

III COLÓQUIO  
**AGRICULTURA FAMILIAR E  
DESENVOLVIMENTO RURAL**

Porto Alegre, 17 e 18 de novembro de 2011



**“Se o leite é cozido, o queijo não é Serrano”: tradição, conhecimento e discurso instituído no controverso debate em torno de queijos feitos de leite cru**

**Fabiana Thomé da Cruz** - Engenheira de Alimentos (ICTA/UFRGS); Mestre em Agroecossistemas (PGA/UFSC); Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PGDR/UFRGS). E-mail: fabianathomedacruz@gmail.com

**Renata Menasche** – Doutora em Antropologia Social. Professora da Universidade Federal de Pelotas (UFPEL), vinculada ao Curso de Bacharelado em Antropologia, ao Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais e ao Laboratório de Estudos Agrários e Ambientais (LEAA). Professora do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PGDR/UFRGS) E-mail: renata.menasche@pq.cnpq.br

**Resumo**

Ao mesmo tempo em que a valorização de alimentos tradicionais tem sido apontada como estratégica para a revitalização de áreas rurais, a comercialização desses produtos em mercados formais requer que sejam cumpridos critérios principalmente em termos de estrutura e utensílios. Entretanto, muitas dessas exigências, ainda que elaboradas de modo arbitrário, são legitimadas pelo discurso instituído, representando importante desafio para a comercialização de alimentos tradicionais que, na medida em que procuram a formalização, comprometem justamente as características que lhes conferem singularidade e diversidade. Este é o caso de queijos feitos de leite cru que, em vários países, de acordo com critérios legais, precisam passar por pelo menos sessenta dias de maturação antes de sua comercialização. Nesse artigo elegemos o critério que define prazo mínimo de sessenta dias de maturação para comercialização de queijos feitos de leite cru e tomamos dados de pesquisa de campo de tipo etnográfico, referente ao Queijo Serrano, para amplificar o debate posto em torno da valorização de alimentos tradicionais. Argumentamos que, para além da adaptação do modo de fazer e das características de produção ao discurso instituído, a valorização desses alimentos passa pelo reconhecimento e legitimação do conhecimento tradicional.

## **"If the milk is cooked, the cheese is not Serrano": tradition, knowledge and instituted discourse on the controversial debate about raw milk cheeses**

### **Abstract**

The valorisation of traditional food has been appointed as a strategy to revitalise rural areas, while the commercialisation of such foods in formal markets demands strict compliance to sanitary regulations, particularly in relation to building structures and equipments. However, many of these requirements, although designed arbitrarily, are legitimised by the instituted discourse, which represents an important challenge to traditional food commercialisation. This controversy may often jeopardise characteristics that make these foods both singular and diverse. This, for example, applies to raw milk cheese traditional production in many different countries, where legal requirements demand at least sixty maturing days before commercialisation. In this paper, the criterion that defines this regulation is taken into consideration as well as ethnographic field research data referring to Serrano Cheese, in order to amplify the debate around traditional food valorisation. We argue that, besides adapting production and know-how according to the instituted discourse, valorisation of traditional food depends firstly on the recognition and legitimisation of traditional forms of knowledge.

### **Introdução**

A comercialização de alimentos tradicionais, seja por meio de redes alternativas (às convencionais) e/ou por meio de cadeias curtas de produção e consumo – as quais tem sido pautadas em termos de confiança, qualidade, transparência e localidade –, tem sido defendida como uma dentre as estratégias para a revitalização de áreas rurais (Goodman, 2002; 2004; Marsden, 2004; Sonnino e Marsden, 2006; Ploeg, 2008).

Entretanto, se por um lado os alimentos tradicionais ganham destaque por meio de projetos de valorização e estratégias para promoção de desenvolvimento rural são, por outro, alvo de pressão no sentido da legalização, pois, em grande parte dos casos, estão sendo produzidos informalmente e de acordo com modo de fazer artesanal. Para além de limites econômicos ou burocráticos para formalizar este tipo de produção, discute-se a dificuldade de responder às exigências legais – particularmente em termos de estrutura, utensílios e equipamentos – preservando, ao mesmo tempo, características, técnicas e utensílios que constituem o *saber-fazer* envolvido neste tipo de produção (Sonnino e Marsden, 2006; Black, 2005).

Esse é o desafio que se coloca para vários alimentos tradicionais, entre eles queijos, doces, conservas, embutidos, etc. Embora tradicionalmente tenham sido feitos em pequenas estruturas, com utensílios específicos e de modo artesanal, na medida em que o objetivo passa a ser a inserção em mercados formais, torna-se necessário alterar estrutura, utensílios e, conseqüentemente, adaptar o modo de fazer.

Assim, se por um lado a qualidade desses produtos afirma-se exatamente na diversidade, produção local, tradição, cultura e relação com modos de vida, por outro, os desafios para a formalização encontram-se em atender exigências legais que potencialmente comprometem a singularidade e diversidade desses produtos.

No entanto, várias exigências legais, ainda que legitimadas pelo discurso científico instituído, foram definidas de modo arbitrário. Esse é o caso do critério que exige que queijos feitos de leite cru<sup>1</sup> sejam maturados por pelo menos sessenta dias antes da comercialização. Esse critério, definido na metade do século passado, nos Estados Unidos, foi adotado não apenas por aquele país, mas também por vários outros, entre eles o Brasil. Ao mesmo tempo em que esse e outros critérios legais foram sendo legitimados, o conhecimento dos produtores, indispensável para a produção de alimentos tradicionais, foi sendo negligenciado. Ao tomar o discurso instituído, difundido também no meio rural, como legítimo, conhecimentos e práticas tradicionais, que, como argumenta Enticott (2007; 2003) estão vinculadas à identidade e ao modo de vida rural, foram fortemente desconsiderados e desvalorizados.

Tendo em vista esse contexto, neste artigo temos o objetivo de aprofundar a discussão em torno dos desafios para a valorização de alimentos tradicionais. Para tanto, tomamos, por um lado, dados empíricos de trabalho de campo etnográfico<sup>2</sup> referentes ao Queijo Serrano – queijo produzido a partir de leite cru, que segue modo de fazer que vem sendo passado de geração em geração – e, por outro, a construção e implicações do critério de sessenta dias de maturação para queijos feitos de leite cru.

Inicialmente, apresentamos o contexto de produção e consumo de Queijo Serrano que, contrariando o critério legal, de acordo com hábitos de consumo locais, é consumido com menos de sessenta dias de maturação. Em seguida, trazemos elementos para discutir a arbitrariedade com que esse critério foi definido, bem como a alternativa, com base em princípios de análise de risco que, há cerca de vinte anos, a União Europeia encontrou como estratégia para manter a produção de queijos tradicionais. Com base nesse quadro,

---

<sup>1</sup> Muitos queijos tradicionais têm sua massa aquecida, mas em geral, durante esse aquecimento a temperatura não ultrapassa 40°C. Diferente desse aquecimento, o processo de pasteurização emprega temperaturas mais elevadas, com o objetivo de eliminar microrganismos patogênicos não-esporulados e reduzir grande parte dos microrganismos naturalmente presentes no leite. A pasteurização é denominada lenta quando o leite é aquecido entre 62°C a 68°C por cerca de 30 minutos (esse sistema é, geralmente, empregado para pequenos volumes de leite) ou denominada rápida quando empregada para grandes volumes de leite e realizada em fluxo contínuo. Nesse sistema, o leite é aquecido entre 72°C a 85°C, por 15 a 20 segundos (Ordoñez, 2005).

