

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO DE POLÍTICAS PÚBLICAS,
ESTRATÉGIA E DESENVOLVIMENTO – PPED/IE/UFRJ**

**O CONHECIMENTO REGIONAL DO QUEIJO MINAS ARTESANAL NA
INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA CANASTRA:
Ensinando o padre a rezar**

Ligia Aparecida Inhan Matos

Rio de Janeiro
2016

LIGIA APARECIDA INHAN MATOS

**O CONHECIMENTO REGIONAL DO QUEIJO MINAS ARTESANAL NA
INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA CANASTRA:
Ensinando o padre a rezar**

Tese de Doutorado apresentada ao Programa de Pós Graduação em Políticas Públicas, Estratégias e Desenvolvimento, Instituto de Economia, Universidade Federal do Rio de Janeiro, como requisito parcial à obtenção do título de Doutora em Políticas Públicas, Estratégias e Desenvolvimento.

Orientadora: Renata Lèbre La Rovere

Rio de Janeiro

2016

FICHA CATALOGRÁFICA

I55

Inhan Matos, Ligia Aparecida.

O conhecimento regional do queijo minas artesanal na indicação de procedência Canastra : ensinando o padre a rezar / Ligia Aparecida Inhan Matos. -- 2016.
247 f. ; 31 cm.

Orientadora: Renata Lèbre La Rovere.

Tese (doutorado) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto de Economia, Programa de Pós-Graduação em Políticas Públicas, Estratégias e Desenvolvimento, 2016.

Referências: p. 193-205.

1. Conhecimento tácito. 2. Instituições. 3. Queijo minas artesanal. 4. Indicação de Procedência Canastra (MG). I. La Rovere, Renata Lèbre, orient. II. Universidade Federal do Rio de Janeiro. Instituto de Economia. III. Título.

CDD 346.048

Ligia Aparecida Inhan Matos


**O CONHECIMENTO REGIONAL DO QUEIJO MINAS ARTESANAL NA
INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA CANASTRA: Ensinando o padre a rezar**

Tese de Doutorado apresentada ao Programa de Pós Graduação em Políticas Públicas, Estratégias e Desenvolvimento, Instituto de Economia, Universidade Federal do Rio de Janeiro, como requisito parcial à obtenção do título de Doutora em Políticas Públicas, Estratégias e Desenvolvimento.

Aprovada em 30 de março de 2016.



Renata Lebre La Rovere, DSc., IE/UFRJ
(Orientadora)


Maria da Graça Derengowski Fonseca, DSc., IE/UFRJ
Claire Marie Thuillier Cerdan, DSc., CIRAD/França
John Wilkinson, DSc., UFRRJ
Gilberto Mascarenhas, DSc., MAPA

Rio de Janeiro

2016

à moi

à toi

à lui

à elle

à nous

à vous

à eux

à elles

AGRADECIMENTOS

I Parte

No mar calmo, sentamos e agradecemos...

Louvo a Deus por ter me criado e ter-me dado a oportunidade de SER. Graças ao Espiritismo, aprendi que a vida é um *continuum*, que o meu DNA divino me impõe a necessidade de aprender tanto para sobreviver, quanto para escolher. Agradeço também a este ensino particular dos Espíritos, a compreensão da vida de Jesus como nosso irmão maior. Portanto, agradeço a Ele também, por me (nos) deixar seus ensinamentos nas histórias enigmáticas nos Evangelhos.

Aprendi no estudo ininterrupto do Espiritismo, na Fundação Espírita Allan Kardec, que nunca estamos sós e que, graças a isso, sei de onde veio minhas melhores inspirações deste trabalho. Também sei que as falhas que nele estão encravadas, são de inteira responsabilidade minha. Para estas, peço perdão ao leitor.

Agradeço ao Espiritismo, que me trouxe de volta caras amizades do passado distante e também me ajudou a refazer e (*re*)amar antigas desavenças. Entre as primeiras estão os casais Ricardo Baesso e Karla Gabriel; Laura e Nelson Borges de Mattos e, entre os segundos, Armando e Kátia Falconi. Minha história não é contada sem eles.

Agradeço à todos os integrantes do meu grupo de Estudos, encarnados e desencarnados, em especial ao Aloísio Marques, que foi meu amigo, meu orientador, meu esteio nos momentos mais complicados da minha vida. Agradeço a todas as pessoas dos grupos de estudo e trabalho que passei nos 27 anos de Fundação Espírita Allan Kardec, com destaque à Dora Abib. Com carinho, lembro-me dos integrantes do NEPE – Núcleo de Estudos e Pesquisa do Evangelho, em especial de Anna Lúcia Almeida e de Arlene Audi, que ainda se dispôs a criticar este texto. Mais um reencontro desta e de outras vidas. Muito Obrigada.

II Parte

À minha família, agradeço pela minha vida física. Aos meus pais, pelo senso de responsabilidade e compromisso. Ao meu pai Zé, pelo senso crítico, pela ironia. À minha mãe, Fófinha, pelo senso de dever à religião, pela capacidade de luta e perseverança.

Agradeço ao Celso, Rachel e Ricardo, pela infância sem rotinas, que forjaram em mim a mania de conversar, ao mesmo tempo em que me ensinaram a cumplicidade nas *artes infantis*, a aceitação e a tolerância pela simples *fatalidade* de sermos irmãos. Ao Celso e a sua esposa Neila, agradeço também pelas portas abertas da sua bela casa na Ilha do Governador, que me acolheram todas as vezes que eu precisei. À Rachel, com quem aprendi como é ser e ter uma irmã. Ninguém faz como nós. E, por último, ao Ricardo, que me ensinou o sabor da união.

III Parte

Convivi mais com meu marido do que com minha família original. Já se passaram 25 anos desde que nos casamos, sem contar os sete anos de namoro. Graças à sua paciência, à sua insistência, à sua segurança, eu pude voltar a estudar, depois que *criei* nossos filhos. Graças ao seu amor incansável, cheguei ao fim de uma longa etapa em minha vida. Minha vida não tem sentido sem a sua. Meu agradecimento é eterno.

Agradeço aos meus filhos, que me ensinaram a repartir o tempo, a esperar, a disciplinar-me. Ao Felipe, que me ensinou a ser mãe. Ao Paulo, que me ensinou o que é a felicidade de ser mãe. Ao Daniel que me lembrou de como é bom ser mãe. Minha vida sem eles seria vazia e a minha tese não teria sido como foi.

À minha sogra, meio minha mãe, que me substituiu algumas vezes no carinho pelos meus filhos e pelo seu filho. Meu reconhecimento que sogra pode ter alma, e boa.

IV Parte

Graças a tudo isso eu fui parar na UFRJ. Pelo senso crítico de desconfiar daquilo que tem cheiro de podre, mas que tem uma vista agradável. De falar, quando não se pode calar. Em particular, agradeço ao Instituto de Economia (IE): por ter me ensinado argumentos racionalmente limitados, mas intrigantemente inovadores e diferentes do *status quo*: por possibilitar o acesso à pensadores brasileiros brilhantes. Agradeço especialmente ao PPED/IE/UFRJ, e ao conhecimento tácito ali disponível, por meio do exemplo de Renata La Rovere e Ana Célia Castro, ambas tão singulares, quanto espetaculares. A primeira, minha orientadora, ensinou-me tenacidade e respeito pelo conhecimento científico e disponibilizou seu tempo para se entusiasmar comigo e, também, para por um ponto final à tese. A segunda que me ensinou que ter classe faz parte da sabedoria.

Agradeço ao Paulo Tigre, o primeiro que lá me recebeu, que me acolheu no novo caminho que eu escolhi para minha vida profissional. Agradeço a todos os professores do IE e em especial à Ana Célia Castro, à Maria Lucia Werneck Vianna, ao

Ronaldo Fiani, por me ensinarem a importância dos arranjos das instituições nas políticas públicas e à Maria das Graças Fonseca, por me proporcionar a derradeira necessidade de pensar mais um pouco.

À Renata La Rovere, ainda tenho um agradecimento especial: essa tese é também filha dela. A Teoria do Conhecimento é uma das mais belas que já estudei até o momento e foi graças às duas, à teoria e à professora, que a minha vida profissional se afirmou como docente de Gestão e de Economia.

Também agradeço as críticas do Prof. Denis Barbosa, que me orientou no capítulo sobre IG até os seus últimos momentos, especialmente antes de internar-se com problemas de saúde. Seus apontamentos me asseguraram a direção correta.

Agradeço à CAPES pela bolsa de estudos, sem a qual, dificilmente poderia ter concluído meus trabalhos, viajado tantas vezes quantas necessárias e ainda desenvolver um doutorado sanduíche. Ao governo brasileiro, meu eterno agradecimento.

Agradeço aos funcionários da secretaria de Pós-graduação do IE/UFRJ, em especial ao Guilherme, que sempre responde prontamente aos nossos questionamentos burocráticos.

Agradeço aos funcionários terceirizados que mantêm limpo aquele lindo prédio do IE.

Agradeço aos meus colegas das turmas de 2011, 2012 e 2013, que estiveram comigo e compartilharam um tanto das aflições e delírios acadêmicos. Em especial Ana Carênina, Liandra Caldasso, Bonnie Azevedo, Ligia Soares, Petula Ponciano, Nelson Chalfun e Heitor Mendes. Bonnie Azevedo tem um lugar especial em minha mente e em meu coração, não só pela assistência no referencial desta tese, mas pelas trocas de figurinhas durante e depois do tempo de vida acadêmica. À Ligia Soares, minha companheira de viagem, que ainda me auxilia e orienta, nas normas formais da academia, para que eu galgue seu degrau definitivamente.

Mas foi numa conversa de fim de reunião com a Profa. Renata que meu colega, Emanuel Querette, chamou-me a atenção para um doutorado sanduíche no exterior. A ele agradeço pela sua dica.

V Parte

A França me trouxe recordações, cheiros, cores, flores. Agradeço, em primeiro lugar, à Claire Cerdan, que aceitou minha proposta de trabalho e me inseriu no Repastol, projeto francês sobre o leite cru. Até então, não me havia atentado sobre a estreita ligação da minha tese com as questões sanitárias que rondam esse objeto.

Foi também pelo Repastol que tive o prazer de conhecer além de pesquisadoras de renome francês e internacional, Débora Carvalho, mineira, residente na França, militante e repórter da Sertão Brás, uma ONG para proteção do Queijo de leite cru do Brasil. Além da amizade criada, trocamos muitas experiências sobre a França e a problemática do queijo artesanal brasileiro. Agradeço também pelas correções e falhas apontadas por Débora na minha tese.

Graças a essa viagem, pude reencontrar uns e conhecer outros, que me tocaram a mente e a alma. No segundo caso, as minhas colegas de *bureau*, Claire Orbell, companheira de almoços e troca de experiências, e à Laetitia Strousser, minha dedicada professora informal de francês. Nunca tinha visto tamanho desprendimento e atenção com que me explicava a língua e suas particularidades. Serei eternamente agradecida. Também agradeço a Maria Brykalski pela transcrição das entrevistas, indicação de Laetitia.

Agradeço a todos os franceses que entrevistei. Nunca tinha visto tamanha atenção, seriedade e dedicação pelo trabalho. Em especial, Gilles Flutet e Emmanuelle Vergnol do INAO, cujos encontros foram ricos de conhecimento. Obrigada também pela tolerância às minhas dificuldades linguísticas.

Agradeço ao CIRAD, pelo abrigo de quatro meses, inteiramente dedicados à tese e ao conhecimento do francês, dos franceses e agregados, e da França. Lembro-me da acolhida carinhosa de Mariagiullia Mariani, no café na Comedie, em Montpellier; do carinhoso amparo das secretárias e assistentes do CIRAD, em especial à Nadine Kelemen; das conversas na sala do café com os diversos pesquisadores e estudantes da França e de outros países. Agradeço a todos eles.

Destaco o agradecimento à Denis Sautier, pesquisador do CIRAD, que me ajudou em todos os pontos sobre a pesquisa bibliográfica francesa, na elaboração das questões para as entrevistas, no acesso aos entrevistadores, na minha apresentação final, etc. Sou muito grata a toda sua ajuda e prestimosa atenção.

Tive três (re)encontros muito marcantes com Isabel Macia da Venezuela e Marcelo Champredonde da Argentina, criadores do SIAL America Latina. Ela, um espírito guerreiro, mas ao mesmo tempo tranquilizador e companheiro; ele, um engajado na causa dos pequenos agricultores, jovial pela própria natureza, além de ter sido meu outro professor de francês. Aos dois, meus agradecimentos pela tolerância às minhas irreverências. Graças ao SIAL, pude conhecer Gilberto Mascarenhas do MAPA,

com quem troquei minhas confidências do estágio francês e que me consolou naqueles momentos solitários de indagações e despreparo. Aos três, meus agradecimentos.

Agradeço também o convívio dos colegas das diversas nacionalidades que trocaram suas experiências comigo no curso de francês. Em especial Yumi Inamura, japonesa, com quem troquei minhas primeiras falas em francês e Vanessa Gagsteiger, com quem tive a felicidade de aprofundar a amizade a ponto de me convidar para visitá-la na Alemanha. Às duas, meu reconhecimento e gratidão pela companhia rica de carinho e fraternidade.

Antes de ir à França, foi imprescindível a ajuda da minha querida Bianca Pinto, minha preparadora de francês; da minha querida prima Ana Paula Bichara e seu esposo, que me ajudaram nos detalhes financeiros e de Aline Marques, que me auxiliou nas diversas particularidades referentes à Capes e às burocracias necessárias. Muito obrigada à todas pela disponibilidade de tempo.

Também devo agradecer à Sônia Timoteo por me substituir nos afazeres de casa enquanto permaneci naquele país.

Por fim, não menos importante, foi o encontro com Andre Sinela e Bettencourt Munanga, angolanos, e Ricardo Dias, e o reencontro com Claudia de Souza, esses dois últimos, brasileiros, pesquisadores. Todos os quatro, companheiros em alguns momentos mais relaxantes que tive na hora do almoço no CIRAD. Em especial, a Claudia de Souza que é um desses espíritos que soltamos os laços para ampliar nossa amizade em outros destinos, para depois reencontrarmos na França. Nada mais elegante. Agradeço a ela pelas orientações a minha tese, pelo carinho, pelo sorriso inocente que me lembraram do coração aquecido dos brasileiros. Sem eles, a França não teria um momento tão rico de fraternidade.

VI Parte

Por fim, no Brasil, agradeço aos produtores e agentes das diversas instituições com quem partilhei minhas impressões e entrevistei.

Na Região da Canastra em Minas Gerais, dentre os produtores: Darci Ribeiro, produtora de Tapiraí; a família de Nereu e Luzia Martins, produtores de Tapiraí; e Isa Aparecida, produtora de São Roque de Minas. Dos que entrevistei, esses foram os que melhor representaram a gana e a fortaleza fiel ao trabalho. Não posso deixar de assinalar a ajuda para minha tese de Helena Martins de Medeiros, produtora, neta, filha, mãe e esposa de produtores. Sua família é o exemplo de como o parentesco é importante na Canastra. Todos eles me mostraram não só essas qualidades inerentes aos produtores da

Canastra, como a família sendo elo com a região, com o produto e com o saber fazer. Sem a família, a Canastra deixa de existir. Essa percepção foi a semente da minha tese.

Lá eu encontrei alguns dos desconhecidos e desvalorizados técnicos da EMATER, muitos dedicados ao trabalho com afinco e carinho, em especial Viviani Helena e Alberto Schwaiger. A primeira, com o impulso de compreensão nato que foi imprescindível no projeto do QMA e, o segundo, pela postura de estar ao lado dos produtores, não importa qual a situação. Outro dedicado servidor da EMATER com quem troquei várias correspondências para dirimir minhas últimas dúvidas sobre legislação, foi Elmer de Almeida. Também observei no fiscal do IMA-BambuÍ, Reginaldo de Oliveira, a consciência da responsabilidade de suas funções aliada à compreensão das dificuldades dos produtores. A todos eles, que trabalharam juntos, mostrando-me ser possível criar parcerias fortes entre instituições, meus agradecimentos humildes.

Tive outro encontro com o casal Helena e Prof. Jonas Guimarães, do IF Bambuí (MG). O carinho deles e, em especial, a humildade dele, bem como sua sabedoria, sua paciência e seu equilíbrio foram as características mais marcantes para mim. Inspiraram-me a ser menos impulsiva na escrita deste trabalho. Meu profundo agradecimento.

Também lá conheci dois pesquisadores brasileiros Bibi Cintrão, da Slowfood e da UFRRJ (RJ) e João Villas Boas, de UFSM (RS), dedicados e engajados na causa dos pequenos produtores. A troca de algumas experiências de campo me valeram profundas reflexões. Aos dois, meu reconhecimento.

A todos vocês, espero retribuir centuplicadamente.

Inspirada em uma fala do Prof. Mario Possas, em palestra comemorativa dos 75 anos do IE, ainda resta uma confissão a fazer de uma falha acadêmica minha, pela qual eu me penitencio: que é a persistente crença de que há linhas de pensamento mais justas que outras. Neste sentido, por mais que a Profa. Renata La Rovere tenha insistido em passar essa prática do saber fazer para mim, eu teimosamente rejeitei até hoje. O doutorado não cura todos os males (e cria outros). Mas como espírito eterno, eu tenho a eternidade.

RESUMO

INHAN MATOS, Ligia Aparecida. **O conhecimento regional do Queijo Minas Artesanal na Indicação de Procedência Canastra: ensinando o padre a rezar.** Tese (Doutorado em Políticas Públicas, Estratégias e Desenvolvimento). Instituto de Economia, Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), 2016.

Esta tese discute a proteção do conhecimento intelectual pela Indicação Geográfica (IG) do queijo Minas artesanal, da região da Canastra (MG). Os irmãos Karl e Michael Polanyi fundamentam a teoria sobre transmissão de conhecimento pela rotina e tradição possibilitadas pelos laços de confiança. Instituições fomentam e sustentam as trocas de conhecimento e as trocas econômicas em todo lugar. Entretanto, existem regiões que se diferenciam das demais pelo enraizamento da economia na sociedade, de modo que as relações sociais sustentam seu conhecimento sobre as bases da reciprocidade, redistribuição e troca. O interesse nos últimos dez anos pela formalização da proteção do conhecimento via Indicação Geográfica (IG) mobilizou no Brasil, especialmente, quatro instituições, cada qual com seus próprios fins e propósitos. São elas: EMBRAPA Uva e Vinho, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), o Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI) e o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE). Embora a Lei Federal 9.279/1996 seja clara, essas instituições têm trabalhado com seus próprios conceitos, notadamente de IG, do Acordo dos Direitos da Propriedade Intelectual Relacionados ao Comércio (ADIPC/TRIPS). Sem uma política pública que defina o campo de ação, observa-se uma *path dependence* para implementar as IG. No entanto, o conhecimento protegido é apenas uma parcela ínfima do conhecimento regional. O conhecimento descoberto à proteção é o tácito e gera os conflitos com a legislação. Dilemas diversos na implementação dessa legislação no Brasil motivaram o desenvolvimento de uma pesquisa na França, a fim de conhecer e comparar a metodologia desenvolvida pelo *Institut national de l'origine et de la qualité* (INAO) para definir o *terroir* por meio de pesquisa etnográfica e por análises pedológicas e em função disso, proteger o conhecimento do *terroir*. Conclui-se que os laços de confiança já estabelecidos no local *ex ante* à estruturação da IG, entre produtores e instituições, são essenciais para a sua implementação. Esta revelação é importante para o desenvolvimento de políticas ou estratégias para IG em regiões semelhante à Canastra. Poupa tempo, recursos humanos e financeiros e alcança maior número de produtores.

Palavras-chave: conhecimento tácito; instituições; queijo minas artesanal; indicação procedência Canastra.

RÉSUMÉ

INHAN MATOS, Ligia Aparecida. **La connaissance régionale fromage Minas Artisanal dans l'indication d'origine Canastra** : l'enseignement du prêtre pour prier. Thèse (Doctorat en politiques publiques, des stratégies et du développement). Institut d'économie, Université Fédérale de Rio de Janeiro (UFRJ) 2016.

Cette thèse traite de la protection de la connaissance intellectuelle par l'indication géographique (IG) de fromage artisanal Minas, de la région Canastra (MG). On utilise deux auteurs, les frères Karl et Michael Polanyi, pour soutenir la théorie de la transmission des connaissances par la routine et la tradition rendue possible par liens de confiance. Les institutions encouragent et soutiennent l'échange de connaissances et les échanges économiques partout dans le monde, mais il y a des régions qui diffèrent des autres par l'enracinement de l'économie dans la société, de sorte que les relations sociales soutiennent leurs connaissances sur la base de la réciprocité, de la redistribution et de l'échange. L'intérêt au cours des dix dernières années par la formalisation de la protection des connaissances via l'indication géographique (IG) a mobilisé au Brésil, en particulier, quatre institutions, chacune avec ses propres fins et objectifs. Sont elles : la branche de l'EMBRAPA pour les raisins et le vin, le ministère brésilien de l'Agriculture, de l'Élevage et de l'Approvisionnement, l'Institut National de la Propriété Intellectuelle (INPI) et le Service Brésilien d'Appui aux Micro et Petites Entreprises (SEBRAE). Bien que la loi fédérale 9.279 / 1996 est claire, ces institutions ont travaillé avec leurs propres concepts, notamment IG, de l'Accord des droits de propriété intellectuelle qui touchent au commerce (ADIPC). Sans une politique publique qui définit le champ d'action, on a mis en œuvre une dépendance de chemin pour exécuter l'IG. Cependant, la connaissance protégée est seulement une petite partie des connaissances régionales. La connaissance à découvert de la protection est tacite et génère des conflits avec la loi. De nombreux dilemmes dans l'exécution de cette législation au Brésil ont conduit cette recherche à être partiellement développée en France, pour connaître et comparer la méthodologie développée par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) pour définir le *terroir* grâce à la recherche ethnographique et par l'analyse pédologique et sur cette base, protéger les connaissances du *terroir*. Nous concluons que les liens de confiance entre les producteurs et les institutions déjà mis en place *ex ante* l'IG sont essentiels pour son exécution. Cette constatation est importante pour les politiques et stratégies de développement pour les IG dans des régions semblables à Canastra. On gagne de temps, ressources humaines et financières et on peut atteindre plus d'agriculteurs.

Mots-clés: connaissance tacite; institutions; fromage Minas artisanales; indication d'origine Canastra.

ABSTRACT

INHAN MATOS, Ligia Aparecida. **Regional knowledge Minas cheese Artisanal in the indication of origin Canastra: preaching to the choir.** Thesis (PhD in public policy, strategy and development). Institute of Economics, Federal University of Rio de Janeiro (UFRJ), 2016.

This thesis deals with the protection of intellectual knowledge by the geographical indication (GI) of Minas artisanal cheese, Canastra region (MG). Two authors, the brothers Karl and Michael Polanyi, were used to support the theory of the transmission of knowledge by routine and tradition made possible by trust. The institutions encourage and support the exchange of knowledge as well as economic relations everywhere, but there are places that differ from others by the rooting of the economy in society, so that social relations support their knowledge the basis of reciprocity, redistribution and exchange relations. In Brazil, the interest on the formalization of protecting knowledge through the GI began in the last decade. This movement has been realized by four institutions, with their own purpose and goals. They are: EMBRAPA Grape and Wine, the Ministry of Agriculture, Livestock and Supply, the National Intellectual Property Institute (INPI) and the Brazilian Support Service for Micro and Small Enterprises (SEBRAE). Although the Federal Law 9.279 / 1996 is clear, these institutions have worked with their own concepts in adopting the GI Agreement of Intellectual Property Rights to Trade (ADIPC). Without a public policy to define the scope of action, these institutions employed a path dependence to implement the GI. However, the protected knowledge is only a small part of the regional knowledge. Unprotected knowledge is tacit and generates conflicts with the law. Many dilemmas in the implementation of this legislation in Brazil led part of this research to be developed in France. The French National Institute for Origin and Quality (INAO) has a methodology to define the *terroir* through ethnographic research and pedological analysis and on that basis, to protect the knowledge of the *terroir*. This thesis concludes that is essential that the relationship of trust between producers and institutions already been established *ex ante* the GI structure is considered in its implementation. This is important for developing policies and strategies for GI regions similar to Canastra. In this way we can spare time, human and financial resources and also reach more farmers.

Keywords: tacit knowledge; institutions; Minas artisanal cheese; Canastra indication of origin.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1	Representação dos movimentos das interações econômicas, conforme Karl Polanyi.	15
Figura 2	Quatro pilares da instituição do processo econômico sobre as bases da rotina.	16
Figura 3	Formas de integração da economia conforme Karl Polanyi.	17
Figura 4	Estruturas do conhecimento tácito, conforme Michael Polanyi.	30
Figura 5	Processo de criação de conhecimento organizacional - Modelo SECL.....	34
Figura 6	Esquema de movimentos de interação de Karl Polanyi, para o fluxo de conhecimento de Michael Polanyi.....	43
Figura 7	Formas de integração do conhecimento.....	44
Figura 8	Frequência de citações dos códigos da Família Conhecimento Protegido	58
Figura 9	Frequência de citações dos códigos da Família Conhecimento Tácito.....	58
Figura 10	Frequência de citações dos códigos da Família Conhecimento Exógeno.....	58
Figura 11	Família Processo Produtivo.	58
Figura 12	Frequência dos códigos no discurso das instituições, em números absolutos. ...	59
Figura 13	Mapa conceitual da evolução no entendimento das IP, nas leis referentes à IG no Brasil, no século XX.....	76
Figura 14	Mapas conceituais das interpretações da IP.....	95
Figura 15	Mapas conceituais das interpretações da DO.....	95
Figura 16	Mapa das delimitações do Programa QMA	105
Figura 17	Distribuição de produtores da IP Canastra.....	105
Figura 18	Organograma INAO com dois entrevistados para esta pesquisa.	111
Figura 19	Cave de Gille Bénèche, <i>fermier</i> , produtor do queijo Salers e Cantal.	115
Figura 20	Cave de Jean Marc Cerf, <i>fermier</i> , queijo Salers e Cantal.	115

Figura 21 Gerle de madeira.	117
Figura 22 Detalhe da gerle de madeira, ao fundo o soro utilizado para sua limpeza... ..	117
Figura 23 O queijo Salers tradição.	118
Figura 24 <i>Baratte</i> antigo.....	118
Figura 25 <i>Baratte</i> moderno.	118
Figura 26 Elementos justificadores de ligação para AOP e IGP francesas.....	123
Figura 27 Mapa da IP da Região da Canastra.	133
Figura 28 Relevo da Região da Serra da Canastra.	133
Figura 29 Detalhe da Serra da Canastra	134
Figura 30 Detalhe da estrada entre São Roque de Minas e Medeiros, (ao fundo, as terras onduladas).....	134
Figura 31 Manejo da pastagem na região da Serra da Canastra.....	136
Figura 32 Mapa conceitual do <i>terroir</i> elaborado a partir do conceito de <i>terroir</i> do INAO.	153
Figura 33 Frequência dos códigos da família Processo Produtivo no discurso das instituições	159
Figura 34 Frequência do código da família Processo Produtivo no discurso das instituições com o código Legislação.....	159
Figura 35 Frequência dos motivos da falta de envolvimento dos produtores com a IP da Canastra no discurso de instituições e de produtores.	161
Figura 36 Material didático para capacitação dos produtores da portaria nº 523 (capítulo VII Art.40-43) do IMA.....	165
Figura 37 As 7 instituições com maior frequência de códigos da Família do Conhecimento Protegido	170
Figura 38 As 7 instituições com maior frequência de códigos da Família Conhecimento Protegido e código Legislação.....	170
Figura 39 As 7 instituições com maior frequência de códigos da família Conhecimento Tácito	172

Figura 40 As 7 instituições com maior frequência de códigos da família Conhecimento Tácito e do código Legislação	172
Figura 41 As 7 instituições com maior frequência de códigos da Família Conhecimento Exógeno	173
Figura 42 As 7 instituições com maior frequência de códigos da Família Conhecimento Exógeno e do código Legislação	173
Figura 43 Comparação da frequência dos códigos IG, Laços de confiança, leite cru e <i>terroir</i> nas instituições, em percentagem.....	175
Figura 44 Frequência da menção às instituições de IG nas demais instituições	178
Figura 45 Quantidade de citações da APROCAN entre associados, cadastrados e informais.	179
Figura 46 Distribuição geográfica das citações da instituição APROCAN no discurso dos produtores (FcR%).....	180
Figura 47 Frequência de citações da instituição APROCAN entre os produtores e todas as instituições (FcR%).....	180
Figura 48 Preços médios do queijo informados pelos produtores entrevistados, por situação cadastral e preço máximo e mínimo, em 2014.	181
Figura 49 Formas de integração do conhecimento da região da Canastra, conforme teorias de Karl e Michael Polanyi.	182
Figura 50 Entrevistas documentadas em Família produtores.....	215
Figura 51 Planta da queijaria registrada conforme legislação em vigor.	223
Figura 52 Descrição do Processo Produtivo com acréscimo de materiais da legislação em vigor.	224

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 Frequência dos códigos Laços de Confiança, Leite Cru e <i>Terroir</i> com as instituições para classificação das instituições endógenas e exógenas.....	156
Tabela 2 Ordem de interesses dos agentes em relação aos interesses dos produtores	157

