

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DO RIO GRANDE DO SUL
UNIDADE HORTÊNSIAS
MESTRADO PROFISSIONAL EM AMBIENTE E SUSTENTABILIDADE**

LILIAN VARINI CEOLIN

**O QUEIJO ARTESANAL SERRANO NOS CAMPOS DE CIMA DA SERRA, RIO
GRANDE DO SUL, BRASIL:**

uma análise na perspectiva dos Sistemas Agroalimentares Localizados.

SÃO FRANCISCO DE PAULA

2019



Universidade Estadual do Rio Grande do Sul

Hortênsias

LILIAN VARINI CEOLIN

**O QUEIJO ARTESANAL SERRANO NOS CAMPOS DE CIMA DA SERRA, RIO
GRANDE DO SUL, BRASIL:**

uma análise na perspectiva dos Sistemas Agroalimentares Localizados.

Dissertação apresentada ao Mestrado Profissional em Ambiente e Sustentabilidade da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Unidade em São Francisco de Paula, como requisito parcial para obtenção do título de mestre em Ambiente e Sustentabilidade.

Orientador: Prof. Dr. Leonardo Beroldt Alvim da Silva

SÃO FRANCISCO DE PAULA

2019

Catálogo de publicação na fonte (CIP)

C398q Ceolin, Lilian Varini

Queijo artesanal serrano nos Campos de Cima da Serra, Rio Grande do Sul, Brasil: uma análise na perspectiva dos sistemas agroalimentares localizados, O / Lilian Varini Ceolin – São Francisco de Paula, 2019.

105 f.

Dissertação (Mestrado) – Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Mestrado Profissional em Ambiente e Sustentabilidade, Unidade em São Francisco de Paula, 2019.

Orientador: Prof. Dr. Leonardo Beroldt Alvim da Silva

1. Produtos Artesanais. 2. Queijo Artesanal Serrano. 3. Sistemas Agroalimentares Localizados. 4. Dissertação. I. Silva, Leonardo Beroldt Alvim da. II. Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Mestrado Profissional em Ambiente e Sustentabilidade, Unidade em São Francisco de Paula. III. Título.

LILIAN VARINI CEOLIN

**O QUEIJO ARTESANAL SERRANO NOS CAMPOS DE CIMA DA SERRA, RIO
GRANDE DO SUL, BRASIL:**

uma análise na perspectiva dos Sistemas Agroalimentares Localizados.

Dissertação apresentada ao Mestrado Profissional em Ambiente e Sustentabilidade da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Unidade em São Francisco de Paula, como requisito parcial para obtenção do título de mestre em Ambiente e Sustentabilidade.

Orientador: Prof. Dr. Leonardo Beroldt Alvim da Silva

Aprovada em: ____/____/____

BANCA EXAMINADORA:

Orientador: Prof. Dr. Leonardo Beroldt Alvim da Silva
Universidade Estadual do Rio Grande do Sul – UERGS

Prof. Dr. Marcio Zamboni Neske
Universidade Estadual do Rio Grande do Sul – UERGS

Profa. Dra. Larissa Bueno Ambrosini
Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SEAPDR

Dr. Marcos Flavio Silva Borba
Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA

Profa. Dra. Saionara Araujo Wagner
Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS

Dedico este trabalho à minha família.

AGRADECIMENTOS

Gratidão à família (Cirineu, Vania, William e Lísian), amor maior, pelo apoio e suporte de sempre.

Ao companheiro Roque pela compreensão nos momentos de ausência, pela parceria e pelo incentivo.

À UERGS pela orientação, através do grande mestre professor Leonardo, e pela amizade dos colegas do Mestrado Profissional em Ambiente e Sustentabilidade- 2017.

À professora Larissa pela base de trabalho e orientação.

À professora e sogra Jane, pelas correções e explicações.

À Emater/RS, pela viabilização de recursos e informações e pela parceria dos sempre dispostos e solícitos colegas dos Campos de Cima da Serra.

Aos produtores de Queijo Artesanal Serrano, detentores deste patrimônio imaterial, pela atenção e ensinamentos.

À todas e a todos que de alguma forma contribuíram para a realização deste trabalho, gratidão pela disponibilidade.

RESUMO

Há mais de 200 anos, nos Campos de Cima da Serra, nordeste do estado do Rio Grande do Sul, extremo sul do Brasil, é produzido o Queijo Artesanal Serrano (QAS), de modo tradicional e artesanal, por produtores familiares, a partir de leite cru, ordenhado preponderantemente de vacas de raças de corte. Diante deste cenário, onde o Queijo Artesanal Serrano é tão importante como atividade histórica, social e econômica de muitos produtores familiares, e ao mesmo tempo com dificuldades nas relações com os marcos legais, o enfoque proposto foi utilizar a perspectiva dos Sistemas Agroalimentares Localizados (SIAL), nas dimensões institucional e alimentícia a fim de analisar a produção deste queijo nos níveis de relação entre produtores e instituições ligadas a esta atividade, a percepção dos consumidores em relação ao produto, e quais as perspectivas futuras para esta organização da produção. Através de aplicação de roteiros semiestruturados, foram avaliadas mudanças na produção do Queijo Artesanal Serrano nos últimos 10 anos. Entretanto, a mobilização coletiva em torno do QAS permanece frágil, levando à definição de SIAL do QAS como um SIAL na forma passiva. Também foi verificada forte relação com o produto pautada na confiança do mercado consumidor, fazendo com que a atividade se perpetue apesar de a maior parte dos produtores não estar adequado as exigências legais.

Palavras-chave: Queijo Artesanal Serrano. Sistemas Agroalimentares Localizados. Produtos artesanais.

ABSTRACT

For over 200 years, in Campos de Cima da Serra, northeast of the state of Rio Grande do Sul, extreme southern Brazil, Serrano Artisanal Cheese (QAS) has been produced, traditionally and by hand, by family producers, from raw milk, predominantly milked from cows of beef breeds. Faced with this scenario where Serrano Artisanal Cheese is as important as the historical, social and economic activity of many family producers, and at the same time with difficulties in relations with the legal frameworks, the proposed approach was to use the perspective of Located Agrifood Systems (SIAL), in the institutional and alimentary dimensions in order to analyze the production of this cheese in the levels of relationship between producers and institutions related to this activity, the consumers perception in relation to the product, and what the future perspectives for this production organization are. Through application of semi-structured scripts, changes in the production of Serrano Artisanal Cheese were evaluated in the last 10 years. However, collective mobilization around QAS remains fragile, leading to the definition of QAS SIAL as a passive SIAL. There was also a strong relationship with the product based on consumer market confidence, making the activity perpetuate despite the fact that most producers do not comply with legal requirements.

Keywords: Serrano Artisanal Cheese. Located Agrifood Systems. Artisanal products.

LISTA DE FIGURAS

Figura 01 - Mapa de localização do território do QAS	29
Figura 02 - Diagrama morfológico do estado do RS	30
Figura 03 - QAS de 17 kg e formato arredondado	60
Figura 04 - QAS de três kg de formato arredondado	61
Figura 05 - QAS de um a dois kg, de formatos arredondado e retangular	61

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Dados dos principais municípios produtores de QAS.....	31
Tabela 02 - Atributos importantes para o consumidor de QAS de acordo com os atores institucionais.....	64
Tabela 03 - Atributos considerados pelo consumidor na compra de QAS.....	69
Tabela 04 - Atributos considerados pelo consumidor em relação ao QAS e sua origem	69
Tabela 05 - Transformações ocorridas no SIAL do QAS no período entre 2008 e 2018	74

LISTA DE QUADROS

Quadro 01 - Instituições contatadas pessoalmente para a pesquisa.....	32
Quadro 02 - Instituições contatadas via e-mail para a pesquisa	34
Quadro 03 - Entrevistados organizados por grupos conforme a instituição que representam .	34
Quadro 04 - Ações de associações de QAS.....	56
Quadro 05 - Forças e fragilidades das associações de produtores de QAS.....	56
Quadro 06 - Perfil da amostra de consumidores de QAS.....	67

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 01 - Local onde o consumidor costuma comprar com maior frequência QAS	67
Gráfico 02 - Presença de rótulo no QAS consumido	70
Gráfico 03 - Tempo de maturação do QAS adquirido pelos consumidores	70
Gráfico 04 - Conhecimento do consumidor em relação ao produtor de QAS.....	71
Gráfico 05 - Atributo considerado mais importante pelos consumidores para aquisição do QAS	72

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

AMUCSER - Associação dos Municípios dos Campos de Cima da Serra

APROCAMPOS - Associação dos Produtores de Queijo Serrano e Laticínios dos Campos de Cima da Serra

APROJAC - Associação de Produtores de Queijo de Jaquirana e Cambará do Sul

APROJAQUI - Associação dos Produtores de Queijo de Jaquirana

ACAMPROQAS - Associação Cambaraense dos Produtores de Queijo Artesanal Serrano de Cambará do Sul

APROSAOCHICO - Associação de produtores de Queijo Artesanal Serrano e demais estabelecimentos de produtos de origem animal de São Francisco de Paula

BPA - Boas Práticas Agropecuárias

BPF - Boas Práticas de Fabricação

CCS - Campos de Cima da Serra

CODETER - Colegiado de Desenvolvimento Territorial

DIPOA - Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal

DO - Denominações de Origem

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

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

FAMURS - Federação das Associações de Municípios do Rio Grande do Sul

FAPROQAS - Federação de Produtores de Queijo Artesanal Serrano

FARSUL - Federação da Agricultura do Rio Grande do Sul

FEAPER - Fundo Estadual de Apoio ao Desenvolvimento dos Pequenos Estabelecimentos Rurais

FEPAGRO - Fundação Estadual de Pesquisa Agropecuária

FETAG - Federação dos Trabalhadores na Agricultura no Rio Grande do Sul

IG - Indicação Geográfica

IICA - Instituto Interamericano de Cooperação para a agricultura

INPI - Instituto Nacional de Propriedade Intelectual

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

MDA - Ministério do Desenvolvimento Agrário

MDIC - Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior

PEAF - Programa Estadual de Agroindústria Familiar

PECFAM - Programa Estadual de Desenvolvimento da Pecuária de Corte Familiar

PNCEBT - *Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal*

POA - Produtos de origem animal

PRONAF - Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar

QAS - Queijo Serrano ou Queijo Artesanal Serrano

RBCNI - Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial

RIISPOA - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal

RS - Rio Grande do Sul

RTIQ - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade

SC - Santa Catarina

SDR - Secretaria de Desenvolvimento Rural, Pesca e Cooperativismo

SEAD - Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário

SEAP I- Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação

SEAPPA - Secretaria da Agricultura, Pecuária, Pesca e Agronegócio

SIAL - Sistema Agroalimentar Localizado

SIE - Serviço de Inspeção Estadual

SIF - Serviço de Inspeção Federal

SIM - Serviço de Inspeção Municipal

SPL - Sistema Produtivo Localizado

SUSAF - Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte

UCS - Universidade de Caxias do Sul

UERGS - Universidade Estadual do Rio Grande do Sul

UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

UIBK - Universidade de Innsbruck

ULBRA - Universidade Luterana do Brasil

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	15
2	OBJETIVOS	20
3	REFERENCIAL TEÓRICO	21
3.1	QUEIJO ARTESANAL SERRANO	21
3.2	SISTEMAS AGROALIMENTARES LOCALIZADOS	23
3.3	TERRITÓRIO.....	26
3.4	INSTITUIÇÕES	27
4	PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS.....	29
4.1	TERRITÓRIO DO QUEIJO ARTESANAL SERRANO	29
4.2	FERRAMENTAS	31
5	A DIMENSÃO INSTITUCIONAL	36
5.1	POLÍTICAS PÚBLICAS.....	37
5.1.1	Legislação	38
5.1.2	Indicação Geográfica.....	41
5.1.3	Assistência Técnica e Extensão Rural.....	44
5.1.4	Programa Estadual de Agroindústria Familiar	45
5.1.5	Crédito Rural	46
5.2	ASSOCIATIVISMO.....	47
5.3	RELAÇÕES INTERINSTITUCIONAIS	48
5.4	PERCEPÇÃO DE ATORES SOCIAIS SOBRE A DIMENSÃO INSTITUCIONAL	49
5.4.1	A atuação do poder público no processo de produção	50
5.4.2	Possibilidades de ações dos gestores públicos como políticas afirmativas ao Queijo Artesanal Serrano	50
5.4.3	Principais dificuldades em relação à adequação da produção do Queijo Artesanal Serrano a legislação vigente	51
5.4.4	Ações de instituições para assistência aos produtores de Queijo Artesanal Serrano	54
5.4.5	Papel das associações de produtores de Queijo Artesanal Serrano	55
5.4.6	Queijo Artesanal Serrano como patrimônio produtivo e sua divulgação	57
6	A DIMENSÃO ALIMENTÍCIA	59
6.1	PERCEPÇÃO DOS ATORES SOCIAIS SOBRE A DIMENSÃO ALIMENTÍCIA ..	62
6.2	PERCEPÇÃO DOS CONSUMIDORES SOBRE A DIMENSÃO ALIMENTÍCIA...	66

7	SIAL DO QUEIJO ARTESANAL SERRANO NO DECORRER DOS ÚLTIMOS DEZ ANOS, ALGUMA MUDANÇA?.....	74
8	CONSIDERAÇÕES FINAIS	75
	REFERÊNCIAS.....	78
	APÊNDICE A - ROTEIRO ENTREVISTAS PROJETO SIAL QUEIJO SERRANO.....	87
	APÊNDICE B - ROTEIRO ENTREVISTAS PROJETO SIAL QUEIJO SERRANO.....	90
	APÊNDICE C - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO	97
	APÊNDICE D - ENQUETE ON LINE.....	100

1 INTRODUÇÃO

A região dos Campos de Cima da Serra (CCS), localizada no nordeste do estado do Rio Grande do Sul (RS), extremo sul do Brasil, apresenta uma paisagem de campos de altitude, que atingem 1.400 metros acima do nível do mar, com verões brandos e invernos rigorosos. Na região, são abundantes os mananciais de águas límpidas, incluindo as nascentes das bacias hidrográficas Taquari-Antas, Caí, Mampituba e Tramandaí. Os solos são ácidos, rasos e com afloramento de rochas. O relevo varia entre ondulado e fortemente ondulado, com extensas coxilhas de campos nativos, com predomínio do capim caninha (*Andropogon lateralis* NEES), emoldurados por capões de mato, com grande ocorrência de Araucária (*Araucaria angustifolia* BERTOL.) (KUNTZE, 1898 apud VELHO et al., 2011).

Nos campos de altitude dos estados do RS e de Santa Catarina (SC), historicamente, é realizada a produção de um queijo artesanal característico da região, denominado Queijo Serrano ou Queijo Artesanal Serrano (QAS). O queijo é produzido por produtores familiares, a partir de leite cru, ordenhado de vacas de raças preponderantemente de corte, adaptadas à região (CRUZ; SANTOS, 2016).

No sistema de produção dos queijos, o ritual de produção é determinante e está presente na forma de organizar os utensílios, no corte da massa, na intensidade da pressão das mãos para moldar o queijo e na sequência de gestos que o definem, assim como na interpretação dos fenômenos naturais que orientarão a administração dos saberes envolvidos na sua produção: existe uma ordem que os estrutura, um sentido de acontecimentos cujo propósito é coletivo (SANTOS, 2014). De acordo com a mesma autora, o QAS não é tradicional porque é produzido há mais de 200 anos nos CCS, mas porque se refere a saberes e práticas que, por algum motivo, fizeram sentido para os atores envolvidos e por isso, segundo eles, mereceram ser preservados. Relata-se que embora haja particularidades comuns à estes queijos, não há um único padrão entre os produtores:

[...] sendo marcantes as diversidades de sabores, texturas e aparência dos produtos. Contudo, apesar das diferenças, existe um saber-fazer compartilhado, que, no limite, irá diferenciar os produtores tradicionais dos 'novos', para usar a mesma distinção utilizada por Ambrosini (2007) e Krone (2009), produtores de queijo. (CRUZ, 2012, p.72)

Ries et al. (2013) afirma que em entrevistas realizadas com produtores da região relata-se que a receita para a fabricação do QAS vem sendo transmitida de geração para geração sem alterações significativas. Em uma pesquisa realizada com seis bateladas de queijo, três

maturados no verão e três no inverno, com diferentes tempos de maturação, foi apontada homogeneidade das amostras quanto às características físico-químicas e microbiológicas, independente das estações do ano (SOUZA et al, 2003).

Para mostrar a história e a forma de fazer queijo o médico veterinário, extensionista rural da Emater/RS João Carlos Santos da Luz, escreveu uma poesia, intitulada “O Queijo Serrano em Versos” (WAGNER et al, 2018, p.154-157).

<p>O Queijo Serrano em Versos</p> <p>João Carlos Santos da Luz</p>	<p>nas bruacas dos tropeiros, que dele se alimentavam nas jornadas dos campeiros.</p>	<p>dentro da quinta é filtrado, morno com o calor da vaca, logo em seguida é coalhado.</p>
<p>Com a vinda dos açorianos, da migração portuguesa, vieram muitos costumes: da lida do gado até a mesa.</p>	<p>Para suprir todas fazendas do que ali não se produzia o queijo era moeda de troca nas vendas da freguesia.</p>	<p>No início da produção, o coalho utilizado era o bucho do tatu, limpo, seco e defumado.</p>
<p>Nos Campos de Cima da Serra, tomaram posse os sesmeiros, que juntando o gado alçado, tornaram-se fazendeiros.</p>	<p>E sobre o lombo das mulas, descendo pra o litoral, buscou mercado pro queijo o tropeirismo regional.</p>	<p>Com a evolução dos tempos, pra não matar o animal, quem produz queijo serrano usa o coalho industrial.</p>
<p>Começaram a tirar o leite, para poder amansar o gado e o excedente do terneiro tinha que ser aproveitado.</p>	<p>É um sistema de ordenha diferente dos tambeiros, pois as vacas são tiradas junto com seus terneiros.</p>	<p>Após a coalhada formada, com uma pá é quebrada. Dentro dum saco de pano, é espremida e dessorada.</p>
<p>Feito com o leite cru, com o saber lusitano, os povoadores dos campos criaram o queijo serrano.</p>	<p>As vacas são apartadas à tarde de seus terneiros, que ficam a noite encerrados na mangueira ou em potreiro.</p>	<p>Depois de ajeitado no chincho que com um pano foi fornado, é prensado por um dia e em seguida é retirado.</p>
<p>O queijo feito na altitude com o passar dos anos tornou-se logo a marca destes gaúchos serranos.</p>	<p>Assim, amarrada no esteio, cada vaca é ordenhada. Para a descida do leite, pelo terneiro é apoiada.</p>	<p>Pra ganhar sabor e aroma, este queijo é maturado numa tábua de araucária para depois ser degustado.</p>
<p>Primeiro foi suprimento</p>	<p>E assim o leite fresquinho</p>	

A importância deste
queijo
para os gaúchos serranos
é grande, pois é o sustento
que os mantêm há muitos
anos.
Além da importância
econômica,
tem também a ambiental,

para manter esta paisagem
e explorar o turismo rural.

O resgate deste queijo,
de costume tradicional,
vai evitar, com este povo,
a erosão cultural.

Digo aos amigos serranos

do fundo do coração:
se não fosse este trabalho
com tanta dedicação,

Do nosso queijo serrano,
de tão forte tradição,
talvez tivesse hoje em dia
já chegado a sua extinção.

Segundo Ries et al. (2012), apenas no RS, estima-se em 1.500 o número de famílias produtoras de QAS. Apesar de sua importância, a produção ocorre geralmente na informalidade, colocando tanto os produtores quanto os consumidores em situação de insegurança: por um lado, os consumidores por não terem a garantia de estar adquirindo o legítimo QAS e que o mesmo seja inócuo para a sua saúde e, por outro lado, os produtores, por serem tratados como transgressores ou criminosos por vender um produto artesanal, tal como seus antepassados faziam. Entretanto, como será visto no decorrer do trabalho, a relação de confiança do consumidor com o produtor de QAS permanece mais forte do que as exigências legais, se constituindo em uma verdadeira instituição

A discussão sobre alimentos artesanais e tradicionais tem recebido especial atenção quando se percebe uma demanda crescente por alimentos naturais, com características únicas, diferenciadas. Estudar o QAS sob a perspectiva dos Sistemas Agroalimentares Localizados (SIAL), pode apresentar como resultado um exemplo de resistência do modo de fazer tradicional apesar das dificuldades que se impõe sobre a regularização da produção de alimentos artesanais no Brasil. Este é um produto artesanal de mão de obra familiar, produzido em um território caracterizado por campos de altitude e temperaturas amenas, utilizando como matéria prima leite cru proveniente de vacas cruzadas de corte.

A noção de SIAL foi desenvolvida em um contexto de crise das sociedades rurais, de piora dos problemas ambientais e dos novos desafios alimentares colocados às diferentes sociedades, tanto quantitativa como qualitativamente. A primeira definição foi apresentada em 1996 para buscar compreender os agrupamentos geográficos das empresas agroalimentares que resistiram ou inovaram, utilizando estratégias locais de desenvolvimento de recursos e produtos (MUCHNIK et. al., 2007). O enfoque proposto para análise de um SIAL, de acordo com Muchnik (2006), apresenta como guia quatro dimensões de base: (i) dimensão histórica; (ii) dimensão técnica; (iii) dimensão institucional e (iv) dimensão alimentícia.

O trabalho intitulado “Sistema agroalimentar do queijo serrano: estratégia de reprodução social de pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra (AMBROSINI, 2007), fez uso deste enfoque a fim de levantar informações a respeito da organização da produção do QAS nos CCS. Passados 10 anos desta pesquisa, o questionamento se estabelece na possibilidade de modificações da dinâmica de relação entre os atores, que possam refletir no QAS.

O QAS é um produto complementar à renda de um número expressivo de produtores familiares nos CCS. Mesmo sendo produzido há mais de 200 anos nesta região, caracterizado por um saber-fazer já consolidado, e possuindo legislação própria aprovada no estado do Rio Grande do Sul, atualmente o número de produtores com agroindústrias regularizadas é inexpressivo. Durante a realização desta pesquisa, de outubro a dezembro de 2018, duas agroindústrias de QAS estavam trabalhando dentro do sistema de inspeção, sendo que de acordo com a Emater/RS, mais de 20 já estiveram nesta situação. Este decréscimo deu-se principalmente em relação aos marcos legais exigidos não condizerem com a forma de produção, tais como estrutura física para as queijarias e tempo de maturação mínimo de 60 dias, conforme determina a Instrução Normativa nº 07, de 9 de dezembro de 2014 (RIO GRANDE DO SUL, 2014c). Este fator determina conflitos entre atores envolvidos nas relações de produção, comercialização, regulamentação e consumo, impactando no desenvolvimento deste sistema agroalimentar.

O QAS, utilizando como ferramenta o enfoque SIAL, foi estudado em suas dimensões histórica e técnica por Ambrosini (2007). Dentro da dimensão histórica, a autora realizou um importante levantamento sobre o desenvolvimento da produção do QAS nos Campos de Cima da Serra, definindo a paisagem, o modo de vida de seus produtores ligados à pecuária de corte, tendo o QAS como fonte de renda. Na dimensão técnica, foi descrito o saber-fazer deste produto.

A cadeia do QAS é relativamente curta. Na mesma propriedade onde o queijo é produzido são criados os animais, fonte da matéria prima. O produtor geralmente concentra as atividades de produtor de matéria prima, fabricante do queijo e comerciante, sendo, portanto, a figura central do sistema. As mudanças que estão ocorrendo no decorrer do período são em relação às raças bovinas utilizadas para produção, com introdução de raças leiteiras como Jersey e Holandesa, construção de prédios de alvenaria, e de equipamentos de polietileno e/ou aço inoxidável para produção do QAS. Já dentro da dimensão institucional, foram apresentadas fragilidades quanto à mobilização coletiva, à políticas públicas e aos marcos legais, incluindo legislações específicas.

Ao longo de sua trajetória histórica, o QAS tem sido um alimento de subsistência no meio rural, mesclando com outras atividades para aumentar a receita. Durante o ciclo do tropeirismo, era carregado no lombo de mulas, juntamente com couro, crina e charque e utilizado como moeda de troca por produtos que não eram produzidos na região (VELHO et al., 2011). Já nos últimos anos, a produção de queijo aparece como uma fonte de renda importante para as famílias. Em estabelecimentos com até 200 hectares (ha), o queijo pode representar até 50% da renda bruta anual:

[...] no sistema ao qual nos referimos, a produção de gado obedece a uma baixa escala, e o sustento das famílias depende primordialmente da combinação dessa atividade com outras para assegurar a reprodução econômica e social da família. Alguns desdobramentos da atividade podem ser destacados de antemão: o turismo, que aproveita a infraestrutura das propriedades, valendo-se também das características climáticas da região, onde o frio é um atrativo; e a produção do queijo denominado “serrano”. (AMBROSINI, 2007, p. 14).

Decorridos 10 anos do estudo de Ambrosini (2007), percebemos algumas mudanças tais como desenvolvimento de legislação específica e de novas organizações sociais, os processos de reconhecimento do “saber fazer” o queijo como patrimônio imaterial, o processo de demanda da indicação geográfica, e mesmo assim não se visualiza aumento do número de agroindústrias formalizadas. Isso justifica a volta a este tema, aprofundando aspectos que à época foram pouco abordados.

Neste estudo analisamos a produção do QAS destacando as dimensões institucional e alimentícia do enfoque do SIAL. Na dimensão institucional, se procura a compreensão dos entraves no desenvolvimento desta atividade através de entrevistas com instituições envolvidas com o tema e suas inter-relações, e o impacto disso no desenvolvimento deste sistema. Já na dimensão alimentícia, que aborda a relação entre produto e mercado consumidor, nesta pesquisa se buscou por informações acerca das percepções, o que motiva a preferência pelo QAS, o que é julgado ser um diferencial, entre outros aspectos.

