

Valorização dos queijos artesanais brasileiros: Aplicabilidade de três sinais distintivos de qualidade para o queijo coalho a partir da visão de especialistas

Valorization of Brazilian artisanal cheeses: Applicability of three distinctive signs of quality for coalho cheese through the point of view of specialists

Enviado em: 22-11-2022

Aceito em: 30-11-2022

Lucas Martinelli¹

Flávio Sacco Dos Anjos²

Resumo

Diante do cenário contemporâneo alimentar, a valorização das produções tradicionais e artesanais se torna objeto de análise para diferentes sinais distintivos de qualidade. O estudo do caso do queijo coalho artesanal, envolto neste contexto, expõe a necessidade de uma maior atenção por parte das instituições e da sociedade civil para uma questão fundamental: a manutenção dos saberes e fazeres tradicionais geracionalmente compartilhados. No Brasil, entre os dispositivos destinados a valorização e salvaguarda de artigos alimentares, os que melhor se relacionam às produções queijeiras artesanais, são três: a patrimonialização cultural imaterial, as indicações geográficas e o selo Arte. Buscando entender seus possíveis cruzamentos com o queijo coalho artesanal, a captação de relatos de especialistas sobre essas matérias se demonstrou de extrema importância para visualizar possíveis caminhos a serem traçados para o futuro deste artigo alimentar brasileiro. Desta maneira, empregando uma revisão de literatura sobre temas fundamentais e a captação de dados primários a partir da aplicação de análise de conteúdo ao material resultante de oito entrevistas qualitativas de roteiro semiestruturado, se tornou possível expandir as noções da aplicabilidade destes três sinais distintivos de qualidade ao caso do queijo coalho artesanal da região nordeste do Brasil. Ademais, se conclui que todos os três dispositivos, apesar de suas especificidades, detêm potenciais para a salvaguarda dos produtores, produtos e produções deste alimento,

1 Mestre em Memória Social e Patrimônio Cultural pela Universidade Federal de Pelotas (UFPeL). Professor de Gastronomia no Instituto Federal Fluminense (IFF - Cabo Frio). E-mail: lucasmartinelli.mart@gmail.com

2 Doutor em Agroecología, Sociología y Estudios Campesinos pela Universidad de Córdoba. Professor titular da Universidade Federal de Pelotas, atuando como docente nos programas de pós-graduação em Memória e Patrimônio, Sistemas de Produção Agrícola Familiar e Sociologia. E-mail: saccodosanjos@gmail.com

bem como se tornou possível visualizar possíveis limites para um futuro registro do coalho artesanal.

Palavras-chave: Queijo coalho, selos de distinção, qualidade.

Abstract

Faced with the contemporary food scenario, the appreciation of traditional and artisanal productions becomes the object of analysis for different distinctive signs of quality. The case study of artisanal coalho cheese, involved in this context, exposes the need for greater attention on the part of institutions and civil society to a key issue: the maintenance of generationally shared traditional knowledge and practices. In Brazil, among the devices aimed at valuing and safeguarding food items, those that best relate to artisanal cheese productions are three: intangible cultural heritage, geographical indications and the Art seal. Seeking to understand its possible crossings with artisanal coalho cheese from the northeast region, collecting reports from specialists on these matters proved to be extremely important to visualize possible paths to be traced for the future of this Brazilian food item. In this matter, using a literature review on key themes and gathering primary data from the application of content analysis to the resulting material from semi-structured qualitative interviews, it became possible to expand the notions of the applicability of these distinctive signs of quality and valorization with the artisanal coalho cheese. In addition, it is concluded that all three devices, despite their specificities, have the potential to safeguard producers, products and production of this food. Moreover, it was possible to visualize some limits for a future registration of the artisanal coalho cheese.

Key words: Coalho cheese, distinctive signs, quality.

Introdução

O presente artigo é um recorte da dissertação de mestrado finalizada e aprovada em julho de 2022, a qual buscou em linhas gerais, desvendar as principais dificuldades³ existentes na cadeia produtiva e comercial do típico queijo coalho artesanal da região nordeste do Brasil, bem como a aplicabilidade de certos sinais distintivos de qualidade nesta cadeia. Neste estudo realizado, sob o nome de dispositivos de valorização e salvaguarda, foram estudadas três estratégias distintas, a saber: a patrimonialização cultural imaterial, as indicações geográficas e o selo

3 Tais dificuldades foram categorizadas e apresentadas, bem como confluídas com certos princípios dos dispositivos de valorização e salvaguarda em outro trabalho publicado pelos autores. Para maiores detalhes verificar Martinelli, Sacco dos Anjos e Costa (2022).

Arte. Essas estratégias irão compor o *roll* de ações exploradas por este artigo através de uma breve revisão bibliográfica e pelo evidenciamento das percepções de especialistas quanto a sua relevância para a construção de uma cadeia de valor cultural para este artigo alimentar. Previamente, avançamos sobre temas que demonstram a relevância cultural e social deste bem em suas regiões de origem.

Apresentar a importância sociocultural do queijo coalho artesanal para a região nordeste é algo extremamente necessário para situá-lo dentro da contemporaneidade alimentar. Para isso, voltamos aos registros históricos desta produção secular, buscando identificar pontos-chaves para a sua perpetuação dentro dos hábitos alimentares na região. A princípio, como fator relevante, cabe pontuar que este alimento existe neste território, sob moldes mais ou menos semelhantes de produção, a ao menos 400 anos. Desde sua origem, a forma artesanal de produzir e comercializar prevaleceu, ocupando um espaço importante na sobrevivência de diferentes elos de uma cadeia responsável por absorver as produções queijeiras. Sua importância é evidenciada por Menezes (2009, p.132) ao demonstrar formas de inserção desse alimento nas dinâmicas dos centros produtivos de pequeno porte:

O queijo é o sustento da minha família. Ele é o meu patrão. Trabalho na minha terra, crio poucos animais, vendo o queijo e com o soro tenho nas precisões a venda do porco. Esse é o meu modo de vida, e de muitos dos meus parentes e vizinhos. A vida é dura por aqui nesse tempo de seca. Sem o queijo não teria como viver nessa terra. (MENEZES, 2009, p.132).

Vê-se que o fazer queijo não só trata da sobrevivência econômica direta dos produtores, mas também o complemento de outras funções preciosas para a vida no campo, como por exemplo o sustento de outras criações.

Apesar disso, o fazer é apenas o primeiro elo a ser vislumbrado neste sistema. A comercialização deste alimento artesanal, usualmente não é realizada pelos próprios produtores, como nos conta um dos entrevistados desta pesquisa. Assim, a venda e distribuição, não raras vezes, é objeto de domínio de atravessadores que cumprem um papel necessário para o acesso destes alimentos aos grandes centros urbanos. A presença destes, apesar de necessária na situação atual, na qual faltam iniciativas coletivas de comercialização, é problemática diante de certas práticas abusivas como bem registradas pela pesquisa base deste artigo.

Ademais, outro fator cabal para as dinâmicas queijeiras artesanais do coalho dentro do contexto contemporâneo alimentar, trata da esfera do consumo. Dentro dos grandes centros urbanos, a produção artesanal deste alimento deverá enfrentar a concorrência de um mercado cada vez mais globalizado e repleto de novas e diferentes opções alimentares. Neste âmbito, o típico queijo coalho contará como pontos favoráveis à sua manutenção nos hábitos alimentares regionais, um preço menor e mais competitivo e especialmente, o caráter afetivo do consumo que se mantém dentro da região.

Esses três principais elos da cadeia artesanal do queijo coalho estão diretamente vinculados às tendências alimentares contemporânea. Contreras (2005), Arnaiz (2005), Fischler (1979), Poulain (2004), Fernandes (2008) e outros, são exemplos de pensadores que revelam essas tendências⁴, e que em linhas gerais, tratam sobre temas como a industrialização das produções, a globalização dos gostos, a homogeneização das práticas alimentares e das variedades, a desterritorialização dos saberes, a popularização de anomias, entre outras.

Diante de tal cenário, instigados pelas dificuldades relacionais entre a modernidade e a alimentação tradicional, explorar conhecimentos referentes aos sinais distintivos de qualidade em confluência com os particularismos do queijo coalho artesanal nordestino, surge como o principal objetivo deste trabalho. Para tal, utilizaremos as percepções colhidas de diferentes especialistas sobre as dinâmicas do queijo coalho na região nordeste do país. A utilização desses dados se baseia na aplicação de uma metodologia abrangente e estruturada, a qual contou com entrevistas semiestruturadas e a análise de conteúdo como principais formas de colher, categorizar e inferir conhecimentos. Maiores detalhes serão veiculados nas seções posteriores deste artigo.

Passamos neste momento a um breve reconhecimento das raízes do queijo coalho artesanal em sua região de origem, para então, posteriormente, apresentar uma leitura sobre as potencialidades dos dispositivos de qualidade abordados neste trabalho.

4 Para maiores detalhes sobre as tendências alimentares contemporâneas, verificar as obras dos referidos autores, ou a dissertação a qual este trabalho se propõe a abordar um recorte. Nela se desenvolve uma linha de pensamento que busca apresentar de forma clara e organizada esses temas.

1 Desenterrando as raízes do queijo coalho artesanal

A história do queijo coalho com seu território se inicia ainda no século XVI, poucos anos após o “descobrindo” português das então terras ameríndias. A introdução do gado bovino ao território das capitâneas hereditárias marca o princípio de uma cultura que se desenvolve com o tempo e perdura até a contemporaneidade sob moldes semelhantes. Visualiza-se que em 1534, com iniciativa compartilhada entre Martim Afonso de Souza e Ana Pimentel Vicentino, o gado bovino⁵ chega ao território brasileiro junto a outros animais, como galinhas, porcos, éguas, cabras, ovelhas e outros. Originários essencialmente de Cabo Verde, país insular do continente africano, se espalham pelo território brasileiro junto aos primeiros assentamentos humanos na região (REBELO, 2011; PORTO, 1959; SOUZA, 1851).

