

FUNDAÇÃO JOÃO PINHEIRO
Escola de Governo Professor Paulo Neves de Carvalho

Lucas Hirata Leme

A AGROINDÚSTRIA DO QUEIJO MINAS ARTESANAL EM MINAS GERAIS:
CARACTERIZAÇÃO, DESAFIOS E POTENCIALIDADES

Belo Horizonte

2021

Lucas Hirata Leme

A AGROINDÚSTRIA DO QUEIJO MINAS ARTESANAL EM MINAS GERAIS:
CARACTERIZAÇÃO, DESAFIOS E POTENCIALIDADES

Trabalho apresentado ao Curso de Graduação em Administração Pública da Escola de Governo Professor Paulo Neves de Carvalho da Fundação João Pinheiro, como requisito parcial para obtenção do título de Especialista em Políticas Públicas e Gestão Governamental.

Orientador: Prof. Dr. Raimundo de Sousa Leal Filho

Belo Horizonte
2021

L551a Leme, Lucas Hirata.
A agroindústria do queijo minas artesanal em Minas Gerais [manuscrito] : caracterização, desafios e potencialidades / Lucas Hirata Leme. – 2021.
[12], 123 f. : il.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Administração Pública) – Fundação João Pinheiro, Escola de Governo Professor Paulo Neves de Carvalho, 2021.

Orientador: Raimundo de Sousa Leal Filho

Bibliografia: f. 123-129

1. Indústria de laticínio – Minas Gerais. 2. Queijo Minas Artesanal – Produção – Legislação – Minas Gerais. 3. Políticas públicas – Minas Gerais. 4. Indústria Agrícola Familiar Rural – Minas Gerais. 5. Desenvolvimento agrícola – Minas Gerais. I. Leal Filho, Raimundo de Sousa. II. Título.

CDU 637.1(815.1)

Lucas Hirata Leme

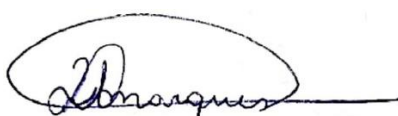
A AGROINDÚSTRIA DO QUEIJO MINAS ARTESANAL EM MINAS GERAIS:
CARACTERIZAÇÃO, DESAFIOS E POTENCIALIDADES

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Graduação em Administração Pública da Escola de Governo Professor Paulo Neves de Carvalho, da Fundação João Pinheiro, como requisito parcial para a obtenção do título de bacharel em Administração Pública.

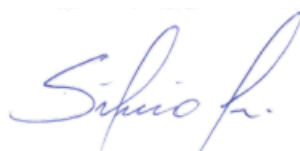
Aprovada na Banca Examinadora



Prof. Dr. Raimundo de Sousa Leal Filho (Orientador) – Fundação João Pinheiro



Profª Drª Denise Helena Franca Marques Maia – Fundação João Pinheiro



Prof. Dr. Sílvio Ferreira Júnior – Fundação João Pinheiro

Belo Horizonte, 03 de dezembro de 2021

Ao meus pais,

José Wilson Leme Jr. e Maria Estela M. Hirata Leme,

pelo apoio incondicional, por todo amor e carinho.

AGRADECIMENTOS

Agradeço em primeiro lugar a Deus, por me conceder sabedoria e me guiar sempre pelos melhores caminhos.

Agradeço, também, à minha família. Aos meus pais, José Wilson e Maria Estela, pelo amor incondicional e por jamais medirem esforços para que eu pudesse realizar os meus sonhos. E à minha irmã, Carolina, que sempre esteve ao meu lado nos momentos em que mais precisei.

À Virgínia, pelo companheirismo, carinho e apoio incondicional. À Luiza, Lelei e Alice, pelo acolhimento e afeto.

Ao meu orientador, Professor Dr. Raimundo de Sousa Leal Filho, por todo apoio, orientação, disponibilidade, dedicação e carinho. Além de referência e inspiração, tornou-se um grande amigo.

À SEAPA, sobretudo, ao Nicolas, por ter me proporcionado uma experiência profissional incrível e por, de certa forma, ter me inspirado a pesquisar sobre o tema deste trabalho.

Aos amigos que fiz ao longo da faculdade, em especial, ao Alejandro Rezende, Breno Moraes, Daniel Neri, Eliakim Werner, João Vitor Dias, Lucas Brandão, Lucas Abreu, Mário Demétrio e Thiago Castro, pela companhia, pela parceria diária e pelas grandes experiências e desafios compartilhados.

Aos docentes da Fundação João Pinheiro, que tanto contribuíram para a minha formação acadêmica.

Por fim, agradeço a todos aqueles que de alguma forma também contribuíram para que esta pesquisa fosse concretizada.

RESUMO

O estado de Minas Gerais é o principal produtor de queijos artesanais do Brasil, com destaque para a produção do Queijo Minas Artesanal (QMA). Essa produção de QMA representa uma tradição tricentenária, e a qualidade dos queijos produzidos no estado tem reconhecimento em nível nacional e internacional. Entretanto, apesar de o QMA ser um produto de grande importância socioeconômica e cultural para Minas Gerais, grande parte das Agroindústrias Familiares Rurais de QMA permanecem na clandestinidade, às margens da legalidade. Nesse sentido, o principal objetivo deste Trabalho de Conclusão de Curso consistiu na realização de um diagnóstico dos elementos que têm dificultado um maior fortalecimento da agroindústria familiar rural de QMA no estado de Minas Gerais, bem como, na análise dos possíveis benefícios advindos da consolidação dessa Agroindústria, para os produtores e para os mineiros. Para tanto, desenvolveu-se uma pesquisa do tipo explicativa com abordagem qualitativa, e, no que concerne ao delineamento da pesquisa, o presente trabalho se valeu de pesquisa bibliográfica, pesquisa documental e estudo de caso, com a realização de entrevistas semiestruturadas. Os resultados da pesquisa apontam como alguns dos principais obstáculos para o fortalecimento da agroindústria familiar rural de QMA em Minas Gerais: os problemas relacionados à Legislação; a necessidade de altos investimentos para adequação das agroindústrias à Legislação vigente; os problemas relacionados às fiscalizações do IMA; a falta de profissionais qualificados; e a dificuldade de acesso aos mercados. Além disso, como principais possíveis benefícios advindos da consolidação da agroindústria de QMA em Minas Gerais, os resultados da pesquisa indicam: a possível multiplicação no número de produtores regularizados; a redução do número de produtores informais e clandestinos; o aumento da presença de QMA de boa qualidade no mercado brasileiro; a garantia da inocuidade do produto; o acesso a novos e maiores mercados, com a ampliação da comercialização de QMA para outros estados e para outros países; o aumento do valor agregado do QMA; o aumento da renda dos produtores; a geração de novos empregos; o aumento na arrecadação de impostos; a melhor qualidade de vida dos produtores e de suas famílias; e os benefícios relacionados à autoestima dos produtores.

Palavras-chave: Políticas Públicas. Agroindústria Familiar Rural. Queijo Minas Artesanal. Inspeção Sanitária. Legislação.

ABSTRACT

The state of Minas Gerais is the main producer of artisanal cheeses in Brazil, with emphasis on the production of Minas Artisanal Cheese (MAC). This MAC production represents a three-hundred-year-old tradition, and the quality of the cheeses produced in the state is recognized nationally and internationally. However, despite MAC being a product of great socioeconomic and cultural importance for Minas Gerais, a large part of the MAC rural family agribusinesses remain clandestine, on the margins of legality. In this sense, the main objective of this research was to make a diagnosis of the elements that have hindered the strengthening of the MAC Agribusiness in the state of Minas Gerais, as well as to analyze the possible benefits from the consolidation of this Agribusiness, for the producers and for the people of Minas Gerais. To this end, an explanatory research with a qualitative approach was developed, and, with regard to the research design, the present work was based on bibliographic research, documentary research, and case studies, with semi-structured interviews. The research results point out as some of the main obstacles for the strengthening of the MAC rural family agribusiness in Minas Gerais: the problems related to legislation; the need for high investments for the adequacy of the agribusinesses to the current legislation; the problems related to the IMA inspections; the lack of qualified professionals; and the difficulty in accessing markets. Besides, as main possible benefits from the consolidation of the MAC agribusiness in Minas Gerais, the research results indicate the possible multiplication in the number of regularized producers; the reduction in the number of informal and clandestine producers; the increase in the presence of good quality MAC in the Brazilian market; the guarantee of product safety; the access to new and larger markets, with the expansion of MAC commercialization to other states and to other countries; the increase in the added value of MAC; the increase in producers' income; the generation of new jobs; the increase in tax collection; the better quality of life for producers and their families; and the benefits related to the producers' self-esteem.

Keywords: Public Policies. Rural Family Agribusiness. Minas Artisanal Cheese. Sanitary Inspection. Legislation.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Quadro 01 – Participantes das entrevistas semiestruturadas (produtores)	69
Quadro 02 – Participantes das entrevistas semiestruturadas (gestores)	70
Figura 01 – Mapa do Queijo Artesanal de Minas (QAM)	72
Figura 02 – Mapa do Queijo Minas Artesanal (QMA)	73

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

APAQS	Associação dos Produtores Artesanais de Queijos do Serro
APROCAN	Associação dos Produtores de Queijo Canastra
APROCER	Associação de Produtores de Queijo Minas Artesanal do Cerrado
APROQ	Associação dos Produtores de Queijo Minas Artesanal da Região das Serras da Ibitipoca
AQMARA	Associação de Queijo Minas Artesanal da Região de Araxá
AQMATRI	Associação dos Produtores de Queijo Minas Artesanal do Triângulo
AQUAVER	Associação dos Queijeiros Artesanais das Vertentes da Mantiqueira
BDMG	Banco de Desenvolvimento de Minas Gerais
CNPJ	Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica
CPF	Cadastro Pessoa Física
DIPOA	Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal
EMATER-MG	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais
EPAMIG	Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais
FAO	Food and Agriculture Organization of United Nations
FUNDERUR	Fundo Estadual de Desenvolvimento Rural
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IMA	Instituto Mineiro de Agropecuária
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional
LSA	Laboratório de Saúde Animal
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MERCOSUL	Mercado Comum do Sul

PNCEBT	Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal
POA	Produtos de Origem Animal
PPAG	Plano Plurianual de Ação Governamental
PQML	Plano Queijo Minas Legal
PRONAF	Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar
QAM	Queijo Artesanal de Minas
QMA	Queijo Minas Artesanal
RIISPOA	Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal
RTIQ	Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade
SEAPA	Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SIF	Serviço de Inspeção Federal
SIM	Serviço de Inspeção Municipal
SISBI	Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários
SISBI-POA	Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal
SISBI-AGRI	Sistema Brasileiro de Inspeção de Insumos Agrícolas
SISBI-PEC	Sistema Brasileiro de Inspeção de Insumos Pecuários
SISBI-POV	Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal
SUASA	Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária
TCLE	Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	13
2	REFERENCIAL TEÓRICO.....	18
2.1	A agricultura como fomentadora do crescimento econômico regional	18
2.2	Redes de desenvolvimento rural, agricultura familiar e agroindústria familiar rural.....	22
2.2.1	As redes de desenvolvimento rural	22
2.2.2	O surgimento das agroindústrias familiares rurais	26
2.2.3	A expansão da agroindústria familiar e redes de desenvolvimento rural	26
2.3	Desenvolvimento agrícola sustentável e mercados	30
2.3.1	Participação no mercado e custos de transação	31
2.3.2	Tamanho das fazendas, mercados e transformação estrutural.....	33
2.3.3	Agricultura sob contratos.....	35
2.3.3.1	Inovações na diferenciação da qualidade dos produtos.....	36
2.3.3.2	Regimes e normas de certificação de sustentabilidade.....	37
2.4	Falhas de mercado.....	39
2.4.1	Informações incompletas.....	40
2.4.2	Sinalização de mercado para transmitir informação particular	42
3	ANÁLISE DA LEGISLAÇÃO E DAS INSTITUIÇÕES RELACIONADAS AO QUEIJO MINAS ARTESANAL	44
3.1	Legislação Estadual relacionada ao Queijo Minas Artesanal	52
3.2	Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA)	58
3.3	O papel das Instituições do Estado de Minas Gerais na produção de Queijo Minas Artesanal.....	62
4	APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DOS DADOS.....	67
4.1	Nota Metodológica	67
4.2	Caracterização da Agroindústria Familiar Rural de QMA	70
4.3	Legislação.....	80
4.4	Instituições	84
4.5	Políticas Públicas para o fortalecimento da Agroindústria de QMA.....	89
4.6	Obstáculos para a consolidação da Agroindústria de QMA	102
4.7	Soluções para a consolidação da Agroindústria de QMA	110

4.8	Benefícios da consolidação da Agroindústria de QMA	116
5	CONCLUSÃO	118
	REFERÊNCIAS.....	123
	APÊNDICE A – ROTEIRO DE ENTREVISTAS (PRODUTORES)	130
	APÊNDICE B – ROTEIRO DE ENTREVISTAS (GESTORES).....	132
	APÊNDICE C – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO	133

1 INTRODUÇÃO

O estado de Minas Gerais é o principal produtor de leite do país. Destaca-se, também, pela tradicional produção de queijos, em especial, de Queijo Minas Artesanal (QMA). O estado apresenta, atualmente, o terceiro maior rebanho bovino do país, contando com, aproximadamente, 22 milhões de cabeças bovinas, ficando atrás somente do estado do Mato Grosso, que apresentou em 2019 um efetivo de 32 milhões, e de Goiás com um efetivo de cerca de 23 milhões de cabeças bovinas, também em 2019. Já no que se refere à produção de leite, Minas Gerais destaca-se como o principal produtor do país, tendo gerado aproximadamente 9,5 bilhões de litros em 2019 (IBGE, 2019).

Nessa perspectiva, é conveniente destacar que a forte produção laticinista do estado subsidia intensamente a produção de queijos, com destaque para a produção do Queijo Minas Artesanal, que, ao longo dos últimos anos, tem demonstrado grande crescimento, reafirmando toda a importância cultural, tradicional, histórica e socioeconômica dessa produção para o estado. Cabe ainda frisar, que são considerados QMA os queijos produzidos na propriedade agrícola, com a utilização de leite cru, integral e recém ordenhado de vacas, e empregando coalho e lacto fermento natural - popularmente conhecido como “pingo” - para a sua coagulação (NETTO, 2012).

A produção do QMA é amplamente difundida ao longo do território de Minas Gerais, sendo realizada primordialmente por meio da agricultura familiar rural, simbolizando uma importante fonte de renda para os produtores rurais e, conseqüentemente, representando um dos pilares da economia local dos municípios (SALES, 2015). Ademais, destaca-se que a produção de QMA em Minas Gerais apresenta um forte papel socioeconômico, visto que a atividade é realizada por cerca de 30 mil famílias de pequenos produtores, distribuídos por cerca de dois terços dos 853 municípios mineiros. Dessa forma, destaca-se, novamente, a importância da tradição cultural, e a relevância socioeconômica da produção de QMA no estado (EMATER, 2002; NETTO, 2012).

Nesse sentido, é válido frisar que o Censo Agropecuário de 2017 registrou no país mais de cinco milhões de estabelecimentos rurais, que ocupavam uma área de cerca de 351 milhões de hectares. Desse total, cerca de 3,9 milhões de estabelecimentos se enquadravam na categoria de agricultura familiar, ocupando uma

área de 80,9 milhões de hectares (IBGE, 2017). Já no que se refere ao estado de Minas Gerais, o Censo registrou cerca de 600 mil estabelecimentos rurais, que ocupavam aproximadamente 38 milhões de hectares. Desse total, cerca de 442 mil estabelecimentos se enquadravam na categoria de agricultura familiar, ocupando uma área de 9,9 milhões de hectares (IBGE, 2017).

Dessa forma, levando em consideração a grande relevância da agricultura familiar no Brasil e em Minas Gerais, destaca-se que a modernização e o aumento da produtividade - gerados pela transformação da base técnica, com a inclusão de maquinários de alta tecnologia, insumos, adubos, fertilizantes e defensivos agrícolas - têm possibilitado uma grande transformação na estrutura fundiária do país. Com isso, a zona rural tem deixado de ser apenas produtora de matérias-primas, associada à pobreza e ao atraso tecnológico, e tem se tornado um local com múltiplas aptidões, responsável pela produção de grande parte dos alimentos no país e no estado de Minas Gerais (SALES, *et al.*, 2015; ROCHA, *et al.*, 2017).

Sendo assim, no que se refere ao desenvolvimento da agricultura familiar, uma alternativa que já tem se consolidado nos estados da região Sul, e que vem ganhando força ao longo dos últimos anos em Minas Gerais, refere-se à agroindustrialização. Essa estratégia de produção trata do beneficiamento dos produtos agropecuários e/ou transformação de matérias primas, com a geração de novos produtos de origem animal, vegetal ou mistos, como, por exemplo, a transformação de leite em queijo, e a transformação de frutas em doces e bebidas (PREZOTTO, 2002; SALES, *et al.*, 2015).

Cabe ainda frisar, que o beneficiamento dos produtos agropecuários e/ou transformação de matérias primas não constituem novidade para o pequeno agricultor familiar, tendo em vista que essas atividades já são realizadas, com o objetivo de atender o consumo da família e, em menor grau, abastecer o mercado local com o excedente. Sendo assim, o beneficiamento dos produtos agropecuários já faz parte da própria história e da cultura dos agricultores familiares (PREZOTTO, 2002).

A agroindustrialização familiar rural - por meio da agregação de valor, e a partir da forma de organização, na qual o produtor processa as matérias-primas produzidas na própria propriedade ou em propriedades vizinhas - portanto, tem sido considerada como uma estratégia alternativa para a reversão das condições sociais desfavoráveis do meio rural. Nesse sentido, destaca-se: a geração de oportunidades de trabalho e, conseqüentemente, de obtenção de recursos suficientes para se viver

com qualidade; a redução nos custos com transportes, tendo em vista a proximidade das matérias-primas às agroindústrias; a valorização da riqueza cultural das experiências de agroindustrialização; a elevação da arrecadação municipal de impostos; a valorização do meio rural; e, a reinclusão social e econômica dos agricultores (PREZOTTO, 2002; NICHELE, 2011; SALES, *et al.*, 2015).

Entretanto, apesar das potencialidades que podem ser obtidas com a consolidação das agroindústrias rurais familiares, é adequado frisar que ainda existem grandes entraves, principalmente no que se refere à comercialização, inadequação das instalações, tecnologias de produção, e à inspeção sanitária. Esses fatores, dentre outros, têm dificultado a inserção dos produtos alimentícios da agroindústria rural familiar no mercado formal, com destaque para o QMA, tendo em vista, principalmente, algumas contradições entre a legislação e a forma cultural e tradicional de se produzir os queijos de leite cru em Minas Gerais. (NICHELE, 2011; SALES, *et al.*, 2015).

Nesse sentido, diante do exposto, o presente trabalho propõe o seguinte problema de pesquisa: quais são os elementos que têm dificultado um maior fortalecimento da agroindústria familiar rural de Queijo Minas Artesanal no estado de Minas Gerais? E quais são os possíveis benefícios advindos da consolidação da agroindústria familiar rural de QMA?

Sendo assim, o objetivo geral do presente trabalho é realizar um diagnóstico dos elementos que têm dificultado um maior fortalecimento da agroindústria familiar rural de QMA no estado de Minas Gerais, bem como, realizar uma análise dos possíveis benefícios advindos da consolidação da agroindústria familiar rural de QMA.

Dessa forma, para a consecução do objetivo geral desta pesquisa, foram estabelecidos alguns objetivos específicos. O primeiro deles, refere-se à construção de uma análise cronológica da legislação relacionada ao Queijo Minas Artesanal, e ao seu principal insumo – o leite não pasteurizado. Nessa perspectiva, destaca-se que o entendimento da legislação em questão será fundamental para que se possa compreender: 1) como grande parte da produção de QMA – mesmo sendo considerada Patrimônio Cultural Nacional – ainda se encontra na clandestinidade; 2) os impactos da legislação no desenvolvimento e na legalização das agroindústrias familiares rurais de QMA, considerando as características culturais do produto final; 3) como funciona o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA);

e 4) qual o papel de cada uma das instituições do Sistema Agricultura, no que se refere à produção, regularização e comercialização de QMA em Minas Gerais.

Já o segundo objetivo específico consiste na realização de uma caracterização da agroindústria familiar rural de QMA em Minas Gerais, em que buscar-se-á apresentar as regiões produtoras, por meio da identificação dos municípios que compõe cada uma das regiões, e da apresentação de informações relacionadas à produção e comercialização de QMA nessas regiões.

O terceiro objetivo específico, por sua vez, refere-se à sistematização das políticas públicas que têm sido desenvolvidas pelo estado de Minas Gerais, na tentativa de promover uma maior regularização da produção clandestina e de promover a agroindústria familiar rural de QMA. A sistematização dessas políticas públicas será importante para a construção de um *overview* a respeito do que tem sido realizado pelo estado, ao longo dos anos, com o objetivo de promover o desenvolvimento da agroindústria em questão.

O quarto objetivo específico se refere a um diagnóstico dos fatores que têm dificultado o maior fortalecimento da agroindústria familiar rural de QMA no estado de Minas Gerais. Nesse sentido, destaca-se que a identificação desses fatores é de extrema importância para que se possa compreender quais são os fatores mais críticos que precisam ser mitigados com maior prioridade, no intuito de maximizar os resultados da agroindústria familiar rural de QMA em Minas Gerais.

Por fim, o quinto objetivo específico se refere à uma análise dos possíveis benefícios advindos da consolidação da agroindústria familiar rural de QMA em Minas Gerais. A análise desses eventuais benefícios é fundamental para que seja possível avaliar se as oportunidades advindas da consolidação da agroindústria familiar rural de QMA fazem jus ao empenho de esforços e à criação de políticas públicas, voltadas ao fortalecimento dessas agroindústrias em Minas Gerais.

Sendo assim, para o cumprimento dos objetivos propostos, foi desenvolvida uma pesquisa do tipo explicativa com abordagem qualitativa, tendo em vista o objetivo de identificar e entender quais são os fatores que contribuem ou impedem o maior desenvolvimento da agroindústria familiar rural de QMA no estado de Minas Gerais. Além disso, no que concerne ao delineamento da pesquisa, o presente trabalho valeu-se de pesquisa bibliográfica, pesquisa documental, e estudo de caso, com a realização de entrevistas semiestruturadas.

Dessa forma, o presente trabalho é composto por cinco (5) capítulos, sendo o primeiro deles referente a esta breve introdução. O segundo capítulo, por sua vez, foi elaborado a partir da realização de pesquisa bibliográfica, com o intuito de construir a base teórica responsável por nortear esta pesquisa. Já o terceiro capítulo, foi elaborado a partir de pesquisa bibliográfica e documental, buscando sistematizar cronologicamente a legislação relacionada ao QMA.

O quarto capítulo, por sua vez, foi elaborado a partir de um estudo de caso, em que se valeu de entrevistas semiestruturadas, com os Produtores de QMA e com os Gestores de Órgãos do Estado de Minas Gerais – diretamente relacionados às Políticas Públicas voltadas ao QMA. Nesse sentido, o objetivo dessas entrevistas era compreender a visão desses *stakeholders*, no que se refere a: caracterização da agroindústria familiar rural do QMA; Legislação e Instituições; Políticas Públicas; obstáculos para a consolidação da agroindústria familiar rural do QMA; possíveis soluções para a promoção do desenvolvimento da produção e comercialização do QMA; e os benefícios da consolidação dessa produção.

Para tanto, optou-se pela realização de entrevistas semiestruturadas, com a utilização da técnica de amostragem em Bola de Neve. Entretanto, os detalhes relacionados à metodologia e à amostragem das entrevistas realizadas serão apresentados na Seção 4.1, denominada “Nota Metodológica”, presente no capítulo 4, denominado “Apresentação e Análise dos Dados”.

Por fim, o quinto e último capítulo se refere à conclusão do trabalho, em que se buscou sintetizar os argumentos desenvolvidos ao longo do trabalho, destacar os resultados obtidos e tecer breves ponderações a respeito do tema e da pesquisa.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 A agricultura como fomentadora do crescimento econômico regional

Segundo Douglass North (1977), a maioria dos economistas acredita que a agricultura gera pouca contribuição para o crescimento econômico. Nesse sentido, North destaca duas principais correntes de pensamento. A primeira, identifica o crescimento econômico com uma revolução industrial e argumenta que as vantagens comparativas da exploração da terra agrícola e de outros recursos naturais atrasa o início de um crescimento industrial auto reforçado, impedindo, assim, uma aceleração em direção ao processo de industrialização. Esse argumento é baseado no ponto de vista clássico dos rendimentos decrescentes da agricultura, bem como na maior produtividade da indústria, e nas dificuldades relacionadas às transferências de recursos para as atividades secundárias (NORTH, 1977).

A segunda corrente de pensamento, por sua vez, é bastante distinta da primeira, baseando-se em diferentes fundamentos teóricos, com as seguintes hipóteses:

1) Desenvolvimento econômico ocorre em uma matriz de localização específica; podem existir uma ou mais matrizes em uma economia particular. Isso significa que o processo de crescimento econômico não ocorre do mesmo modo, na mesma época, ou com a mesma intensidade em lugares diferentes. 2) Essas matrizes locacionais são, primeiramente, de composição urbano-industrial; como os centros em que ocorre o desenvolvimento econômico não se situam geralmente em áreas rurais ou agrícolas, embora algumas áreas agrícolas estejam mais bem situadas que outras em relação a tais centros. 3) A organização econômica existente opera melhor dentro ou perto do centro de uma determinada matriz de desenvolvimento econômico ou também, naquelas partes agrícolas favoravelmente situadas em relação a tal centro; e opera menos satisfatoriamente naquelas partes da agricultura que estão situadas na periferia de tal matriz. (NORTH, 1977, p.334).

Dessa forma, em síntese, o que a segunda hipótese propõe é que a mola mestra do crescimento econômico seja, de fato, o desenvolvimento industrial, mas acrescenta que a agricultura deve ser levada em consideração como uma variável dependente do processo global de desenvolvimento urbano-industrial. Sendo assim, North defende que:

[...] uma produção bem-sucedida de bens agrícolas (ou mesmo de muitos produtos extrativos) destinados à venda fora da região pode ser, e sob certas condições tem sido, o principal fator de indução do crescimento econômico, do desenvolvimento de economias externas,

da urbanização e, eventualmente, do desenvolvimento industrial. (NORTH, 1977, p.334).

Para defender o argumento supracitado, considera-se que a produção de bens para a venda fora da região produtora tem sido um importante fator de indução da especialização da mão de obra, que, por sua vez, juntamente com a divisão do trabalho, têm sido fatores fundamentais na expansão inicial das regiões. Dessa forma, o engajamento da economia exportadora tem sido o caminho por meio do qual diversas regiões têm atingido o desenvolvimento econômico (NORTH, 1977).

Entretanto, North (1977, p. 335), destaca que “a expansão de um setor de exportação é uma condição necessária, mas não suficiente para o crescimento regional”, de modo que, ainda segundo o autor, faz-se necessário analisar os determinantes do setor exportador da região. Dessa forma, North ressalta que:

As regiões que permanecem ligadas a um único produto de exportação não alcançam, quase inevitavelmente, uma expansão sustentada. Não apenas ocorrerá um amortecimento da taxa de crescimento do setor, o que acarretará efeitos adversos para a região, como também o próprio fato de que ela continue presa a uma única indústria de exportação significará que a especialização e a diversificação do trabalho são limitadas fora da indústria. Historicamente, isso significa que uma parcela da população tem permanecido fora da economia de mercado. A resposta para esse problema repousa: a) na dotação de recursos naturais da região (a um dado nível de tecnologia); b) no caráter da indústria de exportação, e c) nas mudanças tecnológicas e nos custos das transferências. (NORTH, 1977, p. 336).

Nesse sentido, no que se refere à dotação natural de recursos naturais da região, reitera-se que, caso a dotação resulte em uma grande vantagem comparativa de determinado bem sobre todos os demais, ocorreria substancial concentração dos recursos na produção do bem em questão. Por outro lado, caso a região apresente diversas possibilidades de produção, o crescimento da região proporcionaria a produção de outros bens e serviços (NORTH, 1977).

Já no que se refere às características do produto de exportação, destaca-se que, caso o produto de exportação seja um bem, produzido a partir de lavouras do tipo extensivo, em que o trabalho é relativamente substancial, e os rendimentos de escala são crescentes, haveria uma maior tendência de se originar uma distribuição de renda bastante desigual, em que os proprietários das lavouras tenderiam a gastar grande parte de suas rendas com bens de consumo de luxo – importados. Dessa

forma, haveria pouco incentivo para o desenvolvimento de atividades econômicas do tipo doméstico (NORTH, 1977).

Por outro lado, caso o produto de exportação seja produzido em fazendas familiares, em que há menor quantidade absoluta de trabalho, haveria uma distribuição de renda mais equitativa e, conseqüentemente, existiria uma maior demanda para uma grande quantidade de bens e serviços, que por sua vez, seriam produzidos internamente, induzindo uma diversificação dos investimentos e desenvolvendo novos centros comerciais (NORTH, 1977).

Além disso, no que se refere a investimentos em educação, é interessante frisar que:

Na sociedade gerada pela lavoura do tipo “extensivo”, com sua distribuição de renda muito desigual, o proprietário de terras seria extremamente relutante em dedicar as receitas fiscais a investimentos em educação ou pesquisa que não as diretamente relacionadas com o produto básico da região. Conseqüentemente o conhecimento e as qualificações não especificamente vinculados ao produto de exportação serão bastante escassos. Em contraste, a região com uma distribuição de renda mais equitativa, seria bem consciente de que vale a pena melhorar sua posição comparativa através da educação e da pesquisa e, conseqüentemente, estaria mais disposta a orientar os gastos públicos nessa direção. O resultado seria uma melhora relativa na sua posição comparativa em vários tipos de atividade econômica e, conseqüentemente, a ampliação da base econômica resultante. (NORTH, 1977, p. 337).

Outro ponto importante segundo North (1977), refere-se aos investimentos induzidos pelo bem ou serviço exportado, de modo que o produto pode ser tal que demande investimentos substanciais em transporte, armazéns, instalações portuárias, e outros tipos de investimento social básico. Assim, “criam-se, em consequência, as economias externas que facilitam o desenvolvimento de outras explorações”. (NORTH, 1977, p. 337).

Por fim, no que concerne às mudanças tecnológicas, destaca-se a possibilidade de aumento das taxas de retorno potencial da produção de outros bens e serviços, podendo conduzir à exploração de novos recursos e à transferência de fatores para outras atividades, deixando a velha indústria de exportação em segundo plano (NORTH, 1977). Já no que se refere aos transportes, cabe frisar que um desenvolvimento inicial das facilidades de transporte destinadas ao fomento da indústria de exportação tende a fortalecer a dependência em relação a essa indústria,

e, ainda, a inibir a consolidação de atividades econômicas mais diversificadas (NORTH, 1977).

Sendo assim, em síntese, destaca-se que a destinação dada à renda advinda da exportação tem um papel fundamental no crescimento regional. Ademais, cabe frisar que caso a renda da região passe a fluir diretamente para a compra de bens e serviços de outras regiões, ao invés de se gerar um efeito multiplicador, acelerador da região, produzir-se-á o efeito em questão nas demais regiões relacionadas (NORTH, 1977).

Dessa forma, North (1977) reitera que o desenvolvimento de uma indústria de exportação agrícola, pode resultar em um aumento da renda da região e, sob as condições favoráveis conduzir a:

- 1) especialização e divisão do trabalho com a ampliação do mercado regional;
- 2) o crescimento dos serviços auxiliares e indústrias subsidiárias para produzir e comercializar eficientemente o produto de exportação;
- 3) o desenvolvimento de indústrias locais para servir ao consumo local, algumas das quais podem, conduzir à ampliação da base de exportação em consequência da expansão dos mercados e do desenvolvimento de economias externas associadas com a indústria de exportação;
- 4) como uma consequência natural das condições acima, o crescimento das áreas e serviços urbanos;
- 5) um investimento crescente na educação e na pesquisa para ampliar o potencial da região. (NORTH, 1977, p. 341).

Por fim, conclui-se que o comércio de exportação agrícola de fato tem capacidade de induzir a urbanização, bem como de aperfeiçoar o mercado de fatores, e, ainda, de alocar os recursos de maneira mais eficientes (NORTH, 1977). É interessante destacar que o conceito de comércio de exportação agrícola utilizado neste trabalho se refere à comercialização de produtos entre regiões distintas, e não necessariamente entre diferentes países. Sendo assim, grande parte da análise supracitada pode ser realizada levando-se em consideração o contexto da produção e comercialização de QMA entre os diversos municípios e estados do Brasil.

Cabe às políticas governamentais, tornar favoráveis as condições supracitadas, corroborando a capacidade de uma região se integrar nos grandes mercados, por meio das exportações e da resultante estrutura econômica regional, que por sua vez influenciará a capacidade da região alcançar o crescimento sustentado e um padrão diversificado de atividade econômica (NORTH, 1977). Nessa perspectiva, ao longo dos próximos capítulos do presente trabalho, buscou-se sistematizar as políticas públicas que têm sido desenvolvidas pelo estado de Minas

Gerais, por meio do levantamento do que tem sido realizado pelo estado para promover uma maior regularização da produção clandestina e impulsionar a agroindústria familiar rural do QMA. E, ainda, compreender, na visão dos produtores e dos gestores, quais têm sido os principais problemas que têm impedido a consolidação da produção e comercialização do QMA, bem como o que poderia ser feito para atenuar a situação apresentada.

Entretanto, apesar das hipóteses de North apontarem para um possível desenvolvimento econômico a partir do comércio de exportação agrícola, com a influência positiva das políticas públicas governamentais, cabe destacar que diversos outros fatores ainda devem ser levados em consideração. Nessa perspectiva, o estudo das Redes de Desenvolvimento Rural se faz importante, em especial, no que se refere às relações entre essas Redes e a agricultura familiar e a agroindústria familiar rural. Dessa forma, a próxima seção será dedicada à realização dessas análises.

2.2 Redes de desenvolvimento rural, agricultura familiar e agroindústria familiar rural

2.2.1 As redes de desenvolvimento rural

De acordo com Mior (2005), a abordagem das redes de desenvolvimento rural ganhou maior importância a partir da década de 90, com a complexificação dos processos de mudança rural. Nesse sentido, argumenta-se que esses processos não devem ser vistos como determinados exclusivamente pelas forças presentes na globalização do sistema alimentar, devendo-se, também, levar em consideração os processos de reestruturação rural que envolvem tanto as dinâmicas sociais, como as economias regionais (MARSDEN; LOWE; WHATMORE, 1990 *apud* MIOR, 2005).

Sendo assim, cabe destacar a necessidade de correlacionar a dimensão espacial e a dimensão social, levando em consideração as dimensões de poder, isto é, tendo em vista a maneira como se dão as relações sociais entre os agentes locais e os não locais. Para tanto, propõe-se a utilização da noção de redes, “[...] que alcançam diretamente a agricultura e outros setores socioeconômicos dos territórios rurais e configuram assim determinados padrões de articulações dos atores locais e não locais em processos de desenvolvimento”. (MURDOCH, 2000 *apud* MIOR, 2004, p. 56).

Nessa perspectiva, o presente trabalho, levando em consideração os estudos de Murdoch (2000), priorizou as teorias de rede mais aplicáveis à agricultura, isto é, as teorias que se concentram na implicação da abordagem de rede para a formulação de estratégias de desenvolvimento rural. Dessa forma, Murdoch delimita dois principais conjuntos de rede que se relacionam com as regiões rurais, as Redes Verticais e as Redes Horizontais.

2.2.1.1 As redes verticais de desenvolvimento rural

As Redes Verticais são referidas por Murdoch (2000) como a forma com que a agricultura é integrada em processos de transformação, como produção, processamento, venda, distribuição e consumo final, que ocorrem em todas as etapas da cadeia alimentar. Ademais, Murdoch destaca que “a análise das cadeias de commodities, segundo uma perspectiva marxista, foi pioneira na investigação dos processos de transformação industrial que ocorrem nas diversas etapas da cadeia alimentar”. (MURDOCH, 2000, p. 409, tradução nossa).

