

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL  
FACULDADE DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS  
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS  
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM DESENVOLVIMENTO RURAL - PLAGEDER**

**SANDRA DE SOUZA MALLMANN**

**O PAPEL DO QUEIJO ARTESANAL SERRANO PARA A SEGURANÇA ALIMENTAR E  
NUTRICIONAL DOS PEQUENOS PECUARISTAS FAMILIARES DE SÃO FRANCISCO DE  
PAULA/RS**

**SÃO FRANCISCO DE PAULA  
2013**

**SANDRA DE SOUZA MALLMANN**

**O PAPEL DO QUEIJO ARTESANAL SERRANO PARA A SEGURANÇA ALIMENTAR E  
NUTRICIONAL DOS PEQUENOS PECUARISTAS FAMILIARES DE SÃO FRANCISCO DE  
PAULA/RS**

Trabalho de conclusão submetido ao Curso de Graduação Tecnológica em Desenvolvimento Rural - PLAGEDER, da Faculdade de Ciências Econômicas da UFRGS, como requisito parcial para obtenção do título de Tecnólogo em Desenvolvimento Rural.

Orientador: Prof. Dr. Fabiana Thomé da Cruz

Coorientador: Tutora Simone Weschenfelder

**SÃO FRANCISCO DE PAULA**

**2013**

**SANDRA DE SOUZA MALLMANN**

**O PAPEL DO QUEIJO ARTESANAL SERRANO PARA A SEGURANÇA ALIMENTAR E  
NUTRICIONAL DOS PEQUENOS PECUARISTAS FAMILIARES DE SÃO FRANCISCO DE  
PAULA/RS**

Trabalho de conclusão submetido ao Curso de Graduação Tecnológica em Desenvolvimento Rural - PLAGEDER, da Faculdade de Ciências Econômicas da UFRGS, como requisito parcial para obtenção do título de Tecnólogo em Desenvolvimento Rural.

Aprovado com Conceito (A)

---

Prof(a). Dr(a). Fabiana Thomé da Cruz  
Orientador  
UFRGS

---

Prof. Dr. Éber Pires Marzulo  
UFRGS

---

Prof. Dr. Marcelino de Souza  
UFRGS

São Francisco de Paula, 04 de julho de 2013.

## **DEDICATÓRIA**

Dedico este trabalho a um homem do campo, trabalhador incansável e que muito contribuiu para que chegasse até aqui, Henrique Schmidt Mallmann, meu pai.

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço a Deus pelo dom da vida e pela capacidade de aprender e poder utilizar o conhecimento adquirido para um bem maior e coletivo.

Agradeço aos colegas e amigos por estarmos seguindo juntos em mais essa caminhada em nossas vidas, dando força uns aos outros quando os obstáculos pareciam intransponíveis.

Agradeço à tutora Maria Eduarda Teixeira pelo carinho e pelo incentivo, sempre presentes em suas palavras.

Agradeço as orientadoras Fabiana Thomé da Cruz e Simone Weschenfelder pela paciência e constante atenção.

## RESUMO

As discussões envolvendo o queijo artesanal serrano vêm tomando crescente espaço nas problemáticas rurais de São Francisco de Paula/RS. Tendo sua produção concentrada em dez municípios dos Campos de Cima da Serra e algumas regiões de Santa Catarina, existem mobilizações de Instituições de Extensão Rural, como a EMATER-/RS (Associação Riograndense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural), no intuito de legitimar a produção do queijo artesanal serrano e ao mesmo tempo tornar sua comercialização legalizada. No entanto, o processo de legalização da produção e comercialização tem sido um caminho difícil, seja por questões financeiras para a adequação/construção das queijarias, seja pela resistência dos produtores ou por falta de esclarecimento mais amplo para os produtores quanto aos novos métodos de produção em relação à importância da legalização. Em face desse cenário que se descortina tendo o pecuarista familiar como ator social principal dessa problemática envolvendo o queijo artesanal serrano, este estudo buscou analisar o papel do queijo serrano na segurança alimentar e nutricional dos pequenos pecuaristas familiares, no recorte geográfico do município de São Francisco de Paula/RS. A comercialização, a geração de renda e os impactos das normas vigentes também foram abordadas neste estudo. Visando alcançar este objetivo, foram realizadas entrevistas com produtores locais, bem como uma pesquisa bibliográfica sobre o tema. É possível constatar algumas mudanças no modo de pensar dos pecuaristas familiares a respeito da produção do queijo artesanal serrano, pois não houve unanimidade de respostas nas entrevistas quanto às características predominantes no queijo. No entanto, a relevância do queijo artesanal serrano na geração de renda e, portanto, sua contribuição para aquisição de alimentos, foi bastante salientada pelos produtores, de modo que o queijo artesanal serrano, além de ser um produto historicamente envolvido na cultura de São Francisco de Paula e região, atualmente também contribui para a segurança alimentar e nutricional dos pequenos pecuaristas familiares, assim como ocorria no passado, quando teve início sua produção.

Palavras-chave: Queijo Artesanal Serrano, Queijos Tradicionais, Pecuarista Familiar, Segurança Alimentar e Nutricional, Comercialização, Legalização.

## ABSTRACT

The discussions involving the artisanal Serrano cheese have been getting growing space in the rural issues in the municipality of São Francisco de Paula, in Rio Grande do Sul state. Having their production concentrated in ten municipalities of Campos de Cima da Serra and some municipalities of Santa Catarina state, there are mobilizations from rural extensions institutions, such as the EMATER-RS (Associação Riograndense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural), with the intention to legitimize the production and same time, to legalize commercialization of Serrano cheese. However, the process to legalize the Serrano cheese, production and commercialization has been a difficult path, either by financial questions to the adequacy/building of the cheese factories, or by the resistance or even by lack of broad information to the producers in relation to the current production methods and in relation to the importance of legalization. In face of this scene that reveals the family cattle farmer as a main social actor of this issue involving the artisanal Serrano cheese, this study aimed to analyze the role of Serrano cheese in nutritional and food security of small family cattle farmer, in the municipality of São Francisco de Paula, RS. The commercialization, the income generation and the impact of current hygiene regulation were also addressed in this study. In order to reach these goals, interviews were carried out with local producers as well as a literature review about this theme was conducted. It's possible to notice some changes in the way in which family cattle farmers are thinking about Serrano cheese production, because there was not unanimity in the interviews concerning to the Serrano cheese characteristics. However, the relevance of Serrano cheese in relation to the income generation and hence, in its contribution to buy food was extremely highlighted by the producers. The findings remark the importance of Serrano cheese not only a product historically involved in the culture of São Francisco de Paula and region but also as a product which contributes to the nutritional and food security of small family cattle farmers, in the same way happened in the past, when the cheese production began.

**Keywords:** Artisanal Serrano Cheese, Traditional Cheeses, Family Cattle Farmer, Nutritional and Food and Security, Commercialization, Legalization.

## LISTA DE FIGURAS

- Figura 01-** Coalhada sendo espremida antes de ser colocada no cincho.....**21**
- Figura 02-** Desmanche do coalho para separar o soro.....**21**
- Figura 03-** Prensagem do queijo no modo tradicional de produção.....**22**

## LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

**ANVISA-** Agência Nacional de Vigilância Sanitária

**ASCAR-** Associação Sulina de Crédito e Assistência Rural

**BPF's-** Boas Práticas de Fabricação

**DHAA-** Direito Humano à Alimentação Adequada

**EMATER/-RS-** Associação Riograndense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural

**MAPA-** Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

**SAN-** Segurança Alimentar e Nutricional

**SIM-** Serviço de Inspeção Municipal

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO.....</b>	<b>11</b>
<b>2 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS.....</b>	<b>15</b>
<b>3 REVISÃO DE LITERATURA.....</b>	<b>17</b>
<b>3.1 Segurança Alimentar e Nutricional e Direito Humano a Alimentação Adequada..</b>	<b>17</b>
<b>3.2 Queijo serrano.....</b>	<b>19</b>
<b>3.3 Pecuaristas familiares, reprodução social e territorialidade.....</b>	<b>24</b>
<b>3.4 A legalização.....</b>	<b>26</b>
<b>4 RESULTADOS E DISCUSSÕES.....</b>	<b>28</b>
<b>4.1 A segurança alimentar e nutricional e o queijo serrano.....</b>	<b>28</b>
<b>4.2 A comercialização do queijo serrano.....</b>	<b>31</b>
<b>4.3 Caracterização do queijo serrano.....</b>	<b>33</b>
<b>4.4 Mudanças no modelo de produção e os impactos sobre a SAN dos pecuaristas familiares.....</b>	<b>35</b>
<b>5 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>39</b>
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....</b>	<b>41</b>
<b>ANEXOS.....</b>	<b>44</b>

## 1 INTRODUÇÃO

Este estudo teve como objetivo aprofundar a discussão sobre segurança alimentar e nutricional tomando como objeto de pesquisa o queijo artesanal serrano. Produzido de modo tradicional há mais de duzentos anos como forma de aproveitamento do leite excedente nos períodos de primavera e verão, esse produto complementa a alimentação e a renda dos pequenos pecuaristas familiares do município de São Francisco de Paula/RS<sup>1</sup>. No decorrer deste trabalho usaremos a nomenclatura queijo serrano, como é popularmente conhecido na região.

Dada à importância do queijo serrano no cotidiano das famílias da região, principalmente para as famílias produtoras, torna-se relevante estudar o papel que esse produto representa à segurança alimentar e nutricional, especialmente em um contexto marcado por novas regras para regulamentação da produção e da comercialização do queijo serrano.

Vale ressaltar que no presente trabalho o tema da segurança alimentar foi tratado no contexto do acesso aos alimentos e à alimentação adequada (*food security*), sentido diferente e mais amplo do que a noção de segurança dos alimentos (*food safety*) que se refere à sanidade e inocuidade dos alimentos (CRUZ, 2009).

Segundo levantamento de Ries e Messias (2003), há cerca de 3.500 pecuaristas familiares, com propriedades de até 200 hectares, e destes aproximadamente 1.500 estão envolvidos na produção do queijo serrano nos Campos de Cima da Serra. Dados mais recentes da Associação Riograndense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER/- RS) e da Associação Sulina de Crédito e Assistência Rural (ASCAR) noticiados pela Rede Leite (2012) apontam que há 1.800 famílias produtoras concentradas em 11 municípios que incluem: Vacaria, Bom Jesus, São José do Ausentes, Cambará do Sul, Jaquirana, São Francisco de Paula, Caxias do Sul, Monte Alegre dos Campos, Campestre da Serra, Muitos Capões e Ipê. Em São Francisco de Paula, há 250 produtores, estando apenas um produzindo segundo os padrões do Serviço Municipal de Inspeção (SIM) (TEIXEIRA, 2011).

