Modalidades de proteção dos queijos tradicionais

Os exemplos dos queijos Serrano, Coalho e Minas artesanal

II Seminário Internacional de Indicação Geográfica
João Pessoa - 22-22 setembro 2010

Delphine Vitrolles, Fabiana Thomé da Cruz, Sônia de Souza Mendonça Menezes, Claire Cerdan, Claire Delfosse

Contexto

- **Crescente valorização das especialidades locais no mercado mundial**
- **Iniciativas para valorizar ou reforçar a qualidade e a origem das produções tradicionais nos paises do Sul**
- **No Brasil, promoção de novas estratégias de proteção desses produtos**
  - Propriedade Intelectual (Marcas, IGs...)
  - Patrimônio Cultural Imaterial
  - Convenção Diversidade Biológica

Contexto

- **Iniciativas de qualificação dos produtos de qualidade e de origem muito recentes no Brasil (anos 1990)**

- **Inserção nos debates nacionais**
  - Dualidade agricultura
  - Lugar e papel da agricultura familiar em relação ao desenvolvimento territorial
  - Questão da preservação dos saber fazer locais e dos produtos tradicionais.

Perguntas de pesquisa

- **Quais são as estratégias de promoção da origem e da qualidade implementadas para os queijos tradicionais no Brasil?**
- **Quais são as condições de emergência dessas estratégias?**
- **Quais são os recursos mobilizados pelos produtores para reivindicar a especificidade dos produtos?**

Objetivo e hipótese

- **Objetivo**
  - Mostrar a coexistência de dois tipos de estratégias de valorização para os queijos tradicionais
- **Hipótese**
  - As exigências jurídicas (principalmente sanitárias) a serem compridas pelos produtores ameaçam a estabilidade socioeconômica e a própria identidade cultural dos queijos

Metodologia

- **Material: Três estudos de caso**
  - Queijo artesanal Serrano
    - Campos de Altitude (SC, RS)
  - Queijo Minas artesanal
    - Serro e serras da Canastra e do Salitre
  - Queijo de Coalho
    - Sertão Sergipano do São Francisco
- **Método**
  - Material bibliográfico, observação participante, entrevistas semi-estruturadas

Legend

A. Location

- State Boundary
- National Capital
- SAN State Name
- Internationale Boundary
- Uru Country Name
- > 1 million
- 200,000 to 1 million
- 100,000 to 200,000