Nesse sentido, as investigações em questão identificaram que, com a imposição de relações capitalistas e o processo de industrialização, os grandes atores industriais têm cada vez mais dominado as cadeias de commodities, em detrimento das tradicionais formas de produção agrícola, como a agricultura familiar (JANVRY, 1981 *apud* MURDOCH, 2000).

Além disso, destaca-se que no setor agroalimentar, são notados diferentes níveis de penetração do capitalismo de acordo com a commodity em questão, tendo em vista que diferentes níveis e mesclas de técnicas, bem como a integração de recursos naturais e econômicos, são distintos em cada arranjo produtivo. Sendo assim, as relações tipicamente construídas entre as diferentes cadeias de commodities agroalimentares também são distintas, cabendo frisar a dominação pelos atores da larga escala industrial, em especial, pela pressão de custos e salários (FRIEDLAND *et al.*, 1981 *apud* MURDOCH, 2000).

2.2.1.2 As redes horizontais de desenvolvimento rural

Já no que se refere às Redes Horizontais, destaca-se a incorporação da agricultura e dos territórios rurais em atividades ligadas às economias locais e regionais (MIOR, 2005). Sendo assim, como aponta Mior (2005, p. 2), “[...] as redes

horizontais têm sido abordadas, dentro de um recorte territorial, a partir da noção de redes sociais de inovação e aprendizagem”.

Dessa forma, o desenvolvimento rural horizontal busca o desenvolvimento das capacidades produtivas locais, beneficiando a economia rural como um todo. (MURDOCH, 2000). Para tanto, as estratégias utilizadas, visando o alcance desse desenvolvimento, são pensadas a partir do fortalecimento das atividades agrícolas e não agrícolas, em especial, por meio de inovações nas associações ou redes, que permitirão novas maneiras de organizar o desenvolvimento econômico dos territórios (MIOR, 2005).

Sendo assim, no que se refere ao desenvolvimento econômico, Mior (2005) destaca que:

Aquelas áreas rurais que mantém uma reserva de formas econômicas baseadas na agricultura tradicional podem ser o melhor território para aproveitar as novas oportunidades econômicas. Deste modo, áreas que têm avançado nas rodadas de industrialização prévia – que eram baseadas na forte especialização rural e formas de padronização, dirigidas para as grandes empresas - podem não se beneficiar das novas condições econômicas (já que elas tendem a ser configuradas pelas cadeias de commodities). (MIOR, 2005, p.2).

Nessa perspectiva, questiona-se o tradicional entendimento de que o desenvolvimento da esfera agrícola tem sido atingido apenas por meio da capitalização em direção às grandes unidades de produção e, conseqüente, por meio do enfraquecimento do poder do trabalho. Desse modo, o desenvolvimento passa a ser aquele estabelecido por intermédio das novas redes de inovação, que por sua vez, segundo Mior (2005, p.2), “[...] seriam mais facilmente construídas em áreas que conservaram uma estrutura industrial flexível baseada em um grande número de pequenas propriedades de produção”.

2.2.1.3 A noção de rede e o desenvolvimento rural

Sendo assim, a noção de rede é fundamental para que se entenda o desenvolvimento e a distribuição espacial de recursos como alicerces do sucesso econômico (MIOR, 2005). Destaca-se, ainda, que a noção de redes também possibilita a integração das questões do desenvolvimento, internas às áreas rurais, com problemas e oportunidades, externas a esse meio. Isto é, a noção de redes permite manter o que é interno e o que é externo - ao meio rural - dentro de uma mesma estrutura de referência (MURDOCH, 2000).

Desse modo, Murdoch (2000) ressalta que a noção de rede não deve ser utilizada somente para sugerir um modelo de desenvolvimento rural, mas também, como uma forma de reconhecer que os diferentes tipos de redes interagindo de maneira distinta com o conjunto de condições existentes, implicam na necessidade de ajustar as estratégias adotadas pelas agências de desenvolvimento às diferentes áreas rurais.

Por outro lado, Lowe *et al.* (1995 *apud* MIOR, 2005) enfatizam que a concepção normativa das redes como característica definidora de uma nova ordem organizacional deve ser deixada de lado. Isto pois, segundo os autores, as redes não são novas e o mercado e as relações hierárquicas não estão desaparecendo, de modo que a principal questão se refere a como essas instituições tradicionais podem ser reposicionadas na abordagem de rede. Ademais, outro ponto destacado pelos autores se refere à importância de não fazer suposições prévias sobre a natureza das relações em rede, de maneira que os problemas específicos de áreas rurais devem ser avaliados conforme seus contextos políticos e econômicos inerentes (LOWE, *et al.* 1995, *apud* MIOR, 2005).

Já no que concerne à evolução das cadeias agroalimentares, destaca-se a concentração de grandes empresas, tanto no âmbito nacional, quanto internacional. Entretanto, tem-se observado a necessidade de analisar como as redes verticais de produção e consumo de alimentos têm enfrentado problemas em seu processo de expansão, de modo que os resultados têm sido controversos. Nesse sentido, faz-se necessário evitar um viés determinista, devendo-se, portanto, analisar como diferentes estratégias são assumidas por atores locais e regionais, em um processo de construção de novas redes de desenvolvimento rural (WHATMORE; THRONE, 1997 *apud* MIOR, 2005).

Por fim, Ploeg *et al.* (2000 *apud* MIOR, 2005), destacam que o desenvolvimento rural é um processo multinível, multifacetado e com diversos atores, enraizado em tradições históricas. Desse modo, deve-se levar em consideração as interrelações globais entre agricultura e sociedade, o novo modelo de desenvolvimento agrícola, a propriedade individual do agricultor, o espaço rural e seus atores sociais e econômicos e, por fim, o nível das políticas e instituições.

2.2.2 O surgimento das agroindústrias familiares rurais

A formação da agroindústria familiar rural pode ser vista como um processo de reconfiguração de recursos realizado pela agricultura familiar em conjunto com suas organizações associativas e com o apoio do poder público. Nesse sentido, um produto anteriormente utilizado apenas para a subsistência da família rural, passa a ser processado e visto pelos agricultores como um produto comercial com valor de troca e, desse modo, como fonte de renda para a unidade de produção familiar (MIOR, 2005).

Segundo Mior (2005), “[...] a agroindústria familiar rural é uma forma de organização em que a família rural produz, processa e/ou transforma parte de sua produção agrícola e/ou pecuária, visando, sobretudo, a produção de valor de troca que se realiza na comercialização.” Além disso, outros aspectos também podem caracterizar a agroindústria familiar rural, como:

A localização no meio rural; a utilização de máquinas e equipamentos e escalas menores; procedência própria da matéria-prima em sua maior parte, ou de vizinhos; processos artesanais próprios, assim como a predominância da mão-de-obra familiar. Pode ainda vir a ser um empreendimento associativo, reunindo uma ou várias famílias aparentadas ou não. Outra dimensão importante é que a agroindústria familiar está crescentemente internalizando os aspectos legais, tanto do ponto de vista sanitário como ambiental e fiscal, perante os organismos de regulação pública. (MIOR, 2005, p. 8).

2.2.3 A expansão da agroindústria familiar e redes de desenvolvimento rural

A partir do desenvolvimento da agroindústria familiar diversos desdobramentos podem ser observados. Nesse sentido, destacam-se mudanças no âmbito interno da organização da unidade familiar de produção, bem como no contexto mais amplo da organização da agricultura familiar, na diversificação econômica regional e, ainda, no fortalecimento de sistemas agroecológicos de produção (MIOR, 2005).

Cabe ainda salientar, que a esfera da produção agroindustrial familiar tem reservado um lugar de extrema importância para as mulheres agricultoras, tendo em vista uma redivisão interna de trabalho da família rural, que se transforma em um dos principais triunfos para o sucesso da agroindústria familiar (GIUVANT, 2001 *apud* MIOR, 2005). Nesse sentido, uma importante consequência é que “[...] a participação da família em grupos produtivos, com ou sem atividades de agregação de valor,

permite compartilhar o peso das tarefas agrícolas entre várias famílias” (GIUVANT, 2001 *apud* MIOR, 2005, p.8).

Destaca-se, também, a inserção de novos atores regionais, que passam a discutir e a implementar novas estratégias de desenvolvimento territorial baseadas na agroindustrialização de base familiar, de maneira que, além da mobilização das redes sociais, os agricultores familiares têm dado mais um passo no caminho da complexificação de seus empreendimentos. Desse modo, têm-se construído novas formas de organização em rede das agroindústrias, para servir de apoio nas mais variadas dimensões do processo de criação, desenvolvimento e consolidação dos empreendimentos. Sendo assim, com o intuito de entrar no mercado de produtos de qualidade diferenciada, tem emergido a utilização de marcas e selos coletivos (MIOR, 2005).

Nesse sentido, MIOR (2005, p. 9) destaca que:

A agregação de valor do conjunto das agroindústrias familiares, em sua maior parte constituída em bases artesanais abrange uma grande diversidade de produtos como grãos, mel, leite e derivados, conservas, derivados de cana-de-açúcar, doces e chimias derivados de frutas, sucos de frutas, chás, avicultura de corte e postura, derivados de carne suína. Esta característica pode ser mobilizada para contrabalançar, pelo menos em parte, a tendência a especialização dos sistemas convencionais de produção.

Sendo assim, de acordo com Mior (2005), cabe enfatizar que a emergência de um conjunto de atividades de agregação de valor pautadas na agroindustrialização tem constituído uma condição fundamental para a concretização de novas estratégias de organização do produtor nas respectivas cadeias de valor. Dessa forma, os agricultores têm se relacionado com os mais diversos agentes da cadeia produtiva, como, fornecedores de insumos, processadores e distribuidores de alimentos, e consumidores. A partir desse processo, novas redes sociais têm se construído, constituindo pilares para a consolidação de redes de aprendizagem e inovação, que, por sua vez, segundo Murdoch (2000 *apud* MIOR, 2005), são os pilares para a adaptação de processos de desenvolvimento rural em bases territoriais.

Além disso, ao se analisar a agroindústria rural, percebe-se, de maneira geral, a existência de trajetórias singulares de evolução, distintas das trajetórias da agroindústria convencional. Nesse sentido, cabe destacar que:

[...] a forma de produção da matéria-prima a ser processada (própria, local, natural e/ou ecológica), os insumos utilizados (naturais e/ou

químicos), o tipo de produto e os processos de fabricação (colonial/artesanal), assim como o tipo de relacionamento (relações de confiança e de reciprocidade) existente entre os vários atores presentes ao longo da cadeia (rede) de produção e, especificamente, a relação direta entre produtor e o consumidor são algumas características que conformam, em maior ou menor grau, esta singularidade quando comparada com a agroindústria convencional. Este conjunto de características está diferencialmente presente nos diversos produtos produzidos pela agroindústria familiar. (MIOR, 2005, p. 10).

Dessa forma, tendo em vista as potencialidades da agroindústria familiar supracitadas, é possível evidenciar que o desenvolvimento dessa estratégia de produção corrobora um maior grau de sustentabilidade no desenvolvimento territorial, tendo em vista uma maior diversificação das atividades produtivas agrícolas e não agrícolas, bem como, a utilização de matérias primas e recursos locais, a priorização da transição para sistemas agroecológicos e o empoderamento dos atores sociais e institucionais (MIOR, 2005).

Assim sendo, por meio da identificação dos pontos de encontro da agroindústria convencional com a agroindústria familiar, pode-se enxergar a trama das redes verticais e horizontais no processo continuado de expansão e de estabilização das redes. Assim, as redes verticais podem ser representadas pelas grandes agroindústrias convencionais, e as redes horizontais podem ser representadas pelos promotores das agroindústrias familiares, destacando-se que ambas as redes estão em constante processo de transformação, e que a agroindústria convencional acaba influenciando o padrão de desenvolvimento da agroindústria familiar (MIOR, 2005).

Cabe ainda reforçar que, embora ambas as redes estejam em constante processo de transformação, as redes verticais de desenvolvimento rural estão mais estabilizadas, enquanto as redes horizontais estão em processo de construção. Desse modo, tendo em vista que as redes podem gerar impactos à distância, segundo Mior (2005, p. 11), “[...] as redes verticais podem estar abrindo espaço de mercado para a expansão e fortalecimento da agroindústria familiar ou, pelo contrário, disputando espaço e recursos do território”.

Nesse sentido, é válido evidenciar a existência de padrões heterogêneos de organização das relações entre agricultura, agroindústria e território. Nas redes verticais existe uma presença mais explícita de agentes externos à região, como os conglomerados agroindustriais e a grande distribuição nacional e internacional, conferindo uma lógica de organização tipicamente industrial. Sendo assim, as redes

verticais, por meio da grande agroindústria convencional, buscam fortalecer o grande produtor empresarial, utilizando métodos de produção automatizados, e com a utilização de tecnologias padronizadas, com o intuito de manter as redes verticais continuamente estáveis (MIOR, 2005).

Destaca-se, ainda, que uma dimensão em que a agroindústria artesanal se distancia da agroindústria convencional consiste na forma de relacionamento com o território. Enquanto na agroindústria convencional se autonomiza e se desenraiza dos espaços regionais, visto a sua inserção no mercado globalizado, a agroindústria artesanal se constitui justamente na forma como se insere nas redes sociais do território (MIOR, 2005). Sendo assim, cabe frisar que:

A mobilização das redes sociais mais amplas, de parentesco, e de amigos, evidencia como a agricultura familiar, através da reativação de vínculos sociais, estabelece estratégias para constituir mercados para seus produtos de valor agregado. Também a agroindústria familiar rural tem uma relação mais próxima com os consumidores e comerciantes. (MIOR, 2005, p. 13).

Desse modo, a influência da agroindústria convencional sobre a agroindústria artesanal tem sido heterogênea nas diferentes cadeias produtivas, de maneira que a perenidade da trajetória da agroindústria familiar e suas redes de desenvolvimento rural dependem da capacidade do território em responder ao desafio de preservar e aprimorar esta forma de organização, bem como, fortalecer a inserção regional em novas cadeias de valor. Nesse sentido, cabe frisar que a sustentabilidade e o fortalecimento das redes horizontais dependem de uma maior presença de políticas públicas de apoio a estes novos arranjos entre a agricultura familiar, os processos de agregação de valor e o território (MIOR, 2005).

Portanto, assim como na seção anterior, novamente se destaca a possibilidade de gerar desenvolvimento econômico regional, por meio do fortalecimento de diferentes cadeias produtivas ligadas à agricultura. Além disso, esta seção analisa a utilização da estratégia de agroindustrialização como uma forma eficiente e sustentável de organização da produção agrícola.

Outrossim, cabe salientar que esta seção, assim como a anterior, ressalta a importância do estabelecimento de políticas públicas que corroborem o desenvolvimento das cadeias produtivas agrícolas. Entretanto, traz à tona a necessidade de se levar em consideração a heterogeneidade dos atores envolvidos, as tradições históricas, bem como as relações existentes entre a agricultura e a

sociedade, o espaço rural, e as influências sociais e econômicas das instituições (Ploeg, *et al*, 2000 *apud* MIOR, 2005).

Por fim, destaca-se que esta seção procurou refletir sobre o ponto de vista espacial e social, e sobre as dimensões de poder existentes nas diversas formas de organização da produção agrícola, com destaque para a agricultura familiar e para a agroindústria familiar rural. Nessa perspectiva, a seção seguinte evidenciará as dimensões econômicas, principalmente, as relacionadas às falhas de mercado associadas às estratégias de produção em questão.

2.3 Desenvolvimento agrícola sustentável e mercados

Os mercados têm estado no centro do processo de desenvolvimento, por meio da alocação de atividades e de recursos onde há maior produtividade. Nesse sentido, tanto na alimentação, quanto na agricultura, os mercados e o comércio têm sido fundamentais para o desenvolvimento social e para garantir a segurança alimentar de milhões de pessoas, tendo em vista que as transações possibilitam que os alimentos passem das regiões com excedente, para as áreas deficitárias (FAO, 2020).

Nesse sentido, embora muitos acreditem que a agricultura é um setor de baixa produtividade, e que deve apenas fornecer mão-de-obra e recursos para os setores modernos e com crescimento acelerado, destaca-se que nenhum país do mundo foi capaz de sair da pobreza sem a presença de um setor agrícola e alimentar forte e dinâmico (FAO, 2020).

Dessa forma, tendo em vista que os mercados correspondem a parte importante do processo de transformação estrutural - fundamental para o desenvolvimento econômico -, a participação dos agricultores no mercado é de suma importância para o desenvolvimento sustentável e para a erradicação da pobreza. Sendo assim, o acesso aos mercados pode contribuir, tanto para o desenvolvimento por meio da geração de crescimento econômico, quanto para a geração de oportunidades aos agricultores, que por meio do aumento de suas rendas, poderão garantir uma melhor qualidade de vida (FAO, 2020).

Desse modo, destaca-se que:

[...] o mercado agrícola baseado em transações gera benefícios através da produção e venda de produtos, nos quais os agricultores são especializados e têm vantagens comparativas. Essas transações

geram renda, que pode ser utilizada para comprar outros bens e serviços, incluindo alimentos que outros produtores podem ser capazes de fornecer a um custo menor. No longo prazo, os mercados também podem gerar efeitos sustentáveis. Como ideias também são trocadas por meio de transações de mercado, melhores tecnologias são difundidas, a produtividade é aumentada, e os agricultores e suas famílias constroem seus ativos produtivos, com investimentos em educação, saúde e em seus meios de subsistência. (FAO, 2020, p. 67, tradução nossa)¹.

Entretanto, faz-se necessário destacar que em diversos países em desenvolvimento, os pequenos agricultores permanecem marginalizados e até mesmo excluídos do processo de desenvolvimento, tendo acesso somente aos mercados que funcionam mal, ou localmente muito restritos. Em diversos casos, isso se deve às falhas de mercado, que impossibilitam que os agricultores respondam aos incentivos de preços, apontando a necessidade de uma série de políticas e investimentos públicos que sejam capazes de reverter a situação em questão (FAO, 2020).

2.3.1 Participação no mercado e custos de transação

Conforme supracitado, os pequenos agricultores ainda permanecem marginalizados e até mesmo excluídos do processo de desenvolvimento, principalmente, tendo em vista as dificuldades relacionadas ao acesso aos mercados. Nesse sentido, são diversos os fatores que influenciam na participação dos agricultores no mercado, fazendo-se necessária uma breve reflexão a respeito destes problemas.

Um primeiro ponto a ser considerado, refere-se à má infraestrutura e a falta de acessibilidade a boas estradas, que, por sua vez, resultam em altos custos relacionados ao transporte. Estes custos com transportes resultam em um aumento do preço dos insumos e em uma diminuição do preço recebido pelo produto, reduzindo, consideravelmente, as margens de lucro dos agricultores. Nesse sentido, cabe frisar que os agricultores localizados em regiões mais próximas das cidades, acabam tendo uma maior participação de mercado em relação aos agricultores que estão mais distantes (FAO, 2020).

Cabe ainda destacar, que as informações nas áreas rurais também costumam ser incompletas, de maneira que os agricultores podem não ter acesso a

¹ Idioma original: Inglês

todas as informações necessárias no que se refere aos compradores, ao mercado, e aos níveis de preço. Dessa forma, os custos relativos a encontrar um comprador, negociar e aceitar uma proposta, são muito altos, impondo novas limitações aos agricultores (FAO, 2020).

Outro ponto que merece destaque se refere às dificuldades no acesso ao crédito por parte dos pequenos agricultores rurais, tendo em vista a baixa garantia e a falta de informação, fornecidas aos bancos, que por sua vez, acabam evitando emprestar recursos aos produtores. Dessa forma, a falta de acesso ao crédito acaba limitando investimento agrícola, podendo criar, segundo a FAO (2020, p. 71, tradução nossa)², “[...] armadilhas de pobreza, caracterizadas por ciclos de baixo investimento, baixa produtividade e baixa renda, especialmente para os agricultores familiares”.

Outrossim, ainda existem outras questões que podem resultar no isolamento dos pequenos agricultores, como o fato de os supermercados exigirem dos produtores o fornecimento contínuo, com o cumprimento de requisitos exigentes de segurança alimentar e qualidade. Nessa perspectiva, a falta de informação sobre padrões de qualidade, bem como o acesso limitado à tecnologia, e baixa habilidade gerencial e logística, acabam dificultando o fornecimento dos pequenos agricultores às cadeias de valor modernas, como os supermercados (FAO, 2020).

Dessa forma, com base nas questões supracitadas, a principal implicação para o crescimento e o desenvolvimento é que todas as decisões dos agricultores familiares são tomadas levando uma série de fatores em consideração. Dessa maneira, quando os mercados não são eficientes, a decisão do que e de quanto produzir não pode ser tomada sem levar em consideração a decisão do que e de quanto consumir. Dessa forma, os agricultores podem acabar optando por diversificar sua produção pensando no que será consumido pelas suas próprias famílias, em detrimento da busca por uma maior eficiência de produção (FAO, 2020).

Outro fator importante, refere-se a como a decisão sobre a alocação da mão-de-obra em atividades agrícolas também depende dos mercados. Nessa perspectiva, destaca-se que o emprego fora das regiões produtoras pode complementar a renda agrícola e fornecer uma importante ferramenta de gestão de riscos, por meio da diversificação das fontes de renda. Entretanto, a falta de emprego bem remunerado fora das regiões produtoras, tendo em vista os baixos níveis de

² Idioma original: Inglês.

escolaridade dos produtores, faz com que os próprios produtores subestimem o valor das suas horas de trabalho, optando-se pela manutenção no trabalho agrícola familiar (FAO, 2020).

Já no que se refere à inserção de novas tecnologias, cabe salientar que os agricultores integrados ao mercado são mais propensos a adotar novas tecnologias, tendo em vista que as famílias com acesso limitado aos mercados têm poucos incentivos para adotar novas tecnologias e aumentar a produtividade, enquanto os produtores mais bem integrados ao mercado apresentam uma maior demanda agregada, corroborando a adoção de inovações tecnológicas, tendo em vista os retornos que esperam a partir da venda de mais produtos (FAO, 2020).

2.3.2 Tamanho das fazendas, mercados e transformação estrutural

A agricultura é uma das principais ocupações econômicas do mundo, apresentando mais de 600 milhões de fazendas, que fornecem emprego e renda para bilhões de pessoas, e produzem alimentos e matérias-primas para uma população cada dia maior (FAO, 2020). Nesse sentido, é válido destacar que:

[...] cerca de 90% das 600 milhões de fazendas existentes, dependem predominantemente da agricultura familiar, ocupando entre 70 e 80% das terras agrícolas globais e produzindo, em termos de valor, cerca de 80% dos alimentos do mundo. A maioria dessas fazendas de agricultura familiar são pequenas, de maneira que aproximadamente 70% das 600 milhões de fazendas em todo o mundo apresentam áreas iguais ou menores a um (1) hectare e correspondem a apenas 7% das terras agrícolas. (FAO 2020, p. 74, tradução nossa)³:

As fazendas de agricultura familiar continuam sendo dominantes no que se refere à produção agrícola, tendo em vista que os próprios familiares podem realizar as tarefas relacionadas à produção, como o plantio e a fertilização, com um custo relativamente menor, se comparado ao trabalho contratado. Por outro lado, ao longo do processo de transformação estrutural, ao mesmo tempo em que as pessoas vão deixando a zona rural, o tamanho das fazendas vai se alterando, tendo em vista mudanças no crescimento da população rural, bem como, melhorias tecnológicas e a migração da população rural para a zona urbana (FAO, 2020).

Nessa perspectiva, evidências de censos agrícolas têm indicado que entre 1960 e 2000, o tamanho médio das fazendas tem diminuído em países de baixa e

³ Idioma original: Inglês.

média renda, enquanto tem aumentado em países de alta renda. Sendo assim, destaca-se que a redução do tamanho das fazendas pode implicar em alterações significativas para a participação no mercado, especialmente no contexto dos mercados alimentícios e das cadeias globais de valor, tendo em vista que o acesso aos mercados envolve altos custos em termo de informação (FAO, 2020).

A baixa participação no mercado pode dificultar o processo de desenvolvimento, a erradicação da pobreza e a segurança alimentar para grande parte da população. Por outro lado, o aumento da comercialização da agricultura familiar pode colaborar com o aumento da renda e com a redução da pobreza. Além disso, a participação dessas famílias no mercado também pode reduzir a dificuldade de acesso à educação, saúde e nutrição, bem como, a melhores padrões de vida. Sendo assim, infere-se que a participação dessas populações no mercado pode resultar em um aumento do capital humano, isto é, em um aprimoramento das capacidades que favorecem a realização do trabalho, que são fundamentais na inclusão desses familiares no processo de desenvolvimento (FAO, 2020).

No entanto, embora a participação dessas famílias no mercado possa reduzir a pobreza, é importante destacar que esse aumento da participação dos produtores no mercado também pode levar ao aumento da desigualdade, tendo em vista que os ganhos na renda per capita tendem a ser maiores para aquelas famílias relativamente mais ricas - com a produção mais bem estruturada (FAO, 2020).

Sendo assim, destaca-se que:

[...] apesar de os mercados em bom funcionamento facilitarem o processo de transformação estrutural, a heterogeneidade que caracteriza tanto a agricultura e as fazendas produtoras, quanto as cadeias de valor e as empresas de alimentos, é fundamental que sejam criadas e mantidas ações multifacetadas. Sendo assim, deve-se focar na promoção da produtividade per capita, integrando os mercados e corroborando o crescimento do setor agrícola, para o desenvolvimento econômico. Entretanto, não se pode deixar em segundo plano a criação de diferentes estratégias de subsistência para a agricultura familiar, levando em conta diversos fatores, como a comercialização, a educação, habilidades diversificadas, e saúde. (FAO 2020, p. 75, tradução nossa)⁴.

Dessa forma, cabe ainda frisar que uma série de intervenções exigirão investimentos para combater as falhas de mercado e corroborar o desenvolvimento. Nesse sentido, destaca-se que os agricultores familiares orientados para o mercado,

⁴ Idioma original: Inglês.

podem se beneficiar diretamente com a melhoria da infraestrutura de transportes e comunicação, que podem, por sua vez, reduzir os custos de transação. A participação dos agricultores familiares nesses mercados pode promover investimentos, aumento da produtividade, crescimento da renda, e um aumento na diversificação da produção dessas famílias (FAO, 2020).

2.3.3 Agricultura sob contratos

Após as décadas de 1960 e 1970, em que a Revolução Verde - impulsionada pelo desenvolvimento tecnológico, principalmente, no que se refere aos pequenos agricultores - fez com que os governos assumissem um papel mais protagonista no que se refere aos custos de transação e à coordenação dos mercados, as políticas liberais voltaram a subestimar as falhas de mercado e a necessidade de ações complementares para uma melhor coordenação do mercado competitivo. Sendo assim, desde então, tem-se buscado compreender como os mecanismos de coordenação do setor privado podem promover o acesso às cadeias de valor modernas, e uma maior inclusão dos agricultores no processo de crescimento econômico (FAO, 2020).

Nesse sentido, a agricultura sob contratos apresenta uma solução institucional para lidar tanto com os custos de transação, quanto com as falhas de mercado – em acesso a insumos, crédito, seguros e informações. Sendo assim, os arranjos da agricultura sob contratos são cada vez mais vistos como formas de incluir os agricultores familiares em mercados remuneratórios, principalmente, no que se refere à produção de alimentos de maior valor agregado, que são impulsionados pela urbanização e pelo crescimento da renda. Ademais a agricultura sob contratos também pode fazer com que os agricultores sejam integrados aos mercados de exportação de commodities, que também são impulsionadas pela expansão das cadeias globais de valor (FAO, 2020). No caso do Brasil, por sua vez, cabe destacar que as políticas públicas são voltadas para a integração dos pequenos produtores, principalmente do agricultor familiar.

Sendo assim, define-se a agricultura sob contratos como:

[...] um acordo futuro entre agricultores e empresas de processamento e/ou marketing, para a produção e fornecimento de commodities agrícolas, muitas vezes a preços pré-determinados. Os arranjos também podem envolver a busca das empresas compradoras por

meio da oferta de insumos e da presença de assessoria técnica. De maneira geral, o contrato obriga o agricultor a entregar uma mercadoria específica, em quantidades e em padrões de qualidade determinados pelo comprador, e exige que a empresa forneça ao agricultor os insumos necessários, ou o conhecimento técnico, e compre a mercadoria. (FAO, 2020, p. 78, tradução nossa)⁵.

Além disso, cabe destacar que os contratos podem vincular os agricultores aos consumidores por meio de cadeias de suprimento, que agregam valor aos alimentos, com a redução dos custos de transportes, bem como por meio de aprimoramentos na comercialização e processamento, e da garantia de que os alimentos produzidos atendam a requisitos específicos de qualidade e segurança (FAO, 2020).

As evidências sugerem que a participação da agricultura sob contratos pode fornecer *insights* importantes no que se refere aos possíveis efeitos que diferentes formas de contratos e prestação de serviços podem ter na tentativa de evitar falhas de mercado. Sendo assim, acesso seguro aos mercados, provisão de insumos, acesso a crédito, valorização de produtos com maior qualidade, preços pré-determinados, e serviços de assessoria técnica, formam uma estrutura complexa de serviços, que engloba restrições e riscos específicos enfrentados pelos agricultores (FAO, 2020).

Desse modo, embora mais pesquisas sejam necessárias, destaca-se que:

[...] as evidências sugerem que a premissa de preços, quando combinada com a provisão de insumos e crédito, tem um importante efeito positivo na renda no contexto das produções agrícolas anuais. Embora os preços pré-determinados abordem o risco de preços para todas as culturas sob contrato, o efeito da premiação de preços pode ser especialmente significativo no contexto dos mercados remuneratórios das cadeias globais de valor para produtos com qualidade diferenciada e certificação. (FAO, 2020, p.84, tradução nossa)⁶.

2.3.3.1 Inovações na diferenciação da qualidade dos produtos

Nesse sentido, no que se refere à diferenciação da qualidade dos produtos, é interessante frisar que o grande número de produtores, intermediários e comerciantes, envolvidos nos mercados agrícolas, dificulta a transmissão de informações a respeito da qualidade dos produtos. Dessa forma, o reconhecimento de produtos com qualidade diferenciada é raro, e os sinais de qualidade e

⁵ Idioma original: Inglês.

⁶ Idioma original: Inglês.

diferenciação de produtos com base na marca ou reputação não são transmitidos por meio dos mercados (FAO, 2020).

Essa diferenciação de qualidade dos produtos agrícolas cria oportunidades para que os participantes da cadeia de valor se beneficiem das diferenças de preços advindas do aprimoramento da qualidade desses produtos. Entretanto, cabe destacar que um modelo baseado na diferenciação da qualidade dos produtos deve fornecer retornos adicionais e, ainda, mitigar os riscos aos agricultores, por meio de contratos de mais longo-prazo, que estabeleçam pagamentos transparentes, com preços fixos e garantias de quantidade para múltiplas diferenciações de qualidade (FAO, 2020).

2.3.3.2 Regimes e normas de certificação de sustentabilidade

Enquanto os governos podem regular e intervir nos mercados por meio da manipulação de impostos e de subsídios, outros atores também são capazes de lidar com as falhas de mercado e fornecer benefícios ambientais e sociais. Nesse sentido, destacam-se: o setor privado, as organizações não governamentais, e as iniciativas de diversos atores. Sendo assim, é válido apontar que os padrões de sustentabilidade têm ganhado muita importância nos mercados globais, especialmente no que se refere a produtos de maior valor agregado, com vínculos estabelecidos com as cadeias globais de valor (FAO, 2020).

Nesse sentido, para os agricultores, os preços mais altos e mais estáveis, para os produtos certificados, e o melhor acesso ao mercado, têm fornecido incentivos para a adoção de padrões de sustentabilidade, com o cumprimento de regras específicas de padrão de produção, bem como, a realização de inspeções regulares por agências de certificação independentes (FAO, 2020).

Dessa forma, cabe salientar que:

[...] os preços mais altos compensam o aumento dos custos de produção e gestão agrícola, necessários para o cumprimento das normas. Os esquemas de certificação de sustentabilidade têm diversos objetivos. Por exemplo: as normas orgânicas fornecem incentivos para a produção de culturas sem fertilizantes sintéticos e pesticidas; normas comerciais justas visam melhorar o acesso ao mercado e os preços para os agricultores familiares. Outros esquemas incluem uma série de requisitos para práticas agrícolas ambientalmente corretas para a promoção de manejo agroecológico [...] (FAO, 2020, p. 91, tradução nossa)⁷.

⁷ Idioma original: Inglês.

Ademais, destaca-se a existência de regimes de certificação que incluem regras sociais, que objetivam melhorar as condições de trabalho e de vida dos agricultores e trabalhadores. Nesse sentido, as regras impostas dizem respeito à segurança e à saúde dos trabalhadores, bem como direitos sociais, direitos à educação de qualidade e políticas de trabalho infantil. Cabe ainda frisar a existência de programas de certificação que incluem requisitos para o estabelecimento de organizações efetivas de produtores ou trabalhadores, com o principal objetivo de fortalecer o poder de barganha dos próprios agricultores (FAO, 2020).

Como resultado, ressalta-se que embora a melhoria da qualidade do bem-estar e da renda dos agricultores familiares sejam os principais objetivos de muitos planos de certificação de sustentabilidade, a exclusão de alguns agricultores familiares mais desfavorecidos é um risco associado a muitos desses projetos. Dessa forma, é fundamental evidenciar que as discrepâncias entre os objetivos e os resultados, dos planos de certificação, estão intimamente relacionadas a fatores específicos de contexto, que em muitos casos são ignorados ou não são totalmente capturados pelas análises realizadas (FAO, 2020).

Por fim, cabe ainda pontuar que alguns estudos têm sugerido que a participação da agricultura familiar em regimes de certificação de sustentabilidade tem gerado melhorias de bem-estar no curto prazo, entretanto, a longo prazo, as evidências são mistas, embora para diversas famílias que se integram ao mercado de trabalho seja uma forma de saída da pobreza. Sendo assim, segundo a FAO (2020, p.94, tradução nossa)⁸, “[...] embora os regimes de certificação de sustentabilidade não sejam o único caminho para o crescimento sustentável, eles podem ser vistos como um sistema estruturado para o alcance de melhorias, por meio de regras definidas, indicadores e mecanismos”.

Portanto, esta seção buscou enfatizar os aspectos econômicos relacionados às formas de organização da produção agrícola, principalmente no que se refere às falhas de mercado existentes. Além disso, apresentou-se algumas alternativas, que objetivam mitigar as falhas de mercado em questão. Sendo assim, levando em consideração as especificidades de cada cadeia produtiva, destacadas nas seções anteriores, faz-se necessária, uma análise futura mais aprofundada sobre as alternativas apresentadas nesta seção. Dessa forma, será possível compreender

⁸ Idioma original: Inglês.

quais as alternativas mais eficientes, e que podem e/ou devem ser concretizadas por meio da elaboração de políticas públicas de estado.

2.4 Falhas de mercado

Com base na seção anterior, e após a realização das entrevistas que serão apresentadas nas seções seguintes, verificou-se a necessidade de um maior aprofundamento na questão das falhas de mercado a partir da visão das ciências sociais, em especial, da ciência econômica. Nesse sentido, nesta seção buscou-se apresentar como a ciência econômica compreende alguns dos problemas relacionados à produção e comercialização do Queijo Minas Artesanal, especialmente, no que se refere às falhas de mercado.

Dessa forma, inicialmente, é importante destacar que com o objetivo de atingir maior eficiência econômica em um mercado competitivo, muitos podem preferir que não haja intervenção. Entretanto, em algumas situações, existem falhas de mercado, em que o mercado competitivo não regulamentado é ineficiente. Isto é, situações em que o mercado competitivo não é capaz de maximizar os excedentes do consumidor e do produtor conjuntamente (PINDYCK; RUBINFELD, 2013).

Sendo assim, cabe ressaltar, que existem duas possíveis interpretações a respeito das condições necessárias para que haja eficiência no mercado. Na primeira hipótese, acredita-se que os mercados competitivos funcionam, e se destaca a necessidade de assegurar que os requisitos de competição vigorem, para que os recursos sejam alocados de maneira eficiente. Por outro lado, na segunda hipótese, enfatiza-se que os pré-requisitos para os mercados competitivos não são sustentáveis, e se destaca a necessidade de encontrar maneiras de tratar as possíveis falhas de mercado (PINDYCK; RUBINFELD, 2013).