Neste momento, a utilização desses animais bovinos estava condicionada especialmente a usos vinculados aos engenhos de açúcar, como os de força motriz nas moendas e de tração para os solos. Ademais, usos secundários se restringiam ao transporte de pessoas e cana, lubrificação para as engrenagens, vestimenta, mobiliários, selas e outros (SCHELESINGER, 2010; VÉRAS et al., 2017). Os usos alimentícios desses animais eram pouco expressivos à época na região, especialmente pensando no consumo de carne, leite e derivados. Tais afirmações são evidenciadas por Brandão (1956) diante do contexto paraibano entre os anos de 1555 e 1618.

O gado bovino passa a ter uma maior relevância para os hábitos alimentares da região a partir da promulgação de carta régia que proibia a criação destes animais em regiões próximas ao litoral (SIMONSEN, 2005). Neste momento, a interiorização da pecuária bovina cumpre o papel de exploração e ocupação do espaço, sendo realizada através de pontos de irradiação, como a Bahia, Pernambuco e São Vicente. O rio São Francisco serviu como importante porta de entrada para o gado no território, já que fornecia condições de tráfego e amplo acesso a água e alimento (PAQUERAU; MACHADO; CARVALHO, 2016). Costa

5 O gado introduzido neste período era da raça *Bos Taurus* (europeu) e *Bos Indicus* (mestiço zebu), segundo Marcelo Correa da Silva e outros (2012)

Porto (2016, p.34) diz que a formação econômica dos estados do nordeste se deu em dois planos essenciais: “o canavial dominando o litoral, o pastoreio respondendo pela ocupação do interior”. O pastoreio era visto como retaguarda aos engenhos, garantindo sobrevivência e fixação aos colonos no sertão. A partir dos pontos de irradiação, a pecuária se espalha para diferentes regiões do território brasileiro, como mostra a figura 1.



Figura 1 - Arquipélagos econômicos no período colonial. Fonte: Saboia, s.d.

Com este movimento, os usos alimentares do leite e de seus derivados se tornam mais comuns para essas populações. Porto (1959) propõe que alimentos como a nata, a manteiga, a coalhada, o requeijão, o queijo fresco, o queijo manteiga e o queijo do sertão passam a ser consumidos irrestritamente junto a outros alimentos típicos, como por exemplo os derivados do milho. Entende-se que o queijo de coalho contemporâneo seja o correspondente ao queijo sertanejo de outrora. Ademais, se sabe pelos conhecimentos dietéticos e nutricionais contemporâneos, que os alimentos provenientes do leite são ótimos fornecedores de macro e micro nutrientes, algo que consequentemente influenciou para o sucesso desta estratégia de fixação no território (SBAN, 2015; ABIQ, s.d).

A partir desta expansão para diferentes zonas setentrionais no país, as produções queijeiras artesanais cruzam com a vasta pluralidade da região, onde clima, vegetação e o acesso a água são fatores determinantes que compõe o famoso *terroir*⁶ de produção. Aliado a isto, o modo-de-fazer, ou *savoir-faire*, relacionado as formas de prensagem, manipulação do leite e processo de beneficiamento, garantem o aparecimento de produtos que compartilham uma mesma origem, mas que apresentam características singulares por toda a região. As múltiplas variedades de queijo coalho espalhadas pelo Nordeste são demonstradas na figura 2.



Figura 2 - Recorte sobre o queijo coalho no nordeste brasileiro. Fonte: Slowfood Brasil, 2018.

Aliada a esta geração de produtos típicos, está a utilização do leite cru na produção queijeira. A microbiota desses alimentos comporta as chamadas bactérias ácido-lácticas (BALs) e certas leveduras nativas, capazes de gerar no processo de fermentação produtos complexos e saborosos (CAVALCANTE, 2017; CZAR, 2012). Opõe-se a este sistema, as práticas queijeiras contemporâneas que se utilizam do leite pasteurizado com a inserção de colônias de leveduras padronizadas, e que

6 Pelo termo *terroir* se entende as características específicas das regiões capazes de influenciar nas qualidades sensoriais e organolépticas de determinados produtos. Este termo é bastante utilizado para os vinhos, mas se aplica especialmente bem para os queijos. (DELOIRE et al., 2004)

necessitam de outros processos e inserções ao longo do beneficiamento. Evidencia-se neste ponto duas visões sobre qualidade, uma “anglo-saxônica”, fundamentalmente voltada às características sanitárias e higiênicas, e outra “mediterrânea”, na qual a qualidade é compreendida sob uma perspectiva mais ampla, considerando os aspectos sanitários, mas também valorizando os sensoriais, éticos, sociais e ambientais (SANTOS et al., 2016).

Diante de tal contraste, a produção queijeira artesanal do queijo coalho se estabelece no âmbito de disputas de discursos dentro das legislações brasileiras, especialmente no que tangem os limites entre uma produção artesanal e de pequeno porte com as grandes imposições de melhorias e recursos que exigem as disposições legais de regulamentação.

Este é um dos fatores que estimulam a busca por sinais distintivos de qualidade dentro desta e de outras iniciativas artesanais queijeiras pelo país, a possibilidade de um comércio mais justo e desvinculado dos grandes laticínios e das práticas industriais de produção. Iniciativas de mesmo cunho foram protagonizadas em Minas Gerais com os diversos queijos artesanais do estado, assim como a iniciativa patrimonial dos queijos serranos da região dos “Campos de Cima da Serra”, entre os estados do Rio Grande do Sul e Santa Catarina.

Inicia-se neste momento uma breve revisão sobre os dispositivos de valorização e salvaguarda considerados neste artigo

2 Potencialidades dos dispositivos de valorização e salvaguarda brasileiros.

Dentro desta leitura, são três os dispositivos considerados neste trabalho. O primeiro deles é a patrimonialização cultural imaterial (PCI), como propõe o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Outras estratégias abordadas são as indicações geográficas (IG), proposta nacionalmente pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) e o selo Arte, recentemente criado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Vejamos cada um deles em maiores detalhes.

A patrimonialização cultural imaterial, proposta como ferramenta de valorização e salvaguarda de artigos alimentares, tem sua gênese a partir do decreto

nº 3.551 de 2000, o qual institui o “registro de bens de natureza imaterial que constituem o patrimônio cultural brasileiro”, além da criação de Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI), que viria a se tornar o principal instrumento para a proteção de bens culturais imateriais no Brasil (QUEIROZ, 2020; SANTILLI, 2002). Antes disso⁷, a outorga dos patrimônios culturais nacionais estava lotada a uma perspectiva denominada popularmente como “pedra e cal”, se referindo especialmente àqueles bens com notáveis valores arquitetônicos e de integridade (COSTA; SERRES, 2021).

O decreto referido (BRASIL, 2000, n.p), estabelece o registro como forma de salvaguardar um bem de natureza intangível, sendo este inscrito em um dos livros estabelecidos para a titulação patrimonial. São eles:

- O Livro de Registro de Saberes, no qual serão inscritos conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades, técnicas e práticas tradicionais, formas de produzir um determinado processo ou obter um determinado produto;
- O Livro de Registro das celebrações, no qual serão inscritos rituais e festas que marcam a vivência coletiva;
- O Livro do Registro das Formas de Expressão, como manifestações literárias, musicas, artes cênicas;
- O Livro de Registros dos Lugares, como mercados, feiras, santuários e outros espaços onde se reproduzem determinadas práticas culturais de natureza coletiva.

A escolha de um bem apto a inscrição patrimonial não é meramente técnica, mas sim social e política. Sua escolha, assim como suas formas de preservação, são propostas por autoridades e pelos responsáveis por esta preservação. Em

7 Desde o início das atividades do Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (SBHAN) em 1936, antigo IPHAN, já era visualizado por intelectuais a necessidade de se valorizar os artigos intangíveis da cultura brasileira. Apesar disso, até a constituição cidadã de 1988, estes bens nacionais não tinham respaldo legal para a preservação. Mundialmente esta discussão ganha força ainda na década de 1970 dentro da Convenção do Patrimônio Mundial, Cultural e Natural da Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO), reverberando no país em anos futuros.

outros termos, tanto a escolha como as formas de preservar e fomentar determinado bem cultural, parte tanto do poder político e acadêmico, como também do âmbito social e do conhecimento empírico das comunidades detentoras dos saberes tradicionais (SANTILLI, 2002).

Os referentes culturais alimentares registrados até o momento estão localizados no livro de registro dos saberes. A inscrição de novos bens orienta a criação de “planos de ação”, estes que, em linhas gerais, consistem no planejamento de ações de curto, médio e longo prazo capazes de apoiar “a continuidade de existência do bem cultural de modo sustentável, através de fomento à produção, reprodução, transmissão, e divulgação dos saberes e práticas a eles associados” (M. DA CULTURA, s.d, p.2).

[...] tentando ver aquela expressão como uma espécie de ponta de um grande iceberg, que na realidade envolve tudo isso e não só o processo de transmissão. Ou seja, a nossa visão implica ver a salvaguarda desse patrimônio como um conjunto de processos que envolve a transmissão, a obtenção de matérias-primas, a presença num determinado território, que envolve inter-relações sociais, envolve público, fruição. Enfim, um conjunto de processos. É tudo isso junto que permite a salvaguarda e não apenas a transmissão. (SANT’ANNA, 2018 apud QUEIROZ, 2020, p.23).

A segunda estratégia desta lista diz respeito às indicações geográficas (IGs), como propõe o INPI. Segundo Bertozzi (1995), o conceito das indicações geográficas remete a tempos remotos da humanidade, no qual certos produtos eram reconhecidos a partir do seu local de origem, como por exemplo o mármore de Carrara durante o império romano. Ao longo dos séculos, a França se tornou uma das principais referências ao se pensar este tipo de política de desenvolvimento territorial (VALENTE et al., 2012). No Brasil, o início do marco regulatório das IGs é a lei nº 9.279 de 1996. Apesar disso, somente seis anos após sua instituição que se registra a primeira indicação geográfica no país, a indicação de procedência dos vinhos do Vale dos Vinhedos no Rio Grande do Sul. Nota-se o surgimento de um novo termo que em sua essência designa certa especificidade de produção.

No Brasil, as indicações geográficas se subdividem em dois grupos particulares, as indicações de procedência (IP) e as denominações de origem (DO). Pelo primeiro se considera “o nome geográfico de país, cidade região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido centro de extração, produção ou

fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço”. Já para as DO, se considera “o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusivamente ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos” (BRASIL, 1996, n.p).