LISTA DE QUADROS

Quadro 1	Significados dos termos saber fazer, <i>know-how</i> , <i>knowing-how</i> e <i>savoir-faire</i> , na literatura acadêmica referente à Teoria do Conhecimento.....	36
Quadro 2	Tipos de conhecimento regional e características	49
Quadro 3	Instituições entrevistadas	52
Quadro 4	Questões e códigos relacionados do questionário do grupo 2.....	54
Quadro 5	Quadro de todos os códigos, frequência de aparecimento e justificativas, em ordem de maior FrC.....	55
Quadro 6	Leis brasileiras de Indicação de Proveniência e Procedência do século XX..	74
Quadro 7	Interpretação da expressão “tornado conhecido” da IP – LIP/IG de autores brasileiros.	78
Quadro 8	Leis adotadas de AOP e IGP da França e DO e IP do Brasil	79
Quadro 9	Diferenças conceituais entre reputação e notoriedade.....	80
Quadro 10	Princípios fundamentais entre os conceitos de DO e de IP.	82
Quadro 11	Igualdades e Diferenças na IN25/2013 para IP e DO.....	86
Quadro 12	Quadro comparativo do TRIPS e da LIP/IG, de acordo com MAPA.	90
Quadro 13	Síntese da interpretação de IP e de DO das instituições brasileiras	96
Quadro 14	Identificação das regiões mineiras por instituto e data do registro no IMA..	104
Quadro 15	Metodologia de delimitação da EMATER	107
Quadro 16	Quadro comparativo das instituições mundiais e o conceito de <i>terroir</i> do INRA/INAO	120
Quadro 17	Distribuição da filière do queijo segundo o volume de leite, por CÉDRIC, A.	126
Quadro 18	Depoimentos sobre o leite cru.	126

Quadro 19	Descrição dos tipos de queijo, nacionalidade, tipo de leite dos queijos reconhecidos pelas leis federais de 1952.....	139
Quadro 20	Resumo das respostas das questões QT 1 - Quanto tempo sua família produz queijo? Quem ensinou? De onde veio a técnica? e QT 6 - O que você entende por tradição?	146
Quadro 21	Detalhamento das atividades realizadas em campo na França.	206
Quadro 22	Ligação entre produto e território	207

LISTA DE ABREVIATURAS

AB	<i>Agriculture biologique</i> / Agricultura biológica
ABNT	Associação Brasileira de Normas Técnicas
ADIPC/TRIPS	Acordo dos Direitos da Propriedade Intelectual Relacionados ao Comércio
AGRIFERT	Associação para Gestão de Projetos de Fortalecimento das Economias Rurais e Desenvolvimento Territorial
AGTRAIN	<i>Agricultural Transformation by Innovation</i>
AOC	<i>Appellation d'origine contrôlée</i> / Denominação de origem controlada
AOP	<i>Appellation d'origine protégée</i> / Denominação de origem protegida
APL	Arranjos Produtivos Locais
APROCAME	Associação dos Produtores do Queijo Canastra de Medeiros
APROCAN	Associação dos Produtores do Queijo Canastra
CACCCER	Conselho de Associações dos Cafeicultores do Cerrado
CC	<i>cahier de charges</i> / Caderno de encargos
CE	Comunidade Europeia
CIG	Coordenação de Incentivo à Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários
CIRAD	<i>Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement</i> / Centro de Cooperação Internacional em Pesquisa Agronômica para o Desenvolvimento
CNAOL	<i>Conseil National de Appellations D'Origine Laitières</i> / Comitê Nacional de Denominações de Origem Leiteiras
CPAA	Comissão de Política Agropecuária e Agroindustrial
CUP	Convenção da União de Paris para a Proteção da Propriedade Industrial
DEPTA	Departamento de Propriedade Intelectual e Tecnologia da Agropecuária
DO	Denominação de Origem
EMATER	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais
EMBRAPA Uva e Vinho	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária para Uva e Vinho
ENILV	<i>Ecole Nationale des Industries du lait et des viandes</i>
EPAMIG	Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais
ESAV	Escola Superior de Agricultura e Veterinária do Estado de Minas Gerais
FAO	Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura
FrC	Frequência
GD	Guia do Demandador AOP ou IGP
IEPHA	Instituto Estadual de Patrimônio Histórico e Artístico
IF Bambuí	Instituto Federal Minas Gerais, <i>campus</i> Bambuí
IG	Indicação Geográfica
IGP	<i>Indication Géographique Protégée</i> / Indicação Geográfica Protegida
ILCT	Instituto de Laticínios "Cândido Tostes"
IMA	Instituto Mineiro de Agropecuária
INAO	<i>Institut national de l'origine et de la qualité</i>

INMETRO	Instituto Nacional de Metrologia
INPI	Instituto Nacional de Propriedade Intelectual
INRA	<i>Institut national de la recherche agronomique</i>
IP	Indicação de Procedência
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
ITC	Centro de Comércio Internacional / <i>The International Trade Centre</i>
LPI/IG	lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996 para IG
LR	<i>label rouge</i>
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MAPA-BH	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento Sede do Estado de Minas Gerais em BH
MDA	Ministério do Desenvolvimento Agrário
OC	Organismos de controle
ODG	Organismo de Defesa e Gestão
OIV	Organização Internacional da Vinha e do Vinhos
OMC	Organização Mundial do Comércio
OMPI/WIPO	Organização Mundial de Propriedade Intelectual / <i>World Intellectual Propriety Organization</i>
ONG	Organização Não Governamental
ONU	Organizações das Nações Unidas
PF	Polo Fromager
PIQueijeiros	Práticas institucionalizadas dos Queijeiros
QA	Queijo Artesanal
QMA	Queijo Minas Artesanal
RIISPOA	Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal
SAROMCRED	Cooperativa de Crédito de Livre Admissão de São Roque de Minas Ltda. SICOOB SAROMCREDI
SDC	Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SIQO	Signos de Identificação de Qualidade e Origem
SISBI-POA	Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal
STG	<i>spécialité traditionnelle garantie</i> / Especialidade tradicional garantida
SUASA	Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária
UFs	Universidades Federais
UFSC	Universidade Federal de Santa Catarina
UFV	Universidade Federal de Viçosa
UH	Unidade Hermenêutica
UNESCO	Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO 1

1.1. REFERENCIAL UTILIZADO	5
----------------------------------	---

CAPÍTULO 2 O CONHECIMENTO TÁCITO DE MICHAEL POLANYI ENRAIZADO PELAS FORMAS DE INTEGRAÇÃO DE KARL POLANYI..... 8

2.1. KARL POLANYI.....	8
2.1.1. <i>Karl Polanyi e o debate sobre instituições</i>	9
2.1.2. <i>Comentários sobre o conceito de instituições de Karl Polanyi</i>	13
2.1.3. <i>Formas de integração das instituições: reciprocidade, redistribuição e troca</i>	17
2.1.4. <i>Organizações por Karl Polanyi</i>	22
2.1.5 <i>Karl Polanyi sobre o enraizamento</i>	23
2.1.5. <i>Enraizamento, formas de integração e reciprocidade no século XXI</i>	26
2.2. MICHAEL POLANYI.....	28
2.2.1. <i>Conceito de Conhecimento Tácito por Michael Polanyi</i>	29
2.2.2. <i>A controvérsia sobre conhecimento tácito</i>	32
2.2.3. <i>Tradição e rotina: o mesmo significado?</i>	39
2.2.4. <i>Formas de integração do fluxo de conhecimento</i>	42

CAPÍTULO 3 METODOLOGIA..... 46

3.1. OBJETO DE ESTUDO	46
3.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS.....	48
3.2.1. <i>Montagem dos questionários</i>	48
3.2.2. <i>Agentes</i>	50
3.2.3. <i>Codificação</i>	53
3.2.4. <i>Agrupamento dos tipos de conhecimento</i>	57
3.2.5. <i>Pesquisa Documental na França</i>	60

CAPÍTULO 4 TRADIÇÃO E CONHECIMENTO PROTEGIDO..... 61

3.3. OS TRATADOS INTERNACIONAIS DE PROTEÇÃO INDUSTRIAL PARA IG PRÉ-TRIPS	61
3.4. OUTRAS CONVENÇÕES PARTICULARES PARA IG PRÉ-TRIPS	65
3.5. TRIPS	67
3.5.1. <i>As interpretações do artigo 22 para IG</i>	67
3.5.2. <i>Críticas de Autores da CE e EUA</i>	69
3.5.3. <i>Críticas de Autores brasileiros</i>	71
3.6. A LEI Nº 9.279, DE 14 DE MAIO DE 1996 PARA IG (LPI/IG)	73
3.7. AS DIFERENÇAS INSTITUCIONALIZADAS DA IP E DA DO.....	74
3.8. INTERPRETAÇÃO DA LPI/IG PELAS INSTITUIÇÕES	81
3.8.1. <i>EMBRAPA Uva e Vinho</i>	81
3.8.2. <i>INPI</i>	84
3.8.3. <i>MAPA</i>	88
3.8.4. <i>SEBRAE</i>	91
3.9. ONDE ESTÁ O FATOR HUMANO NA IG?.....	93
3.10. CONSIDERAÇÕES FINAIS	97

CAPÍTULO 4 TERROIR E INSTITUIÇÕES.....	100
4.1. O QUE NÃO PODE SER QUE NÃO É: O PROBLEMA DA DELIMITAÇÃO	101
4.2. AS INSTITUIÇÕES QUE IMPORTAM PARA A DELIMITAÇÃO NA FRANÇA	108
4.3. A ESTRUTURA DO INAO PARA RECONHECIMENTO E PROTEÇÃO DAS IG	110
4.4. O CASO DE SALERS	114
4.4.1. Breve história da produção do queijo de Salers	114
4.5. EM BUSCA DO TERROIR DO QUEIJO.....	119
4.5.1. O elo do terroir dos queijos: o leite cru.....	124
4.6. PONTOS DA EXPERIÊNCIA DA FRANÇA RECOMENDÁVEIS PARA O BRASIL.....	128
4.7. CONSIDERAÇÕES FINAIS	130
CAPÍTULO 5 O TERROIR DA IP CANASTRA	132
5.1. A REGIÃO DA CANASTRA	132
5.1.1. Breve histórico: pistas do queijo mineiro	134
5.1.2. O desaparecimento do queijo Minas.....	137
5.2. O TERROIR DA REGIÃO DA CANASTRA	144
5.2.1. Comunidade humana	145
5.2.2. Sistema de interações psíquico e biofísico (biológico)	146
5.2.3. Caminhos sócio-técnicos.....	150
5.2.4. Saber fazer	150
5.2.5. Originalidade e tipicidade	151
5.2.6. Produtos de origem: notoriedade	152
CAPÍTULO 6 ANÁLISE DOS DISCURSOS: ENSINANDO O PADRE A REZAR....	155
6.1. LEGISLAÇÃO E CONHECIMENTO.....	158
6.2. IG E INSTITUIÇÕES.....	174
6.2.1. A APROCAN+.....	176
6.3. MODELO DE ANÁLISE DE DISCURSOS	182
6.4. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	183
CAPÍTULO 7 CONCLUSÕES E SUGESTÕES DE POLÍTICA	185
8 REFERÊNCIAS	193
APÊNDICE	206
ANEXO A – Página do Regulamento de Uso APROCAN com a legislação	222
ANEXO B – Página Planta baixa de queijaria credenciada no Dossiê Interpretativo IPHAN. Queijo Artesanal de Minas.	223

INTRODUÇÃO

Os estudos sobre conhecimento regional mostram que o conhecimento é enraizado num território e sua difusão depende não apenas das capacidades cognitivas individuais, como também das características institucionais do território que moldam o seu desenvolvimento¹. Assim, quando um conhecimento exógeno é introduzido numa região, a capacidade desta região de assimilar este conhecimento dependerá da forma pela qual as instituições que geraram o conhecimento se articulam com as instituições locais.

A Indicação Geográfica é um bom exemplo de um conhecimento exógeno que é introduzido e difundido, com o objetivo de promover o desenvolvimento de uma região.

A questão que se coloca é a seguinte: se a Indicação Geográfica é um conhecimento exógeno à região, que impactos sua implantação tem sobre o conhecimento regional?

Para tentar responder a esta questão, esta tese tem como objetivo investigar *como o conhecimento regional do Queijo Minas Artesanal (QMA), produzido na região delimitada no estado de Minas Gerais, pela Indicação de Procedência (IP) Canastra, é percebido e afetado pelos diversos agentes da região, entre produtores e instituições, que constroem a Indicação Geográfica (IG) e, também, entre as instituições formais e informais que estão assegurando tal conhecimento.*

¹ Para maior aprofundamento do tema, sugere-se, especialmente, a consulta e estudo dos seguintes textos: BRITTO, J. Cooperação e aprendizado em arranjos produtivos locais: em busca de um referencial analítico. **Rede de Pesquisa em Sistemas Produtivos e Inovativos Locais - IE/UFRJ**, 2004. CAPELLO, R.. **Science-based activities in European regions: the knowledge-innovation nexus**. In: CAPELLO, R OLECHNICKA, A.; GORZELAK, G. Universities, cities and regions: loci for knowledge and innovation creation. London/ New York: Routledge, 2013. COOKE, P; DE LAURENTIS, C., TÖDTLING, F.; TRIPPL, M. **Regional knowledge economies: markets, clusters and innovation**. Cheltenham – UK: Edward Elgar, 2007. ERBER, F. Eficiência Coletiva em Arranjos Produtivos Locais: Comentando o Conceito. **Nova Economia**, v. 18, n. 1, p. 11–32, 2008. DINIZ, Clélio Campolina et al. **Dinâmica regional e ordenamento do território brasileiro: desafios e oportunidades**. Cedeplar, Universidade Federal de Minas Gerais, 2013. GONÇALVES, Eduardo; LEMOS, Mauro Borges; NEGRI, João Alberto de. The role of firm and territory in innovative activities in Brazilian post-opening economy. **Economia Aplicada**, v. 15, n. 1, p. 103-130, 2011. LA ROVERE, R. L.; SHEHATA, L. D. Políticas de apoio a micro e pequenas empresas e desenvolvimento local: alguns pontos de reflexão. **Revista Redes**, v. 11, n. 3, p. 9–24, 2006. LASTRES, H. M. M.; CASSIOLATO, J. E. Glossário de Arranjos e Sistemas Produtivos e Inovativos Locais. **Rede de Pesquisa em Sistemas Produtivos e Inovativos Locais**, p. 1–29, 2003. SÖLVELL, Ö. **Clusters: Evolutionary, Balancing Forces, Constructive**. 2. ed. Estocolmo: Ivory Tower Publishers, 2009. p. 137.

Dados de 2004 levantados da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais (EMATER) computavam aproximadamente 30.000 produtores de queijo artesanal, produzindo cerca de 70.000 toneladas/ano em todo estado, mas o número de produtores caiu consideravelmente. Segundo Dores e Ferreira, (2012) houve uma queda de 16% no número de produtores no intervalo de apenas cinco anos compreendido entre 2003 a 2008.

Na região da Canastra, o censo da EMATER (2004) indicava 2.096 produtores naquele ano. Dez anos depois, uma pesquisa georreferenciada realizada por Perez (2014) contabilizou apenas 793 produtores. Mais de 2000 produtores teriam deixado a atividade (MAGALHÃES, 2005; PEREZ, 2014).

Entre esses 793 produtores, entretanto, a produtividade aumentou: a Indicação de Procedência (IP) da Canastra, com sete municípios, produz cerca de 17.000 kg/dia, totalizando quase 6 mil toneladas/ano (PEREZ, 2014). Há dez anos, a produção era cerca de 4,5 mil toneladas/ano (MAGALHÃES, 2005), com mais do que o dobro de produtores.

Essa discrepância entre a queda do número de produtores e o aumento da produtividade parece ter relação com as iniciativas do Estado para melhorar a qualidade do queijo artesanal em Minas Gerais ocorridas durante o mesmo período.

Entre as iniciativas do Estado para melhorar a qualidade, encontram-se o reconhecimento do queijo artesanal pela Lei 14.185/2002, como produto legal pelo Estado de Minas, sob a condição obrigatória de ter o reconhecimento e registro formal das suas diversas regiões produtoras.

A região da Serra da Canastra foi a terceira reconhecida pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), em 2004. Posteriormente, em 13 junho de 2008, tornou-se protegida pelo Patrimônio Imaterial no Livro dos Saberes pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN)². Em 13 de março de 2012, obteve o registro da IP reconhecida pelo Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI).

Após a conquista do registro de IP, a Associação dos Produtores do Queijo Canastra (APROCAN) conseguiu estabelecer uma parceria com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE). Esta consultoria culminou no desenvolvimento do signo distintivo da IP, da identidade visual e do *site* para

² Livro de Registro dos Saberes, volume primeiro, do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional/Ipphan, consta à folha 7, verso, o seguinte: “Registro número 4. Bem cultural: Modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre”.

conhecimento, contato e venda do queijo, além de estabelecer um programa de qualificação gerencial do empreendimento nas fazendas.

Em contraposição, a legislação federal para queijos não reconhece a produção artesanal pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA). As leis e normativas desenvolvidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), baseadas nesse regulamento, foram instituídas para regular as indústrias de laticínios e não para a produção artesanal de micro escala.

Em função da equivalência legislativa, o órgão responsável pela aplicação de todas essas diretrizes federais no Estado de Minas Gerais é o IMA. Este instituto, pela mesma lei de reconhecimento da produção artesanal acima referida, é órgão de vigilância e controle sanitários. O IMA tem aplicado a legislação às queijarias registradas dos produtores familiares com o mesmo rigor que a aplica nas indústrias. Percebe-se que o entrave para o envolvimento dos produtores locais permaneceu, enquanto as outras iniciativas seguiram em direção oposta.

Em que pese o interesse dessas instituições, MAPA, IPHAN, INPI, SEBRAE, IMA e EMATER, como as intervenções têm afetado a região? A proteção do conhecimento dos produtores é garantida na adequação à legislação? A tradição, aprendida de geração a geração, está sendo preservada pelos institutos de proteção intelectual e bens materiais?

Ressalta-se que, tanto a legislação quanto a IP são conhecimentos novos e exógenos à região e têm introduzido novas rotinas, provocado inovações e despertado o espírito empreendedor entre os produtores.

Dentre as inovações realizadas pelos produtores, observou-se a percepção de que a troca do gado de leite para um gado mais rústico, que requer poucos cuidados e menos alimentação, resultou em um leite com maior teor de gordura por litro. Assim, houve um aumento da produtividade em relação ao número de queijos produzidos. Essa troca resultou da incorporação da legislação, que aumentou o número de rotinas diárias do produtor. Inovações como essa disseminaram por toda a região.

A IG também tem desempenhado papel relevante, no que se refere à abertura de novos mercados. Dado que o mercado *gourmet* tem preferência pelo queijo meia cura e curado, entre 10 a 15 dias e 22 dias, respectivamente, os produtores que estão associados à APROCAN ou à Associação dos Produtores do Queijo Canastra de Medeiros (APROCAMÉ) têm alcançado preços médios mais altos do que os produtores legais e os não associados.

Mas, enquanto a legislação tem sido amplamente divulgada pelas instituições locais, principalmente pela EMATER e pelo IMA, a novidade sobre a IP tem sido disseminada, basicamente, pela APROCAN.

A EMATER tem uma capilaridade expressiva³, com um técnico em cada cidade, atendendo diretamente os produtores há mais de trinta anos. Diferente da EMATER, o IMA, criado em 1992, possui um escritório seccional por região do Estado. Em entrevista, Reginal José de Oliveira Carvalho (P41-IMA), responsável pela seccional de Bambuí, afirma que a microrregional da Canastra faz parte de duas coordenadorias regionais do IMA. Os municípios de Bambuí, Tapiraí e Medeiros são pertencentes a regional de Bom Despacho. Os demais, pertencem à regional da cidade de Passos.

A APROCAN, por sua vez, nasceu em função da exigência da IP pelo INPI, há cerca de quinze anos, com apenas dez produtores, a partir de um movimento patrocinado por uma ONG francesa denominada Associação para Gestão de Projetos de Fortalecimento das Economias Rurais e Desenvolvimento Territorial (AGRIFERT).

Esta ONG impulsionou a demarcação do território da Canastra, na formulação da referida Lei Estadual 14.185/2002, auxiliada pelos recursos financeiros do Estado de Minas. Este, havia feito um convênio com o governo francês para capacitação e organização dos produtores no ano de 2000 (P27-APROCAN+). Esta entidade também assina o relatório de registro do IPHAN, em conjunto com várias associações de produtores. Suas atividades na região terminaram pouco depois do registro do INPI.

Dado que, tanto a legislação como os registros de proteção servem para todos os produtores que estão dentro da região, importa saber como é feita a disseminação desses novos conhecimentos. Se o conhecimento circula e é relevante de acordo com suas origens e pelo poder de transmissão, a disseminação das informações relacionadas à IG e à legislação tem o exato alcance e poder das instituições que delas emanem.

A pesquisa de campo que fundamentou esta tese mostrou a necessidade de buscar informações sobre como o conhecimento da IG é disseminado em regiões de países com mais tradição na produção de queijo. A França foi escolhida como país de referência pela forma com a qual constrói e dissemina uma IG, servindo de contraponto à discussão sobre o caso brasileiro.

Uma das diferenças que mais destoa das práticas de reconhecimento no Brasil é a duração do processo de reconhecimento: não menos de sete anos, dentro dos quais,

³ Disponível em: http://www.emater.mg.gov.br/portal.cgi?flagweb=site_tpl_paginas_internas2&id=2, acesso em 01 abril 2016.

toda a rede de produtores interessados em aumentar sua qualidade e alcançar novos mercados conhece as regras, os custos e o gerenciamento. Portanto, diversos órgãos são envolvidos para a orientação dos produtores e, depois de registrada, atuam no controle e na fiscalização da produção e dos produtos.

A exclusão de produtores na França ocorre na medida em que ele é proibido de utilizar o nome da região se não associar à IG, o que só acontece depois que todos os órgãos oficiais reconheceram a necessidade de proteção do nome e do processo produtivo. Já no caso do Brasil, a exclusão se faz *ex ante*: partes da legislação estão inseridas no conhecimento codificado expresso no Regulamento de Uso da APROCAN, bem como no registro de bem imaterial produzido pelo IPHAN. Logo, todos os produtores que não cumprem a legislação estão, à rigor, automaticamente excluídos de qualquer proteção.

Portanto, a estrutura das proteções só assegura aqueles que sabem e compreendem a informação necessária para se associar, bem como os recursos financeiros suficientes para investir.

Assim, a importância da divulgação da legislação e da IP não perpassa somente uma questão de dever das instituições que abrigam seus respectivos títulos de proteção, de segurança e controle de produtos, mas se trata de um direito dos produtores.

No entanto, a forma com que se dissemina o conhecimento também é importante, visto que o conhecimento codificado da legislação é diferente do conhecimento tácito do produtor. Não somente pela forma escrita ou falada, mas também pela incapacidade do produtor para relatar ao fiscal todo o seu conhecimento. Assim, o produtor se vê a frente de uma legislação confusa e onerosa e que não lhe garante a possibilidade de atingir todos os mercados, os quais, anteriormente, atingia sem qualquer esforço e gastos extras.

1.1. Referencial utilizado

No campo dos estudos sobre conhecimento e território, diversos autores utilizaram a noção de enraizamento originalmente proposto por Karl Polanyi. Mas ao estudar o conhecimento no território, percebe-se também que parte desse conhecimento é tácito. Neste aspecto, é interessante recuperar o conceito de conhecimento tácito proposto por Michael Polanyi, irmão de Karl Polanyi. Na prática, os autores que estudam o conhecimento do território, fundamentam-se em Karl ou Michael. Essa tese pretende dar uma contribuição teórica ao articular os conceitos propostos por ambos.

Em consulta ao *site* de pesquisas *EBSCOhost*, o nome de Karl Polanyi aparece em 81 documentos, enquanto Michael Polanyi aparece em 122 documentos. Quando se cruza os dois nomes, somente quatro trabalhos aparecem listados e todos discutem aspectos comuns das suas vidas pessoais, como religião e vida política.

Mas a explicação para a falta de conexão entre os dois irmãos parece ser esclarecida em um artigo seminal de Grossetti e Bes, *Proximité spatiale et relations science-industrie: savoirs tacites ou encastrement (Polanyi versus Polanyi)?*⁴, de 2002, no qual esses autores questionam qual é a melhor teoria que discute os efeitos da proximidade nas relações ciência-indústria em um território. Eles concluem que o conhecimento tácito não é um elemento importante e que a teoria que melhor explica esses efeitos é o enraizamento de Karl Polanyi, na interpretação de Granovetter (1985).

Em uma busca nas citações desse artigo no *Google Academics*, encontrou-se 29 citações. Contudo, nenhuma discute novamente os irmãos Polanyi. Os textos que fazem menção ao artigo de Grossetti e Bes, direcionam-se nessa mesma linha de raciocínio, descartando o conhecimento tácito.

Por outro lado, quando se faz a mesma pesquisa com o artigo de Cooke et al., *Regional systems of innovation: an evolutionary perspective*⁵, de 1998, aparecem 632 citações, sendo encontrado somente o texto de James (2003)⁶ que discute enraizamento de Karl Polanyi sob a perspectiva de Granovetter. James também cita Michael Polanyi, em outro contexto, agora dentro da categoria institucionalista neo-schumpeteriana evolucionária.

Ao que parece, nenhum desses trabalhos discutem as duas teorias devido à ramificação da teoria do enraizamento que desloca a importância do papel das instituições para as relações sociais, conforme Granovetter.

Desta forma, recuperou-se as teorias dos Polanyi em sua origem, de maneira a entender como as instituições, dentro de uma localidade específica, podem preservar o conhecimento, ao mesmo tempo em que é capaz de gerar transformações no conhecimento regional.

⁴ GROSSETTI, Michel; BÈS, Marie-Pierre. Proximité spatiale et relations science-industrie: savoirs tacites ou encastrement (Polanyi ou Polanyi)? *Revue d'Économie Régionale & Urbaine*, n. 5, p. 777-787, 2002.

⁵ Desde o início da década de 1990, os artigos desse autor vem refletindo a importância do conhecimento regional, notadamente o conhecimento tácito para promover a inovação. Especificamente este texto, possui uma citação sobre Karl Polanyi e Michael Polanyi sob a mesma ótica de Grossetti e Bes (2002).

⁶ James, Alan. *Regional culture, corporate strategy and high tech innovation*: Salt Lake City. University of Cambridge, 2003.

Tanto Karl Polanyi traz contribuições significativas ao estudo do conhecimento no território por meio do papel das instituições, quanto Michael Polanyi, em sua teoria do conhecimento tácito que, além de abranger o conhecimento codificado, é maior do que este e se transmite por meio da tradição. Esta é o meio pelo qual a família da IP Canastra mantém e assegura todo o seu conhecimento. Logo, como se realiza a incorporação dos novos conhecimentos para os produtores familiares?

Esta tese é composta de seis capítulos. O primeiro capítulo descreve as duas teorias base utilizadas neste trabalho, a de instituições e a do conhecimento, de Karl Polanyi e Michael Polanyi, respectivamente. No segundo capítulo, introduz-se a metodologia. O terceiro, apresenta a tradição e o conhecimento protegido pelo TRIPS, onde se discutirá como as instituições brasileiras entendem a Lei 9.279/1996. O quarto capítulo trata do conceito de *terroir*, visto pelos franceses e pelo INAO. O quinto, revela a região da Canastra e seu *terroir*. O sexto e último capítulo desenvolve as análises de discurso, seguido das conclusões.

CAPÍTULO 2 O CONHECIMENTO TÁCITO DE MICHAEL POLANYI ENRAIZADO PELAS FORMAS DE INTEGRAÇÃO DE KARL POLANYI

*Enquanto o homem se conservar fiel à sua tarefa
de criar uma liberdade mais ampla para todos,
ele não precisa temer que o poder ou o
planejamento se voltem contra ele e que
destruam, através da sua instrumentalidade, a
liberdade que ele está construindo.*
Karl Polanyi

*Não há lugar algum onde o homem não é livre a
não ser no seu próprio pensamento.*
Michael Polanyi.

A primeira parte deste capítulo apresenta a teoria de instituições de Karl Polanyi e discute a interpretação do conceito de enraizamento, conforme as interpretações da academia. Na segunda parte, apresenta o conceito de conhecimento tácito de Michael Polanyi e mostra o debate sobre a aparente dicotomia entre conhecimento tácito e exógeno. Ao fim, faz uma proposta de conjunção das duas teorias por meio das instituições do conhecimento, pelos mecanismos da reciprocidade, redistribuição e troca.

2.1. Karl Polanyi

Um dos alicerces desse trabalho está sedimentado sobre as ideias de Karl Polanyi explanadas, primordialmente, na sua *Magnum opus*, *A Grande Transformação: as origens da nossa época* (GT), lançada em 1944, em Londres e, em 1945, nos Estados Unidos.

A descoberta do enraizamento da economia foi uma das principais contribuições desse autor, ao revelar que a economia de mercado se tornou um processo institucionalizado, separado das relações sociais, a partir da Revolução Industrial. Tal percepção não só levantou a dúvida sobre a fatalidade do sistema capitalista como algo determinado em todo mundo, mas também abriu a possibilidade de se enxergar sistemas econômicos enraizados em regiões onde o capitalismo pouco se desenvolveu, ou ainda não se estabeleceu como forma estruturante da economia. Nestes lugares, como a região da Canastra, há outras instituições informais que asseguram não somente as trocas

econômicas, mas também as trocas de conhecimento que possibilitaram manter quase totalmente essa mesma estrutura ao longo dos três últimos séculos.

2.1.1. Karl Polanyi e o debate sobre instituições

Karl Polanyi não explicita o conceito de instituições de maneira direta, mas o faz sobre a construção de um arcabouço que as estrutura. Para entender como ele desenvolve seu raciocínio, é imprescindível a compreensão da economia, conforme ele mesmo.

A importância de definir o conceito de *econômico* foi precisamente estabelecer a distinção entre dois campos de análise: a econômica formal e a das ciências sociais. Um está no campo da teoria, cujo sistema representativo de mercado, reduz significativamente as instituições não econômicas a uma *forma invisível* na constituição dos meios de subsistência. O outro, encontra-se na variedade de outras instituições, além das econômicas, pelas quais se produz o enraizamento da subsistência do homem: são perceptíveis, verificáveis e até mensuráveis, sendo estas instituições significativas primordialmente para os antropólogos e sociólogos (POLANYI, K., 2012a).

O livro *Primitive, Archaic and Modern Economies: essays of Karl Polanyi* foi um marco divisor pela introdução no discurso das ciências sociais das instituições não econômicas influenciadoras das ações econômicas dos indivíduos e das sociedades. Esse debate alcançou os institucionalistas tais como Schumpeter, North, entre outros (MENDELL e POLANYI-LEVITT, 2012).