Nessa perspectiva, no que concerne às falhas dos mercados competitivos, cabe frisar que elas ocorrem devido a quatro principais razões: a) poder de mercado; b) bens públicos; c) externalidades; e d) informações incompletas (PINDYCK; RUBINFELD, 2013). Neste trabalho, levando em consideração as especificidades da produção e comercialização do Queijo Minas Artesanal, trataremos mais profundamente o último motivo listado – as informações incompletas.

2.4.1 Informações incompletas

As informações incompletas, também denominadas “informações assimétricas”, segundo Pindyck e Rubinfeld (2013), ocorrem quando os consumidores não têm informações exatas a respeito dos preços de mercado ou da qualidade do produto, e, conseqüentemente, o sistema de mercado não pode operar de modo eficiente. Sendo assim, destaca-se que:

[...] A falta de informações pode estimular os produtores a ofertar quantidades excessivas de determinados produtos e quantidades insuficientes de outros. Em outros casos, enquanto alguns consumidores podem não adquirir um produto, mesmo que se beneficiassem da compra, outros vão adquirir produtos que lhes causam prejuízos. Por exemplo, os consumidores podem adquirir remédio para emagrecer e descobrir que eles não possuem valor medicinal algum. Por fim, a falta de informações pode impedir que determinados mercados sequer se desenvolvam. (PINDYCK; RUBINFELD, 2013, p. 618).

Além disso, Mankiw (2016) define, também, que uma diferença de acesso a conhecimento relevante pode ser considerada uma informação assimétrica. Sendo assim, diversos são os exemplos de informações assimétricas, como: um trabalhador que sabe mais do que seu empregador sobre o seu esforço no trabalho (caso de ação oculta); e um vendedor de carros seminovos que sabe mais do que um comprador sobre a verdadeira condição do veículo (caso de característica oculta). Em ambos os casos, a parte que não tem conhecimento gostaria de ter as informações relevantes, mas a parte informada tem incentivos para tentar ocultá-las (MANKIW, 2016).

Nesse sentido, no caso específico da produção e comercialização do Queijo Minas Artesanal, destacam-se ambos os casos - tanto de ação oculta, quanto de característica oculta. Cabendo, portanto, uma breve reflexão a respeito dos casos supracitados.

No que se refere às ações ocultas, destaca-se que essas ações são as principais responsáveis pelo estabelecimento de um “risco moral”, que pode ser determinado, segundo Mankiw (2016), como:

[...] um problema que surge quando alguém, chamado agente, realiza alguma tarefa em nome de outra pessoa, denominada principal. Se o principal não puder monitorar perfeitamente o comportamento do agente, este tende a empregar menos esforços do que o principal consideraria desejável. A expressão risco moral refere-se ao risco de comportamento inadequado ou “imoral” por parte do agente. Em tal situação, o principal tenta, de diversas maneiras, encorajar o agente a agir de maneira mais responsável. (MANKIW, 2016, p. 442).

Diversos são os exemplos de risco moral, como: um proprietário de imóvel, que tenha seguro contra incêndio, que opta por comprar poucos extintores, tendo em vista que os custos com esses equipamentos são arcados pelo próprio proprietário do imóvel, enquanto o benefício dessa aquisição fica, em grande parte, para a companhia de seguros, tendo em vista a redução da probabilidade de um incêndio se alastrar no imóvel em questão (MANKIWI, 2016).

Outro exemplo de risco moral, de certo modo, pode ser visto no caso dos Queijos Minas Artesanais. Isso pois, os produtores de QMA comercializam seus produtos de maneira clandestina, tendo em vista que os custos para arcar com todo o processo de regularização e certificação são de responsabilidade do próprio produtor, enquanto os principais benefícios seriam recebidos pelo Estado, que evitaria possíveis problemas de saúde pública, como casos de contaminação da população; e pelo consumidor, que passaria a obter um queijo de maior qualidade, sem necessariamente pagar - suficientemente - mais caro por isso. Essa questão será mais bem discutida ao longo do quarto capítulo.

Já no que se refere às características ocultas, cabe destacar que elas são as principais responsáveis pelo problema da seleção adversa, que, segundo Pindyck e Rubinfeld (2013, p. 626): “[...] surge quando produtos de qualidades distintas são vendidos ao mesmo preço, porque compradores e vendedores não estão informados o suficiente para determinar a qualidade real do produto no momento da compra”. Ou, segundo Mankiw (2016, p.444): “[...] surge em mercados em que o vendedor sabe mais sobre os atributos de um bem que está sendo vendido que o comprador do bem”.

Como resultado, muitos produtos de baixa qualidade e poucos de alta qualidade são vendidos no mercado, aumentando os riscos de um comprador adquirir um bem de baixa qualidade e, portanto, reduzindo a sua disposição a pagar valor razoável pelo produto (MANKIWI, 2016; PINDYCK; RUBINFELD, 2013).

Nessa perspectiva, o mercado de carros seminovos é o exemplo clássico de seleção adversa, visto que:

Os vendedores de carros usados conhecem os defeitos dos veículos, ao passo que os compradores frequentemente os desconhecem. Como os proprietários dos piores carros têm maior probabilidade de vendê-los que os proprietários dos melhores carros, os compradores muitas vezes têm medo de adquirir um "abacaxi". Com isso, muitas pessoas evitam comprar veículos no mercado de carros usados. O problema dos "abacaxis" pode explicar por que um carro com apenas algumas semanas de uso pode ser milhares de dólares mais barato que um carro novo do mesmo tipo. O comprador pode achar que o

vendedor está tentando se livrar do carro rapidamente porque sabe de algo que o comprador desconhece. (MANKIWI, 2016, p. 444).

Dessa forma, no exemplo supracitado, fica claro como as informações assimétricas a respeito das características do produto podem resultar em uma falha de mercado. Isso pois, como os consumidores não conseguem determinar facilmente a qualidade de um automóvel seminovo antes de adquiri-lo, os preços dos automóveis seminovos diminuem, e os automóveis de alta qualidade, por sua vez, são expulsos do mercado. Sendo assim, a falha de mercado ocorre porque existem donos de automóveis de alta qualidade que avaliam seus veículos por preços maiores do que os preços desejados pelos compradores. Desse modo, a falta de informações por parte dos compradores acaba por impedir que ocorra uma troca mutuamente vantajosa (PINDYCK; RUBINFELD, 2013).

Nesse sentido, no que concerne o caso dos Queijos Minas Artesanais, os consumidores também ainda não conseguem determinar facilmente a qualidade dos queijos antes de adquiri-los. Portanto, os queijos de má qualidade acabam refletindo tanto no seu próprio preço, quanto no preço dos queijos de maior qualidade sensorial e microbiológica, fazendo com que sejam vendidos inúmeros produtos de baixa qualidade, e uma menor quantidade de produtos de alta qualidade. Sendo assim, percebe-se que a produção e comercialização do QMA também têm experimentado impactos da seleção adversa, conforme veremos melhor ao longo do quarto capítulo.

2.4.2 Sinalização de mercado para transmitir informação particular

Conforme visto anteriormente, o problema da informação assimétrica ocorre principalmente pelo fato de os vendedores saberem mais do que os compradores a respeito da qualidade de determinado produto. Dessa forma, os compradores presumem a baixa qualidade dos produtos, promovendo a redução dos preços e a expulsão dos produtos de alta qualidade do mercado (PINDYCK; RUBINFELD, 2013). Sendo assim, faz-se agora necessária uma breve reflexão a respeito da sinalização de mercado, que é, por sua vez, uma possível forma de vendedores e compradores lidarem com o problema da informação assimétrica (PINDYCK; RUBINFELD, 2013).

Segundo Mankiw (2016, p. 445) a sinalização “[...] se refere às ações praticadas por uma parte informada com o propósito exclusivo de revelar com credibilidade suas informações particulares”. Por sua vez, Pindyck e Rubinfeld (2013,

p. 631), definem a sinalização de mercado como o “processo pelo qual os vendedores enviam sinais aos compradores, transmitindo informações sobre a qualidade do produto”.

Além disso, cabe também destacar que para uma sinalização ser eficaz, ela deve ter um custo, visto que, caso o sinal seja gratuito, todos o usariam e, portanto, ele não transmitiria informação alguma; e, também, “[...] o sinal deve ser menos custoso, ou mais benéfico, para a pessoa que tiver o produto de maior qualidade. Do contrário, todos estariam sujeitos ao mesmo incentivo para usar o sinal e ele nada revelaria” (MANKIW, 2016, p. 445).

Nesse sentido, no caso do Queijo Minas Artesanal, podemos considerar os certificados de inspeção sanitária - como o selo do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), o Certificado do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) e o Selo Arte -, bem como os certificados de qualidade - como o Certifica Minas -, como uma sinalização dos produtores, na tentativa de provar uma maior qualidade dos seus produtos ao mercado consumidor. Com isso, portanto, o problema de risco moral e de seleção adversa deveria ser atenuado. Essa questão será mais bem discutida ao longo do quarto capítulo.

3 ANÁLISE DA LEGISLAÇÃO E DAS INSTITUIÇÕES RELACIONADAS AO QUEIJO MINAS ARTESANAL

Apesar da tradição tricentenária da produção de Queijo Minas Artesanal e do reconhecimento em nível nacional e internacional da qualidade dos queijos artesanais de Minas Gerais, a produção e comercialização do QMA ainda permanece às margens da ilegalidade e clandestinidade. Sendo assim, destaca-se que:

Embora algumas mudanças já tenham sido feitas, como: I) alterações na legislação federal; II) criação de legislações estaduais específicas; III) reconhecimento do IPHAN; IV) concessão de selos de Indicação Geográfica; e V) criação de Programas de Qualidade do QMA, tais alterações ainda não foram suficientes para resolver os entraves da comercialização desse produto [...] (DORES; FERREIRA, 2012, p.31).

Nesse sentido, o presente capítulo tem como principal objetivo realizar uma breve revisão cronológica acerca das Legislações Federais e Estaduais, que têm buscado promover a regularização da produção e comercialização do Queijo Minas Artesanal.

Isto posto, inicialmente, destaca-se que em 18 de dezembro de 1950, a Lei Federal nº 1.283, dispendo sobre a inspeção industrial e sanitária dos Produtos de Origem Animal (POA), estabeleceu a obrigatoriedade de prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos os produtos de origem animal, prevendo em seu Art. 2º, a fiscalização do leite e seus derivados (BRASIL, 1950).

Posteriormente, o Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, aprovou o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), estabelecendo as normas que seriam responsáveis por regular, em todo território nacional, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal (BRASIL, 1952). Nesse sentido, essa regulamentação sanitária, segundo Cintrão (2016), era baseada em métodos industriais de produção, em grandes escalas, com o objetivo de controlar possíveis riscos de contaminação, estabelecendo normas para as instalações, equipamentos, técnicas e procedimentos específicos, para que a produção e comercialização pudessem ser legalmente autorizadas (CINTRÃO, 2016, p. 1).

Por sua vez, a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, alterou o Decreto nº 30.691, de 1952, estabelecendo que compete ao Ministério da Agricultura a fiscalização dos estabelecimentos que realizam comércio interestadual ou internacional; às Secretarias de Agricultura dos Estados, do Distrito Federal e dos

Territórios, nos estabelecimentos que realizam comércio intermunicipal; e às Secretarias ou Departamentos de Agricultura dos Municípios, nos estabelecimentos que realizam apenas comércio municipal (BRASIL, 1989).

A Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, dispõe sobre a Política Agrícola. Nessa perspectiva, cabe destacar que o Art. 27-A estabelece como objetivos da defesa agropecuária: assegurar a idoneidade dos insumos e dos serviços utilizados na agropecuária, a identidade e a segurança higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos agropecuários finais destinados ao consumidor. Sendo assim, para atingir estes objetivos, regulamenta-se que o Poder Público deve desenvolver, permanentemente, atividades como a vigilância e defesa sanitária animal e vegetal; a inspeção e classificação de produtos de origem animal e vegetal; e a fiscalização dos insumos e dos serviços utilizados nas atividades agropecuárias. Já no que se refere ao Art. 28-A, destaca-se que para promover a saúde, as ações de vigilância e defesa sanitária dos animais e vegetais devem ser organizadas sob a coordenação do Poder Público, nas várias instâncias federativas e no âmbito de sua competência, por intermédio de um Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA). Por fim, no que se refere ao Art. 29-A, reitera-se que a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal e vegetal, bem como a dos insumos agropecuários, devem ser geridas de maneira que os procedimentos e a organização da inspeção se façam com a utilização de métodos universalizados e aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados (BRASIL, 1991).

A Portaria nº 146, de 07 de março de 1996, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), aprovou os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos, estabelecendo que as práticas de higiene para a elaboração dos produtos lácteos devem estar de acordo com o estabelecido no Código Internacional Recomendado de Práticas Gerais de Higiene dos Alimentos (BRASIL, 1996). Nesse sentido, foi estabelecido que o leite a ser utilizado deve ser higienizado por meios mecânicos adequados e submetido à pasteurização ou tratamento térmico, salvo em casos em que o leite seja destinado à elaboração dos queijos, necessariamente, submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior aos 5°C, durante um período não inferior a 60 dias, impossibilitando a regularização da maior parte da produção dos tradicionais Queijos Minas Artesanais.

A Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, por sua vez, foi responsável pela regulação dos direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Nesse sentido, o Título IV, que trata das Indicações Geográficas, em seu Art. 176, dispõe que a indicação geográfica é constituída pela indicação de procedência ou pela denominação de origem. Dessa forma, o Art. 177, dispõe que a indicação de procedência é considerada como o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território que tenha se tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de um produto determinado. O Art. 178, que trata da denominação de origem, a define como o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se dão exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluído fatores naturais e humanos. Por fim, cabe ainda destacar o Art. 182, que explicita que o uso de Indicação Geográfica é restrito aos produtores e prestadores de serviço estabelecidos no local, exigindo-se, ainda, o atendimento de requisitos de qualidade (BRASIL, 1996).

Já a Resolução nº 07, de 28 de novembro de 2000, oficializou os Critérios de Funcionamento e de Controle da Produção de Queijarias, para seu relacionamento junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF). Nesse sentido, no que se refere à higiene na fabricação do queijo, a Resolução define que o leite destinado à fabricação de Queijo Minas Artesanal deve ser obtido na própria fazenda (queijaria), não sendo permitida a utilização de leite de outras propriedades. Ademais, acrescenta ainda que o Queijo Minas Artesanal deve ser produzido a partir de leite tratado termicamente, caso tenha período de maturação inferior a 60 (sessenta) dias, devendo também, sofrer um processo de cura por período mínimo de 21 (vinte e um) dias. Por fim, em caráter excepcional, determina que o Queijo Minas Artesanal pode ser produzido a partir de leite cru, podendo ser comercializado para consumo, após 60 (sessenta) dias de cura ou maturação em entreposto de laticínios registrado no SIF (BRASIL, 2000).

O Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, regulamenta os Artigos 27-A, 28-A e 29-A, da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, organizando o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA). Nesse sentido, esse Decreto foi responsável, em seu Art. 2, por estabelecer as regras e os processos a serem observados em matéria de sanidade agropecuária, especialmente no que se refere às responsabilidades dos produtores, dos fabricantes e das autoridades competentes, com requisitos estruturais e operacionais da sanidade agropecuária

(BRASIL, 2006). Com isso, objetivava-se garantir a proteção da saúde dos animais e a sanidade dos vegetais, a idoneidade dos insumos e dos serviços utilizados na agropecuária, e identidade, qualidade e segurança higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos agropecuários finais destinados aos consumidores (BRASIL, 2006).

Ademais, ainda no que se refere ao Decreto nº 5.741, destaca-se o Art. 130, que constitui os Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários (SISBI), que devem desenvolver auditorias, fiscalizações, inspeções, certificações e classificações de produtos de origem animal e vegetal, seus derivados, subprodutos, e resíduos de valor econômico, bem como, de insumos e serviços utilizados nas atividades agropecuárias. Já no que se refere ao Art. 131, destaca-se a responsabilidade do MAPA de coordenar os SISBI, bem como, a possibilidade dos Estados, Distrito Federal e Municípios integrarem o SISBI, por adesão, desde que haja adequação de seus processos e procedimentos de inspeção e fiscalização, conforme regulamento estabelecido pelo MAPA. Dessa forma, segundo o Art. 132, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios que tenham optado pela não adesão ao SISBI, terão suas inspeções e fiscalizações de produtos de origem animal e vegetal, e insumos agropecuários, reconhecidos apenas no âmbito de sua jurisdição (BRASIL, 2006).

O Decreto nº 7.216, de 17 de junho de 2010, por sua vez, dá uma nova redação e acresce novos dispositivos ao Regulamento dos Artigos 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, aprovado pelo Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006. Destaca-se o Art. 2, em que o §9 estabelece que o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA) deve respeitar as especificidades regionais de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte (BRASIL, 2010).

A Instrução Normativa nº 57, de 15 de dezembro de 2011, levando em consideração a necessidade de estabelecer critérios adicionais para elaboração de queijos artesanais, resolve, em seu Art. 1º, permitir que os queijos artesanais tradicionalmente elaborados a partir de leite cru sejam maturados por período inferior a 60 (sessenta) dias, desde que estudos técnicos-científicos comprovem que a redução do período de maturação não compromete a qualidade e inocuidade do produto (BRASIL, 2011). Para tanto, a definição de novo período de maturação dos queijos artesanais deve ser realizada por ato normativo específico, após a avaliação dos estudos por comitê técnico-científico designado pelo MAPA. Além disso, para possibilitar o comércio internacional, deverão ser atendidos os requisitos sanitários

específicos do país importador. Outrossim, em seu Art. 2º, fica estabelecido que a produção de queijos elaborados a partir de leite cru, com período de maturação inferior a 60 (sessenta) dias, fica restrita a queijaria situada em região de indicação geográfica certificada ou tradicionalmente reconhecida e em propriedade certificada oficialmente como livre de tuberculose e brucelose, sem prejuízo das demais obrigações dispostas em legislação específica (BRASIL, 2011).

Já a Instrução Normativa nº 30, de 07 de agosto de 2013, revogou a Instrução Normativa nº 57, de 15 de dezembro de 2011. Dessa forma, estabeleceu que os queijos tradicionalmente elaborados a partir de leite cru podem ser maturados por um período inferior a 60 (sessenta) dias, desde que os estudos técnicos-científicos comprovem que a redução do período de maturação não compromete a qualidade e a inocuidade do produto. Além disso, estabeleceu que a definição do novo período de maturação dos queijos artesanais deve ser realizada após a avaliação dos estudos pelo órgão estadual e/ou municipal de inspeção industrial e sanitária, reconhecido pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA. Por fim, vale ainda destacar que a Instrução Normativa nº 30, manteve a restrição da produção de queijos com leite cru, maturados por menos de 60 dias, apenas às queijarias com Indicação Geográfica ou tradicionalmente reconhecidas em propriedades certificadas como livres de tuberculose e brucelose de acordo com o Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal (PNCEBT), ou controlados para brucelose e tuberculose pelo Órgão Estadual de Defesa Sanitária Animal (BRASIL, 2013).

O Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Nesse sentido, o Art. 2º estabelece que a inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem o comércio interestadual ou internacional são de competência do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA e do Serviço de Inspeção Federal – SIF, vinculado ao MAPA (BRASIL, 2017). Sendo assim, o §1º explicita que a inspeção e a fiscalização do MAPA se estendem às casas atacadistas que recebem e armazenam produtos de origem animal, com o objetivo de reinspecionar produtos de origem animal procedentes do comércio interestadual ou internacional. Ademais, segundo o §2º a inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio

interestadual poderão ser executadas pelos serviços de inspeção dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, contanto que haja reconhecimento da equivalência dos respectivos serviços juntos ao MAPA (BRASIL, 2017).

Além disso, é válido destacar que o Art. 373 estabelece que:

Para fins deste Decreto, queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por meio da separação parcial do soro em relação ao leite ou ao leite reconstituído – integral, parcial ou totalmente desnatado – ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas específicas, produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, de especiarias, de condimentos ou de aditivos. (BRASIL, 2017).

Por fim, cabe ainda salientar que o §6º do Art. 373 deste Decreto estabelece que fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico, o leite que seja destinado à elaboração dos queijos submetidos a processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C, durante um período não inferior a 60 (sessenta) dias. Ademais, o §7º estabelece que esse período mínimo de maturação de queijos, poderá ser alterado, desde que haja estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto ou em casos previstos em Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) (BRASIL, 2017).

Já o Decreto nº 13.680, de 14 de junho de 2018, altera a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Nessa perspectiva, o Art. 2º estabelece que a Lei nº 1.283 passa a vigorar acrescida do Art. 10-A, permitindo a comercialização interestadual de produtos alimentícios produzidos de forma artesanal, com características e métodos tradicionais ou regionais próprios, com a utilização de boas práticas agropecuárias e de fabricação, e desde que sejam submetidos à fiscalização de órgãos de saúde pública dos Estados e do Distrito Federal. Além disso, o §1º estabelece que o produto artesanal será identificado, em todo o território nacional, pelo selo ARTE, conforme regulamentado. O §3º, por sua vez, estabelece que as exigências para o registro do estabelecimento e do produto de que trata o Art. 2º, devem ser adequadas às dimensões e às finalidades do empreendimento, e os procedimentos de registro devem ser simplificados. Outrossim, o §4º acrescenta que a inspeção e a fiscalização da elaboração dos produtos artesanais com o selo ARTE devem ter natureza primordialmente orientadora (BRASIL, 2018).

A Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019, por sua vez, dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais. Nesse sentido, o Art. 1º estabelece como queijo artesanal aquele elaborado a partir de métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, conforme protocolo de elaboração específico estabelecido para cada tipo e variedade, e com emprego de boas práticas agropecuárias e de fabricação. Ademais, em seu Art. 6º fica estabelecido que a elaboração de queijos artesanais a partir de leite cru fica restrita a queijarias situadas em estabelecimentos rurais certificados como livres de brucelose e tuberculose, de acordo com as normas do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal (PNCEBT), ou controlado para brucelose e tuberculose por órgão estadual de defesa sanitária animal, no prazo de até três (3) anos a partir da data da publicação (BRASIL, 2019).

Além disso, para o reconhecimento de estabelecimento rural produtor de leite para a elaboração de queijo artesanal, o Art. 7º define como requisitos: a participação de programas de controle de mastite com realização de exames para a detecção da doença, incluindo a análise periódica do leite da propriedade; a implantação de programas de boas práticas agropecuárias na produção leiteira; o controle e monitoramento da potabilidade da água utilizada nas atividades relacionadas a ordenha; e a rastreabilidade do produto (BRASIL, 2019).

Já no que se refere ao reconhecimento de queijaria produtora de queijo artesanal, o Art. 8º define como requisitos: a implantação de programas de boas práticas de fabricação, buscando garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos, incluindo o monitoramento da saúde dos manipuladores de queijo e do transporte do produto; o controle e monitoramento da potabilidade da água utilizada nos processos de elaboração do queijo artesanal; e a rastreabilidade do produto (BRASIL, 2019).

O Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019, por sua vez, estabelece nova regulamentação do Art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Sendo assim, o Art. 2º estabelece que “os produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal, além do selo do serviço de inspeção oficial, serão identificados por selo único com a indicação ARTE” (BRASIL, 2019, Art. 2). Além disso, o §1º acrescenta que o modelo de logotipo do selo ARTE deve ser estabelecido em ato do MAPA. O §2º, por sua vez, estabelece que os

produtos alimentícios de origem animal produzidos artesanalmente que obtenham o selo ARTE serão reconhecidos e comercializados em todo território nacional. Já o §3º acrescenta que os órgãos de agricultura e pecuária dos Estados e do Distrito Federal são competentes para conceder o selo ARTE aos produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal (BRASIL, 2019).

Ademais, destaca-se também o Art. 6º, que dispõe sobre as competências dos órgãos de agricultura e pecuária estaduais e distrital, cabendo a eles, conceder o selo ARTE aos produtores artesanais que atenderem ao disposto no Decreto em questão, bem como fiscalizar os produtores artesanais que tenham conseguido obter o selo ARTE, e estabelecer normas sanitárias e regulamentos complementares às normas federais que caracterizem e garantam a inocuidade do produto alimentício artesanal. Já o Art. 7º estabelece que os produtores devem garantir a qualidade e a segurança desses produtos (BRASIL, 2019).

O Decreto nº 10.032, de 01 de outubro de 2019, altera o Anexo ao Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, com o objetivo de dispor sobre as competências dos consórcios públicos de Município no âmbito do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA). Nesse sentido, o Art. 156-A estabelece que os produtos de origem animal inspecionados por serviço de inspeção executado por consórcios públicos de municípios poderão ser comercializados em quaisquer dos Municípios integrantes do consórcio, desde que atendam os requisitos estabelecidos pelo MAPA. Enquanto, o §1º acrescenta que caso o consórcio de Municípios não tenha aderido ao SISBI-POA, os serviços de inspeção dos Municípios só serão válidos para o comércio realizado dentro de cada Município (BRASIL, 2019).

A Instrução Normativa nº 67, de 10 de dezembro de 2019, estabelece os requisitos para que os Estados e o Distrito Federal realizem a concessão do Selo ARTE aos produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Sendo assim, o Art. 4º estabelece que para a obtenção do Selo ARTE, os produtores devem apresentar ao órgão concedente: o registro do estabelecimento no serviço de inspeção oficial; o nome do estabelecimento, CPF ou CNPJ, endereço de localização, endereço de correspondência, endereço eletrônico, telefone, nome do representante legal e outras informações solicitadas pelo órgão concedente; relatório de fiscalização que comprove o atendimento às Boas Práticas Agropecuárias e de Boas Práticas de Fabricação, nos termos dos regulamentos específicos; memorial descritivo, contendo composição, descrição do processo de fabricação, controle de qualidade,

armazenamento e transporte, além da descrição das características específicas do produto, demonstrando atendimento aos requisitos estabelecidos para os produtos artesanais. Ademais, o Art. 7º acrescenta que os Estados e o Distrito Federal, autorizados a conceder o Selo ARTE, devem ser submetidos a auditorias de conformidade, com periodicidade a ser definida pelo MAPA (BRASIL, 2019).

Já a Instrução Normativa nº 73, de 23 de dezembro de 2019, estabelece, em todo o território nacional, o Regulamento Técnico de Boas Práticas Agropecuárias destinadas aos produtores rurais fornecedores de leite para a fabricação de produtos lácteos artesanais, necessárias à concessão do selo ARTE. Sendo assim, o Art. 2º estabelece que as avaliações de comprovação do cumprimento das Boas Práticas devem ser realizadas pelos Estados e pelo Distrito Federal, que são concedentes do selo ARTE (BRASIL, 2019).

3.1 Legislação Estadual relacionada ao Queijo Minas Artesanal

Tendo em vista a grande relevância do Queijo Minas Artesanal no estado de Minas Gerais, diversas legislações estaduais foram estabelecidas na tentativa de regulamentar e regularizar a produção e comercialização deste produto. Nesse sentido, a Lei Estadual nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002, dispõe sobre o processo de produção do Queijo Minas Artesanal. Sendo assim, o Art. 1º estabelece que o Queijo Minas Artesanal é definido como:

[...] o queijo confeccionado conforme a tradição histórica e cultural da região do Estado onde for produzido, a partir do leite integral de vaca fresco e cru, retirado e beneficiado na propriedade de origem, que apresente consistência firme, cor e sabor próprios, massa uniforme, isenta de corantes e conservantes, com ou sem olhaduras mecânicas. (MINAS GERAIS, 2002).

Além disso, destaca-se também o Art. 8º, em que fica estabelecido que para a comercialização do Queijo Minas Artesanal, são obrigatórios: o certificado do IMA, a identificação do fabricante, a data de fabricação e o prazo de validade do queijo. Outrossim, o Art. 11 estabelece que somente os queijos produzidos em conformidade com as disposições da Lei nº 14.185 poderão apresentar no produto ou em sua embalagem a classificação Queijo Minas Artesanal (MINAS GERAIS, 2002).

Já o Decreto Estadual nº 42.645, de 05 de junho de 2002, aprova o regulamento da Lei Estadual nº 14.185, que abrange a produção de queijos artesanais de leite cru, beneficiados na queijaria da propriedade de origem, sem a utilização de

técnicas industriais, em microrregiões tradicionais em sua produção no Estado de Minas Gerais, conforme procedimento próprio de tecnologia e produção. Assim, em seu Art. 3º, estabelece-se o Queijo Minas Artesanal, como:

[...] o queijo elaborado, na propriedade de origem do leite, a partir do leite cru, hígido, integral e recém ordenhado, utilizando-se na sua coagulação somente a quimosina de bezerro pura e no ato da prensagem somente o processo manual, e que o produto final apresente consistência firme, cor e sabor próprios, massa uniforme, isenta de corantes e conservantes, com ou sem olhaduras mecânicas, conforme a tradição histórica e cultural da região do Estado onde for produzido. (MINAS GERAIS, 2002).

Além disso, o Art. 3º do Decreto em questão também estabelece as Microrregiões Tradicionais como:

[...] aquelas onde existam uma tradição histórica e cultural na produção de queijos artesanais. As microrregiões e os municípios que as compõem serão identificados em portarias específicas, sempre que houver solicitação junto ao IMA, através de organizações representativas dos produtores, mediante estudos feitos pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais – EMATER-MG e a Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - EPAMIG, que comprovem, através de caracterização da região, sua tradição histórica e Cultural na atividade. (MINAS GERAIS, 2002).

Por fim, ainda segundo o Art. 3º do Decreto Estadual nº 42.645, de 2002, determina-se as queijarias artesanais, como “os estabelecimentos situados em propriedade rural, destinados exclusivamente à produção do Queijo Minas Artesanal, cujo funcionamento seja limitado ao consumo do leite da própria fazenda”, salvo nos casos de assentamentos familiares, em que a produção do Queijo Minas Artesanal é realizada em queijaria núcleo, que recebe o leite de produtores, não podendo ultrapassar um raio de cinco quilômetros.

Já no que se refere ao Art. 4º do Decreto em questão, fica estabelecido que somente será permitida a produção do Queijo Minas Artesanal sob determinadas condições. Sendo elas: a fabricação na propriedade rural, em que o proprietário ou associação e propriedade sejam cadastrados no IMA; a não utilização de técnicas industriais, como a ultrafiltração do leite, prensagem mecânica, emprego de leite concentrado, ou qualquer outro componente do leite e quaisquer outras técnicas industriais que sejam desenvolvidas; a utilização do leite produzido somente na propriedade, cujo rebanho leiteiro corresponda a todas as especificações previstas, sendo, assim, proibida a compra de leite ou coalhada (MINAS GERAIS, 2002).

O Decreto Estadual nº 44.864, de 01 de agosto de 2008, por sua vez, altera o Regulamento da Lei nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002, estabelecendo que a produção de Queijo Minas Artesanal com a utilização de leite não produzido na própria fazenda também poderá ser realizada, no caso de grupo de produtores, contanto que os produtores estejam localizados num raio máximo de cinco quilômetros e que o grupo de produtores seja composto por até quinze participantes (MINAS GERAIS, 2008).

A Lei Estadual nº 19.492, de 13 de janeiro de 2011, altera os dispositivos da Lei Estadual nº 14.185, que dispõe sobre o processo de produção do Queijo Minas Artesanal. Nessa perspectiva, o Art. 1º altera a definição de Queijo Minas Artesanal, que passa a ser classificado como:

[...] o queijo que apresente consistência firme, cor e sabor próprios, massa uniforme, isenta de corantes e conservantes, com ou sem olhaduras mecânicas, confeccionado a partir do leite integral de vaca fresco e cru, retirado e beneficiado na propriedade de origem. (MINAS GERAIS, 2008).

Ainda, o §1º acrescenta que o Queijo Minas Artesanal produzido de acordo com a tradição histórica e cultural da área demarcada onde for produzido poderá receber certificação diferenciada. E, o §2º estabelece que, quando couber, o poder público deve promover o registro dos processos de produção do Queijo Minas Artesanal, com o objetivo de proteger o patrimônio cultural (MINAS GERAIS, 2008).

A Lei Estadual nº 20.549, de 18 de dezembro de 2012, dispõe sobre a produção e comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais. Sendo assim, o Art. 1º define que se considera queijo artesanal o queijo produzido com leite integral, fresco e cru, em propriedade que mantenha atividade de pecuária leiteira. O Art. 2º, por sua vez, estabelece que são queijos artesanais de Minas Gerais os queijos produzidos com leite de vaca, I) sem tratamento térmico da massa, sendo eles: o Queijo Minas Artesanal e o Queijo Meia-Cura; II) os queijos produzidos com leite de vaca, com tratamento térmico da massa, sendo eles: o queijo cabacinha e o requeijão artesanal (MINAS GERAIS, 2012).

Já o Art. 22º estabelece que a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária da produção dos queijos artesanais devem ser realizadas periodicamente pelo órgão de controle sanitário, com o intuito de assegurar o cumprimento das exigências desta Lei e dos demais dispositivos legais aplicáveis a cada variedade de queijo. Sendo assim, o Art. 23º define que devem ser realizados regularmente, às expensas do

produtor, exames laboratoriais de rotina para atestar a qualidade do produto (MINAS GERAIS, 2012).

A Portaria IMA nº 1.305, de 30 de abril de 2013, estabelece diretrizes para a produção do Queijo Minas Artesanal exclusivamente a partir de leite cru de vaca, de produção própria, com a utilização de soro fermento (pingo), em regiões específicas de Minas Gerais. Além disso, o Art. 1º, no §1º, acrescenta que a Portaria em questão se aplica somente às queijarias que façam parte do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA). E, o §2º estabelece que a produção de queijos elaborados a partir de leite cru fica restrita às queijarias localizadas em regiões onde existe tradição histórica e cultural na produção de Queijos Minas Artesanal (MINAS GERAIS, 2013).

Já o Art. 2º da Portaria IMA nº 1.305 estabelece que: “permite-se a fabricação de Queijo Minas Artesanal maturado pelo tempo necessário indicado pela pesquisa científica para o alcance dessa condição visando à garantia da qualidade e inocuidade dos produtos” (MINAS GERAIS, 2013).

Ademais, a Portaria IMA nº 1.736, de 27 de julho de 2017, altera a Portaria IMA Nº 1.305, estabelecendo que:

Fica definido o período de maturação do Queijo Minas Artesanal como mínimo de 14 (quatorze) dias para a microrregião de Araxá, mínimo de 17 (dezessete) dias para a microrregião do Serro, e mínimo de 22 (vinte e dois) dias para as microrregiões da Canastra, do Cerrado, do Campo das Vertentes, de Serra do Salitre e do Triângulo Mineiro, até que sejam realizadas novas pesquisas ratificando ou retificando os referidos tempos de maturação. (MINAS GERAIS, 2017).

A Lei Estadual nº 23.157, de 18 de dezembro de 2018, por sua vez, dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais. Nesse sentido, para os fins desta lei, considera-se queijo artesanal como o queijo elaborado a partir do leite integral fresco e cru e com características de identidade e qualidade específicas. Além disso, o Art. 3º acrescenta que “o queijo é um dos símbolos da identidade mineira e sua produção artesanal deve ser reconhecida e protegida pela administração pública estadual” (MINAS GERAIS, 2018, Art. 3). Além disso, o parágrafo único complementa:

A produção artesanal do queijo é forma de agregação de valor à produção leiteira que pode orientar-se pela cultura regional, pelo emprego de técnicas tradicionais ou por inovações técnicas que garantam ao produto a aparência e o sabor específicos do tipo de queijo artesanal. (MINAS GERAIS, 2018, Art. 3).

Outrossim, o Art. 12 estabelece que o leite empregado na produção dos queijos artesanais deve ser produzido na propriedade rural ou posse rural em que está situada a queijaria. Entretanto, excepcionalmente, “o fornecimento de leite à queijaria situada em outra propriedade ou posse rural será condicionado à obtenção de habilitação sanitária, emitida pelo órgão ou entidade de controle e defesa sanitária competente” (MINAS GERAIS, 2018).

