f. Tese (Doctorado en Ciência, Tecnologia e Inovação em Agropecuária). Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação, Universidade Federal Rural de Río de Janeiro, Seropédica, RJ, 2016.

1. Introducción

El contemporáneo, marcado por transformaciones en el proceso de la globalización, en que hay un acercamiento cada vez mayor de formas de vivir y de pensar de las personas, tiene como algunas de sus características a la dilución de las diferencias entre rural y urbano o nacional y extranjero; el cambio del paradigma del sistema agrícola extenso y de subsistencia a la agricultura intensiva o comercial, marcada por el uso de técnicas y tecnologías capaces de aumentar significativamente la producción con el fin de exportar; la expansión de la industria de la alimentación, que no sólo diversificó el suministro de productos alimenticios, la mayoría de ellos artificial, pero también se extiende la vida útil o la duración de estos alimentos, que ahora pueden ser distribuidos en una escala internacional; homogeneización de los cultivos alimentarios y la estandarización de los alimentos por las industrias agroalimentarias de producción en masa.

La brecha entre la producción y el consumo al mismo tiempo que permite que cualquier persona, independientemente de dónde se encuentra, tiene acceso a las mismas hamburguesas y bebidas, por ejemplo; no siempre permite identificar el origen de dichos productos, la forma en que se producen o qué riesgos ellos pueden ofrecer a la salud de los consumidores.

Este panorama, reforzada por los brotes epidémicos transmitidos por los alimentos en el mundo, por ejemplo, síndrome del aceite tóxico en España, y la encefalopatía esponjiforme bovina, en Inglaterra, ha contribuido al aumento de la preocupación de los consumidores sobre la calidad y seguridad de los alimentos que son consumidos, ya que "la ignorancia de las formas de producción de alimentos y materias primas utilizadas es confuso, ya que anima a los consumidores una desconfianza de la actitud hacia el suministro de alimentos, mucho más abundantes que nunca" (CONTRERAS , 2005, p. 136).

La seguridad alimentaria, la higiene, la calidad y fiabilidad de los productos alimenticios se han vuelto cada vez más valorado por los consumidores en el momento de la compra. No pasó mucho tiempo para la aparición o el fortalecimiento de movimientos de oposición a los cambios en el sector de la alimentación, como *Slow Food*.

Emerge, por tanto, el interés y la demanda de productos localizados, en que se aprecian aspectos tales como el tradicionalismo y la trazabilidad. Por lo tanto, las indicaciones geográficas (IG) de los productos agroalimentarios se presentan como una posible estrategia para la promoción de la agricultura familiar, un nicho de mercado muy prometedor, en que la agroindustria ha no competir, debido a la baja escala de producción, el conocimiento situado y la singularidad de cada producto se atribuye al entorno natural y los factores humanos. Por lo tanto, el proceso de registro de una indicación geográfica, si se realizada correctamente, puede promover una mejor calidad de vida, en diversas dimensiones, de los agricultores familiares y, en consecuencia, el desarrollo rural del territorio en que viven.

Sin embargo, cumplir con los requisitos establecidos por los organismos competentes para la expedición de registro y el reconocimiento de las indicaciones geográficas, Instituto Nacional de la Propiedad Intelectual (INPI), en Brasil, es un gran desafío para los agricultores.

Es importante destacar que la capacidad de trabajar en equipo, el respeto y el reconocimiento de la diversidad, así como la pre disponibilidad para asociación son fundamentales para satisfacer toda la documentación necesaria para solicitar el registro de una indicación geográfica, porque la organización previa de los productores en forma de cooperativa o asociación es un requisito para la presentación de solicitud al INPI.

Esto implica, esencialmente, en la existencia de un denso nivel de capital social del territorio solicitante, porque arreglos institucionales y participación de múltiples actores locales son elementos importantes en esta fase inicial, y para el apoyo de la gestión posterior al registro. La inversión en un proceso de concesión de una indicación geográfica es alta y lleva tiempo, debido a los estudios sobre las características, cualidades y características del producto a ser certificado que debe ser descrito en el uso de la regulación o especificación.

En este sentido, justifica el interés en el desarrollo de esta investigación, ya que, a pesar de conocer el potencial de una indicación geográfica en el desarrollo rural de un territorio y las dificultades inherentes a su concesión, el caso de la indicación de procedencia, uno de los modos de indicación geográfica en Brasil, queso minas artesanal de Serro, concedida en 2011 como la primera indicación geográfica de quesos artesanales en Brasil, no pudo salir del papel, no hay ningún productor capaz de utilizar esa etiqueta en sus productos.

Por lo tanto, resultó ser necesario entender las razones y las dificultades que impiden el uso de esta herramienta socio-económico y jurídica de la protección específica del producto, la promoción para mejorar la calidad de vida de los agricultores y el fomento del desarrollo rural.

Por este contexto, la pregunta central de este trabajo es aprender desde la perspectiva de los actores sociales, políticos y económicos, en particular los productores, cómo la indicación geográfica contribuye al desarrollo sostenible del territorio en el que viven y el mantenimiento de las prácticas y conocimientos tradicionales de la producción de productos certificados.

El caso de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Queso Sierra de la Estrella, Portugal, fue elegido por ser una indicación geográfica ya consolidada y tener una relación histórica con el territorio de Serro, ya que, según la versión tradicional, los productores de queso de la región emigraron a Minas Gerais durante el ciclo del oro, siglo XVIII, y adaptaron las prácticas y técnicas de producción de queso a las características del territorio minero.

Por lo tanto, esta investigación desea investigar la eficacia de las indicaciones geográficas queso Sierra de la Estrella y del queso minas artesanal de Serro como instrumento catalizador del desarrollo rural sostenible en sus respectivos territorios. Para esto, los objetivos específicos son:

a) Describir y analizar las características de los territorios situados en Serro, Minas Gerais, y la Sierra de la Estrella, Portugal, en particular las relativas a la producción de queso artesanal, de acuerdo con las dimensiones de análisis geográficas, históricas, culturales y técnicas;

b) Evaluar los cambios en los modos de producción y de vida de los productores de queso de Serro y queso Sierra de la Estrella desde la certificación de origen;

c) Analizar los vínculos entre los actores que estructuran la gobernanza territorial y las acciones que mejoran los procesos de producción de queso artesanal;

d) Analizar el impacto de la legislación sanitaria en la producción de quesos tradicionales;

e) Descripción de los contextos de los sistemas de producción del queso de Serro y de Sierra de la Estrella y sus respectivas indicaciones geográficas.

Por lo tanto, basado en el escenario presentado, se formularon las siguientes cuestiones fundamentales:

I) Teniendo en cuenta la importancia de la certificación de origen de los sujetos de la

relación de consumo (consumidores y productores) y todo su potencial en el desarrollo de un territorio determinado, ¿Cuáles son las principales dificultades para la consolidación y el mantenimiento de la IG de estos quesos investigados?

II) ¿Las legislaciones sanitarias que regulan la producción de origen animal en Brasil y Portugal están de acuerdo con la indicación geográfica como instrumento de protección, preservación y promoción de productos alimentarios tradicionales y los conocimientos técnicos, en particular, los quesos estudiados?

III) Sabiendo que las prácticas y conocimientos fundamentales en la elaboración del queso de Serro son resultados de la diáspora portuguesa, tradicionalmente relacionadas con la migración de los productores del queso de la Sierra de la Estrella para Minas Gerais en el siglo XVIII, ¿La experiencia portuguesa de nuevo puede proporcionar subvenciones capaz de aprovechar y consolidar la IG queso de Serro, a pesar de las diferencias actuales en sus contextos socioeconómicos?

La investigación cualitativa y cuantitativa utiliza el método de estudio de casos múltiples, con el propósito exploratorio y descriptivo en dos áreas distintas de la producción de queso: Serro, Minas Gerais - Brasil, tierra del queso y el principal municipio de la producción de queso minas artesanal de Serro, y Celorico da Beira, en el Distrito de Guarda, capital del queso de la Sierra de la Estrella.

2. Método de Investigación

El método utilizado para el desarrollo de la investigación fue el estudio de múltiples casos, con propósito exploratorio y explicativo, en dos regiones distintas de la producción de queso: la región productora del queso de Serro, Minas Gerais, y la del queso de la Sierra de la Estrella, en Portugal.

Según Gil (2012, p.57), "el estudio de caso se caracteriza por el estudio en profundidad de uno o unos pocos objetos, con el fin de permitir su conocimiento amplio y detallado."

El diseño del estudio se contempla en tres etapas: la investigación bibliográfica y documental, investigación de campo y el análisis o la interpretación de los datos.

Pensando la investigación teórica como un elemento clave en la conceptualización y estructuración de ese trabajo, la primera etapa de la investigación es la revisión de la literatura acerca de los conceptos de indicaciones geográficas, el desarrollo rural sostenible y el territorio, teniendo en cuenta la naturaleza multidisciplinar y multidimensional de tales cuestiones. Por lo tanto, consulta de libros, artículos académicos, artículos científicos - impresos o digitales, periódicos, televisión o electrónicos, mapas, películas y la legislación pertinente.

El segundo paso se refiere al campo de la investigación, que fue desde la estructuración de las actividades en campo, es decir, preparación de cuestionario, exploración de los campos de estudio, elección de los actores hasta la recopilación de información sobre la producción del queso, el territorio y la relación de interés para la investigación. Observación, registro fotográfico, conversaciones informales, realización de entrevistas semiestructuradas con los actores sociales, visitas técnicas a las unidades de producción de queso y museos culturales, fiestas y ferias relacionadas con el queso dentro del límite geográfico de cada una de las indicaciones geográficas estudiadas son parte del trabajo.

En la fase de análisis o interpretación, los datos de la investigación de campo, la evidencia empírica, en relación con los conceptos, que son los ejes de este estudio llevaron hasta la respuesta propuesta acerca de la eficacia de las indicaciones geográficas como instrumento catalizador del desarrollo rural sostenible.

Las informaciones de las entrevistas aplicadas fueron analizadas por el grupo de técnicas de análisis de contenido, desde la perspectiva de Bardin (2004).

Un conjunto de técnicas de análisis de comunicaciones para obtener, procedimientos, sistemática y descripción de los objetivos del contenido del mensaje, indicadores cuantitativos (o no) que permiten la inferencia de conocimientos relacionados con las condiciones de producción / recepción (las variables inferidas) de estos mensajes. (Bardin, 2004, p. 42)

De acuerdo con esta autora, el análisis de contenido pasa por tres fases: pre-análisis, exploración de materiales y la interpretación inferencial.

El pre-análisis es la etapa de organización y donde el investigador debe elegir el material que será sometido a la formulación de objetivos e hipótesis de la investigación y el establecimiento de indicadores que servirán de base interpretación final. Por lo tanto, las entrevistas, después de registradas, fueron transcritas y numeradas. Este material fue leído de manera juiciosa, pero sin hacer interpretaciones (flotante o lectura general), con el fin de captar el concepto general de las entrevistas.

En la siguiente fase, la exploración del material, la descripción analítica de los datos mediante procedimientos de codificación, se hizo la clasificación y categorización.

Para Bardin (2004) la codificación del material recogido significa lo tratar, es decir, transformar los datos brutos mediante el uso de tres técnicas: el recorte (elección de las unidades, que pueden ser palabras, frases o temas), la lista (elección de reglas de conteo y clasificación) y la agregación (elección de las categorías y subcategorías).

En la última parte de este procedimiento analítico se ha atribuido importancia a los resultados finales por medio de las operaciones estadísticas o análisis cualitativo para entender la esencialidad de la "voz" de la parte demandada.

3. Resultados y Discusión

Celorico da Beira es actualmente el condado con el mayor número de productores de queso Sierra de la Estrella, seis, y en el que el Museo de los agricultores y el queso y el queso solar y promover la mayor y más importante feria queso en la región. Todo esto, reforzar su título de capital del Queso Sierra de la Estrella.

La zona delimitada de la DOP Queso Sierra de la Estrella fue publica en el anexo I del Decreto N° 42/85, que contenía los municipios Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Seia, Manteigas, Penalva do Castelo, Mangualde, Nelas, Carregal do Sal, Oliveira do Hospital, Aguiar da Beira, Trancoso, Guarda, Covilhã, Tondela, Viseu, Arganil y Tábua.

El queso Sierra de la Estrella es producido por la mano, en la zona delimitada que ya hemos mostrado de la cuajada de leche cruda de oveja de las razas puras Churra Mondegueira y /o Bordaleira Sierra de la Estrella, después de la coagulación por el cardo (*Cynara cardunculus L.*).

En la región demarcada producción de queso Sierra de la Estrella, hasta enero de 2016, según EstrelaCoop, hubo 27 (veintisiete) productores del proceso de certificación de los quesos participantes, y la ciudad de Beira Celorico con el mayor número de ellos, 6 (seis) al total.

Aunque el sistema de producción de queso y de granjas de ovejas son casi esencialmente hechas por la pareja de propietario, con el hombre responsable por las ovejas y la esposa responsable de la fabricación de queso, se pueden ver algunas diferencias entre estos productores, especialmente en relación con la capacidad de producción.

El éxodo rural, el bajo valor del certificado de queso con respecto al certificado, la dificultad de Estrelacoop con la búsqueda de nuevos nichos de mercado y, en consecuencia, atraer a más productores a certificar sus productos, el consumidor no sabe cómo identificar y diferenciar el queso, sin entender el significado de la etiqueta DOP, el producto en sí (porque está hecha a partir de leche cruda) dificulta las leyes de exportación de otros países, el escaso interés de los productores en las reuniones de las cooperativas y asociaciones, la ausencia de una visión empresarial para ampliar el negocio: contratar a otro empleado, la compra de la leche a otro productor, la expansión de la industria láctea, la Denominación de origen queso Sierra de la Estrella demostró ser ineficaz en la promoción del desarrollo rural sostenible en el territorio portugués investigado. El enfoque de desarrollo rural y regional, desde un punto de vista empírico, debe buscar sobre todo la evidencia de que hay aspectos positivos para los productores y desbordante de la cadena productiva del queso a otras áreas, por ejemplo, el turismo rural. En el caso de Portugal, el pequeño desbordamiento existente es anterior a la obtención de la certificación, el queso ya era famoso y un producto diferenciado, con independencia de cualquier sello, marca o registro.

En el estudio de caso de Brasil, la aparición del queso en el territorio de Serro, tradicionalmente atribuida a la diáspora portuguesa, especialmente los campesinos que vinieron de Sierra de la Estrella, donde produce el queso Sierra de la Estrella, y en tierras brasileñas adaptaron su técnica de producción a las condiciones locales y las características (Ribeiro, 1959).

De acuerdo con los productores entrevistados, la producción de queso minas artesanal es de gran importancia para ese territorio al presentarse como la principal actividad económica de Serro y los medios de supervivencia para muchas familias, ya que además de los ingresos procedentes de la venta del producto, residuos de la producción de queso, tal como suero, se utilizan para alimentar los otros animales de granja tales como cerdos y perros.

El protagonismo local, el aumento de capital social de un territorio, a través de la confianza, la cooperación y la solidaridad mutua entre los actores sociales, y la densidad de las relaciones e instituciones locales son factores importantes para el éxito de una IG (partir de la adjudicación del registro hasta su mantenimiento) y, en el caso del queso minas artesanal, la no aplicación de su papel a la práctica IG refleja la fragilidad y la dificultad de las organizaciones formales de productores de queso de Serro.

Las entrevistas corroboran esta percepción, ya que de acuerdo a las declaraciones de los productores y los actores colectivos y de gobierno, el espíritu de cooperación es baja, debido a la clase de los productores no es unida. Aunque muchos de ellos participan de agrupamientos, como una cooperativa o asociación, pero para beneficios individuales y no para el fortalecimiento de la comunidad como era de esperar.

Aunque existen en el territorio de Serro tres organizaciones formales de la producción de queso de Serro, a saber CooperSerro, la Unión de Productores Rurales de Serro y la APAQS, el primero con más de 50 años de existencia, todavía hay una gran resistencia y la incredulidad acerca de la importancia y del poder de la asociación.

Otro problema es la tensión velada entre estas instituciones cuando se trata de la denominación del queso, ya que por un lado está CooperSerro, organización tradicional de los productores de queso, cuya finalidad principal es la comercialización de la producción de queso de sus miembros, como propietario de la marca "Do Serro" y del otro lado está la APAQS con la IG "Queso Minas Artesanal de Serro", es decir, el mismo producto y dos "marcas". Sin embargo, la Unión acaba de actuar como mediador en este asunto.

En pocas palabras, las posibilidades creíbles que se mueven a través de las esferas legales, socioeconómicas, culturales y productivas, incluso la infraestructura local explican la incongruencia entre la disponibilidad de IG y la no utilización por los productores.

Aunque la actualidad de la IG Queso minas artesanal de Serro sea gris y nublado, hay suficiente fuerza de voluntad y esperanza de los nuevos líderes de APAQS y productores involucrados en este proceso de consolidación de certificación para cambiar esta historia en un futuro próximo.

4. Conclusión

Las indicaciones geográficas, en esencia, se presentan como un derecho de propiedad industrial basada en la protección del producto y de los actores de la relación de consumo, productor y el consumidor. Además, la literatura especializada y extranjera son una potencial herramienta de promoción del desarrollo territorial y el dinamismo económico para los agricultores familiares.

Sin embargo, el reconocimiento de una indicación geográfica por las agencias gubernamentales responsables y, posteriormente, su mantenimiento por la asociación o cooperativa es un desafío y un proceso complejo y costoso para los productores, ya que, por lo general, se requiere la articulación para muchos actores sociales, tales como universidades, organismos públicos, empresas privadas y grupos de productores, y la inversión financiera para el desarrollo de los estudios preparatorios de la utilización de la regulación y la evidencia documental de las cualidades y características del producto deben exclusiva o esencialmente del medio geográfico.

En este contexto, el presente estudio tuvo como objetivo investigar la eficacia como instrumento catalizador del desarrollo territorial sostenible de los dos casos de indicaciones geográficas de queso con contextos legales, culturales, geográficas y organizativas distintas pero entrelazadas por la historia, porque la fabricación del queso de Serro se deriva de la diáspora portuguesa, tradicionalmente relacionada con la migración de los productores de queso Sierra de la Estrella a Minas Gerais en el siglo XVIII.

Por lo tanto, inicialmente, se presentó todo el apoyo teórico correlacionado con el tema central, por ejemplo, los conceptos y las discusiones sobre el desarrollo sostenible, rurales y ruralidades, el territorio y la territorialidad, el capital social y la gestión social, además de los orígenes y configuración actual de indicación geográfica, sus objetivos y beneficios potenciales y los aspectos jurídicos y administrativos de los derechos de propiedad industrial en la Unión Europea y el Mercosur, en particular, los casos de Portugal y Brasil.

La metodología para la realización de la tesis utiliza la investigación bibliográfica, documental y de campo, con entrevistas y cuestionarios semiestructurados a las partes interesadas (productores, representantes del gobierno, los consumidores y administradores de las cooperativas y asociaciones) de las dos zonas estudiadas: Celorico da Beira, en Portugal, y Serro, Minas Gerais. En la secuencia, los datos fueron tratados y clasificados por análisis de contenido, desde la perspectiva de Bardin (2004).

Después de la investigación de campo, el análisis y la reflexión sobre la percepción de los productores y otras partes interesadas acerca de la importancia de las indicaciones geográficas y su eficacia en la mejora de la calidad de vida de los involucrados y el desarrollo de su territorio, se encontró similitudes y diferencias entre los dos casos estudiados.

En el caso de la denominación de origen del queso Sierra de la Estrella, aunque reconocido por el Consejo Europeo desde 1996, el grupo responsable de la gestión de la DOP (EstrelaCoop) todavía se enfrenta a dificultades de ampliar el número de productores para certificar sus quesos y encontrar nuevos mercados capaces de añadir valor para el producto. Por otra parte, el éxodo rural, el bajo valor del certificado de queso, la incapacidad de los consumidores de identificar y diferenciar el queso, no comprendiendo el significado de la etiqueta DOP, el producto en sí (hecho a partir de leche cruda) es difícil ser vendido para otros países, el poco interés de los productores en las reuniones de las cooperativas y

asociaciones, la ausencia de una visión empresarial para expandir el negocio: la contratación de otro empleado, la compra de leche de otro productor, la expansión de la industria láctea, la denominación de origen protegida queso Sierra de la Estrella demostró ser ineficaz en la promoción del desarrollo rural sostenible en el territorio portugués investigado. El enfoque de desarrollo rural y territorial, desde un punto de vista empírico, debe buscar sobre todo la evidencia de que hay aspectos positivos para los productores y el desbordamiento de la cadena productiva del queso a otras áreas, por ejemplo, el turismo rural. En el caso de Portugal, el pequeño desbordamiento existente es anterior a la obtención de la certificación, el queso ya era famoso y un producto diferenciado, con independencia de cualquier sello, marca o registro.

Con relación a la indicación del queso de Serro, reconocido por el INPI desde 2011 como la primera indicación geográfica para el queso en Brasil, todavía no hay ningún productor de ese territorio a usar esa etiqueta, debido al desmantelamiento de la asociación de productores (APQAQ), que está sin sede y con un bajo número de miembros, el conflicto entre los dos actores principales que representan a los productores: APAQS y CooperSerro que difieren en el signo de "Do Serro" y el nombre de la IG, y la legislación propia regulación de la producción y comercialización de artesano queso de leche cruda, la cual es contradictoria y obsoleta en muchos aspectos.

El análisis de la eficacia de la indicación geográfica del queso de Serro no era factible porque el sello aún no se ha implementado. Sin embargo, se destaca que, de acuerdo con los actores sociales entrevistados del territorio de Serro, el escenario actual es muy positivo para la IG que se puso en funcionamiento en el mediano plazo, por el cambio de la junta directiva de la APAQS, la "oxigenización" de la actividad de fabricación de queso por los hijos de los ex productores y la entrada de nuevos productores en este negocio, la reanudación por el Programa de la minería artesanal queso del gobierno y de la apreciación de la maduración del queso y la innovación de los quesos "mohoso".

Se observó, por tanto, que en ambos casos estudiados la existencia solamente de una indicación geográfica no es capaz de promover el desarrollo sostenible del territorio, como otros factores tales como el papel de los productores, la gestión social en la toma de decisiones y el capital social coherente son la clave para el éxito de las indicaciones geográficas, para añadir valor para el producto certificado y la mejora de la calidad de vida de los productores. Apropiado, entonces, a todos los actores involucrados en la cadena de producción y que se presentan en este trabajo para transformar la situación actual aquí narrado y hacer sus respectivas herramientas de catalizador verdaderas indicaciones geográficas de desarrollo sostenible en sus territorios.

La experiencia portuguesa sirvió para desmitificar la imagen hecho de los siempre casos exitosos de las indicaciones geográficas del continente europeo, que se utilizan como "modelos" y parámetros, la literatura nacional para justificar la importancia de una indicación geográfica en el desarrollo de un territorio. Por supuesto que reconoce los méritos del queso DOP Sierra de la Estrella, ya que ha estado funcionando durante más de 20 años, pero la percepción de que en Brasil es una IG bastante consolidada no se sostiene, como se muestra en el curso de esta tesis.

Por último, es importante recordar que las generalizaciones de los resultados obtenidos en este trabajo no se debe hacer, ya que cada territorio es único e irrepetible, con su propia identidad y sus características. Sin embargo, este argumento puede ser pensado como un estímulo para una mayor investigación en este tema, ya que la propuesta no tenía la intención de agotar la discusión.

Palabras-clave: Indicación geográfica. Desenvolvimiento territorial. Queso artesanal.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Componentes do Desenvolvimento. Fonte: Nalle Jr. e Passador (2007).....	6
Figura 2. Categorias e submodalidades da propriedade intelectual. Fonte: Elaborado pelo Autor (2016).	18
Figura 3. Áreas de promoção do desenvolvimento pela Indicação Geográfica. Fonte: Adaptado de KAKUTA; SOUZA; SCWANKE; GIESBRECHT (2006, p. 11).	23
Figura 4. Mapa dos países integrantes da União Europeia. Fonte: União Europeia (2015).	25
Figura 5. Selos europeus de IGP – Indicação Geográfica Protegida (I) e DOP – Denominação de Origem Protegida (II). Fonte: União Europeia (2015).	29
Figura 6. Mapa dos países integrantes e associados do MERCOSUL. Fonte: Mercosul (2015)...	30
Figura 7. Quantidades de DOs e IGs de Brasil, Portugal, Itália e França até novembro de 2016. Fonte: Elaborado pelo autor a partir de dados do INPI (2016) e EU (2016).....	34
Figura 8. Fluxograma do processo de análise do pedido de registro de IG no INPI. Fonte: Guimarães Filho (2011), adaptado do MAPA, 2007.....	36
Figura 9. Gravura do século XVI sobre o fabrico de queijo. Fonte: PESTANA et al. (2014).....	44
Figura 10. Flor do Cardo, da qual é feita o coalho do Queijo Serra da Estrela. Fonte: PESTANA et al. (2014).....	45
Figura 11. Mapa do Parque Natural da Serra da Estrela. Fonte: ICNF (2016).	45
Figura 12. Mapa administrativo de Celorico da Beira. Fonte: Físico Home Page (2016).	47
Figura 13. Igreja de Santa Maria (I) e Castelo medieval de Celorico da Beira (II). Fonte: Arquivo pessoal do autor.	48
Figura 14. Propaganda da Feira do Queijo da Serra da Estrela em Celorico da Beira de 2016. Fonte: Celorico da Beira (2016).	48
Figura 15. Delimitação geográfica da DOP Queijo Serra da Estrela. Fonte: PESTANA et al. (2014).	50
Figura 16. Declínio da densidade populacional, entre os anos de 1960 e 2011, nos concelhos de Celorico da Beira, Manteigas, Trancoso e Aguiar da Beira. Fonte: Elaboração própria do Autor com dados obtidos pelo INE (2015).....	50
Figura 17. Síntese dos requisitos para a concessão do direito de uso da DOP Queijo Serra das Estrelas. Fonte: Elaboração própria pelo Autor.	51
Figura 18. Ovelhas da raça Mondegueira (I) e Bordaleira Serra da Estrela (II). Fonte: Fancy (2015) e Rouxinol de Pomares (2015).....	52
Figura 19. Principais características dos Queijos Serra da Estrela e Serra da Estrela Velho. Fonte: Despacho nº 4183/2011 do MADRP (2016).	52
Figura 20. Produção em toneladas, no período de 2005 a 2011, do Queijo Serra da Estrela. Fonte: Elaboração do próprio Autor a partir de dados do Gabinete de Planeamento e Políticas (GPP).	53
Figura 21. Valor da produção do Queijo Serra da Estrela, no período de 2005 a 2011. Fonte: Elaborado pelo próprio Autor a partir de dados do Gabinete de Planeamento e Políticas (GPP).	53
Figura 22. Requeijão Serra da Estrela. Fonte: Dados da Pesquisa (2016).	54

Figura 23. Esquema simplificado da produção do Queijo Serra da Estrela. Fonte: Folha (2015).	54
Figura 24. Processo de coação do leite. Fonte: Freire (2014).	55
Figura 25. Processo de homogeneização do leite. Fonte: Freire (2014).	55
Figura 26. Dessoramento do Queijo Serra da Estrela. Fonte: Cardop (2013).	56
Figura 27. Queijos Serra da Estrela na fase de enxuga e maturação. Fonte: Freire (2014).	56
Figura 28. Marketing eletrônico dos produtores de queijo em Celorico da Beiroa. Fonte: Dados da pesquisa.	58
Figura 29. Produtores de queijos licenciados em Celorico da Beira. Fonte: Dados da pesquisa.	60
Figura 30. Sede administrativa da Cooperativa Agropecuária de Celorico da Beira. Fonte: Coceba (2016).	69
Figura 31. Produtos vendidos pela Coceba aos seus cooperativados. Fonte: Coceba (2016).	70
Figura 32. Presidente da Coceba (o quarto da esquerda para direita) recebendo o Prêmio Intermarché 2015. Fonte: Intermarché (2016).	70
Figura 33. Propaganda da Coceba das Unidades de Gestão de Condomínio Rural. Fonte: Coceba (2016).	71
Figura 34. Anúncio de vagas de emprego na Coceba para o programa “A colheita da sua azeitona”. Fonte: Coceba (2016).	72
Figura 35. Baixo interesse dos produtores aos cursos de capacitação ofertados pela Coceba. Fonte: Coceba (2016).	72
Figura 36. Convocatória publicada na página da cooperativa para Assembleia Geral. Fonte: Coceba (2016).	73
Figura 37. Página da EstrelaCoop no Facebook. Fonte: EstrelaCoop (2016).	74
Figura 38. E-commerce na página da EstrelaCoop. Fonte: EstrelaCoop (2016).	75
Figura 39. Assinatura do protocolo de cooperação entre a CPPB e a EstrelaCoop. Fonte: EstrelaCoop (2016).	76
Figura 40. Propaganda da CPPB do pastel de bacalhau recheado com o queijo Serra da Estrela. Fonte: Casa Portuguesa do Pastel de Bacalhau (2016).	76
Figura 41. Fachada do Solar do Queijo Serra da Estrela. Fonte: Dados da pesquisa.	82
Figura 42. Interior do Solar do Queijo Serra da Estrela. Fonte: Dados da pesquisa.	83
Figura 43. Exposição permanente de utensílios empregados na fabricação artesanal do queijo. Fonte: Dados da pesquisa.	83
Figura 44. Fachada do Museu do Agricultor e do Queijo. Fonte: Dados da pesquisa.	84
Figura 45. Interior do Museu do Agricultor e do Queijo. Fonte: Celorico da Beira (2016).	84
Figura 46. Ovelhas Churras Mondegueiras. Fonte: Pinterest (2016).	86
Figura 47. Ovelhas Bordaleiras Serra da Estrela. Fonte: Pinterest (2016).	87
Figura 48. Divulgação da Feira do Queijo de Celorico da Beira edição 2016. Fonte: Celorico da Beira (2016).	89
Figura 49. Stands vazios e tabelamento do preço de venda do queijo na feira. Fonte: Dados da pesquisa.	90
Figura 50. Divulgação da Feira do Queijo de Seia, edição 2016. Fonte: Dados da pesquisa.	91

Figura 51. Divulgação da ExpoEstrela em Manteigas, edição 2016. Fonte: Dados da pesquisa (2016).	91
Figura 52. Percentual dos consumidores entrevistados que afirmaram identificar ou não o verdadeiro queijo Serra da Estrela. Fonte: Dados da pesquisa.....	100
Figura 53. Como os consumidores que afirmaram saber identificar o queijo Serra da Estrela o faz. Fonte: Dados da pesquisa.	101
Figura 54. Mapa da Comarca de Serro Frio. Fonte: Guia do Serro (2016).....	102
Figura 55. Localização cartográfica do município mineiro do Serro. Fonte: Wikipedia (2016). ..	103
Figura 56. Acesso precário a uma propriedade produtora de queijo. Fonte: SGARBI SANTOS (2014).	104
Figura 57. Produção anual dos queijos artesanais no Estado de Minas Gerais. Fonte: MARTINS (2006).	105
Figura 58. Quantificação dos produtores de Queijo Artesanal do Serro. Fonte: Medeiros (2016).	105
Figura 59. Estimativas do período mínimo de maturação dos queijos minas artesanais da Região do Serro para adequação às exigências microbiológicas estabelecidas pela legislação. Fonte: MARTINS (2006).	114
Figura 60. Fluxograma do processo de fabricação do Queijo Minas Artesanal do Serro. Fonte: MACHADO (2004).....	115
Figura 61. Formas e banca tradicionais em madeira na produção do queijo do Serro. Fonte: Meu Cantinho na Roça (2016).....	118
Figura 62. Queijo Minas Artesanal do Serro. Fonte: Cafeteria da Fazenda (2016).....	119
Figura 63. Selo representativo da IG do Queijo Minas Artesanal do Serro. Fonte: INPI (2016). ..	121
Figura 64. Mapa do Queijo Minas Artesanal do Serro. Fonte: Adaptado de EMATER-MG (2002) e PINTO (2004).	122

LISTAS DE TABELAS

Tabela 1. Descrição dos componentes do desenvolvimento territorial sustentável.....	7
Tabela 2. Principais normas internacionais sobre IG e DO.....	21
Tabela 3. Regulamentações de IG e DO sobre os produtos portugueses.	28
Tabela 4. Queijos portugueses com certificação IGP ou DOP da Comunidade Europeia.	28
Tabela 5. Regulamentação nacional dos países-membros do MERCOSUL.....	31
Tabela 6. Espécies de IG argentina.....	32
Tabela 7. Classificação de Kapos at al. (2000) relacionando as montanhas com altitude, altura e declividade.	36
Tabela 8. Altimetria das sedes dos concelhos da Serra da Estrela.	46
Tabela 9. Empreendimentos licenciados em Celorico da Beira a fabricar queijo.	59
Tabela 10. Justificativas pela não-certificação dos queijos produzidos.	60
Tabela 11. Vantagens e desvantagens da produção de queijo ovelha curado.	61
Tabela 12. Justificativas pela certificação dos queijos produzidos.	61
Tabela 13. Vantagens e desvantagens da produção de queijo Serra da Estrela.....	62
Tabela 14. Dificuldades da atividade queijeira em Portugal.	62
Tabela 15. Biodemografia dos respondentes portugueses.....	63
Tabela 16. Estrutura da propriedade e a produção de queijos dos produtores respondentes portugueses certificados.....	65
Tabela 17. Estrutura da propriedade e a produção de queijos dos produtores respondentes portugueses não-certificados.	67
Tabela 18. Características da raça de ovelhas Churras Mondegueira.	85
Tabela 19. Características da raça de ovelhas Bordaleiras Serra da Estrela.....	87
Tabela 20. Percepção dos produtores de queijo de Celorico da Beira sobre o desenvolvimento territorial trazido pela certificação do Queijo Serra da Estrela.....	93
Tabela 21. Percepção do associativismo e cooperativismo dos produtores respondentes portugueses.	97
Tabela 22. A importância do queijo para os produtores mineiros legalizados.....	106
Tabela 23. Dados biodemográficos dos respondentes mineiros.....	108
Tabela 24. Dados sobre a estrutura da propriedade e a produção de queijo dos respondentes mineiros.	109
Tabela 25. Percepção dos atores coletivos e governamentais sobre os produtores informais.	111
Tabela 26. Percepção dos produtores mineiros legalizados sobre o registro no IMA.....	112
Tabela 27. Opinião dos produtores e dos atores coletivos e governamentais sobre a atual legislação do Queijo Minas Artesanal.	113
Tabela 28. Os principais cuidados na fabricação do queijo segundo os produtores mineiros.	115
Tabela 29. As principais dificuldades da atividade queijeira no Serro.....	116

Tabela 30. Principais modificações no processo de produção do Queijo do Serro (Procedimentos, insumo, espaço ou utensílios).....	117
Tabela 31. Percepção dos produtores acerca das transformações sofridas pelo queijo ao longo do tempo.	118
Tabela 32. Conflitos entre a CooperSerro e a APAQS percebidos pelos produtores e os atores coletivos e governamentais.....	129
Tabela 33. Percepção dos produtores acerca do significado da IG e dos possíveis benefícios trazidos por ela ao território.....	136
Tabela 34. Percepção do associativismo e cooperativismo dos produtores respondentes mineiros.	136
Tabela 35. Percepção do associativismo e cooperativismo pelos atores coletivos e governamentais.	137

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	1
2. DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL RURAL SUSTENTÁVEL.....	4
2.1. Rural, Ruralidades e Desenvolvimento Rural.....	9
2.2. Território e Territorialidade: Conceitos e suas Correlações	12
2.3. Capital e Gestão Sociais: Potenciais Alavancas para o Desenvolvimento Rural Sustentável.....	13
3. DIREITO DA PROPRIEDADE INTELECTUAL.....	17
3.1. Conceito, Modalidades e Instrumentos Protetivos	17
3.1.1. Direito autoral	18
3.1.2. Proteção <i>sui generis</i>	19
3.1.3. Propriedade industrial	19
3.2. Indicações Geográficas: suas Origens e Atual Conceituação	20
3.3. Objetivos e Potenciais Benefícios das Indicações Geográficas.....	22
3.4. Sistema Europeu de Indicações Geográficas	24
3.4.1. Denominações de origem e indicações geográficas em Portugal	27
3.4.2. Procedimentos administrativos para o registro de DO e IG portuguesas.....	29
3.5. Indicações Geográficas no MERCOSUL	30
3.5.1. Sistema brasileiro de indicações geográficas.....	33
3.5.2. Procedimentos administrativos para o registro de IG no Brasil.....	35
3.6. Indicações Geográficas em Ambientes de Montanha.....	36
4. METODOLOGIA.....	38
5. O CASO DA DOP QUEIJO SERRA DA ESTRELA.....	44
5.1. A Serra da Estrela e seu Queijo: Contextos Histórico e Geográfico	44
5.2. Celorico da Beira: a Capital do Queijo Serra da Estrela.....	47
5.3. Gênese da Denominação de Origem do Queijo Serra da Estrela	49
5.4. Caracterização e Produção do Queijo Serra da Estrela.....	51
5.5. Perfil dos Produtores de Queijo no Concelho de Celorico da Beira.....	57
5.6. Cooperativa Agropecuária de Celorico da Beira – C.R.L. (Coceba).....	69
5.7. Cooperativa dos Produtores de Queijo Serra da Estrela – C.R.L. (EstrelaCoop).....	73
5.8. Beira Tradição, Certificação de Produtos da Beira Lda	79
5.9. Associação Nacional dos Criadores de Ovinos Serra da Estrela – Ancose	80
5.10. Solar do Queijo Serra da Estrela e Museu do Agricultor e do Queijo.....	82

5.11. As Raças de Ovelhas Churras Mondegueira e Bordaleira Serra da Estrela.....	85
5.12. As Feiras e Festas do Queijo na Serra da Estrela	88
5.13. Desenvolvimento Territorial de Celorico da Beira pela Certificação do Queijo Serra da Estrela.....	92
6. O CASO DA IP QUEIJO MINAS ARTESANAL DO SERRO.....	102
6.1. Serro: Do Ouro ao Queijo Minas Artesanal.....	102
6.2. Produtores do Queijo do Serro: Poucos Cadastrados e Muitos Marginalizados	106
6.3. Sistema de produção do Queijo Minas Artesanal do Serro	114
6.4. Pasto, Gado Bovino e Leite: Pressupostos Básicos para um Bom Queijo	116
6.5. Espaços e Utensílios da Fabricação do Queijo do Serro: Evolução ou Descaracterização pelo Decurso do Tempo?	117
6.6. Caracterização do Queijo do Serro e Seu Processo de Elaboração	119
6.7. Da Concepção à Concessão do Registro da IG Queijo Minas Artesanal do Serro.....	120
6.8. Cooperativa dos Produtores Rurais do Serro Ltda. – CooperSerro	122
6.9. Associação dos Produtores Artesanais de Queijo do Serro - APAQS.....	125
6.10. CooperSerro e APAQS: relações e conflitos interorganizacionais.....	128
6.11. Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais – EMATER-MG	132
6.12. Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA.....	134
6.13. Situação Atual da IG Queijo Minas Artesanal do Serro	135
7. CONCLUSÕES	140
8. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	143
9. ANEXOS	154

1. INTRODUÇÃO

O distanciamento entre produção e consumo ao mesmo tempo em que possibilita qualquer pessoa, independente de onde ela esteja, ter acesso aos mesmos alimentos, nem sempre permite identificar a procedência de tais produtos, a maneira pela qual são produzidos ou quais os riscos eles podem oferecer à saúde dos consumidores.

Esse panorama, potencializado pelos surtos de doenças transmitidas por alimentos ocorridos no mundo, como, por exemplo, a síndrome do óleo tóxico, na Espanha, e a encefalopatia espongiforme bovina, na Inglaterra, contribuiu para uma maior preocupação dos consumidores quanto à qualidade e à segurança dos alimentos que são ingeridos, pois “o desconhecimento das formas de fabricação dos alimentos e das matérias-primas utilizadas gera confusão, uma vez que estimula nos consumidores uma atitude de desconfiança diante da oferta alimentar, muito mais abundante do que nunca” (CONTRERAS, 2005, p. 136).

A segurança alimentar, a higiene, a qualidade e a confiabilidade dos produtos alimentares passaram a ser cada vez mais valorizadas pelos consumidores no momento da compra. Não demorou muito para o aparecimento ou o fortalecimento de movimentos contrários às mudanças ocorridas no setor alimentar, como o *Slow Food*¹.

Emerge, portanto, o interesse e a demanda por produtos localizados, nos quais aspectos como a tradicionalidade e a rastreabilidade são apreciados. Dessa forma, as indicações geográficas (IGs) para produtos agroalimentares apresentam-se como uma potencial estratégia na dinamização da agricultura familiar, um promissor nicho de mercado, no qual o agronegócio não tem como competir, em função da baixa escala de produção, dos saberes localizados e da singularidade de cada produto atribuída a fatores do meio natural e humanos. Assim, o processo de registro de uma IG, se bem conduzido, pode promover a melhoria da qualidade de vida, nas suas várias dimensões, dos agricultores familiares e, conseqüentemente, no desenvolvimento rural do território em que vivem.

No entanto, atender às exigências estabelecidas pelos órgãos responsáveis pela concessão de registro e reconhecimento das IGs, Instituto Nacional da Propriedade Intelectual (INPI), no caso brasileiro, torna-se um grande desafio aos agricultores familiares. Ressalta-se, ainda, que a capacidade de trabalho em equipe, o respeito e o reconhecimento à diversidade, bem como a pré-disponibilidade ao associativismo são fundamentais para a reunião de toda a documentação necessária à solicitação do registro de uma indicação geográfica, visto que a organização prévia dos produtores, na forma de sindicato, cooperativa ou associação, é pré-requisito para a apresentação de requerimento junto ao INPI.

Isso implica, essencialmente, na existência de um denso nível de capital social do território requerente, pois arranjos institucionais e participação de múltiplos atores locais são elementos importantes tanto nessa fase inicial, quanto no apoio à gestão pós-registro. O investimento em um processo de concessão de uma IG é alto e demanda tempo em virtude dos estudos sobre as características, qualidades e especificidades do produto a ser certificado que devem estar descritas no regulamento de uso ou caderno de especificações.

¹ O *Slow Food* é uma associação internacional sem fins lucrativos, iniciada em 1986, que tem como princípio básico o direito ao prazer da alimentação, utilizando produtos artesanais de qualidade especial, produzidos de forma que respeite tanto o meio ambiente quanto as pessoas responsáveis pela produção, os produtores. Esse movimento opõe-se à tendência de padronização do alimento no mundo e defende a necessidade de que os consumidores estejam bem informados, se tornando co-produtores.

Nesse sentido, justifica-se o interesse em desenvolver esta pesquisa, pois, embora sabido as potencialidades de uma indicação geográfica no desenvolvimento rural de um território e as dificuldades inerentes à sua concessão, o caso da indicação de procedência, uma das modalidades brasileiras de indicação geográfica, do Queijo Minas Artesanal do Serro, concedida desde 2011 como a primeira Indicação Geográfica de queijos artesanais no Brasil, ainda não conseguiu sair do papel, não há qualquer produtor habilitado a usar o referido selo em seus produtos.

Desse modo, mostrou-se necessário compreender as razões e as dificuldades que inviabilizam a utilização dessa ferramenta socioeconômica e jurídica de proteção de produtos específicos, de promoção à melhoria da qualidade de vida aos agricultores e de dinamização ao desenvolvimento rural.

O caso da denominação de origem protegida (DOP) Queijo Serra da Estrela, em Portugal, foi escolhido sob a justificativa de ser uma IG já consolidada e ter uma ligação histórica com o território do Serro, uma vez que, segundo a versão tradicional, produtores de queijo daquela região emigraram para Minas Gerais durante o ciclo do ouro, século XVIII, adaptando as práticas e as técnicas de produção queijeira às características do território mineiro.

Portanto, a presente pesquisa apresenta como objetivo geral investigar a efetividade das indicações geográficas *Queijo Serra da Estrela* e *Queijo Minas Artesanal do Serro* como instrumento catalisador do desenvolvimento rural sustentável nos seus respectivos territórios. Para isso, os objetivos específicos são:

- a) Descrever e analisar as características dos territórios localizados em Serro, Minas Gerais, e na Serra da Estrela, Portugal, com destaque para as que se referem à produção do queijo artesanal, de acordo com as dimensões analíticas geográficas, históricas, culturais e técnicas;
- b) Avaliar as mudanças ocorridas nos modos de produzir e de viver dos produtores do Queijo do Serro e do Queijo Serra da Estrela a partir da certificação de origem;
- c) Analisar as articulações entre os atores que estruturam a governança territorial e as ações que potencializam os processos produtivos do queijo artesanal;
- d) Identificar as razões pelas quais a Indicação de Procedência Queijo Minas Artesanal do Serro, reconhecida em 2011 pelo INPI, ainda não está sendo utilizada;
- e) Descrever os contextos dos sistemas de produção do Queijo do Serro e do Queijo Serra da Estrela e as suas respectivas indicações geográficas.

Assim, tomando como base o cenário apresentado, formularam-se as seguintes questões-chave:

I) Considerando a importância da certificação de origem para os sujeitos da relação de consumo (consumidor e produtor) e todas as suas potencialidades no desenvolvimento de um determinado território, quais são as principais dificuldades para a consolidação ou manutenção da IG desses queijos pesquisados?

II) As legislações sanitárias que regulam a produção de origem animal no Brasil e em Portugal são condizentes com a indicação geográfica como um instrumento de proteção, preservação e valorização de produtos alimentares tradicionais e o seu saber-fazer, em especial, os queijos estudados?

III) Sabendo que as práticas e os conhecimentos fundamentais na fabricação do Queijo do Serro são decorrentes da diáspora portuguesa, tradicionalmente relacionada à migração de produtores do Queijo Serra da Estrela para Minas Gerais no século XVIII, a experiência portuguesa pode novamente fornecer subsídios capazes de alavancar e

consolidar a IG do Queijo do Serro, apesar das diferenças atuais nos seus contextos socioeconômicos?

A pesquisa de natureza quali-quantitativa utilizou o método de estudo de casos múltiplos, com o propósito exploratório e descritivo, em dois territórios distintos de produção queijeira: Serro, em Minas Gerais – Brasil, Terra do queijo e o principal município de produção de queijo minas artesanal do Serro, e Celorico da Beira, no Distrito da Guarda – Portugal, Capital do Queijo Serra da Estrela.

A coleta de dados consistiu em levantamento bibliográfico e documental, bem como pesquisa de campo nos territórios da Serra da Estrela e do Serro com realização de entrevistas e observação não participativa.

O tratamento de dados foi feito a partir da análise de conteúdo sob a perspectiva de Bardin (2004), pela qual foram criadas categorias e unidade de análise à luz do referencial teórico, bem como a utilização do *software Microsoft Excel 2010* para a confecção de tabelas e gráficos.

Além desta introdução, das conclusões e das referências bibliográficas, a tese é estruturada em três grandes partes: revisão de literatura, metodologia e resultados e discussão.

Na revisão de literatura, é apresentado o referencial teórico pertinente à temática estudada, sendo abordadas questões conceituais sobre desenvolvimento territorial sustentável, gestão social e capital social, e os aspectos conceituais e jurídico-administrativos das indicações geográficas na União Europeia (EU) e no MERCOSUL, em especial os sistemas português e brasileiro.

Na parte da Metodologia, descreveram-se os métodos, os tipos e as etapas de pesquisas, as técnicas para colher os dados e a forma em que eles foram tratados e analisados a fim de atingir satisfatoriamente os objetivos da pesquisa.

Já nos resultados e discussão são apresentados os estudos de casos, primeiramente, o caso português, DOP Queijo Serra da Estrela, tratando os contextos histórico e geográfico; a caracterização do território estudado; a gênese da DOP; a caracterização e produção do queijo Serra da Estrela; o perfil dos produtores de queijo no concelho de Celorico da Beira; a descrição dos principais atores sociais, políticos e econômicos envolvidos, bem como a análise do desenvolvimento territorial pela certificação do queijo Serra da Estrela. Em seguida, o caso mineiro é abordado, sendo as características e a história do Serro apresentadas; o perfil e a classificação dos produtores de queijo do Serro; o sistema de produção, a caracterização e o processo de elaboração do queijo do Serro; o processo de concepção e concessão do registro da IG Queijo Minas Artesanal do Serro; e os arranjos institucionais da atividade queijeira no território de Minas Gerais pesquisado. Ao final do trabalho, são tecidas as conclusões de acordo com os objetivos propostos nessa pesquisa.

2. DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL RURAL SUSTENTÁVEL

As teorias, definições e paradigmas de desenvolvimento são muitas e modificam-se ao longo do tempo em razão dos contextos espaciais e temporais e da importância das necessidades, prioridades e preocupações de cada período histórico, estando elas atreladas à ideia de “movimento histórico da humanidade”. (FAVARETO, 2007).

A ideia mais usual de desenvolvimento é predominantemente associada ao crescimento econômico. A crise suportada pelo capitalismo nas décadas iniciais do século XX alterou a perspectiva mundial de desenvolvimento, antes relacionada ao conceito de progresso, para a noção de crescimento econômico como caminho viável na superação das dificuldades à época. Assim, aumentar-se-ia a riqueza para, posteriormente, dividi-la e reduzir a exclusão social (ORTEGA, 2008). Os países desenvolvidos eram aqueles que passaram por um profundo processo de industrialização, enquanto os ditos subdesenvolvidos eram essencialmente agrícolas, onde o processo de industrialização inexistia ou era incipiente. Trata-se de um modelo difusionista que confundia desenvolvimento com crescimento econômico.

A concepção de desenvolvimento como sinônimo de crescimento econômico perdurou com força até final do século XX e a sua mensuração era, essencialmente, pelo Produto Interno Bruto (PIB) total e *per capita* (SCHIAVINATTO, 2013).

A partir das últimas décadas do século XX, estudos começaram a questionar a efetividade dos fatores econômicos em sozinhos mensurarem o desenvolvimento de uma sociedade, já que até mesmo nas nações desenvolvidas havia discordância do que seria desenvolvimento (FRANK, 1975).

Nessa conjuntura, o Índice de Desenvolvimento Humano (IDH), elaborado por Amartya Sen (2010) e Mahbub Ui Haq, surge como um novo indicador que abarca múltiplas dimensões da vida econômica e social. Ampliando, assim, o debate do desenvolvimento para além das dimensões econômicas.

As discussões acerca de uma dimensão ambiental iniciam-se a partir de 1970, em função das primeiras manifestações de preocupação com os danos causados ao meio ambiente, catalisadas pelo questionamento à política desenvolvimentista à época, começaram a aparecer no cenário mundial.

O surgimento da concepção de sustentabilidade na agenda internacional aconteceu na Conferência das Nações Unidas sobre o Ambiente Humano, em Founex, no ano de 1971. O debate sobre o meio ambiente e o desenvolvimento em voga a sustentabilidade em contraposição à ideia de dissipação infindável de recursos como elemento indissociável do crescimento (PEREIRA, 2009).

No ano seguinte, a Conferência de Estocolmo teve como discussão central a busca de caminhos alternativos à perspectiva de desenvolvimento como sinônimo de crescimento econômico adotada. Em 1980, a expressão *desenvolvimento sustentável* aparece pela primeira vez, no documento *World Conservation Strategy*. Porém, a difusão dessa expressão aconteceu a partir da publicação do relatório *Brundtland* denominado *Nosso Futuro Comum*, em 1987, no qual desenvolvimento sustentável é definido como o “desenvolvimento que satisfaz as necessidades do presente sem comprometer a capacidade de as futuras gerações satisfazerem as suas próprias necessidades” (BRUNDTLAND 1987).

Oliveira (2002) acentua que o conceito de desenvolvimento sustentável está relacionado ao movimento ambientalista surgido, nas décadas de 1960 e 1970, nos Estados Unidos e na Europa, e que a evolução da sua preocupação pode ser dividida, basicamente, em cinco temas:

- 1) Preservação da natureza; 2) desenvolvimento da administração e da ciência ecológica; 3) ambientalismo e crise global nos trópicos; 4) ecologia

global, conservação e vício ambiental; e 5) ambientalismo global (Oliveira, 2002, p. 43).

A Conferência das Nações Unidas sobre Meio Ambiente ou Eco-92, no Rio de Janeiro, em 1992, reafirmou e divulgou esse conceito de desenvolvimento sustentável, vinculando-o à equidade social, prudência ecológica e eficiência econômica.

A partir de então, o conceito de sustentabilidade adotou várias óticas e diversas interpretações que foram desenvolvidas de acordo com a Ciência e os objetivos envolvidos. Entretanto, o consenso majoritário entende que tal conceito deve ser considerado à luz da abordagem transdisciplinar, já que a sustentabilidade assim como outros temas ambientais perpassa por muitas áreas do conhecimento e uma visão holística do referido assunto permite a sua melhor compreensão.

Dez anos após a Eco-92, a Cúpula Mundial sobre Desenvolvimento Sustentável (Rio +10), em Johannesburgo, apresentou o conceito atual de desenvolvimento sustentável como sendo “aquele que procura a melhoria da qualidade de vida de todos os habitantes no mundo sem aumentar o uso de recursos naturais além da capacidade da Terra” (MIKHAILOVA, 2004, p. 27).

Oliveira (2002), ao discutir o desenvolvimento sustentável, assinala as cinco dimensões de sustentabilidade dos sistemas econômicos, propostas por Sachs (2000), que devem ser observadas ao planejamento do desenvolvimento: social, econômica, ecológica, espacial e cultural.

O objetivo da sustentabilidade social é melhorar os níveis de distribuição de renda, com a finalidade de diminuir a exclusão social e a distância (econômica) que separa as classes sociais. A sustentabilidade econômica diz respeito a aumentos na eficiência do sistema, seja na alocação de recursos ou na gestão. Sustentabilidade ecológica concerne a preservação do meio ambiente, sem, contudo, comprometer a oferta de recursos naturais necessários à sobrevivência do ser humano. A sustentabilidade espacial refere-se ao tratamento equilibrado da ocupação rural e urbana, assim como de uma melhor distribuição territorial das atividades econômicas e assentamentos humanos. Já a sustentabilidade cultural diz respeito à alteração nos modos de pensar e agir da sociedade de maneira a despertar uma consciência ambiental que provoque redução no consumo de produtos causadores de impactos ambientais (OLIVEIRA, 2002, p. 43).

Nessa perspectiva, é possível a adoção de múltiplas e distintas ações, nas esferas públicas e privadas, para a promoção de um desenvolvimento, considerando as múltiplas dimensões da sustentabilidade.

Assim, o alcance do desenvolvimento sustentável exige pensar nas variáveis capazes de melhorar a qualidade de vida na sociedade, como, por exemplo, saúde, educação, distribuição de renda, lazer e meio ambiente. Ademais, esse tipo de desenvolvimento permitiu ainda olhar para os espaços rurais de modo diferente: estes não podem ser territórios à espera de se industrializarem e urbanizarem, mas são valores que se afirmam pela multifuncionalidade. De certo modo, os espaços rurais podem concretizar muitas das metas da sustentabilidade, que passam por um equilíbrio entre economia, ambiente e sociedade.

De acordo com Abramoway (2003), atualmente as correntes acerca da temática do desenvolvimento podem ser condensadas em duas: as que destacam a dimensão territorial e as que enfatizam o capital social. Salienta-se que essas vertentes não são necessariamente excludentes, já que em estudos como os de Nalle Jr. e Passador (2007) o capital social e a

questão territorial são abordados de maneira complementar.

Nesse contexto, Nalle Jr. e Passador (2007) corroboram o pensamento de que o desenvolvimento não pode ser explicado simplesmente por indicadores econômicos, mas todas as dimensões inerentes ao desenvolvimento humano na sua integralidade devem ser consideradas. Portanto, esses autores propõem o capital humano², o capital social³, a cidadania⁴, as capacidades territoriais⁵ e as condições de sustentabilidade⁶ como componentes básicos que levam um determinado território ao desenvolvimento conforme representado na Figura 1:

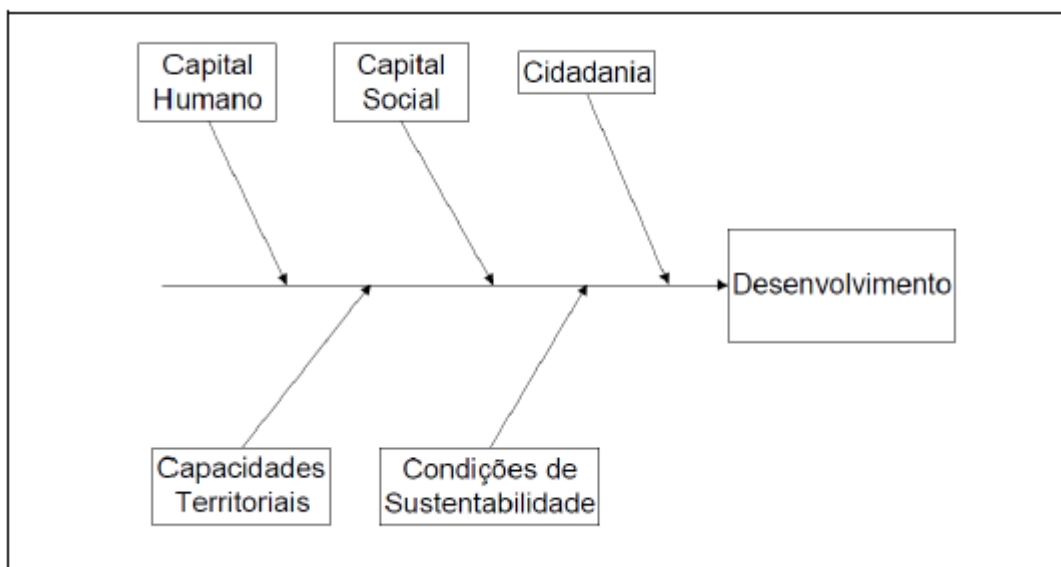


Figura 1. Componentes do Desenvolvimento. Fonte: Nalle Jr. e Passador (2007).

Ressalta-se que é sob essa ótica de desenvolvimento concebida por Nalle Jr. e Passador (2007) que a presente pesquisa, tanto no território brasileiro, quanto no português, está norteada. Vislumbra-se, desta forma, a concepção mais ampla e multidimensional de desenvolvimento territorial sustentável. Na Tabela 1, os componentes desse desenvolvimento, as suas respectivas definições e as variáveis intrínsecas aos mesmos são delineados.

² Capital humano “refere-se à capacidade de as pessoas fazerem coisas novas, de ampliarem sua capacidade de mobilização. Buscando desenvolver atitudes e adquirirem conhecimentos úteis e necessários que permitam a busca pelo desenvolvimento da comunidade” (NALLE JR; PASSADOR, 2007; p.26).

³ Capital social é “definido como conjunto das características da organização social, que engloba as redes de relações entre indivíduos, suas normas de comportamento, laços de confiança e obrigações mútuas [...], quando existem em uma região, torna possível a tomada de ações colaborativas que resultem no benefício de toda a comunidade” (NALLE JR; PASSADOR, 2007; p.28).