<sup>2</sup> O trabalho de campo, conduzido na região dos Campos de Cima da Serra, entre maio e agosto de 2010, priorizou a observação participante, especialmente entre produtores e consumidores. Além disso, foram realizadas entrevistas com produtores e consumidores “observados”, bem como com comerciantes e técnicos da região. Ao longo deste artigo, para preservar a identidade dos entrevistados, os nomes dos interlocutores citados foram substituídos por nomes fictícios.

argumentamos que a proposta de valorizar a singularidade de alimentos tradicionais requer não a adaptação do modo e características de produção ao discurso instituído, mas sim a reconsideração e revalorização do conhecimento tradicional e, conseqüentemente, de identidades e modos de vida rurais.

### **Produção e consumo de Queijo Serrano: hábitos locais desafiando exigências legais**

O Queijo Serrano vem sendo produzido na região gaúcha dos Campos de Cima da Serra<sup>3</sup> há mais de 200 anos. A partir de um modo de fazer que passou por poucas alterações ao ser transmitido de geração em geração, na região é caracterizado como sendo um queijo feito de leite cru, ordenhado de vacas rústicas alimentadas basicamente – especialmente na primavera e verão, quando os campos estão verdes e ricos em nutrientes – em campo nativo. Inicialmente, o manejo das vacas teve o objetivo de suprir de leite as famílias e, ao manter os terneiros junto às mães durante a ordenha, também de amansar o gado, que, por passar o inverno nas encostas de morro, era comumente bastante xucro (Krone, 2009). Daí a origem da produção do queijo que, à época, era produzido apenas na primavera e verão, quando as pastagens nativas eram abundantes. A comercialização era realizada em cidades próximas e o transporte era feito sobre o lombo de mulas que, organizadas em tropas, levavam queijo e outros produtos da região – como couro e pinhão – para, na volta, trazer o que ali não era produzido, como sal, açúcar, farinha de mandioca, etc.

Embora hoje muitas famílias produzam queijo durante o ano todo, o fazem em pequena escala: desconsiderando as variações sazonais, pode-se dizer que, em geral, cada família produz, em um dia, de quatro a oito quilos de queijo, o que representa quarenta a oitenta litros de leite processados. Embora atividade secundária (para a grande maioria das famílias rurais da região, a pecuária é a principal atividade econômica), é renda importante, pois com ela são pagas as despesas da casa. Assim é que Cássio, produtor de queijo, considera que *“o queijo é o meio de sobrevivência pra tudo. Pra comida, pra remédio, despesa do gado, do carro, pra tudo.”* Estevão, outro produtor, concorda: *“a gente usa aqui, normalmente, pra fazer o rancho e pra custear as despesas em geral, pro que precisar, né.”*

Atualmente, a comercialização do Queijo Serrano ocorre nas cidades da região, através de venda direta ou em pequenos mercados. Em alguns casos, os consumidores deslocam-se até as propriedades produtoras, para buscar o queijo; em outros, os intermediários

---

<sup>3</sup> A produção do Queijo Serrano se estende à região serrana do Estado de Santa Catarina. Neste artigo, contudo, tomamos por referência apenas o Queijo Serrano produzido nos Campos de Cima da Serra, Rio Grande do Sul, onde a pesquisa de campo foi conduzida.

– ou comerciantes de queijo, como são conhecidos na região – adquirem-no dos produtores, para revender. Em qualquer situação, a venda geralmente acontece depois que o queijo *amarela*, ou seja, forma casca mais firme. Isso acontece a partir de uma semana ou dez dias, dependendo das condições climáticas (em geral, argumentam os produtores, quanto mais elevada a temperatura e menor a umidade, mais rápido o processo). Pode-se afirmar que, em média, quando estão com maturação entre dez e vinte dias, os queijos são comercializados – prazo bastante inferior ao de sessenta dias, estabelecido pela legislação para queijos elaborados a partir de leite cru.

Apesar da importância econômica, social e cultural do Queijo Serrano, a maior parte da produção e comercialização acontece, assim, de modo informal e, em decorrência, os produtores estão sujeitos a pressões por parte de órgãos de fiscalização sanitária e também tributária.

Dentre as iniciativas para formalizar a produção de Queijo Serrano, está a Portaria Estadual nº 214, aprovada no final de 2010 (Rio Grande do Sul, 2010), que regulamenta as características do Queijo Serrano e define as etapas e condições para sua produção. A partir dessa Portaria, leis municipais relativas à produção de Queijo Serrano foram unificadas e, desde então, um regulamento único passou a balizar a produção de Queijo Serrano nos Campos de Cima da Serra.

A recente regulamentação, além de referir-se à estrutura para ordenha e a todas as etapas para a produção de queijo, estabelece que o Queijo Serrano deve ser feito de leite cru recém ordenhado. Contudo, seguindo a regulamentação federal, a utilização de leite cru implica que o tempo de maturação seja de, no mínimo, sessenta dias. Dessa forma, o emprego de leite cru, indispensável para a produção do *legítimo* Queijo Serrano, encontra como desafio o fato de que, de acordo com os hábitos de consumo regionais, o consumo ocorre geralmente antes dos sessenta dias.

A produção e consumo de queijos feitos de leite cru foram práticas correntemente aceitas e não questionadas até, pelo menos, 1850, quando Pasteur propôs aquecer o leite em torno de 62°C por pelo menos trinta minutos – método que ficou conhecido como pasteurização –, para, desse modo, eliminar microrganismos que, como ele então observou, seriam responsáveis por alterar e deteriorar o leite.

Entretanto, apesar de eliminar microrganismos patogênicos, a pasteurização do leite, especialmente na produção de queijos tradicionais, tem sido processo pouco aceito por apreciadores de queijo. Dentre os efeitos negativos alegados estão os que seguem: 1) as culturas bacterianas que precisam ser inoculadas após a pasteurização não refletem a

diversidade de microrganismos que naturalmente ocorrem no leite, associada a fatores como clima, ambiente, alimentação do gado, etc; 2) no leite cru, a produção natural de ácido láctico cria ambiente inóspito para bactérias patogênicas, controlando seu desenvolvimento; 3) o aquecimento do leite destrói certas proteínas e aminoácidos presentes no leite cru, que não podem ser reconstituídos após a pasteurização; e 4) compromete-se a diversidade de sabores, decorrentes de alterações químicas e sensoriais (Dixon, 2000, Bérard e Marchenay, 2004; Knoll, 2005).

Nos Campos de Cima da Serra, embora argumentos como os citados não estejam explicitamente presentes, é consenso entre produtores, consumidores, técnicos e comerciantes que, para ser considerado Queijo Serrano, o leite utilizado em sua produção deve ser cru, ou seja, não pasteurizado, como é expresso nos trechos de entrevista reproduzidos a seguir.