O fato de a maioria dos produtores não estar com a produção formalizada faz com que a comercialização ocorra de modo informal, por meio de atravessadores, ou mesmo pelo próprio produtor que, ao fazer o transporte, está sujeito a sofrer fiscalização nas rodovias, correndo o risco de apreensão e multas. Em decorrência dessa situação, alguns

---

<sup>1</sup> A produção do queijo artesanal serrano estende-se por outros municípios do Rio Grande do Sul, localizados nos Campos de Cima da Serra, bem como em Santa Catarina na região dos Campos de Altitude.

produtores têm optado por deixar de produzir e de comercializar o queijo serrano, comprometendo parte da renda familiar. Essa situação se agrava por que em virtude dos investimentos requeridos para a adequação dos locais de produção, poucos produtores conseguem atender as solicitações encaminhadas, de modo que a produção e a comercialização permanecem na informalidade.

Nesse contexto, esta pesquisa buscou identificar a relevância do queijo serrano para os pecuaristas familiares, principalmente no que se refere à segurança alimentar e nutricional e ao papel do queijo serrano na geração de renda dos produtores. Além disso, o trabalho buscou averiguar as formas de comercialização e analisar as razões para a baixa adesão à legalização por parte dos produtores. A compreensão de como as mudanças propostas para a legalização do queijo serrano podem impactar sobre a produção e sobre a renda das famílias produtoras também foi uma questão relevante para este estudo.

O queijo serrano tem tradição secular nos municípios da região dos Campos de Cima da Serra, onde é produzido com leite cru obtido de gado criado de modo extensivo nas pastagens nativas. A história do queijo serrano remonta o século XIX, quando já era consumido pelos produtores e suas famílias bem como era “comercializado” pelos tropeiros, servindo como moeda de troca para a aquisição de outros produtos como o açúcar e a farinha (MENASCHE; KRONE, 2007).

No início de sua produção, o queijo serrano tinha a função de aproveitamento do leite excedente nas épocas de primavera/verão, quando a produção era elevada, propiciando reforço alimentar para as famílias e, com a comercialização do produto, aumento da renda dos produtores. No entanto, com a crescente industrialização e padronização dos alimentos, o rigor das normas sanitárias para a produção e comercialização de produtos de origem animal é crescente e as normas antes exigidas das grandes corporações industriais alimentares passaram também a ser exigidas da produção em pequena escala. O principal argumento é a segurança dos alimentos, no contexto da garantia da sanidade e inocuidade (*food safety*) (CRUZ,2009).

Assim, já a partir de 2007, o queijo serrano passou a ter sua comercialização liberada dentro dos municípios onde era produzido apenas mediante o registro e liberação pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Implantado em São Francisco de Paula, pela Lei Municipal nº 2437 de 25 de Abril de 2007, o SIM inspeciona os estabelecimentos onde há manipulação ou transformação de alimentos de origem animal e derivados, incluindo sanidade animal antes do abate até rotulagem e transporte dos produtos. Uma vez que esteja de acordo com as normas sanitárias e esteja-se cumprindo as exigências de boas práticas de fabricação, o estabelecimento cadastrado obtém a aprovação, “selo”, de produto

inspecionado. No caso do queijo serrano, por exemplo, o Decreto Municipal 478/2008 de São Francisco de Paula prevê sua legalização e permite que o leite para o preparo não seja pasteurizado nem sofra qualquer tratamento térmico. Porém, nesse caso, os queijos só poderão ser comercializados dentro dos limites municipais e após período mínimo de 60 dias de maturação, em temperatura superior a 5° C (SÃO FRANCISCO DE PAULA, 2008, artigo 29 § V).

O Serviço de Inspeção Municipal de São Francisco de Paula que, como já mencionado, é responsável pela fiscalização de alimentos de origem animal, guia-se pelos critérios do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e por normas sanitárias da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), cuja preocupação primária é a segurança do consumidor, buscando afastar possíveis riscos à saúde, através de normas de higiene e boas práticas de produção. As mudanças no modo tradicional de produção, como a substituição de utensílios de madeira, alterações na prática do apoio<sup>2</sup>, entre outras, visando a formalização da produção, são controversas, pois implicam mudanças nas técnicas e no saber fazer dos produtores em relação e sobre um produto que faz parte da cultura não apenas do município de São Francisco de Paula/RS, como também de vários municípios vizinhos e, ainda, de municípios da Serra Catarinense.

Há também questões financeiras para a adequação do modo de produção, que não podem ser negligenciadas, pois além de possível resistência cultural, nem todos os produtores dispõem de renda suficiente para fazer investimentos, que vão desde reformas e/ou construção de espaço físico segundo as especificações e critérios definidos por regulamentos sanitários, até os tipos de utensílios e equipamentos a serem utilizados<sup>3</sup> (RIO GRANDE DO SUL, 2010).

Em meio a essa discussão, é relevante considerar também o papel do queijo serrano na segurança alimentar e nutricional dos produtores que, não em raros casos, fabricam o queijo e o comercializam como principal fonte de renda ou como complemento da renda familiar, garantindo assim o seu sustento. A produção para auto-consumo enriquece a alimentação das próprias famílias e a renda oriunda da comercialização do queijo serrano contribui para que as famílias tenham acesso a produtos alimentícios que não estão disponíveis nas propriedades.

---

<sup>2</sup> Apoio é o momento em que os terneiros são postos a mamar, comumente antes da ordenha para que a vaca não “segure” o leite e assim facilitando a ordenha.

<sup>3</sup> Maiores informações sobre as adequações necessárias nas instalações para a regularização do queijo serrano podem ser encontradas na Portaria Estadual nº 214, que aprovou o regulamento técnico para a fixação de identidade e qualidade do Queijo Serrano ou Queijo Artesanal Serrano.

Enfim, o queijo serrano foi escolhido para este estudo, por ser um produto tradicional de São Francisco de Paula/RS, principalmente por que vem sendo um assunto polêmico entre as problemáticas rurais do município o que requer, portanto, uma análise mais aprofundada sobre o seu papel no desenvolvimento rural e na segurança alimentar e nutricional dos produtores. Os impactos resultantes das mudanças nos modos tradicionais de produção que ora se apresentam com a finalidade de formalizar a produção e a comercialização do queijo serrano também foram considerados a título de conhecimento e compreensão do contexto mais amplo em que este produto está imerso.

Tendo em vista esse contexto e problemática é que o presente trabalho teve como objetivo geral compreender papel que o queijo serrano desempenha para segurança alimentar e nutricional dos pequenos pecuaristas familiares do município de São Francisco de Paula/RS. Os objetivos específicos que foram traçados para alcançar o objetivo geral são: (i) identificar a importância do queijo serrano na geração de renda e na segurança alimentar e nutricional dos pecuaristas familiares; (ii) Identificar as formas de comercialização da produção do queijo serrano pelos pecuaristas familiares; (iii) avaliar como as mudanças no modelo de produção do queijo serrano, especialmente aquelas relacionadas à formalização da produção, impactaram na forma de comercialização e na segurança alimentar e nutricional dos produtores. A comercialização do queijo serrano impacta diretamente sobre a renda dos pecuaristas e, portanto, no acesso aos alimentos. Por essa razão, a identificação e compreensão dos três itens acima citados contribuíram para o estudo do papel do queijo serrano na segurança alimentar e nutricional dos produtores.

Na sequência deste trabalho, serão apresentados os procedimentos metodológicos, mostrando como se desenvolveu o trabalho de campo e a análise dos dados deste estudo; a revisão de literatura, trazendo o que já foi estudado por diversos autores sobre o tema queijo serrano; os resultados e discussões, abordando as opiniões e pontos de vista dos produtores e os paralelos entre o queijo serrano e outros produtos de valor identitário e cultural que contribuem para uma discussão reflexiva sobre a importância dos produtos artesanais tradicionais e sobre a segurança alimentar e nutricional proporcionada através da comercialização desses produtos; e por fim, arrematando este estudo, as considerações finais.

## 2 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Este estudo se constituiu em pesquisa qualitativa, desenvolvida junto a pequenos pecuaristas familiares que fabricam queijo serrano no município de São Francisco de Paula. A técnica para coleta de dados foi entrevista semi-estruturada, (de acordo com o roteiro apresentado no Anexo A) aplicada nas saídas de campo. Foram selecionadas cinco famílias para participarem do estudo, escolhidas com auxílio da COOPAF Serrana (Cooperativa da Agricultura Familiar), sediada em São Francisco de Paula, onde diversos produtores comercializam queijo serrano, indicações de conhecidos e também com ajuda da Secretaria Municipal da Agricultura.

Foram recebidas muitas indicações de amigos que têm seus fornecedores fixos de queijo serrano e outros conhecidos que produzem queijo. As entrevistas foram o grande desafio deste trabalho, mas também foram muito enriquecedoras. Foi necessário elencar dez produtores para conseguir as cinco entrevistas que haviam sido propostas para o trabalho. Alguns telefones eram inexistentes ou estavam constantemente sem sinal, o que é comum nas áreas rurais de São Francisco de Paula/RS. Outros produtores que foram contatados não se achavam aptos para participar da pesquisa ou se esquivavam por motivos pessoais. Muito provavelmente, essa reação seja devido ao temor que os produtores têm de ser expostos, como se de alguma forma ficassem mais vulneráveis à fiscalização e a ser penalizados, mesmo mediante a afirmação de que, se preferissem não seriam identificados nesse trabalho. O medo dos produtores tornou-se uma realidade perceptível no trabalho de campo, principalmente daqueles com os quais não tivera contato anterior à pesquisa. Com os produtores que já havia algum contato por meio dos consumidores, a conversa desenvolveu-se mais tranquilamente, corroborando a afirmação de pesquisas já realizadas sobre o queijo serrano, que enfatizam a existência de confiança entre produtores e consumidores ou pessoas conhecidas.

As famílias foram selecionadas com base na mão-de-obra dispensada para a produção de queijo, que, de acordo com os critérios definidos no presente trabalho deveria ser familiar. Segundo Teixeira (2011), em São Francisco de Paula há cerca de 250 produtores de queijo serrano, sendo que as cinco famílias entrevistadas perfazem a amostra intencional que representa 2% de famílias produtoras. Além disso, a proximidade geográfica também foi fator relevante, uma vez que o território de São Francisco de Paula é vasto.

A identificação do papel do queijo serrano na segurança alimentar dos pequenos pecuaristas familiares e a verificação das formas de comercialização se deram por meio de dados oriundos das entrevistas. Estas foram concedidas mediante o preenchimento do

formulário de consentimento informado, livre e esclarecido pelo entrevistado responsável pela propriedade onde o queijo é produzido (Anexo B). Os nomes dos produtores foram mudados nas citações das entrevistas por ter sido opção dos produtores participantes não serem identificados no trabalho, sendo-lhes conferido este direito, conforme campo apropriado no formulário supracitado.

As mudanças no modelo de produção ou a continuidade do modo tradicional, propiciaram um debate comparativo e reflexivo sobre os impactos na segurança alimentar e nutricional das famílias produtoras em ambos os casos. Houve também uma parte deste estudo que foi indireta, sendo realizado por meio de pesquisa bibliográfica, objetivando levantar informações já encontradas e publicadas por outros autores. A pesquisa bibliográfica apresentada buscou focar estudos relevantes sobre o queijo serrano, sob a ótica de diferentes autores. Foram selecionados artigos e teses de Universidades e Instituições de Pesquisa para que se obtivesse um estudo coeso e claro, e que alcançasse os objetivos propostos. Após terem sido reunidos os dados coletados direta e indiretamente, ambos foram descritos, analisados e discutidos.

