

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS
CURSO DE PLANEJAMENTO E GESTÃO PARA O DESENVOLVIMENTO RURAL
PLAGEDER**

RÔMULO DUTRA TEIXEIRA

**O QUEIJO ARTESANAL SERRANO
EM SÃO FRANCISCO DE PAULA (RS): DAS ESPECIFICIDADES DA
PRODUÇÃO LOCAL AOS LIMITES DA COMERCIALIZAÇÃO**

São Francisco de Paula

2011

RÔMULO DUTRA TEIXEIRA

**O QUEIJO ARTESANAL SERRANO
EM SÃO FRANCISCO DE PAULA (RS): DAS ESPECIFICIDADES DA
PRODUÇÃO LOCAL AOS LIMITES DA COMERCIALIZAÇÃO**

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

Orientador: Prof. Dr. Leonardo Alvim Beroldt da Silva
Coorientadora: Tutora Monique Medeiros

São Francisco de Paula

2011

RÔMULO DUTRA TEIXEIRA

**O QUEIJO ARTESANAL SERRANO
EM SÃO FRANCISCO DE PAULA (RS): DAS ESPECIFICIDADES DA
PRODUÇÃO LOCAL AOS LIMITES DA COMERCIALIZAÇÃO**

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

Aprovado com Conceito (_____)

Prof. Dr. Leonardo Beroldt da Silva
Orientador
UERGS

Prof. Dr. Lovois de Andrade Miguel
UFRGS

Prof. Dr. Márcio Zamboni Neske
UFRGS

São Francisco de Paula (RS), 13 de outubro de 2011.

RESUMO

Na região fisiográfica dos Campos de Altitude dos estados do Rio Grande do Sul e Santa Catarina desenvolve-se uma atividade secular, intimamente ligada ao modo de vida do povo desta região e adaptada às condições geoambientais: é a produção do Queijo Artesanal Serrano. Desde o século XIX, o queijo era transportado sobre o lombo de mulas, servindo de moeda de troca para aquisição de mercadorias não produzidas na propriedade. O queijo serrano representa, ainda hoje, a principal fonte de renda de muitas famílias, custeando as despesas básicas da casa, porém com o aumento das exigências e normas destinadas à produção e comercialização de alimentos, em específico, no caso dos produtos artesanais como o queijo serrano, alguns impasses dificultam a legalização. À luz desse debate e de aportes teóricos que abrangem noções de desenvolvimento rural, empoderamento e atores sociais, este trabalho se propõe a analisar as limitações para adequação dos produtores de Queijo Artesanal Serrano, participantes do projeto Qualificação e Certificação do Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Altitude do Rio Grande do Sul e Santa Catarina, ao Sistema de Inspeção Municipal (S.I.M.), para comercialização no município de São Francisco de Paula (RS). Para tanto, foi utilizada a metodologia qualitativa, a qual contou com entrevistas e pesquisa bibliográfica e documental. Como principais resultados surgiram como motivos da baixa adesão ao S.I.M. a falta de apoio e assessoria para a adequação das queijarias, a falta de linha crédito específica, a complexidade das medidas profiláticas no rebanho, culminando na desistência devido ao baixo volume de produção e a burocracia a ser enfrentada pelos produtores na legalização de sua atividade artesanal.

Palavras-chaves: Ator Social. Desenvolvimento rural. Queijo artesanal serrano. Sistema de Inspeção Municipal.

ABSTRACT

In the Physiographic region in the Campos de Altitude of the states of Rio Grande do Sul and Santa Catarina develops a secular activity, closely linked to the lifestyle of the people of this region and adapted to the geo-environmental conditions: the production of artisan cheese serrano. Since the nineteenth century, the cheese was transported on the backs of mules, serving as a bargaining chip to purchase goods not produced on the property. The cheese Serrano is still today the main source of income for many families, paying for basic expenses of the house, but with the increased demands and standards for the production and marketing of foods, in particular, in the case of traditional products such as cheese serrano, some difficult impasses legalization. In light of this debate and theoretical contributions covering notions of rural development, empowerment and social actors, this paper is to analyze the limitations for adequacy of producers of artisan cheese serrano, in the project participants Qualification and Certification of Artisanal Cheese Serrano of Campos de Altitude of the Rio Grande do Sul and Santa Catarina, the Municipal Inspection System (SIM) for marketing in São Francisco de Paula (RS). To this end, we used a qualitative methodology, which relied on interviews and documentary and bibliographical research. The main results emerged as reasons for low adherence to the SIM the lack of support and advice on the suitability of the dairies, the lack of specific credit line, the complexity of prophylactic measures in the herd, culminating in the withdrawal due to low production volume and the bureaucracy to be faced by producers in the legalization of their artisan activity.

Keywords: Social Actor. Rural development. Artisanal cheese serrano. Municipal Inspection System.

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Dificuldades dos produtores de Queijo Artesanal Serrano para aderir ao S.I.M., em São Francisco de Paula, RS. Fonte: Pesquisa de campo, 2011.

Quadro 2 – Distâncias dos locais de comercialização do Queijo Artesanal Serrano, São Francisco de Paula, RS. Fonte: Pesquisa de campo, 2011.

LISTA DE ABREVIATURAS

Ascar - Associação Sulina de Crédito e Assistência Rural

Emater - Associação Riograndense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural

Epagri - Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina

Fepagro - Fundação Estadual de Pesquisa Agropecuária

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

MDA - Ministério do Desenvolvimento Agrário

S.I.M. - Sistema de Inspeção Municipal

UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	8
2 METODOLOGIA.....	11
3 REVISÃO DA LITERATURA	13
3.1 Desenvolvimento rural	13
3.2 Empoderamento	14
3.3 Atores sociais	15
4 O MUNICÍPIO E SUAS ESPECIFICIDADES	17
4.1 Aspectos socioculturais da produção do queijo serrano.....	18
5 O QUEIJO SERRANO E O LICENCIAMENTO AMBIENTAL.....	21
5 O QUEIJO SERRANO E O LICENCIAMENTO AMBIENTAL.....	21
5.1 O Serviço de Inspeção Municipal em São Francisco de Paula.....	22
6 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	24
6.1 Resultados da pesquisa de campo.....	24
6.2 Discussões	26
6.2.1 Implantação do S.I.M. em São Francisco de Paula (RS)	27
6.3 AVANÇO NA IMPLANTAÇÃO E AMPLIAÇÃO DO S.I.M. PARA O QUEIJO ARTESANAL SERRANO EM SÃO FRANCISCO DE PAULA: ALGUMAS CONSIDERAÇÕES	30
7 CONSIDERAÇÕES FINAIS	33
REFERÊNCIAS.....	35
APÊNDICE A – Roteiro Semi-estruturado de Entrevista com participantes do projeto Qualificação e Certificação do Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Altitude do Rio Grande do Sul e Santa Catarina	38

1 INTRODUÇÃO

O Queijo Artesanal Serrano é um produto conhecido há mais de um século e meio de história no município de São Francisco de Paula, localizado no estado do Rio Grande do Sul. No século XIX, o queijo era transportado em “bruacas”¹ sobre o lombo de mulas, servindo de moeda de troca para aquisição de mercadorias que não eram produzidas na propriedade. Este transporte, dependendo da região, levava dias para chegar aos pontos de comércio. Existem relatos de que alguns produtores chegavam a sair apenas duas vezes por ano de suas propriedades com a finalidade de comercializar este produto. O queijo serrano representa, ainda hoje, a principal fonte de renda destes produtores familiares, custeando as despesas básicas da casa.

Devido suas especificidades, por este ser produzido com ingredientes locais e pelo fato de cada propriedade possuir uma forma específica de elaboração, não há queijo similar fora de sua região de produção (Campos de Cima da Serra).

Historicamente o queijo era feito de maneira artesanal para consumo próprio e comercialização informal em São Francisco de Paula (RS) e na região. Com a evolução da comercialização de alimentos, a segurança alimentar passou a ser prioridade para o consumidor, obrigando a existência de legislação adequada a cada produto. No caso dos produtos artesanais, como o queijo serrano, o baixo volume de produção dificulta atender as exigências da legislação.

