

VII Encontro Nacional de Estudos do Consumo
III Encontro Luso-Brasileiro de Estudos do Consumo
I Encontro Latino-Americano de Estudos do Consumo

Mercados Contestados – As novas fronteiras da moral, da ética, da religião e da lei

24, 25 e 26 de setembro de 2014

Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro (Puc-Rio)

O Mercado Informal dos Produtos Coloniais como Mercado Contestado¹

Clovis Dorigon²

Arlene Renk³

Resumo

Analisam-se neste texto os mercados informais de alimentos a partir de um estudo de caso do mercado dos produtos coloniais. Trata-se de agricultores familiares que produzem e vendem seus produtos no mercado informal. Inicialmente, faz-se uma breve discussão teórica do mercado informal, buscando compreender sua lógica de funcionamento e as causas de sua existência e resiliência. Discute-se que ao mesmo tempo que este mercado está fortemente ameaçado de desaparecer, começa a ganhar força temas que apontam no fortalecimento da produção artesanal de alimentos. A sofisticação da gastronomia e a demanda por produtos artesanais, preocupações com segurança alimentar, combate a pobreza no meio rural, sustentabilidade e bem estar animal remetem à críticas ao sistema agroalimentar de grande escala, abrindo novas perspectivas para a produção artesanal de alimentos. Apesar das fortes restrições que o setor artesanal sofre a partir da existência de legislação higiênico-sanitária voltada à grande indústria agroalimentar, empurrando a pequena produção para a informalidade, mostra-se que o Brasil vem dando passos importantes rumo à construção de uma legislação específica para o setor artesanal de alimentos.

Palavras-chave: Mercado informal de alimentos; produtos coloniais; agricultura familiar.

¹ O presente trabalho foi realizado com o apoio financeiro da Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina – FAPESC.

² Doutor, pesquisador da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri). E-mail: cdorigon@epagri.sc.gov.br.

³ Doutora, professora da Universidade Comunitária da Região de Chapecó (Unochapecó). E-mail: arlene@unochapeco.edu.br.

1 - Introdução

No que diz respeito ao mercado agroalimentar, predomina no Brasil grandes empresas. Esta hegemonia reforça a “vocação” histórica do país para produzir *commodities*. Atualmente o equilíbrio de sua balança de pagamentos depende das vantagens comparativas do Brasil em exportar minério de ferro e soja para a China e carnes a diversos países.

O País consegue competir nestes mercados internacionais altamente especializados apenas com suas *commodities*, por outro, o Brasil possui ainda milhares de agricultores de base familiar em suas diferentes regiões e biomas, que produzem uma enorme diversidade de alimentos processados a partir de seus conhecimentos tradicionais. Entretanto, embora haja um conjunto de políticas – dentre as quais se destaca o Pronaf e, em especial o Programa de Aquisi o de Alimentos (PAA), que buscam reforçar estas produ es de alimentos em pequenas escalas, este último permitindo o acesso ao mercado institucional a milhares de produtores -, ao mesmo tempo há um quadro regulatório (fiscal e sanitário) restritivo ao setor artesanal, que empurra para a informalidade tais produtores e, paulatinamente, gera sua exclusão destes mercados.

Assim, apesar do constrangimento legal, o Brasil possui um vibrante mercado agroalimentar artesanal, mesmo que majoritariamente informal, o que gera situa es ambíguas. A existência destes mercados informais na produ o e comercializa o de alimentos, em alguns casos, pode apresentar riscos   saúde de consumidores. Ao mesmo tempo são o “fermento”   produ o de produtos diferenciados, cada vez mais procurados por uma classe média em expansão, movimento simbolizado pela crescente valoriza o das gastronomias regionais e sofistica o da culinária, com os chefs de cozinha   frente, na busca de “bons produtos”. Estas mudanças passam, sobretudo, pelos crescentes questionamentos devido aos problemas ambientais e sociais causados pela industrializa o do sistema agroalimentar. Há também um movimento pelo “resgate do gosto”, cujo porta-voz mais destacado   rede formada pelo *Slow Food*, com o slogan: os alimentos precisam ser “bons, limpos e justos”.

Outro tema que volta a ganhar espaço na agenda   o da segurança alimentar. Pode-se argumentar que, enquanto a legisla o brasileira busca a “defesa da saúde da popula o”, protegendo o consumidor de possíveis doenças transmitidas por alimentos produzidos fora dos padrões industriais, por outro, exclui dos mercados sua importante base produtiva artesanal de alimentos, levando a comprometer, em médio prazo, a segurança alimentar.

Para as análises deste trabalho parte-se dos mercados informais dos produtos coloniais do oeste catarinense e discutem-se as razões de sua resiliência, mesmo depois de décadas de confluência de políticas públicas que resultaram na forma o de um dos maiores complexos agroalimentares de derivados de carnes de aves e suínos do país e, mais recentemente, de leite. Numa perspectiva da Teoria das Conven es analisa-se os valores do mundo industrial *vis   vis* o do mundo doméstico e as controvérsias em torno do mercado informal dos produtos coloniais. Recorre-se também a no o de constru o social dos mercados para se descrever as

relações de confiança entre produtores e consumidores, a qual “certifica” os produtos via outras noções de qualidade que não apenas a industrial. Apoia-se também na noção de *habitus*, confiança, idioma da comida, para analisar tanto a persistência destas produções como a busca pelos consumidores urbanos destes produtos nos mercados informais.

2 - A agricultura familiar do oeste de Santa Catarina e o processamento de alimentos

A agricultura familiar do oeste catarinense é constituída, predominantemente, por agricultores descendentes de europeus não ibéricos – sobretudo italianos e alemães -, que nas primeiras décadas do século passado, como estratégia de reprodução social camponesa, migraram do Rio Grande do Sul à região (CAMPOS, 1987; RENK, 2000; WERLANG, 2006) e estabeleceram-se em pequenos lotes coloniais (24,2 hectares). Identificados como colonos⁴, cultivam valores e práticas tradicionais herdadas, diferenciando-se da população autóctone, chamada cabocla, outra fração do campesinato da região. Durante décadas praticavam a policultura, cuja produção de suínos, dimensionada de acordo com a capacidade de produção de milho para alimentá-los era a atividade principal formadora de renda destes estabelecimentos rurais. Esta agricultura familiar diversificada se constituiu na base produtiva que deu origem ao complexo agroindustrial de derivados de carne suína e, posteriormente, de aves e mais recentemente de leite.

A constituição das colônias do oeste catarinense se imbrica com a história de migração e os saberes tradicionais herdados. No século XXI, fração desta pequena propriedade encontra-se integrada à agroindústria, na criação de frangos ou suínos, em padrões técnicos e de escala até então desconhecidos. A integração vertical⁵ requereu a substituição do plantel de aves e suínos, impedindo a criação de espécies “crioulas” na propriedade, que para as mulheres desses integrados representou perda da economia feminina (Shanin, 1974), com a venda de frangos e ovos “coloniais”. O mesmo vale para produção leiteira. Se, anteriormente, o leite e seus derivados compunham a economia feminina, neste momento, dissolve-se e passa ao gerenciamento familiar ou do chefe de família.

Ao mesmo tempo a produção artesanal para o mercado de derivados do leite, ovos, frangos e outros se torna opção de reinserção aos mercados para as pequenas propriedades excluídas da integração ou em busca da autonomia. Isto porque a partir de meados da década de 80 a agricultura enfrenta uma grave crise causada, dentre outros fatores, pela exclusão em massa de suinocultores pelas indústrias integradoras, com graves efeitos não apenas para o meio rural, mas também para o conjunto da região.