2 OBJETIVOS

Diante deste cenário, onde o QAS é tão importante como atividade histórica, social e econômica de muitos produtores familiares, e ao mesmo tempo estando os produtores com dificuldade de relação com marcos legais, o presente estudo teve, como Objetivo Geral, utilizando o enfoque do SIAL, analisar as dimensões institucional e alimentícia na produção do QAS nos CCS do RS, e as perspectivas para esta produção.

Os objetivos específicos deste trabalho são:

- (i) Analisar a relação entre produtores de QAS e instituições ligadas direta ou indiretamente a esta organização produtiva, enfocando a dimensão institucional do SIAL;
- (ii) Analisar a percepção de consumidores com relação ao QAS, enfocando a dimensão alimentícia do SIAL;
- (iii) Identificar eventuais mudanças ocorridas no SIAL do QAS;

Este trabalho é apresentado da seguinte forma:

- (i) Discussão dos conceitos de QAS, SIAL, Território e Instituições.
- (ii) Procedimentos metodológicos com apresentação do território do Queijo Artesanal Serrano e as ferramentas utilizadas para execução do trabalho.
- (iii) Análise da dimensão institucional.
- (iv) Apresentação da dimensão alimentícia.
- (v) Identificação de eventuais mudanças ocorridas no SIAL do QAS.
- (vi) Considerações finais

3 REFERENCIAL TEÓRICO

3.1 QUEIJO ARTESANAL SERRANO

Existem muitas versões sobre a origem do queijo, incluindo fatos, lendas, citações bíblicas e relatos históricos, provavelmente há oito mil anos no Crescente Fértil, primariamente de leite de cabras e ovelhas, sendo a mais antiga referência bíblica de Samuel, cerca de 2000 anos a.C. (CÓRDOVA et al., 2010).

Várias referências sobre queijos são citadas no Velho Testamento, na parede de tumbas egípcias antigas e na literatura clássica grega. A fabricação de queijos foi realmente estabelecida com o advento dos estados feudais e mosteiros de onde os conhecimentos adquiridos eram passados para as gerações sucessoras. Como eram comunidades essencialmente autossuficientes com poucas viagens entre elas e pouca troca de informações, isso explicaria o fato de existirem centenas de variedades de queijos com características bem definidas, obtidos da mesma matéria-prima. Tradicionalmente, as variedades de queijos eram produzidas em uma determinada região, delimitada geograficamente, especialmente em áreas montanhosas (PAULA et al., 2009).

Os maiores difusores do queijo foram os romanos, sendo que na expansão do seu império encontraram muitos tipos de queijos, levaram muitos tipos à Roma e de lá para outros pontos. Já os europeus, quando chegaram ao Brasil, não encontraram vestígio de criação de animais leiteiros e do uso do leite como alimento. Foi Martim Afonso de Souza que em 1534 introduziu o gado no Brasil. Sendo assim, a produção de queijos no Brasil é conhecida desde os tempos coloniais (FURTADO, 2008).

A origem do QAS no sul do Brasil, mesmo sendo centenária, é recente quanto comparada à história do queijo. Sua origem tem como investigações mais sólidas o arquipélago de Açores, colonizado por portugueses, local de onde partiram migrantes também para esta região (CÓRDOVA et al., 2010). Informações históricas e técnicas sobre o QAS foram já descritos em diversas publicações (KRONE; MENASCHE, 2007; KRONE, 2009; CÓRDOVA et al., 2010; VELHO et al., 2011; CÓRDOVA et al., 2011; CRUZ, 2012; RIES, DA LUZ; WAGNER, 2012; RIES et al., 2013; SANTOS, 2014; PIEPER; CRUZ, 2014; PINTO, 2014; CRUZ; SANTOS, 2016; KRONE; MENASCHE, 2016; PACHOUD; COY, 2017; PRETTO, 2018; WAGNER et al., 2018).

Como narra a historiografia regional, o QAS teve forte vínculo com a atividade tropeira, sendo que dos CCS partiam tropas de mulas arreadas, carregadas com charque, pinhão, couro

e, especialmente, queijo. O QAS era então considerado uma das principais moedas de troca na obtenção de mantimentos que eram trazidos pelos tropeiros (KRONE; MENASCHE, 2007). Conta-se que Antônio Machado de Souza, em 1864, como prova de encontrar um caminho de Montenegro/RS até São Francisco de Paula de Cima da Serra, foi desafiado a trazer no seu retorno uma prova peculiar de que havia descoberto a rota pretendida, um legítimo queijo serrano, o que foi realizado 51 dias de viagem (FONSECA, 2019).

A produção do QAS é desenvolvida a partir de uma cultura constituída, primordialmente, em torno da atividade de criação de bovinos para engorda; e não em uma região caracterizada por constituir-se em uma bacia leiteira, de onde decorre uma das singularidades importantes (AMBROSINI; FILIPPI, 2008). Este produto preservou, por aproximadamente dois séculos, as características físicas e organolépticas dadas pelo microclima da região e as técnicas tradicionais de produção, ligadas a atividade de criação de gado de corte e utilizando leite cru de vacas alimentadas com pasto nativo (KRONE; MENASCHE, 2010a). Na pecuária familiar dos CCS, a produção de gado obedece a uma baixa escala, e o sustento das famílias depende primordialmente da combinação dessa atividade com outras para assegurar a reprodução econômica e social da família.

A forma como se encontra organizada a produção de QAS não é muito diferente do que no século XVIII. Ou seja, a produção é individual, acontece em cada uma das propriedades distribuídas pelo território, e é feita apenas com o leite produzido na própria unidade (AMBROSINI; FILIPPI, 2008). O QAS era produzido em sua maior parte somente no verão, pois os bovinos não eram especializados na produção de leite e havia déficit de forragem de maio até agosto (AMBROSINI, 2007).

Em compensação a estruturação fundiária passou por modificações em função das sucessões familiares e divisão das propriedades (AMBROSINI, 2007), fazendo com que o queijo tenha sua importância aumentada na renda destas famílias em função da redução e desvalorização da produção de carne bovina. Este queijo, apesar da pressão de modernização, tem mantido um maior ou menor grau de “artesanalidade” e aspectos tradicionais associados ao sistema de produção assim como relação próxima com os consumidores (CRUZ; MENEZES, 2010).

A produção do queijo inicia com a ordenha das vacas. Após a ordenha, o leite é filtrado, coalho e sal são adicionados. Quando o leite é coagulado, a coalhada é quebrada e espremida em sacos de pano e o soro é então separado da massa. Esta massa, que muitas vezes é sovada, é colocada em formas de madeira, nas queijeiras mais tradicionais que gradualmente vem sendo substituídas por formas de polietileno e/ou aço inoxidável. O queijo é então prensado, com o

apoio de um sistema tradicional que usa pedras para pressionar, ou com prensas industriais em algumas queijarias. No final do dia, as peças de queijo são viradas a fim de uniformizar a pressão. Somente na manhã seguinte, os queijos estão prontos para ser colocados para maturação.

As famílias de criadores de gado são as mesmas produtoras do QAS, ou seja, concentram em si a produção de matéria prima e seu processamento. O acesso ao mercado, entretanto, acontece diferentemente, conforme a localização geográfica dos produtores, mas, também, segundo relações mantidas e constituídas ao longo do tempo com seus compradores (AMBROSINI; FILIPPI, 2008).

Existem fortes pressões acerca da formalização e legalização da produção tradicional no caso do QAS, principalmente pelos órgãos de inspeção sanitária e fiscalização tributária. Isso aponta limites de um modelo de produção de cadeia curta ou circuitos alternativos, pois para permitir a legalização dessa produção de queijo, é necessário expandir a escala de produção a fim de arcar com os custos financeiros dos investimentos exigidos pela legislação. Muitos produtores, não tendo recursos financeiros suficientes para alcançar a estrutura de produção requerida pela legislação, especialmente referente à sanitária, poderiam não legalizar a produção e possivelmente estariam nos limites deste processo. Ainda, tais mudanças provavelmente implicam em um aumento nos preços dos produtos, restringindo o acesso de muitos consumidores locais (CRUZ; MENEZES, 2010).

No estudo de especificidades do setor agroalimentar e de áreas rurais pode ser incluído o QAS. Um enfoque que tem sido utilizada para este tipo de estudo é a dos Sistemas Agroalimentares Localizados (SIAL), que será melhor explicada na sequência.

3.2 SISTEMAS AGROALIMENTARES LOCALIZADOS

No final do século XX começaram a despontar, em nível mundial, algumas redefinições na trajetória de produção agrícola e pecuária, com relevância para a conjugação do uso de recursos físicos e socioculturais locais, numa mescla de reconstituição e manutenção das cadeias de abastecimento e sistemas regulatórios. Para áreas rurais, com produção diversificada, a questão local tem promovido uma afinidade territorial, com formação de redes curtas. Decorrente do desafio de entender este cenário de modificações, nas formas de gestão e organização das atividades de produção e consumo de alimentos, é proposto o enfoque dos Sistemas Agroalimentares Localizados – SIAL (MUCHNIK; SAUTIER, 1998)

Uma primeira definição de SIAL, ligando aos conceitos de território e instituições, foi a seguinte:

[...] Organizaciones de producción y de servicios (unidades de producción agrícola, empresas agroalimentarias, comerciales, de servicios, gastronómicas...) asociadas por sus características y su funcionamiento a un territorio específico. El medio, los productos, las personas, sus instituciones, saber-hacer, comportamientos alimentarios, redes de relaciones se combinan en un territorio para producir una forma de organización agroalimentaria en una escala espacial dada. (MUCHNIK; SAUTIER 1998 apud BOUCHER, 2013, p.17)

Em termos teóricos, o SIAL é tido como o encontro de três linhas/correntes de pesquisa, a (i) primeira voltada à investigação sobre o papel de pequenas empresas ou agroindústrias na evolução tanto da agricultura, quanto de *filières* agroalimentares em países em desenvolvimento, a (ii) segunda corrente nasce a partir da revisão dos distritos marshallianos, onde a ênfase está na concentração geográfica e na organização em rede de pequenas empresas/indústrias especializadas, a (iii) terceira é a linha mais recente, e se ocupa especialmente de questões ligadas à qualidade dos produtos agroalimentares, certificações de origem, valorização, etc. (MUCHNIK et al., 2007).

A conformação de um SIAL passa pela identificação dos atores, bem como de suas relações, às quais serão condicionadas por laços de proximidade e pertencimento a um espaço, sendo composto por relações horizontais e verticais:

[...] a verticalidade diz respeito aos processos envolvidos até a comercialização e remuneração do produto no mercado consumidor. As relações horizontais, por outro lado, se apresentam no nível territorial, envolvendo atividades agrícolas e não-agrícolas, instituições locais, saberes locais, entre outros. O que as une, ou constitui o ponto nodal de cruzamento entre as relações à jusante e à montante e as horizontalidades, é o território. (AMBROSINI, 2007, p.90-91).

Dito de outra forma, de acordo com Lins (2006), em um SIAL, o “diálogo” na relação produção-comercialização-consumo ocorre nos elos verticais, envolvendo produtores/beneficiadores e fornecedores de insumos e equipamentos, de um lado, e produtores/beneficiadores e comerciantes/ distribuidores/consumidores, de outro; os elos horizontais abrangem os produtores e beneficiadores, tomando a forma, entre outras coisas, de iniciativas de associativismo e cooperativismo, além de interações comunitárias cotidianas que não raramente transcendem a órbita econômica; já os vínculos multilaterais ultrapassam a relação produção-comercialização-consumo e alcançam diferentes instituições.

Como já referimos na introdução desse trabalho, o enfoque para análise de um SIAL, de acordo com Muchnik (2006), apresenta como guia quatro dimensões de base: histórica, técnica, institucional e alimentícia.

A dimensão histórica é uma das principais bases para a análise pelo enfoque SIAL, pois através desta se inicia a verificação da pertinência ou não do processo para considerá-lo como um Sistema Agroalimentar Localizado. É necessário considerar, além das fontes habituais de pesquisa de dados secundários, a realização de amostragens qualitativas com pesquisas de campo, com interação com a comunidade local para a obtenção de relatos históricos (SPECHT, 2009).

A dimensão técnica é centrada na observação, na descrição e na análise dos saberes e de técnicas utilizadas para a condução de um sistema de cultivo, de criação ou a transformação de um produto alimentar. O que é interessante averiguar é a capacidade de replicação desse conhecimento em outros contextos. Se os mesmos forem possíveis de serem replicados através da competência de outros atores locais alheios ao ambiente natural e à matéria-prima original, o conhecimento do contexto social e produtivo perde a sua tipicidade. Também é importante observar como estão ocorrendo os processos de transmissão de determinados conhecimentos específicos via tradição familiar, ou dentro da comunidade, se os mesmos vêm sendo interrompidos, perdendo-se assim um saber-fazer específico que poderia gerar um sistema agroalimentar diferenciado (SPECHT, 2009).

A dimensão institucional refere-se às relações entre os atores sociais, suas estratégias individuais e coletivas (MUCHNIK, 2006). Além disso, é fundamental analisar o poder estruturante do Estado, suas regras e poderes (RUCKERT, 2004). Para operacionalizar metodologicamente esta dimensão, convém observar tanto as relações que se estruturam para o produto em nível local, através da observação de vínculos sociais (SPECHT, 2009).

A dimensão alimentícia focaliza as interações sociais, culturais e econômicas que ocorrem entre o produto e o consumidor. Em geral os produtos do SIAL são diferenciados na sua origem pelas características intrínsecas restritas a um ambiente produtivo específico, e se reconhecidas, passam a ser apreendidas com um valor diferenciado, extrapolando a relação monetária de custo *versus* benefício (SPECHT, 2009). Uma particularidade da abordagem é que, ao analisar os atores que compõem cada SIAL, o consumidor é considerado como mais um ator no sistema. Este contribui com seus saberes e comportamentos, preservando ou alterando a tipicidade do SIAL e do produto (CHAMPREDONDE; MUCHNIK, 2010).

A questão do desenvolvimento sustentável não apareceu desde o início como um elemento fundamental da problemática SIAL, mesmo se a referência ao desenvolvimento local

de territórios marginalizados e frágeis a colocava implicitamente desde as primeiras contribuições. A ligação entre SIAL e desenvolvimento sustentável é inicialmente uma consequência da utilização, pelas atividades no setor agroalimentar, dos recursos naturais renováveis e da biodiversidade. A qualificação dos produtos e dos serviços pela origem territorial passa pela qualificação dos recursos vivos que intervêm no processo de produção, seja no caso das variedades ou raças locais associadas à tipicidade dos produtos, seja no caso dos recursos relacionados à paisagem natural ligados a certo tipo de gestão dos ecossistemas cultivados. Pode-se afirmar, portanto, que os SIAL contribuem para a conservação da biodiversidade. Mais amplamente, em alguns casos eles podem promover técnicas de baixo impacto socioambiental, na medida em que os processos de qualificação estão associados a certas práticas agrícolas que demandam níveis reduzidos de insumos agroquímicos (REQUIER-DESJARDINS, 2013).

Estando a definição de SIAL ligada aos conceitos de território e instituições, tratamos a seguir sobre ambos.

3.3 TERRITÓRIO

Estudar o QAS sob a perspectiva do Sistema Agroalimentar Localizado (SIAL) traz consigo uma relação direta com território, ponto de cruzamento entre as relações horizontais e verticais dos atores. O conceito de “território” tem distintos significados e interpretações, de tal maneira que seu uso está difundido em várias áreas do conhecimento (Geografia, Sociologia, Economia e Ciências Políticas, entre outras), e apesar desta diversidade existem elementos comuns nas definições e aplicações do conceito: (i) refere-se a um espaço de identidade social, cultural ou econômica, que não se restringe a limitações político administrativas ; e (ii) pode-se relacionar com certos atributos ou recursos específicos, como os atores e os recursos territoriais (BOUCHER, 2013).

O território também é definido como um espaço elaborado, construído historicamente e socialmente, marcado por termos culturais, institucionalmente regulados e em que a efetividade das atividades econômicas é fortemente condicionada pelas relações de proximidade e pertencimento a este espaço. O conceito de território pode ser visto como um conjunto de fatores, como um espaço de relações muito próximas entre seus habitantes e suas raízes, algo que poderia ser chamado de "herança do terroir", e também como um sistema inovação local (MUCHNIK et al., 2007).

A descrição do território é considerado como um dos elementos fundamentais para o estudo e compreensão da dinâmica operacional de um SIAL, sistema dentro do qual ocorrem muitos processos envolvendo diferentes setores e a produção de alimentos típicos, valores locais, identidades, sentimento de pertencimento, redes, inovações e interações. Além disso, tem identidade própria, construída socialmente e é resultante de uma história que configura suas características institucionais, organizacionais, sociais e econômicas. Este movimento da produção vem favorecendo os lugares construídos por relações articuladas em torno de alimentos reconhecidos como patrimônio comunitário, configurando os SIAL (FRANÇA, 2012).

Assim, um território não consiste simplesmente de atributos naturais, sendo construído segundo a capacidade dos atores de estabelecer relações organizadas, mercantis e não mercantis, que favoreçam não somente a troca de informações e conquistas conjuntas de mercados, mas também a pressão coletiva pela existência de bens públicos e de administrações capazes de dinamizar a vida regional (ABROMAVAY, 2000 apud: CORDOBA, 2010).

O território tem como característica o fato de ser um espaço geográfico e instância de articulação de atores, além de ter uma dimensão histórica e cultural que requer uma coordenação, em função da diversidade de fatores a serem observados no processo de desenvolvimento (FRANÇA, 2012). Além disso, pode ser objeto de intervenção de políticas públicas e projetos de desenvolvimento por ser flexível em seu limites, diferentemente de outras unidades geográficas de administração pública, como por exemplo um estado, município ou distrito, tendo também como vantagem de trabalho ter os atributos ambientais condicionando a dinâmica das atividades produtivas e agropecuárias, estabelecendo-se um binômio território-ambiente (BOUCHER, 2013).

3.4 INSTITUIÇÕES

Na concepção de North (1990), as instituições são regras formais e informais que se destinam a regular as interações sociais, sendo seu papel principal a redução de incertezas ao prover uma estrutura que orienta as trocas. A distinção entre as regras formais e informais é que as informais são estabelecidas pelas características culturais, à tradição da sociedade e não precisam ser codificadas; podem existir apenas nas mentes das pessoas. As regras informais podem ser suplementares às regras formais e até mesmo modificá-las, razão que as tornam mais duradouras.

Em noções de território, instituições e formas de organização têm um papel central, que lhe dão o grau de coesão e seus traços identitários, podendo então as relações sociais ser formais (instituições) ou informais (tradições, usos e costumes, etc.). Isso permite que o território seja um espaço construído e um espaço de proximidade espacial e organizacional; unidade com identidade social e cultural que atravessa fronteiras político-administrativas. O território não é uma entidade estática na qual atividades produtivas e interações sociais se desenvolvem, mas é dinâmico e determina o potencial de desenvolvimento dos atores e suas interrelações (BOUCHER, 2013).

O queijo artesanal é um produto regido tanto pela tradição quanto por normas legais e coletivas, sendo que a tradição rege o modo de fazer o queijo que é passado de pai para filho a cada geração:

[...] as normas legais determinam os cuidados higiênicos e sanitários a serem observados para a salvaguarda da saúde pública; e as normas coletivas ou convenções vêm agregar valor ao queijo para atender às exigências de qualidade e necessidades do mercado consumidor, em conformidade com a eficiência no processo produtivo que proporcione melhorias na qualidade de vida dos produtores. Falar desse produto, que é de domínio da coletividade, implica falar nas instituições informais, formais e coletivas, ou seja, na tradição, na legislação aplicada ao produto e nas convenções coletivas que o regem. (FRANÇA, 2012, p.74).

Segundo Lascoumes (2014), as instituições são os procedimentos, as convenções, as formas de organização, as tecnologias, mas também as crenças, os esquemas intelectuais e os conhecimentos que envolvem, sustentam, interpretam ou contradizem as rotinas e os papéis. Existe uma definição mais ampla do conceito de instituições, incluindo linguagem, dinheiro, empresas e outras organizações:

[...] Institutions are durable systems of established and embedded social rules that structure social interactions. Language, money, systems of weights and measures, table manners, firms (and other organizations) are all institutions. In part, the durability of institutions stems from the fact that they can usefully create stable expectations of behavior of others. Generally, institutions enable ordered thought, expectation and action, by imposing form and consistency on human activities. They depend upon the thoughts and activities of individuals but are not reducible to them. (HODGSON apud CONCEIÇÃO, 2002, p.125)

Após a abordagem dos conceitos de QAS, SIAL, Território e Instituições, seguimos para os procedimentos metodológicos que foram embasados para o desenvolvimento desta pesquisa.

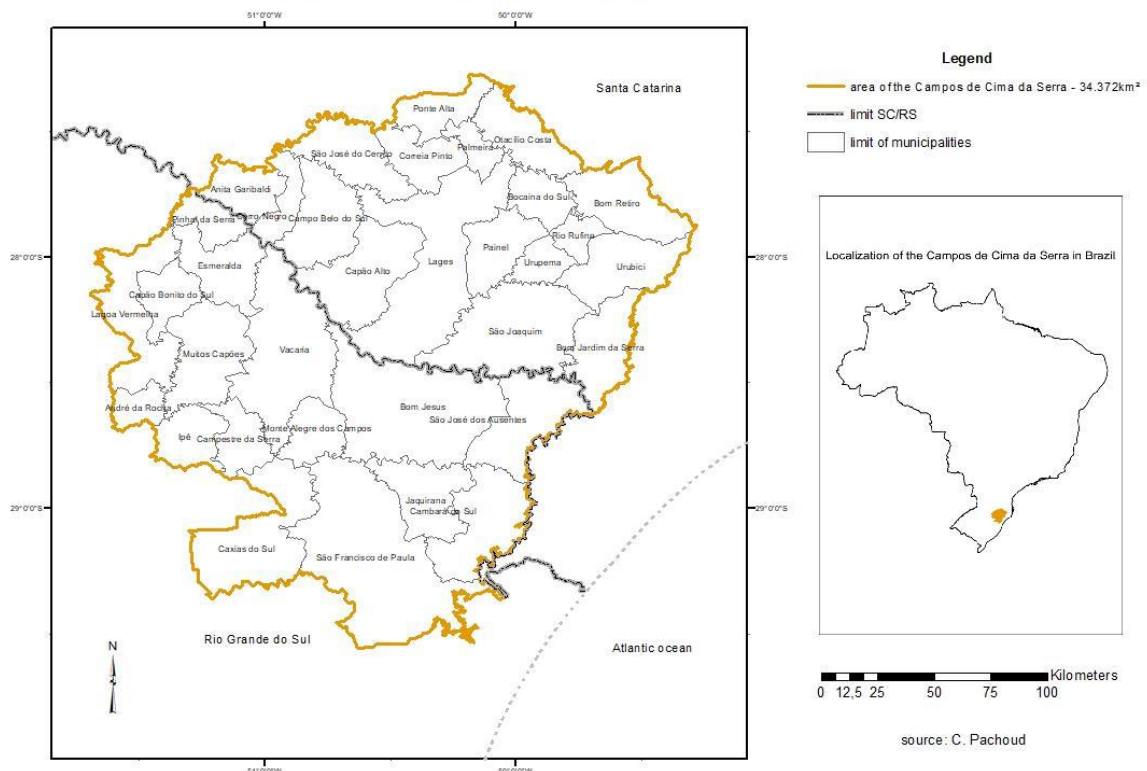
4 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A fim de situar o leitor no território do QAS, segue uma breve apresentação do local de estudo deste trabalho.

4.1 TERRITÓRIO DO QUEIJO ARTESANAL SERRANO

O território onde o QAS é produzido foi determinado com base em fatores culturais e geográficos como clima, altitude e vegetação, por intermédio de estudos realizados pela Associação Riograndense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater/RS) e Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri), totalizando 16 municípios no RS 18 em SC, na região sul do Brasil, conforme mostra a Figura 01.

Figura 01 - Mapa de localização do território do QAS

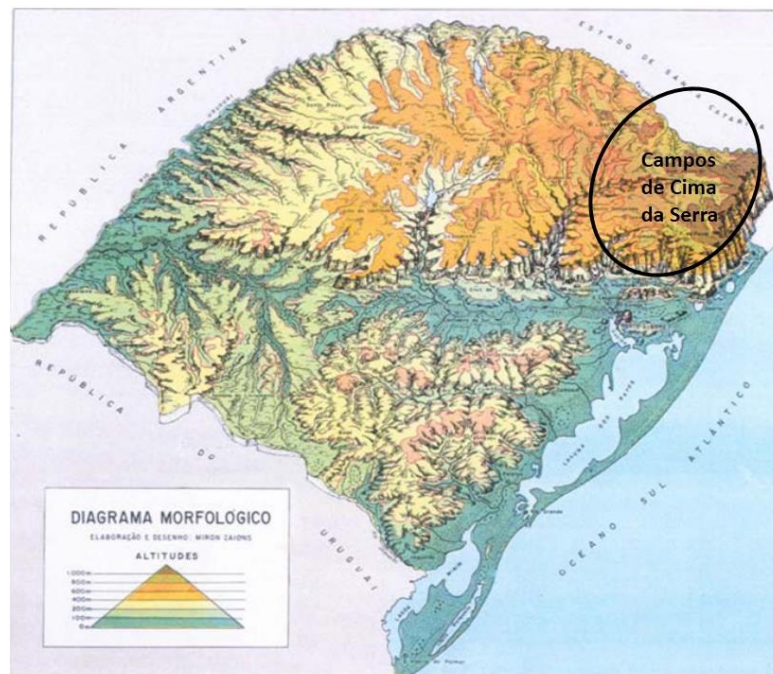


Fonte: VIEIRA (2017).