Há mais de 10 anos se discute a legalização da produção do queijo serrano, envolvendo produtores, órgãos de assistência técnica, instituições de pesquisa e poder público. Em São Francisco de Paula (RS) o S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal), foi criado em 2007 e a legalização do queijo serrano artesanal se deu em setembro de 2008.

A busca da sustentabilidade para a atividade de produção do Queijo Artesanal Serrano é pertinente, pois causa baixo impacto ambiental e preserva a identidade do produtor, assim como suas relações socioeconômicas.

Além disso, vale reafirmar que esta atividade é exercida por grande parte dos produtores do meio rural, localizados na região de campos deste município e são poucos os estudos publicados sobre o assunto. A pesquisa acadêmica contribuirá

¹ Cesto atrelado ao animal de carga para transporte de mantimentos.

para a reflexão e a conscientização de todos os envolvidos na cadeia produtiva do Queijo Artesanal Serrano, visando a preservação da atividade e a melhoria no processo de desenvolvimento da mesma.

A aplicação dos princípios da Revolução Verde, a partir da década de 1950, trouxe pressão por modernização da agricultura, com a extensão rural dedicada a incentivar a utilização intensiva de tecnologia. Na década de 1980, houve a necessidade de adoção de medidas saneadoras da crise gerada no meio rural, pela aplicação de conceitos de crescimento econômico e produtividade, que não puderam ser acompanhados pela pequena propriedade. (ELLIS e BIGGS, *apud* CONTERATO e FILLIPI, 2009, p. 39-40). Na região dos Campos de Cima da Serra, o crescimento das cidades do entorno, com forte industrialização, aumentou a demanda na produção do queijo serrano e a comercialização em maior escala passou a implicar adequação aos parâmetros de segurança alimentar, exigidos por uma legislação cada vez mais rigorosa.

O desenvolvimento rural relacionado com a atividade de produção do Queijo Artesanal Serrano enfrenta dificuldades e resistências na sua implantação, em função da falta de prioridade e do pouco tempo em que o assunto está sendo tratado. Ainda não são claros os parâmetros de viabilidade e sustentabilidade na sua produção.

Considerando o exposto, surge como questão de pesquisa: Quais são os fatores que tem influenciado a baixa adesão dos produtores de Queijo Artesanal Serrano, participantes do projeto Qualificação e Certificação do Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Altitude do Rio Grande do Sul e Santa Catarina, ao S.I.M. (Sistema de Inspeção Municipal), em São Francisco de Paula (RS)?

Dessa forma, essa pesquisa conta com o seguinte objetivo central: analisar as limitações para adequação dos produtores de Queijo Artesanal Serrano, participantes do projeto Qualificação e Certificação do Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Altitude do Rio Grande do Sul e Santa Catarina, ao Sistema de Inspeção Municipal (S.I.M.), para comercialização no município de São Francisco de Paula (RS).

A fim de operacionalizar este objetivo foram traçados os seguintes objetivos específicos: (i) contextualizar a trajetória histórica do Queijo Artesanal Serrano no município de São Francisco de Paula; (ii) compreender a importância, sociocultural da comercialização do Queijo Artesanal Serrano; (iii) caracterizar a legislação sobre a produção de laticínios e em especial, o S.I.M. (quando e como surge) em São Francisco de Paula (RS).

2 METODOLOGIA

Quanto aos objetivos, esta pesquisa define-se como exploratória pelo fato de buscar o descortinamento de elementos da problemática que envolve a adequação do Queijo Artesanal Serrano, em São Francisco de Paula (RS), às exigências da comercialização legalizada sob o S.I.M.. “Pode-se dizer que estas pesquisas têm como objetivo principal o aprimoramento de ideias ou a descoberta de intuições.” (Gil, 2008, p. 41). Foram pesquisados os principais aspectos diretamente envolvidos na comercialização, bem como as alterações no comportamento social diante destas mudanças.

Ao mesmo tempo, transita pelos aspectos definidos como descritivos (GIL, 2008. p. 42), ao relatar elementos da realidade deste segmento produtivo, detalhando e contextualizando historicamente a trajetória da produção e as mudanças ocorridas ao longo do tempo. Buscou a identificação de elementos comuns nos relatos dos produtores de diversas localidades do município, seus posicionamentos e dificuldades para a continuidade e o aperfeiçoamento da atividade.

Outros aspectos presentes são as características encontradas nos estudos de campo, pois traz informações somente disponíveis no campo de pesquisa, investigadas diretamente com os atores sociais envolvidos. Para a forma como o assunto foi tratado neste trabalho, existe carência de referências bibliográficas específicas ou mesmo estudos e relatos profissionais atualizados na área de ATER (Assistência Técnica e Extensão Rural).

Tipicamente, o estudo de campo focaliza uma comunidade, que não é necessariamente geográfica, já que pode ser uma comunidade de trabalho, de estudo, de lazer ou voltada para qualquer outra atividade humana. Basicamente, a pesquisa é desenvolvida por meio da observação direta das atividades do grupo estudado e de entrevistas com informantes para captar suas explicações e interpretações do que ocorre no grupo. (GIL, 2008, p. 53)

Foram utilizados como instrumentos de pesquisa um roteiro semi-estruturado de entrevista, direcionado a cinco produtores de queijo serrano, participantes das atividades do Projeto do Queijo Artesanal Serrano e pesquisa bibliográfica.

Para os dados específicos da pesquisa, os produtores selecionados para serem entrevistados são aqueles que, dentre todos os participantes do projeto, de alguma forma levaram adiante ações visando adequação ao sistema de inspeção,

por possuírem no queijo sua principal fonte de renda. As entrevistas foram realizadas em duas etapas, sendo o primeiro contato na 15ª Festa do Pinhão, ocorrida entre os dias 27 de maio e 12 de junho de 2011, na cidade de São Francisco de Paula (RS), onde um dos produtores recebeu o registro do S.I.M. e os demais estavam presentes devido ao espaço aberto pela Secretaria Municipal da Agricultura e pela Emater para comercialização de seus produtos, em contato direto com os consumidores. As entrevistas foram complementadas com visitas posteriores às propriedades dos entrevistados, no período de 19 a 30 de junho de 2011, para observação de campo, ampliação das respostas e vivência da realidade dos produtores.

De posse destes dados foi elaborada a organização e a análise das principais informações obtidas. Essas informações puderam ser analisadas à luz do referencial teórico, que auxiliou na identificação das limitações que impedem aos demais produtores de Queijo Artesanal Serrano se adequar ao SIM.

3 REVISÃO DA LITERATURA

A produção e comercialização do Queijo Artesanal Serrano desenvolvem-se inseridas em um complexo sistema social, com origem na ocupação do território serrano e conserva características assimiladas desde os primeiros habitantes indígenas, passando pelos colonizadores e tropeiros, sofrendo nos dias atuais uma demanda por adaptações ao modo de vida contemporâneo.

A presente análise busca contextualizar a realidade do meio rural diante de estudos teóricos que possam explicar as diversas interfaces da atividade, relacionando a trajetória histórica, os aspectos socioculturais e a legalização através do S.I.M., baseado principalmente nos conceitos de desenvolvimento rural e empoderamento e suas relações com o conceito e metodologias de trabalho que envolvem a participação de atores sociais, particularmente desta cadeia produtiva.

3.1 DESENVOLVIMENTO RURAL

Os estudos teóricos sobre desenvolvimento rural apontam para uma grande complexidade do tema, pois são muitos os aspectos a considerar. O conceito de Desenvolvimento Rural visto do lado puramente econômico está sendo superado pela introdução de outros fatores relacionados à atividade rural. A busca da sustentabilidade depende de uma abordagem sistêmica onde os aspectos ambientais, socioculturais e econômicos passam a ser vistos de forma interdependente.

O desenvolvimento agrícola está relacionado às condições de produção, considerando a tecnologia empregada, o trabalho, a produtividade da terra; o desenvolvimento agrário engloba os relacionamentos do meio rural com a sociedade, como: mercados destinatário e fornecedor, instituições de fomento agrícola, o uso e o acesso à terra e as relações sociais.