É, o que eu conheço do Queijo Serrano, é o queijo aquele que é feito não cozido, né. [Leite cru?] Do leite cru. (Claudiane, consumidora)

Mas a grande característica do Queijo Serrano é de leite cru, que é feito de leite cru. (Xavier, comerciante)

Porque se tu não pasteuriza o leite, não fica... Porque o queijo muda muito de sabor quando tu pasteuriza o leite. [...] Se tu pasteurizar, mesmo que seja numa panela, não é Queijo Serrano. É outro. (Gerson, técnico)

[Vocês comentaram que o queijo de vocês é o legítimo Queijo Serrano. O que seria, o que caracteriza ser serrano legítimo?] Não, porque tem hoje a maioria que faz o queijo pela Emater, né. Que bota o termômetro, esquenta o leite... O nosso não. Vem lá da vaca, já bota o coalho. (Helga, produtora)

Em geral, a expressão empregada para referir-se ao Queijo Serrano *legítimo* e diferenciá-lo de outros queijos, como o colonial, é queijo *não cozido*. Helga, por exemplo, sugere, em seu depoimento, que a Emater<sup>4</sup> estaria ensinando a fazer queijos a partir de aquecimento do leite. Embora esse aquecimento não deva, provavelmente, elevar a temperatura do leite acima de 40°C, muitos produtores parecem perceber essa modificação no *sistema antigo* de fazer o queijo como ação que implicaria na perda de sua *legitimidade*. É interessante observar, também, que o termo pasteurização não é, à exceção dos técnicos, comumente empregado.

Do mesmo modo que o leite cru é considerado essencial na produção de Queijo Serrano, o é também na produção de queijos tradicionais em vários países. Contudo, apesar da centralidade e importância do leite cru na produção de queijos tradicionais, este é um ingrediente bastante controverso. No Brasil, a comercialização de queijos feitos de leite cru é proibida de acordo com legislação federal (Brasil, 1996), à exceção, como já dito, dos que

<sup>4</sup>Emater - Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural. Juntamente com técnicos de prefeituras das cidades dos Campos de Cima da Serra, técnicos da Emater são responsáveis por prestar assistência técnica aos produtores, nesse caso, de Queijo Serrano.

apresentem, no mínimo, sessenta dias de maturação. A regra incide também sobre o Queijo Serrano, especialmente por meio da regulação específica para o mesmo, já mencionada. Porém, como a comercialização se dá quase que exclusivamente de modo informal, são critérios particulares, definidos e compartilhados na região, que indicam o tempo de maturação desejado.

Pessoalmente, eu prefiro ele mais madurinho, né. [...] É, 15 dias normalmente. Muito verde ele fica com gosto do soro e aí se perde o sabor do queijo, porque ele fica com o gosto do soro. (Érica, consumidora)

[E o queijo que a senhora prefere é mais fresco ou mais maturado?] Mais fresco. [Quando a senhora fala mais fresco, quantos dias?] É até que ele fica amarelinho. Eu não sei te dizer bem quantos dias, não. (Adelaide, consumidora)

[Com que tempo de maturação vocês costumam vender?] É na base de quinze a vinte dias. Sempre nessa base. [Aí já tem bem amarelinho?] Já tá bem amarelo, já tá firminha a massa. (Cássio, produtor)

Que o queijo, pra ele ficar bom mesmo, ele tem que ter o mínimo trinta dias, né. Bem curado, né. Daí ele fica melhor. E eles comem! Aqui eles procuram muito queijo verde. Mas pra comer, não é bom, não fica bom. (Moisés, produtor)

J: Eu gosto mais seco. [De quanto tempo?] J: Quinze dias. H: Quinze dias tá bem amarelinho... J: Quanto mais seco ele ficar, mais forte ele fica. Ele fica mais picante, um pouquinho. (Jonas e Helga, produtores)

Como indicam os trechos acima, queijo muito *verde* é consumido, mas em geral parece não ser muito apreciado – apresenta *gosto de soro*. Contudo, longe dos sessenta dias de maturação exigidos pela lei, o consumo, em geral, ocorre entre quinze e vinte dias. Entre aqueles que gostam de queijo mais *forte*, mais *picante*, é comum comprar e deixá-lo maturando em casa até, mais ou menos, 30 dias. As entrevistas e conversas com as pessoas da região indicam que, mais que o estabelecimento de um tempo de maturação, é a cor do queijo que irá definir se está adequado ao gosto de quem o vai consumir.

Se, por um lado, há critérios compartilhados entre consumidores e produtores de Queijo Serrano sobre o tempo ideal de maturação dos queijos, por outro, esse conhecimento, bem como os hábitos de consumo decorrentes, são irrelevantes frente a critérios estabelecidos por lei.

Deste modo, assim como o Brasil<sup>5</sup>, países como Argentina, Austrália e Nova Zelândia<sup>6</sup> também seguem o mesmo critério de período mínimo de maturação, definido inicialmente nos Estados Unidos.

<sup>5</sup> Cabe mencionar que no Brasil, diferentemente dos Campos de Cima da Serra, o estado de Minas Gerais propõe outro critério para definir o tempo de maturação do Queijo Minas, queijo também feito a partir de leite cru. Assim, de acordo com lei aprovada em 2002, a maturação do Queijo Minas é definida como “fase com duração específica para cada micro região e objetiva o desenvolvimento do sabor à desidratação e à estabilização do produto para atingir a consistência desejada” (Artigo 5º, Capítulo I, Lei nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002, Minas Gerais, 2002). Essa definição legal, embora bastante controversa, abre precedentes para que o Queijo Minas, pelo menos dentro daquele estado, possa ser comercializado com menos de sessenta dias de maturação.

A “regra dos sessenta dias”, que estaria associada ao fato de que esse tempo de maturação seria suficiente para eliminar contaminações microbiológicas, entre elas as ocasionadas por *E. coli*, *Salmonella*, *Staphylococcus aureus* e *Listeria Monocytogenes*, além das zoonoses tuberculose e brucelose, foi, contudo, definida a partir de poucas evidências científicas e, por essa razão, torna-se interessante retomar o contexto em que esse critério foi definido. É o que faremos a seguir.

### **A “regra dos sessenta dias”: legitimidade construída**

A definição de prazo mínimo de maturação para queijos feitos de leite cru foi inicialmente proposta nos Estados Unidos, por meio do Food and Drug Administration (FDA)<sup>7</sup>, no final da década de 1940. Este critério, aprovado por meio de lei federal em 1949, foi adotado não apenas pelos Estados Unidos, mas também por vários países da América Latina – entre eles, Brasil<sup>8</sup> – além de Austrália e Nova Zelândia. Entretanto, críticas em relação à definição deste prazo têm emergido não apenas em países europeus, onde é forte a tradição em produzir queijos feitos de leite cru, mas também nos Estados Unidos, onde a produção de queijos artesanais vem sendo retomada (Knoll, 2005). A emergência e fortalecimento de críticas ao prazo mínimo de maturação fundamentam-se particularmente na imprecisão e arbitrariedade com que esse critério foi definido (Dixon, 2000; Bérard e Marchenay, 2004; Knoll, 2005).

Nesse sentido, é interessante apreender o contexto estado-unidense quando da definição e aprovação legal do critério que determina tempo mínimo de maturação para queijos feitos de leite cru. Para tanto, Knoll (2005) apresenta interessante retrospectiva histórica. A autora lembra que, após a Guerra Civil (1861-1865), havia comercialização de queijos artesanais no país. No entanto, como efeito do desenvolvimento de rodovias, que favoreceram que a produção de leite fosse facilmente escoada de propriedades rurais para indústrias, gradativamente os produtores deixaram de produzir queijos e, ao mesmo tempo, o processamento industrial de leite e derivados, operado por grandes laticínios, cresceu significativamente. No processo industrial, entretanto, a baixa qualidade do leite, coletado de

---

<sup>6</sup> No entanto, Austrália e Nova Zelândia vêm, desde 2008, discutindo a possibilidade de permitir a produção e consumo de queijos feitos de leite cru com menos de sessenta dias de maturação (Cazaux, 2009).