⁴ Cidadania “envolve a participação qualitativa e quantitativa nos processos de formulação e decisão da gestão local” (NALLE JR; PASSADOR, 2007).

⁵ Capacidades territoriais são as “qualidades necessárias para que o território funcione como catalisador das demais variáveis” (NALLE JR; PASSADOR, 2007). “Envolvem a conjugação de interesses da sociedade, Estado e Mercado de forma a possibilitar que o território seja a unidade de planejamento e gestão do desenvolvimento” (MEDEIROS, 2015).

⁶ Condições de sustentabilidade estão relacionadas à “satisfação da geração presente sem comprometimento da geração futura” (MEDEIROS, 2015).

Tabela 1. Descrição dos componentes do desenvolvimento territorial sustentável.

Componente – Capital Humano (relacionado ao indivíduo)
Definição
Refere-se à capacidade de as pessoas fazerem coisas novas, de ampliarem sua capacidade de mobilização, buscando desenvolver atitudes e adquirir conhecimentos úteis e necessários que permitam a busca pelo desenvolvimento da comunidade (NALLE JR; PASSADOR, 2007, p.26).
Variáveis intrínsecas ao Capital Humano
<ul style="list-style-type: none">• Ampliação do acesso ao ensino e à educação;• Ampliação das oportunidades de capacitação e qualificação profissional (educação para a produção);• Capacitação para a gestão compartilhada do desenvolvimento: fomentar uma cultura associativista, que melhore a visão do coletivo e crie um comportamento para formação de redes e parcerias em busca do desenvolvimento;• Melhoria das condições básicas de saúde, alimentação, habitação, saneamento, transporte e segurança.
Componente – Capital Social (relacionado ao ambiente social)
Definição
Definido como conjunto das características da organização social, que engloba as redes de relações entre indivíduos, suas normas de comportamento, laços de confiança e obrigações mútuas [...], quando existem em uma região, torna possível a tomada de ações colaborativas que resultem no benefício de toda a comunidade” (NALLE JR; PASSADOR, 2007, p. 28). Relaciona-se com a capacidade das pessoas de uma sociedade em privilegiar os interesses do grupo em detrimento.
Variáveis intrínsecas ao Capital Social
<ul style="list-style-type: none">• Fortalecer a identidade/cultura local;• Promover a associação em torno de valores e interesses comuns;• Possuir normas, sistemas, pactos ou acordos baseados na confiança mútua;• Estimular a solidariedade e o voluntariado;• Construção de espaços de trocas de conhecimento e experiências;• Participação da sociedade civil;• Inclusão social.
Componente – Cidadania (relacionada à participação qualitativa)
Definição
A cidadania envolve a participação qualitativa e quantitativa nos processos de formulação e decisão da gestão local (NALLE JR; PASSADOR, 2007).
Variáveis intrínsecas a Cidadania
<ul style="list-style-type: none">• Construção negociada de uma demanda pública com base no protagonismo local;• Construção de esferas decisórias com participação direta dos atores sociais (empoderamento das populações);• Estímulo à gestão compartilhada e ao desenvolvimento de boa governança;
Continua...

Continuação da **Tabela 1.**

Variáveis intrínsecas a Cidadania
<ul style="list-style-type: none">• Criação de novas institucionalidades de caráter multissetorial responsáveis pela facilitação do processo de desenvolvimento;• Adoção de novas modalidades de governança (ex.: câmaras regionais; câmaras setoriais; conselhos regionais de desenvolvimento; consórcios municipais; comitês de bacias hidrográficas; arranjos produtivos locais; circuitos turísticos entre outros);• Articulação da oferta estatal e não estatal de programas e ações com a demanda pública da localidade;• Surgimento de novos poderes e vínculos.
Componente – Capacidades Territoriais
Definição
Capacidades Territoriais são qualidades necessárias para que o território funcione como catalisador das demais variáveis. Envolve a conjugação de interesses da sociedade, Estado e Mercado de forma a possibilitar que o território seja a unidade de planejamento e gestão do desenvolvimento (NALLE JR; PASSADOR, 2007).
Variáveis intrínsecas as Capacidades Territoriais
<ul style="list-style-type: none">• Conjugação interesses da Sociedade, Estado e Mercado;• Difundir cultura empresarial;• Incorporar a questão da sustentabilidade;• Realizar potencial desenvolvimento endógeno, impulsionando a utilização de capacidades latentes e ainda não exploradas, principalmente por meio de arranjos produtivos baseados no território;• Favorecer pequenas e médias empresas;• Projetos conjuntos entre atores sociais, econômicos e institucionais.
Componente – Condições de Sustentabilidade
Definição
Condições de sustentabilidade estão relacionadas à satisfação da geração presente sem comprometimento da geração futura.
Variáveis intrínsecas as Condições de Sustentabilidade
<ul style="list-style-type: none">• Difusão da cultura ecológica;• Conservação de recursos naturais limitados ou não renováveis;• Manejo sustentável dos recursos naturais, resguardando a qualidade de vida das futuras gerações;• Mudança nos padrões de produção e consumo.
Componente – Capital Físicoeconômico
Definição
Sustentado na renda ou valor adicionado por habitante.
Continua...

Continuação da **Tabela 1.**

Variáveis intrínsecas ao Capital Físicoeconômico

- Aumento da produtividade;
 - Aumento da renda;
 - Melhorias de infraestrutura;
 - Incremento tecnológico;
 - Acesso aos insumos;
 - Acesso a financiamentos.
-

Fonte: Adaptado da elaboração de Medeiros (2015) com base em Abramovay et al. (2006); Bresser-Pereira (2006); Nalle Jr. e Passador (2007); Pires et al. (2011); Putnam (1996); e Sachs (2000).

Nos itens subsequentes serão discutidas as definições de rural, ruralidades, território, territorialidade, capital social e gestão social, uma vez que estes são fundamentais para a compreensão de desenvolvimento adotada na presente pesquisa.

2.1. Rural, Ruralidades e Desenvolvimento Rural

Tradicionalmente, a definição de rural, formulada a partir do final do século XIX, contrapõe-se à de urbano em função das diferenças estabelecidas entre esses dois espaços, em especial, as socioeconômicas e demográficas. Laubstein (2011, p.96) assinala que o antagonismo entre rural e urbano já se fazia presente, pouco antes da difusão do capitalismo industrial pelo mundo, para representar o conflito existente entre duas realidades distintas: o urbano com referência ao capitalismo, e o rural, relacionado à decadente aristocracia. A dicotomia entre rural e urbano, fundava-se, principalmente, na representação das classes sociais que apoiavam ou não o surgimento das ideias do capitalismo industrial do que na diversidade existente entre dois espaços geográfico delimitados.

A partir de então, “[...] o urbano passa a ser associado ao novo, ao progresso capitalista das fábricas e o rural, ao velho, ou seja, à velha ordem social vigente” (LAUBSTEIN, 2011, p. 96). Essa dualidade é reforçada, segundo Marques (2002) pelas ideias de Sorokin, Zimmerman e Galpin (1986), nas quais a construção de uma definição sociológica de rural e urbano é depreendida a partir da observação multidimensional das características desses dois meios sociais.

As diferenças fundamentais identificadas por eles entre estes dois meios sociais se referem a características de ordem econômica, espacial, social e cultural consideradas a partir de oito traços: (1) diferenças ocupacionais ou principais atividades em que se concentra a população economicamente ativa; (2) diferenças ambientais, estando a área rural mais dependente da natureza; (3) diferença no tamanho das populações; (4) diferenças na densidade populacional; (5) diferenças na homogeneidade e na heterogeneidade das populações; (6) diferenças na diferenciação, estratificação e complexidade social; (7) diferenças na mobilidade social; e (8) diferenças na direção da migração. (MARQUES, 2002, p. 6)

Essas características ressaltam o dualismo, antes concebido, entre rural/urbano e campo/cidade, sendo o rural/campo como local das atividades primárias, agricultura e agropecuária, classificado comumente como atrasado, arcaico e antigo. Já urbano/cidade como sinônimo de moderno, progresso, indústria e tecnologia.

Contudo, a partir das várias transformações ocorridas no meio rural, iniciadas na segunda metade do século XX, os processos de modernização agrícola e de urbanização contribuíram para a diluição das diferenças entre rural e urbano, e, conseqüentemente, para o aparecimento de abordagens teóricas que não mais concebem esses dois espaços como opostos, distintos e dicotômicos, mas sim, como próximos, interdependentes e híbridos:

A diferença entre o rural e o urbano é cada vez menos importante. Pode-se dizer que o rural hoje só pode ser entendido como um ‘continuum’ do urbano do ponto de vista espacial; do ponto de vista da organização da atividade econômica, as cidades não podem mais ser identificadas apenas com a atividade industrial, nem os campos com a agricultura e a pecuária; e, do ponto de vista social, a organização do trabalho na cidade se parece cada vez mais com a do campo e vice-versa (GRAZIANO DA SILVA, 1996, p. 01).

Segundo Kageyama (2004) a discussão acerca da definição atual de rural é vasta e quase inesgotável, porém essa autora salienta alguns pontos de congruência:

a) rural não é sinônimo de agrícola e nem tem exclusividade sobre ele; b) o rural é multissetorial (pluriatividade) e multifuncional (funções produtiva, ambiental, ecológica, social); c) as áreas rurais têm densidade populacional relativamente baixa; d) não há um isolamento absoluto entre os espaços rurais e as áreas urbanas. Redes mercantis, sociais e institucionais se estabelecem entre o rural e as cidades e vilas adjacentes (KAGEYAMA, 2004, p. 382).

Carneiro (1998) enfatiza a ausência de divisões ou fronteiras tão explícitas entre rural e urbano pelo fato de ambos os espaços estarem, permanentemente, num processo de interações e intercâmbios, porém ressalta que as especificidades e identidades de cada um devem ser consideradas. Rural e urbano mesclam-se, mas sem se tornarem a mesma coisa, pois suas particularidades são preservadas.

Projeta-se, então, toda essa discussão ao conceito de ruralidades, que não pode ser mais compreendido como sinônimo de rural, mas partir do atual entendimento simbiótico de rural e urbano. A identidade rural e a própria noção de urbanidade⁷ no rural devem ser reconsideradas ao se repensar aquele conceito, pois a ruralidade pode estar no urbano, assim como a urbanidade, no campo.

Noronha e Hespanhol (2009, p. 86) destacam que “o conceito de ruralidade, amplamente utilizado pelas ciências sociais, pode ser compreendido a partir de duas concepções, a saber: a) como sinônimo de rural; e, b) como expressão e manifestação das identidades de um espaço singular, o rural”.

Já o Ministério do Turismo (MTur) brasileiro conceitua ruralidade como:

O valor que a sociedade contemporânea concebe às características gerais do meio rural: a produção territorializada de qualidade, a paisagem, a biodiversidade, a cultura e certo modo de vida identificados pela atividade agrícola, a lógica familiar, a cultura comunitária, a identificação com os ciclos da natureza (MTur, 2010, p. 17).

⁷ De acordo com a definição de Rua (2007), as urbanidades como todas as manifestações materiais e imateriais com caráter inovador em áreas rurais.

Com relação ao conceito de desenvolvimento rural, o mesmo também precisou ser repensado. A sua compreensão a partir da modernização da agricultura como principal instrumento capaz de levar o desenvolvimento à população rural, impulsionada pelas ideias de desenvolvimento como sinônimo de crescimento econômico, perdurou dos anos de 1950 até início dos anos 1990. Nesse período, houve grande incentivo à aquisição de máquinas e fertilizantes, bem como a ocupação das fronteiras no Centro-Oeste, já que a modernização agrícola viabilizava a expansão industrial (SCHIAVIATTO, 2013). Porém, em meados da década de 1990, as políticas públicas brasileiras voltaram-se também para o fortalecimento da agricultura familiar e o desenvolvimento rural passou a ser compreendido como um processo multidimensional, perpassando pelas esferas econômicas, sócio-cultural, político-institucional e ambiental (SCHNEIDER, 2007).

Kageyama (2004, p. 388) consegue extrair das principais definições atuais de desenvolvimento rural que o “aspecto econômico (aumento do nível e estabilidade da renda familiar) e o aspecto social (obtenção de um nível de vida socialmente aceitável)” devem ser combinados numa trajetória pautada na pluriatividade, ou seja, na diversificação das atividades que geram renda.

Nessa lógica, Ellis (2000, *apud* FREITAS et al., 2012, p. 1583) afirma que “o desenvolvimento rural perfaz um conjunto de iniciativas que deveriam causar impactos na melhoria das condições de vida dos agricultores familiares, ampliando suas perspectivas de reprodução econômica”.

Embora a concepção de desenvolvimento rural tenha se alterado com o passar do tempo, as suas inúmeras definições convergem às melhorias do bem-estar das comunidades rurais. A elevação da renda, a diminuição da pobreza, a diversificação da agricultura, a pluriatividade da agricultura familiar e a multifuncionalidade do espaço rural são alguns dos principais objetivos ou elementos relacionados à temática do desenvolvimento das áreas rurais.

O rural já não é só agrícola nem o desenvolvimento apenas crescimento econômico, o desenvolvimento rural, portanto, não deve ser mais concebido compartimentalizado. A abordagem regional é substituída pelo enfoque territorial, no qual o território “é uma construção social, um processo de interação das relações cotidianas e na co-presença de pessoas entre elas, com os lugares e os objetos” (DI MÉO, 1998 *apud* SCHNEIDER, 2004). Surge, então, o território como uma nova unidade de referência para a elaboração de políticas públicas e atuação do Estado (SCHNEIDER, 2004). As dicotomias e os antagonismos entre rural e urbano são substituídos pela diversidade e heterogeneidade social, política, cultural, institucional e econômica dos territórios.

Nesse sentido, as políticas públicas de desenvolvimento rural sob o enfoque territorial tornam-se mais flexíveis e valorizam a diversidade e as particularidades locais e culturais. A importância do Estado como agente de desenvolvimento continua sendo reconhecida, porém não mais como o gestor e executor autônomo de uma política *Top-down* (MANZANAL, 2006). A organização, co-participação e corresponsabilidade dos múltiplos atores e instituições (Estado, ONGs, empresas privadas, a Sociedade Civil, associações ou cooperativas de produtores, agricultores, moradores etc.) são fundamentais para a melhor compreensão das situações localizadas e ao estabelecimento de ações de desenvolvimento para o território.

Assim, a participação e organização dos atores locais são importantes sob essa nova ótica de desenvolvimento, a promoção das relações entre os atores locais, a mobilização da população, a coesão social, a identidade cultural, a colaboração entre instituições e a formação de redes são questões-chaves para o desenvolvimento territorial rural (MANZANAL, 2006).

À vista de tudo isso, o enfoque territorial das políticas de desenvolvimento rural pode

ser caracterizado a partir de quatro aspectos principais: a) a pluriatividade no meio rural e as suas múltiplas dimensões. Abandona-se o caráter estritamente setorial, que compreendia a agricultura como a única atividade e os agricultores como os únicos atores; b) a conceituação de território transborda os seus limites físicos, pois é nele que acontecem as interações sociais; c) a múltiplas dimensões do conceito de desenvolvimento. Associá-lo tão somente ao crescimento econômico já não é mais possível; d) a valorização dos diversos atores e das organizações para a compreensão das situações locais (ABRAMOVAY, 2006).

2.2. Território e Territorialidade: Conceitos e Suas Correlações

A palavra território, de origem latina, etimologicamente, significa “terra pertencente a alguém”. Assim, vislumbra-se que desde a concepção desse vocábulo, dois elementos essenciais o acompanhavam: espaço físico (solo) + posse (poder) = território pertencente a alguém.

Nesse sentido, Souza (1995) salienta ser o território um espaço definido e delimitado por e a partir de relações de poder, nas quais a ideia de controle de poder era atribuída apenas ao Estado, mas atualmente ampliada a outras entidades – poderes múltiplos e multidimensionais (RAFFESTIN, 1993), como, por exemplo, a atuação de grandes corporações, de organizações criminosas, ou de grupos religiosos (SILVA, 2011).

Haesbaert (2007) sintetiza as principais concepções de território em três vertentes: a) a vertente política, na qual o território é visto como um espaço delimitado e controlado por um determinado poder; b) a vertente cultural que entende o território como produto da apropriação e da valorização simbólica de um grupo em relação ao espaço vivido, ao cotidiano; c) já a vertente econômica considera o território como fonte de recursos ou produto da divisão territorial do trabalho (HAESBAERT, 2007, p. 199).

Além da Geografia, o conceito de território passou a ser apropriado e ressignificado por outras Ciências, como: a Biologia, a Zoologia, a Psicologia, a Antropologia, as Ciências Políticas e a Economia. Contudo, as perspectivas de território sob a ótica setorial de cada uma dessas Ciências, por si só, não conseguem explicar a relação da sociedade com seu espaço (HAESBAERT, 2004) e, conseqüentemente, tampouco as manifestações territoriais de desenvolvimento (SAQUET, 2007).

Nesse sentido, Haesbaert (2004) propõe a concepção de território a partir de uma perspectiva integradora, na qual os aspectos políticos, econômicos e simbólicos devem ser compreendidos em conjunto, de forma híbrida, não podendo “[...] ser considerado nem estritamente natural, nem unicamente político, econômico ou cultural” (HAESBAERT, 2004, p. 74). Essa integração acontece em múltiplas escalas, ou seja, o território é “concebido a partir de múltiplas relações de poder; do poder mais material das relações político-econômicas ao poder mais simbólico das relações de ordem mais estritamente cultural” (HAESBAERT, 2004, p. 79).

Ressalta-se que a contextualização histórica e relações sociais também devem ser consideradas sob essa concepção de território, o qual responde pelo conjunto de experiências (relações) que nele se objetivam, mudando consideravelmente no decurso que compõe tais relações (HAESBAERT, 2004, p. 78).

Pecqueur (2005), por sua vez, diferencia “território dado” de “território construído”, o primeiro como resultado de decisões *top-down* político-administrativas, geralmente, quando se toma como referência os resultados de estudos ou de modelos de territórios bem-sucedidos para a elaboração de políticas públicas de desenvolvimento, e o segundo se forma a partir do resultado das práticas e das representações dos agentes, ou seja, esse território resulta do encontro de atores sociais num espaço geográfico determinado, que identificam e compõem um problema comum.

Com base neste debate, a noção de território “construído”, – compreendido como o *locus* das relações sociais, um espaço de ação coletiva e de apropriação, de onde a identidade surge, gerando o sentimento de pertencimento aos atores locais –, sob a perspectiva integradora de Haesbaert, é a privilegiada neste trabalho.

A polissemia e a amplitude do conceito de território transpassam às noções de territorialidade, em função das interrelações existentes nas suas definições. Haesbaert (2007), ao propor as múltiplas perspectivas assumidas pelo vocábulo de território sob o prisma de diversas disciplinas, refere-se à territorialidade na vertente da Geografia Cultural para identificar o “[...] espaço de referência para a construção de identidades” (p.35).

Já Albagli (2004, p. 28) relaciona o conceito de territorialidade às relações entre um indivíduo ou um grupo social e o seu meio de referência, manifestando-se nas várias escalas geográficas – uma localidade, uma região ou um país – e expressando um sentimento de pertencimento e um modo de agir de um dado espaço geográfico. Já Santos e Silveira (2001, p. 19) assinalam que a palavra territorialidade deve ser entendida como sinônimo de “[...] pertencer àquilo que nos pertence.”.

Souza (1995, p. 99), por sua vez, afirma que a territorialidade se expressa pelas “[...] relações de poder espacialmente delimitadas e operando sobre um substrato referencial”.

Para Saquet (2007) correlaciona territorialidade às relações sociais e às atividades diárias que os homens têm com seu entorno. Origina-se do processo produtivo de cada território, sendo essencial à construção da identidade e à reorganização da vida cotidiana. Desse modo, conforme esse autor, a identidade é construída pelas múltiplas relações-territorialidades que se estabelecem todos os dias e envolvem, além de outros aspectos, as obras materiais e imateriais produzidas, como as canções, os templos, as crenças, os valores e as ruas.

Por outro lado, para Silva (2011, p. 25) a territorialidade é definida como iniciativas individuais ou de grupos (estratégias territoriais) tomadas para a delimitação e manutenção do território. Segundo esse autor, a territorialidade pode ser compreendida como “uma estratégia espacial para afetar, influenciar ou controlar recursos e pessoas, por controle de área”.

Nesse mesmo viés, Sack (1986) aponta que a territorialidade pode ser afirmada de diversas maneiras, como, por exemplo, os direitos de propriedade, a força bruta e as normas culturais.

2.3. Capital e Gestão Sociais: Potenciais Alavancas para o Desenvolvimento Rural Sustentável

A partir da compreensão sistêmica e multidimensional de desenvolvimento, os aspectos econômicos e financeiros mensurados pelo PIB apresentaram-se insuficientes para explicá-lo. Desse modo, mecanismos e fatores extra-econômicos, tais como, capital humano, o uso sustentável do capital natural, a gestão compartilhada do território, a promoção da boa governança e a elevação dos níveis de confiança, cooperação, reciprocidade, frutos do fortalecimento das relações sociais entre os atores locais, tornaram-se variáveis relevantes a essa nova concepção de desenvolvimento.

O interesse nas dimensões sociais e institucionais do desenvolvimento, nos anos 1990, trouxe à tona debate acerca da conceituação de capital social e sua correlação com o desenvolvimento local/territorial.

Embora a expressão capital social não seja nova e já tenha sido abordada por Bourdieu (2003), foi com os trabalhos de Coleman (1990) e Putnam (1996) que ela ganha projeção tanto no universo acadêmico, quanto em agências de desenvolvimento, uma vez que as diferenças e as densidades do capital social podem condicionar o desenvolvimento

(DURSTON, 1999).

Para Bourdieu (2003), o capital social foi definido como “o conjunto de recursos reais ou potenciais ligados à posse de uma rede durável de relações mais ou menos institucionalizadas de reconhecimento mútuo” (BOURDIEU, 2003, p. 67). Já Coleman (1990) refere-se ao capital social como recursos da estrutura social que constituem um ativo de capital para o indivíduo e facilitam determinadas ações individuais que estão dentro dessa estrutura.

Putnam, talvez o autor mais citado recentemente sobre este assunto, afirma que capital social são os aspectos das organizações, tais como, redes, normas e confianças que facilitam a ação e a cooperação em benefício mútuo. Ainda segundo esse autor, o trabalho em conjunto é mais fácil em uma comunidade que tem um alto índice de capital social.

Apesar de haver várias concepções de capital social, elas convergem em dois pontos: ser o capital social um recurso (ou via de acesso a recursos), que, combinado a outros fatores, traz benefício aos que o possuem e; esse tipo de capital residir nas relações sociais (DURSTON, 1999).

Assim, Durston (1999) assinala que o termo capital social faz referência a normas, instituições e organizações que promovem a confiança, a ajuda recíproca e a cooperação. Nesse mesmo sentido é a definição proposta por Barreiro Cavestany (2001), na qual capital social é um

concepto que se refiere a las normas, redes y organizaciones con que la gente accede al poder y a los recursos, y a través de los cuales se toman decisiones colectivas y se formulan las políticas. Podemos referirnos al capital social como ‘asociaciones horizontales’ entre la gente y a redes sociales de compromiso cívico y normas colectivas que tienen afectos en la productividad de la comunidad. El aspecto fundamental del capital social es que facilita la coordinación y la cooperación en beneficio mutuo de los miembros de la asociación (BARREIRO CAVESTANY, 2001, p. 5).

O capital social pode apresentar-se em formas distintas, das quais Ferrarezi (2003) destaca quatro, exemplificando-as:

- a) formal (associações com ou sem registro, sindicatos, reuniões regulares etc.) e informal (jantar em família);
- b) denso (grupo de trabalhadores que frequentam os mesmos locais em seu tempo livre, ou laços com membros da família) e tênue (encontros casuais que geram reciprocidade). Estes tipos estão relacionados com os vínculos fortes e débeis, cunhados por Granovetter (apud Putnam, 2003, p. 18). Os vínculos fortes se definem pela frequência e proximidade do contato (amigos) e os débeis, o contrário. Para Granovetter, os vínculos débeis são mais importantes que os fortes, porque permitem acesso a um conjunto mais amplo e heterogêneo de relações e são melhores para ajudar uma sociedade a criar normas amplas de reciprocidade.
- c) voltados para dentro e para fora: o primeiro tende a fomentar interesses materiais, sociais ou políticos de seus próprios membros. São grupos organizados por categorias étnicas, sexuais ou de classe, cujo objetivo é preservar ou fortalecer laços de pertencimento e posição (grupo de crédito informal). Aqueles voltados para fora se preocupam com o bem público (Cruz Vermelha, movimentos por

direitos civis, ecologistas etc.);

d) pontes: redes sociais que unem pessoas desiguais, membros heterogêneos de distintas comunidades; e vinculante: que une pessoas iguais, membros homogêneos em aspectos como etnia, idade, sexo, classe social com tendência a produzir mais externalidades negativas, pois são limitadas a determinados nichos (FERRAREZI, 2003, p. 14-15).

Já Durston (1999) identifica seis espécies de capital social, ressaltando que ele não é encontrado na mesma extensão entre todos os grupos: 1) **capital social individual** como aquele estabelecido entre duas partes a partir de um contrato informal entre elas; 2) **capital social grupal**, que é a extensão da primeira em grupos; 3) **capital social comunitário** referente às comunidades, diferente do grupal que seleciona alguns, o comunitário envolve toda a comunidade; 4) **capital social de ponte** que estabelece alianças, vínculos horizontais com indivíduos ou instituições distantes; 5) **capital social de escada**, no qual as relações de confiança são assimétricas, seja um confiando mais que o outro, seja um ator com baixo poder e outro com alto, como acontece na relação comunidade – Estado; 6) **capital social societal**, que é aquele oriundo e difundido em todo território nacional.

É importante salientar a relação de proporcionalidade existente entre o capital social e o desenvolvimento territorial, pois quanto maior a capacidade dos indivíduos (ou organizações) de se associarem a fim de alcançar interesses ou objetivos comuns, ou seja, quanto maiores os indicativos de organização social e, conseqüentemente, mais elevado o estoque de capital social, melhores as condições de desenvolvimento.

Portanto, as relações sociais entre os atores locais são essenciais e eles tornam-se os grandes responsáveis pelo desenvolvimento do território em que vivem. Sem o protagonismo local, ou seja, sem o interesse, o envolvimento, o compromisso e a adesão da comunidade local, nenhuma política de promoção ou indução de desenvolvimento local terá êxito, por melhor que ela seja (DE PAULA, 2001).

Nesse sentido, a gestão compartilhada do território como estratégia de desenvolvimento é capaz de elevar o nível de participação da comunidade local e contribuir para o crescimento do capital social.

O conceito de gestão social ainda está em construção (CANÇADO; TENÓRIO; PEREIRA, 2011) e tem sido explicado por diversas perspectivas, porém neste trabalho adota-se a ideia de gestão social como “tomada de decisão coletiva, sem coerção, baseada na inteligibilidade da linguagem, na dialogicidade e no entendimento esclarecido como processo, na transparência como pressuposto e na emancipação enquanto fim último” (CANÇADO; TENÓRIO; PEREIRA, 2011, p. 697).

Desta forma, a gestão social emerge como um instrumento catalisador de aumento do estoque de capital social em suas várias formas, pois o processo de tomada de decisão nesse tipo de gestão pressupõe a participação de todos os atores sociais que tenham algum tipo de relação com o problema ou assunto em discussão. Acarretando, assim, a inclusão de atores individuais ou coletivos outrora marginalizados dos espaços decisórios e a significativa ampliação da diversidade de atores participantes, que, apesar pontos de vista e experiências diferentes, convergem ao alcance do bem comum. Na gestão social, todos aqueles envolvidos têm direito à fala, o diálogo e a comunicação são as ferramentas utilizadas para o convencimento do outro e a resolução dos problemas de maneira democrática e cidadã.

Não restam dúvidas de que tanto as teorias do capital social, quanto às da gestão social se ajustam bem à indicação geográfica como possível elemento promotor de desenvolvimento territorial rural sustentável, pois uma das exigências para o início do processo de registro de uma denominação territorial, no Brasil ou em Portugal, é a

organização prévia dos produtores estabelecidos no local geográfico protegido e, em razão da complexidade e da multidisciplinaridade do tema, a necessidade de um denso arranjo institucional, fundamental não só à concessão do registro, mas também à manutenção e ao sucesso da Indicação Geográfica, conforme poderá ser observado ao transcorrer desta tese.

O Direito da Propriedade intelectual, mormente as indicações geográficas, com suas origens, atual conceituação, seus objetivos e potenciais benefícios, os sistemas europeu e do MERCOSUL das IGs será a seguir discutido para, junto com a temática de desenvolvimento sustentável, compor o arcabouço teórico que fundamenta o presente estudo e será aplicado na parte empírica da referida pesquisa.

3. DIREITO DA PROPRIEDADE INTELECTUAL

A criatividade e a capacidade inventiva são duas habilidades inerentes à espécie humana, que podem resultar tanto em tecnologias capazes de facilitar a vida das pessoas nas resoluções de problemas cotidianos quanto em obras de arte, nas suas mais diversas formas de expressão.

No transcorrer da história da humanidade, inúmeras personalidades testaram-se em razão das suas genialidades e dos produtos produzidos a partir dela, tais como, Santos Dumont, Alexandre Graham Bell, Albert Bruce Sabin, Isaac Newton, Leonardo da Vinci e Johann von Goethe. No entanto, no contexto atual, múltiplas ideias, favorecidas pelo cenário do mundo globalizado, são transformadas em produtos ou serviços economicamente viáveis e relevantes.

Desta forma, a proteção jurídica da propriedade intelectual viu-se necessária, no âmbito nacional e internacional. A primeira lei de patentes foi aprovada pelo Estado de Veneza, em 1474, e o Brasil foi o quarto país no mundo a dispor sobre a tutela dos direitos do inventor por meio do Alvará do Príncipe Regente de 28 de janeiro de 1809 (BERMUDEZ et al., 2000). As convenções de Paris, em 1883, referente à proteção intelectual, e de Berna, em 1886, para a proteção dos direitos autorais, foram os dois primeiros instrumentos internacionais que se ocuparam dessa temática.

Deste então, uma série de acordos e tratados internacionais foram firmados, com destaque à última rodada do Acordo Geral de Tarifas e Comércio (GATT), em 1994, que culminou na assinatura do Trade Related Aspect of Intellectual Rights (TRIPS).

O Brasil, por ser signatário desse acordo, precisou adequar seu ordenamento jurídico às exigências do TRIPS, promulgando, então, a atual lei que regula os direitos e obrigações relativos à propriedade industrial (Lei nº 9.279/96).

3.1. Conceito, Modalidades e Instrumentos Protetivos

Os direitos referentes à propriedade intelectual podem ser definidos, de acordo com Cerqueira (1982), como “o conjunto de direitos oriundos das concepções da inteligência e do trabalho intelectual, principalmente, o proveito que deles pode resultar”.

Para a Organização Mundial de Propriedade Intelectual (OMPI), criada a partir da Convenção de Estocolmo em 1967, a Propriedade Intelectual é compreendida em duas categorias: os direitos autorais que abarcam os trabalhos literais, artísticos e científicos, e a propriedade industrial alusiva aos direitos e às obrigações relacionados a patentes, marcas, desenhos industriais e indicações geográficas.

Chaves (1987) definiu direito autoral como:

O conjunto de prerrogativas de ordem não patrimonial e de ordem pecuniária que a lei reconhece a todo criador de obras literárias, artísticas e científicas, de alguma originalidade, no que diz respeito à sua paternidade e ao seu ulterior aproveitamento, por qualquer meio durante toda a sua vida, e aos seus sucessores, ou pelo prazo que ela fixar. (CHAVES, 1987, p. 107)

Já o direito de propriedade industrial é assinalado por Gama (2011) como “o conjunto de regras que buscam reger as relações decorrentes das obras de cunho utilitário, tendo como objeto bens imateriais de uso empresarial, através das patentes e marcas”, bem como as indicações geográficas.

Destaca-se que também é possível encontrar na doutrina jurídica a proteção Sui

Generis como uma terceira modalidade de propriedade intelectual, cujas características a colocam como um meio termo entre a propriedade industrial e o Direito Autoral.

De acordo com a legislação brasileira, cada categoria de propriedade intelectual desdobra-se em submodalidades (Figura 2) que se apresentam como instrumentos protetivos das atividades inventivas e da criatividade humana, que possibilitam a promoção do progresso científico e tecnológico.

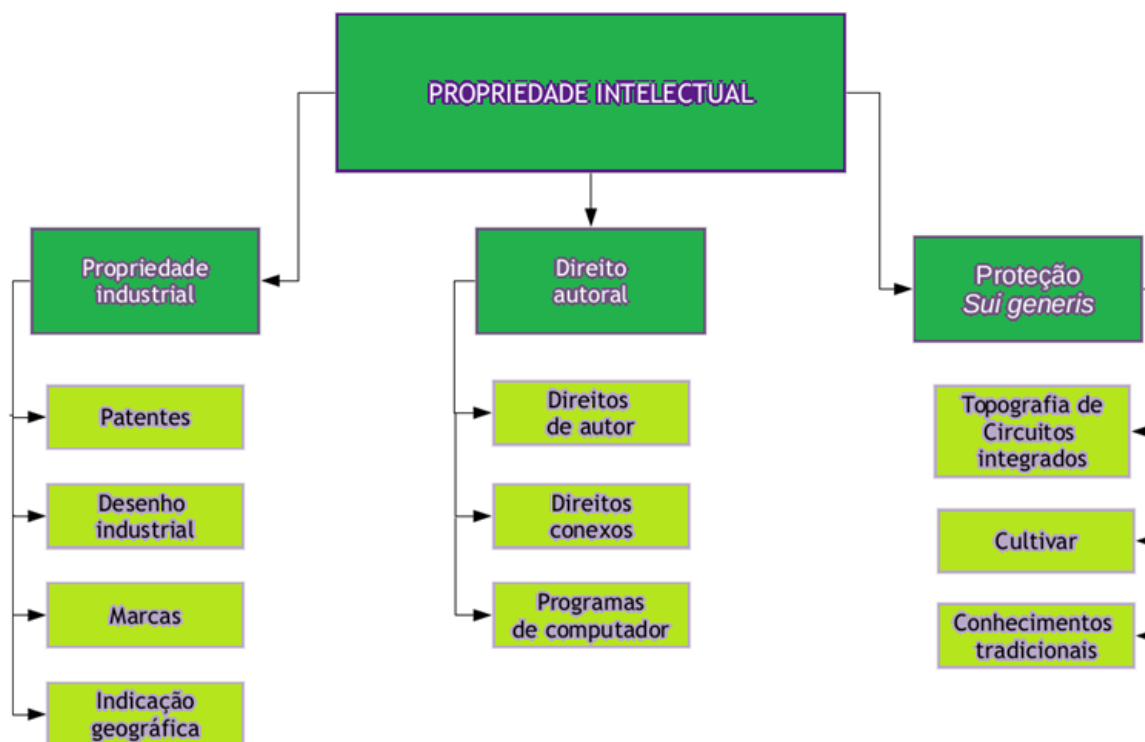


Figura 2. Categorias e submodalidades da propriedade intelectual. Fonte: Elaborado pelo Autor (2016).

3.1.1. Direito Autoral

O Direito Autoral é o conjunto de normas que resguardam a autoria de obras intelectuais literárias, artísticas ou científicas, concedendo ao autor direitos morais delas decorrente e a possibilidade de explorá-las economicamente. Esse direito abrange os Direitos do Autor, os Direitos Conexos (regulamentados pela Lei nº 9.610/96) e os programas de computador (Lei nº 9.609/98).

Os **Direitos do Autor** protegem as criações literárias, artísticas e científicas do próprio autor, exigindo-se das obras originalidade, produção do espírito humano e exteriorização. Ressalta-se que esses direitos existem a partir da criação da obra, independente de qualquer registro, e perduram por até 70 anos após o ano subsequente à morte do autor, quando decaem.

Já os **Direitos Conexos** ocupam-se de proteger os artistas, interpretes ou executantes, produtores fonográficos e empresas de rádiofusão sem afetar as garantias previstas aos autores, em decorrência dos Direitos do Autor (art. 89 da Lei nº 9.610/96). Assim, enquanto os Direitos dos Autores protegem os autores propriamente ditos, os Direitos Conexos tutelam os demais profissionais da cadeia produtiva cultural, como, por exemplo, músicos, cantores, atores, gravadoras e estações de rádio.

Aplicam-se, subsidiariamente e no que couberem, as normas dos Direitos do Autor

aos Direitos Conexos, que perduram até 70 anos após sua transmissão, fixação ou execução pública (art. 96 da Lei nº 9.610/96).

Quanto aos direitos decorrentes da autoria de **programas de computador**, aplica-se a legislação específica, Lei nº 9.609/98, conhecida como Lei do Software. Para esses direitos o registro também é facultativo, mas a comprovação de autoria pela apresentação dos documentos do programa é necessária para invocá-los.

Diferente dos demais Direitos Autorais, a proteção aos programas de computadores caduca em 50 anos a partir do ano subsequente à criação ou publicação do software.

3.1.2. Proteção *sui generis*

A proteção Sui Generis originou-se a partir do surgimento de novas criações intelectuais, com o objetivo de resguardar os cultivares, a topografia de circuitos integrados e o conhecimento tradicional.

Os **Cultivares** são as novas variedades de plantas criadas pelo homem a partir de pesquisas nos campos da Agronomia e da Biociência. No Brasil, a legislação aplicada à temática é a Lei nº 9.456/97, que garante a proteção dos cultivares por meio do Certificado de Proteção de Cultivar, cujo prazo de validade é de 18 anos, a partir da sua concessão, para videiras, árvores frutíferas, florestais e ornamentais, e de 15 anos para as demais.

No que tange à **Topografia de Circuitos Integrados**, definida por Jungmann (2010) como o “conjunto organizado de interconexões, transistores e resistências, dispostos em camadas de configuração tridimensional sobre uma peça de material semicondutor” (chips), a sua referida proteção dá-se com a concessão do Registro de Proteção de Circuito Integrado e é válida por 10 anos a partir do depósito do pedido de registro da primeira exploração. A Lei nº 11.484/07 dispõe, além de outras questões, sobre a normatização dessa propriedade intelectual.

Já os **Conhecimentos Tradicionais** referem-se às inovações, criações frutos das tradições de uma determinada comunidade passadas de geração para geração. O Decreto nº 4.946/03 trata do acesso ao patrimônio genético e ao conhecimento tradicional associado.

3.1.3. Propriedade industrial

A propriedade industrial é o ramo do Direito da Propriedade Intelectual que se ocupa em proteger as criações intelectuais destinadas aos interesses da indústria e do comércio. Esse direito possui as patentes, o desenho industrial, as marcas e as indicações geográficas como instrumentos protetivos, todos previstos expressamente na Lei nº 9.279/96.

As **Patentes** são títulos de propriedade temporária concedidos pelo Estado a invenções que preenchem os requisitos de novidade, atividade inventiva e aplicação industrial. Apresentam-se de duas formas: as patentes de invenção (PI), decorrentes de produtos ou processos originais e novos, e as patentes de modelo de utilidade (MU), utilizadas para produtos já existentes, que são aperfeiçoados ou têm a sua utilização facilitada. Aqueles são válidos por um período de 20 anos, já estes, por 15 anos, em ambos os casos o prazo inicia-se a partir da data de depósito.

O **Desenho Industrial** ou design refere-se apenas à forma exterior, aos aspectos ornamentais ou estéticos de um produto, não se preocupando com as questões técnicas ou funcionais apresentadas por ele. Para que o desenho possa ser registrado por um prazo de 10 anos, prorrogáveis por mais três períodos sucessivos de 5 anos, é imperativo que ele seja novo, original e de utilização ou aplicação industrial.

Já as **Marcas** podem ser definidas como todo sinal distintivo, perceptível visualmente e que identifica um produto ou serviço, distinguindo-o de seus similares. Elas

podem apresentar-se na forma nominativa (como uma palavra), figurativa (logotipo), mista (logotipo e letras combinados) e tridimensional (no formato do produto), tendo como validade o prazo de 10 anos contados a partir da expedição do certificado de registro, prorrogáveis por iguais períodos infinitamente.

Como parte da temática dessa tese debruça-se sobre as **Indicações Geográficas**, as mesmas serão tratadas com profundidade no próximo ítem.

3.2. Indicações Geográficas: Suas Origens e Atual Conceituação

Inicialmente com os vinhos, a partir da percepção de consumidores, comerciantes e produtores acerca da relação existente entre as características, tradições e qualidades de determinados produtos com a sua origem geográfica, começou-se a associá-los com a localidade que indicava a sua procedência (KAKUTA; SOUZA; SCWANKE; GIESBRECHT, 2011). Essa correlação, historicamente, é bastante antiga e remonta a séculos a. C., como, por exemplo, os vinhos de En-Gedi (Cânticos, I, 14) e o cedro do Líbano (Cânticos, III, 9 e Reis, V, 6), perpassando pela Grécia antiga com os vinhos de Coríntio, o mel da Sicília e pelo Império Romano com o presunto de Gália, o mármore de Carrara, as tâmaras do Egito e os vinhos de Falerne (KAKUTA; SOUZA; SCWANKE; GIESBRECHT: 2006).

O aumento na demanda por esses produtos, em decorrência da sua notória qualidade em relação aos seus similares, e, por consequência, o seu maior preço contribuíram para o surgimento de falsificações. Esse fato, ainda na Idade Antiga, exigiu dos produtores a tomada de medidas capazes de terminar ou, pelo menos, reduzir esse tipo de fraude, dentre elas, a utilização de selos ou signos nos recipientes de seus produtos a fim de distinguir a sua origem e a autenticidade.

Com o transcorrer da História, a preocupação e a tutela do Estado são ressaltadas nessa temática, visto que as normas jurídicas específicas de controle e regulação surgiram como um dos mecanismos de proteção a essas mercadorias, visando garantir a autenticidade e a procedência de produtos com origem destacada, a fim de restabelecer a confiança do consumidor com relação ao produto e o seu local de produção (CALDAS et al., 2005, p. 4).

Surge, então, paulatinamente, o conceito de indicação geográfica que, atualmente, pode ser definida, segundo a Organização Mundial de Comércio (OMC), no artigo 22 do Acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual relacionados ao Comércio (TRIPS, 1994), como “indicações que identificam um produto como originário do território de um Membro [da OMC], ou região, ou localidade deste território, quando determinada qualidade, reputação ou outra característica do produto seja essencialmente atribuída à sua origem geográfica”.

Já Guedes (2013, p. 3570) define IG como

[...] a proteção do nome geográfico (de lugar, acidente geográfico, região, cidade etc.), oficial ou tradicional, no âmbito da propriedade industrial, que, ao ser associado a um produto ou serviço que dela se origine, atribua-lhe reputação ou características distintivas, sendo assim um instrumento de diferenciação e competitividade (GUEDES, 2013, p. 3570).

O conceito brasileiro hodierno de indicação geográfica possui uma área de abrangência bastante ampla, abarcando produtos agropecuários, alimentícios ou não, produtos industrializados ou manufaturados, minerais como mármore e pedras semipreciosas e até serviços podem ser objetos de registro de uma indicação geográfica,

como o caso dos serviços de tecnologia da informação (TI) do Porto Digital, em Pernambuco (INPI, 2015a).

A Europa é o berço da primeira demarcação jurídico-geográfica de um produto (Vinho do Porto) no mundo, sendo a França o país de maior evidência na cultura de regulamentação técnica e jurídica das indicações geográficas, mormente em relação à proteção aos seus produtos vitivinícolas e lácteos. Nesse país surgiu o primeiro texto legal, em 1666, elaborado pelo Parlamento de *Toulouse* acerca do queijo *Roquefort* (KRÜCKEN-PEREIRA, 2001).

A tradicionalidade francesa no reconhecimento de indicações geográficas, em muito, está pressuposta ao conceito lá desenvolvido de *terroir*, que segundo Guedes (2013, p. 3570) “[...] implica exatamente na noção de uma terra delimitada, onde há laços e ações de uma determinada comunidade”. Para a França, a importância e a valorização dos seus produtos certificados é patente, sendo considerados como parte do patrimônio nacional, em razão da sua relevância social, cultural, ambiental e econômico (CALDAS et al., 2005).

Após o estabelecimento pela Comunidade Europeia, em 1992, de um sistema de proteção a nomes geográficos e, posteriormente, aperfeiçoado pelo Regulamento (CE) nº 510/2006 do Conselho Europeu, mais de 1200 produtos têm registro de indicação geográfica ou denominação de origem na União Europeia (UE), de acordo com a Direção-Geral da Agricultura e do Desenvolvimento Rural (UE, 2015).

Com relação apenas aos queijos, produto agroalimentar objeto desta tese, são 220 registros de IGP ou DOP por 18 Estados-Membros da UE (UE, 2015) e o *Roquefort* (França), o Serra da Estrela (Portugal) e o *Parmigiano Reggiano* (Itália) apresentam-se exemplos de alguns dos queijos certificados mais afamados do continente europeu.

Além de normas infraconstitucionais de cada país, há vários acordos e tratados internacionais bilaterais e multilaterais que vislumbram harmonizar possíveis divergências entre ordenamentos jurídicos dos países signatários, homogeneizando conceitos, princípios e regras nas relações internacionais e de comércio exterior, no tocante aos produtos com origem protegida. As principais regulamentações internacionais apresentam-se destacadas na tabela abaixo.

Tabela 2. Principais normas internacionais sobre IG e DO.

Ano	Regulamentação
	Convenção de União de Paris (CUP)
1883	Proteção contra a utilização direta de uma indicação falsa em relação à proveniência do produto.
	Acordo de Madrid
1891	Estende-se a proteção da CUP ao emprego de indicações geográficas falsas em símbolos, publicidade e documentos.
	Convênio de Stresa
1951	Refere-se ao uso de indicações de origem e o nome de queijos fabricados em regiões tradicionais.
	Acordo de Lisboa
1958	Relativo à proteção das Denominações de Origem e seu registro internacional.
	Acordo sobre Aspectos dos Direitos da Propriedade Intelectual Relacionados com o Comércio (TRIPS ou ADPIC)
1994	Estabelece conjunto de regras acerca da aplicação dos direitos de propriedade intelectual no âmbito internacional.

Fonte: Elaborado pelo Autor (2015).

3.3. Objetivos e Potenciais Benefícios das Indicações Geográficas

Os objetivos basilares de uma indicação geográfica estão concentrados à agregação de valor ao produto (GIESBRECHT, 2011) e à proteção tanto do produto propriamente dito, quanto à de produtores e consumidores (TONIETTO, 1993). Com relação ao produto, essa proteção impede a sua falsificação, imitação ou a utilização comercial de uma IG para produtos não abrangidos pelo registro. Consequentemente, a região produtora também é protegida e reconhecida, pois há a preservação natural, econômica e cultural desse local, além das suas tradições e saber-fazer relacionados ao produto protegido (SOARES, 2014). Com efeito, o modelo de consumo está associado à preservação de uma maior ou menor diversidade paisagística, por isso, preservar um produto significa preservar uma determinada paisagem, que é um valor em si.

Já os produtores têm a segurança de que outros não incluídos na zona de produção delimitada não estão aptos a utilizar a IG ou DO (KAKUTA; SOUZA; SCWANKE; GIESBRECHT, 2011) certificado, porque são passíveis de perda do direito ao uso do signo aqueles que não atenderem as normas do regulamento.

Inexoravelmente, toda essa tutela quanto à qualidade e procedência, por meio de uma certificação de IG ou DO, tornam o produto especial, singular e notório (BRUCH, 2008). Possibilitando, assim, aumento no seu valor agregado, uma vez que o consumidor que adquire um produto certificado, geralmente, tem a percepção de que as garantias (de origem, qualidade, lugar e método de produção) e a confiabilidade quanto à sua procedência são diferenciais que justificam pagar por ele um preço superior e escolhe-lo entre os demais bens similares ofertados no mercado (KAKUTA; SOUZA; SCWANKE; GIESBRECHT: 2006).

Ademais a proteção jurídica e o aumento do valor agregado do produto, outros benefícios podem ser proporcionados pela indicação geográfica em diferentes seguimentos, conforme destacam Kakuta; Souza; Swanke e Giesbrecht (2006):

A estas mais valias, pode-se acrescentar outra: o contornar do risco da deslocalização, um dos maiores fatores de insegurança na globalização atual. As denominações de origem dão garantias de permanência de certas atividades e produções num lugar específico.

No que tange ao desenvolvimento rural, a indicação geográfica pode manifestar-se como uma potencial ferramenta de dinamismo econômico aos agricultores familiares e uma possível alternativa à “ditadura” do agronegócio e suas *commodities*, uma vez que a própria natureza do empreendimento não permite o ingresso de grandes empresas, em função da baixa escala de produção, dos saberes localizados e da singularidade de cada produto atribuída a fatores humanos e do meio natural (GUEDES; SILVA, 2014).

Guedes e Silva (2014, p. 4) ressaltam que quando o processo de reconhecimento e manutenção de uma indicação geográfica se bem conduzido seu efeito é multiplicador, já que os benefícios atribuídos à sua implementação transpassam as porteiras do produtor por potencializar o desenvolvimento socioeconômico do território, incrementando o turismo receptivo e a valorização do patrimônio cultural.

Essas possibilidades atribuídas à IG e a sua adequação à conjuntura da agricultura familiar reforçam a tese de que as políticas públicas brasileiras de desenvolvimento territorial no espaço rural deveriam ser repensadas a fim de divulgar, incentivar e financiar as IGs como instrumento catalisador de desenvolvimento rural e de fortalecimento da agricultura familiar. Desse modo, a transposição da Coordenação de Incentivo à Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários (CIG) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) para o Ministério do Desenvolvimento Social e Agrário (MDSA), já que o primeiro se ocupa do agronegócio e o segundo, dentre outros temas, da inclusão produtiva e da ampliação da renda da agricultura familiar (GUEDES; SILVA, 2014).

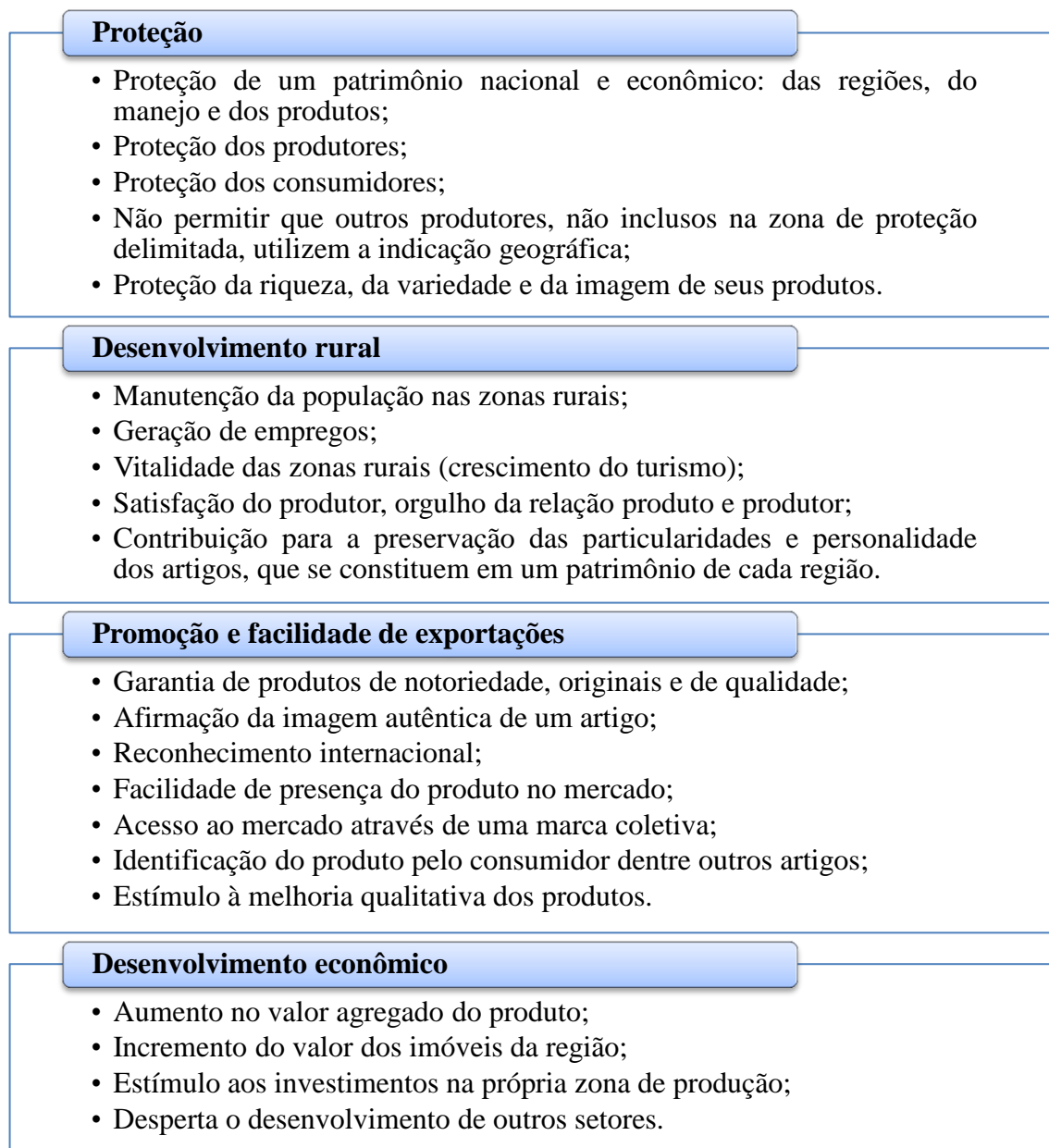


Figura 3. Áreas de promoção do desenvolvimento pela Indicação Geográfica. Fonte: Adaptado de KAKUTA; SOUZA; SCWANKE; GIESBRECHT (2006, p. 11).

Em contrário senso, considerando, dentre outras razões, a recente experiência do Brasil no âmbito das indicações geográficas, o desconhecimento do consumidor comum e do público em geral no significado de uma IG e a sua importância para o país, as dificuldades de adequação dos agricultores familiares à legislação, a excessiva restrição ditada por alguns regulamentos de uso e o alto custo na manutenção de uma IG, as vantagens de uma certificação de procedência anteriormente apresentadas podem ser relativizadas e questionadas, em especial, àquelas baseadas no desenvolvimento territorial rural (NIEDERLE, 2009).

No contexto dos países em desenvolvimento, como é o caso do Brasil e dos demais países integrantes do MERCOSUL, grande parte dos estudos que atribui às IGs *status* de uma ferramenta catalisadora do desenvolvimento rural não demonstra claramente o

verdadeiro potencial deste instrumento para esta temática (VAN DE KOP; SAUTIER; GERZ, 2006), uma vez que tais pesquisas, na sua maioria, não ultrapassam as potencialidades de uma IG em um determinado território, percebidas a partir de resultados experimentados por outros países, principalmente, os europeus (NIEDERLE, 2009).

Desta forma, por mais que haja, nesses trabalhos, comprovações empíricas de vários impactos das IGs no desenvolvimento territorial rural, generalizações de territórios que essencialmente são únicos em razão da sua própria identidade (PAULA, 2004) são pouco válidos. Nesse sentido, as estratégias para o desenvolvimento devem levar em consideração a realidade de cada território: os recursos naturais, os atores locais e a sua capacidade de empreender, a infraestrutura disponível, a legislação vigente, as potencialidades e oportunidades desse território, por exemplo. A reunião de todas essas características é única e inimitável (VELLOSO, 2008).

3.4. Sistema Europeu de Indicações Geográficas

O modelo produtivista, até meados de 1980, perdurou como fundamento do pacto sócio-político firmado entre os agricultores e a sociedade europeia, no qual aqueles se comprometiam em incrementar suas produções em razão das subvenções concedidas pela Política Agrícola Comum (PAC), instituída ao final dos anos de 1950 e entendida como a principal política na construção europeia (GUEDES; SILVA, 2014).

A Reforma McSharry da PAC, aprovada em 1992 e impulsionada pelo contexto das ideias de desenvolvimento sustentável, introduziu mudanças significativas na distribuição das ajudas agrícolas, antes atrelada ao aumento da produção de alimentos, e pós-reforma à valorização da produção mais sustentável e ambientalmente equilibrada (ARRANZ et al., 2008). Dentre as “Medidas de Acompanhamento” instituídas nessa reforma, assim compreendidas por acompanhar os novos instrumentos de regulação dos mercados direcionados à diminuição dos excedentes agrícolas, o apoio aos produtos agroalimentares tradicionais ou territorialmente diferenciados contribuiu para promoção do instituto da DOP/IGP.

A construção da União Europeia iniciou-se a partir da Comunidade do Carvão e do Aço (CECA), seguida da formação da Comunidade Econômica Europeia, em 1957. Entretanto, foi com o Tratado de Maastricht, em 1993, que a União Europeia foi instituída e o Conselho da União Europeia tornou-se órgão competente para editar regras e instituir medidas referentes à agricultura, que devem ser cumpridas e aplicadas em todos os Estados-Membros, a fim de regular o funcionamento e o desenvolvimento do mercado comum de produtos agrícolas. Abaixo (Figura 4) mapa ilustrativo dos Países-Membros da UE.



Figura 4. Mapa dos países integrantes da União Europeia. Fonte: União Europeia (2015).

Sob esse prisma, a Comunidade Europeia (CE) editou normas relativas à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos gêneros alimentícios, nomeadamente o Regulamento (CE) nº 510, de 20 de março de 2006, e o Regulamento (CE) nº 479, de 29 de abril de 2008, ambas do Conselho Europeu.

Os sistemas europeus criados para a promoção e tutela dos produtos agroalimentares ou agrícolas com IGP ou DOP são tripartirdes, uma vez que as regras insculpidas no Regulamento (CE) nº 510/2006 não se aplicam aos produtos do setor vitivinícola, com exceção dos vinagres de vinho, nem às bebidas espirituosas (destiladas), normatizados pelos Regulamentos (CE) nº 479/2008 e nº 110/2008, respectivamente.

Considerando que o objeto desta tese debruça-se sobre o queijo, alimento lácteo, apenas as considerações acerca do sistema geral dos produtos agrícolas destinados à alimentação humana, Regulamento (CE) nº 510/2006, tornam-se pertinentes. Desta sorte, segundo o referido regulamento, os produtos agrícolas e agroalimentares podem ser protegidos por dois instrumentos: a Denominação de Origem Protegida (DOP) e a Indicação Geográfica Protegida (IGP), que são definidas em seu artigo 2º como: a) **Denominação de origem** sendo o nome de uma região, de um local determinado ou, em casos excepcionais, de um país, que serve para designar um produto agrícola ou um gênero alimentício: originário dessa região, desse local determinado ou desse país, cuja qualidade ou características se devem essencial ou exclusivamente a um meio geográfico específico, incluindo os fatores naturais e humanos, e cuja produção, transformação e elaboração ocorrem na área geográfica delimitada; b) **Indicação geográfica** sendo o nome de uma região, de um local determinado ou, em casos excepcionais, de um país, que serve para

designar um produto agrícola ou um gênero alimentício: originário dessa região, desse local determinado ou desse país, e que possui determinada qualidade, reputação ou outras características que podem ser atribuídas a essa origem geográfica, e cuja produção e/ou transformação e/ou elaboração ocorrem na área geográfica delimitada.