O ambiente de produção do QAS apresenta clima temperado com 77% da altitude na faixa de 700 a 1.100 metros e pontos com até 1.822 metros e solos diversificados. A paisagem

é formada por florestas de araucárias, rios, cachoeiras, vales, campos de altitude e grandes cânions. Os solos são rasos a pouco profundos na maior parte, e com baixa fertilidade natural, com afloramento de rochas e relevo de ondulado a fortemente ondulado, tendo os solos dominantes normalmente ácidos (VIEIRA, 2017). A umidade relativa do ar fica em torno de 80% ao longo do ano, com baixas temperaturas, sendo que as médias anuais ficam em torno de 14°C, com precipitação anual em média de 2.000mm bem distribuída ao longo do ano (STRECK et al., 2018). O diagrama morfológico do estado do RS está apresentado na Figura 02, com indicação da localização dos Campos de Cima da Serra.

Figura 02 - Diagrama morfológico do estado do RS



Fonte: AGUIAR (2006) adaptado pela autora.

Os municípios visitados para este estudo foram selecionados de acordo com levantamento fornecido pela Emater/RS, referente ao número de produtores de cada um dos 16 municípios que compõem o território do QAS no RS. A Lei nº 14.973/2016, que dispôs sobre a produção e a comercialização do QAS, define como a região produtora no RS os seguintes municípios: André da Rocha, Bom Jesus, Cambará do Sul, Campestre da Serra, Capão Bonito do Sul, Caxias do Sul, Esmeralda, Ipê, Jaquirana, Lagoa Vermelha, Monte Alegre dos Campos, Muitos Capões, Pinhal da Serra, São Francisco de Paula, São José dos Ausentes e Vacaria (RIO GRANDE DO SUL, 2016). Os cinco maiores municípios em número de produtores de QAS nesta região, segundo informações da Emater/RS, e que fizeram parte deste estudo, são, em

ordem decrescente: Bom Jesus, São José dos Ausentes, São Francisco de Paula, Jaquirana e Cambará do Sul.

É comum aos municípios deste estudo a base da economia na agropecuária, uma baixa densidade populacional e dificuldade de estrutura de estradas em função das grandes distâncias. Os dados de área total dos municípios e a respectiva população total, rural e urbana, além do número estimado de produtores de QAS onde a pesquisa foi realizada estão apresentados na Tabela 1:

Tabela 1 - Dados dos principais municípios produtores de QAS

Município	Área (em Km ²) ¹	Nº de habitantes			Produtores de QAS ²
		População total ¹	População urbana ¹	População Rural ¹	
Bom Jesus	2624.67	11519	8593	2926	229
São José dos Ausentes	1173.95	3290	2062	1228	125
São Francisco de Paula	3272.98	20537	13004	7533	73
Jaquirana	907.94	4177	2430	1747	62
Cambará do Sul	1208.65	6542	3041	3501	33

Fonte: ¹ IBGE (2010). ² Emater/RS- Ascar (2018).

4.2 FERRAMENTAS

A primeira fase da pesquisa foi composta por coleta de dados provenientes de fontes secundárias, através de revisões bibliográficas, além de informações fornecidas pela Emater/RS, agentes chave na comunidade, e entrevistas à campo. Esses dados serviram de base para conhecer melhor o campo empírico e para construir os questionários que seriam aplicados na segunda etapa.

Com base na abordagem do SIAL, com enfoque nas dimensões institucional e alimentícia, foram aplicados roteiros semiestruturados, a uma amostra dirigida, individualmente. Participaram atores importantes no sistema agroalimentar do QAS, que exercem influência sobre o sistema agroalimentar, entre eles, gestores públicos, agentes de inspeção sanitária e outros representantes de entidades inseridos nesta atividade. Estes roteiros foram organizados em dois modelos, um para instituições em geral (Apêndice I) e outros para presidentes de associação de produtores (Apêndice II), aplicados nos municípios selecionados.

Em março de 2018, na segunda fase, foram entrevistados um extensionista rural da Emater/RS de cada um dos cinco municípios (Bom Jesus, São José dos Ausentes, São Francisco

de Paula, Jaquirana e Cambará do Sul), totalizando cinco profissionais. Já de outubro a dezembro do mesmo ano, participaram também quatro prefeitos e um vice-prefeito, assim como os secretários de agricultura destes municípios. Também foram entrevistados os médicos veterinários dos sistemas de inspeção municipal dos cinco municípios, totalizando sete profissionais, já que Bom Jesus e São Francisco de Paula possuíam dois profissionais trabalhando nestes setores de seus municípios. Além destes, foram entrevistados o assistente técnico estadual na área do leite do escritório central da Emater/RS, uma pesquisadora da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), de Porto Alegre, uma pesquisadora da Universidade de Innsbruck (UIBK), Áustria, presidente de Sindicato Rural de São Francisco de Paula, médico veterinário da Inspetoria Veterinária de São Francisco de Paula, um extensionista da Emater/RS e os presidentes das associações de produtores de QAS deste território (Aprocampos, Aprojac e Aprosaochico), além do vice presidente da Aprocampos, e um chefe de cozinha de origem local, totalizando 33 entrevistados. As entrevistas, exceto com os extensionistas da Emater/RS, foram todas gravadas em áudio, com cerca de 20 horas de duração. No Quadro 01 estão as instituições contatadas com representantes entrevistados pessoalmente e individualmente, função, número e local de entrevistas, além do critério de amostragem, ou seja, o motivo do contato.

Quadro 01 - Instituições contatadas pessoalmente para a pesquisa

(continua)

Instituição	Função	Nº de entrevistas	Local da entrevista	Critério de amostragem
Emater/RS	Extensão Rural, técnicos de campo	5	Bom Jesus, Cambará do Sul, Jaquirana, São Francisco de Paula e São José dos Ausentes/RS	Apresentam rotina de trabalho com o sistema agroalimentar do QAS, são executores de políticas públicas direcionadas ao QAS.
Emater/RS	Extensão Rural, Assistência técnica estadual da área de leite	1	Porto Alegre/RS	Apresenta rotina com o sistema agroalimentar do QAS, autor de obras sobre o produto.
Prefeitura Municipal	Prefeitos, vice-prefeito e secretários da agricultura	10	Bom Jesus, Cambará do Sul, Jaquirana, São Francisco de Paula e São José dos Ausentes/RS	São gestores dos municípios participantes. Atuam na elaboração e aprovação de legislações ligadas à fiscalização da produção e comercialização do QAS.

(conclusão)

Prefeitura Municipal	Fiscais municipais, Médicos (as) veterinários (as) dos SIM	7	Bom Jesus, Cambará do Sul, Jaquirana, São Francisco de Paula e São José dos Ausentes/RS	São responsáveis pela inspeção sanitária do QAS nos municípios. Atuam na elaboração e aprovação de legislações ligadas à fiscalização da produção e comercialização do QAS.
UFRGS	Pesquisa	1	Porto Alegre/RS	Realiza pesquisa sobre QAS, autoria de trabalhos sobre o tema.
UIBK	Pesquisa	1	São Francisco de Paula/RS	Realiza pesquisa sobre QAS, autoria de trabalhos sobre o tema.
FARSUL	Presidência de Sindicato Rural	1	São Francisco de Paula/RS	Representante da categoria de produtores rurais.
SEAPI	Fiscalização sanitária	1	São Francisco de Paula/RS	Participa de apreensões de QAS não inspecionado.
Emater/RS	Extensão rural (aposentado)	1	São Francisco de Paula/RS	Experiência com a rotina de trabalho com QAS. Organizou o primeiro concurso de QAS da região.
Aprocampos, Aprojac e Aprosaochico	Presidência e vice-presidência	4	Bom Jesus, São José dos Ausentes, Jaquirana e São Francisco de Paula/RS	Representam entidades de produtores rurais que produzem QAS.
Gastronomia	Chefe de cozinha	1	São Francisco de Paula/RS	Faz parte de família de comerciante de QAS, divulga nacionalmente o produto.
Nº TOTAL DE ENTREVISTADOS		33		

Fonte: elaborado pela autora.

Pela dificuldade de deslocamento, foram contatados entre os meses de outubro a dezembro de 2018 via e-mail, e participaram desta forma o assistente técnico regional da Emater/RS de Caxias do Sul da área de criações, dois representantes da Secretaria de Desenvolvimento Rural do RS (SDR), dois representantes da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação do RS (SEAPI), um representante do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Brasil (MAPA), todos de Porto Alegre, RS, o consultor técnico Programa de “Qualificação da Cadeia do QAS”, de Florianópolis, SC, uma pesquisadora da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (UERGS), de Caxias do Sul, RS, um pesquisador da Epagri, de Lages, SC, totalizando nove entrevistas. No Quadro 02 estão as instituições contatadas por e-mail, função, número de entrevistas e origem do(a) entrevistado (a), além do critério de amostragem, ou seja, o motivo de ter sido contatado.

Quadro 02 - Instituições contatadas via e-mail para a pesquisa

Instituição	Função	Nº de entrevistas	Origem	Critério de amostragem
Emater/RS	Assistência técnica regional na área de criações	1	Caxias do Sul/RS	Apresenta rotina com o sistema agroalimentar do QAS, autor de obras sobre o produto.
SDR	Fiscalização	2	Porto Alegre/RS	Fiscalizam o Projeto de “Qualificação da Cadeia do QAS”
SEAPI	Fiscalização Estadual Agropecuária	1	Porto Alegre/RS	Atua na elaboração e aprovação de legislações ligadas à fiscalização da produção e comercialização do QAS.
SEAPI	Pesquisa	1	Porto Alegre	Pesquisa sobre o QAS, autoria de textos sobre o tema.
MAPA	Auditoria Fiscalização Federal Agropecuária	1	Porto Alegre/RS	Fiscaliza ações referentes ao QAS.
Consultoria técnica	Consultoria técnica contratada pelo MAPA e pelo Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura – IICA	1	Florianópolis/SC	Orienta o Projeto de “Qualificação da Cadeia do QAS”
UERGS	Pesquisa	1	Caxias do Sul/RS	Participa do CODETER, onde o QAS é tema de trabalho.
Epagri	Pesquisa e extensão rural	1	Lages/SC	Apresenta rotina com o sistema agroalimentar do QAS, autoria de obras sobre o produto.
Nº TOTAL DE ENTREVISTADOS		9		

Fonte: elaborado pela autora.

Com o objetivo de preservar a identidade dos entrevistados, no decorrer do texto as falas serão citadas abrangendo grupos, onde estarão inseridas as instituições representadas, conforme o Quadro 03. O representante da gastronomia será citado como “chef”.

Quadro 03 - Entrevistados organizados por grupos conforme a instituição que representam

Grupo	Instituição
Técnico (a) de extensão rural	Emater/RS e Epagri
Pesquisador (a)	UFRGS, UIBK, UERGS, SEAPI
Gestor (a) municipal	Prefeitura Municipal (Prefeitos, vice-prefeito e secretários da agricultura)
Fiscal	Prefeitura Municipal (Médicos (as) veterinários (as) dos SIM), MAPA, SDR, SEAPI, Consultor técnico
Representante de produtores rurais	Aprocamos, Aprojac, Aprosãochico, FARSUL

Fonte: elaborado pela autora.

Por estar presente no processo do QAS em função da atividade profissional exercida, como extensionista rural da Emater/RS, também foram aplicadas entrevistas, não estruturadas com produtores de QAS de junho a novembro de 2018, já que a rotina de trabalho oportuniza o diálogo com estes atores. De acordo com Mattos (2005), é o conceito de conversação, a entrevista não estruturada, feita face a face, é um diálogo, uma situação de interação, e, diante disso, é menos relevante a simetria de participações do que a tendência a que os significados se devam fortemente à força da presença do interlocutor.

Já a coleta de dados com consumidores, com enfoque unicamente na dimensão alimentícia do SIAL, foi realizada entre 15 de novembro e 15 de dezembro de 2018 por meio de um roteiro semiestruturado “on line”, construído a partir do referencial teórico apresentado, conforme Apêndice IV. A metodologia seguiu o modelo “survey”, que se caracteriza pela interrogação direta aos entrevistados a respeito de seu comportamento frente a determinadas situações, intenções, atitudes, percepções. O protocolo desse tipo de pesquisa prevê que a coleta de dados primários seja feita mediante entrevistas, que podem ser aplicadas de diferentes formas: pessoal, telefone, correio, e-mail, internet (MALHOTRA, 2001; GIL, 2002).

Para isso foi utilizada a internet como meio de coleta, pela ferramenta Google Drive, que permite criar um formulário de questões em diferentes formatos (questões fechadas, abertas, entre outras), apresentando a vantagem de, ao final, gerar uma planilha com todas as respostas tabuladas. A divulgação da pesquisa ocorreu de duas formas, primeiramente por mensagem de solicitação para preenchimento do roteiro semiestruturado enviado via e-mail, com o link da pesquisa, sob a técnica “bola de neve”, que repousa na solicitação de que os atingidos reenviem a seus contatos pessoais a mensagem e o link. A mensagem de solicitação para preenchimento e o link para a pesquisa foram divulgados, também, via rede social (Facebook) e aplicativo de mensagens instantâneas (WhatsApp) da rede de contatos da pesquisadora. Responderam ao roteiro semiestruturado “on line” 262 consumidores de QAS.

Este projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética da UERGS através do parecer 2.771.160, com submissão em 19 de março de 2018 e aprovação em 14 de julho do mesmo ano, a fim de aplicação dos roteiros semiestruturados. Os participantes assinaram duas vias do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (T.C.L.E.) no momento da entrevista, sendo que uma das vias permaneceu com os mesmos e a outra entregue para a pesquisadora, conforme modelo no Apêndice III.

5 A DIMENSÃO INSTITUCIONAL

A dimensão institucional procura analisar as relações entre os atores, através de suas estratégias individuais e coletivas (MUCHNIK, 2006). Parece que o elemento desencadeador que fez emergir a dinâmica de pesquisa SIAL é a consciência da multiplicidade de atores envolvidos nesses processos localizados, bem como sua complexidade, ligada em especial à diferenciação de funções e às relações entre diferentes grupos (REQUIER-DESJARDINS, 2010).

Ambrosini (2007) descreve que as figuras que compõem basicamente a cadeia de produção e distribuição do QAS são os produtores rurais, os intermediários, os pontos de comércio e os consumidores, sendo que os criadores de gado são os mesmos queijeiros, concentrando em si a produção de matéria prima e seu processamento.

Entretanto, a dimensão institucional do SIAL abriga diversas instituições que têm um papel importante no modelo de produção do QAS. Portanto, neste trabalho de pesquisa, buscamos entrevistar representantes das associações de produtores, gestores municipais, órgãos de inspeção de produtos de origem animal, serviço de extensão rural, entidades de pesquisa, entre outros.

O tema legislação permeia, impacta e molda as ações que envolvem a produção de queijo, mostrando-se necessário aprofundar a discussão sobre os aspectos legais (SANTOS, 2014). Contudo, em se tratando de produto alimentar, esse bem cultural, neste caso o QAS, é regido por regras formais que geram tensão entre o compromisso com a segurança alimentar e a necessidade de preservação dos valores culturais que estão embutidos no processo de produção do queijo. As regras formais que se referem às condições sanitárias embatem com aquelas implicitamente existentes no seio da tradição, motivando a luta empreendida pelos atores sociais no sentido de tentar modificar as primeiras (FRANÇA, 2012).

De um lado, produtores de QAS, com suas regras informais, consideram que o serviço da fiscalização é pouco ou nada flexível em relação aos produtores e impõe penalidades facilmente quando não atendidas as normas. Por outro lado, os agentes responsáveis pela fiscalização, ligados às regras formais, consideram que os produtores não realizam esforços para atender às normas (PACHOUD; COY, 2017).

De acordo com Ambrosini (2007), a questão em torno da legalização do QAS foi avaliada diferentemente em Bom Jesus, São Francisco de Paula e Caxias do Sul. Nos dois primeiros municípios citados, o QAS era comercializado sem documentação alguma, e os comerciantes acreditavam que legalizar o produto seria interessante para todos. Contudo, esses

mesmos comerciantes salientaram que tal legalização não poderia ser feita utilizando o mesmo modelo adotado em Caxias do Sul, pois a maioria dos produtores não teria condições financeiras para adequar suas instalações à legislação vigente. Para a autora, os mesmos entrevistados demonstraram, ainda, preocupação com possíveis alterações nas características do queijo, decorrente de tal procedimento. Para os estabelecimentos que trabalhavam com o QAS tradicional, a legalização representava a possibilidade de valorização do produto, além da tranquilidade de comercialização sem receio de apreensão.

As últimas décadas registraram o crescimento da importância do campo de conhecimento denominado políticas públicas, assim como das instituições, regras e modelos que regem sua decisão, elaboração, implementação e avaliação (SOUZA, 2006). A seguir apresenta-se tratativa deste tema, como estratégia de resolução de problemas encontrados no desenvolvimento da atividade produtiva do QAS.

5.1 POLÍTICAS PÚBLICAS

Dentre vários conceitos de política pública, Schmidt (2008) remete para a esfera do público e seus problemas, ou seja, diz respeito ao plano das questões coletivas, da “polis”, compreendendo os conteúdos concretos da política, sendo “o Estado em ação”, o resultado da política institucional e processual, se materializando em diretrizes, programas, projetos e atividades que visam resolver problemas e demandas da sociedade.

A formulação de uma política pública nunca é puramente técnica. Também é orientada por interesses, valores e preferências (SCHMIDT, 2008). Já, segundo Souza (2006), outros segmentos, que não os governos, também se envolvem na formulação de políticas públicas, tais como os grupos de interesse e os movimentos sociais, cada qual com maior ou menor influência a depender do tipo de política formulada e das coalisões que integram o governo. Ainda que se encontre na literatura argumentos que defendam a redução do papel do Estado, a partir da emergência de fenômenos como a globalização, a diminuição da capacidade dos governos de intervir, formular políticas públicas e de governar não está empiricamente comprovada.

As políticas públicas repercutem na economia e nas sociedades, daí por que qualquer teoria da política pública precisa também explicar as inter-relações entre Estado, política, economia e sociedade (SOUZA, 2006). Até o momento, poucas políticas públicas voltadas especificamente para o sistema agroalimentar do QAS foram aplicadas. Uma das exceções é a aprovação de legislação específica para o setor e projetos de qualificação viabilizados pelo Governo Federal do Brasil e executados por agentes locais. Existem exemplos de políticas

públicas que não são propostas diretamente para sistema agroalimentar do QAS, mas que podem contribuir diretamente, como por exemplo o Programa de Indicação Geográfica (IG); ou que já foram acessadas por produtores, como por exemplo projetos de crédito via Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf), Fundo Estadual de Apoio ao Desenvolvimento dos Pequenos Estabelecimentos Rurais (FEAPER); o Programa Estadual de Agroindústria Familiar do Estado do Rio Grande do Sul (PEAF), além do Programa Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural (Pronater) executado no RS pelo serviço de Assistência Técnica e Extensão Rural (Ater) prestado pela Emater/RS.

De acordo com Krone e Menasche (2010b), cabe ao Estado desenvolver e articular políticas públicas capazes de promover e proteger a integridade desses sistemas, de forma a que esses produtos não sejam reduzidos a meras mercadorias, devendo ser considerado também o reconhecimento, registro e proteção do QAS e do saber-fazer a ele associado.

Entretanto, segundo Pachoud e Coy (2017), o conceito de desenvolvimento territorial, que caracteriza uma possibilidade de evolução endógena do território, se impõe, especialmente frente à retirada dos poderes públicos. Sendo assim, se observa uma implicação crescente dos atores locais nas dinâmicas de desenvolvimento, nas suas capacidades de se mobilizar e elaborar os seus próprios projetos, fazendo com que as cooperações pareça ser um elemento chave da sua resiliência, em que relações de confiança são centrais.

Na sequência, são abordadas informações sobre políticas públicas que de alguma forma são aplicadas no sistema agroalimentar do QAS, como por exemplo a legislação sanitária, Indicação Geográfica, Programa Estadual de Agroindústria Familiar, crédito rural e o serviço de ATER.

5.1.1 Legislação

A legislação brasileira relativa à Inspeção de Produtos de Origem Animal (POA), incluindo queijos, está descrita na Lei nº 1283, de 18 de dezembro de 1950 (BRASIL, 1950), que dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal, e também pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) do MAPA, aprovado pelo Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952 (BRASIL, 1952). Também foi promulgada a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 (BRASIL, 1989), apoiada pela Instrução Normativa nº 30, de 7 de agosto de 2013 (BRASIL, 2013), regulamentada pelo Decreto nº 9013, de 29 março de 2017 (BRASIL, 2017). Através desta legislação, passa-se a reconhecer queijaria como o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à

fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção e quanto ao período de maturação descreve que fica excluído da obrigação de pasteurização o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C, durante um período não inferior a 60 dias. Este período de maturação poderá ser alterado, após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto (PRETTO, 2018).

A respeito de legislação específica para o QAS, no RS, foi publicada a Portaria nº 214, de 14 de dezembro de 2010, que dispõe sobre o processo de produção do Queijo Serrano (RIO GRANDE DO SUL, 2010b). De acordo com Ries et al. (2013), pela primeira vez no Rio Grande do Sul se admitiu legalmente a possibilidade de produção de queijo a partir de leite cru. Além disso, a portaria define as características do QAS e delimita a região produtora. Em 2014, esta portaria foi revogada e substituída pela Portaria SEAPPA nº 44 de 21 de março de 2014, que posteriormente foi retificada pela Portaria nº 55 de 28 de março de 2014, considerando o grande número de agroindústrias produtoras de queijos artesanais com processamento de até 250 litros por dia e a dificuldade destes estabelecimentos se adequarem às exigências das normas sanitárias até então em vigor, criando nova regulamentação para todas as micro queijarias no RS – não apenas para o QAS (RIO GRANDE DO SUL, 2014a; 2014b).

A IN nº 07, da Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária, e do Agronegócio (SEAPA), de 09 de dezembro de 2014 (RIO GRANDE DO SUL, 2014c) aprovou o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Serrano ou Queijo Artesanal Serrano, definindo-o como um queijo semi gordo de media umidade, produzido a partir de leite cru de bovinos. Por meio dela também se definiu o QAS como produto maturado que se obtém por coagulação enzimática do leite cru, através da utilização de coalhos industriais, que sofreu as transformações bioquímicas e físicas necessárias à obtenção das características típicas do queijo, considerando-se como ingredientes obrigatórios na composição do QAS: leite integral, coalho e cloreto de sódio, não sendo permitida a adição de outros ingredientes que não os obrigatórios.

Em 29 de dezembro de 2016, foi aprovada pela Assembleia Legislativa do Estado do RS, a Lei nº 14.973, que dispôs sobre a produção e a comercialização do QAS (RIO GRANDE DO SUL, 2016). De acordo com esta legislação, define-se como produtora do queijo artesanal serrano a região composta por 16 municípios (André da Rocha, Bom Jesus, Cambará do Sul, Campestre da Serra, Capão Bonito do Sul, Caxias do Sul, Esmeralda, Ipê, Jaquirana, Lagoa Vermelha, Monte Alegre dos Campos, Muitos Capões, Pinhal da Serra, São Francisco de Paula,

São José dos Ausentes e Vacaria), historicamente reconhecida pela produção desse tipo de queijo.

Em 2017, técnicos apoiados pela Associação dos Municípios dos Campos de Cima da Serra (AMUCSER) e prefeituras associadas, formatou um grupo de trabalho com agentes municipais da região, extensionistas da Emater/RS, pesquisadores da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) e técnicos da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação (SEAPI) a fim de buscar a adequação dos produtores de QAS à legislação, para possibilitar a comercialização formal fora do seu município de origem. O resultado deste trabalho foi a regulamentação da Lei nº 14.973/2016, através do Decreto nº 54.199 de 24 de agosto de 2018 (RIO GRANDE DO SUL, 2018).

Os serviços de inspeção de produtos de origem animal (POA) no Brasil são de responsabilidade do MAPA e das Secretarias de Agricultura, sendo que esses serviços se dividem entre Serviço de Inspeção Municipal (SIM), realizado pelos órgãos municipais de agricultura; Serviço de Inspeção Estadual (SIE), realizado pelas Secretarias Estaduais da Agricultura, no RS sob responsabilidade da SEAPI através da Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), também conhecida como "CISPOA" (antiga denominação); e Serviço de Inspeção Federal (SIF) realizado pelo MAPA. As agroindústrias só possuem permissão de comercialização dentro do limite do sistema de inspeção a que elas estão submetidas, municipal, estadual ou federal, respectivamente.

Em 14 de junho de 2018, foi aprovada a Lei nº 13.680, denominada como “Selo Arte”, que altera a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal (BRASIL, 2018). Esta lei provocou uma enorme confusão em relação à fiscalização de produtos artesanais, gerando muitas discussões em relação às responsabilidades dos entes federativos quanto à inspeção destes produtos, necessitando ainda de regulamentação.

Os municípios participantes deste estudo apresentaram legislação de instalação dos respectivos Sistemas de Inspeção Municipais (BOM JESUS, 1995; CAMBARÁ DO SUL, 2004; SÃO FRANCISCO DE PAULA, 2007; SÃO JOSÉ DOS AUSENTES, 2007; JAQUIRANA, 2016), que foi considerado pelos entrevistados uma das principais políticas públicas locais implantadas para o fortalecimento do sistema agroalimentar do QAS. Isso é base para a aplicação da legislação em vigor, tendo além da fiscalização, a função de orientação e educação sanitária.

São Francisco de Paula era o único entre os cinco municípios que, no momento da aplicação da pesquisa de campo, apresentava equivalência ao Sistema Unificado Estadual de

Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte (SUSAF). Esta condição permitia aos estabelecimentos registrados no SIM, o comércio em todo o território do estado do RS, o que, até então, só caberia àqueles registrados na SEAPI por meio do DIPOA. Para que os municípios obtivessem, de forma voluntária a adesão a este sistema, era necessária a comprovação da equivalência, junto à SEAPI, dos seus processos e procedimentos de inspeção e fiscalização (RIO GRANDE DO SUL, 2011; 2018). Em novembro de 2018, duas agroindústrias de QAS estavam formalizadas na região de produção, ambas em São Francisco de Paula. Segundo informações da Emater/RS, cerca de 20 agroindústrias já estiveram nesta situação em tempos passados, perdendo esta condição em função de não estarem enquadradas totalmente à legislação vigente.