Além disso, o Art. 13 autoriza, em todo território do Estado, a comercialização dos queijos artesanais produzidos em queijarias habilitadas ou maturados em entrepostos habilitados. E, o parágrafo único acrescenta que o queijo artesanal identificado pelo selo ARTE poderá ser comercializado para outros estados ou para o Distrito Federal (MINAS GERAIS, 2018).

Já a Portaria IMA nº 1.937, de 14 agosto de 2019, dispõe sobre a habilitação sanitária dos queijos artesanais e da concessão do selo ARTE às queijarias com habilitação sanitária do IMA. Nesse sentido, o Art. 4º estabelece que a obtenção do selo ARTE fica restrita às queijarias registradas que realizem Boas Práticas Agropecuárias e as Boas Práticas de Fabricação, e que elaborem produtos regulamentados e reconhecidos como tipicamente artesanais pelas suas características de identidade e qualidade específicas e o seu processo produtivo (MINAS GERAIS, 2019).

A Portaria IMA nº 1.969, de 26 de março de 2020, dispõe sobre a produção de Queijo Minas Artesanal em queijarias e entrepostos. Nesse sentido, o Art. 2º estabelece que é considerado Queijo Minas Artesanal:

[...] o queijo elaborado, a partir do leite cru, hígido, integral, de produção própria, com utilização de soro fermento (pingo), e que o produto final apresente consistência firme, cor e sabor próprios, massa uniforme, isenta de corantes e conservantes, com ou sem olhaduras mecânica, e que satisfaça os seguintes requisitos: I) processamento com início em até noventa minutos após o começo da ordenha; II) fabricação com leite que não tenha sofrido tratamento térmico; III) utilização como ingredientes de culturas lácticas naturais como pingo, soro fermentado ou soro-fermento, coalho e sal; IV) maturação, conforme o período estipulado para as microrregiões que possuam pesquisas científicas ou, na sua ausência, pelo maior período determinado por meio dos estudos científicos. (MINAS GERAIS, 2020).

Além disso, o Art. 4º permite a “fabricação de Queijo Minas Artesanal, maturado pelo tempo mínimo indicado por pesquisa científica nas microrregiões

definidas e para as demais regiões do Estado, caracterizadas ou não como produtora de Queijo Minas Artesanal” (MINAS GERAIS, 2020). Então, fica definido:

[...] o período de maturação do Queijo Minas Artesanal como mínimo de 14 (quatorze) dias para a microrregião de Araxá, mínimo de 17 (dezesete) dias para a microrregião do Serro, e para as demais regiões do Estado, caracterizados ou não como produtora de QMA, o período mínimo de maturação será de 22 (vinte e dois) dias ou pelo maior período especificado em estudos científicos. (MINAS GERAIS, 2020).

Cabe ainda destacar que o Decreto Estadual nº 48.024, de 19 de agosto de 2020, regulamenta a Lei Estadual nº 23.157, de 2018, dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais. Nesse sentido, cabe frisar que o Art.19 estabelece que a maturação ou afinação dos queijos artesanais deve ser realizada em temperatura ambiente ou em ambiente climatizado, conforme disposto em regulamento específico. E, ainda, em seu §1º define que o período de maturação dos queijos artesanais, quando aplicável, deverá ser definido por meio de regulamento específico.

Ademais, é válido destacar a Portaria IMA nº 1.986, de 16 de junho de 2020, que estabelece o município de Alagoa como produtor do Queijo Artesanal de Alagoa (MINAS GERAIS, 2020). A Portaria IMA nº 2.016, de 26 de novembro de 2020, que estabelece a Região Serras da Ibitipoca como Produtora de Queijo Minas Artesanal (MINAS GERAIS, 2020). A Portaria IMA nº 2.049, de 07 de abril de 2021, que estabelece o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Artesanal Mantiqueira de Minas (MINAS GERAIS, 2021). E a Portaria IMA nº 2.050, de 07 de abril de 2021, que estabelece o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Artesanal de Alagoa (MINAS GERAIS, 2021).

Por fim, a Portaria IMA nº 2.051, de 07 de abril de 2021, altera o Art. 4º da Portaria IMA nº 1969. Dessa forma, fica definido o período de maturação do Queijo Minas Artesanal como mínimo de 14 (quatorze) dias para a microrregião de Araxá, Canastra e Serra do Salitre; mínimo de 17 (dezesete) dias para a microrregião do Serro; e mínimo de 22 (vinte e dois) dias, ou pelo maior período especificado em estudos científicos, para as demais regiões do Estado, caracterizadas ou não como produtoras de Queijo Minas Artesanal.

3.2 Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA)

Para que seja possível compreender como se dá a fiscalização da produção e da comercialização do Queijo Minas Artesanal, é fundamental que se entenda melhor o funcionamento do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA). Dessa forma, segundo o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (2020), a política pública que regulamenta o setor agropecuário é denominada Defesa Agropecuária. Nesse sentido, inicialmente, é válido salientar que a Constituição Federal de 1988 foi pouco detalhada no que se refere à Política Agrícola, não estabelecendo o compartilhamento de responsabilidades entre os entes federativos e fazendo com que a introdução das obrigações dos três níveis de governo – federal, estadual e municipal – fosse estabelecida por legislações ordinárias (BRASIL, 2020).

Dessa forma, a Lei Federal nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, estabeleceu a Defesa Agropecuária como um de seus instrumentos, cujo regulamento se deu por meio da Lei Federal nº 9.712, de 20 de novembro de 1998, que determinou que a defesa agropecuária fosse coordenada pelas várias instâncias federativas do poder público por meio do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA). Esse Sistema, por sua vez, foi regulamentado por meio do Decreto Federal nº 5.741, de 30 de março de 2006 (BRASIL, 2020).

Sendo assim, o SUASA tem sido o instrumento utilizado para organizar e coordenar a defesa agropecuária entre as diversas unidades federativas, por meio do estabelecimento dos princípios a serem observados no que se refere às responsabilidades dos produtores, dos fabricantes e das autoridades competentes. Nesse sentido, os principais objetivos do SUASA são: I) a proteção da saúde dos animais e a sanidade dos vegetais; II) a idoneidade dos insumos e dos serviços utilizados na agropecuária; III) a identidade, qualidade e a segurança higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos agropecuários (BRASIL, 2006, 2020).

Isto posto, para atingir os objetivos supracitados, foram estabelecidas diversas atividades que devem ser desenvolvidas de forma permanente pelo poder público, sendo elas: I) a vigilância e defesa sanitária animal e vegetal; II) a inspeção e classificação dos produtos de origem animal e vegetal; III) a fiscalização dos insumos e dos serviços utilizados nas atividades agropecuárias (BRASIL, 2006, 2020).

Ademais, é importante destacar que a realização das atividades em questão é organizada de maneira distinta dentro do SUASA, de maneira que as atividades relacionadas à I) vigilância e defesa sanitária, são organizadas em Instâncias, sendo o MAPA a Instância Central e Superior, e os Órgãos Estaduais as Instâncias intermediárias e locais. Por outro lado, as atividades relacionadas à II) inspeção e classificação dos produtos de origem animal e vegetal, e à III) fiscalização dos insumos e serviços utilizados nas atividades agropecuárias, são organizadas em sistemas, tendo em vista a complexidade e a abrangência da defesa agropecuária (BRASIL, 2020).

Nessa perspectiva, foram estabelecidos os Sistemas Brasileiros de Inspeção (SISBI), sendo eles: o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA); o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal (SISBI-POV); o Sistema Brasileiro de Inspeção de Insumos Pecuários (SISBI-PEC); e o Sistema Brasileiro de Inspeção de Insumos Agrícolas (SISBI-AGRI) (BRASIL, 2020).

Segundo o MAPA (2020), os principais objetivos dos SISBI são: assegurar a identidade, a qualidade, a conformidade, a idoneidade e a segurança higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos e dos insumos utilizados na agropecuária. Além disso, o SISBI tem como responsabilidade:

[...] assegurar que os procedimentos e a organização da inspeção de produtos de origem animal e vegetal, e dos insumos agropecuários, se façam por métodos universalizados e aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados. (BRASIL, 2006, Art. 134).

Dessa forma, cabe ainda destacar, que o MAPA, juntamente com os Estados e o Distrito Federal, devem adotar medidas que garantam que as inspeções e as fiscalizações dos produtos de origem animal e vegetal, e dos insumos, sejam realizadas de maneira uniforme, harmônica e equivalente em todos os Estados e Municípios. Sendo assim, as medidas de inspeção higiênico-sanitária e tecnológica, mesmo aplicadas por diferentes serviços de inspeção, devem permitir alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos (BRASIL, 2006).

Assim sendo, no caso do Queijo Minas Artesanal, por meio do SISBI-POA, pretende-se harmonizar as legislações e os procedimentos adotados pelos entes federativos em relação à inspeção de produtos de origem animal, com o objetivo de

evitar a concorrência desleal entre os estabelecimentos produtores localizados em todo o país, e garantir aos consumidores o consumo de produtos seguros, com qualidade e identidade estabelecidas pelo poder público (BRASIL, 2020).

Destaca-se, assim, que caso os Estados e Municípios consigam fazer a adequação dos seus processos e procedimentos de inspeção, buscando a equivalência com o serviço de inspeção federal - executado pelo MAPA -, podem aderir aos sistemas do SUASA. Além disso, ressalta-se, também, que a adesão ao SISBI é voluntária e só é possibilitada com o cumprimento dos requisitos determinados, de natureza técnica, administrativa e operacional, estabelecidos pelo Decreto Federal nº 5.741, de 2006, e nas Instruções Normativas editadas pelo MAPA para cada um dos Sistemas (BRASIL, 2020).

Por outro lado, no caso dos Estados e Municípios que não aderirem ao SISBI, as inspeções e fiscalizações de produtos e insumos agropecuários serão reconhecidas apenas no âmbito de sua jurisdição. Isto é, as inspeções e fiscalizações realizadas pelos Estados que não aderiram, serão reconhecidas apenas na área do Estado, e as realizadas pelos Municípios que não aderiram, serão reconhecidas apenas na área do Município (BRASIL, 2020).

Outrossim, no que se refere às competências relacionadas ao SISBI entre os entes federativos, cabe destacar que, segundo o Decreto Federal nº 5.741, de 2006, a execução das atividades de inspeção de produtos de origem animal e vegetal, relacionadas ao SISBI-POA e ao SISBI-POV, podem ser realizadas tanto pela União, quanto pelos Estados e Municípios. Já as atividades de inspeção e fiscalização de insumos agropecuários, relacionadas ao SISBI-PEC e ao SISBI-AGRI, podem ser realizadas apenas pela União e pelos Estados, excluindo-se os municípios (BRASIL, 2020).

Sendo assim, no que concerne ao SISBI-POA, que trata das questões relacionadas ao Queijo Minas Artesanal, a Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro 1950, é responsável por detalhar cada uma das competências entre os Entes Federativos. Desse modo, a União, por meio do MAPA, fica responsável pela inspeção de estabelecimentos que realizam o comércio interestadual e internacional de produtos. Os Estados, por sua vez, ficam responsáveis por inspecionar os estabelecimentos que realizam o comércio intermunicipal. E, por fim, os Municípios, ficam responsáveis pela inspeção de estabelecimentos que fazem o comércio local dentro da sua área de jurisdição (BRASIL, 2020).

Nesse sentido, conforme estabelecido pelas legislações da Defesa Agropecuária, fica permitida a delegação de atividades do MAPA para Órgãos Estaduais e Municipais. Sendo assim, por meio da delegação de competências, corrobora-se a descentralização administrativa e a execução de programas federais de caráter local – princípios da Administração Pública Federal. Ou seja, a delegação de competências é utilizada como instrumento de descentralização, com o objetivo de assegurar maior rapidez e objetividade às decisões, situando-as nas proximidades dos fatos, das pessoas, ou dos problemas a serem resolvidos (BRASIL, 2020).

Dessa forma, a Política Agrícola, estabelecida pela Lei Federal nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, estabelece a descentralização dos serviços públicos como um de seus objetivos, visando complementar as ações por meio dos Estados e Municípios, que devem assumir suas responsabilidades na execução da política, adequando os diversos instrumentos às suas necessidades e realidades. Nesse sentido, a adesão ao SISBI do SUASA pelos Entes é uma forma de delegação de competências específica para algumas atividades da defesa agropecuária (BRASIL, 2020).

Sendo assim, o SUASA, além de ser uma ferramenta capaz de promover a delegação de competências, é, também, uma forma de organizar a inspeção industrial e sanitária de produtos e insumos agropecuários, de maneira que esses procedimentos sejam desempenhados por meio de métodos universais e aplicados de forma equitativa em todos os estabelecimentos (BRASIL, 2020).

Isto posto, no caso do Queijo Minas Artesanal, ligado ao SISBI-POA, destaca-se que a competência de inspecionar os estabelecimentos que praticam o comércio interestadual de produtos é do MAPA. Entretanto, caso os serviços de inspeção estaduais e municipais cumpram os requisitos determinados, sendo considerados equivalentes pelo MAPA, serão habilitados a aderir ao SISBI-POA, de modo que os estabelecimentos inspecionados por estes serviços, poderão comercializar seus produtos em todo território nacional (BRASIL, 2020).

No caso de Minas Gerais, é válido ressaltar que existem, atualmente, apenas três (3) Serviços de Inspeção ativos e aderidos ao SISBI-POA, sendo eles: o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) – Serviço Estadual; e os Municípios de Araguari e de Uberlândia – Serviços Municipais (MINAS GERAIS, 2021).

3.3 O papel das Instituições do Estado de Minas Gerais na produção de Queijo Minas Artesanal

Segundo o Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional (IPHAN) (2006), há alguns anos, os produtores de queijo artesanal têm se associado em Minas Gerais com o objetivo de organizar, definir padrões e aprimorar a qualidade biológica dos produtos, por meio do gerenciamento da produção e da comercialização, assim como, por intermédio de práticas sanitárias controladas e de formas higiênicas de produção. Estas ações têm sido realizadas com o objetivo de garantir a segurança alimentar dos produtos para os consumidores, e têm recebido grande apoio das instituições públicas.

Nesse sentido, no que refere à responsabilidade das Instituições Públicas Mineiras, no âmbito da produção e comercialização de Queijo Minas Artesanal, a Lei Estadual nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002, estabeleceu que o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) deveria fiscalizar periodicamente a produção dos queijos, com o objetivo de assegurar que as condições exigidas para a obtenção do certificado de qualidade fossem cumpridas. A Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (EMATER), por sua vez, seria responsável pelo estabelecimento de um programa de qualificação dos produtores, com foco no cumprimento das exigências necessárias à obtenção do certificado do IMA. Já o Banco de Desenvolvimento de Minas Gerais (BDMG) seria responsável pelo estabelecimento de um programa de incentivo da produção do Queijo Minas Artesanal, por meio do apoio financeiro e a qualificação do produtor, com recursos do Fundo Estadual de Desenvolvimento Rural (FUNDERUR). Por fim, ainda segundo a Lei Estadual nº 14.185, o Poder Executivo seria responsável pela regulamentação da Lei em questão, assegurando ao BDMG, à EMATER e ao órgão de fiscalização sanitária do IMA, as condições necessárias ao cumprimento da Lei (MINAS GERAIS, 2002).

A Lei Estadual nº 19.492, de 13 de janeiro de 2011, por sua vez, estabeleceu que o poder público deveria promover o registro dos processos de produção do Queijo Minas Artesanal nas áreas demarcadas do Estado, com o objetivo de proteger o patrimônio cultural, quando coubesse (MINAS GERAIS, 2011).

Já a Lei Estadual nº 20.549, de 18 de dezembro de 2012, revogou a Lei Estadual nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002, estabelecendo que a obtenção de

registro ou título de relacionamento por queijarias e queijeiros fica condicionada à efetivação de cadastro, que deve ser requerido no Sistema de Inspeção Municipal (SIM) auditado, ou na unidade do IMA mais próxima, individualmente, ou por meio de associação ou cooperativa, com o preenchimento de formulário específico, no qual o produtor assume a responsabilidade pela qualidade do queijo produzido ou do produto comercializado (MINAS GERAIS, 2012).

Ademais, a Lei Estadual nº 20.549, de 2012, também estabeleceu que o Estado, de maneira direta ou por meio de convênios e outros instrumentos congêneres, deve implementar e manter:

I) adequação sanitária e melhoria do rebanho bovino destinado à produção dos queijos artesanais; II) qualificação técnica e educação sanitária do produtor e do queijeiro; III) apoio financeiro e incentivo à adequação sanitária dos estabelecimentos de produção; IV) facilitação da obtenção de financiamentos destinados à melhoria da gestão e dos processos de produção; V) organização de rede laboratorial adequada às demandas da produção dos queijos artesanais; VI) pesquisa e desenvolvimento tecnológico voltados para o aprimoramento dos processos de produção e comercialização dos queijos artesanais; VII) estímulo às práticas associativistas e cooperativistas no âmbito da produção e comercialização dos queijos artesanais; VIII) campanhas informativas voltadas para o consumidor dos queijos artesanais. (MINAS GERAIS, 2012, Art. 25).

Outrossim, destaca-se, que a Lei Estadual em questão estabeleceu, também, que o IMA poderá credenciar associação ou cooperativa para atuar, em caráter auxiliar, na verificação de conformidade da produção dos queijos artesanais, contanto que a organização credenciada cumpra com as condições a seguir: I) protocolo local de produção, para cada variedade de queijo artesanal a ser produzido, aprovado e reconhecido pelo IMA; II) área geográfica delimitada para cada protocolo local aprovado; III) manutenção de quadro técnico habilitado destinado à educação sanitária, à verificação do cumprimento dos protocolos locais aprovados, e à manutenção de registros auditáveis de cada membro (MINAS GERAIS, 2012).

Já a Lei Estadual nº 23.157 de 18 de dezembro de 2018, estabelece - em seu Capítulo II - o papel do Estado na produção e comercialização dos Queijos Artesanais. Nesse sentido, o Art. 4º determina que, no que se refere à produção e comercialização dos queijos artesanais, compete à Administração Pública:

I) documentar o processo de produção dos tipos e das variedades de queijos artesanais para fins de proteção do patrimônio histórico e cultural e de indicação geográfica; II) delimitar regiões produtoras de determinado tipo de queijo artesanal para fins de reconhecimento de

origem, observada, caso houver, a indicação geográfica definida em nível federal; III) emitir o regulamento dos tipos de queijos artesanais para fins de definição das características de identidade e qualidade de cada tipo de produto; IV) promover o reconhecimento da produção do queijo artesanal como patrimônio imaterial, sociocultural e econômico do povo mineiro; V) promover a identificação de alternativas que respeitem aspectos históricos e culturais das regiões produtoras, visando a preservar a diversidade e a autenticidade do queijo artesanal; VI) apoiar o desenvolvimento tecnológico e as pesquisas voltados para o aprimoramento dos processos de produção e comercialização dos queijos artesanais, em especial as de identidade e qualidade; VII) apoiar a oferta de financiamentos destinados à melhoria da gestão e dos processos de produção do queijo artesanal; VIII) capacitar ou apoiar a capacitação de produtores e demais envolvidos na produção de queijos artesanais em boas práticas agropecuárias, fabris, associativistas e cooperativistas; IX) promover e apoiar campanhas informativas voltadas para o consumidor dos queijos artesanais; X) promover e apoiar o intercâmbio com outros estados e países visando a troca de conhecimentos técnicos; XI) promover e apoiar a participação de produtos ou produtores em feiras, seminários, congressos, cursos, concursos e eventos congêneres, nacionais e internacionais; XII) prestar assistência técnica e extensão rural quanto à legislação sobre produção, maturação, armazenamento, transporte e comercialização dos queijos artesanais; XIII) promover e apoiar a adequação sanitária dos estabelecimentos de produção de queijo artesanal; XIV) promover e apoiar a adequação sanitária e a melhoria do rebanho leiteiro destinado à produção dos queijos artesanais; XV) apoiar a organização de rede laboratorial adequada às demandas da produção dos queijos artesanais. (MINAS GERAIS, 2018, Art. 4º).

O Art. 5º da Lei 23.157, de 2018, por sua vez, levando em consideração o Art. 84 da Constituição da República, especifica os papéis dos Órgãos e Entidades da Administração Pública do Poder Executivo do Estado. Sendo assim, fica determinado que compete à Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SEAPA): o papel de coordenação, gestão e acompanhamento das ações e atividades relacionadas aos Queijos Artesanais, bem como, atuar de maneira supletiva nas atribuições do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais (EMATER-MG) e da Empresa de Pesquisa Agropecuária (EPAMIG). Ademais, cabe à SEAPA, também, regular a emissão dos regulamentos de identidade e qualidade dos tipos de Queijos Artesanais (MINAS GERAIS, 2018, Art. 5º).

No que se refere ao Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), compete: a regulamentação dos tipos de queijo artesanais, levando em consideração as características de identidade e qualidades estabelecidas em estudos técnicos; a habilitação das queijarias e entrepostos e o registro de seus produtos. A habilitação

dos estabelecimentos rurais fornecedores de leite para a produção dos queijos artesanais; a inspeção e fiscalização das queijarias, dos entrepostos, e dos estabelecimentos rurais fornecedores de leite; a conferência, por meio de auditoria, das equivalências de SIMs ao IMA, com o objetivo de promover a habilitação sanitária e a fiscalização dos queijos artesanais; e, por fim, o estabelecimento de novas normas complementares sobre os queijos artesanais (MINAS GERAIS, 2018, Art. 5º).

Já à Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER-MG), compete: a realização de estudos de caracterização de regiões produtoras de queijos artesanais, bem como a articulação de produtores e pesquisadores com essa finalidade; a prestação de assistência técnica e extensão rural sobre a produção, maturação, armazenamento, transporte e comercialização dos queijos artesanais; e a capacitação de produtores em boas práticas de fabricação (MINAS GERAIS, 2018, Art. 5º).

Ademais, à Empresa de Pesquisa Agropecuária (EPAMIG), compete: o desenvolvimento e prospecção de pesquisas sobre os queijos artesanais, em especial, as de identidade e qualidade; a validação das pesquisas referentes aos queijos artesanais realizadas por outras instituições; o credenciamento de entidades, buscando a validação de pesquisas referentes aos queijos artesanais realizadas por outras instituições; a regulamentação das características de identidade e qualidade dos tipos de queijos artesanais junto aos demais órgãos e entidades competentes (MINAS GERAIS, 2018, Art. 5º).

Por fim, ainda, é válido ressaltar que segundo o Decreto Federal nº 9.918, de 18 de julho de 2019, que regulamenta o Art. 10-A da Lei Federal nº 1.283, de 1950, que estabelece a identificação dos produtos artesanais por meio do selo ARTE, fica estabelecido que compete aos Órgãos Estaduais e Distrital:

- I) conceder o selo ARTE aos produtos artesanais que atenderem ao disposto neste Decreto e nas normas técnicas complementares; II) fiscalizar os produtos artesanais que tenham obtido o selo ARTE; III) estabelecer normas sanitárias e regulamentos complementares às normas federais que caracterizem e garantam a inocuidade do produto alimentício artesanal e que contemplem o disposto neste Decreto; e IV) fornecer e atualizar as informações do Cadastro Nacional de Produtos Artesanais. (BRASIL, 2019, Art. 6º).

Nessa perspectiva, no caso de Minas Gerais, as atividades supracitadas são de competência do IMA. Isto posto, destaca-se, ainda, que a Portaria IMA nº 1.937, de 14 de agosto de 2019, que dispõe sobre a habilitação sanitária dos queijos

artesanais e sobre a concessão do selo ARTE às queijarias, estabelece que “[...] a obtenção de registro e a autorização para comercialização de seus produtos ficam restritas à queijaria situada em propriedade rural certificada como livre de brucelose e tuberculose, ou controlada para brucelose e tuberculose pelo IMA [...]” (MINAS GERAIS, 2019, Art. 3º).

Sendo assim, também é de competência do IMA: a realização de vistoria nas propriedades produtoras de leite para a adequação zoonosológica do rebanho; o acompanhamento da coleta de sangue (coleta, processamento e envio ao Laboratório de Saúde Animal (LSA)) e a realização dos exames de tuberculose; a realização dos testes de triagem para brucelose e confirmatórios, quando necessário; a realização da análise e acompanhamento da situação zoonosológica do rebanho, bem como o controle ou certificação do mesmo como livre de brucelose e tuberculose (MINAS GERAIS, 2019, Art. 3º).

4 APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DOS DADOS

4.1 Nota Metodológica

Foram realizadas entrevistas semiestruturadas com os Produtores de QMA e com os Gestores de Órgãos do Estado de Minas Gerais – diretamente relacionados às Políticas Públicas voltadas ao QMA. O objetivo das entrevistas era compreender a visão desses *stakeholders*, no que se refere à: caracterização da agroindústria familiar rural do QMA; Legislação e Instituições; Políticas Públicas; obstáculos para a consolidação da agroindústria familiar rural do QMA; possíveis soluções para a promoção do desenvolvimento da produção e comercialização do QMA; e os benefícios da consolidação dessa produção.

Sendo assim, nesta seção serão descritos os procedimentos metodológicos utilizados na realização das entrevistas, com o principal intuito de esclarecer quais foram as técnicas utilizadas, quais foram os sujeitos entrevistados e como eles foram escolhidos.

Antes de mais nada, é interessante pontuar que segundo Gil (2008), a entrevista é uma das técnicas de coleta de dados mais utilizadas nas pesquisas sociais, sendo bastante adequada para a obtenção de informações relativas ao que as pessoas sabem, acreditam, esperam e desejam, assim como suas razões para cada uma das respostas.

Além disso, as entrevistas podem ser utilizadas para a investigação social, para a coleta de dados, ou para auxiliar no diagnóstico e/ou tratamento de algum problema social. Apresentando como algumas de suas vantagens: a possibilidade de se obter dados que não se encontram em fontes documentais e a possibilidade de se obter informações mais precisas (LAKATOS; MARCONI, 2003).

Dito isso, o presente trabalho optou pela realização de entrevistas semiestruturadas, que segundo Laville e Dionne (1999), são definidas como uma lista de informações que se deseja de cada entrevistado, mas a forma de perguntar e a ordem em que as questões são feitas podem variar de acordo com as características e com as respostas de cada entrevistado. Sendo assim, apesar de existir um roteiro pré-determinado, há uma maior flexibilidade na condução das entrevistas, de maneira que o entrevistador pode, inclusive, acrescentar perguntas de esclarecimento.

Já no que se refere à definição da amostragem, o presente trabalho optou pela utilização da amostragem em bola de neve (*snowball*), que se caracteriza como

uma forma de amostra não probabilística e que se vale de cadeias de referência. Além disso, por possibilitar o alcance de populações pouco conhecidas ou de difícil acesso, essa técnica vem sendo bastante utilizada em pesquisas qualitativas (VINUTO, 2014).

Nesse sentido, cabe ainda destacar, que a técnica em questão é útil principalmente quando se busca estudar populações de difícil acesso, destacando-se: as populações que contêm poucos membros e que estão espalhados por uma grande área; os estigmatizados e reclusos; e os membros de um grupo de elite que não se preocupam com a necessidade de dados do pesquisador (BERNARD, 2005 *apud* VINUTO, 2014).

Ademais, a utilização da amostragem em bola de neve também é bastante conveniente nos casos em que a pergunta de pesquisa está relacionada a questões problemáticas para os entrevistados, tendo em vista o receio dos possíveis participantes de se vincularem a tais questões (BIERNACKI; WALDORF, 1981).

Sobre a execução da amostragem em bola de neve, destaca-se:

[...] para o pontapé inicial, lança-se mão de documentos e/ou informantes-chaves, nomeados como sementes, a fim de localizar algumas pessoas com o perfil necessário para a pesquisa, dentro da população geral. Isso acontece porque uma amostra probabilística inicial é impossível ou impraticável, e assim as sementes ajudam o pesquisador a iniciar seus contatos e a tatear o grupo a ser pesquisado. Em seguida, solicita-se que as pessoas indicadas pelas sementes indiquem novos contatos com as características desejadas, a partir de sua própria rede pessoal, e assim sucessivamente e, dessa forma, o quadro de amostragem pode crescer a cada entrevista, caso seja do interesse do pesquisador. Eventualmente o quadro de amostragem torna-se saturado, ou seja, não há novos nomes oferecidos ou os nomes encontrados não trazem informações novas ao quadro de análise. (VINUTO, 2014, p. 203).

Sendo assim, a amostragem em bola de neve pode ser considerada como um processo permanente de coleta de informações, que busca aproveitar as redes de contato dos entrevistados identificados, com o intuito de fornecer ao pesquisador um conjunto cada vez maior de contatos potenciais, de modo que o processo pode ser finalizado a partir do critério de ponto de saturação (VINUTO, 2014). Dessa forma, destaca-se que a grande vantagem da amostragem em bola de neve se refere ao fato de os entrevistados serem recrutados a partir da relação pessoal dos indivíduos dispostos a indicar contatos, gerando maior confiabilidade ao entrevistador (BECKER, 1993 *apud* VITUNO, 2014).

Dessa forma, por meio da utilização da técnica de amostragem supracitada, foram realizadas, ao todo, dez (10) entrevistas semiestruturadas. Essas entrevistas podem ser divididas em dois principais grupos: o grupo dos Produtores de QMA, no qual foram realizadas seis (6) entrevistas; e o grupo dos Gestores, no qual foram realizadas quatro (4) entrevistas.

No que se refere ao primeiro grupo de entrevistados, cabe destacar que a grande maioria deles, além de produzir QMA, também ocupava algum cargo relevante na Associação relativa à sua região de produção. Sendo assim, buscando explicitar algumas informações relativas aos entrevistados, sem comprometer a identidade de cada um deles, optou-se pela elaboração da tabela a seguir, que contém: o código que será utilizado ao longo das próximas seções para expor a opinião de cada um dos indivíduos; a região na qual o entrevistado produz e comercializa a sua produção de QMA; se o produtor é associado à Associação dos produtores de QMA da sua região; e se o entrevistado ocupa algum cargo estratégico nesta Associação.

Quadro 01 – Participantes das entrevistas semiestruturadas (produtores)

Código	Região	Associado?	Cargo na Associação?
P1	Canastra	Não	Não
P2	Triângulo Mineiro	Sim	Sim
P3	Serras da Ibitipoca	Sim	Sim
P4	Serro	Sim	Sim
P5	Cerrado	Sim	Sim
P6	Canastra	Sim	Sim

Fonte: Elaboração Própria

Já no que se concerne ao segundo grupo de entrevistados, cabe destacar que a maioria deles, além de serem Servidores Públicos efetivos do Estado de Minas Gerais, também ocupavam cargos comissionados nos seus órgãos de exercício. Sendo assim, seguindo a mesma lógica utilizada para identificar o primeiro grupo, optou-se pela elaboração da tabela a seguir, que contém: o código que será utilizado ao longo das próximas seções para expor a opinião de cada um dos indivíduos; o órgão de Exercício; e se o entrevistado ocupa algum cargo comissionado no órgão.

Quadro 02 – Participantes das entrevistas semiestruturadas (gestores)

Código	Órgão de Exercício	Cargo em Comissão?
G1	SEAPA	Sim
G2	SEAPA	Sim
G3	APROCAN*	Não
G4	IMA	Sim

Fonte: Elaboração Própria

É válido frisar que o Entrevistado G3 não ocupa cargo de gestão no Estado e não é produtor de QMA. Entretanto, tendo em vista sua atuação em meio a Gestão Administrativa na Associação dos Produtores de Queijo Canastra (APROCAN), possuindo, assim, uma visão mais sistêmica a respeito da produção e comercialização do QMA, optou-se por mantê-lo junto ao grupo dos gestores.

Além disso, tendo em vista a limitação de tempo, é interessante pontuar que nem todos aqueles que foram convidados a participar das entrevistas, manifestaram interesse em participar dentro de um prazo viável para a consecução da pesquisa. Sendo assim, não foi possível entrevistar um representante de cada região reconhecida pelo Estado como produtora de QMA. Entretanto, levando em consideração que a maioria dos entrevistados ocupa cargo importante nas Associações relativas à sua região de produção, e que foram contempladas cinco (5) das oito (8) regiões reconhecidas como produtoras de QMA, destaca-se a representatividade da amostragem da pesquisa.

Por fim, é importante mencionar que as entrevistas foram realizadas seguindo um roteiro pré-estabelecido (Apêndices A e B), e foram gravadas, com o consentimento dos entrevistados em Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) (Apêndice C), possibilitando a utilização dos dados captados com maior fidedignidade.

Dito isso, as próximas seções deste capítulo serão destinadas a apresentar as informações obtidas conforme explicitado nesta nota metodológica.

4.2 Caracterização da Agroindústria Familiar Rural de QMA

Esta seção tem como objetivo realizar uma caracterização a respeito da produção e comercialização do QMA. Sendo assim, serão apresentadas as regiões

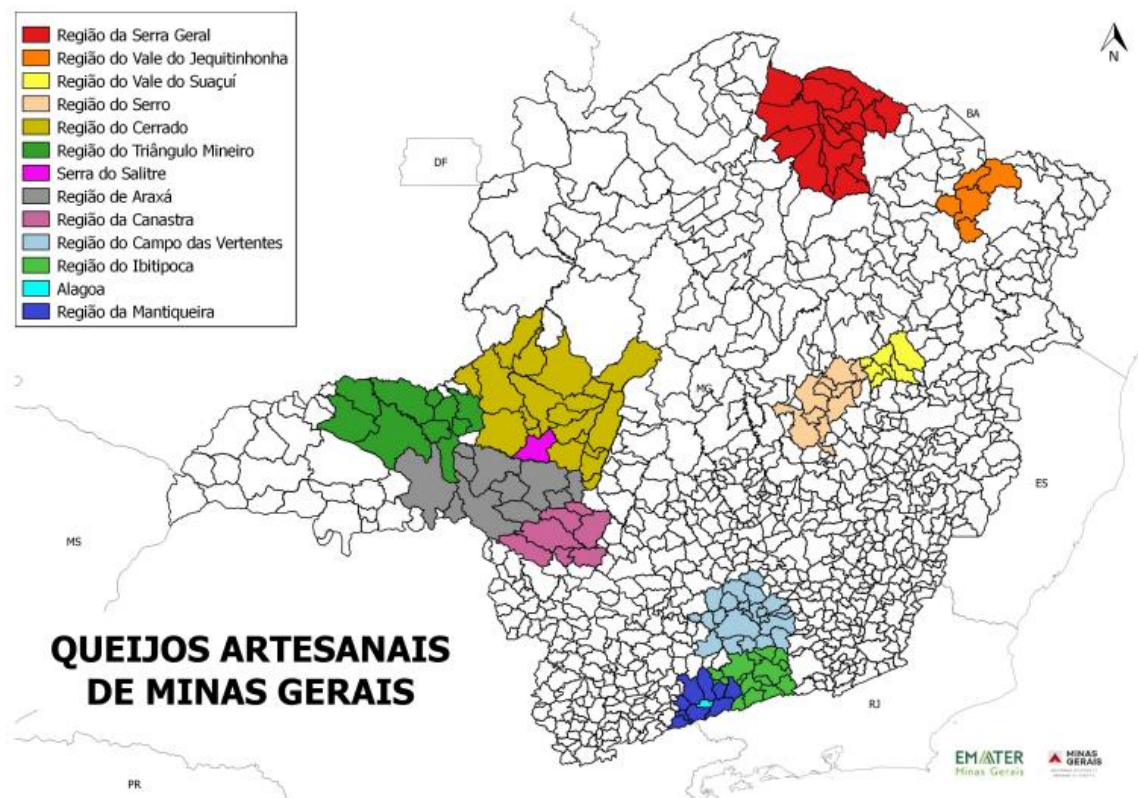
produtoras de Queijos Artesanais de Minas (QAM) e de Queijos Minas Artesanais (QMA) – foco desta pesquisa. Além disso, serão identificados os municípios que compõe cada uma das regiões produtoras de QMA, e, quando possível, serão apresentadas as contribuições dos entrevistados a respeito das características de suas regiões de produção e comercialização.

