

DA INFORMALIDADE A INSTITUCIONALIZAÇÃO: ESTUDO DE CASO DE DOIS QUEIJOS ARTESANAIS BRASILEIROS

From Informality to Institutionalization: A Case Study From Two Brazilian Artisanal Cheeses

Autor(es): Rafael Oliveira Kopke Salinas; Renato Geruntho Salaberry, Oscar José Rover

Filiação: Universidade Federal de Santa Catarina

E-mail: rppsalinas@gmail.com, renato.salaberry@posgrad.ufsc.br, oscar.rover@ufsc.br

Grupo de Trabalho (GT): <<nº 6 e título do GT>> Cooperativismo, associativismo e demais ações coletivas no meio rural

Resumo

Através de uma perspectiva da ação em rede é construída uma narrativa a respeito da recente regularização da produção dos queijos artesanais, dada aqui de processo de institucionalização, na qual são abordadas duas distintas realidades, uma da região produtora do queijo artesanal Diamante (Major Gercino, Santa Catarina) e outra produtora do queijo artesanal Mantiqueira de Minas (Serra da Mantiqueira, Minas Gerais). Em primeiro é feito um resgate da construção de políticas públicas federais para os queijos artesanais. Logo após são construídos paralelos entre os dois territórios nesse processo legal mostrando como ambos criaram legislação própria através de uma ação em rede, mas que, ainda assim necessitam de diferentes incentivos e construções coletivas para que seus produtores façam parte desta institucionalização. São parte desses elementos a assistência técnica, os mercados, eventos, as políticas públicas federais, o associativismo e a ação em rede existente nos dois territórios.

Palavras-chave: redes agroalimentares, associativismo, legislação, agricultura familiar, agroindústria familiar

Abstract

Through an agrifood network action perspective, a narrative is built in respect to the recent regularization of artisanal cheese production, referred to here as the process of institutionalization. This narrative addresses two distinct realities: one from the artisanal cheese-producing region of Diamante (Major Gercino, Santa Catarina) and the other from the artisanal cheese-producing region of Mantiqueira de Minas (Serra da Mantiqueira, Minas Gerais). First, a review of the construction of federal public policies for artisanal cheeses is presented. Following this, parallels are drawn between the two territories in this legal process, showing how both created their own legislation through network action, yet they still require different incentives and collective efforts to ensure that their producers are part of this institutionalization. Some of these elements include technical assistance, building markets, fairs, public policies, associativism, and the agrifood network action existing in both territories.

Key words: agrifood networks, associativism, legislation, smallholder farming, family agroindustry.

1. Introdução

Nos últimos anos tem crescido a produção e consumo de alimentos diferenciados (artesanais, orgânicos ou de qualidade superior), ainda que em pequena proporção perante o setor agroindustrial de grande porte (Goodman, 2003). Esses alimentos diferenciados são produzidos, em sua maioria, por uma agricultura familiar, com produtos cada vez mais consolidados no universo alimentar nacional, como café de qualidade, os queijos artesanais, azeites e vinhos nacionais.

Diferentes mecanismos sociotécnicos têm sido criados para desenvolver o mercado e a produção nesses setores, desde políticas públicas de certificação, a assistência técnica direcionada e a liberação de crédito rural. Junto a isso, instrumentos para valorização e divulgação dos alimentos, como concursos e o maior envolvimento da sociedade civil têm sido observados (Darolt e Rover, 2021; Renting et al. 2012).

Conforme discutem Wilkinson (1999) e Mior (2007), o desenvolvimento da agricultura familiar e, em especial, a sua agroindustrialização, são um desafio no país, visto que em determinadas cadeias, como do leite e da carne, a produção familiar segue uma lógica menos escalonada de produção, algo que até então não era compreendido pela legislação da agroindustrialização no Brasil. Além disso, o abastecimento de alimentos processados pelas agroindústrias familiares é bastante relevante para a população rural e urbana do país, mesmo com o processamento de alimentos de maneira informal, em estruturas improvisadas ou domiciliares, efeito da falta de construção de mecanismos legais mais eficazes ou incentivos comerciais que justifiquem a expansão, por vezes, muito territorial (Wilkinson e Mior, 1999).

Todavia, a literatura nacional e internacional é vasta para discutir formas de analisar o desenvolvimento da agricultura familiar, visto que, existem muitos estudos que comprovam e discutem que a produção agrícola e o consumo de alimentos sofreram uma mudança para o consumo de produtos de qualidade, até mesmo prestigiados com um valor financeiro mais alto (Goodman, 2003). No entanto, as maneiras como o rural foi capaz de inserir estes produtos no mercado também são objetos de estudo e análise. Uma das formas de análise e de ação do desenvolvimento da produção familiar tem sido a ação em rede, combinada por vários atores civis, públicos ou associativos que, dispondo de suas diferentes expertises são capazes de solucionar problemas como da competitividade da agricultura familiar perante os mercados hegemônicos e construção de novos arranjos institucionais e mecanismos legais para reconhecimento e regularização destas agroindústrias familiares (Marsden et al. 2023; Van der Ploeg e Marsden, 2008 e Mior, 2007). A ação em rede faz parte da governança das redes agroalimentares alternativas aos sistemas convencionais, e acontece através do (re)arranjo entre atores sociais, do Estado e do mercado, para criar novas possibilidades ou alterar determinadas realidades a fim de melhorar processos e/ou resolver desafios e problemas (Gazolla & Schneider, 2017).