⁴ Seyferth (1974), em seu estudo, aponta à adoção da categoria *colono* administrativa em detrimento daquela do ofício da lavoura no país de imigração.

⁵ Entende-se por “integração vertical” o sistema de contratos pelo qual as indústrias agroalimentares fornecem as matrizes, a alimentação, a medicação, a assistência técnica e garante a compra dos animais, cabendo aos agricultores os investimentos nas instalações e equipamentos e a mão-de-obra demandada pela criação.

Como reação à crise, a partir de meados da década de 1990, um mercado de produtos de qualidade diferenciada, uma Economia da Qualidade, segundo os termos de Nicolas e Valceschini, (1995) começa a se desenvolver na região em torno da imagem positiva dos produtos coloniais (DORIGON, 2008; 2009; 2011; DORIGON & RENK, 2011). Isto é, produtos artesanais produzidos para o autoconsumo passam a ser produzidos para o mercado regional.

Assim, a mesma região que abriga os maiores grupos agroindustriais de carnes de aves e suínos do Brasil, a partir de meados da década de 1990 intensificou-se de maneira expressiva a comercialização de “produtos coloniais”. Por produtos coloniais entende-se um conjunto de produtos tradicionalmente processados no estabelecimento rural pelos agricultores - os “colonos” - para o autoconsumo familiar, tais como salames, queijos, doces e geleias, conservas de hortaliças, massas, biscoitos e açúcar mascavo, vinho, dentre outros (DORIGON, 2008).

Embora muitos destes produtos tradicionalmente já fossem vendidos no mercado informal, sobretudo pelos agricultores mais pobres, perante uma situação de crise nas atividades tradicionais, especialmente pela exclusão na suinocultura, agricultores organizados em grupos, ou mesmo individualmente, passaram a construir suas “agroindústrias familiares rurais” para produzir e vender estes produtos no mercado formal. A comercialização ocorre, sobretudo, via feiras livres, vendas diretas aos consumidores, em restaurantes e lanchonetes e mesmo em redes de supermercados.

Porém, a agricultura familiar da Região, tão rica em conhecimentos tradicionais, passa por um intenso processo de erosão cultural destes saberes transmitidos de geração em geração. Para dar uma dimensão em números da rapidez com que os agricultores do estado de Santa Catarina – não apenas do oeste catarinense - estão deixando de produzir estes produtos, especialmente últimos anos, pode-se tomar como exemplo os dados da produção de derivados de carne suína e do leite dos dois últimos censos agropecuários (1995 e 2006). Em 1995 a produção de derivados de carne suína (embutidos) nos estabelecimentos que era de aproximadamente 20.398 produtores reduziu-se para 1.590. Quanto aos derivados do leite (sobretudo queijo colonial) entre os dois censos os números caíram de 59.741 para 5.838 produtores (IBGE, 2006).

Assim, estes conhecimentos tradicionais estão pouco a pouco se perdendo. Dentre as principais causas pode-se destacar a inserção aos mercados via grandes agroindústrias e consequente adoção das tecnologias oriundas do mundo industrial, segundo os termos da Teoria das Convenções (BOLTANSKI e THEVENOT, 1991), pela demanda de mão de obra exigida pelo aumento de escala da produção voltado ao mercado de matérias primas – em especial na suinocultura, avicultura e leite -, pela diminuição no tamanho das famílias, pelo êxodo rural, sobretudo dos jovens, e pelo não reconhecimento por parte dos colonos da valorização atribuída pelos consumidores a estes produtos tradicionais. E, sobretudo pela imposição das normas sanitárias do setor industrial ao artesanal.

Assim, este mercado emergente de produtos coloniais se encontra num impasse. De um lado, o estado, via seus Serviços de Inspeção, prescreve os preceitos de utensílios e ingredientes para a confecção dos produtos, o que, em parte, representa a descaracterização do seu aspecto “tradicional”. De outro lado, encontramos consumidores urbanos, de relativo poder aquisitivo que, em detrimento dos produtos industrializados, preferem produtos artesanais – neste caso sinônimo de coloniais (DORIGON, 2008; 2009).

Estudar o mercado informal dos produtos coloniais no oeste catarinense constitui-se num exercício e desafio em apresentar uma face obnubilada da história oficial agrícola ou rural contemporânea desta região. É um dos contrapontos e também a revivescência e valorização do mundo tradicional, que traz sua história, e uma forma de retê-lo e evitar que sucumba à padronização e generalização da produção industrializada. Os agricultores familiares ou camponeses, tal qual artesãos, numa das pontas desse mercado vertiginoso integrado à produção padronizada, continuam produzir os produtos artesanais. Apesar da amplitude e inserção capilarizada da mundialização entre os bens culturais aprendidos das gerações anteriores e as possibilidades ou exigências de produção impostas pelos meios da produção, principalmente aqueles do Estado, como os Serviços de Inspeção, alguns continuam e outros retiram-se.

Num contexto de globalização ou mundialização, com o fluxos de bens, de informações, de recursos financeiros, de pessoas, de constante aperfeiçoamento no mercado da comoditização dos alimentos, principalmente daqueles de proteína animal, o oeste catarinense destaca-se na produção e exportação de aves e suínos. Seu complexo agroindustrial tem reconhecimento no país e no exterior. Abastece o mercado interno. Do ponto de vista político brasileiro, contribui expressivamente para o a exportação das *commodities* agroalimentares. A partir da década de 1990 expande-se também a produção de leite no oeste catarinense, tornando-se em poucos anos numa das principais bacias leiteiras do país.

Passo a passo com esses procedimentos padronizados, pasteurizados, próprios da industrialização do sistema agroalimentar, em suas franjas encontramos os produtos coloniais, como miríades de experiências acumuladas e transmitidas há gerações. Experiências opostas, uma, caminha nas trilhas da padronização e outra do saber fazer tradicional dos agricultores familiares, na inovação e introdução de novos componentes, com particularidades, regionalmente denominados como produtos coloniais.

Tais quais outros fatos, há tendência em remeter os produtos coloniais e o mundo colonial como pertencente ao passado. Trata-se, sem dúvida, de elemento constitutivo de um momento da vida das colônias, mas que não pode ser dissociado de sítios simbólicos e invenções de tradição que se fazem presentes no mundo contemporâneo ao lado de artefatos de sofisticada tecnologia. Nas franjas da economia de exportação os produtos coloniais continuam, adaptam-se e ganham visibilidade. Neste último aspecto, principalmente quando da posição política do consumidor de determinados produtos, como o agroecológico e orgânicos (PORTILHO, 2008). Por extensão incluímos os produtos coloniais, pois estes adotam processos de produção e insumos “naturais”, porque o processamento artesanal destes produtos é anterior à introdução dos insumos modernos, como os aditivos químicos – conservantes, aromatizantes, dentre outros.

3 - O mercado informal para a produção de alimentos e a disputa entre as diferentes noções de qualidade.

Segundo Wilkinson e Mior (1999), no mundo acadêmico e nos organismos internacionais existem diversas definições do que seja o setor informal, bem como avaliações positivas e negativas do seu significado. Enquanto há autores que o identificam com a pobreza e/ou as sonegações, no outro extremo estão os que o veem como uma reação criativa à burocracia estatal e à inadequação na provisão de serviços públicos e privados. Wilkinson e Mior (1999) diferenciam também o setor informal do ilegal, pois os produtos deste último são proibidos, como no caso da droga ou do contrabando. Já o setor informal caracteriza-se por atividades cujos processos de produção não se enquadram nos padrões de regulação vigentes.