Antes de mais nada, é importante frisarmos que os queijos artesanais produzidos em Minas Gerais podem ser classificados como Queijo Artesanal de Minas (QAM) ou como Queijo Minas Artesanal (QMA). Apesar da semelhança entre os nomes, é fundamental destacarmos que existem algumas diferenças entre eles. A fabricação do QMA é realizada a partir de leite cru (in natura), fermento natural (pingo), coalho e sal, não podendo receber nenhum tipo de tratamento térmico, e nenhum processo mecânico/industrial, devendo, portanto, ser prensado manualmente. Já a fabricação do QAM é realizada a partir dos mesmos ingredientes, mas por meio de processos diferentes, admitindo-se, inclusive, a prensagem mecânica.

Além disso, cabe ainda destacar que os queijos de cada região de Minas Gerais apresentam sabores únicos, influenciados por diversos fatores como: a altitude, as características do solo onde as vacas pastam, o clima da localidade, o tipo de vegetação, a água, dentre outros fatores, que variam de acordo com a localização em que os queijos são produzidos.

Sendo assim, conforme pode ser observado na Figura 01, a seguir, atualmente existem treze (13) regiões reconhecidas como produtoras de Queijo Artesanal de Minas, incluindo as oito (8) regiões produtoras de Queijo Minas Artesanal – conforme veremos logo a seguir, mais: a Região da Serra Geral (com o Queijo Artesanal da Serra Geral); a Região do Vale do Jequitinhonha (com o Queijo Cabacinha); a Região do Vale do Suaçuí (com o Queijo Artesanal do Vale do Suaçuí); a Região da Alagoa (com o Queijo Artesanal Alagoa); e a Região da Mantiqueira (com o Queijo Artesanal Mantiqueira de Minas).

Figura 01 – Mapa do Queijo Artesanal de Minas (QAM)

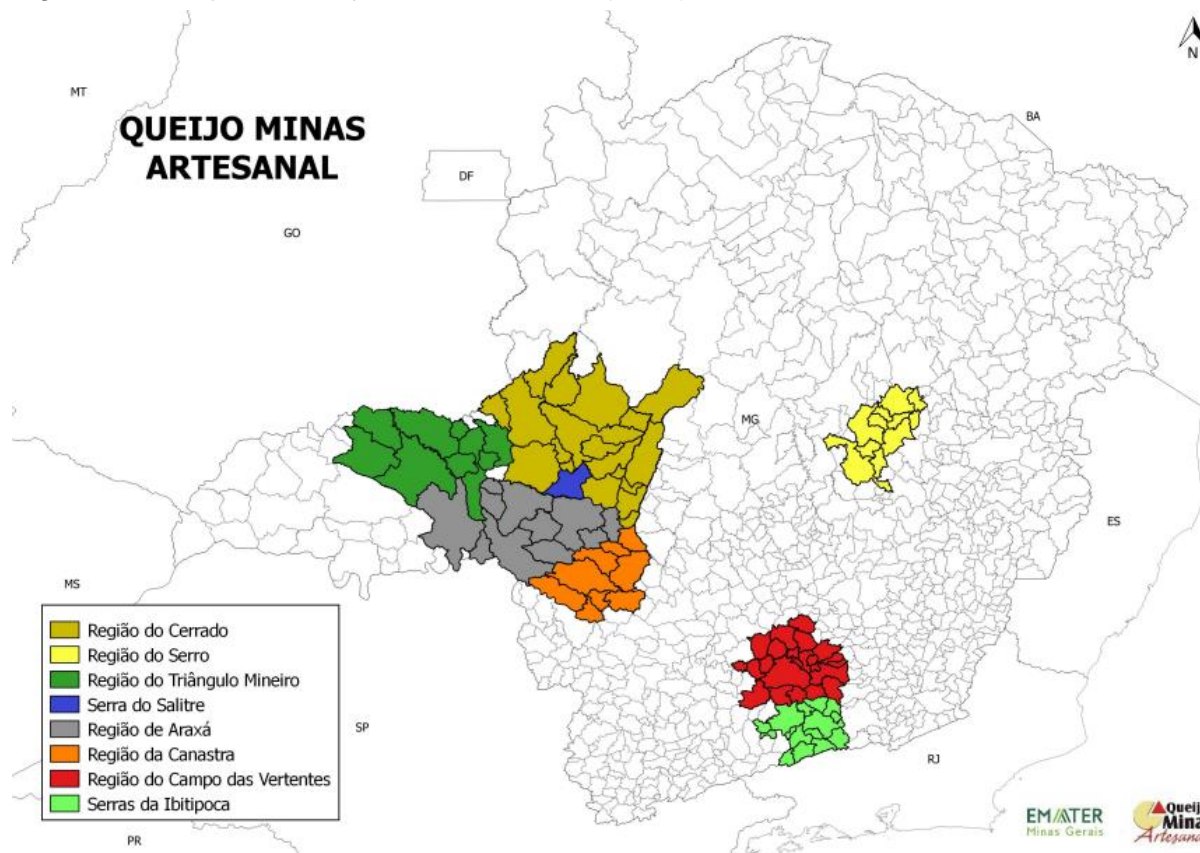


Fonte: EMATER-MG, 2021

Já no que concerne à produção de QMA, além da importância cultural, a tradição relacionada ao modo de se produzir o Queijo Minas Artesanal também é fundamental na geração de renda para cerca de 9.500 famílias produtoras (EMBRAPA, 2018). Essas famílias distribuem-se por oito (8) regiões reconhecidas: a Região de Araxá, a Região do Campo das Vertentes, a Região da Serra do Salitre, a Região do Cerrado, a Região do Serro, a Região do Triângulo Mineiro, a Região da Canastra, e a Região das Serras da Ibitipoca, conforme pode ser observado na Figura 02, a seguir.

Cabe destacar, que em 2018, a produção artesanal de queijos nestas regiões, chegou a movimentar cerca de R\$370 milhões, mediante o comércio de aproximadamente 35 mil toneladas do produto (EMBRAPA, 2018). Entretanto, é válido frisar que a Região das Serras da Ibitipoca ainda não era reconhecida como Produtora de QMA, sendo assim a sua produção e comercialização não foi considerada no dado supracitado.

Figura 02 – Mapa do Queijo Minas Artesanal (QMA)



Fonte: EMATER-MG, 2021

No que se refere a cada uma das regiões produtoras de QMA, destaca-se que a Microrregião de Araxá é composta por onze (11) municípios produtores, sendo eles: Araxá, Campos Altos, Conquista, Ibiá, Pedrinópolis, Perdizes, Pratinha, Sacramento, Santa Juliana, Tapira e Uberaba. Além disso, cabe frisar que a Região conta com a presença da Associação de Queijo Minas Artesanal da Região de Araxá (AQMARA).

Já a Microrregião do Campo das Vertentes, por sua vez, é composta por quinze (15) municípios produtores de QMA, sendo eles: Barroso, Conceição da Barra de Minas, Coronel Xavier Chaves, Carrancas, Lagoa Dourada, Madre de Deus de Minas, Nazareno, Prados, Piedade do Rio Grande, Resende Costa, Ritópolis, Santa Cruz de Minas, São João Del Rei, São Tiago e Tiradentes. Ademais, destaca-se a presença da Associação dos Queijeiros Artesanais das Vertentes da Mantiqueira (AQUAVER) na região.

A Microrregião da Serra do Salitre, por sua vez, é composta apenas pelo município de Serra do Salitre. Entretanto, é interessante destacar que o município em

questão, inicialmente, estava inserido na região do Cerrado, mas em 2014 adquiriu o status de região independente (EMATER, 2021).

Já a Microrregião do Cerrado é composta por 19 municípios produtores de QMA, sendo eles: Abadia dos Dourados, Arapuá, Carmo do Paranaíba, Coromandel, Cruzeiro da Fortaleza, Guimarânia, Lagamar, Lagoa Formosa, Matutina, Patos de Minas, Patrocínio, Presidente Olegário, Rio Paranaíba, Santa Rosa da Serra, São Gonçalo do Abaeté, São Gotardo, Tiros, Varjão de Minas e Vazante. Ademais, cumpre frisar que a região em questão conta com a presença da Associação de Produtores de Queijo Minas Artesanal do Cerrado (APROCER), que segundo o entrevistado P5, é uma associação pequena, que conta com apenas doze (12) associados.

Além disso, ainda segundo P5, a produção da região do Cerrado representa, aproximadamente, 17% da produção de QMA de todo o Estado de Minas Gerais. Sendo composta por mais de 4.000 produtores, que possuem pequenas propriedades, mas que detêm grandes produções, tendo em vista o uso intensivo de tecnologia, na tentativa de driblar os altos custos das terras na região.

No que se refere à produção de P5, destaca-se que, desde 2012, o entrevistado produz em uma área de quase 20 hectares (200.000 m²). Entretanto, o produtor começou (em 2012) produzindo cerca de 40 kg de QMA por dia, e atualmente produz, aproximadamente, 220 kg por dia. Segundo P5, cerca de 98% da sua produção é comercializada com até sete (7) dias de maturação, não respeitando o período mínimo de 22 dias, estabelecido pela legislação. Além disso, segundo o produtor, 90% da sua produção é comercializada com a população da região, que, por sua vez, consome majoritariamente o queijo fresco. Sendo assim, P5 afirma que apesar de saber que o processo de maturação agregaria maior valor à sua produção, acredita que não conseguiria dar vazão a todo seu produto, pelo menos não localmente.

Ademais, ainda no que se refere à produção, P5 destaca que para a produção de uma peça de queijo fresco, são utilizados oito (8) litros de leite, enquanto para a produção de QMA, são utilizados entre dez (10) e onze (11) litros. No que concerne aos preços de venda, P5 destaca que a peça de queijo fresco é comercializada a R\$28,00, enquanto a peça de QMA é comercializada a R\$38,00.

Sobre a regularização da produção, P5 destaca que, até o momento da entrevista, detinha o Certificado do IMA. Entretanto, com as mudanças da legislação, ele seria obrigado a obter o Selo Arte. Sendo assim, levando em consideração que

obtendo o Selo Arte, o produtor estaria exposto a uma fiscalização mais rigorosa, acabou optando pelo cancelamento do seu Certificado do IMA, com a manutenção do Selo do Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Dessa forma, segundo P5, seria possível manter a comercialização dos queijos frescos na sua região, tendo em vista que “[...] a fiscalização faz vista grossa” (ENTREVISTADO P5).

Já no que se refere ao associativismo, P5 destaca que a Associação cumpre papel importante no processo de regularização da produção dos associados, buscando mostrar aos produtores que por meio da regularização é possível agregar maior valor à produção. Dessa forma, dos doze (12) associados, todos possuem algum nível de certificação. Além disso, P5 reitera que um dos empecilhos para que haja um maior número de associados é justamente o fato de o produtor precisar estar registrado em algum órgão de inspeção, ou em processo de registro.

Por fim, no que concerne aos demais produtores da região, P5 salienta que existem produtores que produzem um (1) kg por dia, e produtores que chegam a produzir até uma (1) tonelada por dia. Entretanto, é preciso salientar que grande parte da produção da região é de queijo fresco, que é vendido por aproximadamente R\$22,00 a peça, e que em grande parte é destinada para o comércio com outras regiões, como Belo Horizonte, São Paulo e Brasília.

Já a Microrregião do Serro, por sua vez, é composta por onze (11) municípios, sendo eles: Alvoradas de Minas, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antônio do Itambé, Serra Azul de Minas, Coluna e Serro. Ademais, segundo o entrevistado P4, existem ainda outros quatro (4) municípios que estão em estudo de caracterização, com o intuito de serem incluídos na Microrregião em questão.

Ainda segundo P4, destaca-se que a Microrregião do Serro conta com aproximadamente 756 produtores de QMA, dos quais, cerca de 540 são pequenos produtores, que produzem entre cinco (5) e vinte (20) queijos por dia. Além disso, P4 destaca que apesar de não saber ao certo quantos produtores são regularizados na região, acredita que o Serro contém o maior número de produtores certificados.

No que se refere a produção e comercialização, P4 destaca que produz em torno de 10 kg de QMA por dia, utilizando cerca de 9 litros de leite para cada kg de QMA, e comercializando toda a sua produção por cerca de R\$60,00 o kg. Ademais, P4 destaca que ainda está em processo de regularização para a obtenção do Selo Arte, já tendo investido cerca de R\$100.000,00 em infraestrutura, para se enquadrar

aos parâmetros determinados pela legislação. Sendo assim, apesar de possuir uma estrutura que comporta a produção de até 30 kg por dia, P4 acredita que só conseguira dar vazão a toda essa produção com a comercialização nacional, possibilitada a partir da obtenção do Selo Arte.

No que se refere ao associativismo, P4 destaca a presença da Associação dos Produtores Artesanais de Queijos do Serro (APAQS), que conta com 36 associados, dos quais 33 estão regularizados e 3 estão em processo de regularização. Além disso, destaca-se que um dos requisitos para participar da Associação é que o produtor seja legalmente reconhecido como produtor de QMA. Sendo assim, só são aceitos produtores regularizados, ou em processo de regularização. Ademais, P4 destaca que a Associação é fundamental nesse processo, pois fornece apoio logístico e subsidia informações para que os produtores consigam regularizar suas produções.

Além disso, P4 salienta que enquanto os produtores clandestinos comercializam queijos frescos a aproximadamente R\$24,00 o kg, os produtores certificados conseguem comercializar o QMA a aproximadamente R\$60,00 o kg. Outrossim, P4 destaca que atualmente a demanda no Brasil por QMA regularizado é muito grande, e que ainda não há oferta suficiente de QMA certificado. Sendo assim, o produtor que está legalizado consegue acessar um mercado com grande potencial.

Por fim, assim como ocorre na Microrregião do Cerrado, o entrevistado P4 destaca que grande parte da produção de queijos da região é comercializada com apenas 2 ou 3 dias de maturação, não respeitando o período mínimo de 17 dias, estabelecido pela legislação: “[...] todos fazem vista grossa para a legislação que obriga a maturação de 17 dias” (ENTREVISTADO P4).

Por sua vez, a Microrregião do Triângulo Mineiro é composta por dez (10) municípios, sendo eles: Araguari, Cascalho Rico, Estrela do Sul, Indianópolis, Monte Alegre de Minas, Monte Carmelo, Nova Ponte, Romaria, Tupaciguara e Uberlândia. Ademais, a região conta com a presença da Associação dos Produtores de Queijo Minas Artesanal do Triângulo (AQMATRI), que segundo a entrevistada P2, é uma associação pequena, com apenas sete (7) produtores associados, dos quais quatro (4) são certificados pelo IMA, um (1) já possui o Selo Arte, e dois (2) estão em processo de certificação.

Além disso, ainda segundo P2, a Microrregião do Triângulo Mineiro conta hoje com aproximadamente 30 produtores de QMA, dos quais, 23 são clandestinos e

sete (7) são certificados ou estão em processo de certificação. Nesse sentido, P2 destaca que a Associação tem cumprido papel fundamental no processo de regularização dos produtores, cabendo frisar que os sete (7) produtores certificados são os mesmos sete (7) produtores que participam da Associação.

No que se refere à produção de QMA, P2 destaca que a sua produção diária fica em torno de 30 kg por dia, assim como a média da produção dos demais produtores. Além disso, sobre os preços de comercialização, P2 salienta que os queijos dos produtores certificados são comercializados por aproximadamente R\$30,00 o kg, enquanto os queijos dos produtores clandestinos são comercializados em média a R\$23,50.

Além disso, P2 destaca que para conseguir se adequar aos parâmetros estabelecidos pela legislação, já realizou um investimento de cerca de R\$200.000,00. Entretanto, cumpre frisar que P2, assim como os demais produtores Associados da AQMATRI, teve acesso ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF) - financiamento a agricultores e produtores rurais familiares (pessoa física e jurídica) e a cooperativas, para investimento em beneficiamento, armazenagem, processamento e comercialização agrícola, extrativista, artesanal e de produtos florestais.

Por fim, P2 destaca que apesar dos investimentos e da regularização, os produtores clandestinos ainda têm maior facilidade de acesso aos mercados, tendo em vista os preços mais baixos, que acabam atraindo os consumidores, principalmente no que se refere ao consumo diário.

A Microrregião das Serras da Ibitipoca, por sua vez, é composta por quinze (15) municípios, sendo eles: Andrelândia, Arantina, Bias Fortes, Bom Jardim de Minas, Lima Duarte, Olaria, Passa-Vinte, Pedro Teixeira, Rio Preto, Santa Bárbara do Monte Verde, Santa Rita do Ibitipoca, Santa Rita do Jacutinga, Santana do Garambéu, Seritinga e Serranos. Ademais, segundo P3, é importante destacar que apesar de a região só ter sido reconhecida como produtora de QMA em 2020, a tradição da produção na região já existe a mais de 30 anos.

Ademais, segundo P3, a região conta com a presença de aproximadamente 80 produtores, dos quais, cerca de 22 fazem parte da Associação dos Produtores de Queijo Minas Artesanal da Região das Serras da Ibitipoca (APROQ). Dentre os associados, dois (2) detém o SIM, oito (8) ainda não detém nenhum tipo de certificação, e os outros doze (12) ainda estão no processo de construção da queijaria.

Nessa perspectiva, é fundamental frisar que a Região das Serras da Ibitipoca foi a última região a ser reconhecida como Produtora de QMA, fazendo com que o processo de regularização da produção ainda seja bastante incipiente, principalmente, se comparado com as demais regiões.

No que se refere à produção de P3, destaca-se que a queijaria ocupa uma área construída de 45 m², onde são produzidos cerca de seis (6) queijos por dia, com a utilização de aproximadamente 60 litros de leite, resultando em uma média de 10 litros de leite para cada kg de queijo. Já no que concerne à comercialização, P3 destaca que sua produção é vendida apenas na propriedade, sem a existência de um ponto externo de venda. Sendo assim, toda a sua produção é comercializada localmente, a R\$50,00 o kg.

Sobre a regularização da produção, P3 destaca que já investiu aproximadamente R\$90.000,00 para se adequar aos parâmetros estabelecidos pela legislação. Dessa forma, apesar de no momento da entrevista a produção de P3 contar apenas com o SIM, os tramites legais para a obtenção do Selo Arte já estavam em andamento. Entretanto, é importante frisar que como a produção de P3 é comercializada localmente, apenas o SIM já seria suficiente. Sendo assim, segundo P3, a busca pelo Selo Arte se deu como uma decisão estratégica da Associação, com o principal intuito de atrair mais turistas para a Região.

Já no que se refere à produção dos demais produtores da região, P3 destaca que com o passar dos anos, a produção de queijo fresco foi se fortalecendo, em detrimento da produção de QMA, tendo em vista principalmente os maiores custos de produção e, conseqüentemente, os preços mais altos para os consumidores. Dessa forma, atualmente, cerca de 80% das queijarias da região produzem queijo fresco, que utiliza cerca de três (3) litros de leite para cada kg de queijo.

Além disso, os queijos frescos são vendidos com aproximadamente um (1) dia de maturação, também não respeitando o período mínimo de 22 dias, estabelecido pela legislação. Entretanto, cumpre frisar, que os queijos frescos são comercializados a aproximadamente R\$12,00 o kg, enquanto o QMA é comercializado em média a R\$50,00. Por fim, P3 destaca que o produtor da região que possui Selo Arte, consegue comercializar seu QMA a aproximadamente R\$60,00 o kg.

A Microrregião da Canastra, por sua vez, é composta por nove (9) municípios, sendo eles: Bambuí, Córrego Danta, Delfinópolis, Medeiros, Piumhi, São João Batista do Glória, São Roque de Minas, Tapiraí e Vargem Bonita. Ademais, a

região conta com a presença da Associação dos Produtores de Queijo Canastra (APROCAN), que segundo os entrevistados P6 e G3, contém 70 produtores associados, dos quais 100% estão em busca da certificação. Nesse sentido, G3 destaca que a partir do momento em que o produtor se associa, ele é aconselhado a buscar o processo de regularização da sua produção, iniciando o processo por meio da obtenção do SIM, mas visando a obtenção futura do Selo Arte.

Sendo assim, no que se refere à produção da região, P6 e G3 destacam que os produtores associados à APROCAN produzem em média 25 peças de QMA por dia, que são comercializadas por aproximadamente R\$60,00 cada. Já os produtores clandestinos, produzem em média 20 peças de queijo fresco por dia, que são comercializados a uma média de R\$15,00 o kg.

Além disso, P6 destaca que no município de São Roque de Minas existem aproximadamente 400 produtores, que produzem em média 20 kg de queijo fresco por dia, e que são comercializados em média a R\$15,00 o kg. Sendo assim, o faturamento anual da região é de R\$43.800.000,00, e o faturamento mensal por produtor é de R\$9.125,00. Entretanto, ainda segundo P6, considerando que 60% desse faturamento é utilizado para arcar com as despesas da produção, o lucro mensal por produtor é de apenas R\$3.650,00.

Por outro lado, os produtores da APROCAN produzem em média 25 kg de QMA por dia, que são comercializados em média a R\$60,00 o kg. Sendo assim, considerando os mesmos 400 produtores do exemplo supracitado, o faturamento anual da região passaria a ser de R\$219.000.000,00, e o faturamento mensal por produtor passaria a ser de R\$45.625,00. Dessa forma, considerando também, que os mesmos 60% desse faturamento são utilizados para arcar com as despesas da produção, o lucro mensal por produtor passaria a ser de R\$18.250,00. Sendo assim, segundo P6, existe um enorme potencial de crescimento para a produção e comercialização de QMA.

Por fim, ainda de acordo com P6, apesar de os custos de produção dos associados serem mais elevados do que os custos de produção dos produtores clandestinos - tendo em vista a necessidade de realização contínua de exames do gado, da água, do leite e dos queijos -, P6 salienta que o valor agregado do produto aumenta consideravelmente mais do que os custos, com alguns queijos podendo ser comercializados a até R\$200,00 o kg, com lucro líquido acima dos 800%.

Já no que se refere ao entrevistado P1, destaca-se que sua produção é de cerca de 15 peças de QMA por dia, com a utilização de aproximadamente 10 litros de leite para cada kg de queijo. Além disso, no que concerne ao processo de regularização, P1 destaca que desde 2019 sua produção já está regularizada, contando com o Certifica Minas, com o SISBI e com o Selo Arte. Nesse sentido, o investimento total realizado pelo produtor para se enquadrar na legislação, foi de aproximadamente R\$550.000,00. Entretanto, cumpre frisar que esse valor também leva em consideração – além das despesas necessárias para a adequação à legislação - as despesas realizadas para a renovação do rebanho do produtor.

Outrossim, cabe destacar que segundo P1, o processo de regularização possibilita um maior acesso aos mercados mais elitizados, fazendo com que os produtores necessariamente invistam mais na qualidade de suas produções e na segurança alimentar de seus produtos. Sendo assim, P1 tem buscado tornar sua produção mais rentável, com o alinhamento entre técnicas de produção clássicas, tradicionais e culturais, com a utilização de técnicas de produção adequadas para garantir a qualidade dos alimentos.

Por fim, é interessante destacarmos que as perguntas realizadas nesta seção aos Produtores foram distintas das perguntas realizadas aos Gestores. Nesse sentido, a partir dos produtores, buscou-se compreender características mais específicas da produção e das regiões. Já no que se refere aos Gestores, buscou-se compreender se existia alguma base de dados com informações qualitativas e quantitativas a respeito da agroindústria familiar rural de QMA.

Sendo assim, no que se refere aos entrevistados G1, G2, e G4, é interessante destacar que atualmente existe uma grande falta de informações oficiais relacionadas aos produtores de QMA do Estado. Entretanto, segundo dados antigos da EMATER, acredita-se que atualmente existem entre 9.000 e 30.000 produtores de queijos em Minas Gerais. Contudo, G2 destaca que levando em consideração que a grande maioria dos produtores estão no mercado informal, não há informações oficiais a respeito do universo de produtores de QMA no Estado.

4.3 Legislação

Esta seção, por sua vez, buscará compreender a visão dos produtores e dos gestores no que se refere às Legislações relacionadas à produção e à comercialização de QMA. Sendo assim, todos os entrevistados foram questionados

sobre quais as legislações que podem ser destacadas por terem dificultado ou facilitado a produção e comercialização de QMA no Estado.

No que concerne as Legislações que dificultaram a produção e comercialização de QMA, os entrevistados P4, P6 e G3 destacam a Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019, que dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais. Dito isso, é interessante frisarmos que os três entrevistados em questão ressaltaram o Art. 6º dessa Lei como principal ponto dificultador. Nesse sentido, cabe pontuar que o Artigo em questão versa sobre a necessidade de certificação das propriedades como livres de brucelose e tuberculose, ou controladas para brucelose e tuberculose por órgão estadual de defesa sanitária, no prazo máximo de três (3) anos a partir da data de publicação da Lei.

Nessa perspectiva, G3 acrescenta que atualmente já é realizado um controle para brucelose e tuberculose, em que todos os animais são testados uma vez ao ano por veterinário credenciado junto ao IMA. Sendo assim, G3 destaca que a obrigatoriedade dessa certificação passa a ser apenas mais um processo burocrático e oneroso para o produtor de QMA. Além disso, G3 salienta que caso o produtor não consiga realizar a certificação de seu rebanho como livre de brucelose e tuberculose, pode perder o seu Selo Arte. Sendo, portanto, mais um fator de desincentivo à permanência dos produtores na certificação.

O entrevistado P4, por sua vez, destaca que a Lei nº 13.860 também tem sido problemática aos produtores de QMA, pois não conseguiu alterar o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), fazendo com que os parâmetros utilizados para a regulamentação dos produtos artesanais ainda sejam baseados na regulamentação dos produtos industrializados. O entrevistado P6, por sua vez, destaca que essa Lei acabou criando mais empecilhos do que viabilidade para a produção e comercialização de QMA no Estado.

Já o entrevistado P5 destaca a Lei nº 13.680 (Lei do Selo Arte), de 14 de junho de 2018, que Altera a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, dispondo sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Nesse sentido, P5 afirma que a legislação vigente antes da Lei nº 13.680 não estabelecia sanção legal para aqueles produtores que não cumprissem o período mínimo de maturação do QMA. Nessa perspectiva, a partir da vigência da Lei do Selo Arte, além de ficar estabelecida a obrigatoriedade de se cumprir o período

mínimo exigido pela regulamentação, também ficou especificado que o produtor que descumprisse as determinações sofreria as sanções legais estabelecidas.

Sendo assim, P5 destaca que na região do Cerrado a maioria dos produtores produz e comercializa o queijo fresco, não cumprindo o período mínimo de maturação determinado pela Legislação. Dessa forma, segundo P5, grande parte dos produtores vai acabar abandonando a certificação do IMA, preservando apenas o Selo do SIM.

Por fim, ainda no que se refere às Legislações que dificultaram a produção e comercialização de QMA, os entrevistados G1 e G2 destacam a Portaria MAPA nº 146, de 07 de março de 1996, que aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos. Nesse sentido, G1 destaca que a Portaria em questão foi produzida em parceria com o Mercado Comum do Sul (MERCOSUL), com um caráter excessivamente industrial. Sendo assim, a partir dessa Portaria, foi estabelecido o prazo de 60 dias como período mínimo de maturação para os queijos artesanais produzidos a partir de leite cru. Dessa forma, o Ministério Público passou a atuar de maneira mais rígida, fiscalizando a produção e apreendendo os queijos irregulares.

Cumprir frisar, ainda segundo G1, que mesmo antes da Portaria nº 146, já existiam problemas relacionados à produção e comercialização de QMA, principalmente no que se refere ao processo de regularização da produção, tendo em vista o RIISPOA, de 1952, de caráter bastante industrial. Entretanto, a partir da Portaria em questão, [...] houve maior combustível para as polêmicas relacionadas ao QMA” (ENTREVISTADO G1).

Já no que se refere às Legislações que buscaram facilitar a produção e comercialização de QMA, o entrevistado G1 destaca a Lei Estadual nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002, que dispõe sobre o processo de produção do QMA. Nesse sentido, G1 destaca que a partir dessa Legislação o Estado de Minas Gerais passou a reconhecer e aceitar a produção e comercialização de queijos artesanais dentro do território mineiro. Sendo assim, para G1, por meio dessa Lei, o estado passou a apoiar a produção e os produtores de QMA do Estado.

Ademais, segundo os entrevistados G1 e P6, outra Legislação positiva para a produção e comercialização de QMA se refere à Instrução Normativa nº 30 do MAPA, de 07 de agosto de 2013. Sendo assim, G1 destaca que a partir da IN 30, permitiu-se que queijos artesanais elaborados a partir de leite cru fossem maturados

por um período inferior a 60 dias, desde que houvesse estudos técnico-científicos que comprovassem que a redução do período de maturação não comprometeria a qualidade e inocuidade do produto. Além disso, P6 frisa que, apesar de a IN 30 ser um ato administrativo de baixa segurança jurídica, tornou possível que as Regiões da Canastra e do Serro, que já possuíam um maior nível de organização, pudessem comercializar seus queijos para todo o país.

Outrossim, os entrevistados P4, P6, G2 e G3, destacam a Lei nº 13.680 (Lei do Selo Arte), de 14 de junho de 2018. Nesse sentido, segundo os entrevistados P6 e G3, a partir da Lei em questão o QMA ganhou certidão de nascimento, tendo em vista o Art. 2º:

A Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, passa a vigorar acrescida do seguinte art. 10-A: 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. (BRASIL, 2018, Art. 2º).

Além disso, P6 destaca que a Lei nº 13.680 também foi uma grande conquista no que se refere à ampliação da Instrução Normativa nº 30, de 07 de agosto de 2013. Nesse sentido, destaca-se que a IN 30 restringia a produção de queijos elaborados a partir de leite cru, com período de maturação inferior a 60 dias, apenas às queijarias situadas em regiões de indicação geográfica ou tradicionalmente reconhecidas – na época, apenas a Região da Canastra e do Serro. Sendo assim, a partir da Lei do Selo Arte, novas regiões puderam se organizar na busca pela regularização.

Entretanto, P6 e G3 destacam que apesar da Lei nº 13.680 ter sido criada com o objetivo de facilitar a regularização da produção de QMA, na prática não houve grandes avanços, tendo em vista que a fiscalização e a inspeção sanitária dos produtores e dos queijos ficaram mantidas sob os critérios do RIISPOA, em que os parâmetros microbiológicos e os processos de controle da produção foram estabelecidos para queijos industriais e elaborados a partir de leite pasteurizado.

Ademais, no que se refere às Legislações que buscaram facilitar a produção e comercialização de QMA, P6, G2 e G4 destacam, ainda, a Lei Estadual nº 23.157, de 18 de dezembro de 2018, que dispõe sobre a produção e comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais. Nesse sentido, P6 salienta que apesar da Lei em questão ainda se reportar ao RIISPOA, e ser muito burocrática,

é uma Lei que tem funcionado. Os entrevistados G2 e G4, por sua vez, destacam que essa Lei é uma Lei guarda-chuva, responsável por atualizar e modernizar diversas questões das legislações prévias. Nesse sentido, G4 salienta que, anteriormente, muitas questões relacionadas à regulamentação de procedimentos estavam presentes na Lei, o que dificultava o entendimento dos produtores. Sendo assim, optou-se pela elaboração de uma Lei mais enxuta, e a regulamentação ficou a cargo dos Decretos.

Nessa perspectiva, G4 destaca também o Decreto Estadual nº 48.024, de 19 de agosto de 2020, que regulamentou os dispositivos da Lei Estadual nº 23.157, supracitada. Dessa forma, G4 ainda salienta que além dos Decretos, as Portarias também têm sido importantes, principalmente no que se refere às especificidades de cada um dos queijos do Estado.

4.4 Instituições

A seção anterior buscou compreender qual tem sido a visão dos produtores e dos gestores no que se refere às Legislações relacionadas à produção e comercialização de QMA. Nessa perspectiva, esta seção buscará compreender como esses mesmos produtores e gestores têm enxergado o papel de cada uma das Instituições do Sistema Agricultura de Minas Gerais, composto pela Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais (SEAPA-MG) e por suas vinculadas: Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (EMATER-MG), Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) e Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG).

Sendo assim, no que se refere à SEAPA, os entrevistados P2, P3, P5 e P6 destacam que, apesar de os produtores terem pouco contato com a instituição, acreditam que a Secretaria tem papel fundamental, principalmente, no que se refere à coordenação do Sistema Agricultura, por meio da organização das instituições para que haja um maior fortalecimento da produção e comercialização do QMA.

Além disso, P2, P3 e P5 destacam que a SEAPA tem auxiliado muito os produtores, com os profissionais da instituição sendo solícitos, prestativos e com boa vontade de ajudar. Nesse sentido, P2 ainda destaca que, em alguns casos, os profissionais da SEAPA têm atuado como técnicos, orientando e auxiliando os produtores no que é possível. Por sua vez, P3 acrescenta que, apesar de a SEAPA

sofrer muita pressão dos grandes laticínios, tem feito todo o possível para auxiliar os produtores no processo de regularização da produção e comercialização de QMA.

Já no que se refere à visão dos gestores, G1 destaca que a SEAPA deve atuar como regente na condução dos temas relacionados ao QMA, de maneira que a Secretaria deve organizar as demais instituições, buscando dar apoio aos produtores e atender as demandas da sociedade.

Já o entrevistado G2 salienta que a SEAPA possui um papel estratégico importante, tendo em vista que a Secretaria é a principal responsável pela formulação de políticas públicas. Ademais, G2 acrescenta que, apesar de não existir um papel de subordinação das demais instituições à SEAPA, existe a vinculação dessas instituições à Secretaria. Sendo assim, G2 acredita que é papel da SEAPA aperfeiçoar a relação entre as instituições, para que haja uma maior interligação entre elas.

Por fim, os entrevistados G3 e G4 ressaltam que o Sistema Agricultura tem passado por grande desenvolvimento ao longo dos últimos anos. Sendo assim, G3 destaca que a SEAPA tem apresentado grande empenho no que se refere às questões relacionadas ao QMA. Por sua vez, G4 acrescenta que ao longo dos últimos cinco (5) anos o Sistema Agricultura tem conseguido definir, de maneira mais clara, específica e formal, quais são as atribuições de cada uma das instituições vinculadas. Nesse sentido, por meio das Resoluções, buscou-se pontuar e clarear para os produtores, qual seria, ou deveria ser, o papel e as atividades de cada instituição. Dessa forma, para G4, cabe à SEAPA buscar uma maior harmonização das informações e o trabalho conjunto das instituições, visando sempre o melhor resultado para os produtores e, conseqüentemente, para os consumidores.

Já no que se refere à EMATER, tanto os produtores (P1, P2, P3, P4, P5 e P6), quanto os gestores (G1, G2, G3 e G4) destacam o papel fundamental desta instituição. Nesse sentido, é unânime que a EMATER tem sido a instituição que apresenta maior contato direto com os produtores, auxiliando-os em todas as questões técnicas relacionadas à produção, comercialização e regularização.

Sendo assim, P1 salienta que a EMATER tem atuado por meio de visitas técnicas, que, por sua vez, tem dado início a um importante processo de tecnificação da produção, promovendo, assim, uma maior conscientização dos produtores em relação à regularização da produção de QMA.

Outrossim, segundo P3, a EMATER tem auxiliado muito aqueles produtores que demonstram interesse em regularizar suas produções, de modo que

a instituição tem sido fundamental para que os produtores consigam entender as exigências da legislação, e quais são os principais pontos de cobrança e fiscalização do IMA. Ou seja, segundo P3, os técnicos da EMATER têm sido uma importante forma de contato indireto entre os produtores e os fiscais do IMA.

Por outro lado, P2 e P4 destacam que, apesar da importância e da eficiência da EMATER, em alguns casos, ainda faltam informações para os próprios técnicos da instituição. Nesse sentido, P4 acrescenta que alguns técnicos não têm a expertise necessária para traduzir informações de pesquisas e levá-las para os produtores, para que essas informações possam ser aplicadas no campo. Ademais, P4 destaca, ainda, que em algumas regiões faltam recursos e, principalmente, pessoal qualificado, tendo em vista o grande número de produtores em determinadas regiões, o que faz com que a EMATER nem sempre consiga atender a todos de maneira eficiente.