O desenvolvimento local e regional ganha força no processo de descentralização, pois possibilita uma participação mais efetiva dos agricultores e suas instituições, permitindo trabalhar com a diversidade ecossistêmica, biológica e

cultural, com análises das diferentes disciplinas e tipos de saberes, incluindo o “saber-fazer” dos próprios agricultores familiares.

A busca da sustentabilidade, surgida após a constatação dos danos causados pelas políticas de produção após a Segunda Grande Guerra, ainda hoje está em fase de aperfeiçoamento. (FRÖHLICH, 2009, p. 26).

Inicialmente focalizado apenas nas questões ambientais, o termo sustentabilidade hoje designa um complexo de conceitos que abrange todas as atividades humanas, gerando a necessidade de interação e diálogo na busca de equilíbrio entre o socio-político-cultural, o ambiental, o territorial e o econômico. Maia, (2009, p.91), ao abordar o tema, afirma que,

A medida da eficiência econômica seria, então, o equilíbrio macrossocial, e não mais a lucratividade empresarial. Nesse critério econômico da sustentabilidade inclui-se a necessidade de equilíbrio no desenvolvimento intersetorial e a capacidade de modernização dos meios de produção, além da autonomia na geração e na disseminação do conhecimento (pesquisa científica e tecnológica).

O desenvolvimento rural sustentável na agricultura familiar está carregado de especificidades, onde é necessário o atendimento das inúmeras demandas das comunidades e oferta de oportunidades de reflexão e valorização da participação. O exercício da cidadania nesse meio é dificultado pelas condições objetivas das pessoas envolvidas, como baixa escolaridade, falta acesso à informação, capacitação e tecnologias que garantam rentabilidade e bem-estar.

3.2 EMPODERAMENTO

Para o desenvolvimento rural sustentável, vários são os autores que apontam para a necessidade de uma mudança de paradigma na abordagem dos temas relacionados aos processos sociais, econômicos e ambientais envolvidos.

Para Menegetti (s/d, p. 5),

A construção de um novo paradigma implica, necessariamente, na mudança da ótica da pesquisa, do ensino em ciências agrárias, no ajustamento das políticas macroeconômicas, agrícolas e agrárias; em apoio efetivo da sociedade (governo, sociedade civil) a um projeto de conversão da agricultura; na defesa, restauração e fortalecimento da agricultura familiar; na ênfase aos processos locais e regionais de desenvolvimento, sem se isolar do contexto macro, com uma efetiva participação da população na discussão, proposição, execução e gestão social dos processos locais de desenvolvimento; e implica também, na formação de suma consciência social crítica. Esta mudança de paradigma requer ações de transição de curto e médio prazo e requer a participação da sociedade através do seu largo e espectro de organizações.

O termo empoderamento, que na sociedade inglesa (*empowerment*) representa um novo nível de relacionamento entre técnico e produtor, significa a busca de conhecimentos e a construção de alternativas para o desenvolvimento rural entre ambas as partes, ou seja, os próprios produtores, a partir das suas capacidades, são os atores de seu desenvolvimento. Segundo os ensinamentos de Freire (1981 *apud* Machado *et al.*, 2006, p. 646),

alcança-se o “empowerment” quando os técnicos extensionistas e a população dita beneficiária interagem em uma relação do tipo horizontal (sujeito-sujeito), de diálogo e respeito pelos diferentes saberes, enquadrada em um contexto geral no qual ambas as partes são criticamente conscientes da situação e da necessidade de atuar para transformar essa situação.

É possível a utilização de metodologias participativas, com uma discussão entre produtores e técnicos no mesmo nível, não baseadas em imposições e sim pela busca de alternativas que permitam chegar a soluções técnico-produtivas equilibradas entre as exigências da produtividade e a manutenção das características tradicionais/culturais da comunidade. Para Kubo (2009, p.137-138),

Todos estes programas motivados pela perspectiva do empoderamento apresenta, para sua operacionalização, dificuldades relacionadas à complexidade desta noção e das problemáticas a ela associadas e exigem uma combinação de metodologias de abordagem, de sistematização e de avaliação em todas as suas dimensões individuais e coletivas, tanto no processo em si quanto em seus resultados.

O reconhecimento da importância do desenvolvimento da agricultura familiar deve desencadear processos de apoio que envolvam a aplicação das políticas públicas específicas de desenvolvimento rural, com vinculação e sincronização com os demais serviços públicos presentes nas comunidades. Ações articuladas entre os diversos agentes públicos e privados podem gerar excelentes oportunidades para reflexão, troca de experiências e a participação dos atores sociais na construção de alternativas sustentáveis. (KUBO, 2009, p.138)

3.3 ATORES SOCIAIS

Segundo Gehlen (2009, p.29), os atores sociais podem estar organizados formalmente para defender seus interesses ou manifestar suas necessidades e opiniões de forma espontânea, dentro de uma ética consensual, que embora desarticulada como organização, expressam os valores presentes nas relações sociais e com as instituições.

O maior e mais imediato impacto da atuação social recai sobre o desenvolvimento local. O agir, mesmo que informal, mesmo que individual, gera consequências práticas na comunidade, despertando reflexão e liderança. A falta de organização formal não impede o relacionamento institucional da comunidade, que se realiza por delegação ou por iniciativas individuais.

O local e a comunidade geralmente são identificados por suas características de cidadania, pelo trabalho, pela participação na vida local através da reprodução de valores democráticos naquele território, pelos valores cívicos de reconhecimento público cultivados, pelos laços sociais e afetivos nas relações sociais. O local também pode ser reconhecido como lócus identitário, por vezes multifacetado, expressando as diferenças, porém definido territorialmente, onde se cultivam tradições culturais específicas e, por vezes, se elaboram sínteses universais. (GEHLEN, 2009, p.34)

Os conceitos de trabalho com atores sociais partem do pressuposto de atividade social em busca de objetivos coletivos. Porém, muitas vezes a falta de auto-estima ocasiona uma apatia para ações de organização coletiva, permanecendo numa dependência degradante de benefícios sociais e políticas públicas paternalistas, que não contribuem para a autonomia dos atores sociais.

Segundo Breitenbach e Brandão (2009, p.8),

Iniciativas que são capazes de gerar efeitos de desenvolvimento rural não podem ser ações de um indivíduo ou um grupo, mas sim iniciativas geradas e processadas dentro de um sistema de negociação permanente entre os diversos atores sociais que formam uma sociedade local. Para ocorrer processos de planejamento local, são necessárias novas formas institucionais, que sejam capazes de estimular e integrar iniciativas existentes na sociedade local.

4 O MUNICÍPIO E SUAS ESPECIFICIDADES

O município de São Francisco de Paula (RS), que pela extensão territorial é o quarto maior município do Estado, pertence à região fisiográfica dos Campos de Cima da Serra, com área de 3.274,03 Km² (IBGE- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2011), dos quais 190 Km² são ocupados pelo perímetro urbano e 3.084,03 Km² pela área rural.

A população do município, segundo censo IBGE 2010, é de 20.537 habitantes, sendo população urbana composta de 12.269 habitantes e a rural de 8.096 habitantes. A densidade populacional do município é de aproximadamente 6 (seis) habitantes por quilometro quadrado. Na área rural porém, este índice mal supera 2,6 hab/km².

As terras de São Francisco de Paula (RS) pertenceram primeiramente aos índios Caáguas, cujas aldeias dominavam a Serra Geral e do Mar. Formavam a tribo dos Coroados, assim conhecidos por revestirem parte de suas cabeças com um preparado a base mel e cera silvestres. Essas tribos foram praticamente dizimadas pelos bandeirantes, em suas incursões pelo Sul do Brasil. Além dos bandeirantes, também os índios Caingangues que habitavam as matas da região de Caxias do Sul (RS) os tomavam como mão de obra escrava. (SOUZA, 2004, p.483, apud AMBROSINI, 2007, p.47).

No final do século XVIII, se estabeleceu o Caminho das Tropas, que passava por São Francisco de Paula e seguia pelos Campos de Cima da Serra, até Lages (SC) e daí a Sorocaba (SP). Como sesmaria, estas terras pertenceram ao capitão Pedro da Silva Chaves.