Em outras palavras, para as IPs, não existe a necessidade das matérias-primas ou da mão-de-obra ser oriunda do local de fabricação, enquanto que, para as DO, há esta condicionante desde que essas exerçam influência no resultado final de tal produto.

De maneira geral, tratando sobre as IGs, existem visões que evidenciam o seu potencial em desenvolver o território através de ações coletivas e de mobilização social, encontrando formas de alterar às realidades locais a partir da inserção de suas especificidades e potencialidades nos processos globais e mercadológicos (VIEIRA; PELLÍN, 2015). As IGs, portanto, são selos que atestam a qualidade de um produto ou serviço, e que dialogam especialmente bem com as demandas que o mercado contemporâneo impõe, como por exemplo a de produtos singulares, com distinta credibilidade e autenticidade (GIOVANNUCCI et al., 2009, p. IXX). Seria em análise, uma estratégia capaz de tornar competitivo no mercado global às produções locais e regionais.

Seguindo tal raciocínio, fortaleceria a inclusão de produções coletivas, reconhecidas como fontes de história, memória, cultura, reputação e constância em um mercado cada vez mais homogeneizado e distanciado das práticas e dos produtos tradicionais. Em certa medida, além de garantir a distinção de tal artigo no mercado, potencializaria a “permanência daquelas pessoas no lugar, cultivando hábitos passados de pai para filho e garantindo o desenvolvimento sustentável daquelas comunidades” (VALENTE et al., 2012, p.555), em oposição a possível conversão industrial destes espaços ou a criação de regiões de monoculturas, como acontece atualmente nos chamados “desertos verdes”.

Em uma visão complementar, o acréscimo de valor ao produto final, garantiria o aumento e a melhor distribuição de valor ao longo de toda a cadeia produtiva (VALENTE, 2012). Também é evidente sua capacidade de proteção e respaldo jurídico frente as possíveis apropriações indevidas de produções similares em outras

regiões (BELAS, 2012; GIOVANNUCCI et al., 2009). “As IGs podem proteger produtos e regiões de falsificações e usurpações indevidas, além de servirem como garantia para o consumidor, indicando que se trata de um produto especial e diferenciado” (VALENTE et al., 2012, p.552).

Apesar desses benefícios evidentes, alguns pontos menos positivos podem ser identificados. Giovannucci et al. (2009) propõe que a necessidade de se garantir a consolidação de práticas que garantam a qualidade e a segurança dos alimentos dentro de um âmbito coletivo e organizacional, não é tão simples, nem menos custoso, financeiramente falando. A falta de retorno econômico imediato, junto ao protagonismo de certos grupos dentro de uma organização coletiva e a incapacidade de definir formas democráticas de tomada de decisão são pontos capazes de criar certas dificuldades no processo.

Outra questão que requer atenção diz respeito a impossibilidade de novas adesões àqueles produtores que não se dobrarem as estipulações estabelecidas para a vinculação a dada IG. Para estes, sobram por vezes, a percepção do mercado consumidor de um produto com menor qualidade. Indo além, estes mesmos produtores não certificados que estão localizados em dada região de IG, podem se ver lidando com certos ônus deste processo, como por exemplo o aumento dos preços das matérias-primas (SACCO DOS ANJOS; CALDAS, 2020; GIOVANNUCCI et al., 2009). A sobrevalorização das terras, ou especulação imobiliária, é um fator ambíguo capaz de favorecer determinadas produções e encerrar a atividade de outras.

Pensando a partir de um nível sociocultural, as IGs têm o potencial de fortalecer e fomentar a cultura e identidade de determinado povo, desde que seus objetivos não mirem exclusivamente os aspectos mercadológicos. Ademais, possuir uma IG dentro de uma região produtora pode tanto potencializar práticas exploratórias e a comercialização de fraudes como originais, corrompendo as relações autênticas e tradicionais, como garantir a manutenção e o desenvolvimento econômico, cultural e social de determinado grupo detentor (GIOVANNUCCI et al., 2009). Vale pensá-la como uma ferramenta capaz de evitar usurpações de reputação, garantindo diferenciação e qualidade ao consumidor final e aumento de valor agregado de dado produto. Em sua essência, as IG carregam o potencial de

estimular a coesão social dentro de dado território (SACCO DOS ANJOS; CALDAS, 2020).

Como última estratégia a ser explorada neste trabalho, visitamos as características do recente selo Arte. Fruto de uma série de leis e decretos instituídos a partir de 2018 no Brasil, este selo surge com o objetivo de garantir que dado produto de origem animal tenha sido concebido e produzido de forma artesanal, sendo um artigo com características sensoriais e organolépticas distintas, e que segue receitas e processos tradicionais, regionais ou culturais (MAPA, 2020).

Em sua essência, o selo Arte leva em conta as peculiaridades dentro do processo de produção, considerando pontos como os insumos e as técnicas. Ademais, se consideram fatores do *terroir* e do *savoir-faire*, responsáveis por diferenciar tais artigos artesanais de outras opções análogas de origem industrial (MAPA, 2020).

Entre alguns pontos que chamam atenção nesta iniciativa se tem o acréscimo de valor de distinção a dado produto, além da possibilidade de comercialização por todo território nacional, independente do tipo de inspeção⁸ a qual esteja vinculado. “A comercialização nacional dos produtos selo Arte independe da localização geográfica da produção, bem como do tipo de inspeção a que o estabelecimento está vinculado (municipal, estadual ou federal)” (MAPA, 2020, p.8).

Se tornam aptos, portanto, a receber este selo àqueles produtos produzidos em território nacional e que estejam vinculados aos sistemas formais de fiscalização. “Para o Brasil os produtos artesanais são importantes, pois propiciam a perpetuação das tradições alimentares regionais e culturais, gerando renda e desenvolvimento às comunidades locais tradicionais” (MAPA, 2020, p.9).

Outro ponto relevante deste selo trata sobre o caráter orientador das inspeções e fiscalizações, ao contrário das práticas adotadas tradicionalmente que possuem um caráter punitivo e corretivo (BRASIL, 2018). Tais percepções dialogam

8 No Brasil, existem três níveis de serviços de inspeção, o municipal, o estadual e o federal. Via de regra, produtos certificados com o selo municipal somente podem ser comercializados dentro do próprio município, aqueles com o selo estadual dentro do próprio estado, e com o selo federal dentro de toda federação e exportação (se for este o caso).

com Silveira e Heinz (2005) ao tratar sobre os métodos pedagógicos de controle de qualidade normativo e prescritivo⁹.

Apesar de notáveis avanços, a realidade conceitual deste selo ainda não satisfaz boa parte da parcela de produtores artesanais de queijo no país, já que grande parte destes não estão vinculados aos sistemas formais de inspeção. Entre os motivos para tal, estão os altos investimentos financeiros necessários para a conversão da infraestrutura das fabriquetas¹⁰, e a escala de produção (SLOWFOODBRASIL, 2019). Ademais, para a obtenção do selo, cabe ao produtor se vincular a dado sistema de inspeção, estes que se mantem baseados em parâmetros industriais de produção e que se localizam distantes da realidade artesanal. Posteriormente, o registro do produto a ser certificado seguindo as exigências¹¹ impostas pela lei também é um fator necessário a ser superado.

Tais exigências desempenham um papel relevante para a garantia da qualidade higiênico-sanitária dos produtos artesanais produzidos. Apesar disso, se restringir a ela e não a um olhar ampliado sobre qualidade pode ser um equívoco, especialmente quando se consideram os benefícios que poderiam ser alcançados com o maior acesso dessas políticas as grandes massas produtoras artesanais de queijo, invisibilizadas historicamente e inseridas dentro do mercado informal.

Ao fim desta seção, visualizamos conceitualmente os três dispositivos de valorização e salvaguarda referidos nesta pesquisa. Na sequência, percorre-se os caminhos metodológicos traçados bem como a apresentação dos dados primários da pesquisa.

9 Para maiores detalhes sobre esses métodos, verificar a literatura referenciada.

10 Denominação proposta por Mendonça e Toledo (2011) ao se referir as queijarias ligadas a forma artesanal e tradicional de produzir, que muitas vezes ainda estão vinculadas a certas áreas da casa do queijeiro.

11 São elas: 1. Estabelecimento certificado como livre ou controlado de tuberculose e brucelose por programa nacional ou órgão estadual no prazo de até três anos; 2. Análises periódicas do leite da propriedade, bem como participar do programa de controle de mastite; 3. Controle e monitoramento da potabilidade da água utilizada em todos os processos; 4. Implementar a rastreabilidade dos produtos; 5. Implementar programa de boas práticas de fabricação (BRASIL, 2019; SLOWFOOD, 2019).

3 Relatos de especialistas sobre os dispositivos de valorização e salvaguarda

Previamente a exposição das percepções sobre os citados dispositivos, cabe evidenciar a metodologia utilizada por esta pesquisa científica. O início do processo se deu através de um levantamento bibliográfico realizado nas principais bases de dados disponíveis online, como por exemplo o portal de periódico CAPES, base minerva, SciELO, google acadêmico, biblioteca digital de teses e dissertações, entre outras. Neste momento, também foram utilizadas bibliografias recomendadas pelo programa de pós-graduação e pela orientação. A constituição do marco teórico buscou caracterizar as principais relações queijeiras do coalho em sua região de origem, bem como desvendar certas nuances que permeiam os dispositivos de valorização supracitados.

A tarefa contígua foi a realização do trabalho de campo no que tange o levantamento de dados primários. O principal método utilizado foi a realização de entrevistas em profundidade fazendo uso de um roteiro semiestruturado e aplicado de forma online através de sala de reunião virtual. A escolha por este meio de aplicação se deu primordialmente devido as restrições impostas pela pandemia de Covid-19 ao longo do biênio de realização desta pesquisa. Ademais, tais restrições se demonstraram como oportunidade para seguir uma vertente de captação de dados diferente das demais pesquisas realizadas sobre temas do mesmo naipe.