### 3 REVISÃO DE LITERATURA

O queijo serrano vem sendo assunto de diversos artigos e dissertações, sob variados aspectos, como a influência do queijo serrano nas relações sociais e na renda familiar (AMBROSINI, 2007), o queijo como fator chave na origem dos pecuaristas familiares (CRUZ et al., 2008) e a divisão do trabalho por gênero, situação comum na produção do queijo serrano (KRONE; MENASCHE, 2007). Além disso, questões como a regularização da produção e comercialização e a valorização do queijo serrano como produto tradicional na cultura dos Campos de Cima da Serra e região serrana de Santa Catarina também vem sendo amplamente discutidas.

Produzido inicialmente como aproveitamento do excedente do leite nos meses de setembro a abril, época em que a produção de leite é abundante, a distância e a perecibilidade tornavam inviável a comercialização do leite *in natura* no período do tropeirismo, por volta de 1860 à 1940, o que estimulou a produção de queijo, produto que tornava possível o armazenamento e o transporte a longas distâncias sem prejuízo à qualidade do produto (CRUZ et al., 2008). Com o passar do tempo, o queijo serrano incorporou-se à culinária local, bem como à tradição e à cultura dos Campos de Cima da Serra, servindo como fonte de abastecimento para as famílias.

A relevância do queijo para os pecuaristas familiares é indicada pelos estudos já realizados na região, que além de vários aspectos, corroboram seu papel para a segurança alimentar dos produtores, não apenas como alimento em si, mas também como meio de acesso a outras variedades de alimentos, que não são cultivados ou produzidos na região.

#### 3.1 Segurança alimentar e nutricional e direito humano à alimentação adequada

A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) vêm ganhando maior destaque nas últimas décadas, por meio de políticas públicas e movimentos sociais. Esses conceitos são significativos para a pesquisa do queijo serrano, pois esse produto influencia em ambos os aspectos na vida das famílias produtoras. Vale relembrar como já mencionado que, a segurança alimentar discutida nesta pesquisa se refere particularmente ao acesso e ao consumo de alimentos.

A conceitualização da SAN para a Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO) citada por CONTI (2009) é:

“a garantia, a todos, de condições de acesso à alimentos básicos, de qualidade, em quantidade suficiente, de modo permanente, [...] com base em práticas alimentares saudáveis, contribuindo assim para uma existência digna, [...] com preservação das condições que garantam uma disponibilidade de alimentos à longo prazo”(p.19).

Este conceito de SAN foi ampliado ao se acrescentar o respeito à diversidade cultural e a sustentabilidade econômica, social e ambiental. No Brasil, no ano de 2006, foi criada a Lei Orgânica da Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) que incorporou essas noções e tornou ainda mais abrangente esse conceito, incluindo questões como a qualidade nutricional dos alimentos, a autonomia na produção e consumo de alimentos, o respeito à tradições e hábitos alimentares, indicando que o ato de alimentar-se ultrapassa a esfera de uma simples refeição (CONTI, 2009).

Segundo Coelho-de-souza et al, (2011), vertentes do desenvolvimento rural, como a inovação e a sustentabilidade encontradas na agricultura familiar, que desempenha um papel de destaque na dinamização da economia local e na agregação de valor aos produtos, foram incorporadas à definição de SAN. A relação entre essas temáticas está associada a análise de que a diversificação da produção para auto-consumo e a comercialização nas feiras locais propicia relação de confiança entre produtor e consumidor, contribuindo para a reprodução social dos produtores e para a sustentabilidade econômica e ambiental.

Os autores supracitados, mencionando o exemplo de uma comunidade na região metropolitana de Porto Alegre, argumentam que a verdadeira segurança alimentar e nutricional se encontra na prática da agricultura tradicional e no consumo de alimentos tradicionais de cada povo ou etnia. Essa avaliação está em sintonia com a atual definição de SAN, que, de acordo com a Lei 11.346, de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar, considera que a segurança alimentar e nutricional consiste no acesso ao alimento de qualidade e em quantidade suficientes, “[...] tendo por base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e sejam ambiental, cultural e economicamente sustentáveis” (BRASIL, 2006).

O queijo serrano é um produto tradicional dos Campos de Cima da Serra, e como tal, de acordo conceito de SAN, merece ter seu modo de produção e de consumo levado em consideração, principalmente sob o aspecto da diversidade cultural e da sustentabilidade econômica que ele simboliza para os produtores.

No que diz respeito ao Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA) a Declaração Universal dos Direitos Humanos, instituída em 1945, tornou o DHAA um direito inalienável a todos os humanos. Dessa maneira, fica a cargo dos respectivos governos a responsabilidade de promover os meios necessários para que a população tenha acesso à alimentação, seja por meio de políticas públicas que fomentem o emprego e a renda, ou em casos extremos provendo o próprio alimento (CONTI, 2009).

Elencado no conceito de DHAA está a pobreza, que, ainda segundo Conti (2009), é a condição em que o indivíduo não possui os meios para uma vida digna, vivendo sem acesso a elementos básicos como alimentação, saúde e educação. De acordo com os apontamentos do autor, a pobreza gera “insegurança alimentar”, que se caracteriza em três níveis: insegurança alimentar leve, quando há preocupação em não conseguir alimentar a família no futuro; insegurança alimentar moderada, quando há redução gradativa da quantidade ou variedade de alimentos até o dia de se renovar os suprimentos da família e a insegurança alimentar grave, situação em que o indivíduo passa fome.

O queijo serrano contribui para a segurança alimentar e nutricional dos pecuaristas familiares uma vez que a sua comercialização possibilita que eles tenham acesso às variedades alimentícias que não produzem na propriedade, afastando de certo modo a “insegurança” que a falta de renda ou uma renda muito baixa pode gerar.

A comercialização do queijo serrano representa de 10% a 60% da renda dos pecuaristas familiares (AMBROSINI, 2007). Muitas das famílias produtoras de queijo serrano não produzem outros tipos de alimentos para auto-consumo. Todas as atividades na propriedade são voltadas para o rebanho bovino, do qual se produzirá o gado e o queijo, concluindo-se assim que a segurança alimentar e nutricional dessas famílias está atrelada principalmente ao consumo e a comercialização desses dois produtos (CRUZ; MENASCHE, 2012).

Considerando o exposto pelos autores citados, cabe aos governos prover meios para que os cidadãos obtenham seu sustento, respeitando questões culturais. A partir dessa discussão, cabe uma reflexão sobre as normas para a regularização do queijo serrano, uma vez que elas podem influenciar diretamente a segurança alimentar e nutricional dos pecuaristas familiares.

### **3.2 Queijo serrano**

O queijo serrano é produzido há mais de dois séculos nos Campos de Cima da Serra e, ao longo deste período, poucos aspectos mudaram em relação ao modo tradicional de produzi-lo, salvo as trocas de utensílios de madeira pelos de aço inoxidável, filtros ou coadores, atualmente de plástico atóxico, nylon ou alumínio ao invés de tecido. Mudanças mais perceptíveis, porém, ocorreram com alguns produtores que se adequaram às normas sanitárias, uma vez que estas envolvem construção ou adaptação das queijarias, bem como ajustes no modo de fazer o queijo serrano. No caso específico de São Francisco de Paula, apenas um produtor formalizou sua produção, construindo a queijaria. Ela deve ser

organizada com áreas divididas entre sala de ordenha, área de processamento, sala de maturação e área de expedição (TEIXEIRA, 2011).

No que se refere a sua atual forma de comercialização, o queijo serrano é vendido em estabelecimentos comerciais, através de atravessadores ou diretamente ao consumidor, desenvolvendo uma cadeia curta de produção, onde elementos como confiança, localidade de origem e qualidade contribuem para que o queijo serrano seja apreciado pelos consumidores e permaneça como fonte de renda relevante até os dias de hoje (CRUZ et al., 2008).

Para os produtores que almejam ter sua produção de queijo serrano legalizada, é necessário observar as exigências da Portaria Estadual nº 214, cujas normas incluem a construção/reforma das queijarias nos parâmetros exigidos, com utilização de equipamentos de fácil higienização, sendo vetados objetos de madeira para a fabricação do queijo. Além disso, deve ser respeitado o período de 60 dias para a maturação (RIO GRANDE DO SUL, 2010).

A fabricação no modo tradicional é feita com leite *in natura*, em geral filtrado em tecido limpo, acrescido de coalho e sal. Mas os cuidados com a fabricação já se iniciam na ordenha, que deve ser realizada por uma única pessoa, que não a mesma que maneia<sup>4</sup> o gado e faz o apoio. A coagem cuidadosa do leite é imprescindível para que não ocorra a presença de pelos do gado ou ciscos no queijo.

Em todo o processamento, são em geral, as mulheres, que ficam à frente da elaboração do queijo. Para isso, logo após a coagem e adição do coalho, para manter a temperatura do leite, acrescentam água quente ou colocam as bombonas, onde o leite é armazenado, próximas ao fogão à lenha para facilitar o processo de coagulação do leite. O coagulante mais utilizado é o coalho industrial líquido, diluído em um pouco de água morna, mas também há coagulantes em pó. Após aproximadamente uma hora, a coalhada será quebrada, comumente com uma pá de madeira. Passados aproximadamente 15 minutos, a massa estará assentada no fundo da bombona, separada do soro. A massa será então prensada, geralmente em sacos de ráfia, sobre uma mesa apropriada para o escoamento do soro (Fig. 01). Depois de o leite estar coalhado, a massa resultante é desmanchada com as mãos (Fig. 02) para que seja separada do soro e colocada em cinchos de madeira, e em seguida é espremido com pesos de pedra (KRONE; MENASCHE, 2007).

---

<sup>4</sup> A maneia consiste na prática de amarrar com uma pequena corda a cauda e as patas traseiras, imobilizando levemente as vacas para o momento da ordenha.

Figura 01: Processo de fabricação do queijo serrano: Coalhada sendo espremida antes de ser colocada no cincho.



Fonte: Banco de dados de Fabiana Thomé da Cruz, (2010 – 2013).

Figura 02: Processo de fabricação do queijo serrano:desmanche do coalho para separar o soro.



Fonte: Banco de dados de Fabiana Thomé da Cruz, (2010 – 2013).

A salga pode ocorrer no momento da coagem do leite ou após a massa ser espremida, e então a massa é posta em cinchos, nome dado para as formas, que em geral são de madeira. Nesse caso, a massa deve ser colocada sobre um pano limpo dentro do cincho e só então prensada (Fig. 03). No período da tarde, o queijo é retirado do cincho, são aparadas as arestas e substituídos os panos, voltando a ser prensado até o dia seguinte (CRUZ, 2012).

Figura 03: Processo de fabricação do queijo serrano: Prensagem do queijo no modo tradicional de produção.



Fonte: Banco de dados de Fabiana Thomé da Cruz, (2010 – 2013).