Assim, o setor informal é definido fundamentalmente a partir das normas reguladoras do Estado. As relações entre o setor formal e informal podem variar ao longo do tempo. Quando da falta da regulação estatal e da ausência de normas e de práticas estabelecidas, não há base para se distinguir o formal do informal. Já a regulação do Estado pode originar-se de motivações variadas, podendo surgir de: a) pressões de atores domésticos; b) interesses próprios ao Estado ou, ainda, c) oportunidades e/ou ameaças provenientes do âmbito internacional.

O Setor informal, portanto, define-se como uma atividade que não adota as normas e as regulamentações que prevalecem num determinado momento no setor em que opera. Estas normas e regulamentações, no limite, podem representar a imposição de interesses específicos dentro do setor e a simples criação de barreiras à entrada. Por outro lado, eles podem expressar valores ou objetivos compartilhados, mas para os quais existem opções alternativas de normas e regulamentações. E, finalmente, estas normas e regulamentações podem representar um ideal, refletindo valores e conhecimentos consensuais, tanto do lado da produção quanto do consumo, mas cuja adoção implica custos proibitivos. (WILKINSON & MIOR, 1999, p. 33).

Zaoual (2006) avalia que os fracassos da transferência de modelos econômicos nacionais e a proliferação de dinâmicas informais estimulariam novas abordagens que levam em conta o contexto social e cultural dos atores econômicos, quer sejam indivíduos ou organizações. Afirma o autor que diante dos limites estruturais da economia formal, as atividades pertencentes à galáxia informal apresentam uma excelente performance econômica e social. Sem serem ajudadas e financiadas pelas instituições da economia formal, elas geram inovação endógena, emprego, renda e, logo, coesão social. Estas micro-organizações serviriam, ademais, como espaços de aprendizagem. (ZAOUAL, 2006, p. 207). 2.

Já o enfoque da construção social dos mercados contribui para analisar o mercado informal, pois parte da perspectiva que os mercados não são simplesmente o resultado de um cenário de concorrência entre agentes com escolhas e decisões puramente econômicas. Garcia-Parpet (1986), considera estes mercados mais como

campos de lutas (BOURDIEU, 1984) do que como o produto de uma racionalidade mecânica e exógena ao mundo das relações sociais. As análises desenvolvidas por Garcia-Parpet (1986), indicam que as variáveis sociais não podem ser consideradas como residuais e causa das imperfeições em relação ao modelo de mercado de concorrência pura e perfeita, segundo os princípios da economia neoclássica. Pelo contrário, são estas relações sociais que permitem explicar a construção dos mercados. Conhecer a inserção social e cultural dos agricultores e dos demais atores mobilizados em torno do mercado informal de alimentos se constitui, portanto, num elemento chave para a análise deste mercado.

Esta observação é de grande relevância metodológica, pois presume explicar porque os circuitos locais/regionais tendem a acolher (e fomentar) especificidades em relação às características físicas dos alimentos, ao seu processamento, à sua qualidade (nutricional, ambiental) e às formas de controle social sobre processos e produtos (registro, relação com o consumidor, exigências sanitárias etc.). Certamente, a construção dos mercados é assimétrica, em termos de relações de poder. Maluf (2004, p. 308) observou, por exemplo, que os circuitos locais/regionais podem ser controlados por um ou mais atores que se dediquem a organizá-los. Frequentemente, as hierarquias e os status diferenciados não constituem ameaças, mas sim corroboram para a estabilidade dos circuitos. As transferências de valor inerentes às transações entre produtores, processadores, atacadistas, dentre outros definem e asseguram as assimetrias, sendo que a repartição dos benefícios pode ou não estar explicitada/normatizada por regras contratuais pré-estabelecidas.

Assim, a questão é de procurar entender como os diversos atores se articulam e misturam suas estratégias. Boltanski e Thévenot (1991) propuseram a Teoria das Convenções e seus mundos comuns (produzidos a partir dos mundos doméstico, industrial, comercial, etc.), associados a um universo de objetos de natureza diversa. Através do reconhecimento de uma ordem de grandeza, os autores pressupõem a existência de um processo permanente de negociação em torno de princípio de equivalência, no que diz respeito a qual grandeza a negociação pode ser estabelecida. Os mundos comuns constituem-se ferramentas de análise de organizações concretas, permitindo a compreensão de como as empresas estabelecem compromissos, negociados entre diferentes mundos, e de como analisar os mecanismos de avaliação e controle de uma organização em geral. Isto permite compreender as distintas formas de coordenação entre Estado e empresas, bem como as diferentes relações entre produtores e consumidores. Neste sentido, é necessário avaliar como os agricultores já excluídos das cadeias produtivas tradicionais participam de um mercado produzido a partir dos valores próprios de seu saber-fazer, de suas tradições.

Karpik (2007) discute que o uso cada vez mais frequente do termo qualidade e seus derivativos, como bens de qualidade, economia da qualidade, ou qualidades, bem como a crescente diversidade de suas significações e os mal-entendidos que o seu uso causa, levou-o a substituir estes termos pela noção de produtos (bens e serviços) singulares e seus derivativos, como mercado de singularidades, processos de singularização e dessingularização. Para dar conta teoricamente destas especificidades e de seus processos, o autor propõe a noção de economias de singularidades (KARPIK, 2007).

A qualidade aparece aqui como um bem difuso que poderia, inclusive, motivar a permanência ou o fortalecimento da informalidade no seio da economia agroalimentar. Portanto, junto com as estratégias não agrícolas e artesanais do novo mundo rural, fica claro, pelo tamanho do setor informal, que ainda existem mercados importantes já ocupados pela produção familiar nas cadeias de produtos alimentares tradicionais que precisam ser mantidos, bem como novos mercados conquistados (WILKINSON, 2008).

Retornando à região oeste de Santa Catarina, Dorigon (2008) analisa que todas as agroindústrias familiares rurais em, franca expansão na região, iniciaram suas atividades informalmente, pelo simples fato de que seus produtos eram - e ainda são -, produzidos para o auto-consumo dos agricultores, ainda que uma parte da produção se destine ao mercado. Embora nem sempre os rótulos dos produtos façam uso do termo artesanal ou colonial, estes são identificados como tal pelos comerciantes e consumidores, em oposição aos produtos tradicionais das grandes agroindústrias.

Tanto a produção artesanal como a colonial pode constituir-se de maneira formal ou informal. O uso da denominação colonial em sinônimo ao artesanal, muito comum em Santa Catarina, está relacionado aos imigrantes europeus e aos seus descendentes. Todavia, enquanto o produto artesanal é, genericamente, atribuído a qualquer produção em pequena escala (incorporando uma gama variada de produtores, inclusive urbanos), o colonial é um artefato cuja origem está ligada a certas culturas e tradições dos colonos, ao seu modo de vida e as suas formas específicas de ocupar o território e fazer agricultura.

A inclusão destes produtos ao mercado deve-se, ao menos inicialmente, às relações de confiança estabelecidas entre produtores e consumidores, normalmente da mesma família ou círculo de relações pessoais. Nestes casos, a importância do mercado enquanto lugar de transações monetárias é menos importante que a reciprocidade obtida como meio para a reprodução dos conhecimentos e técnicas envolvidos. Em última instância, relações não meramente mercantis instituíram o ambiente necessário para a reprodução do patrimônio alimentar colonial.