Neste sentido, a escolha dos entrevistados se deu a partir de contato com estudiosos e conhecedores sobre as questões dos queijos artesanais brasileiros e da trajetória de valorização destes produtos, em especial sobre os queijos coalhos dos estados do nordeste. A partir de um contato inicial com suas obras e publicações, foi realizado um contato direto buscando o aceite para colaboração na pesquisa a ser realizada. Ao todo foram realizadas oito (08) entrevistas em profundidade, as quais somaram mais de 766 minutos de gravação, ou o equivalente a 12 horas e 46 minutos de material bruto em áudio e vídeo.

As entrevistas foram previamente autorizadas sob a ponderação de confidencialidade. Neste sentido nos limitamos em traçar um breve panorama sobre suas formações, assim como seus respectivos perfis socioprofissionais. Adotamos um código para minimamente diferencia-los no cruzamento de suas falas.

- **N1:** Pesquisadora doutoranda e mestra em Arquitetura e Urbanismo. Desenvolveu trabalhos sobre as tipologias das queijarias artesanais em um município do estado de Alagoas.
- **N2:** Pesquisador e gestor de um centro tecnológico na área de laticínios. Desenvolveu pesquisas acerca do queijo coalho tradicional no estado de Pernambuco.
- **N3:** Pesquisadora doutora em Desenvolvimento Rural. Desenvolveu pesquisas sobre os queijos artesanais brasileiros, em especial o queijo Serrano nos Campos de Cima da Serra – RS e SC.
- **N4:** Professora doutora em Biotecnologia Industrial. Desenvolveu pesquisas relacionadas aos queijos artesanais da região do Rio Grande do Norte.
- **N5:** Professor doutor em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Autor de diferentes trabalhos sobre o queijo de coalho artesanal no Ceará.
- **N6:** Professora doutora em Biotecnologia Industrial. Possui trabalhos publicados sobre o queijo coalho cearense, mas desenvolve atualmente saberes relacionado ao produto dentro do estado do Maranhão.
- **N7:** Especialista em Arquivos Públicos e Privados. Desenvolveu trabalho de pesquisa acerca do queijo coalho artesanal em Pernambuco.
- **N8:** Professora doutora em Geografia. Autora de inúmeros trabalhos e livro sobre queijos artesanais, desenvolveu pesquisas ligadas ao queijo coalho produzido no estado de Sergipe.

A posteriori foram realizadas as transcrições integrais desses depoimentos, sendo o material resultante revisado para a identificação de possíveis erros, garantindo assim a autenticidade das falas. Após a transcrição se iniciou a etapa de análise de conteúdo como ferramenta de interpretação dos dados. Utilizou-se neste momento os preceitos propostos por Laurence Bardin em seu célebre livro “Análise de Conteúdo” (1977). A partir desta etapa, utilizando uma perspectiva semântica na seleção de diferentes temas identificados nas entrevistas, se definiram duas unidades de registro (UR), sendo estas posteriormente categorizadas como propõe o

método. Este trabalho aborda uma destas UR, a saber: os dispositivos de valorização e salvaguarda de bens alimentares no Brasil.

A categorização desta UR se utilizou do processo por “caixas”, definido por Bardin (1977) como a categorização de elementos em categorias previamente estabelecidas. Resulta deste processo a seguinte configuração, representada pela figura 3:

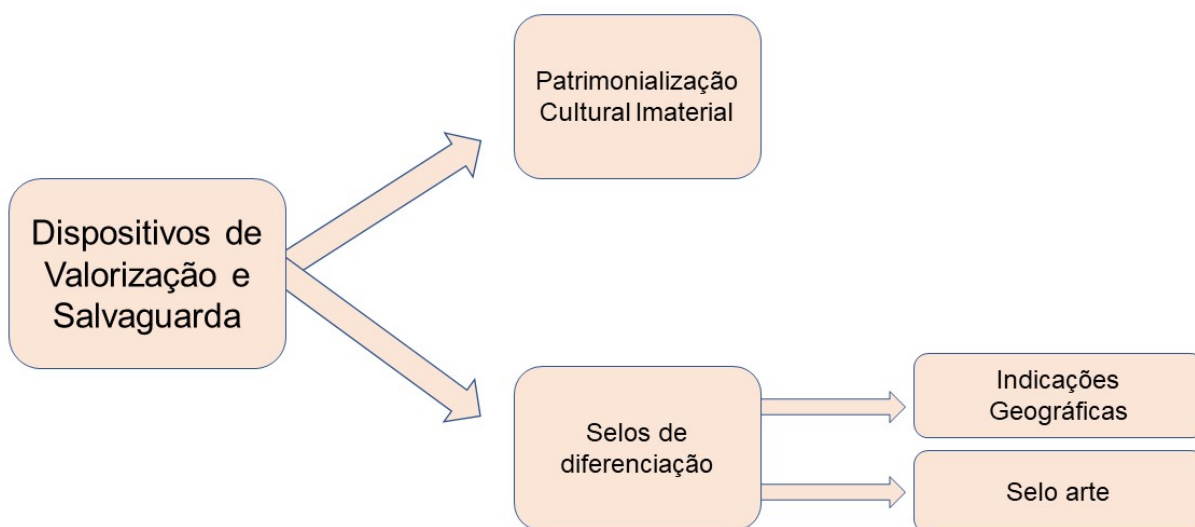


Figura 3: Categorização dos dispositivos de valorização e salvaguarda de bens alimentares.
Fonte: Autor, 2022.

Os dispositivos de valorização e salvaguarda de bens alimentares se dividem em dois regimes ou modalidades neste trabalho. O primeiro deles faz referência à Patrimonialização Cultural Imaterial, seguindo os moldes adotados pelo IPHAN. O segundo corresponde aos selos de diferenciação, de um lado, as indicações geográficas, ligadas à atuação e registro pelo INPI, e de outro, o atual selo Arte como propõe o MAPA.

Passamos agora ao avanço sobre essas categorias, apresentando os principais relatos dos especialistas sobre cada dispositivo categorizado.

3.1 Percepções sobre a patrimonialização cultural imaterial

Buscando entender o potencial desta estratégia de valorização para o queijo coalho artesanal, diferentes relatos foram propostos. N3 diz que um dos pontos

centrais desta política é a vinculação entre o produto e os modos de fazê-lo: “[...] falando dos selos de origem de um modo geral, tu estás olhando para o produto, tu descolas o produto do resto. [...] e no caso da patrimonialização não. Tanto que tu não registras o queijo [...]. Não é um produto, tu estás olhando para o todo”.

Em sua percepção, diferentemente de outras estratégias voltadas preferencialmente ao mercado, a patrimonialização cultural:

[...] não descola os produtos dos modos como as pessoas que fazem esses produtos vivem, do modo como essas pessoas foram adaptando os modos de fazer, os utensílios, as próprias relações [...] então é como se a gente não olhasse somente o produto lá no final do processo, a gente faz um sobrevoo e olha tudo o que está ali relacionado em relação àquele produto. (N3, 2021).

Na mesma esteira de pensamento, N1 propõe que a institucionalização deste patrimônio alimentar brasileiro seria uma importante ferramenta para dar mais valor ao pequeno produtor, tanto economicamente, como também em reconhecido. Essa percepção é complementada por N6 quando diz que esta estratégia é uma forma de “[...] mostrar esse produto para o mundo. Quando você fala que um produto é patrimônio imaterial, isso abre os olhos para aquele produto, não só aqui no Brasil, mas fora do Brasil”. O reconhecimento do queijo coalho artesanal como um patrimônio cultural brasileiro, portanto, poderia se estender desde um contexto nacional até uma perspectiva internacional, se alinhando aos discursos que defendem a utilização do leite cru como marca irrevogável de certas produções artesanais. Sobre essa matéria, a entrevistada fala:

Uma coisa que a gente sempre fala nesses eventos de produtos artesanais é que a gente compra queijo artesanal de leite cru do mundo todo, e aqui no Brasil não é permitido vender os queijos de leite cru, só em algumas regiões, enfim, é um absurdo. Então, quando você abre esse leque de mostrar que o produto é valorizado, que tem boa qualidade, você mostra esse produto para o mundo. (N6, 2021).

Em outra direção, alguns relatos apontam para certas diferenças entre esta estratégia e outras, além de vincular uma importante percepção cruzada pela patrimonialização aos povos detentores:

[...] seria mais interessante, porque não ia patrimonializar o produto, mas o modo de fazer. Não era só o queijo, mas o modo de fazer, não de uma forma engessada. Por isso que o queijo coalho deveria ser patrimônio imaterial do Nordeste, porque, como **ele não teria essa fórmula engessada como a IG**, beneficiaria a todos. Eu acho que com a

patrimonialização você registraria um alimento que está enraizado na cultura, na identidade dos nordestinos e que é de extrema importância para a reprodução da vida [...] daria uma maior visibilidade né? Com certeza. Talvez abriria novos mercados, e eu acho que seria importante para que esses produtores, essas produtoras, se reconhecessem como importantes, o trabalho deles, o modo de fazer queijo, entendeu? (N8, 2021; grifos nossos).

Vê-se neste relato certa oposição entre a estratégia referida nesta seção e a das indicações geográficas. Entende-se pela primeira estratégia uma maior potencialidade de identificação de valor pelos produtores da região nordeste às suas produções, algo devidamente explicitado ao fim do relato anterior. Esta questão, especificamente, é algo central para a construção de uma cadeia de valor cultural dentro da região.

Ademais, outro ponto questionado e amplamente respondido foi o possível limite territorial de um futuro registro do queijo coalho artesanal. Sobre a matéria diferentes percepções foram colhidas. N7 propõe:

O clima do agreste é um clima diferenciado do sertão. É diferenciado porque lá existe uma diferença de alimentação do gado. Então havia essa diferença da alimentação. Tudo isso consta como a qualidade, o gosto do queijo muda, com certeza muda. Eu acho que, embora puxando a sardinha para mim, para nós, eu diria que o queijo de coalho começou aqui em Pernambuco. Mas se a gente vai, eu acho que tinha que ser realmente o queijo de coalho nordestino.