Percebe-se, assim, que embora haja grande semelhança entre DOP e IGP, elas são modalidades de propriedade industrial distintas, cuja principal diferença está relacionada ao grau de vínculo existente entre a qualidade ou características do produto protegido e o local de proveniência.

A proteção jurídica em razão da procedência de um determinado produto por meio de uma DOP só será possível com a comprovação de que sua qualidade ou o conjunto de suas características (físicas, químicas, microbiológicas e organolépticas) é inerente a fatores humanos (sociais, culturais etc.) e naturais (clima, solo, vegetação etc.) do meio geográfico que o originou. Já com relação às IGP, o nexo causal entre a qualidade ou característica de um produto e o seu local de origem é muito mais sutil, bastando apenas que o nome geográfico seja conhecido como local de elaboração, transformação ou fabricação desse produto, ou que uma determinada qualidade ou característica – e não todas – possa ser atribuída à origem geográfica. Por conseguinte, a influência do *terroir*⁸ a uma IGP é dispensável.

É importante assinalar que as denominações tradicionais, geográficas ou não, que designem um produto agrícola ou agroalimentar originário de uma região ou um local determinado também são consideradas como indicações geográficas ou denominações de origem, por força do exposto no item 2 do artigo 2º do Regulamento em análise. De acordo com o INPI português (2015b) “estes casos abrangem os nomes que, embora não sendo geográficos, correspondem a uma zona geográfica delimitada ou, no caso de o serem, sejam nomes que hoje já não constam nas cartas geográficas modernas”. O Vinho Verde, como uma DOP, se enquadra nessa situação e ilustra bem a questão.

Com relação à restrição ao registro, visando a proteger o consumidor a não ser induzido em erro quanto à verdadeira origem de um determinado produto, as denominações que se tornaram genéricas, as que entram em conflito com nomes de uma variedade vegetal ou de uma raça animal e as denominações homônimas, salvo algumas exceções, não podem ser registradas como IGP ou DOP.

Quanto ao pedido de registro de uma DO ou IG, é necessário que o mesmo seja apresentado por qualquer organização⁹, independente da sua forma jurídica ou composição, de produtores ou de transformadores do mesmo produto agrícola ou agroalimentar e que nessa solicitação conste, pelo menos, o nome e o endereço do agrupamento requerente, o caderno de especificações, de um documento único que inclua os elementos principais desse caderno e a descrição da relação do produto com o meio geográfico ou com a origem geográfica (art. 5º).

É possível, ainda, que o requerimento de registro seja feito por uma pessoa física ou natural, caso ela seja a única produtora na zona geográfica delimitada e cumpra com as determinadas condições estabelecidas.

O processamento do pedido de registro ocorre em duas esferas, a primeira no Estado-Membro em que se localiza a área geográfica da DOP ou IGP e, em um momento seguinte, no âmbito comunitário.

⁸Aplica-se aqui a definição de Tonietto (2007) para *terroir* que compreende a interação entre o meio natural e os fatores humanos. Portanto, para ele uma das características do *terroir* é abranger de forma simultânea os aspectos do meio natural (solo, clima, relevo, vegetação etc.) como os fatores humanos de produção, inclusive a escolha das variedades, os aspectos agronômicos e a elaboração dos produtos.

⁹No sentido *lato sensu* de um grupo de pessoas organizadas para um determinado fim e não como sinônimo de empresa.

No procedimento nacional, após o depósito do pedido no órgão do Estado-Membro competente, é realizado exame substancial capaz de verificar sua pertinência e atendimento às condições legais presentes no Regulamento (CE) nº 510/2006. Satisfeitas tais exigências, o Estado-Membro profere despacho, que se favorável, deverá encaminhar à Comissão Europeia toda documentação acostada ao pedido inicial de registro e uma declaração desse ente público considerando o pedido apresentado pela organização de produtores e possuidor de decisão favorável está de acordo com as condições previstas naquele regulamento. Caso contrário, o pedido é indeferido pelo Estado-Membro.

Vislumbra-se, então, que a decisão favorável pelo Estado-Membro é condição de prosseguibilidade do processo de pedido de registro de IG ou DO, visto que para que ele possa prosseguir, é indispensável o adimplemento dessa condição.

Recebido o pedido, a Comissão Europeia o reexaminará, num período não excedente de 12 meses, os pressupostos de admissibilidade e a pertinência do pedido (art. 6º), para em seguida, se atendidos, publicar no Jornal Oficial da União Europeia (JO) o documento único e a referência da publicação feita pelo Estado-Membro.

A partir dessa publicação, no prazo de seis meses, é cabível oposição em desfavor ao registro proposto (art. 7º). Não havendo qualquer oposição admissível, o registro é publicado no JO e a DO ou IG passa a ser protegida contra utilizações abusivas por aqueles que não tenham o direito de usá-la, falsificações, qualquer usurpação ou evocação ainda que verdadeira origem do produto seja indicada ou que a denominação protegida seja traduzida ou acompanhada por termos como “tipo”, “gênero” ou outros similares, ou outra prática capaz de induzir o consumidor em erro quanto à verdadeira procedência do produto (art. 13).

A validade do registro de uma DOP ou IGP é por tempo indeterminada e perdura até o seu respectivo cancelamento, sempre quando não estão mais asseguradas as condições do caderno de especificações de um produto (art. 12).

3.4.1. Denominações de origem e indicações geográficas em Portugal

Portugal ingressou na Comunidade Econômica Europeia em 1º de janeiro de 1986, juntamente com a Espanha, constituindo a partir daí a Europa dos 15. O aprofundamento da construção europeia implicou na consolidação de um sistema de instituições e normas supranacionais que diz respeito a cada um dos Estados-Membros da União Europeia. Neste sentido, grande parte das regras jurídicas sobre proteção das denominações de origem e indicações geográficas foi instituída por meio de regulamentos do Conselho Europeu e observada por todos os países integrantes da UE.

Tabela 3. Regulamentações de IG e DO sobre os produtos portugueses.

Produtos	Regulamentação
Agrícolas e gêneros alimentícios	Regulamentação (CE) nº 510/2006
Vitivinícolas	Regulamentação (CE) nº 479/2008
Bebidas espirituosas	Regulamentação (CE) nº 110/2008
Produtos não agrícolas	Decreto-lei nº 143/2008 (Código de Propriedade Industrial português)

Fonte: Elaborado pelo Autor (2015).

Constata-se, a partir de leitura da Tabela 3, que o registro comunitário apenas se preocupa com os produtos agrícolas e agroalimentares, incluindo, os vinhos e as bebidas espirituosas. Os demais produtos de natureza não agrícola, como, por exemplo, os artesanatos tradicionais, estão sob a égide do Código de Propriedade Industrial português.

Atualmente, Portugal é um dos principais países nos registros de DOP e IGP da Comissão Europeia, com 124 produtos, dos quais 12 são queijos, conforme tabela 4.

Tabela 4. Queijos portugueses com certificação IGP ou DOP da Comunidade Europeia.

Produto	Tipo de Pedido	Situação
Queijo mestiço de Tolosa	IGP	Registrado
Queijo do Pico	DOP	Registrado
Queijo S. Jorge	DOP	Registrado
Queijo de Cabra Transmontano	DOP	Registrado
Queijo de Nisa	DOP	Registrado
Queijos da Beira Baixa	DOP	Registrado
Queijo de Azeitão	DOP	Registrado
Queijo Terrincho	DOP	Registrado
Queijo Rabaçal	DOP	Registrado
Queijo de Évora	DOP	Registrado
Queijo Serpa	DOP	Registrado
Queijo Serra da Estrela	DOP	Registrado

Fonte: União Europeia (2015).

No entanto, a certificação de grande parte desses produtos, com exceção dos vinhos, é demasiadamente frágil, já que, apesar da significativa quantidade e diversidade de produtos protegidos, eles são de pouca importância na economia portuguesa (GUEDES, 2013).

Nesse sentido, de acordo com Rodrigo et al. (2015), há cerca de 800 produtos DOP/IGP disponíveis regularmente no mercado europeu, que geram mais de 14 bilhões de euros em volume de negócios. Portugal embora represente aproximadamente 15% desses produtos, apenas recebe 0,5% (70 milhões de euros) do volume total desse negócio, confirmando que a grande parte dos produtos portugueses DOP/IGP é de pequena escala, tem uma fraca presença no mercado e um baixo valor econômico.

Esse panorama é justificado tanto pela falta de interesse das empresas agrícolas e

agroalimentares portuguesas nos sistemas alimentares DOP/IGP quanto pelo restrito mercado interno português aos produtos DOP/IGP, se comparado aos demais Estados-membros da União Europeia, uma vez que há falta de matéria-prima, especialmente no caso das frutas para processamento industrial; os altos custos econômicos e de transação da certificação; a grande burocracia relacionada ao processo de certificação; a pequena diferença de preços entre os produtos certificação e os não-certificados, e a preferência alimentar dos consumidores portugueses (não valorizam produtos DOP/IGO, privilegiam produtos comuns/locais aos DOP/IGP e as relações de mercados de proximidade (RODRIGO et al., 2015).

É interessante ressaltar que as menções atribuídas aos produtos portugueses por DO ou IG são distintas das comunitárias. Enquanto que, nacionalmente, na vigência do registro, podem constar as menções “Denominação de Origem registrada” ou “DO” e “Indicação de Geográfica registrada” ou “IG” (art. 311º do CPIP), no âmbito da Comunidade Europeia, as menções que devem constar nos rótulos dos produtos agrícolas e dos gêneros alimentícios, originários da União Europeia, comercializados sob uma denominação registrada, são “Denominação de Origem Protegida” e “Indicação Geográfica Protegida” (Figura 5). Outra diferença entre elas é quanto à sua obrigatoriedade na rotulagem do produto, uma vez que às portuguesas são de uso facultativo, já para a legislação comunitária, a presença das menções ou dos símbolos comunitários que lhe estão associados é imperativa, na forma do art. 8º, item 2, do Regulamento (CE) nº 510/2006.

(I)



(II)



Figura 5. Selos europeus de IGP – Indicação Geográfica Protegida (I) e DOP – Denominação de Origem Protegida (II). Fonte: União Europeia (2015).

3.4.2. Procedimentos administrativos para o registro de DO e IG portuguesas

Inicialmente, os pedidos de registro devem ser apresentados, *online* ou em papel¹⁰, ao Ministério da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento do Território (MAMAOT), o qual detém a competência para examiná-los e verificar se os mesmos justificam-se e se cumprem as exigências legais. Após parecer ministerial favorável, o Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) português atribui direitos nacionais, alguns deles transitórios até a decisão favorável da Comissão Europeia (INPI, 2015b), a esses produtos.

Finalmente, o pedido de registro e os demais documentos necessários são remetidos à Comissão Europeia para que decida de maneira definitiva acerca da inscrição da DO ou IG no registro comunitário.

As recusas do pedido de registro pelos órgãos portugueses são fundamentadas pela ausência de legitimidade ativa do requerente, inadequação com os conceitos de DO ou IG,

¹⁰ De acordo com a Deliberação nº 1123/2014, alterada pela Declaração de retificação nº 622/2014, as taxas de pedido de registro de DO ou IG possuem valores distintos quando feitos *online* ou em papel, 123,67 € e 247,34 €, respectivamente.

suscetibilidade de induzir o consumidor em erro quanto à natureza, qualidade ou proveniência geográfica do produto, pela imitação de um direito prioritário ou pelo favorecimento de atos de concorrência desleal, e, por fim, pela violação de lei, ordem pública ou bons costumes (art. 308 do CPI). Dessas decisões cabe recurso ao Tribunal de Propriedade Industrial ou ao tribunal arbitral localizado no Centro de Arbitragem para a Propriedade Industrial, Normas de domínio, Firmas e Denominações (ARBITRARE), no prazo de dois meses a partir da data de publicação do despacho no Boletim da Propriedade Industrial (INPI, 2015b).

3.5. Indicações Geográficas no MERCOSUL

O Mercado Comum do Sul (MERCOSUL) é constituído pela união aduaneira de cinco países-membros: Argentina, Brasil, Paraguai, Uruguai e Venezuela, e um país em processo de adesão, a Bolívia.

A ideologia de uma América Latina integrada remonta a Simon Bolívar e começou a tomar forma com a criação da Associação Latino-Americana de Livre Comércio (ALALC), nos anos 60, e nos anos 80 com o surgimento da Associação Latino-Americana de Integração (ALAI). Ainda nesta década, Brasil e Argentina estreitaram as suas relações e firmaram acordos bilaterais, tais como, a Declaração de Iguazu (1985) e o Tratado de Integração, Cooperação e Desenvolvimento (1988), sempre visando à potencialização do comércio ente eles e a ampliação de seus mercados, acessível aos países que nele desejassem ingressar. Nesse diapasão, Paraguai e Uruguai, em 1991, integraram o grupo com a assinatura do Tratado de Assunção. Criando, assim, economicamente, o terceiro maior bloco no mundo, o MERCOSUL.

A Venezuela ingressou em 2012 e junto com os outros seis países compõem o referido bloco econômico na qualidade de associados. A Figura 6 ilustra esse alargamento do Mercado Comum do Sul.

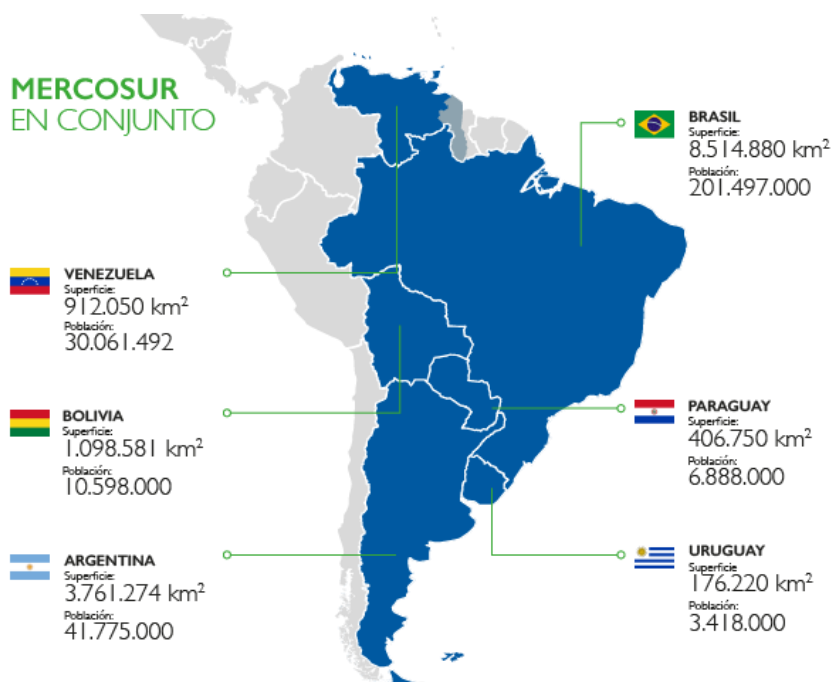


Figura 6. Mapa dos países integrantes e associados do MERCOSUL. Fonte: Mercosul (2015).

Inicialmente, a concepção original do MERCOSUL não vislumbrava quaisquer questões sócio-laborais. Entretanto, o impacto dessa integração aduaneira incidiu sobre outras áreas e, portanto, outros mecanismos e organismos de natureza social, trabalhista, cultural, educacional, entre outros foram adotados.

Problemas intrabloco existem e muitos deles oriundos das assimetrias econômicas e de desenvolvimento. As economias mais fortes geralmente acabam por ter maiores vantagens no relacionamento comercial e se impõem, naturalmente, no mercado de outros países. Como ilustração, destaca-se o comércio entre Brasil e Argentina, as duas maiores economias do bloco, ser cerca de quinze vezes maior do que o comércio entre Paraguai e Uruguai, as economias mais fracas (MOREIRA; MIRANDA, 2012).

Outrossim, a massificação das falsificações, o desafio no aumento das exportações, a necessidade de diversificação da produção agrícola, a crescente demanda por produtos de qualidade pelos consumidores são algumas das justificativas para utilização de ferramentas inovadoras, como as DOs e IGs, capazes de manter e ampliar mercado.

Desta forma, no que tange à política de proteção de produtos por meio de certificação de DO ou IG, o MERCOSUL reconhece a importância do assunto e o seu caráter estratégico para os países mercossulinos, uma vez que a agricultura e a comercialização dos produtos agrícolas e agroalimentares são fundamentais na promoção e desenvolvimento de suas economias.

Nesse sentido, todos os países-membros do MERCOSUL são signatários da Convenção de União de Paris (CUP) e do Acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual relacionados ao Comércio (TRIPS, 1994) e possuem legislações infraconstitucionais de proteção a produtos com indicações geográficas, com exceção da Venezuela.

Tabela 5. Regulamentação nacional dos países-membros do MERCOSUL.

País	Regulamentação
Argentina	Lei nº 25.380/2000, modificada pela Lei nº 25.966/2004, que regula as indicações geográficas e as denominações de origem de produtos agrícolas e alimentícios. Decreto nº 556/2009, que regula a Lei nº 25.966/2004. Lei nº 25.263/1999, que estabelece regras gerais para designação e apresentação de vinhos e bebidas espirituosas de origem vínica. Decreto nº 57/2004, que regula a lei nº 25.163/1999.
Brasil	Lei nº 9.279/96, Lei de Propriedade Intelectual. Instrução Normativa do INPI nº 25/2013, que estabelece as condições para o registro das indicações geográficas.
Paraguai	Lei nº 4923/2013, que regula a proteção jurídica das indicações geográficas e denominações de origem.
Uruguai	Lei nº 17.011/1998, que dita normas relativas às marcas.
Venezuela	Lei nº 25.227/1956, Lei de Propriedade Industrial.

Fonte: OMPI, 2015.

A situação legal atual das indicações geográficas na Venezuela é bastante peculiar, uma vez que, com a sua saída, em 2011, da Comunidade Andina de Nações (CAN), o Regime Comum sobre Propriedade Intelectual consagrado na Decisão 486 da CAN foi

revogado e a matéria voltou a ser tratada pela Lei de Propriedade Industrial de 1956 que não regula o referido assunto. Essa legislação venezuelana vigente expressamente proíbe as indicações geográficas em seu artigo 33, item 5 (CHACÓN GÓMES, 2014).

Para a resolução dessa celeuma, Chacón Gómez (2014) considera necessário tratamento específico sobre as IGs por meio de uma reforma na lei venezuelana de Propriedade Industrial, constando em seu texto os conceitos e procedimentos para a obtenção das DOs ou IPs.

Pragmaticamente, segundo Morles Hernández (2007) os órgãos venezuelanos responsáveis pela aplicação das normas de propriedade industrial continuam utilizando as normas de direito comunitário andino como se elas não tivessem sido ab-rogadas.

Por tais razões, apenas as legislações pertinentes aos demais membros do MERCOSUL serão abordadas.

O sistema argentino de indicações geográficas é o único dentre os dos países do MERCOSUL que é dicotômico, visto que há uma legislação para regular os produtos de origem agrícola e alimentícios, na qual a indicação geográfica e a denominação de origem são seus instrumentos protetivos, e outra de aplicação exclusiva para vinhos e bebidas espirituosas vnicas – bastante semelhante ao caso europeu, que consta de três designações: Indicação de Procedência (IP), Indicação Geográfica (IG) e Denominação de Origem Controlada (DOC), conforme a Tabela 6 a seguir:

Tabela 6. Espécies de IG argentina.

Objeto de proteção	Espécies de Indicação Geográfica
Produtos de origem agrícola e alimentícios	<p>IG: é aquela que identifica um produto como originário de um território, país, região ou localidade e que determinada qualidade ou outras características sejam atribuídas fundamentalmente a sua origem geográfica.</p> <p>DO: é o nome de uma região, província, departamento, distrito, localidade ou uma área do território nacional devidamente registrada que servem para designar um produto originário dos mesmos e cujas qualidades ou características sejam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, compreendidos os fatores naturais e humanos.</p>
Vinhos e bebidas espirituosas de origem vínica	<p>IP: reservada exclusivamente para vinhos de mesa ou vinhos regionais;</p> <p>IG: é o nome que identifica um produto originário de uma região, localidade, ou área de produção delimitada do território nacional não maior que a superfície de uma província ou de uma zona interprovincial. A IG só se justifica quando determinada qualidade e as características do produto sejam atribuídas fundamentalmente a sua origem geográfica;</p> <p>DOC: é o nome que identifica um produto originário de uma região, localidade, ou área de produção delimitada do território nacional, cujas qualidades ou características particulares sejam em razão exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos.</p>

Fonte: Elaborado pelo Autor (2015).

Depreende-se desse sistema que a indicação de procedência só pode ser conferida a vinhos de mesa ou regionais e que os serviços carecem de qualquer certificação. Os órgãos argentinos o Instituto Nacional de Vitivinicultura, vinculado ao Ministério da Economia e Produção, para vinhos (Decreto nº 57/2004), e para os demais produtos, a Secretaria de Agricultura, Pecuária, Pesca e Alimentos (SAGPyA), conforme o artigo 34 do Decreto nº 556/2009, são responsáveis pelo recebimento e exames dos pedidos de registro.

Já no Brasil, o objeto de proteção abarca tanto produtos quanto serviços por meio de indicações geográficas que são subdivididas em Denominações de Origem (DO) e Indicações de Procedência (IP), sendo o Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), vinculado ao Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior (MDIC), o órgão responsável pelo recebimento e processamento do pedido de registro de IGs. O assunto com relação ao Brasil será pormenorizado em item específico.

No sistema paraguaio de proteção das denominações geográficas, apenas produtos podem ser registrados como DO ou IG, ficando, assim, como na legislação argentina, os serviços carentes de tal tutela. As definições de DO e IG da Lei 4.923/2013 não trazem inovações substanciais, porém o registro concedido pela *Dirección de Propiedad Industrial del Ministerio de Industria y Comercio* tem validade de dez anos prorrogáveis infinitamente por períodos de igual duração. Portanto, a possibilidade da perda do direito de uso de uma DO ou IG pelo decurso de tempo é a principal diferença do sistema paraguaio com relação aos outros do MERCOSUL, já que estes se estendem por prazo ilimitado.

No Uruguai, embora a nomenclatura seja homônima à brasileira, ou seja, Indicação Geográfica (IG) subdividida em Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO) e o seu sistema protetivo recaia tanto em produtos como em serviços, as IPs, mesmo gozando de proteção jurídica, dispensa qualquer tipo de registro. Assim, apenas DOs são registradas pela *Dirección Nacional de la Propiedad Industrial* uruguaia.

Outra ressalva é quanto à exceção da proibição de uso de uma IG de vinho ou bebida espirituosa que esteja sendo utilizada ininterruptamente por um período mínimo de dez anos antes de 15 de abril de 1994 (art. 79).

Portanto, mesmo após análise sintética dos sistemas de indicações geográficas dos países-membros do MERCOSUL e guardando as devidas proporções, é possível afirmar a existência de pontos de convergência entre eles. Não há dúvidas de que o panorama ideal seria, assim como ocorre na UE, a uniformização dos diplomas legais apresentados. Não obstante o primeiro passo para isso tenha sido dado com a aprovação pela Argentina, Brasil, Paraguai e Uruguai do Protocolo de Harmonização de Normas sobre Propriedade Intelectual no MERCOSUL, em matéria de Marcas, Indicações de Procedência e Denominação de Origem (Dec. nº 8/95), o citado instrumento quanto às IGs deixa bastante a desejar, pois apenas faz referência à obrigação de proteção recíproca de suas IGs, à definição de IP e DO, e à proibição de registro de uma IG como marca. Além disso, esse protocolo, com mais de dez anos da sua aprovação, ainda não foi ratificado pela Argentina e pelo Brasil.

3.5.1. Sistema brasileiro de indicações geográficas

A institucionalização das Indicações Geográficas no Brasil iniciou-se com a sua adesão à Convenção da União de Paris (CUP) e ao Acordo de Madrid, em 1884 e 1896, respectivamente. Todavia, só em 1923, o Decreto nº 16.254, que previa repressão às falsas indicações de proveniência, foi publicado como sendo a primeira norma do ordenamento jurídico brasileiro a tratar do assunto.

Posteriormente, o Decreto nº 24.507/1934 criou o Departamento Nacional da Propriedade Industrial (DNPI), reprimindo as falsas indicações de proveniência como forma de combate à concorrência desleal. Porém, as Indicações de Procedência (Acordo de

Madrid) e as Denominações de Origem (Revisão de Haia da CUP, em 1925) não foram reconhecidas como direitos de propriedade industrial em tal norma jurídica.

Com a promulgação do Decreto-lei nº 7.903/1945, há destaque às indicações de proveniência com a ampliação desse conceito em razão da exigência do requisito da notoriedade do conhecimento do lugar. No ano seguinte, o DNPI é reestruturado pelo Decreto-lei nº 8.933/1946 para a sua adequação à legislação vigente contemplada nos tratados e convenções dos quais o Brasil era signatário.

Já na década de 1970, o Código de Propriedade Industrial, instituído pela Lei nº 5.772/1971, não expressava o conceito de DO, embora fizesse menção à indicação de procedência em seus artigos, 70, 71 e 72.

Atualmente, a legislação brasileira sobre propriedade intelectual, que regula as indicações geográficas, é a Lei nº 9.279/1997, elaborada para harmonizar a legislação nacional com o Acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual relacionados ao Comércio (TRIPS), ratificado, em 1994, pelo Decreto nº 1.355. A referida lei atribui ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) a competência para estabelecer as condições de registro das IGs, por meio de suas resoluções e atos normativos.

É importante ressaltar que o Decreto nº 4.062/2001, que definiu as expressões “cachaça”, “Brasil” e “cachaça do Brasil” como indicações geográficas, tornou-se uma exceção à regra de que o INPI é a única fonte material na declaração da existência de uma IG.

Embora a Lei de Propriedade Industrial brasileira não defina indicação geográfica, ela a subdivide em duas modalidades, a saber, Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO), e as conceitua, em seus artigos 177 e 178, respectivamente.

A principal diferença entre IP e DO reside na exigência de que nesta as qualidades ou características de um produto ou serviço estejam atribuídas ao seu meio geográfico, impossibilitando a sua reprodução em outra parte do mundo. Com relação à IP, a característica relevante não está na sua qualidade singular em razão do *terroir*, mas na notoriedade como centro de extração, produção, fabricação do produto ou prestação do serviço.

Até novembro de 2016, foram 59 indicações geográficas concedidas pelo INPI, das quais 51 são nacionais (41 IPs e 10 DOs) e 8 DOs estrangeiras. Embora tenha havido uma maior concessão de registro nos últimos anos, o reconhecimento das IGs no Brasil ainda é incipiente quando comparado a Portugal, Itália e França, por exemplo.

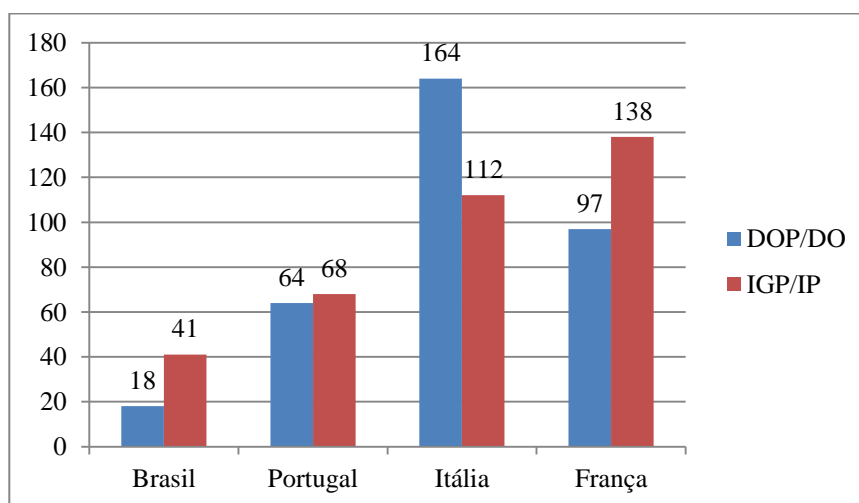


Figura 7. Quantidades de DOs e IGs de Brasil, Portugal, Itália e França até novembro de 2016. Fonte: Elaborado pelo autor a partir de dados do INPI (2016) e EU (2016).

3.5.2. Procedimentos administrativos para o registro de IG no Brasil

As condições para a concessão de registro de indicação geográfica estão expressas na Instrução Normativa do INPI nº 25/2013, que revogou a IN nº 12/2013 e o Ato Normativo nº 134/1997.

No parágrafo único do artigo 1º, é explicitada a natureza declaratória do registro outorgado pelo INPI, não constituindo, assim, direito, mas apenas declarando a sua pré-existência. Por isso, a partir do requerimento do pedido, a autoridade registral reconhece a existência da IG, a sua representação gráfica ou figurativa, bem como a representação geográfica de país, cidade, região ou localidade de seu território de cujo nome seja IG.

Conforme essa instrução normativa, os requisitos para o registro de IP são distintos dos de DO, já que além da apresentação de documentos comuns às espécies de IG – formulário de requerimento com o nome geográfico e a descrição do produto ou serviço; instrumento comprobatório da legitimidade do requerente; regulamento de uso do nome geográfico; cópia dos atos constitutivos do requerente, da carteira de identidade e da inscrição do CPF do seu representante legal; instrumento oficial que delimita a área geográfica; etiquetas, em caso de representação gráfica ou figurativa da IG; comprovação de que os produtores ou prestadores de serviço atuam na área do pedido e exercem a atividade econômica que buscam proteger; a existência de uma estrutura de controle sobre os produtores ou prestadores de serviço e os seus respectivos produtos e serviços; e a Guia de Recolhimento da União (GRU) paga no valor correspondente ao serviço solicitado¹¹ –, no caso de IP, há a necessidade de apresentação de documentos comprobatórios sobre a notoriedade do nome geográfico como centro de extração, produção ou fabricação do produto ou prestação do serviço, e para a DO, documentos que descrevam as qualidades e características do produto ou do serviço que devam, exclusiva ou essencialmente, ao meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos, bem como a descrição do processo ou método de obtenção do produto ou serviço, que devem ser locais, leais e constantes.

O pedido de registro com todos os documentos exigidos anexos devem ser entregues na sede do INPI ou em qualquer outra representação da autarquia nos estados brasileiros. É possível também o envio do pedido via postal com aviso de recebimento (AR) endereçado à recepção do INPI do Rio de Janeiro.

No ato do recebimento do pedido, o INPI protocoliza-o e atribui-lhe uma numeração própria. Após o depósito, o pedido é submetido a um exame formal para verificar se todos os documentos estão presentes e se as folhas relativas aos relatórios estão de acordo com a formatação exigida pelo artigo 15 da norma em voga. As irregularidades devem ser sanadas em sessenta dias, sob pena de arquivamento definitivo do pedido de registro.

Concluída a análise formal, o pedido de registro é publicado para que terceiros possam apresentar, em sessenta dias, manifestação em desfavor da sua concessão. Impugnações são publicadas e inicia-se prazo de sessenta dias para o requerente contestá-las.

Decorrido o prazo, o INPI efetua o exame material do pedido e profere sua decisão de deferimento ou indeferimento. Na hipótese de indeferimento, um novo prazo de sessenta dias é concedido para que pedido de reconsideração seja interposto, o qual é julgado pelo Presidente do INPI, configurando, então, o fim da instância administrativa.

Se deferido o pedido, o registro é concedido e o respectivo certificado expedido, bem como a publicação do ato de deferimento e de concessão do registro da IG, na Revista Eletrônica da Propriedade Industrial (RPI). De forma ilustrativa, a figura abaixo sintetiza

¹¹ De acordo com o anexo da Resolução do INPI/PR nº 129, de 10 de março de 2014, o pedido de registro de reconhecimento de IP custa R\$ 590,00 e o de DO, R\$ 2.135,00.

todo o procedimento administrativo para a concessão de uma IG pelo INPI.

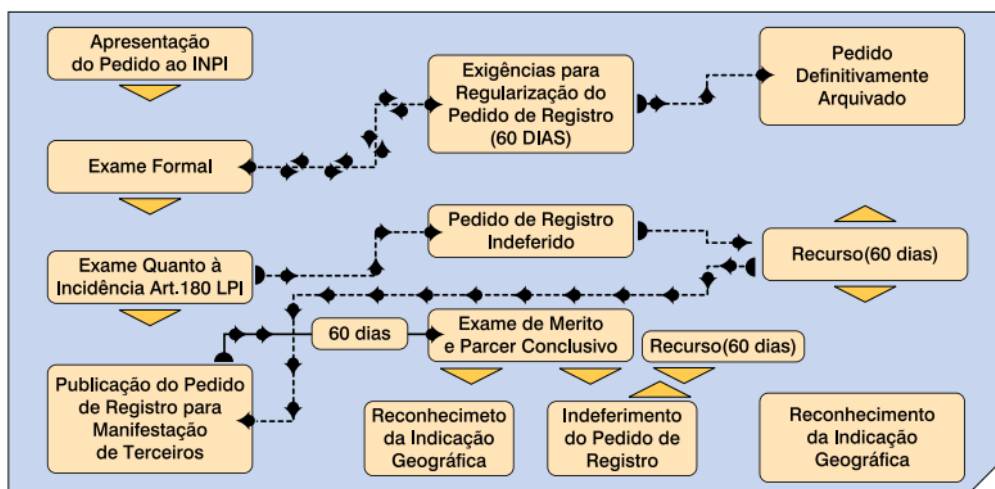


Figura 8. Fluxograma do processo de análise do pedido de registro de IG no INPI. Fonte: Guimarães Filho (2011), adaptado do MAPA, 2007.

3.6. Indicações Geográficas em Ambientes de Montanha

As definições para montanhas e ambientes são múltiplas e variam de acordo com a área de conhecimento do autor que as conceitua e dos objetivos por ele almejados. De acordo com a classificação de montanha de Kapos et al. (2000), considerada pelas Nações Unidas (UNEP-WCMC, 2002; MILLENIUM ECOSYSTEM ASSESSMENT, 2005), a altitude, o relevo relativo e a declividade são adotados como critérios identificadores dos ambientes de montanha (Tabela 7).

Tabela 7. Classificação de Kapos et al. (2000) relacionando as montanhas com altitude, altura e declividade.

Classe	Altitude (metros)	Altura (relevo relativo)	Declividade
1	Acima de 4.500	Não considerada	Não considerada
2	3.500 – 4.500	Não considerada	Não considerada
3	2.500 – 3.500	Não considerada	Não considerada
4	1.500 – 2.500	Não considerada	≥ a 2° (4,5%)
5	1.000 – 1.500	Declividade ≥ a 5° (11%) ou altura > 300 metros, considerando raio de 7 km	
6	300 – 1.000	Altura > que 300 metros, considerando raio de 7 km	

Fonte: UNEP-WCMC, 2002; MILLENIUM ECOSYSTEM ASSESSMENT, 2005.

Dessa forma, utiliza-se aqui a ideia de ambientes de montanha como sendo:

áreas onde estão localizadas montanhas – de classes 1 a 6 – [de acordo com a classificação proposta por Kapos et. al. (2000) – e comunidades humanas, levando-se em consideração seus valores, expressões e atividades de forma geral em que determinado contexto de tempo e o ambiente natural do entorno (LÓPEZ NETTO et al., 2015).

As montanhas são espaços em que fatores geográficos como a altitude, as condições

climáticas e a topografia dificultam o desenvolvimento da economia local, além de serem altamente sensíveis aos câmbios climáticos e ao desequilíbrio ecológico. Em vista disso, a promoção de políticas públicas que vislumbram o desenvolvimento sustentável e o bem-viver daqueles que habitam as montanhas é imprescindível (LÓPEZ NETTO et al., 2015).

Nesse sentido, a União Europeia institui, no seu planejamento territorial, ações públicas com o intuito de garantir a continuidade da atividade agrícola, a manutenção do homem no campo, a preservação e conservação do meio ambiente (MARIN-YASELI, 2002) em áreas desfavorecidas para o desenvolvimento da agropecuária em razão das suas desvantagens naturais, com as montanhas (UNIÃO EUROPEIA, 2010).

Sob essa perspectiva, as indicações geográficas podem ser concebidas como uma possível estratégia para gerar maior dinamismo à agricultura familiar nos ambientes de montanha, pois produtos localizados encontram nesses lugares as condições próprias para serem produzidos em função das características próprias dos ecossistemas de montanha, das atividades econômicas ali desenvolvidas serem realizadas, geralmente, pelo agricultor familiar, em baixa escala de produção e sob forte identidade cultural presente nos territórios montanhosos.

Corroborando, assim, a existência de grande número de indicações geográficas, no Brasil e no mundo, originárias de ambientes de montanhas, inclusive a Denominação de Origem Protegida Queijo Serra da Estrela e a Indicação de Procedência Queijo Minas Artesanal do Serro estudadas nessa tese.

No próximo item da tese apresentam-se a metodologia do estudo, as fases de coleta e os tratamentos dos dados, bem como as técnicas de pesquisa utilizadas para a realização da investigação.

4. METODOLOGIA

O método utilizado para o desenvolvimento da pesquisa foi o estudo de dois casos, com o propósito exploratório e descritivo, em dois territórios distintos de produção queijeira: o município do Serro, produtor do Queijo do Serro, em Minas Gerais, e o concelho de Celorico da Beira, onde se produz o Queijo da Serra da Estrela, em Portugal.

Segundo Gil (2012, p.57), “o estudo de caso é caracterizado pelo estudo profundo de um ou de poucos objetos, de maneira a permitir o seu conhecimento amplo e detalhado”.

O delineamento da pesquisa foi do tipo correlacional com amostragem não-probabilística por acessibilidade e aconteceu em três momentos: pesquisa bibliográfica e documental, pesquisa de campo e análise ou interpretação dos dados.

Vislumbrando a pesquisa teórica como elemento fundamental na conceituação e estruturação do referido trabalho, a primeira etapa da pesquisa constituiu na revisão de literatura acerca dos conceitos de indicação geográfica, desenvolvimento rural sustentável, gestão e capital sociais, levando-se em conta o caráter multidisciplinar e multidimensional de tais assuntos. Desta forma, foram feitas consultas a livros, trabalhos acadêmicos, artigos científicos – impressos ou digitais –, e documentos, em especial, registros e normas empresariais ou institucionais, matérias veiculadas em mídia – impressa, televisiva ou eletrônica, mapas, filmes e legislação pertinente.

A segunda etapa refere-se à pesquisa de campo, que se estendeu desde a estruturação das atividades a realizar em campo, isto é, preparação do roteiro das entrevistas, exploração das áreas de estudo, escolha dos atores até o levantamento das informações relativas à produção de queijo, ao território e às relações que interessam à pesquisa. Observação, registro fotográfico, conversas informais, realização de entrevistas semiestruturadas com os atores envolvidos na temática proposta, visitas técnicas a unidades produtoras do queijo e culturais a museus, festas e feiras relacionadas ao queijo dentro do limite geográfico de cada uma das indicações geográficas estudadas constituíram esse momento da pesquisa.

Desta forma, nos meses que antecederam a ida do pesquisador ao Doutorado Sanduíche na Universidade de Coimbra, Portugal, um primeiro contato foi tentado por e-mail, após pesquisa em sites de buscas, com alguns produtores e representantes de associações ou cooperativas de Celorico da Beira. Entretanto, apenas a produtora Célia da Silva, proprietária da Casa Agrícola dos Arais, LDA., e a técnica da EstrelaCoop, Célia Henriques, responderam a mensagem eletrônica, ambas bastante receptivas e solícitas dispuseram-se a conceder entrevista no mês de dezembro de 2015.

Em seguida, foram elaborados roteiros de entrevistas específicos para cada grupo de atores participantes da pesquisa, três no total: um para os produtores de queijo certificado, um para os produtores de queijo não certificado e outro para a representante da EstrelaCoop.

O contato pessoal com a representante da EstrelaCoop ocorreu na manhã de 21 de dezembro de 2015 na sede da cooperativa, além da entrevista, Célia Henriques disponibilizou a lista com nome, telefone e endereço de todos os produtores que produzem queijo DOP Serra da Estrela, o que foi bastante útil, uma vez que não há na internet tais informações.

À tarde deste mesmo dia, aconteceu a entrevista com a produtora da Casa Agrícola dos Arais, LDA., que indicou procurar o presidente da Coceba, António Silva, o engenheiro da Ancose Rui Dinis e a técnica da Beira Tradição, Luísa Barros. Todos os três foram contactados, por telefone ou por e-mail. No entanto, apenas com o presidente da Coceba houve contato pessoal, uma vez que, por falta de disponibilidade dos outros, houve com Rui Dinis apenas uma conversa informal por telefone e Luísa Barros respondeu as perguntas propostas para a entrevista por e-mail.

Durante toda a pesquisa de campo, o pesquisador ficou hospedado no Residencial

Parque, localizado na Rua Sacadura Cabral, nº 64, em Celorico da Beira, e pode conhecer a proprietária do estabelecimento, dona Alice Valente, a qual foi fundamental na aproximação entre ele e os demais produtores. Assim, dona Alice apresentou o pesquisador a algumas produtoras de queijo durante a feira semanal, que acontece toda terça-feira, no Mercado Municipal de Celorico da Beira, conseguiu entrevista com o gerente da 4 Quintas, a maior produtora de queijo de ovelha curado do concelho, e agendou entrevista com o vice-presidente da Câmara Municipal.

No dia 12 de janeiro de 2016, a entrevista com o Vice-presidente da Câmara Municipal de Celorico da Beira, José Luís Saúde Cabral, aconteceu às 15h e no dia seguinte foram feitas entrevistas e visitas técnicas à Quinta do Ronda, propriedade de Francisco José Granjal, e à Quinta do Seixal, propriedade de Isaura Maria Gomes, com o intuito de compreender como é produzido o queijo DOP Serra da Estrela e o queijo de ovelha curado, respectivamente.

Em razão do alto custo despendido com taxi para se chegar às fazendas, uma vez que os produtores residem distante do centro de Celorico da Beira, o pesquisador optou por realizar novas entrevistas durante a Feira do Queijo Serra da Estrela que aconteceu no final de janeiro de 2016. Desta forma, outros dois produtores foram entrevistados durante o evento e 50 consumidores foram interrogados sobre o que levam em conta no momento da compra de um queijo e se sabem identificar o queijo Serra da Estrela do queijo de ovelha curado.

Assim, resumidamente, em Portugal, de 12 de dezembro de 2015 a 30 de abril de 2016, foram entrevistados quatro produtores de queijo de ovelha curado, quatro produtores de queijo DOP Serra da Estrela, a técnica da EstrelaCoop, o presidente da Coceba, a técnica da Beira Tradição e o Vice-presidente da Câmara Municipal de Celorico da Beira, foram feitas visitas técnicas a duas propriedades produtores de queijo, à Feira do Queijo, ao Solar do Queijo e ao Museu do Agricultor e do Queijo, além de conversas informais, por telefone, com o técnico da Ancose e, pessoalmente, com a responsável pelos Solar do Queijo e Museu do Agricultor e do Queijo.

No que tange à pesquisa de campo no território do Serro, Brasil, a aproximação aos produtores de queijo em Minas foi intermediada por Daniel Martins, *Chef* de cozinha especialista em queijo artesanal, que estava na Europa para aprofundar seus conhecimentos em queijo e hospedou-se no mesmo hotel em que o pesquisador da presente tese estava. Daniel Martins apresentou Túlio Madureira, produtor de queijo, ao pesquisador via Facebook.

O produtor Túlio mostrou-se bastante interessado na pesquisa e disponibilizou-se em auxiliar nos demais contatos aos atores sociais da produção de queijo quando o pesquisador estivesse em Minas Gerais.

A ida ao Serro aconteceu no período de 22 a 29 de maio de 2016, aproveitando assim o feriado prolongado de *Corpus Christ*. No dia 23 de maio, foram entrevistados, na Pousada Mariana, local em que o pesquisador estava hospedado, os produtores de queijo Moises Barbosa e Túlio Madureira. Moises, durante a entrevista, relatou que naquela semana iria acontecer na cidade um encontro do IMA, EMATER-MG e outros atores para discutir a retomada do Programa Queijo Minas Artesanal. Evento de bastante interesse para o pesquisador, mas restrito àquelas entidades, segundo o produtor entrevistado.

No dia seguinte, 24 de maio, o pesquisador foi até o escritório da EMATER-MG no Serro, tentar contato com o técnico extensionista Jair Pimenta, mas fora informado pelo secretário que o mesmo estava na reunião do Programa Queijo Minas Artesanal. A viagem não fora perdida, pois na sala ao lado era o escritório do IMA, no qual estava a funcionária e veterinária Valdênia Gomes, que, prontamente se dispôs a ser entrevistada e, no final, convidou o pesquisador a acompanhá-la para participar da referida reunião que iria começar

a poucos minutos.

Durante a reunião, novos contatos foram feitos e a entrevista com o técnico da Emater-MG, Jair Pimenta, foi agendada para o dia subsequente. Em 25 de maio de 2016, conforme o combinado, a entrevista com Jair Pimenta aconteceu no escritório da Emater-MG no início da tarde.

No dia 27 de maio, após o feriado nacional, na parte da manhã o presidente da APAQS, Eduardo Melo, foi entrevistado na sede do Sindicato dos Trabalhadores Rurais do Serro, participando de duas entrevistas distintas: uma como representante da APAQS e outra como produtor de queijo minas artesanal. Em seguida, o produtor Jorge Simões, ex-presidente da APAQS, foi entrevistado na sua loja de materiais de Construção. À tarde, foi a vez do presidente da CooperSerro, Carlos Dumont, ser entrevistado na sede da cooperativa. Encerrando, assim, as entrevistas em Minas Gerais.

Ressalta-se que, em todos os dias em Serro, o pesquisador tentou por diversas vezes contato com produtores não cadastrados no IMA e atravessadores para dar voz a esses atores sociais, mas ninguém quis participar da pesquisa, seja por medo, seja por desinteresse. Entretanto, essa situação não prejudicou o estudo, pois a finalidade era identificar a razão pela qual a IG reconhecida desde 2011 ainda não estava em uso e isso foi respondido com as entrevistas feitas com os produtores cadastrados, os representantes do IMA e da Emater-MG e com os presidentes da CooperSerro e APAQS.

Já na fase de análise ou interpretação, os dados trazidos da pesquisa de campo, elementos empíricos, correlacionados aos conceitos, que são os sustentáculos do presente estudo, conduziram à resposta proposta quanto à efetividade das indicações geográficas como instrumento catalisador do desenvolvimento rural sustentável.

As informações das entrevistas aplicadas foram analisadas por meio do conjunto de técnicas da análise de conteúdo, sob a perspectiva de Bardin (2004), que de acordo com a referida autora pode ser definido como:

Um conjunto de técnicas de análise das comunicações visando obter, por procedimentos, sistemáticos e objectivos de descrição do conteúdo das mensagens, indicadores (quantitativos ou não) que permitam a inferência de conhecimentos relativos às condições de produção/recepção (variáveis inferidas) destas mensagens. (Bardin, 2004, p. 42)

Segundo essa autora, a análise de conteúdo perpassa por três fases: a pré-análise, a exploração do material e a interpretação inferencial.

A pré-análise é a fase de organização propriamente dita e é aqui em que o pesquisador deverá escolher o material que será submetido à análise, formular os objetivos e as hipóteses da pesquisa, bem como elaborar indicadores que fundamentarão a interpretação final. Assim, as entrevistas, após gravação, são transcritas e numeradas. Esse material é lido de maneira criteriosa, mas sem realizar interpretações (leitura flutuante ou geral), com o intuito de apreender a noção global das entrevistas.

Na próxima fase, a exploração do material, é feita a descrição analítica dos dados por meio de procedimentos de codificação, classificação e categorização.

Para Bardin (2004) a codificação do material coletado significa tratá-lo, isto é, transformar os dados brutos pela utilização de três técnicas: o recorte (escolha das unidades, que podem ser palavras, frases ou temas), a enumeração (escolha das regras de contagem e da classificação) e a agregação (escolha das categorias e subcategorias).

No que tange aos dados coletados tanto em Portugal quanto no Brasil, optou-se pelo tema como recorte com o agrupamento das unidades de contexto elementar (classificação) e, em seguida, a sua contabilização quando necessária (enumeração).

Exemplo:

Pesquisador: *Quais as vantagens de produzir queijo certificado?*

Entrevistado 2: *Primeiro, estamos a promover uma região/, um produto que já existe há muitos anos e que estava praticamente esquecido.../ a raça das ovelhas, a raça mantém-se, porque senão as raças exóticas... acho que já tinham prevalecido sobre a raça Bordaleira.../ não deixar que o Queijo Serra da Estrela perca as suas características e.../ e o valor a acrescentar ao queijo.*

A partir do trecho acima, foi possível identificar cinco temas: **promoção da região** (*Primeiro, estamos a promover uma região*), **promoção do queijo** (*um produto que já existe há muitos anos e que estava praticamente esquecido...*); **promoção e proteção da raça das ovelhas** (*a raça das ovelhas, a raça mantém-se, porque senão as raças exóticas... acho que já tinham prevalecido sobre a raça Bordaleira...*); **manutenção das tradições queijeiras** (*não deixar que o Queijo Serra da Estrela perca as suas características e...*) e **agregação de valor ao produto** (*e o valor a acrescentar ao queijo.*).

Já na categorização, as definições dos critérios das categorias obtidas no caso português em estudo foram trabalhadas considerando:

Categoria I – Biodemografia dos respondentes portugueses: essa categoria remete aos dados pessoais dos respondentes. Emergiram três subcategorias primárias: idade, sexo e escolaridade; e sete subcategorias secundárias: idade média, masculino, feminino, 1º ao 4º ano do ensino fundamental, 5º ao 9º ano do ensino fundamental, 1º ao 3º ano do ensino médio e ensino superior.

Categoria II – Estrutura da propriedade e a produção de queijo dos respondentes portugueses: essa categoria compreende os conteúdos relacionados à infraestrutura da propriedade e o processo de fabricação do queijo. Surgiram quinze subcategorias primárias: tamanho da propriedade, origem da queijaria, natureza jurídica da propriedade, tempo de licenciamento, familiares empregados na produção, funcionários não parentes, quantidade de leite produzido, compra de leite de outro produtor, quantidade de gado ovino, quantidade de queijo produzido, dificuldades para aumentar a produção, consumidores, valor de venda, queijo mais vendido e produção de outro tipo de queijo. Além de várias subcategorias secundárias;

Categoria III – Percepção do associativismo e cooperativismo dos produtores respondentes portugueses: as falas dessa categoria remetem à relação entre os produtores e as cooperativas e associações locais, além da importância dessas para o desenvolvimento da atividade queijeira. Três subcategorias primárias foram identificadas: cooperativismo, agrupamento de que participa e sobre a EstrelaCoop; e doze subcategorias secundárias: pouca união, interesses individuais, produtor não sabe trabalhar em cooperação, EstrelaCoop, Ancose, Coceba, esclarecimento de dúvidas, auxílios técnicos e legais, gestão da DOP, mal gerida, mesmos dirigentes, sem importância;

Categoria IV – Dificuldades da atividade queijeira em Portugal: compreende os problemas em Portugal que dificultam a fabricação de queijo no país, segundo a ótica dos produtores respondentes. Nesta categoria não houve subcategorias, os temas foram divididos nas falas dos produtores que certificam seus queijos e os que não os certificam;

Categoria V – Justificativas pela não-certificação ou certificação dos queijos produzidos: nessa categoria os produtores assinalaram as razões pelas quais certificam ou não os seus produtos. Aqui também não houve subcategorias, os temas foram divididos nas falas dos produtores que certificam seus queijos e os que não os certificam;

Categoria VI – Vantagens e Desvantagens da produção de queijo curado ou queijo Serra da Estrela: as falas apreendidas referem-se aos prós e contras de se produzir queijo

Serra da Estrela DOP ou queijo de ovelha curado. Não houve subcategorias, os temas foram novamente divididos pelo sujeito que profere o discurso, isto é, os produtores que certificam seus queijos e os que não os certificam;

Categoria VII – *Desenvolvimento rural pela certificação*: Figuram nessa categoria as percepções dos produtores portugueses respondentes quanto aos benefícios e malefícios trazidos pela certificação à região produtora do queijo Serra da Estrela. Emergiram neste contexto duas subcategorias primárias (benefícios trazidos pela certificação à região e malefícios trazidos à região pela certificação) e seis subcategorias secundárias: turismo, divulgação da região/ do produto/ da cultura, diretamente não houve, melhorias na higienização, nenhum e caderno de especificações incoerente.

Já no caso brasileiro, as categorias foram as seguintes:

Categoria 1 – *Biodemografia dos respondentes mineiros*: assim como no caso português, essa categoria remete aos dados pessoais dos respondentes. Emergiram três subcategorias primárias: idade, sexo e escolaridade; e sete subcategorias secundárias: idade média, masculino, feminino, 1º ao 4º ano do ensino fundamental, 5º ao 9º ano do ensino fundamental, 1º ao 3º ano do ensino médio e ensino superior.

Categoria 2 – *Estrutura da propriedade e a produção de queijo dos respondentes mineiros*: essa categoria compreende os conteúdos relacionados à infraestrutura da propriedade e o processo de fabricação do queijo. Surgiram dezoito subcategorias primárias: tamanho da propriedade, origem da queijaria, natureza jurídica da propriedade, tempo de funcionamento, familiares empregados na produção, funcionários não parentes, outras fontes de renda, quantidade de leite produzido, compra de leite de outro produtor, quantidade de gado bovino, raças do rebanho, quantidade de queijo produzido, dificuldades para aumentar a produção, consumidores, valor de venda, produção de outro tipo de queijo, crédito rural e assistência técnica. Além de várias subcategorias secundárias;

Categoria 3 – *Percepção do associativismo e cooperativismo dos respondentes mineiros*: as falas dessa categoria remetem à relação entre os produtores e as cooperativas e associações locais, além da importância dessas para o desenvolvimento da atividade queijeira. Elaboraram-se dois quadros: um para as respostas dos produtores e outro para as falas dos representantes dos atores coletivos e governamentais. Quadro subcategorias primárias foram identificadas nas respostas dos produtores: cooperativismo, agrupamento de que participa, sobre a APAQS e sobre a CooperSerro; e dez subcategorias secundárias: importante se funcionar, baixo espírito de cooperação, APAQS, CooperSerro, representatividade dos produtores, detentora da IG, defensor cultural do queijo, comercialização do queijo, dita o preço do queijo no mercado e poderia incentivar a maturação. Quanto à fala dos demais atores, uma subcategoria primária foi identificada (cooperativismo) e duas secundárias foram destacadas (espírito de cooperativismo começa a ser trabalhado e produtores não são unidos).

Categoria 4 – *Dificuldades da atividade queijeira no Serro*: compreende os problemas em Minas Gerais que dificultam a fabricação de queijo no estado, segundo a ótica dos produtores respondentes;

Categoria 5 – *Importância do Queijo*: nessa categoria os produtores assinalaram a importância da atividade queijeira e do queijo para a região e para sua família;

Categoria 6 – *Cuidados com a fabricação do queijo minas artesanal*: nessa categoria os produtores assinalaram os principais itens que devem ser observados para a produção de um queijo minas artesanal de qualidade;

Categoria 7 – *Transformações do Queijo Minas Artesanal do Serro*: preocupou-se nessa categoria identificar as percepções dos produtores de queijo quanto às mudanças sofridas pelo queijo e seu processo de fabricação ao longo do tempo;

Categoria 8 – *Atual legislação sobre o queijo minas artesanal em Minas Gerais*:

nessa categoria apresenta-se o resultado das falas os produtores no que tange à sua opinião sobre a atual legislação mineira para o queijo minas artesanal;

Categoria 9 – *Registro no IMA e produtores informais*: com essa categoria, a finalidade foi identificar como os produtores de queijo viam os aspectos positivos e negativos em estar cadastrados no IMA. Além disso, verificou-se a percepção dos atores coletivos e governamentais sobre as razões que levam a grande maioria dos produtores a permanecer na clandestinidade;

Categoria 10 – *Indicação geográfica*: nessa categoria estão as percepções dos produtores de queijo do Serro sobre o significado e os benefícios de uma indicação geográfica;

Categoria 11 – *Conflitos entre a CooperSerro e a APAQS*: Figuram nessa categoria as percepções dos produtores do Serro quanto à relação entre as duas principais entidades representativas dos produtores de queijo da região. Além das razões de possíveis conflitos existentes entre elas.

Desta forma, a categorização do caso português apresentou-se em sete categorias e a brasileira em onze, ambas com diferentes subcategorias primárias e secundárias.

Na última parte desse procedimento analítico, é atribuída significação aos resultados finais por meio de operações estatísticas ou análise qualitativa dos dados para apreender a essencialidade da “fala” do entrevistado.

5. O CASO DA DOP QUEIJO SERRA DA ESTRELA

Após a discussão teórica acerca dos conceitos de desenvolvimento sustentável, capital social, gestão social, indicações geográficas e os seus aspectos jurídico-administrativos na União Europeia e no Mercosul, em especial, em Portugal e Brasil, nessa parte da tese inicia-se a investigação empírica dentro do seu contexto real.

Desta forma, o presente ítem ocupa-se do contexto da produção do Queijo Serra da Estrela. Nele são apresentadas as características gerais do território da Serra da Estrela, com destaque para o concelho de Celorico da Beira, conhecido com a Capital do Queijo Serra da Estrela, a origem da denominação de origem protegida do Queijo Serra da Estrela e a descrição do processo de fabricação do queijo mais afamado de Portugal.

Ainda nessa parte da pesquisa, o perfil dos produtores de queijo do concelho de Celorico da Beira é traçado, bem como a identificação dos principais atores sociais desse sistema produtivo, os arranjos institucionais, festas e eventos ali existentes.

Por fim, é realizada a análise do desenvolvimento territorial de Celorico da Beira pela certificação do Queijo Serra da Estrela, considerando, para isso, o capital humano, o capital social, a territorialidade, a cidadania e a sustentabilidade.

5.1. A Serra da Estrela e seu Queijo: Contextos Histórico e Geográfico

A origem do queijo é bastante incerta, mas se sabe que desde a Antiguidade este produto fazia parte da dieta alimentar de vários povos: os Assírios, os Caldeus e os Egípcios. Mais tarde, os Gregos e Romanos passaram a essa iguaria, fabricando-a em inúmeras variedades.