Já no que se refere aos gestores, G2 salienta que a EMATER tem maior contato com os produtores, principalmente, devido à maior capilaridade da instituição. Ademais, G2 acrescenta que a EMATER tem papel fundamental na preparação dos produtores para o processo de regularização, de maneira que “[...] sem a EMATER a grande maioria dos produtores não teria acesso ao processo de regularização” (ENTREVISTADO G2).

O entrevistado G3, por sua vez, salienta que o trabalho de extensão rural realizado pela EMATER é essencial para os produtores de QMA. Além disso, destaca que a APROCAN, por ser uma associação mais bem estruturada, de certa forma, tenta realizar o mesmo papel da instituição, tendo em vista que nas regiões com maior número de produtores, nem sempre o número de técnicos da EMATER é suficiente para atender toda a demanda dos produtores.

Por fim, o entrevistado G4 ressalta que o papel da EMATER se refere à orientação e à extensão rural. Sendo assim, acrescenta que uma boa orientação dos técnicos da EMATER é fundamental no processo de regularização da produção, de maneira que é preciso haver um bom alinhamento entre as orientações da EMATER e a fiscalização do IMA.

Nessa perspectiva, no que se refere ao IMA, as opiniões dos entrevistados são bastante divergentes. Sendo assim, para P1, o IMA atua seguindo as regras e as legislações específicas, buscando a orientação dos produtores. Além disso, acrescenta que, por mais que existam opiniões divergentes entre os produtores e os

fiscais do IMA, na maioria das vezes, os fiscais estão apenas seguindo as regras impostas pela legislação. Sendo assim, P1 acredita que mesmo existindo certo poder discricionário nas mãos dos fiscais, salvo raras exceções, os fiscais têm agido corretamente.

Para P2, o IMA tem papel fundamental, tendo em vista que as fiscalizações das produções realizadas pela instituição têm possibilitado um aprimoramento cada vez maior da produção de QMA. Entretanto, destaca que, em algumas situações, o IMA poderia ser um pouco menos rígido e mais flexível, tendo em vista as limitações de uma produção artesanal.

A entrevistada P3, por sua vez, destaca que como o reconhecimento da Região das Serras da Ibitipoca como produtora de QMA é bastante recente, os produtores ainda não tiveram muito contato com os fiscais do IMA. Entretanto, acredita que a instituição é bastante burocrática, com muito conhecimento teórico, mas com pouco conhecimento prático.

Já o entrevistado P4, em consonância com o entrevistado P1, destaca que o IMA atua seguindo a legislação vigente, e que as críticas dos produtores não deveriam ser direcionadas ao IMA e sim à legislação. Entretanto, destaca também, que a interpretação da legislação pelos fiscais do IMA nem sempre é a mesma, faltando alinhamento entre os próprios fiscais da instituição no que se refere à interpretação da Lei. Por fim, P4 acrescenta que, em alguns casos, também falta alinhamento entre os extensionistas da EMATER e os fiscais do IMA, tendo em vista que nem sempre as recomendações dos extensionistas são aceitas pelos fiscais, o que acaba prejudicando os produtores, que perdem tempo e dinheiro.

Por fim, P6 acredita que o IMA deveria fiscalizar e não legislar, isto é, P6 julga que o IMA não deveria ter poder discricionário nas suas decisões. Sendo assim, para P6: “[...] o problema é que a EMATER tem cumprido bem o seu papel, mas o IMA tem um excessivo apego às normas, e essa normas não são condizentes com a produção artesanal [...]” (ENTREVISTADO P6).

Já no que se refere aos gestores, G2 destaca que o IMA é responsável pela fiscalização e por conceder o registro e habilitação sanitária das agroindústrias e das queijarias. Ademais, acrescenta que o IMA ocupa uma posição complexa e complicada, tendo em vista que a relação entre fiscalizador e fiscalizado nunca é uma relação satisfatória. Entretanto, G2 salienta que o IMA poderia adotar uma postura um

pouco menos reativa, buscando compreender melhor as necessidades e dificuldades dos produtores de QMA.

O entrevistado G3, por sua vez, ressalta que o IMA também cumpre papel fundamental, e destaca que a instituição precisa cumprir a legislação vigente. Sendo assim, G3 salienta que se faz necessária uma legislação mais condizente e específica para os produtos artesanais. Outrossim, G3 acredita que o maior problema relacionado ao IMA se refere ao descompasso existente entre as regionais da instituição: “[...] Por exemplo, em determinadas regiões, para que o produtor consiga obter o Selo Arte, o nível de exigência é muito menor do que o nível de exigência na Serra da Canastra” (ENTREVISTADO G3).

Por fim, G4 destaca que a definição clara e formal do papel de cada uma das vinculadas à SEAPA foi muito importante para o IMA, tendo em vista que a instituição vinha sendo muito cobrada em relação a tudo o que acontecia na cadeia produtiva do QMA. Dessa forma, G4 salienta que atualmente a população já passou a entender melhor o papel de cada instituição, de maneira que os produtores passaram a compreender que o IMA precisa, de fato, seguir as legislações vigentes.

Além disso, G4 acrescenta que o descompasso entre as orientações realizadas pela EMATER e pela fiscalização do IMA vem diminuindo. Entretanto, destaca que a própria legislação foi elaborada para que haja, de certa forma, uma maior subjetividade, para que se possa dar maior viabilidade para os produtores. Sendo assim, tendo em vista a subjetividade da legislação, há uma grande dificuldade em harmonizar o entendimento dos fiscais, mas a instituição tem trabalhado para harmonizar essas informações.

Já no que concerne à EPAMIG, a grande maioria dos produtores não se manifestou sobre a instituição. Entretanto, o entrevistado P6 destaca o papel importante da instituição no que se refere à produção de pesquisas. Enquanto o entrevistado P5, por sua vez, destaca que na região do Cerrado desconhece a atuação da instituição, tendo em vista que a pesquisa relacionada ao período mínimo de maturação da região precisou ser contratada pelos próprios produtores, tendo em vista que nenhuma instituição do governo teve interesse em realizá-la.

Já no que se refere aos gestores, G1 destaca que a EPAMIG é responsável pela análise das publicações científicas e pela emissão de pareceres técnicos a respeito dessas pesquisas. O entrevistado G4, por sua vez, destaca que a EPAMIG é fundamental, tendo em vista sua responsabilidade relacionada à produção de

pesquisas, que são utilizadas como embasamento para a elaboração dos regulamentos pelo IMA.

4.5 Políticas Públicas para o fortalecimento da Agroindústria de QMA

Esta seção, por seu turno, buscará compreender se existem Políticas Públicas desenvolvidas com o intuito de promover o fortalecimento da agroindústria familiar rural do QMA. Sendo assim, todos os entrevistados foram questionados sobre esse assunto e, além disso, foi realizada uma pesquisa documental nos Planos Plurianuais de Ação Governamental (PPAG) dos exercícios: 2000-2003, 2004-2007, 2008-2011, 2012-2015, 2016-2019 e 2020-2023. Nessa perspectiva, convém salientar que foi utilizado o Volume II de cada um dos PPAGs, que apresenta os Programas e Ações por Setor de Governo. E, convém ressaltar, também, que não foram consideradas as revisões anuais dos Planejamentos.

Dessa forma, no que se refere às entrevistas, segundo o produtor P1, faltam políticas públicas especificamente relacionadas ao QMA que gerem, ou que possibilitem, algum retorno financeiro para os produtores. Além disso, P1 acrescenta que faltam programas consolidados sobre a conscientização da população a respeito da regularização da produção de QMA, principalmente, no que se refere à diferenciação de qualidade entre os queijos clandestinos e os queijos certificados.

A entrevistada P2, por sua vez, destaca que políticas públicas de acesso a crédito, assim como o PRONAF, são fundamentais para os produtores, tendo em vista a necessidade de grandes investimentos relacionados à infraestrutura das fazendas e das queijarias que são necessários para a regularização da produção. Outrossim, P2 acrescenta que o fomento do Estado à realização de Concursos de Queijos Artesanais também é fundamental para o fortalecimento da cadeia produtiva, trazendo maior visibilidade ao produto e aos produtores.

Já a entrevistada P3 acredita não ter muito contato com políticas públicas relacionadas especificamente ao QMA. Entretanto, destaca que, mais recentemente, o MAPA tem elaborado cursos, aulas e seminários, na tentativa de esclarecer a legislação para os produtores e de estreitar relações, visando se aproximar mais da realidade do agricultor familiar e conscientizá-los a respeito da importância da regularização da produção.

O entrevistado P4, por seu turno, destaca diversas tentativas de legislar sobre a cadeia produtiva do QMA, mas não enxerga grandes políticas públicas

relacionadas ao assunto. Dessa forma, P4 destaca que, apesar de, atualmente, não enxergar políticas públicas especificamente relacionadas ao QMA, acredita que o tema de fato necessita de maior atenção do Estado. Ademais, assim como a entrevistada P2, o produtor P4 destaca a importância dos Concursos de Queijos Artesanais, salientando que os concursos são importante forma de incentivar a produção em todos os níveis.

Por fim, o entrevistado P5 salienta que não enxerga políticas públicas de Estado que, de fato, alcancem os produtores de QMA. Entretanto, destaca a importância de políticas públicas regionais e municipais, como a instituição dos Serviços de Inspeção Municipal (SIM). Ademais, diferente dos entrevistados P2 e P4, o produtor P5 não acredita que os Concursos de Queijos Artesanais sejam tão relevantes para os produtores, e salienta que só participa dos concursos para fortalecer as instituições parceiras, como a EMATER e o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE).

Já no que se refere aos Gestores, G1 destaca que em 2020 foi construído o Plano Queijo Minas Legal (PQML), na tentativa de guiar os trabalhos em relação aos Queijos Artesanais do Estado. Nesse sentido, G1 salienta que o Plano foi elaborado pela SEAPA e suas vinculadas (EMATER, IMA e EPAMIG), prevendo a realização de algumas ações com o objetivo de impulsionar os Queijos Artesanais no Estado de Minas Gerais. Sendo assim, as ações previstas incluíam: recursos para a estruturação de laboratórios públicos para a realização de pesquisas em Queijos Artesanais; a elaboração de Legislações relacionadas à cadeia produtiva de QMA; e, a atualização dos períodos de maturação das regiões produtoras de QMA.

O entrevistado G2, por sua vez, destaca que atualmente as políticas públicas do Estado estão muito descoordenadas, tendo em vista que as ações relacionadas aos Queijos Artesanais nunca fizeram parte de um programa oficial de governo. Dessa forma, apesar de haver algum trabalho respaldado pelas instituições, de maneira geral, cada uma das instituições do Sistema Agricultura têm agido sem uma diretriz estabelecida oficialmente. Sendo assim, apesar de o PQML ter sido estruturado em 2020, o Plano ainda não foi publicado e, portanto, não tem sido utilizado como diretriz oficial pelas instituições.

Além disso, G2 ainda acrescenta que no caso da Agroindústria, também não havia existido um programa especificamente relacionado ao tema. Entretanto, G2 salienta que atualmente foi criado Programa Estadual de Cooperativismo da

Agricultura Familiar e Agroindústria de Minas Gerais (Cooperaf-MG). Dessa forma, apesar de nunca ter havido uma ação de Estado muito bem coordenada, desde 2002 e, principalmente, a partir de 2008, o Estado tem atuado em diversas frentes com o intuito de melhorar a qualidade de vida do cidadão do campo, por exemplo, por meio da elaboração das Legislações relacionadas aos Queijos Artesanais, a Legislação da Agroindústria de Pequeno Porte em 2011, e a atualização da Lei da Agroindústria de Pequeno Porte em 2018.

Sendo assim, G2 ressalta que, atualmente, vem sendo realizado um trabalho mais forte no que se refere ao QMA. Dessa forma, apesar da falta de articulação, ordenação e coordenação, tem havido um processo de evolução no que concerne às políticas públicas relacionadas ao QMA e à agroindústria familiar rural.

Por fim, assim como G1 e G2, o entrevistado G4 destaca a ausência de políticas públicas especificamente relacionadas aos Queijos Artesanais. Entretanto, destaca a existência de algumas políticas públicas que, apesar de não serem específicas, também são fundamentais para alguns produtores de QMA, como o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF) e o Programa Nacional de Apoio ao Médio Produtor Rural (PRONAMP), que promovem o acesso dos produtores a crédito.

Ademais, G4 acrescenta que quando se fala em QMA, remete-se a um produto tradicional, ao desenvolvimento socioeconômico e sociocultural. Entretanto, esses aspectos nunca foram relacionados em um programa de governo, tendo em vista que a questão sanitária sempre acaba sobrepondo todas as demais questões. Dessa forma, G4 destaca a necessidade de se formalizar um programa estadual de queijos artesanais, com envolvimento multisetorial do governo e da iniciativa privada, buscando não somente a viabilidade sanitária, mas também a viabilidade econômica, as questões tributárias, o acesso ao crédito, e o fomento às pesquisas.

Já no que se refere à Pesquisa Documental realizada a partir dos PPAGs, cabe destacar que, no período de 2000-2003, as políticas públicas eram apresentadas por meio de Programas e Metas. Nesse sentido, apesar de não haver nenhum programa ou meta especificamente relacionada à Agroindústria de QMA, é válido destacar algumas políticas públicas que possivelmente poderiam impactar o público-alvo em questão.

Sendo assim, destaca-se o Programa de Desenvolvimento do Meio Rural, que tinha como finalidade: identificar, elaborar, desenvolver, executar, coordenar,

supervisionar e avaliar programas e projetos do setor agropecuário, objetivando a melhoria da qualidade dos produtos, a agregação de valores, a geração de renda e de emprego, e, conseqüentemente, a melhoria das condições de vida do meio rural. Nessa perspectiva, uma de suas metas se referia a realização de um estudo de desenvolvimento da Agroindústria (MINAS GERAIS, 2000).

Ademais, salienta-se, também, o Programa de Promoções, Eventos Agropecuários e Educação Sanitária, que tinha como objetivo apoiar a realização de exposições e eventos agropecuários no interior, promover a exposição estadual na capital, divulgar campanhas e eventos agropecuários, visando a difusão do melhoramento do padrão zootécnico do rebanho e realizar educação sanitária nas comunidades rurais. Sendo assim, o Programa tinha como algumas de suas metas: a realização de uma Exposição Estadual Agropecuária promovida na Capital; o apoio à realização de leilões, feiras, e exposições no interior do Estado; a divulgação de eventos e campanhas agropecuárias; a execução de projetos de educação sanitária; e o apoio na promoção e fiscalização de eventos (MINAS GERAIS, 2000).

Além disso, ressalta-se, ainda, o Programa de Erradicação, Controle e Prevenção de Doenças dos Animais, que objetivava executar ações voltadas para o controle e/ou erradicação de doenças dos rebanhos, notadamente a Febre Aftosa, visando a competitividade no mercado internacional e incrementar o controle de zoonoses que afetam os animais, contribuindo para o aumento da produção e produtividade. Nessa perspectiva, uma das metas estabelecidas se referia à vacinação de bezerras contra brucelose (MINAS GERAIS, 2000).

Cabe ainda destacar o Programa de Certificação, Padronização e Classificação de Produtos Agrícolas, que tinha como principal objetivo padronizar e classificar produtos agrícolas visando desenvolver mecanismos de controle de qualidade, emitir certificados e credenciar instituições para emissão de certificado de origem de qualidade de produtos agrícolas. Nesse sentido, algumas das metas estabelecidas se referiam à classificação de produtos agrícolas, à emissão de certificados de origem e qualidade de produto, e ao credenciamento de entidades de fiscalização (MINAS GERAIS, 2000).

Outrossim, salienta-se, também, o Programa de Inspeção e Fiscalização de Produtos de Origem Animal, que objetivava inspecionar produtos de origem animal, assegurando o cumprimento das normas higiênico-sanitárias e tecnológicas, garantindo a oferta de alimentos com qualidade para o consumo e protegendo a saúde

do consumidor. Como metas, esse programa apresentava: a fiscalização de produtos de origem animal em trânsito; a inspeção de produtos derivados de leite; a inspeção do próprio leite; e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal (MINAS GERAIS, 2000).

Além disso, destaca-se o Programa de Assistência Técnica e Extensão Rural, que tinha como objetivo contribuir para a disponibilização de soluções que satisfizessem as necessidades do produtor rural e demais clientes, através da assistência técnica e extensão rural, tendo como referência a qualidade de vida da sociedade mineira e por perspectiva a contribuição do setor agrícola para o desenvolvimento do Estado. Dessa forma, o programa tinha como algumas de suas metas: o atendimento do pequeno produtor familiar, a assistência aos municípios e às comunidades; e a realização de reformas (MINAS GERAIS, 2000).

Por fim, destacam-se o Programa de Ensino em Leite e Derivados e o Programa de Ensino Técnico em Agropecuária e Cooperativismos, que tinham como objetivo formar recursos humanos para o apoio ao desenvolvimento técnico e gerencial da agroindústria de leite e derivados, e do agronegócio, respectivamente. Como meta ambos os programas apresentavam a matrícula e a formação dos alunos (MINAS GERAIS, 2000).

Já no que se refere ao PPAG 2004-2007, em primeiro lugar é importante frisar que as políticas públicas deixaram de ser organizadas e apresentadas em Programas e Metas, e passaram a ser organizadas em Programas e Ações. Nesse sentido, é interessante frisarmos que, apesar da nova forma de organização, diversas políticas públicas foram sendo mantidas ao longo dos PPAGs.

Nesse sentido, destaca-se o Programa de Defesa Sanitária, que abarcava ações de Vigilância Sanitária Animal, Inspeção de Produtos de Origem Animal e Vegetal, e a Certificação de Produtos Agropecuários (MINAS GERAIS, 2004).

Destaca-se, também, o Programa de Assistência Técnica e Extensão Rural, que continha a Ação de Constituição e Dinamização de Estruturas Associativas, a qual buscava disseminar e transferir conhecimento, tecnologia e processos para o desenvolvimento do agronegócio, do turismo e artesanato rural para melhoria da qualidade de vida das famílias rurais; e a Ação de Segurança Alimentar e Qualidade de Vida, que por sua vez, buscava ampliar a oferta de alimentos, promover melhorias no saneamento domiciliar e comunitário, e orientar na construção e reforma de habitações e instalações rurais (MINAS GERAIS, 2004).

Ademais, cabe ainda salientar o Programa de Ensino Técnico para o Agronegócio, com a Ação de Formação de Técnicos em Leite e Derivados, que buscava disponibilizar técnicos de nível médio para atender a demanda do agronegócio, especialmente, no que se refere à Indústria Laticinista (MINAS GERAIS, 2004).

E, por fim, o Programa de Geração de Conhecimento Científico e de Tecnologia Agropecuária, com a Ação de Realização de Pesquisas Agropecuária e Agroindustrial, que tinha o objetivo de disponibilizar conhecimento científico e tecnológico para o agronegócio; a Ação de Apoio Laboratorial ao Agronegócio, com o objetivo de apoiar subsidiariamente às demandas do agronegócio; e a Ação de Infraestrutura para a Realização de Pesquisas Agropecuária e Agroindustrial, com a finalidade de apoiar a realização de pesquisa agropecuária e agroindustrial, por meio da manutenção e ampliação da infraestrutura das unidades de pesquisa (MINAS GERAIS, 2004).

Já no que se refere ao PPAG 2008-2011, destaca-se o Programa Certifica Minas, com a Ação de Certificação de Produtos Agropecuários e Agroindustriais Visando o Mercado Internacional, que tinha a finalidade de atender a crescente demanda por produtos de qualidade, livres de contaminação e produzidos de acordo com as normas e padrões estabelecidos pelo mercado nacional e internacional. Além disso, o Programa também apresentava a Ação de Fiscalização Móvel de Trânsito, que objetivava inspecionar o trânsito de produtos de origem animal e vegetal, visando a conferência dos documentos sanitários obrigatórios no sentido de coibir as fraudes, as falsificações e adulterações nos documentos sanitários e evitar o comércio dos produtos clandestinos e de má qualidade. Contribuindo, com isso, para a melhoria dos programas de vigilância sanitária animal e vegetal (MINAS GERAIS, 2008).

Ademais, destaca-se também o Programa de Defesa Sanitária, com a Ação de Vigilância Sanitária Animal, que visava prescrever a sanidade dos animais visando diminuir as taxas de morbidade e de mortalidade, e aumentar a produção e a produtividade dos animais. Nessa mesma perspectiva, destaca-se, também, o Programa de Segurança de Alimentos, com a Ação de Inspeção de Produtos Agroindustriais, que tinha como finalidade disponibilizar para o consumidor a oferta de alimentos seguros em conformidade com os padrões de identidade e qualidade vigentes, promovendo o desenvolvimento da Agroindústria Mineira (MINAS GERAIS, 2008).

Outrossim, cabe ainda destacar o Programa Minas Sem Fome, com a ação de Apoio à Implantação de Unidades Coletivas de Processamento de Alimentos, que tinha como finalidade agregar valor aos produtos agropecuários produzidos pela agricultura familiar, melhorando as condições de produção e seu aproveitamento para consumo e comercialização do excedente. Ademais, vale ainda salientar, a Ação de Apoio à Implantação de Tanques Comunitários de Coleta de Leite, que objetivava implantar tanques comunitários de coleta e armazenamento de leite a granel para a comercialização em grupo e inclusão dos agricultores familiares no mercado. E, por fim, a ação de Capacitação do Público Beneficiário, que tinha como finalidade promover a capacitação do público beneficiário adequada à realidade da população, na perspectiva de geração de renda e de segurança alimentar e nutricional sustentável, inclusive com atenção para a educação alimentar e para o desenvolvimento de técnicas de produção e de melhor utilização de alimentos (MINAS GERAIS, 2008).

Por fim, destacam-se Programas que já existiam nos PPAGs anteriores e que passaram por leves alterações, como: o Programa Extensão Rural para Resultados, com a Ação de Assistência Técnica e Extensão Rural; o Programa de Geração de Conhecimento e de Tecnologia Agropecuária, com a Ação de Difusão de Tecnologia Através de Eventos Técnicos e de Cursos de Treinamento; e o Programa de Ensino Técnico para o Agronegócio, com a Ação de Formação de Técnicos em Laticínios, Agropecuária e Cooperativismo (MINAS GERAIS, 2008).

Já no que se refere ao PPAG 2012-2015, destaca-se o Programa Cultivar, Nutrir e Educar, com a Ação de Fortalecimento da Agricultura Familiar para o Abastecimento Alimentar, que tinha como objetivo fortalecer a agricultura familiar, qualificando e tornando aptos os agricultores familiares e os estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte para o fornecimento de alimentos aos mercados institucionais, prioritariamente, para o abastecimento da rede pública de ensino, utilizando recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) (MINAS GERAIS, 2011).

Ademais, destaca-se, também o Programa de Desenvolvimento da Agricultura Familiar e do Agronegócio, que continha a Ação de Capacitação de Agentes para o Desenvolvimento Rural Sustentável, que objetivava repassar, mediante eventos de capacitação, conteúdo técnico e gerencial aos produtores rurais, técnicos da extensão rural, secretários municipais de agricultura, representantes de

conselhos municipais de desenvolvimento rural, conselho de política agrícola e conselho estadual de desenvolvimento rural sustentável. Além disso, o Programa também apresentava algumas ações relacionadas à realização de eventos e feiras, como: a ação Feira Estadual de Agricultura Familiar (AGRIMINAS), a ação de Fomento à Feiras Livres, e a ação de Eventos e Infraestruturas do Setor Agropecuário, que, por sua vez, buscava promover os produtos da agropecuária mineira, na tentativa de ampliar o mercado de atuação e implementar infraestruturas relacionadas à produção e aos parques de exposições, como estímulo aos produtores, prestadores de serviços e empresários ligados ao setor para investirem nos seus negócios, agregando valor aos seus produtos, buscando e conhecendo novos mercados, e gerando mais renda e postos de trabalho no meio rural. Por fim, destaca-se, ainda, a ação de Cadastramento de Agroindústria de Pequeno Porte, que tinha como finalidade o cadastramento de empreendimentos agroindustriais rurais de pequeno porte, visando iniciar o processo de regularização sanitária e apoiar técnica e financeiramente a criação de consórcios intermunicipais de desenvolvimento e regularização da agroindústria rural de pequeno porte (MINAS GERAIS, 2011).

Por fim, destacam-se, ainda, os Programas e Ações que já haviam sido implementados nos PPAGs anteriores, como: o Programa de Defesa Sanitária, que continha a Ação de Fiscalização Móvel do Trânsito de Animais, Vegetais, e Produtos de Origem Animal, e a ação de Vigilância Sanitária Animal. Nessa mesma perspectiva, salienta-se, também, o Programa de Segurança de Alimentos, com a ação de Certificação de Propriedades Agropecuárias e Agroindustriais, e a ação de Inspeção de Produtos Agroindustriais (MINAS GERAIS, 2011).

O Programa de Assistência Técnica e Extensão Rural para a Agricultura Familiar, com a ação de Assistência Técnica e Extensão Rural; a ação de Apoio à Implantação de Tanques Comunitários de Coleta de Leite; a ação de Capacitação do Público Beneficiário; a ação de Apoio à Instalação de Feiras Livres; e a ação de Apoio à Agricultura Familiar (MINAS GERAIS, 2011).

O Programa de Geração de Conhecimento e de Tecnologia Agropecuária com a ação de Desenvolvimento de Pesquisa Agropecuária e Agroindustrial; e a ação de Difusão de Tecnologia via Publicações, que buscava difundir tecnologias geradas e adaptadas para o Agronegócio (MINAS GERAIS, 2011).

E, o Programa de Ensino técnico para o Agronegócio, com a ação de Formação de Técnicos em Laticínios, Agropecuária e Cooperativismo, que objetivava

colocar técnicos no mercado para atender a demanda dos diversos setores do agronegócio, em especial aos setores laticinista, agropecuário e cooperativista (MINAS GERAIS, 2011).

Já no que concerne o PPAG 2016-2019, salienta-se o Programa Além da Porteira, que tinha como objetivo a ampliação da inserção competitiva nos mercados, por meio da geração de informações estratégicas, da verticalização das cadeias produtivas e de ações de promoção dos produtos mineiros. Sendo assim, o Programa continha a ação de Fortalecimento do Setor Agroindustrial, que objetivava fortalecer e ampliar o parque agroindustrial mineiro, investir na qualidade dos alimentos, no abastecimento e na segurança alimentar, e investir na infraestrutura das cadeias agropecuárias, na produção e no processamento de insumos. Ademais, o Programa também apresentava a ação de Promoção do Agronegócio Mineiro, que tinha como finalidade, incentivar e realizar ações e eventos para a promoção dos produtos do segmento agropecuário mineiro (MINAS GERAIS, 2016).

Além disso, destaca-se o Programa Tecnocampo, que objetivava formular, implementar e coordenar Políticas Públicas voltadas ao desenvolvimento rural, viabilizando o acesso à informação, tecnologia, assistência técnica e social, qualificação profissional, novos mercados e infraestrutura e, assim, propiciando o aumento da qualidade e da produtividade na agropecuária, a geração de renda e a inclusão social, bem como a melhoria na qualidade de vida e a permanência da população no campo. Nesse sentido, o programa continha a ação de Desenvolvimento Agropecuário nos Territórios, que tinha como finalidade contribuir para o desenvolvimento do produtor rural e das respectivas atividades agropecuárias, com foco local e territorial, para atender às exigências dos mercados interno e externo para produtos de origem vegetal e animal (MINAS GERAIS, 2016).

Além disso, salienta-se o Programa de Defesa Sanitária, com a ação de Modernização dos Processos de Defesa Sanitária e a ação de Vigilância Sanitária Animal. Destaca-se, também, o Programa de Segurança de Alimentos, com a ação de Inspeção de Produtos de Origem Animal, a ação de Certificação de Produtos e de Propriedades Agropecuárias e Agroindustriais, a ação de Análise Laboratorial, e a ação de Fortalecimento da Agroindústria de Pequeno Porte (MINAS GERAIS, 2016).

Outrossim, cabe ainda ressaltar o Programa Minas Pecuária – Competitividade da Pecuária Bovina, com a ação de Assistência Técnica aos Produtores Rurais no Programa Minas Pecuária, que objetivava prestar assistência

técnica às propriedades cadastradas no programa, com foco no incremento da renda proveniente da melhoria da qualidade da produção de leite e bezerros (MINAS GERAIS, 2016).

Por fim, destaca-se o Programa de Assistência Técnica e Extensão Rural para o Estado de Minas Gerais, com a ação de Apoio ao Desenvolvimento da Agricultura Familiar, que objetivava proporcionar aos agricultores familiares, suas comunidades e representações, informações técnicas que possibilitem a ampliação da oferta de alimentos, agregação de valor à produção, acesso ao mercado, promoção de melhorias no saneamento domiciliar e comunitário, preservando e recuperando, de maneira racional, os recursos naturais (MINAS GERAIS, 2016).

Além disso, destaca-se, também, a ação de Inclusão Produtiva de Famílias Rurais, que tinha como finalidade promover a inclusão produtiva de agricultores familiares, por meio da implantação de projetos produtivos, utilizando, principalmente, recursos financeiros oriundos de programas de fomento dos governos federal, estadual e municipal, com vistas ao suprimento das necessidades nutricionais da família e comercialização do excedente (MINAS GERAIS, 2016).

Cabe ainda destacar, a ação de Mercados Institucionais, que buscava proporcionar aos agricultores familiares, suas comunidades e representações, informações técnicas que possibilitem a ampliação da oferta de alimentos, agregação de valor à produção, e acesso ao mercado institucional (MINAS GERAIS, 2016).

Por fim, salienta-se a ação de Assistência Técnica e Extensão Rural para a Bovinocultura do Leite, que visava promover a melhoria da qualidade de vida dos agricultores e agricultoras familiares e de suas famílias, por meio da assistência técnica, da organização e da gestão da atividade leiteira em seus sistemas de produção, propiciando sua integração nos sistemas agroindustriais vinculados à atividade, com foco no incremento da renda proveniente dos produtos da bovinocultura - venda de leite, derivados e de animais (MINAS GERAIS, 2016).

Já no que se refere ao PPAG 2020-2023, cabe destacar o Programa de Certificação de Produtos Agropecuários e Agroindustriais (CERTIFICA MINAS), com a ação de Certificação de Produtos Agropecuárias e Agroindustriais, que objetiva conferir atributos de valor aos produtos certificados, de modo que sejam reconhecidos por segmentos de consumidores que dão importância a aspectos de qualidade nos produtos consumidos, tais como processos de produção sustentáveis, segurança do

alimento, atributos intangíveis inerentes aos produtos e processos de produção (MINAS GERAIS, 2020).

Ademais, vale ainda salientar o Programa de Melhoria do Ambiente de Negócios, com a ação de Feiras da Agricultura Familiar, que tem como finalidade a realização de feiras estaduais e regionais da agricultura familiar, visando o fortalecimento da comercialização dos produtos dos agricultores familiares e a expansão de acesso a mercados (MINAS GERAIS, 2020).

Sendo assim, nessa mesma perspectiva, cabe ainda destacar a ação de Acesso a Mercados, que objetiva promover o acesso dos agricultores e produtores rurais aos mercados formais por meio da regularização da produção e do aprimoramento dos processos logísticos e de comercialização nas localidades atendidas, assim como, apoiar as feiras livres e a implantação de pontos fixos de comercialização para a agricultura familiar (MINAS GERAIS, 2020).

Além disso, salienta-se, também, o Programa Estadual de Cooperativismo da Agricultura Familiar e Agroindústria Familiar, que tem por objetivo promover a inserção da agricultura familiar nos diversos mercados, com ênfase nos institucionais, tendo como foco a formação continuada, a qualificação da gestão e a regularização e o fortalecimento das agroindústrias familiares (MINAS GERAIS, 2020).

Nessa perspectiva, destaca-se a ação de Cooperativismo e Agroindústria, que apresenta como finalidade formular, implementar e coordenar ações que visem o incremento de cooperativas no estado, em especial de agricultores familiares, como estratégia de apoio à comercialização de produtos e geração de renda para produtores rurais e urbanos. Além disso, objetiva-se estimular a agregação de valor aos produtos agropecuários por meio de agroindústrias de pequeno porte, estimular a participação das cooperativas em novos mercados, e promover a qualificação continuada em cooperativismo e gestão das cooperativas de agricultura familiar (MINAS GERAIS, 2020).

Destaca-se, também a ação de Mercados Institucionais, com a finalidade de promover o acesso dos agricultores familiares aos mercados institucionais, apoiar a organização da produção básica e agroindustrial familiar e a participação de suas entidades em chamadas públicas, promover o acompanhamento técnico e gerencial das entidades (cooperativas e associações) de agricultores familiares, e aprimorar os processos logísticos e de comercialização ofertados pelo estado (MINAS GERAIS, 2020).

Por fim, ressalta-se, ainda, a ação de Apoio à Agroindústria Familiar, com o objetivo de apoiar a regularização de agroindústrias familiares individuais e coletivas nos aspectos sanitários e fiscais e a inserção de seus produtos nos mercados, além de promover o aprimoramento da regulamentação da atividade a partir de discussão participativa, e promover a simplificação de normas sanitárias e de normativos visando o desenvolvimento da agroindústria (MINAS GERAIS, 2020).

Outrossim, salienta-se o Programa de Defesa Sanitária, com a ação de Aprimoramento da Defesa Sanitária – Vigilância Sanitária Animal, que objetiva preservar a saúde dos animais visando diminuir a taxa de morbidade e de mortalidade e aumentar a produção e a produtividade da pecuária mineira e aprimorar as ações de defesa sanitária animal de forma a possibilitar atendimento preventivo e responsivo a ameaças de doenças zoonosológicas (MINAS GERAIS, 2020).

Além disso, cabe ainda ressaltar a ação de Fiscalização do Trânsito de Animais e Vegetais, com a finalidade de assegurar o planejamento, a coordenação, a supervisão e a execução das atividades de apoio à fiscalização de animais, vegetais, seus produtos e subprodutos, em âmbito estadual, competindo-lhe coordenar, avaliar e orientar (MINAS GERAIS, 2020).

Outrossim, destaca-se o Programa de Segurança de Alimentos, que tem por objetivo garantir a oferta de alimentos seguros realizando a inspeção e a fiscalização da qualidade e da origem dos produtos agropecuários e agroindustriais. Sendo assim, ressalta-se a ação de Inspeção e Fiscalização de Produtos de Origem Animal, que objetiva habilitar sanitariamente estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal e verificar a garantia, por parte das indústrias e agroindústrias de pequeno porte, quanto à oferta de alimentos sanitariamente seguros (MINAS GERAIS, 2020).

Destacam-se, também a ação de Análise Laboratorial, com a finalidade de realizar o diagnóstico da sanidade animal e vegetal, analisar as amostras físicas de produtos agropecuários no estado de Minas Gerais garantindo a saúde da população; a ação de Implantação do Programa de Monitoramento de Contaminantes em Alimentos, com o objetivo de analisar resíduos de contaminantes em produtos agropecuários no Estado de Minas Gerais; e, a ação de Educação Sanitária, com a finalidade de desenvolver e executar ações de educação sanitária no âmbito da sanidade animal, vegetal e ambiental e da agroindustrialização de produtos de origem animal e vegetal (MINAS GERAIS, 2020).

Ademais, vale ainda frisar o Programa de Assistência Técnica e Extensão Rural para o Estado de Minas Gerais, com a ação de Assistência Técnica e Extensão Rural para a Agricultura Familiar, que objetiva proporcionar aos produtores rurais e demais clientes, informações técnicas que possibilitem a ampliação da oferta de alimentos, agregação de valor à produção, acesso aos mercados, preservando e/ou recuperando os recursos naturais existentes (MINAS GERAIS, 2020).

Além disso, destaca-se o Programa Minas Sem Fome, com a ação de Fomento para o Desenvolvimento do Setor Agropecuário, que tem como finalidade implantar projetos de fomento visando o desenvolvimento sustentável da agricultura familiar, disponibilizando equipamentos e insumos (MINAS GERAIS, 2020).