Da mesma forma, evidenciando as diferenças das produções locais, N4 evidencia as diferenças regionais existentes nas produções, mas que de forma geral, seguem uma raiz comum pelo território: “ela nos mostra que a produção queijeira do coalho artesanal detém uma raiz comum, mas que se difere nas diferentes regiões a partir das diferentes tecnologias desenvolvidas e utilizadas ao longo dos anos”. Em sentido semelhante, N8 considera:

Eu acho que poderia aglutinar. Aí vem as questões, assim, particulares né. Por exemplo, eu já vi trabalhos mostrando – ah o queijo coalho surgiu em Pernambuco, então é Pernambuco, é Pernambuco o dono do queijo coalho. Não, o queijo coalho é nordestino. Então eu acho que deveria haver um estudo de patrimonialização do queijo coalho nordestino. Porque as diferenças são diferenças no modo de fazer, mas assim, é uma coisa, a base é a mesma.

Sua percepção anda em compasso às atualizações realizadas no registro dos “Modos de Fazer o Queijo de Minas Artesanal”, que passou pela reavaliação e

revalidação do título em 2021. Entre os pontos abordados pelo parecer técnico nº141, realizado pela Coordenação Técnica do IPHAN-MG, está a abertura para a inclusão de novas regiões produtoras ao registro, bem como seus artesãos e os modos de fazer. “Esta postura fortalece o todo, pois enquanto ficar cada um pedindo o seu reconhecimento haverá fragmentação inclusive de recursos da política, o que não faz muito sentido em uma situação de exiguidade orçamentária como a vivida atualmente” (IPHAN, 2021).

Ademais, outra passagem que se alinha a este pensamento é proposta:

Como no caso de Minas que tu vais ter diferentes regiões produtoras, que existe um modo de fazer que é recorrente, que embora tenham algumas diferenças, existe um jeito comum, existe uma base comum a partir do qual os queijos em Minas são feitos. Acho que do ponto de vista da visibilidade desse produto, essa seria uma estratégia mais interessante. Tu não pulverizas isso né? Teria uma identidade comum, trabalhando em torno desse modo de fazer queijo de coalho nos vários estados, entendendo claro que dentro também tem as suas peculiaridades [...]. (N3, 2021).

Esta visão é compartilhada por outro entrevistado, que diz:

Eu acredito que poderia não individualizar tanto, porque politicamente isso vai demorar muito mais, então eu acho que reforça mais a acelerar esse processo se fosse em conjunto [...]. Existem semelhanças importantes que eu acho que deveriam entrar nesse processo. E vai existir diferença, diferença por diferença vai existir na própria região. No próprio município vão ter diferenças entre esse produzir queijo coalho de um jeito ou de outro. (N1, 2021).

Ponto comum desses relatos é a percepção da necessidade de aglutinar diferentes regiões produtoras em um possível registro do queijo coalho artesanal. Ademais, é evidenciado que dentro dos estados produtores, das zonas queijeiras e regiões, há diferenças de métodos e tecnologias que geram produtos singulares e distintos, apesar do compartilhamento de uma mesma raiz produtora. A influência da interiorização do gado, os diferentes *terroir* na região e o *savoir-faire* são fatores que corroboram tais afirmações.

Outros entrevistados propõem perspectivas ligeiramente diferentes quanto aos limites do possível registro. Vinculados aos fatores antes mencionados, N1 propõe: “E também tem equipamentos diferentes, também tem regiões que são diferentes, mas eu acho que deveria ser através de uma marcação geográfica do semiárido, porque o queijo de coalho se estende para a região do agreste também”. Tal afirmação conversa a perspectiva de N2, ao dizer:

Eu já acho até que a área geográfica a ser considerada não é nem estadual, acho que ela é de região. Acho que talvez, em alguns casos, poderia até incluir dois ou três estados [...]. Registrar queijo de coalho do Nordeste provoca uma certa confusão na cabeça do consumidor.

Em suas percepções, portanto, registrar este bem alimentar de forma mais generalista poderia causar certas incompreensões por parte dos consumidores já acostumados às produções regionais. Assim, buscar delimitações mais restritas e precisas, seriam uma forma assertiva de encarar este processo.

Fato é que apesar dessas noções e fluxos de pensamentos, cabe primariamente a sociedade civil local e aos produtores de queijo coalho artesanal da região, a busca pela aferição deste título ao bem. Sem o envolvimento dos detentores, dado processo de patrimonialização dificilmente será levado adiante. Isso porque, como propõe N8:

E não é o IPHAN que vai chegar e dizer: - vou agora patrimonializar o queijo. Não é. Então, por exemplo, o acarajé foi patrimonializado, mas por uma demanda, né? É evidente a necessidade de vínculo social dos produtores com a requisição de registro, o que de fato é algo essencial para um bem vir a se tornar patrimônio.

Esta iniciativa esbarra em certas dificuldades de cunho sociocultural evidenciadas pelos entrevistados em partes complementares da pesquisa, e que podem ser vinculadas neste momento a título de indicação, como dificuldades ao associativismo, ao cooperativismo e as formas coletivas de produção e comercialização (MARTINELLI; SACCO DOS ANJOS; COSTA, 2022).

Na próxima seção, será abordado as percepções destes especialistas sobre as indicações geográficas e sua instituição em prol do queijo coalho artesanal.

3.2 Percepções sobre os selos de diferenciação de produtos agroalimentares

Nos parágrafos a seguir são apresentadas e discutidas as posições assumidas pelos entrevistados em relação a eficácia e conveniência dos selos de diferenciação e valorização de produtos agroalimentares, com ênfase no caso do queijo coalho artesanal.

3.2.1 Percepções sobre as indicações geográficas

Avançando na discussão proposta, passamos aos relatos que tratam sobre as indicações geográficas, tanto em sua base conceitual como diante da possível aplicabilidade deste instrumento para a valorização do queijo coalho artesanal. Dentre os relatos captados sobre o tema, um primeiro que chama atenção traça conexões entre este dispositivo e alguns setores da economia, como é o caso do turismo e do ramo de serviços:

Aonde a indicação geográfica chegou, nesses lugares, a gente vê que a situação, vários setores da economia foram beneficiados. Além dos produtores, a gente vê o setor turístico, o setor hoteleiro, restaurantes. Então, assim, muitos setores da economia acabam sendo beneficiados com toda essa, essa valorização que se faz [...]. Eu sonho com isso ali no Rio Grande do Norte, de ter queijarias que vão ser visitadas por turistas, onde as pessoas vão olhar, vão ver os queijos sendo preparados, vão poder degustar as comidas locais [...]. (N4, 2021).

Ademais de outros setores da economia que poderiam se beneficiar com a presença de uma indicação geográfica na região, outra contribuição que poderia ser trazida com a instituição de uma IG seria a superação do individualismo que domina o setor, como nos diz N2. Conforme suas palavras:

As pessoas iriam começar a conversar mais, se sentir pertencendo um pouco a um grupo mais unido, com regras comuns [...], a criação de um grupo apto a discutir coletivamente o desenvolvimento da atividade. A indicação geográfica não concentra a comercialização. Agora ela concentra um pouquinho a forma de produzir e aí ela traz uma segurança para o consumidor. Uma segurança de originalidade do produto e de qualidade. A fraude, hoje, ela existe infelizmente, e isso é uma forma de lutar contra a fraude e de ter uma concorrência leal entre ele.

Sua fala evidencia o possível fomento ao diálogo entre produtores interessados em construir e implementar uma indicação geográfica, assim como, dá indícios sobre outros potenciais de tal dispositivo. A existência de falsificações dentro dos circuitos comerciais de queijo coalho artesanal é uma dificuldade recorrente e capaz de manchar a reputação de dada região produtora renomada, como foi identificado pelo trabalho base. Assim, instrumentos de qualidade capazes de validar a autenticidade de dado produto tem um grande potencial de sucesso, desde que levados a cabo com certa austeridade.

Sobre o tema, N5 propõe: “Então eu vejo que a indicação geográfica é uma forma de agregar valor, valorizar e evitar falsificações, falsificações do produto”, complementa citando um caso de sua região: “Nós temos aqui no Ceará um produtor que está produzindo queijo coalho lá na Bahia, e coloca o nome daqui dizendo que é produzido aqui. Então aí já é uma falsificação né? [Está] enganando o consumidor”.

Um outro entrevistado, também do estado do Ceará, reafirma essa percepção: “Muita gente vende em Fortaleza dizendo que é queijo dessa região, e não é, e aí a gente está perdendo vendas. Então para proteger esse produto [...] nós resolvemos então, tentar montar o processo de indicação geográfica para eles” (N6, 2021). Apesar de iniciada, a IG da região do Jaguaribe não se efetivou na época, sendo recentemente retomada pelos atores envolvidos, como relatado na entrevista.

Ainda sobre falsificações, outra prospecção trata sobre a utilização indevida deste nome consagrado por produtores de outras regiões:

[...] hoje quem está ganhando com o queijo coalho [de fábrica] não são os produtores nordestinos, não. **São os produtores da região sudeste e sul que estão ganhando. Eles copiaram o modelo do queijo que é feito aqui [...], copiaram produzir um produto lá e vende com um preço absurdo** (N5, 2021; grifos nossos).

A figura 4 ilustra tal tendência, na qual boa parte dos queijos coalhos comercializados em regiões fora do nordeste brasileiro, não são produzidos dentro deste território.



Figura 4 - Queijo coalho fabricado em Almirante Tamandaré do Sul, RS.
Fonte: Autores, 2022.

Outro entrevistado nos diz que a única forma possível de reapropriação deste nome é através da indicação geográfica:

A única forma é a indicação geográfica que, de vez em quando, consegue se proteger, mas tem que ter por trás, não é só a organização. Dentro da organização você tem que ter um sistema de comunicação e divulgação muito forte. Depois você tem que ter realmente um departamento jurídico forte. (N2, 2021).

De fato, as IGs são uma das formas mais consagradas de se proteger juridicamente o saber-fazer dos produtores de dado bem alimentar. Trata, portanto, do fortalecimento da reputação, do valor intrínseco do produto, e especialmente da identificação do artigo como bem notado de qualidades superiores aos demais postos no mercado. Apesar disso, não basta somente a organização coletiva, mas sim, um departamento jurídico potente para frear as apropriações indevidas por outras regiões.