Em relação à legislação específica, São José dos Ausentes, em 2017, aprovou legislação municipal que elevou o modo de fazer Queijo Artesanal Serrano a categoria Patrimônio Imaterial Cultural do município (SÃO JOSÉ DOS AUSENTES, 2017). Este foi um importante passo reconhecimento do QAS, na busca de valorização da tradição de produção naquele município.

5.1.2 Indicação Geográfica

Há uma crescente demanda por alimentos cuja procedência e/ou processo de produção sejam conhecidos do consumidor, alimentos produzidos localmente e, assim, enraizados em um território e em uma cultura – a partir de procedimentos que se proponham ambiental, social e economicamente sustentáveis. Incluídos nesse espectro, teríamos os produtos originários da agricultura orgânica ou da certificação participativa, da rede de comércio justo ou aqueles associados a Denominações de Origem (DO) ou Indicações Geográficas (IG) (KRONE; MENASCHE, 2010a).

De acordo com Vieira et al. (2016), as IG podem ser entendidas como política pública, pois segundo a visão de Schmidt (2008), se materializam em diretrizes, programas, projetos e atividades que visam resolver problemas e demandas da sociedade.

A criação das DO existentes na Europa e já adotadas no Brasil são exemplos de convenções que geram uma coordenação quanto à qualidade dos produtos alimentares tradicionais, inserindo uma relação horizontal entre as iniciativas públicas e as da coletividade. O processo cooperativo que se estabelece gera ativos específicos no território e, com o suporte dos arranjos institucionais, constitui uma estratégia para a ampliação da renda dos pequenos

produtores rurais no âmbito do território e para a sustentabilidade do SIAL. A indicação IG instituída no Brasil é uma ferramenta indicada para isso (FRANÇA, 2012).

Na medida em que possuem atributos capazes de explicitar elementos como natureza, história, tradição e cultura, os alimentos tradicionais têm sido apontados como estratégicos para o desenvolvimento de regiões rurais:

[...] desse modo, nota-se o crescimento de intervenções estatais que buscam promover, proteger e salvaguardar tais produtos. Entre os instrumentos acessados para a valorização de produtos alimentares tradicionais estão as IG e o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial (RBCNI), operacionalizados, respectivamente, pelo Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI), autarquia do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior (MDIC), e pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), órgão do Ministério da Cultura. Verificam-se, ainda, tentativas de alterações de legislações estaduais e nacional que regem a produção de alimentos no Brasil, buscando formalizar a produção de alimentos tradicionais, via de regra caracterizada pela não adequação às normas vigentes. (SANTOS, 2014, p.9).

No caso dos queijos artesanais, os padrões públicos são voltados principalmente às exigências sanitárias. Recentemente, o território é a variável que tem sido considerada como a mais importante para a definição da qualidade dos queijos artesanais, sua procedência geográfica. É uma nova esfera de definição de padrões públicos de qualidade. A política pública das Indicações Geográficas tem avançado na valorização dos produtos artesanais e de origem pelos aspectos culturais envolvidos (modos tradicionais de produção, o saber-fazer, a heterogeneidade de diferentes tipos, aromas, sabores, relações de proximidade entre produtores, fornecedores da matéria-prima e os consumidores), tipificando o alimento (CHALITA; SILVA, 2012).

O reconhecimento de uma IG pode agregar valores e aferir credibilidade a um produto ou serviço. Consolidando-se este diferencial no mercado, em função das suas características, este poderá se constituir em um bem escasso e, portanto, mais apreciado e valorado, pois somente poderá ser utilizado por aqueles que estiverem estabelecidos na área delimitada (VIEIRA et al., 2016). O processo de registro é uma oportunidade ímpar de sistematização de informações, pesquisas e reconstrução histórica a respeito do bem registrado, se constituindo no momento de se realizar uma ampla apreciação do bem em questão, identificando suas características essenciais e as mudanças em curso (SANTOS, 2014).

A implantação de uma IG para o produto QAS, além de valorizar e reforçar a importância econômica e social da atividade, contribui para a conservação dos remanescentes de campos nativos que vem sendo substituídos por cultivos agrícolas e pela silvicultura com espécies exóticas. É de suma importância a manutenção da diversidade florística dos campos

nativos, pois existe uma relação entre diversidade florística e riqueza aromática do queijo, uma questão chave da problemática em relação ao *terroir* do queijo dos CCS (VIEIRA, 2017).

De acordo com Vieira et al. (2016), considerando que o território adquire um valor particular, pode tanto ocorrer que terceiros venham a se beneficiar deste reconhecimento, falsificando produtos, quanto pode ocorrer que os próprios produtores, com vistas a obter maior rentabilidade, negligenciam o cuidado existente e passem a produzir em larga escala, sem respeitar a cultura e tradição envolvida, podendo tornar genéricos muitos produtos. Outros, pela organização de seus produtores, podem buscar meios jurídicos para garantir a proteção deste bem de valor histórico e cultural que é a reputação de um produto, elaborado em uma delimitada região.

Ambrosini e Silva (2017), afirmam que um dos entraves apontados, tanto para a efetivação de uma estratégia mais ampla, que inclua também o desenvolvimento territorial, quanto para o amadurecimento mesmo das IG já registradas, é a capacidade de melhor articulação entre atores produtivos e institucionais envolvidos. De acordo com as autoras, alguns estudos brasileiros têm procurado demonstrar uma atitude favorável de consumidores às indicações de origem, mas os resultados se referem mais à aprovação por parte dos consumidores com relação à presença de tal certificação. Muito pouco se sabe sobre como os consumidores brasileiros percebem a relação entre IG, produto e território, e mesmo se a IG, enquanto ferramenta para a proteção de saberes e práticas culturais, encontra respaldo junto aos consumidores brasileiros.

Em maio de 2013, a Associação dos Produtores de Queijo Serrano e Laticínios dos Campos de Cima da Serra (Aprocampos), juntamente com a Associação de Produtores Rurais do Capão Alto, de Santa Catarina, assessorados pela Emater/RS e Epagri, foram responsáveis pelo encaminhamento do pedido do Registro do saber-fazer do Queijo Serrano como Patrimônio Cultural de Natureza Imaterial, junto ao IPHAN, com o objetivo de reconhecimento da importância cultural deste produto e visando possibilitar a elaboração de políticas de salvaguarda que preservem este conhecimento (RIES et al., 2013). Entretanto percebe-se que esta demanda não foi uma proposta inicial das associações de produtores de QAS, mas sim das empresas de assistência técnica e extensão rural presentes. Este fato torna frágil e até mesmo sem perspectiva de aplicação o enquadramento de queijarias no processo de IG, já que para estar incluso neste processo uma série de exigências, incluindo estar formalizado, são exigidas. O processo para obtenção da IG do QAS está em andamento, sendo que o pedido de registro foi entregue ao INPI em agosto de 2017 (EMATER/RS, 2017), sem definição de aprovação até o momento da pesquisa de campo deste trabalho.

Em relação às exigências sanitárias, estando estas representando uma tentativa primeira de padronização, o grau em que se determinará a padronização do produto através de cadernos de normas e/ou regulamentações de uso do território com o objetivo de viabilizar a gestão do próprio registro, a definição de região produtora pode tornar-se social e economicamente excludente:

[...] as IG e DO são barreiras de mercado também por definir técnicas de produção e regras de pertencimento. Até que ponto esta necessária padronização não implica em descaracterizar a origem familiar de produção e os próprios métodos tradicionais de produção é tema para reflexão. (CHALITA; SILVA, 2012, p.19).

5.1.3 Assistência Técnica e Extensão Rural

Através do Serviço Oficial de Extensão Rural do RS, realizado pela Emater/RS, desde o início do trabalho com QAS, nos anos 2000, diversas ações têm sido realizadas nas propriedades rurais e nos centros de treinamento da instituição, no sentido de qualificar a produção, visando a segurança alimentar, através de boas práticas na ordenha, na agroindústria, qualidade da água e sanidade do rebanho.

Em função do seu trabalho na região objeto deste estudo, a Emater/RS tem desempenhado o papel de contribuir na busca de avanços para o sistema agroalimentar do QAS. Assim, a partir do ano de 2001, com a realização de um seminário sobre agroindústria, no município de Bom Jesus, identificou-se a necessidade da formatação de um projeto baseado em três eixos: qualificação, legalização do processo artesanal e certificação do produto.

Segundo Pachoud e Coy (2017), a Emater/RS também incentivou a criação da Aprocampos, além das demais associações de QAS que foram organizadas tendo essa como exemplo. A Emater/RS tem tido um papel central, pois os extensionistas rurais da empresa coordenam as reuniões mensais, ministram palestras e levam informações durante as reuniões. Considera-se que, sem a presença da Emater/RS, as associações não existiriam porque não há autonomia por parte dos produtores, o que fragiliza a organização e a tomada de decisões próprias.

Em 2006, foi estabelecido convênio com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e o extinto Ministério do Desenvolvimento Agrário, que através da liberação de recursos possibilitou a realização de diagnóstico a partir de entrevistas com os produtores. O resultado foi uma caracterização realizada pelos extensionistas da Emater/RS e da Epagri em relação aos procedimentos utilizados na produção do queijo e algumas análises laboratoriais

realizadas durante o desenvolvimento desse projeto, intitulado “Realização de pesquisa sobre o Queijo Artesanal Serrano produzido pelos pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra no Rio Grande do Sul”.

Em 2017 um projeto denominado “Qualificação da Cadeia Produtiva do Queijo Artesanal Serrano”, foi estabelecido através de convênio entre o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e a Secretaria de Desenvolvimento Rural do Rio Grande do Sul, tendo parte do projeto sido executado pela Emater/RS e Epagri com o objetivo de acompanhamento de 50 queijarias no RS e outras 50 em SC, qualificação destes produtores através de capacitações; visitas de acompanhamento nas propriedades; promoção de ferramentas de autocontrole da produção da matéria prima e produto final, além de análises laboratoriais durante a vigência desse projeto com previsão de três anos de execução. Comprovar a possibilidade da redução do tempo legal de maturação deste produto se apresenta como um dos principais objetivos deste trabalho, já que aparenta ser uma das principais demandas dos produtores.

5.1.4 Programa Estadual de Agroindústria Familiar

O Programa Estadual de Agroindústria Familiar do Rio Grande do Sul (PEAF), também conhecido pela marca “Sabor Gaúcho”, transformado em Política Estadual de Agroindústria Familiar, foi criado pela Lei Estadual nº 13.921, de 17 de janeiro de 2012, e regulamentado pelo Decreto Estadual nº 49.341 de 5 de julho 2012 (ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL, 2012a; 2012b). Objetiva oportunizar linhas de crédito aos agricultores familiares com juros menores via Fundo Estadual de Apoio ao Desenvolvimento dos Pequenos Estabelecimentos Rurais (FEAPER) (ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL, 2017); oferecer serviços de orientação para regularização sanitária e ambiental com a disponibilização de perfis agroindustriais, leiaute de rótulos; disponibilizando espaços de comercialização local e também apoiando feiras de expressão regional, estadual e nacional, entre outros benefícios.

Até novembro de 2018, cerca de 50 produtores individuais de QAS estavam com suas agroindústrias cadastradas no PEAF, segundo informações da Emater/RS. No ano de 2012, produtores com queijarias regulamentadas pelos SIM de Bom Jesus e São José dos Ausentes, participantes da Aprocampos, comercializaram pela primeira vez seus produtos no Pavilhão da Agroindústria Familiar, na 35ª Exposição Internacional de Animais (Expointer), uma feira agropecuária realizada no Parque de Exposições Assis Brasil, em Esteio/RS, de abrangência internacional marcando a primeira venda de queijo elaborado com leite cru naquele espaço

(RIES et al., 2013). Em julho de 2013, a Aprocampos recebeu, por parte da Secretaria de Desenvolvimento Rural, Pesca e Cooperativismo o certificado de cadastramento no PEAFF, sendo a primeira associação da região a receber este cadastramento, possibilitando aos seus associados usufruir dos benefícios proporcionados por este programa governamental. O PEAFF também possibilitou a diversos produtores de QAS participarem de cursos em Centros de Treinamento da Emater/RS nas áreas de Boas Práticas Agropecuárias, Boas Práticas de Fabricação, Gestão de Agroindústria e Laticínios.

5.1.5 Crédito Rural

O Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF) foi instituído oficialmente através do Decreto Presidencial nº 1.946, de 28 de junho de 1996 (BRASIL, 1996), concebido com a finalidade de apoiar o desenvolvimento rural. Seu fundamento está no fortalecimento da agricultura familiar, como segmento gerador de emprego e renda (AQUINO; SCHNEIDER, 2015), por meio do financiamento de atividades e serviços rurais agropecuários e não agropecuários desenvolvidos em estabelecimento rural ou em áreas comunitárias próximas.

Parte dos produtores de QAS se enquadram nas exigências estabelecidas pelo PRONAF, contudo em relação ao quesito área da propriedade (até quatro módulos fiscais), alguns são excluídos desta política pública. Dentre os produtores de QAS do RS, a maior parte destes se enquadra na categoria de pecuarista familiar, tipificação regulamentada pelo Programa Estadual de Desenvolvimento da Pecuária de Corte Familiar (PECFAM), instituída pela Lei nº 13.515, de 13 de setembro de 2010 (RIO GRANDE DO SUL, 2010), regulamentada pelo Decreto nº 48.316, de 31 de agosto de 2011 (RIO GRANDE DO SUL, 2011), tendo direito à acessar recurso de financiamento estatal via FEAPER, desde que cadastrados no PEAFF.

A Secretaria de Desenvolvimento Rural, Pesca e Cooperativismo estabeleceu as diretrizes da política creditícia, em consonância com a política de desenvolvimento agropecuário do Estado do RS, apoiadas através de financiamentos concedidos no âmbito do FEAPER. Segundo dados da Emater/RS, a maioria das agroindústrias de QAS cadastradas no PEAFF já acessaram recursos via FEAPER, principalmente para construção das queijarias e aquisição de equipamentos, recebendo 80% de abatimento no pagamento do financiamento se as parcelas forem quitadas dentro do prazo estabelecido em contrato.

Em função de sua organização, a Aprocampos permitiu no ano de 2013 a escolha do QAS, pelas agências do Banco do Brasil de Bom Jesus, São José dos Ausentes e Jaquirana,

como produto prioritário para o desenvolvimento de um Projeto de Desenvolvimento Rural Sustentável que proveu aporte de recurso financeiros para capacitações, aquisição de materiais de construção e equipamentos para qualificação do produto final pela Fundação Banco do Brasil. De acordo com Pachoud e Coy (2017), foram disponibilizados nove financiamentos a fundo perdido de R\$ 16.000,00 para cada agroindústria de QAS beneficiadas, via Fundação Banco do Brasil.

5.2 ASSOCIATIVISMO

De acordo com Ambrosini (2007), a mobilização coletiva em torno do QAS parecia frágil, levando à definição de SIAL do QAS como um SIAL na forma passiva. A mobilização em torno da legalização da produção com bases artesanais e tradicionais poderia fomentar a valorização do produto e a preservação da cultura e do ecossistema locais, entretanto a normatização e padronização poderiam colocar em risco e promover a exclusão de produtores. Há o relato de uma Associação de Produtores de Leite e Derivados dos Campos de Cima da Serra, criada no ano de 2001, e de uma Associação da Agroindústria de Queijo Serrano da Crúva, em 2004, com o intuito de promover reuniões periódicas a fim de fomentar soluções para os problemas enfrentados na produção e comercialização de QAS, assim como a legalização da produção. Ambas associações perderam força ao longo do tempo, sendo desativadas.

Também segundo Ambrosini (2007), a organização do sistema agroalimentar do QAS esteve baseada na produção individual de unidades familiares não ligados entre si por organização formal, fato atribuído por alguns ao isolamento histórico. A percepção das dificuldades enfrentadas na legalização e comercialização tem feito com que os produtores demonstrem interesse em organizar-se. Exemplo disso atualmente é a existência de associações de produtores de QAS, sendo a pioneira no RS a Aprocampos, fundada em 2010 e que engloba associados dos municípios de São José dos Ausentes e Bom Jesus. Posteriormente foram organizadas outras associações com o mesmo fim, como a Associação dos Produtores de Queijo de Jaquirana (Aprojaqui), em Jaquirana, a Associação Cambaraense dos Produtores de Queijo Artesanal Serrano (Acamproqas), de Cambará do Sul, e a Associação de Produtores de Queijo Artesanal Serrano e demais estabelecimentos de produtos de origem animal de São Francisco de Paula (Aprosochico), em São Francisco de Paula. Em função do pequeno número de associados, a Aprojaqui e a Acamproqas em outubro de 2018 uniram os grupos para a formação da Associação de Produtores de Queijo de Jaquirana e Cambará do Sul (Aprojac). Além disso,

em 2017, foi fundada a Federação de Produtores de QAS (Faproqas), composta pelas associações de produtores de QAS de SC e do RS, que foi solicitante da IG, com apoio da Epagri e da Emater/RS.

Ries et al. (2013) afirmam que a constituição de associação tem se mostrado um instrumento potencialmente muito importante para o desenvolvimento territorial, pois os impactos socioeconômicos promovidos por iniciativas locais desta natureza representam um importante mecanismo de criação de uma base institucional, considerada indispensável aos processos de desenvolvimento rural. A Aprocampos, de acordo com os mesmos autores, foi organizada com o objetivo de congregar os produtores de queijo e derivados de leite, além de fomentar estudos e difusão de tecnologias de interesse do setor queijeiro, da busca de formas legais para sua produção, preservando suas características históricas e buscando ampliar o mercado, além de obter recursos para o desenvolvimento da produção.

Os produtores participantes das associações de produtores de QAS foram fundamentais para o avanço no conhecimento sobre este produto típico, particularmente no desenvolvimento de ações desenvolvidas pela Emater/RS, em parceria com instituições de ensino e pesquisa, como a UFRGS, a extinta Fundação Estadual de Pesquisa Agropecuária (Fepagro), agora Departamento de Pesquisa Agropecuária da Secretaria da Agricultura do RS, Epagri, prefeituras municipais da região e representações dos produtores rurais, além de convênios com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e o também extinto Ministério de Desenvolvimento Agrário.

5.3 RELAÇÕES INTERINSTITUCIONAIS

Para Pachoud e Coy (2017), as relações de confiança parecem ser muito boas entre os produtores de QAS e a Emater/RS, enquanto as relações entre produtores e técnicos da inspeção sanitária e entre os dirigentes municipais da agricultura e os outros atores parecem mais difíceis. A relação dos produtores com a Emater/RS corrobora com o trabalho de Ambrosini (2007), onde os primeiros creditam a esta instituição a competência de mediar as relações com as instâncias competentes ao processo de legalização, assim como de fortalecer o processo, sendo também relatado que o contato com instituições de ensino e pesquisa, ou outras entidades privadas ou públicas, eram praticamente inexistentes, sendo a Emater/RS a única instituição que naquele período apoiava produtores de QAS através de assistência técnica, cursos e informações com relação ao acesso a políticas públicas.

A coordenação da qualidade dos queijos artesanais também é balizada por padrões públicos através da legislação sanitária e das Indicações Geográficas. Neste escopo legal, há ainda muita incerteza e contradições. Conflitos sobre as escalas de produção, sobre a abrangência da comercialização, sobre a característica do caderno de normas, sobre a própria delimitação geográfica do território e sobre o grau de detalhamento necessário nos regulamentos das IG para se preservar a tradição na fabricação e ao mesmo tempo satisfazer a legislação sobre a origem das tipicidades dos alimentos estão presentes. Além disto, abaixo do aparato legal nacional sobre as IG, a coordenação destes novos mercados depende de instituições públicas estaduais e municipais e de arranjos institucionais mais ou menos definidos (CHALITA; SILVA, 2012).

No caso do QAS, a fim de superar dificuldades de coordenação das ações entre as instituições formais e não formais, houve a tentativa de criação das associações com a participação de instituições com interesse em apoiar esta produção, incluindo as prefeituras municipais, Emater/RS, universidades, entre outros. Entretanto o que se percebe é a dependência destas associações aos agentes externos, tanto para a articulação dos encontros, como para formar pauta de discussão e organização de demandas de ações conjuntas e coordenadas. O fomento a autonomia destes grupos de produtores se faz necessário para que hajam ações que de fato sejam convergentes no fortalecimento da atividade.

Esta análise tem o objetivo de identificar as articulações que se estabelecem em torno do produto considerando as parcerias públicas, privadas e ações coletivas, tendo o QAS como escopo.

5.4 PERCEPÇÃO DE ATORES SOCIAIS SOBRE A DIMENSÃO INSTITUCIONAL

Como um dos resultados deste trabalho foi possível analisar a percepção de atores representantes de instituições envolvidos no processo de produção do QAS. Estes serão analisados por campos de interesse, em convergências e divergências.

5.4.1 A atuação do poder público no processo de produção

Em relação à percepção dos participantes sobre a atuação do poder público no processo de produção e comercialização do QAS, podemos constatar que a implantação e estruturação dos Sistemas de Inspeção Municipal, com enfoque fiscalizatório e de orientação, foi a principal afirmação. Entretanto, em novembro de 2018, dos 16 municípios que compunham a região de IG de produção do QAS no RS, tão somente sete municípios, incluindo os deste estudo, apresentavam estruturação mínima de SIM atrelado a uma sinergia de trabalho por parte da assistência técnica oficial do Estado (Emater/RS), verificando-se assim um campo ainda a ser desenvolvido.

Além disso, convergiram afirmações sobre obtenção de recursos via Consulta Popular (RIO GRANDE DO SUL, 1998), através do Fundo Estadual de Apoio ao Desenvolvimento dos Pequenos Estabelecimentos Rurais (FEAPER) (RIO GRANDE DO SUL, 2017) para a construção de queijarias, ponto fundamental para viabilização do investimento em estrutura física e equipamentos. Sem esta possibilidade de aporte de recursos dificilmente os produtores teriam realizado este tipo de investimento.

O convênio firmado entre as prefeituras com a Emater/RS para a realização de atividades de educação, visitas às propriedades e incentivo aos produtores foi citado. Destacou-se também o apoio na esfera federal ao processo da IG e viabilização de recursos para projetos de pesquisa e extensão, e, no âmbito estadual, regulamentação de legislação (Instruções Normativas, Portarias, lei estadual e regulamentação).

Entre as divergências está a melhoria dos acessos às propriedades de produtores de QAS, afirmado pelos gestores municipais, através da disponibilidade de cascalho e maquinários pelas Secretarias de Obras dos municípios, e a reclamação por problemas de manutenção dos acessos às propriedades rurais pelos representantes de produtores rurais.

5.4.2 Possibilidades de ações dos gestores públicos como políticas afirmativas ao Queijo Artesanal Serrano

Nas percepções sobre a atuação do poder público, houve convergência dos participantes na necessidade de avanço em legislações específicas para produtos artesanais, reforçando a preocupação com redução do tempo legal de maturação do produto. A simplificação da legislação, assim como existência de padrão de interpretação e coerência para os agentes de inspeção foi uma demanda dos representantes de produtores rurais, assim como o

desenvolvimento de uma planta padrão simples para agroindústria que possa servir para a maioria dos produtores, uniformizando assim a informação. Além disso a necessidade de maior transformação da linguagem técnica para algo compreensível aos produtores rurais.

Gestores públicos citaram o pagamento de profissional responsável técnico como fomento às agroindústrias, sendo esta uma demanda dos produtores de QAS. Também como apoio para o pagamento de análises laboratoriais dos produtos conforme exigência das legislações de inspeção. Além disso, criação de política pública que fomente testagem dos rebanhos para tuberculose e brucelose e indenização de animais positivos que necessitam ser abatidos, já que a maior parte dos produtores de QAS não é atendido por este recurso dentro do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal (PNCEBT).

Apesar da maior parte das agroindústrias de QAS necessitarem de apoio financeiro para sua organização inicial, principalmente em relação à construção e aquisição de equipamentos, este tipo de política de investimento com recurso público para as demais atividades de rotina das agroindústrias pode gerar uma dependência que fragiliza a autonomia e profissionalização destes produtores.

Para os agentes municipais ligados aos Sistemas de Inspeção Municipal deveria haver uma maior atuação da Vigilância Sanitária dos municípios, pois a atuação da inspeção dependeria de uma ação efetiva desse órgão. A contratação de mais técnicos para dar suporte de orientação e fiscalização foi citada, pela dificuldade de atendimento das demandas dos municípios. Outra sugestão foi o aumento de ações voltadas para pesquisa técnica na área de qualidade do QAS.

5.4.3 Principais dificuldades em relação à adequação da produção do Queijo Artesanal Serrano a legislação vigente

Entre os principais entraves citados sobre as dificuldades de adequação do QAS à legislação está o período de maturação de 60 dias, porque exige aumento de estrutura, com sala de maturação maior, sendo necessário capital de giro para adequar a área de estoque. Além disso, o consumidor para quem se vende QAS em sua maioria não aprecia o queijo maturado, preferindo queijos de 10, 15 dias.

Entretanto, para os pesquisadores, a regulamentação que foi construída coletivamente não é o entrave maior (sanitário), mas sim as políticas de inclusão. De acordo com uma

pesquisadora entrevistada, há alguns anos a legislação sanitária era um entrave, sendo que a barreira de utilização de leite cru parta a produção de queijo foi vencida.

[...] O texto sobre o tempo de maturação já avançou na regulamentação sem definição de tempo, mas estando dentro dos parâmetros aceitáveis ao consumo e garantia de inocuidade do produto. Deve-se saber da legislação do aspecto microbiológico e verificar se há necessidade de construir novos parâmetros e indicadores de qualidade, pois é utilizado para o QAS parâmetros de produto a base de leite pasteurizado (*Staphylococcus* coagulase positiva, listeria, salmonela e coliformes). Os parâmetros são internacionais e utilizados em todo o Brasil. Os queijos a partir de leite cru possuem uma diversidade maior de bactérias, para queijos de média umidade como o QAS ainda não se enquadram no padrão estabelecido pela legislação.