Com isso, o crescente prestígio de alimentos diferenciados no país demonstra que, além de precarizados ou desvalorizados, os territórios rurais onde a produção familiar se consolidou, são espaços privilegiados com alimentos de altíssima qualidade, frutos de anos de aperfeiçoamento, interação da população com o seu meio físico e domínio de técnicas adaptadas a cada realidade para a concepção de alimentos (Cazella et al., 2020), além de serem fruto da cultura e dignidade da população destes territórios, sendo injustificada a criminalização da produção destes alimentos. Nesse sentido, Santos, Cruz e Menasche (2012) fazem uma análise documental sobre a relação entre o mineiro (cidadão do Estado de Minas Gerais) e o queijo, argumentando que um cria sentido para o outro, sendo essa relação simbiótica muito marcante, para que a produção deste alimento esteja sujeita a uma lógica sanitária que não dialoga com a realidade do campo. É certo que esta reflexão não vale apenas para o mineiro, como agricultor que produz alimentos a partir de sua história e território.

Dessa maneira, o presente artigo busca discutir como o processo que chama-se aqui de institucionalização dos queijos artesanais brasileiros tem se dado através da ação em rede. Definimos como institucionalização um processo que vai além da produção formalizada de queijos, mas que passa pela construção de mecanismos legais e de reconhecimento da identidade dos queijos, bem como de seu saber fazer. Parte do saber fazer queijo artesanal é um conhecimento desenvolvido e difundido no contexto de um território e no ambiente doméstico, passado de geração em geração. Sua institucionalização permite que esses alimentos circulem em mercados de maior abrangência territorial e que sua circulação interna nos territórios seja legalizada, de maneira que o seu abastecimento, antes irregular, seja liberado e com garantia de boas condições sanitárias.

Este artigo estuda comparativamente dois casos de produção de queijo artesanal de leite cru, um na região da Serra da Mantiqueira, Estado de Minas Gerais, produtora do queijo

artesanal Mantiqueira de Minas, e outro na região Diamante, no município de Major Gercino, Santa Catarina, produtora do queijo artesanal Diamante. O estudo comparativo das duas realidades será complementado por um sobrevoo no tema dos queijos artesanais no Brasil, com análises das legislações federal, estaduais e municipais, e seus mecanismos para este setor; análises dos processos de ATER em apoio aos produtores de queijo artesanal. Também se analisará alguns aspectos do mercado de queijos artesanais, com olhar sobre os dois casos estudados, considerando a comercialização local e nacional, onde a atuação de atores como da Associação dos Queijistas do Brasil (ComerQueijo)¹ e outros aspectos como logística, marketing e diferenciação serão analisados.

2. Procedimentos metodológicos

Para realizar o objetivo proposto, foram realizadas vinte e cinco entrevistas com atores chave, incluindo representantes de instituições e produtores rurais membros da Associação de Produtores de Queijo Artesanal Mantiqueira de Minas (APROMAM), na Serra da Mantiqueira, e 21 entrevistas na região Diamante. Em ambos casos, as entrevistas foram complementadas por observação participante e não-participante, revisão bibliográfica e análise documental.

3. Discussão e resultados

Queijos artesanais e suas definições

Os queijos artesanais são alimentos diferenciados, produzidos preferencialmente com leite cru e estão inseridos em uma lógica de produção que considera a estrutura física das queijarias e a mão de obra majoritariamente familiar nas atividades. Existem, porém, queijos artesanais regionais e queijos autorais, que são criações dos proprietários e têm grande liberdade de tecnologia de produção. Conforme o Movimento Slow Food Brasil, existem diversos queijos regionais no país, derivados da primeira ocupação europeia, como o queijo Canastra, de Minas Gerais, e o queijo Serrano, de Santa Catarina e Rio Grande do Sul, mas também queijos que são provenientes de uma segunda ocupação estrangeira no país, portanto mais recente, como o queijo artesanal Diamante e o queijo Mantiqueira de Minas (Slow Food Brasil, 2016, Kamimura et al. 2019). No sul do Brasil, o queijo colonial originalmente produzido com leite cru, observou algumas queijarias da agricultura familiar passarem a pasteurizar o leite para produzir o queijo, devido a pressão sanitária imposta pela legislação então vigente. Isso influenciava diretamente as características organolépticas do queijo, mas permitia às famílias continuarem comercializando seus produtos (Dorigon, 2008; Dorigon 2011). Muitos queijos regionais são considerados patrimônio cultural no país, sendo inclusive o queijo Minas Artesanal (região da Serra da Canastra) considerado patrimônio imaterial do saber pelo IPHAN, desde o ano de 2008 (Meneses, 2008).

Marco legal: construção de legislação específica para queijos artesanais.

Para introduzir o tema da institucionalização do queijo artesanal no Brasil, é importante começar com a política de descentralização das legislações federais relativas à inspeção sanitária, juntamente a desburocratização do acesso dos agricultores familiares e pequenos produtores à regularização da agroindústria familiar, o que tem levado à valorização

¹ A ComerQueijo é uma associação nacional de comerciantes de queijos artesanais desde 2014, que tem buscado o reconhecimento da profissão “queijista”, atua próximo de muitos produtores familiares e é idealizadora do principal concurso nacional, o Prêmio Queijo Brasil.

dos queijos artesanais brasileiros. Essa descentralização pode ser observada por meio das recentes flexibilizações do Sistema Brasileiro de Inspeção, parte do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SISBI-SUASA), das regulamentações dos selos artesanais pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), da previsão na legislação federal da venda direta para produtos de origem animal, das recentes atualizações das legislações estaduais para a produção de queijo artesanal, e das regulamentações dessas legislações pelos municípios (Araújo *et al.* 2020).