Destaca-se, ainda, o Programa de Ensino Técnico para o Agronegócio e para a Agricultura Familiar, que tem como finalidade capacitar técnica e gerencialmente pessoas para atuarem na agroindústria do leite e derivados e no setor cooperativista do agronegócio e da agricultura familiar, com vistas à melhoria da qualidade dos produtos e ao aumento da renda. Sendo assim, salienta-se a ação de Formação de Técnicos em Laticínios, Agropecuária e Cooperativismo, com o objetivo de formar profissionais qualificados visando atender os segmentos laticinista, agropecuário e cooperativista (MINAS GERAIS, 2020).

Por fim, cabe ainda salientar o Programa de Inovações e Soluções Tecnológicas para a Agropecuária e a Agroindústria, que tem como objetivo: executar pesquisas nos diversos biomas de Minas Gerais para gerar, adaptar e transferir tecnologias para o desenvolvimento sustentável da agropecuária; diversificar as receitas do produtor rural; promover novas cadeias produtivas da agroindústria, propiciando a agregação de valor; e, por fim, promover a inovação no campo pela utilização de insumos qualificados e soluções tecnológicas adaptadas às diversas condições ambientais (MINAS GERAIS, 2020).

Sendo assim, destaca-se a ação de Desenvolvimento de Pesquisa Agropecuária e Agroindustrial, com a finalidade de gerar e adaptar tecnologias para os diferentes biomas e condições agroclimáticas de Minas Gerais para promover a inovação, o aumento da produtividade e o desenvolvimento sustentável do agronegócio (MINAS GERAIS, 2020).

E, finalmente, a ação de Reconhecimento de Tipos de Queijos Artesanais e Validação de Estudos Científicos, com o objetivo de desenvolver estudos técnicos para descrição de tipos de queijos artesanais de Minas Gerais, seus processos de

fabricação, parâmetros de qualidade e identidade, bem como a validação de estudos desenvolvidos por terceiros, e o apoio à caracterização de áreas de produção de Queijos Artesanais (MINAS GERAIS, 2020).

4.6 Obstáculos para a consolidação da Agroindústria de QMA

A seção anterior, buscou compreender quais são as políticas públicas de Estado relacionadas à Agroindústria e ao QMA. Esta seção, por sua vez, buscará compreender a visão dos produtores e dos gestores no que se refere aos principais obstáculos para a consolidação da agroindústria familiar rural do Queijo Minas Artesanal. Sendo assim, todos os entrevistados foram questionados sobre esse assunto.

Nessa perspectiva, no que se refere aos produtores, P1, P2, P3, e P4 destacam, como um dos principais obstáculos para o desenvolvimento e consolidação da Agroindústria de QMA, os altos investimentos necessários para a adequação das fazendas e das queijarias à Legislação vigente. Dessa forma, P1 acredita que o atual contexto econômico tem intimidado os produtores no que se refere à realização de altos investimentos, tendo em vista a incerteza sobre o retorno desse capital.

Já a entrevistada P2, por sua vez, destaca que os custos relacionados à infraestrutura são muito altos, e que também é necessário arcar com taxas de registros da propriedade e dos rótulos, e exames do gado, da água, do leite e do queijo. Sendo assim, segundo P2, os custos de uma produção regularizada acabam aumentando consideravelmente.

A entrevistada P3, reitera os custos relacionados à análise microbiológica da água, do leite e do queijo, bem como os exames médicos dos manipuladores e do gado. Além disso, P3 acrescenta que também existem custos relacionados ao tratamento das nascentes existentes na propriedade, e o tratamento do esgoto.

Outrossim, os entrevistados P1, P2, P3 e P5, destacam a dificuldade de acesso ao mercado como outro obstáculo para o fortalecimento da agroindústria de QMA. Sendo assim, P1 destaca que, em geral, o consumidor ainda não sabe diferenciar os queijos clandestinos dos queijos certificados, não compreendendo, portanto, o maior valor agregado do QMA em relação aos queijos clandestinos. Além disso, P1 destaca que tem enxergado um processo de “gourmetização” do QMA, mas que em alguns casos, não há um aprimoramento na qualidade dos produtos, comprometendo, assim, a evolução da percepção dos consumidores sobre o produto.

A entrevistada P2, por sua vez, salienta que a dificuldade de acesso ao mercado pode estar intimamente relacionada ao mercado de queijos clandestinos e de queijos falsificados. Isso pois, esses queijos têm um custo de produção consideravelmente inferior ao custo de produção do QMA certificado. Conseqüentemente, os preços de venda desses queijos também são muito inferiores, fazendo com que a maioria dos consumidores acabe optando pelo consumo dos queijos clandestinos ou falsificados.

Já a entrevistada P3, acrescenta que a dificuldade de acesso ao mercado, pode estar relacionada ao consumo de queijo fresco. Nesse sentido, cabe salientar que o QMA é um queijo com maior valor agregado e que, portanto, custa mais caro. Sendo assim, muitos consumidores acabam optando pelo consumo do queijo fresco no dia a dia, com o consumo de QMA apenas em ocasiões mais especiais.

Por fim, assim como P3, o entrevistado P5 também acredita que a diferença de preço faz com que o consumo cotidiano de queijo fresco sobreponha o consumo de QMA. Sendo assim, P5 acrescenta que a demanda local por QMA não é tão grande quanto a demanda de queijo fresco. Dessa maneira, segundo P5, caso o produtor opte pela produção de QMA, muito provavelmente, precisará comercializar sua produção com outras regiões do Estado e do País.

Outrossim, os entrevistados P1 e P2 destacam, também, a falta de iniciativa dos produtores, a falta de investimentos, e a resistência a mudanças, como outros fatores que tem dificultado o maior fortalecimento da Agroindústria de QMA. Dessa forma, P1 destaca que, com o passar dos anos, os produtores têm sido alijados da cadeia produtiva do queijo. Nesse sentido, destaca-se que:

[...] o produtor foi perdendo a informação de para onde o queijo estava sendo vendido, como estava sendo vendido, para quem estava sendo vendido etc. Esse papel foi sendo consolidado na figura do “atravessador”. Com o passar dos anos, o produtor chegou a um ponto em que não tem sido mais possível se sustentar apenas com a produção de queijo. E, assim, o produtor foi se abdicando de tomar conhecimento do seu papel na cadeia produtiva. (ENTREVISTADO P1).

Além disso, P1 destaca que em muitos casos o produtor não quer mais se aprimorar, e acaba “[...] esperando que as soluções caiam no seu colo, não tomando as iniciativas necessárias para a evolução da sua produção” (ENTREVISTADO P1).

Ademais, os entrevistados P1, P3, P4, P5 e P6 destacam, também, dificuldades relacionadas a Legislação como mais um dos obstáculos para a

consolidação da produção e comercialização de QMA. Nesse sentido, a entrevistada P3 salienta que a Legislação para o QMA ainda está muito próxima da Legislação para os queijos industrializados. Dessa maneira, P3 acredita que as Leis ainda não são inclusivas, sendo elaboradas para excluir o pequeno produtor do processo de produção.

Além disso, P3 acrescenta, também, que a Legislação vigente acabou excluindo a Produção de QMA da cadeia produtiva do leite e seus derivados. Ou seja, segundo P3, o registro da queijaria de QMA é muito restritivo, impossibilitando os produtores de QMA de produzirem quaisquer outros derivados do leite, como o queijo fresco, a manteiga, o requeijão, e bebidas lácteas. Sendo assim, P3 destaca que não há possibilidade de aproveitar o soro do leite remanescente da produção de QMA, o que acarreta grandes desperdícios, tendo em vista que a cada 10 litros de leite são produzidos cerca de 1 kg de queijo e restam 9 litros de soro de leite cru.

Por fim, P4 e P6 salientam que a Legislação utilizada para embasar a fiscalização do IMA é baseada no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), de maneira que o cerne do problema não está na fiscalização realizada pelo IMA, mas sim na Legislação inadequada sobre a qual o IMA se baseia para o cumprimento das fiscalizações.

Sendo assim, P6 destaca que hoje a Lei de Inspeção Sanitária é inadequada ao modelo de produção do QMA, isto é, a Legislação vigente, segundo P6, é incompatível com o modelo de produção e comercialização de queijos de leite cru. Ademais, P6 acrescenta que as Leis não têm acompanhado a evolução mercadológica da produção e comercialização de QMA, o que tem contribuído para a clandestinidade do produto.

Além disso, P2 destaca, ainda, dificuldades relacionadas à parte técnica da produção e comercialização de QMA, tendo em vista que a região da produtora é geograficamente mais afastada e, portanto, há uma maior dificuldade no acesso aos técnicos da EMATER, fazendo com que os produtores de QMA da região tenham menos acesso a orientações, que são fundamentais para a regularização da produção de QMA.

Outrossim, os entrevistados P2, P3, P4, P5 e P6 destacam, também, alguns obstáculos relacionados à Fiscalização do IMA. Nesse sentido, P2 salienta que os processos de fiscalização e avaliação do IMA são muito morosos, de maneira que, segundo P2, mesmo com o interesse e o esforço dos produtores no sentido da

regularização, grande parte dos produtores não têm tido sucesso, tendo em vista a morosidade na avaliação do IMA, isto é:

[...] os produtores preparam tudo para a certificação, realizam todos os exames solicitados. Entretanto, até o IMA conseguir realizar a avaliação desses exames, eles perdem o prazo de validade. Então, é preciso realizar todos os exames novamente e quem arca com esses custos é o produtor. (ENTREVISTADA P2).

Além disso, P2, P5 e P6, destacam, também, a falta de padronização no processo de fiscalização do IMA - entre os próprios fiscais do IMA, e entre os fiscais do IMA e os técnicos da EMATER. Nesse sentido, P2 destaca que por mais que associações de diferentes regiões tentem auxiliar umas às outras, a falta de padronização na fiscalização das diversas unidades regionais do IMA, acaba impedindo o aproveitamento do *know-how* dos produtores mais experientes de regiões distintas. Já o entrevistado P6, destaca que a falta de padronização dos processos do IMA é um dos grandes gargalos para a consolidação da regularização da produção de QMA. Dessa forma, P6 acredita que isso se deve ao excesso de poder discricionário nas mãos dos fiscais do IMA, bem como, à falta de qualificação desses fiscais. Por fim, o entrevistado P5 destaca que a falta de alinhamento entre os técnicos da EMATER e os fiscais do IMA, acaba resultando em orientações dos extensionistas da EMATER que não são aprovadas pelos fiscais do IMA, gerando custos desnecessários para os produtores de QMA.

Ademais, P2, P4 e P5 destacam que as fiscalizações realizadas pelo IMA, em geral, são de caráter punitivo, e pouco orientativas, de maneira que os produtores se sentem intimidados pela fiscalização do Instituto. Além disso, P2 e P4, destacam que muitos produtores das regiões, inclusive, deixam de se regularizar por medo da fiscalização constante do IMA.

Por fim, ainda no que se refere ao IMA, a entrevistada P2 destaca a falta de fiscalização aos produtores clandestinos. E a entrevistada P3 destaca o excesso de burocracia nos processos de fiscalização e avaliação do IMA, que são excessivamente complexos para o pequeno agricultor familiar.

Outrossim, os entrevistados P4 e P5 destacam a falta de mão de obra como outro fator que tem dificultado a consolidação da Agroindústria do QMA. Nesse sentido, ambos destacam que a falta de mão de obra tem impossibilitado um aumento da produção, tendo em vista que a produção de QMA é praticamente toda artesanal,

sem a possibilidade de implementar a utilização de máquinas, como prensas mecânicas.

Por fim, P4 e P6 destacam, ainda, os problemas relacionados à logística para a realização de entregas para as mais diversas regiões do país. Nesse sentido, ambos destacam que a falta de uma logística de entrega mais bem estruturada, em alguns casos, compromete a entrega dos queijos com a qualidade desejada, o que tem impedido uma ainda maior expansão da comercialização de QMA.

Já no que se refere aos gestores, G1, G2, G3 e G4, destacam obstáculos relacionados à Legislação. Nessa perspectiva, G1 acredita que há uma grande falta de embasamento científico no que se refere à Legislação relacionada à Tecnologia e Inspeção de Alimentos. Além disso, G1 acrescenta, ainda, que as alterações constantes na Legislação relacionada ao QMA acabam dificultando o acompanhamento das normas, tanto para os produtores, quanto para os técnicos e especialistas na área.

O entrevistado G2, por sua vez, destaca que a Legislação é excessivamente lenta e exigente, fazendo com que muitos produtores permaneçam na clandestinidade. Ademais, G2 acrescenta que o maior problema relacionado à legislação se refere a uma falta de equilíbrio, isto é: “por um lado, temos os produtores e municípios (SIM) sendo muito negligentes, de um modo geral. Por outro lado, temos um excesso de exigências do Estado e da União” (ENTREVISTADO G2).

Já o entrevistado G4 destaca que o problema não está nas Leis, mas sim na falta de orientação dos produtores no que se refere à Legislação. Nessa perspectiva, G4 acrescenta que muitos produtores acreditam que o período de maturação seja um problema relacionado à Legislação. Entretanto, segundo G4, esse é um problema técnico, tendo em vista que, caso se comprove a inocuidade dos queijos mediante menores períodos de maturação, por meio de pesquisas aprovadas pela EPAMIG, o prazo poderá ser reduzido. Sendo assim, ainda conforme G4, basta que os produtores aprimorem a qualidade de seus produtos, e que as pesquisas comprovem que o alimento é seguro para o consumo da população.

Outrossim, G1, G2 e G3 destacam os altos custos relacionados ao processo de regularização como outro obstáculo para a consolidação da Agroindústria de QMA. Sendo assim, G1 salienta que os custos para a regularização da produção são altos, e envolvem tanto investimentos em infraestrutura, como, custos relativos a análises de rotina - do leite, da água e do próprio queijo. Além disso, G1 ressalta que

mesmo com a existência de políticas públicas como o PRONAF, os produtores de QMA ainda são pouco capitalizados, tendo em vista que as políticas públicas ainda não são capazes de atender a todos. Por fim, G1 acrescenta que o sistema de inspeção vigente tem valorizado muito mais as ações que são dependentes de compras, do que as ações que são dependentes de ações educativas.

Já o entrevistado G2, por outro lado, acredita que apesar de os custos relacionados à regularização serem altos, de maneira geral, os produtores têm conseguido acesso a crédito. Entretanto, G2 destaca que não é possível garantir que os produtores de fato utilizem o crédito adquirido para a realização de investimentos em melhorias na produção.

Por fim, o entrevistado G4 destaca que, apesar de existirem alguns programas que tenham como finalidade promover o acesso dos produtores a crédito, o tempo de espera para que os produtores de fato consigam acesso a esses financiamentos é muito longo, desestimulando os produtores.

Outro obstáculo importante, segundo os entrevistados G1, G2 e G4, se refere à fiscalização realizada pelo IMA. Nessa perspectiva, G1 destaca que as inspeções do IMA têm sido realizadas somente nos produtores certificados, enquanto os produtores clandestinos só são inspecionados mediante a realização de denúncias. Dessa forma, G1 ressalta a necessidade de inspecionar e combater os queijos clandestinos.

O entrevistado G2, por sua vez, destaca que os fiscais do IMA, em geral, são formados visitando grandes indústrias, tendo pouco, ou nenhum, contato com o pequeno produtor. Dessa forma, G2 salienta que os profissionais do IMA acabam não sendo capazes de compreender as dificuldades relacionados ao agricultor familiar.

Já o entrevistado G4 destaca que o problema da fiscalização está relacionado à falta de capilaridade do IMA, que não tem conseguido fiscalizar todos os produtores. Nessa perspectiva, G4 salienta que o IMA tem realizado a fiscalização das propriedades registradas junto à Instituição, existindo um cronograma de fiscalização dessas propriedades. Entretanto, no que se refere aos produtores clandestinos, o IMA somente realiza as fiscalizações mediante denúncias. Nesse sentido, G4 acrescenta que os produtores sabem de diversos produtores clandestinos, e que o IMA tem um canal de denúncia anônima, mas as denúncias não têm sido realizadas.

Outrossim, G1 e G4, acrescentam, ainda, o problema da falsificação dos queijos e dos rótulos como mais um obstáculo para a consolidação da Agroindústria de QMA. Dessa forma, G1 salienta que existem diversos casos de rótulos de queijos inspecionados sendo aplicados em queijos clandestinos. E G2, acrescenta que atualmente tem havido muita falsificação de embalagens com certificação, e, também, muitos produtores regulares que têm fornecido embalagens certificadas para produtores clandestinos.

Ademais, G1, G2 e G4 destacam, também, a falta de qualificação de grande parte dos profissionais envolvidos na cadeia produtiva de QMA. Sendo assim, G1 destaca o baixo nível de escolaridade dos produtores de QMA, como um fator limitante no que se refere à regularização da produção e comercialização de QMA. Já o entrevistado G2 destaca a falta de profissionais qualificados nas instituições do sistema agricultura, como a EMATER e o IMA, como outro fator que tem dificultado a consolidação da agroindústria de QMA, tendo em vista que nem todos os profissionais da EMATER têm sido capazes de auxiliar os produtores de QMA no processo de regularização, e nem todos os profissionais do IMA têm sido capazes de utilizar o poder discricionário de maneira correta na fiscalização e avaliação dos produtores de QMA.

Por fim, o entrevistado G4 destaca a falta de profissionais no mercado para a realização de consultorias, como, por exemplo, profissionais habilitados para a realização de exames de brucelose e tuberculose, tendo em vista que caso não haja esse tipo de profissional na região, muitas vezes só os custos relacionados ao deslocamento do profissional acabam superando os custos com a própria realização do exame. Ademais, G4 ressalta, também, a falta de profissionais capacitados para a elaboração de manuais de boas práticas de fabricação, e para a realização de orientações sobre edificações, construções e equipamentos.

Outrossim, mais um obstáculo para a consolidação da Agroindústria, segundo G2, se refere à manutenção dos produtores na clandestinidade, tendo em vista que a prática de preços abaixo do ideal, acaba fazendo com que os produtores ganhem menos e contratem menos funcionários. Além disso, como os produtores de queijos clandestinos são informais, também não há recolhimento de impostos. Dessa forma, segundo G2, toda a cadeia relacionada ao QMA acaba perdendo.

Já o entrevistado G3 destaca que outro problema para a consolidação da produção e comercialização de QMA se refere à cultura da comercialização de

Queijos Frescos, que são pouco valorizados e possuem pouco valor agregado. Sendo assim, G3 destaca que grande parte dos produtores estão acostumados a comercializar os queijos com atravessadores, a preços muito baixos, mas com a certeza de que toda a produção será comercializada. Dessa forma, G3 salienta que os produtores acabam apresentando resistência à cultura do QMA, tendo em vista a necessidade de uma estrutura maior para a maturação dos queijos pelo período mínimo exigido pela legislação, assim como, a necessidade de criar uma marca, elaborar uma embalagem, e comercializar o QMA com um público mais elitizado. Entretanto, G3 reitera que os produtores certificados não têm sido capazes de atender toda a demanda do mercado, tendo em vista que a produção dos associados à APROCAN já está completamente comprometida.

Já o entrevistado G4 destaca que os desafios relacionados à produção artesanal são muito distintos dos desafios da produção industrial. Sendo assim, G4 destaca que na produção industrial os materiais utilizados são de altíssima qualidade, há menos contato manual do manipulador com o produto, e existe um processo de pasteurização. Já na produção artesanal, os equipamentos, na maioria dos casos, são adaptados, a estrutura é mais simples, e não há pasteurização do produto. Dessa forma, G4 salienta que essa série de fatores faz com que o controle e a fiscalização da produção de QMA seja ainda mais imprescindível.

Além disso, G4 destaca, ainda, que a EMATER não tem tido capilaridade suficiente para atender a todos os produtores interessados na regularização da produção, fazendo com que faltem informações relacionadas à extensão rural.

Por fim, outro ponto importante ressaltado por G4 se refere ao fato de os consumidores não terem exato conhecimento a respeito dos produtos que estão sendo consumidos, optando, na maioria dos casos, pelos produtos de preços mais baixos. Ademais, G4 acrescenta, ainda, que a maioria dos casos de intoxicação por queijo apresentam sinais inespecíficos, como febre, diarreia, dor de cabeça e vômito, o que dificulta bastante o diagnóstico de intoxicação. Sendo assim, segundo G4:

[...] Estamos vivendo um momento complicado de inversão de valores. Não podemos produzir de qualquer forma, apenas porque determinado produto é economicamente importante. Fiscalização e inspeção sanitária não são entraves para o desenvolvimento econômico. A saúde deve sempre vir em primeiro lugar. Se tivermos um produto de qualidade, o rendimento econômico deve vir como consequência. (ENTREVISTADO G4).

4.7 Soluções para a consolidação da Agroindústria de QMA

A seção anterior apresentou os principais obstáculos para a consolidação da Agroindústria de QMA apontados pelos produtores e gestores entrevistados. Nessa perspectiva, esta seção buscará compreender quais seriam as possíveis soluções para os problemas apontados, no que se refere à visão dos mesmos entrevistados.

Sendo assim, no que se refere aos produtores, P1 destaca que apesar dos erros ocorridos pelos governos passados, ao longo dos últimos 20 anos as questões relacionadas à produção e comercialização de QMA vêm sendo trabalhadas. Dessa forma, segundo P1, agora cabe aos produtores buscarem uma maior adequação às regras, buscando compreender que se trata não somente de um aspecto cultural, mas também uma questão de sanidade e qualidade dos alimentos. Ademais, P1 destaca que os produtores precisam trabalhar três (3) principais aspectos: a qualidade do rebanho, a qualidade dos insumos, e a qualidade do produto. Desse modo, segundo P1, garantindo a qualidade dos três aspectos supracitados, a regularização da produção se torna muito menos complexa.

Outrossim, P1 destaca que é importante que os consumidores fiquem atentos aos produtos consumidos. Nesse sentido, P1 salienta que os consumidores precisam exigir a qualidade dos produtos, consumindo somente produtos certificados, evitando, assim, o consumo de produtos clandestinos, sem procedência e com baixa qualidade.

Além disso, P1 reitera que a legislação atual tem permitido que o produtor adeque sua produção aos poucos, com o auxílio dos técnicos da EMATER. Dessa forma, P1 salienta que basta que os produtores atuem nos pontos críticos, que segundo o entrevistado, são: a obtenção do Leite, em que os produtores precisam garantir a sanidade do rebanho; e a produção, em que os produtores precisam garantir a higienização dos utensílios e as boas práticas de fabricação.

Por fim, P1 destaca que é fundamental que os produtores definam o público-alvo de seus produtos, buscando compreender que o público-alvo do QMA paga mais pelo produto, tendo em vista que o produto de fato apresenta uma melhor qualidade e um maior valor agregado. Dessa forma, P1 destaca que os produtores precisam deixar de enxergar a regularização como um custo, e precisam passar a enxergar o processo de regularização como um investimento: “[...] fazendo as contas, no longo prazo, o investimento se paga” (ENTREVISTADO P1).

Já a entrevistada P2 destaca a necessidade de haver um maior consenso entre o IMA, a EMATER e os produtores, principalmente, no que se refere à padronização de planilhas de controle de produção, dos insumos, do gado etc. Nesse sentido, P2 salienta que, em geral, os produtores são pessoas simples, que trabalham na produção o dia inteiro, e que não tem tempo hábil para atuar ostensivamente nas questões burocráticas exigidas pelo IMA. Dessa forma, P2 ressalta que a EMATER seria fundamental nesse processo, com a elaboração de modelos de planilhas e de memoriais descritivos, para que os produtores pudessem informar os dados, realizar os investimentos e focar na produção.

Ademais, P2 destaca que a EMATER poderia ter mais profissionais especializados na produção e comercialização de QMA, para que fosse possível capacitar melhor os produtores, proporcionando a regularização de um maior número de produções. Além disso, P2 acrescenta que, em alguns casos, o IMA poderia ser um pouco mais flexível, tendo em vista que os produtores têm de fato tentado regularizar suas produções, e que algumas questões são excessivamente complexas para os pequenos produtores familiares.

Por fim, P2 salienta a necessidade de uma fiscalização mais rígida do IMA em relação aos produtores clandestinos, com o objetivo de combater a competição injusta entre a produção certificada e a produção irregular. Ademais, P2 destaca a importância da realização de denúncias por parte das associações, visando o combate aos produtores clandestinos e, conseqüentemente, o fortalecimento das produções regularizadas.

Já a entrevistada P3 ressalta que o registro da queijaria junto aos órgãos de fiscalização e inspeção sanitária são muito restritos. Sendo assim, os produtores de QMA só são autorizados a produzir QMA, não podendo produzir qualquer outro tipo de derivados do leite, como o queijo frescal e bebidas lácteas. Nesse sentido, P3 destaca que a produção de outros produtos, concomitantes à produção de QMA, poderia viabilizar o aumento dos rendimentos dos produtores. Ademais, segundo P3, para o produtor estar registrado junto aos órgãos de inspeção e fiscalização, é fundamental que a queijaria seja estruturada, que haja uma boa higienização nos processos de produção, e boas práticas de fabricação. Sendo assim, o produtor é capaz de produzir outros produtos.

Ademais, P3 acrescenta que com um registro mais amplo, seria possível aproveitar o soro do leite remanescente da produção de QMA para a produção de

outros produtos lácteos. Portanto, seria possível evitar grandes desperdícios, tendo em vista que a cada 10 litros de leite são produzidos cerca de 1 kg de queijo e restam 9 litros de soro de leite cru.

Outrossim, P3 destaca que o QMA tem um valor elevado para o consumo cotidiano da população local, que, por sua vez, acaba optando pelo consumo do queijo fresco. Sendo assim, P3 acredita que as atividades turísticas são um fator fundamental que pode alavancar a produção e comercialização de QMA.

Já segundo o entrevistado P4, uma possível solução para a consolidação da Agroindústria de QMA se refere ao associativismo, tendo em vista que a partir do fortalecimento das associações, os custos são reduzidos, e se torna mais fácil avançar em questões como logística, qualificação, mão de obra, e apoio junto aos legisladores.

O entrevistado P5, por sua vez, destaca que para o pequeno produtor, a opção mais viável se refere à maturação da produção, com o objetivo de agregar maior valor aos produtos. Entretanto, ainda segundo P5, para o grande produtor, por sua vez, a maturação dos queijos se torna cada vez mais complexa, tendo em vista que com o aumento da produção, a estrutura relacionada aos estoques, e a mão de obra necessária também se tornam cada vez maiores. Sendo assim, P5 acrescenta a importância da realização de pesquisas, em especial, as pesquisas relacionadas à redução do período de maturação do QMA, tendo em vista que, com a redução do período mínimo de maturação dos queijos, a estrutura necessária para o processo de maturação seria reduzida, permitindo que um maior número de produtores conseguisse maturar seus produtos e, conseqüentemente, regularizar suas produções.

Por fim, P5 destaca que o governo precisa realizar pesquisas para compreender melhor a produção de QMA, tendo em vista que hoje: “[...] o governo não faz ideia do tamanho da produção clandestina. Se soubesse, e conseguisse regularizar pelo menos a maior parte dessa produção, a arrecadação advinda do QMA aumentaria consideravelmente” (ENTREVISTADO P5).

Já o entrevistado P6, acredita que é fundamental que as universidades, os cursos de zootecnia, engenharia de alimentos, veterinária e áreas afins, acrescentem disciplinas relacionadas à produção agroindustrial. Para que, assim, sejam formados profissionais mais qualificados para a realização de consultorias, de assistência técnica, de inspeção, e de fiscalização, das produções de QMA no Estado de Minas Gerais.

Além disso, P6 acrescenta que a criação de uma Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Agroindustrial no IMA seria fundamental para que os problemas relacionados ao QMA fossem tratados de maneira mais específica, respeitando as particularidades da produção tradicional de QMA.

Já no que se refere aos gestores, G1 e G2 destacam a necessidade de rever a Legislação relacionada à inspeção e fiscalização de QMA. Sendo assim, G1 destaca que é fundamental que a Legislação e o sistema de inspeção de Queijos Artesanais sejam aprimorados, tendo em vista que, enquanto os investimentos necessários para a regularização continuarem tão altos como hoje, não haverá sucesso na regularização da produção e comercialização de QMA. Além disso, G1 destaca que:

[...] hoje a maior parte dos queijos artesanais consumidos em Minas Gerais são queijos clandestinos. Dizer que não se pode ter uma legislação mais flexível e inclusiva pois estaríamos violando princípios de saúde pública e que não estaríamos defendendo o consumidor, é uma grande mentira. (ENTREVISTADO G1).

O entrevistado G2, por sua vez, destaca a necessidade de se elaborar uma Legislação mais clara e menos restritiva, tendo em vista que hoje já existem pesquisas suficientes para embasar a elaboração dessa Legislação. Ademais, G2 acrescenta que atualmente não existem mais dúvidas sobre a segurança sanitária dos queijos artesanais. Nesse sentido, somando as pesquisas à boa vontade dos órgãos públicos, G2 acredita que já existem condições suficientes para o aprimoramento da Legislação.

Além disso, no que se refere ao processo de fiscalização e inspeção sanitária, G1 destaca que atualmente a imensa maioria dos queijos artesanais não cumprem os requisitos da Lei, nem mesmo os queijos regularizados e certificados. Nesse sentido, G1 acrescenta que a maioria dos queijos inspecionados e certificados, que são vendidos nos grandes mercados, também não cumprem o período mínimo de maturação estabelecido pela Legislação. Sendo assim, G1 destaca: “[...] são queijos brancos, que estão dessorando. A maioria deles é vendida com no máximo 3 dias”. (ENTREVISTADO G1).

Sendo assim, G1 destaca a necessidade de uma inspeção mais rigorosa, tanto no que se refere aos queijos certificados, quanto no que se refere aos queijos clandestinos. Dessa forma, G1 salienta a necessidade de fiscalização dos grandes mercados e dos maiores agentes, com o objetivo de fazer com que as normas sejam cumpridas, e combater a clandestinidade.

O entrevistado G2, por sua vez, destaca a necessidade de aprimorar a estrutura de fiscalização e inspeção, tendo em vista que hoje os fiscais não têm preparo suficiente para entender a demanda de um agricultor familiar. Sendo assim, G2 destaca que não se pode colocar um fiscal que está acostumado com a fiscalização de indústrias convencionais de grande porte, para fiscalizar um produtor da agricultura familiar. Desse modo, G2 acrescenta que é fundamental que os fiscais recebam uma capacitação adequada, para que tenham plena capacidade de fiscalizar esse tipo específico de agroindústria. Por fim, G2 destaca, ainda, que é importante que a equipe responsável pela fiscalização e inspeção tenha sensibilidade à causa, e compreenda a importância cultural e econômica do QMA para os produtores e para os mineiros.

Outro ponto importante, destacado pelos entrevistados G1, G3 e G4, se refere às Associações e Cooperativas. Nesse sentido, G1 e G4 destacam que essas instituições são fundamentais no que se refere à comercialização dos queijos, tendo em vista que, de acordo com G1, os agricultores familiares são muito bons em produzir, mas a comercialização tem sido um grande gargalo, tendo em vista a policultura, a produção sazonal e a falta de padronização da produção.

Já o entrevistado G3, destaca que as Associações são fundamentais no processo de regularização da produção, tendo em vista que as associações conseguem auxiliar os produtores no aprimoramento da qualidade dos produtos, por meio da realização de análises microbiológicas. Ademais, ainda segundo G3, as Associações também permitem que os produtores reduzam seus desperdícios, acessem os mercados, e tenham seus produtos protegidos contra falsificações.

Outrossim, os entrevistados G3 e G4 destacam a necessidade de ações educativas. Sendo assim, G3 salienta a necessidade de se criar políticas públicas que trabalhem a cultura e a história dos queijos nas escolas, tendo em vista que, apesar de no Brasil quase ninguém conhecer a história e a importância dos queijos, eles estão diretamente relacionados ao desenvolvimento do Brasil e do Mundo. Nesse sentido, G3 destaca, também, a importância de realizar trabalhos nas escolas, com os filhos dos produtores, buscando o fortalecimento do QMA, a partir da agregação de valor, com a utilização de técnicas de *marketing* e *business*, em detrimento da comercialização de queijo fresco, com baixo valor agregado e baixas margens de lucro.

Já o entrevistado G4, destaca a importância do processo educativo dos consumidores que, de maneira indireta, seria o melhor meio de fiscalização do IMA. Nesse sentido, segundo G4, a partir do momento em que o consumidor passar a exigir um selo de inspeção, e que os produtos respeitem o período mínimo de maturação estabelecido pela legislação, deixando de consumir os queijos clandestinos, os produtores vão se ver obrigados a aprimorar a qualidade de seus produtos para conseguir continuar tendo acesso aos mercados.

Ademais, ainda segundo G4, os produtores e consumidores precisam começar a denunciar as produções clandestinas, fortalecendo, assim, a produção certificada, com maior qualidade e maior segurança sanitária. Dessa forma, a partir do aprimoramento da qualidade dos produtos, com a utilização de boas práticas de fabricação, os períodos mínimos de maturação exigidos pela Legislação também poderão ser reduzidos – por meio de pesquisas que comprovem a inocuidade dos produtos. Sendo assim, G4 destaca que o produtor de QMA precisa compreender que a redução dos períodos mínimos de maturação está intimamente relacionada ao aprimoramento da qualidade de seus processos produtivos e, conseqüentemente, de seus produtos.

Além disso, G4 salienta a necessidade de se criar um Programa Estadual de Governo, envolvendo várias Secretarias, e não somente o Sistema Agricultura. Nesse sentido, G4 destaca ações de distribuição de crédito, redução de taxas, orientação sanitária aos produtores, educação sanitária aos consumidores, e fomento e recursos destinados à realização de pesquisas, que, por sua vez, serão utilizadas como fonte para as regulamentações da Legislação.

Por fim, destacam-se, ainda, algumas possíveis soluções pontuais, que não foram bem estruturadas pelos entrevistados, mas que podem ser sinalizadas. Nessa perspectiva, G1 apresenta a possibilidade de criação de uma categoria específica para o micro produtor de queijos artesanais, de maneira que eles possam produzir os queijos no próprio ambiente domiciliar, contanto que haja apoio técnico da EMATER, que será responsável por garantir as boas práticas de elaboração e de higiene desses queijos.

Além disso, G2 destaca a possibilidade de se criar uma linha de crédito especificamente destinada aos produtores de QMA, com o intuito de promover a regularização dessas produções. Já o entrevistado G3, destaca a necessidade de se elaborar alguma parceira com transportadoras, para a realização do transporte de

produtos artesanais, tendo em vista que atualmente não existem empresas com caminhões refrigerados que atendam a todo o Brasil, o que tem impedido uma maior expansão da comercialização de QMA.

Por fim, G4 salienta a necessidade de se acabar com a figura do atravessador, tendo em vista que esses comerciantes têm explorado muito os produtores de QMA, e tem corroborado a manutenção de grande parte desses produtores na clandestinidade.

4.8 Benefícios da consolidação da Agroindústria de QMA

A seção anterior buscou compreender quais seriam as possíveis soluções para os problemas apontados na seção precedente. Sendo assim, esta seção buscará, por sua vez, compreender, na visão dos mesmos entrevistados, quais seriam os possíveis benefícios para a Agroindústria de QMA, a partir da solução dos problemas anteriormente levantados.

Nessa perspectiva, a entrevistada P2 destaca que com a consolidação da Agroindústria de QMA seria possível aumentar a produção de queijos certificados, bem como, comercializar queijos mais baratos, tendo em vista a diluição dos custos fixos com o aumento da produção. Por fim, P2 salienta, ainda, que uma maior flexibilidade na legislação e no processo de fiscalização sanitária promoveriam a saída dos produtores da clandestinidade, fazendo com que muitos deles caminhassem em direção ao processo de regularização e certificação da produção. Com isso, segundo P2, também seria possível melhorar a qualidade de vida dos produtores.

Assim como P2, a entrevistada P3 destaca, também, a melhoria na qualidade de vida dos produtores, tendo em vista um possível aumento no número de empregos, com a consolidação da produção e comercialização de QMA regularizado. Além disso, também seria possível um aumento na renda dos produtores, visto o maior valor agregado às produções e, conseqüentemente, os maiores lucros. Por fim, P3 destaca, ainda, a redução de desperdícios e a menor contaminação da natureza, tendo em vista o melhor aproveitamento do leite em todas as suas formas, com destaque para o melhor aproveitamento do soro remanescente da produção de QMA.