O trânsito dos tropeiros propiciou a miscigenação que deu origem ao povo serrano dos campos, que desenvolveu cultura própria, ligada fortemente às lides campeiras, principalmente a pecuária de corte, com a presença também da ovinocultura.

Nos últimos 10 anos tem se mantido viva a discussão sobre a viabilização econômica das propriedades, mantendo as atividades tradicionais, que vêm cedendo espaço para a atividade agrícola e silvícola. “Esta expectativa é consistente em São Francisco de Paula pela área disponível, clima e topografia e pela proximidade dos centros consumidores.” (KREUTZ, 2006, p.10)

O leite, ainda num passado recente, era obtido exclusivamente de vacas mestiças mantidas a pasto, com uma ordenha manual diária e com terneiro ao pé. Nos últimos 15 anos tem havido uma mudança no perfil do rebanho, com a introdução de animais com maior aptidão leiteira e também a implantação de pastagens artificiais, utilização de rações e ordenha mecânica.

4.1 ASPECTOS SOCIOCULTURAIS DA PRODUÇÃO DO QUEIJO SERRANO

A principal característica de aproveitamento do leite nos Campo de Cima da Serra é a sua utilização *in natura* para fazer um queijo típico, chamado Queijo Artesanal Serrano (denominação recente a partir dos primeiros estudos para certificação de origem e da implantação do S.I.M.). A produção é de pequena escala, estando, entre os entrevistados, na faixa de cinco (05) a 15 quilos diários. Cada propriedade possui características peculiares, que resultam em um queijo diferenciado por local de produção ou família produtora, que é reconhecido pelos consumidores ao comprar, referindo-se ao “queijo do fulano” ou “queijo de sicrano”.

Para a maioria dos produtores, o processo de fabricação se dá em quatro (04) grandes etapas: 1. Ordenha (mecânica ou manual) e filtragem (peneira); 2. Coagulação, corte da coalhada, dessoragem e salga; 3. Enformagem e prensagem (24 horas) e, 4. Maturação: após ser desenformado, o queijo passa por diversos estágios de maturação, sofrendo interferência do clima (ideal entre 8°C e 12°C de temperatura e baixa umidade do ar). O sabor e a consistência estão associados diretamente ao tempo de maturação.

Com o aumento da produtividade de leite, o queijo deixou de ser um subproduto, passando a ser a principal fonte de renda das propriedades com área entre 50 e 200 ha, atualmente inviáveis para a pecuária de corte no sistema tradicional de criação extensiva. Kreutz (2006, p. 10) diz que

[...] é extremamente interessante perceber que existe uma maioria de pecuaristas familiares que passam pelas mais variadas formas de empobrecimento e marginalização, praticamente sem acesso a assistência técnica e extensão rural. [...] 84,33% das propriedades possuem até 200 hectares, realidade que parece ter se acentuado significativamente em função da fragmentação das áreas nos últimos anos. Mesmo assim, seguramente mais de 80% se enquadram dentro das condições do PRONAF como agricultores ou pecuaristas familiares.

Como alternativa viabilizadora da permanência da atividade pecuária familiar, a implantação de agroindústrias apresenta-se como a uma solução muito

apropriada. Ao agregar valor às matérias-primas produzidas na propriedade e arredores, a agroindústria familiar permite maior ganho ao manter várias etapas da produção sob domínio, eliminando atravessadores.

No Brasil, a implantação de pequenas agroindústrias rurais é dificultada pela legislação sanitária baseada no padrão norte-americano, projetado para grandes complexos industriais. A diversidade e as especificidades locais da agricultura familiar, com seu especial “saber-fazer”, são desconsideradas ao se restringir a produção a rígidos aspectos técnicos. Segundo Krone (2009, p. 96),

[...] enquadrar a produção do Queijo Serrano dentro das rígidas normas sanitárias convencionalmente exigidas significaria suprimir os vários métodos tradicionais de produção, forjados em séculos de história, em favor de um atestado de conformidade a um único referencial de produção estandarizado. Assim, a legislação sanitária, ao não respeitar o caráter diversificado e regional de produtos artesanais como o Queijo Serrano, exclui uma grande massa de produtores do mercado formal, já que estes, ao buscarem manter e preservar as características do produto e os aspectos históricos e culturais vinculados à produção de Queijo Serrano, são relegados à clandestinidade.

O Queijo Artesanal Serrano tem sua aceitação consolidada através do tempo, por suas características de fabricação intrinsecamente ligadas ao “saber-fazer” do serrano, passado de geração em geração.

Segundo estimativas da Emater (Associação Riograndense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural), existem nos Campos de Cima da Serra cerca de 1500 produtores de queijo serrano, sendo aproximadamente 250 em São Francisco de Paula (RS) (RIES e MESSIAS, 2003 *apud* KRONE e MENASCHE, 2010, p. 64), dentre os quais, apenas um produtor é devidamente legalizado.

Os produtores de São Francisco de Paula foram convidados a participar das reuniões com técnicos e pesquisadores, organizadas pela Emater/RS-Ascar em parceria com a Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Fundação Estadual de Pesquisa Agropecuária (Fepagro), Prefeituras, Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Epagri (SC) dentro do projeto Qualificação e Certificação do Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Altitude do Rio Grande do Sul e Santa Catarina.

O queijo artesanal serrano, produzido na região dos Campos de Cima da Serra no Rio Grande do Sul, tem um programa de qualificação e certificação. O convênio foi assinado, ontem (12), pela Fundação Estadual de Pesquisa Agropecuária (Fepagro), Emater e prefeituras de Caxias do Sul, São Francisco de Paula, Cambará do Sul, Jaquirana, Bom Jesus e São

José dos Ausentes, além da Ufrgs e da UCS. Os cursos serão desenvolvidos no Centro de Treinamento de Agricultores de Fazenda Souza (Cefas), localizado na Fepagro Agroindústria, em Caxias do Sul. (FEPAGRO, 2007, p.1).

5 O QUEIJO SERRANO E O LICENCIAMENTO AMBIENTAL

Para permitir as atividades industriais e, ao mesmo tempo, evitar os danos ambientais provocados por essas atividades, a legislação brasileira exige das indústrias o Licenciamento Ambiental.

O Licenciamento Ambiental é um conjunto de procedimentos legais adotados no sentido de evitar atividades poluidoras. A instalação dos empreendimentos é avaliada pelo órgão de fiscalização das Unidades da Federação (UF) ou do município, sendo que o tipo de licenciamento poderá ser diferente, de acordo com a espécie de empreendimento e o respectivo enquadramento quanto ao potencial poluidor.

Para o funcionamento em acordo com a formalidade legal vigente, deve-se observar as seguintes legislações:

- Resolução CONAMA nº 237/1997, que dispõe sobre licenciamento ambiental, competência da União, estados e municípios, aprova listagens de atividades sujeitas ao licenciamento, estudos e relatórios de impactos ambientais. No caso do leite considera-se potencialmente poluidora a área construída acima de 0,05 ha.

A produção do Queijo Artesanal Serrano enquadra-se como de baixo potencial poluidor, tanto pela área construída, quanto pela quantidade de resíduos gerados. A principal fonte de poluentes resume-se às águas com produtos químicos utilizadas na limpeza de equipamentos e instalações. A pequena quantidade de resíduos com potencial contaminante pode ser facilmente degradada por processo biológico, através de lagoa de decantação e da utilização de plantas recicladoras, entre outros processos. As referências apresentadas por Maganha (2006), p. 48 e 53, quanto aos poluentes da indústria do leite, não são encontradas nas agroindústrias de Queijo Artesanal Serrano, senão pelas acima referidas.

Nas agroindústrias familiares o resíduo proveniente do processo produtivo (soro) é utilizado para alimentação animal (suínos) que, além do consumo dos potenciais poluidores orgânicos da agroindústria, geram renda complementar pela produção de alimento destinado à subsistência da família.

5.1 O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL EM SÃO FRANCISCO DE PAULA

O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M) foi implantado pela Lei Municipal nº 2437, de 25 de abril de 2007, ficando a cargo da Secretaria Municipal da Agricultura a fiscalização de estabelecimentos que produzem alimentos de origem animal e derivados, compreendendo a origem da matéria-prima, o asseio dos funcionários (uso de uniforme, gorros e botas), bem como o acompanhamento de todo o processo produtivo, equipamentos e as instalações.