Segundo Chalita et al. (2009), no Brasil, uma característica do mercado de queijos é a adoção de definições que diferenciam os queijos comuns, os queijos finos e os artesanais. O queijo artesanal é caracterizado como sendo produzido em regiões apropriadas, por queijeiros experientes, com leite de boa qualidade e respeitando a maturação de cada tipo de queijo. Para os autores, a qualidade e a diferenciação dos queijos artesanais se deve às características físico-químicas e a origem da matéria-prima, de acordo com a raça do gado e sua alimentação. Opostos aos queijos industrializados, estes autores argumentam que os queijos artesanais têm referências na qualidade dos solos, matérias-primas e práticas culturais e, ainda, apelo ao *terroir*<sup>5</sup>. De acordo com Cruz et al. (2008), o *terroir* está relacionado ao território, ao microclima e ao solo conferindo qualidades distintas aos produtos. Trata-se de produtos com história, envoltos num conhecimento compartilhado e no saber fazer local, próprios da área geográfica específica.

Uma característica marcante do queijo serrano é a sua textura amanteigada, oriunda das características da matéria-prima, o leite de raça bovina não leiteira, mas de corte, que produz menor quantidade de leite, porém com maior teor de gordura (AMBROSINI et al., 2012).

Em relação à organização e divisão do trabalho, costumeiramente, a ordenha envolve toda a família, mas a fabricação do queijo serrano fica a cargo das mulheres, salvo algumas exceções em que o homem precisa assumir a tarefa. Há alguns anos, o queijo

---

<sup>5</sup> O sentido de *terroir*, segundo Flores (2006, p.10) “associa características culturais com aspectos ambientais de um território particular [...] agregando valor ao produto [...] associando no imaginário dos consumidores relações de produção com a cultura e tradição locais, tipicidade e qualidade”.

produzido aos finais de semana servia como pagamento aos agregados pelo trabalho prestado na fazenda, ou o dinheiro oriundo da comercialização do queijo produzido aos domingos podia ser utilizado pela mulher, de acordo com o interesse dela. No entanto, nessa divisão de trabalho ocasionada pela produção do queijo serrano, a venda ficava a cargo do homem, representante da unidade familiar (KRONE; MENASCHE, 2007). Em tempos mais recentes, essa questão parece estar se modificando, pois a comercialização não se centraliza mais apenas na figura masculina, como discutiremos no item 5.2 deste trabalho.

Em relação ao consumo, é importante enfatizar que o queijo serrano tem prestígio entre os seus consumidores, que o consideram mais saboroso e saudável por não conter aditivos químicos como os queijos industrializados. De acordo com Cruz e Menasche (2011), o natural e rural estão cada vez mais sendo reconhecidos como atributos de qualidade, principalmente dado as recorrentes crises alimentares associadas aos produtos das indústrias de alimentos, casos que têm levantado questionamentos sobre a confiabilidade dos produtos industrializados. As autoras desenvolveram seu estudo por meio entrevistas em Porto Alegre/RS e regiões do interior do Estado, e baseadas nesses dados concluíram que há uma crescente valorização dos produtos locais, baseado num rural idealizado, pelo seu significado simbólico de fortalecimento de identidades e cultura, bem como de alimentação mais saudável. Entre os consumidores de queijo serrano, muitos consumidores alegam que ao conhecer quem produz, lhes é proporcionada uma segurança quanto aos cuidados no ato da fabricação e à qualidade da matéria-prima utilizada (CRUZ; MENASCHE, 2011).

Além disso, as pessoas consomem produtos artesanais pelo significado que estes representam para elas e não necessariamente por razões técnicas. Segundo o estudo de Menezes et al. (2010), alguns consumidores acham que “o queijo industrializado é sem identidade [...] anônimo e sem alma” (MENEZES et al., 2010, p. 13). Por ocasião deste estudo, as autoras buscaram estabelecer paralelos entre o queijo de coalho e o queijo serrano. As autoras argumentam que, apesar da distância geográfica, esses queijos mantêm semelhanças na matéria-prima, no leite não pasteurizado, na geração de renda e segurança alimentar dos produtores e no âmbito cultural. Além disso, não havendo rótulos ou selos, os consumidores de ambos os queijos estabelecem seus próprios parâmetros para a escolha de um bom queijo, com base no sabor e textura do produto, bem como na confiança entre consumidores e produtores ou em quem os comercializa (MENEZES et al., 2010).

No que se refere às preocupações com a sanidade dos queijos artesanais, uma pesquisa sobre a microbiologia do queijo serrano, concluiu que dos 27 queijos divididos em três amostras (15, 30 e 60 dias de maturação) três apresentaram-se impróprias para o consumo (SCHNEIDER, 2009). A pesquisa de Schneider foi realizada no município de Cambará do Sul/RS, município produtor de queijo serrano vizinho a São Francisco de Paula/RS, sendo a coleta das três amostras feita no período de dezembro de 2008 a março de 2009, em 11 propriedades.

Produtores e consumidores do queijo serrano alegam que não existem relatos de que o queijo serrano, no seu feitiço tradicional, tenha feito mal a alguém (CRUZ, 2012). Mas o estudo de Schneider (2009) embora tenha demonstrado que a maior parte dos queijos era própria para o consumo humano segundo as normas da ANVISA, também indica que as amostras reprovadas apresentaram problemas de higiene na ordenha, produção ou manipulação do produto. Estudos como o de Schneider (2009) evidenciam que para evitar problemas de contaminação microbológica o modo de fazer tradicional deve estar associado a boas condições de higiene durante todo o processamento e o cuidado com a sanidade animal para que, desse modo, seja possível corroborar as alegações populares que apontam para a sanidade e segurança do produto.

### **3.3 Pecuaristas familiares, reprodução social e territorialidade**

Os atores sociais desta pesquisa foram os pecuaristas familiares, que realizam o trabalho em suas propriedades com mão-de-obra familiar e têm no queijo serrano uma fonte de renda complementar e, em alguns casos, fonte primária de renda.

Segundo Ambrosini et al. (2012), pecuaristas familiares são aqueles produtores que desenvolvem a bovinocultura de corte, em propriedades consideradas pequenas, com cerca de 200 hectares<sup>6</sup>, tendo como prioridade a reprodução social em suas atividades econômicas. Por essa razão, esses pecuaristas encontraram no queijo serrano uma forma de complementar a renda familiar e de manter a bovinocultura extensiva, o que seria difícil com as relativamente “pequenas” extensões de terra de que dispõem.

---

<sup>6</sup> Para a bovinocultura de corte desenvolvida nos Campos de Cima da Serra, com rebanhos criados “a pasto” e com as condições climáticas regionais que reduzem a forragem no inverno, a lotação animal é de apenas 1 Unidade Animal (UA)/ 2 ha (Ambrosini; Miguel; Filippi, 2012), enquanto a média brasileira é de 2 UA/ha em sistema rotacionado a pasto e de até 4 UA/ha em fazendas com suplementação e seleção (Agromundo, revista *on line*).

Os pecuaristas familiares surgiram no cenário do município de São Francisco de Paula/RS por meio dos trabalhadores que cuidavam do gado e faziam o serviço braçal das antigas sesmarias. Esses trabalhadores ganhavam dos fazendeiros o leite da ordenha, já que o enfoque financeiro era a carne. Aproveitando o leite, eles produziam o queijo e o vendiam, juntando assim recursos e finalmente alcançando recursos financeiros suficientes para adquirir suas próprias terras (KRONE, 2008).

A aquisição de terra por parte desses trabalhadores, chamados peões, ocorreu em especial devido à desvalorização do boi e pela a fragmentação das grandes propriedades devido à sucessão familiar e divisão entre herdeiros. Nesse ínterim, também aconteceu a instalação de imigrantes europeus na região, que participaram nesse processo que deu origem aos atuais pecuaristas familiares (CRUZ et al., 2008).

A reprodução social dos pecuaristas familiares é alicerçada na produção do queijo serrano. Ambrosini (2007) fez esse apontamento ao transcorrer sobre os desdobramentos do queijo serrano no cotidiano das famílias produtoras, tanto no âmbito da renda como em relação aos laços sociais desenvolvidos pelo saber-fazer, pelo sentimento de territorialidade e de pertencimento a um grupo/comunidade. Esse sentimento é tão intrínseco que os produtores acham absolutamente válido transmitir aos seus descendentes o saber-fazer envolvendo o queijo serrano, pois na visão deles, esse ainda é uma fonte segura de sustento.

Menezes et al. (2010), abordaram aspectos socioculturais e econômicos dos queijos artesanais (queijo de coalho e queijo serrano) que, além de terem em comum a matéria-prima, o leite cru, também garantem renda aos produtores. Focando principalmente a legitimação de produtos tradicionais com base nos critérios de avaliação dos consumidores, o estudo das autoras aproximou-se da noção de patrimonialização, que envolve o reconhecimento dos modos de fazer, questões socio-culturais, e, de certo modo, as relações, o conhecimento e a confiança entre produtores e consumidores.

Sob o contexto de qualidade dos alimentos, por um lado, estão a padronização e a rastreabilidade atrelada a produção de alimentos em larga escala, de acordo com a lógica dos “impérios alimentares”<sup>7</sup> e por outro, a qualidade está sendo cada vez mais associada à diversidade, produção, tradição e aos modos de vida locais. Nesse aspecto, preservando o saber-fazer tradicional, a produção de queijos artesanais, compotas e conservas para

---

<sup>7</sup> Ploeg (2008) assim denomina as grandes corporações internacionais, que centralizam e dominam a produção de alimentos, cujo sistema de produção distancia os alimentos de sua matéria-prima original e da natureza (CRUZ, 2009).

consumo familiar, para trocas entre vizinhos e parentes ou comercialização, continua sendo ambiental, social e economicamente sustentável, enraizados em um território e em uma cultura (CRUZ, 2009). Além disso, em especial no caso do queijo serrano, a manutenção da produção se justifica pelo valor identitário, uma vez que os produtores se reconhecem como pecuaristas e não como agricultores (AMBROSINI et al., 2012).

### **3.4 A legalização**

A legalização do queijo serrano envolve todo o processo de produção e a comercialização. As questões sanitárias são o principal arrimo em que estão baseadas as políticas da normatização da produção do queijo serrano, ficando de lado as questões históricas, culturais e sociais envolvidas na produção do queijo.

A legislação sanitária brasileira exige que o leite para a produção dos queijos seja pasteurizado ou que o queijo produzido a partir do leite cru seja curado por período mínimo de 60 dias para ser comercializado. A justificativa para este período longo de maturação baseia-se na controversa teoria de que os micro-organismos que por ventura estejam presentes no leite cru, contaminando-o, sejam drasticamente reduzidos ou mesmo eliminados após sessenta dias de maturação, assim deixando de oferecer riscos à saúde (CRUZ; MENASCHE, 2011). No entanto, os consumidores do queijo serrano geralmente definem seu próprio período de maturação baseados na coloração do queijo, amarelo clara, preferindo, portanto, consumi-lo aproximadamente entre 15 e 20 dias de cura, dependendo do clima que influencia o processo de maturação (CRUZ; MENSCHÉ, 2011).

Para Chalita et al. (2009), nessa questão se encontra um entrave ao reconhecimento dos queijos artesanais em todo o país, pois ao invés da valorização e identificação das características organolépticas de queijos artesanais com qualidades diferenciadas como estratégia de mercado, sem concorrência industrial possível, essa qualidade é substituída pelos critérios técnicos, pelas embalagens, formatos e tamanhos padronizados. Desse modo, os queijos artesanais, como é o caso do queijo serrano, enquanto ficam à margem da legalidade, perdem um valioso nicho de mercado, voltado à valorização do tradicional/cultural.