Atribui-se o início da produção do queijo a três descobertas fundamentais: a primeira é referente à obtenção do leite, há mais de 10 mil anos, por meio da ordenha de determinados animais como fonte de alimento humano. Percebeu-se mais tarde que a temperatura influenciava na conservação do leite, pois em locais onde havia habitualmente fogo e calor, o leite coalhava mais rapidamente. Essa constatação levou ao aparecimento da segunda descoberta, o saber-fazer o queijo: quando o leite coalhava e solidifica-se, expelia-se um líquido (soro) que deixava a coalhada mais consistente. Passaram-se, então, a colocar o leite coalhado em cestas de vime ou outro recipiente qualquer como furos no fundo para que o dessoramento pudesse acontecer. A terceira e última descoberta foi a do coalho, enzima digestiva retirada de algumas plantas ou do estomago de alguns animais para coagular as proteínas do leite e fabricar o queijo (HISTÓRIA DO QUEIJO, 2015).



Figura 9. Gravura do século XVI sobre o fabrico de queijo. Fonte: PESTANA et al. (2014).

A utilização do cardo, *Cynara cardunculus* na elaboração de todos os queijos portugueses de leite de ovelhas vem desde a época da ocupação da Península Ibérica pelos Romanos e perdura até hoje como ingrediente tradicional e obrigatório no fabrico do Queijo Serra da Estrela.



Figura 10. Flor do Cardo, da qual é feita o coalho do Queijo Serra da Estrela. Fonte: PESTANA et al. (2014).

Parte integrante da Cordilheira Central, a Serra da Estrela, nome dado à cadeia montanhosa, onde estão localizadas as maiores altitudes de Portugal Continental, situa-se, predominantemente, no Distrito da Guarda, cerca de 85% da sua área, e uma outra porção no Distrito de Castelo Branco. Desta forma, a Serra da Estrela está inserida em seis concelhos: Guarda, Manteigas, Seia, Celorico da Beira e Covilhã.

A exuberante diversidade de flora e fauna, com destaque para o Cardo (*Silybum marianum*), a Serradela (*Ornithopus compressus*) e o Cão da Serra da Estrela (*Canis lúpus familiaris*), e a riqueza cultural, histórica, paisagística e gastronômica tornaram a Serra da Estrela um importante patrimônio natural e humanizado. Criou-se, portanto, em 16 de julho de 1976, por meio do Decreto-Lei nº 557/76, o Parque Natural da Serra da Estrela (PNSE), que é a maior área protegida portuguesa.

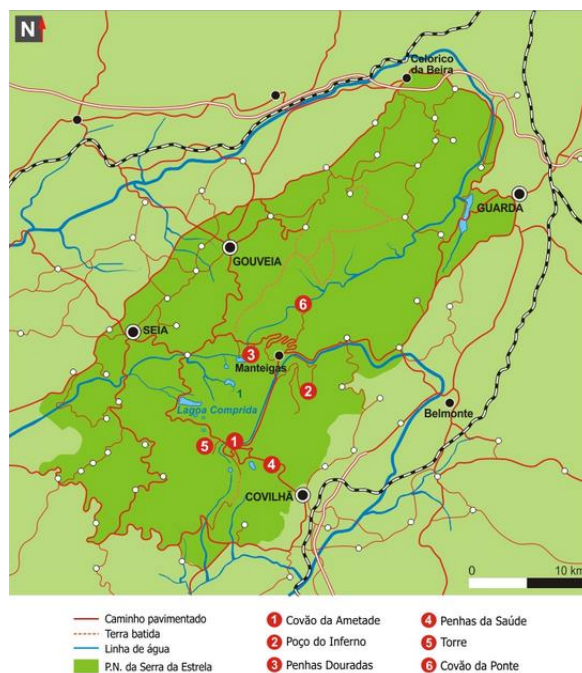


Figura 11. Mapa do Parque Natural da Serra da Estrela. Fonte: ICNF (2016).

A elevada altitude, 1993 m e a localização do PNSE tornam-no uma das áreas de Portugal de maior incidência de chuva, granizo e orvalho, além de ser a única região portuguesa com ocorrência significativa de neve durante o inverno, época em que há um notável interesse turístico em função da Estância de Esqui Vodafone, a única estação natural no país.

Tabela 8. Altimetria das sedes dos concelhos da Serra da Estrela.

Sede de Concelho	Altitude mínima	Altitude máxima	Altitude média	Distrito
Guarda	860 m	1056 m	960 m	Guarda
Manteigas	680 m	900 m	790 m	Guarda
Gouveia	650 m	750 m	700 m	Guarda
Covilhã	400 m	814 m	600 m	C. Branco
Seia	400 m	650 m	525 m	Guarda
Celorico da Beira	450 m	550 m	505 m	Guarda

Fonte: ICNF (2016).

Na Serra da Estrela, o interesse pela criação ovina não se limitava apenas a produção de leite para o fabrico do queijo, mas também girava entorno da lã, já que era destinada ao abastecimento das indústrias de lanífcos da região (DIAS, 2000).

A produção do Queijo Serra da Estrela, historicamente, está relacionada à pecuária e a transumância que acontecia no inverno pelos pastores da Serra, que conduziam seus rebanhos por uma longa caminhada a regiões mais baixas, pois a pastagem era escassa em razão da baixa fertilidade do solo no inverno. Nesse percurso, os pastores utilizavam as cabanas ou queijarias redondas, construções de pedras sobrepostas uma a outra sem qualquer argamassa, como guarida ou local de produção de queijo (DIAS, 2000).

Esse deslocamento sazonal do gado pela região só era possível mediante ao pagamento de um imposto, o *montadigo*, o qual, posteriormente, desencadeou uma série de protestos por parte dos pastores da Serra da Estrela em razão da sua cobrança, muitas vezes, abusiva. No século XVI, o Rei D. João IV, em resposta a uma petição apresentada pelos pastores, reconhece a importância socioeconômica da transumância e extingue a referida cobrança tributária. Segundo Dias (2000), os pastores obtiveram a seguinte resposta:

Eu haja por bem fazer mercê aos pastores da serra da Estrela, que indo pastar seus gados fora do termo, e para o campo de Ourique, Alentejo, Idanhas não sejam acoimados nos baldios, e coutadas, por onde pastarem (...), porque a lã, queijos, e o pão que onde estão se acrescenta é em muito proveito comum (...) (DIAS, 2000, p. 35).

Com o passar do tempo, a criação de gado na região da Serra da Estrela foi aumentando de importância e, no século XVIII, em especial na região da Beira Baixa, a economia era, principalmente, em torno dos produtos agrícolas e pastoris como, por exemplo, a produção de azeite, vinho, trigo e centeio. A pecuária resumia-se, basicamente, na exploração do gado ovino e caprino e a produção do queijo surge do aproveitamento dos recursos provenientes dessas culturas (DIAS, 2000).

No final do século XIX, resultado do desenvolvimento industrial português, o

mercado de queijo expandiu-se. A demanda por esse produto aumentou consideravelmente em Lisboa e, posteriormente, pela Europa. As várias exposições e os inúmeros concursos nacionais e internacionais permitiram a consolidação e o reconhecimento dos queijos portugueses (CASTELEIRO, 2008).

Atualmente, os queijos portugueses com certificações DOP/IGP são majoritariamente produzidos com leite de ovelhas. O queijo de Cabra Transmontano é o único queijo como nome protegido, em Portugal, fabricado com o leite de caprinos estreme, já os Queijos São Jorge e do Pico são produzidos exclusivamente com leite de vaca.

5.2. Celorico da Beira: a Capital do Queijo Serra da Estrela

Celorico da Beira é um concelho português, fundado há 500 a. C. pelos Túrdulos e subdividido em 16 freguesias, pertencente ao Distrito da Guarda, na região Centro, no sopé da Serra da Estrela, com aproximadamente 7.693 habitantes (2011). Localizado sob as coordenadas 40° 38' 09" N e 007° 23' 36" W, a 23 km de Guarda, 48 km de Viseu e 334 km da Capital de Portugal, numa área de 247, 22 km². Trata-se de um Concelho rural afastado das duas principais áreas metropolitanas do país (Lisboa e Porto) e caracterizado por uma dinâmica de despovoamento e envelhecimento da população, que ocorreram em várias fases, ao longo do século XX. A imagem abaixo representa o mapa político de Celorico da Beira.



Figura 12. Mapa administrativo de Celorico da Beira. Fonte: Físico Home Page (2016).

O clima celoricense é temperado e influenciado pela altitude, latitude e continentalidade, com temperatura variando entre -3 °C a 12 °C nos meses de inverno e entre 20 °C a 36 °C, no verão.

Na vila Celorico da Beira, formada pela reunião das freguesias de Celorico (antigas freguesias de São Pedro e Santa Maria), Casas do Soeiro, Ratoeira, Forno Telheiro, Lajeosa do Mondego e Vila Boa do Mondego. Destacam-se como duas importantes obras do património arquitetónico português: o Castelo medieval de Celorico da Beira, de estilo românico e gótico, e a Igreja de Santa Maria, em estilo barroco, cuja construção foi iniciada no século XVII. (Figura 13).

(I)



(II)



Figura 13. Igreja de Santa Maria (I) e Castelo medieval de Celorico da Beira (II). Fonte: Arquivo pessoal do autor.

Com relação ao queijo ali fabricado, Celorico da Beira é, atualmente, o concelho com o maior número de produtores de Queijo Serra da Estrela, seis, e onde se localizam o Museu do Agricultor e do Queijo e o Solar do Queijo, além de promover a maior e mais importante Feira do Queijo na região (Figura 14). Tudo isso, reforçam a sua autotitulação de Capital do Queijo da Serra da Estrela.



Figura 14. Propaganda da Feira do Queijo da Serra da Estrela em Celorico da Beira de 2016. Fonte: Celorico da Beira (2016).

5.3. Gênese da Denominação de Origem do Queijo Serra da Estrela

Embora em Portugal haja uma grande tradição quanto à regulamentação e demarcação de regiões produtoras de vinho com certificações de origem, quando se trata de outro produto agroalimentar esse assunto é relativamente recente, pois só em 1984, por meio do Decreto-lei nº 146/84 do Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação, se permitiu a utilização da denominação de origem a queijos tradicionais produzidos nas regiões demarcadas e que observassem exigências de qualidade legalmente estabelecidas.

Desse modo, no ano seguinte, a Região Demarcada do Queijo Serra da Estrela e as condições que esse produto deveria satisfazer foram instituídas pelo Decreto Regulamentar 42/85. Contudo, o processo para a certificação foi bastante vagaroso, sendo concluído apenas em 1991, com a publicação da Portaria 10/91, a qual atribuiu a competência de concessão da referida certificação a Federação das Associações de Produtores de Queijo Serra da Estrela (FAPROSERRA).

O ingresso de Portugal na União Europeia, pelo Tratado de Maastricht, em 1992, juntamente com os demais países da Comunidade Europeia, e a necessidade de promover o reconhecimento da denominação de origem do Queijo Serra da Estrela no âmbito comunitário, de acordo com o Regimento (CEE) nº 2081/92, ocasionou a criação da Cooperativa de Produtores Queijo Serra da Estrela (ESTRELACOOOP), que submeteu o pedido de registro no Conselho Europeu, sob o número de processo PT/PDO/0117/0213. A referida concessão aconteceu em 21 de junho de 1996 e desde então aquela cooperativa é o organismo responsável pela gestão da Denominação de Origem Serra da Estrela (UNIÃO EUROPEIA, 2015).

Conforme ressaltado anteriormente, a produção de queijo na Serra da Estrela precede há muitos anos a instituição da sua denominação geográfica e a demarcação da área de seu fabrico. Entretanto, esse queijo, conhecido de maneira genérica como *Queijo da Serra*, tinha seu processo de elaboração bastante variável e uma área de produção pouco definida.

Essa conjuntura acarretou uma série de litígios entre os produtores de queijo daquela região no momento da delimitação da área de produção que constaria do caderno de especificações da DOP Queijo Serra da Estrela, já que, inevitavelmente, há a exclusão daqueles que não estivessem dentro dos limites geográficos estabelecidos. As posições dos produtores iam de um extremo ao outro, com aqueles que brigavam por uma demarcação altamente restritiva e outros por uma ampliação demasiadamente exagerada (DINIS, 1999).

O grupo responsável por realizar essa árdua tarefa, composto por representantes das associações de ovinocultores e produtores de Queijo Serra da Estrela, do Ministério da Agricultura, do Parque Natural da Serra da Estrela, do Laboratório Nacional de Engenharia e Tecnologia Industrial e das autarquias locais das regiões envolvidas, decidiu por uma demarcação no âmbito de freguesia, a menor divisão administrativa portuguesa, baseando sua seleção com base em três critérios: características edafo-climáticas; a predominância das raças de ovinos produtoras de leite em cada freguesia e; a tradição na fabricação do queijo artesanal de ovelha (DINIS, 1999).

A partir de então, a área demarcada da DOP Queijo Serra da Estrela foi publicada no Anexo I do Decreto Regulamentar nº 42/85, no qual constam todas as freguesias dos concelhos de Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Seia, Manteigas, Penalva do Castelo, Mangualde, Nelas, Carregal do Sal e Oliveira do Hospital e ainda algumas freguesias dos concelhos de Aguiar da Beira, Trancoso, Guarda, Covilhã, Tondela, Viseu, Arganil e Tábua (Figura 15).

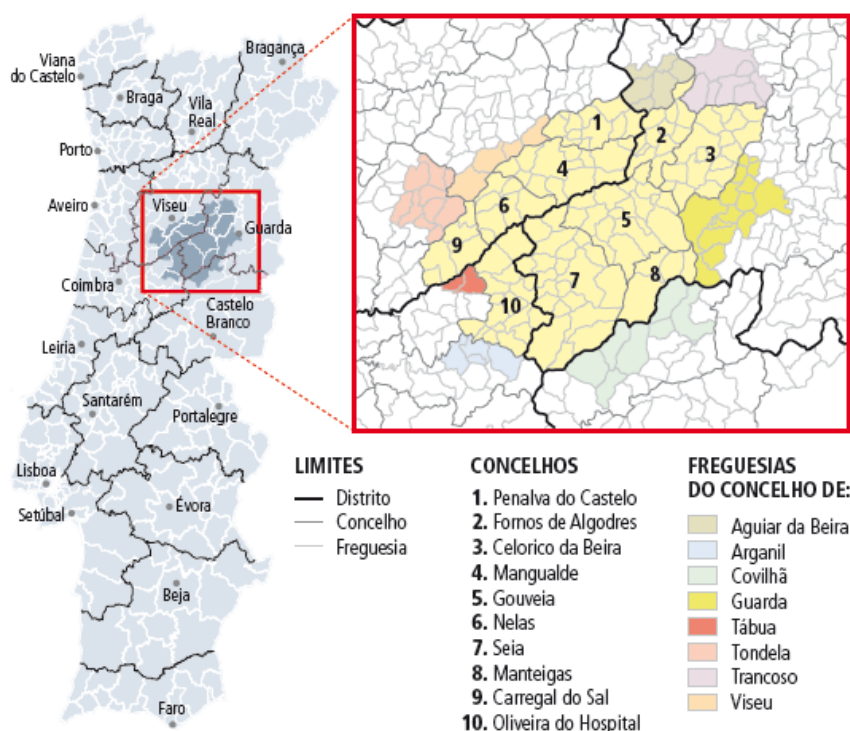


Figura 15. Delimitação geográfica da DOP Queijo Serra da Estrela. Fonte: PESTANA et al. (2014).

A densidade populacional nessa região é significativamente inferior a média nacional (entorno de 28,5 habitantes/Km² na região, contra 115,3 habitantes/Km² no país) continua a decrescer, porém em menor escala se comparado à década de 1960, na qual a região perdeu cerca de 17% da sua população (DINIS, 1999). O êxodo e o despovoamento rurais são mais evidentes em concelhos como Celorico da Beira, Manteigas, Trancoso e Aguiar da Beira, onde a quantidade de habitantes por km² não ultrapassa de 32 e o decréscimo populacional se situou, entre os anos de 1960 e 2011, acima dos 50%, conforme gráfico abaixo. Paralelamente a diminuição populacional, há o envelhecimento progressivo dessa população.

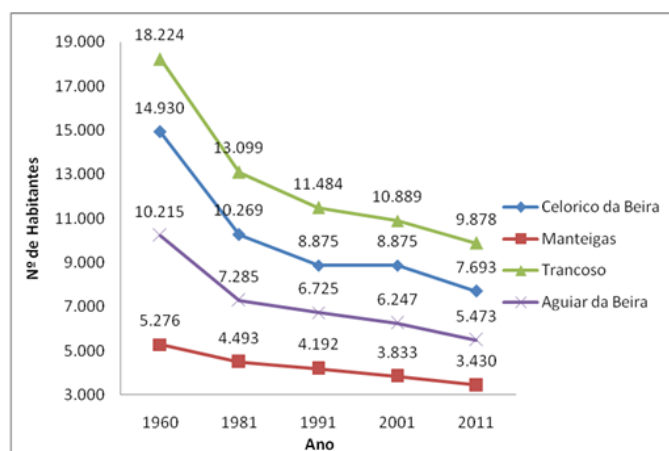


Figura 16. Declínio da densidade populacional, entre os anos de 1960 e 2011, nos concelhos de Celorico da Beira, Manteigas, Trancoso e Aguiar da Beira. Fonte: Elaboração própria do Autor com dados obtidos pelo INE (2015).

5.4. Caracterização e Produção do Queijo Serra da Estrela

No Caderno de especificações, dentre outras informações, devem conter a descrição do produto agroalimentício, incluindo, as suas matérias-primas, as principais características e a narração de todas as etapas do seu processamento ou produção, conforme o artigo 4º do Regulamento (CE) nº 510/2006. É, portanto, nesse documento que as especificidades do produto e as suas regras de produção são apresentadas e comprovadas.

No caso do Queijo Serra da Estrela, a sua caracterização não foi algo simples, por se tratar de um produto transformado. O estudo de identificação das características físicas, químicas, microbiológicas ou organolépticas do queijo exigiu uma colaboração multidisciplinar de diversos atores, em especial, instituições ligadas à investigação científica. Requerendo, assim, nessa etapa, um extenso período de tempo para que as principais particularidades desse produto láteo fossem conhecidas e descritas.

Acrescente-se, ainda, a pluralidade de variações do modo de fazer o queijo que, geralmente, é ensinado/aprendido de pais para filhos de forma empírica, oralmente, e, naturalmente, a possíveis regionalismos ou hábitos familiares. Toda essa diversidade ocasiona uma grande dificuldade na identificação ou seleção do processo de produção que deveria ser considerado o mais fiel à tradição e, portanto, discriminado no caderno de especificações.

Os estudos de caracterização do Queijo Serra da Estrela foram iniciados em 1943, porém só sendo aprofundados e sistematizados a partir de 1964, pelo extinto Instituto Nacional de Investigação Industrial (INII) (MARTINHO, 1986, p. 53-54 *apud* DINIS, 1999). O produto desses estudos resultou na publicação da NP-1922, que juntamente com outras regras deliberadas pela EstrelaCoop, constantes no caderno de especificações, instituem as características e a preparação do produto a ser atribuída a certificação de origem (Figura 16).



Figura 17. Síntese dos requisitos para a concessão do direito de uso da DOP Queijo Serra das Estrelas. Fonte: Elaboração própria pelo Autor.

Portanto, o Queijo Serra da Estrela é produzido artesanalmente, na área delimitada já apresentada, a partir da coalhada do leite de ovelha cru estreme das raças Churra Mondegueira e/ou Bordaleira Serra da Estrela (Figura 18), após a sua coagulação pelo cardo (*Cynara cardunculus*, L.).

(I)



(II)



Figura 18. Ovelhas da raça Mondegueira (I) e Bordaleira Serra da Estrela (II). Fonte: Fancy (2015) e Rouxinol de Pomares (2015).

Comercialmente, o Queijo Serra da Estrela pode-se apresentar de duas formas: como um queijo curado, de pasta semimole, amanteigada, branca ou ligeiramente amarelada, bem ligada, cremosa e untuosa, sem ou com poucos olhos, comumente conhecido como Queijo Serra da Estrela (amanteigado), ou como um queijo curado, de pasta semidura a extradura, ligeiramente quebradiça, untuosa, de cor alaranjada ou acastanhada, sem ou com poucos olhos, correntemente denominado de Queijo Serra da Estrela Velho. As diferenças entre eles se dão basicamente em razão do maior tempo de maturação (mínimo de 120 dias) deste. A Figura 19 abaixo apresenta as principais características de ambos os queijos.

	Queijo Serra da Estrela	Queijo Serra da Estrela velho
Forma e consistência.	Cilindro baixo (prato), regular com abaulamento lateral e um pouco na face superior sem bordos definidos.	Cilindro baixo (prato); regular com abaulamento lateral não pronunciado ou inexistente, ausência de arestas.
Crosta	Lisa e semimole.	Lisa a ligeiramente enrugada e de consistência dura a extradura.
Peso	Entre 0,5 kg e 1,7 kg.	0,7 kg a 1,2 kg.
Diâmetro	9 cm a 20 cm.	11 cm a 20 cm.
Altura	4 cm a 6 cm.	3 cm a 6 cm.
Textura	Fechada, medianamente amanteigada, deformável ao corte, bem ligada, cremosa e untuosa, com poucos ou nenhuns olhos.	Fechada ou com alguns olhos, massa ligeiramente quebradiça e seca, untuosa.
Cor	Branca ou ligeiramente amarelada.	Amarelada a alaranjada/acastanhada, com a coloração a desenvolver-se da periferia para o centro.
Características sensoriais.	<i>Bouquet</i> suave, limpo e ligeiramente acidulado.	<i>Bouquet</i> agradável e persistente, limpo, forte a ligeiramente forte e levemente picante/salgado.
Proteína	26 % a 33 %.	36 % a 43 %.
Gordura	45 % a 60 %.	> 60 %.
Humidade	61 % a 69 %.	49 % a 56 %.
Cinzas	5 % a 6,5 %.	7 % a 8 %.

Figura 19. Principais características dos Queijos Serra da Estrela e Serra da Estrela Velho. Fonte: Despacho nº 4183/2011 do MADRP (2016).

A crise econômica na União Europeia, que se instalou no final de 2009 e agravou-se nos anos seguintes, conduziu à redução do poder de compra do consumidor português, refletindo nos produtos de valor agregado, inclusive, nos Queijos Serra da Estrela, conforme se pode observar nas Figuras 20 e 21, nas quais tanto a produção quanto o seu valor apresentam crescimento de 2005 a 2009 e uma brusca queda no ano seguinte.

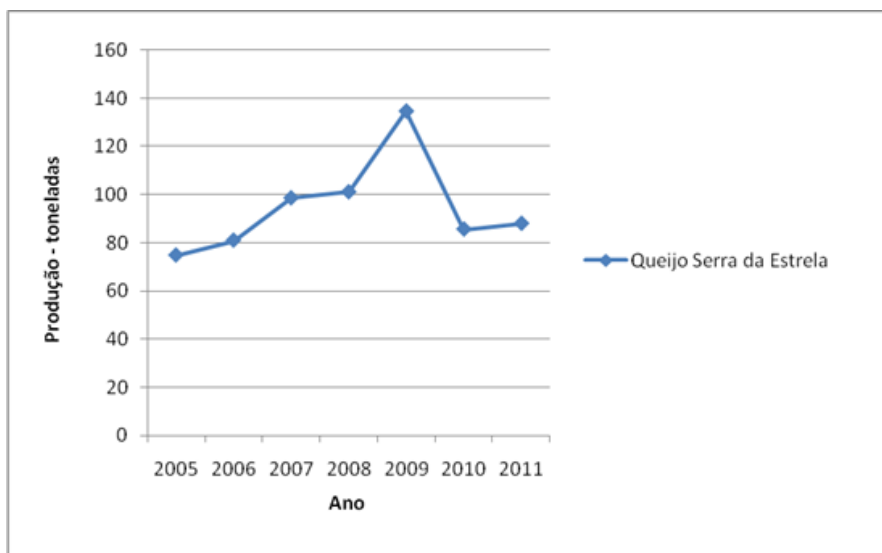


Figura 20. Produção em toneladas, no período de 2005 a 2011, do Queijo Serra da Estrela. Fonte: Elaboração do próprio Autor a partir de dados do Gabinete de Planeamento e Políticas (GPP).

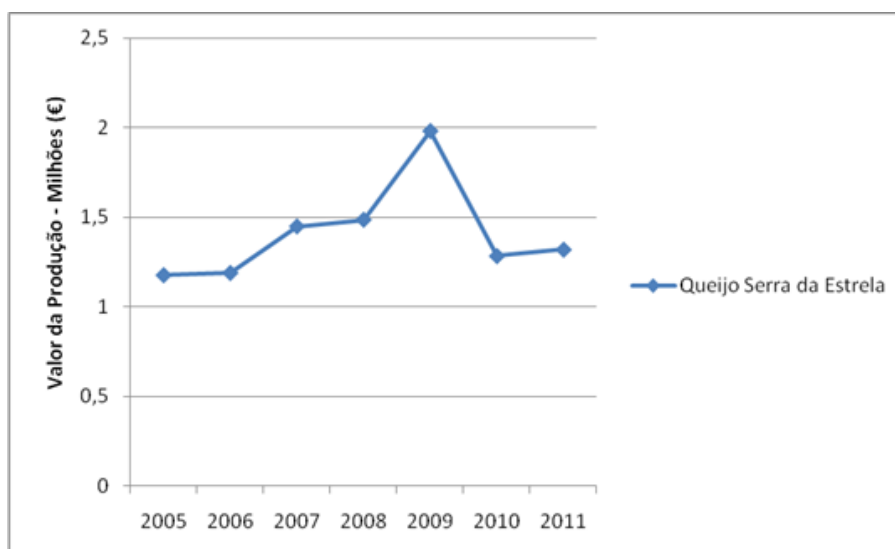


Figura 21. Valor da produção do Queijo Serra da Estrela, no período de 2005 a 2011. Fonte: Elaborado pelo próprio Autor a partir de dados do Gabinete de Planeamento e Políticas (GPP).

Essa situação levou a EstrelaCoop e os produtores de Queijo Serra da Estrela a repensarem em novas estratégias de mercado para minimizar os efeitos negativos suportados em razão da crise. A modificação do Caderno de especificações para reduzir as medidas mínimas de diâmetro do queijo (de 15 cm para 9 cm) e o seu peso mínimo (de 1kg para 0,5

kg), publicada no Despacho nº 4183/2011, foi pensada como uma forma de redução do preço, pois a diminuição do poder de compra faz com que consumidores optem por queijos menores. Assim, a partir de 2012 iniciou-se efetivamente a produção do Queijo Serra da Estrela – Merendeira, um queijo produzido dentro do rigoroso controle de qualidade do queijo padrão, mas em proporções menores.

É importante ressaltar que outro produto, também com sua denominação de origem reconhecida, é produzido a partir do soro resultante da fabricação do Queijo Serra da Estrela. O Requeijão Serra da Estrela (Figura 22) tem consistência de uma massa cremosa e ligeiramente granulosa de cor branca e é fabricado, naturalmente, na mesma área geográfica do Queijo Serra da Estrela. Ao soro que produz esse queijo, pode-se adicionar leite de ovelha e o peso de cada unidade pode variar de 150 a 400g. A figura abaixo ilustra o Requeijão Queijo Serra da Estrela, bem diferente dos requeijões produzidos no Brasil, vendidos normalmente em copos, aproximando-se visualmente, assim, do queijo Minas frescal.



Figura 22. Requeijão Serra da Estrela. Fonte: Dados da Pesquisa (2016).

Conforme já explicitado, para que o queijo possa receber a certificação de DOP Queijo Serra da Estrela, é necessário que ele atenda uma série de exigências que vão desde a procedência do leite até a embalagem do queijo. Os outros, que por algum motivo não obedeceram às regras de produção estipuladas no caderno de especificações só poderão ser vendidos com a designação queijo de ovelha curado. Abaixo, a Figura 23 apresenta, resumidamente, o processo de fabricação do Queijo Serra da Estrela.



Figura 23. Esquema simplificado da produção do Queijo Serra da Estrela. Fonte: Folha (2015).

Portanto, inicialmente, o leite deve ser coado em um pano branco e, em seguida, aquecido até atingir uma temperatura de 28° C a 32° C, caso seja posto em uma panela tradicional, ou por 45 a 60 minutos à temperatura de 28° C a 32° C. Nesse momento, pode-se adicionar todo o sal ao leite ou reservar uma parte para espalhar na sua superfície após a etapa de compressão.



Figura 24. Processo de coação do leite. Fonte: Freire (2014).

Após o aquecimento, inicia-se a coagulação do leite com o cardo, nas devidas e tradicionais proporções (0,2 a 0,3 g/l). Em uma panela, prende-se um pano branco na sua borda e sobre o mesmo coloca-se o coalho vegetal. Derrama-se, então, todo o leite sobre o pano branco e no final da operação, espreme-se o coador com o intuito de aproveitar todo o leite, o cardo e o sal. Passa-se para a fase de homogeneização (Figura 25), na qual o leite é misturado com uma colher, a coagulação finaliza-se de 45 a 60 min.



Figura 25. Processo de homogeneização do leite. Fonte: Freire (2014).

Passado o tempo de repouso da coalhada, a mesma já poderá ser trabalhada. Ela é posta nas formas e, em seguida, prensada com as mãos (Figura 26). O dessoramento da coalhada só é concluído quando a saída do soro deixar de ser significativa.



Figura 26. Dessoramento do Queijo Serra da Estrela. Fonte: Cardop (2013).

A fase da salga externa¹² é feita com o mesmo sal utilizado para fins alimentares. Ao final de 5 ou 6h do queijo produzido, o mesmo é retirado da forma e esfregado em todas as suas faces com sal e envolvido numa cinta de pano. Em seguida, eles são postos em prateleiras de madeira ou de aço inoxidável sobre um pano. No dia seguinte, viram-se os queijos e ali permanecem por 3 ou 4 dias.

No 3º ou 4º dia, as queijeiras passam a mão sobre a crosta dos queijos com o objetivo deixá-los uniforme. Entre o 9º e 10º dia, no máximo, estando o queijo relativamente enxuto, o mesmo é submetido à primeira lavagem e, posteriormente, levado ao local de cura.

Os queijos que não passam pela fase da salga externa, no dia seguinte ao seu fabrico, vão para um armário com prateleiras na sala de enxuga e lá ficam entre 10 e 15 dias. Em seguida, são levados para a sala de cura, onde as viragens e as lavagens dos queijos são feitas diariamente. A maturação do queijo ocorre em 30 dias para o Queijo Serra da Estrela amanteigado e em 120 para o Queijo Serra da Estrela Velho. Na imagem abaixo, pode-se observar os queijos na fase de enxuga e cura.



Figura 27. Queijos Serra da Estrela na fase de enxuga e maturação. Fonte: Freire (2014).

O produto final deve ser conservado e manipulado com cuidado a fim de evitar qualquer contaminação. A temperatura do produto deve ser observada de acordo com a fase

¹² A salga externa acontece ainda hoje, normalmente, em queijarias de menor dimensão e com maior vínculo à tradição.

em que ele se encontra:

- Na armazenagem: de 0°C a 5 °C;
- No transporte: de 0°C a 10 °C;
- No retalhista: de 0°C a 10 °C.

Por fim, o produto é pré-embalado na sua origem e a marcação deve ser feita em todas as unidades do queijo com o rótulo que deve conter as seguintes informações:

- A denominação de venda indicada pela expressão **QUEIJO SERRA DA ESTRELA – DOP OU QUEIJO SERRA DA ESTRELA VELHO - DO**, em caracteres bem visíveis;
- O nome, firma ou denominação social e a morada do produtor;
- A indicação do teor de matéria gorda ou respectivo intervalo;
- A data de durabilidade mínima indicada pela expressão "Para consumir de preferência antes de: indicando o dia e o mês;
- A menção conservar no frio;
- A quantidade de queijo expressa em (kg), seus múltiplos ou submúltiplos;
- A menção "fabricado com leite cru";
- O lote;
- A marca de salubridade.

5.5. Perfil dos Produtores de Queijo no Concelho de Celorico da Beira

Na região demarcada de produção do queijo Serra da Estrela, até janeiro de 2016, segundo a EstrelaCoop, existiam 27 (vinte e sete) produtores participantes do processo de certificação dos seus queijos, sendo o município de Celorico da Beira com o maior número deles, 6 (seis) ao total.

Desse universo, 17 (dezessete) produtores estão constituídos como sociedade empresarial, em especial, sociedade limitada, e os 10 (dez) restantes, como empresa individual ou empresário em nome individual, dos quais 7 (sete) são homens e 3 (três) mulheres.

Embora o sistema de produção do queijo e a explorações ovinas sejam, quase essencialmente, realizados pelo casal dono da propriedade, sendo o marido responsável pelo trato com as ovelhas e a esposa incumbida pelo fabrico do queijo, é possível observar algumas disparidades entre esses produtores, principalmente em relação à capacidade produtiva, como salienta a técnica da EstrelaCoop:

Nós temos cerca, não temos um número oficial, mas estamos por volta de 40 [cooperativados] e 27 são produtores de Queijo Serra da Estrela. Outros são produtores apenas do leite... temos produtores que fazem de 2 queijos por dia até 200 queijos por dia ou acima, há assim uma diferença grande.(Célia Henriques – Técnica da EstrelaCoop).

Outra característica importante a ser destacada é a baixa presença dos empreendimentos que têm os seus queijos certificados na internet, redes sociais ou páginas eletrônicas. Verifica-se que 37% desses produtores estão fora do mundo virtual, 11% possuem site próprio, 26% têm site e facebook e outros 26% apenas facebook (Figura 28). Acrescenta-se, ainda, que grande parte dos produtores presentes no facebook estava com seu

perfil desatualizado ou há muito tempo não inseria qualquer notícia ou informação da atividade empresarial.

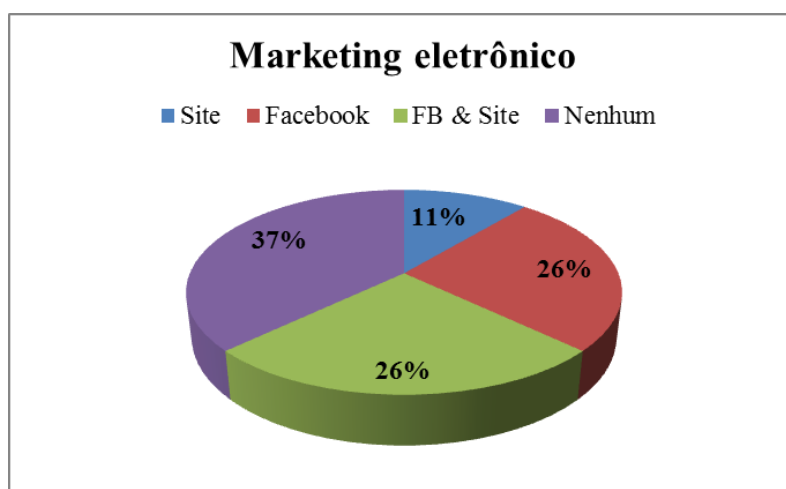


Figura 28. Marketing eletrônico dos produtores de queijo em Celorico da Beiroa. Fonte: Dados da pesquisa.

Apenas os produtores Casa da Ínsua e a Queijos Matias apostaram no comércio eletrônico como mais uma forma de escoamento da produção. A Casa da Ínsua e Madre de Água destacam-se, uma vez que são dois hotéis de luxo que oferecem diversas atividades aos seus hóspedes, algumas delas relacionadas ao Queijo Serra da Estrela, como, por exemplo, um workshop de produção de queijo Serra da Estrela: atividade inicia-se às 10h com uma introdução e apresentação dos Queijos Casa da Ínsua, seguida de formação sobre técnicas básicas para a produção do Queijo Serra da Estrela. Três queijos Serra da Estrela de pastas diferentes serão apresentados: Mole, Semidura e Dura. Por volta das 12h, com o processo de produção finalizado, haverá degustação. O programa inclui uma visita ao Ovil, à Casa da Ínsua e a oferta de um Queijo Serra da Estrela. Atividades como está, além da utilização do queijo certificado em pratos dos restaurantes desses hotéis são capazes de valorizar significativamente o produto e aumentar consideravelmente a sua mais valia.

No que tange especificamente a Celorico da Beira, de acordo com a Direção-Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV), órgão do Ministério da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento do Território (MAMAOT) português investido nas funções de autoridade sanitária veterinária e fitossanitária nacional e de autoridade responsável pela gestão do sistema de segurança alimentar, cuja missão é a definição, execução e avaliação das políticas de segurança alimentar, de proteção e sanidade animais, proteção vegetal e fitossanidade, sendo investida nas funções de autoridade sanitária veterinária e fitossanitária nacional e de autoridade responsável pela gestão do sistema de segurança alimentar, há nesse concelho 29 (vinte e nove) empreendimentos licenciados a fabricar queijo, conforme a Tabela 9.

Tabela 9. Empreendimentos licenciados em Celorico da Beira a fabricar queijo.

Matrícula	Nome do produtor
ILT 1223	José Fernando dos Santos
ILT 130	Queijaria Art. Clemente & Clemente LDA
ILT 141	Sergio Armando Reis Augusto
ILT 152	Armindo Manuel Marques da Fonseca
ILT 158	Agostinho Saraiva Pais
ILT 42	Lacticínios Monte Verão LDA
ILT 676	Francisco José Abrandes Granjal
ILT 683	Joaquim Luís Nunes
ILT 728	CEAP, Companhia de Empreendimentos Agro-Pecuários, LDA
ILT 810	Isaura Maria Gomes
ILT 811	Júlio dos Santos Ambrósio
ILT 82	Carlos Alberto Reis Augusto
ILT 860	Américo Manuel Coito
ILT 897	António Mário Cabral Andrade
ILT 909	Adriano Fernando Reis Augusto
ILT 910	Adriano José dos Santos Costa
ILT 912	Sérgio Paulo de Jesus Ferreira
ILT 57	Francisco José Cardoso Mendes
ILT 672	Manuel Gonçalves Rodrigues
ILT 1214	António Galante
ILT 117	Paulo Jorge Freitas Martins
ILT 681	Ester Marques dos Santos Gomes
ILT 88	Rui Alberto dos Santos Salvador
ILT 816	Amaro António Belo
ILT 679	Agostinho Cardoso Carvalho
CLT 15	José Reis Lopes
ILT 942	José Aires dos Santos Salvador
ILT 169	Germano Manuel Ferreira Caetano Neves
C 2582	Casa Agrícola dos Arais, LDA.

Fonte: Adaptado de Direção-Geral de Alimentação e Veterinária (2016).

Desses produtores, como pode ser observado na Figura 29, apenas 29% aderiram ao processo de certificação do queijo Serra da Estrela.

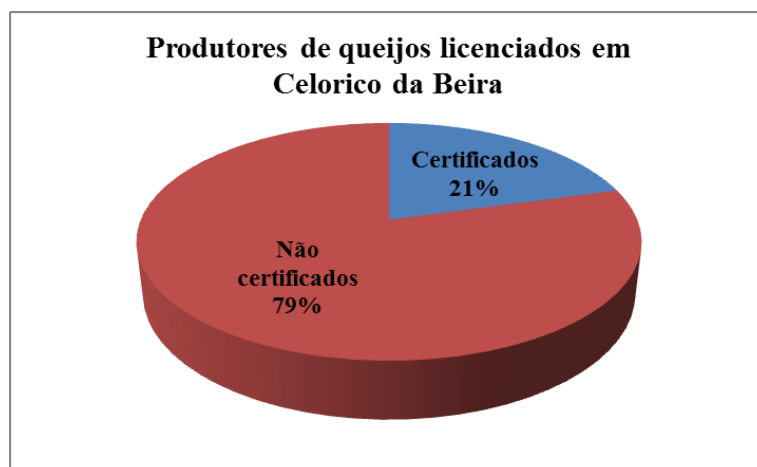


Figura 29. Produtores de queijos licenciados em Celorico da Beira. Fonte: Dados da pesquisa.

As razões para que a maior parte dos produtores não certifiquem seus queijos são variadas, de acordo com a Tabela 10, mas a burocracia exigida pelo processo de certificação e a pouca rentabilidade do queijo DOP são percebidas na fala de quase todos os produtores de queijo de ovelha curado.

Tabela 10. Justificativas pela não-certificação dos queijos produzidos.

Justificativas dos Produtores
• O queijo de ovelha curado (QOC) tem bom escoamento
• O queijo Serra da Estrela (QSE) e o queijo de ovelha curado são o mesmo queijo
• É muito trabalho para certificar, o qual não é compensado pelo valor de venda do QSE
• Ambos os queijos possuem a mesma qualidade
• O QOC tem um preço mais acessível
• Discordância com a exigência do Caderno de especificações em limitar a produção do queijo a duas raças de ovelhas
• O QSE não tem um valor de mercado significativo se comparado com o QOC
• Alto custo da certificação
• O valor de mercado é bastante semelhante ao do QOC

Fonte: Dados da pesquisa.

Esses produtores afirmam que a produção de queijo de ovelha curado é vantajosa se comparada com a do queijo DOP, pois há uma liberdade maior de gerir o negócio, sem muita burocracia e necessidade de pagar pelo custo da certificação, o queijo é vendido mais barato, tem uma boa aceitação de mercado e segundo tais produtores, a qualidade é a mesma do queijo Serra da Estrela. Quanto às desvantagens, 75% relataram que elas não existem e 25% atribuiu a maior dificuldade para exportação quando o queijo não é certificado, conforme disposto na Tabela 11.

Tabela 11. Vantagens e desvantagens da produção de queijo ovelha curado.

Vantagens
<ul style="list-style-type: none">• Não estar obrigado às regras do Caderno de Especificações• Poder utilizar raças de ovelhas mais eficientes• O queijo é vendido mais barato• Boa aceitação do produto no mercado• Sem necessidade de arcar com os altos custos da certificação• Sem necessidade de arcar com os altos custos da certificação• O QOC possui praticamente o mesmo valor do QSE• A clientela não exige a certificação na compra do queijo• Vende-se mais barato com a mesma qualidade do QSE
Desvantagens
<ul style="list-style-type: none">• Não há qualquer desvantagem• Dificuldade de exportá-lo

Fonte: Dados da pesquisa.

Já aqueles que certificam, acreditam que a denominação de origem protegida contribui para a valorização da região, do produtor, do produto e das raças das ovelhas Serra da Estrela e Churras Mondegueira, além de trazer uma maior satisfação do produtor, já que ter seu produto certificado o deixa orgulhoso e por mais que o aumento não seja tão significativo, há sim um acréscimo do valor agregado do produto. A Tabela 12 ilustra esse panorama com as respostas dadas pelos produtores quando questionados acerca dos motivos que os levaram a certificar seus produtos:

Tabela 12. Justificativas pela certificação dos queijos produzidos.

Justificativas dos Produtores
<ul style="list-style-type: none">• Valorização das raças autóctones• Valorização do produto e do produtor• Maior rentabilidade• Valorização da região• Reconhecimento pessoal• Maior facilidade de acesso a novos mercados

Fonte: Dados da pesquisa.

As vantagens do fabrico de queijos DOP Serra da Estrela vão além das porteiras dos produtores, pois a promoção regional e do produto, a salvaguarda das raças autóctones e a preservação da tradição queijeira são justificativas por eles mencionados, além da mais valia do produto certificado, do reconhecimento do produtor e do seu produto alhures, da satisfação pessoal e das garantias e qualidades comprovadas pela entidade certificadora. Entretanto, na fala desses produtores pode-se verificar que a desvalorização da atividade queijeira (baixo interesse dos governantes e dos jovens nesse ramo) e do queijo (preço baixo de venda), bem como o desconhecimento do consumidor quanto à importância do selo DOP

aparecem como as principais insatisfações e desvantagens de se produzir queijo DOP Serra da Estrela (Tabela 13).

Tabela 13. Vantagens e desvantagens da produção de queijo Serra da Estrela.

Vantagens
<ul style="list-style-type: none"> • Promoção regional, do produto e das raças autóctones • Preservação da tradição • Mais valia do produto certificado • Reconhecimento do produtor e do produto além concelho • Satisfação pessoal • Garantias e qualidades comprovadas
Desvantagens
<ul style="list-style-type: none"> • Não há qualquer desvantagem • Faltam reconhecimento e valorização da atividade e do produto • Faltam divulgação e informação aos consumidores sobre a importância do selo • Valor baixo de venda do QSE

Fonte: Dados da pesquisa.

Os produtores, certificados e não-certificados, quando questionados sobre as principais dificuldades da atividade queijeira em Portugal (Tabela 14), pontuaram uma série de problemas que ainda carecem de resolução, tais como, a não-rentabilidade da agropecuária e o trabalho exaustivo para se produzir queijo, a excessiva burocracia portuguesa e a dificuldade de escoamento da produção, a falta de regulamentação que ajude o consumidor a identificar o queijo, a grande quantidade de leite espanhol que entra em Portugal a um preço mais barato e diminui o valor do queijo no mercado nacional, a falta de mão de obra e o desinteresse do jovem em trabalhar no campo, em especial, na produção de queijos.

Tabela 14. Dificuldades da atividade queijeira em Portugal.

Produtores portugueses certificados
<ul style="list-style-type: none"> • A agropecuária não é rentável • Burocracia • Escoamento da produção • Trabalho exaustivo
Produtores portugueses não-certificados
<ul style="list-style-type: none"> • Falta de regulamentação que ajude o consumidor a identificar o queijo • Leite espanhol • Falta de interesse político • Falta de reconhecimento (Governo/Produtores/Consumidores) • Baixo valor do queijo • Falta de mão de obra • Desinteresse do jovem em trabalhar na agropecuária

Fonte: Dados da pesquisa.

A partir das entrevistas realizadas, foi possível traçar um perfil biodemográfico dos

produtores respondentes da pesquisa, no qual a média etária da amostra do grupo de produtores portugueses certificados foi de 53,5 anos, sendo o mais novo com 31 e o mais idoso com 66 anos, já a do grupo dos não-certificados a idade média estava em torno dos 49 anos, o respondente mais novo com 34 e o mais velho com 58 anos.

Com relação ao sexo, metade dos produtores certificados era do sexo masculino e a outra metade composta de mulheres. No grupo dos produtores não-certificados a maioria, 75%, do sexo feminino e 15% do sexo masculino.

Já no que tange à escolaridade, em ambos os grupos, a maioria dos entrevistados possui apenas o 1º ciclo do ensino básico (do 1º ao 4º ano), apenas um possui ensino superior e outro ensino médio, a Tabela 15 sintetiza todas essas informações:

Tabela 15. Biodemografia dos respondentes portugueses.

Produtores portugueses certificados (n = 4)		
Idade		
Mínima	Máxima	Média
31	66	53,5
Sexo		
Gênero	f	%
Masculino	2	50
Feminino	2	50
Escolaridade		
Período (Anos)/Nível	f	%
1-4/Ensino Fundamental	3	75
5-9/Ensino Fundamental	0	0
1-3/Ensino Médio	0	0
Ensino Superior	1	25
Produtores portugueses não-certificados (n = 4)		
Idade		
Mínima	Máxima	Média
34	58	49,25
Sexo		
Gênero	f	%
Masculino	1	25
Feminino	3	75
Escolaridade		
Período (Anos)/Nível	f	%
1-4/Ensino Fundamental	2	50
5-9/Ensino Fundamental	1	25
1-3/Ensino Médio	1	25
Ensino Superior	0	0

Fonte: Dados da pesquisa.

Sobre a estrutura da propriedade e a produção dos respondentes portugueses (Tabelas 16 e 17), pode-se verificar que todas as queijarias são de origem adquirida e o tamanho das propriedades dos produtores que não certificam seus queijos são bem maiores. A natureza jurídica do empreendimento é de pessoa natural, em ambas as amostras, e o tempo de licenciamento é acima dos 10 anos, com exceção da queijaria Casa Agrícola dos Arais, LDA., que iniciou a atividade empresarial em janeiro de 2013.

A fabricação do queijo é essencialmente familiar, entretanto, um de cada grupo de produtores possui funcionário não parental, a Companhia de Empreendimentos Agro-Pecuários, LDA.(CEAP), produtora que não tem seus queijos certificados, emprega 12 pessoas, e a Casa Agrícola dos Arais, LDA., que possui uma funcionária para auxiliar na elaboração do queijo DOP Serra da Estrela.

Na amostra dos produtores certificados, pode-se constatar que metade dos entrevistados produz de 40 a 100 litros de leite por dia e os outros 50% produzem entre 101 a 150 litros/dia. Já os produtores que não fabricam queijo DOP produzem de 40 até mais de 500 litros de leite por dia, porém 50% estão entre 40 a 100 litros/dia. A Companhia de Empreendimentos Agro-Pecuários, LDA. (CEAP) é a maior produtora de queijo de ovelha curado do concelho de Celorico da Beira, produz a maior quantidade de leite (acima de 500 litros/dia), tem o maior rebanho de ovelhas da região e possui uma excelente infraestrutura capaz de receber grupos de excursionistas interessados no turismo rural.

Ressalta-se que de todos os produtores respondentes, certificados ou não, apenas a Casa Agrícola dos Arais, LDA. compra leite de outros produtores. Isso pode ser explicado em razão da desconfiança e do medo dos demais produtores em adquirir a matéria prima principal na fabricação do queijo, ilustrando-se, assim, um sinal de fragilidade no capital social entre eles, conforme assinalou Maria Cardoso Coito, produtora de queijo DOP:

Falta leite, mas não gosto de comprar leite... Tenho medo de comprar leite de outros produtores, não sei a procedência, pode-se adicionar muitas coisas ao leite...Todos os meus queijos são produzidos com o leite das minhas ovelhas, mas também não podemos ter mais ovelhas porque é muito trabalho e muito custo...(Maria Cardoso Coito – proprietária da queijaria Américo Coito).

O quantitativo de cabeças de gado ovino apresenta-se com 25% dos produtores respondentes que certificam seus queijos com 100 a 200 ovelhas, 50% com 201 a 300 e os outros 25% com mais de 600 ovinos. Em relação à amostra do grupo de produtores que não certificam os seus produtos, observa-se que metade possui até 199 ovelhas, 25% com 200 a 300 e outros 25% com acima de 1000 cabeças de gado ovino.

É pertinente esclarecer que, embora o produtor certificado que mais produz leite (150 litros/dia) e é detentor do maior rebanho de ovelhas Churras Mondegueira ou Bordaleira Serra da Estrela do concelho (acima de 500 cabeças), Júlio dos Santos Ambrósio, não é o que mais fabrica queijo DOP Serra da Estrela, uma vez que enquanto este produz de 20 a 25 queijos de 900g a 1,5 kg, a queijaria mais nova de Celorico da Beira, Casa Agrícola dos Arais, LDA., consegue lançar no mercado diariamente cerca de 22 queijos de com 1,5 kg e 18 queijos de 900g, perfazendo, assim, um total de 40 queijos certificados ao dia, ou seja, há uma maior eficiência do processo de produção deste produtor com relação àquele. Esse resultado possivelmente está atrelado às estratégias de comprar leite de outros produtores e contratar mão de obra não parental.

No que tange ao número de queijos produzidos, há uma grande inhomogeneidade entre os produtores, pois fabricam de 1 a 160 queijos diariamente, sendo que a produção máxima de queijo certificado produzido está entorno dos 40 queijos/dia, ou seja, quatro

vezes menor do que a produção do maior produtor de queijo de ovelha curado do concelho.

Os preços de venda são bastante próximos entre os produtores de queijo Serra da Estrela e queijo de ovelha curado, estes cobram em média 13,38 euros por quilo, enquanto aqueles vendem por 15 euros, em média.

Quando questionados sobre as principais dificuldades para aumentar a produção, a percepção dos produtores, certificados ou não, é a mesma, pois maioria deles em cada grupo de amostra assinalou que a falta de mão de obra é o principal problema, seguido, em igual proporção, da ausência da matéria prima e da capacidade da estrutura da queijaria.

Para 75% dos produtores entrevistados e que tem seus queijos certificados, o DOP Queijo Serra da Estrela é mais bem vendido se comparado com o queijo de ovelha curado e 25% afirmaram que ambos vendem bem. Já na amostra do grupo de produtores que não certificam, 75% não souberam responder e 25% disseram ser o queijo de ovelha curado.

Outro aspecto interessante diz respeito à clientela desses produtores, pois enquanto os produtores certificados conseguem acessar um mercado consumidor mais diversificado (33,33% das vendas são para o consumidor final, 33,33% para EstrelaCoop, 22,22% ao Solar do Queijo e 11,11% para exportação), as vendas dos queijos não certificados são basicamente ao consumidor final (66,67%), em seguida a pequenos mercados (16,67%) e a restaurantes e hotéis do próprio concelho (16,67%).

Ainda sobre a produção, apenas os produtores que certificam seus queijos (100%) responderam que fabricam outro tipo de queijo, uma vez que quando por algum motivo o queijo não pode receber o selo DOP, o mesmo é vendido como queijo de ovelha curado, conforme o relato da produtora Célia Silva:

O queijo certificado não pode ter rachas, às vezes, há aqueles que não amanteigam ou ficam com defeito e nós não podemos por o rótulo de queijo certificado. Então, temos o rótulo de ovelha curado... vendemos [esse queijo] como de ovelha curado e aí tem outro preço, é mais barato. (Célia Silva – Proprietária da Casa Agrícola dos Araís, LDA)

Em síntese, o perfil geral dos produtores de queijo de Celorico da Beira que participaram da pesquisa, com base nos dados identificados e analisados anteriormente, se caracteriza essencialmente pelos seguintes aspectos: produtores de meia idade, com baixo nível de escolaridade e fracos laços de confiança entre eles; acreditam que a falta de mão de obra, a infraestrutura da queijaria e a carência de leite são as principais dificuldades ao aumento da produção; todo o processo de produção do queijo, desde o trato com as ovelhas até a venda do produto, está a cargo do casal proprietário do negócio; as queijarias por eles construídas contam com mais de 10 anos de licenciamento.

Tabela 16. Estrutura da propriedade e a produção de queijos dos produtores respondentes portugueses certificados.

Produtores Portugueses Certificados (n = 4)		
Propriedade		
Tamanho (ha)	f	%
16-30	2	50
31-60	1	25
200	1	25
Queijaria		
Origem	f	%
Geracional	0	0
Adquirida	4	100

Continua...

Continuação da Tabela 16.

Produtores Portugueses Certificados (n = 4)		
Posse da Propriedade		
Natureza	<i>f</i>	%
Pessoa Natural	3	75
Pessoa Jurídica	1	25
Licenciamento		
Tempo (em Anos)	<i>f</i>	%
1-5	1	25
20-25	2	50
30	1	25
Empregados na Produção – Situação I		
Familiares	<i>f</i>	%
Sim	4	100
Não	0	0
Empregados na Produção – Situação II		
Não Parentes	<i>f</i>	%
Sim	0	0
Não	4	100
Leite – Situação I		
Produção (Litro/Dia)	<i>f</i>	%
40-100	2	50
101-150	2	50
Leite – Situação II		
Compra de Outro Produtor	<i>f</i>	%
Sim	1	25
Não	3	75
Gado Ovino		
Quantidade	<i>f</i>	%
100-200	1	25
201-300	2	50
+600	1	25
Produção do Queijo		
Quantidade (Unidade/Dia)	<i>f</i>	%
1-10	1	25
11-15	1	25
16-25	1	25
40	1	25
Aumento da Produção		
Dificuldades	<i>f</i>	%
Estrutura	2	28,57

Continua...

Continuação da **Tabela 16.**

Produtores Portugueses Certificados (n = 4)		
Aumento da Produção		
Dificuldades	<i>f</i>	%
Mão-de-Obra	3	42,86
Leite	2	28,57
Destino do Produto		
Consumo	<i>f</i>	%
Consumidor Final	3	33,33
EstrelaCoop	3	33,33
Sociedade do Queijo	2	22,22
Exportação	1	11,11
Vendas – Valores em kg/€		
Mínimo	Máximo	Média
14	16	15
Questões		
Qual o Melhor Queijo?		
Resposta (Tipo)	<i>f</i>	%
QOC	0	0
QSE	3	75
Igual	1	25
Produce Outro Tipo de Queijo?		
Resposta	<i>f</i>	%
Sim	4	100
Não	0	0

Fonte: Dados da pesquisa.

Tabela 17. Estrutura da propriedade e a produção de queijos dos produtores respondentes portugueses não-certificados.

Produtores Portugueses Não-certificados (n = 4)		
Propriedade		
Tamanho (ha)	<i>f</i>	%
1-10	1	25
200-300	1	25
350-400	2	50
Queijaria		
Origem	<i>f</i>	%
Geracional	0	0
Adquirida	4	100

Continua...

Continuação da Tabela 17.

Produtores Portugueses Não-certificados (n = 4)		
Posse da Propriedade		
Natureza	<i>f</i>	%
Pessoa Natural	3	75
Pessoa Jurídica	1	25
Licenciamento		
Tempo (em Anos)	<i>f</i>	%
10-19	1	25
20-15	3	75
Empregados na Produção – Situação I		
Familiares	<i>f</i>	%
Sim	3	75
Não	1	25
Empregados na Produção – Situação II		
Não Parentes	<i>f</i>	%
Sim	1	25
Não	3	75
Leite – Situação I		
Produção (Litro/Dia)	<i>f</i>	%
40-100	2	50
200-300	1	25
+500	1	25
Leite – Situação II		
Compra de Outro Produtor	<i>f</i>	%
Sim	0	0
Não	4	100
Gado Ovino		
Quantidade	<i>f</i>	%
100-199	2	50
200-300	1	25
+1000	1	25
Produção do Queijo		
Quantidade (Unidade/Dia)	<i>f</i>	%
1-10	2	50
11-15	1	25
160	1	25
Aumento da Produção		
Dificuldades	<i>f</i>	%
Estrutura	1	25
Mão-de-Obra	2	50
Leite	1	25

Continua...

Continuação da Tabela 17.

Produtores Portugueses Não-certificados (n = 4)		
Destino do Produto		
Consumo	f	%
Consumidor Final	4	66,67
Pequenos Comércio	1	16,67
Hotel/Restaurante	1	16,67
Vendas – Valores em kg/€		
Mínimo	Máximo	Média
12,5	15	13,38
Questões		
Qual o Melhor Queijo?		
Resposta (Tipo)	f	%
QOC	1	25
QSE	0	0
Não Sabe	3	75
Produz Outro Tipo de Queijo?		
Resposta	f	%
Sim	0	0
Não	4	100

Fonte: Dados da pesquisa.

5.6. Cooperativa Agropecuária de Celorico da Beira – C.R.L. (Coceba)

A Cooperativa Agropecuária de Celorico da Beira (Coceba), com sede própria na Rua dos Bombeiros Voluntários, nº 33, Celorico da Beira (Figura 30), com 73 anos de funcionamento e mais 1000 cooperativados, dentre eles alguns produtores de queijo certificado e não certificado tem como principais finalidades a constituição, preparação e condicionamento de rações, alimentos, fertilizantes, pesticidas e outros produtos de matérias-primas de qualquer natureza necessárias às explorações agrícolas e pecuárias do Concelho de Celorico da Beira, bem como o recolhimento, a concentração, o transformação, armazenamento de bens e produtos provenientes das explorações de seus cooperativados (Figura 31).



Figura 30. Sede administrativa da Cooperativa Agropecuária de Celorico da Beira. Fonte: Coceba (2016).