A flexibilização do SISBI-SUASA, prevista pelo decreto 8.471 / 2015, a partir da previsão da agroindustrialização familiar e da agroindústria de pequeno porte e produtos artesanais, traz a possibilidade de venda direta para produtores caseiros e artesanais, estimulando o pequeno produtor para comercialização da sua produção. Isso tem sido aos poucos, implantado em alguns municípios de Santa Catarina.

Em 2018, a lei 13.680 dispôs sobre a regulamentação do art. 10-A da lei de inspeção sanitária (1.283 / 1950), a qual indica em seu artigo 10-A que :

“É permitida a comercialização interestadual de produtos alimentícios produzidos de forma artesanal, com características e métodos tradicionais ou regionais próprios, empregadas boas práticas agropecuárias e de fabricação, desde que submetidos à fiscalização de órgãos de saúde pública dos Estados e do Distrito Federal.

§ 1º O produto artesanal será identificado, em todo o território nacional, por selo único com a indicação ARTE, conforme regulamento.

§ 2º O registro do estabelecimento e do produto de que trata este artigo, bem como a classificação, o controle, a inspeção e a fiscalização do produto, no que se refere aos aspectos higiênico-sanitários e de qualidade, serão executados em conformidade com as normas e prescrições estabelecidas nesta Lei e em seu regulamento.

§ 3º As exigências para o registro do estabelecimento e do produto de que trata este artigo deverão ser adequadas às dimensões e às finalidades do empreendimento, e os procedimentos de registro deverão ser simplificados.

§ 4º A inspeção e a fiscalização da elaboração dos produtos artesanais com o selo ARTE deverão ter natureza prioritariamente orientadora.

§ 5º Até a regulamentação do disposto neste artigo, fica autorizada a comercialização dos produtos a que se refere este artigo.”

Fonte: BRASIL, 2018.

O decreto 11.099 / 2022, regulamenta o art. 10-A da lei 13.680 / 2018, e cria os selos artesanais, ARTE e QUEIJO ARTESANAL. Da mesma maneira, regulamenta a lei 13.860 / 2019 que dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais no Brasil, permitindo a formalização da produção pela agricultura familiar e sua comercialização em nível nacional, através dos serviços de inspeção municipais e estaduais. Ali se prevê a participação de órgãos estaduais e municipais de assistência técnica e extensão rural para orientação das boas práticas agropecuárias e de fabricação e realização das análises sanitárias dos animais.

Em 2022, o MAPA estende aos municípios, através da portaria 531, a possibilidade de concessão dos selos artesanais, com o objetivo de estimular a comercialização em todo o Brasil de produtos da agricultura e agroindustrialização familiar e de pequenos produtores. Com isso, municípios do estado de Santa Catarina, entre outros, passaram a regulamentar também a venda direta de produtos de origem animal, já que as normas anteriores reconhecem as agroindústrias artesanais e garantem aos estados, distrito federal e municípios

a possibilidade de editar normas específicas para esses casos. Em adição a instrução normativa 16 / 2015 do MAPA, nos artigos 2º e 6º, trata das normas específicas para a venda de pequenas quantidades, de forma direta ao consumidor final, e do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte. Dessa importante abertura por legislações federais surgiram importantes leis estaduais, das quais destacamos as dos estados analisados neste artigo (Tabela 1).

Tabela 1: Legislações estaduais para regulamentação dos queijos artesanais

Estado	Legislação	Objetivo
Minas Gerais	Lei 23.157 (2018)	Regulamenta a produção e comercialização de queijos artesanais a partir do processo de caracterização de cada microrregião pelo Estado, a partir do IMA.
Santa Catarina	Lei 17.486 (2018)	Dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru.

Fonte: Adaptado de Araújo *et al.* (2020).

Essas legislações abriram importantes precedentes para definição dos circuitos produtivos dos queijos artesanais no país. Estas prevêm a desconcentração da responsabilidade pelo reconhecimento e regulamentação de cada produto, por meio da criação de mecanismos para que o queijo artesanal possa estar registrado no município ou estado, e circular em todo território nacional de maneira regular.

Conforme observado na tabela 1, os estados de SC e MG regulamentaram a produção de queijos artesanais de maneira conclusiva no ano de 2018, apesar de ambos os estados terem feito regulamentações menos abrangentes anteriormente. O Estado de Minas Gerais criou no ano de 2002 e de 2012, legislações que ainda não definiram de forma suficiente o que era queijo artesanal, da maneira como é observado na realidade da sua produção. A Lei Estadual 14.185 / 2002 menciona que queijos minas artesanais deveriam ser produzidos com leite cru ou fresco, e de origem na própria propriedade, em seguida, menciona que queijos artesanais poderiam receber certificação diferenciada para garantir valorização do patrimônio cultural e histórico, mas não dizia como. Após uma década, a Lei Estadual 20.549 / 2012, trouxe mais confusões, afirmando que queijo minas artesanal seriam produzidos com leite não tratado de forma térmica, sendo eles: queijo minas artesanal e queijo meia cura, além dos com leite tratado: queijo cabacinha e requeijão de corte. No final, novamente mencionava-se que poderia ser feito o reconhecimento de queijos regionais mediante estudo documental do processo histórico de produção.