Já o entrevistado P4 destaca que os ganhos econômicos seriam interessantes, tanto para os produtores, tendo em vista o maior valor agregado ao QMA, como para o próprio Estado, que aumentaria consideravelmente sua arrecadação de impostos. Além disso, P4 salienta, também, os ganhos relacionados

ao fortalecimento das instituições, ao reconhecimento da qualidade do QMA em nível nacional e internacional, e os benefícios relacionados ao turismo.

O entrevistado P5, por sua vez, destaca, também, os ganhos relacionados à maior geração de empregos, e ao reconhecimento da qualidade dos produtos pelo público consumidor.

Já no que se refere à visão dos gestores, G1 destaca que a partir da consolidação da Agroindústria de QMA seria possível assegurar que os queijos presentes no mercado de fato apresentassem uma boa qualidade, com maior valor agregado e a preços mais justos para os produtores e para os consumidores. Além disso, a partir de uma legislação mais inclusiva e uma fiscalização mais eficiente, G1 acredita que haveria uma redução gradativa de produtores clandestinos, bem como um aumento considerável de produtores regularizados e certificados.

Já o entrevistado G2, por sua vez, acredita que a comercialização de Queijos Artesanais faz toda a diferença na vida dos pequenos produtores, sendo de fato, uma oportunidade de evolução e de mudança de padrões de vida.

Assim como G2, o entrevistado G3 salienta que a consolidação da Agroindústria de QMA pode promover o aumento da qualidade de vida dos produtores e de suas famílias. Sendo assim, G3 destaca que os produtores regularizados têm ganhos não só financeiros, mas também ganhos sociais e emocionais, tendo em vista que o produtor regularizado sente maior orgulho de ser um produtor de QMA e se sente mais reconhecido pela sociedade e pelos consumidores.

Por fim, G4 destaca que o queijo é um dos produtos agropecuários mais tradicionais de Minas Gerais. Nesse sentido, acredita que a capacidade de produção do estado é muito grande, e que a perspectiva é muito boa, o que falta é a regularização da produção. Dessa forma, G4 destaca que é fundamental que os produtores agreguem maior valor aos produtos por meio do aprimoramento da qualidade dos queijos. Com isso, os próprios produtores começarão a cobrar do Estado uma fiscalização mais efetiva em relação aos queijos clandestinos, e com a massificação da certificação, o mercado de queijos de Minas Gerais ganhará ainda mais força, podendo buscar uma fatia maior do mercado exterior.

5 CONCLUSÃO

Com o objetivo de realizar um diagnóstico dos elementos que têm dificultado um maior fortalecimento da agroindústria familiar rural de QMA no estado de Minas Gerais, bem como, realizar uma análise dos possíveis benefícios advindos da consolidação dessa agroindústria, foi desenvolvida uma pesquisa do tipo explicativa com abordagem qualitativa, valendo-se de pesquisa bibliográfica, pesquisa documental, e estudo de caso, com a realização de entrevistas semiestruturadas.

Dito isso, visando perfazer o objetivo geral deste trabalho, cabe, ainda, a realização de uma síntese dos principais obstáculos para o fortalecimento da agroindústria familiar rural de QMA em Minas Gerais, bem como, a realização de breves considerações a respeito do que poderia ser feito para solucionar os problemas apontados, e, por fim, uma síntese dos principais possíveis benefícios advindos da consolidação da agroindústria de QMA em Minas Gerais.

Sendo assim, com base na pesquisa bibliográfica e documental produzida, bem como, a partir das entrevistas realizadas e analisadas, pode-se concluir a existência de alguns principais obstáculos que têm impedido a consolidação da agroindústria familiar rural de QMA. Nesse sentido, em primeiro lugar, é válido destacar as dificuldades relacionadas à Legislação nacional e estadual associadas à produção, comercialização e fiscalização de QMA. Nessa perspectiva, salienta-se que as Legislações em questão têm sido consideradas excessivamente lentas, exigentes, muito semelhantes a Legislação relacionada a produção industrial, baseada no RIISPOA, e, portanto, pouco adequada à produção e comercialização dos queijos artesanais de leite cru, como é o caso do QMA. Além disso, destaca-se, também, a falta de embasamento científico nas exigências determinadas pela Legislação, e, por fim, a falta de orientação direcionada aos produtores, no que se refere ao cumprimento das exigências da Lei.

Entretanto, apesar de muitos produtores de QMA pontuaram as questões associadas à Legislação como os principais pontos de entrave para o desenvolvimento da agroindústria de QMA, é válido destacar que grande parte das reclamações em questão estão relacionadas à necessidade de realização de grandes investimentos para a regularização da produção conforme os parâmetros estabelecidos em Lei, tanto no que se refere aos investimentos relacionados à infraestrutura das fazendas e das queijarias, quanto no que concerne a realização de

exames microbiológicos (da água, do gado, do leite, do queijo), e, ainda, os exames médicos dos manipuladores, e as taxas de registro da propriedade e dos rótulos.

Sendo assim, um dos principais obstáculos - se não o principal - para a consolidação da agroindústria de QMA se refere à necessidade de realização de grandes investimentos para a adequação da produção à Legislação vigente. Dessa forma, cabe frisar que, apesar da existência de programas de governo que têm como finalidade promover o acesso ao crédito por parte dos produtores da agricultura familiar, como o PRONAF, ainda há a necessidade de maiores investimentos por parte do governo, tendo em vista que o acesso ao crédito ainda tem sido um dos gargalos para a consolidação da agroindústria em questão.

Ademais, outro obstáculo significativo para a consolidação da agroindústria de QMA se refere à Fiscalização do IMA, destacando-se questões associadas à morosidade dos processos relacionados a regularização das produções, e a falta de padronização desses processos. Além disso, cabe ainda destacar que o caráter punitivo das inspeções realizadas nas produções certificadas, e a falta de fiscalização de produtores clandestinos de QMA, também são fatores que têm contribuído para a manutenção de grande parte dos produtores na clandestinidade, às margens da legalidade. Entretanto, salienta-se que a falta de capilaridade do IMA, e a falta de profissionais bem qualificados, de certa forma, têm comprometido a eficiência do IMA no que se refere a realização de inspeções e fiscalizações que promovam a regularização da produção, e combatam a produção clandestina de QMA.

Além disso, destaca-se a falta de qualificação profissional como outro obstáculo para a consolidação da agroindústria em estudo. Nesse sentido, salienta-se o baixo nível de escolaridade dos produtores de QMA, que pode comprometer e/ou limitar a regularização da produção e comercialização do produto em questão. Outrossim, destaca-se, também, a falta de profissionais qualificados nas instituições do Sistema Agricultura, como a EMATER e o IMA, tendo em vista que nem todos os profissionais da EMATER têm sido capazes de auxiliar os produtores de QMA no processo de regularização, e nem todos os profissionais do IMA têm sido capazes de utilizar o poder discricionário de maneira correta na fiscalização e avaliação dos produtores de QMA. Ademais, além do problema relacionado à falta de qualificação, também é fundamental destacarmos o problema relacionado à inexistência de profissionais em determinadas regiões, que acaba comprometendo o desenvolvimento e a regularização da produção de QMA nessas localidades.

Por fim, outro obstáculo para a consolidação da agroindústria de QMA se refere às dificuldades relacionadas ao acesso dos produtores de QMA aos mercados. Nessa perspectiva, destaca-se que os altos custos relacionados à regularização da produção acabam implicando em um produto com maior custo de produção e, conseqüentemente, com maior preço de venda. Sendo assim, o QMA tem disputado espaço com os queijos clandestinos e/ou falsificados, que não cumprem as exigências estabelecidas pela Legislação, e com os queijos frescos, que possuem menor valor agregado - ambos com preços mais acessíveis aos consumidores. Dessa forma, o fato de os consumidores não saberem diferenciar o QMA dos queijos clandestinos e/ou falsificados, faz com que os consumidores não identifiquem o maior valor agregado do QMA em relação aos demais queijos, dificultando o acesso dos produtores de QMA aos mercados.

Já no que se refere às possíveis soluções para os obstáculos apontados, destaca-se que ao longo dos últimos anos diversas ações vêm sendo realizadas, buscando promover um maior desenvolvimento da produção e comercialização de QMA. Nesse sentido, salienta-se que as Legislações vêm sendo continuamente revisadas, com o intuito de promover uma maior adequação às especificidades da produção artesanal. Além disso, Programas como o PRONAF e PRONAMP têm buscado promover um maior acesso a crédito por parte dos produtores da agricultura familiar, objetivando a realização de maiores investimentos relacionados à regularização da produção dessas agroindústrias. Ademais, destaca-se que o Sistema Agricultura tem buscado concretizar um Plano de Ação (Plano Queijo Minas Legal - PQML), oficializando as diretrizes que devem ser adotadas e cumpridas pela SEAPA e suas vinculadas, objetivando o fortalecimento da agroindústria familiar rural de QMA. Por fim, ressalta-se, ainda, a realização de Eventos de Exposição dos Queijos Artesanais de Minas Gerais, que tem buscado promover e agregar valor aos queijos do estado, com destaque para o QMA.

Dessa forma, percebe-se que existem diversas ações sendo realizadas na direção correta. Entretanto, com base na pesquisa bibliográfica e documental produzida, bem como, a partir das entrevistas realizadas, fica evidente que as ações executadas ainda não têm sido suficientes para garantir a consolidação da agroindústria familiar rural de QMA no estado de Minas Gerais. Portanto, percebe-se que apesar de o Estado apresentar diversos projetos que têm gerado resultados positivos, a escala de atuação dessas ações ainda se faz muito restrita. Desse modo,

é essencial que se amplie a escala de atuação do Estado, por meio de maiores investimentos no setor.

Sendo assim, além do fortalecimento dos programas, ações e projetos que já vêm sendo realizados pelo Estado, alguns outros aspectos também merecem destaque. Nesse sentido, em primeiro lugar, salienta-se a necessidade de se produzir mais dados estatísticos e informações quantitativas a respeito do público-alvo relacionado à temática, tendo em vista que atualmente não são encontradas informações precisas a respeito dessa população, considerando que grande parte do público em questão se encontra na clandestinidade e na informalidade.

Ademais, destaca-se, também, a necessidade de ampliar e qualificar o corpo técnico de extensionistas da EMATER e de fiscais do IMA. Sendo assim, por meio de um corpo técnico de extensionistas da EMATER mais amplo e mais qualificado, seria possível promover uma maior e melhor orientação para aqueles produtores que desejam regularizar suas produções. Além disso, por meio de um corpo técnico mais amplo e mais capacitado de fiscais do IMA seria possível promover uma fiscalização mais orientativa para os produtores regularizados ou em busca de regularização, e, ainda, seria possível promover uma fiscalização mais eficiente dos produtores clandestinos, combatendo a falsificação de QMA e a comercialização de queijos que não cumpram com os padrões estabelecidos pela Legislação. Dessa forma, seria possível mitigar as falhas de mercado relacionadas às informações incompletas, que têm gerado problemas de risco moral e de seleção adversa.

Por fim, no que se refere aos possíveis benefícios advindos da consolidação da agroindústria familiar rural de QMA, também se destacam diversos aspectos. Em primeiro lugar, ressalta-se a possível multiplicação no número de produtores regularizados, com a redução do número de produtores informais e clandestinos, e, conseqüentemente, com o aumento da presença de QMA de boa qualidade no mercado brasileiro. Sendo assim, com o aprimoramento da qualidade do QMA, seria possível garantir a inocuidade do produto e, ainda, acessar novos e maiores mercados, viabilizando a ampliação da comercialização de QMA para outros estados e para outros países.

Além disso, com o fim – ou, ao menos, com a redução - da competição desleal entre a comercialização de QMA e de queijos clandestinos e/ou falsificados, destaca-se, também, o possível aumento do valor agregado do QMA, com o conseqüente aumento da renda dos produtores, a geração de novos empregos, o

aumento na arrecadação de impostos e a melhor qualidade de vida dos produtores e de suas famílias, corroborando as hipóteses de desenvolvimento econômico regional de Douglas North. Por fim, destaca-se, ainda, os possíveis benefícios relacionados à autoestima dos produtores, tendo em vista o maior reconhecimento dos consumidores no que se refere à qualidade do QMA comercializado.

Sendo assim, este trabalho buscou reunir e apresentar informações que permitissem compreender a realidade dos produtores de QMA, na tentativa de identificar quais têm sido os principais obstáculos para a consolidação da agroindústria familiar rural de QMA, bem como, indicar quais seriam os possíveis benefícios advindos da consolidação da agroindústria em questão. Entretanto, mais do que trazer respostas definitivas, esta pesquisa buscou levantar questionamentos e suscitar o debate a respeito do tema, proporcionando maior visibilidade para o público-alvo pesquisado e para o próprio Queijo Minas Artesanal.

REFERÊNCIAS

BIENARCKI, Patrick; WALDORF, Dan. **Snowball Sampling: problems and techniques of chain referral sampling**. Sociological Methods & Research, Cambridge-Massachusetts, v. 10. n. 2, nov, 1981. p.141-163. Disponível em: <https://journals.sagepub.com/doi/10.1177/004912418101000205>. Acesso em: 29 out. 2021.

BOCKORNI, B. R. S.; GOMES, A. F. **A amostragem em snowball (bola de neve) em uma pesquisa qualitativa no campo da administração**. Revista de Ciências Empresariais da UNIPAR, Umuarama, v. 22, n. 1, p. 105-117, jan./jun. 2021.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Decreto nº 30.691**, de 29 de março de 1952. Aprova o novo regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal - RIISPOA. Diário Oficial dos Estados Unidos do Brasil, Rio de Janeiro, 7 jul. 1952.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Decreto nº 9.013**, de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Diário Oficial da União, Brasília, 30 mar. 2017.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Decreto nº 9.918**, de 18 de julho de 2019. Regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Diário Oficial da União, Brasília, 19 jul. 2019.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Decreto nº 10.032**, de 1 de outubro de 2019. Altera o Anexo ao Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, para dispor sobre as competências dos consórcios públicos de Município no âmbito do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Diário Oficial da União, Brasília, 2 out. 2019.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 57**, de 15 de dezembro de 2011. Dispõe sobre o período de maturação dos queijos artesanais tradicionalmente elaborados a partir de leite cru. Diário Oficial da União, Brasília, 16 dez. 2011.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 30**, de 07 de agosto de 2013. Revoga a Instrução Normativa nº 57. Diário Oficial da União, Brasília, 8 ago. 2013. Seção 1, p.19.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 67**, de 10 de dezembro de 2019. Estabelece os requisitos para que os Estados e o Distrito Federal realizem a concessão do Selo Arte, aos produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Diário Oficial da União, Brasília, 11 dez. 2019. Seção 1, p.34.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 73**, de 23 de dezembro de 2019. Estabelecer, em todo o território nacional, o

Regulamento Técnico de Boas Práticas Agropecuárias destinadas aos produtores rurais fornecedores de leite para a fabricação de produtos lácteos artesanais, necessárias à concessão do selo ARTE. Diário Oficial da União, Brasília, 30 dez. 2019.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Lei nº 1.283**, de 18 de dezembro de 1950. Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências. Diário Oficial dos Estados Unidos do Brasil, Rio de Janeiro, 19 dez. 1950.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Lei nº 7.889**, de 23 de novembro de 1989. Dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal. Diário Oficial da União, Brasília, 24 nov. 1989.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Lei nº 8.171**, de 17 de janeiro de 1991. Dispõe sobre a política agrícola. Diário Oficial da União, Brasília, 18 jan. 1991.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Lei nº 13.680**, de 14 de junho de 2018. Altera a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Diário Oficial da União, Brasília, 15 jun. 2018. Seção 1, p.2.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Lei nº 13.860**, de 18 de julho de 2019. Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 19 jul. 2019. Seção 1, p.1.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Portaria nº 146**, de 07 de março de 1996. Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos Lácteos. Diário Oficial da União, Brasília, 11 mar. 1996.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Resolução nº 07**, de 28 de novembro de 2000. Critérios de funcionamento e de controle da produção de queijarias, para seu relacionamento junto ao serviço de inspeção federal. Diário Oficial da União, Brasília, 2 jan. 2001.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. **Lei nº 9.279**, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Diário Oficial da União, Brasília, 15 maio 1996.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Parecer Técnico nº 141**, de 20 de maio de 2021. Reavaliação do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das Serras da Canastra e do Salitre, para composição de processo de revalidação do seu título de Patrimônio Cultural do Brasil. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, Belo Horizonte, 20 mai. 2021. Disponível em: <https://www.gov.br/iphan/pt-br/assuntos/noticias/aberta-consulta-publica-sobre-o-modo-artesanal-de-fazer-queijo-minas-e-o-modo-de-fazer-a-viola-de-cocho/ParecertcnicoRevalidaoModoArtesanaldeFazerQueijoMinas.pdf>. Acesso em: 28 de out. de 2021

BRASIL. Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária. **Decreto nº 5.741**, de 30 de março de 2006. Regulamenta os arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 31 mar. 2006. Seção 1, p.82.

BRASIL. Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária. **Decreto nº 7.216**, de 17 de junho de 2010. Dá nova redação e acresce dispositivos ao Regulamento dos arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, aprovado pelo Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 18 jun. 2010. Seção 1, p.2.

CINTRÃO, Rosângela Pezza. **Segurança, qualidade e riscos: a regulação sanitária e os processos de (i)legalização dos queijos artesanais de leite cru em Minas Gerais**. Rio de Janeiro, 2016.

DORES, M.T.; FERREIRA, C.L.L.F. **Queijo minas artesanal, tradição centenária: ameaças e desafios**. Rev. Bras. Agropecu. Sustentável, v.2, p.26-34, 2012.

ENTENDENDO O SUASA: parte I. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília: SUASA - MAPA, 24 jul. 2020. 1 vídeo (12 min.) Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=lqXpLg5NpYc&t=204s>. Acesso em: 20 set. 2021

ENTENDENDO O SUASA: parte II. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília: SUASA - MAPA, 14 ago. 2020. 1 vídeo (13 min.) Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=PbVyqN-XQmM>. Acesso em: 20 set. 2021

EMBRAPA. **Anuário leite 2018: Indicadores, tendências e oportunidades para quem vive no setor leiteiro**. São Paulo: Texto Comunicação Corporativa, 2018. 114 p. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/1094149>. Acesso em: 27 out. 2021.

FAO. 2020. The State of Agricultural Commodity Markets 2020. **Agricultural markets and sustainable development: Global value chains, smallholder farmers and digital innovations**. Rome, FAO. <https://doi.org/10.4060/cb0665en>

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. São Paulo: Atlas, 2008.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo Agropecuário 2017**. 2017. Disponível em: <https://censos.ibge.gov.br/agro/2017/>. Acesso em: 23 maio 2021.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa da Pecuária Municipal**. 2019. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/agricultura-e-pecuaria/9107-producao-da-pecuaria-municipal.html?=&t=resultados>. Acesso em: 28 maio 2021.

INSTITUTO Mineiro de Agropecuária. **Portaria nº 1.305**, de 30 de abril de 2013. Estabelece diretrizes para produção de queijo minas artesanal exclusivamente a

partir de leite cru de vaca, de produção própria, com utilização de soro fermento (pingo), em regiões específicas do estado de Minas Gerais. Diário Oficial do Estado de Minas Gerais, Belo Horizonte, 1 maio 2013.

INSTITUTO Mineiro de Agropecuária. **Portaria nº 1.736**, de 27 de julho de 2017. Altera a Portaria nº 1.305/2013, de 30 de abril de 2013, que dispõe sobre o período de maturação do Queijo Minas Artesanal. Diário Oficial do Estado de Minas Gerais, Belo Horizonte, 28 jul. 2017.

INSTITUTO Mineiro de Agropecuária. **Portaria nº 1.937**, de 14 de agosto de 2019. Dispõe sobre a habilitação sanitária dos queijos artesanais e da concessão do selo Arte às queijarias com habilitação sanitária no IMA. Instituto Mineiro de Agropecuária, Belo Horizonte, 14 ago. 2019.

INSTITUTO Mineiro de Agropecuária. **Portaria nº 1.986**, de 16 de junho de 2020. Identifica o município de Alagoa como produtor do Queijo Artesanal de Alagoa. Instituto Mineiro de Agropecuária, Belo Horizonte, 16 jun. 2020.

INSTITUTO Mineiro de Agropecuária. **Portaria nº 2.016**, de 26 de novembro de 2020. Identifica a Região Serras da Ibitipoca como Produtora do Queijo Minas Artesanal e Revoga a Portaria IMA nº 1834, de 04 de julho de 2018. Instituto Mineiro de Agropecuária, Belo Horizonte, 26 nov. 2020.

INSTITUTO Mineiro de Agropecuária. **Portaria nº 2.049**, de 07 de abril de 2021. Estabelece o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Artesanal Mantiqueira de Minas. Instituto Mineiro de Agropecuária, Belo Horizonte, 07 abr. 2021.

INSTITUTO Mineiro de Agropecuária. **Portaria nº 2.050**, de 07 de abril de 2021. Estabelece o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Artesanal de Alagoa. Instituto Mineiro de Agropecuária, Belo Horizonte, 07 abr. 2021.

INSTITUTO Mineiro de Agropecuária. **Portaria nº 2.051**, de 07 de abril de 2021. Define o período de Maturação do Queijo Minas Artesanal produzido nas microrregiões de Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Serro e Triângulo Mineiro. Instituto Mineiro de Agropecuária, Belo Horizonte, 07 abr. 2021.

IPHAN - Instituto Do Patrimônio Histórico E Artístico Nacional. **Modo artesanal de fazer queijo de Minas: Serro, Serra da Canastra e Serra do Salitre (Alto Paranaíba)**. Brasília: Iphan, 2014. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/Dossie_Queijo_de_Minas_web.pdf. Acesso em: 27 abr. 2021.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Fundamentos metodologia científica**. 5.ed. São Paulo: Atlas, 2003. Acesso em: 29 out. 2021

LAVILLE, C.; DIONNE, J. **A construção do saber: manual de metodologia da pesquisa em ciências humanas**. Belo Horizonte: UFMG, 1999. Acesso em: 29 out. 2021.

MANKIW, N. Gregory. **Princípios de microeconomia**. Tradução de Allan Vidigal Hasting, Elisete Paes e Lima, Ez2 Translate. São Paulo: Cengage Learning, 2016. Acesso em: 25 out. 2021

MENESES, J.N.C. **Queijo artesanal de Minas: patrimônio cultural do Brasil**. Dossiê interpretativo. Volume I. 2006. Disponível em: <http://www.iphan.gov.br>. Acesso em: 27 de abril de 2021.

MINAS GERAIS. Assembleia Legislativa do Estado de Minas Gerais. **Lei nº 14.185**, de 31 de janeiro de 2002. Dispõe sobre o processo de produção de queijo Minas artesanal e dá outras providências. Belo Horizonte: Assembleia Legislativa do Estado de Minas Gerais, 2002. Disponível em: <http://www.almg.gov.br>. Acesso em: 27 de abril de 2021.

MINAS GERAIS. **Decreto nº 42.645**, de 05 de junho de 2002. Aprova o Regulamento da Lei nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002, que dispõe sobre o processo de produção de Queijo Minas Artesanal. Diário Oficial do Estado de Minas Gerais, Belo Horizonte, 6 jun. 2002.

MINAS GERAIS. **Decreto nº 44.864**, de 01 de agosto de 2008. Altera o Regulamento da Lei nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002, que dispõe sobre o processo de produção de Queijo Minas Artesanal. Diário Oficial do Estado de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2 ago. 2008.

MINAS GERAIS. **Decreto nº 48.024**, de 19 de agosto de 2020. Regulamenta a Lei nº 23.157, de 18 de dezembro de 2018, que dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais. Diário Oficial do Estado de Minas Gerais, Belo Horizonte, 20 ago. 2020.

MINAS GERAIS. **Lei nº 14.185**, de 31 de janeiro de 2002. Dispõe sobre o processo de produção do Queijo Minas Artesanal e dá outras providências. Diário Oficial do Estado de Minas Gerais, Belo Horizonte, 1 fev. 2002.

MINAS GERAIS. **Lei nº 19.492**, de 13 de janeiro de 2011. Altera dispositivos da Lei nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002, que dispõe sobre o processo de produção do Queijo Minas Artesanal e dá outras providências. Diário Oficial do Estado de Minas Gerais, Belo Horizonte, 14 jan. 2011.

MINAS GERAIS. **Lei nº 20.549**, de 18 de dezembro de 2012. Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos Artesanais de Minas Gerais. Diário Oficial do Estado de Minas Gerais, Belo Horizonte, 19 dez. 2012.

MINAS GERAIS. **Lei nº 23.157**, de 18 de dezembro de 2018. Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais. Diário Oficial do Estado de Minas Gerais, Belo Horizonte, 19 dez. 2018.

MINAS GERAIS. Secretaria de Estado do Planejamento e Coordenação Geral. Superintendência Central de Planejamento Econômico e Social. **Plano Plurianual de Ação Governamental – 2000 - 2003**. Belo Horizonte: Imprensa Oficial, 2000. 469 p.

MINAS GERAIS. Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão. Subsecretaria de Planejamento e Orçamento. Superintendência Central de Planejamento. **Plano Plurianual de Ação Governamental – 2004 - 2007**. Belo Horizonte: 2004. 469 p.

MINAS GERAIS. Secretaria de Estado do Planejamento e Gestão. Subsecretaria de planejamento e orçamento. Superintendência Central de Planejamento e Programação Orçamentária. **Plano Plurianual de Ação Governamental – 2008 - 2011**. Belo Horizonte: 2008. p. 473

MINAS GERAIS. Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão. Subsecretaria de Planejamento e Orçamento. Superintendência Central de Planejamento e Programação Orçamentária. **Plano Plurianual de Ação Governamental – 2012 - 2015**. Belo Horizonte: 2011. p. 563

MINAS GERAIS. Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão. Subsecretaria de Planejamento e Orçamento. Superintendência Central de Planejamento e Programação Orçamentária. **Plano Plurianual de Ação Governamental – 2016 - 2019**. Belo Horizonte: 2016. p. 864

MINAS GERAIS. Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão. Subsecretaria de Planejamento e Orçamento. Superintendência Central de Planejamento e Programação Orçamentária. **Plano Plurianual de Ação Governamental - 2020-2023**. Belo Horizonte: 2020. p. 813

MIOR, L. C. **Agricultores Familiares, Agroindústrias e Redes de Desenvolvimento Rural**. 1. ed. Chapecó: Editora Argos, 2005. v. 1. 337p.

MIOR, L.C. **Agricultores familiares, agroindústrias e território: a dinâmica das redes de desenvolvimento rural no oeste catarinense**. Chapecó, 2004.

MONTEIRO, Rodrigo Paranhos; MATTA, Virginia Martins da. **Queijo Minas Artesanal: Valorizando a Agroindústria Familiar**. EMBRAPA. Brasília, DF: Embrapa; Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2018.

MURDOCH, Jonathan. **Networks — a new paradigm of rural development?** Journal of Rural Studies. Volume 16, Issue 4, 2000, Pages 407-419, ISSN 0743-0167, [https://doi.org/10.1016/S0743-0167\(00\)00022-X](https://doi.org/10.1016/S0743-0167(00)00022-X).

NETTO, M. M. (2012). **O Mercado Central de Belo Horizonte: entre queijos e sabores**. *Geograficidade*, 2(1), 53-67. <https://doi.org/10.22409/geograficidade2012.21.a12821>

NICHELE, F.S.; WAQUIL, P.D. **Agroindústria familiar rural, qualidade da produção artesanal e o enfoque da teoria das convenções**. Cienc. Rural [online]. 2011, vol.41, n.12, p. 2230-2235. ISSN 0103-8478. <http://dx.doi.org/10.1590/S0103-84782011001200030>

NORTH, C. Douglas. **A agricultura no crescimento econômico regional**. In: SCHWARTZMAN, Jacques. (Org.) *Economia Regional: textos escolhidos*. Belo Horizonte: CEDPLAR/MINTER, 1977.

PINDYCK, Robert S; RUBINFELD, Daniel L. **Microeconomia**, 8 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2013. 742 p. Acesso em: 25 out. 2021.

PREZOTTO, L. L. **Uma concepção de agroindústria rural de pequeno porte**. Revista de Ciências Humanas. Florianópolis, n. 31, p.133-154, 2002.

ROCHA, Carlos; WEIRICH, Pedro N.; MAZER, Guilherme; EURICH, Joelcio. **Agricultura Familiar: base para o desenvolvimento sustentável**. In: ROCHA, Carlos; WEIRICH, Pedro.; SOUZA, N. M. de (org.). Sustentabilidade: a transformação vem da agricultura familiar. Ponta Grossa: Estúdio Texto, 2016. 118 p. il.

SALES, G. A.; WATANABE, M.; GIANEZINI, M. **Agroindústria rural de pequeno porte: estudo de caso do Queijo Minas artesanal**. ENGENHARIA AMBIENTAL, Espírito Santo do Pinhal, v. 12, p. 41-52, 2015.

SALES, G. de A. **Caracterização microbiológica e físico-química de queijo Minas artesanal da microrregião de Araxá-MG durante a maturação em diferentes épocas do ano**. Dissertação (Mestrado em Ciência animal). Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2015.

VINUTO, Juliana. **A amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa: um debate em aberto**. Temáticas, Campinas, v. 22, n. 44, p. 203-220, 2014. Disponível em: https://www.academia.edu/16320788/AAmostragem_em_Bola_de_Neve_na_pesquisa_qualitativa_um_debate_em_aberto. Acesso em: 29 out. 2021

APÊNDICE A – ROTEIRO DE ENTREVISTAS (PRODUTORES)

BLOCO I – Introdução

- Nome?
- Região?
- Produz desde quando?
- Produção Regularizada?

BLOCO II – Legislação e Instituições

- Como enxerga o Papel de Cada Instituição no que se refere à Produção e Comercialização do QMA?
- Destaca alguma Legislação que tenha dificultado ou facilitado a produção e comercialização de QMA?

BLOCO III – Políticas Públicas

- Enxerga alguma Política Pública desenvolvida para o fortalecimento da Agroindústria do QMA (nos últimos anos e atualmente)?

BLOCO IV – Caracterização da Agroindústria Familiar Rural do QMA

- Faz parte de alguma associação? Quantos Associados participam? Quantos são regulares? Quantos são irregulares? Qual o volume produzido e comercializado pela associação?
- Qual a área total do estabelecimento? Quais atividades são desenvolvidas no estabelecimento? (além da produção de QMA)? Qual a finalidade Principal da produção agropecuária do estabelecimento? (consumo próprio do produtor e da família ou comercialização da produção)
- Quantidade produzida? Quantidade Vendida? Preço médio do Produto vendido?
- Tem acesso a algum tipo de financiamento/crédito?
- O estabelecimento recebe orientação e assistência de técnico especializado? Se sim, qual a origem da orientação? (Governo (Federal, Estadual, Municipal), Cooperativas, Empresas Privadas, ONGs)

BLOCO V – Obstáculos para a consolidação da Agroindústria Familiar Rural do QMA; O que poderia ser feito para promover esse desenvolvimento

- Quais fatores você acredita que tem dificultado o desenvolvimento da Agroindústria do QMA?
- O que poderia/deveria ser feito para promover o desenvolvimento da Agroindústria do QMA?

BLOCO VI – Benefícios da consolidação da agroindústria do QMA

- A partir da solução dos problemas levantados, quais seriam os possíveis benefícios para a Agroindústria do QMA?

BLOCO VII – Fechamento

- Observações livres e Indicações de possíveis novos entrevistados (Gestores e Produtores (regulares ou irregulares));

APÊNDICE B – ROTEIRO DE ENTREVISTAS (GESTORES)

BLOCO I – Introdução

- Nome?
- Cargo?

BLOCO II – Legislação e Instituições

- Como enxerga o Papel de cada Instituição no que se refere à produção e comercialização do QMA?
- Destaca alguma Legislação que tenha dificultado ou facilitado a produção e comercialização de QMA?

BLOCO III – Políticas Públicas

- Quais as principais Políticas Públicas desenvolvidas para o fortalecimento da Agroindústria do QMA (nos últimos anos e atualmente)?
- (Certifica Minas Queijo x Selo Arte)

BLOCO IV – Caracterização da Agroindústria Familiar Rural do QMA

- Existe alguma base de dados que contenha informações qualitativas e quantitativas sobre os produtores de QMA?

BLOCO V – Obstáculos para a consolidação da Agroindústria Familiar Rural do QMA; O que poderia ser feito para promover esse desenvolvimento

- Quais fatores você acredita que tem dificultado o desenvolvimento da Agroindústria do QMA?
- O que poderia/deveria ser feito para promover o desenvolvimento da Agroindústria do QMA?

BLOCO VI – Benefícios da consolidação da agroindústria do QMA

- A partir da solução dos problemas levantados, quais seriam os possíveis benefícios para a Agroindústria do QMA?

BLOCO VII – Fechamento

- Observações livres e Indicações de possíveis novos entrevistados (Gestores e Produtores (regulares ou irregulares));

APÊNDICE C – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Título do Projeto: Políticas Públicas para o desenvolvimento da Agroindústria Familiar Rural: o caso do Queijo Minas Artesanal.

Prezado Sr(a). XX,

Você está sendo convidado a participar de uma pesquisa que irá compor um Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) de bacharelado em Administração Pública, da Escola de Governo Paulo Neves de Carvalho, da Fundação João Pinheiro.

O tema da pesquisa consiste na investigação dos elementos que têm dificultado um maior fortalecimento da Agroindústria Familiar Rural do Queijo Minas Artesanal (QMA), bem como, dos possíveis benefícios advindos da consolidação dessa forma produção para os agricultores familiares e para os mineiros. Os objetivos deste estudo são estritamente acadêmicos e os seus resultados servirão para gerar informações e subsidiar reflexões sobre o fenômeno explorado, assim como, possíveis futuras pesquisas aplicadas sobre o tema.

Este convite se dá por sua atuação como XXX.

A sua participação neste estudo consiste em conceder uma entrevista por meio da plataforma online do Google Meet, que - com seu consentimento - deverá ser gravada. Você tem liberdade para retirar seu consentimento em qualquer fase da pesquisa. Além disso, você pode se recusar a participar ou a responder algumas das questões a qualquer momento, não havendo nenhum prejuízo pessoal ou sanção se esta for a sua decisão. A participação é voluntária e, portanto, não incorrerá em qualquer tipo de pagamento. Em contrapartida, você também não terá nenhum gasto, visto que esta pesquisa recorre ao ambiente virtual para coleta de dados.

As informações obtidas neste estudo serão confidenciais, sendo assegurado o sigilo sobre sua participação em todas as fases da pesquisa, e quando da apresentação

dos resultados em publicação científica ou educativa, uma vez que os resultados serão sempre apresentados como retrato de um grupo e não de uma pessoa.

Todo material coletado durante a pesquisa ficará sob minha guarda e responsabilidade, pelo período de 5 (cinco) anos e, após esse período, será destruído. Você pode tirar suas dúvidas sobre o projeto e sua participação, agora ou a qualquer momento, utilizando-se dos meus contatos:

Pesquisador responsável

Lucas Hirata Leme

Avenida da Sinfonia 425, Bloco 04, Ap. 1307 – Belo Horizonte/MG

(11) 98102-5329

lucas_hirata_leme@hotmail.com

Esta pesquisa está sendo realizada como requisito parcial para obtenção do título de Especialista em Políticas Públicas e Gestão Governamental. O estudo é orientado pelo Prof. Dr. Raimundo de Sousa Leal Filho, que poderá ser contatado em caso de dúvidas, sugestões ou reclamações, pelo e-mail: raimundo.sousa@fjp.mg.gov.br

O presente termo será assinado e rubricado eletronicamente, sendo garantido ao participante da pesquisa o recebimento de uma via por e-mail.

Belo Horizonte,

Dou meu consentimento de livre e espontânea vontade para participar deste estudo.

Assinatura do Entrevistado

Data

Eu, **Lucas Hirata Leme**, comprometo-me a cumprir todas as exigências e responsabilidades a mim conferidas neste termo e agradeço a sua colaboração e sua confiança.

Assinatura do pesquisador responsável

Data