Figura 31. Produtos vendidos pela Coceba aos seus cooperativados. Fonte: Coceba (2016).

O presidente da Coceba, há 19 anos, António da Silva, em entrevista concedida na sede da Coceba, em 22 de dezembro de 2015, assinalou que a grande preocupação da entidade é o escoamento dos produtos em mercados capazes de acrescentar mais valia, inovando, assim, nos pontos de venda, como, por exemplo, nas lojas dos aeroportos de Lisboa e Porto, onde o Queijo Serra da Estrela é vendido por cerca de 34 euros, mais que o dobro do mesmo queijo vendido à porta por alguns produtores.

Nesse sentido, a Coceba candidatou-se ao Prémio Intermarché Produção Nacional – Edição 2015 e foi vencedora, na categoria Produtos Processados, com os queijos de seus cooperativados (Figura 32). Esse concurso, que conta com o apoio do Ministério da Agricultura e do Mar, do Ministério do Ambiente, Ordenamento do Território e Energia, além de parcerias com algumas entidades de ensino, ciência e investigação, associativismo, ambiente e auditoria, surge como um projeto de valorização e promoção da produção nacional portuguesa e visa a premiar os melhores trabalhos de produção sustentável, inovadora e tradicional. Aos vencedores são assegurados: o escoamento do produto por um ano, parte da margem dividida entre os produtores e o Intermarché, visibilidade dos produtos vencedores nos diversos meios de comunicação e a entrega de placa descritiva permanente com indicação dos vencedores do concurso.



Figura 32. Presidente da Coceba (o quarto da esquerda para direita) recebendo o Prémio Intermarché 2015. Fonte: Intermarché (2016).

De acordo com presidente da Coceba, o que mais almejam os produtores é a oportunidade de vender os produtos e a conquista desse prêmio trouxe, tanto para a cooperativa quanto para os seus cooperativados, bastante ânimo e esperança, pois durante o ano de 2016 há a garantia de que seu produto estará durante um ano, em condições comerciais favoráveis e com grande visibilidade, em todas as lojas do Intermarché.

Como planos para o futuro, a Coceba aposta, para o incremento das vendas dos produzido por seus cooperativados, na criação de uma marca para a comercialização do queijo de Celorico da Beira, bem como uma outra para comercializar e embalar o azeite desse concelho.

Atualmente, a grande inovação e estratégia da Coceba é o projeto chamado Unidade de Gestão de Condomínio Rural, criado em novembro de 2013, para o setor da olivicultura, no qual a cooperativa, atenta ao abandono de muitas propriedades com plantações de oliveiras em razão da emigração da população/dos proprietários para os grandes centros, propõe a criação de parceria (cooperativa – produtor) na exploração do olival.

Desta forma, a Coceba realiza desde análises de solo do terreno, até a colheita da azeitona e a produção do azeite (Figura 33). A Coceba chega ao final de 2015 com um ativo de cerca de 20 mil oliveiras para gerir, colhendo aproximadamente 90 toneladas de azeitona, o que representou uma produção de 9500 litros de azeite e, por conta disso, é capaz de oferecer novos postos de trabalho a população local (Figura 34).



CoCeBa
COOPERATIVA
Agra - Pecuária da Celorico da Beira - C.R.L.

24 horas
fazemos o seu azeite

Análises de terra e tratamento adequado a cultura

Podas de árvores de fruto e olival

Unidade de Gestão de Condomínio Rural
PROGRAME A COLHEITA DA SUA AZEITONA

A Coceba criou em Novembro de 2013 uma Unidade de Gestão de Condomínio Rural para o sector da Olivicultura tendo como princípios: a criação de uma parceria na exploração, adaptando-se à vontade dos proprietários, maximizando a produção e qualidade de fabrico, a colheita da azeitona e o transporte da mesma para o lagar acompanhando a produção de acordo com parâmetros impostos pela cooperativa visando a obtenção de qualidade.

Figura 33. Propaganda da Coceba das Unidades de Gestão de Condomínio Rural. Fonte: Coceba (2016).



Figura 34. Anúncio de vagas de emprego na Coceba para o programa “A colheita da sua azeitona”. Fonte: Coceba (2016).

A Coceba também oferece aos seus cooperativados cursos de formação profissional e de atualização, muitos deles em parceria com a Confederação dos Agricultores de Portugal (CAP). Entretanto, conforme o presidente da cooperativa, o interesse dos produtores à capacitação é ínfimo (Figura 35), bem como a presença dos mesmos nas assembleias e reuniões da Coceba, por mais que haja pauta e agenda amplamente divulgadas previamente (Figura 36). Para ele, o produtor português ainda tem muita resistência à inovação, preferindo fazer da forma que aprendeu com seus pais e avós, mesmo que da outra maneira seja mais eficaz e produtiva.



Figura 35. Baixo interesse dos produtores aos cursos de capacitação ofertados pela Coceba. Fonte: Coceba (2016).



Figura 36. Convocatória publicada na página da cooperativa para Assembleia Geral. Fonte: Coceba (2016).

5.7. Cooperativa dos Produtores de Queijo Serra da Estrela – C.R.L. (EstrelaCoop)

A EstrelaCoop, Cooperativa dos Produtores de Queijo Serra da Estrela, sediada Rua dos Bombeiros Voluntários, nº 33, 2º Piso, Celorico da Beira, mesmo prédio da Coceba, iniciou suas atividades e 1º de janeiro de 1991, é o agrupamento gestor das marcas Queijo Serra da Estrela, Queijo Serra da Estrela Velho, Requeijão Serra da Estrela e Borrego Serra da Estrela, e o liame entre os produtores e a empresa certificadora e de controle, Beira Tradição. Esta entidade, atualmente, está com cerca de 40 produtores cooperativados, dos quais 27 são produtores de Queijo Serra da Estrela, os outros são apenas produtores de leite.

De acordo com entrevista concedida, em 21 de dezembro de 2015, na sede da EstrelaCoop, pela técnica, a engenheira em Alimentos, Célia Henriques, uma das duas empregadas da cooperativa, a EstrelaCoop, pragmaticamente, realiza o apoio, o suporte necessário ao produtor que deseja obter o selo DOP, auxiliando-o desde o processo de licenciamento da queijaria até a concessão da certificação pela Beira Tradição:

Nós temos um organismo de controle e certificação, que a Beira Tradição. É uma empresa privada, eles que são a empresa de certificação. Nós somos mais o apoio, quer dizer, o produtor pede a nós a certificação e nós temos de verificar se ele cumpre com as regras, quer com o licenciamento da

queijaria, quer com as raças de ovelhas. Depois, passamos esse processo para a entidade certificadora. Eles que controlam o processo de fabrico todo, quer em quantidade de leite, quer em quantidade de queijo. (Célia Henriques – Técnica da EstrelaCoop)

Além disso, a cooperativa realiza a *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACC), ou seja, a análise de perigos e pontos críticos de controle da produção dos cooperativados e não-cooperativados daquela região, que junto com a venda das marcas de certificação e alguma comercialização de queijo, flor do cardo, desinfetantes e detergentes são as suas principais fontes de renda e manutenção:

Não, não temos qualquer subsídio [do governo] não. Nos mantemos com o apoio do HACCP, que é a segurança alimentar que damos aos produtores, com as vendas das marcas de certificação, com a certificação e com alguma comercialização. Também vendemos alguns produtos para alguma queijaria, em termos de higiene, detergente, desinfetante. Só com as vendas. HACCP é o sistema de segurança alimentar, dá o registro de produção, da seguridade do produto, registro de limpeza da queijaria, análise do leite, do queijo, dá água. Esses serviços são prestados aos produtores. (Célia Henriques – Técnica da EstrelaCoop)

Conforme expresso no objeto social da EstrelaCoop e em seus estatutos, os objetivos desta entidade visam “à promoção, à proteção, à produção e à comercialização dos produtos DOP Serra da Estrela, bem como atividades próprias de outros ramos necessários à satisfação das necessidades dos seus membros”. Nesse caminho, a cooperativa está presente nas redes sociais, Facebook (Figura 37), e mantém uma página própria, na qual narra um pouco da sua história, descreve os produtos certificados e os comercializa por *e-commerce* (Figura 38).



Figura 37. Página da EstrelaCoop no Facebook. Fonte: EstrelaCoop (2016).

<p>QUEIJO SERRA DA ESTRELA DOP queijo de pasta semi-mole</p>  <p>Queijo curado, de pasta semimole, amanteigada, branca ou ligeiramente amarelada, bem ligada, cremosa e untuosa, com poucos ou nenhuns olhos.</p> <p>PVP: até 6 unidades 20€/Kg + de 6 unidades 17€/Kg</p> <p><input type="text" value="1"/> Adicionar ao Carrinho</p>	<p>Queijo Serra da Estrela Velho DOP queijo de pasta dura</p>  <p>Queijo curado, de pasta semidura a extradura, ligeiramente quebradiça, untuosa, cor alaranjada/acastanhada, com poucos ou nenhuns olhos, obtido por maturação prolongada do Queijo Serra da Estrela.</p> <p>PVP: até 6 unidades 25€/Kg + de 6 unidades 20€/Kg</p> <p><input type="text" value="1"/> Adicionar ao Carrinho</p>	<p>Requeijão Serra da Estrela DOP cremoso</p>  <p>Produto obtido por precipitação ou coagulação, pelo calor, das proteínas contidas no soro resultante da laboração do Queijo Serra da Estrela DOP.</p> <p>PVP: até 6 unidades 3€/uni + de 6 unidades 2,5€/uni</p> <p><input type="text" value="1"/> Adicionar ao Carrinho</p>	<p>Borrego Serra da Estrela DOP borrego alimentado apenas com leite materno</p>  <p>Produto de alta qualidade, é um borrego leve, criado exclusivamente com o leite materno com um peso vivo até 12 Kg e uma idade ao abate até 30 dias.</p> <p>PVP: 10€/Kg + portes a confirmar na hora da encomenda</p> <p><input type="text" value="1"/> Adicionar ao Carrinho</p>
---	--	--	--

Figura 38. E-commerce na página da EstrelaCoop. Fonte: EstrelaCoop (2016).

Em relação à comercialização, a venda pela internet que, inicialmente, apresentava-se como uma possibilidade de acesso a mercados mais dinâmicos e sofisticados, capazes de pagar mais pelo produto, não está funcionando, uma vez que há uma grande oferta de queijo no mercado interno português, inclusive queijos certificados, e pela própria natureza do produto, queijo de leite cru, a burocracia para exportá-lo é demasiada, além da possibilidade do produto apresentar bolores, o que tanto o importador, quanto o consumidor não deseja:

A exportação é muito burocrática por se tratar de um produto de leite cru. É um queijo que facilmente começa a ganhar aqueles bolores e, às vezes, para exportação há reclamações porque acham que o queijo tem de se manter sempre limpinho e o queijo Serra da Estrela não é assim. (Célia Henriques – Técnica da EstrelaCoop)

Ainda sobre o escoamento da produção, a técnica da EstrelaCoop reforçou que o pouco comercializado por eles é vendido para o mercado local, pequenas lojas, algumas lojas gourmet e não para grandes superfícies (super mercados), por não ser economicamente interessante para o produtor e para a cooperativa:

Assim, nós não vendemos para grandes superfícies. Há alguns produtores que vendem diretamente. Nós, neste momento, vendemos para algumas lojas pequeninas, lojas gourmet, mas a maioria da comercialização é feita pelo próprio produtor e a exportação também. (Célia Henriques – Técnica da EstrelaCoop)

No decorrer do ano de 2015, a EstrelaCoop assinou protocolo de cooperação (Figura 39) com a Casa Portuguesa do Pastel de Bacalhau (CPPB), restaurante tradicional lisboeta, para fornecer a esta queijo certificado que compõe a atual aposta gastronômica desta entidade: o pastel (bolinho) de bacalhau com Queijo Serra da Estrela (Figura 40).



Figura 39. Assinatura do protocolo de cooperação entre a CPPB e a EstrelaCoop. Fonte: EstrelaCoop (2016).



Figura 40. Propaganda da CPPB do pastel de bacalhau recheado com o queijo Serra da Estrela. Fonte: Casa Portuguesa do Pastel de Bacalhau (2016).

Esses tipos de acordos são bastante benéficos para os produtores e seus parceiros, pois, para o produtor, o queijo consegue acessar consumidores com maior poder, que ao conhecerem ou experimentarem o seu sabor, tornam-se potenciais compradores do produto em seu estado natural, já para o restaurante, ao misturar dois sabores tradicionais da gastronomia portuguesa, inovou e conseguiu agregar mais valor e fama aos seus quitutes, em dezembro de 2015, cada unidade desses pastéis custava 3,50 euros. Para a grande parte dos produtores de queijo certificados e cooperativados, essa parceria é responsável por grande parte das vendas dos seus produtos. No caso da Casa Agrícola dos Arais, a segunda maior produtora de Queijo Serra da Estrela do concelho de Celorico da Beira, mais de 65% do volume de queijo fabricado é escoado para a CPPB:

É que eu produzo queijos de 1,5 kg e 1 kg, acho que é na volta de uns 40, 45, 50... Na volta dos 50 kg diários. Estou a fazer 22 queijos com 1,5 kg por dia e o resto, normalmente, fica na volta dos 18 [queijos], outros dias... 20 [queijos] de quilo. Só que o queijo de quilo fica com cerca de 900 g. Porque tem um cliente [a Casa Portuguesa do Pastel de Bacalhau] que só quer queijo de 1,5 kg e depois faço os queijos de quilo e quando sobra, faço queijos mais pequeninos, queijos de meio quilo. (Célia Silva – Proprietária da Casa Agrícola dos Arais)

Entretanto, por mais que este acordo entre a cooperativa e o restaurante seja bastante promissor, a EstrelaCoop não deve “por todos os ovos nesta mesma cesta”, mas diversificar o escoamento de sua produção, fortalecer as cadeias de valor, verificando onde o Queijo Serra da Estrela pode ser inserido e tentar levá-lo aos consumidores que o reconhecem e o valorizam, como, chefs de cozinha e restaurantes de alta gastronomia. Contudo, percebe-se, na fala da técnica da EstrelaCoop, quando perguntada sobre as expectativas e planos da cooperativa para os próximos anos, que há muitos desejos, mas poucas metas e estratégias para alcançá-los, projetando o incremento das vendas dos queijos ao sucesso e à ampliação de terceiros:

Queremos aumentar as vendas, queremos aumentar a comercialização e o número de produtores para aderir à certificação. Tanto esta parceria com a Casa Portuguesa, temos esperança que eles vão abrir mais lojas, temos esperança que a comercialização aumente. (Célia Henriques – Técnica da EstrelaCoop)

Acentua-se que essa baixa perspectiva na conquista de novos nichos de mercado e a pouca pró-atividade da EstrelaCoop são algumas das razões que levam a grande maioria dos produtores de queijo da região não certifica-los, pois, se de acordo com a fala da técnica da cooperativa a certificação é para os produtos vendidos nas grandes cidades portuguesas e para exportação, porém esses mercados ainda são limitados e incipientes, realmente não é interessante e vantajoso certificar queijos no concelho:

A certificação é para aqueles produtos que são vendidos para fora dos concelhos, que vendem para Lisboa, para Porto e para exportação. A comercialização à porta, a comercialização no próprio concelho não justifica tal certificado, porque muitas das vezes [os produtores] vendem o queijo sem qualquer rótulo. Porque é vendido ali à porta, as pessoas vão lá e compram e não querem qualquer identificação. Então, eles consideram que a certificação é mais um custo... (Célia Henriques – Técnica da EstrelaCoop)

Ressalta-se que para certificar o queijo, o produtor não está obrigado a tornar-se um cooperativado, porém aqueles que o fazem, têm apoio diferenciado e condições mais favoráveis:

Não, não é preciso [tornar-se um cooperativado para a certificação]. A Denominação de Origem Protegida não é da EstrelaCoop, é do Estado, do Estado português. Então, nós temos de aceitar todos os produtores. Embora, os associados têm um apoio diferenciado dos não associados. Apenas os associados podem vender seus queijos para a Casa Portuguesa do Pastel de Bacalhau. (Célia Henriques – Técnica da EstrelaCoop)

Com relação às dificuldades do setor de produção do Queijo Serra da Estrela (DOP), além da sua comercialização, a respondente assinalou que a escassez do leite, matéria prima fundamental na fabricação do queijo, a crise pastorícia na Serra da Estrela, em razão do envelhecimento da população atual e o êxodo dos jovens para os grandes centros, e as atuais mudanças climáticas são as principais fraquezas e ameaças:

Neste momento é a matéria prima, tanto o número de ovelhas está a diminuir e os produtores querem aumentar as vendas e têm uma grande dificuldade de obterem a matéria prima, porque é de uma determinada raça, tem de ser de ovelha Serra da Estrela ou Churra Mondegueira, tem de ser

só da região Serra da Estrela. E agora estar a começar a ter a dificuldade de que os mais velhos começam a desaparecer e os mais novos não ficam com a atividade. E depois é o clima que este ano é ótimo, está calor, mas para o queijo não é ótimo. Tem de ser frio, os pastos, a qualidade do leite, quanto mais frio melhor e nós estamos em dezembro e não tivemos aquele inverno.(Célia Henriques – Técnica da EstrelaCoop)

Também foram ressaltadas pela técnica da EstrelaCoop as incoerências das legislações portuguesa e da comunidade europeia que dificultam recorrentemente a tradição e a arte de produzir queijos, uma vez que essas regras, no novo contexto que essas políticas trouxeram, visam a uma demasiada higienização da produção e do queijo, chegando ao ponto de impor a substituição de utensílios e a flor do cardo, coagulante natural na produção do Queijo Serra da Estrela, o que poderia descaracterizar com completo o sabor e as demais propriedades desse produto. Felizmente, até o momento, os agrupamentos de produtores de queijo e demais entidades envolvidas têm vencido esta batalha:

Elas [as normas legais] nem sempre são coerentes, não. Elas dificultam a manutenção da tradição porque, às vezes, exigem alguns parâmetros microbiológicos, determinados comportamentos e esquecem-se de que as pessoas estão a trabalhar com leite cru. Às vezes, não é fácil fazer como eles querem porque é um produto tradicional. Há uns anos eles queriam proibir a madeira na cura e a maior parte dos produtores faz a cura em tábuas de madeira. Alguns usam em inox, mas alguns gostam de usar a tábua de madeira com seus paninhos brancos. Então, eles queriam proibir completamente e esquecem-se de que é um produto tradicional, um produto com uma denominação de origem não pode ser... De repente, apagar tudo e passar tudo para o plástico e o inox e deixar parte que também ofertam sabor ao queijo. Felizmente, nós conseguimos que respeitassem a madeira (risos). (Célia Henriques – Técnica da EstrelaCoop)

Ainda nesse sentido, a técnica da EstrelaCoop segue seu relato:

Há uma legislação que proibia a flor do cardo, só que nós aqui, em Portugal, temos vários queijos que utilizam como coagulante a flor do cardo. Quase todos os queijos com denominação de origem têm a flor do cardo como coagulante. E por aquilo que parecia, eles “esqueceram” que existia a flor do cardo, mas agora, tanto a EstrelaCoop e os agrupamentos de outros queijos já fizeram uma apresentação que já foi a Bruxelas e acredito que vai correr tudo bem para que não proibam a flor do cardo.(Célia Henriques – Técnica da EstrelaCoop)

Já no que tange à participação dos cooperativados nas decisões e assembleias da EstrelaCoop, a respondente relatou que, geralmente, a cooperativa não divulga previamente as suas pautas de reuniões, mas há duas reuniões obrigatórias, uma em março e outra em dezembro, além de as reuniões extraordinárias que ocorrem sempre que há algo importante a ser tratado e que dependa da aprovação dos cooperativados. Contudo, o quórum é sempre bastante reduzido, pois, segundo ela, os produtores residem distante da sede, sempre têm muito trabalho na queijaria e quando precisam saber de algo, telefonam:

A presença dos produtores é pequena (risos), não vêm muitos, participam poucos. A região é grande e em Celorico há poucos produtores. Eles, às vezes, preferem depois telefonar e perguntar o que se passa, muitas vezes [os produtores] sempre tem muito trabalho. Porque aqui, geralmente, o

marido anda com as ovelhas e a mulher faz o queijo.(Célia Henriques – Técnica da EstrelaCoop)

5.8. Beira Tradição, Certificação de Produtos da Beira Lda

A Beira Tradição, Certificação de Produtos da Beira Lda, localizada na Urbanização Auto-Mecânica, nº 8, Castelo Branco – Portugal, é um organismo de certificação autorizado pelo Instituto Português de Creditação (IPAC), possui atualmente um funcionário a tempo integral e dois que trabalham em meio período e encontra-se reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural (MAFDR) para o controle e certificação dos seguintes produtos agroalimentares diferenciados com DOP e IGP: Borrego da Beira (IGP), Borrego Serra da Estrela (DOP), Queijo Serra da Estrela (DOP), Queijos da Beira Baixa (DOP) – Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo de Beira Baixa e Queijo Picante da Beira Baixa, Requeijão da Beira Baixa (DOP), Requeijão Serra da Estrela (DOP) e Travia de Beira Baixa (DOP).

Segundo Luísa Barros, técnica de Controle há sete anos, licenciada em Engenharia Animal com Mestrado em Inovação e Qualidade na Produção Alimentar, em contato telefônico e por respostas ao questionário via *e-mail*, a Beira Tradição para continuar mantendo as suas atividades precisa estar certificada ao ISO 17065 e apresenta-se como uma entidade privada, independente e imparcial, com processos não discriminatórios. Não podendo, assim, participar na promoção de produtos, tampouco prestar consultoria. A principal função dessa entidade certificadora é assegurar o cumprimento de um determinado Caderno de Especificações que é o documento, no qual estão descritas as características do produto, o nome, locais de produção, demonstração de origem e tradicionalidade, formas de obtenção e transformação, apresentação comercial e embalagem.

Com relação ao Queijo Serra da Estrela, a Beira Tradição o certifica e controla desde 2001. De acordo com a técnica Luísa Barros esse controle se dá ao longo de toda a cadeia produtiva, mesmo após do queijo já certificado:

São feitas visitas de inspeção, visitas de verificação de registos e documentos, colheita de amostras e avaliação de resultados dos ensaios. Após as inspeções, a verificação dos registos e análises é efectuado um relatório, que conduz a uma avaliação. Daqui [da Beira Tradição] é tomada uma decisão, em que pode ser aplicada uma sanção em caso de não conformidades, ou a atribuição da certificação. Após a certificação são realizadas inspeções às unidades de transformação (queijarias), produção (leite) e pontos de venda. Aqui [na Beira Tradição] verificamos a rotulagem dos produtos e se estes se encontram de acordo com o Caderno de Especificações. (Luísa Barros – Técnica de Controle da Beira Tradição)

Portanto, o controle é dado por meio de visitas de inspeção (primeira visita pormenorizada e as demais podem ser aleatórias ou para esclarecimento de dúvidas, com ou sem aviso prévio), verificação de registos e documentos (registros já existentes e registros solicitados) e colheita de amostras e avaliação de resultados de ensaios (laboratórios e painel de provadores).

No momento da avaliação organoléptica, um painel composto por oito provadores (capacidade máxima da sala de provas), que realizaram curso de formação em 1988 e uma reciclagem em 2011, avalia às cegas, sem conhecer o rótulo do produto, a cor, a forma, a limpeza, a textura, o cheiro e os sabores característicos do queijo Serra da Estrela. Conforme a engenheira Luísa Barros, essas pessoas possuem uma formação heterogênea, como produtores de queijo, servidores públicos, veterinários etc.

Quando o queijo não é aprovado, todo o lote não poderá ser certificado. As não conformidades vão desde problemas na rotulagem do queijo até o não cumprimento do seu tempo mínimo de cura, porém alterações de indicadores analíticos são responsáveis pelos maiores índices de não certificação dos queijos.

As não conformidades mais frequentes em 2015 prendem-se com os resultados de análise físico-químicas que têm que se feitas pelos produtores (condição do Caderno de especificações). (Luíza Barros – Técnica de Controle da Beira Tradição)

Quanto questionada sobre a resistência de ainda muitos produtores em certificarem seus queijos, a técnica da Beira Tradição assinalou que o número de produtores autorizados a produzir queijos Serra da Estrela DOP tem aumentado gradativamente, porém a atividade caracterizada como agrícola familiar, grande parte das vezes apenas o marido e a mulher, com vendas para o comércio local, além do alto controle na certificação desses produtos e da baixa rentabilidade do queijo Serra da Estrela se comparado com o de ovelha curado são as principais barreiras para uma maior adesão.

Nos últimos anos a certificação de Queijo Serra da Estrela tem aumentado o n.º de queijarias autorizadas a laborar a DOP. Note que em 2008 eram 14 queijarias, em 2015 tínhamos 23 queijarias aderentes ao processo. O objectivo é aumentar este numero, no entanto temos que ter em consideração que é uma região caracterizada por um sistema agrícola familiar, baseada no comércio local, onde a generalidade dos consumidores conhece os produtores, havendo uma confiança no produto. (Luíza Barros – Técnica de Controle da Beira Tradição)

Por fim, Luísa Barros, em sua entrevista, fez questão de ressaltar que, embora a certificação de produtos seja facultativa, ela constitui um instrumento para a comercialização, com vantagens para todos os envolvidos: **o produtor**, pois demonstra com objetividade que o seu produto cumpre requisitos pré-determinados, colocando-o em vantagem perante a concorrência; **o revendedor**, pois conseguem facilmente obter informações sobre qualidade e procedência dos produtos por meio do selo ou da exibição de um documento; e **os consumidores** que reconhecem a qualidade, expressa na marca de certificação, e podem, assim, optar pela diferença, já que terão certeza de que todos os aspectos relevantes do produto, a que não têm diretamente acesso, foram devidamente controlados e estão conforme eles esperam.

5.9. Associação Nacional dos Criadores de Ovinos Serra da Estrela – Ancose

A Associação Nacional dos Criadores de Ovinos Serra da Estrela, situada na Quinta da Tapada – Negrelo, Oliveira do Hospital – Portugal, foi constituída em 6 de novembro de 1982, por um grupo de criadores de ovelhas da raça autóctone Serra da Estrela, e tem como principais objetivos o melhoramento genético e a proteção desta raça.

Em 2015, a associação contava com cerca de 4 mil associados, mas esse número não tem correspondência direta com a manutenção da dimensão dos rebanhos, os quais estão cada vez menores. Segundo Rui Dinis, engenheiro e técnico da Ancose, em conversa por telefone, a diminuição do quantitativo desses animais na região da Serra da Estrela é uma preocupação manifesta, pois por volta dos anos de 2010 havia cerca de 120 mil e até janeiro de 2016 estima-se cerca de apenas 70 mil ovelhas Serra da Estrela, entretanto somente os animais que fazem parte do programa de melhoramento e estão inscritos no livro

genealógico, em torno de 15 mil, são considerados para avaliações internacionais.

De acordo com o técnico da Ancose, a redução de mais de 50 mil cabeças de ovino Serra da Estrela do efetivo da região é resultado de uma série de fatores, tais como: alterações climáticas (diminuição das chuvas e, conseqüentemente, menos pastagem), introdução de raças exóticas na região, o baixo valor do litro de leite de ovelha e do queijo produzido dele, a compra de leite espanhol pela a indústria de laticínio portuguesa, a idade avançada dos pastores e o desinteresse dos jovens em prosseguir com a atividade pastorícia.

Esse panorama é de bastante apreensão para futuro do Queijo Serra da Estrela, pois o encolhimento do número de ovelhas reflete diretamente em uma menor produção de leite e, por conseguinte, menos queijo fabricado e disponível para venda, uma vez que o processo de produção do Queijo Serra da Estrela exige a utilização exclusiva de leite de ovelhas Serra da Estrela.

Nesse sentido é o depoimento do produtor de Queijo Serra da Estrela Paulo Rogério, ex-vice-presidente da Ancose, ao jornal Folha do Centro:

“A ANCOSE tudo tem feito para que a ovelha bordaleira se mantenha até para que a desistência dos pequenos produtores não seja ainda mais drástica, mas o que temos vindo a assistir é à introdução, cada vez mais, de raças exóticas na nossa região”, lamenta Paulo Rogério, para quem esta situação se fica a dever ao facto dos principais clientes do leite – a indústria de lacticínios – “pagar esta matéria prima toda ao mesmo preço”. À introdução de animais “mais rentáveis” nos rebanhos da região, Paulo Rogério soma ainda a “publicidade enganosa” e a desinformação do consumidor quando compra queijo produzido nesta região. “A verdade é que continuamos a ter dois queijos muito parecidos, mas com preços diferentes uns dos outros, e o consumidor fica baralhado”, afirma o vice presidente da ANCOSE, referindo-se à “confusão” que continua a reinar entre o que é um verdadeiro queijo Serra da Estrela e o queijo de ovelha curado. “Se nós compramos um queijo com leite proveniente de Espanha não pode ser Serra da Estrela, e isto só se resolve obrigando os produtores a colocarem a origem do leite no rótulo”, entende o dirigente, alertando para o facto de na última década ter desaparecido cerca de 50% do efetivo de raça Serra da Estrela, o que se refletiu, só em 2012, numa diminuição de cerca de 20 toneladas de queijo em toda a Região Demarcada da Serra da Estrela. (PRATA, 2014).

Rui Dinis reforçou que “é claro que havendo uma menor produção leite, há menos queijo, mas a qualidade não está em causa e é bom que isto fique claro” e ressaltou, ainda, que a Ancose presta os seguintes serviços e apoios técnicos aos seus associados: contraste leiteiro, centro de testagem de machos, Indução e sincronização de cios, inseminação artificial e Diagnóstico de gestação; sanidade: organização de produtores pecuários; seção de Gestão, com os seguintes serviços: contabilidade fiscal e contabilidade de gestão; sessão de comercialização, dos seguintes produtos: Queijo Serra da Estrela, Queijo de ovelha curado, diversos – material de queijarias, sementes para prados, desinfetantes; oficina tecnológica – Queijaria: apoio técnico especializado e contraste qualitativo; departamento de apoio técnico em: Sistema Nacional de Identificação e Registro de Bovinos (SNIRB), candidaturas do Instituto de Financiamento da Agricultura e Pescas (IFAP) e do Instituto Nacional de Garantia Agrária (INGA); projetos de investimento, serviço de tosquia, apoio jurídico, publicações e planeamento, além de formação profissional.

5.10. Solar do Queijo Serra da Estrela e Museu do Agricultor e do Queijo

Os museus são capazes de guardar memórias e contar histórias por conservarem em seus acervos objetos essenciais para a manutenção da lembrança da comunidade em que eles estão inseridos, além de permitir aos locais criarem uma consciência acerca de seus pertencimentos e aos alóctones de conhecer, aprender e experimentar outra cultura, história e realidade.

Nesse sentido, em Celorico da Beira há dois espaços museológicos destinados à produção queijeira, atividade mais importante do concelho, àqueles que fabricam o Queijo Serra da Estrela, o produto mais afamado da região e considerado pelos celoricenses como o melhor do mundo, e a esse laticínio propriamente dito: Solar do Queijo Serra da Estrela e o Museu do Agricultor e do Queijo. Ratificando, assim, o seu epíteto de “Capital do Queijo Serra da Estrela”.

No centro histórico de Celorico da Beira, próximo ao castelo e em frente à Igreja de Santa Maria, ergue-se o Solar do Queijo Serra da Estrela (Figura 41), em um edifício datado do século XVII, no qual se destaca o brasão real e o brasão de armas da vila, já fora, em épocas diferentes, o tribunal e a cadeia do concelho.



Figura 41. Fachada do Solar do Queijo Serra da Estrela. Fonte: Dados da pesquisa.

O Solar, dedicado à preservação do Queijo da Serra da Estrela, é constituído por dois andares, sendo o primeiro destinado à exposição permanente de utensílios empregados na fabricação artesanal do queijo (Figura 42) e de todo o seu processo de produção, desde a ordenha até a mesa do consumidor. Já no segundo andar, o visitante pode adquirir ou degustar, com a garantia da certificação, o tão famoso queijo (Figura 43), bem como outras iguarias típicas da gastronomia regional, como, por exemplo, a morcela, o chouriço, o presunto, o pão de centeio, o mel, as compotas e o vinho.



Figura 42. Interior do Solar do Queijo Serra da Estrela. Fonte: Dados da pesquisa.



Figura 43. Exposição permanente de utensílios empregados na fabricação artesanal do queijo. Fonte: Dados da pesquisa.

A Sra. Maria de Jesus, responsável pelos dois museus, em conversa informal, em 21 de dezembro de 2015, ressaltou que o espaço recebe visitante de todo Portugal e muitos estrangeiros, sobretudo, os turistas espanhol e brasileiro. Disse ainda que o local não produz queijos ou quaisquer outros produtos, compra-os diretamente dos produtores, pois a missão do Solar do Queijo é a representação, em absoluto, dos produtores regionais do concelho de Celorico da Beira.

O Museu pretende transmitir a esta geração e vindouras, a diversidade, a riqueza e o carácter multifacetado da cultura da região, conseguida com muito esforço, sofrimento e muitas vezes até fome e mostra como as pessoas viviam e produziam alguns dos produtos agrícolas. (Página digital do Solar do Queijo na internet)

O museu (Figura 44), também, intermedeia visitas a queijarias da região para que o turista possa ver *in loco* como o queijo Serra da Estrela é produzido e poder comparar como esse produto era fabricado antigamente e como atualmente ele é feito.

O Solar do Queijo funciona das terças-feiras às sextas-feiras, das 9h às 19h, inclusive no horário de almoço, e aos sábados, domingos, feriados e às segundas-feiras, das 9h às 18h, com intervalo para almoço das 13h às 14h.

Já o Museu do Agricultor e do Queijo, localizado em uma das entradas do concelho

de Celorico da Beira, ao lado do terminal rodoviário, ocupa uma antiga quinta agrícola recuperada e comprada pela Câmara Municipal, surgiu da necessidade de homenagear e retratar a ruralidade dos agricultores e pastores da região.



Figura 44. Fachada do Museu do Agricultor e do Queijo. Fonte: Dados da pesquisa.

O edifício é composto por dois andares. No primeiro, há uma adega e um depósito e, no segundo, existe um gabinete, a recepção e uma sala para exposições, onde foi recriada uma casa tradicional de um agricultor da região (Figura 45).



Figura 45. Interior do Museu do Agricultor e do Queijo. Fonte: Celorico da Beira (2016).

A finalidade desse museu é de transmitir às gerações futuras e atuais a diversidade, a riqueza e o caráter multifacetado da cultura agropastoril celoricense. De acordo com o relato da Sra. Maria de Jesus, em conversa, em 22 de dezembro de 2015, os visitantes podem ver como viviam os antepassados, a vida árdua que tinha e como fabricavam o queijo que hoje é o *exlibris* da região.

Esse museu foi inaugurado em 2 de novembro de 2002 pelo Presidente da República à época, Jorge Sampaio, e faz parte da estratégia da Câmara Municipal de Celorico da Beira para atrair turistas e visitantes ao concelho.

Ainda segundo a responsável pelo museu, o espaço recebe cerca de 200 a 300 visitantes por mês, o que é bastante representativo para um concelho que tem um pouco mais de 7500 habitantes.

O museu tem entrada gratuita, assim como o Solar do Queijo, e funciona de segunda a sábado, das 9h30min às 12h30 min e das 14h às 18h.

5.11. As Raças de Ovelhas Churras Mondegueira e Bordaleira Serra da Estrela

Os ovinos das raças Churra Mondegueira (Figura 46) e Bordaleira Serra da Estrela são os grandes protagonistas de quatro produtos com denominação de origem protegida, os queijos Serra da Estrela, Serra da Estrela Velho e o requeijão, todos fabricados a partir do leite desses animais, e o borrego Serra da Estrela, carne oriunda apenas da raça Bordaleira Serra da Estrela é muito apreciada por sua suavidade que resulta do fato dos animais se alimentarem exclusivamente do leite materno e do abate dos filhotes com até 30 dias de vida e com um peso máximo de 12 kg.

As ovelhas Churras Mondegueira, raça autóctone portuguesa, são oriundas da região do Alto Mondego e de Zêzere e possuem aptidão essencialmente leiteira. De forma resumida, estes animais possuem as seguintes características:

Tabela 18. Características da raça de ovelhas Churras Mondegueira.

Características	Descrições
Aspecto Geral	Estatura média e de cor branca
Pele, Velo e Lã	Pele fina e untuosa, de cor geralmente branca, por vezes com pigmentação à volta dos olhos, nas orelhas e nas extremidades dos membros. Velo de mediana extensão, pouco tochado, de madeixas pontiagudas. Reveste o pescoço e o tronco, com exceção de parte da barriga; não reveste também a parte livre dos membros
Cabeça	Volume médio, deslanada, mas com tufo de lã na frente (poupa); perfil craniano reto, chanfro ligeiramente convexo, sobretudo nos machos; orelhas horizontais, de comprimento médio; cornos em ambos os sexos, em forma de espiral aberta, rugosos e de seção triangular; boca grande, de lábios grossos, por vezes pigmentados de preto ou castanho; olhos grandes
Pescoço	Estreito, de forma triangular e revestido de lã; sem barbela nem pregas; ligação regular ao tronco
Tronco	Peito relativamente estreito, com costelas pouco arqueadas; linha dorso-lombar horizontal, sendo o dorso e o lombo estreitos; ventre de volume médio, em geral deslanado; garupa estreita, curta e um tanto descaída

Continua...

Continuação da Tabela 18.

Características	Descrições
Úbere	Globoso, de bom volume, revestido de pele fina e elástica, com sulco mediano evidente; tetos de bom desenvolvimento e, em geral, bem implantados
Membros	Finos, mas fortes, deslanados na parte terminal; nádega pouco desenvolvida; unhas rijas
Peso vivo adulto	Fêmeas: 40 - 50 kg; Machos: 50 - 60 kg

Fonte: Ovinos e caprinos (2016).



Figura 46. Ovelhas Churras Mondegueiras. Fonte: Pinterest (2016).

Apesar de o leite dessa raça constar no caderno de especificações do Queijo Serra da Estrela como apto a produzir tal queijo, apenas um produtor dos 27, o Sr. Américo Manuel Coito, tem em seu rebanho a churras modegueira. A preferência dos produtores pela outra raça de ovino pode ser explicada em função da política de fomento pecuário que favoreceu a raça bordaleira e ao suporte técnico e especializado da Associação Nacional de Criadores de Ovinos Serra da Estrela (ANCOSE).

Já as ovelhas da raça Bordaleira Serra da Estrela (Figura 47) têm origens remotas, uma vez que evoluíram do cruzamento de raças selvagens (carneiro das turfeiras – *Ovis aires palustre*; mufão europeu – *Ovis musimon*; e mufão asiático – *Ovis orientalis*) (FRAZÃO, 1989). Contudo, a data e o local do início da domesticação continuam ainda sob a discussão, já que existem várias teorias.



Figura 47. Ovelhas Bordaleiras Serra da Estrela. Fonte: Pinterest (2016).

Esta raça é considerada a de maior aptidão leiteira, dentre as raças ovinas portuguesas, e tem como habitat os territórios da bacia hidrográfica do rio Mondego, nos concelhos de: Seia; Gouveia; Celorico da Beira; Guarda; Fornos de Algodres; Manteigas; Oliveira do Hospital; Tábua; Arganil; Mangualde; Nelas; Carregal do Sal; Penalva do Castelo; Tondela e Viseu.

São animais que possuem média corpulência com costados de razoável arqueamento, garupa em geral, pouco ampla e ligeiramente caída, ventre volumoso, lã e cauda de comprimento mediano. Resumidamente, possuem as seguintes características (ANCOSE, 1998):

Tabela 19. Características da raça de ovelhas Bordaleiras Serra da Estrela.

Características	Descrições
Aspecto Geral	Estatura mediana, esqueleto bem desenvolvido, regularmente musculado, de cor branca ou preta, com aptidão predominantemente leiteira
Pele, Velo e Lã	Fina, elástica e untuosa, branca e com reduzida pigmentação nas extremidades, ou preta. Velo branco ou preto, pouco extenso não abrangendo a cabeça, a barriga e os membros; pouco tochado de madeixa cilíndrica ou pontiaguda; pelos cábrios mais abundantes na parte dorsal (posterior) do animal. Lã tipo cruzada fina, pouco ondulado, toque suave ou ligeiramente áspero
Cabeça	Mediana de forma piramidal, deslanada, fronte estreita e plana, arcadas orbitárias salientes, olhos grandes, face comprida estreita de forma triangular, chanfro convexo e liso, boca rasgada de lábios grossos; cornos em ambos os sexos, de comprimento variável, de forma espiralada, rugosos, fortes na base, finos e mais claros na ponta

Continua...

Continuação da **Tabela 19.**

Características	Descrições
Pescoço e Tronco	Pescoço comprido delgado, de forma tronco cônica, sem barbela, garrote largo e pouco destacado, espáduas oblíquas compridas e estreitas, costado bem arqueado; dorso e lombo compridos e largos, garupa comprida e de regular largura; ventre volumoso, úbere de forma globosa desenvolvido com sulco mediano evidente; tetos grandes e bem desenvolvidos
Membros	Compridos, bem apumados, finos e fortes (características próprias do pastoreio permanente). Deslanados na face interna e abaixo dos joelhos e curvilhões. Nádega pouco desenvolvida. Unhas pequenas e rijas, pigmentadas na variedade preta e quase sempre na variedade branca

Fonte: Ancose (1998).

O principal objetivo da exploração de ovinos dessa raça é a produção de leite, sendo também utilizado para a produção de carne, borrego ou canastra, e a produção de lã, que, atualmente, é o fator de produção com menor impacto no rendimento da exploração.

Os Bordaleiros Serra da Estrela foram a primeira raça de ovinos portuguesa a ter um Livro Genealógico, que tem como principais funções assegurar a pureza da raça, contribuir para o seu progresso zootécnico e favorecer a difusão de bons reprodutores. Este livro foi iniciado em 1984, pelos esforços em conjunto do Ministério da Agricultura portuguesa e a Associação Nacional de Criadores de Ovinos Serra da Estrela (ANCOSE). Desde Março de 1998, ele contém duas seções: leite e carne; e são três os Livros que constituem o Livro Genealógico: Livro de Nascimento, o Livro de Adultos e o Livro de Mérito. A inscrição nos diferentes livros que constituem o Livro Genealógico é sempre feita a pedido dos proprietários dos animais (SÁ, 1991).

5.12. As Feiras e Festas do Queijo na Serra da Estrela

O queijo produzido na Serra da Estrela é destaque nas feiras e festas dos concelhos de Celorico da Beira, Seia, Gouveia, Manteigas, Fornos de Algodres, Aguiar da Beira e Oliveira do Hospital. Esses eventos são organizados pelas respectivas câmaras municipais e, a maior parte deles, acontece no fim de semana do Carnaval, época em que há muitos turistas e visitantes na região.

Celorico da Beira, além de carregar o epíteto de “Capital do Queijo Serra da Estrela”, realizou a primeira feira do queijo de Portugal, em 1287, por decreto do rei D. Dinis e, atualmente, realiza o principal evento nesse gênero na região demarcada do queijo Serra da Estrela. Em 2016, a edição da Feira do Queijo aconteceu nos dias 30 e 31 de janeiro e 6 e 7 de fevereiro, no Mercado Municipal do concelho (Figura 48).

Este evento ofereceu uma programação bastante variada, como, por exemplo, festival de folclore, exposições de produtos endógenos, artesanato, desfile de carnaval, apresentação de grupos musicais, caminhada do queijo e rota gastronômica.

Observou-se que a Feira do Queijo é muito mais uma festividade do que propriamente um lugar de comercialização do produto que dá nome ao evento. Infelizmente,

a organização do evento ou a própria EstrelaCoop não aproveitaram a oportunidade para conscientizar turistas e potenciais consumidores das diferenças entre o queijo não certificado e o certificado e da importância da Denominação de Origem Protegida. Esse trabalho ficou a cargo de cada produtor em explicar ao consumidor quando era questionado por que um queijo é mais caro do que o outro e a um ou outro folheto explicativo. Sem debates, sem palestras, sem cartazes ou qualquer outra estratégia publicitária que tratasse na feira do queijo uma das suas temáticas mais importantes.



Figura 48. Divulgação da Feira do Queijo de Celorico da Beira edição 2016. Fonte: Celorico da Beira (2016).

O vice-presidente da Câmara Municipal de Celorico da Beira, José Luís Saúde Cabral, ao ser questionado sobre a Feira do Queijo corroborou o caráter mais festivo do evento e afirmou que a edição de 2016 contou com cerca de 70 expositores, dos quais 23 seriam produtores de queijo. O autarca ressaltou também uma política de tabelamento da venda dos queijos durante a festividade:

Mormente, a feira pretende de homenagear o produtor que trabalha de segunda a segunda, todos os dias do ano para produzir o melhor queijo de Portugal e outros produtos de qualidade e tradicionais da nossa região. Há muito este certame deixou de ser apenas uma feira para a comercialização de queijo e passou a uma grande festa com danças folclóricas, desfile de carnaval, caminhada pela Rota do queijo... Pensamos em uma programação bastante vasta que o visitante veja e pense que vale vir a Celorico a gastar um, dois dias, almoçar, comprar algum artesanato e queijo... Uma semana antes do certame estamos a organizar um Roteiro Gastronómico pelos restaurantes do concelho onde o queijo faz parte obrigatória das ementas... [...] Há entorno de 70 expositores e desses cerca de 23 são produtores de queijo. (Vice-presidente da Câmara Municipal de Celorico da Beira – José Luís Saúde Cabral)

Quando entrevistado, em 12 de dezembro de 2015, o Vice-presidente da Câmara Municipal de Celorico da Beira relatou que acabara de vir de uma reunião para decidir sobre o valor em que os produtores deveriam vender os seus queijos na feira:

Há pouco estávamos reunidos para decidirmos o valor tabelado do queijo... No certame, há um único valor para os queijos não certificado, por volta dos 14 euros, e outro para os certificados, 20 euros... Ainda estamos a decidir os preços exatos. (Vice-presidente da Câmara Municipal de

Contudo, esta política de fixação do valor de venda dos queijos na feira desagradou grande parte dos produtores ali presentes, pois muitos deles estariam vendendo o seu produto a um preço inferior ao que é pago fora do evento. O resultado disto foi produtores se recusando a vender seus queijos, apenas os expondo para divulgação e outros sequer montaram os seus *stands* de venda (Figura 49). Essa situação é relatada por uma produtora participante da feira:

Para mim não é uma feira com aquela coisa de se vender... Pronto, a Câmara estipulou o queijo de ovelha curado a 13 euros... eu acho muito pouco, vendo fora da feira a 15 euros à porta e não tenho problema nenhum [em vendê-los a este preço]... Então, eu não vendo queijo hoje... Estou aqui apenas para expor os meus queijos e participar do evento. (Maria Helena Cardoso Belo – Produtora de Queijo de Ovelha Curado)



Figura 49. Stands vazios e tabelamento do preço de venda do queijo na feira. Fonte: Dados da pesquisa.

Os organizadores do evento devem reavaliar o tabelamento do preço do queijo para as próximas edições a fim de que consumidores, produtores, todos possam sair satisfeitos.

De 2011 a 2013, Seia, Gouveia e Fornos de Algodres, no âmbito da Comunidade Intermunicipal da Serra da Estrela, revezavam-se, anualmente, para sediar uma única feira em conjunto pelos três municípios. Entretanto, com a ampliação e a criação da Comunidade Intermunicipal das Beiras e Serra da Estrela, pessoa coletiva de direito público de natureza associativa e âmbito territorial de fins múltiplos e visa a realização de interesses comuns aos municípios que a integram, cada autarquia voltou a organizar suas feiras de forma individualizada.

Desta forma, a Câmara Municipal de Seia realizou, dos dias 6 a 9 de fevereiro de 2016, no Mercado Municipal e seu entorno, a Feira do Queijo Serra da Estrela, evento dedicado à promoção do queijo e dos produtos endógenos do concelho (Figura 50).



Figura 50. Divulgação da Feira do Queijo de Seia, edição 2016. Fonte: Dados da pesquisa.

Já no município de Gouveia, de 5 a 9 de fevereiro de 2016, aconteceu a Exposserra, um evento de negócios que tem como objetivo vender e expor marcas e produtos do concelho, a fim de promover o tecido empresarial da região, bem como oferecer aos munícipes e visitantes entretenimento e cultura. A Feira Regional do Queijo Serra da Estrela de Gouveia e o Carnaval da Serra integraram a ExpoSerra, na edição 2016 (Figura 51).

No coração da Serra da Estrela, Manteigas, nos dias 6 e 7 de fevereiro de 2016, também dedicou um evento ao queijo de ovelha, a ExpoEstrela, que já está na sua 23ª edição e reuniu cerca de 70 expositores, desde produtores de queijo a artesãos.



Figura 51. Divulgação da ExpoEstrela em Manteigas, edição 2016. Fonte: Dados da pesquisa (2016).

Em Oliveira do Hospital, nos dias 5 e 6 de março de 2016, realizou-se a 25ª edição da Festa do Queijo Serra da Estrela, autointitulada a maior Festa do Queijo de Portugal. O evento contou com as habituais provas de queijo e enchido, tosquias e fabrico de queijo ao vivo, feira de artesanato e colecionismo, exposição animal e, ainda, o já tradicional “Show-Cooking” e um concurso de gastronomia.

Sempre no primeiro domingo de março, acontece em Aguiar da Beira, a Festa do Pastor e do Queijo, anteriormente conhecida como Feira do Queijo de Aguiar da Beira. A mudança de nome ocorreu em função do evento nos últimos anos ter perdido a sua função principal de venda de queijo, tornando-se cada vez mais um momento de festa para os

pastores e produtores de queijo da região.

Tantos eventos com temática semelhante em datas e locais próximos dificultam uma divulgação da região como um todo e os visitantes precisam se dividir nas festas e feiras existentes, diminuindo, assim, uma maior arrecadação econômica e promoção do queijo e do turismo na Serra da Estrela. Nesse sentido, o vice-presidente da Câmara Municipal de Celorico da Beira assinalou que falta às Câmaras Municipais uma visão mais holística da região e a baixa articulação entre os produtores e a dificuldade para eles trabalharem em grupo são fatores que ainda inviabilizam uma feira única e regional do queijo Serra da Estrela:

Em verdade é um problema [em outros concelhos também ocorrerem festa do queijo na mesma época]. Os visitantes dividem-se em dois, três certames que ocorrem ao mesmo tempo. Penso que a região tem uma diversidade de produtos de qualidade para realizarmos uma grande feira regional... Contudo, as autarquias ainda estão muito voltadas para os seus concelhos... os produtores ainda estão nas suas quintinhas de portas fechadas... O associativismo e a cooperação ainda é um problema entre os produtores... Pensar no coletivo e trabalhar em equipa ainda é uma dificuldade. (Vice-presidente da Câmara Municipal de Celorico da Beira – José Luís Saúde Cabral)

5.13. Desenvolvimento Territorial de Celorico da Beira pela Certificação do Queijo Serra da Estrela

Preliminarmente, ressalta-se que o desenvolvimento territorial adotado neste trabalho é compreendido de acordo com a proposição de Nalle Jr. e Passador (2007), que agrega as ideias de capital humano, capital social, territorialidade, cidadania e sustentabilidade àquele conceito e conforme exposto na revisão de literatura deste trabalho, a indicação geográfica apresenta-se como um potencial instrumento catalisador do desenvolvimento rural (KAKUTA; SOUZA; SCWANKE; GIESBRECHT: 2006).

Entretanto, no território português em estudo, a Denominação de Origem Protegida Queijo Serra da Estrela pouco tem contribuído nesse seguimento, segundo a percepção dos entrevistados.

É possível que o baixo número de aderentes à certificação no concelho de Celorico da Beira, seis produtores apenas, tenha contribuído para que os entrevistados pouco tenham sentido melhorias significativas no território em decorrência da obtenção do registro de denominação de origem protegida.

As respostas dos produtores certificados e não certificados são similares, já que ambos percebem que houve um aumento do turismo no concelho, muito provavelmente pela DOP Queijo Serra da Estrela, pois como o produto chega a lugares mais distantes do país e até no exterior, o território com sua cultura são promovidos e despertam no turista o interesse de conhecer ou visitar a “Capital do Queijo Serra da Estrela” (Tabela 20).

Tabela 20. Percepção dos produtores de queijo de Celorico da Beira sobre o desenvolvimento territorial trazido pela certificação do Queijo Serra da Estrela.

Benefícios Trazidos pela Certificação ao Território		
Produtores Portugueses Certificados (n = 4)		
Opinião	f	%
Desenvolvimento do Turismo	2	40
Divulgação da região/produto/cultura	2	40
Diretamente, não houve benefícios	1	20
Produtores Portugueses Não-Certificados (n = 4)		
Opinião	f	%
Desenvolvimento do Turismo	1	16,67
Melhorias na higienização da produção	2	33,33
Diretamente, não houve benefícios	1	16,67
Não trouxe benefícios para região	2	33,33
Malefícios Trazidos pela Certificação ao Território		
Produtores Portugueses Certificados (n = 4)		
Opinião	f	%
Não trouxe malefícios para região	4	100
Produtores Portugueses Não-Certificados (n = 4)		
Opinião	f	%
Não trouxe malefícios para região	3	80
Caderno de especificações incoerente	1	20

Fonte: Dados da pesquisa.

Outro aspecto mencionado foram as melhorias sanitárias na fabricação do queijo em razão dos estudos realizados para a elaboração do caderno de especificações.

o seu início o processo de certificação trouxe de bom foi a mudança na mentalidade e até na questão de higiene e produção do produto. Eu acho que o aparecimento da nova legislação referente às queijarias, a formação e a educação que foi dada a pessoas que estavam prisioneiras de um processo muito, muito artesanal e muito complexo... Eu acho que o processo de certificação e o selo em si foram a única coisa que trouxe de bom... as pessoas conseguiram modificar um pouco o processo de fabrico, a criar mais higiene neste processo, mais organização, houve um controlo diferente... hoje isto está bastante diferente do que era há uns anos atrás. (António José da Fonseca – Gerente da 4 Quintas)

Converge também, majoritariamente, que o selo DOP Queijo Serra da Estrela não trouxe qualquer ponto negativo para o território em análise. A exceção é a declaração do gerente da propriedade 4 Quintas, maior produtor de queijo de ovelha curado de Celorico da Beira, uma vez que assinala que o caderno de especificações do QSE é irracional e desequilibrado, pois dificulta uma maior produtividade ao condicionar a fabricação do queijo certificado ao leite de determinadas raças pouco produtivas e não se conseguir, ainda, uma maior valorização econômica de um produto considerado por muitos como o melhor queijo do mundo.

Os fatores negativos... foi não se conseguir elaborar um caderno de

encargos equilibrado e racional... e mais aquilo... veja, hoje costuma-se dizer que o queijo Serra da Estrela é o melhor queijo do mundo e eu, infelizmente, vejo produtor a vender queijo Serra da Estrela com selo abaixo do próprio preço de custo e vejo o queijo de Azeitão que é, neste momento, comercializado, 400% acima do queijo Serra da Estrela. Portanto, logo isto deveria fazer pensar todos nós, não é? Sobretudo, as entidades, a EstrelaCoop, a Ancose, todos eles, a nós todos, a mim, ao meu vizinho, a todos nós que somos parte integrante interessados neste produto, todos nós deveríamos pensar um bocadinho assim: como é que um queijo, a duzentos e poucos quilômetros de distância ou trezentos quilômetros é valorizado 400% acima de um queijo que é dito como o melhor do mundo? Algo está errado. (António José da Fonseca – Gerente da 4 Quintas)

No que tange ao capital físico-econômico, houve duas menções de que a renda familiar pouco melhorou após o registro e outras duas afirmando que não melhorou ou piorou. Assinala-se, também, que há diversos relatos dos produtores reclamando acerca do baixo valor agregado ao queijo certificado. Muitos deles deixaram até de certificar os seus produtos por acreditar que não compensava vender queijo certificado a 15 euros e submeter-se a tamanha burocracia inerente do processo de certificação.

Certifiquei... Durante muitos e muitos anos certifiquei os meus queijos, até tenho um prêmio que recebi por ser a primeira pessoa a nível mundial a certificar queijo... mas parei de certificar por uma questão muito simples... Nós trabalhamos muito pela certificação porque eu até faço parte do painel de provadores do Queijo Serra da Estrela... Pronto, tirei a formação e há 20 anos que já faço parte e até gostava muito de continuar [a certificar os meus queijos], mas a vida está um bocado difícil, a certificação é muito cara, não temos qualquer ajuda... A certificação é muito cara e para a gente estar a certificar... Se eu vendo queijo a 15 euros a porta não certificado é exatamente o preço do queijo certificado vendido por aí...(Maria Helena Cardoso Belo – Produtora de queijo de ovelha curado)

Com relação ao capital humano, isto é, “o conjunto de investimentos destinados à formação educacional e profissional de determinada população ou aptidões e habilidades pessoais que permitem ao indivíduo auferir renda” (SANDRONI, 1994), entidades, como a Cooperativa Agropecuária de Celorico da Beira – Coceba, oferecem alguns cursos de aprimoramento e aperfeiçoamento, tais como, técnicas agrícolas, aplicação de produtos fitofarmacêuticos, alguns seminários, porém o interesse dos produtores a esse tipo de formação ou evento é bastante baixa, de acordo com entrevista fornecida por António Silva, presidente da Coceba.

Ressalta-se que quase a totalidade dos produtores entrevistados não tinha o ensino fundamental completo e o conhecimento das técnicas de fabricação do queijo foi ensinado hereditariamente, de geração a geração, sem perpassar pela educação formal.

Embora Celorico da Beira se autointitule como a “Capital do Queijo Serra da Estrela”, não há qualquer centro de formação ou sequer um curso técnico em laticínios ou produção de queijo capaz de estimular os jovens a ingressar nessa área, conforme comentou António José da Fonseca, gerente da 4 Quintas:

[Os governantes, as entidades, as associações e a sociedade] não conseguem encontrar uma formação específica, técnica... porque fazer queijo qualquer um pode fazer queijo, mas identificar os problemas do queijo não é qualquer um que identifica os problemas do queijo. Portanto,

nunca houve ou há muitos anos que não há uma formação técnica e específica para as novas gerações aprenderem a fazer queijo... (António José da Fonseca – Gerente da 4 Quintas)

Essa lacuna educacional também é percebida e questionada pelas autoridades públicas, de acordo com o discurso de José Luís Saúde Cabral, Vice-presidente da Câmara Municipal de Celorico da Beira:

não há um programa de governo que explique aos miúdos na escola que é possível viver no interior, na região, que nossos produtos devam ser valorizados... Há tampouco uma instituição profissionalizante que ensine os jovens a fabricar queijo, azeite, a empreender e vender com mais valia os produtos endógenos... Nem todos precisam ir à Faculdade, nem todos precisam ir a Lisboa ou Porto para ter uma boa qualidade de vida... Nem tudo é da competência da Câmara Municipal. (José Luís Saúde Cabral – Vice-presidente da Câmara Municipal de Celorico da Beira)

Nesse sentido, quando a produtora Célia Silva, proprietária da Casa Agrícola dos Arais LDA., decidiu apostar na fabricação de queijos, em 2013, mesmo tendo aprendido com a avó na infância a fazer queijo e ser formada em engenharia zootécnica, precisou por conta própria visitar várias queijarias da localidade para compreender como se dava o fabrico do queijo e todo o processo para a sua certificação. Esse aprendizado empírico, no início, custou a ela tempo e dinheiro, pois o queijo demorou cerca de três meses para ser aprovado pela Beira Tradição e receber a certificação.