<sup>7</sup> Food and Drug Administration (FDA), órgão vinculado ao Departamento de Saúde dos Estados Unidos, é responsável pela regulamentação e fiscalização de medicamentos e alimentos (ver <http://www.fda.gov/>).

<sup>8</sup> No Brasil, o critério que define tempo mínimo de sessenta dias de maturação para a comercialização de queijos feitos de leite cru foi inicialmente implementado em 1952, por meio do Decreto nº 30.691, que aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) estabelecido pela Lei nº 1.283, de dezembro de 1950 (Brasil, 1952).

vários produtores e transportados por longas distâncias, somada ao fato de que a pasteurização de leite fluido para consumo era exigida desde o início do Século XIX por alguns estados, a pasteurização tornou-se nacionalmente operação mandatória. Nessas circunstâncias, o uso de leite pasteurizado para a produção de queijos foi apenas consequência, embora, como afirma Knoll (2005), até o final da década de 1940 nenhuma regulamentação relativa à produção de queijos havia sido aprovada nos Estados Unidos. É assim que, apenas no final da década de 1940, passou-se a discutir o regulamento para produção de queijos naquele país. Na época, como salienta Knoll (2005), já não havia produção nacional significativa de queijos de leite cru, fato que justificaria a agência responsável pelo controle de alimentos e medicamentos nos Estados Unidos, FDA, não ter feito avaliação detalhada de riscos em relação ao uso de leite cru para a produção de queijos ou ainda não ter levantado outros métodos de produção que pudessem mesmo eliminar a pasteurização (Knoll, 2005).

Ainda que a definição e aprovação de critério estabelecendo tempo mínimo de maturação para queijos feitos de leite cru possa indicar que o FDA agiu – apesar da defasagem de tempo (no caso, cerca de cinquenta anos) – de forma responsável, evitando novos riscos presentes nos métodos de produção industrial, Knoll (2005) propõe uma interpretação mais acurada e sugere que, embora tenha alegado basear-se nas melhores evidências disponíveis, o FDA teria afirmado que não era então com certeza sabido quanto tempo os queijos deveriam ser maturados de modo a torná-los seguros, mas que, como nenhum surto envolvendo queijos com mais de sessenta dias de maturação havia sido relatado e que microrganismos patogênicos tenderiam a morrer se mantidos por algum tempo a temperaturas acima de 35°F (1,7°C), o FDA definiu o critério de maturação mínima em sessenta dias, a temperaturas não inferiores a 35°F.

A arbitrariedade e as poucas evidências científicas com que a “regra dos sessenta dias” foi definida são reforçadas pelas próprias imprecisões e incoerências presentes em várias regulamentações estaduais dos Estados Unidos, que proíbem a comercialização de queijos de leite cru, mas não necessariamente proíbem a venda de leite cru para consumo e vice e versa. Tal incoerência, como sugere Knoll (2005), reflete o fato de “que as leis e regulamentos dos estados não foram o resultado de cuidadosa investigação, mas foram adotados conforme cada estado percebeu a lacuna em seus regimes regulatórios para os produtos lácteos.” (Knoll, 2005, p. 48, tradução nossa).

Passados mais de sessenta anos da definição desse critério, que foi também adotado por vários outros países, um grande número de artigos científicos parece corroborar a pertinência de tal regra. Entretanto, a validade desses estudos é, muitas vezes, questionável. É

o caso, por exemplo, de pesquisa conduzida sob responsabilidade do próprio FDA, que teria confirmado que, mesmo com mais de sessenta dias de maturação, queijos feitos de leite cru poderiam estar contaminados. Outra pesquisa, então conduzida por grupos opositores à pasteurização do leite para produção de queijos, teria evidenciado, contudo, que na pesquisa encomendada pelo FDA os pesquisadores haviam inoculado cepas de *E.coli* em amostras de queijo feito com leite pasteurizado, de tal forma que a bactéria inoculada não teria sido exposta ao ácido láctico naturalmente presente no leite cru, que cria condições inóspitas para microrganismos patogênicos. Além disso, a quantidade inoculada teria sido muito superior ao que poderia, de fato, acontecer de modo natural durante o processamento (Knoll, 2005; Paxon, 2008).

Estudos como os mencionados, tanto em posição de condenar quanto de defender queijos feitos de leite cru, mais do que trazer evidências científicas, corroboram a parcialidade presente em torno do assunto. Nesse quadro, o governo da Nova Zelândia, procurando também responder ao dilema colocado em torno da segurança e risco oferecido por queijos feitos de leite cru, propôs, por meio de órgão do governo responsável pela segurança dos alimentos – New Zealand Food Safety Authority (NZFSA), levantamento de pesquisas que associavam evidências de efeitos adversos relacionados ao consumo de produtos lácteos não pasteurizados. O estudo, conduzido por Jaros, Cogger e French (2008), partiu de base de dados contendo 272 artigos, sendo que desses apenas 84 foram considerados, de acordo com a metodologia empregada, razoáveis para avaliação. Com base nos artigos avaliados, os autores indicaram não ser possível demonstrar forte relação entre o consumo de leite cru ou produtos lácteos feitos de leite cru e bactérias patogênicas. Entretanto, apontaram evidência moderada entre o consumo de leite cru ou produtos feitos a partir de leite cru e patógenos como *Campylobacter spp.*; *E. coli spp.*; *Listeria monocytogenes* e *Salmonella*. Em relação à *Listeria monocytogenes*, microrganismo que, pela alta severidade, é argumento frequentemente utilizado para a proibição de queijos de leite cru (Bérard e Marchenay, 2004), os autores do relatório identificaram nove estudos considerados válidos, dado que poderia sugerir que as preocupações e riscos que vem sendo vinculados à presença desta bactéria são sobreestimados. O levantamento conduzido por Jaros, Cogger e French (2008) não apresenta, entretanto, dados provenientes de produtos lácteos feitos de leite pasteurizado, comparação que poderia indicar, como argumentam alguns autores (Paxon, 2008; West, 2008), que se houver contaminação pós-pasteurização, os riscos serão ainda maiores do que em leite cru ou produtos feitos a partir de leite cru, pois nesse caso não haveria o positivo controle de patógenos, realizado espontaneamente por microrganismos como os Lactobacilos, por exemplo.

Em meio a esse debate em que tanto opositores quanto defensores de queijos de leite cru usam argumentos que se referem a evidências científicas, é difícil avaliar a validade desses dados e, conseqüentemente, a validade do conhecimento científico deles decorrentes.