Quanto ao caráter normativo e restritivo que certos “cadernos de receitas” que dada indicação geográfica pode ter, N4 propõe:

Então assim, tem toda uma questão de caracterização que é feita desde a raça do animal, o tipo de alimentação, os aspectos de produção, tudo é muito amarradinho. Por que na minha cabeça o queijo com indicação geográfica ele tinha que ter uma formulação bem fechada. E depois eu vi que não. A gente não precisa ter uma formulação muito fechada. A gente pode respeitar e permitir que cada produtor de sua cara ao produto.

E complementa sobre as relações com os requisitos da legislação sanitária:

Se essa matéria-prima atende, aí cada produtor vai ter um selo de indicação geográfica do queijo, por exemplo do Seridó. Mas ele tem o nome da queijaria dele, e aquele nome remete à qualidade peculiar e preserva às características do produto que ele faz e que os consumidores já conhecem.

Por seus relatos, entendemos que boa parte das limitações impostas para a criação de uma indicação geográfica diz respeito aos limites territoriais e à abrangência de produtores, com uma menor influência quanto a composição das receitas e dos modos de preparo. Esta afirmativa se torna verdade desde que haja certa disposição dos produtores e elaboradores quanto a flexibilização das receitas e também a garantia de qualidade higiênico-sanitária das produções.

Tratando sobre os principais limites impostos pelas IGs, surgem relatos mais incisivos sobre o tema. Um destes propõe que: “Você cria grupos e ao criar grupos você cria os limites. E esses limites, essas fronteiras, elas as vezes não são tão

justas” (N1, 2021). Para a entrevistada, esses limites devem ser revisitados com certa frequência, possibilitando novas adesões. Complementa: “Porque às vezes você fecha o pacotinho num determinado grupo e não abre mais [...]. Porque quando você cria esses grupos, você exclui alguém”.

No mesmo sentido, N8 diz:

Primeira coisa: Ela é excludente¹². Então quem vai se beneficiar das indicações geográficas? Só alguns produtores. Alguns que vão seguir aquele caderno de normas rígidas [...]. Nem todos vão poder, e aí vai ficar fora muitos produtores. Com certeza ele vai excluir muitos produtores. Porque vai delimitar o território. Então é sempre utilizado pelos maiores, entendeu? [...]. Não vai beneficiar a coletividade, os produtores de uma forma geral. Beneficia poucos, poucos.

Ademais desse caráter excludente que certas IGs podem tomar, outros pontos negativos são evidenciados: “O que a gente vê, são muitas indicações geográficas, infelizmente, elas viram uma coisa no ar, um tipo de elefante branco, porque não traz nenhuma perspectiva para o setor produtivo” (N2, 2021). Para este entrevistado, conseguir uma indicação geográfica não garante efetivamente valorização econômica e cultural para dada região, já que seu sucesso depende de diferentes fatores:

Você tem que ter uma entidade para gerenciar isso, e não é fácil. Você vai ter um tipo de regulamento de uso, que foi escrito. Você vai ter que verificar que ele está sendo aplicado, [...] e você vai ter que divulgar isso a nível do consumidor, para ele aceitar remunerar mais esse produto comparado com o outro. (N2, 2021).

Fica claro que o trabalho de estabelecimento de uma IG deve ocorrer com a conscientização desde a produção até o consumidor final. Ponto chave neste momento é a disposição para pagar mais por este produto, algo que regionalmente poderá não ocorrer, como diz N8: “O queijo coalho vai ter o selo de indicação geográfica, ele vai aumentar de preço, ele vai conseguir mercado. Não é assim!”. Ademais, se vincula a possível tendência de um consumo elitizado do produto:

[...] tu acabas contribuindo para que ele deixe de ser um produto possível de ser consumido na região. E elitizado, mesmo que seja interno, o foco é diferente [...]. Se é um produto que vai se elitizar, aí a gente deixa de construir junto com a perspectiva da soberania e da segurança alimentar e nutricional. (N3, 2021).

12 Tal posição converge para a posição assumida por Sacco dos Anjos (2016, p.22) ao mencionar a tendência da indicação geográfica se constituir como um “bem de clube” ou “monopólio de exclusão territorial”.

Diante de tais relatos, se afere a importância de garantir o desenvolvimento territorial para a região, mas sem se desvincular totalmente do consumo local. A conversão total de uma produção regional popular em uma com selo de distinção voltada exclusivamente para um mercado elitizado, poderia gerar uma série de dificuldades dentro das dinâmicas artesanais queijeiras do coalho. Para além, se estabelece a posição de destaque que o produto toma frente aos produtores, aos saberes e aos modos de viver:

E no caso das IGs, que dão sim visibilidade para o produto, permitem agregar valor ao produto, estimulam a organização das famílias, enfim, do inquestionável é ótimo; mas o foco é muito mais o produto. Então se desbalança [sic] essa relação pessoa-lugar-produto. [...] O produto está na vitrine, o produto ganha essa visibilidade, invisibilizando esses que, em boa medida já são invisíveis. (N3, 2022).

Essa perspectiva se coloca em contraponto às características relacionadas às propriedades da patrimonialização cultural imaterial, como anteriormente visto.

Como outras discussões pontualmente debatidas pelos entrevistados, estão a sobrevalorização de terrenos e imóveis nas zonas de produção, possibilitando o surgimento de certa especulação imobiliária e um possível êxodo dos produtores. Também é tratado sobre a necessidade de que tais iniciativas de indicação geográfica partam dos próprios produtores e que contêm com sua participação, desde a etapa de concepção e durante todo o processo. Começar a casa pelo telhado é um dos erros cometidos por processos deste tipo, sendo esta prática conhecida na literatura como “*top-down*” (FONTE, 2010).

Encerramos esta subseção e iniciamos a próxima com a finalidade de apresentar as perspectivas de tratam sobre o selo Arte.

3.2.2 Percepções sobre o selo Arte

Progredindo ao último instrumento de valorização deste artigo, explicitamos as considerações mais relevantes captadas dos entrevistados. Por ser um selo consideravelmente novo, pouco se sabe ainda dos desdobramentos que este trará para as produções queijeiras no país. Dentre a gama de especialistas que contribuíram para esta pesquisa, muitas perspectivas caminharam para um certo estado de descontentamento com a proposta inicial do selo.

Um primeiro relato traz esse panorama: “O selo Arte, que é legislação federal, trouxe muita esperança para o produtor, e depois, para muito produtor, trouxe desânimo, porque realmente ela é um pouco confusa essa legislação do selo Arte” (N2, 2021). Em sua perspectiva, esta legislação trouxe a idéia de que boa parte dos produtores artesanais poderiam se registrar e obter o selo, algo que não se confirmou. O mesmo entrevistado continua: “Em Pernambuco, a gente vê que quem entrou no selo Arte, na realidade, não são tão pequenos produtores não. São produtores que têm capacidade intelectual e financeira”.

Na mesma esteira de pensamento, N5 propõe: “Na minha opinião, o selo Arte abriria já as portas para o pequeno produtor, mas que ele tem que já ter uma certa infraestrutura, não é aquele pequenininho não, é aquele que já produz no mínimo, no mínimo, 500 litros a 1.000 litros por dia”. Torna-se evidente que a obtenção deste selo está regida por processos pouco acessíveis pela grande maioria dos pequenos produtores, estes que, em boa parte, estão vinculados aos circuitos informais de comercialização e que não detém o capital suficiente para a sua conversão.

Sobre o assunto, N8 reflete quanto a necessidade de se obter capital para conseguir o selo: “Aqueles que produzem, que já tem um certo capital, mesmo produzindo de forma artesanal, se conseguir utilizar esse selo, vai ser muito mais fácil para ele, porque ele já sabe os caminhos. Mas esses produtores artesanais não sabem que existe isso”.

A percepção sobre a baixa inclusão movida pela política do selo Arte é evidente nos relatos captados e se reforça com outras perspectivas: “[...] não sei se é privilegiar quem já tem privilégio, mas é algo nessa direção sabe. Tu legitimas aqueles que já vinham tendo algumas facilidades, alguns acessos, e aí tu vais ter um contingente enorme de famílias que não vão conseguir” (N3, 2021). Neste sentido, discute-se sobre os mecanismos para a inclusão neste selo, algo apresentado previamente e reafirmado por N3:

A concessão do selo Arte está condicionada à regularização pela inspeção. Então quer dizer, não mudou, porque se não mudou a norma para inspeção, quem vai conseguir o selo é quem já se enquadraria nisso, ou já tinha se enquadrado, quem já está regularizado. O selo Arte foi [...] um artifício usado para chamar atenção para algo que se queria, no sentido de dizer: - agora temos a solução.

Em outras palavras, o discurso inclusivo que traz o texto base da legislação, se aplica somente àqueles que já estariam enquadrados dentro dos sistemas oficiais, se mostrando pouco eficiente para a conversão das produções informais deste bem alimentar.

Em sentido oposto, a importância do selo Arte é evidenciada desde que haja um trabalho por parte das instituições de ensino, poder público e outras iniciativas, no fortalecimento e conscientização dos produtores e produtoras: “[...] o selo Arte vai ser importante, aí novamente eu retorno com aquela questão, se as produtoras, os produtores se reconhecerem. - Eu produzo, eu vou buscar esse selo! Mas eles nem sabem” (N8, 2021). Continua: “mostrarem como é que existe esse selo, essa normativa e tal. E tentar inspirar para que eles se reconheçam e busquem”.

Estas passagens dão pistas de outras dificuldades enfrentadas pelos produtores artesanais de queijo coalho, os quais muitas vezes culturalmente desvalorizados, não tem a percepção de valor naquilo que produzem. Estratégias como estas deveriam cumprir o papel basilar de fornecer suporte financeiro aos detentores, mas também, garantir o brio destes frente suas próprias produções.

Ademais, um outro ponto evidenciado trata sobre problemas relacionados ao nível de comercialização. Como exposto anteriormente, a concessão do selo Arte permite um produto ser comercializado por todo o território nacional. Neste sentido, N2 propõe:

E o selo Arte, como se diz, ele possibilita a comercialização a nível nacional. Mas quando a gente fala aqui, como a gente falou mais cedo da dificuldade comercial que cada um possui, aí ele não consegue nem enfrentar um problema sazonal de preço, quanto mais vai conseguir vender o seu produto para São Paulo, Rio de Janeiro.