Em um artigo seminal, North (1977) contrapõe a alternativa estrutura analítica de Karl Polanyi à teoria dos custos de transação⁷, reconhecendo o conceito da economia substantiva como uma metodologia de estudos válida,

[...] Polanyi estava correto em seu principal argumento que o século XIX foi a única era na qual mercados tinham um papel mais importante do que qualquer outro período na história. Polanyi, não somente argumentou convincentemente que os historiadores econômicos tinham sobrevalorizado o papel dos mercados nas economias antigas, mas argumentou com igual força que o mercado estava em declínio transacional no século XX também. Na medida em que a teoria econômica estava confinada à análise de mercados, as ferramentas do economista não somente eram irrelevantes para o entendimento do mundo antigo, mas eram incrivelmente menos úteis para explicar a evolução econômica do século XX. De mais a mais, o conceito de Polanyi de reciprocidade e redistribuição, mesmo que imprecisamente especificado, claramente tem caracterizado e continua a caracterizar bastante a alocação de recurso. Historiadores econômicos nem mesmo têm

⁷ Ele apresenta a transação de custos como a explicação mais promissora de Karl Polanyi, no que se refere ao mecanismo de troca por meio da reciprocidade e redistribuição. Isso será debatido mais adiante.

levado em conta os sistemas alocativos não-mercantis, e ainda eles o fazem, eles podem dizer muito pouco sobre sociedades nas quais os mercados têm severo limite de efeito alocativo (NORTH, 1977, p. 706, tradução nossa).

Mais do que *explicar* os ‘sistemas alocativos não-mercantis’, como North pontua, a compreensão da economia enraizada e do conceito da economia substantiva com as implicações das instituições que governam a vida devem auxiliar na *elaboração de políticas públicas* mais eficazes e realistas, conforme a sociedade demanda.

Portanto, o problema dos significados distintos não se restringe à teoria, porque o conceito atual de econômico se refere aos sentidos de subsistência e escassez, ou seja, relaciona-se ao conceito formal de economia. Este tem sua origem na relação entre meios e fins, tais como, economizar ou conseguir algo a baixo preço. Meios e fins abrangem um amplo espectro de ações que não se restringem ao interesse humano e não só às ações econômicas (POLANYI, K., 2012b).

É uma ilusão entender a economia exclusivamente a partir do mecanismo de mercado, como é conhecida hoje, e tem relação direta com o conceito de economia formal. Isso é possível apenas em sociedades de mercado.

Karl Polanyi esclarece:

*Nenhuma sociedade poderia sobreviver durante qualquer período de tempo, naturalmente, a menos que possuísse uma economia de alguma espécie. Acontece, porém, que, anteriormente à nossa época, **nenhuma economia existiu, mesmo em princípio, que fosse controlada por mercados**⁸. Apesar da quantidade de fórmulas cabalísticas acadêmicas, tão persistentes no século XIX, o ganho e o lucro feitos nas trocas jamais desempenharam um papel importante na economia humana. Embora a instituição do mercado fosse bastante comum desde a Idade da Pedra, seu papel era apenas incidental na vida econômica (POLANYI, K., 2000, p. 62).*

Assim, o sistema econômico capitalista⁹, ou de mercado, é um *tipo de arranjo institucional* que teve sua origem durante a Revolução Industrial, início de um período no qual a sociedade humana começou a se reestruturar *determinada pelos mercados*.

Determinada pelos mercados significa que o homem se tornou um apêndice do mercado, porque o sistema capitalista estruturou o mercado de trabalho como se o homem fosse uma mercadoria à venda, assim,

*Quando as máquinas complicadas e estabelecimentos fabris começaram a ser usados para a produção numa sociedade comercial, começou a tomar corpo a ideia de um mercado autorregulável. [...] **Uma vez que as máquinas***

⁸ Todos os destaques serão nossos, quando não o forem, será avisado.

⁹ Para Block (2003), Karl Polanyi utiliza o termo ‘sociedade de mercado’, ao invés de ‘capitalismo’, porque ele promove a mudança teórica que diferenciou as estruturas das relações (sociais) das de força (de Marx), como mencionado anteriormente.

complicadas são dispendiosas, elas só são rentáveis quando produzem grande quantidade de mercadorias. Elas só podem trabalhar sem prejuízo se a saída de mercadorias é razoavelmente garantida, e se a produção não precisar ser interrompida por falta das matérias-primas necessárias para alimentar as máquinas. Para o mercador¹⁰ isto significa que todos os fatores envolvidos têm que estar à venda, isto é, eles precisam estar disponíveis, nas quantidades necessárias, para quem quer que esteja em condições de pagar por eles (POLANYI, K., 2000, p. 59-60).

No mercado autorregulado, o trabalho, a terra e o dinheiro se tornaram mercadorias¹¹ ou *commodities*. Tal processo, ocorrido mais fortemente na Inglaterra¹², era impulsionado principalmente pela crença liberal de que o homem se caracteriza pela busca do lucro, de um lado, e da sobrevivência para matar a fome, de outro.

Sendo *commodities*, o valor intrínseco do homem (trabalho) e da natureza (terra) se regularizaria conforme o mecanismo de oferta-procura-preço. Nesses termos, Hodgson (2014a) afirma que Karl Polanyi estava errado ao definir trabalho e a terra como *commodities* já que ambos podem ou não estar no mercado.

Talvez Polanyi tenha pensado: porque eles [trabalho e terra] não são criados intencionalmente para negociar, as origens da terra e da força de trabalho são, em grande parte, inteiramente independentes das forças de mercado de oferta e demanda. Mas novamente Polanyi não foi claro se ele considerava isto como uma questão crucial. O ponto válido e importante que terra e força de trabalho não são originalmente produzidas sobre condições de mercado é melhor do que seguir na direção não clara de restringir uma definição de commodity [...] Uma terceira forma de estreitar uma definição algumas pessoas usam o termo commodity para se referir à produtos relativamente homogêneos e em grande parte indistinguíveis. Daí 'commodification' que significa fazer coisas iguais para venda no mercado (HODGSON, 2014a, p. 86).

Hodgson aponta a afirmação de Polanyi, na qual, originalmente, terra e trabalho não são produzidos para o mercado. Contudo, durante a Revolução Industrial e logo depois do seu estabelecimento, o ser humano é assim tratado na sociedade de mercado. Então o sentido que Karl Polanyi atribui ao termo parece ser justamente da

¹⁰ O mercador não tinha raízes na comunidade, era um desconhecido, mas podia amealhar grandes recursos com a venda de mercadorias. Ao acumular capital, pode então empregar homens e máquinas para ele mesmo produzir (POLANYI, K., 2000). *Quem é esse cara?* Seria a pergunta insistente entre os ex-produtores agrícolas e entre os artesãos tornados empregados.

¹¹ Conforme diversos autores (Block, 2003; Hodgson, 2014b; Maucourant e Plociniczak, 2013, entre outros), inclusive o próprio Karl Polanyi, o mercado autorregulado 'puro' nunca aconteceu, de fato, por se tratar de um mecanismo fictício sem bases institucionais.

¹² É importante salientar que cada país teve sua própria história diante da Revolução Industrial e, na Inglaterra, foi mais nociva do que no Continente. Somente ali houve o trabalho infantil licenciado pelo governo e a pauperização sistemática dos trabalhadores (BLOCK, 2003).

terceira forma, referindo-se a ‘produtos homogêneos e indistinguíveis’¹³. Entretanto, ao longo do tempo, a sociedade se autodefiniu dessa forma, o que levou ao desenraizamento da economia (POLANYI, K., 2000).

A economia é separada da sociedade porque, na economia de mercado, as relações sociais econômicas foram transformadas em relações impessoais e, assim, a confiança, foi substituída pelo contrato. Neste sentido, há a necessidade da presença do Estado sem o qual não há garantias por meio do *enforcement* (COASE *apud* HODGSON, 2014b).

Hodgson (2014a) também concorda com Karl Polanyi ao apresentar a formação do mercado interno ou nacional¹⁴ engendrada pelo Estado, da mesma forma que os economistas keynesianos insistem que os mercados não são autogovernados, nem as suas instituições, espontâneas. “Como muitas outras instituições cruciais capitalistas, elas envolvem uma essencial hibridização entre espontaneidade e *design*.” (HODGSON, 2014a, p. 99, tradução nossa).

Entende-se, de tal modo, a necessidade de definição da economia substantiva no lugar do conceito de economia formal.

No capítulo *Os Dois Significados de Econômico*, ele explica o conceito de economia enraizada contrapondo ao conceito de economia formal. O significado do primeiro emerge pela própria natureza do enraizamento da economia.

[Este] aponta para a realidade elementar de que os seres humanos, como quaisquer outros seres vivos, não podem existir sem um meio físico que os sustente; eis a origem da definição substantiva do termo (POLANYI, K., 2012b, p. 63).

Assim, a economia substantiva é observável empiricamente nas simples ações humanas hebdomadárias, assinalando que o homem, a natureza e seus semelhantes são

¹³ Os homens, ao perderem sua individualidade no mercado de trabalho, podem ser facilmente substituídos por outros, como de fato ainda acontece, principalmente em grandes empresas, mas não restritas a essas. Daí o mecanismo de mercado que pode substituir uma ‘peça’, não interessando se essa peça é um ser humano ou se é uma coisa, porque têm a sua disposição milhares de *peças* no mercado. Por outro lado, o próprio mecanismo de proteção da sociedade irá agir e surgem alternativas que tornam o homem menos “*commoditizado*”, tais como, sua qualificação, especialização de conhecimento, vinculação às associações de classe, etc.

¹⁴ Na GT, Polanyi explica que em algumas sociedades antigas havia mercados, mas eram pontuais e restritos aos portos ou a locais determinados pelas autoridades. Nestes locais, era permitido o lucro e a variação de preços das mercadorias. As mercadorias eram produtos provenientes de outros países (importados). Os mercadores eram as pessoas que cruzavam fronteiras de cidades e países, obtendo lucro através da venda dessas mercadorias com preços diferentes do corrente. Foram esses mesmos mercadores que passaram a comprar trabalho e matéria prima e a estabelecer as grandes indústrias no início da Revolução Industrial.

interdependentes na busca da sobrevivência e que a economia fornece os meios de satisfazer as suas necessidades materiais¹⁵.

Essa afirmação só faz sentido quando Karl Polanyi apresenta os resultados das pesquisas antropológicas acerca do sistema de trocas em sociedades primitivas. Antes dele, Max Weber também já havia reportado sobre a importância de tais sociedades sem ter sido ouvido.

A descoberta mais importante nas recentes pesquisas históricas e antropológicas é que a economia do homem, como regra, está submersa em suas relações sociais. Ele não age desta forma para salvaguardar seu interesse individual na posse de bens materiais, ele age assim para salvaguardar sua situação social, suas exigências sociais, seu patrimônio social. Ele valoriza os bens materiais na medida em que eles servem a seus propósitos. Nem o processo de produção, nem o de distribuição está ligado a interesses econômicos específicos relativos à posse de bens. Cada passo desse processo está atrelado a um certo número de interesses sociais, e são estes que asseguram a necessidade daquele passo. É natural que esses interesses sejam muito diferentes numa pequena comunidade de caçadores ou pescadores e numa ampla sociedade despótica, mas tanto numa como noutra o sistema econômico será dirigido por motivações não-econômicas (POLANYI, K. 2000, p. 65).

Nota-se, neste trecho, a atenção de Polanyi ao argumento que, na economia antiga, o mercado *não* desempenhava um papel relevante sobre os demais papéis que o homem devia ter na sua comunidade. Por essa razão, os interesses seriam sociais, coletivos, e não a simples busca de satisfação de interesses pessoais, individualistas, tais como a busca pelo lucro.

Portanto, “a economia substantiva constitui-se em dois níveis: um é a interação entre o homem e o meio, outro é a *institucionalização desse processo*. Os dois são inseparáveis” (POLANYI, K., 2012b, p. 78). Os dois níveis explicam como o conhecimento tradicional se sustentou ao longo das décadas, mesmo com a transformação política e econômica que ocorreu ao redor da região e do país analisado.

2.1.2. Comentários sobre o conceito de instituições de Karl Polanyi

Maucourant e Plociniczak (2013) afirmam que Karl Polanyi não desenvolveu um conceito de instituições, mas observou a historicidade das instituições relacionada à natureza universal de sobrevivência do homem. Para esses autores, seu conceito se aproxima dos institucionalistas, exceto dos institucionalistas que consideram o paradigma da escassez e da competição.

¹⁵ A necessidade material aqui entendida se estende a outras, não se restringindo às questões materiais do corpo, como alimento ou abrigo (POLANYI, K., 2012g).

Para Karl Polanyi, as instituições estão na razão direta que ele revela a economia como um processo enraizado nas próprias ações sociais.

*A economia, entendida como um **processo instituído de interações** que servem para satisfazer necessidades materiais, é parte vital de toda comunidade humana. Sem uma economia nesse sentido, nenhuma sociedade poderia existir e perdurar (POLANYI, K., 2012b, p. 78).*

Para melhor compreender o que é *processo instituído de interações* é necessário entender a origem dessas premissas. Na GT, Karl Polanyi assim descreve: “as instituições são materializações do significado e do propósito humano” (p. 294). Berger e Luckmann também afirmam que “a institucionalização pode ocorrer em qualquer área da conduta coletivamente importante” (2014, p. 87). Tolbert e Zucker (1996) definem,

*Uma instituição, o resultado ou o fim do estado de um processo de institucionalização, é definido como ‘uma tipificação **recíproca** de ação **habitualizada** por **tipos de atores**’ (TOLBERT e ZUCKER, 1996, pg. 180; BERGER e LUCKMANN, 2014, p. 77).*

Para Berger e Luckmann (2014):

*Na experiência real as instituições geralmente se manifestam em coletividades que contêm **um número considerável de pessoas**. É portanto teoricamente significativo acentuar que o processo de institucionalização da tipificação recíproca ocorreria mesmo se dois indivíduos comessem a atuar um sobre o outro de novo. A **institucionalização é incipiente em toda situação social que prossegue com o tempo** (BERGER e LUCKMANN, 2014, p. 78).*

Melhor dizendo, são as pessoas e suas ações, e não somente os contratos, que determinam e limitam as instituições e é possível transpor o entendimento do macrossocial para o microcosmo de uma organização. De acordo com esses autores, as formas de criação e manutenção das instituições e organizações ocorrem de maneira semelhante.

Entretanto, conforme Berger e Luckmann (1967) ressaltam, as instituições se transformam com o tempo e, a despeito destas tenderem a permanecer, não significa que o processo institucionalizado seja irreversível. A história demonstra a quantidade de instituições que desapareceram no tempo.

Na Figura 1, apresenta-se o modelo de estrutura de movimento das interações da economia apresentado de Karl Polanyi, base da formação das instituições. Todos esses temas ocuparam parte importante da teoria desse autor e se encontram nos capítulos do livro *Os Dois Significados do Econômico* (POLANYI, K. 2012b), ‘*Formas de*

Integração e Estruturas de Apoio (POLANYI, K. 2012c) e no *A Economia como um Processo instituído* (POLANYI, K. 2012f).

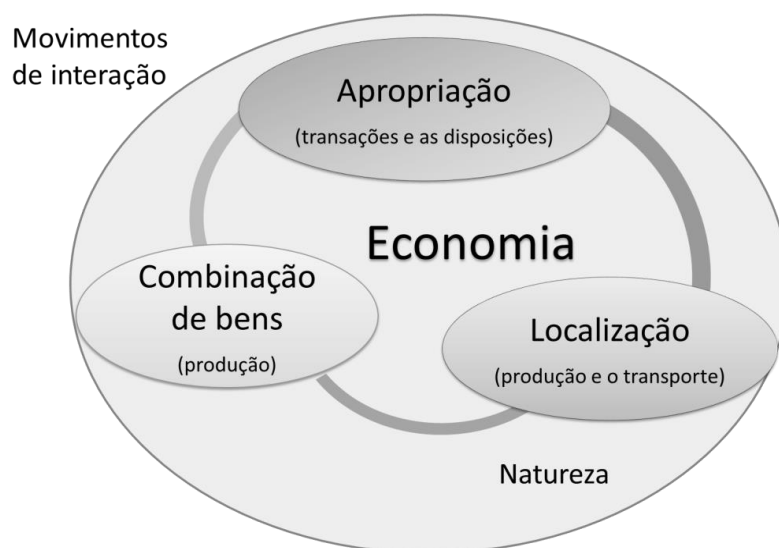


Figura 1 Representação dos movimentos das interações econômicas, conforme Karl Polanyi.

Fonte: Elaboração própria.

Movimentos de interação são “estruturas institucionais bem definidas” (POLANYI, K., 2012c, p. 85), isto é, que relacionam o homem com o seu meio. Essas estruturas são decompostas por duas espécies de trocas, de localização e de apropriação.

Por movimentos de localização, deve-se entender os movimentos relacionados aos deslocamentos espaciais em que as coisas se movem; expedições, caçadas, derrubada de árvores, sistema internacional de navegação, de ferrovias e de transporte aéreo. Esses movimentos dependem primordialmente da combinação com o trabalho de maneira específica.

Por movimentos de apropriação, entende-se a troca de mãos, de propriedade, seja material ou de serviços. São exemplos de apropriação: a circulação de mercadorias, a distribuição da renda, os tributos e impostos, os serviços administrativos e de gestão. Não importa que seja para uso próprio ou alheio, ou para a efetiva troca de propriedade.

Os movimentos de localização são unilaterais, ou seja, só tem um sentido ou são feitos pelo próprio agente e, os de apropriação são bilaterais, porque muda de mãos, de proprietários.

A finalidade desses movimentos está na criação e manutenção do trabalho que proporciona a subsistência¹⁶ e os seres humanos executam um papel central nesse esforço. Esses movimentos de interação não existem de forma isolada, muito menos independente do contexto social, daí a presença de estruturas institucionais prévias, que fornecem estabilidade, estrutura, função, e estão legitimadas na história e na política, logo,

*[...] Se a subsistência material do homem resultasse de uma mera e fugaz cadeia causal – sem possuir localização definida no tempo ou no espaço (isto é, sem unidade e estabilidade), sem pontos de referência permanentes (isto é, sem estrutura), sem modos de ação definidos em relação ao todo (isto é, sem função) e sem relevância política, - nunca poderia ter atingido a dignidade e a importância da economia humana. As propriedades de **unidade e estabilidade, estrutura e função, história e política combinam-se na economia por meio de sua roupagem institucional** (POLANYI, K., 2012b, p. 81).*

Considerando os quatro pilares da instituição do processo econômico de Karl Polanyi e os processos de institucionalização estabelecidos em função da rotina, obtém-se o seguinte esquema (Figura 2).

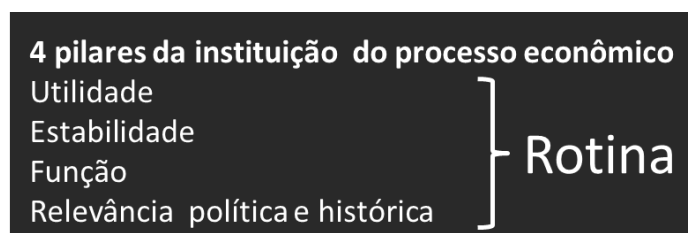


Figura 2 Quatro pilares da instituição do processo econômico sobre as bases da rotina.

Fonte: Elaboração própria.

Esses quatro pilares estabelecidos pela rotinização dos comportamentos dos indivíduos “[...] estabelece[m] a base do conceito de economia humana como um processo institucionalizado de interação cuja função é suprir a sociedade de recursos materiais” (POLANYI, K., 2012c, p. 81).

Dessa forma, para Karl Polanyi, instituição constitui um composto de rotinas úteis e funcionais que garante a estabilidade das relações sociais¹⁷, cuja relevância política e histórica foi alcançada ao longo do tempo.

¹⁶ Mas não é exclusivamente em função desta que o homem trabalha. Karl Polanyi afirma que o indivíduo não se limita aos princípios racionalistas. “Ele tem paixão, valorações de ordem moral e prática. A vida exige dele fé e convicção. As experiências do trabalho implicam em risco e, em função disso, há o aprendizado, que conquista a experiência e, por fim, a educação. A busca pela subsistência gera trabalho, luta, derrota, vitória e redenção” (POLANYI, K., 2012a, p. 57-58).

¹⁷ Relações sociais e econômicas. No sentido de Karl Polanyi, a economia está enraizada na vida social, dessa forma o conceito das relações sociais embute o econômico.

Mas como essas instituições são arranjadas na sociedade? Qual é a dinâmica das relações sociais que permite que essas instituições se integrem umas nas outras? As formas determinantes que integram essas instituições econômicas e não econômicas, ou sociais, são a reciprocidade, a redistribuição e a troca.

2.1.3. Formas de integração das instituições: reciprocidade, redistribuição e troca

Através das pesquisas de antropólogos¹⁸, Karl Polanyi demonstrou que as formas de integração da economia, dividem-se, principalmente, em reciprocidade, redistribuição e troca, formando um composto de instituições integradas pelas quais os seres humanos construíram e sustentam a sociedade (Figura 3).

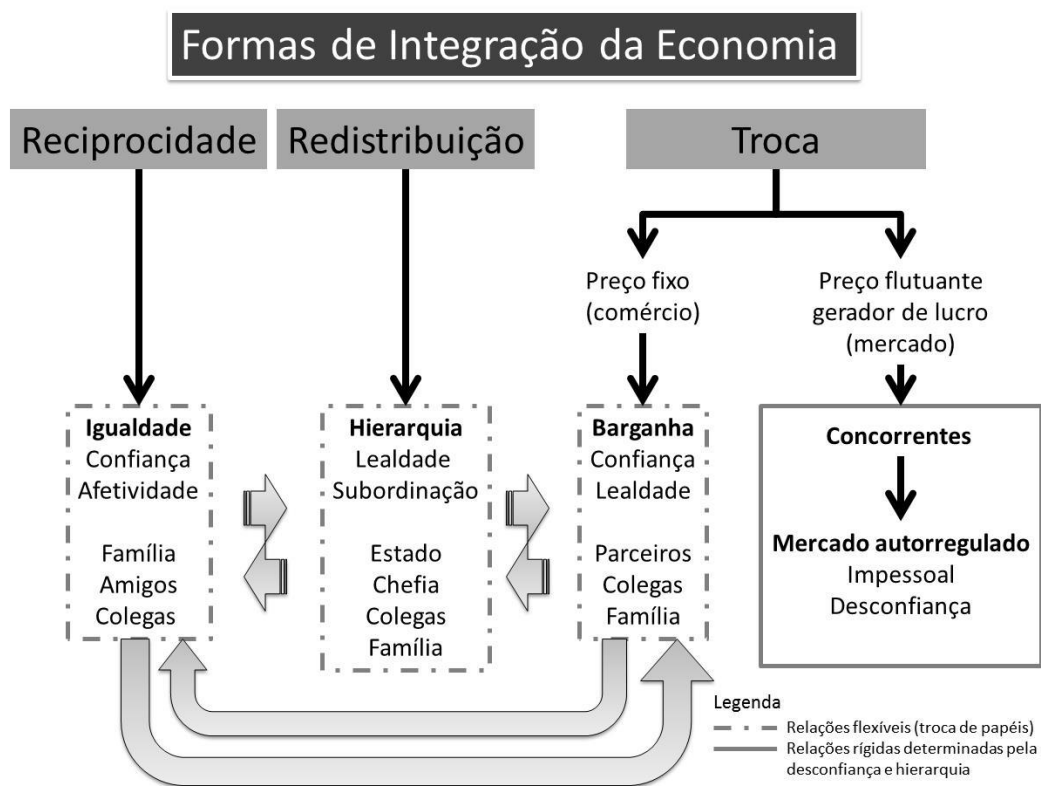


Figura 3 Formas de integração da economia conforme Karl Polanyi.

Fonte: Elaboração própria.

Ressalta-se a diferença entre os três tipos de instituições integradoras: em todas elas há ações econômicas, o que muda é a *forma* como a relação econômica é estabelecida entre as partes. Assim, quanto maior a proximidade dos laços pessoais e de confiança, maior a influência da estrutura de reciprocidade na sociedade; quanto maior a

¹⁸ Bronislaw Malinowski, Richard Thurnwald, Margaret Mead, Raymond Firth foram os principais antropólogos estudados. Mais do que estudar seus trabalhos, o mérito de Karl Polanyi é justamente *generalizar* os novos dados etnográficos encontrados por esses estudiosos (DALE, 2010).

impessoalidade e a desconfiança, mais se aproximam das formas estruturantes do mercado na sociedade.

Neste sentido, as relações de reciprocidade ocorrem principalmente entre familiares, amigos e colegas mais próximos, em que a confiança quase irrestrita, dispensaria qualquer tipo de desconfiança. No caso da redistribuição, a presença da hierarquia social e/ou econômica impossibilita a relação pura de reciprocidade, que fica dependente das relações em que a lealdade e a subordinação são elementos importantes para a manutenção dos movimentos de interação. Neste caso, embora não se limite às pessoas conhecidas, as relações são facilitadas por laços de confiança. Portanto, é comum verificar esse tipo de interação nas relações entre subordinados, colegas, organizações e instituições, como o Estado. Nas trocas, há duas vertentes: 1) entre colegas e parceiros, mais próximos da amizade e que, portanto, não necessitariam de contratos formais, somente uma combinação, e 2) entre os agentes no mercado, totalmente impessoal e que deve se evitar conflitos por meio de contratos formais.

Em Karl Polanyi¹⁹, o conceito de reciprocidade aparece pela primeira vez na GT, quando ele vai demonstrar que a economia do homem está submersa nas relações sociais e é, primordialmente, estabelecida entre familiares e amigos mais próximos, pressupondo relações de confiança. Na reciprocidade, os costumes, as leis, a religião e a magia contribuía para restringir os atos de troca às relações puramente impessoais. “A forma costumeira de comportamento, [...], é dar oportunidade a uma motivação oposta” (pg. 82). Ritos, danças, festas, e outros, eram utilizados como recursos para estabelecer e reproduzir a troca, tornando-a um ato social e participativo.

No capítulo *Formas de Integração e Estruturas de Apoio* (POLANYI, K., 2012c), afirma que os grupos e sub-grupos devem ser simétricos e, portanto, o comportamento deles devem ser semelhantes uns com os outros nos assuntos econômicos. Não existe, necessariamente, uma troca direta, mas sim uma cultura constituído no qual o grupo se reproduz, o que permite que as relações possam ser estabelecidas sem necessidade de compensação imediata.

Analisando trabalhos de antropólogos do início do século XX, como Richard Thurnwald e Bronislaw Malinowski, Karl Polanyi percebeu que a organização simétrica de reciprocidade poderia ser generalizada com apenas uma dentre várias estruturas de sustentação da economia existentes.

¹⁹A reciprocidade, em Karl Polanyi, assume o mesmo sentido dos quatro autores citados anteriormente.

Na reciprocidade, as motivações humanas para ações sociais e econômicas não são baseadas na escassez, na busca do lucro e/ou na busca para satisfazer uma necessidade somente material. Outros tipos de necessidades, tais como as afetivas, pela honra, espirituais, etc., podem ser as motivadoras. Há um “sentimento de satisfação que o ser humano experimenta diante de uma reação adequada” (POLANYI, K., 2012c, p. 88).

Karl Polanyi alerta que não são ações individuais que integram a sociedade. Esta forma integradora da reciprocidade já existe na estrutura social e é determinada pela simetria das relações. A forma de condução das pessoas são, antes, geradas pela estrutura integradora pré-existente.

Enquanto, na sociedade primitiva, a reciprocidade tem predomínio sobre as outras formas de troca. Na sociedade do século XX, ela tem a forma de empréstimo e arrendamento, sem necessariamente envolver trocas monetárias, mas também nas festas paroquiais onde se estabelecem as barraquinhas e o comércio de comidas típicas (POLANYI, K., 2012).

Em relação à redistribuição, trata-se da alocação de bens (incluindo terra e recursos naturais) para serem recolhidos a um centro que os distribui conforme o costume, à lei, ou alguma decisão extemporânea. Algumas vezes, ela consiste em armazenamento e redistribuição; em outras, na troca de propriedade por bens equivalentes. Neste tipo de integração, há a necessidade de haver uma centralidade, seja formal ou informal que agrega uma parcela dos recursos gerados pela sociedade e daí os distribui.

Exemplos de formas de redistribuição atuais é o sistema tributário dos Estados modernos, as Organizações Não Governamentais (ONG), as associações sem fins lucrativos, as autarquias, as instituições de ensino e pesquisa, as entidades religiosas, etc. As pequenas cidades também podem ser consideradas centros redistributivos dos pequenos produtores rurais, visto que uma parte significativa do escoamento da sua produção, que não é para a própria subsistência, vai para esse comércio que, por sua vez, os redistribui na forma de bens e serviços que o produtor não produz.

A troca²⁰ se subdivide em duas formas. De um lado, há a barganha entre indivíduos parceiros, mas não necessariamente próximos um do outro e, por vezes, a relação social se estabelece somente no ato negocial do mercado. O escambo ou a permuta é a troca mais simples e é feita na tentativa de se obter o máximo de proveito. A pechincha e o regateio são comuns e não significam um problema moral, constituindo-se em parte do processo de compra e venda dos mercados.

De outro lado, há a concorrência, onde os indivíduos, quando não são inimigos propriamente ditos, são adversários (às vezes, educados, às vezes, não), apresentam-se em campos opostos, concorrendo pelo mesmo mercado. Neste sentido, um quer prejudicar o ganho do outro, em uma disputa que não impõe barreiras morais. É o exemplo de homem individualista, cujas motivações são puramente econômicas, visando o lucro²¹. A impessoalidade das negociações, possibilitada pelos contratos, é a garantia de que não haverá constrangimento social ou legal se uma das partes sair perdendo, por vezes, muito.

Atos aleatórios, exclusivamente, não produzem preços e se aproximam da reciprocidade e da redistribuição²². Só há mercados quando existe um mecanismo institucional estrutural produzindo preços voláteis. Os mercados estruturados assim estiveram presentes na integração da economia, mas nunca de forma territorial e institucional conforme ocorreu no século XIX. A partir do século XX, a concorrência e a influência dos mercados sobre os demais tipos de estrutura institucional foram diminuindo.