Tanto o teor de muitas pesquisas a respeito da pasteurização de leite ou maturação de queijos reafirmam por de meio de evidências científicas a “regra dos sessenta dias” quanto a postura dos técnicos sugere aceitar e reproduzir este critério. Esta é também a postura de uma das técnicas dos Campos de Cima da Serra. Vejamos o trecho de entrevista a seguir:

[Pela lei são sessenta dias de maturação, né? Se respeita isso?] Então... não. E isso é o mais preocupante, porque [Queijo Serrano] é feito com leite cru. É, tudo bem, mas então, se fosse respeitado o tempo de maturação, tudo bem, mas se sabe que não é respeitado o tempo de maturação. [E tu já encontrou a razão do por que ser sessenta dias?] Não. Realmente assim. A gente... *Tu aprende que é assim porque é.* Ali já passou o período que os microrganismos poderiam se multiplicar ou até mesmo os que tão ali, no caso, não iriam mais se desenvolver e se multiplicar. Com esse período, tu só teria a quantidade que é permitida. (Priscila, técnica, grifos nossos)

Embora, como indica Priscila, as razões para que seja necessário pelo menos sessenta dias de maturação não sejam claras, o fato de ser definida por lei torna a adoção da regra válida e inquestionável. Essa atitude, que reforça a legitimidade de determinação legal, encontra sintonia com a conclusão de Knoll que, referindo-se ao contexto dos Estados Unidos, considera que “os estudos conduzidos em âmbito federal assumem que leite cru é necessariamente contaminado com patógenos e, então, procede-se no sentido de demonstrar que o atual tempo de maturação requerido é insuficiente para destruir tais microrganismos” (Knoll, 2005, p. 70, tradução nossa).

Emerge daí uma questão central: a ciência, ao ter seus argumentos apropriados por agências governamentais, responsáveis pelo controle e fiscalização da produção de alimentos, serve de fundação para a formulação – muitas vezes arbitrária, como visto no caso da “lei dos sessenta dias”, – de regras.

### **Os países da União Europeia e a regulamentação em torno de queijos feitos de leite cru**

Diferentemente dos Estados Unidos, a União Europeia, possivelmente a partir da influência dos países onde há reconhecida tradição em produzir queijos, propôs alternativas para garantir a segurança de consumidores sem, com isso, adicionar a etapa de pasteurização, que descaracterizaria queijos tradicionais.

No início da década de 1990, sob pressão do *Codex Alimentarius*<sup>9</sup> para tornar obrigatória a pasteurização do leite também na Europa, diversos centros de pesquisa europeus apresentaram argumentos pró e contra a pasteurização e, em consequência, diferentemente da abordagem que considera a pasteurização como única forma de oferecer segurança a queijos não maturados, feitos de leite cru, foi proposto novo sistema de regulação da produção e comércio de produtos lácteos, baseado na análise de riscos e princípios de APPCC<sup>10</sup> (Dixon, 2000).

As regulamentações, com base no sistema sugerido, foram aprovadas pela União Europeia em 1992 e 1993, sendo, respectivamente, referentes às regras para a produção e venda de leite cru, leite tratado termicamente e produtos lácteos para consumo humano (Council Directive 92/46/EEC), e referente a regras de higiene para gêneros alimentícios (Council Directive 93/43/EEC). Em resumo, a regulamentação da União Europeia permitiu a comercialização de queijos de leite cru, independentemente do tempo de maturação, mas, em contrapartida, passou a exigir de todos os países membros do bloco que fossem empregados controles baseados nos princípios de APPCC (Dixon, 2000). A partir de então, os cuidados de higiene, desde a alimentação e saúde do rebanho até as etapas finais de produção e distribuição e comercialização, passariam a ser cuidadosamente seguidos e documentados.

Apesar de representar um passo adiante em relação à pasteurização – no sentido de preservar características da produção artesanal e propor negociações, escolha de métodos e procedimentos que representam riscos à produção –, a exigência de APPCC, na prática,

---

<sup>9</sup> *Codex Alimentarius* é uma comissão criada em 1963, pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) e Organização das Nações Unidas (ONU), para desenvolver padrões e orientações para a produção de alimentos, com o objetivo de proteger a saúde dos consumidores e promover a coordenação entre as normas adotadas (ver <http://www.codexalimentarius.net/>). Em relação à produção de queijos, o *Codex Alimentarius* recomenda fortemente a pasteurização de todos os produtos lácteos. Alegando riscos à saúde dos consumidores, a comissão, no início da década de 1990, incentivou a proibição de queijos de leite cru com menos de sessenta dias de maturação também na Europa. Entretanto, organizou-se, particularmente em países onde a produção de queijos de leite cru é valorizada, diversos movimentos no sentido de preservar a produção tradicional de queijos feitos de leite cru. O clima de insatisfação com a postura do comitê é resumido por Bérard e Marchenay (2004), que questionam a suposta neutralidade do *Codex Alimentarius* em defender a segurança dos consumidores. Os autores argumentam que norte-americanos são maioria no *Codex Alimentarius* e que, além disso, as indústrias têm representantes nos comitês científicos relativos às normatizações. Como consequência, ressaltam os autores, algumas abordagens são privilegiadas em detrimento de outras, de tal forma que a definição das normas sugeridas pelo *Codex Alimentarius* traduzem um conceito de qualidade reduzido à conformidade a um conjunto de procedimentos técnicos. As suspeitas no que se referem à (im)parcialidade do Comitê deixam implícita a tendência a não aceitar ou, pelo menos, questionar as normatizações propostas por ele.

<sup>10</sup> APPCC ou Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, sistema desenvolvido na década de 1960 nos Estados Unidos, baseia-se em conceitos de prevenção e considera que todas as etapas de preparação dos alimentos devem estar sob controle, desde as matérias-primas, processos, ambiente, pessoas, até a estocagem, distribuição e consumo. Esse sistema procura, assim, minimizar os riscos de contaminação durante todas as etapas do processamento (Giordano e Galhardi, 2004). Para tanto, é necessário monitorar e registrar diversas variáveis do processo, o que implica em capacitação, comprometimento e, em certa medida, burocracia.

implica também em adequação às normas já instituídas. Assim, se por um lado a União Europeia formalizou a elaboração e comercialização de queijos feitos de leite cru, por outro, passou a exigir, de modo mais restrito, a adequação a requisitos como estrutura, utensílios e registro de dados de produção.

Portanto, embora a União Europeia tenha proposto uma alternativa para a manutenção da produção e comercialização de queijos feitos de leite cru, a questão subjacente a esse debate encontra síntese nas ideias de Bérard e Marchenay (2004), que consideram que, se o objetivo dessa regulamentação era manter a diversidade dos produtos locais e suas qualidades organolépticas, a aplicação das regras deveria ser mais pragmática e priorizar procedimentos ao invés de estrutura, especialmente no caso da produção artesanal. Não seria o caso, argumentam os autores, de isentar produtos artesanais de controle sanitário, mas de levar em conta as características desse tipo de produção.

### **A valorização do conhecimento tradicional e o discurso competente**

Em todo esse debate, argumentos pró e contra queijos feitos de leite cru estiveram fortemente baseados em evidências científicas que, como vimos, não necessariamente são imparciais. Ao mesmo tempo, formas de conhecimento tradicional, embora imprescindíveis para a produção desses queijos, foram desconsideradas.

Apesar deste quadro resumir a perspectiva hegemônica, pesquisas e novas abordagens têm chamado a atenção para a importância da valorização do conhecimento tradicional, especialmente em relação às práticas agrícolas. Essa é a perspectiva de Fonte (2008) que considera indispensável recuperar e revitalizar formas de conhecimento tradicional em iniciativas de valorização da origem dos alimentos. Essa constatação é resultado de projeto de pesquisa conduzido em dez países da Europa com o objetivo de apreender dinâmicas do conhecimento na valorização de alimentos locais.