Nos últimos anos tem havido uma série de iniciativas para a promoção destes produtos no estado de Santa Catarina, mobilizando um importante número de agentes, tais como, Empresa de Pesquisa Agropecuária do Estado de Santa Catarina (Epagri), associações de municípios e prefeituras, ONGs, sindicatos e federações de trabalhadores rurais, dentre outros. Pelo menos grande parte dessa produção vem crescendo sob a égide da informalidade, já que a regulamentação da produção de alimentos processados vem experimentando um aumento de complexidade e exigências desde as décadas de 1960 e de 1970, quando foram instituídas as primeiras normas técnicas e sanitárias que acompanharam a implantação e difusão dos complexos agroindustriais no Brasil. Ao possuir uma escala e processos absolutamente fora dos parâmetros da indústria, a produção colonial foi deslocada para o setor informal e veio a abrigar-se sob o único ambiente institucional que podia, ainda, promover a reprodução de seu patrimônio.

Com efeito, a opção pela permanência na informalidade não é incomum e pode estar relacionada não só à precariedade de recursos dos agricultores, mas também às exigências técnicas da legislação sanitária para que os produtos coloniais acedam ao mercado formal. A passagem para o mercado formal passa pelo atendimento aos requisitos de adequação de infraestrutura, de acordo com as normas técnicas que constam na legislação, pela aquisição de equipamentos, pela contratação de responsáveis técnicos (veterinário e engenheiro) e pela associação a uma cooperativa ou constituição de uma microempresa, condições necessárias para a formalização higiênico-sanitária e fiscal. Porém, a formalização da atividade pode levar à descaracterização destes produtos até o extremo de os consumidores não identificarem mais sua origem e especificidade, qualificando-os como industriais.

Somente depois de ter o seu mercado já consolidado, com uma demanda suficiente para viabilizar o empreendimento técnica e economicamente é que então estes agricultores fazem os investimentos necessários para se formalizar. Portanto, mesmo para aquelas iniciativas já formalizadas pode-se afirmar que, se estes agricultores não tivessem passado pelo mercado informal, a maioria absoluta deles não estaria nesta atividade. Assim, os agricultores são levados a enfrentar o seguinte paradoxo: para não serem excluídos do mercado, devem realizar investimentos em infraestrutura e em ajustes no processo produtivo, exigidos pelas normas de inspeção. Mas, ao fazê-lo, perdem características de origem e visibilidade social, pelo simples fato de seus produtos deixarem de serem identificados como coloniais ou artesanais pelos consumidores.

Porém, atualmente há no Brasil uma importante mobilização social em torno da necessidade de se construir um quadro regulatório específico para o setor artesanal, discussões iniciadas, sobretudo, em torno da produção do queijo artesanal, em especial o Queijo Minas, que desfruta de maior notoriedade dentre os diversos queijos artesanais brasileiros. O Brasil presencia um conjunto de políticas que visam valorizar sua diversidade cultural tendo como uma de suas principais expressões os estudos do Departamento do Patrimônio Imaterial do Iphan com registro do patrimônio imaterial da cultura brasileira, com destaque a processamento tradicional de alimentos. Um dos trabalhos precursores nesta perspectiva é o registro do Modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre⁶, dentre outros realizados e em realização⁷ como patrimônio cultural imaterial do Brasil. Isto porque o queijo artesanal denota uma tradição radicada em sua origem e que, na história brasileira, formataram modos

⁶ “Modo Artesanal de Fazer Queijo e Minas nas Regiões do Serro, da Serra da Canastra e Salitre/Alto Paranaíba. A produção artesanal do queijo de leite cru nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre em Minas Gerais representa até hoje uma alternativa bem sucedida de conservação e aproveitamento da produção leiteira regional, em áreas cuja geografia limita o escoamento dessa produção. O modo artesanal de fazer queijo constitui um conhecimento tradicional e um traço marcante da identidade cultural dessas regiões. Foi inscrito no Livro dos Saberes em 2008”. Disponível em: http://www.iphan.gov.br/bcrE/pages/folBemCulturalRegistradoE.jsf?idBemCultural=0_%5Bd36_%4018c5551n%5D8%3Am208z%40s1%5Bv8%3Ax3331n%5D8%3Am207%2F%24ghi*%3Adef%24%3B52g0_%5B3y3p600001n%5D8%3Am209. Acesso em 10 de maio de 2012.

⁷ Relação dos demais bens registrados disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/portal/montarPaginaSecao.do?id=12456&retorno=paginaIphan> e em andamento: <http://portal.iphan.gov.br/portal/montarDetalheConteudo.do?id=12454&sigla=Institucional&retorno=detalheInstitucional>. Consultado em 10 de maio de 2012.

próprios de fazer. Durante a colonização do Brasil as técnicas de fabricação dos queijos artesanais, acontecida primeiramente no Estado de Minas Gerais, se estabeleceram com variações por todo o território mineiro dos tempos antigos (IPHAN, 2006).

O queijo artesanal é elaborado a partir de leite cru e, atualmente, a legislação inibe a prática artesanal, pois até 2013 a legislação brasileira estabelecia, em nome da segurança alimentar, que o leite utilizado na elaboração de queijos que tenham período de maturação inferior a 60 dias seja pasteurizado (BRASIL, 1996)

Porém, tem havido avanços na legislação brasileira. Em agosto de 2013 o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) aprovou a Instrução Normativa nº 30 que permite que os queijos artesanais tradicionalmente elaborados a partir de leite cru sejam maturados por um período inferior a 60 (sessenta) dias, quando estudos técnico-científicos comprovarem que a redução do período de maturação não compromete a qualidade e a inocuidade do produto. (BRASIL, 2013).

Entretanto, estabelece uma série de condicionantes como a realização de estudos por órgãos estadual e/ou municipal de inspeção sanitária; determina que a queijaria seja situada em região de indicação geográfica tradicionalmente reconhecida e em propriedade certificada como livre de tuberculose e brucelose; que sejam realizados programas de controle de mastite; determina a cloração e controle de potabilidade da água utilizada nas atividades, dentre outras exigências. Portanto, ainda restringe de maneira importante a produção de queijo a partir de leite cru, dada que as condições técnicas exigidas não estão ao alcance dos agricultores.

Opondo-se à tendência de padronização alimentar, movimentos de consumidores, com destaque ao Slow Food, organizado em uma grande rede mundial, tem como princípio básico a valorização da boa alimentação, com produtos artesanais de qualidade que respeite o meio ambiente e os produtores artesanais (SLOW FOOD BRASIL, 2013). Movimentos como estes apontam tendências do consumo agroalimentar, pois tem grande influência junto a consumidores e governos (WILKINSON, 2006). O Slow Food desenvolve campanha internacional em defesa dos queijos de leite cru. Para o Brasil, o Movimento defende que haja garantias da qualidade da matéria prima para que não seja necessária a realização do processo de pasteurização, que destrói grande parte da flora natural do leite, eliminando sua biodiversidade microbiana e descaracterizando os aspectos organolépticos do produto artesanal.