O queijo serrano por meio de decreto municipal, teve sua comercialização legalizada dentro dos limites do município São Francisco de Paula/RS. Desse modo, as queijarias podem fazer uso de leite sem pasteurização, como característica do legítimo queijo serrano, desde que se respeite o período mínimo de maturação de 60 dias. (SÃO FRANCISCO DE PAULA, 2008). Evidentemente, essa liberação ocorre apenas para os produtores que estão

cadastrados e registrados no Serviço de Inspeção Municipal, criado pela Lei Municipal nº 2.437, de 25 de abril de 2007. Esses produtores devem ter suas queijarias com as adaptações exigidas. Do contrário, os produtores permanecem na ilegalidade ainda que comercializando os queijos apenas dentro dos limites municipais.

As adaptações ou a construção de queijarias legalizadas envolvem investimentos por parte dos produtores. Eles devem seguir as exigências sanitárias vigentes, que no caso de São Francisco de Paula, constam na Lei Municipal nº 2.437, de 25 de Abril de 2007, que estabeleceu o Serviço de Inspeção Municipal para produtos de origem animal e o Decreto Municipal 478/2008, que regulamenta essa lei. Entre as exigências estão a substituição das “casas do queijo” de madeira, por queijarias de alvenaria, impermeabilizadas com tinta lavável ou revestidas de azulejos com altura mínima de 2 metros. A queijaria deve ter seções distintas para a recepção do leite, processamento, maturação, embalagem e expedição, com fluxo contínuo para evitar contaminação cruzada. Os utensílios devem ser de materiais não porosos, sem imperfeições e rugosidades. É permitido o uso da madeira somente para as prateleiras de maturação. Há também necessidade de comprovação periódica da sanidade do rebanho (CRUZ, 2012, p. 252).

Dessa maneira, podemos observar que a conformidade com as exigências legais pode ser desafiadora para muitos produtores, pois para muitos deles é um investimento bem elevado considerando-se a quantidade de queijo que produzem. De acordo com a pesquisa de Cruz (2012), pelos cálculos de um produtor, os pecuaristas que produzem a média de 4 a 8 Kg de queijo/dia, precisariam cerca de dois anos produzindo e comercializando queijo, sem lucro algum, para pagar o investimento. Sem obter lucro da comercialização do queijo serrano, as famílias produtoras ficam à margem da “insegurança” alimentar, uma vez que como já considerado a partir do estudo de Ambrosini (2007), o queijo pode representar até 60% da renda familiar.

Assim, diante das dificuldades para a legalização, o queijo serrano permanece sendo comercializado para consumidores locais, pequenos mercados ou por intermédio de atravessadores, mantendo-se uma cadeia curta de produção, pautada pela confiança adquirida com o passar do tempo, pela qualidade e origem local do produto.

## 4 RESULTADOS E DISCUSSÕES

As informações descritas neste item foram obtidas por meio de entrevistas com produtores de queijo serrano, sendo a escolha dos produtores feita com base na mão-de-obra empregada na propriedade. O critério empregado neste trabalho foi a mão-de-obra familiar, critério por meio do qual foram selecionados cinco produtores.

Trata-se de uma pesquisa qualitativa, que buscou trazer à luz as opiniões e experiências dos produtores sobre questões como as características peculiares do queijo serrano, a legalização da produção e da comercialização e, ainda, como que atualmente o queijo serrano contribui para a segurança alimentar e nutricional dos pecuaristas familiares.

### 4.1 Segurança alimentar e nutricional e o queijo serrano

Desde que se tem registro, o queijo serrano tem papel relevante na segurança alimentar e nutricional dos produtores, especialmente por ser fonte de renda para as famílias ou moeda de troca por outros produtos alimentícios. A segurança alimentar é aqui tratada no contexto da Lei 11.346, de setembro de 2006, que determina a segurança alimentar e nutricional como o acesso a alimentos de qualidade e em quantidade suficientes, “[...] tendo por base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e sejam ambiental, cultural e economicamente sustentáveis” (BRASIL, 2006).

Segundo as informações obtidas por meio das entrevistas, o queijo serrano permanece sendo relevante fonte de renda e, portanto, de acesso à alimentação dos pecuaristas familiares. Os produtores sazonais, ou seja, aqueles que produzem queijo apenas na primavera/verão têm outras fontes de renda como principal esteio financeiro de suas famílias, como arrendamento de terras, aposentadoria do casal, pecuária de corte. No entanto, os pecuaristas familiares que produzem queijo serrano durante todo o ano, mesmo os que têm mais alguma atividade que gere renda, tem no queijo serrano uma fonte segura para as despesas mensais da casa. Os trechos de entrevista abaixo ilustram a importância do queijo serrano para o pagamento das despesas mensais das famílias produtoras.

“[...] a venda de gado tem só uma vez por ano geralmente e daí o resto do ano? Então tem o queijo pra ajudar nas despesas. É um dinheiro que vem mais rápido do que com o gado pra corte, por que entra renda toda semana do queijo [...] Com certeza se não pudesse fazer queijo, ia fazer muita falta, por que a gente tem muita despesa e é tudo caro [...] De certo eu ia ter que arrumar outra atividade pra ajudar o marido nas despesas da casa, por que é fazendo e vendendo queijo que eu ajudo ele.” Luíza, produtora de queijo há 25 anos.

“Nem consigo imaginar como seria a nossa vida sem produzir queijo, por que é o carro-chefe da nossa renda. Claro que se não pudesse produzir, a gente teria que se virar de outras maneiras [...]” Augusto, produtor de queijo há 33 anos.

“Alguma coisa que sobra das galinhas, dos porcos, mais é pra consumo, mas se tem sobrando algum dos animais que não vai ser consumido, a gente vende [...] mas o dinheiro do queijo é o que mais ajuda de tudo. Ajuda pra manter o gado, ajuda no rancho, na gasolina, em algum remédio que precise” Leôncio, produtor de queijo há 20 anos.

Os principais alimentos adquiridos pelos pecuaristas familiares são aqueles que não são produzidos nas propriedades. Em geral, hortaliças, carne seja de gado ou de aves. Os produtores de queijo serrano entrevistados nesta pesquisa parecem estar entre as poucas exceções de pecuaristas familiares que produzem hortaliças para auto-consumo, pois, pelo que podemos observar em outras pesquisas, este não é um hábito arraigado entre os pecuaristas familiares, pois em geral, todas as atividades se voltam para a criação do gado (CRUZ; MENASCHE, 2012). Os trechos de entrevista abaixo alistam alguns itens adquiridos com a renda do queijo serrano:

“A gente usa pra despesas da casa em geral, no rancho, nos remédios. A comida hoje em dia anda muito cara. Cada dia se paga mais e se leva menos pra casa. Café, açúcar, farinha de trigo, massa [...] tudo tem que comprar.” Pedro, produtor há 30 anos.

“A gente usa pra despesas diversas da casa. Mas em geral é prá compras que tem que fazer toda semana no mercado, alguma coisa que precise, que às vezes não alcança o rancho do mês. E como geralmente o pessoal paga o queijo na hora, então se precisar já tem o dinheiro na mão. Daí se compra o açúcar, café, azeite essas coisas.” Célia, produtora há 27 anos

“Olha, a gente compra as coisas necessárias prá casa, comida, paga a luz, compra alguma roupa ou calçado, enfim, ajuda em tudo [...] Arroz, farinha de trigo e de milho, café, açúcar...” Luíza, produtora há 25 anos

Pelo que se pode notar, segundo os entrevistados, o queijo serrano contribui de maneira importante na segurança alimentar dos pequenos pecuaristas familiares, pois é possível identificar pelas declarações que a renda do queijo serrano faria falta para a maioria deles, resultando em ter que procurar outros meios de subsistência caso não produzissem mais o queijo serrano. De acordo com a finalidade para qual é usada a renda do queijo serrano, a aquisição de alimentos aparece como prioridade e, secundariamente, aparecem as demais despesas mensais da casa.

Podemos estabelecer um paralelo entre o queijo serrano e o queijo de coalho no que diz respeito à segurança alimentar e nutricional dos produtores. Segundo Menezes et al.

(2010), o queijo de coalho originalmente utilizado para auto-consumo familiar passou a ter significado comercial, como gerador renda para as famílias, à medida que a produção agrícola decaiu e foi substituída por pastagem, aumentando a produção leiteira no sertão sergipano.

A contribuição do queijo serrano e do queijo de coalho para os produtores concentra-se no acesso à alimentação por meio da geração de renda, bem como para a reprodução social e permanência dos produtores no campo (MENEZES et al., 2010).

No caso de os produtores migrarem para outras atividades, a possibilidade de mudarem para o arrendamento de terras para plantação extensiva e/ou intensiva de monocultivos é grande, pois essa alternativa tem se multiplicado muito no município de São Francisco de Paula/RS, com impactos ambientais nefastos. Para exemplificar essa situação, basta ter presente que o Ministério de Meio Ambiente determinou que o município de São Francisco de Paula,

“está entre [...] as Áreas Prioritárias para Conservação, Uso Sustentável e Repartição dos Benefícios da Biodiversidade Brasileira [...] estando classificado como prioridade alta, devido a plantação de *pinnus ssp.* dentro e fora das Unidades de Conservação (UC's) e o uso de agrotóxicos no entorno das mesmas.”(MENEGAS, 2009, p.8).

Menegas (2009) ainda aponta para registros indicativos do comprometimento dos recursos naturais de São Francisco de Paula devido à contaminação do solo e embora não tenham ocorrido estudos para identificar as causas específicas, provavelmente o uso de agrotóxicos está entre as causas.

Do que é possível perceber por meio da análise das entrevistas, os produtores têm preferência em continuar produzindo o queijo serrano. As entrevistas indicam que, apenas em última circunstância, eles optariam por outra atividade. Nesse sentido, em torno da produção do queijo serrano, estão associados elementos importantes como a segurança alimentar das famílias produtoras e a reprodução social dos pecuaristas familiares que produzem o queijo serrano também pelo gosto de manter a tradição cultural envolvida na sua fabricação. Além disso, a produção do queijo serrano é uma opção ambientalmente sustentável, pois se for dada a finalidade adequada aos efluentes da produção do queijo, como à água proveniente da higienização da queijaria e sala de ordenha, através do processo de decantação, e ao soro não haverá danos ambientais. O soro do queijo serrano é utilizado na alimentação de animais domésticos, como cães, bem como para suínos, carneiros e vacas (CRUZ, 2012), assim evitando que seja jogado no meio ambiente. Este aproveitamento do soro caracteriza a produção dos queijos artesanais em todo o Brasil, como o Queijo de Minas e o Queijo de Coalho (CRUZ, 2012 p. 108).

## 4.2 A comercialização do queijo serrano

Pelas normas que regularizam a produção do queijo serrano, apenas os queijos feitos em queijarias aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de São Francisco de Paula, podem ser comercializados legalmente dentro dos limites municipais. Sob essa ótica, as entrevistas com os produtores trouxeram à luz fatos interessantes sobre essa faceta envolvendo o queijo serrano.