Fonte (2008) diferencia conhecimento tácito – que seria transmitido através de normas sociais e hábitos – de conhecimento leigo – balanço entre informações provenientes do conhecimento “perito” e experiência pessoal e práticas locais, que origina o conhecimento técnico utilizado pelos produtores para produzir e preparar alimentos – e chama a atenção para o fato de que, com o desenvolvimento da agricultura industrial e serviços de extensão, conhecimento leigo foi identificado ou nomeado “tradicional” e passou a ser sinônimo de algo ultrapassado, estático e inútil. Contudo, é exatamente nos países que mantiveram a produção agrícola em pequenas propriedades familiares, com base em sistema tradicional, que técnicas

agrícolas e produtos “tradicionais” vêm sendo, recentemente, recuperados e valorizados como elementos estratégicos de desenvolvimento rural (Fonte, 2008).

No que se refere aos conhecimentos tradicionais, é interessante notar que nos Campos de Cima da Serra, em relação ao Queijo Serrano, se por um lado há um critério que define legalmente o período mínimo de maturação, há técnicas e critérios socialmente definidos e compartilhados, fundados na experiência e conhecimento local, que permitem aos produtores, consumidores e comerciantes da região, muitas vezes alheios à exigência legal, elaborar critérios próprios para definir o período de maturação do Queijo Serrano. Como vários interlocutores afirmaram, é a cor do queijo, que deve ser *amarelinha*, que irá orientar a definição. Além disso, como se observa na região, o tempo para que o queijo comece a *amarelar* está associado às condições climáticas:

[E quanto tempo é a maturação agora?] Depende muito do clima, né. Quando tá o clima seco, vamos dizer assim, frio, seco, ele seca ligeiro. É pouco tempo. Aí com uma semana já tá pronto o queijo. E se tem umidade, com chuva e tal, daí ele demora mais. Depende muito do clima. [E o senhor vê pela aparência?] É, ele vai amarelado, vai ficando uma casca que vai ficando firme. (Xavier, comerciante)

[Com quanto tempo de maturação vocês vendem?] Ah, uma semana. Se o tempo tiver bom, aí seca mais ligeiro. Se o tempo tiver muita umidade, ele custa mais a secar. (Jonas, produtor)

Entretanto, na fala dos técnicos essa relação não foi apresentada, talvez pelo fato de que para a maioria deles a “regra dos sessenta dias” se sobrepõe a qualquer observação leiga. A atitude reticente apresentada pelos técnicos em relação ao conhecimento local e à rígida observância à legitimidade da lei, internalizadas e disseminadas pelos mesmos, ficam ilustradas na fala a seguir.

[...] a lei prevê que tem que ser no mínimo sessenta dias. E quando tá na lei, é um pouco complicado de mexer. Aí tem que ser um estudo bem maior, né. Que órgãos competentes têm que fazer isso, provar isso pra tentar mexer na lei. Mas acredito que pra começar, tem que ser no mínimo sessenta dias, embora a gente saiba que as pessoas não esperam isso. Um grande problema é isso. Só que a pessoa que aderir ao SIM, ela vai assinar um termo de compromisso que ela fará isso, embora ela não fazendo... Mas ela assinou um termo de compromisso. (Reginaldo, técnico)

A opinião do técnico deixa implícito que o fato de estar presente na lei faz com que a exigência – ainda que, como vimos, não esteja alicerçada em evidências científicas ou argumentos relevantes – se torne inquestionável e irrevogável. O técnico indica também que, se o objetivo do produtor é legalizar a produção, então ele terá que aderir ao Sistema de Inspeção Municipal (SIM) e, assim, comprometer-se oficialmente em responder a todas as exigências previstas para a produção de Queijo Serrano, ou seja, “*assinar*” documentos se comprometendo em cumprir os requerimentos legais. Na fala do técnico, ficam implícitas também a desvalorização e deslegitimação do conhecimento e práticas dos produtores e consumidores em relação à definição do período de maturação adotado de fato na região.

Contrariando o discurso técnico e aproximando-nos da perspectiva adotada por Fonte (2008) em relação ao conhecimento leigo (ou tradicional) no contexto europeu, o conhecimento de produtores, consumidores e comerciantes em torno da maturação do Queijo Serrano poderia receber novo status. Porém, a legitimidade da lei, que tem sua relevância ilustrada no trecho de entrevista acima, que bem poderia resumir a postura dos técnicos da região produtora de Queijo Serrano, deixa explícita a eficácia do que Chauí (1989) nomeia discurso competente. Segundo essa autora, esse é o discurso “que pode ser proferido, ouvido e aceito como verdadeiro ou autorizado” (Chauí, 1989, p. 6). Nas palavras da autora, o discurso competente, enquanto discurso do conhecimento,

é o discurso do especialista, proferido de um ponto determinado da hierarquia organizacional, de tal modo que haverá tantos discursos competentes quantos lugares hierárquicos autorizados a falar e a transmitir ordens. O discurso competente é também um discurso que não se inspira em idéias [sic] e valores, mas na suposta realidade dos fatos e na suposta eficácia dos meios de ação. Se trata também de um discurso instituído ou da ciência institucionalizada e não de um saber instituinte e inaugural e que, como conhecimento instituído, tem o papel de dissimular, em nome da cientificidade a existência real da dominação (Chauí, 1989, p. 10).

Ainda que, argumenta a autora, esse discurso não exija submissão, ele demanda a interiorização de suas regras, na medida em que ao negá-las ou não interiorizá-las corre-se o risco de “ver-se a si mesmo como incompetente, anormal, a-social, como detrito e lixo” (Chauí, 1989, p. 12).

O discurso competente é reforçado na medida do pressuposto de que fenômenos naturais e humanos podem ser reduzidos e sistematizados para serem explicados, estabelecendo, deste modo, relação entre teoria e prática, em que “a teoria manda porque possui as idéias [sic] e a prática obedece porque é ignorante” (Chauí, 1980, p.12). Nessa visão, de base positivista, fica subjacente a ideia de que os teóricos comandam e os demais submetem-se, de tal forma que a prática é simples instrumento ou mera técnica, que aplica automaticamente regras, normas e princípios vindos da teoria.<sup>11</sup> Nas palavras de Chauí (1980 p. 12), “se examinarmos o significado final dessas conseqüências [sic], perceberemos que nelas se acha implícita a afirmação de que o poder pertence a quem possui o saber.”

---

<sup>11</sup> Esses pressupostos têm base no positivismo, perspectiva difundida principalmente por Auguste Comte (1798-1857). Tendo como lema “saber para prever, prever para prover”, essa perspectiva defende que “o conhecimento teórico tem como finalidade a previsão científica dos acontecimentos para fornecer à prática um conjunto de regras e de normas, graças às quais a ação possa dominar, manipular e controlar a realidade natural e social” (Chauí, 1980, p. 11-12). Essa relação entre teoria e prática, supostamente em harmonia, implica, de fato, que quando as ações humanas – individuais e sociais – contradisserem as ideias, serão tidas como desordem, caos, anormalidade e perigo para a sociedade global, pois o grande lema do positivismo é: “Ordem e Progresso”. Só há “progresso”, diz Comte, onde houver “ordem”, e só há “ordem” onde a prática estiver subordinada à teoria, isto é, ao conhecimento científico da realidade (Chauí, 1980).

A afirmação do discurso competente, somada à deslegitimação do conhecimento tácito, leigo, tradicional frente ao conhecimento científico, apresenta consequências diretas para a agricultura. Especialmente no que se refere à produção de alimentos, as implicações do discurso competente corroboram a necessidade de adaptar o modo tradicional de produção, bem como suas técnicas e utensílios, de forma que esse tipo de produção de alimentos também atenda aos critérios formais, esses supostamente definidos a partir de evidências científicas e legitimados e disseminados pelo discurso técnico da área.