Por fim, o que se observa com a Lei Estadual 23.157/2018 é a descrição das responsabilidades do Estado, sinalizando que o mesmo deverá documentar o processo de produção de cada região, a fim de emitir regulamento para reconhecimento dos queijos artesanais que manifestem expressões culturais através de estudos. Portanto, a partir dessa definição, se torna responsabilidade da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais (EMATER-MG) realizar os estudos de identificação de queijos locais, assim as diferentes microrregiões produtoras de queijo podem ser reconhecidas através da sua própria receita. Após a aprovação da legislação, existem dez regiões registradas como produtora de queijo Minas Artesanal. Existem queijos semelhantes, mas com diferenças regionais, como Serra da Canastra, Serro e Araxá, e seis produtoras de outros queijos artesanais considerando queijos bastante diferentes, como o queijo Cabacinha no Vale do Jequitinhonha, Mantiqueira

de Minas e Alagoa, Serra da Mantiqueira e Requeijão Moreno no Vale do Mucuri, conforme Minas Gerais (2025). Desses, como foco do presente estudo temos o queijo Mantiqueira de Minas com uma produção estimada em 845 toneladas/ano e 183 agroindústrias no ano de 2024 (MINAS GERAIS, 2024).

Conforme demonstra a Tabela 2, a institucionalização do queijo MAM, através da regularização das queijarias, é um processo recente, considerando que o estudo de caracterização foi aprovado no ano de 2020 pela portaria nº 1.985 do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA). Essa regulamentação ainda incentivou, de certa maneira, a produção comercial, visto que oito produtores começaram a produção nos últimos cinco anos. Além disso, os diferentes mecanismos federais de certificação dos queijos já são observados na região, como SISBI, selo ARTE e selo Queijo Artesanal, sendo revelado em campo que são certificações que fazem a diferença na comercialização e prestígio dos queijos, pois quem possui apenas SIM tem mais dificuldade em acessar mercados fora do contexto local.

Tabela 2 - Dados referentes à regularização das queijarias na APROMAM até o ano de 2024

Certificação/Órgão responsável	Primeira adequação sanitária (anos)	Tempo de produção comercial (anos)
SIM (8)	Até 2 (7)	Até 5 anos (8)
Não possui (5)	Não possui (5)	Entre 6 e 14 (4)
Selo Arte (SIM) (4)	Entre 3 e 5 (4)	Entre 16 e 20 (5)
SISBI-POA (CIMAG*) (1)	Entre 6 e 10 (2)	Entre 21 e 40 (2)
Selo do Queijo Artesanal (IMA) (1)	Mais de 11 (1)	

*Consórcio Intermunicipal Multifinalitário da Microrregião do Circuito das Águas

Fonte: elaborado pelos autores

A Tabela 2 ainda revela algo curioso: a existência de queijarias inspecionadas antes da aprovação da portaria pelo IMA e isto ocorria porque havia a regularização de algumas queijarias pelo SIM. Contudo, conforme os relatos de campo, ainda assim alguns produtores eram constantemente multados pelo órgão estadual (IMA) que não reconhecia a autoridade dos serviços de inspeção municipais e alegava que não havia suporte legal para produção e venda do queijo artesanal. É possível compreender que havia uma visão muito desvalorizada ou incoerente sobre o valor do queijo Mantiqueira no seu próprio território, sendo comercializado de forma clandestina ou muito precária. Conforme menciona um entrevistado que possui inspeção há quinze anos: *“Nós nos chamávamos de traficantes de queijos, pois sempre tive que viajar a noite para fazer entregas e evitar ser pego pela fiscalização do IMA”* (Entrevistado, 14).

Por sua vez, a promulgação da Lei Estadual do queijo de leite cru de Santa Catarina (nº 17.486 / 2018), possibilitou a regulamentação e a revalorização de um circuito produtivo altamente ignorado até então. A mudança legal permitiu a revalorização do queijo artesanal Diamante, de Major Gercino, região de altitude ainda no litoral catarinense. Conforme a

Tabela 3, em 2023 existiam 21 produtores de queijo artesanal Diamante, dos quais 7 tinham uma queijaria construída, e desses apenas dois estavam registrados.

Tabela 3 - Agricultores familiares produtores de queijo artesanal Diamante.

Data	Produtores registrados no SIM (com selo ARTE)	Produtores não registrados	Produtores com agroindústria	Produtores com produção caseira
2023	2	19	7	14
Total de produtores	21			

Fonte: Elaborado pelos autores.

A publicação dessa lei estadual de Santa Catarina e da lei municipal nº 1.197 / 2018, para criação do serviço de inspeção municipal em Major Gercino, município onde está localizada a região Diamante, bem como sua regulamentação, por meio do decreto nº 41 / 2022, foram processos construídos a fim de permitir a regularização das queijarias. Os produtores de queijo artesanal Diamante também se beneficiam de outras legislações que possibilitam, direta ou indiretamente, o acesso a mercados de maior valor agregado e poder aquisitivo, com a capital do estado de Santa Catarina, Florianópolis. Essas legislações são a lei estadual catarinense nº 17.515 / 2018, que permite a comercialização de produtos da agricultura familiar no território de cada associação de municípios, respeitadas as obrigações sanitárias. Também a legislação do selo ARTE, já descrita, que permite a comercialização em todo o território nacional, contribui para ampliar o potencial de mercados e agregar valor ao produto.

A descrição feita de forma sucinta dos dois territórios produtores e dos dois queijos, permite compará-los nalguns elementos (tabela 4).

Tabela 4 - Caracterização dos territórios quanto a área de abrangência e volume de produção de queijo.

Indicadores	Território APROMAM	Região Diamante
Municípios	9	1
Total aproximado de agroindústrias	183	7
Agroindústrias registradas	14*	2
Total de famílias produtoras	183	21
Volume produção / ano (ton)	845	38,5
Certificado Livre de Brucelose e	1	2

Tuberculose		
-------------	--	--

Fonte: elaborado pelos autores, adaptado de MINAS GERAIS (2025).