No caso de Santa Catarina, mesmo na informalidade, muitos pequenos produtores comercializam o queijo artesanal em virtude da importância da fonte de renda e possibilidade de manter a propriedade. A produção do queijo colonial é atividade típica das mulheres e até a década de 1990 praticamente toda propriedade produzia o queijo para o consumo da família, aproveitando-se o leite excedente. Em média se produzia um queijo ao dia, cujo restante do consumo familiar era comercializado no mercado informal, diretamente aos consumidores, via relações de confiança estabelecidas nestes circuitos curtos de mercado. Embora a renda obtida destas pequenas quantidades de queijo fosse pequena, era importante para as mulheres, pois com tais

recursos compravam roupas para os filhos, material escolar e gêneros alimentícios não produzidos na propriedade.

A produção de leite para autoconsumo e de queijo colonial está na base da transformação da região oeste numa das principais bacias leiteiras do País. A partir da ampliação destes pequenos plantéis de animais, em menos de duas décadas a bovinocultura leiteira surge como a mais recente opção econômica para uma ampla maioria de agricultores. Isto porque a produção de leite já fazia parte das atividades de subsistência da absoluta maioria das propriedades rurais e possui barreiras à entrada menores quando comparada à suinocultura ou a avicultura e possibilita a expansão gradual da escala da produção na propriedade rural. É também adequada ao trabalho familiar e à sua tradição histórico-cultural e possibilita o uso econômico e conservacionista dos recursos naturais. A produção leiteira é também de grande importância econômica e social devido à sua capacidade de absorver mão de obra e de agregar valor na propriedade, ao uso de terras não nobres e à ocupação da mão de obra inclusive nos períodos nos quais ela estaria ociosa não fosse a bovinocultura de leite.

Entretanto, o queijo colonial com leite cru em pequena escala está deixando de ser produzido pelas agricultoras, por uma série de razões: diminuição do tamanho das famílias, migração dos jovens e envelhecimento da população rural, pouca mão de obra disponível devido ao aumento na escada de produção de suínos, aves e leite e, sobretudo, devido à inadequação ao setor artesanal das normas dos serviços de inspeção, elaboradas para o setor industrial (DORIGON, 2008; DORIGON & RENK, 2011; DORIGON & RENK, 2013; DORIGON, RENK, SILVESTRO, SAVIO E SILVA, 2014).

Ao mesmo tempo em que os agricultores deixam de produzir queijo para o autoconsumo e eventual venda do excedente, agricultores familiares individualmente ou organizados em grupos, passam a construir as agroindústrias familiares rurais para formalizar a produção do queijo colonial para vendê-lo nos circuitos curtos de mercado – vizinhos e cidade do município. Entretanto, para se formalizar, a produção destas agroindústrias deve se submeter às normas higiênico-sanitárias que desconsideram as características artesanais, gerando um processo de descaracterização do queijo colonial pela não observação das técnicas tradicionais de produção, que vão sendo paulatinamente abandonadas. Perde-se assim um dos maiores patrimônios culturais destes agricultores, que é justamente seu saber-fazer no que diz respeito à produção.

Uma das exigências para a formalização da produção é justamente a pasteurização do leite para a produção do queijo, o que o aproxima dos queijos industriais. Assim, atualmente há também a produção de queijos coloniais em pequenas queijarias, denominadas de agroindústrias familiares rurais, nas quais o queijo é produzido com leite pasteurizado, desvalorizando seu produto por torná-lo similar ao queijo industrial.

Se inicialmente a imposição da pasteurização à produção de queijos artesanais foi pouco questionada, sobretudo pelos técnicos dos serviços públicos de assistência técnica e extensão rural, das ONGs e das entidades de representação dos agricultores, atualmente, com as discussões em nível nacional em torno da

defesa dos queijos do leite cru, questionamentos em relação à pasteurização estão sendo feitos, mesmo que timidamente.

Estes questionamentos são formulados, sobretudo, pelos produtores ligados às ONGs. A percepção da importância de defender as técnicas tradicionais de produção do queijo colonial surge pela participação de produtores no *Slow Food*⁸ e nos contatos que a Rede Ihes permite: participação dos simpósios sobre produção dos queijos artesanais de leite cru⁹ e eventos nacionais e internacionais organizados pelo *Slow Food*. Nestes eventos entram em contato com técnicos, pesquisadores, chefs de cozinha e produtores de diferentes regiões do Brasil e do mundo. Participaram do Terra Madre/*Salone del Gusto* mais de 9.000 agricultores familiares de todo o mundo. Em ambos os eventos foram expostos queijos coloniais da região oeste e submetidos à análise de especialistas em queijos. Os queijos coloniais foram muito bem avaliados, se destacando pela elevada qualidade da matéria prima, pois o leite é produzido por animais tratados à base de pasto o ano todo, condições que os europeus não conseguem ter, devido ao seu inverno rigoroso.

4 - A questão da segurança alimentar e a pobreza rural

Outro tema que surge nas agendas dos governos é o da soberania e segurança alimentar e nutricional, o qual volta a ganhar relevância nas agendas governamentais e de organismos internacionais, como da FAO. Em documento enviado à Presidenta da República do Brasil em 2011, o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA), chama a atenção para as causas dos riscos da insegurança alimentar no País:

⁸ O *Slow Food* é um movimento social de consumidores fundado na cidade de Bra (norte da Itália) em 1986 e rapidamente tornou-se um movimento internacional, disseminando-se pelo mundo. Reúne consumidores, produtores, cientistas e profissionais relacionados à gastronomia. O *Slow Food* Internacional começou oficialmente em 1989 quando delegados de 15 países assinaram o Manifesto do *Slow Food*. Defende outra forma de produzir e consumir buscando a redescoberta dos sabores e aromas da cozinha regional e em oposição aos alimentos produzidos em grande escala. O *Slow Food* associa assim a gastronomia, política, agricultura e meio ambiente, tornando-se um importante ator internacional nas discussões relacionadas à agricultura e à ecologia. As atividades desenvolvidas pelo movimento visam defender a biodiversidade na cadeia de distribuição alimentar, difundir a educação do gosto, e aproximar os produtores dos consumidores de alimentos diferenciados através da organização de eventos e outras iniciativas, como o Terra Madre, Salone Del Gusto, dentre outros. Localmente o movimento está organizado em suas células de associados - *os convivia* -, e atua junto a instituições internacionais como a FAO. Desenvolve laços também com governos em todo o mundo para a defesa da biodiversidade, a educação do gosto e a aproximação de produtores e consumidores. Quanto à biodiversidade, o *Slow Food* articula a defesa da diversidade gastronômica aos esforços para preservar alimentos tradicionais, como bebidas, queijos, cereais, vegetais, frutas, e raças de animais que se encontram sob ameaça de desaparecer (DORIGON, 2008).

⁹ Em novembro de 2011 ocorreu em Fortaleza o I Simpósio dos Queijos Artesanais do Brasil, evento organizado pela Embrapa Agroindústria Tropical e por técnicos da Emater – RS. Dois anos depois foi organizado em Porto Alegre o II Simpósio, coordenado pela Secretaria da Agricultura do Rio Grande do Sul e pela UFRGS. Em ambos os eventos participou um produtor de queijo colonial de leite cru e presidente da Cooperativa de Crédito Rural de Seara (Credi Seara), pequena cooperativa de crédito solidário pertencente ao Sistema Cresol. Este mesmo produtor participou do Terra Madre/*Salone del gusto* em Turim, Itália, evento organizado pelo *Slow Food* Internacional. Em 2013 o presidente da Credi Seara participou também do Cheese, evento específico para os produtores de queijo artesanal. Este produtor faz parte também da Associação de Pequenos Produtores do Oeste Catarinense (APACO), que coordena uma rede de mais de uma centena de agroindústrias familiares rurais, estendendo assim as discussões realizadas nestes eventos para a ONG e para a Cresol.