Em sua visão, um possível caminho para tornar essa prática possível seria: “[...] tem que ter toda uma logística comercial, de transporte, de entrega do produto. Isso necessita uma organização bastante forte e conceituada, bem qualificada”. Trecho de outro entrevistado complementa esta afirmação: “E aí bate naquele problema que eu falei pra você, da associação, associativismo né? Que precisa ser incorporado” (N5, 2021).

Por fim, uma questão pontual levantada por N6 e diz respeito a possibilidade de certas produções caírem na banalização: “[...] há a preocupação com a

banalização do produto, produzir de modo industrial dizendo que é artesanal, e aí vende porque é com selo, enfim, sempre há essa questão”.

A busca por qualidade deve ser algo constante para aqueles que se adequam a legislação do selo Arte, buscando se manter fiéis as tradições do saber-fazer:

[...] cabe aos produtores também fazer sua parte, continuar produzindo com qualidade. - Agora eu já tenho o selo eu já posso produzir, vender de qualquer jeito? Não! É sobre continuar com a sua história, continuar mantendo a qualidade, almejar novos horizontes, enfim, valorizar cada vez mais o produto. (N6, 2021).

Dentro das perspectivas captadas, fica claro que as definições atuais da legislação do selo Arte, abrem margem para exclusão e a invisibilidade dos pequenos produtores artesanais de queijo. Apesar disso, traz prospecções favoráveis àqueles produtores artesanais que contam com certo capital e que desejam expandir suas produções seguindo moldes tradicionais. A maior abrangência desta política no interior dos estados do nordeste seria alcançada com a participação de diferentes instituições públicas e privadas, como já vem sendo realizado no estado de Pernambuco. Lá, das quatro queijarias que obtiveram o selo Arte até a presente data, três foram apoiadas pelo Serviço Brasileiro de apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) da região (ASN, 2020).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao longa desta pesquisa, diferentes questões foram endereçadas e tratadas de forma nodal com o intuito de expandir o entendimento e relacionar nosso objeto com a modernidade. Sendo um artigo do passado, que existe no presente e se lança ao futuro, o artesanal queijo coalho cumpre os requisitos teóricos básicos para a valorização e a salvaguarda de seus produtores, produtos e produções.

Seu cruzamento com as tendências contemporâneas alimentares resulta na necessidade de se entender a fundo as contracorrentes mais populares no circuito brasileiro, capazes de gerar valorização social, cultural e econômica. Neste sentido, a investigação teórica sobre a patrimonialização cultural, as indicações geográficas e o selo Arte, unidas às percepções de especialistas sobre os queijos coalhos e os

queijos artesanais brasileiros, podem demonstrar caminhos assertivos a serem traçados sobre esta matéria para os próximos anos.

Tratando sobre a patrimonialização cultural imaterial, concluímos pelo seu caráter expansivo e inclusivo, que boa parte dos produtores alheios aos sistemas oficiais de produção e comercialização poderiam se beneficiar dos bônus de um possível registro, desde que estes, estejam conscientes e informados sobre tal iniciativa. A patrimonialização possui um grande potencial discursivo para a emancipação das produções artesanais de leite cru da informalidade, se alinhando às práticas e discursos existentes no velho mundo. Neste sentido, para a efetivação desta realidade, ações de conscientização dos produtores devem ocorrer de forma massificada, se não previamente ao possível registro, em caráter compulsório posteriormente. Ações desse naipe podem e devem integrar o plano de salvaguarda.

Ademais, se propõe possíveis limites ao registro dos modos de fazer o queijo coalho artesanal. Fluindo em sentido igual aos entrevistados, bem como as resoluções da revalidação do caso mineiro, mostra-se extremamente interessante aliar diferentes zonas e regiões produtoras dentro de um mesmo registro patrimonial. As motivações para isso são diversas, sendo algumas delas a escassez de recursos institucionais, as ligações histórias das produções dentro do território, a máxima inclusão de produtores beneficiados, entre outras.

Indica-se a abrangência de todos os estados nordestinos para tal salvaguarda, ou ao menos aqueles que sejam notáveis centros de produção de queijo coalho artesanal. Isso não exclui outras possíveis leituras, como bem sugerem alguns entrevistados, levando em consideração outros limites estabelecidos dentro do território, como os naturais de clima e vegetação.

Quanto as conclusões sobre as indicações geográficas, se veem pontos positivo, mas também negativos ou ao menos que requerem certa atenção. Inicialmente, a indicação geográfica é uma notável ferramenta para trazer desenvolvimento territorial ao espaço, desde que desenvolvida e estabelecida corretamente. Fatores favoráveis a esta certificação evidenciam sua proximidade de uso a diferentes setores da economia local, como os de serviço e os ligados ao turismo. Um possível exemplo é o praticado com os vinhos ao redor do mundo, onde se estabelecem rotas turísticas que ligam os visitantes aos produtores e suas

produções. Áreas como transporte, hospedagem, alimentação, comércio, artesanato e outras possivelmente seriam favorecidas com a instituição de um modelo semelhante para o queijo coalho artesanal.

Outro ponto importante diz respeito ao estímulo ao diálogo entre os produtores. Deficiente na região, o contato entre eles deverá ocorrer desde a formulação da proposta de indicação e mais ainda após seu estabelecimento. Garantir o aumento do associativismo e de perspectivas coletivas de comercialização são estratégias capazes de garantir firmeza a esses conglomerados em tempos de agrura. Neste sentido, outros pontos devem ser observados. Os limites propostos quanto a abrangência de produtores deve ser algo ocasionalmente revisitado, para garantir que outros produtores artesanais que se interessem em integrar tal indicação, assim o possam fazer. Caso contrário, as perspectivas de valorização e desenvolvimento trazidas no core das políticas das indicações, se tornariam somente mais um fator de exclusão social e desvalorização das produções artesanais.

O mesmo diz respeito às imposições de normas e cadernos de receitas fechados, algo que poderá ceifar os saberes-fazeres desenvolvidos geracionalmente em prol de um modelo mais alinhado com o mercado. Na medida do possível, é de interesse cultural e social o manutenção dos fazeres tradicionais e antigos, aqueles que foram e são a base das produções queijeiras artesanais de coalho.

Ademais, outro ponto favorável às IGs é sua capacidade de reapropriação e proteção contra usos indevidos do nome queijo coalho. Dispondo de abertura legal para tal, caberá ao conglomerado associativo de determinada indicação de queijo coalho, buscar pulverizar o uso indevido desta nomenclatura por produtores de outros estados, em especial aqueles que não possuem tradição de produção deste artigo alimentar. Aponta-se que intervenções deste tipo contra produtores dos estados nordestinos não se justifica, ao passo que para produções ocorridas especialmente no Sul e Sudeste do país, sim. Dentro do território nordestino, o combate às falsificações é um campo apto para o avanço desses consórcios de indicação.

Outros pontos relevantes que tratam sobre as indicações geográficas dizem respeito ao seu desenvolvimento, estabelecimento e divulgação. Pelos primeiros, o

processo deve ser levado a cabo numa progressão estruturada desde os alicerces do projeto até sua aferição, sendo o trabalho posterior a este tão importante quanto a certificação em si. Indicações Geográficas “*top-down*”, ou que estabelecem a aferição do selo como objetivo final do processo, carregam grande potencial de se tornarem “elefantes brancos”, com pouca ou nenhuma relevância e influência no território. Aliado ao trabalho de estruturação e constância, fatores importantes para a qualidade da indicação, a divulgação expansiva das virtudes dos produtos certificados para as populações consumidoras é de extrema importância para garantir uma maior aceitabilidade destes produtos dotados de sinais distintivos e que consequentemente possuirão maiores preços nas gôndolas dos mercados.

Pelo selo Arte, as percepções colhidas levam a conclusões ainda recentes sobre este sinal distintivo. Diversos apontamentos são claros quanto ao seu caráter exclusivo até o momento, já que, diferentemente do que se esperava, a inclusão dos pequenos produtores informais ao sistema formal se mantém com alto grau de dificuldade. Conclui-se que o acesso a este selo está restrito àqueles produtores que já detenham certa estrutura de produção e que detenham a seu favor certo acesso a algum capital, seja ele social e/ou econômico. Para estes, as políticas do selo Arte possibilitarão a expansão dos negócios, estimulando o desenvolvimento de suas produções.

Um ponto importante que a legislação deste selo trás é o caráter instrutivo das fiscalizações, deixando de lado uma perspectiva que visava exclusivamente a punição. Apesar disso, como primeira parte do processo, ainda se mostra necessário a vinculação do pequeno produtor a um selo de inspeção nacional, os quais, via de regra, se mantém com os mesmos parâmetros prescritivos exercidos até então. Entende-se que para uma maior efetividade e abrangência do selo Arte, a expansão do método normativo logo nesta primeira etapa do processo seja algo primordial.

Outros pontos como a possível banalização das produções após a aferição do selo, o estímulo ao diálogo entre produtores da mesma região para vencer os empecilhos comerciais, e a conscientização crítica das populações sobre as qualidades destes produtos distintos, são temas que devem ser necessariamente estudados com maior profundidade. Garantir que as qualidades que este selo exalta

estejam sendo cumpridas, é fator fundamental para firmar nas populações o compromisso de pagar mais por um produto dotado de valores e tradições.

Por fim, conclui-se que estes três dispositivos de valorização e salvaguarda poderão trazer inúmeras vantagens para as produções artesanais do queijo coalho da região nordeste do país, desde que levadas a cabo com a conscientização dos produtores e consumidores e a responsabilidade das organizações coletivas e sociais interessadas. Enquanto certas estratégias detêm um maior poder de inclusão, força para o uso do leite cru e desenvolvimento cultural e social, outras se vinculam melhor às disposições do mercado e ao desenvolvimento econômico de dada região. Entende-se que neste século as tendências alimentares para a industrialização, homogeneização dos gostos e das espécies, globalização de produções e outras, devem possuir ações de contraponto que valorizem às produções artesanais e tradicionais. Garantir a continuidade desses alimentos, bem como a valorização dos seus produtores e modos de viver e fazer, são maneiras de fomentar a diversidade cultural do nosso país.