²⁰ Quando Karl Polanyi demonstrou na GT as formas de integração da economia, ele dividiu em reciprocidade, redistribuição e domesticidade, para depois acrescentar a troca. No entanto, a domesticidade é a produção para a própria subsistência, não envolvendo troca entre outros indivíduos, a não ser com seus laços mais próximos. No artigo Formas de Integração e Estrutura de Apoio (POLANYI, K., 2012c) já não o classifica como tal.

²¹ A história da *Standard Oil Company* é modelar de como a lei de mercado funciona no ritmo do *laissez faire*. Da destruição (por vezes, literalmente) sumária dos seus adversários, ao controle de preços e mercados de outro, essa empresa e seus donos são exemplos mais evidentes do que as relações de mercado puras podem impor à sociedade. Veja mais em: HARVARD LAW REVIEW. The Standard Oil Case and the Sherman Act. *Harvard Law Students*, v. 23, n. 3, p. 209–211, 1910. Disponível em: <<http://www.jstor.org/stable/1324230>>. A história dessa companhia em: MONTAGUE, G. H. The Later History of the Standard Oil Company. *Quarterly Journal of Economics*, v. 17, n. 2, p. 293–325, 1903. O pior dos mundos para Karl Polanyi seria onde todas as empresas agissem conforme a Standard Oil e o Estado não agisse para controlar suas ações.

²² Diversas pesquisas têm sido feitas sob a influência de Karl Polanyi e tem sido intensa a pesquisa sobre as civilizações antigas com o mesmo viés. À luz de hoje, os pesquisadores têm encontrado alguns erros de interpretação de Karl Polanyi. Dale (2013) afirma, contudo, que há muito mais contribuições do que falhas e isto não influi sobre a teoria das instituições do processo econômico, nem nas formas de integração e estruturas de apoio das instituições.

Isso sugere que as sociedades de mercado impulsionaram a volta das antigas formas de relação social e econômica. Karl Polanyi e os diversos autores Polanyianos concordam que a história da desvinculação social pelos mecanismos de mercado ainda se repete. Isso comprova a tese de Karl Polanyi do contra movimento da sociedade, quando essa é pressionada pelo mercado. O duplo movimento, então, é a forma de a sociedade avançar historicamente: a expansão do mercado autorregulador leva a um contra movimento pelo ataque ao próprio tecido social. Esse deslocamento da sociedade é originado e dirigido por qualquer tipo de coletividade social, tais como associações formais ou informais, de classes ou não, partidárias ou não, religiosas ou não (MUNCK, 2014).

Entende-se porque Karl Polanyi, repetidas vezes, afirma que não são indivíduos isolados que criam os hábitos da reciprocidade, redistribuição e troca. Assim como, necessita-se de um sistema de mercado para o mecanismo de oferta-procura-preço funcionar, na reciprocidade e redistribuição há necessidade da existência prévia de sistemas que assegurem as relações assim estabelecidas.

As relações de mercado atuais *simulam* a reciprocidade nos shows artísticos²³, *shoppings centers*, nas artimanhas do *marketing* dos cartões de crédito (*Mastercard, momentos que não tem preço*), os quais podem ser considerados ritos para a compra, diminuindo consideravelmente a *sensação* de o indivíduo ser tratado na inevitável forma impessoal do negócio. A necessidade de estabelecer proximidade e confiança é uma das preocupações mais proeminentes do *marketing* e da propaganda desde a década de 1950.

Essa sensação de proximidade e confiança, nesses casos, é vital, pois a relação entre as partes não precisa ser pessoal. Ao invés de confiança estrita entre indivíduos, firma-se um contrato entre *partes*, seja com a nota fiscal de compra, seja com o *ticket* do evento, que servirão, no caso de não cumprimento do contrato, de documento comprobatório de uso ou de propriedade do serviço ou do bem, respectivamente. As relações são de desconfiança, porque são relações de mercado.

²³ A música *Bailes da Vida*, (1981), de Fernando Brant e Milton Nascimento, interpretada por Milton Nascimento, representa exatamente o que é a reciprocidade: *Foi nos bailes da vida, ou num bar em troca de pão/ Que muita gente boa pôs o pé na profissão/ De tocar um instrumento e de cantar/ Não importando se quem pagou quis ouvir, foi assim/ Cantar era buscar o caminho que vai dar no sol/ Tenho comigo as lembranças do que eu era/ Para cantar nada era longe, tudo tão bom/ Té a estrada de terra na boleia de caminhão, era sim/ Com a roupa encharcada e a alma repleta de chão/ Todo artista tem de ir aonde o povo está/ Se foi assim, assim será/ Cantando me disfarço e não me canso de viver nem de cantar.*

No mercado, o contrato está acima do *status*. Karl Polanyi descreve no capítulo *A Economia Enraizada na Sociedade* (POLANYI, K., 2012d) que o *status* era dado pela posição do indivíduo na família, determinando seus direitos e deveres na sociedade. As relações de proximidade e confiança eram estabelecidas pelas origens familiares e esse costume perdurou de uma forma ampla, mas não única, até o período medieval, sendo ainda hoje praticado em algumas regiões.

Na *sociedade de mercado*, grande parte das ações sociais e econômicas são dominadas pela estrutura de mercado. Assim, as relações familiares no negócio, podem *e devem* ser estabelecidas *também* por contrato. As entidades de redistribuição *também* irão exigir documentos comprobatórios para acionar sua distribuição. Por sua vez, o indivíduo tenderá a agir somente por contrato, na expectativa de algum tipo de ganho material (e se aproximará do homem econômico da economia formal). Todas as ações econômicas tenderão a ser baseadas na impessoalidade e na desconfiança. “Superar essas doutrinas [...] talvez requeira nada menos do que uma reforma da nossa consciência” (POLANYI, K., 2012e, p. 211).

Karl Polanyi cita as observações de Maine, Tönnies, Marx e Weber que ressaltam a existência da “conotação emocional de *status* na comunidade, de um lado, e de *contratus* ou sociedade, de outro” (POLANYI, K., 2012d, p. 96-97). Enquanto a primeira é dirigida pelas relações de reciprocidade e de redistribuição, a última é dirigida pelas relações de mercado. Dessa diferenciação surge a caracterização mais clara entre instituições e organizações.

2.1.4. Organizações por Karl Polanyi

As organizações são próprias das relações de desconfiança, nascidas basicamente em função do mecanismo de mercado. *Se fosse possível* uma organização ser totalmente dirigida pela lei do mercado autorregulado, então os contratos seriam o garantidor da sua sustentabilidade e funcionamento.

No mesmo sentido, Hodgson (2014c) afirma que,

É argumentado que firmas em geral (incluindo a forma particular legal de corporação) têm sido tratadas como entidades legais, onde a lei em si mesma é irreduzível para o costume ou a ordem privada. Eu uso o termo firma para aplicar às organizações que são unidades legais em funcionamento para produzir bens ou serviços para a venda. Ele pode ser usado para se referir a produtores individuais também [...] Firmas são entidades legais (HODGSON (2014c, p. 142, tradução nossa).

A firma de papel, no entanto, só existe na economia desenraizada. Embora as ações sociais e econômicas possam assim ser legalmente regidas, há muito mais rotinas à base da confiança do que na força dos contratos. Estes, aliás, permanecem dentro de pastas e gavetas.

Mas embora as firmas estejam submetidas aos mecanismos de mercado, Karl Polanyi já visualizava uma transformação em andamento: “observa-se uma mudança no século XX com um declínio da concorrência e dos mercados em relação ao seu pico no século XIX” (POLANYI, K., 2012c, p. 92). Logo, as formas de integração da reciprocidade e redistribuição voltam a constituir relações de simetria e centralidade, de maneira mais impositiva e automática²⁴ do que os mecanismos de *enforcement* dos contratos e das ‘leis’ de mercado. Sendo assim, o local é a origem das formas integradoras da economia que incidem nas relações internas da empresa.

Os laços de confiança voltaram a se estabelecer, mesmo que parcialmente. Mas ainda que tenha aumentado a possibilidade da formação de redes interpessoais dentro e fora das empresas, sem que haja cobrança em termos de custo ou retorno financeiro para a manutenção desses laços, é impossível que essas relações sejam perfeitamente confiáveis, como se fossem laços de família característicos da reciprocidade. Assim como não existem firmas de papel, não existem relacionamentos 100% confiáveis no mercado.

2.1.5 Karl Polanyi sobre o enraizamento

De acordo com Dale (2010), o conceito de enraizamento foi utilizado por Karl Polanyi como uma metáfora da relação entre a economia e a sociedade. Ele tomou emprestado o termo de Richard Thurnwald, cujo trabalho antropológico em pequenas sociedades primitivas demonstraram a existência da cooperação econômica ao invés de relações de mercado exclusivas.

Block (2000) considera este conceito como o ponto de partida da explicação do pensamento de Karl Polanyi e a mais famosa contribuição para o pensamento social, mesmo não sendo seu criador. No entanto, há uma controvérsia entre os ditos

²⁴ Na GT, Karl Polanyi chama a atenção para a força automática da sociedade quando se sente ameaçada pela força do mercado autorregulador. Assim, as leis de proteção ao trabalhador, contra o trabalho infantil, de segurança alimentar, entre outras, são os mecanismos automáticos pelos quais se originam as diversas entidades coletivas, seja igreja, associações, comunidades, e não somente para o consumidor, mas também àquele grupo social que sofre pela impessoalidade do mecanismo de oferta-procura-preço. Por meio dos diversos estudos sobre gestão empresarial atualmente desenvolvidos, o empregado é um colaborador e em empresas de alta tecnologia e multinacionais, tornaram-se um ativo a ser mantido a todo custo e cuidado.

Polanyianos²⁵ e os sociólogos econômicos sobre a definição do conceito de enraizamento da economia.

A discussão surgiu a partir de um artigo seminal de Mark Granovetter, *Economic Action and Social Structure: the problem of embeddedness*, de 1985. Esse texto apresenta uma alternativa à explicação utilitarista do homem econômico, cujo comportamento é racional e minimamente afetado pelas relações sociais.

[O] que eu chamo de argumento de enraizamento: o argumento que o comportamento e as instituições a serem analisados estão tão afetados pelas relações sociais em curso que construí-las como independentes é um equívoco grave (GRANOVETTER, 1985, p. 481-482, tradução nossa).

De fato, a partir desse artigo, uma nova corrente renasceu da sociologia econômica, a qual Granovetter apresentou como a Nova Sociologia Econômica (SWEDEBERG, 2003).

Entretanto, se o entendimento da economia enraizada fosse nesse sentido, as relações sociais conduziriam as instituições, ou seja, as ações individuais estariam atuando fora de uma estrutura institucionalizada. Esse também é o entendimento de Grossetti e Bes (2001, p. 8) quando afirmam que “colaborações [ou trocas econômicas] entre firmas e laboratórios estão, em grande medida, enraizadas em redes sociais”, porque estas criam o ambiente que possibilitam e promovem essas redes. Essa afirmação tem sido combatida por diversos autores fora da sociologia econômica e principalmente, entre os Polanyianos.

Dale (2010), um estudioso de Karl Polanyi, assegura que o autor expandiu esse conceito para a sociedade como um todo e o enraizamento é gerado endogenamente ao conjunto de relações sociais e econômicas, impedindo ações independentes entre indivíduos. Tal significado confronta com o entendimento de Mark Granovetter em que “o comportamento econômico em sociedades de mercado está estruturado em redes socializadas” (DALE, 2010, p.3, *tradução nossa*).

Alguns autores da NSE, tais como Block (2003), defendem que, de acordo com o próprio Karl Polanyi, a economia totalmente desenraizada nunca existiu, de fato, pois não há condições de uma sociedade ser somente dirigida pelo mercado. Cangiani (2012) insiste que tanto Block, quanto os autores da NSE, estão equivocados no entendimento do conceito:

²⁵ Termo utilizado por vários autores para designar a corrente de pensamento de Karl Polanyi.

A sua concepção de enraizamento tem um significado diferente do encontrado na sociologia econômica contemporânea e na economia neoinstitucional, ou em como quer que a economia seja revisada [...] o problema está em definir diferentes sentidos [do conceito] (CANGIANI, 2012, p. 35-36).

Em 2004, o *Polanyi Symposium: a conversation on embeddedness* trouxe consigo novos elementos que acenderam mais os ânimos dos não concordantes com Granovetter, quando este explicou que:

Eu usei o termo enraizado em um sentido mais estrito e algo diferente do que Polanyi usou. A razão é que não tentei tomar emprestado o termo de Polanyi, ou reapropriá-lo, ou reintroduzi-lo. Algo mais complicado ocorreu. Eu tenho visto meus velhos cadernos e encontrei que usei o termo enraizamento em algumas das minhas primeiras notas, antes de eu ter lido Polanyi (GRANOVETTER apud KRIPPNER et al., 2004, p. 113).

A controvérsia parece girar em eixos principais distintos. De um lado, Cangiani (2012) e outros Polanyianos identificam a economia desenraizada como a economia de mercado, em que as instituições econômicas são autorreflexivas, somente abertas às informações da sua própria origem, de forma a se autossustentar. Neste sentido, as instituições *restringem* o comportamento do indivíduo, embora não *determinem*.

De outro está Block (2003), entre outros, afirmando que a própria evolução da sociedade em suas intervenções contra o mercado autorregulador, toma o caminho para o enraizamento, porque para Karl Polanyi *apud* Block (2003), “nossa tese é que a ideia de um mercado autorregulado implica em uma grave utopia” (p. 8). Logo para Block: “Polanyi está usando ‘utopia’ para indicar não uma sociedade ajustada, mas uma sociedade impossível” (2003, p. 8).

Neste importante artigo de 2003, Block faz o caminho da reconstrução da GT e afirma que Karl Polanyi não teve tempo de revisar sua obra, deixando várias questões em aberto. Entre outros pontos, explica as influências que o autor sentiu antes e durante a escrita do livro, as razões pela quais construiu o conceito de *commodities* para trabalho, terra e dinheiro, bem como a original apresentação da falácia do homem econômico como um comportamento geral e histórico.

Cangiani propõe o subtítulo “a falácia sociologista” para designar o comportamento daqueles que se encantam pela explicação de enraizamento de Granovetter, em um artigo publicado em 2011, *Karl Polanyi's Institutional Theory: Market Society and Its "Disembedded" Economy*, traduzido para o português na edição de 2012, do livro *A Subsistência do Homem e ensaios correlatos*, de Karl Polanyi.

O que é preciso ressaltar aqui é que o enraizamento econômico explica dois lados de uma mesma moeda: primeiro, de que maneira a economia estava imersa nas sociedades primitiva e medieval e, segundo, o contraste entre essas com as sociedades de mercado. Em comum acordo com Maucourant e Plociniczak (2013) e outros, o enraizamento ou desenraizamento se faz na intensidade que as sociedades dirigem ou são dirigidas pelas “forças do mercado”.

No entanto, importa o local. O que interessa a este trabalho é saber que, dependendo de onde se encontram as estruturas sociais, o mercado continua a ser enraizado, se não como uma economia nos moldes medievais, pelo menos em um ritmo muito lento, marcando um descompasso entre o avanço da economia de mercado e as estruturas tradicionais, pois os laços de família e tradição persistem, mesmo sobre as sombras institucionalizantes do mercado ao seu redor.

2.1.5. Enraizamento, formas de integração e reciprocidade no século XXI

As firmas estão cada vez mais preocupadas que laços de confiança sejam criados, mantidos e desenvolvidos, permitindo um fluxo de relações sociais e econômicas de sentido duplo, inter e intrafirmas, mesmo que seja somente uma *sensação* de confiança e, portanto, submersos em uma *sensação* de uma economia enraizada.

Essa mudança de paradigma da firma, que veio se tornando um processo instituído em muitas empresas, ao longo do século XX, intensificou-se a partir do século XXI, possibilitando:

- A recriação²⁶ das redes de laços interpessoais, dentro e fora das firmas, que se retroalimentam em ambientes propícios a elas (RODRIGUES et al. 2013);
- A redescoberta de *clusters* e de arranjos produtivos locais (APL) onde a partilha do conhecimento entre redes interpessoais se tornou a chave para a compreensão das maiores atividades econômicas e sociais, contribuindo com o desenvolvimento local e a descoberta de produtos de valor (LA ROVERE e SHEHATA, 2006; FOSS, 2012);
- A recriação e a descoberta de ambientes de aprendizado estabelecidos à base da proximidade e confiança (BUSCH, 2008);

²⁶ O prefixo ‘re’ é importante aqui, pois antes das “leis” de mercado produziram laços impessoais, os laços de confiança predominavam nas trocas.

- A redescoberta que rotinas são componentes básicos do comportamento organizacional e o repositório das habilidades organizacionais provenientes do conhecimento dos indivíduos (BECKER et al. 2005; NELSON e WINTER, 2012).
- A descoberta que padrões de comportamento sofisticados são extensão direta de interações em larga escala das formas hierárquicas de organizações e instituições (FONSECA, 2001).
- A descoberta do conhecimento tácito, como uma das fontes de inovação e de diferencial da empresa e do local (BUSCH, 2008; FOSS, 2005; NELSON e WINTER, 2012).

Essa pequena lista demonstra a importância dos conceitos de rotina, de conhecimento regional e de conhecimento local acerca do retorno ao enraizamento *parcial* da economia. Mas a reciprocidade no sentido polanyiano só foi mantida em determinadas regiões muito específicas, tal qual a região da Canastra. O que a caracteriza é a tradição centenária da produção do Queijo Minas Artesanal (QMA) por produtores familiares. Como o processo do queijo é um conhecimento disseminado no mundo todo, onde qualquer um pode fazer, seja uma família ou uma indústria, a tradição se torna um mecanismo agregador familiar e específico, além das qualidades organolépticas e naturais do local. Logo, é importante definir o que é tradição.

Segundo o Mini Aurélio, o conceito de tradição é:

*1. Ato de transmitir ou entregar. 2. Transmissão oral de lendas, mitos, fatos, etc, de idade em idade, geração em geração. 3. **Conhecimento ou prática resultante de transmissão oral ou de hábitos inveterados** (FERREIRA, 2010, p. 748).*

Isso quer dizer que a tradição é um conjunto de *tipos* de conhecimentos, resultantes da prática (inconsciente) e da oralidade (consciente), transmitida por meio de rotinas ao longo do tempo. Para entender como a tradição é um mecanismo *sui generis* de transmissão de conhecimento tácito, deve-se buscar o autor que primeiramente identificou os tipos de conhecimento, tácito e explícito na literatura acadêmica: Michael Polanyi, o irmão mais novo de Karl Polanyi.

2.2. Michael Polanyi

Para Fischer e Mandell (2009), a dimensão tácita permanece como uma das mais radicais contribuições para a epistemologia moderna, embora para a área da Sociologia e Filosofia, esse reconhecimento só tenha ocorrido recentemente. Sua contribuição mais expressiva é a Teoria Evolucionária e a Teoria do Conhecimento. Esta última é uma das maiores inovações para o campo das ciências aplicadas, como uma das suas bases, hoje utilizada em larga escala para explicar a inovação, a gestão do conhecimento e o melhoramento de rotinas empresariais (BUSCH, 2012; NELSON e WINTER, 2012; RAY, 2009; SHAPIN, 2011).

Richard Nelson e Sidney Winter afirmam suas bases,

De fato, no livro de Polanyi, Personal Knowledge (1962), a discussão sobre habilidades (cap. 4) tem um papel análogo à nossa discussão aqui. Ela fornece uma perspectiva útil sobre outros âmbitos do conhecimento – naquele caso, o do conhecimento científico; no nosso, sobre a capacidade da organização. Ser capaz de fazer algo, e ao mesmo tempo, ser incapaz de explicar como é feito constitui mais do que uma possibilidade lógica – trata-se de uma situação comum (NELSON e WINTER, 2012, p. 121-122).

Sua *Magnum Opus*, *Conhecimento Pessoal: por uma filosofia pós-crítica*, publicada em 1958, explica que, para Michael Polanyi, o conhecimento *ativo* é a base para a formação da habilidade. Contudo, anterior à ação do aprendiz, está a anterioridade dos fatos. O indivíduo possui um conhecimento prévio, ou uma *pré-ciência*, através de outros contatos sociais e experiências anteriores²⁷. Ele não adquire novos conhecimentos sozinho. Ele o faz por meio de outros mestres, em outros ambientes.

Por isso, antes de conhecer, é preciso *acreditar*: “conhecer se baseia afinal, em uma introspecção mais profunda da natureza do conhecimento e da comunicação do conhecimento” (POLANYI, M., 2010, p. 81).

Partindo do senso comum e com muitos exemplos, descreve o que entendia por conhecimento tácito:

[...] [é] fato, bem conhecido, de o objetivo de uma competência hábil atingir-se pela observância de um conjunto de regras que não são conhecidas como tal pela pessoa que as segue. [...] [Mas] as regras de uma arte podem ser úteis, mas não determinam a prática de uma arte; são máximas, que podem servir como um guia para uma arte, mas só se puderem ser integradas no conhecimento prático da arte. Não podem substituir esse conhecimento (POLANYI, M., 2009, p. 51-52).

²⁷ No mesmo sentido de Berger e Luckmann (2014).

Sendo a busca científica do conhecimento baseada em descobrir fatos ou coisas já existentes e, sendo o cientista subordinado ao seu próprio empenho, seja pelas suas próprias capacidades intelectivas, seja pelas ferramentas que têm à disposição, constata-se que no ato de conhecer importa tanto o ambiente, como as instituições que o assegura.

Num sentido muito próximo ao enraizamento de Karl Polanyi, Michael Polanyi utiliza o termo *viver* ou *habitar* de forma a evidenciar a inerente necessidade de o indivíduo estar imerso na atividade intelectual ou na prática para ser um perito e desenvolver seu conhecimento tácito. As “coisas que conseguimos dizer, conhecemo-las pela sua observação; mas é **vivendo nelas**, ou **habitando-as**, que conhecemos as coisas que não conseguimos dizer” (POLANYI, M., 2009, p. xi).

2.2.1. Conceito de Conhecimento Tácito por Michael Polanyi

Dada a complexidade do conceito, algumas qualidades devem ser ressaltadas, são elas: a) o conhecimento tácito *reside* no corpo e na mente, fazendo-se uma habilidade; b) para transferência desse conhecimento, deve haver relações de *confiança* entre dois indivíduos, mas pode haver a participação de um grupo²⁸; c) deve haver *proximidade* espacial e temporal para a transferência do conhecimento; d) deve haver *hierarquia* em função da perícia a ser aprendida; e) deve haver uma *crença* compartilhada em que essa habilidade deve ser adotada, para que possa ser perpetuada por meio da *rotina* ou da *tradição* e f) o aprendizado é *ativo*, porque deve haver uma vontade recíproca, tanto do mestre que quer ensinar, quando do aprendiz que quer aprender (POLANYI, M., 2009, 2010).

Foi no livro *Dimensão Tácita*, publicado em 1966, sua penúltima obra antes de falecer quando ele já contava mais de 80 anos de idade (BEIRA, 2010), onde explicou, em termos mais claros, a expressão “nós conhecemos mais do que conseguimos dizer”, ao que complementa: “Este fato parece óbvio; mas não é fácil dizer exatamente o que é que significa” (POLANYI, M., 2010, p. 14).

A lista abaixo fornece as pistas para o entendimento do conhecimento tácito, de acordo com o próprio Michael Polanyi (POLANYI, M., 2010):

²⁸ A literatura consultada não discrimina um número máximo de aprendizes para cada mestre. Busch (2008) afirma que os grupos dentro de uma organização devem ser muito pequenos, pois “grandes comunidades de conhecimento podem partilhar certas práticas, rotinas, e línguas, mas para um novo conhecimento tácito que emerge através da socialização, o grupo deve ser pequeno” (BUSCH, 2008, p. 151, tradução nossa).

- Em primeiro lugar, ele reconhece que o processo de aprendizado é ativo na busca do conhecimento;
- Segundo, todo conhecimento uma vez descoberto, torna-se *verdadeiro* para aquele que aprende;
- Terceiro, o uso de ferramentas são exemplos adicionais da arte de conhecer, bem como o uso denotativo da língua, como indicação verbal;
- Quarto, os processos corporais fazem parte das operações da percepção;
- Quinto e de maior dificuldade de compreensão, estão as estruturas do conhecimento tácito, conforme a Figura 4 (POLANYI, M., 2010, p. 19 a 25).

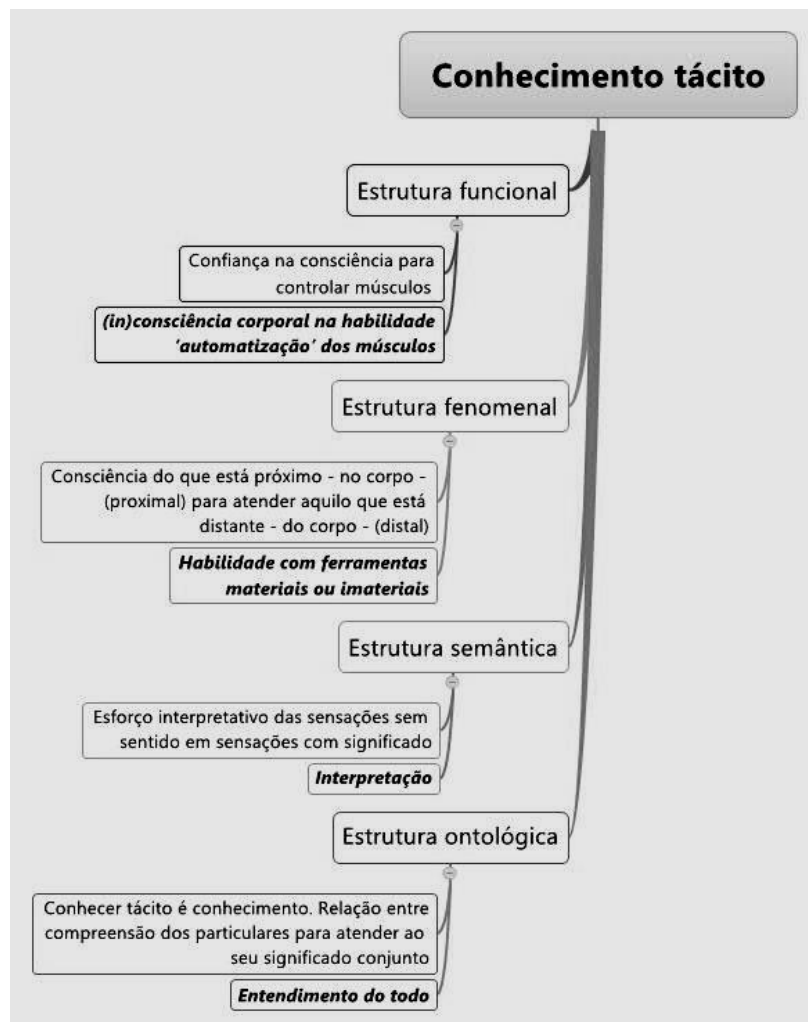


Figura 4 Estruturas do conhecimento tácito, conforme Michael Polanyi.

Fonte: POLANYI, M., 2010. Elaboração própria.

Michael Polanyi leva a abordagem desse conceito para o entendimento do corpo, como instrumento da ação e as ferramentas, como uma extensão do corpo.

O nosso corpo é o instrumento final de todo o nosso conhecimento externo, intelectual ou prático. Em todos os momentos em que estamos acordados confiamos na nossa consciência dos contatos do nosso corpo com as coisas exteriores para atender a essas coisas. O nosso próprio corpo é a única coisa no mundo que normalmente nunca experimentamos como um objeto, mas experimentamos sempre em função do mundo a que estamos a atender, a partir do nosso corpo. É fazendo este uso inteligente do nosso corpo que nós o sentimos como o nosso corpo, e não como uma coisa exterior (POLANYI, M., 2010, p. 28).

A fim de realizar as ações, o ser humano usa ferramentas para atender, a partir delas, as outras coisas. A habilidade no uso dessas ferramentas como extensão corporal, faz esse conhecimento ser incorporado ao indivíduo.

Ele fornece vários exemplos de uso sistemático do conhecimento tácito que se tornou habilidade: uma pianista ao teclado, um cego se guiando com a ponteira, uma criança andando de bicicleta, um homem martelando um prego, etc. Em todos os casos, a perícia dessas habilidades só é possível quando os indivíduos perdem a consciência das micro ações que são necessárias para conformar as estruturas do conhecimento tácito de forma integrada.

Podemos testar a eficiência da ferramenta ou a adequação de uma vara, por exemplo na descoberta dos detalhes ocultos de uma cavidade, mas a ferramenta ou a vara²⁹ nunca podem mentir acerca dessas operações; continuarão necessariamente ao nosso lado, formando parte de nós mesmos, as pessoas operativas. Derramamo-nos a nós próprios nelas e assimilamo-las como partes da nossa própria existência. Aceitamo-las existencialmente, vivendo e habitando [“dwelling”³⁰] nelas (POLANYI, M., 2010, p. 61-62).

Os termos *íntimo (indwelling)* e *habitar (dwelling)* são usados para explicar a *incorporação* da ferramenta. Utilizando a consciência subsidiária, o perito confia nos músculos, confia na memória corporal e mental, entende os significados dos sinais do ambiente, sente as ferramentas, a bicicleta ou a vara, como extensões do próprio corpo.

Para o ato de agir, Michael Polanyi não usa o termo inconsciente, mas *consciência subsidiária ou focal*, que apoia a ação. Mais precisamente, ele subdivide o processo de tomada de consciência de uma ação em uma tríade: 1) captura de subsídios particulares da mente; 2) objetivo focal e 3) o conhecedor que conecta os subsídios particulares com o objetivo focal. Consciência focal se refere ao uso dos sistemas de

²⁹ Empregou-se o termo *vara* ao invés de *sonda* e *ponteira* da tradução, para melhor compreensão do conceito.

³⁰ Nota do tradutor.

significados para interpretar o que o indivíduo vê, ouve ou lê e, por consciência subsidiária, aquela que é requerida de acordo com experiências passadas, que guia a habilidade para melhor entendimento do que se está fazendo (BUSCH, 2008; POLANYI, M., 2010).