Ratificando seu diagnóstico anterior, o Consea entende que a volatilidade de preços de alimentos ocorre por razões sistêmicas e não somente conjunturais, sendo necessária uma profunda reflexão sobre o modelo global de produção e consumo de alimentos, pautado na mercantilização dos alimentos. Isto significa dizer que o problema não será solucionado somente por meio do incremento do volume de produção, requerendo uma revisão do modelo de produção, comercialização e consumo dos alimentos. A produção de alimentos não pode ser analisada simplesmente sob a lógica produtiva e comercial, mas deve considerar o seu aspecto social.

No contexto da meta governamental de erradicação da pobreza extrema, a desestabilização do abastecimento alimentar e o encarecimento do custo de vida, entre outros efeitos da alta de preços, atingem de modo perverso os mais pobres. (CONSEA, 2011).

Assim, o Consea atribui à volatilidade dos preços dos alimentos à razões sistêmicas e não apenas à questões conjunturais, propondo uma profunda reflexão sobre o modelo global de produção e consumo de alimentos pautado na mercantilização dos alimentos, negociados como *commodities* nas bolsas de valores.

O documento do Consea chama a atenção também para o problema de que o padrão de consumo global concentrou-se apenas em alguns poucos tipos de alimentos, vulnerabilizando grupos sociais e países que não têm uma produção diversificada de alimentos. Tal concentração da alimentação em apenas alguns produtos potencializa os efeitos negativos das variações de preços dos alimentos. O Consea destaca, portanto, a importância dos produtos alimentares regionais e do resgate da biodiversidade e da cultura alimentar local para minimizar os efeitos nefastos em relação à segurança alimentar causados pelos preços internacionais dos alimentos – as denominadas *commodities*.

Assim, do ponto de vista de segurança alimentar, o documento do Consea chama a atenção para a importância dos produtos regionais relacionados à cultura das populações e à diversidade dos biomas. Há aqui, portanto, uma da valorização do saber fazer local dos agricultores familiares no processamento de produtos alimentares e do papel desempenhado na manutenção da diversidade ambiental e da segurança alimentar.

Além disso, os produtores que estão no mercado informal agroalimentar são, geralmente, os mais pobres. Portanto, políticas que permitam a estes agricultores se formalizarem poderiam dar uma importante contribuição ao combate da pobreza no meio rural, via inserção produtiva aos mercados.

5 - Novas questões para a os mercados agroalimentares: bem estar animal e de seus produtores

Alinhados a crítica ao produtivismo situa-se movimentos sociais como o Slow Food. Ao reunir consumidores, produtores, cientistas e profissionais relacionados à gastronomia o Slow Food passa a ser um movimento influente, sobretudo na defesa de outra forma de produzir e consumir, buscando a redescoberta dos sabores e aromas da cozinha regional e em oposição aos alimentos produzidos em grande escala.

Em 2013 o Slow Food tornou oficial sua posição sobre o bem estar animal (SLOW FOOD, 2013). Em seu documento, financiado pela União Europeia, o Slow Food remete o tema ao Tratado de Lisboa, assinado em 2007, assinado pelos países membros, no qual a União Europeia reconheceu oficialmente os animais como seres sensíveis e exigindo que os Estados-membros adotem políticas de bem estar animal:

O bem-estar animal foi, assim, comparado a outros princípios éticos, com a igualdade de gênero, proteção social, defesa da saúde humana, desenvolvimento sustentável e defesa dos consumidores. Mas apesar de grande avanço, o bem-estar dos animais de criação é, muitas vezes, negligenciado. (Slow Food, 2013, p. 5).

Entretanto, para nossas análises, o relevante a se destacar é o fato do Slow Food buscar relacionar as preocupações do bem estar animal com a sustentabilidade e com a defesa dos pequenos criadores:

Todo ano, o bem-estar de milhões de animais criados para a produção de leite, carne e ovos para o consumo humano, é gravemente comprometido. A pecuária industrial ameaça a sustentabilidade ambiental, a saúde humana e a sobrevivência econômica dos pequenos agricultores e das comunidades rurais. O aumento constante dos produtos de origem animal exige que se enfrentem estas questões, para defender a saúde humana, promover uma maior sustentabilidade ambiental e permitir que pequenos agricultores continuem trabalhando, respeitando o bem estar animal. [...] O bem estar animal é uma condição fundamental para estas comunidades, pois a segurança alimentar está ligada à saúde e à produtividade dos animais que, por sua vez, dependem dos cuidados que recebem. Os animais que vivem em condições ideais são mais saudáveis e menos estressados, adoecem menos e exigem menor quantidade de medicamentos. Se por um lado, a curto prazo, os investimentos estruturais para melhorar a produção podem ser muito caros, os custos são compensados graças ao melhoramento da qualidade do produto e à maior produção. (SLOW FOOD, p. 3).

O documento do Slow Food relaciona também o bem estar animal à qualidade alimentar e à saúde do consumidor, argumentando que a criação em escala industrial, afastados de seu ambiente natural, confinados em pequenos espaços, mutilados, alimentados com ração e transportados a grandes distâncias gera estresse e torna os animais mais vulneráveis a doenças, exigindo grandes quantidades de antibióticos, substâncias potencialmente prejudiciais à saúde dos consumidores. Assim, segundo o Slow Food, o bem estar animal tem uma importância crescente entre os consumidores, que cada vez mais querem saber de onde vêm os alimentos que compram e se são alimentos seguros para sua saúde (SLOW FOOD, 2013).

Desta forma, o Slow Food relaciona o bem estar animal à necessidade de se repensar o sistema agroalimentar de forma mais ampla, defendendo a produção local de alimentos e de animais e a permanência de pequenos abatedouros territorialmente distribuídos e próximos à produção da matéria prima, evitando assim longas viagens dos animais e o estresse, comprometendo a qualidade da carne e a produtividade. Para que os consumidores possam melhor fazer suas escolhas, o Movimento defende que os consumidores sejam mais bem informados a respeito dos produtos que estão consumindo. Para isso propõe que os rótulos dos produtos incorporem informações mais completas:

Por isso, o Slow Food desenvolveu o projeto do rótulo narrativo, baseado na certeza de que a qualidade de um produto é, antes de tudo, uma narrativa que começa na origem do

produto (a região onde é produzido), passando pela técnica de cultivo, de processamento, os métodos de conservação e, naturalmente, as características organolépticas e nutricionais. Apenas uma narrativa pode devolver ao produto o seu valor real. Por isso, o Slow Food desenvolveu um novo modelo de rotulagem dos produtos, incluindo as indicações previstas por lei. O rótulo narrativo (um contrarrótulo) oferece informações claras sobre produtores, empresas, variedades vegetais ou raças animais, técnicas de cultivo, criação ou processamento, bem-estar animal e regiões de origem.

Para julgar a qualidade de um produto, não são suficientes análises químicas ou físicas, e tampouco a degustação. A abordagem técnica não considera o que está por trás de um produto – a origem, a história, a técnica de processamento – e não oferece ao consumidor informações suficientes que lhe permitam saber se o alimento é produzido respeitando o meio ambiente e a justiça social. Mais do que nunca, esta abordagem vale também para os produtos de origem animal. (SLOW FOOD, 2013, p. 9).