*Membros da APROMAM; **Dados não publicados.

De maneira resumida, observa-se diferenças e semelhanças entre ambos os territórios estudados. Chama a atenção o tamanho de uma região com relação a outra, com relação ao número de municípios, o volume de produção e o número de agroindústrias regulamentadas. Apenas na APROMAM existem 20 famílias envolvidas na produção, todas com agroindústrias, ao passo que a região do Diamante apresenta 21 produtores e 7 agroindústrias, juntamente a isso, um volume bem diferente de produção. Estas diferenças até então não impediram que fosse desenvolvida legislação coerente para os dois territórios, embora, fique claro que a Mantiqueira tem muito mais expressividade produtiva e motivos para querer uma regularização.

A ação em redes agroalimentares: um elemento crucial para institucionalização e consolidação do circuito produtivo.

A construção e aprovação das legislações são uma prerrogativa do Estado, onde a sociedade civil e o mercado podem influenciar enormemente. Essa ação também é entendida como governança e inclui a formulação e implementação de políticas públicas, regulamentações e práticas, que afetam a produção, distribuição, comercialização e o consumo de alimentos (Renting et al., 2009). A descentralização das políticas públicas para os estados e municípios requer a qualificação dos serviços disponíveis para fiscalização, orientação e capacitação dos agricultores familiares e pequenos produtores artesanais de queijo (Dallabrida, 2015; Dallabrida, 2020).

O processo de identificação dos queijos artesanais é fruto de uma construção coletiva em vários níveis, considerando a elaboração de mecanismos federais e a ação estadual. Na Serra da Mantiqueira, a identificação do queijo artesanal Mantiqueira de Minas (MAM) se deu com apoio de diferentes instituições que formaram frentes de ação específicas para concluir o estudo de caracterização e reunir todos os dados necessários. Inicialmente, a proposta da Secretaria do Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SEAPA) foi dialogar com as autarquias e instituições do setor, ou seja, EMATER, Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG) e IMA, para construir uma ação em prol da regularização dos queijos mineiros. Esse acompanhamento, incluiu uma menção ao papel do IMA na Lei Estadual nº 23.157 / 2018, passando a ser apenas um órgão fiscalizador.

Dessa maneira, a SEAPA foi a principal responsável por iniciar as ações e incumbiu a EMATER de fazer os estudos e formar associações de produtores. Esse estudo teve protagonismo da EMATER regional de Lavras e agências dos nove municípios que compõem a microrregião produtora. Complementarmente, foi elaborado laudo técnico sobre a tecnologia de produção do queijo, o que resultou no Regulamento Técnico de Qualidade e Identidade (RTIQ) do mesmo. O estudo foi elaborado pela Embrapa Gado de Leite e o Instituto de Laticínios Cândido Tostes, da EPAMIG. Conforme os dados coletados em campo, essas ações ainda contaram com o apoio de outras organizações locais, como Sindicato Rural de Itamonte, sediando reuniões e o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), dando orientação aos agentes da EMATER, participando de reuniões e cuidando dos aspectos sanitários do estudo.

Todo esse processo foi construído e discutido com os produtores, que frequentavam reuniões e por fim, resultou na criação da Associação dos Produtores de Queijo Artesanal Mantiqueira de Minas (APROMAM), no ano de 2019, movimento que foi comum nas demais

regiões mineiras, que possuem também associações de produtores. O queijo MAM foi reconhecido através da portaria nº 1985 / 2020 e, finalmente, as queijarias puderam ser regularizadas sem questionamentos.

Ve-se que existiu uma primeira rede de atores atuando pelo queijo MAM, justamente durante a construção do estudo de caracterização, que no fim, ainda batizou um queijo que antes teve diferentes nomes, como parmesão, parmesão de Alagoa e parmesão da Mantiqueira. A definição dessa identidade foi mais um passo no caminho da institucionalização do queijo, que deixou de ser um queijo comum, com identidade genérica, produzido apenas informalmente e consumido no território somente. Atualmente, dos dezenove produtores membros da APROMAM entrevistados nesta pesquisa, nove comercializam na região e dez em território nacional.

Ploeg e Marsden (2008) identificaram diferentes dimensões de ação em rede, em estudos que realizaram no continente europeu, mostrando que essa ação impactou principalmente a governança dos mercados e os novos arranjos institucionais. O que é observado nesse caso mineiro são ambos os aspectos, pois tanto o diálogo entre secretaria de Estado e autarquias, com a redefinição de papéis entre SIM e IMA, evitando conflitos e as ações conjuntas são maneiras de novos arranjos institucionais, bem como a criação de associação de produtores permite novos arranjos acontecerem. A postura de liderança da SEAPA é uma ação de governança de forma geral. Esses dois aspectos sinalizam importantes resultados na ação pública pela valorização de produtos agroindustriais de origem familiar e mostram como a coordenação coletiva e cooperativa do circuito produtivo e a divisão de tarefas, como discute Sabourin et al. (2018), são um aspecto muito importante da ação em rede no contexto da agricultura familiar.

De maneira similar, a revalorização do queijo artesanal Diamante, em Santa Catarina, envolve atores de diferentes esferas do contexto institucional do Estado, assim como atores do mercado e da sociedade civil. A mobilização em rede, dos atores sociais (Associação dos Produtores Agropecuaristas de Major Gercino, sindicato de trabalhadores rurais, Slow Food Brasil), juntamente à articulação do Estado (prefeitura municipal de Major Gercino e Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina / EPAGRI, do Estado de SC) foram fundamentais para aprovação da Lei Estadual nº 17.486 / 2018, e para a construção das regulamentações municipais para estimular a produção do queijo.