Lembro-me que minha avó fazia e eu fazia com ela e depois fui a várias queijarias ver como eles faziam e escolhi o método que eu achei que era o mais rápido (...). No início o queijo não saía muito bem porque as câmaras não estavam reguladas, estavam a fazer muita ventilação e o queijo não estava a amanteigar. E a primeira vez que foi a painel não passou, mas depois passou e começamos a produzir. Porque para o queijo ser certificado tem de ir a painel de provadores, dentre outras coisas (...). Nós tivemos problemas com a ventilação. Então, eu falei com outros produtores que tinham queijarias há mais anos, com o engenheiro da ANCOSE (Associação Nacional dos Criadores de Ovinos da Serra da Estrela)... Com as pessoas que eu achei que poderiam me ajudar, que já produzem queijo... e foi por aí. (Célia Silva – Proprietária da Casa Agrícola dos Arais LDA.)

De certo, a existência de formação específica e técnica na área de laticínios e de gestão de produtos agropecuários teria sido importante para aquela produtora no momento da abertura do seu negócio e essencial para incentivar os jovens a adentrar no ramo, incrementar a produtividade já existente e capital humano, assim, seja ampliado (NALLE JR., 2006).

Outros aspectos relacionados à formação do capital humano são a melhoria das condições básicas de saúde, alimentação, saneamento, habitação, transporte e segurança e a capacitação para a gestão compartilhada do desenvolvimento, ou seja, a promoção de uma cultura associativa, em que redes e parcerias sejam criadas para que o desenvolvimento territorial seja alcançado pelo coletivo. Percebeu-se pelas entrevistas e visitas a algumas propriedades que as necessidades básicas individuais foram satisfeitas, embora o registro da denominação de origem protegida do queijo pouco tenha contribuído para isso, uma vez que houve dois relatos de que a qualidade de vida melhorou um “pouquinho” em razão da certificação e outro de que nada modificou. Já em se tratando da educação à gestão compartilhada, questão que poderia ser incluída no componente do capital social, por mais

que haja vários agrupamentos de produtores, associações e cooperativas, os participantes destas entidades pouco pensam de forma coletiva e muitos deles apenas as integram para proveito individual como descontos na compra de determinados insumos ou realizações de inspeções e exames necessários, como o *HACCP*. Um dos comentários do gerente da 4 Quintas, António José da Fonseca, corrobora a dificuldade do produtor português daquele território em trabalhar de maneira associativa:

Há muitos anos, tentou-se aqui na região, um industrial fazer recolha com todos os produtores de leite de ovelha Bordaleira e fazer industrialmente o queijo Serra da Estrela, não teve sucesso, porque a mentalidade do agricultor português ainda não está educada a este ponto, ainda não está educado ao associativismo, à cooperativa, à cooperação... o agricultor português não está associado a isto. (António José da Fonseca – Gerente da 4 Quintas)

Ao analisar o capital social, relacionado este com os laços de compromisso e confiança, aos vínculos de reciprocidade, cooperação e solidariedade, percebe-se que apesar de um grande número de associações, cooperativas e outros agrupamentos, a cultura associativa, na qual o interesse coletivo suplanta o individual ainda está bastante aquém do desejado, conforme declaração do Vice-presidente da Câmara Municipal de Celorico da Beira:

Os produtores ainda estão nas suas quintinhas de portas fechadas... O associativismo e a cooperação ainda é um problema entre os produtores... Pensar no coletivo e trabalhar em equipa ainda é uma dificuldade. (José Luís Saúde Cabral – Vice-presidente da Câmara Municipal de Celorico da Baira)

O comentário exemplificativo do gerente da 4 Quintas corrobora essa realidade:

Eu posso dar-lhe inúmeros exemplos e o exemplo mais comum que se costuma dar é do trator, não é? Aqui todo pequeno agricultor, todo médio agricultor, todo grande agricultor tem um, dois, três, quatro tratores, todos têm as mesmas alfaias, não há partilha de equipamentos, não há partilha de implementos agrícolas, não há partilha de nada... Cada um tem o seu, cada um está fechado na sua exploração, na sua quintinha e isso prejudica a todos, porque se houvesse uma cooperação, se houvesse uma partilha de informação, de conhecimento, de alfaias, trabalho... tudo seria mais fácil. (António José da Fonseca – Gerente da 4 Quintas)

A percepção dos produtores quando questionados sobre a cultura associativa e cooperativa dos seus pares aponta que há pouca união entre eles, os interesses individuais ainda suplantam aos coletivos, além de algumas opiniões que consideram a EstrelaCoop, o principal agrupamento dos produtores de Queijo Serra da Estrela, sem importância ou mal gerida, conforme apresentado na Tabela 21:

Tabela 21. Percepção do associativismo e cooperativismo dos produtores respondentes portugueses.

Produtores Portugueses Certificados (n = 4)			
Sobre	Resposta	f	%
Cooperativismo	Pouca união	2	50
	Interesses individuais	2	50
Agrupamento de que participa	EstrelaCoop	4	50
	Ancose	2	25
	Coceba	2	25
EstrelaCoop	Esclarece as dúvidas	2	33,33
	Auxilia técnicos e legais	2	33,33
	Gere a DOP	2	33,33
Produtores Portugueses Não-Certificados (n = 4)			
Sobre	Resposta	f	%
Cooperativismo	Pouca união	2	40
	Produtores não sabem trabalhar em cooperação	2	40
	Individualismo	1	20
Agrupamento de que participa	EstrelaCoop	2	40
	Ancose	1	20
	Coceba	2	40
EstrelaCoop	É mal gerida	1	20
	Tem sempre os mesmos dirigentes	1	20
	Sem importância	2	40
	Presta ajuda técnica	1	20

Fonte: Dados da pesquisa.

Agrega-se, ainda, a este panorama os relatos dos representantes dos agrupamentos entrevistados acerca da baixa presença dos produtores nas assembleias e reuniões das cooperativas e associações de que eles fazem parte. Refletindo-se, assim, em uma falta de gestão social nessas entidades em decorrência da ausência de grande parte dos seus membros nas sessões deliberativas.

Nesse contexto, a técnica da EstrelaCoop, em entrevista, ratificou a pequena participação dos cooperativados nas assembleias e assinalou que a grande distância entre as propriedades e a sede da cooperativa somado ao excesso de trabalho dos produtores colaboram para o abstencionismo.

Em consequência disso, os que comparecem às deliberações são sempre os mesmos, são esses que decidem e alternam entre si na ocupação dos cargos de direção há anos.

Essa situação oligárquica não favorece o aumento do estoque da capital social e pode ser observada no discurso do gerente da 4 Quintas:

EstrelaCoop é uma associação que está prisioneira de 2 ou 3 pessoas, quer dizer, nós não podemos ter um produto de excelência, um produto de qualidade, um produto que é reconhecido, felizmente, a nível mundial, nas mãos das mesmas pessoas, nos últimos cinquenta anos. Pessoas estas que nada mais fazem do que serviços da associação para os seus interesses e não ao contrário. (António José da Fonseca – Gerente da 4 Quintas)

Já as capacidades territoriais, outro componente integrante do conceito de desenvolvimento, podem ser definidas como “qualidades necessárias para que o território funcione como catalisador das demais variáveis, auxiliando, desta forma, no processo de desenvolvimento” (NALLE JR., 2006, pág. 66). Dentre várias, é possível destacar como capacidades importantes e favoráveis ao desenvolvimento produtivo do território: a difusão da cultura empresarial, a conjugação de interesses da sociedade, Estado e mercado, a incorporação da temática da sustentabilidade nas operações produtivas, o favorecimento do surgimento de pequenas e médias empresas e a maior exploração do potencial de desenvolvimento endógeno.

Com relação às capacidades territoriais, observou-se que, na área portuguesa estudada, as menções dos reflexos notados em face da obtenção do registro da denominação de origem protegida perpassam pelos protocolos de cooperação firmados entre a EstrelaCoop, a Beira Tradição e a Câmara Municipal de Celorico da Beira, nos quais esta se compromete a subsidiar os custos referentes à certificação e às análises obrigatórias do leite e do queijo, além de comprar grande parte da produção do queijo certificado, conforme o discurso do Vice-presidente desse órgão governamental:

Temos alguns protocolos de colaboração com a EstrelaCoop e Beira Tradição... Arcamos com todos os custos referentes à certificação e às análises do leite e do queijo... Também, compramos o queijo para revendermos, pelo Solar do Queijo, em feiras nacionais e internacionais, em degustação no próprio Solar e no Free Shop do aeroporto de Lisboa... nas épocas do ano em que há dificuldade de escoamento da produção, o Solar do Queijo adquire o queijo e outros produtos genuínos da região e equilibra a renda dos produtores rurais na pior época... (José Luís Saúde Cabral – Vice-presidente da Câmara Municipal de Celorico da Baira)

Essas ações protecionistas e a própria Feira do Queijo promovida anualmente pela Câmara Municipal são estratégias de divulgação e valorização dos produtos endógenos capazes de estimular o surgimento de novas unidades produtoras e de ampliar o potencial de desenvolvimento local, consubstanciando, assim, algumas capacidades territoriais.

Contudo, a propagação de uma cultura empreendedora entre os produtores de queijo de Celorico da Beira ainda é muito incipiente, pois apesar de dominarem todas as técnicas da fabricação desse produto, falta-lhes um perfil mais empreendedor e menos doméstico. A gestão é essencialmente familiar, na qual, geralmente, o marido cuida das ovelhas e realiza ordenha e a mulher trabalha na fabricação propriamente dita do queijo, não há perspectivas de contratação de pessoal ou ampliação da infraestrutura. Das propriedades visitadas e entrevistadas que certificam queijo, apenas uma possui uma funcionária contratada para auxiliar no fabrico e em todas elas a venda porta a porta é uma das principais formas de escoamento da produção.

A EstrelaCoop poderia, de certa forma, assumir o papel de empreendedor coletivo, buscando, assim, novas oportunidades e iniciativas para o Queijo Serra da Estrela, como fez no protocolo firmado entre ela e a Casa Portuguesa do Pastel de Bacalhau, incentivar mais a adesão de outros produtores à certificação e difundir por estratégias de marketing e de publicidade, em parcerias com entidades governamentais e de defesa do consumidor, a importância do consumo dos produtos com selo DOP/IGP. Massificando, portanto, a diferenciação existente entre o verdadeiro Queijo Serra da Estrela e o queijo de ovelha curado. Entretanto, limita-se, ainda, em apenas gerir a DOP, pouco se aventurando na comercialização do borrego, requeijão e queijo Serra da Estrela e na busca de potenciais mercados para tais produtos, conforme a fala de Célia Henriques, técnica da EstrelaCoop, quando questionada sobre a importância dessa entidade no cenário da produção do Queijo Serra da Estrela:

A EstrelaCoop é o agrupamento de produtores e é também a gestora da marca da denominação de origem protegida dos produtos Serra da Estrela, quer os queijos, quer do borrego e do requeijão. Esses quatro produtos. É também o elo de ligação entre os produtores e a entidade certificadora. E estamos só mesmo na parte do apoio e alguma comercialização, não a totalidade. (Célia Henriques – Engenheira de Alimentos da EstrelaCoop)

No que diz respeito à cidadania, que, segundo Nalle Jr. e Passador (2007), está relacionada à participação qualitativa e quantitativa nos processos de formulação e decisão da gestão local, não houve qualquer menção sobre esse componente do desenvolvimento nas entrevistas realizadas, todavia é possível conjecturar que a obtenção do registro de denominação de origem protegida não foi capaz de ampliá-las, seja justamente pela ausência dela nas falas dos atores sociais envolvidos, seja pela baixa participação deles nas reuniões e assembleias dos agrupamentos de que fazem parte.

Acerca das condições de sustentabilidade, durante a pesquisa foi possível depreender que a dimensão ambiental foi a que mais se beneficiou em decorrência do processo de certificação do Queijo Serra da Estrela no território, a preservação e a conservação dos recursos naturais é uma preocupação constante entre os produtores de queijo. A dimensão reduzida dos rebanhos, a extensão e a capacidade da exploração, o regime alimentar dos animais sustentado, basicamente, nas pastagens e forragens, o fabrico sazonal do queijo, levando-se em consideração que as condições ambientais são mais favoráveis entre dezembro e abril, são alguns exemplos de equilíbrio entre atividade econômica e o meio-ambiente.

Destaca-se, ainda na esfera ambiental, que a exigência do caderno de especificações do Queijo Serra da Estrela em ser esse queijo produzido apenas com leite de ovelhas Serra da Estrela e Churras Mondegueira um importante instrumento de proteção e salvaguarda dessas raças autóctones portuguesas, já que a introdução de raças exóticas com maior capacidade leiteira e a grande quantidade de leite importada da Espanha teriam levado, muito provavelmente, esses animais ao risco de extinção ou à sua total substituição pelos produtores da região.

Já as dimensões social e econômica pouco se favoreceram da certificação, conforme discutido nos demais componentes do desenvolvimento supramencionados (capital social e capital humano, capacidades territoriais e físico-econômicas e cidadania). Salienta-se que a sucessão empresarial é um problema ainda longe de resolução, pois a atividade pastorícia não atrai os jovens.

Os filhos dos atuais produtores vão tentar a vida nos grandes centros urbanos, os pastores estão envelhecendo e falta mão de obra qualificada e interessada no prosseguimento do fabrico do queijo, conforme relato do gerente da 4 Quintas:

a população vai ficando envelhecida, essas queijarias desaparecem... as gerações que seguem não continuam com as vidas dos pais, aliás, fogem desta vida... A grande maioria, nos últimos vinte, trinta anos, que eram filhos de pastores e que guardaram ovelhas, hoje não podem ouvir falar nelas. Recordam com saudades, mas não podem ouvir falar nelas...(António José da Fonseca – Gerente da 4 Quintas)

Ainda sobre sustentabilidade, a proteção dos recursos intangíveis, em especial o nome da área geográfica utilizado para designar um produto com denominação de origem é uma das mais importantes razões para a demanda do seu reconhecimento. No entanto, observou-se durante a pesquisa de campo que o consumidor médio, no ato da compra, não consegue distinguir o queijo DOP Serra da Estrela do queijo “da Serra”, levando muitas vezes o queijo genérico como se legítimo fosse.

Durante a Festa do Queijo, edição 2016, em Celorico da Beira, perguntou-se a 50 pessoas, que haviam acabado de comprar queijo, se elas sabiam identificar o verdadeiro queijo Serra da Estrela, conforme o gráfico abaixo 76% delas, ou seja, 38 respondentes, afirmaram saber reconhecê-lo e 12 pessoas ou 24%, não (Figura 52).

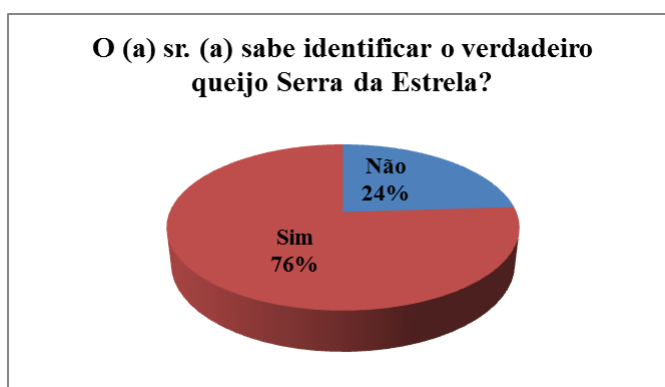


Figura 52. Percentual dos consumidores entrevistados que afirmaram identificar ou não o verdadeiro queijo Serra da Estrela. Fonte: Dados da pesquisa.

Porém, dos que responderam sim, apenas 12 pessoas (18%) conseguem identificar o queijo Serra da Estrela corretamente, uma vez que afirmaram ser o holograma de certificação produzido pela Casa da Moeda portuguesa com número de série, o símbolo europeu de denominação de origem protegida ou a marca de caseína como elementos presentes e obrigatórios no rótulo do produto genuíno (Figura 53). Já o restante, 38 pessoas (82%), apesar de afirmar saber identificar o queijo DOP, na prática, não é capaz de avaliar corretamente o produto certificado. Assim, pode-se vislumbrar que, efetivamente, apenas 7 pessoas (14%) de um universo de 50 foram capazes de realizar a compra do seu queijo de maneira consciente.

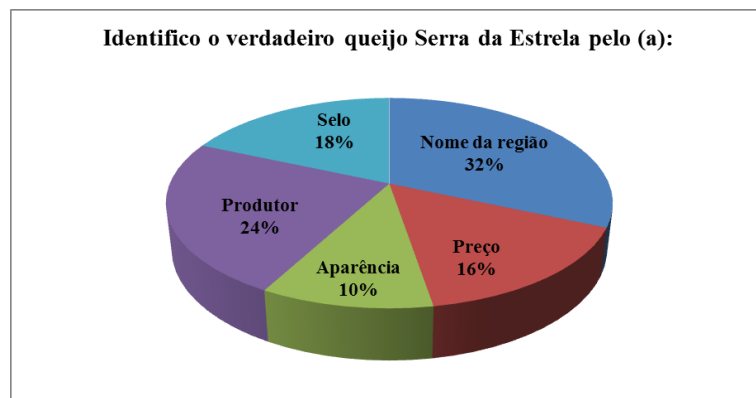


Figura 53. Como os consumidores que afirmaram saber identificar o queijo Serra da Estrela o faz. Fonte: Dados da pesquisa.

Esses dados ratificam o discurso de vários produtores entrevistados de que o consumidor não sabe a diferença entre o queijo Serra da Estrela (DOP) e o queijo de ovelha curado. Essa situação acarreta a desvalorização do produto certificado e como comenta a produtora Célia Silva, a falta de informação e divulgação é uma das principais razões desta realidade:

o mercado é um bocadinho ingrato porque as pessoas não valorizam, não percebem a diferença, não valorizam, não querem pagar mais por um queijo certificado (...).Falta divulgação e informação porque a maior parte das pessoas de fora pensa que todo o queijo de Celorico é o queijo da Serra da Estrela e não é, são só apenas os queijos de 5 produtores. Acho que é mesmo a divulgação... Há pessoas que tem conhecimento e não se importam de pagar mais um euro ou dois porque sabem o que estão a comer. O queijo da Serra da Estrela só pode usar o leite, o sal e cardo, não pode usar medicamentos, nada... Acho que é mesmo a divulgação. (Célia Silva – Proprietária da Casa Agrícola dos Arais LDA.)

Portanto, o êxodo rural, o baixo valor do queijo certificado com relação ao não certificado, a dificuldade da EstrelaCoop em encontrar novos nichos de mercado e, conseqüente, atrair mais produtores para certificar seus produtos, o consumidor não saber identificar e diferenciar os queijos, não compreendendo o significado do selo DOP, o produto em si (por ser feito de leite cru) dificulta a exportação pelas leis dos outros países, o baixo interesse dos produtores nas reuniões das Cooperativas e Associações, a ausência de uma visão empreendedora para ampliação do negócio: contratação de outro funcionário, a compra de leite de outro produtor, ampliação da queijaria, a Denominação de Origem Protegida Queijo Serra da Estrela mostrou-se pouco efetiva na promoção do desenvolvimento rural sustentável no território português pesquisado. A abordagem do desenvolvimento rural e territorial, do ponto de vista empírico, deve buscar, principalmente, as evidências de que há positividade para os produtores e transbordamento da cadeia produtiva do queijo a outros espaços, como, por exemplo, o turismo rural. No caso português, o pouco transbordamento existente é anterior à obtenção da certificação, o queijo já era famoso e um produto diferenciado, independente de qualquer selo, marca ou registro.

6. O CASO DA IP QUEIJO MINAS ARTESANAL DO SERRO

Neste ítem é apresentado o estudo empírico do caso da indicação de procedência do Queijo Minas Artesanal do Serro, descrevendo e analisando as características do território do Serro, Minas Gerais, com destaque para as que se referem à produção do queijo artesanal, de acordo com as dimensões analíticas geográficas, históricas, culturais e técnicas.

O perfil dos produtores de queijo do Serro é traçado, a situação atual da IG Queijo Minas Artesanal do Serro é apresentada e os principais atores sociais foram identificados, bem como as relações e os conflitos interorganizacionais existentes, com o intuito de compreender as razões pelas quais a indicação geográfica Queijo Minas Artesanal do Serro, reconhecida desde 2011 pelo INPI, ainda não saiu do papel.

6.1. Serro: Do Ouro ao Queijo Minas Artesanal

A Região do Serro surgiu em razão da exploração do ouro, no início do século XVIII, pela penetração dos bandeirantes paulistas num território denominado pelos índios Botocudos de Ibiti-ruí, que em tupi-guarani significa “Morro dos ventos frios”. Em 1701, o arraial, que daria origem à atual cidade do Serro, iniciou-se sua formação, sendo nomeada de Arraial do Ribeiro das Minas de Santo Antônio do Bom Retiro do Serro Friol, em 1972 (SOUZA, 1999).

Em 1714, esse arraial foi elevado a Vila, com o nome de Vila do Príncipe, em 1714, pelo então governador Brás Baltazar da Silveira. Posteriormente, o vasto território de Minas foi dividido em outras comarcas: Vila Rica, Rio das Mortes, Sabará e Serro Frio. A Comarca de Serro Frio foi criada em 1720, da qual a Vila do Príncipe tornou-se sede. A partir da leitura do mapa da Figura 54 é possível visualizar a dimensão da Comarca de Serro Frio projetada no atual mapa do Estado de Minas Gerais.

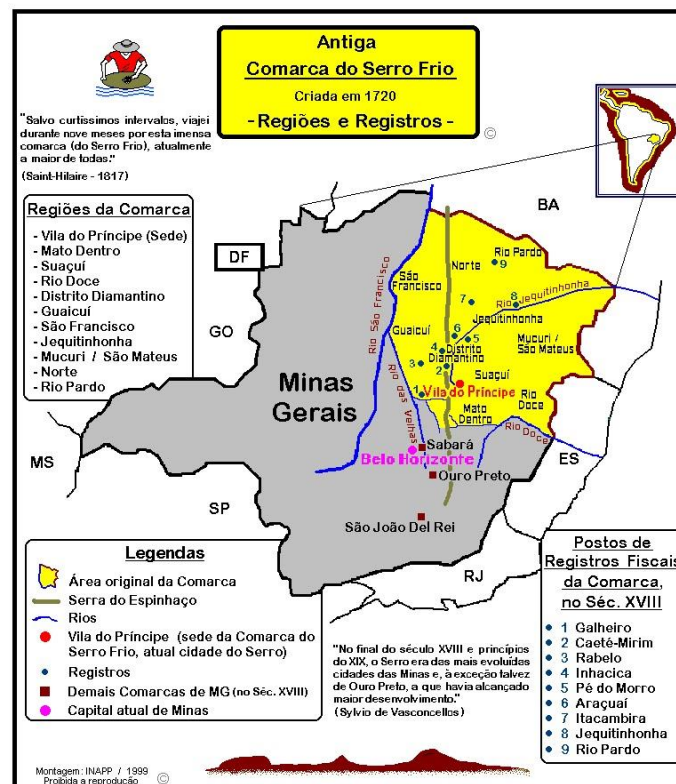


Figura 54. Mapa da Comarca de Serro Frio. Fonte: Guia do Serro (2016).

Com a instalação, nessa Vila, da Casa de Fundição, onde todo o ouro do nordeste de Minas era quitado, ampliou-se a ocupação econômica e demográfica daquele local. A importância da Vila do Príncipe atraiu exploradores, políticos, religiosos e artistas que passaram a povoá-la, difundindo cultura e civilização por toda a região (SOUZA, 1999).

A intensa e exaustiva exploração das minas perdurou por quase cem anos e no início do século XIX, com a decadência da mineração, apenas alguns poucos conseguiram arcar com os custos de produção. A grande parte da população serrana passou-se a dedicar-se à pecuária e à agricultura de subsistência com bastante dificuldade em função da localização geográfica da vila (SGARBI SANTOS, 2014).

Em 6 de março de 1938, por lei provincial, a Vila do Príncipe foi elevada a condição de cidade, com a denominação de Serro.

No decorrer do século XX, a principal atividade econômica daquele município foi a pecuária leiteira, da qual grande parte destinava-se ao fabrico do queijo do Serro (SOUZA, 1999).

Atualmente, o município do Serro, a 312 km da capital mineira, Belo Horizonte, é compreendido em uma área de 1.217,645 Km² e possui uma população de 21.419 habitantes. Com clima tropical de altitude e rodeado por serras, morros e cachoeiras, mais de cem quedas, e dona de um riquíssimo patrimônio material e imaterial, com destaque para o seu conjunto arquitetônico, as suas festas e tradições folclóricas e o saber-fazer o Queijo Artesanal homônimo, Serro tornou-se um potencial destino turístico rural, histórico-cultural e de natureza.



Figura 55. Localização cartográfica do município mineiro do Serro. Fonte: Wikipedia (2016).

Quanto ao surgimento do queijo naquela região, tradicionalmente, atribui-se à diáspora portuguesa, em especial camponeses vindos da Serra da Estrela, onde produziam o Queijo Serra da Estrela, e que em terra brasileiras adaptaram sua técnica de produção às condições e características locais (RIBEIRO, 1959). O Queijo do Serro desenvolveu-se concomitantemente ao crescimento da Vila do Príncipe e era inerente a um processo de abastecimento alimentar, em conjunto com outros bens rurais, ao garimpo (PIRES, 2013).

Com o declive do Ciclo do Ouro, a produção queijeira ganhou destaque pelo seu notório sabor, pela tradição e modo de fazer desenvolvidos nas propriedades da Comarca de Serro Frio (PIRES, 2003).

Entretanto, há divergência acerca de a Serra da Estrela ser o território de origem dos portugueses que iniciaram a produção do queijo do Serro, já que existe corrente ideária que sustenta sê-lo do Arquipélago dos Açores, em razão da migração açoriana para Minas Gerais e da proximidade das práticas utilizadas na fabricação do Queijo do Serro e do queijo açoriano do Pico (também protegido por DOP, queijo curado produzido com leite de vaca cru, coalho animal e sal), o que não acontece com o queijo da Serra da Estrela (NETTO, 2011; RIBEIRO, 1959).

De ascendência lusitana continental ou açoriana, o Queijo do Serro é um dos mais antigos do Brasil e tem, entre os fatores principais que induziram os produtores serranos de leite a transformar sua produção em queijo, o isolamento geográfico em razão da Serra do Espinhaço e a precariedade das poucas estradas naquela região (EMATER-MG, 2002). Segundo Sgarbi Santos (2014, p. 205) a má qualidade das estradas que dão acesso a um grande número de famílias produtoras de queijo é um problema que ainda persiste, como apresentada na Figura 56:



Figura 56. Acesso precário a uma propriedade produtora de queijo. Fonte: SGARBI SANTOS (2014).

A produção mineira de queijo é por volta de 215.000 t/ano, das quais 70.000 são do queijo minas artesanal. As principais regiões produtoras desse tipo de queijo são Serro, Alto Paranaíba, Serra da Canastra e Araxá (Figura 57), fabricando anualmente 33.550 toneladas de queijo em 46 municípios (MARTINS, 2006).

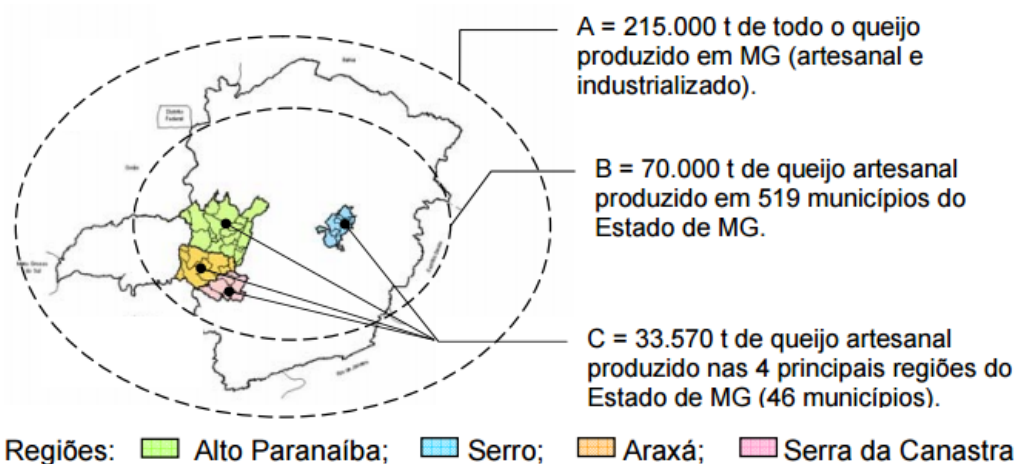


Figura 57. Produção anual dos queijos artesanais no Estado de Minas Gerais. Fonte: MARTINS (2006).

Especificamente na Região do Serro, estima-se existir atualmente cerca de 750 produtores com fabricação diária acima de 10.000 queijos ou 11.000 quilos (APAQS; SEBRAE, 2013). A partir da Figura 58 é possível identificar o quantitativo de produtores de queijo artesanal e de produtores cadastrados no IMA por município da área delimitada pela IG Queijo Minas Artesanal do Serro, conforme dados mais recentes, cuja última atualização ocorreu em abril de 2015.

Localidade	Produtores de Queijo Artesanal	Produtores Registrados no IMA
Alvorada de Minas	120	19
Coluna	36	0
Conceição do Mato Dentro	35	1
Dom Joaquim	24	4
Materlândia	46	6
Paulistas	32	3
Rio Vermelho	151	2
Sabinópolis	117	25
Santo Antônio do Itambé	44	11
Serra Azul de Minas	34	1
Serro	117	37
Total	756	109

Figura 58. Quantificação dos produtores de Queijo Artesanal do Serro. Fonte: Medeiros (2016).

De acordo com os produtores entrevistados, a produção de queijo minas artesanal é de grande importância para aquele território por se apresentar como a principal atividade econômica do Serro e o meio de sobrevivência para muitas famílias, pois além da renda obtida com a venda do produto, os resíduos da produção queijeira, como o soro, são utilizados para a alimentação de alguns animais domésticos da fazenda, tais como, porcos e cachorros. A valorização e manutenção da tradição, bem como a satisfação pessoal do produtor em fabricar queijo também foram citadas, conforme a Tabela 22.

Tabela 22. A importância do queijo para os produtores mineiros legalizados.

Importância do Queijo
Produtores mineiros legalizados
Opiniões
<ul style="list-style-type: none">• Sobrevivência• Principal atividade da região• Utilização dos resíduos na manutenção da fazenda• Tradição• Satisfação pessoal

Fonte: Dados da Pesquisa.

6.2. Produtores do Queijo do Serro: Poucos Cadastrados e Muitos Marginalizados

As grandes fazendas são sempre referências quando o assunto é a produção do Queijo Artesanal do Serro. O desenvolvimento do queijo nessas propriedades acontecia desde meados do século XVIII e conforme relato de Pires (2013, p. 5) “várias fazendas desse período configuravam verdadeiras autarquias, funcionando como importantes centros de produção de queijo, entre outros alimentos”.

Por conseguinte, os produtores dessas fazendas ou seus descendentes, que ainda fabricam o Queijo do Serro, podem ser classificados como “produtores tradicionais”. Nesse sentido, Sgarbi Santos (2014, p. 61) conta que durante sua pesquisa a campo, expressões do tipo “aquele é um produtor tradicional” ou “aquela é uma fazenda tradicional” eram frequentemente ditas pelos locais ao se referirem aos produtores mais antigos ou às grandes fazendas que produzem queijos há gerações como sua principal atividade econômica.

A arte de produzir queijo é uma tradição hereditária, para os produtores tradicionais, passada de pai para filho por várias gerações, configurando parte de sua origem e identidade.

Não obstante o conhecimento herdado por esses produtores, é bastante comum a contratação de um vaqueiro ou queijeiro, trabalhador rural assalariado, geralmente nascido e criado na fazenda, para conduzir a fabricação do queijo sob a supervisão do proprietário (MENESES, 2006). O ofício de queijeiro, sempre desempenhado por homens, é de extrema importância para a manutenção da qualidade do queijo ali produzido e pressupõe múltiplas habilidades e confiança entre ele e o fazendeiro, pois é com esse profissional que o proprietário dividirá os segredos do bom queijo (PIRES, 2013).

Salienta-se que essa dependência, atualmente, pode deixar fazendas tradicionais em situação de vulnerabilidade, já que, em razão das inúmeras transformações ocorridas na região, com destaque para a instalação da empresa *Anglo American*¹³, a escassez de trabalhadores rurais é uma realidade preocupante aos grandes produtores de queijo e que já levou muito deles a migrar para a comercialização de leite fluido, pois se trata de atividade com maior lucratividade e menor necessidade de mão de obra (SGARBI SANTOS, 2014).

A partir da década de 1990, as políticas públicas brasileiras de desenvolvimento rural, em especial àquelas destinadas à agricultura familiar, facilitaram o acesso a terras, pela simplificação da burocracia e das exigências na concessão ao crédito, permitindo a muitos daqueles vaqueiros se tornarem proprietários e, conseqüentemente, produtores de queijo (SGARBI SANTOS, 2014).

Essa ascensão socioeconômica, outra razão pela falta de mão de obra nas grandes

¹³ Empresa global de mineração diversificada responsável pelo projeto Minas – Rio, com mina de minério de ferro e manganês e uma usina de beneficiamento em Conceição do Mato Dentro, Minas Gerais. Para saber mais, acesse: www.angloamerican.com.br.

fazendas, trouxe à tona uma nova classe de produtores, denominada de “produtores emergentes”, composta também por aqueles que, por herança, tiveram acesso a terra em função dos desmembramentos das fazendas maiores pela partilha. Configurando-se pela pequena propriedade e produção, pela mão de obra familiar e pelo acesso ao crédito facilitado.

Por fim, geralmente longe dos grandes centros produtores de queijo, desprovido de transporte público adequado, refém da má qualidade das poucas estradas existentes e condicionado à falta de infraestrutura na fazenda e no seu entorno, um grande número de produtores de queijo compõe a classe dos “produtores de (semi-) subsistência”. Estes, esquecidos das políticas públicas vigentes, recebem pouca ou nenhuma atenção estatal. Segundo Sgarbi Santos (2014), grande parcela desses produtores integra famílias de pobres rurais, cuja renda provém, quase que exclusivamente, dos poucos agroalimentos que produzem em áreas de terras insuficientes.

Sabe-se que eles existem, mas não há qualquer registro do seu quantitativo. Silva (2001, p. 2) refere-se a eles como integrantes da categoria “sem-sem”, são os “excluídos e desorganizados, que além de não terem terra, não têm emprego, não têm casa, não têm saúde, não têm educação nem mesmo pertencem a uma organização como o MST [Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra] para poderem expressar suas reivindicações”.

Embora esse grupo seja invisível aos olhos dos entes públicos e sua situação socioeconômica seja preocupante, exigindo ações públicas urgentes e específicas, ele desempenha papel importante na dinâmica do queijo artesanal mineiro, visto que, por seu isolamento e dificuldade de realizar qualquer modificação no seu sistema de produção queijeira, esse tipo de produtor é o mais fidedigno às tradições e à história do Queijo do Serro. Constituindo-se no genuíno guardião e perpetuador da rica cultura entorno da fabricação desse alimento.

Esse panorama também é bastante semelhante para os produtores de leite, pois ainda é grande no Brasil o número de pequenos produtores empobrecidos. De acordo com Borges et al. (2016), o pequeno produtor de leite não possui condições financeiras, de capital humano e social para se adaptar às exigências dos laticínios e processadoras, sendo obrigados a migrar abruptamente para a informalidade.

Segundo o Censo Agropecuário de 2006 (IBGE, 2006), estima-se que haja no Brasil cerca de 1,3 milhão de produtores de leite, dos quais 83% são famílias que vivem dessa atividade. Destes, 78% não receberam sequer uma visita de um técnico ou extensionista, isto significa que “há um grande número de produtores de leite trabalhando com baixa produtividade e qualidade, característica de boa parte desses produtores não especializados e de subsistência que, quando têm excedente, conseguem vendê-lo para o mercado informal” (VILELA, 2012, apud BORGES et al., 2016).

É possível também categorizar os produtores do queijo serrano quanto ao cumprimento da legislação regulamentadora da produção, circulação e comercialização dos queijos artesanais de leite cru. Gerando, assim, duas categorias de produtores: os produtores cadastrados pelo IMA e os não cadastrados.

Os cadastrados são aqueles que conseguiram atender às especificações referentes à produção, equipamentos, higiene, controle de saúde dos trabalhadores e dos animais, entre outras expressas na legislação vigente. Esse cadastro retira o produtor da informalidade, permitindo-o comercializar legalmente sua produção dentro do estado mineiro e ingressar na CooperSerro.

No tocante perfil biodemográfico dos produtores mineiros legalizados que foram entrevistados, pode-se aferir que a fabricação de queijo no Serro é essencialmente uma atividade masculina, com a idade média de 47 anos e escolaridade entre o ensino

fundamental II (anos finais) e o ensino superior, de acordo com a Tabela 23.

Tabela 23. Dados biodemográficos dos respondentes mineiros.

Produtores mineiros legalizados (n = 4)		
Idade		
Mínima	Máxima	Média
47	30	65
Sexo		
Gênero	f	%
Masculino	4	100
Feminino	0	0
Escolaridade		
Período (Anos)/Nível	f	%
1-4/Ensino Fundamental	0	0
5-9/Ensino Fundamental	1	25
1-3/Ensino Médio	2	50
Ensino Superior	1	25

Fonte: Dados da pesquisa.

Já sobre a estrutura da propriedade e a produção desses produtores (Tabela 22), observou-se que há uma grande disparidade entre os tamanhos das propriedades (de 24 a 140 ha) e a grande maioria delas (75%) foi comprada pelo próprio produtor. Ainda foi possível constatar que a totalidade dos negócios é registrada como pessoa jurídica, cujo tempo de funcionamento varia de 1 a 60 anos. A mão de obra empregada nessas queijarias é tanto familiar, quanto de trabalhadores contratados. Aliás, ressalta-se que todos os empreendimentos dos produtores entrevistados empregam pessoas não parentais, gerando, assim, oportunidades de trabalho na região.

A venda de animais (bezerros, porcos, galinhas etc.) é a principal fonte de renda dos produtores, depois do queijo, que é produzido de 1 a 30 por dia de um universo de 100 a 300 litros de leite (parte desse leite é destinada a fabricação do queijo e a outra é vendida, geralmente, para a cooperativa). Os queijos são vendidos num valor médio de R\$ 25,10 para um amplo mercado consumidor, com destaque para o Mercado Central de Belo Horizonte e para o eixo Rio – São Paulo.

Nenhum produtor entrevistado compra leite de outro e apenas um produz outro tipo de queijo diferente do minas artesanal do Serro. A maioria deles (75%) utiliza o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf) como crédito rural e metade desses produtores não tem qualquer assistência técnica.

Salienta-se, ainda, que a grande parte do gado é da raça girolando, com 50% dos produtores entrevistados proprietários de 80 a 100 cabeças do seu rebanho, e que não ampliam a produção de queijo por vários motivos que vão desde falta de mão de obra à manutenção da qualidade, conforme ilustrado na Tabela 24.

Tabela 24. Dados sobre a estrutura da propriedade e a produção de queijo dos respondentes mineiros.

Produtores Mineiros Legalizados (n = 4)		
Propriedade		
Tamanho (ha)	<i>f</i>	%
24-46	2	50
100-140	2	50
Queijaria		
Origem	<i>f</i>	%
Geracional	1	25
Adquirida	3	75
Posse da Propriedade		
Natureza	<i>f</i>	%
Pessoa Natural	0	0
Pessoa Jurídica	4	100
Licenciamento		
Tempo (em Anos)	<i>f</i>	%
1-5	1	25
10-30	2	50
60	1	25
Empregados na Produção – Situação I		
Familiares	<i>f</i>	%
Sim	4	100
Não	0	0
Empregados na Produção – Situação II		
Não Parentes	<i>f</i>	%
Sim	0	0
Não	4	100
Outras Fontes de Renda		
Atividade	<i>f</i>	%
Venda de Animais	4	66,67
Trabalho Externo	1	16,66
Madeira de Eucalipto	1	16,66
Leite – Situação I		
Produção (Litro/Dia)	<i>f</i>	%
100-200	1	25
201-300	3	75
Leite – Situação II		
Compra de Outro Produtor	<i>f</i>	%
Sim	0	0
Não	4	100

Continua...

Continuação da Tabela 24.

Produtores Mineiros Legalizados (n = 4)		
Gado Bovino – Dados I		
Quantidade	<i>f</i>	%
50-70	1	25
80-100	2	50
150	1	25
Gado Bovino – Dados II		
Raças do Rebanho	<i>f</i>	%
Gir	1	25
Girolando	3	75
Produção do Queijo		
Quantidade (Unidade/Dia)	<i>f</i>	%
1-10	1	25
11-20	1	25
21-30	2	50
Aumento da Produção		
Dificuldades	<i>f</i>	%
Prima pela Qualidade	1	20
Manter Controle Familiar	1	20
Mercado Restrito	1	20
Mão de obra	1	20
Estrutura	1	20
Destino do Produto		
Consumo	<i>f</i>	%
Lojas Especializadas	1	12,5
Cooperativa	1	12,5
Mercado Central de BH	2	25
Mercados Locais	1	12,5
SP/RJ	2	25
Amigos e Conhecidos	1	12,5
Vendas – Valores em kg/R\$		
Mínimo	Máximo	Média
13	40	25,1
Questões		
Produz Outro Tipo de Queijo?		
Resposta	<i>f</i>	%
Sim	3	75
Não	1	25

Continua...

Continuação da **Tabela 24.**

Produtores Mineiros Legalizados (n = 4)		
Questões		
Possui Crédito Rural?		
Resposta	f	%
Pronaf	3	60
Não	2	40
Conta com Assitência Técnica?		
Tipo	f	%
Veterinário Particular	1	25
Emater	1	25
Nenhuma	2	50

Fonte: Dados da pesquisa.

As exigências legais, principalmente relacionadas à infraestrutura da queijaria e ao tempo de maturação do queijo de leite cru, são inatingíveis por grande parte dos produtores mineiros, seja pela falta de recursos para realizar a reforma do quarto de queijo, seja pela pequena escala de produção, que não compensaria o alto investimento para a legalização. Essas disparidades, talvez, expliquem o irrisório número de produtores legais em Minas Gerais. Os produtores não cadastrados, que representam 99% dos produtores de queijo artesanal mineiro e entorno de 90% dos produtores do Serro (EMATER-MG, 2002), em razão da sua clandestinidade, são obrigados a vender seu produto no mercado informal a atravessadores ou queijeiros que pagam abaixo do valor do mercado formal, além de estarem sujeitos à multa e apreensão da sua produção pelos órgãos de fiscalização.

De acordo com o depoimento dos atores coletivos (CooperSerro e APQS) e governamentais (Emater-MG e IMA), o desinteresse e o alto custo da produção de produtos legalizados são as principais razões de manter o produtor na clandestinidade, seguidos pelas justificativas de o IMA apenas fiscalizar os legalizados, a falta de informação e recursos do produtor em adequar a sua queijaria às exigências legais, a incoerência da legislação e a ausência de uma política pública efetiva para o Queijo Minas Artesanal, conforme a Tabela 25.

Tabela 25. Percepção dos atores coletivos e governamentais sobre os produtores informais.

Atores coletivos ou governamentais
Opiniões
<ul style="list-style-type: none"> • Não têm interesse em legalizar-se • IMA fiscaliza apenas os legalizados • Alto custo de produção de produtos legalizados • Falta de informação • Falta de recursos do produtor • Falta de apoio dos entes públicos • Incoerência da legislação • Ausência de uma política pública efetiva para o Queijo Minas Artesanal

Fonte: Dados da pesquisa.

Para os próprios produtores, ao serem questionados sobre os prós e contras de estarem cadastrados no IMA e, conseqüentemente, legalizados, corroboraram a percepção

dos atores coletivos ao apontar a fiscalização apenas aos produtores certificados e o alto custo de produção como desvantagens. Já as vantagens estão relacionadas à legalidade do produto e à chancela de um órgão oficial que garante a segurança alimentar do queijo, de acordo com a Tabela 26.

Tabela 26. Percepção dos produtores mineiros legalizados sobre o registro no IMA.

Produtores mineiros legalizados
Vantagens
<ul style="list-style-type: none"> • Chancela de um órgão oficial na segurança alimentar do produto • Legalidade do produto
Desvantagens
<ul style="list-style-type: none"> • Não há • Fiscalização apenas dos produtores certificados • Alto custo da produção do produto legalizado

Fonte: Dados da pesquisa.

Não há dúvidas quanto à importância de normas e de órgãos fiscalizadores que garantam a segurança alimentar e a saúde do consumidor, pois alimentos de origem animal ou vegetal, processados ou frescos, podem veicular vários patógenos (PINTO et al., 2009). E os queijos artesanais, produtos bastante manipulados, são suscetíveis de contaminação, em especial à microbiológica, e quando fabricados com leite cru, sem a utilização de Boas Práticas e tecnologia adequada ou a inobservância do tempo mínimo de maturação, tornam-se alvos fáceis de micro-organismos, como, por exemplo, *Staphylococcus aureus* e *Escherichia coli*, que são capazes de ocasionar surtos de infecções ou intoxicações alimentares (PINTO et al., 2009). Contudo, o tratamento igual dado pela legislação a produtores substancialmente distintos, sem, ao menos, ser proporcional à escala de produção ou considerar efetivamente as especialidades e o valor histórico-cultural que ascenderam o saber-fazer o Queijo do Serro ao patamar de Patrimônio Nacional de Propriedade Imaterial, não pode ser considerado como equitativo ou isonômico, possuindo caráter excludente, visto que contempla poucos produtores e marginaliza a grande parte deles.

Ressalta-se que a Lei estadual mineira nº 20.549, de 18 de dezembro de 2012, e a Instrução Normativa nº 30, de 7 de agosto de 2013, do Ministério da Agricultura, Agropecuária e Abastecimento (MAPA), principais instrumentos legais vigentes quanto aos queijos artesanais, na tentativa de composição desses impasses, avançaram em alguns pontos, porém retrocederam em muitos outros. Por mais que a instrução normativa ministerial tenha permitido a comercialização do queijo artesanal por período inferior a 60 dias de maturação, isso só é possível quando esse processo ocorrer em entreposto e com a comprovação por meio de estudos técnico-científicos, que a redução do período de maturação não comprometa a qualidade do produto, e a sua posterior avaliação pelo órgão municipal ou estadual de inspeção industrial e sanitária reconhecidos pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produção de Origem Animal (Sisbi/POA).

Formalmente, há a alteração normativa, mas pragmaticamente, o problema quanto ao tempo de maturação do queijo do Serro persiste, já que em Minas Gerais, atualmente, apenas o IMA, na esfera estadual, e a Prefeitura de Uberlândia estão habilitados para tal avaliação e a exigência de maturação do queijo em entreposto mais uma vez onera o pequeno produtor que, tradicionalmente, realizava esse procedimento em sua propriedade rural. Essa situação agrava-se ainda mais com a exigência do artigo 3º da referida instrução normativa em realização de exames para detecção de mastite clínica e subclínica, incluindo análise do leite

da propriedade em laboratório da Rede Brasileira da Qualidade do Leite (RBQL), localizados somente em Juiz de Fora ou Belo Horizonte, no caso de Minas Gerais.

Com relação à nova lei estadual, o panorama parece ser favorecedor, pois o artigo 26 assegura a participação de representantes de produtores de queijos artesanais em estudos técnico-sanitários com o objetivo de regulamentar, para cada tipo de queijo, os parâmetros físico-químicos e microbiológicos; os prazos de validade e maturação; as características técnicas das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, bem como as Boas Práticas de fabricação e higiene operacional. Porém, enquanto isso não acontece, as portarias números 517, 518 e 523, todas do IMA e de 2002, mantêm o *status quo* de caos da produção mineira do queijo artesanal.

A partir da análise das entrevistas realizadas com produtores, dirigentes das sociedades civis e representantes governamentais, é possível observar um consenso acerca da importância dessa legislação à época, mas que é fundamental a sua revisão e adequação às particularidades do queijo artesanal de leite cru, conforme apresentado na Tabela 27.

Tabela 27. Opinião dos produtores e dos atores coletivos e governamentais sobre a atual legislação do Queijo Minas Artesanal.

Atores coletivos ou governamentais
Opiniões
<ul style="list-style-type: none"> • Desatualizada e arcaica • Teve papel importante, mas precisa ser reformulada • Conflitante porque é baseada no queijo de leite pasteurizado • Rígida e não direcionada ao queijo artesanal
Produtores mineiros legalizados
Opiniões
<ul style="list-style-type: none"> • Inadequada ao queijo artesanal • Não equivalência das legislações estaduais e federal • Houve grandes avanços, mas precisa avançar mais • Falta maior flexibilidade • Legislação conflitante

Fonte: Dados da pesquisa.

Portanto, é imperativo que haja uma profunda revisão da legislação do queijo artesanal mineiro, pois trabalhos acadêmicos e pesquisas científicas já comprovaram a ineficácia de algumas exigências sanitárias de segurança alimentar, dentre elas, Martins (2006, p. 108) assinala que o período mínimo de maturação, se realizada em ambiente natural, precisa de 17 dias para se adequar às exigências microbiológicas estabelecidas em lei, como se pode observar na Figura 59.

Contagens	PF	CM	Legislação (Log UFC/g)	Equação de regressão	PM (mínimo)
Coliformes totais	Seca	Ambiente	< 3,0	$Y = 4,2618 - 0,1303 D$	10 dias
		Refrigeração	< 3,7	$Y = 3,3363 - 0,0232 D$	02 dias
	Águas	Ambiente	< 3,0	$Y = 5,4523 - 0,1915 D$	13 dias
		Refrigeração	< 3,7	$Y = 4,9227 - 0,0438 D$	28 dias
<i>E. coli</i>	Seca	Ambiente	< 2,0	$Y = 2,8602 - 0,0781 D$	12 dias
		Refrigeração	< 3,0	$Y = 2,3748 - 0,0115 D$	02 dias
	Águas	Ambiente	< 2,0	$Y = 3,8153 - 0,1119 D$	17 dias
		Refrigeração	< 3,0	$Y = 3,7005 - 0,0283 D$	25 dias
<i>S. aureus</i>	Seca	Ambiente	< 2,0	$Y = 4,5578 - 0,1778 D$	15 dias
		Refrigeração	< 2,0	$Y = 3,5832 - 0,0482 D$	33 dias
	Águas	Ambiente	< 2,0	$Y = 4,0857 - 0,1412 D$	15 dias
		Refrigeração	< 2,0	$Y = 4,8907 - 0,0464 D$	63 dias

PF - Período de fabricação; PM - Período de maturação; CM - Condição de maturação.

Figura 59. Estimativas do período mínimo de maturação dos queijos minas artesanais da Região do Serro para adequação às exigências microbiológicas estabelecidas pela legislação. Fonte: MARTINS (2006).

A substituição da banca de madeira pela de ardósia também não garante a não contaminação do produto, já que fragmentos dessa pedra foram encontrados na análise do queijo, “[...] Por se tratar de um material poroso, a ardósia facilita a penetração do soro ácido e salgado na sua estrutura, que acaba por se desfragmentar com o tempo, tornando a sua vida útil limitada.” (MARTINS, 2006, p. 48).

Além disso, políticas públicas devem ser repensadas como forma de diminuição da informalidade na produção desse tipo de queijo e as normas e Boas Práticas precisam ser contextualizadas e significadas para que o produtor se aproprie da importância do seu cumprimento.

6.3. Sistema de produção do Queijo Minas Artesanal do Serro

O conjunto de práticas consagradas por tradições, costumes ou normas observados pelos produtores do queijo artesanal do Serro, os insumos, o local de fabricação e até os utensílios utilizados compõem o “ritual” desse queijo, que garante o seu sabor único e inconfundível. O fluxograma abaixo ilustra todo o processo de fabricação do Queijo do Serro.

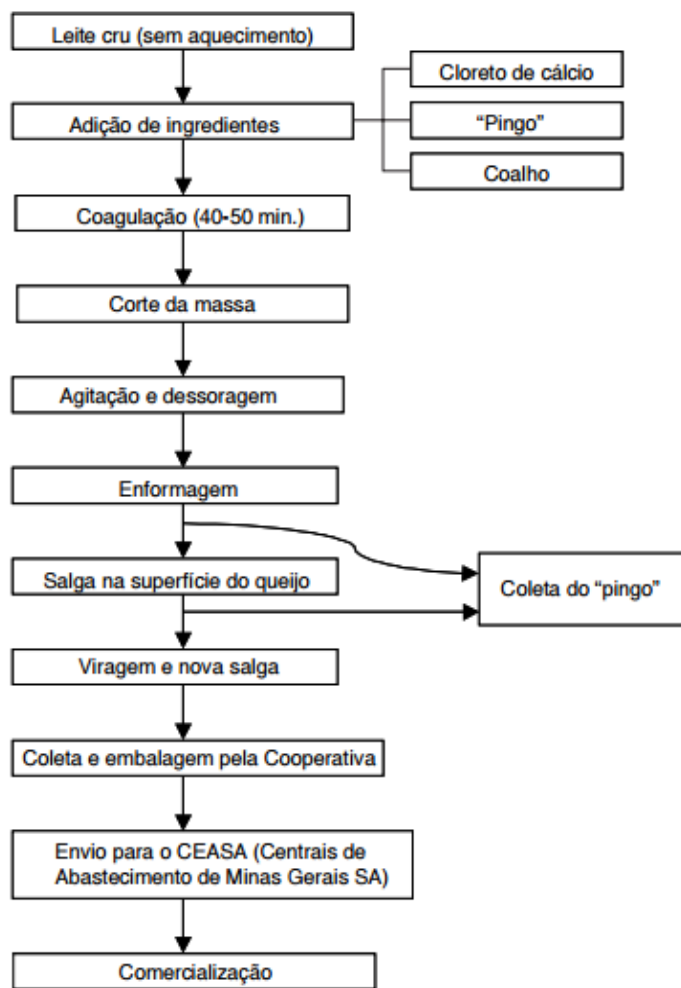


Figura 60. Fluxograma do processo de fabricação do Queijo Minas Artesanal do Serro. Fonte: MACHADO (2004).

Destaca-se a grande preocupação dos produtores legalizados com as boas práticas e a higiene durante a fabricação do queijo. Esses produtores, quando questionados sobre os principais cuidados a serem observados na produção do queijo (Tabela 28), cinco das sete respostas estavam relacionados à higiene e à sanidade animal.

Tabela 28. Os principais cuidados na fabricação do queijo segundo os produtores mineiros.

Produtores mineiros legalizados (n = 4)
Ações
<ul style="list-style-type: none"> • Higiene • Qualidade do leite • Boas práticas • Quantidade do pingo/sal • Sanidade do gado • Água de boa qualidade • Instalações contra entrada de insetos/animais

Fonte: Dados da pesquisa.

Já em relação às dificuldades da atividade queijeiras enfrentadas pelos produtores do Serro, vários problemas de ordem cultural, econômica e de logística foram assinalados pelos produtores entrevistados (Tabela 29), indo desde a falta de hábito dos consumidores em comer queijo maturado até a comercialização do produto limitada à cooperativa e o baixo preço pago por ela.

Tabela 29. As principais dificuldades da atividade queijeira no Serro.

Produtores mineiros legalizados (n = 4)
Problemas
<ul style="list-style-type: none"> • Transporte do queijo fresco • Muitos produtores ainda não estão adequados às questões sanitárias • Alto custo da produção • Perda da tradição em se comer queijo maturado • Mercado do queijo concentrado em Belo Horizonte • Comercialização limitada à cooperativa • Baixo preço pago ao queijo pela cooperativa

Fonte: Dados da pesquisa.

6.4. Pasto, Gado Bovino e Leite: Pressupostos Básicos para um Bom Queijo

A preocupação com a qualidade do queijo e a preservação de todas as suas características antecedem os procedimentos desenvolvidos nos quartos de queijo ou nas queijarias, pois a seleção do tipo de gado e a alimentação recebida por ele são importantes para a produção da sua principal matéria-prima, o leite.

O leite do gado comum alimentado pelo capim-gordura (*Melinis minutiflora*) foi utilizado por muito tempo na fabricação do queijo do Serro, contribuindo para a sua notoriedade. Porém, esse gado mestiço foi substituído por outras raças com aptidão leiteira e, com a quase extinção do capim-gordura, a sua alimentação foi alterada para a Braquiária, em pastagens implantadas artificialmente conjugadas com capim nativo, e até mesmo ração animal.

Em consequência, as modificações das propriedades organolépticas do queijo do Serro, especialmente cor e sabor, foram facilmente percebidas por produtores e consumidores que já experimentaram os queijos de hoje e os de outrora. Os depoimentos colhidos por Sgarbi Santos (2014, p. 84) corroboram essa constatação:

Ficava um queijo bonito. Ficava amarelinho, porque a pastagem era outra, né? Com a Braquiária o leite é fraco, o queijo fica branco (Pedro, 69 anos – Alvorada).

O queijo antigamente era muito mais gostoso. Muito diferente. O queijo de hoje é um queijo seco, sem gosto, justamente por causa da pastagem, que a Braquiária não tem folha boa. O meloso era um capim cheio de gordura, o leite era outro tipo de leite, [um leite] grosso. Então o queijo era outro também. Hoje, não, você está vendo aí, está escorrendo essa quantidade de soro ali [na época do meloso] não dava essa quantidade de soro não, o rendimento era outro. Além de a Braquiária ser um pasto fraco, tem a ração, aí a vaca dá leite, mas a maioria é água (Tiago – Serro).

6.5. Espaços e Utensílios da Fabricação do Queijo do Serro: Evolução ou Descaracterização pelo Decurso do Tempo?

Ressalta-se que as alterações no leite em razão do pasto e do gado não foram as únicas no sistema de produção do queijo do Serro, conforme a Tabela 30.

Tabela 30. Principais modificações no processo de produção do Queijo do Serro (Procedimentos, insumo, espaço ou utensílios).