6 - A produção artesanal de alimentos e sociabilidade

Outra dimensão importante associada aos produtos coloniais e seus mercados informais é a sua dimensão cultural para os grupos sociais envolvidos na sua produção e consumo. Dorigon *et al* (2014) chamam a atenção para o grande número de festas e eventos na região oeste, quase todas com alguma relação com a gastronomia ou a produção de alimentos e com um forte componente cultural. A existência destas festas pode ser interpretada como manifestações comunitárias (TÖNNIES, 1973; 1995) na busca de manter e fortalecer as relações sociais tanto das populações locais como daqueles que migraram e que, por ocasião destas festividades retornam para rever parentes e amigos. Podem ser analisadas também como reação do sítio simbólico de pertencimento (ZAOUAL, 2003; 2006a; 2006b) às ameaças que o êxodo rural e regional impõe sobre o mesmo. Ou seja, vinculados a estes produtos há um forte sentimento de pertencimento enraizado a relações familiares, étnicas e com o território. Dorigon *et al.* (2014) analisam que quase todos os municípios da região possuem festas típicas como *Oktoberfests*, *kerbs*, ligadas às tradições alemãs ou os *filòs*¹⁰, jantares, e outras festas que remetem à cultura italiana.

Entretanto, até para a realização das festas as restrições impostas pela legislação sanitária e fiscal dificultam, quando não impede a aquisição de alguns produtos típicos usados como ingredientes para o preparo dos pratos, sobretudo os de origem animal. Os ingredientes tradicionais (galinhas coloniais criadas soltas, salames, queijo com leite cru, vinho colonial vendido com nota fiscal) não se encontram no mercado e a legislação não permite que se sejam adquiridos no mercado informal. Entretanto, as galinhas coloniais, que devem ser mais velhas para se fazer o tradicional brodo¹¹ ainda são criadas pelos agricultores, mas apenas

¹⁰ Termo do dialeto vênето para designar serão, tradicional, sobretudo, entre as famílias de origem italiana.

¹¹ *Brodo*, no dialeto vênето, significa “caldo de galinha”. “*La galina vécia lá fá bom brodo*” (a galinha velha dá bom caldo, STANWISNSKI, 1990). Apreciado na região, sobretudo no inverno, seu preparo exige aves velhas, de preferência criadas soltas, para que o *brodo* tenha o sabor característico e a carne mantenha a consistência após a fervura de várias horas com temperos verdes, nós moscada e pimenta do reino. Servido em xícara, acrescenta-se queijo colonial maturado ralado. Junto com o *brodo*, consome-se a carne da ave *lessa* (cozida em água), pão caseiro e/ou *cuca* (espécie de pão doce, enfeitado com uma farofa doce) e vinho tinto. Até a poucos anos, os agricultores comemoravam os aniversários com um *brodo*, chegando de surpresa à noite na casa do aniversariante, com as aves já abatidas, pão e vinho. Enquanto aguardavam o preparo do *brodo*, consumiam como entrada salame, geralmente disponível no porão da casa do aniversariante, com pão e vinho. O *brodo* também era servido durante os *filòs* e nas noitadas de *quatrillo*, tradicional jogo de cartas entre aqueles de origem italiana.

autoconsumo e, eventualmente, vendidas em pequena quantidade e informalmente sob encomenda de conhecidos e amigos da cidade. Assim como o vinho colonial, por se tratar de produção informal, não há nem inspeção/registro junto às autoridades de inspeção nem nota fiscal. Assim, conforme analisado por Dorigon *et al.* (2014), a legislação sanitária e fiscal está impactando nas tradições e hábitos das comunidades comprometendo a realização de suas festas e manifestações culturais que envolvem a culinária.

7 - Conclusão

A análise do mercado informal dos produtos coloniais permite discutir as transformações em curso no sistema agroalimentar brasileiro. Se, por um lado, a existência de tais mercados levanta preocupações relacionadas aos riscos à saúde dos consumidores, especialmente quando se trata de produtos de origem animal, por outro sua persistência mostra a valorização destes produtos perante os consumidores.

Questões como a valorização das gastronomias e a demanda por produtos artesanais perante a alta gastronomia, a importância da produção local/regional de alimentos e da agricultura familiar para a segurança alimentar, segurança esta ameaçada pela mercantilização do mercado alimentar, baseada nas commodities. A questão da sustentabilidade ambiental na produção de alimentos torna-se também tema incontornável nas agendas governamentais e dos movimentos sociais. Preocupações dos consumidores com temas como o bem estar animal na produção de alimentos, numa perspectiva mais ampla como a expressada pelo Slow Food, questão ainda muito pouco discutido no Brasil, expressam a profundidade destas transformações. Outro tema de grande relevância é a criação de oportunidades de renda no meio rural, especialmente àqueles agricultores excluídos do mercado das commodities. Estas velhas e novas questões remetem à necessidade da revisão do modelo de produção, comercialização e consumo de alimentos, conforme apontado pelo documento do Consea (CONSEA, 2013).

Embora a produção artesanal de alimentos ainda esteja à margem das políticas públicas e sofra os constrangimentos de uma legislação voltada à produção agroindustrial de grande escala, a importância destas produções artesanais começa a ser reconhecida e a receber suporte legal. Um indicativo deste reconhecimento é a mudança da legislação brasileira com a aprovação pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) da Instrução Normativa nº 30, a qual permite que os queijos artesanais tradicionalmente elaborados a partir de leite cru sejam maturados por um período inferior a 60 (sessenta) dias, quando estudos técnico-científicos comprovarem que a redução do período de maturação não compromete a qualidade e a inocuidade do produto. Apesar das dificuldades ainda presentes para que os agricultores atendam a exigências determinadas pela Instrução Normativa, sua aprovação indica, sem dúvida, avanços nesta perspectiva.

Outro exemplo importante de avanços na legislação em relação à produção artesanal é a regulação da lei a respeito do vinho artesanal – no Sul sinônimo de colonial. Em março de 2014 a Presidenta da República

sancionou a lei n. 12.959/2014, que regulamenta a produção e a comercialização de vinhos coloniais produzidos por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural. Cabe destacar o art. 2º-A, o qual incorpora na definição de vinho colonial – ou artesanal porque a lei tem abrangência em nacional - atributos que não apenas os técnicos: “é bebida elaborada de acordo com as características culturais, históricas e sociais da vitivinicultura desenvolvida por aquele que atenda às condições da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, observados os requisitos e limites estabelecidos nesta Lei.” Estabelece também que tal vinho produzido por agricultor familiar ou por empreendedor familiar rural, seja elaborado com no mínimo 70% das uvas colhidas no imóvel rural do agricultor familiar e na quantidade máxima de 20 mil litros anuais. Estabelece também que a elaboração, padronização e o envazamento do vinho ocorram exclusivamente no imóvel rural do agricultor familiar, “adotando-se os preceitos das Boas Práticas de Fabricação e sob a supervisão de responsável técnico habilitado”. Ao incorporar questões históricas, culturais e sociais e ao reconhecer a importância desta produção, a referida lei abre importante caminho para o reconhecimento dos demais produtos artesanais.