Generalizando o sentido da incorporação da ferramenta, a interiorização é um termo usado para identificar os ensinamentos que estão sendo postos, fazendo-os funcionar como *proximais* ao *conhecimento moral* tácito para ser aplicado à prática. Dessa forma, o conhecimento tácito é também uma ferramenta imaterial, utilizada de modo similar a uma ferramenta material. “Confiar numa teoria para compreender a natureza é interiorizá-la” (POLANYI, M., 2010, p. 30). Acreditar na ideia, *antes* mesmo de comprová-la, cria uma ferramenta mental necessária para a imersão do conhecimento a ser investigado. Ele fornece um exemplo para entender o ponto: “[...] apenas se pode aprender uma teoria matemática praticando a sua aplicação: o seu verdadeiro conhecimento encontra-se na habilidade de a usar” (POLANYI, M., 2010, p. 30).

De igual modo, quando o cego usa uma ferramenta, ele confia *a priori* na sua capacidade de usá-la, bem como no pressuposto que ela atenderá ao seu funcionamento, para a qual foi criada. Assim,

*Quando aceitamos um certo número de pressupostos e os usamos como nosso quadro interpretativo podemos dizer que os habitamos tal como habitamos nosso corpo. A sua aceitação **acrítica**, por enquanto, consiste num processo de assimilação pelo qual nos identificamos com eles (POLANYI, M., 2009, p. 62).*

O conhecimento tácito é um processo de requisição de ferramentas psicológicas, morais, emocionais e intelectuais, através da dinâmica do aprendizado ativo e acrítico. Dessa forma, entende-se a dificuldade de um indivíduo habilidoso em expressar seu conhecimento.

Se a habilidade não pode ser descrita em detalhe e não pode ser transmitida pela sua prescrição, só existe um modo de ser passada para alguém: na relação *mestre e aprendiz* através de *exemplos*. “A difusão fica assim restrita ao espaço dos contatos pessoais, e por isso as práticas artesanais tendem a sobreviver por tradições locais muito circunscritas e fechadas” (POLANYI, M., 2009, p. 55).

2.2.2. A controvérsia sobre conhecimento tácito

A descoberta do conhecimento tácito foi feita por Michael Polanyi a partir da observação de que, uma pessoa habilidosa, em qualquer atividade, imprime sua

participação pessoal ao construir um conhecimento por meio das suas próprias competências (BUSCH, 2008; POLANYI, M., 2009, 2010).

Cresce, cada vez mais, a importância do assunto nos diversos campos do conhecimento científico, principalmente, entre os institucionalistas, evolucionistas e gerenciais. Neste sentido, os principais pontos levantados por Michael Polanyi são: o que é esse conhecimento tácito; como é produzido; e como é transmitido.

Mas assim como seu irmão Karl Polanyi, cujo conceito de enraizamento submete-se a intenso debate, o conceito do conhecimento tácito também está sob escrutínio de muitos pensadores de Michael Polanyi. Os acadêmicos da área gerencial e econômica vem focando principalmente as interpretações de Ikujiro Nonaka e outros³¹, bem como as explicações de Nelson e Winter (OGUZ e SENGÜN, 2011; RAY, 2009).

Ray (2009) denuncia a ausência do discurso da fé intrinsecamente religiosa de Michael Polanyi nos argumentos sobre conhecimento tácito para combater o racionalismo positivista. Uma das críticas, refere-se à extração pura do conceito do conhecimento tácito do arcabouço teórico que Michael Polanyi utilizou para fundamentar uma filosofia da ciência pós-modernista.

Neste sentido, ele se dirige tanto para Nonaka e outros, os quais dividem o conhecimento em tácito e explícito, quanto para Douglass North, que reduz as instituições humanas às “regras do jogo”. No entanto “a institucionalização da confiança através de qualquer pessoa da coletividade como nós, [é que] envolve os outros pela *imaginação*, que são mais ou menos similares a nós” (RAY, 2009, p. 67, tradução nossa). Melhor dizendo, existem instituições muito além dos contratos.

Oguz e Sengün (2011) afirmam que a palavra de ordem da última década na área gerencial é conhecimento e, em especial, o conhecimento tácito. Esse tem gerado considerável confusão: se é ou não transferível, gerenciado, estocado ou mesmo articulado, bem como se ele se realiza na dimensão individual ou social.

Por um lado, esses autores fazem um levantamento de trabalhos relevantes que utilizam o conhecimento tácito como *transferível*, imprimindo no conceito o entendimento de que conhecimento tácito e explícito são entidades separadas e substituíveis, tais como Nonaka e outros.

³¹ Ray (2009) apresenta uma lista extensa de autores sobre o assunto.

No entanto, ao que parece, Nonaka (2012) descreve a criação de conhecimento organizacional de uma maneira didática, na medida em que a criação do conhecimento é resultado de uma *espiral interativa* entre conhecimento tácito e explícito.

Nonaka (2012) separa a interação entre indivíduo e grupos dentro do ambiente organizacional em quatro processos, conforme demonstra a Figura 5: pela socialização – do tácito para o tácito; pela externalização – do tácito para o explícito; pela combinação – do explícito para o explícito e, por último, pela internalização – do explícito para o tácito.

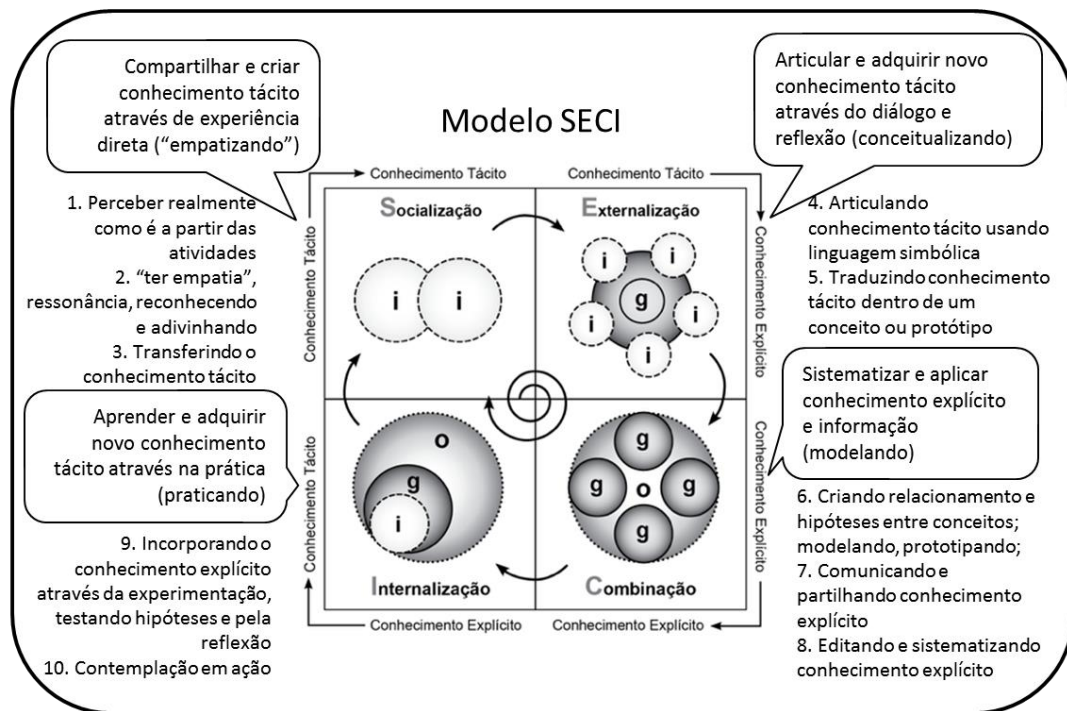


Figura 5 Processo de criação de conhecimento organizacional - Modelo SECI.

Fonte: Adaptado de NONAKA, 2012, p. 19, tradução nossa.

Ray (2009) também critica esse entendimento, declarando que Nonaka e autores da mesma linha de pensamento querem converter o conhecimento tácito em explícito, de forma que qualquer um possa compreender, através da troca de experiências.

De fato, no entendimento de Michael Polanyi, embora tenha descoberto a diferença entre os dois tipos de conhecimento, é impossível separá-los. Em função disso, na sua obra *Conhecimento Tácito*, lançada em 1958, ele resumiu pela primeira vez o que considerava como conhecimento tácito, “nós conhecemos mais do que conseguimos dizer” (POLANYI, M., 2009, p. x), declaração esta também bastante citada em muitos textos de gestão do conhecimento (OGUZ e SENGÜN, 2011; RAY, 2009).

Contudo, parece evidente que, em decorrência da própria disseminação da argumentação dos tipos de conhecimentos de Michael Polanyi e outros nas fileiras acadêmicas da Administração e Economia, desde fins da década de 1950, autores como Nonaka pretenderam formular uma possível maneira de gerenciar esse conhecimento. O próprio Michael Polanyi fornece um exemplo,

Eu próprio observei na Hungria o caso de uma máquina nova e importada, para produzir bulbos de lâmpadas elétricas por sopro, cópia exata de uma outra máquina a operar com todo o sucesso na Alemanha, e que durante um ano não conseguiu produzir uma única lâmpada que não tivesse defeitos (POLANYI, M., 2009, p. 54).

De mais a mais, Michael Polanyi nunca afirmou que o conhecimento tácito não poderia ser passado, ao invés disse: “[...] nenhum conhecimento se pode tornar *totalmente* explícito” (POLANYI, M., 2009, p. x) e esse só tem significado a partir do tácito. Logo, uma parte importante³² do conhecimento geral do indivíduo pode ser apreendida por outros, principalmente por meio de exemplos, porque ao expressar seu conhecimento na forma de símbolos, seja pela oralidade, seja pela escrita, a prática da habilidade se interrompe (ou, ao menos, diminui consideravelmente) para deixar fluir o conhecimento codificado do indivíduo. Em suas manifestações, um anula o outro (POLANYI, M., 2009).

Assim, se existe uma redução do conceito feito por Nonaka e outros autores, a sua estratégia didática leva em consideração muitos aspectos que Michael Polanyi indica para o efetivo aprendizado de parte do conhecimento tácito e explícito, como por exemplo, a necessidade de proximidade e confiança, realizada por meio da socialização; a experiência de peritos; a aplicação de técnicas e dinâmicas de diálogo em grupo; a necessidade desses valores serem permanentemente trocados e valorizados durante um tempo determinado ou indefinidamente, etc.

Entretanto, a forma didática de explicitar o conhecimento feito por Nonaka e outros, não diminui a dificuldade da tarefa de sua transmissão, dada a inerente necessidade de proximidade e confiança entre indivíduos.

Neste sentido, Nonaka *apud* Ray (2009, p. 23), defende-se declarando que o ‘inefável poderia ser articulado’, por considerar que, no Oriente, corpo e mente não evocam tal dicotomia como no Ocidente. Além disso, as relações estabelecidas nas

³² Importante no sentido qualitativo e não quantitativo.

organizações familiares estão enraizadas nos laços de confiança da comunidade, tanto no Japão, quanto na China, onde as relações informais se sobrepõem às leis formais³³.

Michael Polanyi vai mais longe neste sentido, afirmando que, quando o conhecimento humano se baseia em convicções ou crenças “o elemento fiduciário é intrínseco à componente tácita do conhecimento” (POLANYI, M., 2009, p. x).

Contudo, o debate não se restringe aos autores da área gerencial. Autores da Teoria do Conhecimento têm apresentado a divisão do conhecimento em tácito e explícito estabelecida por Michael Polanyi, com uma série de significados, às vezes distintos uns dos outros.

Para Michael Polanyi, o saber se desdobra em tipos que vão do mais intelectual, ao mais prático, ou o ‘saber o que’ (*knowing what*) e o ‘saber como’ (*knowing how*)³⁴. Esses dois aspectos do conhecimento têm uma estrutura semelhante e um nunca está presente sem o outro – “falarei sempre de ‘*conhecer*’, logo, *cobrimdo tanto o conhecimento prático como o teórico*” (POLANYI, M., 2010, p. 17-18). Neste sentido, ele não parece distinguir entre *saber-fazer*, *know-how*, *knowing-how* e *savoir-faire*.

Abaixo, para uma melhor compreensão desses termos, um quadro comparativo (Quadro 1) de significados, a partir de alguns trabalhos acadêmicos, de áreas limítrofes à Teoria do Conhecimento³⁵.

Quadro 1 Significados dos termos saber fazer, *know-how*, *knowing-how* e *savoir-faire*, na literatura acadêmica referente à Teoria do Conhecimento

Termo	Significado em português	Autores	Área do conhecimento
Saber-fazer	(tradução do francês <i>savoir-faire</i>) Substantivo masculino de dois números 1. Conhecimento que resulta de experiência prática ou técnica acumulada (ex.: a empresa aposta no saber-fazer especializado e na formação dos funcionários). 2. Capacidade ou habilidade para realizar ou concretizar algo ou resolver na prática alguma coisa. Palavras relacionadas: saber-viver, rosa-do-bem-fazer, <i>savoir-faire</i> , benfazer, <i>know-how</i> .	Dicionário Priberam, 2008-2013, http://www.priberam.pt/dlpo/saber-fazer [consultado em 09-06-2015].	Dicionário da Língua Portuguesa
	Imprime qualidade ao produto e à região; Um tipo específico de conhecimento prático.	MAPA, 2013	Proteção do conhecimento regional
	São práticas artesanais de conhecimento tradicional.	MÜLLER, 2012	Conhecimento tradicional
	Imprime qualidade ao produto e à região; Um tipo específico de conhecimento prático	NIERDELLE e VITROLLES,	Conhecimento regional

³³ Evocando as formas de integração de Karl Polanyi, no Oriente, as relações de mercado ainda estão enraizadas na economia.

³⁴ Notas do tradutor.

³⁵ Os conceitos são de obras brasileiras e sobre IG.

Termo	Significado em português	Autores	Área do conhecimento
	É coletivamente construído.	2010	
	Um tipo de conhecimento tradicional; Associado às ferramentas e utensílios; Uma qualidade dos produtores.	PEREIRA e COSENTINO, 2014	Conhecimento tradicional
	Conhecimento tradicional que dá uma qualidade do produto; Separa o conhecimento da organização do saber fazer dos funcionários (p. 82); Fácil de ser transferido e codificado por meio de dinâmicas.	SOUZA, 2013	Conhecimento tradicional
<i>know-how</i>	É o conhecimento prático e habilidade: <i>know-how</i> técnico/financeiro.	LANDAU e BERLINER, 2005. p. 468, tradução nossa	Dicionário da língua inglesa
	Conhecimento informal, capacidade prática ou habilidade para fazer alguma coisa: aqueles que tem o <i>know-how</i> para explorar a tecnologia completamente. o conhecimento necessário pela prática diária do advogado nenhuma outra companhia tem o <i>know-how</i> técnico para tratar com o desastre	SUMMERS, 2008, p. 895, tradução nossa	Dicionário da língua inglesa
	Fornecer algum tipo de qualidade ao local; Inerente ao ser humano; <i>Savoir-faire</i>	SEBRAE, 2005	Conhecimento organizacional
	Um tipo de conhecimento específico; Conhecimento tradicional; Conhecimento local; Conhecimento tácito de produção; Conhecimento coletivo (Europeu).	Insight, OriGIN, REDD, 2013	Conhecimento regional
	É a habilidade de fazer bem feito e está relacionado à rotina; Também se constrói coletivamente. É uma característica valorativa do produto.	VIANA, 2014	Conhecimento regional
	Conhecimento tácito e explícito; Pode ser individual ou coletivo local, partilhado por outros atores dentro de uma região, se refere ao capital humano.	BAPTISTA, LEITÃO, 2015	Conhecimento regional
	Conhecimento específico ou técnico de uma região, tácito e explícito.	BUSCH, 2008	Conhecimento organizacional
	Conhecimento técnico <i>dentro do</i> conhecimento tácito.	NONAKA, 2012	Conhecimento organizacional
<i>knowing how</i>	<i>Knowing</i> [adj]: ter ou mostrar um conhecimento de informação privada ou secreta.	LANDAU e BERLINER, 2005. p. 468, tradução nossa	Dicionário da língua inglesa
	<i>Knowing</i> [adj somente antes de substantivo] mostrar que você sabe tudo sobre alguma coisa, mesmo se ela não tem sido discutida diretamente	SUMMERS, 2008, p. 895, tradução nossa	Dicionário da língua inglesa
	Um jeito prático de saber fazer coisas.	OGUZ &SENGUN, 2011	Conhecimento organizacional
<i>Savoir-faire</i>	São os conhecimentos locais que estabelecem os sistemas de produção e/ou consumo do produto e destacam sua especificidade (p. 152); São hábitos e práticas (p. 189); Dá qualidade ao local; É o conhecimento local, saberes locais; É um conhecimento coletivo;	BRASIL- MAPA, 2013	Proteção do conhecimento regional

Termo	Significado em português	Autores	Área do conhecimento
	Ligado à cultura e à tradição, diretamente ligado ao ser humano.		
	<i>Know-how</i>	SEBRAE, 2005	Conhecimento organizacional
	Pode ser transmitido de geração para geração.	CRUZ, 2012	Conhecimento regional

Fonte: Elaboração própria.

Como pode ser visto, os vários autores parecem confundir o conhecimento tácito com vários outros tipos de conhecimento, No entanto, o conhecimento tácito engloba também o *know-how*, *knowing-how* e *savoir-faire*, sendo que *knowing-how* apresenta a componente mais escondida do conhecimento, ou seja, mais tácita, conforme Oguz e Segün (2011) afirmam e Beira (2009) ressalta.

Para este trabalho, o conceito de conhecimento tácito utilizado será conforme Michael Polanyi o define: “falarei sempre de ‘*conhecer*’, logo, *cobrando tanto o conhecimento prático como o teórico*” (POLANYI, M., 2010, p. 17-18), no sentido de conhecimento (domínio) de uma ou mais habilidades técnicas, que caracteriza alguém como um perito em determinado conhecimento, seja industrial, artesanal ou científico.

Por outro lado, tanto Oguz e Sengün (2011) quanto Foss (2005) também questionam a utilização do conceito de Michael Polanyi por Nelson e Winter, na sua obra de 1982, *Uma Teoria Evolucionária da Mudança Econômica*. Muito do que foi desenvolvido sobre a teoria do conhecimento, processo de informação e importância dos aspectos enraizados socialmente e tacitamente do conhecimento tiveram suas bases estabelecidas por esse livro.

Foss (2005) apresenta sua crítica a esses autores em três objeções fundamentais: primeiro, porque eles explicam a teoria evolucionária da firma com o conhecimento tácito juntamente com o conceito de racionalidade limitada de Herbert Simon que, para esse autor, são incompatíveis³⁶. Segundo, porque eles misturam conceitos de habilidade (comportamento individual) e rotina (comportamento socialmente partilhado) e, terceiro, porque eles não apresentam uma fundamentação clara de comportamento para as capacidades organizacionais.

Importa, portanto, definir os conceitos de tradição, rotina e habilidade em termos mais claros, que serão discutidos na próxima seção.

³⁶ Racionalidade limitada se refere ao processo lógico mental, enquanto conhecimento tácito envolve muitas outras percepções sensoriais ou não, para o aprendizado e, conseqüentemente, para as escolhas. Embora esta tese não discuta o conceito de racionalidade limitada, essas diferenças ficarão mais claras no conceito de *Rotina* explicado mais à frente.

2.2.3. Tradição e rotina: o mesmo significado?

Michael Polanyi utiliza o termo tradição para que a passagem do conhecimento tácito possa se efetivar. A razão do uso desse termo ao invés de rotina pode se extrair do significado do termo *Tradição*. Segundo o Mini Dicionário Aurélio, (2010, p. 748):

Tradição: 1. Ato de transmitir ou entregar. 2. Transmissão oral de lendas, mitos, fatos, etc de idade em idade, geração em geração. 3. Conhecimento ou prática resultante de transmissão oral ou de hábitos inveterados.

Como já explicado, a passagem do conhecimento tácito não ocorre meramente por rotinas formais codificadas. Ao invés, além da linguagem informal, o mestre utiliza de sinais, gestos, posturas, etc., isto é, pelos hábitos individuais apreendidos por meio da experiência e repetidos por muito tempo. Dessa forma, o aprendizado se estabelece na integração e imersão pelo aprendiz.

Para Michael Polanyi, existem algumas condições para que a tradição se perpetue: a necessidade de confiança irrestrita, o respeito pela hierarquia, compromisso e compartilhamento. Seguir uma tradição do conhecimento implica que, tanto o mestre quanto o aprendiz, devem ter uma postura ativa de *confiança* mútua sem restrições; porque enquanto o primeiro estimula o desenvolvimento do aprendizado e avalia criticamente (NELSON e WINTER, 2012), o outro aprende de forma copiando suas rotinas, a partir de uma crença justificada. “As regras ocultas só podem ser assimiladas por uma pessoa que se rende acriticamente à imitação do outro” (POLANYI, M., 2009, p. 55).

Mas o aprendiz deve ser inteligente o suficiente para captar o significado da demonstração do conhecimento, mas não somente isso,

*Precisamos agora de reconhecer, uma vez mais, a **convicção** como a fonte de todo o conhecimento. O consentimento tácito e as paixões intelectuais, a partilha de um idioma e de uma herança cultural, a afiliação com uma comunidade com convicções semelhantes: tais são os impulsos que moldam a nossa visão da natureza das coisas, em que nos baseamos para dominar as coisas. Nenhuma inteligência, seja crítica ou original, pode operar fora deste quadro fiduciário (POLANYI, M., 2009, p. 276).*

Assim, “uma sociedade a qual quer preservar um estoque de conhecimento pessoal deve submeter-se à tradição” (POLANYI, M., 2009, p. 55). Por isso mesmo, ele afirma que uma prática em desuso por um período de *uma geração pode ser completamente perdida*.

É patético ver os infindáveis esforços feitos – equipados com microscopia e química, com matemáticas e eletrônicas – para reproduzir um único violino do tipo que o semiletrado Stradivarius fazia rotineiramente há mais de duzentos anos. Aprender pelo exemplo é submeter-se à autoridade (POLANYI, M., 2009, p. 55).

Já o termo *Rotina*, apresenta uma definição diferente. “**Rotina**: 1. Caminho já conhecido, geralmente trilhado maquinalmente. 2. Sequência de atos, usos, etc., observada por força do hábito” (*Ibid*, p. 675).

Nota-se que tradição, como o próprio Michael Polanyi observou, requer um aprendizado *ativo* de ambos os lados, isto é, a presença de um mestre que ensina e de um aprendiz que aprende. Já o significado de rotina, tende a empurrar as ações para uma *passividade* daquele que a executa e não inclui, obrigatoriamente, nenhuma relação de troca. Logo, o conhecimento fica estagnado. No primeiro caso, do próprio aprendizado emerge a inovação; no segundo, somente uma causa imprevista externa à própria rotina *pode levar* à inovação.

Todavia, essa questão não parece ser só um problema de definição. Foss (2005) salienta isso ao comentar o livro de Nelson e Winter, de 1982. A própria habilidade abre “um caminho para introduzir dinâmicas para o nível de produção, desde que necessita ser nutrida e tende a crescer com a prática” (FOSS, 2005, p. 86, tradução nossa)³⁷. Entretanto, eles não levam em consideração essa dinâmica.

O conhecimento tácito, *para esses autores*, apresenta um componente rígido, que não se altera porque, na maior parte das vezes, não precisa fazer escolhas de forma deliberada.

Nós, entretanto, enfatizamos o automatismo do comportamento habilidoso e a supressão da escolha que o envolve. No comportamento habilidoso, as opções de comportamento são selecionadas, mas não deliberadamente

³⁷ O artigo citado discute a utilização do conceito de racionalidade limitada para explicar a inovação por Nelson e Winter (1982), ao invés de utilizar especialmente o conceito do conhecimento tácito. A interpretação de Foss para essa escolha se baseia no fato que Nelson e Winter consideram que a habilidade é previsível de acordo com um conhecimento dado, sendo possível ser previsto no comportamento humano habilidoso. Por implicação, rotinas organizacionais podem ser entendidas como programas, com comportamento previsível e inerte. Quando uma organização precisa tomar decisões para inovar, ela não consegue usar suas rotinas, porque são limitadas e estáticas, daí a necessidade de buscar o conhecimento fora. Contudo, ao fazê-lo, depara-se com a racionalidade limitada (de Simon). Este entendimento, segundo Foss, é oposto ao conceito de conhecimento tácito de Michael Polanyi. Essa interpretação de Nelson e Winter é também explicada pela abordagem diferenciada de Simon e Michael Polanyi. O primeiro enfatiza a cognição sobre a ação, o conhecimento explícito sobre o tácito, a informação mecânica sobre o julgamento humano e os fins sobre os meios. Dessa forma, existem duas abordagens filosóficas opostas, que Nelson e Winter tentam juntar, sem sucesso. Para esses e outros argumentos utilizados consulte FOSS, N. *Strategy, Economic Organization, and the Knowledge Economy: The Coordination of Firms and Resources*, Oxford University Press Inc., New York, 2005 e MILLER, K. D. Simon and Polanyi on Rationality and Knowledge. *Organization Studies*, v. 29, n. 7, p. 933–955, 20 maio 2008. Disponível em: <<http://oss.sagepub.com/cgi/doi/10.1177/0170840608090532>>..

escolhidas. Essa observação dirige a atenção aos processos pelos quais as habilidades são aprendidas, às condições para o exercício eficiente da habilidade e às possibilidades de erros crassos decorrentes da seleção automática de uma opção errada (NELSON e WINTER, 1982, p. 147).

O problema aqui aparece na medida em que um gerente ou um motorista, exemplos usados pelos autores, tomam decisões passivamente, isto é, sem recorrer a nenhum conhecimento novo, indicando uma rotinização *da vida*. Mas o comportamento habilidoso que Michael Polanyi se refere é ativo e *habitado em si mesmo*, portanto, existem indivíduos que buscam novos conhecimentos, independentemente do ambiente externo, em função da sua própria habilidade. Ademais, a própria arte de ensinar já é, por si mesma, um antídoto contra a rotina.

Berger e Luckmann (2014) também se referem ao hábito, como ações sequenciais anteriores à rotina que, por sua vez, caso *úteis*, tornam-se uma tradição e são alimentadas por diversas formas externas e internas às ações sociais e econômicas, formando as instituições, conforme foi descrito anteriormente. Logo, “é mais provável que o indivíduo se desvie de programas estabelecidos para ele pelos outros, do que de programas que ele próprio ajudou a estabelecer” (BERGER, LUCKMANN, 2014, p. 86). A tradição surge quando as *rotinas não necessitam ser justificadas, passando para a história da instituição*.

Consequentemente, a rotina *por si mesma* não é capaz de fornecer qualquer tipo de conhecimento. Lembrando Berger e Luckmann (2014), as rotinas só se mantêm na medida em que elas são *úteis*.

O termo *transferir* usado pela literatura do conhecimento e da gestão então é adequado no sentido *Polanyiano*. **Transferir**: “1. Fazer passar (de um lugar para o outro); deslocar; 2. V. adiar 3. Transmitir ou passar, ou ceder a outrem, mediante as normas legais. Passar ou fazer passar a outrem. 5. Mudar-se” (*Ibid*, 2010, p. 750). Se não existe uma troca *espontânea* entre mestre e aprendiz, emerge uma obrigatoriedade.

Dessa forma, o problema da aplicação dos termos não se restringe ao significado. O fato de Nelson e Winter partirem da habilidade individual para o conceito de rotina aponta em direção às organizações e instituições de mercado, que são mais suscetíveis à rotina do que à tradição, porque, de acordo com a estrutura fornecida por Karl Polanyi:

- 1) A própria instabilidade do sistema capitalista inibe o desenvolvimento de relações sociais de longa duração;

- 2) A insegurança inerente aos contratos previne relações de confiança integrais;
- 3) O ambiente competitivo tende a reter o conhecimento de peritos em determinadas unidades da empresa e a provocar hierarquias via rotinas, independentes do conhecimento (BUSCH, 2008);
- 4) O compromisso com a empresa depende de acordos financeiros³⁸, etc.

Por outro lado, o mesmo não acontece fora da firma, onde o ambiente precisa ser cuidadosamente observado para se tomar as decisões. Portanto, a passagem do aprendizado, pela rotina ou pela tradição, depende também do ambiente de certezas ou incertezas, que levam os indivíduos a estacionarem ou a aprenderem regularmente.

2.2.4. Formas de integração do fluxo de conhecimento

A tradição na visão de Michael Polanyi é um termo que tem raízes na forma como o conhecimento é produzido, distribuído, controlado e avaliado *na ciência*. No artigo *A República da Ciência*, publicado em 1962, Michael Polanyi afirma que a comunidade científica está organizada semelhante a um corpo político e trabalha de forma similar aos mecanismos (liberais) de mercado³⁹.

Ele compara o fluxo do conhecimento com o fluxo do mercado e, por isso, entende que o livre pensar não poderia ser obstaculizado por mecanismos provenientes do Estado, da mesma forma que o livre mercado seria a melhor forma de expressão de liberdade. O que nos interessa aqui é a inevitável comparação entre seu modelo estrutural de produção e distribuição de conhecimento com a forma de integração de Karl Polanyi para a economia.

Para esclarecer esse ponto, as formas de integração de Karl Polanyi servirão para fornecer outra explicação para entender a rotina e a tradição em relação ao fluxo de conhecimento. Assim, o que regula esse fluxo é uma forma de integração baseada na redistribuição, onde quatro pilares institucionais do processo do conhecimento são sustentados pela coordenação (de titulares), pela hierarquia (mestre-aprendiz), pelo compromisso fiduciário e pelo compartilhamento, viabilizados pela tradição acadêmica.

³⁸ Diveras possibilidades podem ser listadas aqui, de maneira a impedir que a tradição possa surgir *apenas* por meio do fluxo do conhecimento.

³⁹ Um artigo que detalha as posições liberais de Michael Polanyi é FISCHER, F.; MANDELL, A. *Michael Polanyi's Republic of Science: The Tacit Dimension. Science as Culture*. 18:1, 23-46, 2009.