A continuidade de estudos em relação ao QAS é fundamental para que seja possível avançar em relação ao padrão de qualidade do produto, que é diferente de produtos industriais produzidos a partir de leite pasteurizado. É possível que as avaliações microbiológicas que estão sendo exigidas pela legislação (*Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes*, estafilococos coagulase positivo e coliformes a 45°C) não correspondam aos principais riscos sanitários deste produto.

Sobre a infraestrutura exigida pela legislação, a dificuldade de adequação das instalações de acordo com as normas vigentes é motivada pela falta de recursos financeiros pela falta de escala de produção que arque com os custos.

Além disso, a dificuldade de compreensão do produtor sobre as exigências legais e entraves culturais foi destacada. O fato de ser fiscalizado foi visto como uma barreira. Também há dificuldade para atender às exigências dos SIM, devido à falta de uniformidade na atuação dos diferentes agentes de inspeção, falta de padrão de interpretação dos fiscais, o que constitui uma alegação de que “muda o fiscal, muda tudo”. Além disso, o receio do produtor de buscar atender às exigências demandadas, mas nunca ser o suficiente para receber a aprovação. Existe também insegurança por mudanças frequentes na inspeção ou nas legislações, gerando incertezas pelas alterações constantes. Em função disso os técnicos da extensão rural também não têm segurança nas orientações que repassam aos produtores em relação aos aspectos legais.

A baixa qualificação dos produtores, a falta de hábito de registros, os autocontroles; a falta de controle das questões sanitárias do rebanho, das condições de ordenha e de fabricação foram destacados. As dificuldades estavam também na deficiência de capacitação dos produtores não só em Boas Práticas Agropecuárias e Boas Práticas de Fabricação, mas também no entendimento dos processos que atribuem características qualitativas aos queijos, sendo também importante capacitá-los no processo de maturação.

Através das entrevistas, foi afirmado que concorrência por preços dos produtores formalizados com os produtores não formalizados constitui dificuldade, assim como o fato de o produtor ainda não ter encontrado o mercado consumidor que reconheça e invista no valor agregado do QAS como produto diferenciado. Em relação à comercialização dos produtos, a busca de novos mercados se apresenta como um desafio, o que evitaria que o produtor formalizado concorresse com aquele que não está formalizado, realizando diferencial por qualidade, e não por preço.

Sobre a fundamental questão sanitária em relação à exigência de as propriedades onde se produz QAS serem certificadas como livres de brucelose e tuberculose, em caso de diagnóstico positivo para estas enfermidades, a propriedade fica interdita e o animal deve ser abatido. Quando um produtor rural comercializa leite *in natura* para a indústria, ou carne para o frigorífico, tem uma garantia de ressarcimento financeiro por animal via Fundo de Desenvolvimento e Defesa Sanitária Animal (FUNDESA) através do recolhimento de contribuição sobre as notas fiscais emitidas. Já o produtor de QAS geralmente não se enquadra em nenhuma destas duas categorias, ficando excluído da possibilidade de ressarcimento pelo Estado. Esta política de ressarcimento financeiro é um elo que está faltando neste processo, sendo uma questão que precisa ser debatida com o governo federal. O que se percebe é que os poucos produtores que estão realizando a certificação de suas propriedades como livre de brucelose e tuberculose estão cientes de não ressarcimento pelo FUNDESA, e uma discussão sobre o tema com os órgãos responsáveis não parece ser uma demanda pela falta de informação sobre o assunto.

Já para o “chef”, a questão principal está na memória afetiva ligada a um produto que é diferente do padrão exigido pela legislação e valorização pelos produtores de um produto que é da rotina das propriedades:

[...] como perceber valor naquilo que é teu? Mudança de paladar. Falta de recurso financeiro e de querer, o produtor não vê o QAS como atividade principal. As pessoas continuam achando que tudo era como antes. Para os produtores o queijo não tinha uma importância econômica principal da propriedade, era sempre um complemento. Ajudava com as despesas. Nunca havia profissionalização. Existem normas e regras novas, mas será que o produtor não consegue se adequar ou não quer se adequar? Na clandestinidade ele ainda consegue operar. Para muitas propriedades é falta de prioridade, tem muito do querer, continua não vendo o queijo como atividade fim. Continua vendendo o produto do jeito que sempre fez, mas uma hora não vai mais passar. Em qualquer mercado do trabalho ou você está vivo e atualizado ou alguém te engole. O produtor também tem que fazer a parte dele. Gostaria de estar em um momento de estar discutindo a importância de manter as formas de madeira para manter as características tradicionais do queijo. Ainda estamos na esfera de não estar conseguindo se adequar, em se fazer de vítima. Devíamos estar discutindo apresentação do produto, formas de embalagem. É um prato cheio para a

agroindústria. Dos 1500 produtores quantos querem, quantos estão a fim de buscar, e quantos ficam no papo que ‘isso não vai dar certo’, ‘vou esperar para ver’? Estamos em um processo em que o consumidor final quer saber procedência, de onde saiu, para onde vai, como foi feito. Deveria ser autorizado vender o produto jovem, que é o conhecido, e reforçar que a maturação modifica e agrega algumas características e pode dar outras possibilidades.

5.4.4 Ações de instituições para assistência aos produtores de Queijo Artesanal Serrano

Como exemplos de instituições de ensino e/ou pesquisa com envolvimento no sistema agroalimentar do QAS foram citados agentes do governo federal (MAPA, Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário- SEAD), Estadual (SEAPI, SDR e Fundação Estadual de Pesquisa Agropecuária- Fepagro) e municipal (Secretarias de agricultura) bem como com universidades (Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS, Universidade Estadual do Rio Grande do Sul- UERGS, Universidade Luterana do Brasil- ULBRA, Universidade de Caxias do Sul- UCS) e empresas de assistência técnica (Emater/RS e Epagri).

Em relação a instituições que apresentam ação direta em relação à produção de QAS, a Emater/RS foi a entidade citada por unanimidade. Também foram mencionados envolvimento do governo federal (MAPA, MDA e SEAD), Estadual (SEAPI, SDR, FAMURS) e municipal (Secretarias de agricultura) e das Associações (Aprocampos, Aprojac e Aprosãochico). Sobre outras instituições que foram pontualmente citadas como agentes no sistema agroalimentar do QAS, podem ser mencionadas a Vigilância Sanitária dos municípios, o Ministério Público, os Sindicatos Rurais, os Sindicatos dos Trabalhadores Rurais, SEBRAE, SENAR, o Colegiado de Desenvolvimento Territorial (CODETER) e agentes de crédito (FEAPER, Banco do Brasil, SICREDI).

A respeito de ações conjuntas entre instituições, foram citadas ações principalmente entre as secretarias municipais de agricultura, associações de produtores de QAS e Emater/RS. Também foram citadas ações entre MAPA, SDR, UFRGS e Emater/RS. Além destas, ações entre Epagri e Emater/RS. Percebe-se uma presença constante da Emater/RS, alternando os demais parceiros. Também grupo de trabalho (GT) para a regulamentação do QAS com formação em 2017, constituído por representantes da SEAPI, veterinários dos SIM, técnicos da Emater/RS e secretários da agricultura da região do QAS a fim de regulamentarem a lei do QAS, ressaltando a falta de participação dos produtores neste processo.

Foi relatado também rodas de discussão sobre o QAS em grupos de secretários de agricultura dos municípios, assim como em reuniões de prefeitos na Associação dos Municípios

dos Campos de Cima da Serra (Amucser), durante encontros do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável da Região dos Campos de Cima da Serra (Condesus), além de reuniões entre os veterinários dos SIM dos municípios para discussão de legislação referente ao QAS.

Na fala de um representante de produtores rurais, está havendo um despertar nas ações conjuntas de instituições, como por exemplo o projeto de “Qualificação da Cadeia Produtiva do QAS”, considerando que “[...] as referências de estudos estão aumentando, mas ainda não se tem uma dimensão do impacto da produção do QAS, se tivesse acredito que as instituições dariam maior atenção.”

Mesmo havendo menção a diversas organizações, percebe-se falta de articulação entre elas, falta de um programa conjunto de pesquisa, desenvolvimento e inovação. É necessário estabelecer ações conjuntas e sinérgicas entre as instituições. Entretanto, é necessário o desenvolvimento de visão coletiva sobre essas potencialidades. Faz-se necessário estabelecer uma argumentação que sensibilize os atores locais dessas possibilidades em todos os níveis. A elaboração de um planejamento conjunto, detalhando a participação de cada organização envolvida: poder público, associações de produtores, academia, instituições de pesquisa e desenvolvimento, agentes de turismo, outros setores da economia que podem se beneficiar de um projeto de desenvolvimento territorial.

5.4.5 Papel das associações de produtores de Queijo Artesanal Serrano

A organização coletiva de produtores de QAS, em forma de associações, é fundamental como organização e direcionamento de demandas com o poder público e posicionamento frente aos mercados. Além disso, facilita a ação das demais instituições que querem apoiar o projeto do QAS, e tecnicamente multiplica o efeito do trabalho com outros produtores. Para questões políticas é a representação de um conjunto, sem contar que determinados processos necessitam desta organização, como por exemplo a IG, assim como em relação à legislação, sendo que a presença de associações de produtores é importante, dando legitimidade aos pleitos políticos.

Em todos os municípios participantes do estudo, foram apresentadas associações de produtores de QAS: Aprocampos em Bom Jesus e São José dos Ausentes, Aprojaq em Cambará do Sul e Jaquirana e Aprosãochico em São Francisco de Paula. Sobre as ações destas associações nos seus municípios, foram citadas as seguintes, conforme o Quadro 04:

Quadro 04 - Ações de associações de QAS

Ações	Associação
Reuniões mensais	Aprocampos, Aprojac e Aprosãochico
Contratação conjunta de responsável técnico	Aprocampos e Aprosãochico
Participação na regulamentação do QAS	Aprocampos
Aquisição conjunta de insumos	Aprojac
Participação em eventos (Expointer)	Aprocampos
Participação em concursos de queijos	Aprocampos, Aprojac e Aprosãochico

Fonte: elaborado pela autora.

Sobre as forças e fragilidades destas associações, foram citados os seguintes itens conforme o Quadro 05:

Quadro 05 - Forças e fragilidades das associações de produtores de QAS

Forças	Fragilidades
Percebe-se evolução. Exercem liderança na comunidade. A Aprocampos possui sede própria. Apesar da cultura de isolamento, conseguiram formar grupo e cooperar. Acesso coletivo a recursos de crédito.	Falta mais frequência dos produtores e participação nas atividades Dispersão dos associados. Individualismo. Pouco foco em discussões. Falta de organização, de um objetivo central, de atitude. Falta profissionalismo na atividade. A formação dos grupos não ser de iniciativa dos próprios produtores, mas sim da Emater/RS (Aprocampos e Aprojac) ou do SIM (Aprosãochico). Dependência da Emater/RS como coordenação e das prefeituras com recursos financeiros. Pulverização das ações por não trabalharem conjuntamente entre as associações.

Fonte: elaborado pela autora.

O que é comum na maior parte das falas de técnicos e fiscais é a sensação de que existe uma vontade maior dos técnicos envolvidos com a atividade em desenvolverem o processo do que dos próprios produtores de QAS. Isto é justificado pelo aparente desinteresse de maioria dos produtores de QAS em formalizarem sua produção, que alegam insegurança legal e econômica, estando também resistentes à participação em cursos de capacitação e nas organizações coletivas através das associações. A situação de envelhecimento dos produtores e falta de sucessão são motivadoras do desinteresse pela profissionalização e investimentos na atividade

A autonomia das associações de produtores se apresenta como ponto importante na ativação de um SIAL do QAS. Entretanto, se observa uma quebra no desenvolvimento da sistemática pelo fato de as associações ficarem dependentes de instituições externas, a autonomia geraria maior segurança para uma sequência de atividades em prol do objetivo fim. Esta dependência e falta de empoderamento dos produtores refletem na forma passiva do SIAL do QAS.

5.4.6 Queijo Artesanal Serrano como patrimônio produtivo e sua divulgação

O QAS ser considerado como patrimônio produtivo dos municípios e dos Campos de Cima da Serra está no fato de este produto fazer parte da tradição da região, sendo produzido há gerações neste território. De acordo com um representante de produtores rurais, o QAS foi a sobrevivência dos colonizadores: “[...] no inverno não se produzia nada, iam na costa do rio Pelotas para produzir milho e feijão por causa do frio. Nesta área alta era só pecuária e queijo, que era feito no verão. O gado era levado para as partes mais baixas no inverno. ”

Sobre eventos com enfoque no QAS, desenvolvidos a partir do ano de 2012, os concursos fazem parte de uma metodologia de extensão para divulgação do produto, além de motivação dos produtores quanto à melhoria da qualidade de seus queijos. O primeiro concurso de QAS realizado na região, denominado “Concurso Municipal do Autêntico Queijo Artesanal Serrano”, foi em São Francisco de Paula, organizado pela Emater/RS, no ano de 2012. A partir de então outros foram realizados, na Festa da Gila e do Queijo Serrano em Bom Jesus, Festa do Município em São José dos Ausentes e Festa do Pinhão em Muitos Capões. Já houve participação do produto durante o evento Mesa São Paulo, e no concurso dos Queijos Artesanais do Brasil, com premiações

Eventos com possibilidade de comercialização do QAS foram a Festa do Pinhão, em São Francisco de Paula, Festa da Gila e do Queijo Serrano em Bom Jesus, Festa do Gaúcho em Jaquirana. Durante a Expointer, em Esteio, no Pavilhão da Agricultura Familiar, a Aprocampos participou com comercialização de seus produtos nos anos de 2012, 2013, 2015 e 2016.

Foram realizados seminários interestaduais de Queijo Serrano entre RS e SC, através de parceria entre Emater/RS e Epagri. Além destes o QAS também teve enfoque durante as três edições do Seminário dos Queijos Artesanais do Brasil realizados em Fortaleza/ CE, Porto Alegre/RS e Belo Horizonte/MG. Em 2018 foi realizado o Seminário de Queijos Artesanais, incluindo a temática do QAS, aberto ao público, dentro das atividades da Expointer, em Esteio/RS, assim como Seminário Técnico em São Francisco de Paula para divulgação do

projeto de “Qualificação da Cadeia Produtiva do QAS”, sendo fechado para gestores municipais da região de abrangência do projeto e técnicos do MAPA, SDR, Emater/RS e prefeituras municipais. Neste mesmo ano aconteceu no Espaço Cultural dos Correios em Porto Alegre/RS, o lançamento do livro “Queijo Artesanal Serrano: identidade cultural nos Campos de Cima da Serra” (Wagner et al., 2018), juntamente com uma exposição fotográfica sobre o tema. Esta mesma exposição fotográfica também foi apresentada de modo itinerante em São Francisco de Paula/RS, Vacaria/RS e Gramado/RS.

Observa-se assim uma gama de eventos que deram destaque ao QAS, além de o acesso à informações pela internet ter aumentado vertiginosamente nos últimos dez anos, de acordo com a fala de um técnico de extensão rural: “[...] antes quando digitávamos Queijo Artesanal Serrano em algum site de busca pela internet apareciam somente informações sobre o Queijo Minas Artesanal, hoje já temos uma grande lista de informações nossas se realizarmos esta mesma busca”. Isso tem colocado o QAS em uma situação de destaque.

6 A DIMENSÃO ALIMENTÍCIA

Dentro das interações sociais, culturais e econômicas que ocorrem entre o produto e o consumidor, está a dimensão alimentícia no enfoque do SIAL. Segundo Santos (2014), o afastamento entre produção e consumo de alimentos e correspondente desconhecimento de sua origem, tem gerado uma certa ansiedade urbana contemporânea frente aos alimentos. A contrapartida a esse fenômeno seria uma busca crescente por alimentos que remetem ao rural, ao natural e cuja origem seja identificável.

A percepção quanto à preferência de determinados segmentos de consumidores que personalizam seu consumo em função de atributos de qualidade – organolépticos, de origem, ambientais ou de segurança alimentar – dão surgimento a respostas concretas nos territórios onde são criados produtos com forte caráter social. O simbolismo contido nesses produtos é construído socialmente e se constitui patrimônio cultural do território, seu valor agregado depende diretamente do controle e da atuação coletiva dos atores sociais locais, que é um aspecto relevante (FRANÇA, 2012).

As estruturas de coordenação pública congregam agências governamentais, grupos de consumidores, ONGs, como é o caso dos movimentos de valorização dos queijos artesanais, com base em circuitos curtos de comercialização e redes de comercialização de excelência. No mercado de qualidades artesanais, a qualidade traduz-se em visibilidade das tipicidades como singularidades, exclusividade e raridade com base à dimensão cultural do território, dos signos distintos da origem do alimento. A produção artesanal afronta dificuldades de escala, falta de capital para investimentos e diminuição da participação das novas gerações na fabricação (CHALITA; SILVA, 2012).

Santos (2014) cita que na região dos Campos de Cima da Serra a comunidade identifica os produtores dos bons queijos aqueles que, em um grupo maior, têm reconhecimento, notoriedade adquirida anteriormente aos aspectos legais ou de selos de identificação. De acordo com o estudo de Cruz (2012), consumidores de QAS possuem critérios e técnicas particulares para avaliação da qualidade do produto, incluindo sabor, aroma, coloração e apresentação do produto, e que mesmo não condizentes com regulamentos sanitários formais, a confiança está associada à reputação dos produtores. Ambrosini (2007), em seu estudo sobre o SIAL do QAS, optou por não estender a pesquisa aos consumidores, devido à impossibilidade de dar um tratamento adequado aos resultados, mas ressaltou a pertinência de tal procedimento.

Originalmente os queijos de formato redondo eram mais frequentes, pesando cinco quilos ou mais e maturados nas propriedades por períodos superiores a três meses, quando então

eram transportados no lombo de mulas, acomodados em “bruacas”, até as regiões consumidoras. Entretanto, atualmente, o formato predominante dos queijos é o retangular e o peso varia entre um e três quilos, mudanças justificadas pela preferência atual dos consumidores: uma “peça” inteira de menor tamanho e, conseqüentemente, de menor custo, sendo o formato retangular facilitador de corte (RIES et al., 2012).

A maturação dos queijos também foi reduzida para cerca de 20 dias, o que pode ser atribuído ao reduzido tamanho da peça, que impede uma maturação prolongada pelo risco de “secar”, além da descapitalização do produtor demandar uma rápida comercialização do seu produto (AMBROSINI, 2007). Seguem imagens de diferentes apresentações do QAS: a Figura 03 mostra um QAS de 17 kg e formato arredondado, produzido tradicionalmente há mais de 70 anos pela família de Teresa e Manoel dos Santos, um dos últimos produtores a trabalhar com este tamanho de queijo na região.

Figura 03 - QAS de 17 kg e formato arredondado



Fonte: Autora (2019).

A Figura 04 apresenta QAS de três kg de formato arredondado, produzido pela família de Inez e José Luiz Cardoso, que também produz queijos de formatos retangulares de acordo com demanda dos consumidores.

Figura 04 - QAS de três kg de formato arredondado



Fonte: Fernando Kluwe Dias, Repórter Fotográfico (2019).

Já a Figura 05 representa QAS de um a dois kg, de formato arredondado e retangular, produzido pela família de Maria e Antônio Lopes.

Figura 05 - QAS de um a dois kg, de formatos arredondado e retangular



Fonte: Autora (2019).

A fim de tecer um perfil de percepção de mercado consumidor do QAS e sua relação com o produto, foram desenvolvidos dois tipos de pesquisa: a primeira através de aplicação de roteiro semiestruturado aos atores sociais representantes de instituições participantes do projeto; e a segunda através da aplicação de um roteiro semiestruturado “on line” para consumidores de QAS.

6.1 PERCEPÇÃO DOS ATORES SOCIAIS SOBRE A DIMENSÃO ALIMENTÍCIA

Primeiramente sob a perspectiva dos atores sociais, quando questionados sobre suas visões a respeito do futuro da atividade com o QAS, as opiniões foram divergentes, variando entre “fraco, não vai mudar muito de como está, não vejo os produtores como empresa, não tem diferencial”; “a produção vai sair dos pecuaristas familiares e vai para empreendedores, que vão ‘comprar’ a tradição”; em contraponto com “promissora, porque fortalece as pessoas a terem renda, mantém as pessoas no campo, e se associada ao turismo rural alavancará”. Este contraste de percepções entre os representantes de instituições pode refletir na disparidade de desenvolvimento da produção do QAS entre os municípios participantes do projeto no sentido de evolução na organização coletiva da atividade de produção.

Um representante de produtores rurais fez o seguinte comentário sobre o futuro da produção do QAS e a relação com a legislação: “Fazer queijo era uma atividade prazerosa e está se tornando uma insegurança, incerteza, está perdendo o foco de raiz na cultura. Se tiver que mudar o jeito de fazer para atender à legislação muita gente desiste. ”

Já de acordo com outro representante de produtores rurais, vai demorar, mas se mantiver o original vai prosperar:

[...] mas depende da legislação liberar. As exigências são necessárias. Tem muita coisa pra melhorar, cuidados básicos com higiene e resíduos de medicamentos. Não é justo para o consumidor. Por isso é necessário educação do consumidor, conhecer quem produz. É necessário um trabalho com o consumidor, levar ele onde se produz o queijo.

Entretanto, mesmo que para alguns a legislação seja um entrave, de acordo com uma fiscal, existe um contexto favorável quando se considera os avanços obtido nas legislações específicas:

[...] existe Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade, Identidade Geográfica delimitada, normas técnicas para micro queijarias (simplificando adequações), lei e decreto regulamentando a produção do queijo serrano no RS, sinergia de políticas

públicas (FEAPER, PEA e convênio federal) e recurso para estudo técnico-científico que diminui o tempo de maturação. Cabe, agora, a administração pública dos 16 municípios da IG dos Campos de Cima Da Serra trabalharem para estruturação do SIM e viabilizar o atendimento dos requisitos sanitários mínimos a fim de que essa cadeia que tem patrimônio-histórico-cultural possa sair da informalidade, buscando a legalização e a qualidade e inocuidade do produto final.

Para alguns fiscais, a tendência é do aumento de produtos pasteurizados no sentido de garantir a segurança alimentar com maior eficiência, não vendo a atividade da produção do QAS com prognóstico favorável. Entretanto estas opiniões vão de encontro ao que se conceitua como definição de QAS, sendo um produto à base de leite cru, recém ordenhado, o que dá ao produto suas características diferenciadas. Houve afirmação de um fiscal de que quem tiver “os pés no chão” vai legalizar sua queijaria, com a possibilidade de utilização da pasteurização como modernização do processo:

[...] quem não for vai cair do cavalo. Se não profissionalizarem vai se perder. O produto bem artesanal pode ter futuro, com o processo, desde que tenha sanidade do rebanho, pode ser até uma queijeira de madeira como era. A partir do momento que tiver sanidade completa do rebanho pode ser produzido e comercializado tranquilamente, sem danos à população, ao consumidor. Eliminará as doenças na fonte, que é a vaca. Tuberculose não dá alteração visível no queijo. Não admitem a pasteurização por causa da tradição, mas as pessoas têm que se modernizar.

Já de acordo com o “chef”, no futuro do QAS deve haver uma evolução, uma profissionalização do produtor, entender qual o comportamento do mercado hoje:

[...] se associar ao turismo, agrega muito valor. Neste momento que as pessoas estão redescobrimo o produto local, este patrimônio imaterial, espero que seja um futuro incrível. De acordo com Mario Quintana: ‘o passado não encontra o seu lugar, ele está sempre presente’, e é aonde está o impasse. Esse passado que pode fortalecer para construir um novo futuro pode também endurecer pela queda de braço. Turismo gastronômico é o futuro.

Esta fala vai ao encontro da afirmação de Costa Beber e Menasche (2011), cujo estudo buscou a reflexão sobre a atividade de turismo rural e sua interface com a alimentação enquanto referente a identidades e constituinte de patrimônio imaterial, sendo o turismo capaz de transformar o significado da alimentação.

Sobre os atributos que seriam valorizados pelo consumidor como qualidade, interesse em questões ambientais, preço e selo de procedência, na visão dos entrevistados, a qualidade e preço foram considerados importantes pela maioria, sendo questões ambientais e selo de procedência relevantes cerca de metade dos participantes. Os resultados quanto aos atributos

importantes para o consumidor de QAS pela percepção dos atores institucionais seguem na Tabela 02:

Tabela 02 - Atributos importantes para o consumidor de QAS de acordo com os atores institucionais

ATRIBUTO	SIM	NÃO	Não Respondeu
Qualidade	76,2% (32)	21,4% (9)	2,4% (1)
Questões ambientais	45,2% (19)	50% (21)	4,8% (2)
Preço	71,4% (30)	23,8% (10)	4,8% (2)
Selo de procedência	50% (21)	45,2% (19)	4,8% (2)

Fonte: elaborado pela autora.

Em relação aos atributos de qualidade, os que responderam positivamente citaram a aparência do queijo, sabor, aroma, tradição familiar. A maioria prefere o queijo com maturação entre 15 e 21 dias, com consistência, amanteigada. Também é levado em consideração os aspectos de higiene de quem produz o queijo.

Já os que não consideram que o consumidor de QAS preze pela qualidade, citaram a aquisição de um produto sem rotulagem, sem fiscalização, citando a desinformação do consumidor com a sugestão de atividades educativas a fim de informar sobre os riscos sanitários de consumo de produto não inspecionado. De acordo com a fala de um técnico de extensão rural, o conceito de qualidade para o consumidor de QAS nem sempre está associada a qualidade que os técnicos pensam de inocuidade e segurança: “Muito consumidor prefere queijo rendado e ácido, o que reflete contaminação por coliformes fecais. Quando melhorar as boas práticas talvez isso não aconteça mais. A maturação não é vista como agregação de qualidade.”