Referências bibliográficas

Agencia Sebrae de Notícias (ASN). **Selo arte é realidade para produtores de derivados do leite de Pernambuco**. 2020. Disponível em: <<https://agenciasebrae.com.br/arquivo/selo-arte-e-realidade-para-produtores-artesanais-de-derivados-do-leite-de-pernambuco/>>. Acesso em: 21 dez. 2022.

ARNAIZ, M, G. Em direção a uma nova ordem alimentar? In: CANESQUI, A, M; GARCIA, R, W, D (org.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 306p, p.147-166, 2005.

Associação Brasileira das Indústrias de Queijo (ABIQ). **O que os nutrientes dos queijos fazem pelo seu organismo?**. Disponível em: https://www.abiq.com.br/nutricao_ler.asp?codigo=2473&codigo_categoria=4&codigo_subcategoria=41. Acesso em 15 mar. 2021.

BARDIN, L. **Análise de Conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 1977.

BELAS, C, A. **Indicações geográficas e salvaguarda do patrimônio cultural: artesanato de capim dourado Jalapão-Brasil**. 2012. Tese de doutorado. Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2012.

BERTOZZI, L. *Designations of origin: quality and specification*. **Food Quality and Preferences**, v.6, p.143-147, 1995.

BRANDÃO, A, F. **Diálogos das Grandezas do Brasil**. Obra de domínio público. Salvador: Progresso, 1956.

BRASIL. **Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000**. Institui o registro de bens culturais de natureza imaterial e cria o programa nacional do patrimônio cultural imaterial. Brasília. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/d3551.htm. Acesso em 28 jun. 2022.

_____. **Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018**. Altera a lei nº 1.283/50 para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal de forma artesanal. Brasília: Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2018/lei/l13680.htm. Acesso em: 17 mar. 2021.

_____. **Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019**. Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais. Brasília, 2019. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte/legislacao/lei-no-13-860-de-18-de-julho-de-2019.pdf/view>. Acesso em: 28 jun. 2022.

_____. **Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996**. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Brasília. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9279.htm. Acesso 28 out. 2022.

CAVALCANTE, J, F, M; BASTOS, M, S, R; FONTENELE, M, A. **Queijo Coalho artesanal no estado do Ceará**. In: CAVALCANTE, J, F, M (org.). *O queijo coalho artesanal no nordeste do Brasil*. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil S.A, pp. 35-78, 2017.

CONTRERAS, J. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. Traduzido por Ana Maria Canesqui. In: CANESQUI, A, M; GARCIA, R, W, D (org.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 306p, p.129-146, 2005.

COSTA, L, C, N; SERRES, J, C, P. A patrimonialização de referentes culturais alimentares no Brasil. In: **Revista Confluências Culturais**. v. 09, n. 02, 2020. Disponível em: <http://periodicos.univille.br/index.php/RCCult/article/view/1086/853>. Acesso em: 06 dez. 2021.

CZAR, A, S. **Os queijos de leite cru**. Tradução Vania Hermann. Sertão Brás, 2012.
DELOIRE, A; FERRER, M; CARBONNEAU, A. *Respuestas de la viña al terroir. Elementos para determinar un método de estudio*. **Revista Internet Técnica del Vino**. N. 1, 2004.

FERNANDES, J, L, J. “Implantação de projetos de desenvolvimento, desterritorialização e vulnerabilidade das populações: O caso da construção de

barragens” In: **Cuarto Encuentro Internacional sobre obreza, Convergencia y Desarrollo**. Eumed.Net, Universidade de Málaga, 2008.

FISCHLER, Ct. *Gastro-nomie et gastro-anomie*. In: **Communications**, 31, pp. 189-210, 1979.

FONTE, M. *Food relocalisation and knowledge: dynamics for sustainability in rural areas*. In: FONTE, M; PAPADOPOULOS, A. G. (org.). **Naming food after places: food relocalisation and knowledge dynamics in rural development**. Farnham: Ashgate, p. 1-35, 2010.

GIOVANNUCCI, D; JOSLING, T; KERR, W; O’CONNER, B; YEUNG, M, T. **Guide to geographical indications: linking products and their origins**. Geneva: International trade centre (ITC), 207p, 2009.

Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). **Parecer técnico nº 141, de 20 de maio de 2021**. Dispõe sobre a reavaliação do modo artesanal de fazer queijo de Minas. Belo Horizonte, 2021.

MARTINELLI, L; SACCO DOS ANJOS, F; COSTA, L, C, N. O queijo coalho nordestino: relações entre a contemporaneidade e as iniciativas de valorização. In: SERRES, J, C, P; COSTA, L, C, N (org.). **Alimentação, cultura e identidade: miradas interdisciplinares**. E-book. São Leopoldo: Oikos, 2022, p.119-133.

MENDONÇA, A. A. V; TOLEDO, A. M. **Tipologias arquitetônicas das queijarias artesanais no semi-árido alagoano**. Labor e Engenho, Campinas, SP, v. 5, n. 4, p. 34–49, 2011. DOI: 10.20396/lobore.v5i4.8634447.

MENEZES, S, S, M. **A força dos laços de proximidade na tradição e inovação no/do território sergipano das fabriquetas de queijo**. Tese (Doutorado em Geografia), Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão/SE, 2009, 359f.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). **SELO ARTE. Tradição, Cultura e Regionalismo**. Brasília, 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte/publicacoes/SELOARTEv2.pdf>. Acesso em: 19 de dez. 2021.

Ministério da Cultura (MC). **Termo de referência para a salvaguarda de bens registrados como patrimônio cultural do Brasil**. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/TdR_salvaguarda_bens_registrados_edital_%202011.pdf. Acesso em: 13 dez. 2021.

PAQUEREAU, B, P, D; MACHADO, M, G, B; CARVALHO, S, R, N. **O queijo de coalho em Pernambuco: histórias e memórias**. Garanhuns: Engenho comunicação, 2016.

POULAIN, J, P. **Sociologias da Alimentação: Os comedores e o espaço social alimentar**. Tradução de Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmen Sílvia Rial e Jaimir Conte. Florianópolis: Editora UFSC, 2004.

PORTO, C. **O pastoreio na formação do nordeste**. Departamento de Imprensa Nacional: Rio de Janeiro/RJ, 1959.

QUEIROZ, H, F, O, G. **O patrimônio cultural imaterial e a força normativa de convenção para (da) humanidade**. Cadernos NAUI: Núcleo de dinâmicas urbanas e patrimônio cultural. Florianópolis, v.9, n. 17, pp.14-37, 2020.

REBELO, A. **Mulheres do Brasil**. Associação Universitária Interamericana. Escola Vera Cruz, 2011.

SABOIA, Y. **Organização político-administrativa do Brasil**. Disponível em: <https://docplayer.com.br/5390146-Expansao-do-territorio-brasileiro.html>. Acesso em: 23 mai. 2022.

SACCO DOS ANJOS, F; CALDAS, N, V. *¿Qué vale más, el instrumento o la melodía? Notas críticas sobre dispositivos de valorización de la calidad agroalimentaria*. **Revista Confluências Culturais**. V. 9, n. 2, pp. 175- 188, 2020.

SANTILLI, J, F. Patrimônio imaterial: Proteção jurídica da cultura brasileira. In: **III seminário internacional de direito ambiental**. Brasília: CJF, 231p, 2002.

SANTOS, J, S; CARDOZO, J, H; CRUZ, F, T, DOS ANJOS, F, S. Dilemas e desafios para a circulação de queijos artesanais no Brasil. **Revista vigilância sanitária em debate**. V. 4, ed. 4, p.13-22, 2016.

SCHLESINGER, S. **Onde Pastar? O gado bovino no Brasil**. Rio de Janeiro: FASE, 2010.

SILVA, M, C; BOAVENTURA, V., M; FIORAVANTI, M, C, S. **História do povoamento bovino no Brasil central**. Revista UFG. Dezembro, Ano XIII nº13, 2012.

SILVEIRA, P, R. C; HEINZ, C, U. Controle de qualidade normativo e qualidade ampla: princípios para reestruturação e qualificação da produção artesanal de alimentos. In: **I Congresso Internacional de Desenvolvimento Rural e Agroindústria Familiar**. Anais do I Congresso Internacional, São Luiz Gonzaga-RS, 2005.

SIMONSEN, Roberto, C. **História Econômica do Brasil 1500-1820**. 4.ed. Brasília: Senado Federal, 2005.

Slowfood Brasil. **Queijos artesanais do Brasil: Regiões tradicionais**. 2018. Disponível em:https://slowfoodbrasil.org/wp-content/uploads/2020/10/Mapa-Queijos-Versao_Web_2018_1-scaled.jpg>. Acesso em: 03 jun. 2020.

Slowfood Brasil. **Selo Arte: mais do mesmo?** Coluna – Com a mão no queijo.01 de out. de 2019. Disponível em: <https://slowfoodbrasil.org/2019/10/selo-arte-mais-do-mesmo-parte-1/>>. Acesso em: 28 mar. 2021.

Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição (SBAN). **A importância do consumo de leite no cenário atual nutricional brasileiro**. São Paulo, 2015.

SOUZA, G, S. **Tratado Descritivo do Brasil em 1587**. Livro. Rio de Janeiro, 1851

VALENTE, M, E, R; PEREZ, R; RAMOS, A, M; CHAVES, J, B, P. Indicação geográfica de alimentos e bebidas no Brasil e na União Europeia. **Ciência Rural**, Santa Maria, v. 42, n. 3, pp. 551-558, 2012.

VÉRAS, Í, V; MARINHO, F, D, P; GOMES, M, M; SANTOS, R, S. **Queijo coalho artesanal no estado do Rio Grande do Norte**. In: CAVALCANTE, J., F., M. (org.). Queijo coalho artesanal do nordeste do Brasil. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil S.A, pp.79-106, 2017.

VIEIRA, A, C, P; PELLÍN, V. As indicações geográficas como estratégia para fortalecer o território: O caso da indicação de procedência dos Vales da uva goethe. **Revista Desenvolvimento em Questão**. Editora Unijuí, ano 13, n.30, pp. 155-174, 2015.