As estruturas de apoio seriam a confiança, a rotina e a troca de conhecimento pelo reconhecimento acadêmico. Michael Polanyi afirma,

A existência de uma entidade primordial [estruturas institucionais que se reconhecem como tal] para fomentar, controlar e proteger o exercício de uma investigação científica livre, contradiz a opinião geralmente aceita segundo a qual a ciência moderna se baseia numa rejeição total da autoridade (POLANYI, M., 2011, p. 20).

A Figura 6 mostra os movimentos de interação do conhecimento e os quatro pilares da instituição do processo de conhecimento, baseados na formação estruturante de Karl Polanyi.

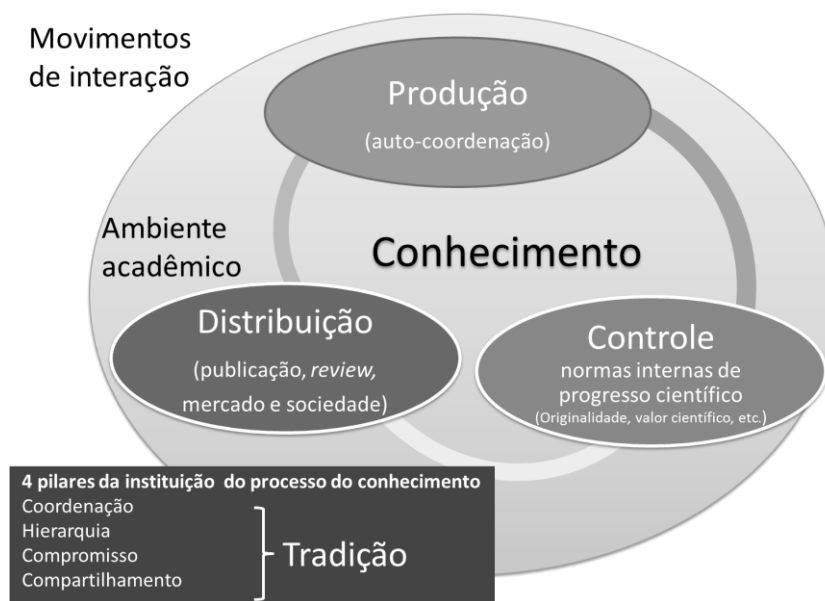


Figura 6 Esquema de movimentos de interação de Karl Polanyi, para o fluxo de conhecimento de Michael Polanyi.

Fonte: Elaboração própria.

Fica mais evidente que a tradição, além da rotina, contribui para o desenvolvimento de produtos e processos inovadores.

Dessa forma, entende-se que o fluxo do *conhecimento* possui um arranjo institucional próprio e, neste sentido, a academia também produz um tipo de enraizamento na sociedade, enquanto o mercado só consegue incorporar o conhecimento na sua forma de rotina. Pode-se propor um esquema analítico onde a reciprocidade, a redistribuição e a troca, que são categorias de análise propostas por Karl Polanyi, podem ser desdobradas em formas de conhecimento, tal como entendido por Michael Polanyi, conforme Figura 7.

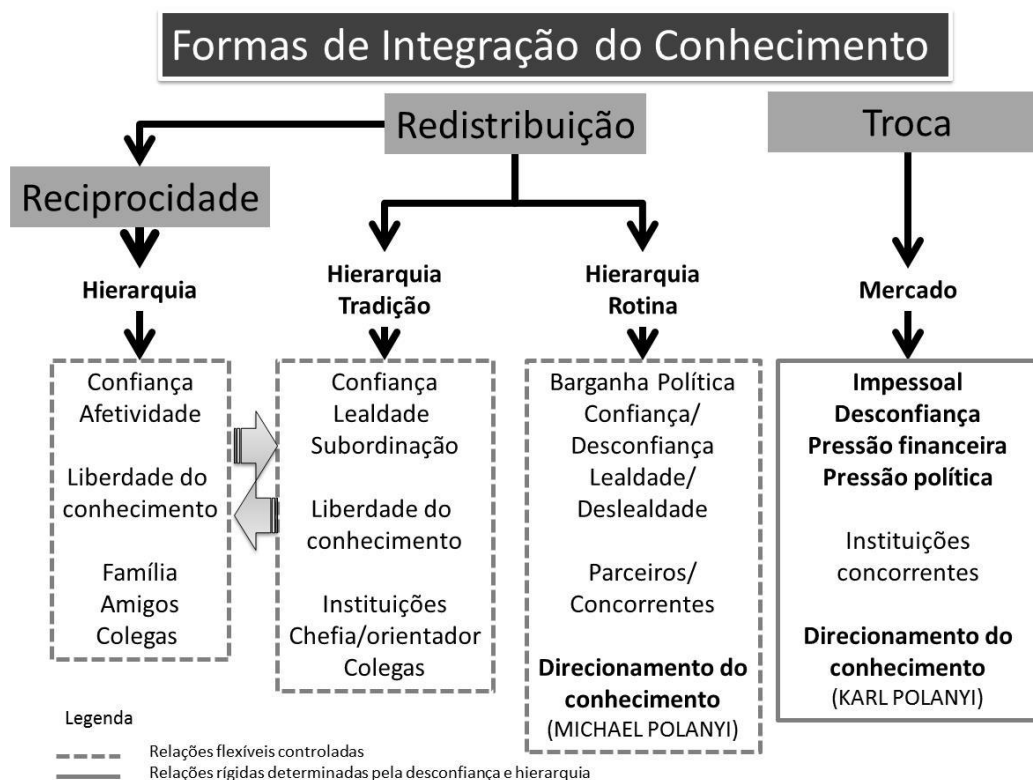


Figura 7 Formas de integração do conhecimento.

Fonte: Elaboração própria.

Karl Polanyi afirmou que as formas de integração variavam conforme a sociedade e, a atual, autodenominou-se sociedade do conhecimento, substituindo a de mercado.

Não obstante, há uma diferença entre as relações de reciprocidade na economia enraizada conforme Karl Polanyi coloca, da relação do conhecimento, conforme Michael Polanyi define. A reciprocidade fica subordinada à redistribuição, porque não se pode afirmar a existência de igualdade de saberes. Sempre haverá um indivíduo ou grupo de indivíduos que tem maior conhecimento do que outro e, automaticamente, a relação se torna hierarquizada, da mesma forma como acontece na relação entre o mestre e o aprendiz. Logo, existe a redistribuição de conhecimentos via reciprocidade dentro da família e com amigos, que é facilitada pelos laços de confiança, mas ela é hierarquizada.

Já na redistribuição pela tradição, as instituições impõem determinadas regras de comportamento formais e informais que devem ser respeitadas. A passagem de conhecimento terá mais ou menos impecilhos de acordo com o nível de confiança entre chefes e subordinados, entre professores e alunos, etc, que poderá chegar à desconfiança e concorrência entre pares de uma mesma instituição ou instituições diferentes.

Observa-se que, quando a instituição tem uma tradição na passagem de conhecimento, o ambiente permite e estimula a lealdade e a confiança, Esse não é o caso de ambientes recém-criados, ou na inserção de novas rotinas de redistribuição, ou mesmo na instabilidade institucional gerada por insegurança profissional, cobranças desproporcionais entre profissionais, estímulos à concorrência desleal, etc. Tais situações dificultam a passagem do conhecimento.

No caso da troca, as relações são concorrenciais e o conhecimento se torna uma forma de poder, que é redistribuído de forma seletiva entre pares e entre instituições. É o caso da restrição ao acesso às informações das revistas científicas pagas, cobrança de publicação de artigos científicos, diferenças institucionalizadas de salários devido à titulação. Tais situações envolvem rotinas tipicamente de mercado.

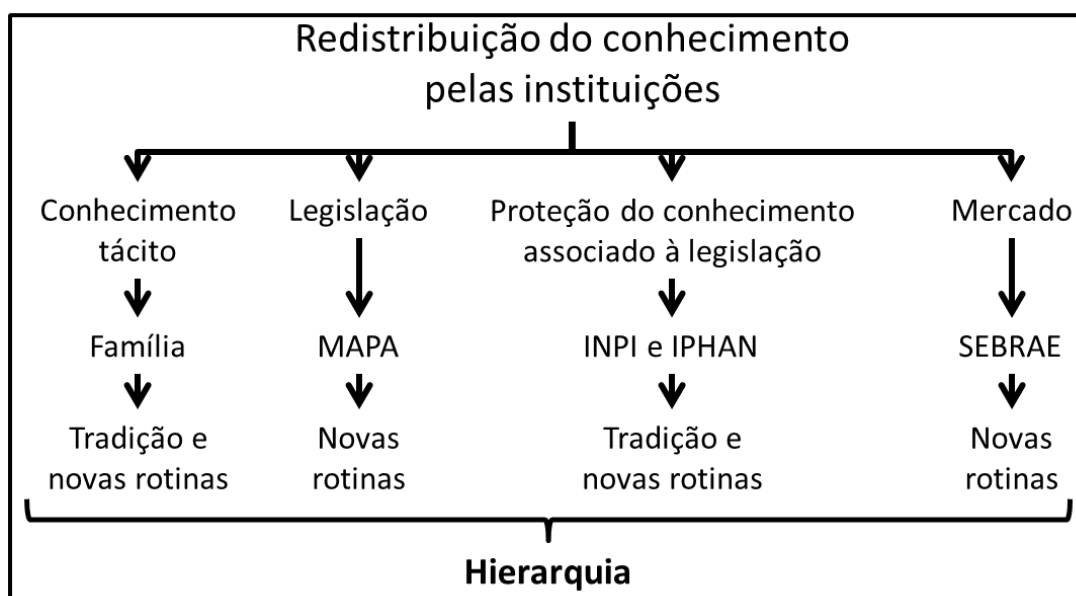
A prática da arte de produzir o queijo Canastra, seu saber fazer artesanal, chamou a atenção tanto pelas barreiras estabelecidas na legislação sanitária, criada para a indústria, quanto pelo reconhecimento da região de produção tradicional por dois institutos, o IPHAN e o INPI. Os saberes regionais das instituições locais da Canastra se confrontam com o conhecimento técnico-científico das instituições de fora dela. Entender como isso se passa na região foi a tarefa definida por esta pesquisa.

CAPÍTULO 3 METODOLOGIA

A realidade da IP Canastra antes de iniciar esta pesquisa era de que muito empenho estava sendo feito pelo INPI, o IPHAN e Coordenação de Incentivo à Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários (CIG) – estrutura ligada ao MAPA – para assegurar o conhecimento tradicional das regiões brasileiras e este ocorre somente sobre o processo produtivo. No entanto, toda a região da Serra da Canastra é tradicional nos dois sentidos Polanyianos, ou seja, na passagem do conhecimento por meio da família e na necessidade de instituições formais e informais próprias para assegurar o conhecimento, por meio da reciprocidade, redistribuição e troca.

3.1. Objeto de estudo

Ao aplicarmos os conceitos de Karl Polanyi e de Michael Polanyi sobre como as instituições estão integradas na economia e no conhecimento, observa-se o seguinte esquema do MAPA, SEBRAE, INPI e IPHAN:



Então, parte-se das seguintes premissas:

- O MAPA se enquadra na forma de integração do conhecimento, tendo seus parâmetros primordialmente quantitativos. O MAPA foi criado para combater os abusos das indústrias que cortam os custos via cuidado de higiene. Logo, seu objetivo é fiscalizar, inclusive a vigilância alimentar e sanitária. Sua função é criar normativas e fazê-las serem aplicadas pelas

organizações, logo, criando novas rotinas. Assim, a sua tradição impõe limites ao serviço de fomento para o desenvolvimento na região da IP Canastra;

- O SEBRAE é uma instituição criada para desenvolver empresas para o mercado. Existe sob esta forma de integração e como tal, possui seus próprios mecanismos de funcionamento totalmente distintos do fluxo de conhecimento da IP da Canastra. Assim como o MAPA, descreve novas rotinas. O SEBRAE tem limites para despertar o interesse de novos associados dentro da IP Canastra;
- As instituições envolvidas no processo de reconhecimento das IG partiram do princípio que o conhecimento regional deveria ser assegurado, mas deveria ser adaptado para novas estruturas de qualidade industrial. Os registros do INPI e do IPHAN, ao incorporarem a legislação, não conseguiram empregar mecanismos efetivos de proteção do conhecimento antes, durante ou depois dos respectivos processos. Esses registros obrigaram os produtores registrados e associados a introduzirem novas rotinas. Dessa forma, nem os registros do INPI, nem os do IPHAN protegem o conhecimento regional da IP Canastra, exceto em seu aspecto formal;
- O conhecimento regional está enraizado nas famílias dos produtores da IP Canastra e o conhecimento tácito utilizado para a produção dos queijos artesanais tem sido protegido somente por elas. No entanto, o conhecimento tácito incorpora novas rotinas, na medida em que os produtores percebem que as rotinas, não afetam substancialmente o conhecimento.

Isto posto, o objeto do presente estudo é a compreensão do conhecimento como elo de conexão entre os produtores, seu saber fazer e à região, notadamente à zona rural, que tem vencido as mais diversas intervenções internas e externas, ao longo dos séculos.

As questões desta tese são as seguintes:

- 1) Em que pese toda a força das instituições envolvidas, como esse emaranhado de intervenções tem afetado a região?
- 2) A adequação à legislação está garantindo a proteção do conhecimento dos produtores?

- 3) Os meios pelos quais os produtores familiares aprenderam seu trabalho, passado de geração a geração, estão sendo preservados pelos certificados dos institutos de proteção intelectual e bens imateriais?

3.2. Procedimentos Metodológicos

A pesquisa realizada foi qualitativa e os meios para sua realização foram:

- 1) Pesquisa bibliográfica sobre conhecimento, abrangendo os subtemas: conhecimento regional, conhecimento tácito, saber fazer, conhecimento exógeno, bem como sobre rotinas sob a ótica delimitadora das organizações, instituições formais e informais, realizando um estudo sistematizado com base em material publicado em livros, revistas e artigos científicos, jornais, redes eletrônicas, etc.;
- 2) Pesquisa documental sobre as condições sobre as quais estão fundamentadas as Indicações Geográficas brasileiras. Essa etapa procurou analisar o marco legal das IG no Brasil, a proteção fornecida pelo INPI e pelo IPHAN. O material utilizado para o estudo de caso da IP Canastra foi o Regulamento de Uso e o Dossiê do IPHAN;
- 3) Pesquisa de campo para:
 - 3.1 Auxiliar no entendimento sobre proteção do conhecimento na França, país cuja *expertise* tanto em IG, quanto na produção do queijo artesanal é reconhecida. Dessa forma, leva em consideração os conceitos de *terroir* e delimitação. A escolha da região de Salers ocorreu devido às semelhanças da cadeia produtiva com a Região da Canastra, cujos produtores de leite também exercem a função de produtores e transformadores de queijo (*fromagers*), denominados de *fermiers*;
 - 3.2 Entender quais são os mecanismos que geram o conhecimento regional de acordo com os produtores locais e as instituições que estão assegurando sua perpetuação;
- 4) Os dados encontrados nas pesquisas de campo foram compilados no *software* Atlas TI, uma ferramenta de análise para pesquisas qualitativas.

3.2.1. Montagem dos questionários

Antes de iniciar a pesquisa do campo na região da Canastra, a pesquisadora realizou uma visita exploratória durante a realização de um concurso regional do Queijo

Minas Artesanal promovido pela EMATER-MG, em Belo Horizonte. Neste evento, alguns técnicos da EMATER presentes informaram que eles jamais haviam ensinado os produtores a fazer o queijo, somente ensinaram como eles deveriam inserir as rotinas da legislação dentro do seu saber fazer. Logo, para eles, foi preservada a tradição e o saber fazer. Mas o que era a tradição? E o saber fazer? A visão das instituições coincidia com a dos produtores?

Foram essas perguntas que nortearam a elaboração do questionário para as instituições (GRUPO 1), questões essas elaboradas consoante à literatura estudada.

Trabalhando essas informações, o Quadro 2 foi montado fazendo a relação entre os conhecimentos e a sua manifestação. O conhecimento tácito é invisível e intocável, mas sua influência sobre os outros determina a continuidade da dinâmica do conhecimento na região.

Quadro 2 Tipos de conhecimento regional e características

Tipo/ Características	Conhecimento tácito	Conhecimento formal	Tradição*
Apresentação	Implícito	Explícito	Ambos
O que é*	Saber fazer*	Processo produtivo*	Processo de aprendizado falado e demonstrado pelo exemplo dos pais, avós
Semelhança entre conhecimento*	Leve diferença individual, cada um faz de um jeito	Igual para todos	Leve diferença entre uma fazenda e outra
Mecânica da mudança*	É dinâmica porque envolve fatores não controláveis no dia a dia, tais como, clima, pasto, condições físicas e emocionais dos produtores.	É estática, na medida em que, para mudar, deve haver primeiro a mudança na jurisdição	É dinâmica, muda com o tempo, porém, vagarosamente.
Laços de confiança*	As relações de confiança são imprescindíveis para se sustentar e para ser repassado.	Não existe necessidade de relação de confiança	Pode ter relação de confiança entre filhos e netos, mas também com funcionários.
Conhecimento sobre utensílios e meio ambiente*	São incorporados (<i>indewling e dewling</i>) ao saber fazer.	Dependente da legislação.	É dinâmico, na medida em que incorpora novos conhecimentos.
Proteção*	Não há como protegê-lo sem proteger aquele que o possui, o próprio produtor e sua família.	É protegido no limite da descrição formal.	É protegida quando há incorporação de aprendizados exógenos que auxiliam a prática.
Como se protege?	Não protege, não precisa.	Formalmente, via instituições.	Ensinando a quem e o que precisa ser ensinado.

Fonte: Elaboração própria

Deste quadro, puderam ser extraídos os conceitos chaves para a montagem do questionário para os produtores (GRUPO 2):

tradição, saber fazer, processo produtivo, *terroir*, laços de confiança, utensílios e meio ambiente e gestão de proteção do conhecimento (associativismo, conhecimento técnico e protegido, regulamento de uso, conceitos de DO e IP)⁴⁰.

Algumas importantes considerações devem ser destacadas do quadro apresentado:

- 1) A tradição incorpora o conhecimento formal em suas práticas, portanto, conhecimentos tácito e codificado compoem um mesmo conhecimento;
- 2) Todos os tipos de conhecimento evoluem e se modificam, mas a velocidade de mudança e a motivação são diferentes; e
- 3) A proteção formal só consegue assegurar o conhecimento passível de ser codificado;
- 4) Ainda que o conhecimento tácito não precise ser protegido, aquele quem o possui deve conseguir preservar as suas formas de transmissão, por meio de rotinas úteis e da tradição.

A pesquisa de campo teve a intenção de captar os tipos de conhecimento partilhados entre os produtores da Indicação de Procedência do Queijo Minas Artesanal (QMA) da Região da Canastra. O questionário partiu da premissa que das atividades dos produtores seria possível verificar os laços de confiança, a fim de testar as teorias dos autores apresentadas no referencial teórico.

3.2.2. Agentes

Entende-se por agentes os grupos de pessoas que participaram dessa discussão por meio das entrevistas, que são os produtores e os agentes das instituições, ou somente instituições.

Para entender como os agentes enxergam os pontos levantados por esta tese, foi feito três tipos de entrevistas.

GRUPO 1: Levantaram-se quais as instituições fomentadoras nacionais, estaduais e locais que têm levado a cabo as construções das IG, procurando identificar o que elas entendem por conhecimento a ser preservado e sobre a proteção da IG, trabalhando os conceitos de IP e Denominação de Origem (DO).

⁴⁰ Os questionários foram elaborados pela reflexão própria da pesquisadora, a partir da bibliografia estudada.

A primeira entrevista foi elaborada para as instituições, independente da questão do queijo, todas relacionadas de forma direta às IG. Os 38 questionários respondidos foram agrupados por instituição, resguardando a confidencialidade dos agentes. Nem todos responderam às 17 questões de múltipla escolha, mas foi deixado um espaço para os agentes assinalarem observações, caso quisessem. Essas observações foram codificadas e inseridas como *documentos das instituições externas*.

O questionário foi enviado por correspondência eletrônica para a lista ig-brasil@googlegroups.com, que atualmente conta com 332 membros. Também foi enviado por correspondência eletrônica ou entregue, em mãos, para participantes dos diversos eventos em que a pesquisadora esteve presente.

Foi pedido a todos os respondentes que se identificassem a partir da sua instituição. O questionário, a lista das instituições e as qualificações dos respondentes se encontram no APÊNDICE.

GRUPO 2: Entrevistas realizadas com produtores, com um questionário de 23 perguntas semiestruturadas (ver APÊNDICE).

Foram entrevistados 23 produtores cadastrados e/ou associados, a uma ou nas duas associações do queijo, Associação dos Produtores do Queijo Canastra (APROCAN) ou Associação dos Produtores do Queijo Canastra de Medeiros (APROCAME), e não cadastrados. Certificados, cadastrados ou registrados são aqueles produtores que são registrados no IMA. Existe uma diferenciação burocrática para esta instituição, mas que não interferiu na análise do conteúdo das entrevistas, portanto, todas foram consideradas como cadastradas no IMA. Não cadastrados, ou informal, é o produtor que está na situação ilegal. Os produtores entrevistados estavam distribuídos nas cidades de Medeiros (7), Tapiraí (9), Vargem Bonita (1) e São Roque de Minas (6).

A escolha dos entrevistados foi realizada *in loco*, de acordo com a indicação dos próprios agentes, isto é, um produtor indicava o próximo a ser entrevistado. O tempo total das entrevistas foi de aproximadamente 21 horas, com média de 54 min/cada, com um intervalo de duração entre 15 min, no mínimo e 3 horas, no máximo. As entrevistas foram realizadas, principalmente, nas próprias fazendas e, em alguns casos, na “casa da cidade” do produtor.

Somente quatro visitas na cidade de São Roque de Minas foram feitas pela pesquisadora com acompanhamento de um técnico da EMATER, o restante foi realizado apenas pela pesquisadora. 14 entrevistas foram feitas com acompanhamento de algum parente dos produtores.

As visitas a campo se iniciaram em um dia de expectativa e festa, em setembro de 2014, no 10º Concurso Municipal de Queijo Canastra de Tapiraí, realizados pela Prefeitura desta cidade, com apoio da EMATER local e regional. Durante a festa, já se pôde observar a desconfiança sobre os jurados “de fora”, que foram convidados pelos organizadores. Mas foi em um período de angústia dos produtores, em novembro do mesmo ano, que as visitas tiveram seu fim, quando o Centro de Maturação de Medeiros (também chamado de Centro de Qualidade) e as seis queijarias relacionadas foram lacradas pelos fiscais do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) e pelo MAPA.

Foram utilizados dois métodos de pesquisa qualitativa de maneira concomitante: observação-participante e questionários com perguntas semi-estruturadas. Embora tenha sido feita observação-participante, considerou-se nesta tese, no capítulo de análise de discursos, somente os registros das entrevistas inseridos no Atlas TI. As observações-participantes foram utilizadas para encadear as reflexões dos agentes.

As entrevistas foram identificadas por siglas correspondentes aos números do documento associado a cada produtor, com uma senha elaborada de forma a ocultar a identificação. A relação completa dos documentos encontra-se no APÊNDICE.

GRUPO 3: Entrevistas com as instituições. As entrevistadas abertas foram realizadas *in loco* com os seguintes agentes (ver Quadro 3):

Quadro 3 Instituições entrevistadas

Instituições Locais	Instituições Externas
<ul style="list-style-type: none"> • IMA: um agente da seccional de Bambuí, responsável pelos municípios de Bambuí, Tapiraí e Medeiros; • EMATER: três técnicos, de Tapiraí, Medeiros e Bambuí. Todos participaram do Programa do Queijo Minas Artesanal estadual; • IF BAMBUÍ: professor de tecnologia de alimentos; • APROCAN: presidente; • Centro de Maturação de Medeiros: gestor. • Sindicato dos produtores rurais de Medeiros: presidente. • Prefeitura de Tapiraí: prefeito. 	<ul style="list-style-type: none"> • MAPA: dois agentes, um responsável pelo CIG/MAPA, outro de BH, do Setor de Divisão de Política e desenvolvimento rural; • 2DA Branding Design, empresa responsável pela produção da identidade visual da IP da Canastra: dois gerentes.

Os temas dessas entrevistas não seguiram um roteiro pré-definido, foram direcionadas de acordo com o tipo de conhecimento, cargo ou função histórica dentro dos acontecimentos considerados relevantes pela pesquisadora. Elas duraram no total de 352 horas, com uma média de 40 min de entrevista por agente. Elas foram realizadas durante o período do campo, em idas a campo na Região da Canastra ou nos eventos que a pesquisadora participou.

3.2.3. Codificação

Para fazer a análise do discurso, foi utilizado o aplicativo Atlas TI, versão 7, que auxilia na classificação das informações e visualização das categorias mais importantes.

As classificações a seguir, são fruto da análise da própria pesquisadora a partir da leitura das respostas de todos os agentes entrevistados.

Os documentos foram inseridos na Unidade Hermenêutica (UH)⁴¹ do Atlas TI e, para fins de organização dentro do *software*, os documentos foram agrupados por famílias. Todas as entrevistas realizadas do GRUPO 2 estão na **Família Produtores**; as entrevistas abertas, documentos, relatórios, dissertações, etc., que são originários das instituições com sede na região da Canastra, estão na **Família Instituições Locais** e, todas as respostas complementares do item “não é bem assim” do questionário do GRUPO 1, demais documentos e relatórios de instituições externas à região, estão na **Família Instituições Externas**. A relação de documentos encontra-se no **Quadro Todos os documentos**, no APÊNDICE. Nem todos os documentos foram codificados, tais como as mensagens recebidas de alguns agentes, que responderam às questões da pesquisadora.

Após inserir todos os documentos se iniciou a codificação. A cada pergunta do questionário do GRUPO 2 foi conferido um código, conforme o Quadro 4 abaixo. Os códigos representam uma única informação que se repete nos discursos dos agentes e são representados pela sua frequência (FrC). A mesma codificação foi repetida dentro dos discursos dos produtores em outras perguntas, todas as vezes que o entrevistado repetia a mesma informação. Assim, por exemplo, o código “Tradição” apareceu tantas vezes quantas eles repetiram este conceito nas suas respostas.

⁴¹ UH é onde o aplicativo mostra o que é relevante no projeto. Todos os documentos digitais foram inseridos pela pesquisadora. Na UH, é possível marcar os trechos de textos que são categorizados por códigos. Os códigos podem ser agrupados em famílias, que se referem a grupos mais ou menos homogêneos de informações.

As questões (QT) do questionário para o GRUPO 2 foram classificadas com os códigos que elas remetem (Quadro 4). Observa-se que há questões com códigos repetidos, o código *Terroir*, por exemplo, aparece em todas as perguntas que o ambiente, utensílios ou outros aspectos da região estão na pergunta.

Quadro 4 Questões e códigos relacionados do questionário do grupo 2.

Questões respondidas e classificadas	Código
QT 1 Quanto tempo sua família produz queijo? Quem ensinou? De onde veio a técnica?	tradição
QT 2 Como você explica que tantas pessoas em regiões tão distantes daqui, tantos produtores, conhecem o mesmo processo de fazer o queijo?	<i>terroir</i>
QT 3 Como você ensinou seu(s) filho(s)? Como você passou conhecimento para eles?	Tradição
QT 4 Qual é a relação com seus vizinhos? Com que frequência os vê para trocar ideias sobre o queijo? Já pediu ajuda para eles para resolver algum problema de produção? Como foi isso?	laços de confiança
QT 5 Você acha que seus produtos são muito parecidos com todos os demais associados? E com os não associados/registrados?	<i>terroir</i>
QT 6 O que você entende por tradição?	Tradição
QT 6a E por saber fazer?	Saber fazer
QT 7 Antes das modificações introduzidas pela EMATER/IMA, algum processo novo foi introduzido por outra pessoa? Quem? Porque? Você teve que aprender?	legislação
QT 8 O que você acha das normas para mudança na produção do queijo?	/NA/
QT 9 Quais as principais diferenças entre o Processo Produtivo anterior do de agora?	rotina e legislação
QT 10 O que você acha mudou e que não alterou o que você já conhece?	tradição e legislação
QT 11 O que você acha que não poderia ter mudado de jeito nenhum e mudou por causa da legislação?	<i>terroir</i> e legislação
QT 12 O que você acha mais importante para a produção do queijo? O que, se faltar, afeta no seu gosto e suas características?	<i>terroir</i>
QT 13 Sobre os utensílios: o material deles interfere na sua forma de fazer o queijo? Se sim, em que sentido?	utensílios estrutura <i>terroir</i>
QT 14 O ambiente interfere na sua produção? Seu rebanho, por exemplo, seu conhecimento sobre eles, afeta a maneira com que você faz o queijo?	matéria prima e meio ambiente e <i>terroir</i>
QT 15 Porque você ainda não aderiu ao registro/associação?	/NA/
QT 16 O que você entende por IG, DO e IP?	IG
QT 17 Porque não foi feito um trabalho para o reconhecimento pela DO?	/NA/
QT 18 A associação tem feito algum trabalho para atrair novos associados?	IG/APROCAN
QT 19 Você acha que o regulamento de uso é fiel ao que você sabe fazer?	IG/RU (Regulamento de Uso)
QT 20 Você acha que juntando todas as informações disponíveis pelo regulamento de uso, outro produtor fora da região pode aprender a fazer o mesmo tipo de queijo?	IG/RU (Regulamento de Uso)
QT 21 Quais as instituições que ajudam os produtores?	laços de confiança
QT 22 Quais as que interferem demais?	laços de confiança
QT 23= QT 12 Grupo 1	

Questões respondidas e classificadas	Código
QT23k Você acha que há interesse das instituições em divulgar a associação?	APROCAN

Nota 1: a QT 23 também foi feita no GRUPO 1. O resultado e a análise estão na Figura 35. Nos dois grupos, alguns itens foram analisados em separado, dado que os entrevistados fizeram justificativas à parte. A QT23k foi utilizada para contabilizar as respostas. /NA/ não foram utilizadas depois das primeiras entrevistas, em razão da falta de contexto. Os dois questionários estão no Apêndice. Elaboração própria.