Em 16 de setembro de 2008, foi assinado o Decreto Municipal nº 478/2008 que prevê a legalização do Queijo Artesanal Serrano, objetivando proporcionar ao micro e pequeno produtor condições para que produzam queijos de melhor qualidade visando o desenvolvimento e permanência destes produtores na atividade. A Secretaria Municipal da Agricultura em parceria com a EMATER é responsável pela capacitação e assistência técnica aos produtores de queijo na forma de cursos (Boas Práticas de Fabricação, adequações no processamento, treinamentos de manejo, ordenha dos animais etc.) visando à segurança alimentar deste produto fabricado a partir do leite cru.

Recentemente a Portaria Estadual SEAPPA Nº 214 de 14 de dezembro de 2010, trouxe o avanço de mais alguns passos “considerando a necessidade de estabelecer a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverá cumprir o Queijo Serrano ou Queijo Artesanal Serrano destinado ao consumo humano”, ao aprovar o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade do Queijo Serrano ou Queijo Artesanal Serrano.

A consolidação do mercado do queijo e agregação de valor, por ser um produto diferenciado, depende da legalização para mostrar ao consumidor a origem e a qualidade como diferenciais da região e do modo de fabricação. Ambrosini (2007, p. 138-139), define questões pertinentes para o comércio do queijo serrano, destacando que,

[...] o território do QS não é um espaço homogêneo, e as dinâmicas dos centros urbanos têm influenciado as dinâmicas rurais, através de seu modo de colonização, seu contingente populacional, políticas municipais específicas. Tais fatores determinam (i) a migração para pecuária leiteira em algumas propriedades; (ii) os canais de comercialização do QS (quanto mais próximo dos centros consumidores, mais frequente é a venda direta ao consumidor); (iii) o preço obtido pelo queijo (o preço de compra determina, em alguns casos, os canais de comercialização, porém esse não tem cunho especulativo. O objetivo é assegurar renda para família e estabelecer relações de confiança, respeito, que possibilitem benefícios mútuos entre

produtor e comerciante); (iv) no fluxo turístico (a influência do turismo no consumo de QS foi apontado como relevante nos municípios onde a pecuária mantém-se de forma extensiva, o que contribui para a preservação de uma paisagem típica e favorece o turismo “cultural).

6 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A produção do Queijo Artesanal Serrano, além de fazer parte da história da formação do povo dos Campos da Cima da Serra (Rio Grande do Sul e Santa Catarina), tornou-se muito apreciado por manter características somente encontradas nos produtos alimentícios artesanais, de produção limitada, com processos produtivos específicos como a utilização de leite cru, gado alimentado a campo (pastagem nativa confere sabor especial ao produto), mão de obra exclusivamente familiar e características exclusivas em cada unidade de produção. (AMBROSINI, 2007, p. 69)

Neste trabalho, o enfoque são as limitações que os produtores vem enfrentando nos últimos anos, em virtude das restrições na legislação do comércio de alimentos, visando ao atendimento dos parâmetros de segurança alimentar. Para tanto, foram considerados estudos sobre o Queijo Artesanal Serrano, a legislação e, principalmente, pesquisa de campo com produtores em processo de legalização através do S.I.M. em São Francisco de Paula (RS).

6.1 RESULTADOS DA PESQUISA DE CAMPO

Foram entrevistados cinco (05) produtores do Queijo Artesanal Serrano, que de alguma forma participaram das discussões relativas ao processo de legalização através do S.I.M. em São Francisco de Paula (RS). Todos os entrevistados possuem entre 50 e 200 ha de terra, dedicados ao gado leiteiro (queijo) e complementado com gado de corte. A faixa etária está entre 45 e 80 anos e todos têm, ao menos, duas gerações envolvidas com a produção do Queijo Artesanal Serrano. Quanto ao grau de escolaridade, três (03) dos entrevistados possuem o ensino médio e dois (02) possuem o ensino primário (fundamental incompleto). Dos entrevistados, apenas uma família está em processo de sucessão familiar na continuidade da produção queijeira.

São apresentadas a seguir as respostas que contém dados objetivos, sendo que as considerações e informações adicionais dos entrevistados serão registradas e analisadas adiante.

Quanto à situação da queijaria em relação ao registro junto ao Sistema de Inspeção Municipal (S.I.M.), apenas um dos entrevistados informou estar plenamente legalizado, tendo recebido a autorização para produção inspecionada a partir do mês de junho de 2011.

Questionados quanto ao acesso à assistência técnica na propriedade rural, houve unanimidade em afirmar não receberem assistência técnica pública para suas atividades, bem como não se utilizarem de contratação particular destes serviços.

Perguntados sobre a existência de restrições ao queijo pelo fato de não ter inspeção sanitária, todos os produtores que não têm o S.I.M. afirmaram não enfrentar problemas, tanto na produção como na comercialização do produto.

“Entrevistador: [...] seria um empecilho para a comercialização? [a falta do S.I.M.]. Entrevistado: Não. Até que por enquanto não, mas de repente *né?* Se mais adiante eles apertarem com isto, aí eu acho que é um problema grave. Hoje *tá* tudo frouxo; por enquanto *tá* tudo tranquilo”. Entrevistado “C”. Pesquisa de campo, 2011.

No levantamento das maiores dificuldades para a adesão ao S.I.M., apresentaram-se as motivações resumidas no Quadro 1.

Quadro 1

Entrevistado	Dificuldade 1	Dificuldade 2	Dificuldade 3
A	Alto custo para pequena produção	Maturação de 60 dias para comercialização	
B	Custo do exame anual de todo rebanho	Custo das instalações	
C	Custo do exame anual de todo rebanho		
D	Custo das instalações	Falta de crédito específico	
E	Falta de apoio de órgãos públicos	Alto custo para pequena produção	Falta de crédito específico

Quadro 1 – Dificuldades dos produtores de Queijo Artesanal Serrano para aderir ao S.I.M, em São Francisco de Paula, RS. Fonte: Pesquisa de campo, 2011.

O quadro 2 mostra as distâncias aproximadas entre as propriedades e os principais pontos de comercialização:

Quadro 2.

Entrevistado	Distâncias	Local de comercialização
A	30 km	S. F. Paula
B	50 km	Fora do município
C	00 km	Fora do município *
D	90 km	Fora do município
E	25 km e 40 km	S.F.Paula e Fora do município

Quadro 2 – Distâncias dos locais de comercialização do Queijo Artesanal Serrano, São Francisco de Paula, RS. Fonte: Pesquisa de campo, 2011.

* O produtor comercializa o queijo para atravessador que busca o produto na propriedade.

6.2 DISCUSSÕES

Passados mais de quatro anos da primeira reunião do Projeto do Queijo Artesanal Serrano, onde havia uma representação de 40 produtores, apenas dois possuem o Registro no S.I.M., persistindo até o momento apenas quatro produtores que pretendem legalizar sua produção, na medida da disponibilidade de recursos financeiros.

Pela tradição, o Queijo Artesanal Serrano era comercializado com maturação de até seis meses, quando era utilizado como moeda de troca por insumos para propriedade, ao passo que, atualmente a maturação não ultrapassa 30 dias. Assim, o cumprimento da norma legal de maturação para queijo de leite cru dificulta o comércio nos moldes atuais, como afirma um dos entrevistados:

“[...] porque uma coisa que inclusive eles bateram muito, que nós temos que curar um queijo com 60 dias; tem muita gente que queijo de 60 dias não pega mais queijo.” (Pesquisa de campo, 2011, entrevistado A).

Apesar da alegação do produtor, como justificativa, encontramos em KRONE (2009, p.61) que,

[...] um dos motivos da diminuição do tempo de maturação é a descapitalização do produtor, o que acaba demandando a rápida comercialização do queijo por parte do produtor. Diferentemente do que ocorria no período do tropeirismo, quando o queijo era moeda de troca por alimentos, na atualidade a comercialização do queijo gera ingressos financeiros, que geralmente são utilizados na compra de mantimentos e que também são direcionados para a manutenção das atividades produtivas do sítio.