Apenas um dos entrevistados possui sua produção regularizada, legalização obtida há cerca de dois anos e, portanto, apenas esse produtor pode vender legalmente o queijo serrano dentro dos limites do município de São Francisco de Paula. Porém, nas décadas anteriores, quando o pai desse produtor entrevistado vendia o queijo serrano nas cidades vizinhas, nunca foram fiscalizados na estrada ou em casa, situação que se repete com todos os demais entrevistados.

Aqui se coloca uma distinção importante entre a comercialização legalizada e a que está à margem da formalidade, distinção que fica evidente quando um produtor faz a seguinte declaração:

“Financeiramente falando, a diferença no preço do meu queijo legalizado para os demais é bem pequena, a concorrência é desigual [...] Mas eu ando de cabeça erguida e consciência tranqüila, por que sei que coloco na mesa das pessoas um queijo de qualidade, com bastante higiene e cuidado.” Augusto, produtor de queijo há 33 anos.

Além disso, outro aspecto que reforça os benefícios de ter a produção legalizada pode ser observado pelo fato de que o mercado local absorve toda a produção de Augusto, cerca de 20 kg de queijo serrano diários, comercializados na Cooperativa COOPAF Serrana e em uma lancheria local onde todos os lanches são preparados com o queijo desse produtor.

Dos demais entrevistados, dois vendem sua produção apenas para os conhecidos que moram na cidade, que já são fregueses fixos. O quarto entrevistado, além de vender para os conhecidos, deixa uma parte da produção em um mercado de bairro na cidade. O quinto produtor entrevistado vende em um mercado local próximo de sua propriedade e ponto comercial da cidade. A média de produção desses produtores é menor que a do produtor legalizado, ficando na média de 3Kg à 8 Kg diários.

Dentre os entrevistados, são eles próprios que fazem a venda de seus queijos, tanto os homens quanto as mulheres. Dos cinco entrevistados, apenas um vende na propriedade, no caso o produtor que tem queijeira legalizada.

A comercialização do queijo serrano mantém-se, na maior parte dos casos, de modo informal, como é possível perceber por meio das entrevistas com os produtores. Eles

procuram meios que consideram mais seguros para fazer a venda do queijo serrano, escolhendo cuidadosamente os clientes entre amigos e conhecidos, ou em pontos comerciais em que haja recíproca confiança entre produtor e proprietário do estabelecimento. Apesar de haver um forte receio de serem pegos por órgãos fiscalizadores, eles continuam a comercializar o produto, pois dele obtém renda para as despesas mensais de suas casas, incluindo a alimentação como veremos a seguir.

De acordo com Cruz e Menasche (2009), um entrave com relação formalização da produção e comercialização dos queijos artesanais, como o queijo serrano e o queijo de coalho, é a não conciliação entre o saber-fazer tradicional e as exigências legais, pois o modo de produção é considerado inadequado pelos padrões sanitários vigentes e questões fiscais, que tem seu enfoque na padronização e industrialização como símbolos de qualidade.

No entanto, em contraponto a essa situação há o exemplo o Queijo Minas Artesanal, que teve seu modo de fazer registrado como patrimônio cultural imaterial brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Através de movimentos sociais de produtores e com o envolvimento de entidades públicas e privadas, foi possível criar leis estaduais específicas para a produção artesanal do queijo mineiro e, ao mesmo tempo, salvaguardar o modo tradicional de produção do queijo minas, à medida que também foi realizado um importante levantamento de dados sobre identidade, cultura e história desse queijo (CRUZ; MENASCHE, 2009). Essas ações contribuíram para tornar legal a produção e a comercialização desse queijo em todo o estado de Minas Gerais.

Voltando para o caso do queijo serrano, quanto à comercialização em si, o queijo serrano tem sua comercialização realizada em pequenos mercados ou diretamente nas propriedades. Comparativamente, o queijo de coalho, por exemplo, é comercializado em feiras livres onde tradicionalmente se comercializam diversos tipos de produtos artesanais, nas vias públicas e mesmo nas proximidades de redes de supermercados na capital sergipana (MENEZES et al., 2010). Ao que parece, o queijo serrano tem uma comercialização um pouco mais tímida do que o queijo de coalho, embora aquele também seja ofertado de modo informal. Muito possivelmente, isto se deva à fiscalização mais ostensiva que ocorre na região Sul, fato que parece ainda não acontecer nas regiões do Nordeste brasileiro com tanta frequência.

### 4.3 Características do queijo serrano

O leite cru foi citado por todos os entrevistados como uma característica marcante do tradicional queijo serrano. Contrariamente, questões como a influência da alimentação do gado alimentado com pastagem nativa e a raça do gado no sabor e na textura do queijo tiveram visões bastante diferenciadas entre os produtores. Dois entrevistados elencaram apenas a pastagem como importante característica no sabor do leite e respectivamente do queijo, como se observa nas declarações abaixo:

“[...] ser feito com leite cru é a marca do nosso queijo. Por isso as pessoas dizem que é melhor do que os outros queijos que tem no mercado. É isso que deixa o queijo serrano mais amanteigado na hora de cortar e para comer também. [...] A raça do gado não influencia muito na gordura do leite eu acho. O que influencia é a época da pastagem, a do campo natural deixa o leite mais gordo e se tem terneiro também. Quanto mais novo o bezerro, mais fraco o leite, por que ele mama mais, é o que eu acho.” Leôncio, produtor de queijo há 20 anos.

“Pra mim o queijo serrano é o melhor que tem, nem se compara com esses que se compra no mercado[...] E eu penso que a característica principal do queijo serrano é ser do leite de gado que se alimenta do campo nativo, essa nossa pastagem daqui. Ela deixa o gosto do leite diferente, é o que eu acho.” Célia, produtora de queijo há 27 anos.

Alguns produtores também associam a raça de gado rústico criado extensivamente na região, alimentada com pastagem nativa como característica principal do queijo serrano, como é possível perceber nos trechos de entrevistas a seguir:

“Eu acho que o tipo do gado que tem aqui, esse gado comum e o pasto nativo são o principal. É o que faz o nosso queijo ser diferente dos outros”. Pedro, produtor de queijo há 30 anos.

“[...] o principal que diferencia o nosso queijo é o leite cru. Esses queijos de indústria não têm muito gosto, já o queijo serrano tem sabor. A raça do gado influi também e quanto mais o gado pasta no campo nativo melhor o leite. A pastagem de inverno, também dá um leite bom, mas tem que dar pouca ração, se não o leite já muda bastante.” Luíza, produtora de queijo há 25 anos.

Um dos entrevistados não considera nem a raça do plantel de gado, nem a pastagem nativa como influentes na característica do queijo serrano, uma vez que, atualmente, a maioria dos produtores de queijo já tem lavouras de inverno, por que sem ela o gado morreria de inanição no inverno, época em que, em decorrências das baixas temperaturas e frequentes geadas, o pasto fica seco e pouco nutritivo. Além disso, muitos produtores estão adotando novas raças, próprias para a produção leiteira, como explica um dos entrevistados:

“[...] a raça do gado a meu ver não caracteriza mais o queijo artesanal serrano, por que a visão dos produtores está mudando. Apenas com gado rústico o produtor não poderá produzir o ano todo para fazer do queijo sua principal fonte de renda. O mesmo acontece com a pastagem... Acho que não se encontra mais algum pecuarista que não tenha melhoramento de pastagem ou que não tenha terra arrendada que vire lavoura para pastagem de inverno... Sem pastagem de inverno não há como o gado produzir.” Augusto, produtor de queijo há 33 anos.

Por outro lado, Augusto elenca outras características oportunas ao queijo serrano, conforme trecho de entrevista transcrito abaixo:

“[...] o que caracteriza o queijo serrano é a mão-de-obra familiar, pois historicamente ele é produzido no seio familiar; região geográfica com suas particularidades de clima, pastagens; o modo peculiar que cada produtor tem ao fazer seu queijo, não deixando-o padronizado; a matéria prima, o leite ser cru e ser o queijo a principal fonte de renda da família é uma característica muito importante.” Augusto, produtor de queijo há 33 anos.

É possível detectar que mesmo entre produtores de queijo serrano de longa data, as características do queijo serrano estão se modificando. Tradicionalmente, a raça do gado e a pastagem eram tratadas como marcas fortes do queijo serrano, o que aos poucos parece estar mudando, como é possível perceber nas falas de alguns dos entrevistados. Curiosamente, aqueles que associam direta ou até exclusivamente a raça do gado e a pastagem como característica do queijo serrano são produtores sazonais, nos meses de primavera/verão, quando a pastagem nativa é abundante e principal fonte de alimentação para o gado. Os entrevistados que produzem queijo serrano durante todo o ano, tratam seu plantel com pastagem de inverno, milho e um pouco de ração e/ou têm gado de raças leiteiras como Jersey e Holandês. Para estes produtores, as características do queijo serrano não estão concentradas na raça do gado e no tipo de pastagem que é utilizado na alimentação do rebanho bovino, mas sim na matéria-prima, o leite cru, e modo de produção, que é artesanal.

De acordo com o estudo de Ambrosini et al. (2012), a pastagem de inverno tornou-se uma prática comum nos Campos de Cima da Serra, sendo que mesmo produtores com propriedades menores reservam um espaço para a lavoura de inverno. Essa prática aumenta o período de lactação das vacas, propiciando a produção de queijo serrano também durante o inverno. Os mesmos autores ainda apontam para a inclusão da ração industrializada na alimentação do gado, em pequenas quantidades, para complementar a nutrição das vacas em ordenha.

Embora entre alguns dos produtores a raça do gado e alimentação exclusiva com pastagem nativa não sejam considerados fatores que caracterizam o queijo serrano e/ou a

sua qualidade, Ries (2011) aponta para a produção sazonal (primavera/verão), alimentação com pastagem nativa, o leite cru integral de vacas de corte/mista como importantes características do queijo serrano. Ele ainda elenca o processamento artesanal, a produção em pequena escala, o sabor que se acentua com o processo de maturação e a diversidade de tamanhos e formatos como indicativos do queijo serrano.

Não sendo um queijo padronizado, assim como não é o queijo de coalho, produzido no Nordeste brasileiro, os consumidores segundo Menezes et al. (2010), desenvolvem seus próprios critérios de qualidade para avaliar o produto, estando entre esses critérios a confiança, a reputação dos produtores e a relação com a cultura e o saber-fazer tradicional. Os consumidores tornam-se hábeis no processo de avaliação e escolha dos queijos artesanais por meio de conhecimentos compartilhados entre os compradores e os comerciantes, além de preferências e expectativas individuais (MENEZES et al., 2010).

O queijo serrano é diferenciado entre si, caracterizando-se por não ser padronizado, tendo textura, sabor e coloração diferentes, de acordo com a “receita” do modo de fazer peculiar de cada produtor e pelo tempo de maturação até o consumo. Independentemente do material com que são produzidos os utensílios utilizados para a produção ou do período exigido para a maturação, é modo artesanal de fabricação, o que alude o envolvimento pessoal dos produtores aplicando seu saber-fazer em todas as etapas do processo, bem como a utilização do leite cru, que diferenciam o queijo serrano dos queijos industrializados. Diante das mudanças que vêm sendo adotadas para a produção do queijo serrano, questões como a raça do gado e a influência da alimentação dispensada ao plantel leiteiro, são fatores que, talvez estejam mais associadas à preferência de cada consumidor, que desenvolve seus próprios critérios de escolha de acordo com seu paladar e na confiança nos produtores do que a um padrão pré-estabelecido de características.