Seguindo a percepção de que os produtores poderiam ter um entendimento diferente dos conceitos de tradição e saber fazer, a codificação desse questionário serviu de base para a codificação dos demais documentos. Então, o conceito de “tradição” ou “saber fazer”, mas não somente esses, foi encontrado e codificado nos documentos das instituições e nas entrevistas abertas.

O Quadro 5 mostra a ordem de pontuação dos códigos em todos os documentos codificados, nas três famílias. Quanto maior o FrC, maior a quantidade de vezes em que o código foi identificado nos textos analisados. Pode-se notar que há vários códigos sem referências às perguntas. Esses códigos adicionais foram criados porque, quase sempre, os produtores extrapolaram e falaram mais do que o pedido e, conseqüentemente, as respostas se tornaram ricas de informações. A pesquisadora os identificou pela expressão “+ tudo que foi referente à”. Esta identificação também aparece nas instituições que foram citadas espontaneamente pelos agentes. Exceto a associação regional, nenhuma outra instituição foi citada nas perguntas dos questionários.

Quadro 5 Quadro de todos os códigos, frequência de aparecimento e justificativas, em ordem de maior FrC.

Nome	FrC	Obs.:
Leite cru	305	O termo leite cru somente foi encontrado uma vez, pois, para os produtores, o leite jamais é pasteurizado. A expressão foi utilizada desta forma porque é a adotada pelas entidades oficiais e legislação
Legislação	290	Referente ao Queijo Minas Artesanal (QMA), Lei 14.185/2002, RT, NI, etc. QT 7 a 11 + tudo que foi citado referente à
Tradição	222	QT 6+ tudo que foi citado referente à
Terroir	171	QT 2, 5, 11, 12, 13, 14+ tudo que foi citado referente à
Saber fazer	148	QT 6ª + tudo que foi citado referente à
IMA	136	
Maturação	132	Tempo exigido pela lei estadual
EMATER	131	
IG	123	QT 16 a 20 + tudo que foi citado referente à
Inovação & empreendedorismo	115	Inovações feitas em função da legislação
PIQueijeiros	115	Grupo de atravessadores, ou queijeiros, que compram queijo nas fazendas e vendem na sua própria rede de comércio. Cada queijeiro

Nome	FrC	Obs.:
		tem sua rota, com certo número de produtores, e é respeitado pelos seus serviços, embora sua relação com os produtores nem sempre seja positiva. É uma instituição informal que partilha as mesmas práticas durante séculos, recolhendo o queijo e outros bens das fazendas e vendendo para o atacadista. Ele também é responsável pela compra de utensílios domésticos e de fazenda para os produtores. O código que ele aparece é Laço de confiança. É interessante notar que o queijeiro não era conhecido antes da pesquisa de campo. Os próprios produtores que o inseriram dentro do seu contexto de trabalho.
Mercado	111	Relativo a preços e mercados
Laços de confiança	107	O fato de uma instituição ser bem classificada, não significa que seja de confiança. Todos os códigos foram inseridos quando a instituição foi citada. QT 21 + tudo que foi citado referente à
APROCAN+	102	Quem respondeu pela instituição e por si mesmo foi seu presidente, o sinal + o representa. Os produtores que a compõem têm perspectivas diferentes do seu dirigente, principalmente quanto à EMATER
MAPA	96	
Matéria prima e ambiente	91	QT 14 + tudo que foi citado referente à
Utensílios e estrutura	91	QT 13 + tudo que foi citado referente à
Pingo	87	Substância utilizada para fermentar o leite. É considerada como um elemento do <i>terroir</i> .
Banca de madeira*	75	Não significa que os produtores acreditam que a banca de madeira é melhor do que as outras. Somente foi citada.
Outras UFs	67	Todas as instituições de E&P que estão trabalhando com pesquisa sobre o leite cru dentro da região.
Centro de maturação	66	Centro de maturação ou de Qualidade e fica em Medeiros. Ele só abriga 7 produtores e foi relevante para iniciar o processo formal de legalização dos queijos para enviar para outros estados. Oficialmente, até 2014 era a única instituição que possuía o selo SISBI/POA. É um projeto da EMATER e do governo de Minas.
Rotina	63	Todo comportamento que foi agregado em função da legislação.
Conhecimento Codificado	45	Toda a técnica conhecida que está registrada tanto no Regulamento de uso quanto no IPHAN.
Carga de trabalho	37	Reclamação dos produtores em função da quantidade de rotinas acrescentadas depois da introdução da legislação.
Outras entidades locais	33	Secretaria de Educação Municipal, Sindicato dos Produtores Rurais, cooperativas, etc.
SEBRAE	32	
Outras entidades externas	28	Sertão Brás, MDA, etc.
Aprocame	27	É a associação vinculada ao Centro de Maturação. Somente sete produtores têm acesso ao centro. Seus membros estão também associados à APROCAN.
Governo Federal	25	
UFV	22	A Dra. Celia Oliveira, pesquisadora desta instituição, foi responsável pelo rebaixamento para 21 e 17 dias de maturação dos queijos do Canastra e da Serro, respectivamente. Sua pesquisa foi independente do Estado.
AGRIFERT e/ou França	22	Tanto a Agrifert como o governo francês foram citados nas entrevistas
IPHAN	20	
INPI	18	

Nome	FrC	Obs.:
Área demarcada	13	Área delimitada pelas instituições. Regulamento de Uso e Dossiê IPHAN
Interações psico-biológicas*	10	
Governo Estadual	5	
Prefeitura de Medeiros	5	

*Códigos auxiliares que foram utilizados em situações onde as perguntas não foram suficientes para demonstrar determinado ponto em questão. Nem todos os códigos foram utilizados na análise de discursos. Elaboração própria.

A codificação das famílias⁴² Instituições Locais e Instituições Externas **foi feita utilizando os mesmos conceitos do questionário do GRUPO 2, dos produtores**. Esta escolha foi a partir da premissa que os produtores teriam uma visão sobre o conhecimento, sua transmissão e proteção diferente das instituições que os estão protegendo. Assim, descobrir se existe coincidência ou não sobre os conceitos chave da proteção foi considerado importante para o ajuste de políticas públicas no futuro.

3.2.4. Agrupamento dos tipos de conhecimento

Partindo dos documentos Regulamento de Uso (P42) e registro do IPHAN (P35), os códigos do conhecimento protegido foram identificados como sendo Leite cru, Legislação, Maturação, IG, Pingo e Área demarcada, agrupando-os na **Família Conhecimento Protegido** (Figura 8). A **Família Conhecimento Tácito** teve origem dos códigos Leite cru, Tradição, Terroir, Saber fazer e Laços de Confiança (Figura 9). Por fim, a **Família Conhecimento Exógeno** teve origem da introdução de conhecimentos não disponíveis na região antes da legislação e da IG. Os códigos relacionados a esse conhecimento são Legislação, IG, Inovação e Empreendedorismo e Área demarcada (Figura 10). As Figuras 8, 9 e 10 relacionam a frequência das citações dos códigos das suas respectivas famílias, em números absolutos.

⁴² Optou-se por utilizar o termo família para indicar os conjuntos de códigos. Estes conjuntos são as categorias de análise trabalhadas nesta tese.

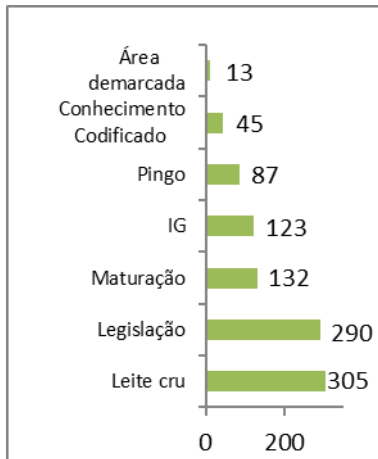


Figura 8 Frequência de citações dos códigos da Família Conhecimento Protegido

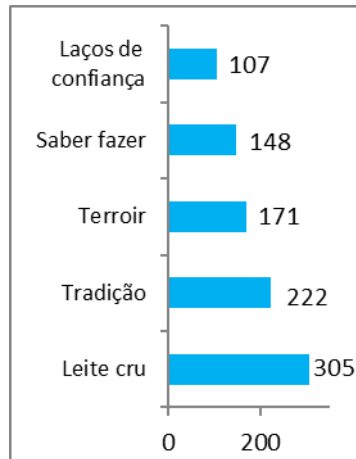


Figura 9 Frequência de citações dos códigos da Família Conhecimento Tácito

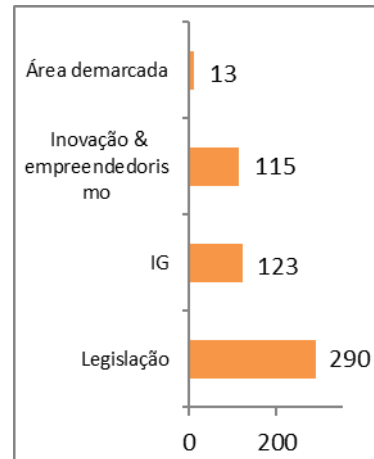


Figura 10 Frequência de citações dos códigos da Família Conhecimento Exógeno

Fonte: Elaboração própria.

A partir dos códigos dos três tipos de conhecimento acima identificados, foi realizado o agrupamento do processo produtivo completo na **Família Processo Produtivo**, onde todos os elementos essenciais estão presentes para a produção do Queijo Minas Artesanal (Figura 11).

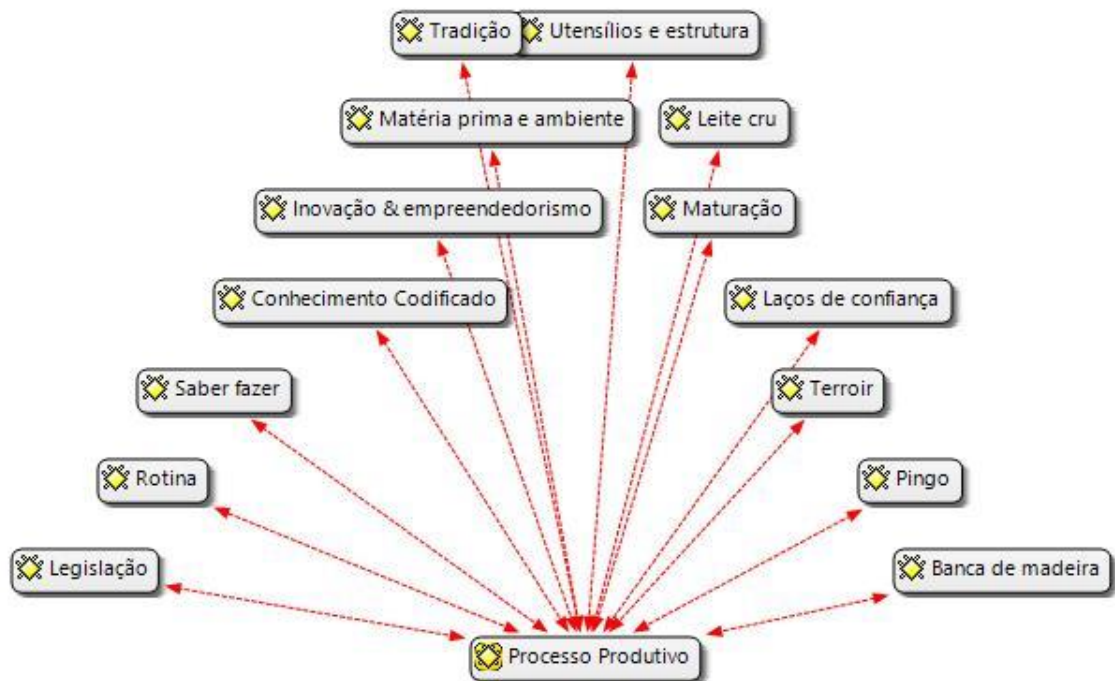


Figura 11 Família Processo Produtivo.

Fonte: Elaboração própria.

A Família do Processo Produtivo engloba todos os códigos não humanos relacionados ao dia a dia do processo produtivo. Estão presentes tanto códigos relativos aos aspectos materiais: banca de madeira; pingo; utensílios e estrutura; matéria prima e ambiente; leite cru, quanto aos aspectos imateriais do processo, todos os demais.

Os códigos do leite cru, rotina, banca de madeira, pingo, queijeiro e inovação & empreendedorismo foram identificados nas informações ditas espontaneamente pelos produtores e que a pesquisa não previa. Esses códigos por vezes coincidiam com os códigos das perguntas, por vezes, não.

Outra ferramenta disponível pelo Atlas TI é a relação entre códigos. Esta ferramenta possibilita relacionar a quantidade de vezes que uma instituição é citada (eixo x) em relação a um ou mais códigos (eixo y). A Figura 12 mostra a frequência de códigos no discursos das instituições citadas.

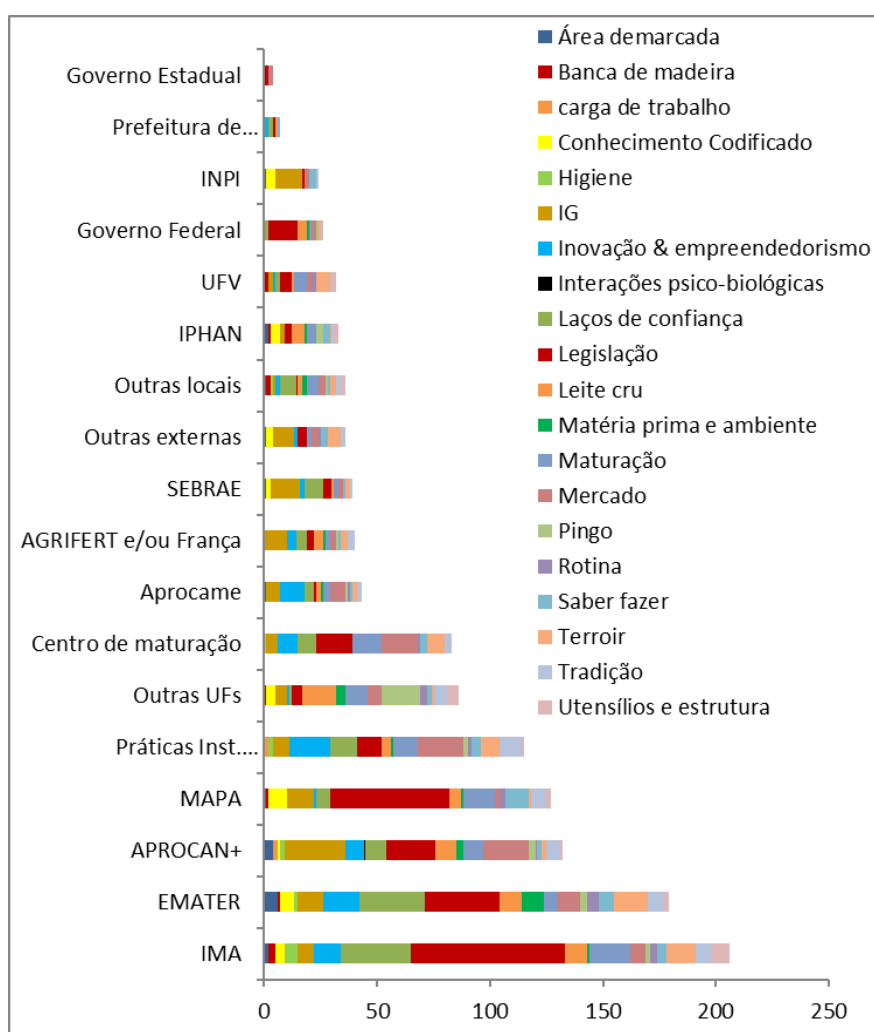


Figura 12 Frequência dos códigos no discurso das instituições, em números absolutos.

Fonte: Elaboração própria.

Esta figura demonstra todas as instituições citadas, por todos os agentes, em relação a todos os códigos encontrados e classificados pela pesquisadora. Quanto mais vezes os códigos são repetidos nos documentos, maior a relevância que a instituição possui para os agentes. A escala se refere somente à frequência de vezes, em número absoluto, que o código aparece em relação a uma instituição.

3.2.5. Pesquisa Documental na França

O trabalho na França constituiu em realizar pesquisas bibliográficas em bases francesas sobre os sujeitos: *terroir*, *savoir faire* e IG para a composição do capítulo 4 e apoio dos capítulos 5 e 6. Consistiu em analisar os discursos dos atores franceses, compostos de pesquisadores de três regiões francesas de produção de queijo. A participação no projeto Repastol, sobre o leite cru pelo *Centre de Copération internationale en recherche agronomique pour le développement* e *Institut National de la Recherche Agronomique* e *Institut National de la Recherche Agronomique* (CIRAD / INRA), do qual Claire Cerdan é uma das coordenadoras. O detalhamento do campo francês está no Quadro 21, no APÊNDICE.

O Repastol é um projeto de pesquisa com o objetivo de reunir conhecimento em torno da pasteurização do leite. A pasteurização do leite não se trata somente de uma questão de ordem sanitária, mas também social e econômica, visto que as características que do leite cru permitem elaborar produtos diferenciados da indústria, inovações de produto e de processo e, em função disso, impedem a padronização. O processo produtivo feito com o leite cru tem mantido, social e economicamente, milhares de pequenos produtores, que se orgulham do seu próprio trabalho. O projeto, em função disso, agrupa um número de agentes pesquisadores multidisciplinar. A partir de 2017, depois de concluída a construção da rede de agentes, o projeto será lançado em um programa de pesquisa internacional.

As entrevistas foram inseridas na UH do Atlas Ti em outro projeto e não foram codificadas. A identificação referente a essas entrevistas se encontra relacionada no APÊNDICE.

CAPÍTULO 4 TRADIÇÃO E CONHECIMENTO PROTEGIDO

A partir do fim do século XIX, a necessidade de elaboração de um acordo internacional que unificasse os mecanismos de proteção entre países que comercializavam bens entre si se tornou premente. Durante todo o século XX, vários acordos foram discutidos para culminar um pouco antes da virada do milênio no Acordo sobre os Aspectos dos Direitos da Propriedade Intelectual Relacionados ao Comércio/ *Agreement on Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights* (ADIPC/TRIPS). O Brasil distingue os dois conceitos: Indicação de Procedência (IP) e Denominações de Origem (DO) na lei nº 9.279 de 14 de maio de 1996. Mas a incorporação da lei não ocorreu sem imprecisões pelas instituições que se imputaram como responsáveis pelo processo de reconhecimento do conhecimento regional de valor.

Para apresentar esses pontos, esta seção foi dividida em três partes principais, a primeira apresenta os acordos pré-TRIPS e, logo após, o TRIPS sob a ótica da legislação brasileira atual para DO; a segunda fornece as diversas interpretações da IP e da DO, tanto pelo ordenamento jurídico criador desses institutos, como também pelos diversos órgãos que os vêm empregando no Brasil e, a última parte, realiza as considerações finais.

3.3. Os tratados internacionais de proteção industrial para IG Pré-TRIPS

Segundo Barbosa (2003), da exposição internacional da Áustria em 1873, emergiu a falta de proteção de ordem jurídica para os inventos. Não havia um Sistema Internacional de Patentes, sequer concebia-se um sistema de proteção específico para inventos nas exposições internacionais. Os Estados Unidos, principal reclamador da situação, acabou impelindo os demais países para a criação de um acordo, que culminou na Convenção da União de Paris para a Proteção da Propriedade Industrial (CUP).

Conquanto houvesse ceticismo acerca de um mecanismo efetivo de proteção contra fraudes, e houvesse uma preocupação sobre certas denominações genéricas, a CUP, de 1883, foi o primeiro e o mais importante tratado internacional multilateral a dispor sobre os direitos de propriedade intelectual e industrial (ECHOLS, 2008; OLSZAK, 2001).

A inovação desse modelo de acordo consistiu na flexibilidade, que persiste até hoje, possibilitando revisões periódicas na medida em que houvesse necessidade em relação aos mercados e à tecnologia. Ele ainda garantiu que cada membro se adaptasse

conforme seus próprios padrões. Assim, ele não uniformizava as leis nacionais, nem trouxe qualquer condição de reciprocidade, exigindo antes, uma paridade: o mesmo tratamento dado ao beneficiário nacional também assegurava ao estrangeiro. Outra grande vantagem do tratado foi o fato de um país poder concordar com o texto geral, ainda que não concordasse com determinadas proposições específicas, podendo optar por não aplicá-las. O sistema de entrada e saída do acordo dos países membros era livre⁴³ (BARBOSA, 2003).

Com 14 países signatários incluindo o Brasil⁴⁴, esse tratado não se resume às criações industriais propriamente ditas, mas também às indústrias agrícolas, extrativistas e todos os produtos manufaturados ou naturais.

Art. I, n° 2 parágrafo: “A proteção da propriedade industrial tem por objetivo os privilégios de invenção, os modelos de utilidade, os desenhos e modelos industriais, as marcas de fábrica e de comércio, o nome comercial e as indicações de procedência ou denominações de origem, bem como a repressão da concorrência desleal” (CUP, apud BARBOSA, 2003, p. 3)

À frente de muitos países, D. Pedro II enviou um representante brasileiro para participar da conferência diplomática da CUP, cujo papel foi avaliar as bases do tratado proposto pelo governo francês.

*O art. X tem um duplo alcance : em primeiro lugar, proteger as marcas de fábricas legítimas e legais ; em segundo, **impedir falsas indicações de procedencia**. Com effeito, acontece todas os dias que uma firma imaginaria apresenta no mercado vinhos do Porto, por exemplo, como vindos daquela procedencia, e como si a firma indicada existisse realmente no Porto. O Projecto de convenção quiz, por Meio deste artigo, obstar essas grosseiras fraudes. (...) Art. X -As disposições do artigo precedente são applicaveis a todo o producto que falsamente trazer como indicação de procedencia, o nome de uma localidade determinada, quando tal indicação se acuar adjunta a um nome commercial que não existe ou que foi emprestado para cobrir a falsidade. Considera-se parte interessada todo fabricante ou commerciante empenhado no fabrico ou commercio do mesmo producto, e domiciliado na localidade falsamente indicada como procedencia”. (Relatório do Conde de Villeneuve, delegado brasileiro à Conferência Diplomática da Convenção de Paris de 1883 em VILLENEUVE, 2003, p. 15)⁴⁵.*

⁴³ Veja mais detalhes das condições desse tratado em BARBOSA, D. *Uma introdução à propriedade intelectual*. 2003. Disponível em: <<http://www.denisbarbosa.addr.com/arquivos/livros/umaintro2.pdf>>. Acesso em: 30 jul. 2013..

⁴⁴ Atualmente são 174 membros signatários. Disponível em: http://www.wipo.int/treaties/en/ShowResults.jsp?lang=en&search_what=B&bo_id=5. Acesso em 25/06/2015.

⁴⁵ Veja o relatório completo em <http://www.denisbarbosa.addr.com/arquivos/historia/villeneuve.doc>, acesso em 14/7/2015.

O Conde de Villeneuve alertou sobre a necessidade de o país ser favorável às reformas propostas pela CUP, considerando que o Brasil já havia alcançado uma maturidade industrial e agrícola nos mercados europeus e norte-americanos.

Primeiro que tudo, permita V. Ex. que insista sobre a necessidade urgente da legislação internacional uniforme, embora ainda muito rudimentar, adoptada pelos delegados dos vinte Estados que tomaram parte na conferencia. Essa legislação, submettida presentemente ao exame de todos os Governos, parece-me estabelecer, com a devida ponderação, o equilibrio necessário entre tantos interesses contrários; resalva todos os direitos respeitáveis, e não compromette nenhum ; protege os inventores, os fabricantes e negociantes, os operarios que se consagram ás artes industriaes, contra qualquer usurpação menos honesta; não sacrifica, porém, os direitos dos concurrentes que, sem proposito de fraude, tambem reclamam a sua parte de sol (Relatório do Conde de Villeneuve, delegado brasileiro à Conferência Diplomática da Convenção de Paris de 1883 em VILLENEUVE, 2003, p. 21).

Embora esse tratado tivesse fornecido uma cobertura específica para IG, neste período havia duas tendências justificando a igualdade de tratamento da IP e da DO. Em primeiro lugar, havia certa resistência para a cobertura de proteção industrial para produtos alimentares (ECHOLS, 2008). Em segundo lugar, devido a existência de DO com nomes geográficos genéricos, o tratado não distinguiu a IP da DO com o termo “ou”, portanto, a proteção ocorreu mais em razão do combate à concorrência desleal, do que do direito exclusivo de propriedade industrial (PORTO, 2011; MEDEIROS, 2009).

A interpretação do Brasil sobre o acordo considerava somente a IP, cuja função era designar o lugar da fabricação, elaboração ou extração do produto. Assim, poderia ser legalmente reconhecido um “presunto tipo Parma fabricado no Brasil” (FÁVERO, 2010, p. 25), indicando a procedência do nome e o local de fabricação.

Em 1891, foi assinado o Acordo de Madri⁴⁶, complementar à CUP, que se referia sobretudo: a) às falsas indicações geográficas; 2) combate às marcas que induziam o consumidor ao engano em relação às características do produto e a região de origem; 3) à exclusão das indicações que já houvesse se tornado genéricas e 4) à extensão da proteção para certas DO de vinhos, a fim de coibir a sua diluição. Neste sentido, esse acordo não alterou o entendimento sobre IP e DO, pois também não protegia o direito exclusivo de propriedade industrial (BARBOSA, 2003; BRUCH, 2011; FÁVERO, 2010; PORTO, 2011).

Esse acordo tinha incluído uma proteção específica aos vinhos, conforme um pedido apresentado pelos portugueses, que tinha o objetivo de estender a proteção aos

⁴⁶ O Brasil foi signatário somente em 1896 (FÁVERO, 2010).

demais produtos agrícolas. Eles entendiam que havia peculiaridades específicas em relação ao clima, solo, dentre outras, portanto, seus nomes não deveriam ser considerados de uso comum. No entanto, esses apelos não foram aceitos. A delegação francesa propôs que somente os vinhos deveriam possuir essa proteção e os portugueses aceitaram (ALMEIDA, 2010; LOCATELLI, 2008).

Mas, nem no CUP, nem no Acordo de Madri, havia ilegalidade para aquele que soubesse fabricar o produto, como se fosse o original, desde que houvesse a indicação da sua verdadeira origem. Assim, era comum o emprego dos termos no rótulo: ‘*standard*’, ‘padrão’, ‘tipo’, ‘gênero’, etc. (MEDEIROS, 2009).

Até o fim da década de 1950, o entendimento dos países membros era que o nome de um alimento específico pertencia ao seu proprietário, mas o nome do local de origem onde era produzido, que lhe fornecia o *goodwill*, era considerado uma propriedade comum⁴⁷ (ECHOLS, 2008).

Tudo isso levou a concepção do Acordo de Lisboa, criado em 1958, consagrando um sistema de registro internacional das DO. Entrou em vigor, de fato, somente em 1966, ampliando a proteção do Acordo de Madri, bem como constituindo uma importante inovação quanto a proteção das indicações geográficas e em especial, às DO (LOCATELLI, 2008).

Esse acordo também proibiu o uso dos termos ratificadores como “tipo”, “gênero”, etc., bem como a tradução de DO, tais como Parmesão ou *Parmesan* para Parmegiano Reggiano (FÁVERO, 2010).

O reduzido número de países signatários desse tratado, 11 no ano da sua criação, tem relação direta aos interesses da proteção das DO especificamente, dado o elevado grau de regulamentação jurídica nacional necessária para estabelecê-las, bem como aos arranjos produtivos tradicionais e de alto valor reconhecidos localmente e externamente⁴⁸. Tais exigências excluía a entrada de diversos países europeus, assim como do Brasil (ALMEIDA, 2010; LOCATELLI, 2008; MEDEIROS, 2009).

Essa é a primeira vez que se define a DO e a distingue da IP e da marca em um acordo internacional (ALMEIDA, 2010; BRUCH, 2011; LOCATELLI, 2008):

⁴⁷ Em função dessa possibilidade, muitos queijos estrangeiros poderiam ser produzidos no Brasil utilizando o mesmo nome original como pode ser visto na lei do RIISPOA de 1952. Veja a relação completa no Quadro 19, p. 139.

⁴⁸ Locatelli (2008) afirma que somente países produtores tiveram interesse em aderir a esse acordo. Os países consumidores não possuíam nem interesse, nem estrutura jurídica para assegurar suas exigências. Atualmente tem 28 membros. OMPI, 2015. Disponível em: http://www.wipo.int/treaties/en/ShowResults.jsp?lang=en&treaty_id=10. Acesso em 23/06/2015

1) Entende-se por denominação de origem, no sentido do presente Acordo, o nome geográfico de um país, de uma região ou de uma localidade que serve para designar um produto originado naqueles territórios e cujas qualidades e características devem-se exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos. 2) O país de origem é aquele cujo nome constitui a denominação de origem que deu ao produto sua reputação ou aquele no qual está situada a região ou localidade cujo nome constitui a denominação de origem que deu ao produto sua reputação (ACORDO DE LISBOA apud D'HANENS, 2007, p. 169).

Essa definição também restringiu a DO a nomes geográficos propriamente ditos, bem como a condição *sine qua non* de vínculo entre os fatores geográficos e a qualidade e as características do produto (ALMEIDA, 2010; D'HANENS, 2007).

3.4. Outras convenções particulares para IG pré-TRIPS⁴⁹

Existiram e existem ainda outras convenções bilaterais e multilaterais que tratam do tema da IG, mas são específicas à determinados produtos, tais como vinhos, queijos, olivas, etc. Muitos desses acordos ocorreram depois do Acordo de Lisboa e se restringiram, em grande parte, entre os países membros da Comunidade Europeia (CE). Outros, foram feitos entre a União Europeia e o chamado Mundo Novo, principalmente com a Austrália, África do Sul, Estados Unidos, Canadá e Chile (LE GOFFIC, 2010).

A Convenção Internacional de Stresa (Itália) para o Uso de Denominações de Origem e Designações de Queijos⁵⁰, em 1951, foi feita entre sete países europeus antes da criação da Comunidade Europeia (CE) e definiu dois tipos de IG, uma com DO, outra categoria com nomes de produtos classificados como *semigenéricos* (ECHOLS, 2008; OLSZAK, 2000).