Em relação ao questionamento sobre se o consumidor de QAS dá importância a questões ambientais, na resposta “sim” foram citadas a importância da preservação do campo nativo, das fontes de água, mas que isso seria uma preocupação maior para os consumidores de fora do que os locais. Já para os que responderam “não”, a justificativa é de que os consumidores desconhecem ligação entre questões ambientais e QAS.

O fato de os consumidores locais terem no seu cotidiano o consumo deste produto, pode tornar invisível a observação de questões como a conservação das pastagens nativas, das fontes de água que são abundantes na região, da preservação da paisagem. Já para o consumidor de fora da região, o turista, pode ser mais perceptível a associação do produto QAS com as riquezas naturais do território.

No quesito preço, para a maioria dos entrevistados este é um fator muito importante para o consumidor. Existe concorrência entre produtores formais e informais em busca de mercado, uma disputa por preço de venda de seu produto aos consumidores. Esse fato desmotiva aqueles produtores que estão pensando em investir em estrutura, pois as vendas acontecem igualmente e com valores similares entre produtores formalizados e não formalizados. Também foi citado que os produtores formalizados de QAS tem potencial para formar preço diferenciado pela qualidade do produto, o que ainda não é realidade. Uma minoria citou que o consumidor não se importa em pagar mais por um produto diferenciado, de qualidade.

Sobre o selo de procedência, foi citada a importância da informação sobre a origem do produto. Se existe um selo existe a indicação de um acompanhamento do processo desde a matéria prima até a formação do produto final, para identificação da identidade. Além sinalizar ao consumidor que ele está adquirindo realmente um QAS, também seria uma forma de proteção dos produtores que o produzem, ao fiscalizar-se o uso do selo. Entretanto foi frisado que este selo de procedência é importante para os novos mercados, sendo que para o consumidor local a relação de confiança com o produtor tem maior importância.

Sobre o consumo de QAS, 37 entrevistados (88%) afirmaram que consomem o produto, sendo que 10 (27%) destes com algum tipo de rótulo, identificação, carimbo, ou selo de qualidade. Quando da presença de identificação do produto, as informações citadas que estão indicadas neste selo (ou afim) são dados do estabelecimento, do produto, informação nutricional, certificado do sistema de inspeção, ingredientes, data de fabricação e validade. Também foi citado o Selo Sabor Gaúcho. Segundo um técnico de extensão rural, já houve marca coletiva pela Aprocampos, com a mesma identidade visual, mudando o número do SIM e o nome do produtor, mas não “colou” muito, já havendo alterações, sendo foi que pirateado em SC. Um dos entrevistados afirmou sobre a presença de selo nos QAS que encontrava, informações muito simplificadas e algumas vezes apenas um carimbo borrado.

Sobre QAS com rótulo, a maioria (61%) acredita que o queijo com algum rótulo atrairia em comparação com o produto sem rótulo, 36% dos entrevistados declaram não acreditar nessa possibilidade e 3% afirmou que “depende do caso”. A presença de um rótulo atualmente atrai mais consumidores de fora da região do que os locais, que têm uma relação de confiança com o produtor de QAS, e que culturalmente vê em produtos com rotulagem um aspecto industrial, distante do perfil artesanal que buscam.

Já em relação a importância de identificação dos produtos alimentares com um selo de qualidade e indicações do lugar de origem, 97% concordaram e 3% não. Este tipo de informação

demonstra a obtenção de uma série de requisitos sanitários e fiscais, identificando também um modo de fazer e uma origem definida para o produto.

Em relação ao QAS, sendo um produto marcado pelo aspecto da tradição, com novos cenários e busca de novos mercados, inovações são necessárias e possíveis. O produto QAS apresenta uma oportunidade de profissionalização e empreendedorismo com perspectivas promissoras. O modelo de negócio tradicional do QAS abrange um mercado local, baseado na relação de confiança entre consumidor e produtor, com disputa de mercado por preços e não por qualidade. Entretanto tem potencial de transformação e reconhecimento fora dos limites do território, tendo o turismo como componente na busca por mercados distintos e que reconheçam o diferencial deste produto.

6.2 PERCEPÇÃO DOS CONSUMIDORES SOBRE A DIMENSÃO ALIMENTÍCIA

Neste trabalho foi aplicado também um roteiro semiestruturado “on line” para estudo de percepção de consumidor de QAS (Apêndice IV), tendo a participação de 262 pessoas. Segue o resultado da pesquisa:

Sobre o perfil da amostra, a faixa etária dos entrevistados foi a seguinte: 9,3% apresentou idade até 25 anos; 45,6% entre 26 e 45 anos; 38,6% entre 46 e 65 anos e 6,5% acima de 65 anos. Quanto ao sexo, 50,4% dos entrevistados declararam ser do sexo feminino e 49,6% do sexo masculino. Em relação à renda familiar, 15,9% dos entrevistados afirmou receber até 2 salários mínimos; 35,7% entre 2 e 4 salários mínimos; 32,6% entre 4 e 10 salários mínimos; 12,8% entre 10 e 20 salários mínimos e 3,0% acima de 20 salários mínimos. Sobre o tamanho da família, com quem convive, 33,4% afirmaram viver com companheiro (a); 12,4% com os pais; 34,7% com companheiro (a) e filhos; 3,7% com diversos familiares; 3,7% somente com os filhos; 9,7% sozinho (a); 1,2% com amigos; 1,2% outro caso. Quanto ao grau de escolaridade, nenhum dos entrevistados afirmou não ser escolarizado; 1,5% com Ensino fundamental incompleto; 2,7% com Ensino fundamental completo; 2,0% com Ensino médio incompleto; 10,8% com Ensino médio completo; 19,7% com Ensino superior incompleto; 30,9% com Ensino superior completo e 32,4% com Pós-graduação. Os dados do perfil da amostra está apresentando no Quadro 06.

Quadro 06 - Perfil da amostra de consumidores de QAS

Faixa etária	
até 25 anos	9,3%
de 26 a 45 anos	45,6%
de 46 a 65 anos	38,6%
acima de 65 anos	6,5%
Sexo	
Feminino	50,4%
Masculino	49,6%
Renda dos consumidores	
até 2 salários mínimos	15,9%
entre 2 e 4 salários mínimos	35,7%
entre 4 e 10 salários mínimos	32,6%
entre 10 e 20 salários mínimos	12,8%
acima de 20 salários mínimos	3,0%
Perfil familiar	
com companheiro (a)	33,4%
com os pais	12,4%
com companheiro (a) e filhos	34,7%
com diversos familiares	3,7%
somente com os filhos	3,7%
sozinho (a)	9,7%
com amigos	1,2%
outro caso	1,2%
Grau de escolaridade	
Ensino fundamental incompleto	1,5%
Ensino fundamental completo	2,7%
Ensino médio incompleto	2,0%
Ensino médio completo	10,8%
Ensino superior incompleto	19,7%
Ensino superior completo	30,9%
Pós-graduação	32,4%

Fonte: elaborado pela autora.

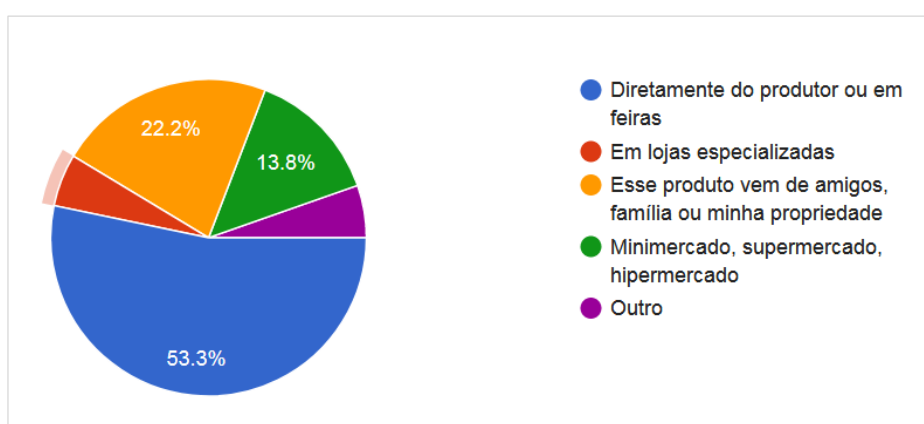
Sobre o município de residência, foram participantes entrevistados de 50 municípios diferentes, sendo 91,96% dos municípios localizados no RS; 2,68% de fora do RS e 5,36% não responderam. Destes, 50,95% afirmam residir em municípios que fazem parte do território do QAS.

Em relação ao local onde o consumidor costuma comprar com maior frequência QAS, 53,3% afirmaram compra diretamente do produtor ou em feiras; 5,4% em lojas especializadas; 22,2% que o produto vem de amigos, família, ou da própria propriedade; 13,8% de

minimercado, supermercado, hipermercado; e 5,4% de outro local, conforme o Gráfico 01. Com este resultado verifica-se que 75,5% dos consumidores apresentam relação direta com produtores de QAS, por relação de proximidade ou por contato direto no momento da compra.

De acordo com Ambrosini (2007), o acesso ao mercado acontece diferentemente, conforme a localização geográfica dos produtores, mas também, segundo relações constituídas e mantidas ao longo do tempo com o comprador, que pode ser o intermediário, um ponto de comércio ou consumidores finais.

Gráfico 01 - Local onde o consumidor costuma comprar com maior frequência QAS



Fonte: elaborado pela autora.

Quanto aos atributos considerados pelo consumidor na compra de QAS, a maioria considera um produto saudável, diferenciado, tradicional, que é produzido há muitas décadas nos CCS, de forma sustentável e respeitosa ao meio ambiente, que aprecia o sabor, que é produzido por produtores familiares, apoiando a economia local onde o queijo é produzido. Consumir um produto que traz lembranças da infância e da família é considerado por metade dos participantes. Os resultados são apresentados na Tabela 03:

Tabela 03 - Atributos considerados pelo consumidor na compra de QAS

Atributos	Discordo %	Não concordo nem discordo %	Concordo %
Consumir um produto saudável	5,1	11,6	83,3
Consumir um queijo como outro qualquer	71,2	18	10,8
Consumir produto tradicional que é produzido há muitas décadas nos CCS	5,1	11,1	83,8
Consumir um produto que acredito que seja produzido de forma sustentável respeitosa ao meio ambiente	4,3	14	81,7
Consumir um produto que eu aprecio o sabor	4,7	3	92,3
Consumir um produto que me traz lembranças da infância e da família	14,7	29,8	55,5
Consumir um produto que é produzido por produtores familiares	4,7	12,3	83
Apoiar a economia local onde o queijo é produzido: CCS	3	8,2	88,8

Fonte: elaborado pela autora.

Sobre a relação do QAS e sua origem, a maior parte dos participantes concorda que as características do QAS se devem às condições climáticas do local onde é produzido, às raças de gado fornecedoras do leite e da pastagem consumida por eles, que as características do QAS não podem ser reproduzidas em outros lugares do mundo, que o QAS é um produto típico dos CCS e é produzido com leite cru (não pasteurizado). Os resultados são apresentados na Tabela 04:

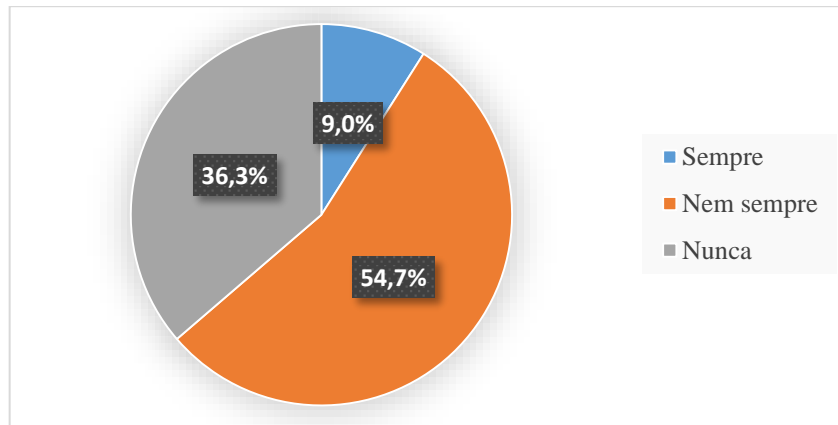
Tabela 04 - Atributos considerados pelo consumidor em relação ao QAS e sua origem

Atributos	Discordo %	Não concordo nem discordo	Concordo %
As características do QAS se devem às condições climáticas do local onde é produzido	5,6	28,5	65,9
As características do QAS se devem às raças de gado fornecedoras do leite e da pastagem consumida por eles	5,6	25,1	69,3
As características do QAS podem ser reproduzidas em outros lugares do mundo	65,5	23,9	10,6
O QAS é um produto típico dos CCS	5,8	7	87,2
O QAS é produzido com leite cru (não pasteurizado)	3	17	80

Fonte: elaborado pela autora.

Em relação ao questionamento de existência de um rótulo no QAS consumido, 9% dos participantes afirmaram sempre consumir QAS que apresenta rotulagem, 55,7% nem sempre e 36,3% nunca, conforme o Gráfico 02. Entende-se por este motivo que a rotulagem para o consumidor de QAS não possui valor, a origem é atestada pelo produtor.

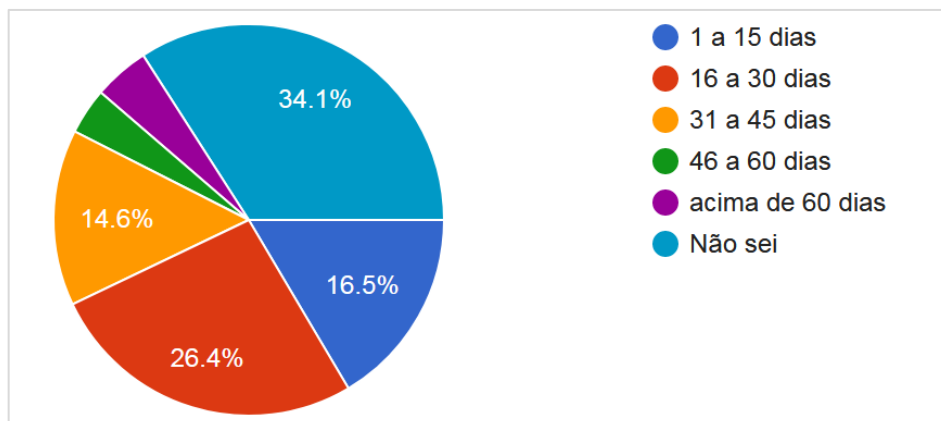
Gráfico 02 - Presença de rótulo no QAS consumido



Fonte: elaborado pela autora.

Em relação ao tempo de maturação do queijo adquirido, 16,5% dos entrevistados afirmaram adquirir o queijo com maturação entre um e 15 dias; 26,4% entre 16 e 30 dias; 14,6% entre 31 e 45 dias; 3,8% entre 46 e 60 dias; 4,6% acima de 60 dias; e 34,1% afirmaram não saber o tempo de maturação dos queijos que adquirem (Gráfico 03). Isso significa dizer que 61,3% dos consumidores adquirem QAS abaixo dos 60 dias de maturação exigidos pela legislação, que somados aos 34,1% que afirmaram não saber o tempo de maturação, correspondem a 95,4% dos consumidores.

Gráfico 03 - Tempo de maturação do QAS adquirido pelos consumidores

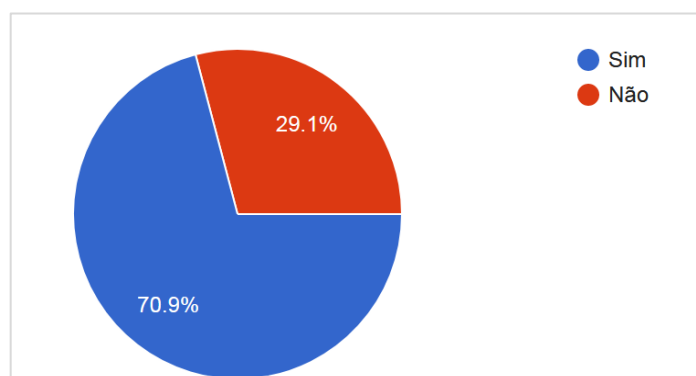


Fonte: elaborado pela autora.

O tempo de maturação do queijo serrano é um ponto de grande discussão, sendo que os resultados desta pesquisa corroboraram com a verificação de Cruz e Menasche (2012) de que o QAS é consumido com maturação entre 15 e 30 dias, período inferior aos 60 dias exigidos por lei, podendo esse período ser reduzido se estudos científicos conclusivos atestem a inocuidade do queijo (BRASIL, 2017). Já no trabalho realizado por Pretto (2018), estimou-se que com no mínimo 33 dias de maturação o QAS, elaborado com leite de boa qualidade, em estabelecimento que respeita as Boas Práticas de Ordenha e de Fabricação, se enquadrava aos padrões da legislação sanitária brasileira, e que tais resultados podem ser indicativos para novos estudos, com maior número de propriedades envolvidas. A redução da umidade, concentração de sal e aumento da acidez do produto, que ocorrem no produto durante esse período, contribuem para o desenvolvimento de micro-organismos benéficos responsáveis pelo sabor e textura aos queijos, e para sua adequação aos padrões de segurança dos alimentos.

Sobre a relação do consumidor com o produtor de QAS, 70,9% responderam que conhecem o produtor do queijo que consomem e 29,1% responderam não conhecer (Gráfico 04). Este resultado pode ser associado ao fato de cerca de metade dos participantes afirmar morar nos Campos de Cima da Serra, fazendo com que também tenham conhecimento sobre as características do queijo se deverem as raças de gado fornecedoras de leite, ao ambiente de criação destes animais em pastagens nativas e ser um produto local.

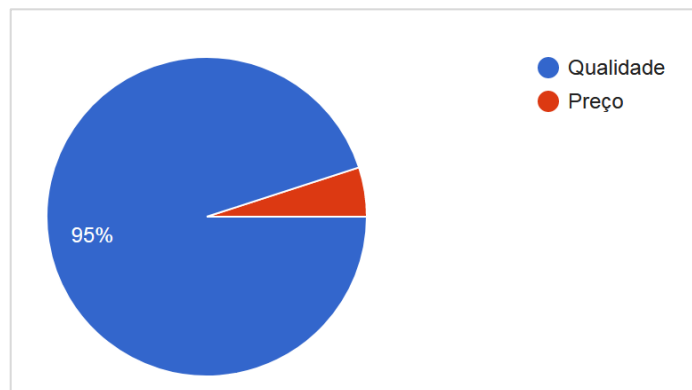
Gráfico 04 - Conhecimento do consumidor em relação ao produtor de QAS



Fonte: elaborado pela autora.

Em relação ao questionamento do que é mais importante na compra do QAS, 95% dos participantes afirmaram ser a qualidade, e 5% o preço (Gráfico 05).

Gráfico 05 - Atributo considerado mais importante pelos consumidores para aquisição do QAS



Fonte: elaborado pela autora.

De acordo com Ambrosini (2007), na realização de suas entrevistas com comerciantes de QAS, o menor preço por quilo pago ao produtor na época era de R\$4,00 no verão e R\$7,00 no inverno. Já atualmente, na realização das entrevistas com consumidores e conversas com produtores, o levantamento foi de o menor preço por quilo pago ao produtor ser de R\$12,00 no verão e R\$ R\$18,00 no inverno. Isso se deve ao fato de que ainda a concentração da produção do QAS está maior no verão, período de maior oferta de alimentação (campo nativo) para o gado, gerando uma maior disponibilidade do produto. Assim, o inverno marca um período de maior escassez, valorizando seu preço no mercado.

Sobre a questão dos preços do QAS, segue o relato de um produtor de São Francisco de Paula: “Fui a primeira agroindústria de queijo serrano registrada aqui no município, e fiquei assim durante vários anos. Fui muito criticado por ter me legalizado, muitos dizendo que não ia servir pra nada, só ia dar gasto. Mas com a valorização do preço do meu produto todos os não registrados acabaram aumentando o preço também”. Esta fala sugere que mesmo que a maior parte dos produtores de QAS não esteja formalizado, o preço cobrado pelo produto é balizado por aqueles que estão.

A última questão aplicada: “Na sua opinião, o que é um QAS de qualidade?”, através do preenchimento com as características que mais agradam, as palavras mais citadas foram sabor característico (dividido entre suave e forte), ser produzido com higiene, boa aparência, consistência cremosa, coloração amarelada, produzido de forma tradicional. Estes atributos refletem uma construção social do que seria a qualidade de um QAS, fora do que é determinado pelos padrões de legais.

Comparando neste trabalho os resultados de pesquisa com representantes de instituições e consumidores participantes do roteiro “on line” em relação à percepção sobre o produto, observamos opiniões similares, destacando-se que:

- (i) 28% dos representantes de instituições e 9% dos consumidores participantes do roteiro semiestruturado “on line” consomem somente QAS com rótulo ou identificação, ambos a minoria.
- (ii) 60% dos representantes de instituições e 95,4% dos consumidores participantes do roteiro semiestruturado “on line” consomem QAS abaixo dos 60 dias de maturação, ambos a maioria;
- (iii) 100% dos representantes de instituições e 83,8% dos consumidores participantes do roteiro semiestruturado “on line” consideram o QAS um patrimônio da região, um produto tradicional que é produzido há muitas décadas nos CCS.

Para aqueles que decidirem seguir a produção formal do QAS exista um mercado diferenciado, que não é ainda aquele atingido hoje. Um mercado restrito formado para a gastronomia, para o turismo, para os produtos com apresentação diferenciada e até mesmo com IG. Entretanto, visualiza-se que os produtores informais continuarão sendo parte massiva, tendo nas suas relações pessoais seu mercado, ainda pautado na confiança.

Em uma conversa com um produtor de QAS de São Francisco de Paula ouvi a seguinte afirmação:

[...] Eu ainda não estou legalizado com a queijaria. E nem vou me legalizar enquanto não mudar essa lei quanto aos nossos queijos. Tem esse problema da maturação e além de outras exigências que ‘a gente’ pequeno produtor nunca vamos vencer fazer tudo o que eles querem. Porque que fechou as queijarias de Caxias? Essas queijarias são para quem produz muito queijo e tem renda paralela vive de outros negócios. Um amigo que teve queijaria ali nos Potreiros me falou, foi o pior negócio que fiz na minha vida foi registrar o meu queijo, não tem quem ‘guente’ as exigências. Eu digo ‘a gente’ tem que produzir um queijo com muita qualidade que nunca vai faltar alguém para comprar. Falo por experiência própria faz 20 anos que faço queijo serrano.

7 SIAL DO QUEIJO ARTESANAL SERRANO NO DECORRER DOS ÚLTIMOS DEZ ANOS, ALGUMA MUDANÇA?

A partir do trabalho de Ambrosini (2007), o objetivo aqui é realizar um comparativo e eventuais mudanças ocorridas no SIAL do QAS no decorrer dos últimos dez anos. A Tabela 05 apresenta algumas transformações percebidas neste período.

Tabela 05 - Transformações ocorridas no SIAL do QAS no período entre 2008 e 2018

	Anterior a 2007	2008 a 2018
Legislação específica QAS	Ausente	Portaria 214/2010 Portaria 44/ 2014 Portaria 55/2014 IN 07/2014 Lei 14.973/2016 Decreto 54.199/2018
Organização social produtores de QAS	2001- Criação da Associação de Produtores de Leite e Derivados dos CCS, perdeu força ao longo do tempo, sendo desativada. 2004- Associação da Agroindústria de Queijo Serrano da Criúva, desativada.	2010- Fundação da Associação dos Produtores de Queijo Serrano e Laticínios dos Campos de Cima da Serra (Aprocamos). Posteriormente fundação da Associação dos Produtores de Queijo de Jaquirana (Aprojaqui), da Associação Cambaraense dos Produtores de Queijo Artesanal Serrano (Acamproqas), e da Associação de produtores de Queijo Artesanal Serrano e demais estabelecimentos de produtos de origem animal de São Francisco de Paula (Aprosãochico). 2017- Fundação da Federação de Produtores de QAS(Faproqas). 2018- Fusão da Aprojaqui e Acamproqas formando a Associação de Produtores de Queijo de Jaquirana e Camará do Sul (Aprojac).
Preço mais baixo pago pelo kg do queijo IG	R\$4,00 no verão e R\$7,00 no inverno.	R\$12,00 no verão e R\$ R\$18,00 no inverno
Relações institucionais	2006- “Projeto Queijo Serrano”, com o objetivo de produzir pesquisas acerca do QAS e posteriormente avaliar a viabilidade de obter-se uma IG para o produto. O contato dos produtores de QAS com instituições de pesquisa, ensino e outras entidades privadas ou públicas não influenciam a atividade de queijaria. Único apoio recebido por alguns produtores seriam ações de extensão da Emater/RS.	2013- Encaminhamento do pedido do Registro do Saber-fazer do Queijo Serrano como Patrimônio Cultural de Natureza Imaterial, junto ao IPHAN 2017- Registro de pedido de IG entregue ao INPI Permanece a ação de extensão da Emater/RS como maior relação com produtores de QAS. Entretanto aparecem mais instituições voltadas ao trabalho com o QAS.
Acesso a crédito Aporte de recurso para projeto de pesquisa	Pronaf 2006- Convênio MAPA/ MDA: “Realização de pesquisa sobre o Queijo Artesanal Serrano produzido pelos pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra no Rio Grande do Sul”.	Pronaf/ FEAPER/ Fundação Banco do Brasil 2017- Convênio MAPA/SDR: “Qualificação da Cadeia Produtiva do Queijo Artesanal Serrano”

Fonte: elaborado pela autora.

8 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho partiu da motivação de pesquisar as relações entre os atores envolvidos na atividade de produção do QAS e buscar compreender os principais entraves para o desenvolvimento deste o sistema agroalimentar, o que invariavelmente está ligado às pessoas.

A dimensão institucional do enfoque SIAL do QAS apresentou multiplicidade de atores envolvidos, com diferentes funções e relações, envolvendo produtores individuais ou organizados em associações, os intermediários, os pontos de comércio, os consumidores (relações verticais), além dos gestores, os legisladores, os técnicos da extensão, os fiscais sanitários, os pesquisadores (relações horizontais), formando o território do QAS. Os atores não apresentam coordenação de trabalho e em diversas situações, posicionamentos frente ao produto QAS se antagonizam, ainda falta entendimento das particularidades do produto e existem divergências que fragilizam o SIAL do QAS na dimensão institucional.