Temos, então, um contexto em que, por um lado, legitimam-se critérios legais, com base na ciência e no conhecimento perito, que são reforçados e difundidos por meio do discurso competente e, por outro, temos critérios leigos ou tradicionais, baseados em experiência e critérios compartilhados localmente. Essas perspectivas colocam-se como opostas na medida em que a legitimação da primeira implica na negligência da segunda. Entre esses opostos, provavelmente estariam elementos em transição, ou seja, produtos tradicionais procurando, na medida do possível, adaptar técnicas, utensílios e modos de fazer para, assim, responder ao discurso instituído e ser, então, aceito como “normal” e “correto”. Contudo, como argumentamos, se a cientificidade que sustenta o discurso competente não necessariamente está baseada em dados e evidências científicas, o conhecimento tradicional, desqualificado por não ter bases e pressupostos científicos, teria na experiência e no conhecimento do modo de fazer elementos para ser reconhecido como legítimo e, assim, ser valorizado.

Então, se é verdade que o discurso competente pode ser desqualificado pela arbitrariedade com que algumas normas e critérios foram instituídos e que, por outro lado, a relevância do conhecimento tradicional tem emergido como estratégica para pensar o desenvolvimento rural, a questão subjacente deixa de ser como adaptar ou flexibilizar a lei para que, assim, alimentos tradicionais possam ingressar no mercado formal e passa a ser como valorizar e legitimar o conhecimento leigo, local, de forma a preservar a diversidade e singularidade intrínsecas de alimentos tradicionais. Ao mesmo tempo, o reconhecimento e legitimação de práticas e conhecimentos tradicionais implicariam na valorização de identidades e modos de vida rurais, como indicam pesquisas de Enticott (2007; 2003), autor que explora este tema por meio das implicações do consumo de leite cru em comunidades rurais da Inglaterra.

Uma das pesquisas de Enticott, publicada em 2003, se deu no contexto em que, em 1997, o Comitê consultivo para segurança microbiológica de alimentos<sup>12</sup> recomendou que a venda e consumo de leite cru deveriam ser banidos do Reino Unido. Na ocasião, o público foi, então, através de consulta pública, promovida pelo Ministério da Agricultura na Inglaterra e País de Gales, convidado a opinar sobre o assunto. Diante de forte oposição à medida, o Ministério da Agricultura declarou que as vendas de leite cru poderiam continuar, mas sob controle mais rígido. Enticott (2003), com o objetivo de apreender as atitudes relacionadas à saúde e alimentação de moradores rurais e sua relação com produtos locais, analisou o conteúdo das 1471 respostas escritas recebidas na Inglaterra. A maioria dessas respostas era proveniente de consumidores e produtores de áreas rurais, onde a venda e consumo de leite cru é mais comum.

Em sua análise, o autor aponta que o discurso dos moradores rurais indicou rejeição a estilos de vida modernos e científicos, bem como a noções de saúde como postuladas pela medicina convencional, sugerindo a expressão “imunologia leiga” para referir-se ao discurso *nativo* a respeito da correlação entre alimentos naturais e saúde. Em relação à proibição de leite cru, as principais críticas referiram-se à perda de liberdade de escolha e à hipocrisia percebida na legalidade de atividades que são claramente mais prejudiciais ou arriscadas à saúde, como fumar, consumir bebidas alcoólicas ou dirigir. O autor se refere, ainda, à “imunologia natural” e à “imunologia do impuro”, para referir-se, respectivamente, às alegações de que: 1) leite não pasteurizado é natural e mais saudável do que o pasteurizado porque não compromete a estrutura natural do leite e enzimas e proteínas, ao contrário do leite pasteurizado, que ameaça a saúde porque compromete o frescor e o sabor, ao mesmo tempo em que disfarça impurezas e 2) a sujeira é vista como necessária para construção de sistema imunológico resistente, capaz de combater infecções e curar doenças. Com base nessas duas noções leigas de imunologia, Enticott (2003) propõe a ideia de “imunologia rural”, que, além das alegações anteriores, englobaria ainda elementos para a defesa e manutenção de identidades rurais, vinculas a uma noção de modo de vida superior.

Assim, diante do que define como imunologia rural, Enticott (2003) conclui que a opinião científica em reação ao consumo de leite cru foi fortemente rejeitada pelas comunidades rurais, não apenas por causa de seus argumentos sobre saúde, mas porque suas implicações modernizantes e regulatórias representam um ataque direto ao modo de vida rural.

---

<sup>12</sup> Advisory Committee on the Microbiological Safety of Food / Food Standards Agency (<http://acmsf.food.gov.uk/>), vinculado à Agência de Normas Alimentares do Reino Unido – Food Standards Agency.

Alguns anos após a publicação desse trabalho, Enticott (2007) conduziu um estudo de cunho etnográfico em uma localidade rural inglesa – em que, do mesmo modo que em outras localidades rurais do país, é comum o consumo de leite não pasteurizado. Para os moradores rurais estudados, a pasteurização é atribuída à remoção de todas as bactérias, maléficas ou benéficas, o que resultaria em um produto sem vida. A pesquisa, que reforçou a relação entre consumo de leite cru e identidade rural, indicou que, ao consumir leite, consumidores e produtores revelavam conhecer a natureza e, em decorrência disso, pertencer ao rural. Nas palavras do autor, “não é apenas a identidade rural que é adquirida ao consumir leite não pasteurizado, mas também uma identidade local, de comunidade” (Enticott, 2007, p. 175, tradução nossa).

Os moradores rurais estudados por Enticott, ao defenderem fortemente seu modo de vida e, no caso estudado pelo autor, particularmente as práticas alimentares, negam o discurso instituído, reforçando, desse modo, a identidade de ser *rural*, de pertencer a comunidades rurais. Neste caso, fica implícita a ideia de que, ao valorizar práticas e conhecimentos locais ou, como se referiu Enticott (2003), a “imunologia rural”, valoriza-se não apenas a produção e manutenção de alimentos tradicionalmente processados e consumidos no meio rural, mas também identidades e modos de vida ligados ao meio rural. Nesta perspectiva, ao reconhecer formas de conhecimento definidas como tradicionais, locais, leigas, torna-se possível não apenas que alimentos e práticas alimentares locais sejam valorizados, mas também que identidades e modos de vidas, elementos fundamentais para a revitalização do rural, sejam reconhecidos, legitimados e nutridos.

### **Considerações finais**

Neste artigo, em que procuramos aprofundar a discussão em torno de desafios para a inserção de alimentos tradicionais em mercados formais, elegemos o critério de sessenta dias de maturação como requisito para comercialização de queijos feitos de leite cru para problematizar o contexto em que práticas e características da produção tradicional de alimentos – e especificamente de queijos de leite cru – entram em conflito com critérios presentes na legislação de alimentos.

Argumentamos que, se para atender exigências legais, é preciso adaptar ou alterar características do modo de fazer tradicional, atributos que diferenciam os alimentos tradicionais, como a diversidade, não padronização e artesanidade são desafiados e, desse modo, sob a justificativa de acessar novos mercados, corre-se o risco de que esses produtos percam a singularidade que os diferencia e qualifica para além de critérios formais. Essas

questões, para autores como Bérard e Marchenay (2004) e Knoll (2005), estão associadas ao modelo de produção de alimentos que se pretende valorizar, necessitando ser abordadas e aprofundadas se o que se pretende é, de fato, a valorização de alimentos tradicionais por suas características únicas e diversidade inerentes.