As dinâmicas sociais da região Diamante mostraram que a EPAGRI e a Prefeitura Municipal são as principais lideranças do processo de revalorização do queijo artesanal Diamante, iniciado em Major Gercino. Em 2017, antes mesmo da legislação disponível, foi escrito pela EPAGRI em parceria com a Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), e posteriormente aprovado, projeto de financiamento para construção de 7 queijarias junto à Fundação Banco do Brasil. No mesmo projeto, foi previsto e realizado estudo para caracterização microbiológica do queijo artesanal Diamante e construção de seu Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ). Este processo contou com ampla participação da sociedade civil de Major Gercino: produtores de queijo, sindicato dos trabalhadores rurais do município, associação de produtores da bovinocultura local, além dos atores estatais na parte logística. Concomitante, o Slow Food Brasil incluiu o queijo artesanal Diamante na Arca do Gosto, salvaguardando o queijo e destacando sua importância local e regional. Esses processos se deram em paralelo à aprovação das legislações estadual e municipal, e fortaleceram o circuito produtivo do queijo artesanal Diamante, de maneira geral, o que resultou em novas possibilidades de articulação e oportunidades para promoção do queijo artesanal Diamante.

Em 2022, foi contratado pela prefeitura municipal um responsável técnico para auxiliar na qualificação e no registro das agroindústrias. Imediatamente após o registro, à

convite da ComerQueijo, com base na Lei Estadual nº 17.515 / 2018, uma das queijarias registradas no SIM começou a participar de festivais de queijo em Florianópolis e concursos estaduais, expandindo consideravelmente sua área e seus circuitos de comercialização. Após registradas as queijarias, através do SIM foi solicitado o selo ARTE e foi concedido pela Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (CIDASC) para as agroindústrias, permitindo ainda maior divulgação e expansão da área de comercialização, para nível nacional.

O desenrolar deste processo demonstra a dinâmica da rede agroalimentar atuando nos processos de ATER, circuitos curtos de comercialização e agregação de valor para o queijo e para as unidades do circuito produtivo do queijo artesanal Diamante. A EPAGRI estimou que em 2023 a produção anual do queijo artesanal Diamante, estava se aproximando das 39 toneladas. Sua comercialização ocorre principalmente na região do município de Major Gercino, incluindo Angelina, Brusque, Leoberto Leal e outros, através de mercados de proximidade, imersos ou aninhados (EPAGRI, 2023), mas também em Florianópolis e seus mercados têm se ampliado. Os produtores de queijo artesanal Diamante promovem a venda direta e têm estabelecido relações comerciais tanto com representantes queijistas (empórios), quanto com grupos de compras coletivas auto-organizadas e sem fins lucrativos. Isso é uma alternativa de venda direta, o que é eficaz para o volume de produção que a região oferece. A maior valorização do queijo artesanal Diamante é observada em circuitos curtos de comercialização espacialmente estendidos².

Da descrição dos dois casos até aqui, observa-se que a ação em rede, em torno de produtos semelhantes nos dois territórios, teve propósitos e trajetórias parecidos, ligados à regulamentação, valorização e ampliação de mercados. Também foi evidenciado que o Estado, em diferentes escalas, foi central no processo de regulamentação dos queijos artesanais, propondo espaços de debate, ações conjuntas, divisão de tarefas e definição de papéis mais claros.

Os produtos desta ação são observados na Tabela 5, onde certificações foram assimiladas pelos órgãos de inspeção municipal ou estadual, legislação foi criada para ambos os queijos, associações de produtores foram constituídas ou passaram a representar a fabricação de queijo, e produtores estão sendo inspecionados pela primeira vez. Além disso, um grupo de organizações orbita de forma significativa esses grupos de produtores, como EMATER, EPAGRI, SENAR e SEBRAE na assistência técnica e extensão rural, juntamente com consórcios intermunicipais auxiliando no processo de inspeção e certificação.

Com isso, fica claro que existe um lugar comum entre as duas realidades estudadas nesse processo de institucionalização. No entanto, há também uma percepção sobre a adesão dos produtores a essa política de regulamentação da produção que é, em menor escala na produção do queijo Diamante, com 40 toneladas/ano e do total de produtores, comparada a 845 toneladas/ano do queijo Mantiqueira e 183 agroindústrias (MINAS GERAIS, 2024). Apesar das diferentes escalas produtivas, que derivam de territórios e trajetórias históricas diferentes, fica evidente que a ação em rede oportunizou importantes transformações em ambos os locais, em torno dos dois queijos.

Mercados, assistência técnica e outros aspectos da ação em rede para a consolidação dos queijos artesanais

² Circuitos curtos estendidos tem maior abrangência espacial, no entanto, inexistente ou reduzido número de intermediários e relacionamento direto entre consumidores e produtores (Rover e Darolt, 2021).

Alguns aspectos foram observados como significativos no processo de institucionalização e ação em rede, em ambas as realidades. Um deles, a assistência técnica tem sido efetiva no processo de conversão sanitária na realidade observada em Itamonte, um dos municípios da microrregião produtora do Mantiqueira de Minas. Neste território, a contratação do serviço do Senar de Assistência Técnica e Gerencial (ATeG) para o queijo artesanal, através do Sindicato Rural, resultou no domínio de boas práticas de fabricação e primeiras regularizações de algumas queijarias através do SIM.

Na região Diamante, também é perceptível o importante papel desenvolvido pelos órgãos de ATER para a qualificação das boas práticas agropecuárias e de fabricação no processamento do queijo. A EPAGRI, como liderança da rede local, acompanha todos os produtores de queijo na região.