Há que se considerar as mudanças no estilo de vida e produção com o acesso a novas tecnologias (energia elétrica, transporte motorizado e meios de comunicação e informação), que facilitaram o contato produtor-

comerciante/produtor-consumidor, possibilitando um comércio mais freqüente e, com a diminuição do ciclo de maturação, a transformação da produção do Queijo Artesanal Serrano em atividade econômica mais significativa na propriedade.

6.2.1 Implantação do S.I.M. em São Francisco de Paula (RS)

Apesar de serem antigas as discussões sobre formas de valorização do Queijo Artesanal Serrano, somente a partir de 2006 é que se tem registro de iniciativas concretas visando desvendar as dificuldades e criar estruturas de apoio ao aperfeiçoamento e legalização de sua produção. Através da Secretaria de Agricultura de São Francisco de Paula (RS), foi esboçado projeto de estudo e apoio a toda a cadeia produtiva, priorizando a pecuária familiar, que tem neste produto boa parte da renda de subsistência, porém tal projeto não teve andamento ou aprovação de órgãos financiadores. No entanto, foram tomadas providências para a regularização da atividade, com recursos próprios da Prefeitura. Ao par de levantamentos preliminares e dados acumulados pela Emater no município, foi contratada uma veterinária para diagnosticar a forma como estava sendo produzido o queijo, como condições sanitárias das instalações utilizadas para fabricação, desde a ordenha até a expedição, as questões de manejo e sanidade do rebanho e a legalização das queijarias.

Foram identificados os principais produtores, os quais passaram a ser contatados para tratar do assunto. Diante da impossibilidade de adequação às exigências do SISPOA, a alternativa foi a criação do S.I.M., contemplando flexibilizações e adaptações específicas para este tipo de queijo. Criou-se então uma legislação (Lei Municipal nº 2437, de 25/04/2007 e Decreto Municipal nº 478/2008, de 16/09/2008), baseada em regulamentação semelhante existente no estado de Minas Gerais, que atende aos requisitos sanitários de toda a cadeia produtiva.

Foram realizadas visitas aos produtores e esclarecidos os requisitos para adesão ao S.I.M. e também os pontos em que a secretaria poderia prestar auxílio para implantação, como plantas das queijarias, exames iniciais de água, bem como participação nas despesas relativas aos exames veterinários do rebanho.

6.2.1.1 Exigências para enquadramento no S.I.M.

Mesmo com as adequações ao mínimo de exigências na legislação do S.I.M., a totalidade dos produtores encontrava-se na época (e ainda hoje) com instalações em condições muito distantes das exigidas. As construções ou reformas necessárias e as adequações de manejo e sanidade dos animais são dispendiosas e incompatíveis com as condições financeiras dos produtores.

As principais adaptações necessárias nas propriedades eram: organização da queijaria, com divisão em áreas: sala de ordenha, área de processamento; área de maturação, sala de expedição. Neste quesito, todas as propriedades necessitam investir em adaptações e na construção, ao menos de uma Sala de Maturação.

Quanto aos equipamentos, também devem ser substituídos. São necessárias mesa de aço inoxidável, formas plásticas, prensas adequadas, entre outros.

A Sala de Ordenha é precária em todas as propriedades e também necessita reparos, construções e adequações.

Nenhum produtor atende à Lei quanto aos exames de sanidade animal (Brucelose e Tuberculose), importando em gastos elevados em relação ao ganhos produzidos pela fabricação de queijo.

Também a qualidade da água utilizada na fabricação necessita exames periódicos e a instalação de cloradores, com custo igualmente elevado. Quando proveniente de fonte, o proprietário deverá providenciar a devida proteção da mesma, em moldes ecologicamente recomendados.

6.2.1.2 Dificuldades dos produtores

De acordo com os entrevistados, o alto custo das instalações, sem apoio de linha de crédito ou subsídios especiais para esse fim, impede a adequação, pois o retorno do capital a partir da produção do queijo só vai se dar a muito longo prazo, pois as produções são muito pequenas.

Outro aspecto de grande dificuldade é a exigência de exames de todo o rebanho - leite e corte - da propriedade. Os exames exigidos são: brucelose para terneiras (antes dos oito meses de idade) e vacas não testadas (em São Francisco de Paula, somente a partir de 2007 é obrigatória a vacina nas terneiras) e exame anual para tuberculose. O custo dos exames e vacinas onera muito a atividade de

produção do queijo. Houve a promessa por parte da Secretaria da Agricultura em cobrir parte dessa despesa, o que não ocorre na prática. “[...] é que não é bem o exame, é a necessidade de rebanho separado [leite e corte], [...] eu não tenho rebanho fixo pro leite, hoje largo duas e pego seis [vacas do rebanho de corte]. [...] é o custo. Não seria caro fazer em 10-12, mas no rebanho todo; porque nós aqui não temos baixado de 500 cabeças”. (Entrevistado B).

A inexistência de ações de ATER voltadas para as queijarias e demais aspectos de manejo de rebanho e a dificuldade de acesso a capacitações, tanto em boas práticas de fabricação, quanto outras formações técnicas para a atividade.

Outra dificuldade percebida é a falta de perspectiva de sucessão familiar na atividade de produção do Queijo Artesanal Serrano. Dos cinco entrevistados, apenas uma propriedade está em fase de transição para uma nova geração de pessoas diretamente envolvidas na produção. Nas demais, quem produz é o casal, já mais idoso, cujos filhos têm ocupação diversa da produção de queijo, normalmente exercida numa das cidades da região.

6.2.1.3 Assistência técnica e extensão rural local

Os entrevistados não participantes do S.I.M., ao serem indagados com relação à assistência técnica na fabricação do Queijo Artesanal Serrano, afirmaram que não recebem qualquer forma de assistência ou acompanhamento da produção. Todos os entrevistados foram visitados pela Médica Veterinária da Secretaria Municipal da Agricultura, porém não houve continuidade quando esta profissional foi substituída no cargo.

Da parte do produtor registrado no S.I.M., houve o relato de que as visitas se restringiram ao fornecimento dos requisitos do sistema e, à época das construções e adequações solicitadas para a queijaria, o acompanhamento foi pequeno, demorado e apenas forçado pelo andamento da obra, sob pena de responsabilização, caso as instalações apresentassem inadequações por falta de orientação.

Todos ainda demonstraram insatisfação com a prestação do serviço de ATER por parte da Emater local, pois não há assistência técnica efetiva nas propriedades. Com uma estrutura de pessoal muito reduzida para a grande extensão do município, a entidade não tem ação proativa e realiza poucas atividades integradas aos demais órgãos e entidades ligadas à agricultura (sindicatos, Prefeitura, associações,

cooperativas), reduzindo-se à organização de eventos, como a Festa do Pinhão, a Feira do Peixe, o Encontro de Mulheres Rurais e a distribuição de mudas de frutíferas e alevinos de peixes para açudes. Já em 2006, se constatava esta dificuldade, quando do encaminhamento de projeto ao Ministério da Agricultura, onde foram apontados como fatores de risco

Não encontrar profissionais comprometidos com a problemática em questão e que tenham postura dialógica para construir perspectivas junto com os atores sociais. A falta de persistência nas atividades por parte dos parceiros diretos e indiretos e a pressão para gerar resultados em curto prazo com o objetivo de utilizá-los em campanhas eleitorais. (KREUTZ, 2006, p. 21)

Os produtores ressentem-se ainda das dificuldades para o acesso às linhas de crédito da Agricultura Familiar, principalmente para o financiamento de máquinas e equipamentos, que é rotineiramente obstaculizado, levando à desistência de encaminhamento. Muitos produtores, após as negativas locais, dirigem-se a outros municípios, onde são acolhidos e conseguem encaminhar o acesso ao crédito de forma bastante rápida.

Por outro lado, a falta de infra-estrutura por parte da Secretaria Municipal da Agricultura também dificulta o auxílio mais significativo aos produtores. Apesar de o município ter na produção primária sua maior fonte de renda, o orçamento anual desta Secretaria não chega a 1,5% (um e meio por cento) do orçamento geral do município. Até mesmo as despesas com o recolhimento do lixo são maiores que este orçamento.