Referências

- BOLTANSKI, L. ; THÉVENOT, L. **De la justification**. Les économies de là grandeur. Paris: Gallimard. 1991. 483 p.
- BOURDIEU, P. Espace social et gênese de « classes ». **Actes de la Recherche en Sciences Sociales**, n. 52-53, p. 3-15, jun. 1984.
- BRASIL. Decreto nº 1812, de 8 de fevereiro de 1996. Brasília, DF: **Diário Oficial da União**, 09 de fevereiro de 1996.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Instrução Normativa nº 62 de 26 de agosto de 2003. Oficializa os Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 18 de setembro de 2003.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Instrução Normativa nº 62 de 29 de dezembro de 2011. Aprova o Regulamento Técnico de Produção, Identidade e Qualidade do Leite tipo A, o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite Cru Refrigerado, o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite Pasteurizado e o Regulamento Técnico da Coleta de Leite Cru Refrigerado e seu Transporte a Granel. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 30 de dezembro de 2011.
- Brasil. Instrução Normativa n de 7 de agosto de 2013. Brasília, DF: **Diário Oficial da União**, 08 agosto de 2013.
- CAMPOS, Í. **Os colonos do Rio Uruguai**. Relações entre pequena produção e agroindústria no Oeste Catarinense. Dissertação de mestrado. Campina Grande: Departamento de Economia/UFPa, 1987.
- CONSEA. E.M nº 006-2011/CONSEA. Brasília: 2011. 9 p. (mímio).
- DORIGON, C. ; RENK, A. Técnicas e métodos tradicionais de processamento de produtos coloniais: de miudezas de colonos pobres aos mercados de qualidade diferenciada. **Agricultura em São Paulo** (Online) (Cessou em 2006. Cont. ISSN 1983-7747 Revista de Economia Agrícola (Online)), v. 58, p. 101-113, 2011.
- DORIGON, C. **Mercados de produtos coloniais da Região Oeste de Santa Catarina**: em construção. 2008, 437 f. Tese (Doutorado em Engenharia de Produção) – Programa de Engenharia de Produção – Coordenação dos Programas de Pós-Graduação de Engenharia - COPPE, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2008.

- DORIGON, C. Os mercados de produtos coloniais da Região Oeste de Santa Catarina. In: José Marcos Froehlich. (Org.). **Desenvolvimento Territorial: Produção, Identidade e Consumo**. 1ªed. Ijuí: Unijuí, 2011, v. 1, p. 1-424.
- DORIGON, C. Produtos coloniais e a extensão de redes rumo a mercados extra-regionais. In: **XIV Congresso Brasileiro de Sociologia - SBS**, 2009, Rio de Janeiro. XIV Congresso Brasileiro de Sociologia. Rio de Janeiro : SBS, 2009.
- DORIGON, C. RENK, A. Juventude rural, produtos coloniais e pluriatividade. Chapecó: Argos, 2013. 95 p.
- DORIGON, C.; RENK, A.; SILVESTRO, M.; SAVIO, J.; SILVA, C.A da. **Produtos coloniais: tradição e mudança**. Chapecó: Argos, 2014. (no prelo).
- GARCIA-PARPET, M. F. La construcción social de un marche parfait. **Actes de la Recherche em sciences sociales**. Paris: EHESS, n. 65, p. 2-13, nov. 1986.
- IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censos Agropecuários 1995/1996 e 2006 - Santa Catarina**. Rio de Janeiro, 2006.
- IPHAN. Disponível em: http://www.iphan.gov.br/bcrE/pages/folBemCulturalRegistradoE.jsf?idBemCultural=0_%5Bd36_%4018c5551n%5D8%3Am208z%40s1%5Bv8%3Ax3331n%5D8%3Am207%2F%24ghi%*%3Adef%24%3B52g0_%5B3y3p600001n%5D8%3Am209 . Acesso em 10 de ago. 2014.
- IPHAN. <http://portal.iphan.gov.br/portal/montarPaginaSecao.do?id=12456&retorno=paginaIphan>. Consultado em 10 ago. 2014.
- IPHAN. Queijo Artesanal de Minas. Dossiê Interpretativo. Volume I, Belo Horizonte, maio de 2006.
- KARPIK, L. **L'économie des singularités**. Paris: Gallimard, 2007. 373 p.
- MALUF, R. S. Mercados agroalimentares e a agricultura familiar no Brasil: agregação de valor, cadeias integradas e circuitos regionais . **Ensaio FEE**, Porto Alegre (Brasil): v. 25, n. 1, 2004 (p. 299-322)
- NICOLAS, F.; VALCESCHINI, E. (Org.) **Agro-alimentaire: une économie de la qualité**. Paris: INRA – Economica. 1995. 433 p.
- PORTILHO, F. **Consumo verde, consumo sustentável e ambientalização dos consumidores**. Indaiatuba, 2. ANPAS, 2004.
- PORTILHO, F. Consumidores de produtos orgânicos: discursos, práticas e auto-atribuição de responsabilidade ambiental. Porto Seguro, **ANPAS**, 2008.
- RENK, A. **Sociodicéia às avessas**. Chapecó: Grifos, 2000. 440 p.
- SEYFERTH, G. **A colonização alemã no Vale do Itajaí-Mirim: um estudo do desenvolvimento econômico**. Porto Alegre: Editora Movimento, 1974.
- SLOW FOOD. In: Slow Food Brasil. Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/textos/queijos-artesanaais>. Acesso em 15 de jul. 2014.
- SLOW FOOD. In: Slow Food. disponível em <http://cheese.slowfood.it/>. Acesso em 15 de jul. 2014.
- SLOW FOOD. **O bem estar animal segundo o Slow Food. Documento de posição oficial**. Slow Food, 2013. Disponível em: http://www.slowfood.com/slowlife/filemanager/position_docs/portoghese.pdf. Acesso em 13 ago. 2014.
- STAWINSKI, A. V. Gramática e vocabulário do dialeto italiano Rio-Grandense. In: BERNARDI, Aquiles. **Nanetto Pipetta**. 9. ed. Porto Alegre: Escola Superior de Teologia e Espiritualidade Franciscana. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 1990. 124 p. (Apêndice)
- TÖNNIES, F. Comunidade e sociedade como entidades típico-ideais. In: FERNANDES, F. (Org.). **Comunidade e sociedade**. São Paulo: Nacional/USP. 1973. p. 97-116.

- WERLANG, A. A. **Disputas e ocupação do espaço no oeste catarinense**. 1. ed. Chapecó: Argos, 2006. 151 p.
- WILKINSON, J. MIOR, L. C. Setor informal, produção familiar e pequena agroindústria: interfaces. **Estudos Sociedade e Agricultura**. Rio de Janeiro: UFRRJ, n. 13, p. 29-45, 1999.
- WILKINSON, J. The mingling of markets, movements and menus: the renegotiation of rural space by NGOs, social movements and traditional actors. Rio de Janeiro, 2006. Mimeo.
- WILKINSON, J. Mercado, Redes e Valores. Porto Alegre: UFRGS, 2008. 213 p.
- ZAOUAL, H. **Globalização e diversidade cultural**. Textos selecionados e traduzidos por Michel Thiollent. São Paulo: Cortez, 2003. 120 p.
- _____. **Nova economia das iniciativas locais**: uma introdução ao pensamento pós-global. Trad. Michel Thiollent. Rio de Janeiro: DP&A: Consulado Geral da França/COOPE/UFRJ, 2006a. 256 p. Tradução de Nouvelle économie des initiatives locales.
- _____. **Manegement situé et développement local**. Paris : l'Harmattan, 2006b. 215 p