#### **4.4 Mudanças no modelo de produção e os impactos sobre a segurança alimentar e nutricional dos pecuaristas familiares**

Dado interessante obtido por este estudo é a posição dos pecuaristas familiares quanto à legalização do queijo serrano. Os quatro entrevistados que não tem queijaria legalizada se mostraram favoráveis à legalização por diversos motivos, como, por exemplo a padronização dos preços, a facilidade de comercialização e maior garantia da higiene no processamento do queijo. Já o produtor legalizado afirma que a importância da legalização está na segurança do consumidor, visto que existe a possibilidade de os rebanhos estarem com zoonoses e, sem fiscalização, não há como controlar se o leite utilizado para fabricar o

queijo está próprio para o consumo ou não. Nas palavras desse produtor que está legalizado,

“[...] não há como a pessoa saber o que está comendo. Nem sempre os produtores fazem um queijo com a higiene necessária...Se vissem como é em alguns lugares, não comeriam. Sem falar na sanidade animal...gado sem controle sanitário, podendo ter brucelose, tuberculose, perigosa para mulheres grávidas que consumirem um queijo assim [...] A legalização ajuda a que se obtenha uma boa qualidade e garante a procedência ao queijo.” Augusto, produtor há 33 anos.

Os entrevistados que produzem menores quantidades de queijo serrano acham válida a legalização, porém para os casos em que é produzida maior quantidade diária. Eles acreditam que para se produzir quantidades menores, o investimento é muito alto. Os trechos das entrevistas a seguir ilustram essa opinião:

“Eu acho certo o pessoal se organizar, por que não tem como quem consome saber se tudo é limpo, se o gado não tá doente...Quando as pessoas se conhecem tudo bem, mas [...] se compra na beira do asfalto, não tem como saber. Então por esse lado é importante. Se a pessoa tem intenção de produzir bastante e vender bastante é bom que legalize, se tem dinheiro para investir. Pode sustentar a família só produzindo queijo praticamente.” Pedro, produtor há 30 anos.

“Eu acredito que pra quem faz bastante queijo pra vender a legalização é importante, por que padroniza o preço principalmente. E oferece mais capricho no fazer.” Célia, produtora há 27 anos.

“Eu acho que legalizar é bom porque facilita a venda. Tenho um irmão que tem queijaria legalizada, mas ele faz bastante queijo e vende bem [...] se a pessoa tem condições e quer vender bastante, legalizar é um bom negócio.” Leôncio, produtor há 20 anos.

“Eu acho muito importante legalizar, eu tô me organizando pra legalizar o meu queijo daqui um tempo, que é pra poder vender sem medo. A gente procura fazer o queijo bem caprichado e tem que vender escondido, isso é muito ruim. E eu acho que se legalizar fica mais fácil da gente defender o nosso queijo, que é diferente dos outros queijos e que não faz mal prá s pessoas.” Luíza, produtora há 25 anos.

A questão dos custos para a formalização da produção e da comercialização do queijo serrano é bastante significativa, pois mantendo a produção em pequena escala demoraria um longo prazo para cobrir os investimentos necessários. Uma vez que a comercialização do queijo serrano é essencial na geração de renda e na segurança alimentar dos produtores, um investimento que não apresente retorno financeiro em um prazo curto representa um obstáculo para os produtores. Além disso, há também os custos para comprovação periódica da sanidade animal, que ficam totalmente a cargo do produtor, que deve providenciar a visita do médico veterinário na propriedade com essa finalidade.

Ainda assim, embora não estejam legalizados, os produtores entrevistados já adotaram alguns utensílios que são exigidos pela legislação. Isso porque, acham que os cinchos plásticos ou de inox são mais práticos de higienizar. Apenas um dos produtores usa exclusivamente os cinchos e a queijeira de madeira. Os demais usam queijeira de inox e todos têm ordenha mecânica. A facilidade para higienizar e a praticidade parece ter sido o principal motivo que levou os produtores a adotarem os novos tipos de utensílios e equipamentos. Os produtores argumentam que há também otimização do tempo envolvendo a ordenha e fabricação do queijo, restando, com a diminuição do trabalho manual mais tempo para outras atividades.

Apenas dois dos entrevistados fizeram curso de boas práticas de fabricação (BPF's). Um para legalizar a queijaria e outro para melhorar sua produção com vistas à regularização. Os que não tiveram instruções sobre BPF's acabaram mudando algumas coisas do modo de fazer o queijo serrano do modo tradicional por verem os utensílios no comércio local e, por meio de troca de ideias com outros produtores e, com isso, acabaram por experimentar o que lhes era recomendado.

É possível observar a existência de interesse e acessibilidade por parte dos produtores em adotar mudanças no processo produtivo. Portanto, caberia ao Estado, a partir do amplo entendimento das características e contexto de produção do queijo serrano, propor programas e políticas públicas adequadas à região e aos produtores, de modo que a atuação governamental punitiva, mas sim educativa e também pró-ativa, prestando esclarecimento e incentivos, com vistas à melhoria da produção do queijo serrano no município e na região. Essa estratégia poderia gerar bons frutos quanto à formalização do queijo serrano.

Os produtores de queijo serrano entrevistados são produtores há muitos anos e, em decorrência, tornam-se clientes de estabelecimentos agropecuários onde são comercializados além dos suplementos alimentares para animais e variados tipos de medicamentos veterinários, utensílios diversos para o trabalho no campo, bem como para a fabricação do queijo serrano. Além da disponibilidade no mercado, as conversas entre produtores também influenciam na adoção dos novos utensílios.

Estabelecendo um paralelo com o queijo de coalho, as principais mudanças ocorreram pela utilização do coalho industrial, redução no período de maturação, e a criação de fabriquetas de queijo, onde impera a mão-de-obra masculina em substituição ao trabalho da mulher, que era quem fazia o queijo de coalho em casa para auto-consumo (MENEZES et al., 2010).

Se por um lado, três produtores entrevistados acreditam que o investimento é o maior desafio para a produção legalizada, dois entrevistados vêem na mudança de mentalidade dos produtores o maior empecilho.

“É possível produzir dentro dos padrões exigidos, basta ter interesse em melhorar. Aqui estão envolvidas muitas coisas por que os produtores precisam ser orientados, esclarecidos sobre as coisas para que tenham vontade e sintam necessidade de mudar. A culpa não é do produtor, ninguém ajuda eles a verem as coisas de outro jeito, então eles permanecem do jeito que eles sabem e se sentem seguros.” Augusto, produtor há 33 anos

“Acho que fazendo um pouquinho por vez, a gente consegue produzir legalizado sim. Tudo de uma vez é mais complicado, mas aos poucos dá pra ir adaptando e melhorando. Mas o que é mais difícil nisso tudo é a conscientização dos produtores. Enquanto eles não quiserem mudar um pouco a cabeça vai ser difícil. E se agente parar pra pensar o quê que custa botar uma touca, um jaleco, fazer o soro escorrer pra fora da sala do queijo? Mas a pessoa tem que querer.” Luíza, produtora há 25 anos

Nas colocações presentes nos trechos de entrevistas acima, parece haver conflito com o que se considera como algo cultural, ou seja, que o verdadeiro queijo serrano é apenas o produzido do modo tradicional, com os mesmos tipos de utensílios utilizados pelas gerações passadas. Aqui também podemos incluir a raça do gado e a pastagem nativa como alimento exclusivo do gado. No entanto, mesmo os produtores que modificaram um pouco sua produção, mudando seus utensílios, dando alimentação alternativa para o gado, trocando a raça do plantel, não deixaram de considerar seus queijos como o legítimo queijo serrano. A caracterização feita por cada um dos produtores entrevistados nesta pesquisa, como observado na primeira subseção deste capítulo, indica que cada produtor tem sua visão peculiar sobre o queijo serrano. Isso fica evidenciado nas respostas sobre o que caracterizaria o queijo serrano que, como visto, não foram unânimes.

No entanto, o que é irrefutável no resultado desta pesquisa, é a importância do queijo serrano para a segurança alimentar e nutricional dos pequenos pecuaristas familiares. O papel do queijo serrano é tão relevante que as famílias continuam a produzir e comercializar o queijo serrano mesmo trabalhando com a insegurança de terem sua produção apreendida. Apenas um dos produtores entrevistados, que tem outra fonte de renda maior que a proporcionada pelo queijo, não precisaria encontrar outro meio para complementar a renda com rapidez. Os demais produtores teriam que ir à procura de outra atividade para ajudar a manter a família.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Por meio deste estudo, foi possível estar em contato com a realidade dos pequenos pecuaristas familiares produtores do queijo serrano de São Francisco de Paula/RS e constatar como esse produto, que em tempos passados representava simples aproveitamento do leite e um meio de acesso aos alimentos através da troca de mercadorias durante o tropeirismo, passou a ser para muitos produtores fundamental na geração de renda e na subsistência familiar.

Como é possível observar por meio da pesquisa bibliográfica e por meio da análise das entrevistas, a comercialização do queijo serrano contribui para a segurança alimentar e nutricional dos pecuaristas familiares, pois com a renda gerada da comercialização da produção, as famílias produtoras de queijo serrano podem ter acesso a outros tipos de alimentos, especialmente os que não são produzidos nas propriedades, obtendo, assim, alimentos básicos da pirâmide alimentar e/ou diversificando a alimentação da família. Desse modo, o queijo serrano se torna também um meio para que os pecuaristas familiares permaneçam em suas propriedades, contribuindo para a reprodução social dessas famílias. A declaração dos produtores interlocutores dessa pesquisa enfatiza que se não pudessem produzir o queijo serrano, teriam que optar rapidamente por outra atividade para auxiliar no sustento e manutenção da família, o que indica a centralidade da renda obtida do queijo para a aquisição de alimentos.

A comercialização do queijo serrano permanece sendo informal na maior parte dos casos, pois os produtores de modo geral, acham os investimentos onerosos, especialmente se for considerada a produção diária de queijo, que é baixa, e, portanto, os pecuaristas familiares não possuem meios suficientes para as reformas ou construções de queijarias. Além disso, os custos veterinários para comprovar periodicamente a sanidade animal ficam totalmente a cargo do produtor, o que também onera o processo da legalização. Ainda assim, os produtores estão se adaptando a algumas exigências, principalmente no intuito de facilitar o trabalho de higienização dos utensílios para a produção do queijo.

A adoção de cinchos (formas) de inox ou plástico atóxico em substituição aos de madeira, coadores plásticos ao invés de tecido, a ordenha mecanizada, a prática do plantio da pastagem de inverno, são modificações que foram sendo incorporadas à produção do queijo. Apesar dessas mudanças os produtores que fizeram essas modificações não deixam de considerar os seus queijos como legítimo queijo serrano.