6.3 AVANÇO NA IMPLANTAÇÃO E AMPLIAÇÃO DO S.I.M. PARA O QUEIJO ARTESANAL SERRANO EM SÃO FRANCISCO DE PAULA: ALGUMAS CONSIDERAÇÕES

Como a maior parte da produção é comercializada para além dos limites territoriais do município, os benefícios decorrentes da adequação ao sistema municipal são reduzidos e, por isso, sem atrativos para o produtor. A tradição da produção “caseira” (artesanal), do comércio direto ao consumidor ou contando com o atravessador, forma pequenas redes de cumplicidade, onde o relacionamento social e a confiança dispensam as exigências legais.

Porém esta forma de produção e comercialização é muito frágil no tocante à sustentabilidade, principalmente econômica, pois os volumes produzidos são insuficientes para suprir todos os “novos” gastos que assediam a vida atualmente. O

mínimo acesso aos “confortos” do meio urbano se torna insustentável pela atividade rural nesses moldes, que estão em descompasso com os tempos atuais.

Enfrentar os custos de adequação ao S.I.M. é algo difícil, pois não há garantias de que, após a legalização, o queijo possa agregar valor financeiro e maior inserção no mercado, mesmo que houvesse significativo aumento da produção. Vale lembrar que aumentar a produção significa também a necessidade de novos investimentos nas diversas etapas da atividade.

Há um consenso entre estudiosos e apreciadores do Queijo Artesanal Serrano que é necessário preservar este “saber-fazer” e sua ligação com os costumes tradicionais da região. O valor deste “saber-fazer” está ligado à sua presença regionalizada e historicamente estabelecida pela forte ligação do homem ao seu ambiente e adaptação aos meios de sobrevivência disponíveis e viabilizados economicamente pelas relações sociais (KRONE e MENASCHE, 2010, p. 78). A presença desta atividade artesanal está diminuindo a cada ano, com risco de desaparecimento, caso não sejam viabilizados meios para sua transformação e adaptação para a sustentabilidade, cumprindo com as exigências legais e mercadológicas.

A transformação deste panorama poderia ser alcançada com a utilização de metodologias participativas, com uma profunda discussão entre produtores, técnicos, órgãos públicos e instituições de fomento, onde o diálogo respeite e considere as condições socioculturais e econômicas dos produtores, buscando as soluções a partir das limitações encontradas nas propriedades, para a manutenção de uma atividade pecuária familiar com fabricação de queijo artesanal.

Acreditamos ser possível uma outra forma de desenvolvimento que considere o aspecto econômico, social, cultural, que promova transformações nas estruturas (sociais e mentais) da sociedade. É possível o econômico, sinônimo de crescimento, que impera no modelo de desenvolvimento vigente, interagir com os aspectos socioculturais, transformando-se num instrumento de melhoria de vida para "todos" os homens. O desenvolvimento deve ter como o centro das preocupações as relações harmônicas entre os homens e a natureza, passando necessariamente, antes pelas relações harmônicas entre os homens. Estas, necessariamente, passam pela justiça social, pela distribuição da renda, da terra, pela relocação da riqueza no mundo, pela equidade no acesso aos fatores de produção, aos fatores de sobrevivência e serviços básicos necessários a uma vida digna, [...]. (MENEGETTI, s/d, p.4).

Dentro de um quadro de transformações que busquem a preservação da atividade de produção do Queijo Artesanal Serrano e do contexto histórico-cultural a ele ligado, nos dias atuais ainda seria possível contar com um capital social que

detém o conhecimento da atividade em toda a sua complexidade, que envolve o manejo dos animais, plantações, produção e comercialização do queijo. Trata-se do contingente de descendentes dos produtores tradicionais, que migraram para profissões urbanas, porém mantém o gosto pela atividade rural e provavelmente retornariam ao campo, caso houvesse condições para sustentar um nível de vida semelhante ao alcançado no meio urbano.

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Queijo Artesanal Serrano, com mais de um século e meio de presença entre o povo serrano dos Campos de Cima da Serra do Rio Grande do Sul e Santa Catarina, passa atualmente por um momento de definições quanto ao reconhecimento como atividade econômica com possibilidades de viabilizar renda, preservação do bioma campos de altitude de cima da serra, da cultura ligada à história destas terras, desde o início da atividade agropecuária nesta região.

São Francisco de Paula (RS), o maior município em extensão territorial desta região, tem um grande potencial de desenvolvimento da produção deste queijo diferenciado, apreciado pelos serranos locais e dos municípios vizinhos, mas que aos poucos vai adquirindo prestígio também em outros mercados de grande potencial consumidor, como a região metropolitana de Porto Alegre.

Para adaptar-se a uma ampliação no comércio e na produção, as exigências legais deverão ser cumpridas, superando a fase de produção dita “caseira”, com padrão incompatível com os processos industriais hoje legalizados.

Das discussões sobre a legalização da atividade surgiram iniciativas, que embora pouco eficazes, mantiveram vivo o tema nos últimos 15 anos. Desde o ano de 2006, as ações têm sido intensificadas, porém com resultados ínfimos.

Este trabalho se propôs a estudar as limitações para adequação dos produtores de Queijo Artesanal Serrano, participantes do projeto Qualificação e Certificação do Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Altitude do Rio Grande do Sul e Santa Catarina, ao Sistema de Inspeção Municipal (S.I.M.). Dentre os participantes, foram pesquisados os produtores de São Francisco de Paula que levaram adiante ações de adequação ao S.I.M., pela relevância econômica da atividade. Podemos afirmar que os resultados trouxeram à tona antigos e novos elementos da realidade dos produtores, agora sistematizados academicamente.

Ao estudar a trajetória histórica do Queijo Artesanal Serrano, encontramos relatos que mostram principalmente sua abrangência geográfica, sociocultural e comercial. Porém todo este contexto passa por dificuldades de manutenção, pois a migração dos jovens para o meio urbano pode inviabilizar a continuidade da produção em escala de pecuária familiar. Para uma retomada consistente são necessárias medidas que possam levar a um desenvolvimento da atividade que

proporcione atrativos econômicos e de qualidade de vida, de forma a se constituírem em ânimo para os atuais produtores e motivação de retorno para aqueles que detêm o “saber-fazer” e migraram para outras atividades.

No atual contexto, os produtores encontram-se fragilizados no aspecto organizacional e esse isolamento causa um desnível de poder em relação aos demais atores sociais envolvidos com as atividades produtivas rurais. O empoderamento necessário depende de uma mobilização, que deveria partir dos agentes de desenvolvimento rural (públicos, privados e, inclusive do terceiro setor), com ênfase no diálogo e na valorização da participação. Cabe descobrir quem desencadeará este processo de mobilização.

Além disso, foram levantados outros fatores que desestimulam a busca de enquadramento nas normas do S.I.M.: o alto custo das instalações, a falta de financiamentos específicos, a exigência de exames e vacinas que conflitam com a atividade da pecuária de corte, a falta de ATER e de política pública de apoio à atividade e ainda a grande dificuldade para o deslocamento da produção, pelo péssimo estado das vias de acesso rurais.

A escolha do tema proposto deveu-se a grande importância que a atividade de produção do Queijo Artesanal Serrano representa para a região dos Campos de Cima da Serra. São poucos os estudos dedicados a pesquisar a produção do ponto de vista da sustentabilidade e da legalidade do processo. O nível mais acessível de legalização é o Sistema de Inspeção Municipal (S.I.M.), que foi analisado neste trabalho por estar em fase de implantação em São Francisco de Paula (RS) e por ser o mais adequado aos estabelecimentos de produção familiar.

A metodologia utilizada fez uso do aporte teórico disponível sobre o assunto e restringiu a pesquisa de campo a uma amostragem significativa daqueles produtores que fizeram parte do projeto Qualificação e Certificação do Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Altitude do Rio Grande do Sul e Santa Catarina. Esta metodologia mostrou bastante adequada e permitiu atingir em grau considerável os objetivos propostos, contribuindo para a sistematização de dados, ideias e opiniões que poderão servir de apoio à continuidade do processo de aperfeiçoamento, bem como do desenvolvimento da atividade de produção do queijo serrano, preservando sua identidade cultural e sua forma artesanal e familiar de produção.