Apesar da rotina do trabalho com o QAS aparentemente não apresentar avanços, refletindo sobre os últimos 10 anos, pôde-se perceber diversas mudanças positivas referentes a marcos legais antes inexistentes, valorização do QAS, melhoria da qualidade e maior valor pago pelo produto, acesso ao crédito, e acesso a novos mercados.

Entretanto, onde ao mesmo tempo que se percebeu a expectativa de produtores e consumidores em reduzir legalmente o tempo de maturação do QAS, por motivos de necessidade econômica e perfil de consumo, também é fundamental um processo educativo referente à segurança alimentar para os consumidores. É possível a produção de queijos seguros quando feitos a partir de leite cru, desde que respeitadas as condições de Boas Práticas de Ordenha e Fabricação, o período de maturação das peças de queijo e a sanidade do rebanho.

Em relação à IG, mesmo com a expectativa de obtenção deste registro para o QAS, não se vislumbra participação expressiva de produtores neste processo, que tende a ser restrito a um número limitado de queijarias em função das exigências para adequação do produto. A fragilidade da organização das associações, que deveriam ser as coordenadoras deste processo, tende a fazer com que este diferencial seja limitado ao papel, sem resultados efetivos de forma prática sobre a atividade.

Já o enfoque do SIAL na dimensão alimentar destacou as interações entre o produto e o consumidor, que apresentou sua percepção sobre as particularidades do produto como ser produzido com leite cru, de animais de raças cruzadas criadas em campo nativo, nos Campos de Cima da Serra, por mão de obra familiar. Também a existência uma relação de confiança do mercado consumidor, que pareceu estar acima das questões de exigências legais determinadas,

gerando outros atributos de qualidade que não necessariamente validados por um rótulo ou carimbo de inspeção sanitária. Os resultados corroboraram com essa afirmação, já que a maior parte afirmou adquirir o produto de pessoas conhecidas (diretamente do produtor, em feiras, ou de família e amigos ou da própria propriedade). A partir das entrevistas foi possível confirmar que o QAS, ainda que produzido massivamente de maneira informal nos Campos de Cima da Serra, se apresentou como um sistema consolidado e legitimado pelo consumo.

Apontamos algumas limitações a partir dos resultados desta pesquisa:

- (i) A questão do desenvolvimento sustentável, como problemática do SIAL, não ter sido estudado com maior profundidade, que no caso do QAS reflete a conservação da paisagem através das pastagens naturais, preservação das nascente, preservação da figura típica do serrano e da pecuária familiar, base tradicional da economia local, além da agregação de valor da matéria prima desenvolvida na região, gerando maior renda aos produtores.
- (ii) A percepção dos produtores sobre o produto não foi avaliada diretamente com estes atores.

Como pesquisas futuras apontamos algumas sugestões a partir deste trabalho:

- (i) Pesquisas técnicas na área de qualidade do QAS: tempos diferentes de maturação e segurança microbiológica que correspondam aos principais riscos sanitários deste produto.
- (ii) Estudo do desenvolvimento sustentável do QAS, como problemática do SIAL.
- (iii) Estudo de possíveis alterações nas características do queijo, decorrente das mudanças na troca de equipamentos de madeira por polietileno e/ou aço inoxidável.
- (iv) Aprofundamento do estudo da percepção dos consumidores sobre o produto.

Como contribuição do trabalho, ressaltamos os seguintes aspectos:

- (i) Percepção das mudanças que o tema QAS desenvolveu nos últimos 10 anos: formulação de legislação específica para o produto QAS, organização social de produtores de QAS, evolução dos preços pagos pelo produto no decorrer do período refletindo uma valorização do mesmo, processo de IG em andamento como reconhecimento do QAS como patrimônio imaterial, maior possibilidade de acesso a crédito pelos produtores , além da continuação do aporte de recurso para projeto de pesquisa em prol do desenvolvimento da atividade.

- (ii) Forte a relação com o produto QAS pautada na confiança do mercado consumidor, fazendo com que a atividade ainda se perpetue apesar de a maior parte dos produtores não estar adequado as exigências legais sobre a produção.
- (iii) O estudo de percepções de mercado consumidor sobre o produto, suas preferencias e demandas para possível desenvolvimento de estratégias de mercado.

O enfoque SIAL contribuiu para a compreensão desta realidade em particular, e principalmente dos pontos de vista de representantes de instituições que de alguma forma interferem no desenvolvimento da atividade produtiva do QAS, sejam representantes de produtores, técnicos da extensão rural e pesquisadores, gestores, legisladores e fiscais. O diálogo com atores ligados ao sistema agroalimentar do QAS contribuiu para a compreensão do território dos cinco municípios objeto deste estudo, e pode servir como base para estudo de estratégias de desenvolvimento das relações entre os atores através de trabalhos educativos e participativos. Entretanto, a mobilização coletiva em torno do QAS permanece frágil, levando à definição de SIAL do QAS como um SIAL na forma passiva.

Este produto representa o sustento de um número expressivo de famílias dos Campos de Cima da Serra, além de uma imagem de identidade regional, símbolo cultural, patrimônio dos produtores do QAS. Este alimento tradicional, passado de geração a geração, tem se mantido através de estratégias coletivas, mesmo que de forma ainda frágil, mas com mudanças no decorrer do tempo. O reconhecimento pelo mercado consumidor vai além das questões legais estabelecidas, sendo uma relação de memória afetiva e preservação da história local, um alimento vivo que nutre não somente o corpo, mas a alma do serrano.

REFERÊNCIAS

AGUIAR, Marcos Daniel Schmidt de. **Percorrendo os Caminhos da Modernização: Técnica e Tempo na Construção Social do Litoral Norte Gaúcho**. 2006. 166 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Programa de Pós-graduação em Geografia, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2006.

AMBROSINI, Larissa Bueno. **Sistema agroalimentar do queijo serrano: estratégia de reprodução social dos pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra- RS**. 2007. 194f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) - Faculdade de Ciências Econômicas, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

AMBROSINI, Larissa Bueno; FILIPPI, Eduardo Ernesto. Sistema Agroalimentar do Queijo Serrano: Estratégia de Reprodução Social dos Pecuaristas Familiares no Sul do Brasil. In: Congresso Internacional de La Red Sial, 4, 2008, Mar del Plata, Argentina. **Anais...** Mar del Plata, 2008.

AMBROSINI, Larissa Bueno; SILVA, Raquel Paz da. Sabor, meio ambiente e agricultura familiar: um estudo sobre a percepção dos consumidores do “abacaxi terra de areia” no Rio Grande do Sul. **Organizações Rurais & Agroindustriais**, Lavras, v. 19, n. 2, p.109-125, 15 dez. 2017. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.21714/2238-68902017v19n2p109>>. Acesso em: 30 jun. 2018.

AQUINO, Joacir Rufino de; SCHNEIDER, Sergio. O Pronaf e o desenvolvimento rural brasileiro: avanços, contradições e desafios para o futuro. In: GRIZA, Catia; SCHNEIDER, Sergio (Org.). **Políticas públicas de desenvolvimento rural no Brasil**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2015. p. 53-82. Disponível em: <<http://www.ufrgs.br/pgdr/publicacoes/livros/outras-publicacoes/politicas-publicas-de-desenvolvimento-rural-no-brasil>>. Acesso em: 30 jun. 2018.

BOM JESUS. **Lei nº 1777, de 11 de outubro de 1995**. Dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal e dá Outras Providências.

BOUCHER, François. Cirad (Ed.). **Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL), una nueva visión de gestión territorial en América Lat: experiencias en territorios de Argentina, Costa Rica, Ecuador y México**. Mexico: Iica, 2013. 196 p. Disponível em: <<http://repositorio.iica.int/bitstream/11324/6120/1/BVE17109333e.pdf>>. Acesso em: 03 fev. 2019.

BRASIL. **Lei nº 1283, de 18 de dezembro de 1950**. Dispõe Sobre A Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 11 nov. 1976. p. 1-218.

_____. **Decreto nº 30691, de 29 de março de 1952**. Aprova o Novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, p. 1-212. Disponível em: <www2.camara.leg.br/.../decreto-30691-29-marco-1952-339586-normaatualizada-pe.pdf> Acesso em: 22 nov. 2018.

_____. **Lei nº 7889, de 23 de novembro de 1989.** Dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal, e dá outras providências. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 24 nov. 1989. Disponível em: <www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-animal/sisbi-1/.../lei-7889.pdf>. Acesso em: 28 dez. 2018.

_____. **Decreto nº 1946, de 28 de junho de 1996.** Cria o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - Pronaf, e dá outras providências. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 01 jul. 1996. Disponível em: <<http://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/1996/decreto-1946-28-junho-1996-435815-publicacaooriginal-1-pe.html>>. Acesso em: 29 dez. 2018.

_____. **Instrução Normativa nº 30, de 07 de agosto de 2013.** Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 08 ago. 2013. Disponível em: <http://www.lex.com.br/legis_24684623_INSTRUCAO_NORMATIVA_N_30_DE_7_DE_A_GOSTO_DE_2013.aspx>. Acesso em: 21 maio 2019.

_____. **Decreto nº 9013, de 29 de março de 2017.** Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 30 mar. 2017. p. 1-105. Disponível em: <<http://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/2017/decreto-9013-29-marco-2017-784536-publicacaooriginal-152253-pe.html>>. Acesso em: 22 nov. 2018.

_____. **Lei nº 13680, de 14 de junho de 2018.** Altera a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 15 jun. 2018. Disponível em: <<https://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/2018/lei-13680-14-junho-2018-786861-publicacaooriginal-155848-pl.html>>. Acesso em: 05 mar. 2019.

CAMBARÁ DO SUL. **Lei nº 2053, de 09 de junho de 2004.** Dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal e dá Outras Providências.

CHALITA, Marie Anne Najm; SILVA, Dirceu da. Consumo da qualidade dos queijos no Brasil: a fragilidade dos arranjos institucionais e organizacionais em torno da variabilidade industrial e das tipicidades artesanais. In: Encontro Nacional de Estudos do Consumo e II Encontro Luso-Brasileiro de Estudos do Consumo, 6, 2012, Rio de Janeiro. **Anais...** . Rio de Janeiro: 2012. p. 1 - 22. Disponível em: <estudosdoconsumo.com/.../ENEC2012-GT01-Chalita_e_da_Silva-Consumo_da_Quali...>. Acesso em: 12 maio 2019.

CHAMPREDONDE, Marcelo; MUCHNIK, Jose. ¿Se hace humo el territorio del asado?: un enfoque constructivista de la calidad de los alimentos. Experiencias argentinas. In: International Eaae-Syal Seminar- Spatial Dynamics In Agri-Food Systems, 1., 2010, Parma, Italia. **Anais...** . Parma, Italia: Inta, 2010. p. 1 - 25.

CONCEIÇÃO, Octavio Augusto Camargo. O conceito de instituição nas modernas abordagens institucionalistas. **Revista de Economia Contemporânea**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 6, p.119-146, jul. 2002. Semestral. Disponível em: <<https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/23117/000369565.pdf?sequence=1>>. Acesso em: 22 jun. 2019.

CÓRDOVA, Ulisses de Arruda et al. **Queijo Artesanal Serrano: séculos de travessia de mares, serras e vales- A história nos campos da Serra Catarinense.** Florianópolis: Epagri, 2010. 43 p.

CÓRDOVA, Ulisses de Arruda et al. **O queijo artesanal serrano nos campos do Planalto das Araucárias catarinense.** Florianópolis: Epagri, 2011. 122 p.

COSTA BEBER, Ana Maria; MENASCHE, Renata. Turismo rural e alimentação, identidade e patrimônio: um olhar sobre os Campos de Cima da Serra em tempos de nostalgia. **Revista de Economia Agrícola**, São Paulo, v.58, n.1, p.87-99, 2011. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/288003288_Turismo_rural_e_alimentacao_identidade_e_patrimonio_um_olhar_sobre_os_Campos_de_Cima_da_Serra_em_tempos_de_nostalgia. Acesso em 29 jun. 2019.

CRUZ, Fabiana Thomé da. **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. 2012. 292 f. Tese (Doutorado) - Curso de Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural., Faculdade de Ciências Econômicas., Universidade Federal do Rio Grande do Sul., Porto Alegre, 2012. Disponível em: <<http://hdl.handle.net/10183/61937>>. Acesso em: 31 maio 2018.

CRUZ, Fabiana Thomé da; MENASCHE, Renata. Alimentos tradicionais, modo de vida e patrimônio cultural: uma reflexão a partir do Queijo Serrano. **Ateliê Geográfico**, Goiânia, v.6, n.3, (Ed. Especial), p.28-51, out.2012.

CRUZ, Fabiana Thomé da; MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. **Serrano Cheese and Coalho Cheese:** tradition enhancement as an alternative to territorial development in Campos de Cima da Serra and Sertão Sergipano do São Francisco, Brazil. In: International EAAE-SYAL Seminar – Spatial Dynamics in Agri-food Systems, Parma, 2010.

CRUZ, Fabiana Thomé da; SANTOS, Jaqueline Sgarbi. Alimentos tradicionais, modos de vida e desenvolvimento rural: um estudo a partir do Queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra, Rio Grande do Sul. In: WAQUILL, Paulo Dabdab et al. **Pecuária Familiar no Rio Grande do Sul:** história, diversidade social e dinâmicas de desenvolvimento. Porto Alegre: editora da UFRGS, 2016.

EMATER/RS. **Processo para obtenção da IG do Queijo Artesanal Serrano entra na fase final.** EMATER, 2017. Disponível em: <<http://www.emater.tche.br/site/multimedia/noticias/detalhe-noticia.php?id=26642#.WfY3L1tSzIU>>. Acesso em: 29 out. 2017.

FONSECA, José Carlos Santos da. **São Francisco de Paula: Rio Grande do Sul:** história, encantos e mistérios cima da serra: um salto adiante. São Francisco de Paula: Evangraf, 2019. 336 p.

FRANÇA, Olga Eurípedes. **O caso Queijo do Serro como Sistema Agroalimentar Local – SIAL:** complementaridade entre produção agroalimentar e turismo. 2012. 178 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Programa de Pós-graduação em Agronegócios, Universidade de Brasília, Brasília, 2012. Disponível em: <www.propaga.unb.br/images/Dissertacoes/2010/Olga-Eurpedes-Frana.pdf>. Acesso em: 08 dez. 2018.

FURTADO, Miriam Regina Alves. **Caracterização histórica, tecnologia de fabricação, características físico-químicas, sensoriais, perfil de textura e de comercialização do Queijo Reino**. 2008. 95 f. Tese (Doutorado) - Curso de Ciência dos Alimentos, Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2008. Disponível em: <repositorio.ufla.br/.../TESE_Caracterização%20histórica%2C%20tecnologia%20de%20f...>. Acesso em: 05 maio 2019.

JAQUIRANA. **Lei nº 1192, de 21 de junho de 2016**. Dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal.

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

KRONE, Evander Eloí. **Identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra (RS): práticas, saberes e modos de vida de pecuaristas familiares produtores do queijo serrano**. 2009. 147 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural., Faculdade de Ciências Econômicas., Universidade Federal do Rio Grande do Sul., Porto Alegre, 2009. Disponível em: <<http://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/22659>>. Acesso em: 31 maio 2018.

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**, Goiânia, v. 4, n. 10, p.61-85, abr. 2010a.

KRONE, Evander Eloí; MENASCHE, Renata. Políticas públicas para produtos com identidade cultural: uma reflexão a partir do caso do Queijo Artesanal Serrano do sul do Brasil. In: CONGRESSO LATINO-AMERICANO DE SOCIOLOGIA RURAL, 8, 2010, Porto de Galinhas. **Anais...** Porto de Galinhas: Alasru, 2010b. p. 1 - 14. Disponível em: <<http://www.ufrgs.br/pgdr/publicacoes/producaotextual/renata-menasche/krone-evander-eloi-menasche-renata-politicas-publicas-para-produtos-com-identidade-cultural-uma-reflexao-a-partir-do-caso-do-queijo-artesanal-serrano-do-sul-do-brasil-in-viii-congresso-latinoamericano-de-sociologia-rural-porto-de-galinhas-pe-2010>>. Acesso em: 23 jun. 2018.

KRONE, Evander Eloí; MENASCHE, Renata. A formação da pecuária de corte e da produção tradicional do Queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra. In: WAQUILL, Paulo Dabdab et al. **Pecuária Familiar no Rio Grande do Sul: história, diversidade social e dinâmicas de desenvolvimento**. Porto Alegre, editora da UFRGS, 2016.

LASCOUMES, Pierre; GALÈS, Patrick Le. **Sociologia de la accion publica**. 2. ed. Tradução de Vicente Ugalde. Mexico: El Colegio de Mexico, 2014. 141 p..

LINS, Hoyêdo Nunes. Sistemas agroalimentares localizados: possível “chave de leitura” sobre a maricultura em Santa Catarina. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, Rio de Janeiro, v. 44, n. 2, p.313-330, jun. 2006. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-20032006000200008>. Acesso em: 03 out. 2017.

MATTOS, Pedro Lincoln Carneiro Leão de. A entrevista não-estruturada como forma de conversação: razões e sugestões para sua análise. **Rap**, Rio de Janeiro, v. 4, n. 39, p.823-847, jul. 2005. Bimensal. Disponível em:

<bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/rap/article/download/6789/5371>. Acesso em: 12 out. 2018.

MASCARENHAS, Gilberto; TOUZARD, Jean-marc. Construção da qualidade em sistemas agroalimentares localizados (Sial). **Revista da Política Agrícola, Brasília**, ano XXIV, v. 3, p.43-61, jul. 2015. Trimestral. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1035531/construcao-da-qualidade-em-sistemas-agroalimentares-localizados-sial12>>. Acesso em: 29 out. 2017.

MUCHNIK José; SAUTIER Denis. **Systèmes agro-alimentaire localisés et construction de territoires**. Montpellier: ATP CIRAD, 1998. 46p.

MUCHNIK, Jose. Sistemas agroalimentarios localizados: evolución del concepto y diversidad de situaciones. In: Congreso Internacional De La Red Sial - “Alimentación Y Territorios”, 3., 2006, Baeza (jaén), España. **Anais...** . Baeza (jaén), España: Alter, 2006. p. 1 - 21. Disponível em: <<http://syal.agropolis.fr/ALTER06/pdf/actes/c14.pdf>>. Acesso em: 04 nov. 2017.

MUCHNIK, José; REQUIER-DESJARDINS, Denis; SAUTIER, Denis; TOUZARD, Jean Marc. Les Systèmes agroalimentaires localisés (SYAL). **Économies et Sociétés - Série Systèmes Agroalimentaires**, Paris, n. 29, p.1465-1484, set. 2007. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/263782098_Dossier_Systemes_agroalimentaires_1ocalises>. Acesso em 04 nov. 2017.

NORTH, Douglass Cecil . **Institutions, Institutional Change and Economic Performance**. Cambridge: Cambridge University Press, 1990.

PACHOUD, Carine; COY, Martin. Relações de proximidade entre atores locais e as dinâmicas de desenvolvimento territorial: análise da cadeia produtiva do Queijo Artesanal Serrano nos Campos de Cima da Serra/RS. In: Seminário Internacional sobre Desenvolvimento Regional, 8., 2017, Santa Cruz do Sul. **Anais...** Santa Cruz do Sul: Unisc, 2017. p. 1 - 23. Disponível em: <<http://online.unisc.br/acadnet/anais/index.php/sidr/article/view/16883>>. Acesso em: 19 abr. 2018.

PAULA, Junio César Jacinto de; CARVALHO, Antônio Fernandes de; FURTADO, Mauro Mansur. Princípios básicos de fabricação de queijo: do histórico à salga. **Rev. Inst. Latic. Cândido Tostes**, Juiz de Fora, v. 64, n. 367/368, p.19-25, mar/jun, 2009. Disponível em: <<https://www.revistadoilct.com.br/rilct/article/download/76/82>>. Acesso em: 05 maio 2019.

PIEPER, Jordana Alves; CRUZ, Fabiana Thomé da. Mudanças nos modos de produção de queijo serrano: uma análise a partir da perspectiva da divisão do trabalho e do lugar de produção. **Revista Geonordeste**, Sao Cristóvão, ano XXV, n 2. p.25-39, ago. 2014. Edição Especial. Disponível em: <<https://seer.ufs.br/index.php/geonordeste/article/view/3097>>. Acesso em: 05 mar. 2019

PINTO, Bianca Pereira et al. Implicações do processo produtivo na qualidade do Queijo Artesanal Serrano. **Revista do Centro do Ciências Naturais e Exatas – UFSM**, Santa Maria, v. 18, p. 116-126, mai. 2014.

PRETTO, Angelo Nardi. **Queijo Artesanal Serrano em São Francisco de Paula: avaliação das condições de fabricação e do processo de maturação**. 2018. 96 f. Dissertação (Mestrado) -

Curso de Ambiente e Sustentabilidade, Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, São Francisco de Paula, 2018.

REQUIER-DESJARDINS, Denis. L'évolution du débat sur les SYAL : le regard d'un économiste. **Revue D'Économie Régionale & Urbaine**, Toulouse, v. , n. 4, p.651-668, out. 2010. CAIRN. Disponível em: <<https://www.cairn.info/revue-d-economie-regionale-et-urbaine-2010-4-page-651.htm>>. Acesso em: 05 nov. 2017.

REQUIER-DESJARDINS, Denis. Sistemas Agroalimentares Localizados e Qualificação: uma relação complexa. **R. Inter. Interdisc. INTERthesis**. Florianópolis, v.10, n.2, p. 95-118, jul./dez. 2013. Disponível em <<https://periodicos.ufsc.br/index.php/interthesis/article/viewFile/1807-1384.2013v10n2p95/25917>>. Acesso em 04 nov. 2017.

RIES, Jaime Eduardo et al. Projeto de qualificação e certificação do queijo serrano produzido nos Campos de Cima da Serra do Rio Grande do Sul - relato parcial da experiência. **Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável**, Porto Alegre, v. 5, n. 1, p. 10-19, jan./abr. 2012

RIES, Jaime Eduardo; et al. Aprocampos: uma experiência de sucesso na qualificação e valorização do queijo artesanal serrano. In: FEDERACITE. **Experiências bem sucedidas e como chegar lá II**. Esteio: Federacite, 2013. p. 50-61.

RIO GRANDE DO SUL. **Lei nº 11.179, de 25 de junho de 1998**. Dispõe sobre a consulta direta à população quanto à destinação de parcela do Orçamento do Estado do Rio Grande do Sul voltada a investimentos de interesse regional. Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RS, 26 jun. 1998, n. 119, p. 1-3. Disponível em: <<http://www.al.rs.gov.br/filerepository/repLegis/arquivos/11.179.pdf>>. Acesso em: 10 set. 2019.

_____. **Lei nº 13.515, de 13 de setembro de 2010**. Institui o Programa Estadual de Desenvolvimento da Pecuária de Corte Familiar e dá outras providências. Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RS, 14 out. 2010. p. 1-2. Disponível em: <<http://www.al.rs.gov.br/filerepository/repLegis/arquivos/13.515.pdf>>. Acesso em: 29 out. 2017.

_____. **Portaria nº 214, de 14 de dezembro de 2010**. Aprova o Regulamento Técnico para fixação de Identidade e Qualidade do Queijo Serrano ou Queijo Artesanal Serrano e dá outras providências. Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RS, 14 dez. 2010. p. 1-16. Disponível em: <<https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=156055>>. Acesso em: 02 abr.2018.

_____. **Decreto nº 48.316, de 31 de agosto de 2011**. Regulamenta o Programa Estadual de Desenvolvimento da Pecuária de Corte Familiar - PECFAM, instituído pela Lei nº 13.515, de 13 de setembro de 2010, e dá outras providências. Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RS, 1º set. 2011.

_____. **Lei nº 13.921, de 17 de janeiro de 2012**. Institui a Política Estadual de Agroindústria Familiar no Estado do Rio Grande do Sul. Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RS, 18 jan. 2012a. p. 1-4. Disponível em: <<http://www.sdr.rs.gov.br/upload/arquivos/201604/07112640-lei-13-921-institui-a-politica-estadual-de-agroindustria-familiar.pdf>>. Acesso em: 01 jul. 2018.

_____. **Decreto nº 49.341, de 05 de julho de 2012.** Cria o Programa de Agroindústria Familiar do Estado do Rio Grande do Sul, institui o Selo de Marca de Certificação “Sabor Gaúcho” e dá outras providências. Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RS, 06 jul. 2012b. p. 1-4. Disponível em: <<http://www.sdr.rs.gov.br/upload/arquivos/201604/07111342-dec-49-341-cria-o-programa-estadual-de-agroindustria-familiar.pdf>>. Acesso em: 01 jul. 2018.

_____. **Portaria nº 44 de 21 de março de 2014.** Estabelece Norma Técnica relativa a instalação e equipamentos para microqueijarias no Estado do Rio Grande do Sul. Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RS, 24 mar. 2014. Disponível em: <<http://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=2682>>. Acesso em: 02 abr. 2018.

_____. **Portaria nº 55 de 28 de março de 2014.** Retifica a Portaria Seappa Nº 44 de 2014, que estabelece Norma Técnica relativa a instalação e equipamentos. Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RS, 31 mar. 2014. Disponível em: <<http://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=268546>>. Acesso em: 02 abr. 2018.

_____. **Instrução Normativa nº 07, de 9 de dezembro de 2014.** Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Serrano. Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RS, 10 dez. 2014.

_____. **Lei nº 14.973, de 29 de dezembro de 2016.** Dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal serrano no Estado do Rio Grande do Sul. Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RS, 30 dez. 2016.