Ordenha	
Antigamente	- Exclusivamente manual
Atualmente	- Comumente por ordenhadeira
Razões	- Facilitação do trabalho e escassez de mão-de-obra
Quarto de queijo ou queijaria	
Antigamente	- Contíguos à cobertura, muitas vezes ligado a ela por uma janela. Formado por uma peça apenas
Atualmente	- Sem comunicação direta com a cobertura. Pode haver duas peças: uma onde o queijo é fabricado e a outra chamada de sala de cura
Razões	- Exigências da legislação
Coberta	
Antigamente	- De chão batido
Atualmente	- Chão revestido de cimento
Razões	- Exigências da legislação
Barril	
Antigamente	- De madeira
Atualmente	- De plástico
Razões	- Exigências da legislação
Formas	
Antigamente	- De madeira em formato redondo ou oitavadas, vazadas dos dois lados
Atualmente	- De plástico com fundo e vários orifícios. Dimensões menores em relação às de madeira
Razões	- Exigências da legislação
Banca	
Antigamente	- De madeira
Atualmente	- De ardósia
Razões	- Exigências da legislação e carência de carpinteiros com habilidades no seu fabrico
Prateleiras de cura	
Antigamente	- De madeira
Atualmente	- De ardósia
Razões	- Embora não haja obrigatoriedade legal, a crença popular associa a exigência da banca às prateleiras
Fermento	
Antigamente	- Pingo
Atualmente	- Rala. Após o queijo ser ralado separa-se uma porção de rala para ser introduzida no leite do dia seguinte no lugar do pingo
Razões	Por causa das modificações feitas no quarto de queijo, especialmente as bancadas, formas e prateleiras

Fonte: Elaboração própria do Autor com referência a Sgarbi Santos (2014).

A importância dos utensílios, geralmente, está associada à sua função, porém quando eles estão relacionados à fabricação de produtos tradicionais, a sabedoria, o conhecimento, a cultura e as tradições que impregnam cada ferramenta suplantam a sua funcionalidade (SGARBI SANTOS, 2014).

Desse modo, a banca e as formas de madeira (Figura 61) não possuíam apenas funções facilmente substituíveis pela ardósia ou plástico ou qualquer outro material, elas eram partes integrantes do processo funcional-histórico-cultural da fabricação do Queijo do Serro, ou seja, a substituição desses utensílios acarretou na dificuldade/ impossibilidade da continuidade de utilização do pingo na produção desse queijo.



Figura 61. Formas e banca tradicionais em madeira na produção do queijo do Serro. Fonte: Meu Cantinho na Roça (2016).

O pingo, de uso obrigatório nas receitas tradicionais de fabricação de Queijo do Serro, consta tanto nos dossiês que fundamentaram o registro do modo de fazer o queijo como Patrimônio Cultural de Natureza Imaterial mineiro e brasileiro, bem como no artigo 2º do Regulamento de uso da IG do Queijo do Serro.

Sob a ótica dos produtores, as mudanças efetivamente ocorreram (Tabela 31) e muitas delas em razão de mudanças climáticas e legais, mas nem todas foram prejudiciais à fabricação do queijo, tal como a maior preocupação com a higiene no processo de produção em função das exigências da legislação. Destaca-se ainda, o consenso dos produtores em afirmar que não houve alteração no modo de fazer o queijo.

Tabela 31. Percepção dos produtores acerca das transformações sofridas pelo queijo ao longo do tempo.

Produtores mineiros legalizados
Alterações
<ul style="list-style-type: none"> • Mudança na pastagem • Proibição da bancada de madeira • Melhor higiene • Mudanças climáticas • Outras raças de gado • Saber fazer não mudou

Fonte: Dados da pesquisa.

Todavia as alterações no sistema de produção do queijo do Serro, elas não apontam, inexoravelmente, para o fim de uma tradição secular ou para uma total descaracterização do produto, pois, conforme Laraia (1999), o ser humano é capaz de questionar seus hábitos e assim modificá-los. Portanto, as tradições e a cultura não são estáticas, elas estão em constantes transformações. Contudo, tais mudanças precisam ser entendidas, significadas e apropriadas pelos sujeitos envolvidos nesse sistema, isto é, pelos produtores, para que as tradições, mesmo modificadas, persistam.

6.6. Caracterização do Queijo do Serro e Seu Processo de Elaboração

O Queijo do Serro é um queijo de consistência semidura, de textura compacta, de coloração branca amarelada, com crosta fina e sem trinca, de sabor brando, levemente ácido, obtido a partir da coagulação do leite de vaca cru integral, pela ação da cultura láctica natural (soro, pingo ou fermento natural), coalho e sal, com um formato cilíndrico de 13 a 15 cm de diâmetro e um peso compreendido entre 0,7 kg a 1 kg. A caracterização do Queijo do Serro é visualmente apresentada na Figura 62.



Figura 62. Queijo Minas Artesanal do Serro. Fonte: Cafeteria da Fazenda (2016).

Segundo Reis (2003) o queijo artesanal do Serro, uma das variedades do queijo minas:

Não é um queijo frescal nem o curado, apresenta consistência firme e sabor característico, com pouca acidez. O queijo possui formato cilíndrico, com aproximadamente 14 cm de diâmetro e altura variando de 4 a 6 cm. Sua casca é normalmente esbranquiçada, tendendo a se transformar numa crosta fina e amarelada quando o queijo é curado por alguns dias. Internamente, a massa é branca e consistente, às vezes ligeiramente quebradiça (REIS, 2003, p. 12-13).

Conforme assinalado anteriormente, a preocupação com a fabricação de um bom Queijo do Serro antecede os procedimentos realizados nas queijarias ou quartos de queijo, com a escolha do gado adequado e saudável, do pasto e do queijeiro.

Após o asseio do quarto de queijo e a ordenha manual ou mecânica em área coberta, o leite é coado em tecido sintético e reservado em vasilhames apropriados. Em seguida, é adicionado o coalho, de acordo com a indicação do fabricante, geralmente em temperatura natural, sem passar pelo processo de pasteurização, e o pingo.

Tradicionalmente, o coalho natural é preparado de modo caseiro a partir de retículo de boi (parte do estômago bovino), porém o coalho industrial é amplamente utilizado.

A coagulação exige um tempo médio de 1 hora. A partir de então, a massa é cortada em um sinal da cruz e mexida com uma pá. Em seguida, a massa é colocada em formas plásticas para que o dessoramento aconteça. O queijo é espremido em sua forma para que a retirada do excesso de líquido.

Terminado o processo de espremedura, o queijo é lavado e em sua superfície recebe sal marinho, descansando de 6 a 12 horas. Depois ele é virado e a outra superfície recebe a salga por 12 a 18 horas.

Após 48 horas, o queijo é desenformado, lavado e posto na prateleira para aguardar a fase de ralação. Ralado, o queijo é maturado, em temperatura de 25°C, de 5 a 7 dias.

6.7. Da Concepção à Concessão do Registro da IG Queijo Minas Artesanal do Serro

O queijo artesanal do Serro foi a primeira indicação geográfica, na modalidade indicação de procedência, reconhecida a um queijo no Brasil, em 2011. A ideia de uma certificação de procedência ao queijo minas artesanal do Serro, um dos produtos mineiros mais tradicionais e de grande importância econômica àquela região, não nasceu de uma organização de produtores interessada no registro da IG como instrumento de proteção ou valorização do seu produto, mas sim de um acordo firmado entre o Estado de Minas Gerais, por meio da sua Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SEAPA), e a Organização Não Governamental (ONG) francesa *Formation pour L'Epanouissement et Renouveau de la Terre* (FERT), representada no Brasil pela Associação para Gestão de Projetos de Fortalecimento Territorial (AGRIFERT), como uma das ações do Projeto de Melhoria da Qualidade dos Queijos Tradicionais de Fabricação Artesanal de Minas Gerais, executado pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (EMATER-MG).

Ressalta-se que a existência de um arranjo institucional é uma característica comum nas ações direcionadas ao reconhecimento de uma indicação geográfica, pois a própria natureza desse instituto jurídico exige um trabalho multissetorial e multidisciplinar para o alcance não só da concessão do registro da IG, mas também para a sua manutenção. A firmação de acordos de colaboração e parcerias entre produtores e instituições locais (Estado, universidades, organizações não-governamentais, entidades paraestatais, órgãos de fomento, produtores etc.) torna o processo de registro junto ao INPI mais tangível e viável ao grupo de produtores requerentes, que, de modo geral, não estão familiarizados a desenvolver projetos dessa natureza e complexidade.

A concepção e o início do processo foram fomentados pela ONG AGRIFERT com suporte do estado mineiro. Culminando, após inúmeras reuniões, visitas às regiões queijeiras mineiras, viagens de técnicos à França para compreender a experiência francesa quanto a *Appellation d'Origine Contrôlée* (AOC), na afirmação da viabilidade da implementação de indicação geográfica naquela região. Somente, a partir de então, houve a inclusão dos produtores, por meio da sua sensibilização quanto à importância, aos conceitos e às possibilidades de uma IG e da colaboração nas escolhas e definições das principais características desse queijo mineiro para a elaboração de um regulamento de uso acessível (SGARBI SANTOS, 2014).

De fato, esse processo vestibular de pleito ao reconhecimento de IG, naquele

momento, não poderia acontecer de maneira diferente, uma vez que os produtores de queijo do Serro pouco conheciam a temática e não estavam suficientemente organizados para empreender tal projeto, embora já existissem a Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Serro (APAQS) e a Cooperativa dos Produtores Rurais do Serro Ltda. (CooperSerro).

Essa dinâmica corrobora com as elucubrações de Mascarenhas e Wikinson (2013), que destacam ser comum, no Brasil, a presença de instituições de apoio ou substituição às organizações de produtores – principais interessados no registro da IG – na fase de implementação de uma IG, em função, na verdade, dos procedimentos operacionais diversos exigidos para a concessão do registro, que demandam recursos financeiros e técnicos.

É importante ressaltar que além da ONG ABRIGERT, outras instituições ou órgãos públicos participaram do processo, com destaque para a EMATER-MG, o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) e a APAQS, que figurou como a organização requerente no processo de pedido de reconhecimento da IG do Queijo do Serro junto ao INPI.

Terminados os trabalhos com os produtores e reunidos todos os documentos necessários, o pedido de reconhecimento de IG, na modalidade IP, foi depositado no INPI em 16 de abril de 2010 e seu registro concedido com seu selo representativo (Figura 62) em 13 de dezembro de 2011.



Figura 63. Selo representativo da IG do Queijo Minas Artesanal do Serro. Fonte: INPI (2016).

A Região do Serro, composta pelos municípios de Rio Vermelho, Serra Azul de Minas, Santo Antônio do Itambé, Materlândia, Sabinópolis, Alvorada de Minas, Dom Joaquim, Conceição do Mato Dentro e, em especial, Serro, compõe a delimitação geográfica da referida pesquisa no Brasil, ilustrada na Figura 64.

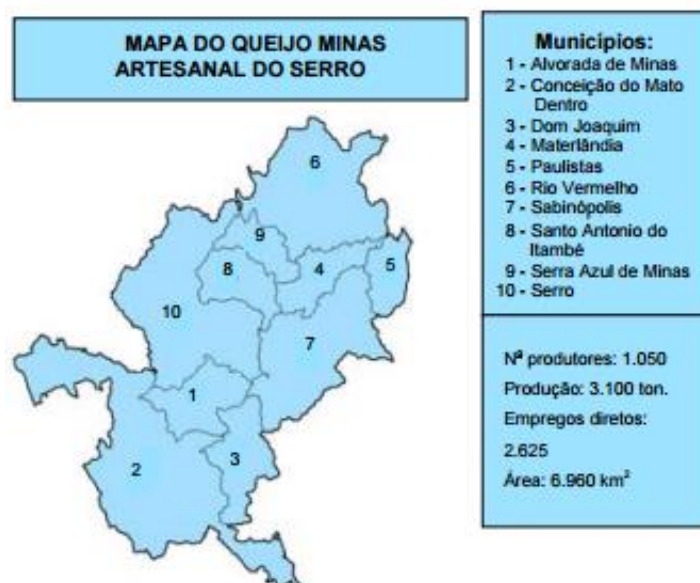


Figura 64. Mapa do Queijo Minas Artesanal do Serro. Fonte: Adaptado de EMATER-MG (2002) e PINTO (2004).

6.8. Cooperativa dos Produtores Rurais do Serro Ltda. – CooperSerro

A Cooperativa dos Produtores Rurais do Serro Ltda. (CooperSerro), com sede na Praça Angelo Miranda, 26, Centro – Serro – Minas Gerais, foi fundada, em 29 de janeiro de 1964, por 20 produtores que enfrentavam dificuldades na venda dos seus produtos à época e tem como principal objetivo a comercialização da produção agrícola de seus cooperados, em especial o Queijo Minas Artesanal, conforme a declaração do presidente da cooperativa:

O objeto social da cooperativa é a comercialização da produção dos cooperados e essa produção é basicamente o queijo... temos o leite também, mas que é todo transformado em queijo... então, a cooperativa compra o queijo que é tradição nossa, de trezentos e tantos anos, e também faz a industrialização do queijo com uma parte do leite. (Presidente da CooperSerro)

A produção e a comercialização de queijos de leite pasteurizados iniciaram em 1976, em razão da fusão da cooperativa com a Escola de laticínios da região, após negociação com Governo de Minas Gerais. Atualmente, a fábrica da cooperativa possui avançada tecnologia para a produção de laticínios, com rigoroso controle sanitário, e está licenciada e certificada pelos órgãos governamentais e ambientais competentes.

Com a entrada em vigor da legislação estadual que dispõe sobre o processo de produção de Queijo Minas Artesanal e as condições higiênico-sanitárias e boas práticas na manipulação e fabricação desse produto, em 2002, a CooperSerro precisou se adequar às normas legais vigentes, alterando a forma de recebimento do queijo e aceitando apenas os produtores cadastrados no Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) como cooperativados.

Como a quantidade de produtores certificados pelo IMA era insuficiente para a manutenção do funcionamento do empreendimento, a cooperativa financiou a adequação das queijarias dos seu cooperados e ofereceu apoio técnico e jurídico aos interessados na legalização das suas produções. Abaixo, a fala do presidente da CooperSerro sobre esse

período:

Num primeiro momento nós fomos proativos, fomos atrás, chamamos a turma e auxiliamos no processo de legalização. (Presidente da CooperSerro).

Ainda segundo o presidente da cooperativa, o ingresso de um novo cooperativado está condicionado à garantia de ele ser produtor rural, ao registro no IMA e à capacidade da cooperativa em absorvê-lo. Ressalta-se, porém, que a cooperativa está, no momento, com a sua capacidade máxima atingida, 144 membros ativos, dos quais cerca de 65 produzem queijo artesanal, e por isso não recebe novos cooperados até a inauguração, em médio e longo prazo, da nova indústria de processamento de leite, que ainda aguarda aprovação nos Ministérios da Agricultura e do Meio Ambiente, de acordo com o relato do presidente da cooperativa:

Se [um produtor novo] chegar hoje aqui e o cara me trazer o leite e querer fornecer para a cooperativa... hoje, no momento, a cooperativa não tem capacidade para receber... nós estamos com excesso de leite na nossa indústria. A cooperativa agora não recebe mais cooperados novo... nós estamos num processo bastante avançado de ampliação da capacidade... para construir uma nova indústria... que aí você vai puxar a cadeia como um todo, né? Essa nova indústria de laticínio vai aumentar a capacidade também de recebimento do queijo, né? Que hoje também está bem limitado, né? Esse é um projeto de médio prazo... nós já estamos com o projeto no Ministério da Agricultura sendo aprovado e logo que for aprovado o outro entrave nosso é o Meio Ambiente, né? Que demora bastante, né? Nós já estamos aí uns três anos trabalhando nesse projeto...

A preocupação com a qualidade e a segurança alimentar dos produtos comercializados pela CooperSerro antecede a legislação regulatória da produção de queijo no estado mineiro, conforme relata o presidente da cooperativa, no trabalho desenvolvido por Sgarbi Santos (2014, p. 215):

Quando foi em 1995, entrou uma diretoria aqui que aí já começou a pensar em qualidade. Então, ele plantou um sistema de pontuação de pagamento por qualidade. Pra esse queijo artesanal e para o leite, pros dois, entendeu? É... Então era uma maneira de avaliar, uma maneira lá, a sua propriedade, como se você extraía esse leite, em que condições, e pagava um percentual. O principal era a maneira de você, é... Quer dizer... Era de produtividade e de qualidade, entendeu? Era produtividade e qualidade. A produtividade era se você tinha um bom trato com o seu rebanho na seca, se você usava uma boa ração pra manter a produção na seca, entendeu? E se você usava o touro de boa procedência... E na qualidade, o que que era? Era água, a qualidade da água, você usava, entendeu? Se era água coletada adequadamente, se era água de cisterna, de boa qualidade. É... se você fazia todos os procedimentos de higienização pra tirar o leite, entendeu? De lavar a teta de vaca, de secar esse teto. (Presidente da CooperSerro)

Além desse sistema de bonificação que persiste até hoje, outros testes extralegais são feitos pelos técnicos da cooperativa para avaliar a qualidade do queijo recebido, uma vez que a CooperSerro apenas comercializa o queijo classificado por ela como extra, isto é, aquele queijo que, além de cumprir as exigências de apresentação, tais como o tamanho, a forma e o acabamento, não deve apresentar qualquer orifício em seu interior (SANTOS, 2014). Assim, todo queijo artesanal que chega à cooperativa é submerso em um recipiente com água e deve afundar, caso o produto bóie é sinal de que há orifícios no queijo e o mesmo não é aceito, de acordo com a explicação do presidente da CooperSerro:

Na cooperativa, a gente tem os especialistas que vão pegar aquele queijo e vão fazer uma verificação... se jogar ele [o queijo] na água, se ele subir é porque a densidade dele não está boa, tem muito ar ali dentro dele e significa que foi um queijo que não foi bem prensado ou está com alguma contaminação... você degusta o queijo e se estiver muito salgado, você olha o acabamento dele e ver se está bem lixado... Então, o queijo deve estar bem de aparência e de sabor. (Presidente da CooperSerro)

Todo esse rígido controle de qualidade imposto pela CooperSerro vai de encontro à concepção de produto artesanal ou tradicional e aos anseios por normas mais flexíveis na produção, pois se é praticamente unânime entre os produtores que as exigências legais para a produção de queijo artesanal são exageradas, rígidas e inadequadas, não há muito sentido a cooperativa criar normas seletivas, sem qualquer comprovação científica, para um queijo cadastrado que já atendeu todas as exigências legais sanitárias vigentes.

Na realidade, a Cooperativa do Serro instituiu o “teste da água” como uma estratégia de não receber todo o queijo produzido pelos seus cooperados, pois a quantidade de queijo fabricado é grande e a CooperSerro não tem capacidade de absorver toda a produção, conforme discutido anteriormente. O trecho abaixo do depoimento de um produtor feito a Santos (2014, p. 215) corrobora a percepção de que tais exigências impostas pela cooperativa ao queijo são muito mais estratégicas que de qualidade:

Não é [um queijo] que é ruim, só você cortando ele para ver que ele está com aqueles furinhos, mas a Cooperativa não recebe. É porque tem muito queijo aqui, então esse queijo, pra ela, que tem um furinho, pra ela não serve. (Jonas – produtor de queijo – Serro).

Não há dúvidas que esse posicionamento da CooperSerro fomenta, mesmo que de maneira indireta, o comércio paralelo e a ação dos queijeiros ou atravessadores que compram por um preço mais barato esse queijo rejeitado pela cooperativa e o vendem junto com os queijos de produtores não cadastrados pelo IMA, segundo a fala de um produtor a Sgarbi Santos (2014, p. 217):

Esses queijeiros [compradores de queijo] costumam ficar com eles, compram na mão da gente. [compram da gente]. Quase todos lá que é cooperado hoje, ficam com ele [entregam para o queijeiro o queijo, o queijo refugado]. (Miguel – produtor de Queijo – Alvorada)

No que tange à gestão e à participação dos cooperados nos processos decisórios da entidade em destaque, observou-se que, assim como ocorre com o agrupamento de produtores portugueses do Queijo Serra da Estrela, os dirigentes perpetuam seus mandatos e

os cooperados pouco participam das raras assembleias e reuniões da cooperativa.

Embora democrática, pois há eleições periódicas, não é possível classificar a gestão da CooperSerro como social ou compartilhada, pois além de o atual presidente estar na função há 18 anos consecutivos e ser reeleito para o próximo triênio, os cooperativados não vislumbram a entidade como membros de uma organização formada por um conjunto de produtores que trabalham de forma solidária e em benefício comum, mas sim como o local de escoamento da maior parte da produção, consoante a declaração do presidente da CooperSerro:

As reuniões são pouco frequentes... a que tem garantida mesmo é a ordinária no princípio do ano que é para prestação de contas... que tem de acontecer sempre no primeiro trimestre do ano... As [assembleias] extraordinárias são mais raras e tem de ter assunto específico para elas, tem de ter algum motivo extra, né? Mas os produtores não são unidos, não têm espírito para trabalhar em equipe... a gente está com essa ideia agora, contratei uma menina para fazer um trabalho com a gente, mostrando os princípios do cooperativismo... a gente tem de começar a trabalhar mais isso com o cooperado... o espírito cooperativista... porque a turma enxerga muito a cooperativa como o canal para a venda da produção... mas não se sente dono daqui, não se sente muito responsável pela cooperativa, não tem uma fidelidade com a cooperativa... (Presidente da CooperSerro)

Destaca-se, portanto, que esse cenário de desinteresse, ao processo decisório, dos produtores no principal empreendimento coletivo do território mineiro estudado, de pouca participação dos cooperados nas assembleias e reuniões, do cooperativismo por interesses individuais, de débil sentimento de pertencimento desses membros denuncia a fragilidade das relações horizontais entre esses produtores e reflete um baixo nível de capital social ali existente. Entretanto, a partir do último depoimento supratranscrito, vislumbra-se que os dirigentes da CooperSerro já diagnosticaram tais fraquezas e iniciaram estratégias para minimizá-las ou tentar contorná-las.

6.9. Associação dos Produtores Artesanais de Queijo do Serro - APAQS

A Associação dos Produtores Artesanais de Queijo do Serro (APAQS) foi criada em 13 de janeiro de 2003 por um grupo de produtores rurais liderados por Jorge Simões, com o objetivo principal de defender e resguardar o Queijo Artesanal do Serro e o seu modo de elaboração.

Nesse sentido, a APAQS preocupa-se em diagnosticar as dificuldades inerentes ao setor queijeiro e encontrar alternativas para solucioná-las. Cursos, promoção de campanhas, palestras com temáticas para a conscientização dos associados e melhoria da qualidade do produto, reivindicação aos poderes públicos de programas que contribuam para o desenvolvimento e melhoria da qualidade de vida dos produtores também fazem parte das atribuições da referida entidade, conforme a fala do atual presidente da APAQS:

Bom, a APAQS foi fundada, se eu não me engano, em 2002, 2003... [...] E a função dela é de trabalhar em prol dos produtores, de aglomerar, de fazer com que eles tenham alguém que possa buscar resultados... enfim, resolver problemas e essa coisa toda... É uma

entidade para representar a classe. (Presidente da APAQS)

Além da finalidade econômica no território do Serro, o Queijo do Serro apresenta-se como um ícone da identidade cultural aos produtores de Serro, Alvorada de Minas, Coluna, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antônio do Itambé e Serra Azul de Minas.

Salienta-se, portanto, o protagonismo da APAQS no processo de reconhecimento do “Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas” no Serro como Patrimônio Cultural do Brasil, concedido, em 2008, pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) e pedido de registro de Indicação Geográfica do Queijo Minas Artesanal do Serro, no INPI, como entidade requerente.

Todavia, a Associação dos Produtores, desde a sua fundação, encontra-se em grandes dificuldades para se manter e se auto-organizar. Na gestão anterior, que perdurou desde a fundação da entidade, em 2003, havia cerca de 80 associados e as assembleias e reuniões aconteciam em local cedido pela prefeitura do Serro.

Com a sucessão eleitoral local em 2013, a APAQS perdeu a sua sede em razão do término do convênio entre ela e a prefeitura, embora tenha havido inúmeras tentativas de renovação por parte dos dirigentes. Os associados evadiram-se aos poucos até a inativação de fato da entidade coletiva

Nós tínhamos, na gestão anterior, eram mais ou menos 80 associados, mas dispersou todo mundo e nós estamos, agora, tentando resgatar esse pessoal de volta. Porque aconteceram vários problemas e a APAQS acabou ficando praticamente desativada... a gente tinha um endereço, um escritório funcionando com secretária trabalhando e isso era patrocinado pela prefeitura... e quando entrou o prefeito novo, há 3 anos atrás, ele simplesmente cortou tudo isso. Aí, nós tivemos de encaixotar tudo e guardar aqui no subsolo do Sindicato... Aguardando o momento para a gente ter um espaço. (Presidente da APAQS)

Questionado o presidente da APAQS sobre os principais problemas enfrentados pela associação atualmente, ele destacou que a falta de uma sede, de um endereço físico da associação é o grande obstáculo a ser transpassado, mas que ações estão sendo implantadas para a resolução impasse.

Essa circunstância reflete a fragilidade da união entre os associados e a grande dependência da associação à ajuda governamental ou de terceiros para a sua manutenção, conforme se pode perceber nas falas do atual presidente da APAQS:

o Ministério da Cultura doou para nós um prédio antigo aqui... ele entrou em reforma e quando estava quase pronto aumentou o serviço a ser feito.. aí teve de fazer uma nova chamada, uma nova licitação, essas coisas e isso aí tem 3 anos ou mais que está remando aí na Caixa [Econômica] e não consegue a liberação de jeito nenhum... (Presidente da APAQS)

a gente está costurando uma parceria com a ANGLO para patrocinar para a gente aí esse escritório, uma funcionária... Enfim, tá em andamento e não deve demorar pra sair isso não. A gente tem de ter um local de referência, até porque se um turista ou um pesquisador chega aqui e pergunta: onde é a APAQS? Não tem APAQS, não tem.

Então, a gente precisa ter esse endereço, o Salão do Queijo... para a gente poder reunir e conversar. (Presidente da APAQS)

Com respeito à realização periódica de assembleias e reuniões, o presidente da associação afirmou, de acordo com a sua fala abaixo, que os encontros estão sendo retomados, mas quando a associação tinha sede, a presença dos associados nos processos decisórios era razoável e as reuniões aconteciam com certa frequência, sendo os membros comunicados por e-mail ou por telefone pela secretária que trabalhava para APAQS.

como presidente, eu diria que as primeiras reuniões estão acontecendo agora... E antes, há 3 anos atrás, ou quase 4, quando eu entrei para o quadro de associados, a gente fazia reuniões, inclusive lá no prédio que está fechado hoje... Estava em obra, mas a gente tinha condições de se reunir, de fazer um evento lá uma vez por mês que se chamava Café com Queijo, onde a gente chegava lá e tinha queijo e café e um bolo... essas coisas assim que o pessoal trazia de casa... um momento assim bom demais... uma confraternização, bater papo... enfim, de integração. Só que isso aí com a questão de [o prédio] ser lacrado, ser fechado... a gente perdeu esse espaço. (Presidente da APAQS)

Observa-se, pelo depoimento acima, que o presidente atribui à fragilidade da APAQS a falta de estrutura material, contudo, durante a pesquisa de campo, percebeu-se que a vulnerabilidade dessa associação vai muito além da falta de sede, pois as reuniões poderiam, sem maiores problemas, acontecer na casa de um associado, por exemplo. O cerne dos problemas está na estrutura imaterial, em sua formação e na concepção do efetivo papel dessa entidade coletiva para a sociedade e os produtores de queijo do território do Serro.

Diante de tantas questões a serem sanadas antes de se pensar a indicação geográfica, o presidente da associação enumera as principais frentes de trabalho e seus anseios para o futuro da APAQS:

A primeira coisa é a gente ter o Salão do Queijo com museu, com um local dignamente situado. Isso aí é uma coisa muito importante. A outra é a gente conseguir aglomerar mais, trazer mais associados para fortalecer a APAQS porque acho que uma associação tem de ter bastantes membros, bastantes associados para ela ser forte... E já está encaminhado uma parceria da APAQS, o Sindicato e o SEBRAE para o SEBRAE fazer cursos para exatamente fortalecer essa ideia de juntar, agregar, associar... para a gente ver como fortalecer a nossa associação. E mais para o futuro, a gente conseguir... a gente tem ideia sim de ainda dentro desse anos [2016] aumentar o número de associados participantes para a gente poder já formar essa comissão da Indicação Geográfica e realmente botar esse selo de Indicação Geográfica para funcionar. Assim que a gente tiver o quadro de associados mais elástico um pouquinho, maior... a gente vai ter condições de ver o que tem de ser feito... (Presidente da APAQS)

Desta forma, não é difícil elucubrar que uma das causas para o não funcionamento da Indicação Geográfica Queijo Minas Artesanal do Serro reconhecida desde 2011 perpassa

pela incapacidade da sua entidade requerente de se autogerir e de ainda se encontrar com problemas básicos, tais como, ausência de sede, poucos associados e baixo espírito associativista.

Agregam-se a isso as dúvidas acerca do real desejo dos produtores por uma IG naquele território e se a ela seria o instrumento mais apropriado para uma realidade tão diversa em que se encontra do Queijo do Serro.

6.10. CooperSerro e APAQS: relações e conflitos interorganizacionais

Não há um consenso entre os estudiosos da temática acerca do conceito de conflito. Entretanto, sabe-se que ele é inerente aos seres humanos por conviverem em sociedade e, portanto, estão expostos à diversidade de interesses, pensamentos, objetivos e anseios, o que pode gerar confrontos entre indivíduos ou grupos. De acordo com Chiavenato (1998):

Conflito significa existência de ideias, sentimentos, atitudes ou interesses antagônicos e colidentes que podem chocar-se [...] conflito é a condição geral do mundo animal [...] requisitos básicos da vida humana – são variáveis graças ao elevado grau de congruência de objetivos entre os homens, ou, pelo menos, devido a alguns mecanismos ou regras de conduta que imponham ordem e acomodação (CHIAVENATO, 1998, p. 469).

Para Thomas (1992) e Rondeau (1996) os conflitos entre as organizações ocorrem quando uma delas percebe a outra como “obstáculo à satisfação de suas preocupações, o que provoca nela um sentimento de frustração, que pode levá-la, posteriormente, a reagir em face da outra parte”.

No caso do Serro, o conflito entre os dois maiores atores representativos dos produtores de queijo, a CooperSerro e a APAQS, surge a partir do pedido de registro da IG Queijo Minas Artesanal do Serro no INPI. De um lado está a APAQS com a IG “Queijo Minas Artesanal do Serro” e de outro a CooperSerro, organização tradicional de produtores de queijo que tem como principal finalidade a escoação e a comercialização da produção quejeira dos seus cooperados, como detentora da marca “Do Serro” há mais de 30 anos e na concepção da sua diretoria o nome da IG confundiria os consumidores, que poderiam atribuir o queijo com selo IG à produção dos produtores cooperativados.

O depoimento de Jorge Simões, produtor de queijo artesanal do Serro, cooperativado da CooperSerro e ex-presidente da APAQS elucida o início da referida desavença e destaca que a “convivência pacífica” entre a IG e a marca “Do Serro” tem sido até o momento a melhor solução encontrada:

Isso tem de ser visto de quando começou: a cooperativa registrou a marca “Do Serro”, foi um ganho muito grande para nós como produtores da cooperativa, mas quando nós fizemos a indicação geográfica, nós não poderíamos fazer de forma diferente porque a indicação geográfica é do Queijo do Serro... Isso gerou a seguinte discussão: se essa marca fosse de um particular, surgiria uma situação: nós por sermos uma representação coletiva, nós iríamos brigar para tomar essa marca porque está usando a nossa identidade... Serro... mas como é uma instituição que já é nossa, como uma instituição coletiva... o que existe é o seguinte: é aquela coisa de boa convivência... A deles é “Do Serro” e a nossa é “Queijo

do Serro”... (Jorge Simões – ex-Presidente da APAQS)

Em realidade, esse conflito apresenta-se de forma pacífica, sem disputas ou lides judiciais, em razão do selo da IG ainda não estar em funcionamento e da dificuldade da associação em se estabelecer e poder ingressar nessa briga. Entretanto, de acordo com a fala do atual presidente da APAQS o enfrentamento é iminente e bastante provável:

Olha, na minha opinião, eu acho que vai ter [conflito entre a APAQS e a CooperSerro] porque a gente tem como objetivo trabalhar uma marca, um produto do Serro... Queijo do Serro e os produtores estão bem imbuídos nessa ideia de trabalhar a marca. Não o produtor fulano de tal, mas a marca... Não o queijo do produtor tal, mas da marca Queijo do Serro... Eu acho, eu particularmente acho que isso vai conflitar em algum momento... não agora no momento, mas acho que isso vai conflitar sim, porque até pelas informações que a gente já teve de alguns funcionários do nível mais alto do IMA, em reuniões aqui, eles asseguraram que a prioridade da marca do Serro é da APAQS pelo fato de ela já ter a indicação geográfica e ser uma região... A cooperativa é do Serro e não da região. Então a gente abrange 11 cidades... o queijo do serro pertence a 11 cidades. (Eduardo Melo – Presidente da APAQS)

Essa tensão também é percebida na fala do presidente da CooperSerro, conforme a transcrição abaixo:

[...] se você pensar direto do jeito que eles [a APAQS] querem na realidade é tomar a marca “Do Serro”... Isso no momento não acontece porque não está funcionando, mas a proposta, a pregação de todo mundo é que a marca “Do Serro” tem de ser dada para todos os produtores... Peraí, queijo “Do Serro” é da Cooperativa... Não tem como você misturar as coisas... (Presidente da CooperSerro)

A Tabela 32 sintetiza a percepção dos atores sociais entrevistados quanto aos conflitos interorganizacionais existentes entre as duas principais entidades representativas dos produtores de queijo em Serro.

Tabela 32. Conflitos entre a CooperSerro e a APAQS percebidos pelos produtores e os atores coletivos e governamentais.

Produtores Mineiros legalizados
Situação
Na cooperativa há uma relação de dependência entre os cooperados e a entidade, pois muitos daqueles foram financiados pela CooperSerro para legalização da queijaria. Já a APAQS busca a liberdade e a autonomia dos produtores
No momento não há conflito, mas no futuro sim, em razão da marca da cooperativa e do nome da IG
Continua...

Continuação da **Tabela 32.**

Atores Coletivos ou Governamentais
Situação
Existe conflito, a cooperativa não tem interesse na valorização do produto, na maturação do queijo e na IG
Relação pequena entre a CooperSerro e a APAQS, em razão do não funcionamento efetivo da associação
Não quis opinar
Relação de parceria

Fonte: Dados da pesquisa.

Depreende-se que a falta de conhecimentos sólidos do significado da IG e a sua importância para o território do Serro, os interesses pessoais, políticos e de poder são combustíveis para a manutenção do desentendimento dentre esses dois entes, que representam os interesses coletivos da mesma classe, os produtores de queijo.

Alguns dirigentes da APAQS, por mais que estejam envolvidos com a IG desde a sua criação, ainda tem dificuldades de compreender alguns conceitos básicos desse direito de propriedade industrial, como, por exemplo, a quem pertence a titularidade de direito sobre o uso da IG Queijo Minas Artesanal do Serro. A APAQS é vista, erroneamente, como a detentora da IG e só o produtor associado a ela poderia usar o seu selo da IG, conforme apresentado na fala do ex-presidente da APAQS:

[...] esse selo que é da associação... quem é detentor desse selo? A associação... quem pode usar? Aquele que estiver associado a nós? Ah, mas alguém da cooperativa pode usar? Pode, a cooperativa pode usar colocar no queijo desse alguém... depois de ele [o queijo] embalado pode lá e colocar o selo... mas quem é esse alguém? É alguém além de ser cooperado dela, tem de ser associado nosso e estar cumprindo nosso caderno de normas e esteja comprando esse selo em nossa mão... por quanto? Por um preço discutido na assembléia da associação... a marca? Ela [a cooperativa] pode usar, agora o selo... o selo não! O selo só poderá usar aquele produtor que esteja associado a nós [...] (Jorge Simões – ex-presidente da APAQS)

Legalmente, a APAQS não é detentora da indicação de procedência Queijo Minas Artesanal do Serro e muito menos pode exigir a associação de um produtor como requisito de uso do selo, pois se sabe que o papel da associação, na fase pré-IG, foi de requerente junto ao INPI e, na fase pós-IG, é gestora da IG. Sendo o uso do selo possível a qualquer produtor que esteja dentro dos limites geográficos e atenda as exigências do caderno de normas, estando ele associado ou não à APAQS. Talvez esse esclarecimento ajudasse a dirimir esse conflito existe naquele território.

Já CooperSerro, que poderia figurar como a entidade propulsora da IG por ter excelente infraestrutura, capitais financeiro e humano, não vislumbra pela sua gerência, que está no comando há mais de 18 anos, a IG como uma possível estratégia de marketing para o queijo artesanal produzido por ela ou como uma ferramenta de desenvolvimento para o território. Pela fala do presidente da CooperSerro é possível aferir que a cooperativa tem condições de tirar a IG do papel, mas não o faz por acreditar ser essa certificação propriedade da APAQS e obrigação dela e dos produtores que estão fora da cooperativa em pô-la para funcionar:

Pelo incentivo da cooperativa... por a cooperativa ter bancado... aqui na região nós temos mais da metade de todos os produtores certificados [registrados no IMA] em Minas Gerais... Somando as três regiões juntas, que tem mais produtores do que aqui... nós conseguimos ter muito mais cadastrados e certificados que o resto do estado todo... Só que no caso da indicação geográfica a cooperativa não puxou porque ela está dentro da associação... e a associação até o momento não conseguiu funcionar... por falta de recursos, por falta de apoio, por um punhado de coisas... a associação não conseguiu deslançar... Os associados não acreditaram nela ainda. É mais uma questão de organização... o produtor que está fora da cooperativa que deveria acreditar na ideia [da IG] para poder agregar um maior valor no queijo dele, mas eles [os produtores] ainda não viram isso e não conseguiram fazer um selo... A associação funciona capengamente ainda, não tem recursos... o pessoal não acreditou ainda na força dessa indicação geográfica... (Carlos Dumont – Presidente da CooperSerro)

Ademais, a CooperSerro, por já ter a marca “Do Serro” consolidada no mercado, estar com a sua capacidade produtiva no limite máximo e ter todos os seus cooperativados cadastrados no IMA, consegue agregar valor ao seu produto face aos outros queijos produzidos na região. E, portanto, desqualifica ou subestima a IG para os seus queijos artesanais, considerando-a como um custo a mais de produção, conforme assinalado pelo presidente da CooperSerro:

E outra coisa, como a marca “Do Serro” é uma marca também registrada da cooperativa... Então, essa marca já é muito forte... Então, o produtor que é da cooperativa e a própria cooperativa não mexeu muito na indicação geográfica porque a nossa marca é muito forte e por isso a gente não ver para o nosso produtor o que agregaria para o nosso produtor a utilização da indicação geográfica... talvez é apenas um custo a mais. Agora, para que está fora [da cooperativa]... talvez... (Carlos Dumont – Presidente da CooperSerro)

Para a técnica do IMA no Serro, as razões que justificam a CooperSerro em não apoiar a implementação da IG e a sua difusão entre os produtores no território do Serro vão muito além da disputa pelo nome geográfico do Serro em seus produtos, mas perpassa por estratégias mercadológicas, já que a IG poderia trazer independência e empoderamento ao produtor e causar a saída de muitos deles da cooperativa, conforme depoimento a seguir:

Existe um conflito de interesse e é extremamente pessoal, na minha opinião mesmo, eu acredito que a cooperativa não tem interesse que cresça a marca do queijo minas artesanal de forma não perder os fornecedores... a partir do momento que esse produtor descobrir que ele tem um mercado fora daqui, que ele tem um consumidor que vai valorizar o queijo dele, maturado, artesanal... ela [a cooperativa] vai perder em fornecedores que alavanca essa marca “Do Serro”... Então, eu acredito que há conflito de interesse por esse motivo, de fornecedor e de quantidade de produto no mercado... A cooperativa

não estimula que os produtores olhem e vislumbrem a possibilidade de cada um utilizar a sua marca, cada um com seu rótulo... e estimular esse produto queijo minas artesanal da região. Esse conflito é também um dos grandes motivos da IG não ter alavancado, porque agregaria valor ao produto do produtor individual, sabe-se que um dos principais objetivos do selo é agregar valor ao produto, e isso não foi amplamente divulgado, amplamente estimulado por essa questão. (Valdênia Gomes – Veterinária e Técnica do IMA no Serro)

Não há dúvidas de que por mais que os papéis da APAQS, entorno da IG, e da CooperSerro, relacionado à comercialização do queijo, sejam diferentes, eles não são antagônicos, pois a potencialidade da IG na agregação de valor ao queijo é vantajosa para ambas as entidades e só tem a acrescentar na melhoria de vida dos produtores envolvidos. Faltando, somente, elas compreenderem isso.

6.11. Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais – EMATER-MG

A Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (EMATER-MG) foi criada em 1948 e destaca-se como uma das maiores empresas públicas brasileiras do setor agropecuário, estando presente em 790 municípios mineiros.

Responsável pelo atendimento de aproximadamente 400 mil agricultores do Estado de Minas Gerais, a Emater-MG está vinculada à Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, tendo como missão a produção do desenvolvimento sustentável, por meio de assistência técnica e extensão rural, para assegurar a melhora da qualidade de vida da sociedade mineira e como foco de ação a implementação de políticas públicas promotoras do desenvolvimento sustentável, com ênfase à agricultura familiar, em sintonia com a Política Estadual de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, bem como a Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural.

No que tange à atividade queijeira artesanal, o Programa Queijo Minas Artesanal, executado pela Emater-MG, apresentou-se como a principal política pública estadual no setor, com 8 extensionistas que compuseram a equipe envolvida e 1258 beneficiários em 88 municípios. O referido programa foi lançado pelo Governo de Minas Gerais, após a vigência da Lei Estadual nº 14.185/02, que instituiu normas para a fabricação e a comercialização do queijo artesanal mineiro produzido nas suas regiões tradicionais (Araxá, Cerrado, Canastra, Campo das Vertentes e Serro), com o intuito de garantir, em especial aos pequenos produtores de leite, a segurança do alimento, por meio do controle sanitário no processo produtivo, de incentivar e fortalecer a organização dos produtores e cadastrá-los para que buscassem a certificação de origem e, conseqüentemente, o aumento da qualidade dos seus queijos com um maior valor agregado.

Entretanto, de acordo com o depoimento de Jair Pimenta, um dos técnicos extensionistas rurais do escritório local da Emater-MG no Serro, o Programa Queijo Minas Artesanal está inativo e passa, no momento, por um processo de reestruturação, inclusive nos dias 24 e 25 de maio de 2016 aconteceu um encontro no Serro entre os dirigentes da Secretaria Estadual de Agricultura, técnicos da Emater-MG e do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), além de outros interessados, para discutir a atual situação do Queijo Minas Artesanal no cenário mineiro e a retomada do programa em discussão para a ampliação do número de queijarias cadastradas no IMA a fim de que elas possam atender a legislação em vigor e oferecer a segurança alimentar que delas se esperam.

Ainda segundo o mesmo técnico da Emater-MG, as principais dificuldades enfrentadas pelo Programa Queijo Minas Artesanal permeavam a falta de interesse do próprio Governo de Minas Gerais em valorizar o programa, o produto queijo artesanal e o produtor e também a atuação dos atravessadores ou compradores de queijo que pagam um preço irrisório para os queijos legais. Desestimulando, dessa forma, o produtor a sair da informalidade, conforme relato abaixo:

Diante de um mercado promíscuo, essa é a melhor palavra que eu poderia achar, porque a partir do momento que o atravessador compra o seu queijo de R\$ 8,00 sem cadastro, compra do vizinho cadastrado por R\$ 10,00 e vende ao mesmo preço lá no mercado final... é promiscuidade, né? Então, diante disso o produtor fica desmotivado e acaba não querendo se legalizar... Ah, tem as questões também do estado não estar envolvido, de não valorizar esse produto... o estado deveria de dar mais valor aos produtores de leite e queijo... a falta de interesse do estado nesse assunto também desmotiva... a secretaria de agricultura [estadual] não estava dando apoio nenhum, era apenas fachada, só faz de conta... e agora não, agora dizem que vão mudar e a gente estava na reunião para tentar reestruturar isso... e que os governos futuros não parem, mas que agreguem e não deixe as coisas acabarem. (Jair Pimenta – Técnico Extensionista Rural da Emater-MG no Serro)

Sobre a participação no processo de reconhecimento da indicação geográfica Queijo Minas Artesanal do Serro, a Emater-MG atuou como coadjuvante na fase pré-IG com contribuição na elaboração do caderno de normas, porém após a concessão do registro não desenvolveu qualquer atividade que ajudasse no funcionamento da IG, pois, segundo Jair Pimenta, a Emater-MG está sucateada, não tendo pessoal suficiente para desenvolver esse tipo de demanda. Além disso, para o técnico da Emater-MG, a APAQS deve assumir o papel dela de entidade detentora da IG e buscar estratégias para a efetivação do selo de certificação e não esperar que a solução venha de terceiros.

[...] a EMATER, na verdade, é uma empresa que tem seu trabalho de extensão que vai ser mantido mesmo com a crise, mas o que acontece hoje: ela [EMATER] é uma empresa que está sucateada, não tem gente suficiente para estar atendendo... a gente tinha uma equipe do queijo que não tem mais [...] A EMATER ajuda, mas a APAQS tem de assumir o seu papel, ela que tem de montar a sua equipe... ela que tem de correr atrás... ela que tem de conhecer o produtor... agora, para isso precisa de gente, precisa de dinheiro porque nem todo mundo quer trabalhar de graça... A APAQS precisa assumir o papel dela, não é a EMATER que vai resolver o problema dela... a gente foi e vai ser coadjuvante... nunca desejamos ser o ator principal dessa história não... Isso é um grande problema inclusive, a dependência do produtor às instituições, o produtor precisa caminhar sozinho... mas é lógico que isso requer muito amadurecimento, muito trabalho, muito diálogo... (Jair Pimenta – Técnico Extensionista Rural da Emater-MG no Serro)

6.12. Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA

O Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) é uma autarquia vinculada à Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SEAPA), criada pela Lei nº 10.594, de 7 de janeiro de 1992, com sede em Belo Horizonte, capital de Minas Gerais, e jurisdição em todo o Estado mineiro.

A finalidade do IMA, de acordo com o Decreto nº 45.800, é executar as políticas públicas de produção, educação, saúde, defesa e fiscalização sanitária, tanto animal quanto vegetal, bem como a certificação de produtos agropecuários em Minas Gerais, a fim de preservar a saúde pública, o meio ambiente e ao desenvolvimento do agronegócio.

O cadastro do produtor de queijo, das queijarias e o registro de entreposto é uma das competências da referida autarquia, além da fiscalização e aplicação de sanções administrativas àqueles que não cumprem o exigido em lei, conforme a explicação da técnica do IMA no Serro:

O IMA trabalha na fiscalização... a gente fiscaliza desde a sanidade do rebanho, passando pelas boas práticas e pelos equipamentos da queijaria... E fazemos coletas também para acompanhar a qualidade do produto final... Seria essa, em resumo, a atuação do IMA a campo. (Valdênia Gomes – Veterinária e Técnica do IMA no Serro)

Até agosto de 2016, no IMA havia 261 produtores de queijo minas artesanal cadastrados, isto é, autorizados a produzir e a comercializar o queijo legalmente dentro do estado de Minas Gerais. Entretanto, esse número ainda é ínfimo se pensado no quantitativo de produtores informais existentes, que sequer cogitam a possibilidade de legalização por acreditarem que os riscos da ilegalidade ainda são mais vantajosos que a burocracia e o custo para atender a legislação, bem como a constante fiscalização do IMA, no pós-cadastro. O relato abaixo da técnica do IMA ilustra de forma clara a situação e assinala a necessidade do IMA em rever as suas estratégias para melhorar a sua eficácia:

A gente escuta de muitos produtores que fala: pra que eu vou querer o registro do IMA e ser fiscalizado o tempo inteiro, às vezes, corro o risco de perder uma produção por uma análise não conforme do queijo enquanto meu vizinho, ele não cadastra, ninguém não vem aqui e não fala nada com ele e ele continua produzindo e vendendo até mais queijo do que eu... Então, na minha opinião, a questão é a dificuldade do IMA... é a gente trabalhar o outro ponto, o clandestino... Que a gente pune quem a gente traz para a regularidade... agora o clandestino, a gente não consegue trabalhar com ele e ele acaba tirando o mercado de quem procura se cadastrar. (Valdênia Gomes – Veterinária e Técnica do IMA no Serro)

Durante a entrevista, a técnica do IMA faz questão de enfatizar que, embora o IMA seja uma entidade fiscalizadora, o objetivo do instituto não é atuar como um carrasco em distribuir multas e apreender mercadorias, mas sim garantir o mínimo de segurança ao produto agroalimentar, por isso, no Serro, o trabalho é feito em cooperação com os produtores e a Emater-MG, e não contra aqueles. Destaca, ainda, que a grande parte dos produtores está na informalidade por opção:

Acredito que é por uma questão de [o produtor] querer mesmo [estar

na clandestinidade], porque a gente trabalha de forma bacana... tem a EMATER [que ajuda no processo de legalização da queijaria], não é uma estrutura gigantesca, não é de porte de indústria... na verdade, é a queijaria que ele já tem lá com algumas adequações para conseguir o ambiente adequado para a produção de um alimento humano. Eu acredito que a clandestinidade hoje é porque não quer... (Valdênia Gomes – Veterinária e Técnica do IMA no Serro)

No que tange à atual legislação acerca da produção e comercialização do queijo minas artesanal, Valdênia Gomes, técnica do IMA no Serro, destacou que, embora, como servidora do IMA, exija o cumprimento das normas vigentes, as considera ultrapassadas em diversos pontos:

Trabalho com ela [atual legislação do queijo], cobro ela, mas como técnica eu acho uma legislação desatualizada e arcaica, porque muita coisa mudou, discute-se parâmetros biológicos a todo tempo, a gente lê muito sobre estudos que nos possibilitam a margem de segurança para trabalhar que não é preconizada pela legislação... a gente tem a questão comercial também do queijo ser bom e válido para se comer em Minas, mas que não serve para comer em São Paulo porque não pode ultrapassar essa barreira entre estados... Então, tem alguns pontos que eu acho arcaicos, considerando as peculiaridades do produto e o trabalho que é feito com ele [o queijo]... Considero assim: é o que existe de lei, então temos de cumprir, mas que existem margens para uma revisão de legislação... sem dúvida nenhuma... E é necessário. (Valdênia Gomes – Veterinária e Técnica do IMA no Serro)

Ainda de acordo com a técnica, a participação do IMA durante o processo de reconhecimento e consolidação da IG Queijo Minas Artesanal do Serro, assim como a Emater-MG, foi adjunta e se deteve a divulgar o significado e a importância de uma IG e a realizar o cadastro dos produtores interessados em legalizar o empreendimento, pois um dos requisitos fundamentais para a utilização o selo da IG Queijo Minas Artesanal do Serro é o produto ser oriundo de unidade de produção certificada pelo IMA ou reconhecida pelo MAPA.

6.13. Situação Atual da IG Queijo Minas Artesanal do Serro

Os procedimentos necessários para a concessão do registro da IG despenderam tempo e recursos financeiros, proporcionaram viagens internacionais, envolveram instituições públicas e privadas, além de mobilizar os produtores de queijo. No entanto, ainda não há qualquer produtor que utilize o selo da IG em seus produtos (SGARBI SANTOS, 2014).

Essa situação é, no mínimo, intrigante, pois embora se saiba das vantagens de uma IG, dentre elas, satisfação do produtor; contribuição à diversificação da produção agrícola; aumento do valor agregado dos produtos; possibilidade de identificação e rastreabilidade do produto; facilitação do combate a fraudes; e favorecimento a exportações (CERDAN, BRUCH e SILVA, 2010), não há queijos com o selo da IP do Serro, por mais que esta ferramenta esteja disponível aos produtores há mais de cinco anos.

Os produtores entrevistados, ao serem questionados sobre o significado de uma IG e os possíveis benefícios que ela possa trazer para o território, demonstraram conhecimento

básico sobre o assunto e assinalaram a proteção do produto, o aumento do seu valor agregado, o incremento do turismo e o reconhecimento do produto pelo consumidor como as principais vantagens de uma IG, de acordo com a Tabela 33.

Tabela 33. Percepção dos produtores acerca do significado da IG e dos possíveis benefícios trazidos por ela ao território.

Produtores Mineiros Legalizados	
Significado da IG	
<ul style="list-style-type: none"> • Forma de defender o produto • Garantir a identidade do produto • Proteção para o consumidor • É dada a uma região que conserva os mesmos fatores de produção e regras básicas de fabricação • Certificado do produto produzido dentro de uma delimitação geográfica 	
Benefícios	
<ul style="list-style-type: none"> • Defesa do produto • Reconhecimento do consumidor • Aumento do valor agregado do produto • Incremento para o turismo • Distinção e proteção do produto 	

Fonte: Dados da pesquisa.

Conforme assinalado anteriormente, o protagonismo local, o aumento do estoque do capital social de um território, por meio da confiança, cooperação e solidariedade mútua entre os atores sociais, e a densidade das relações e instituições locais são fatores importantes para o sucesso de uma IG (desde a concessão do registro até a sua manutenção) e, no caso do queijo mineiro, a não transposição da sua IG do papel para a prática reflete a fragilidade e a dificuldade das organizações formais dos produtores do Queijo do Serro.

As entrevistas realizadas corroboram essa percepção (Tabelas 34 e 35), uma vez que de acordo com as falas dos produtores e dos atores coletivos e governamentais, o espírito de cooperação é baixo. Estando muitos deles participando de um agrupamento, como cooperativa ou associação, por vantagens individuais e não por fortalecimento da coletividade como era de se esperar.

Tabela 34. Percepção do associativismo e cooperativismo dos produtores respondentes mineiros.

Produtores Mineiros Legalizados (n = 4)		
Cooperativismo		
Percepção	f	%
• Importante, se funcionar	4	50
• Baixo espírito de cooperação	4	50

Continua...

Continuação da **Tabela 34.**

Produtores Mineiros Legalizados (n = 4)			
Agrupamento de que participa			
Resposta	f	%	
• APAQS	4	66,67	
• CooperSerro	2	33,33	
Sobre a APAQS			
Percepção	f	%	
• Representatividade dos produtores	4	50	
• Detentora da IG	3	37,50	
• Defensor cultural do queijo	1	12,50	
Sobre a CooperSerro			
Percepção	f	%	
• Comercialização do queijo	4	50	
• Dita o preço do queijo no mercado	2	25	
• Poderia incentivar a maturação	2	25	

Fonte: Dados da pesquisa.

Tabela 35. Percepção do associativismo e cooperativismo pelos atores coletivos e governamentais.

Atores Coletivos ou Governamentais (n = 4)			
Cooperativismo			
Percepção	f	%	
• Espírito de cooperativismo começa a ser trabalhado	4	50	
• Produtores não são unidos	4	50	

Fonte: Dados da pesquisa.

Embora haja no território do Serro três organizações formais entorno da produção do Queijo do Serro, a saber, a CooperSerro, o Sindicato dos Produtores Rurais de Serro e a APAQS, a primeira com mais de 50 anos de existência, ainda há grande resistência e descrença quanto à importância e o poder do associativismo, conforme observado por FRANÇA (2012):

“[...] os produtores de queijo [do Serro] ainda não estão convencidos quanto às vantagens de se associar. Ainda não há a percepção de que juntos podem conseguir: a diminuição dos custos da produção e aumento da rentabilidade; a melhoria da qualidade; a solução de problemas comuns; o poder de barganha junto a grandes varejistas; e serviços técnicos especializados na área animal, sanitária e análise laboratorial que podem ser contratados pela associação caso ela se transforme numa organização forte” (FRANÇA, 2012, p. 131).

A participação coletiva nessas entidades representativas dos produtores do Queijo do Serro está relacionada, principalmente, à condição econômico-financeira que elas dispõem do que a filosofia e o papel específico de cada uma delas. Assim, a CooperSerro e o Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Serro são mais privilegiados e respeitados entre os

produtores e, por esses critérios, a APAQS é vista como fraca ou dependente, repercutindo na baixa adesão a essa associação (FRANÇA, 2012).

Agrega-se a isto certa tensão velada entre estas instituições quando o assunto é o nome do queijo, pois de um lado está a CooperSerro, organização tradicional de produtores de queijo que tem como principal finalidade a escoação e a comercialização da produção queijeira dos seus cooperados, como detentora da marca “Do Serro” e do outro lado está a APAQS com a IG “Queijo Minas Artesanal (Serro)”, ou seja, um mesmo produto e duas “marcas”. Já o Sindicato acaba atuando como mediador nessa problemática.

Por mais que os papéis da APAQS, entorno da IG, e da CooperSerro, relacionado à comercialização do queijo, sejam diferentes, eles não são antagônicos, pois a potencialidade da IG na agregação de valor ao queijo é vantajosa para ambas as entidades. Faltando, somente, elas compreenderem isso.

Esse ambiente organizacional do sistema de produção do Queijo do Serro permite a concatenação de algumas evidências e compreender melhor a dificuldade da IG em se firmar:

1. O advento da Lei nº 14.184/2002, que exigiu o cadastro dos produtores, que se encontram em consonância com as normas sanitárias, junto ao IMA, e a obrigatoriedade desse registro para o ingresso na CooperSerro deram mais força e poder a essa organização. De forma quase automática, essa situação por si só já agregou valor ao queijo comercializado por essa cooperativa;
2. A limitação física da CooperSerro, atualmente, inviabiliza a ampliação do número de cooperativados;
3. A não-utilização, à época, pela APAQS do regulamento de uso da IG Queijo do Serro como um instrumento de poder e interferência para a adequação da legislação vigente às condições específicas da produção, pois segundo Casabianca et al. (2013, p. 302) as IGs “podem reivindicar legitimamente um contexto cultural particular, fonte de diversidade e biodiversidade elas devem estar escritas em um discurso congruente às características essenciais e condições que lhe são conexas”, inviabiliza, hoje, a consolidação da IG em voga. Esse contrassenso é facilmente explicado, pois a elaboração desse regulamento de uso não observou os princípios da gestão social, visto que só participaram efetivamente da sua redação os produtores cadastrados no IMA, ficando marginalizados, mais uma vez, a grande maioria dos produtores, os não-cadastrados. Logo, para aqueles as exigências sanitárias não eram mais uma barreira ou um entrave naquele momento. Hoje, a CooperSerro é o lugar onde estão todos os cadastrados no IMA e o principal objetivo daqueles que desejam ou podem legalizar-se. Esta organização, por motivos já apontados acima, não tem interesse na promoção da IG, que continua apenas escrita em papel arquivado na APAQS e no INPI.

Outra demonstração da falta de coordenação e associativismo entre os agentes locais é a dificuldade de implementação ou realização de outros projetos no território do Queijo do Serro, tais como, o Salão do Queijo¹⁴, que tinha previsão de inauguração em julho de 2012 e até o momento não abriu as suas portas; o projeto turismo solidário que, em Capivari – MG, foi reconhecido pelo MTur como Turismo de Base Comunitária, mas que está paralisado por falta de coordenação; a Festa do Queijo, que acontecia anualmente no mês de setembro, foi

¹⁴ O Salão do Queijo é um projeto que está em fase de implantação por meio de um convênio entre a Prefeitura do Serro e o Ministério do Turismo, no qual será constituído por um espaço, que contará com museu, biblioteca, auditório multiuso, café e cozinha experimental.

cancelada em 2014, 2015 e 2016 por falta de verba; e o projeto de turismo rural – Rota do Queijo, que não obteve adesão suficiente de produtores rurais (apenas dois, ambos em Serro) para que fosse executado.