REFERÊNCIAS

- AMBROSINI, L.B. Sistema Agroalimentar do Queijo Serrano : estratégia de reprodução social dos pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra - RS, 2007. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Ciências Econômicas, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Porto Alegre, 2007.
- BANDEIRA, Pedro Silveira. As Raízes Históricas do Declínio da Região Sul. Crescimento Econômico da Região Sul do RS. Causas e Perspectivas. Fundação de Economia e Estatística- Secretaria do Planejamento e da Administração, Porto Alegre p. 07-48,1994.
- BREITENBACH, R. & BRANDÃO, J.B. Ação governamental ou autonomia dos atores sociais locais:desconstruindo a visão dicotômica. XIX ENCONTRO NACIONAL DE GEOGRAFIA, São Paulo, 2009, pp. 1-15. Disponível em http://www.geografia.fflch.usp.br/inferior/laboratorios/agraria/Anais%20XIXENGA/artigos/Breitenbach_R&Brandao_JB.pdf, Acesso: 31 julho 2011.
- EMATER(RS), Epagri(SC). Qualificação e Certificação do Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Altitude do Rio Grande do Sul e Santa Catarina. Apresentação em PowerPoint do processo de legalização do Queijo Artesanal Serrano dos campos de cima da serra. 2009.
- FEPAGRO. Queijo produzido nos Campos de Cima da Serra será qualificado e certificado. Notícias. Porto Alegre:2007. Disponível em http://www.fepagro.rs.gov.br/index.php?acao=not&cod_noticia=298&int_novidade=. Acesso: 01 outubro 2011.
- FRÖHLICH, E. R., *et al.* O papel dos conceitos na introdução ao conhecimento científico: propostas para a elaboração do Glossário do Seminário Integrador. *In* BEROLDT, Leonardo(org). Seminário Integrador I. Porto Alegre:UFRGS, 2009. p. 10-28.
- _____ e DORNELES, Simone Bochi. As etapas do trabalho monográfico. *In*: Elaboração de Monografia. Apostila elaborada para a disciplina DERAD 023. PLAGEDER/UFRGS, 2010a
- _____ e DORNELES, Simone Bochi. A importância do estudo e da leitura. *In*: Elaboração de Monografia. Apostila elaborada para a disciplina DERAD 023. PLAGEDER/UFRGS, 2010b
- _____ e DORNELES, Simone Bochi. Orientações gerais sobre as Normas de apresentação de trabalhos científicos. *In*: Elaboração de Monografia. Apostila elaborada para a disciplina DERAD 023. PLAGEDER/UFRGS, 2010c

GEHLEN,IVALDO. Atores sociais, *in* GEHLEN, I. e MOCELIN, D.G. Organização Social e Movimentos Sociais Rurais, PLAGEDER/UFRGS. Porto Alegre: UFRGS, 2009.

GIL, Antônio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisas. 4ª.ed. São Paulo:ATLAS, 2008.

IBGE. Resultados do Censo demográfico 2010. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/cidadesat/link.php?uf=rs>. Acesso: 01 outubro 2011.

KREUTZ, Ivar. Qualificação do Manejo dos Campos e da Produção de Queijos no Município de São Francisco de Paula(RS). Prefeitura Municipal de São Francisco de Paula, Não publicado. São Francisco de Paula: 2006.

KRONE, Evander Eloí. Práticas e saberes em movimento: a história da produção artesanal do Queijo Serrano entre pecuaristas familiares do município de Bom Jesus (RS). 2006. 55 p. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Desenvolvimento Rural e Gestão Agroindustrial). Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Encantado, 2006.

_____. Identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra (RS): práticas, saberes e modos de vida de pecuaristas familiares produtores do Queijo Serrano. Porto Alegre: UFRGS, 2009. 146f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural. Faculdade de Ciências Econômicas. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2009.

KRONE, Evander Eloí; MENASCHE, Renata. Identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra (RS): práticas, saberes e modos de vida de pecuaristas familiares produtores do Queijo Serrano. *Ateliê Geográfico*, v. 4, n. 10, pp.61-85, 2010. Disponível em:<<http://www6.ufrgs.br/pgdr/arquivos/734.pdf> >Acesso: 20 março 2011.

KUBO, Rumi Regina. Metodologias participativas e sistematização de experiências, *in*: DAL SOGLIO, F.; KUBO, R. Agricultura e Sustentabilidade. Porto Alegre: PLAGEDER/UFRGS, 2009, p.135.

MACHADO, João A. D.; HEGEDUS, Pedro de; Silveira, LAURÍCIO B. da. Estilos de relacionamento entre extensionistas e produtores: desde uma concepção bancária até o “empowerment”. *Ciência Rural*, Santa Maria, v.36, n.2, p.641-647, mar-abr, 2006.

MAGANHA, Martha Faria Bérnils. Guia técnico ambiental da indústria de produtos lácteos. São Paulo : CETESB, 2006. 95p. (Série P + L). Disponível em: http://www.cetesb.sp.gov.br/tecnologia/producao_limpa/documentos/laticinio.pdf. Acesso: 02 outubro 2011

MAIA, Claudio M. Percepções que permeiam o conceito de agricultura familiar e a cronologia da luta pela sustentabilidade: panorama nacional e internacional, *in*: DAL

SOGLIO, F.; KUBO, R. Agricultura e Sustentabilidade. Porto Alegre: PLAGEDER/UFRGS, 2009, p.75

MENEGETTI, Gilmar A. Desenvolvimento, sustentabilidade e agricultura familiar (s/d), [s/l], disponível em: http://moodleinstitucional.ufrgs.br/file.php/941/DESENVOLVIMENTO_SUSTENTABILIDADE_E_AGRICULTURA_FAMILIAR.htm. Acesso : 15 maio 2011.

RIES, Jaime; MESSIAS, L. Campos de Cima da Serra: caracterização da região e do pecuarista familiar. Porto Alegre: Emater, 2003. (mimeo)

ROCHA, Jefferson Marçal da. As Raízes do declínio da “Metade Sul” do Rio Grande do Sul - uma análise da racionalidade econômica dos agentes produtivos da região.(UNISC,URCAMP,Brasil).Material disponibilizado pelo Plageder, UFRGS, Porto Alegre, 2009.

ROSENTAL, Claude; FREMONTIER-MURPHY, Camile. As representações gráficas, In____. Introdução aos métodos quantitativos em ciências humanas e sociais. Lisboa: Instituto Piaget, 2002.

APÊNDICE A – ROTEIRO SEMI-ESTRUTURADO DE ENTREVISTA COM PARTICIPANTES DO PROJETO QUALIFICAÇÃO E CERTIFICAÇÃO DO QUEIJO ARTESANAL SERRANO DOS CAMPOS DE ALTITUDE DO RIO GRANDE DO SUL E SANTA CATARINA

ROTEIRO DE PESQUISA - Produtores de Queijo Artesanal Serrano

Data: junho de 2011

Entrevistado: _____

IDENTIFICAÇÃO: _____

Localidade:

Município:

Telefone:

Distância

Sede

Município:

Vias

de

Acesso

(Tipo/Situação)__: _____

1- A queijaria tem registro junto ao Sistema de Inspeção Municipal (S.I.M.)? Qual sua atual situação?

2- Recebe assistência técnica? () Sim () Não

Se sim, de quem? Qual a periodicidade?

3- O senhor tem problemas com o fato do queijo não ter inspeção sanitária?

4- A legalização da produção do queijo, da forma como é fabricado hoje, traria algum benefício no seu ponto de vista? Qual, como?

5- Para o senhor, quais as principais dificuldades para acesso ao SIM (Sistema de Inspeção Municipal)?

6- Como o senhor vê o futuro de sua atividade?

7- Quais as vantagens, em sua opinião, da possibilidade da certificação de origem para o Queijo Artesanal Serrano?

8 – Qual a distância do seu principal ponto de comercialização? É no município de São Francisco de Paula(RS) ou fora dele?