_____. **Resolução nº 17, de 22 de dezembro de 2017.** Aprova as disposições aplicáveis aos contratos de financiamentos pelo Feaper (manual Feaper 2018). Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RS, 27 dez. 2017. p. 1-24. Disponível em: <www.sdr.rs.gov.br/.../27100004-17-para-o-site-sdr-resolucao-manual-feaper-2018.pdf>. Acesso em: 01 jul. 2018.

_____. **Decreto nº 54.199, de 24 de agosto de 2018.** Regulamenta a lei nº 14.973/2016, que dispõe sobre a produção e a comercialização do Queijo Artesanal Serrano no Estado do Rio Grande do Sul. Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RS, 27 ago. 2018. Disponível em: <<http://legisjet.com.br/conteudo/fiscal/decreto-n-54-1992018-regulamenta-a-lei-n-14-9732016-que-dispoe-sobre-a-producao-e-a-comercializacao-do-queijo-artesanal-serrano-no-estado-do-rio-grande-do-sul/>>. Acesso em: 21 out. 2018.

RUCKERT, Aldomar Arnaldo. Políticas territoriais, ciência & tecnologia e a ação de atores locais e regionais. O Pólo de Modernização Tecnológica da Serra – Rio Grande do Sul – Brasil. **Sociologias**, Porto Alegre, v. 6, n. 11, p. 148-183, jan/jun. 2004. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/soc/n11/n11a08.pdf>> Acesso em 04 nov. 2017.

SANTOS, Jaqueline Sgarbi. **Dilemas e desafios na valorização de produtos alimentares tradicionais no Brasil:** um estudo a partir do Queijo do Serro, em Minas Gerais, e do Queijo Serrano, no Rio Grande do Sul. 2014. 261 f. Tese (Doutorado) - Curso de Programa de Pós-Graduação em Sistemas de Produção Agrícola Familiar, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2014. Disponível em: <<https://www.ufrgs.br/gepac/arquivos/teses/7.pdf>>. Acesso em: 17 mar. 2018.

SÃO FRANCISCO DE PAULA. **Lei nº 2.437, de 25 de abril de 2007**. Institui o Serviço de Inspeção Municipal dos Produtos de Origem Animal e Vegetal no Município de São Francisco de Paula. São Francisco de Paula, RS, 25 abr. 2007. Disponível em: <www.saofranciscodepaula.rs.gov.br/secretarias/.../131-legislacao?...lei-2437-2007>. Acesso em: 21 nov. 2018.

SÃO JOSÉ DOS AUSENTES. **Lei nº 733, de 30 de agosto de 2007**. Dispõe sobre a Inspeção e Fiscalização dos Produtos de Origem Animal no Município, cria o Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M. - e dá outras providências. São José dos Ausentes, RS, 30 ago. 2007. Disponível em: <<https://leismunicipais.com.br/a/rs/s/sao-jose-dos-ausentes/lei-ordinaria/2007/74/733/lei-ordinaria-n-733-2007-dispoe-sobre-a-inspecao-e-fiscalizacao-dos-produtos-de-origem-animal-no-municipio-cria-o-servico-de-inspecao-municipal-sim-e-da-outras-providencias?q=inspe%E7%E3o>>. Acesso em: 15 nov. 2018.

_____. **Lei nº 1.375, de 07 de dezembro de 2017**. Eleva o modo de fazer o Queijo Artesanal Serrano a categoria de Patrimônio Cultural Imaterial do Município de São José dos Ausentes e dá outras providências. São José dos Ausentes, RS, 07 dez. 2017. Disponível em: <<http://www.saojosedosausentes.rs.gov.br/legislacao-municipal/>>. Acesso em: 22 nov. 2018.

SCHMIDT, João Pedro. Para entender as políticas públicas aspectos conceituais e metodológicos. In: REIS, Jorge Renato dos; LEAL, Rogério Gesta (Org.). **Direitos Sociais e políticas públicas desafios contemporâneos**. Santa Cruz do Sul: Edunisc, 2008. p. 2308-2333. Disponível em: <http://www.mp.go.gov.br/portalweb/hp/10/docs/para_entender_as_politicas_publicas_-_aspectos_conceituais_e_metodologicos.pdf>. Acesso em: 23 jun. 2018.

SOUZA, Celina. Políticas Públicas: uma revisão da literatura. **Sociologias**, Porto Alegre, v. 16, n. 8, p.20-45, jul. 2006. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.1590/S1517-45222006000200003>>. Acesso em: 24 jun. 2018.

SOUZA, Cláucia Fernanda Volken de; ROSA, Tiziano dalla; AYUB, Marco Antônio Zachia. Changes in the microbiological and physicochemical characteristics of Serrano cheese during manufacture and ripening. **Brazilian Journal of Microbiology**, São Paulo, v. 34, n. 3, p.260-266, jul. 2003. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1517-83822003000300016&script=sci_arttext&tlng=es>. Acesso em: 30 maio 2019.

SPECHT, Suzimary. **O território do morango no Vale do Caí- RS: análise pela perspectiva dos sistemas agroalimentares localizados**. 317f. 2009. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Ciências Econômicas, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Porto Alegre, 2009.

STRECK, Edeimar Valdir et al. **Solos do Rio Grande do Sul**. 3. ed. Porto Alegre: Emater/RS-Ascar, 2018. 252 p.

VELHO, Juruema Batista; et al. **Queijo artesanal serrano: “uma receita passada de geração para geração”**. Porto Alegre: EMATER/RS- Ascar, 2011, 32p.

VIEIRA, Adriana Carvalho Pinto; ZILLI, Julio Cesar de Faria; BRUCH, Kelly Lissandra. Políticas públicas como instrumento de desenvolvimento de indicações geográficas. **Foco**, Santa Cruz do Sul, v. 9, n. 2, p.138-155, ago. 2016. Disponível em:

<<http://online.unisc.br/acadnet/anais/index.php/sidr/article/view/13322>>. Acesso em: 23 jun. 2018.

VIEIRA, Valci Francisco; DORTZBACH, Denilson (Org). **Caracterização ambiental e delimitação geográfica dos Campos de Cima da Serra**. Florianópolis: Epagri, 2017. 72p. (EpagriDocumentos, 274)

WAGNER, Saionara Araújo et al. **Queijo Artesanal Serrano: identidade cultural nos Campos de Cima da Serra**. Porto Alegre: Alma da Palavra, 2018. 160 p.

APÊNDICE A - ROTEIRO ENTREVISTAS PROJETO SIAL QUEIJO SERRANO

Organizações: Emater, Sindicatos, Gestores (Prefeitos e Secretários da Agricultura), MAPA, SDR, SEAPI, Pesquisadores e Técnicos de Inspeção.

Município:

DADOS GERAIS DO ENTREVISTADO:

Nome:.....

Sexo: Ano nascimento:

Naturalidade:

Escolaridade:

Desde quando reside e/ou trabalha no município:.....

Local de trabalho:

Função: Quanto tempo na função:

Telefone contato:

E-mail:

1. ASPECTOS INSTITUCIONAIS

1.1. Na produção de Queijo Serrano, da produção à comercialização, existem ações proporcionadas pelo poder público?

1.2. Quais as ações em prol do Queijo Serrano poderiam ser tomados pelos gestores públicos?

1.3. Quais as principais dificuldades apresentadas em relação à adequação da produção de Queijo Serrano à legislação?

1.4. São mantidas parcerias com instituições de ensino e/ou pesquisa (assistência aos produtores de Queijo Serrano)?

() Sim () Não () Estatal () Privada

Quais instituições?

1.5. Você considera que alguma instituição apresenta ação direta em relação à produção de Queijo Serrano?

() Sim () Não

Quais instituições?

Quais as ações desta(s) instituição(ões)?

1.6. Quais são os pontos fortes e os fracos desta(s) instituição(ões)?

Fortes:

Fracos:

1.8. Você considera importante o papel de uma associação/cooperativa de produtores de Queijo Serrano?

() Sim () Não Por que?

1.9. Reconhece algum grupo/ associação de produtores ligados ao Queijo Serrano?

() Sim () Não Quais?

1. 10. Quais são as ações diretas do grupo/associação em prol da produção de Queijo Serrano?

1.15. Quais são os pontos fortes e os fracos deste grupo/ associação?

Fortes:

Fracos:

1.32. Você considera o Queijo Serrano um patrimônio produtivo? Dos Campos de Cima da Serra?

1.33. Há ações conjuntas entre instituições em prol da produção de Queijo Serrano?

1.34. Já foi buscado através de poder público municipal, parcerias com os demais municípios produtores, em prol do Queijo Serrano?

1.35. Há algum evento com enfoque no Queijo Serrano nesta região? Descreva sua origem, importância econômica e social e nível de abrangência, o papel das instituições.

2. DIMENSÃO ALIMENTÍCIA

2.7. Como vocês veem o futuro da atividade com Queijo Serrano?

2.11. Para você, o consumidor de Queijo Serrano, considera importante:

Qualidade? Sim Não

O que seriam os atributos desta qualidade?

Questões ambientais? Sim Não

Preço? Sim Não

Selo de procedência? Sim Não

Por que?

2.12. Você consome queijo serrano?

Em caso positivo, o Queijo Serrano que você consome apresenta algum tipo de rótulo, identificação, carimbo, ou selo de qualidade?

Sim Não

Se sim, quais as informações indicadas neste selo (ou afim)?

2.13. Você acha que um Queijo Serrano com rótulo ou afim atrai mais consumidores do que um sem rótulo?

Sim Não

Por que?

2.14. Você aprecia quando, ao comprar um produto, identifica um selo de qualidade, e indicações do lugar de origem do produto?

Sim Não

Por que?

APÊNDICE B - ROTEIRO ENTREVISTAS PROJETO SIAL QUEIJO SERRANO

Produtores de Queijo Serrano/ Presidentes de Associação

Município:

DADOS GERAIS DO ENTREVISTADO:

Nome:.....

Sexo: Ano nascimento:

Naturalidade:

Escolaridade:

Desde quando reside e/ou trabalha no município:.....

Desde quando a propriedade pertence à sua família:

(Chefe da família) Desde quando você é o proprietário:

Grupo/
Associação:.....
.....

Função:

Quanto tempo na função:

Telefone contato:

E-mail:

1. ASPECTOS INSTITUCIONAIS

1.1. Na produção de Queijo Serrano do município, da produção à comercialização, existem ações proporcionadas pelo poder público?

1.2. Quais as ações em prol do Queijo Serrano poderiam ser tomados pelos gestores públicos?

1.3. Quais as principais dificuldades apresentadas em relação à adequação da produção de Queijo Serrano à legislação?

1.4. São mantidas parcerias com instituições de ensino e/ou pesquisa (assistência aos produtores de Queijo Serrano)?

Sim Não Estatal Privada

1.5. Você considera que alguma instituição apresenta ação direta em relação à produção de Queijo Serrano?

Sim Não Quais as ações desta(s) instituição(ões)?

1.6. Quais são os pontos fortes e os fracos desta(s) instituição(ões)?

Fortes:

Fracos:

1.7. Você utiliza crédito?

Sim Não Desde quando?

1.8. Você considera importante o papel de uma associação/cooperativa de produtores de Queijo Serrano?

Sim Não Por que?

1.9. No seu município existe algum grupo/ associação de produtores ligados ao Queijo Serrano?

Sim Não Quais?

1. 10. Quais são as ações diretas do grupo/associação em prol da produção de Queijo Serrano neste município?

1.11. Você faz parte de algum grupo/ associação ligado a produção de Queijo Serrano?

Sim Não Quais?

(Se não for associado)

1.12. Gostaria de pertencer à associação.

Sim Não Por que?

(Se for associado)

1.13. Você considera importante fazer parte de um grupo/ associação?

() Sim () Não Por que?

1.14. Quais são os incentivos obtidos através da associação no que tange à produção do Queijo Serrano?

1.15. Quais são os pontos fortes e os fracos deste grupo/ associação?

Fortes:

Fracos:

1.16. Existe confiança entre os membros da associação?

1.17. Você tem realizado outras atividades, fora da associação, com outros produtores de Queijo Serrano?

1.18. Quando foi criado o grupo/ associação? Qual o número de associados?

Quando?

Nº de fundadores:

Nº atual de associados:

1.19. Quais foram os motivos que levaram vocês (associados) a criarem este grupo/ associação?

1.20. Como e por que da escolha deste nome para o grupo/associação?

1.21. Como é o processo de eleição da diretoria?

1.22. Qual a filosofia de trabalho deste grupo/associação?

1.23. Qual é o papel desempenhado pelos associados dentro deste grupo/associação?

1.24. O grupo/ associação estimula e/ou financia cursos e seminários de aperfeiçoamento a seus associados? Quais e aonde?

1.25. Quais as políticas públicas que efetivamente corroboram para a solidez deste grupo/ associação?

1.26. Quais são os tipos de recursos/ financiamentos que o grupo/ associação acessa? Desde quando?

1.27. Qual o mercado consumidor dos produtos produzidos pelo grupo/ associação? Quais foram os mecanismos utilizados para a conquista do mercado consumidor?

1.28. Quais são as perspectivas do grupo/associação para futuro em termos de produção e de mercado?

Produção:

Mercado:

1.29. Os membros da família costumam participar de atividades na comunidade local e/ou no município?

Cooperativas () Sim () Não

Associação de mulheres/ Clube de mães () Sim () Não

Associação vinculada à Igreja () Sim () Não

Clube de bocha/ piquete de laçador/ grupo de futebol (lazer) () Sim () Não

Partido político () Sim () Não

Escola () Sim () Não

Coral () Sim () Não

Outro tipo de entidade () Sim () Não Qual?

1.30. Você considera o Queijo Serrano um patrimônio produtivo do município? Dos Campos de Cima da Serra?

1.31. Há ações conjuntas entre instituições em prol da produção de Queijo Serrano?

1.32. Já foi buscado através do poder público municipal, parcerias com os demais municípios produtores , em prol do Queijo Serrano?

1.33. Há algum evento com enfoque no Queijo Serrano neste município? Descreva sua origem, importância econômica e social e nível de abrangência, o papel das instituições.

2. DIMENSÃO ALIMENTÍCIA

2.1. Onde você comercializa o Queijo Serrano produzido na sua propriedade?

() Diretamente para o consumidor ou em feiras

() Atravessadores

() Em lojas especializadas

() Minimercado, supermercado, hipermercado

2.2. Qual a época de maior produção de queijo serrano? Em alguma época há falta de produto?

2.3. O volume de produção produzido em sua propriedade é suficiente para abastecer seu mercado consumidor?

() Sim () Não

Se não for, como você resolve a falta de produto?

2.4. Como é feito o transporte do produto até o mercado consumidor?

Tipo de transporte – Próprio () Sim () Não Especificar

2.5. Quem é responsável pela produção de Queijo Serrano produzido na propriedade?

Desde quando (ano)?

2.6. Quanto aos preços do Queijo Serrano

Como se comportam os preços durante o ano?

Até hoje qual foi o menor preço recebido pelo Queijo Serrano?

Como vocês reagem quando os preços baixam?

Como os consumidores reagem quando os preços aumentam?

2.7. Como vocês veem o futuro da atividade com Queijo Serrano?

2.8. Caso haja uma piora na renda na sua atividade nos próximos anos, pensa em fazer o que?

- continuar fazendo o que faz atualmente e esperar a crise passar e a situação voltar ao normal
- deixar de trabalhar na agricultura, arrendar e/ou vender a terra
- buscar aperfeiçoamento tecnológico para melhorar a produção na propriedade
- procurar emprego em alguma atividade não agrícola, sem vender a terra
- não sabe/ não respondeu

2.9. Se tivesse algum dinheiro sobrando hoje, no que investiria?

- aumento na produção de animais
- aumento na produção de Queijo Serrano
- aumentar a diversificação de produção na propriedade
- melhorar as condições de moradia
- comprar terras
- ajudar aos filhos
- outros Quais?

2.10. Mercado consumidor

Desde quando?

Características deste mercado consumidor

2.11. Para você, o consumidor de Queijo Serrano, considera importante:

Qualidade? Sim Não

Quais as suas atitudes para que esta qualidade seja alcançada?

Questões ambientais? Sim Não

Preço? Sim Não

Selo de procedência? Sim Não

Por que?

2.12. O Queijo Serrano que você comercializa apresenta algum tipo de rótulo, identificação, carimbo, ou selo de qualidade?

Sim Não

Se sim, quais as informações indicadas neste selo (ou afim)?

2.13. Você acha que um Queijo Serrano com rótulo ou afim atrai mais consumidores do que um sem rótulo?

Sim Não

Por que?

2.14. Você aprecia quando, ao comprar um produto, identifica um selo de qualidade, e indicações do lugar de origem do produto?

Sim Não

Por que?

APÊNDICE C - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (T.C.L.E.)

Eu,....., tendo sido convidado(a) a participar como voluntário(a) do estudo. **“O QUEIJO ARTESANAL SERRANO NOS CAMPOS DE CIMA DA SERRA, RIO GRANDE DO SUL, BRASIL: uma análise na perspectiva dos Sistemas Agroalimentares Localizados”**, recebi da Srita. LILIAN VARINI CEOLIN, responsável por sua execução, as seguintes informações que me fizeram entender sem dificuldades e sem dúvidas os seguintes aspectos:

§Que a importância deste estudo é a de desenvolver o entendimento do Queijo Artesanal Serrano através da perspectiva dos Sistemas Agroalimentares. A justificativa é de que O QAS é um produto complementar à renda de um número expressivo de pecuaristas familiares nos CCS. Mesmo sendo produzido há mais de 200 anos nesta região, caracterizado por um saber-fazer já consolidado, atualmente o número de produtores com agroindústrias regularizadas é inexpressivo. Este fator determina conflitos entre atores envolvidos nas relações de produção, comercialização, regulamentação e consumo, impactando no desenvolvimento deste Sistema Agroalimentar. Em função da pequena escala de produção de QAS da maior parte dos produtores, e da dificuldade de adequação às normas sanitárias, percebe-se um decréscimo no número de produtores interessados em regularizar a sua produção, o que pode acabar por extinguir esta atividade.

§Que o objetivos da pesquisa é Analisar as relações de produção, comercialização e consumo do QAS a partir da perspectiva dos Sistemas Agroalimentares Localizados (SIAL).

§Que esse estudo começará em outubro de 2018 e terminará em fevereiro de 2019.

§Que o estudo será feito da seguinte maneira: Aplicação de roteiro semiestruturado.

§Que eu participarei das seguintes etapas: participação do preenchimento das informações do roteiro semiestruturado somente a após aprovação do CEP-UERGS (Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul).

§Que os incômodos que poderei sentir com a minha participação são os seguintes: possibilidade de constrangimento, sentimento ou situação que cause desconforto ao participar da pesquisa relacionado à questões de relacionamento com outros agentes ou instituições.

§Que os possíveis riscos à minha saúde física e mental são: a participação no estudo não trará nenhum risco à minha saúde física ou mental.

§Que os benefícios que deverei esperar com a minha participação, mesmo que não diretamente são: O projeto poderá contribuir para melhorar o entendimento do funcionamento do SIAL do QAS, com possíveis sugestões de políticas públicas direcionadas ao setor, além de proposta de

aproximação entre os atores ligados à este sistema agroalimentar a fim de gerar avanços no processo de produção e comercialização deste alimento.

§Que, sempre que desejar, serão fornecidos esclarecimentos sobre cada uma das etapas do estudo.

§Que, a qualquer momento, eu poderei não responder ao questionamento, recusar a continuar participando do estudo e, também, que eu poderei retirar este meu consentimento, sem que isso me traga qualquer penalidade ou prejuízo.

§Que as informações conseguidas através da minha participação não permitirão a identificação da minha pessoa, exceto aos responsáveis pelo estudo, e que a divulgação das mencionadas informações só será feita entre os profissionais estudiosos do assunto.

§Que o estudo não acarretará nenhuma despesa para o participante da pesquisa.

§Que eu receberei uma via do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Finalmente, tendo eu compreendido perfeitamente tudo o que me foi informado sobre a minha participação no mencionado estudo e estando consciente dos meus direitos, das minhas responsabilidades, dos riscos e dos benefícios que a minha participação implicam, concordo em dele participar e para isso eu DOU O MEU CONSENTIMENTO SEM QUE PARA ISSO EU TENHA SIDO FORÇADO OU OBRIGADO.

Endereço d(o,a) participante-voluntári(o,a):

Domicílio: (rua, praça, conjunto):

Bloco: /Nº: /Complemento:

Bairro: /CEP/Cidade: /Telefone:

Ponto de referência:

Endereço da responsável pela pesquisa:

Responsável: Lilian Varini Ceolin

Endereço: Av. Júlio de Castilhos, nº 515, Bairro Centro, 95400-000, São Francisco de Paula/RS

Telefones p/contato: (55) 99699-2245 E-mail: lilaceolin@gmail.com

ATENÇÃO: Para informar ocorrências irregulares ou danosas durante a sua participação no estudo, dirija-se ao: Comitê de Ética Plataforma Brasil. Campus Central. Prédio 11 - Av. Bento Gonçalves, 8855, Bairro Agronomia, Porto Alegre/RS. CEP 91540-000. Fone1: 3318-5148. E-mail: cep@uergs.rs.gov.br

Este TCLE será armazenado em lugar seguro, assim como os dados do projeto, por um período de 5 anos.

Local e

data: _____

Assinatura ou impressão datiloscópica d(o, a) voluntári(o,a) ou responsável legal e rubricar as demais folhas

Nome e Assinatura do(s) responsável(eis) pelo estudo (Rubricar as demais páginas)

APÊNDICE D - ENQUETE ON LINE

CONSUMIDORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO:

ENQUETE ON LINE

Este estudo faz parte de uma pesquisa intitulada “O QUEIJO ARTESANAL SERRANO NOS CAMPOS DE CIMA DA SERRA, RIO GRANDE DO SUL, BRASIL: uma análise na perspectiva dos Sistemas Agroalimentares Localizados.”, no âmbito do programa de Pós Graduação em Ambiente e Sustentabilidade (Mestrado Profissional) da UERGS, sob a responsabilidade da mestrandia Lilian Varini Ceolin e orientação do Prof. Dr. Leonardo Beroldt.

Este roteiro semiestruturado é direcionado para consumidores de Queijo Artesanal Serrano, com o objetivo de conhecer as preferencias deste público em relação ao produto. Sua participação é muito importante!

1- Qual a sua faixa etária (marcar somente uma alternativa):

Até 25 anos De 26 a 45 anos De 46 a 65 anos Acima de 65 anos

2- Sexo (marcar somente uma alternativa):

Feminino Masculino

3- Renda (marcar somente uma alternativa):

Até 2 salários mínimos De 2 a 4 salários mínimos De 4 a 10 salários mínimos
 De 10 a 20 salários mínimos Mais de 20 salários mínimos

4- Com quem reside (marcar somente uma alternativa):

Com companheira(o) (esposa, marido) Com os pais Companheira(o) e filhos

Diversos familiares Somente com os filhos Sozinho Amigos Outro

5- Escolaridade (marcar somente uma alternativa)

Não escolarizado Ensino fundamental completo Ensino fundamental incompleto

Ensino médio completo Ensino médio incompleto Graduação Pós-graduação

6- Cidade onde reside (completar com o nome da cidade) : _____

7- Onde você costuma comprar COM MAIOR FREQUÊNCIA Queijo Artesanal Serrano: (pode marcar mais de uma alternativa)

Diretamente do produtor ou em feiras Em lojas especializadas Esse produto vem de amigos, família ou minha propriedade Minimercado, supermercado, hipermercado Outro

8- Quais os atributos considerados na compra de Queijo Artesanal Serrano por você (marcar somente uma alternativa):

a) Consumir um produto saudável

Discordo Nem concordo nem discordo Concordo

b) Consumir um queijo como outro qualquer

Discordo Nem concordo nem discordo Concordo

c) Consumir produto tradicional que é produzido há muitas décadas nos Campos de Cima da Serra

Discordo Nem concordo nem discordo Concordo

d) Consumir um produto que acredito que seja produzido de forma sustentável respeitosa ao meio ambiente

Discordo Nem concordo nem discordo Concordo

e) Consumir um produto que eu aprecio o sabor

Discordo Nem concordo nem discordo Concordo

f) Consumir um produto que me traz lembranças da infância e da família

Discordo Nem concordo nem discordo Concordo

g) Consumir um produto que é produzido por produtores familiares

Discordo Nem concordo nem discordo Concordo

h) Apoiar a economia local onde o queijo é produzido: Campos de Cima da Serra

Discordo Nem concordo nem discordo Concordo

9- Sobre a relação do Queijo Artesanal Serrano e sua origem (marcar somente uma alternativa):

a) As características do Queijo Artesanal Serrano se devem às condições climáticas do local onde é produzido

Discordo Nem concordo nem discordo Concordo

b) As características do Queijo Artesanal Serrano se devem às raças de gado fornecedoras do leite e da pastagem consumida por eles

Discordo Nem concordo nem discordo Concordo

c) As características do Queijo Artesanal Serrano podem ser reproduzidas em outros lugares do mundo

Discordo Nem concordo nem discordo Concordo

d) O Queijo Artesanal Serrano é um produto típico dos Campos de Cima da Serra

Discordo Nem concordo nem discordo Concordo

e) O Queijo Artesanal Serrano é produzido com leite cru (não pasteurizado)

Discordo Nem concordo nem discordo Concordo

10- O Queijo Artesanal Serrano que você consome costuma ter rótulo? (marcar somente uma alternativa)

Discordo Nem concordo nem discordo Concordo

11- Qual o tempo médio de maturação do Queijo Artesanal Serrano que você costuma consumir? (marcar somente uma alternativa)

1 a 15 dias 16 a 30 dias 31 a 45 dias 46 a 60 dias acima de 60 dias Não sei

12- Você conhece o(a) produtor (a) do Queijo Artesanal Serrano que você consome? (marcar somente uma alternativa)

Sim Não

13- Na compra de um Queijo Artesanal Serrano, o que é mais importante para você? (marcar somente uma alternativa)

Qualidade Preço

14- Na sua opinião, o que é um Queijo Artesanal Serrano de qualidade? (Preencher com as características que mais lhe agradam).

Gratidão pela sua participação!!