No caso do Queijo Serrano, é inegável que a aprovação da lei que regulamenta sua produção – ocorrida em 2010 – apresenta relevância, pois traz visibilidade ao produto. Contudo, em termos práticos, é difícil pensar em como esta lei, com critérios alheios à realidade e escala de produção do *legítimo* Queijo Serrano, poderá ser implementada. Além do período de maturação que, como vimos, é definido muito acima do que vem ocorrendo na prática, as exigências e critérios para a legalização da produção requerem também rever utensílios tradicionalmente adotados pelos produtores – como é o caso de fôrmas de madeira – , bem como estrutura.

O critério que define tempo mínimo de maturação para queijos feitos de leite cru, apesar de, como indicamos, ter sido arbitrariamente definido, foi legitimado e difundido não apenas nos Estados Unidos, onde foi estabelecido pelo FDA, mas também em vários outros países, como o Brasil. Embora a União Europeia não tenha adotado essa regra, instituiu, em contrapartida, que a produção de queijos feitos de leite cru deve seguir os preceitos de APPCC que, como vimos, ainda que representem um avanço no sentido de respeitar a diversidade e não padronização desses queijos, seguem também o discurso instituído e, assim, estabelece exigências rígidas em termos, por exemplo, de estrutura e utensílios.

Para que alimentos tradicionais possam, portanto, ingressar em novos mercados e, assim, contribuir para revitalizar áreas rurais, como propõem diversos autores, , faz-se necessário superar o discurso atualmente instituído sobre o tema, de modo que o conhecimento tradicional seja considerado e valorizado. Vale destacar, com Bérard e Marchenay (2004), que não se trata de isentar a produção tradicional de controle sanitário, mas de considerar as características deste tipo de produção não com base no discurso instituído, mas com base no conhecimento, experiência e prática, especialmente dos produtores. Deste modo, ao mesmo tempo em que identidades e modos de vida rurais são reconhecidos, abre-se a possibilidade para que, de fato, alimentos tradicionais sejam valorizados pelas características e qualidades que lhes são inerentes e possam, tendo-as preservadas, ingressar no mercado formal.

## Referências

BLACK, Rachel Ede. The Porta Palazzo farmers' market: local food, regulations and changing traditions. *Anthropology of Food*, n. 4, may 2005. Disponível em: <<http://aof.revues.org/index157.html>>. Acesso em: 14 jul. 2011.

BÉRARD, Laurence; MARCHENAY, Philippe. *Les produits de terroir: entre culutres et règlements*. CNRS Éditions, Paris, 2004.

BRASIL. Portaria nº 146, de 07 de março de 1996. Disponível em: <<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=1218>>. Acesso em 20 jul. 2011.

BRASIL. Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952. Disponível em: <[http://www.agricultura.gov.br/arq\\_editor/file/Aniamal/MercadoInterno/Requisitos/RegulamentoInspecaoIndustrial.pdf](http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/Aniamal/MercadoInterno/Requisitos/RegulamentoInspecaoIndustrial.pdf)>. Acesso em 27 de jul. 2011.

CAZAUX, Gersende. *Standards and requirements for raw milk products set by the US, its major cheeses importers and international bodies*. Dairy Business Innovation Center & DATCP, 2009. Disponível em: <<http://www.dbicusa.org/documents/Raw%20Milk%20Cheese%20Legislation%20PDF.pdf>>. Acesso em 22 jul. 2011.

CHAUÍ, Marilena. *O que é ideologia?* São Paulo: Brasiliense, 1980.

CHAUÍ, Marilena. O discurso competente. In: *Cultura e democracia: o discurso competente e outras falas*. 4. ed. São Paulo: Cortez, 1989, p. 3-15.

DIXON, Peter. H. *European systems for the safe production of raw milk cheese*. Relatório apresentado ao Vermont Cheese Council, 2000. Disponível em: <[www.dairyfoodsconsulting.com/pdf/EU\\_cheese\\_safety\\_report.pdf](http://www.dairyfoodsconsulting.com/pdf/EU_cheese_safety_report.pdf)>. Acesso em 22 jul. 2011.

ENTICOTT, Gareth. In: CAMPKIN, Ben; COX, Rose (ed.). *Dirt: new geographies of cleanliness and contamination*. London: I. B. Tauris, 2007. p. 168-167.

ENTICOTT, Gareth. Lay immunology, local foods and rural identity: defending unpasteurised milk in England. *Sociologia Ruralis*, v. 43, n. 3, p. 257-270, 2003.

FONTE, Maria. Knowledge, food and place: a way of producing, a way of knowing. *Sociologia Ruralis*, n. 3, v. 48, p. 200-222, 2008.

GIORDANO, José Carlos; GALHARDI, Mario G. *Análise de perigos e pontos críticos de controle*. Campinas: SBCTA, 2004. 92p.

GOODMAN, David Rethinking food production-consumption: integrative perspectives. *Sociologia Ruralis*, n. 42, v. 4, p. 271-277, 2002.

GOODMAN, David. Rural Europe Redux? Reflections on alternative agro-food networks and paradigm change. *Sociologia Ruralis*, n. 44, p. 3-16, 2004.

JAROS, Patricia; COGGER, Naomi; FRENCH, Nigel. *A systematic review of the human disease evidence associated with the consumption of raw milk and raw milk cheeses*. Massey University, Nova Zelândia, 2008. Disponível em: <<http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/systematic-review-human-research-projects/final-report-rawmilk.pdf>>. Acesso em 17 jul. 2011.

KNOLL, Laura P. *Origins of the regulation of raw milk cheeses in the United States*. 2005. 72p. Trabalho apresentado para o curso Food and Drug Law, Harvard Law School, 2005. Disponível em: <<http://leda.law.harvard.edu/leda/data/702/Knoll05.pdf>>. Acesso em 14 jul. 2011.

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. 145f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2009.

MARSDEN, Terry. Theorising food quality: some key issues in understanding its competitive production and regulation. In: HARVEY, Mark; MCMEEKIN, Andrew; WARDE, Alan. *Qualities of food*. New York: Palgrave, 2004. p. 129-155.

MINAS GERAIS. Lei nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002. Disponível em <[http://imanet.ima.mg.gov.br/nova/gce/outros\\_documentos/42645.pdf](http://imanet.ima.mg.gov.br/nova/gce/outros_documentos/42645.pdf)>. Acesso em 21 jul. 2011.

ORDOÑEZ, Juan A. (Org.). *Tecnologia de Alimentos: componentes dos alimentos e processos*. v.1. Porto Alegre: Artmed, 2005. 294p. (tradução: Fátima Murad)

PAXON, Heather. Post-pasteurian cultures: the microbiopolitics of raw-milk cheese in the United States. *Cultural Anthropology*, v. 23, p. 15-47, 2008.

PLOEG, Jan Douwe van der. Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2008. p. 372.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio. Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal. Portaria nº 214 de 14 de dezembro de 2010. Disponível em <<http://www.legisweb.com.br/legislacao/?legislacao=573178>>. Acesso em 20 jul. 2011.

SONNINO, Roberta; MARSDEN, Terry. Beyond the divide: rethinking relationships between alternative and conventional food networks in Europe. *Journal of Economic Geography*, n. 6, p.181-199, 2006.

WEST, Harry. G. Food fears and raw-milk cheese. *Appetite*, v. 51, p. 25-29, 2008.