De forma semelhante, a presença de políticas públicas consolidadas e direcionadas para o queijo MAM, como legislação própria, serviço de inspeção municipal, selos de certificação, e ATeG, são caminhos que fundamentam a boa institucionalização do mesmo. Como exemplo de uma política bem consolidada, observa-se a exigência legal de criação de associação de produtores no estado mineiro e que também resulta em boas ações em rede com organizações da sociedade civil, Estado e mercado, como se deu entre Sindicato Rural de Itamonte, Senar, Sebrae ComerQueijo. Um dos frutos dessas parcerias é a organização de concurso próprio dentro do Festival de Queijo de Itamonte (sediado pelo Sindicato Rural), a parceria com Sebrae para rodada de negócios, junto a ComerQueijo e a parceria com demais organizações para realização de cursos e pesquisa de monitoramento da qualidade do queijo e do leite (Senar e Epamig). Além disso, observa-se na microrregião ações em rede com APROMAM e sindicatos de trabalhadores rurais protagonizarem ações através de parcerias com organizações chave.

No Diamante, apesar da concertação positiva entre os atores, não há uma associação representante especificamente dos produtores de queijo. Este papel é cumprido, quando necessário, pela Associação dos Produtores Agropecuaristas de Major Gercino. Em adição, foi fundada em 2024 a Associação das Queijarias Artesanais de Santa Catarina (ARTEQUEIJO SC), a qual é integrada por uma das queijarias da Região Diamante. Contudo, trata-se de uma organização recente, que ainda busca criar ações efetivas para os produtores do estado. Por outro lado, agências de ATER, como SENAR e SEBRAE, tem importante presença no território através de diferentes iniciativas. Dessa forma, a apesar das ações em rede e a boa institucionalização do queijo artesanal Diamante, com sua regulamentação inclusiva e que permite a orientação aos produtores, são apenas duas queijarias que estão registradas no SIM até o momento e 14 produtores ainda fazem queijo na sua cozinha ou em alguma outra área de suas casas (vide tabela 3 e 4).

Apesar de se ver ação em rede nas duas regiões estudadas, na região Diamante se percebe uma imaturidade institucional, quando comparada com aquela do queijo MAM. Contudo, essa região iniciou uma articulação interinstitucional para um processo de Indicação Geográfica, o que demonstra que está claro para os atores locais, mesmo que em menor número e menos articulados, que seu avanço depende da qualificação de sua ação em rede.

Se demonstrou, ao longo do trabalho, que os queijos Mantiqueira de Minas e Diamante se inserem no contexto nacional de descentralização da inspeção sanitária e dos selos para produtos artesanais criados. Na Tabela 5 se resume esse processo, em torno da institucionalização dos queijos pela legislação e da ação em rede para aproveitar essas mudanças legais.

Tabela 5 - Indicadores e atores envolvidos na institucionalização e ação em rede em torno dos dois queijos

Indicadores	Região Diamante	APROMAM
Construíram legislação própria de maneira participativa, com inclusão dos produtores e articuladas em rede	Prefeitura, Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, Epagri, produtores	SEAPA, Emater, Embrapa, Epamig, produtores e IMA
Os territórios possuem atuação em rede com diferentes atores	Prefeitura, SIM, Epagri, UFSC, SlowFood Brasil, Senar, CIDASC, Sindicato dos Trabalhadores Rurais, Associação dos Produtores Agropecuaristas	Sindicato Rural, Senar, Sebrae, Epamig/ILCT, SIM, Emater, Embrapa e IMA
Presença da ATER essencial no processo de conversão sanitária	Epagri, Sebrae.	Senar (ATeG)
Utilizam a política pública de descentralização da inspeção e selos de certificação;	selo Arte	selo Arte selo do Queijo Artesanal SISBI
Comercializam em nível local e nacional	Predomínio de venda local, complementado por compras coletivas e queijistas (ComerQueijo e outros)	venda local e queijistas (ComerQueijo)
Frequentam espaços para produtores de queijo artesanal, como festivais e concursos;	Prêmio Queijo Brasil, regionais, estaduais e nacionais	Prêmio Queijo Brasil, regionais, estaduais e nacionais
Frequentam ou constituíram associação própria de produtores;	Associação dos Produtores Agropecuaristas, ARTEQUEIJO	APROMAM

Fonte: elaborado pelos autores.

Complementarmente, a comercialização dos queijos tem uma tendência semelhante, a ocorrer em circuitos locais ou para empórios pertencentes a queijistas membros da ComerQueijo, o que representa a inserção dos queijos no cenário nacional. Isso pode ainda ser exemplificado pela participação dos produtores em festivais e concursos, espaços destinados a divulgação, premiação e trocas entre produtores, queijistas e demais.

Também se verifica a busca por atuar em associação de produtores, um movimento semelhante entre ambos os territórios, mesmo que a organização seja mais recente na região do Diamante. Esse processo promove maior autonomia aos produtores e demonstra que a

governança inicialmente promovida pelo Estado, na organização da cadeia do queijo artesanal, vem sendo passada para os atores sociais, a fim de que os mesmos desenvolvam organizações próprias e qualifiquem cada vez mais a produção e comercialização.

4. Conclusões

O processo de institucionalização dos queijos artesanais Mantiqueira de Minas e Diamante acompanhou a tônica do que se esperava a nível nacional com a política de descentralização da inspeção sanitária e consolidação de legislações próprias de cada estado e municípios para queijos artesanais. De forma complementar, nos dois casos estudados a construção da legislação estadual é resultado e promove a ação em rede, buscando protagonismo dos produtores, envolvimento da sociedade civil (como associações de produtores, movimento SlowFood Brasil e sindicatos rurais) e de empresas do Estado, demonstrando um processo bastante integrado.