Pode-se, também, relacionar a ausência de queijos com o selo da IG a um possível desconhecimento coletivo acerca das potencialidades de uma IG, já que, por mais que na fase de implementação tenha havido mobilização e sensibilização dos produtores sobre o assunto, apenas uma pequena amostra desses atores participou dos debates, se considerado o quantitativo de produtores de queijo artesanal existente no Serro. Confirmando, assim, pesquisa sobre IG realizada com 30 produtores de Queijo do Serro, com idade superior a 30 anos, selecionados aleatoriamente, dos quais 63% responderam desconhecer a expressão “indicação geográfica” ou já ter ouvido falar, mas não saber o seu significado (NUNES e MELLO, 2013).

Resumidamente, as possibilidades verossímeis que perpassam pelas esferas legal, socioeconômica, cultural, produtiva e até mesmo de infraestrutura local ajudam a explicar a incongruência entre disponibilidade da IG e a sua não utilização pelos produtores. Ilustram-se algumas delas:

- A não preocupação da rede de instituições que atuava na implementação da IG com a fase pós-IG: a APAQS se viu incapaz de empreender a IG por sua falta de experiência, de recursos e dificuldades na constituição de uma estrutura de controle exigida pelo regulamento de uso (SGARBI SANTOS, 2014);
- A rigidez da legislação sanitária e o alto custo para a adequação da queijaria artesanal às exigências legais. Esses são, talvez, os grandes responsáveis pela clandestinidade de mais de 98% dos produtores de queijo em Minas Gerais (EMATER-MG, 2002);
- As transformações do sistema de produção do queijo artesanal em razão da “modernização” dos quartos de queijo e utensílios ali utilizados, como, por exemplo, substituição das formas e banca de madeira por plástico e ardósia, respectivamente, estão modificando não só a história, mas também as características sensoriais do queijo (SGARBI SANTOS, 2014);
- A precariedade da infraestrutura que vai desde o péssimo estado das estradas à falta de assistência técnica e acesso a bens e serviços, o que impossibilita ou dificulta o escoamento da produção;
- A desarticulação e desorganização entre os produtores de queijo da região, possivelmente associada à identidade cultural ou estereotipada do mineiro (como sendo quieto, desconfiado, introspectivo etc.) e pela grande diversidade de perfil dos produtores e dos seus interesses quanto ao queijo;
- O desinteresse da COOPERSERRO de promover ou utilizar o selo da IG como estratégia mercadológica ou de desenvolvimento rural.

Por mais que o momento presente da IG Queijo Minas Artesanal do Serro seja cinza e nebuloso, é promissor, pois há bastante força de vontade dos novos dirigentes da APAQS e dos produtores envolvidos nesse processo de consolidação dessa certificação em alterar essa história em um futuro próximo.

7. CONCLUSÕES

As indicações geográficas, na sua essência, apresentam-se como um direito de propriedade industrial pautado na proteção do produto e dos atores da relação de consumo, produtor e consumidor. Além disso, a literatura especializada pátria e estrangeira atribui a elas papel de potencial ferramenta de promoção do desenvolvimento territorial e de dinamismo econômico aos agricultores familiares.

Entretanto, o reconhecimento de uma indicação geográfica pelos entes governamentais responsáveis e, a posteriori, a sua manutenção pela associação ou cooperativa é um desafio e um processo complexo e custoso para os produtores, uma vez que, geralmente, exige-se a articulação de diversos atores sociais, como universidades, órgãos públicos, empresas privadas e agrupamento de produtores, e investimento financeiro para o desenvolvimento dos estudos de elaboração do regulamento de uso e do documento comprobatório das qualidades e características do produto decorrentes, exclusiva ou essencialmente, do meio geográfico.

Nesse contexto, o presente estudo propôs-se a investigar a efetividade como instrumento catalisador do desenvolvimento territorial sustentável de duas indicações geográficas de queijo com contextos jurídico, cultural, geográfico e organizacional distintos, mas enlaçadas por aspectos históricos e culturais, visto que a elaboração do queijo do Serro é decorrente da diáspora portuguesa, tradicionalmente relacionada à migração de produtores do queijo Serra da Estrela para Minas Gerais no século XVIII.

Para tanto, inicialmente, foi apresentado todo o suporte teórico correlacionado com a temática central como, por exemplo, os conceitos e discussões acerca de desenvolvimento sustentável, rural e ruralidades, território e territorialidades, capital e gestão sociais, além das origens e atual definição normativa e conceitual de indicação geográfica, seus objetivos e potenciais benefícios com ênfase nos componentes jurídico-administrativos desse direito da propriedade industrial na União Europeia e no MERCOSUL, em especial os casos de Portugal e Brasil.

A proposta metodológica para realização da tese utilizou as pesquisas bibliográfica, documental e de campo, com entrevistas e aplicação de questionários semiestruturados aos atores sociais (produtores, representantes governamentais, consumidores e diretores de cooperativas e associações) dos dois territórios estudados: Celorico da Beira, em Portugal, e Serro, em Minas Gerais. Na sequência, os dados foram tratados e classificados pela análise de conteúdo, sob a perspectiva de Bardin (2004).

Após a pesquisa de campo, análise e reflexão sobre a percepção produtores e demais atores sociais acerca da importância da indicação geográfica e a sua efetividade na melhoria da qualidade de vida dos envolvidos e no desenvolvimento do respectivo território, constatou-se semelhanças e divergências entre os dois casos pesquisados.

No caso da denominação de origem protegida do queijo Serra da Estrela, embora reconhecida pelo Conselho Europeu desde 1996, o agrupamento responsável pela gestão da DOP (EstrelaCoop) ainda encontra dificuldades de ampliar no número de produtores que certificam os seus queijos e de conseguir novos mercados capazes que agregar valor ao produto. Além disso, o êxodo rural, o baixo valor do queijo certificado com relação ao não certificado, o consumidor não saber identificar e diferenciar os queijos, não compreendendo

o significado do selo DOP, o produto em si (por ser feito de leite cru) dificulta a exportação pelas leis dos outros países, o baixo interesse dos produtores nas reuniões das Cooperativas e Associações, a ausência de uma visão empreendedora para ampliação do negócio: a contratação de outro funcionário, a compra de leite de outro produtor, a ampliação da queijaria, a Denominação de Origem Protegida Queijo Serra da Estrela mostrou-se pouco efetiva na promoção do desenvolvimento rural sustentável no território português pesquisado. A abordagem do desenvolvimento rural e territorial, do ponto de vista empírico, deve buscar, principalmente, as evidências de que há positivities para os produtores e transbordamento da cadeia produtiva do queijo a outros espaços, como, por exemplo, o turismo rural. No caso português, o pouco transbordamento existente é anterior à obtenção da certificação, pois o queijo já era famoso e um produto diferenciado, independente de qualquer selo, marca ou registro.

Com relação à indicação de procedência queijo minas artesanal do Serro, o INPI a reconheceu desde 2011 como a primeira indicação geográfica para queijos no Brasil, porém até o presente momento não há qualquer produtor daquele território que utilize o referido selo, em razão da desarticulação da associação de produtores (APAQS), que está sem sede e com um baixo número de associados, do conflito existente entre as duas principais entidades representativas dos produtores: APAQS e CooperSerro, que divergem acerca da marca “Do Serro” e do nome da IG, e da própria legislação reguladora da produção e comercialização do queijo artesanal de leite cru, que é contraditória e obsoleta em muitos pontos.

Já a análise da efetividade da indicação geográfica do queijo mineiro estudado não foi viável pelo fato de o selo ainda não ter sido implementado. Contudo, destaca-se que, de acordo com os atores sociais do território do Serro entrevistados, o cenário atual é bastante positivo para a IG ser posta em funcionamento no médio prazo, em função da mudança da diretoria da APAQS, da “oxigenização” na atividade queijeira pelos filhos dos antigos produtores e o ingresso de novos produtores nesse ramo, da retomada pelo governo do Programa Queijo Minas Artesanal e da valorização do queijo pela maturação e inovação dos queijos “mofados”.

Um ponto convergente entre as duas indicações geográficas de queijo apresentadas é a visão predominante entre os produtores, na qual a prática e as perspectivas quanto ao associativismo ou cooperativismo, a um esforço organizado e comum é limitada e instrumental. A cooperativa não pode ser compreendida apenas como um canal de comercialização ou para algo visualizável no curto prazo. Esse pensamento de associar-se por interesses tão somente individuais enfraquece agrupamento coletivo e inviabiliza qualquer desdobramento ou caminho de possibilidades para a implementação ou a solidificação de projetos mais complexos ou arrojados, como, por exemplo, uma indicação geográfica.

Percebeu-se, então, que em ambos os casos estudados a existência por si só de uma indicação geográfica foi incapaz de promover o desenvolvimento sustentável do território, pois outros fatores, tais como, o protagonismo dos produtores, a gestão social nas tomadas de decisões e um capital social consistente são fundamentais para o sucesso da IG, à agregação de valor ao produto certificado e à melhoria da qualidade de vida dos produtores. Cabendo, assim, a todos os atores envolvidos na cadeia produtiva e apresentados ao longo deste trabalho transformar o panorama atual aqui narrado e tornar as suas respectivas indicações geográficas verdadeiras ferramentas catalisadoras do desenvolvimento sustentável em seus territórios.

A experiência portuguesa serviu para desmitificar a imagem feita acerca dos sempre exitosos casos de indicações geográficas do continente europeu, que são utilizados como “modelos” e parâmetros, pela literatura pátria, para justificar a importância de uma IG no desenvolvimento de um território. É claro que se reconhece o mérito da DOP Queijo Serra da Estrela, já que está em funcionamento há mais de 20 anos, mas a percepção no Brasil de que é uma IG bastante consolidada não se sustenta, conforme apresentado no decorrer desta tese.

Relembrar a gênese dessas duas indicações geográficas é importante no sentido de corroborar o pensamento de que todo o processo de reconhecimento de uma IG, em especial a fase pré-IG, deva partir dos anseios da própria coletividade de produtores, após várias reuniões e debates que levem a um consenso de que uma IG seja a melhor estratégia a ser adotada por eles. Provavelmente, isso seja uma das respostas para explicar por que a DOP portuguesa está no mercado há mais de dois séculos e a IP do queijo brasileiro ainda não saiu do mundo das ideias: a DOP do Queijo Serra da Estrela foi concebida no seio da associação de produtores de queijo, idealizada e planejada por eles; já a IP Queijo Minas Artesanal do Serro foi uma proposta exportada da França e ratificada pelo Governo mineiro, apresentada a um grupo de produtores, que sequer associado estavam, como uma solução efetiva de valorização e salvaguarda do queijo do Serro. Passados cinco anos do seu reconhecimento, os produtores do Serro ainda tentam organizar-se para pô-la em uso.

Por fim, é importante relembrar que generalizações a partir dos resultados obtidos nesse trabalho não devem ser feitas, visto que cada território é singular e inimitável, com as suas próprias identidades e características. Contudo, a presente tese pode ser pensada como estímulo a novas pesquisas nessa temática, uma vez que a proposta apresentada não pretendia esgotar a discussão.

8. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABRAMOVAY, R. **O futuro das regiões rurais**. Porto Alegre: UFRGS, 2003.

ALBAGLI, S. Território e territorialidade. In: LAGES, V.; BRAGA, C.; MORELLI, G. **Territórios em movimento: cultura e identidade com estratégia de inserção competitiva**. Brasília: SEBRAE, 2004, p. 23-69.

ANCOSE. **Regulamento do Livro Genealógico da Raça Ovina Serra da Estrela**. Associação Nacional de Criadores de Ovinos Serra da Estrela. Policopiado, 1998, 17 p.

ARRANZ, A.V., ESTRADA, E.M., ANJOS, F.S. **Contratos territoriais de estabelecimento na França: rumo a um novo pacto social na agricultura?** Revista Ambiente e Sociedade, v.XI, n.2. Campinas: Anppas, 2008. p. 219-235.

BARREIRO CAVESTANY, F. (2001): **Desarrollo desde el territorio**. (A propósito del desarrollo local) IIG, 2001.

BERMUDEZ, J.; EPSZTEJN, R.; OLIVEIRA, M. A.; HASENCLEVER, L. **O acordo TRIPS da OMC e a proteção patentária no Brasil**. Rio de Janeiro: Fiocruz/Ensp, 2000.

BORGES, M. S.; GUEDES, C. A. M.; CASTRO, M. C. D. e. **Programa de assistência técnica para o desenvolvimento de pequenas propriedades leiteiras em Valença – RJ e região Sul Fluminense**. Cad. EBAPE.BR, v. 14, Edição Especial, Artigo 9, Rio de Janeiro, jul. 2016.

BOURDIEU, P. (org.). **A miséria do mundo**. 5. ed. Petrópolis: Vozes, 2003. 747p.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. 3. ed. Lisboa: Edições 70. 2004.

BRASIL. Lei nº 9279 de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 15 maio, 1996.

BRESSER-PEREIRA, L. C. SPINK, P. **Reforma do Estado e Administração Pública Gerencial**. 6 ed. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 2006.

BRUCH, K. O. L. **Análise da legislação brasileira sobre Indicações Geográficas**. In: *Jornal A Vindima – O Jornal da Vitivinicultura Brasileira*. Flores da Cunha, RS, agosto/setembro 2008.

BRUNDTLAND, Comissão. **Comissão Mundial sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento: o nosso futuro comum**. Universidade de Oxford. Nova Iorque, 1987.

CAFETERIA DA FAZENDA. **Queijo minas artesanal do Serro**. Disponível em: <http://www.cafeteriadafazenda.com/loja/media/catalog/product/cache/1/thumbnail/9df78eab33525d08d6e5fb8d27136e95/0/1/0112.jpg>. Acesso em set. 2016.

CALDAS, A. S.; CERQUEIRA, P. S.; PERIN, Teresinha de Fátima. **Indicações geográficas protegidas no Brasil: Possibilidades de Desenvolvimento Local**. 2005.

CANÇADO, A. C.; TENORIO, F. G.; PEREIRA, J. R. **Gestão Social: reflexões teóricas e conceituais**. Cad. EBAPE.BR, Rio de Janeiro, v. 9, n. 3, p. 681-703, Sept. 2011.

CARDOP. **Projeto Cardop**. Disponível em: <http://cardop-queijoserradaestrela.blogspot.com.br>. Acesso em: 5 dez. 2013.

CARNEIRO, M. **Ruralidade: novas identidades em construção**. In: Revista Estudos, sociedade e agricultura. Rio de Janeiro: CPDA/UFRRJ: 1998.

CASA PORTUGUESA DO PASTEL DE BACALHAU. **Propaganda da CPPB do pastel de bacalhau recheado com o queijo Serra da Estrela**. Disponível em: <http://pasteisdebacalhau.com/>. Acesso em nov. 2016.

CASTELEIRO, S. **Queijo Serra da Estrela: patrimônio do passado e do futuro. O caso de Celorico da Beira**. Universidade da Beira Interior. Dissertação (Mestrado em Educação Social e Comunitária). 2008.

CELORICO DA BEIRA. **Câmara Municipal de Celorico da Beira (Portugal)**. Disponível em: www.cm-celoricodabeira.pt. Acesso em: 20 out. 2016.

CERQUEIRA, J. G. **Tratado da propriedade industrial**. V. 1, 2. ed. São Paulo: RT, 1982.

CHACÓN GÓMEZ N, **Las Indicaciones Geográficas en Venezuela al Margen de la Ley. Propiedad Intelectual**. 2014 XIII 105-124. Disponível em: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=189032484007>. Acesso em: 29 de jun. de 2016.

CHAVES, A. Direito do autor. **Enciclopédia Saraiva do Direito**. Rio de Janeiro, n. 26, 1987.

CHIAVENATO, I. **Recursos Humanos**. Ed. Compacta, 5 ed. São Paulo: Atlas, 1998.

COCEBA. **Cooperativa Agropecuária de Celorico da Beira**. Disponível em: www.facebook.com/coceba. Acesso em abr. 2016.

COLEMAN, J. S.. **Foundations of Social Theory**. Cambridge, MA: The Belknap Press of Harvard University Press, 1990.

CONTRERAS, H. (2005) **Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares**. Em A. Canesqui e R. Garcia (Orgs.), Antropologia e nutrição: um diálogo possível (pp. 145-159). Rio de Janeiro: Fiocruz.

CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS. Regulamento (CEE) n. 2081/92, de 14 de Julho de 1992, relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios. EUR-Lex: **Jornal Oficial da União Europeia**. n. L 208 de 24/07/1992 p.01-08.

CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA. Regulamento (CE) nº 510 de 20 de março de 2006. Relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios. **Jornal Oficial da União Europeia**, n. L 093, p.12-25,

31 mar. 2006.

CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA. Regulamento (CE) n° 110 de 15 de janeiro de 2008. Relativo à definição, designação, apresentação, rotulagem e proteção das indicações geográficas das bebidas espirituosas e que revoga o Regulamento (CEE) n° 1576/89 do Conselho. **Jornal Oficial da União Europeia**, n. L 039, p.16-54, 13 fev. 2008a.

CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA. Regulamento (CE) n° 479/2008 de 29 de abril de 2008. Estabelece a organização comum do mercado vitivinícola e altera os Regulamentos (CE) n° 1493/1999, (CE) n° 1782/2003, (CE) n° 1290/2005 e (CE) n° 3/2008 e que revoga os Regulamentos (CEE) n° 2392/86 e (CE) n° 1493/1999. **Jornal Oficial da União Europeia**, n. L 148, p.1-61, 06 jun. 2008b.

DE PAULA, J. **Desenvolvimento e gestão compartilhada**. Desenvolvimento local: dinâmicas e estratégias. Rio de Janeiro: Rede Dlis/Rits, 2001.

DI MÉO, G. **Géographie sociale et territoires**. Paris: Éditions Nathan, 1998.

DIAS, J. F. V. R. **A construção institucional da qualidade em produtos tradicionais**. Mestrado em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade. UFRRJ – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, RJ, 2005.

DINIS, I. **Denominação de origem e desenvolvimento rural: o caso do “Queijo Serra da Estrela”**. Departamento de Economia e Sociologia Rural, Instituto Superior de Agronomia – Universidade Técnica de Lisboa. Fevereiro, 1999.

DURSTON, J. **Construyendo Capital Social Comunitario**. Revista de la CEPAL n.69, Diciembre, p.103-118,1999.

ELLIS, Frank. Rural livelihoods and diversity in developing Countries. Oxford: Oxford University Press, 2000, apud FREITAS, Alan F. **Mudanças conceituais do desenvolvimento rural e suas influências nas políticas públicas**. Rio de Janeiro: Rev. Adm. Pública, v.6, n. 46, p. 1575-97. Nov./dez., 2012.

EMATER-MG. **O Programa Queijo Minas Artesanal**. Disponível em: http://www.emater.mg.gov.br/portal.cgi?flagweb=site_tpl_queijo&id=3299. Acesso em set. 2016.

EMATER-MG. **Caracterização da Microrregião de Serro como produtora de Queijo Minas Artesanal**, Serro, 2002.

ESTRELACOOP. **Cooperativa de Produtores de Queijo Serra da Estrela**. Disponível em: <http://www.estrelacoop.com/pt/>. Acesso em abr. 2016.

FAVARETO, A. **Paradigmas do desenvolvimento rural em questão**. São Paulo: FAPESP, Ed. IGLU, 2007.

FERRAREZI, E. Fundação Escola Nacional de Administração Pública. **Capital social: conceitos e contribuições às políticas públicas**. Brasília 2003, p. 4-21.

FOLHA. **O queijo da Serra da Estrela está menos caro e mais fácil de ser encontrado.** Disponível em: <http://noticias.bol.uol.com.br/entretenimento/2012/03/07/o-queijo-da-serra-da-estrela-esta-menos-caro-e-mais-facil-de-ser-encontrado.jhtm>. Acesso em dez. 2015.

FRANCY. Ovelhas da raça Mondegueira. Disponível em: http://thingd-media-ec6.thefancy.com/default/99411837790986077_62eae81c6a4a.jpg. Acesso em dez. 2015.

FRANK, A. G. Sociologia do desenvolvimento e subdesenvolvimento da sociologia. In: DURAND, J. C. G. e MACHADO, L. P. (Org.). **Sociologia do Desenvolvimento II**. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1975.

FRAZÃO, T., 1989. **A ovelha dos Hermínios, a florestação e a silvo-pastorícia, no amanhã da C.E.E.**, III Jornadas da Ovelha Serra da Estrela, Sociedade portuguesa de Ovinotecnia.

FREIRE, R. **Beira Tradição, Certificação de Produtos da Beira, Lda**. Castelo Branco: 2014.

FREITAS, A. F.; FREITAS, A. F.; DIAS, Marcelo M. **Mudanças conceituais do desenvolvimento rural e suas influências nas políticas públicas**. Rio de Janeiro: Rev. Adm. Pública, v.6, n. 46, p. 1575-97. Nov./dez., 2012.

GAMA, G. C. N. **Propriedade intelectual**. Rev. SJRJ, Rio de Janeiro, v. 18, n. 30, p. 69-94, abr. 2011.

GIESBRECH, H. O. (Org.) **Indicações geográficas brasileiras**. Brasília: SEBRAE, INPI, 2011.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo: Editora Atlas, 2011.

GRAZIANO DA SILVA, J. F.; BALSADI, O. V.; BOLLIGER, F. P.; BORIN, M. R.; PARO, M. R. **O Rural Paulista: muito além do agrícola e do agrário**. São Paulo em Perspectiva, São Paulo, v. 10, n. 2, p. 60-72, abr./jun. 1996.

GUEDES, C. M. A. **Denominações Territoriais: Brasil e Portugal no contexto do Mercosul e da União Europeia. Que lições tirar da experiência portuguesa?**. ESADR 2013: Alimentar mentalidades, vencer a crise global. Atas Proceedings: Sistemas alimentares localizados e Desenvolvimento Rural: Análise comparativa de experiências. 2013. p. 3565-3584.

GUEDES, C. A. M.; SILVA, R. **Agri-food geographical indications, policies, and social managment: Argentina, Brazil, and the Spanish experience in the European context**. Análise Social, v. XLIX, p. 408-429, 2014. Disponível em: http://analisesocial.ics.ul.pt/documentos/AS_211_d03.pdf

GUIA DO SERRO. Mapa da Comarca de Serro Frio. Disponível em: <https://serromg.blogspot.com.br>. Acesso em set. de 2016.

GUIMARÃES FILHO, C. **Certificação de indicação geográfica: Uma estratégia de inserção no mercado para produtos do Semiárido**. Bahia Agrícola, v.9, n.1, p.42-49, 2011.

HAESBAERT, R. **O mito da desterritorialização. Do “fim” dos territórios à multiterritorialidade.** 3. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2007.

_____. **Des-caminhos e perspectivas do território.** In: RIBAS, Alexandre D.; SPOSITO, E. S.; SAQUET, M. A. Território e desenvolvimento: diferentes abordagens. Francisco Beltrão: Unioeste, 2004.

HISTÓRIA DO QUEIJO. Disponível em <http://www.gastronomias.com/queijos/inicio.htm>. Acesso em: 1º de março de 2015.

ICNF. **Instituto da Conservação da Natureza e das Florestas (Portugal).** Disponível em: www.icnf.pt. Acesso em: 20 out. 2016.

INE. **Instituto Nacional de Estatística (Portugal).** Disponível em: www.ine.pt. Acesso em: 20 set. 2015.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Censo Agropecuário 2006: agricultura familiar – primeiros resultados.** Brasil, grandes regiões e unidades da Federação. Rio de Janeiro: IBGE, 2009.

INTERMARCHÉ. **Prêmio Intermarché.** Disponível em: <http://www.premiointermarche.pt/>. Acesso em abr. 2016.

INPI. **Instituto Nacional da Propriedade Industrial (Brasil).** Disponível em: www.inip.gov.br. Acesso em: 29 ago. 2015 a.

INPI. **Instituto Nacional da Propriedade Industrial (Brasil).** Disponível em: www.inip.pt. Acesso em: 29 ago. 2015 b.

INPI. **Instituto Nacional da Propriedade Industrial.** Resolução nº 75 INPI de 28 de novembro de 2000. **Estabelece as condições para o registro das indicações geográficas.** Rio de Janeiro.

JUNGMANN, D. M. **A caminho da inovação: proteção e negócios com bens de propriedade intelectual: guia para o empresário.** Brasília: IEL, 2010.

KAGEYAMA, A. **Desenvolvimento rural: conceito e medida.** Brasília: Caderno de Ciência & Tecnologia, v. 21, n. 3, p. 379-408, set./dez., 2004.

KAKUTA, S. M.; SOUZA, A. L. L.; SCWANKE, F. H.; GIESBRECHT, H. O. **Indicações geográficas: guia de respostas.** Porto Alegre: SEBRAE/2006.

KAPOS, V.; RHIND, J.; EDWARDS, M.; PRICE, M. F.; RAVILIOUS, C. Defining mountain regions. 2000. In: UNEP-WCMC (World Conservation Monitoring Centre), 2002: **Mountain Watch: environmental change & sustainable development in mountains.** Cambridge, UK. Disponível em: www.unep-wcmc.org/mountains/mountain_watch/pdfs. Acesso em: 6 dez. 2016.

KAPOS, V.; RHIND, J.; EDWARDS, M.; PRICE, M. F.; RAVILIOUS, C. Defining mountains by topography only. 2000. In: MILLENIUM ECOSYSTEM ASSESSMENT. **Ecosystems and human well-being: Mountain Systems**. Washington, DC: Island Press and World Resources Institute, 2005. Disponível em: www.fao.org/forestry/12480-0ace03c1c3b00d717817f18379f9414e.pdf. Acesso em: 6 dez. 2016.

KRÜCKEN-PEREIRA, L. **O processo de valorização de produtos alimentícios através das denominações de origem e qualidade: uma abordagem de gestão do conhecimento**. 2001. 167f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) - Programa de Pós-graduação em Engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina, SC.

LARAIA, R. B. **Cultura: um conceito antropológico**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1999.

LAUBSTEIN, F. C. **Ruralidade ontem e hoje: uma análise do rural na contemporaneidade**. AURORA, ano V, n. 8, 2011.

[LÓPEZ NETTO, A.](#); [ASSIS, R. L.](#); GUEDES, C. A. M.; AQUINO, A. M. **Denominações territoriais agroalimentares: experiências da União Europeia e do Mercosul para o desenvolvimento territorial dos ambientes de montanha**. Estudos Sociedade e Agricultura (UFRRJ), v. 23, p. 268-293, 2015.

MACHADO, Eduardo C. **Características físico-químicas e sensoriais do queijo Minas artesanal produzido na região do Serro, Minas Gerais**. Ciênc. Tecnol. Aliment., Campinas, v. 24, n. 4, Dec. 2004.

MANZANAL, M. Regiones, territorios e instituciones del desarrollo rural. In: MANZANAL, M.; NIEMAN, G. (Ed.). **Desarrollo rural: organizaciones, instituciones y territorios**. Buenos Aires: Fundación Centro Integral Comunicación, Cultura y Sociedad, 2006. p. 32-50.

MARIN-YASELI, M. L. El desarrollo rural en zonas de montaña. **Actas XV Simposio de Cooperativismo y Desarrollo Rural**. Morillo de Tou (Huesca, España), 26, 27 e 28 de abril de 2002. Disponível em: <http://cederul.unizar.es/noticias/sicoderxv/actas.htm>. Acesso em: 6 dez. 2016.

MARQUES, M. I. M. **O conceito de espaço rural em questão**. Terra Livre, São Paulo, v. 18, n. 19, p. 95-112, 2002.

MARTINHO, A. **O Queijo Serra da Estrela - Bases para a sua protecção e desenvolvimento económico da região produtora. Seia: Parque Nacional da Serra da Estrela**, 1986 apud DINIS, I. Denominação de origem e desenvolvimento rural: o caso do Queijo Serra da Estrela. Departamento de Economia e Sociologia Rural, Instituto Superior de Agronomia – Universidade Técnica de Lisboa. Fevereiro, 1999.

MARTINS, J. M. **Características físico-químicas e microbiológicas durante a maturação do queijo minas artesanal da região do Serro**. 2006. 129 f. Tese (Doutorado em Ciência), Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2006.

MASCARENHAS, G.; WILKINSON, J. Desafios institucionais e organizacionais ao desenvolvimento das IGs no Brasil. In: NIEDERLE, P. A. (Org.). **Indicações geográficas: qualidade e origem nos mercados alimentares**. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2013. p. 281-285.

MEDEIROS, M. L. **Indicações geográficas, turismo e desenvolvimento territorial: uma análise sistêmica da indicação de procedência do queijo minas artesanal do Serro**. 2015. 271 f. Tese (Doutorado em Administração de Organizações), Programa de Pós-Graduação em Administração de Organizações, Faculdade em Administração, Economia e Contabilidade de Ribeirão Preto, Universidade de São Paulo, Ribeirão Preto, 2015.

MENESES, J. N. C. **Queijo Artesanal de Minas: patrimônio cultural do Brasil**. Dossiê interpretativo. v. 1. Belo Horizonte: Ministério da Cultura, 2006. 139 p.

MERCOSUL. **Mapa dos países integrantes e associados do MERCOSUL**. Disponível em: <http://www.mercosur.int>. Acesso em dez. 2015.

MEU CANTINHO DA ROÇA. **Formas e bacas tradicionais de madeira na produção do queijo do Serro**. Disponível em: <http://meucantinhonaroa.blogspot.com.br/2011/03/o-queijo-de-minas.html>. Acesso em 6 set. 2016.

MIKHAILOVA, I. **Sustentabilidade: evolução dos conceitos, teóricos e os problemas da mensuração prática**. Rev. Econômica e desenvolvimento. n. 16, 2004.

MILLENIUM ECOSYSTEM ASSESSMENT. **Ecosystems and human well-being: Mountain Systems**. Washington, DC: Island Press and World Resources Institute, 2005. Disponível em: www.fao.org/forestry/12480-0ace03c1c3b00d717817f18379f9414e.pdf. Acesso em: 6 dez. 2016.

MOREIRA, Vagner Rangel; MIRANDA, Gabriel Vinicius Mamed de. O papel do Brasil no MERCOSUL. In: **Âmbito Jurídico**, Rio Grande, XV, n. 96, jan 2012. Disponível em: http://www.ambitojuridico.com.br/site/index.php/index.php?n_link=revista_artigos_leitura&artigo_id=11029&revista_caderno=19. Acesso em jun. 2016.

MORLES HERNÁNDEZ, A. **El retiro de Venezuela de la Comunidad Andina de Naciones y sus efectos en la legislación mercantil**. Revista de la Facultad de Ciencias Jurídicas y Políticas. Universidad Central de Venezuela, Facultad de Ciencias Jurídicas y Políticas. Caracas, 2007. p. 304.

NALLE JR, C. **Desenvolvimento regional e políticas públicas: O caso do Projeto Amanhã da Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e Parnaíba**. Dissertação (Mestrado) – Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade de Ribeirão Preto, Universidade de São Paulo. Ribeirão Preto, 2006.

NALLE JR, C.; PASSADOR, C. S. Uma proposta de desenvolvimento: Capital Humano, Capital Social, Territorialidade, Cidadania e Sustentabilidade. In: PASSADOR, C. S.; PASSADOR, J. L. (Eds.). **Gestão Pública e desenvolvimento no Século XXI: Caso da Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e Parnaíba (Codevasf)**. São Paulo: Annablume; Fapesp. 2007. p. 17-41.

NETTO, M. M. **A geografia do queijo minas artesanal**. 2011. 420 f. Tese (doutorado em Geografia). Universidade Estadual Paulista, UNESP, 2011.

NIEDERLE, P. A. **Controvérsias sobre a noção de Indicações Geográficas enquanto instrumento de desenvolvimento territorial: a experiência do Vale dos Vinhedos em questão**. In: CONGRESSO DA SOBER, 47., 2009, Porto Alegre. Anais... Porto Alegre: SOBER/UFRGS, 2009. 1 CD-ROM.

NORONHA, E. O.; HESPANHOL, R. Transformações em curso no espaço rural: algumas reflexões a partir do conceito de ruralidade. **Revista Geografia em questão**, cidade? v.1, n. 2, p.82-92 2009.

OLIVEIRA, G. B. **Uma discussão sobre o conceito de desenvolvimento**. Rev. FAE. Curitiba, v. 5, n.2, p.37, maio/ago. 2002.

OMC. Organização Mundial do Comércio. Acordo sobre aspectos dos direitos de propriedade intelectual relacionados ao comércio (Acordo TRIPS ou Acordo ADPIC). **Diário Oficial da União**, n.248-A, seção 1, p.93-103. Brasília DF, 31 dez.1994.

ORTEGA, A. C. **Territórios deprimidos: desafios para as políticas de desenvolvimento rural**. Campinas: Ed. Alínea; Uberlândia: EDUFU, 2008.

OVINOS E CAPRINOS. Disponível em: <http://www.ovinosecaprinos.com/mondegapadrao.html>. Acesso em abr. 2016.

PAULA, J. Territórios, redes e desenvolvimento. In: LAGES, V. (Org.). **Territórios em movimento: cultura e identidade como estratégia de inserção competitiva**. Rio de Janeiro: Relume Dumará; Brasília, DF: SEBRAE, 2004. p.73-84.

PECQUEUR, B. **O desenvolvimento territorial: uma nova abordagem dos processos de desenvolvimento para as economias do sul**. Raízes, v. 3, p. 10-22, 2005.

PEREIRA, M. L. D. **As dimensões da sustentabilidade e suas possibilidades de utilização nas políticas públicas Urbanas**. 2009.

PESTANA, I.; SOLTEIRO, A.; CASTELÃO, R.; SANTOS, L. A. **Itinerário pedagógico: o queijo Serra da Estrela**. Lisboa: Ed. Santillana, 2014.

PINTEREST. Ovelhas Churras Mondegueiras e Serra da Estrela. Disponível em: <https://br.pinterest.com/pin/211458144979089969/>. Acesso em abr, 2016.

PINTO, M. S.; FERREIRA, C. L. L. F.; MARTINS, J. M.; TEODORO, V. A. M.; PIRES, A. C. S.; FONTES, L. B. A.; VARGAS, P. I. R. **Segurança alimentar do Queijo Minas Artesanal do Serro, Minas Gerais, em função da adoção de Boas Práticas de Fabricação**. Pesq. Agropec. Trop., Goiânia, v. 39, n.4, p. 342-347, out./dez. 2009.

PIRES, E. L. S. **Governança Territorial: Conceitos, Fatos e Modalidades**. Rio Claro: UNESP-IGCE, 2011.

- PIRES, M. C. **Produção Artesanal do Queijo do Serro**. 2003.
- PUTNAM, R. D. **Comunidade e Democracia: a experiência da Itália moderna**. Rio de Janeiro: Ed. FGV, 1996.
- RAFFESTIN, C. **Por uma geografia do poder**. São Paulo: Ática, 1993.
- RIBEIRO, J. A. **A evolução da tecnologia queijeira**. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**. Laticínio Cândido Tostes, Juiz de Fora, v.14, p. 33-34, 1959.
- RODRIGO, I.; CRISTÓVÃO, A.; TIBÉRIO, M. L.; B., Alberto; MAGGIONE, L.; PIRES, M. . The Portuguese Agrifood Traditional Products: main constraints and challenges. **Rev. Econ. Sociol. Rural**, Brasília, v. 53, supl. 1, p. 23-32, Mar. 2015. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-20032015000600023&script=sci_arttext#B1. Acesso em 06 dez. 2016.
- RONDEAU, A. A gestão dos conflitos nas organizações. In: CHANLAT, J. F. (Org.). **O indivíduo na organização: dimensões esquecidas**. São Paulo: Atlas, 1993. (Vol. 3).
- ROUXINOL DE POMARES. **Ovelhas da raça Serra da Estrela**. Disponível em: http://c10.quickcachr.fotos.sapo.pt/i/G0e062f03/8183772_i9mD5.jpeg. Acesso em dez. 2015.
- RUA, J. Urbanidades e novas ruralidades no estado do Rio de Janeiro: algumas considerações teóricas. In: MARAFON, G., J.; RIBEIRO, M. F. (org.). **Estudos de Geografia Fluminense**. Rio de Janeiro: Livraria Editora Infobook Ltda., 2002.
- SÁ, P. 1991. **O contraste leiteiro e o Livro Genealógico**, In Liv. Com. 10º Aniversário - Jornadas Técnicas, ANCOSE.
- SACHS, I. **Caminhos para o desenvolvimento sustentável**. Rio de Janeiro: Garamond, 2000.
- SACK, R. D. **Human territoriality: its theory and history**. Cambridge: Cambridge University Press. 1986.
- SANDRONI, P. **Novo dicionário de Economia**. 2. ed. São Paulo: Ed. Best Seller, 375 p. 1994.
- SANTOS, M.; SILVEIRA, M. L. **O Brasil: território e sociedade no início do século XXI**. Rio de Janeiro: Record, 2001.
- SAQUET, M. A. **Abordagens e concepções de território**. São Paulo: Expressão Popular, 2007.
- _____. **Os tempos e os territórios da colonização italiana. O desenvolvimento da colônia Silveira Martins**. Porto Alegre: EST Edições, 2003.

SCHIAVINATTO, M. **Desenvolvimento territorial: inovação ou imposição? Um olhar sobre as abordagens territoriais do desenvolvimento rural na América Latina**. Tese (doutorado). Centro de Desenvolvimento Sustentável. Brasília: Universidade de Brasília,

2013.

SCHNEIDER, S. **A abordagem territorial do desenvolvimento rural e suas articulações externas**. Porto Alegre: Sociologias, ano 6, jan./jun., 2004, p. 88-125.

_____. **Tendências e temas sobre estudos de desenvolvimento rural no Brasil**. Porto Alegre, 2007.

SGARBI SANTOS, J. **Dilemas e desafios na valorização de produtos alimentares tradicionais no Brasil: um estudo a partir do Queijo do Serro, em Minas Gerais, e do Queijo Serrano, no Rio Grande do Sul**. Tese (doutorado). Programa de Pós-graduação em Sistemas de Produção Agrícola Familiar. Pelotas: Universidade Federal de Pelotas, 2014.

SEBRAE. **Resposta Técnica: Indicações geográficas**. Disponível em: [http://bis.sebrae.com.br/GestorRepositório/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/a9b9d2b7b7a0b0b64fe4ff3ff051f2c3/\\$File/2014_08_14_RT_Maio_Ago_IndicacaoGeografica_pdf.pdf](http://bis.sebrae.com.br/GestorRepositório/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/a9b9d2b7b7a0b0b64fe4ff3ff051f2c3/$File/2014_08_14_RT_Maio_Ago_IndicacaoGeografica_pdf.pdf). Acesso em 6 dez. 2014.

SEBRAE; APAQS. **Apresentação do Diagnóstico dos Produtores de Queijo Minas Artesanal da Região do Serro**, 2014.

SEN, A. **Desenvolvimento como liberdade**. São Paulo: Companhia das Letras, 2010.

SILVA, J. C. O conceito de território na geografia e a territorialidade da prostituição. In: RIBEIRO, M. A. (Org.). **Território, sexo e prazer: olhares sobre o fenômeno da prostituição na geografia brasileira**. Rio de Janeiro: Gramma, 2011, p. 19-41.

SILVA, J. G. **Velhos e novos mitos do rural brasileiro**. Estudos Avançados, v. 15, n. 43, p. 37-50, 2001.

SOARES, P. B. D. **As Indicações geográficas e o desenvolvimento territorial no Mercosul: os casos da carne caprina procedente da Região Patagônica e a bovina do Pampa gaúcho da Campanha Meridional do Rio Grande do Sul**. Tese (doutorado) – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Curso de Pós-Graduação em Ciência, Tecnologia e Inovação Agropecuária, 2014.

SOROKIN, P.; ZIMMERMAN, C.; GALPIN, C. Diferenças fundamentais entre o mundo rural e o urbano. In: MARTINS, J. S. (org.). **Introdução crítica à sociologia rural**. São Paulo: Hucitec, 1986. p. 198-224.

SOUZA, M. E. **Aconteceu no Serro**. Belo Horizonte: BDMG Cultural, 1999. 311 p.

SOUZA, M. L. **O território: sobre espaço, poder, autonomia e desenvolvimento**. In: CASTRO, I. (Orgs.). **Geografia: conceitos e temas**. Rio de Janeiro: Bertrand, 1995.

THOMAS, K. W. Conflict and conflict management. In: DUNNETTE, M. D. HOUGH, L. M. **Handbook of industrial and organizational psychology**, 2. ed. Palo Alto, CA: Consulting Psychologists Press, 1992. (Vol. 3).

TONIETTO, J. Pinto **Bandeira no caminho da Indicação Geográfica de Vinhos**. Bom Vivant, Flores da Cunha, Ano 88, n. 99, p. 21, maio. 2007.

TONIETTO, J. **O conceito de denominação de origem: uma opção para o desenvolvimento do setor vitivinícola brasileiro.** Bento Gonçalves: EMBRAPA, 1993. 20 p.

TRIPS. 1994. Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/legislacao-1/27trips-portugues1.pdf>. Acesso em: 13 de mai. de 2016.

UNEP-WCMC (World Conservation Monitoring Centre), 2002: **Mountain Watch: environmental change & sustainable development in mountains.** Cambridge, UK. Disponível em: www.unep-wcmc.org/mountains/mountain_watch/pdfs. Acesso em: 6 dez. 2016.

UNIÃO EUROPEIA. Comissão Europeia. **DOOR – Data base of Origin and Registration.** Disponível em <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>. Acesso em: 02 de fev. 2015.

VAN DE KOP, P. SAUTIER, D.; GERZ, A. (eds.). 2006. **Origin-labeled products: lessons for pro-poor market development.** Bulletin 372. Amsterdã: KIT; Montpellier: CIRAD.

VELLOSO, C.Q. **Indicação geográfica e desenvolvimento territorial sustentável: a atuação dos atores sociais nas dinâmicas de desenvolvimento territorial a partir da ligação do produto ao território (um estudo de caso em Urussanga, SC).** 2008. 166f. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) - Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina, SC.

VILELA, D. Cenário atual e perspectivas futuras de PD&I no Brasil. In: **CONGRESSO INTERNACIONAL DO LEITE**, 11., 2012, Goiânia. [s.n]. Goiânia: Embrapa Gado de Leite, 2012.

WIKIPÉDIA. **Localização geográfica do município mineiro do Serro.** Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Serro>. Acesso em set. 2015.

9. ANEXOS

Anexo A – Roteiro para Entrevistas aos Produtores de Queijo Serra da Estrela

I – Dados Pessoais e da Propriedade

1. Nome da propriedade?
2. Localização da propriedade?
3. Área total da propriedade?
4. Qual a origem da queijaria? () Geracional; () Adquirida.
5. Há quantos anos a queijaria está licenciada?
6. Nome (opcional):
7. Sexo: () Masculino; () Feminino.
8. Idade:
9. Escolaridade: () Não alfabetizado; () Apenas alfabetizado; () Ensino básico incompleto; () Ensino básico completo; () Ensino secundário incompleto; () Ensino secundário completo; () 1º Ciclo – Licenciatura; () 2º Ciclo – Mestrado; () 3º Ciclo – Doutorado.
10. Em sua propriedade quantos familiares trabalham? _____ () Pai; () Mãe; () Esposa; () Filho; () Outros: _____.
11. Em sua propriedade quantos funcionários (não familiares) trabalham?

II – Certificação

12. Como teve conhecimento da certificação?
13. Há quantos anos certifica o queijo?
14. Por que resolveu certificar seu queijo?
15. Como iniciou o processo de certificação? () Iniciativa própria; () Com ajuda do agrupamento de produtores; () Com ajuda da cooperativa de produtores; () Outras: _____.
16. Quais as dificuldades encontradas para obter a certificação?
17. Houve alguma ajuda financeira (empréstimos, financiamentos etc.) durante o processo de certificação? Se sim, de quem? Em que esse dinheiro foi utilizado?
18. Houve alguma ajuda técnica (assessoria jurídica ou técnica, treinamentos etc.) durante o processo de certificação? Se sim, de quem? Que tipo de ajuda?
19. Depois da certificação, a renda familiar está: () Melhor; () Pior; () Igual.

III – Produção

20. Quantidade diária de leite produzido?
21. Quantidade diária de queijo produzido?
22. Por que não aumenta a produção de queijo? () Falta espaço; () Falta mão de obra; () Falta infraestrutura; () Falta matéria prima (leite); () Falta mercado.
23. Quais as vantagens de produzir queijo certificado?
24. Quais as desvantagens de produzir queijo certificado?
25. Em ordem decrescente, para quem são vendidos seus queijos certificados? () Grandes superfícies; () Mercado Local; () Consumidores finais; () Lojas Gourmet; () Revendedores; () Outros: _____.
26. Produz outro tipo de queijo? Se sim, qual? Qual o valor de venda desse queijo?
27. Qual queijo vende melhor, o certificado ou o não certificado? Por quê?

28. É produtor de leite? () Sim; () Não.
29. Compra leite de outros produtores? () Sim; Não (). Se sim: () Somente da região demarcada; () De outra região de Portugal; () Do exterior.
30. Quantas cabeças de gado ovino há na propriedade?
31. Hoje em dia, quais as principais dificuldades de se produzir Queijo Serra da Estrela?

IV – Associativismo e Desenvolvimento rural

32. Faz parte de alguma cooperativa ou associação de produtores? Por quê?
33. Em sua opinião, qual a importância da EstrelaCoop na produção do Queijo Serra da Estrela?
34. No seu entendimento, quais os benefícios que o Selo de DOP/IGP ao Queijo Serra da Estrela trouxe para os produtores da região? () Melhoria na qualidade de vida; () Resgate cultural regional; () Aumento do turismo na região; () Aumento do interesse dos jovens pelo trabalho no campo; () Melhoria da infraestrutura na região (hospitais, escolas, segurança pública etc.); () Volta da atividade rural como a principal das propriedades da região; () Nenhum; () Outros: _____
35. No seu entendimento, quais os pontos negativos que o Selo de DOP/IGP do Queijo da Serra da Estrela trouxe para a região e seus produtores?

Anexo B – Roteiro para Entrevistas aos Produtores de Queijo de Ovelha Curado

I – Dados Pessoais e da Propriedade

1. Nome da propriedade?
2. Localização da propriedade?
3. Área total da propriedade?
4. Qual a origem da queijaria? () Geracional; () Adquirida.
5. Há quantos anos a queijaria está licenciada?
6. Nome (opcional):
7. Sexo: () Masculino; () Feminino.
8. Idade:
9. Escolaridade: () Não alfabetizado; () Apenas alfabetizado; () Ensino básico incompleto; () Ensino básico completo; () Ensino secundário incompleto; () Ensino secundário completo; () 1º Ciclo – Licenciatura; () 2º Ciclo – Mestrado; () 3º Ciclo – Doutorado.
10. Em sua propriedade quantos familiares trabalham? _____ () Pai; () Mãe; () Esposa; () Filho; () Outros: _____.
11. Em sua propriedade quantos funcionários (não familiares) trabalham?

II – Certificação

12. Já certificou seus queijos? () Sim; () Não. Se Sim, por que, na época, resolveu parar de certificá-los?
13. Por que atualmente não certifica seus queijos?

III – Produção

14. Quantidade diária de leite produzido?
15. Quantidade diária de queijo produzido?
16. Por que não aumenta a produção de queijo? () Falta espaço; () Falta mão de obra; () Falta infraestrutura; () Falta matéria prima (leite); () Falta mercado.
17. Quais as vantagens de produzir queijo não certificado?
18. Quais as desvantagens de produzir queijo não certificado?
19. Em ordem decrescente, para quem são vendidos seus queijos? () Grandes superfícies; () Mercado Local; () Consumidores finais; () Lojas Gourmet; () Revendedores; () Outros: _____.
20. Quais são os tipos de queijo produzidos? Qual o valor de venda de cada um desses queijos?
21. Qual queijo vende melhor, o certificado ou o não certificado? Por quê?
22. É produtor de leite? () Sim; () Não.
23. Compra leite de outros produtores? () Sim; Não (). Se sim: () Somente da região demarcada; () De outra região de Portugal; () Do exterior.
24. Quantas cabeças de gado ovino há na propriedade?
25. Hoje em dia, quais as principais dificuldades de se produzir queijo em Portugal?

IV – Associativismo e Desenvolvimento rural

26. Faz parte de alguma cooperativa ou associação de produtores? Por quê?
27. Em sua opinião, qual a importância da EstrelaCoop na produção do Queijo Serra da Estrela?
28. No seu entendimento, quais os benefícios que o Selo de DOP/IGP ao Queijo Serra da Estrela trouxe para os produtores da região? () Melhoria na qualidade de vida; () Resgate cultural regional; () Aumento do turismo na região; () Aumento do interesse dos jovens pelo trabalho no campo; () Melhoria da infraestrutura na região (hospitais, escolas, segurança pública etc.); () Volta da atividade rural como a principal das propriedades da região; () Nenhum; () Outros: _____.
29. No seu entendimento, quais os pontos negativos que o Selo de DOP/IGP do Queijo da Serra da Estrela trouxe para a região e seus produtores?

Anexo C – Roteiro para Entrevistas com o Representante da EstrelaCoop

1. Cargo e função do respondente?
2. Há quanto tempo no Cargo?
3. Qual a importância da EstrelaCoop no cenário da produção do Queijo Serra da Estrela?
4. Atualmente há quantos associados da EstrelaCoop e quantos desses produzem o Queijo Serra da Estrela?
5. Qual a importância da certificação do Queijo Serra da Estrela?
6. Do ponto de vista da EstrelaCoop, quais são os principais motivos que levam um produtor a não certificar os seus queijos?
7. Quais as principais dificuldades do setor de produção do Queijo Serra da Estrela?
8. Qual a importância das feiras/festas do Queijo Serra da Estrela?
9. Como a EstrelaCoop se mantém? Recebe algum suporte governamental?

10. Com relação à exportação, qual é o panorama atual do Queijo Serra da Estrela? Quais os principais países importadores desse queijo?
11. Como é feito o acompanhamento do processo de certificação do produtor pela EstrelaCoop?
12. É necessário associar-se à EstrelaCoop para produzir queijo certificado?
13. A EstrelaCoop oferece algum tipo de apoio aos produtores/associados? Se sim, que tipo de apoio?
14. Como é feita a comercialização do Queijo Serra da Estrela? Há alguma intervenção da EstrelaCoop?
15. Quais são as expectativas e planos da EstrelaCoop para os próximos anos?
16. Qual o número de empregados da EstrelaCoop?
17. A cooperativa realiza reuniões/assembleias com frequência? De maneira geral, como é a presença dos cooperativados nessas reuniões?
18. Como são tomadas as decisões no âmbito da cooperativa? Qual é a participação do produtor?
19. As leis sanitárias portuguesas/ da União Europeia referentes à produção de queijo são coerentes? Dificultam a manutenção da tradição queijeira?

Anexo D – Roteiro para Entrevistas com o Vice-Presidente da Câmara Municipal de Celorico da Beira

- 1) Nome e cargo ocupado? Há quanto tempo no cargo?
- 2) Quais são os principais problemas enfrentados na promoção do desenvolvimento rural no Concelho de Celorico da Beira?
- 3) Qual a importância da produção de Queijos em Celorico da Beira?
- 4) Quais são os benefícios da certificação do Queijo Serra da Estrela para os produtores e para o Concelho de Celorico da Beira?
- 5) Em sua opinião: Por que ainda há tantos produtores de queijo que resistem à certificação ?
- 6) Há alguma política pública ou ação pública de apoio ou incentivo na certificação do Queijo Serra da Estrela?
- 7) A Câmara Municipal promove sempre durante Carnaval a Feira do Queijo. Qual a importância deste certame para os produtores locais e para o Concelho?
- 8) Em outros concelhos também ocorrem feiras do queijo na mesma época. Como isto é visto pelos organizadores? É um problema ou não?

Anexo E – Roteiro para Entrevistas aos Produtores de Queijo do Serro

- 1) Qual o seu nome?
- 2) Idade?
- 3) Escolaridade?
- 4) Nome da Propriedade?
- 5) Localização da propriedade?
- 6) Tamanho da propriedade?
- 7) Há quanto tempo o Sr. Faz queijo lá?
- 8) Como aprendeu a fazer queijo?
- 9) No momento da fabricação do queijo, quais são os principais cuidados a serem observados?
- 10) O queijo produzido de antigamente tem as mesmas características, sabor, as mesmas

formas de fazer o queijo hoje?

- 11) Quais são as vantagens e desvantagens de se ter um registro no IMA?
- 12) Quantas pessoas trabalham na sua fazenda na fabricação do queijo? Destes quantos são familiares e quantos são empregados?
- 13) Qual a quantidade de litro de leite produzido na sua fazenda?
- 14) Quantos queijos são produzidos por dia? E por que você não aumenta a produção?
- 15) Para quem o seu queijo é vendido e por quanto ele é vendido?
- 16) Quais são as principais raças utilizadas para a produção dos seus queijos?
- 17) A quantidade de cabeças de gado da propriedade?
- 18) Além do queijo, há outra fonte de renda?
- 19) Quais são as principais dificuldades de se produzir/ comercializar queijo na região do Serro?
- 20) Qual a sua opinião sobre a atual legislação sobre a produção e comercialização do queijo minas artesanal em Minas Gerais?
- 21) A Cooperserro e a APAQS são as duas principais entidades representativas dos produtores de queijo do Serro. Poderia me explicar como o Sr. entende o que cada uma delas significa para os produtores de queijo no Serro?
- 22) Em sua opinião, você ver alguma divergência de interesse/ choque de interesses entre a CooperSerro e a APAQS?
- 23) Você faz parte de alguma associação / cooperativa de produtores de queijo? Por quê?
- 24) Qual é a importância desse tipo de entidade (cooperativa/associações) para as pessoas que tem os mesmos interesses ou interesses parecidos?
- 25) Você faz uso de crédito rural?
- 26) Você faz uso de alguma assistência técnica?
- 27) Você conhece essa imagem? Sabe o que ela significa? Pode me explicar?
- 28) Você já ouviu falar em indicação geográfica? Poderia me explicar com suas palavras o que isso quer dizer?
- 29) Você sabe que o queijo produzido na região do Serro recebeu a IG?
- 30) Quais são os benefícios que a IG pode trazer para uma região?
- 31) Em sua opinião, por que a IG ainda não está funcionando?

Anexo F – Roteiro para Entrevistas com o Presidente da APAQS

- 1) Qual o seu nome?
- 2) Idade?
- 3) Escolaridade?
- 4) Qual o seu cargo na APAQS? E há quanto tempo nessa função?
- 5) Criação e finalidade da APAQS?
- 6) Quantos associados há atualmente?
- 7) As reuniões e assembleias da APAQS eram feitas com frequência? Era fácil para reunir o número mínimo para que elas aconteçam?
- 8) As reuniões e assembleias possuíam pautas divulgadas anteriormente? Como os associados eram informados dessas reuniões?
- 9) Quais as principais dificuldades enfrentadas pela APAQS atualmente?
- 10) Quais são as expectativas e os planos da APAQS para o futuro?
- 11) Como é a relação em APAQS e a CooperSerro?
- 12) Há conflitos de interesse entre a APAQS e a CooperSerro?
- 13) Por que o selo ainda não foi implementado desde 2011?
- 14) Que benefícios você acha que o Selo pode trazer para a região?

- 15) Opinião sobre a atual legislação do Queijo em MG?
- 16) Por que ainda tem muito produtor clandestino?
- 17) Queijo de antigamente e o queijo de hoje?
- 18) Principais dificuldades de se produzir e comercializar queijo na região do Serro?

Anexo G – Roteiro para Entrevistas com o Presidente da CooperSerro

- 1) Qual o seu nome?
- 2) Idade?
- 3) Escolaridade?
- 4) Qual o seu cargo na CooperSerro e a quanto tempo na função?
- 5) Quais são os principais objetivos da cooperativa?
- 6) Quantos são os cooperados atualmente?
- 7) Quais são as principais obrigações de um cooperativado?
- 8) Qual a importância da fabricação do queijo para o Sr., sua família e para a região?
- 9) Quais os requisitos para o ingresso de um novo cooperativado?
- 10) Como é feito o controle de qualidade do queijo na cooperativa?
- 11) Quais os produtos e serviços ofertados pela CooperSerro?
- 12) Como é a relação entre a CooperSerro e a APAQS?
- 13) Já ouviu falar em IG? O que isso quer dizer?
- 14) Por que a IG ainda não funciona na sua opinião?
- 15) Que benefícios a IG pode trazer para a região do seu ponto de vista?
- 16) Caso a IG do Queijo Minas Artesanal do Serro estivesse funcionando, a CooperSerro a adotaria?
- 17) Marca “Do Serro” e a IG? Há conflito de interesse?
- 18) O produtor continua clandestino por quê?
- 19) Como são as frequências nas Assembleias e reuniões?
- 20) Sua opinião sobre a Legislação atual do Queijo Artesanal em MG?

Anexo H – Roteiro para Entrevistas com o Técnico da EMATER

- 1) Qual o seu nome?
- 2) Idade?
- 3) Escolaridade?
- 4) Cargo na EMATER e quanto tempo na função?
- 5) Contribuição da EMATER junto aos produtores de queijo?
- 6) Fale sobre o Programa Queijo Minas Artesanal?
- 7) Principais dificuldades da EMATER na execução desse programa?
- 8) Por que, em sua opinião, os produtores ainda estão na ilegalidade?
- 9) Qual a participação da EMATER antes, durante e depois da IG?
- 10) Por que a IG ainda não funciona?
- 11) Há conflito de interesse entre CooperSerro e APAQS?
- 12) Qual a sua opinião sobre a atual legislação de produção e comercialização de queijo minas artesanal?
- 13) Quais as principais dificuldades de produzir e comercializar queijo na região?

Anexo I – Roteiro para Entrevistas com o Técnico do IMA

- 1) Qual o seu nome?
- 2) Idade?
- 3) Escolaridade?
- 4) Qual é o seu cargo no IMA e há quanto tempo exerce a função?
- 5) Quais as atribuições do IMA junto aos produtores de queijo do Serro? E de que forma tem se dado esse trabalho?
- 6) E quais são as principais dificuldades do IMA em relação a este programa?
- 7) A grande parte dos produtores está na clandestinidade por quê?
- 8) Com relação à IG, qual a participação do IMA antes, durante e depois do reconhecimento?
- 9) Selo da IG ainda não foi implementado por quê?
- 10) Conflito de interesse entre a CooperSerro e a APAQS?
- 11) Sua opinião sobre a atual legislação do queijo em MG?
- 12) Os produtores estão preparados para trabalhar em cooperativa? Há espírito cooperativista/ associativista entre os produtores?