population municipalities

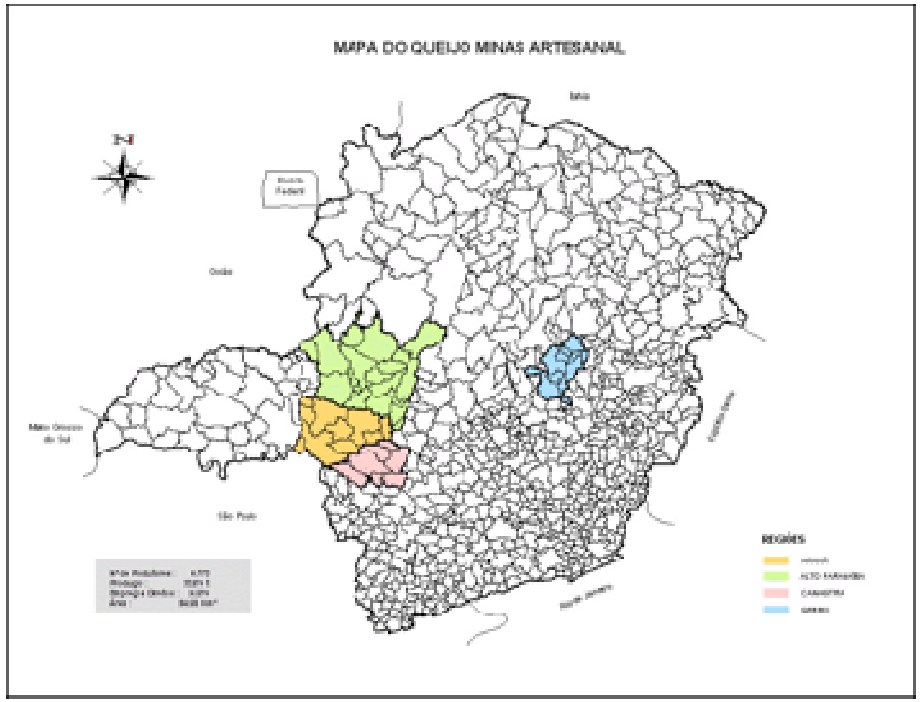
B. Case Study

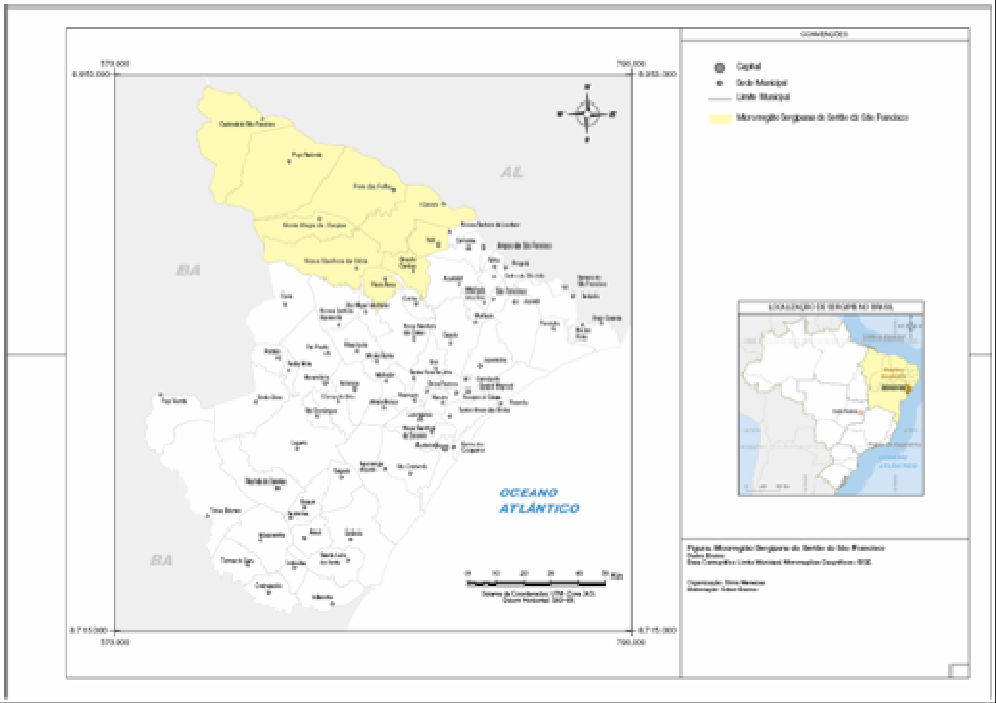
Campos de Altitude :

- Region composed of Planalto Sul Catarinense area (Santa Catarina State) and Campos de Cima da Serra area (Rio Grande do Sul State)

- Altitude region specialized in the production of Serrano cheese

Designed by Delphine Vitrolles and produced by Jean-Benoit Bouron





Metodologia

- **Material: Três estudos de caso**
  - Queijo artesanal Serrano
    - Campos de Altitude (SC, RS)
  - Queijo Minas artesanal
    - Serro e serras da Canastra e do Salitre
  - Queijo de Coalho
    - Sertão Sergipano do São Francisco
- **Método**
  - Material bibliográfico, observação participante, entrevistas semi-estruturadas

Plano da apresentação

- **Apresentação de três produtos inscritos nos territórios de produção**
- **Principais dificuldades dos produtores**
- **Emergência de estratégias de valorização dos queijo tradicionais**

Caracterização dos queijos

Queijo Serrano

Queijo Minas artesanal

Queijo de Coalho

Vitrolles, 2009;
http://salondufromage.blogspot.com;
Menezes, 2009

Dimensão plural da ligação dos queijos com o território

- **Dimensão natural**
  - Se apóia sobre o suporte agroecológico
    - Raças rústicas adaptadas às condições serranas
- **Dimensão cultural**
  - Fundada sobre as tradições e os usos locais
    - Queijo feito de leite cru
    - Uso da madeira, pingo, gado leiteiro ou de corte, etc.
- **Dimensão técnica**
  - Valoriza um espaço de saberes e de praticas
    - Saber-fazer
    - Transmissão ao longo das gerações

Principais dificuldades produtivas

Queijo Serrano

Queijo Canastra

Queijo de Coalho

Vitrolles, 2009;
http://petiscoeprosa.blogspot.com;
Menezes, 2009

Queijos tradicionais: um patrimônio ameaçado

- **Notoriedade**
  - Alta demanda dos produtores
  - => Usurpação

- **Legislação Federal (n°1.283 de 18/12/1950 e n°7.889, de 23/11/1989)**
  - Proibi comercialização do queijo feito com leite cru antes de 60
  - => comercialização informal

Emergência de novas estratégias de proteção / valorização

Queijo Serrano

Queijo Canastra

Queijo de Coalho

Vitrolles, 2009;
http://www.farolcomunitario.com.br;

Menezes, 2009

1- Promoção da qualidade

- **Projetos de qualificações dos produtos**
  - Sensibilização às boas praticas de fabricação
  - Cursos de capacitação
  - Apoio técnico publico e privado
  - Construçao de agroindustrias

2- Proteção da propriedade intelectual

- **Marcas**
  - Marcas privadas
  - Marcas coletivas
- **Indicações Geográficas**
  - Deposito de pedido de IP
    - Queijo artesanal Minas do Serro
    - Queijo Canastra
  - Projeto de qualificação e certificação do queijo Serrano
    - Projeto de IP

3- Proteção do patrimônio imaterial cultural

- **IPHAN**
  - Decreto n° 3.551, de 4 de agosto de 2000,
    - Inscrição ao patrimônio imaterial cultural
    - Modo artesanal de fazer Queijo de Minas nas regiões do Serro e das serras de Canastra e do Salitre

4- Diversificação

- **Circuitos de produção**
  - Caseiro/ Fabriquetas
  - Agroindustrial
- **Circuitos de comercialização**
  - Venda direita
  - Feiras locais ou regionais
  - Intermediários
  - Supermercados

5- Acordos locais multilaterais

- **Acordos para circulação dos produtos entre estados**

- **Lei n°13.387/2004 - MG**
  - Permite a comercialização do queijo no Estado de Minas Gerais antes de 60 dias de cura

- **Lei n°1.337/2007 - PE**
  - Considera a necessidade de uma legislação específica, para o queijo artesanal (coalho e manteiga) as normas atuais sendo simplesmente inalcançáveis pelos pequenos produtores ou fabricantes

Conclusão

Entre preservação de um patrimônio cultural tradicional e adequação as exigências sanitárias

- **Dois tipos de estratégias**
  - Com base políticas publicas nacionais
  - No limite da legalidade
- **Dificuldades de adequação às exigências legais**
  - Desenvolvimento territorial sustentável
  - Preservação patrimônio alimentar nacional
- **Paradigma entre inovação e tradição**

Obrigada pela atenção

Delphine Vitrolles
Fabiana Thomé da Cruz
Sônia de Souza Mendonça Menezes
Claire Cerdan
Claire Delfosse

delphine.vitrolles@univ-lyon2.fr