No entanto, somente a construção de legislação própria não foi suficiente para a valorização e consolidação destes queijos. Se seguiu um fortalecimento da atuação em rede, guardadas as peculiaridades de cada território. A assistência técnica, em conjunto com políticas públicas e legislações mais inclusivas disponíveis, a maior participação social, e a articulação de circuitos curtos de comercialização, permitem a valorização e consolidação do processo de institucionalização do queijo artesanal, ao mesmo tempo que permite aos produtores registrados uma maior agregação de valor.

Essa pesquisa tem o intuito de contribuir para uma observação e análise da regulamentação e consolidação da cadeia produtiva dos queijos artesanais no Brasil. Há limites no que tange à comparação de duas realidades bastante distintas, bem como a análise de um processo dinâmico e fruto da ação em redes. Contudo, novas pesquisas poderiam aprofundar análises sobre as interfaces entre regulamentação, atuação do Estado em suas diferentes escalas e ação em rede em torno dos queijos artesanais brasileiros.

5. Referências

ARAÚJO, J. P. A. et al. Uma análise histórico-crítica sobre o desenvolvimento das normas brasileiras relacionadas a queijos artesanais. *Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia*, v. 72, n. 05, p. 1845–1860, 2020.

BRASIL. Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950. Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. Presidência da República, Casa Civil. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L1283.htm>.

CAZELLA, A. A. et al. O enfoque da cesta de bens e serviços territoriais: seus fundamentos teóricos e aplicação no Brasil. *Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional*, v. 16, n. 3, 2020.

DALLABRIDA, V. R. Governança territorial: do debate teórico à avaliação da sua prática. *Análise Social*, p. 304-328, 2015.

DALLABRIDA, V. R. Território e Governança Territorial, Patrimônio e Desenvolvimento Territorial: estrutura, processo, forma e função na dinâmica territorial do desenvolvimento. *Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional*, v. 16, n. 2, 2020.

EIDT, C. M.; PANT, L. P.; HICKEY, G. M. Platform, participation, and power: How dominant and minority stakeholders shape agricultural innovation. **Sustainability**, v. 12, n. 2, p. 461, 2020.

GAZOLLA, M.; SCHNEIDER, S. Cadeias curtas e redes agroalimentares alternativas: negócios e mercados da agricultura familiar. 2017.

GOODMAN, D. The quality ‘turn’ and alternative food practices: reflections and agenda. **Journal of rural studies**, v. 19, n. 1, p. 1-7, 2003.

GRANOVETTER, M. Economic action and social structure: The problem of embeddedness. **American journal of sociology**, v. 91, n. 3, p. 481-510, 1985.

KAMIMURA, B. A. et al. Brazilian Artisanal Cheeses: An Overview of their Characteristics, Main Types and Regulatory Aspects. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, v. 18, n. 5, p. 1636–1657, set. 2019.

MINAS GERAIS. Acessado em 3 de abril de 2025 <https://www.mg.gov.br/agricultura/pagina/servicos/queijos-artesanais#:~:text=Perante%20tamanha%20relev%C3%A2ncia%20deste%20alimento,artesanais%20no%20territ%C3%B3rio%20do%20estado>. 2025

MIOR, L. C. Agricultura familiar, agroindústria e desenvolvimento territorial. Colóquio internacional de desenvolvimento rural sustentável, v. 1, p. 1–15, 2007.

MENESES, J. N. C. Modos de fazer e a materialidade da cultura “imaterial”: o caso do queijo artesanal de Minas Gerais. *Patrimônio e Memória*, v. 5, n. 2, p. 19–33, 2007.

RENTING, H., ROSSING, W. A., GROOT, J. C., VAN DER PLOEG, J. D., LAURENT, C., PERRAUD, D., STOBELLAR, D. & VAN ITTERSUM, M. K. Exploring multifunctional agriculture. A review of conceptual approaches and prospects for an integrative transitional framework. **Journal of environmental management**, v. 90, p. S112-S123, 2009.

RENTING, H. Building food democracy: Exploring civic food networks and newly emerging forms of food citizenship. **The International Journal of Sociology of Agriculture and Food**, v. 19, n. 3, p. 289-307, 2012.

ROVER, O. J.; DAROLT, M. R. Circuitos curtos de comercialização como inovação social que valoriza a agricultura familiar agroecológica. *Circuitos curtos de comercialização, agroecologia e inovação social*, p. 19–43, 2021.

SABOURIN, E.; DA SILVEIRA, L. M.; PETERSEN, P. Redes de cooperação da agricultura familiar e do desenvolvimento rural local no Agreste paraibano (Brasil). *Redes. Revista do Desenvolvimento Regional*, v. 23, n. 2, p. 14–36, 2018.

SLOW FOOD BRASIL. **Arca do Gosto: Queijo Colonial Diamante**. Brasil, c2023. Disponível em: <https://slowfoodbrasil.org.br/arca_do_gosto/queijo-colonial-diamante/>. Acesso em: 14 de jun. de 2024.

SONNINO, R; MARSDEN, T. Beyond the divide: rethinking relationships between alternative and conventional food networks in Europe. **Journal of economic geography**, v. 6, n. 2, p. 181-199, 2006.

WILKINSON, J. Cadeias produtivas para agricultura familiar. Organizações Rurais & Agroindustriais, v. 1, n. 1, 1999.

WILKINSON, J.; MIOR, L. C. Setor informal, produção familiar e pequena agroindústria: interfaces. Estudos sociedade e agricultura, 1999.