Do mesmo modo que o queijo de coalho no Nordeste do país e o queijo de Minas, o queijo serrano está enraizado na história e na cultura, não apenas de São Francisco de Paula/RS, mas de vários municípios dos Campos de Cima da Serra e Santa Catarina, sendo

um produto tradicional na alimentação dessas regiões. Entretanto como vimos, as normas sanitárias vigentes e exigidas para a legalização da produção e comercialização do queijo serrano entram em conflito com o saber-fazer tradicional em alguns aspectos, como é o caso, por exemplo, da preferência dos consumidores no que diz respeito ao período de maturação dos queijos. Por outro lado, elas visam garantir a procedência dos produtos artesanais, buscando assegurar a qualidade dos alimentos. Desse modo, essa discussão parece ainda ter um longo caminho a percorrer até que se possa encontrar um consenso entre o modo de fazer tradicional e o processo de legalização. Enquanto isso, mesmo à margem da comercialização formal, o queijo serrano continua desempenhando papel importante na segurança alimentar e nutricional das famílias produtoras, aspecto que não deve ser desconsiderado.

A oportunidade de ouvir os produtores amplia horizontes, pois nos aproxima da realidade em que eles vivem e trabalham, nos põem a par de suas ansiedades, preocupações, necessidades, desejos e de como vislumbram seu próprio futuro. Fica um registro intrínseco na memória, de que compartilhar conhecimentos é a base para que ocorra um processo de desenvolvimento rural que contemple todos os aspectos que envolvem o termo “desenvolvimento” e que de fato resulte em melhor qualidade de vida ao homem do campo.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AGROMUNDO. **Quantos bois cabem em 1 ha?** Disponível em:

<<http://www.agromundo.com.br/?p=12620>>. Acesso em: 08 abr. 2013.

AMBROSINI, L. B. **Sistema agroalimentar do Queijo Serrano: estratégia de reprodução social dos pecuaristas familiares no Sul do Brasil.** 2007. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Ciências Econômicas, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, 2007.

AMBROSINI, L. B.; MIGUEL, L. A.; FILIPPI, E. E. Evolução e diferenciação dos sistemas agrários nos Campos de Cima da Serra: origem dos pecuaristas familiares produtores do Queijo Serrano. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, v.26, p. 171-187, jul./dez 2012. Editora UFPR.

BRASIL. **Lei 11.346.** Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm)>.

CHALITA, M. A. N.; SILVA, R. O. P.; PETTI, R. H. V.; SILVA, C. R. L. **Algumas considerações sobre a fragilidade das concepções de qualidade no mercado de queijos no Brasil.** Informações Econômicas. São Paulo, v. 39, n. 6, jun. 2009.

COELHO-DE-SOUZA, G.; RAMOS, M. O.; KALIL, G. R. B.; SOUZA, D. F. R.; PAIM, M. P.; CONTI, I. L. **Segurança alimentar e nutricional e desenvolvimento rural: a contribuição do PLAGEDER.** In: SOUZA, G. C. (Org) Transformações no espaço rural. Porto Alegre: UFRGS, 2011. p. 82, 87.

CONTI, I. L. **Segurança alimentar e nutricional: noções básicas.** IFIBE: Passo Fundo, 2009.

CRUZ, F. T. **Qualidade dos alimentos e escalas de produção: Em defesa de critérios e normas para legitimação dos produtos artesanais/tradicionais.** 47º Congresso Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural. Porto Alegre, 2009.

CRUZ, F. T. **Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais: Um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do Queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra – RS.** Dissertação (Doutorado em Desenvolvimento Rural) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Ciências Econômicas, Programa de Pós Graduação em Desenvolvimento Rural, 2012.

CRUZ, F. T.; MENASCHE, R. Do consumo à produção: produtos locais, olhares cruzados. **Revista Ideas.** Interfaces em desenvolvimento, agricultura e sociedade. v. 5, n.1, 2011. pp. 88-111.

CRUZ, F. T.; MENASCHE, R. **Se o leite é cozido, o queijo não é serrano: tradição, conhecimento e discurso instituído no controverso debate em torno dos queijos feitos de leite cru.** III Colóquio: agricultura familiar e desenvolvimento rural. Porto Alegre, 2011.

CRUZ, F.T; MENASCHE, R. **Modos de vida, alimentos tradicionais e patrimônios culturais: uma reflexão a partir do queijo serrano.** I Seminário sobre alimentos e manifestações culturais tradicionais. São Cristóvão, 2012.

CRUZ, F. T.; MENASCHE, R. ; KRONE, E. E.; WAGNER, S. A. **Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Cima da Serra: O saber fazer tradicional desafiando a qualidade.** IV Congresso Internacional de La Red Sial. Mar Del Plata, 2008).

FLORES, M. **A identidade cultural do território como base de estratégias de desenvolvimento** – uma visão do estado da arte. Contribuição para o Projeto Desenvolvimento Territorial Rural a partir de Serviços e Produtos com Identidade – RIMISP, 2006.

KRONE, E. E. **Queijo Artesanal Serrano: história e tradição nos campos de altitude do Sul do Brasil.** 2008. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/content/view/245/95/>>. Acesso em: 22 de out. 2012.

KRONE, E. E; **Identidade e cultura nos campos de Cima da Serra: práticas, saberes e modos de vida de pecuaristas familiares produtores do queijo serrano.** 2009. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Faculdade de Ciências Econômicas, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, 2009.

KRONE, E. E.; MENASCHE, R. Agregados e mulheres, o “ queijo de final de semana” e o valor do trabalho. **Raízes.** Campina Grande, v. 26, n s 1 e 2, p 113-119, jan./dez. 2007.

MENASCHE, R.; KRONE, E. E. **Queijo serrano: identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra.** VII Reunião de Antropologia do MERCOSUL. Porto Alegre, 2007.

MENEGAS, D. P. **Abordagem sobre o manejo de pragas na produção agrícola do Rincão dos Kroeff, São Francisco de Paula, RS.** Monografia (Pós Graduação *Latu Sensu*). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Agronomia. Curso de Pós Graduação *Latu sensu* - Tecnologias Inovadoras no Manejo Integrado de Pragas e Doenças de Plantas. Porto Alegre, 2009.

MENEZES, S. S. M.; CRUZ, F. T.; MENASCHE, R. **Queijo de Coalho e Queijo Artesanal Serrano: identidades de produtores e de consumidores associadas a atributos de qualidade.** VIII Congresso Latino-americano de Sociologia Rural, Porto de Galinhas, 2010.

REDE LEITE. **Projeto de qualificação e certificação do queijo serrano foi apresentado na manhã desta terça-feira (28/08) no Pavilhão da Agricultura Familiar, na Expointer.** Disponível em: <<http://www.programaredeleite.com.br/noticia/index/81>>. Acesso em: 18 de jan. 2013.

RIES, J. E. **Queijo Serrano – Rio Grande do Sul.** Apresentação dos queijos artesanais do Brasil. I Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil. Fortaleza, 2011. Arquivo em Power Point for Windows.

RIES, J. E; MESSIAS, L. G. **Campos de Cima da Serra: caracterização da região e do pecuarista familiar.** Porto Alegre: EMATER, 2003. Arquivo em Power Point for Windows.

SÃO FRANCISCO DE PAULA. Decreto Municipal 478/2008.

SCHNEIDER, R. N. **Análise microbiológica e do sistema produtivo do queijo serrano produzido no município de Cambará do Sul/RS.** Monografia. Universidade Federal do rio Grande do Sul. Faculdade de Veterinária. Porto Alegre, 2009.

TEIXEIRA, R. D. **O Queijo Artesanal Serrano em São Francisco de Paula (RS):** das especificidades da produção local aos limites da comercialização. 2011. Monografia (Graduação Tecnológica Planejamento e Gestão para o Desenvolvimento Rural). Faculdade de Ciências Econômicas. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. 2011.

## ANEXOS

### **ANEXO A - Roteiro Semi Estruturado de Entrevista com Produtores Familiares de Queijo Artesanal Serrano**

Data:.....

Entrevistado:.....

Localidade:.....

- 1- Há quanto tempo a família produz queijo? A produção de queijo serrano ocorre durante quantos meses no ano? Quantos quilos de queijo são produzidos diariamente?
- 2- Quais as características do queijo artesanal serrano tradicional?
- 3- De quantos membros é constituída a família? Dispõem de outras fontes de renda (produção agrícola, carne, etc...)? Possui outra ocupação fora da propriedade como complemento de renda?
- 4- E como é realizada a comercialização do queijo produzido em sua propriedade? Quem é responsável pela comercialização?
- 5- A renda oriunda da comercialização do queijo é utilizada para qual finalidade? Quem é o responsável pela tomada de decisão neste assunto?
- 6- No caso da renda ser destinada a aquisição de alimentos, que tipos de alimentos são adquiridos?
- 7- Se por alguma razão tivesse que abandonar a produção e comercialização do queijo, como ficaria a sua situação econômica ou financeira?
- 8- Você acha que a legalização do queijo artesanal serrano é importante? Por quê?
- 9- Já enfrentou problemas por não ter inspeção sanitária na produção do seu queijo, como multas ou resistência na hora de comercializar?
- 10- A atual legislação modificou de alguma forma a sua produção?
- 11- É possível produzir queijo artesanal serrano dentro dos parâmetros exigidos pela legalização? Quais são os principais desafios para quem quer produzir dentro deste contexto?

## ANEXO B - Termo De Consentimento Informado, Livre e Esclarecido

### Trabalho de Conclusão de Curso

#### INSTITUIÇÃO RESPONSÁVEL – UFRGS

**NOME:** \_\_\_\_\_

**RG/CPF:** \_\_\_\_\_

Este **Consentimento Informado** explica o Trabalho de Conclusão de Curso “O papel do queijo artesanal serrano para a segurança alimentar dos pequenos pecuaristas familiares de São Francisco de Paula/RS” para o qual você está sendo convidado a participar. Por favor, leia atentamente o texto abaixo e esclareça todas as suas dúvidas antes de assinar.

Aceito participar do **Trabalho de Conclusão de Curso “O papel do queijo artesanal serrano para a segurança alimentar dos pequenos pecuaristas familiares de São Francisco de Paula/RS” – do Curso de Planejamento e Gestão para o Desenvolvimento Rural – PLAGEDER**, que tem como objetivo “compreender o papel do queijo artesanal serrano na segurança alimentar e nutricional dos pequenos pecuaristas familiares, identificando suas formas de comercialização, sua importância na geração de renda e avaliando como as mudanças no modelo de produção do queijo, especialmente ligadas à formalização, podem impactar sobre a segurança alimentar e nutricional dos produtores”.

A minha participação consiste na recepção do aluno “Sandra de Souza Mallmann” para a realização de entrevista.

Fui orientado de que as informações obtidas neste Trabalho de Conclusão serão arquivadas pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul/UFRGS e que este projeto/pesquisa resultará em um **Trabalho de Conclusão de Curso** escrito pelo aluno. Para isso, (  ) **AUTORIZO** / (  ) **NÃO AUTORIZO** a minha identificação e de minha propriedade.

Declaro ter lido as informações acima e estou ciente dos procedimentos para a realização do Trabalho de Conclusão de Curso, estando de acordo.

**Assinatura** \_\_\_\_\_

São Francisco de Paula, \_\_\_\_/\_\_\_\_/2013