Echols (2008) informa que, para esse acordo, a designação de origem somente estaria disponível para os produtores, cujo queijo fosse manufaturado ou maturado em regiões consideradas tradicionais pela virtude do local, de forma leal e constante. Naquela ocasião, somente quatro tipos de queijo estiveram dentro da lista de proteção (Anexo A): Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano (Itália) e Roquefort (França). Especificava-se que ninguém mais poderia usar esses nomes, exceto aqueles que tivessem no local de origem de produção, embora não fossem nomes de regiões propriamente ditos.

⁴⁹ Para uma lista completa de tratados para IG consulte: http://www.wipo.int/wipolex/en/results_treaty.jsp?col_id=&organizations=&cat_id=5. Acesso em 25/06/2015.

⁵⁰ Para este trabalho, fez-se mister chamar a atenção para essa convenção, devido a importância social e econômica que ela demonstra para queijos tradicionais europeus.

Outra lista foi criada contendo nomes de produtos relacionados às suas características e não ao local de origem (Anexo B). Esses nomes eram marcas designadas e, como tal, poderiam ser produzidos em qualquer lugar, desde que o produto estivesse em conformidade com suas características. Esta lista incluía os nomes dos queijos Asiago (Itália), Brie e Camembert (França), Danablu (Dinamarca), Gruyère (França e Suíça), Emmental (Suíça) e Pinzgauer Berkase (Áustria), entre outros, todos considerados semigenéricos. No fim da década de 1950, a Comunidade Europeia revisou a abordagem desse acordo, alterando o *status* de alguns queijos da lista B, passando para nomes não genéricos.

Embora esse acordo tenha importância quase nula depois da formação da CE em 1958, o conceito de semigenérico ainda é relevante, pois em se tratando de comércio internacional, os nomes pelos quais, por exemplo, os Estados Unidos tratam como semigenéricos, para a União Europeia são nomes de regiões notoriamente conhecidos. Assim, os americanos incorporam o *goodwill*⁵¹ proveniente da região produtora original, ao designar nomes de queijos ou de vinhos e bebidas espirituosas europeias (LE GOFFIC, 2010).

Todos esses acordos passaram a ser regidos pela Organização Mundial de Propriedade Intelectual / *World Intellectual Property Organization* (OMPI/WIPO), uma agência especializada criada pelas Nações Unidas em 1967, na qual os Estados Membros desejavam assumir total governança e independência de qualquer Estado isolado. Ao mesmo tempo, assumiu um *status* comparável a uma organização intergovernamental (WIPO, 2008).

A missão da WIPO é promover através da cooperação internacional a criação, disseminação, uso e proteção de trabalhos da mente humana para o progresso econômico, cultural e social de todo tipo. Seu efeito é contribuir para o equilíbrio entre o estímulo da criatividade mundial, pela proteção suficiente aos interesses morais e materiais dos criadores de um lado e prover o acesso aos benefícios socioeconômicos e culturais de cada criatividade mundial no outro (OMPI/WIPO, 2008, p. 5, tradução nossa).

Em decorrência do período de forte crescimento ocorrido no pós-guerra, os países desenvolvidos do Ocidente sentiram necessidade urgente de buscar maior regulação da propriedade intelectual, pois a falta de obrigatoriedade de adesão aos acordos prejudicava a proteção oferecida. Dessa forma, foi criada a Organização

⁵¹ No mesmo sentido de Commons (1939). COMMONS, J. Legal foundations of Capitalism. *The Competitiveness of Nations in a Global Knowledge-Based Economy*. 1939. p. 1–87. Disponível em: <<http://scholar.google.com/scholar?hl=en&btnG=Search&q=intitle:LEGAL+FOUNDATIONS+OF+CAPITALISM#5>>. Acesso em: 16 abr. 2012.

Mundial do Comércio (OMC) em 1994, cuja participação é opcional, mas uma vez aderindo a OMC, o país é obrigado a assinar todos os acordos provenientes desta. Assim foi criado o TRIPS, que regia, entre outros assuntos, a proteção obrigatória à IG (BRUCH, 2011).

3.5. TRIPS

O TRIPS teve origem durante a Rodada do Uruguai, em abril de 1994, com 123 membros participantes⁵² e iniciou seus trabalhos em janeiro de 1995. Uma das diferenças essenciais desse tratado foi a obrigação que todos os membros da OMC o aplicassem, a partir de um determinado tempo, de acordo com a classificação de “*desenvolvimento econômico*” de cada país (WIPO, 2008). O Brasil adotou esse acordo pela lei de Propriedade Industrial nº 9.279, em 14 de maio de 1996 (LPI/96).

3.5.1. As interpretações do artigo 22 para IG

Está no artigo 22, parágrafo 1º o que o TRIPS definiu por IG:

*Para fins desse acordo, entende-se por **indicações geográficas** indicações que identifiquem um produto como sendo originário do território de um membro, ou uma região ou localidade daquele território, no qual uma dada qualidade, reputação ou outra característica do produto é essencialmente atribuível a sua origem geográfica (WTO, TRIPS, art. 22,1, p. 5).*

Embora esse artigo não contenha as expressões IP e DO como na CUP e no Acordo de Lisboa, o capítulo 2, Campos de Proteção de Propriedade Intelectual, do *WIPO Intellectual Property Handbook: Policy, Law and Use*, de 2008, que trata de definir o que é Indicações Geográficas, estabelece claramente a distinção entre um e outro.

IP significa qualquer expressão ou sinal usado para indicar que um produto ou serviço originado em um país, uma região ou um lugar específico, enquanto que DO significa um nome geográfico de um país, região ou lugar específico no qual serve para designar a origem do produto daquele lugar pelas qualidades características que são devidas exclusivamente ou essencialmente do ambiente geográfico, incluindo fatores naturais ou humanos ou ambos, fatores naturais e humanos (OMPI/WIPO, 2008, p., 120, item 2.689, tradução nossa).

Mais abaixo no texto, OMPI/WIPO (2008) salienta a diferença entre um e outro afirmando que, “o uso de uma DO requer uma *qualidade ligada* entre o produto e sua área de produção” (OMPI/WIPO, 2008, p. 120, item 2.690, tradução nossa). A

⁵² Até abril de 2015, ele contava com 161 membros (WTO, 2015). Disponível em https://www.wto.org/english/thewto_e/whatis_e/tif_e/org6_e.htm, acesso em 23/06/2015.

qualidade é *devida* às características do produto, transformados de maneira única (exclusiva) *ou* indispensável (essencial) atribuída à origem geográfica, quais sejam, o clima *ou* o solo *ou* os métodos tradicionais de produção. Nota-se que esse conceito não é cumulativo, indicando que as características de qualidade podem ser *exclusivas entre si*, mas ao mesmo tempo, é obrigatória a presença relacional entre produto e ambiente geográfico.

Por outro lado, “o uso de uma IP em um dado produto é *meramente sujeito à condição* que este produto se origina de um lugar designado pela IP” (OMPI/WIPO, 2008, p. 121, item 2.690, tradução nossa). Neste conceito, é categórico que a relação entre produto e sua origem é *meramente casual*, não necessariamente implica em qualquer relação dada pela cultura, ambiente ou qualquer outra qualidade essencial.

A diferença entre um e outro é brutal. Em relação à qualidade inerente ao local, uma DO pode ser caracterizada somente por razões naturais do local, ou pelos fatores humanos, tais como sua cultura, sua tradição, etc. sendo esses fatores desencadeantes da qualidade. Na IP, por sua vez, essa relação não implica diretamente nas características do produto.

A escolha da expressão “indicação geográfica” com o significado exposto acima, explica OMPI/WIPO (2008), tem relação com a amplitude do seu sentido, servindo para incorporar a noção de IP, *não coberta diretamente* nem pela CE e nem pelo TRIPS.

*Ele incorpora todo significado existente de proteção de cada nome e símbolo, sem considerar se eles indicam quais qualidades de um dado produto são devido a sua origem geográfica (tais como as DO), ou [se] eles meramente indicam o lugar de origem de um produto (tais como as IP). [...] Por outro lado o termo “IG” é também usado no Regulamento do Conselho CE, nº 2081/92 de 14 de julho de 1992, na Proteção de IG e DO para Produtos Agrícolas e Alimentos e no Acordo TRIPS. Em ambos os textos, este termo é aplicado para produtos os quais qualidade e características são atribuíveis a sua origem geográfica, uma abordagem que aproximadamente assemelhada ao tipo de proteção para IG. **Em outras palavras, “meras” indicações de procedência não são cobertas pela noção específica da IG usada nestes dois textos legais.** Contudo, esta apresentação, tenta levar em conta todas as formas existentes de proteção de IG, usa o termo em seu mais amplo significado (OMPI/WIPO, 2008, p. 121, itens 2.691 e 2.692, tradução nossa).*

No entanto, tal entendimento da OMPI/WIPO (2008) não se isenta de críticas. Autores do mesmo período em que foi publicado esse *Handbook* assinalaram suas desconfianças quanto à lei.

3.5.2. Críticas de Autores da CE e EUA

Para Echols⁵³ (2008), por um lado, esse conceito sequer define IG:

No Acordo TRIPS, a ligação geográfica somente ('indicações que identifique um produto como sendo originário do território de um Membro, ou uma região ou localidade') é insuficiente para o status de IG (ECHOLS, 2008, p. 61, tradução nossa).

Por outro lado, a reputação é apenas um dos critérios para uma IG e esse entendimento é totalmente novo. Outra novidade inserida neste artigo é a possibilidade de IG de produtos não alimentares, incorporando produtos tradicionais (ECHOLS, 2008).

Ao território também foi dada uma noção mais ampla, visto que pode ser um país inteiro e suas dependências, sendo que tem menos importância do que o produto. Dessa forma, pode haver produtos conhecidos sem, necessariamente, precisarem ser percebidos pelos consumidores como proveniente de um lugar específico⁵⁴.

Outra autora que também considera o conceito um objeto de confusão é D'Hanens⁵⁵ (2007). Comparando com os conceitos anteriores, o termo 'indicações' abrange tanto nomes, termos ou palavras, mas também frases, símbolos, imagens, ícones, etc., divergindo das DO, restritas à nomes geográficos. Como Echols (2008) e Olszak⁵⁶ (2000), também vêm problema na caracterização da IG, com elementos de qualidade, reputação ou outra característica, sendo que o entendimento, até então, era *cumulativo*. “[Este] conceito corresponde bem às tendências em vigor no Novo Mundo” (OKSZAK, 2000, p. 119, tradução nossa).

Fazendo assim, o TRIPS combina elementos um pouco mais específicos da IP, e menos restritivos do que uma DO.

Em outras palavras, a definição do TRIPS abraçaria todas as denominações de origem, mas nem todas as indicações de procedência, posto que estas não requerem impacto do meio geográfico na qualidade e/ou características intrínsecas do produto (D'HANENS, 2007, p. 171).

⁵³ Marsha A. Echols. Professora Doutora de Direito. Universidade da Colúmbia – EUA. Disponível em: <http://www.law.howard.edu/416>, acesso em 29/06/2015.

⁵⁴ Como a cachaça do Brasil ou a Tequila do México.

⁵⁵ Laetitia Maria Alice Pablo d'Hanens. Advogada profissional do Escritório de Advocacia Gusmão e Labrunie, São Paulo. Mestre em Direito Comparado pela Universidade Livre de Bruxelas, Bélgica, 1998. Disponível em: <http://www.gipi.com.br/equipe/marcas/5/laetitia-maria-alice-pablo-dhanens>. Acesso em: 29/06/2015.

⁵⁶ Norbert Olszak. Professor Doutor da Universidade de Paris, Panteão Sorbonne - Disponível em: [http://www.univ-paris1.fr/recherche/page-perso/page/?tx_oxcspagepersonnel_pi1\[uid\]=olszak&cHash=343ecc04847614abc52284a3bdb55eb2](http://www.univ-paris1.fr/recherche/page-perso/page/?tx_oxcspagepersonnel_pi1[uid]=olszak&cHash=343ecc04847614abc52284a3bdb55eb2). Acesso em 29/06/2015.

A contribuição de Medeiros⁵⁷ (2009) indica que muitos autores concordam sobre o conceito ser amplo demais, eliminando as distâncias de DO e IP, assim como reduz a exigência para DO de um local com qualidades cumulativas. Em sua opinião, a definição de IG apresentada pelo TRIPS tem o mérito de dar ao consumidor a informação de identificar o produto a sua origem, contemplando uma possível qualidade que o distingue dos demais, mas tal qualidade, não precisa ser necessariamente atribuível à origem geográfica. Mas, como ele amplia demais o significado, “quaisquer produtos que não estejam habilitados para o benefício de uma DO o conseguiriam pelo entendimento amplo concedido à IG abraçado pelo TRIPS” (MEDEIROS, 2009, p. 66).

Para Almeida⁵⁸ (2010), a IG no TRIPS não é um meio caminho entre a IP e a DO, é um novo capítulo do direito de propriedade industrial “cuja errática conformação resulta da confluência de interesses divergentes no seio dos países desenvolvidos” (ALMEIDA, 2010, p. 555).

O Acordo estabelece um elo entre o produto e a região, sendo que a reputação do produto não necessariamente perpassa pela condição *sine qua non* de estar relacionada aos critérios naturais e humanos locais. Tal abertura resulta na desobrigação de que todas as operações de produção, transformação e elaboração ocorram na área delimitada. No seu dizer: “[a] indicação geográfica se basta com uma breve aparência de ligação com a região” (ALMEIDA, 2010, p. 279).

Ele também ressalta a dispensa da obrigatoriedade de um caderno de encargos e desobriga a necessidade de algum tipo de controle.

De fato, o acordo TRIPS permite (mas não impõe) que a indicação geográfica se aproxime da simples e não qualificada indicação de proveniência⁵⁹. Por isso seu regime de proteção – com exceção dos vinhos e das bebidas espirituosas – é essencialmente negativo: proibição de actos enganosos [...] e outras utilizações que constituam actos de concorrência desleal (ALMEIDA, 2010, p. 281).

Afirmando ainda que:

⁵⁷ Shirly Bilro Medeiros. Doutoranda da Faculdade de Direito da Universidade de Coimbra – Portugal. Disponível em: http://www.uc.pt/fduc/pdfs/3_ciclo/admitidos_1112.pdf. Acesso em 29/06/2015.

⁵⁸ Prof. Doutor Alberto Ribeiro de Almeida, Professor da Faculdade de Direito da Universidade Lusíada Porto – Portugal.

⁵⁹ Procedência ou Proveniência? Observa-se que o termo *proveniência* por *procedência* é trocado na Lei 5.772/71, até então era utilizado o primeiro. Rocha Filho (2009) afirma que Indicação de Proveniência é a tradução literal e não tão correta do francês de *Indication de Provenance*, mas parece não haver consenso sobre os significados. Há autores, como Porto (2011), que vêem diferença da terminologia, *proveniência* e *procedência*. Há outros que identificam *proveniência* como indicando o último local de origem da mercadoria e *procedência*, o local onde ela foi manipulada (ROCHA FILHO, 2009). Segundo o Dicionário Le Petit Robert Micro, (2013, p. 1170), *provenance*: “lugar de onde vem ou provém uma coisa” .

Em Portugal e nas convenções internacionais não encontramos uma definição de indicação de proveniência. Encontramos diversas referências, designadamente nos arts. 1º, 2º e 10º da CUP, bem como no Acordo de Madrid. Do art. 1º, nº 1, deste último acordo resulta o entendimento dominante de indicação de proveniência tal como o referimos no texto (ALMEIDA, 2010, p. 281).

Por outro lado, a IG é muito mais um sinal distintivo do produto do que um meio de individualizar produtos de qualidade, “embora não seja um sinal neutro, como acontece com a IP, mas um qualificador” (ALMEIDA, 2010, p. 557).

3.5.3. Críticas de Autores brasileiros

A explicação de OMPI é entendida por Bruch (2011), Locatelli, (2008) e Porto, (2011) de forma semelhante. Assim, embora o Acordo de Lisboa tenha definido com maior precisão o conceito de DO, o TRIPS não se inspira nele, antes, define a IG de forma geral, unificando o entendimento de IP e DO em um só, deixando para cada membro o entendimento aberto do conceito e sua aplicação. O objetivo é dar uma proteção mínima a ser respeitada por todos.

Bruch (2011) também chama a atenção para a incorporação do conceito a produtos não alimentícios e distingue reputação, de qualidade e de outra característica:

[...] o TRIP flexibiliza e amplia a possibilidade de proteção, especialmente, quando permite que apenas a reputação seja suficiente para subsidiar uma indicação geográfica. Assim, em princípio, o acordo pode abarcar a indicação de procedência, que apenas exige uma relação do produto com sua origem geográfica (BRUCH, 2011, p. 217 a 218).

Também percebe uma diferença em relação aos fatores determinantes relacionados ao meio geográfico que não implicam em uma relação direta e obrigatória com fatores naturais e humanos sobre o produto, isto é, não importa a cultura, ou a tradição. Assim, para Bruch (2011, p. 218) “[o TRIPS] contempla a IP prevista na CUP e no Acordo de Madri”.

Belas (2012) também chama a atenção para a incorporação da IP no TRIPS, mas ausente no Acordo de Lisboa, buscando um equilíbrio entre diferentes pontos de vista. Mas, de igual modo que o Acordo de Lisboa, o TRIPS, proíbe definitivamente as expressões “espécie”, “tipo”, “estilo”, etc. Mas para garantir os direitos adquiridos por marcas já registradas, especifica as seguintes exceções:

Art. 24: 1) denominação genérica utilizada para designar tipos específicos de produtos ou serviços; 2) denominação utilizada de forma continuada há pelo menos 10 anos anteriores a data de aplicação das disposições do ADPIC [TRIPS]; 3) marca cujos direitos foram adquiridos de boa fé antes

da IG se beneficiar da proteção no seu país de origem (ADPIC, art. 24 §4 -6 apud BELAS, 2012, p. 79-80).

Fávero (2010) afirma que os países tradicionalmente promotores de IG, tais como França, Itália e Espanha, criticaram essa ausência de dispositivos “para proteger e recuperar indicações geográficas que tenham sido *usurpadas* por outros países, já que o Acordo não abrange indicações que não estavam protegidas à data da sua entrada em vigor” (FÁVERO, 2010, p. 38). Acrescenta ainda que o conceito de IG do TRIPS pretendeu superar a dicotomia entre IP e DO, causa primeira de hierarquizações, para ela, desnecessárias entre IG, ultrapassando a CUP e demais convenções, no sentido quantitativo e qualitativo.

Por outro lado, Locatelli (2008) observa dois problemas na definição da TRIPS: primeiro, não ampara indicações geográficas de serviço. Bruch (2011) também vê o mesmo problema; e segundo, não inclui os fatores humanos como uma característica determinante para uma IG, embora a expressão “outra característica” possa ser entendida como englobando os fatores humanos.

Porto (2011), por fim, declara que, apesar de muitas críticas, o TRIPS é um avanço em relação à proteção para o instituto das IG, entendendo-a como objeto de proteção de direitos de propriedade industrial e não somente uma mera abordagem protetiva contra a concorrência desleal, nem uma repressão às falsas IG.

No que se refere à aplicação, Barbosa (2003) chama a atenção para o art. 1.1 do TRIPS: “Os Membros determinarão livremente a forma apropriada para implementar as disposições deste Acordo no âmbito de seus respectivos sistema e prática jurídicos” (TRIPS *apud* BARBOSA, 2003, p. 195).

Cabe aos legisladores configurarem a sua adequação ao contexto interno, em função disso, o acordo é caracterizado por padrões mínimos a serem seguidos pelas leis nacionais. Em resumo, o TRIPS *não é autoaplicável* (BARBOSA, 2003; BRUCH, 2003; FÁVERO, 2010).

Echols (2008) lembra que ao prever uma proteção mínima, significa que o Estado deverá tomar o Acordo como base da sua legislação, podendo exceder, mas nunca diminuir em proteção da entidade estrangeira. Neste sentido, Fávero (2010) afirma que dentro dos padrões mínimos, não implica na restrição de outros direitos já preservados ou que vierem a ser incorporados pelas nações.

Portanto, os Estados podem e devem legislar livremente respeitando esses padrões. “TRIPS *exige* lei interna, mas *não é* lei interna” (TRIPS *apud* BARBOSA,

2003, p. 195, destaques do autor). O Acordo deve ser interpretado à luz dos interesses nacionais, logo, cabe ao governo federal editar as normas para que seja cumprido.

3.6. A lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996 para IG (LPI/IG)

O seguinte conjunto de artigos foi receitado para o Brasil:

TÍTULO IV - DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

Art. 176. Constitui indicação geográfica a indicação de procedência ou a denominação de origem.

*Art. 177. Considera-se **indicação de procedência o nome geográfico** de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado **conhecido** como centro de extração, produção **ou** fabricação de **determinado produto ou de prestação de determinado serviço**.*

*Art. 178. Considera-se denominação de origem o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades **OU** características se devam exclusiva **OU** essencialmente ao meio geográfico, **INCLUÍDOS** fatores naturais e humanos.*

Art. 179. A proteção estender-se-á à representação gráfica ou figurativa da indicação geográfica, bem como à representação geográfica de país, cidade, região ou localidade de seu território cujo nome seja indicação geográfica.

Art. 180. Quando o nome geográfico se houver tornado de uso comum, designando produto ou serviço, não será considerado indicação geográfica.

Art. 181. O nome geográfico que não constitua indicação de procedência ou denominação de origem poderá servir de elemento característico de marca para produto ou serviço, desde que não induza falsa procedência.

Art. 182. O uso da indicação geográfica é restrito aos produtores e prestadores de serviço estabelecidos no local, exigindo-se, ainda, em relação às denominações de origem, o atendimento de requisitos de qualidade.

Parágrafo único. O INPI estabelecerá as condições de registro das indicações geográficas (BRASIL, Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996).

Esses artigos já haviam sido discutidos no Projeto de Lei nº 824, de 1991⁶⁰ e em 1995, foram incorporados pelo Mercosul no Protocolo de Harmonização de Normas sobre Propriedade Intelectual, em Matéria de Marcas, Indicações de Procedência e Denominações de Origem, artigo 19⁶¹. Algumas importantes considerações podem ser elencadas a partir das escolhas dos legisladores brasileiros:

⁶⁰ Disponível em:

http://www.camara.gov.br/proposicoesWeb/prop_mostrarintegra?codteor=1144330&filename=Dossie+-PL+824/1991. Acesso em 01/07/2015.

⁶¹ Disponível em: <http://www.sice.oas.org/trade/mrcsrs/decisions/dec0895p.asp>. Acesso em 01/07/2015.

- Distinção clara entre IP e DO, seguindo uma tendência da normativa europeia (LOCATELLI, 2008);
- Inserção do conceito de DO, a grande inovação no campo do direito pátrio⁶² (D'HANENS, 2008).

Em comum, tanto para IP, quanto para DO: a) pode ser um produto agrícola ou um bem não agrícola; c) pode ser um serviço; d) o nome a ser protegido deve ser da região e não do produto, excluindo imagens, ícones, emblemas, etc. (D'HANENS, 2008; e) são de natureza declaratória, isto é, existe um direito pré-existente antes da concessão do registro pelo Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI) (BARBOSA, 2003).

Embora haja clareza nas definições de IP e de DO na lei brasileira, cuja separação é evidente por si mesma, das instituições federais que vêm trabalhando com IG no Brasil atualmente, INPI, MAPA e SEBRAE emergem os seus próprios conceitos de IP e DO, é o que se demonstrará a seguir.

3.7. As diferenças institucionalizadas da IP e da DO

Em primeiro lugar, é necessário evidenciar que no que se refere à *lei* da IP existe certa tradição no seu entendimento, conforme pode ser observado no Quadro 6. As poucas modificações nas normativas ao longo do século XX e as suas aplicações se davam somente por meio da proteção negativa até a LPI/IG.

Quadro 6 Leis brasileiras de Indicação de Proveniência e Procedência do século XX.

Decreto nº 16.624, de 19 de dezembro de 1923 ⁶³	<i>Art. 81. Entendem-se por indicação da proveniência dos produtos a designação do nome geográfico que corresponde ao lugar da fabricação, elaboração ou extração dos mesmos produtos. O nome do lugar da produção pertence, cumulativamente, a todos os produtores nele estabelecidos.</i>
Decreto-Lei nº 7.903, de 27 de agosto de 1945 ⁶⁴ Seção V - Das indicações de Proveniência	<i>Art. 100. Entende-se por indicação de proveniência a designação de nome de cidade, localidade, região ou país, que sejam notoriamente conhecidos como o lugar de extração, produção ou fabricação das mercadorias ou produtos. Parágrafo único. Nesse caso, o uso do nome do lugar de proveniência cabe, indistintamente, a todos os produtores ou fabricantes nele estabelecidos.</i>

⁶² Rocha Filho (2009) chama a atenção para a definição de DO que é a cópia literal da descrita no Acordo de Lisboa.

⁶³ Disponível em FÁVERO, 2010, p. 29. Em FÁVERO, K. C. As indicações geográficas como instrumento de proteção jurídica internacional do conhecimento tradicional: harmonizando propostas de OMC, ONU e OMPI. 2010. 109 f. Programa de Pós-Graduação em Direito. Centro de Ciências Jurídicas. Universidade Federal de Santa Catarina, 2010.

⁶⁴ Disponível em: <http://www2.camara.leg.br/legin/fed/declei/1940-1949/decreto-lei-7903-27-agosto-1945-417251-publicacaooriginal-1-pe.html>. Acesso em 23/06/2015

<p>Decreto-lei nº 254, de 28 de fevereiro de 1967⁶⁵ Seção VII - Das indicações de proveniência</p>	<p>Art. 87. O uso do nome de lugar de proveniência cabe, indistintamente, a todos os produtores ou fabricantes nêle estabelecido não podendo tal indicação servir de elemento característico de marca. Parágrafo único. Entende-se por indicação de proveniência a designação de nome de cidade, localidade, região ou país que sejam notòriamente conhecidos como lugar de extração, produção ou fabricação de determinadas mercadorias ou produtos.</p>
<p>Decreto-lei nº 1.005, de 21 de Outubro de 1969⁶⁶ Seção VI - Das indicações de Proveniência</p>	<p>Art. 83. O uso do nome de lugar de proveniência cabe, indistintamente, a todos os produtores ou fabricantes nêle estabelecidos, não podendo tal indicação servir de elemento característico de marca. Parágrafo único. Entende-se por indicação de proveniência a designação de nome de localidade, cidade, região ou país que sejam notòriamente conhecidos como lugar de extração, produção ou fabricação de determinadas mercadorias ou produtos.</p>
<p>Lei nº 5.772, de 21 de Dezembro de 1971⁶⁷ Seção VI - Das Indicações de Procedência</p>	<p>Art. 70. Para os efeitos deste Código, considera-se lugar de procedência o nome de localidade, cidade, região ou país, que seja notòriamente conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinada mercadoria ou produção, ressalvado o disposto no artigo 71. [...]</p>
<p>Lei nº 9.279, de 14 de Maio de 1996⁶⁸ Título IV - Das Indicações Geográficas</p>	<p>Art. 177. Considera-se indicação de procedência o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido* como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço. [...] Art. 182. O uso da indicação geográfica é restrito aos produtores e prestadores de serviço estabelecidos no local, exigindo-se, ainda, em relação às denominações de origem, o atendimento de requisitos de qualidade.</p>

Em destaque, as modificações entre as normas imediatamente anteriores. Elaboração própria.

Como signatário do CUP, o Brasil já protegia seus produtos ligados à origem contra a concorrência desleal e a repressão às falsas IP. Ao introduzir o conceito de Indicação de Proveniência, o Decreto 16.254 de 1923, atendeu ao princípio de veracidade, não havendo um objetivo de distinguir um produto de uma região em função da sua origem geográfica. Porto (2011) afirma que se iniciou nesta data a confusão entre os termos “proveniência” e “procedência”.

Em 1934, o Decreto 24.507 considera ato de concorrência desleal o emprego de termos retificativos, tais como “tipo”, “espécie”, “gênero”, etc, ressalvando ou não a verdadeira procedência (BELAS, 2012)⁶⁹.

⁶⁵ Disponível em: <http://www2.camara.leg.br/legin/fed/declei/1960-1969/decreto-lei-254-28-fevereiro-1967-374675-publicacaooriginal-1-pe.html>. Acesso em 23/06/2015.

⁶⁶ Disponível em: <http://www2.camara.leg.br/legin/fed/declei/1960-1969/decreto-lei-1005-21-outubro-1969-351763-publicacaooriginal-1-pe.html>. Acesso em 23/06/2015.

⁶⁷ Disponível em: <http://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/1970-1979/lei-5772-21-dezembro-1971-357860-publicacaooriginal-1-pl.html>. Acesso em 23/06/2015.

⁶⁸ Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19279.htm. Acesso em 23/06/2015.

⁶⁹ Para consultar um quadro completo de leis referentes à IG, ver BELAS, C. A. *Indicações geográficas e salvaguarda do patrimônio cultural: artesanato de capim dourado Jalapão-Brasil*. 2012. 266 f. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Instituto de Ciências Humanas e Sociais, 2012.

Em 1945, entrou em vigor o novo Código de Propriedade Industrial, acrescentando que a região deveria ser notoriamente reconhecida como lugar de extração, produção ou fabricação de mercadorias e produtos.

Nos próximos dois decretos, de 1967 e 1969, poucas alterações. Somente em 1971, houve três alterações pequenas, mas importantes: primeiro, uma mudança da terminologia, ao invés de Indicação de Proveniência passou para Indicação de Procedência; segundo, ao invés de substantivo “lugar”, trocou para “centro” e terceiro, o acréscimo do adjetivo “determinado” para mercadoria.

Para Porto (2011), essas alterações indicam uma mudança de percepção entre uma indicação de proveniência e de uma indicação de procedência. O primeiro aponta para um mero nome geográfico, enquanto que o segundo constitui um direito de exclusividade. Assim, os três termos, *procedência*, *centro* e *determinado* definem o significado de unicidade da IP. Percebe-se que, em relação a esse instituto, houve pouca alteração com a LPI/IG, mais de 20 anos depois.

Um mapa conceitual foi montado para melhor visualização das semelhanças entre o entendimento das leis brasileiras para IP (Figura 13).

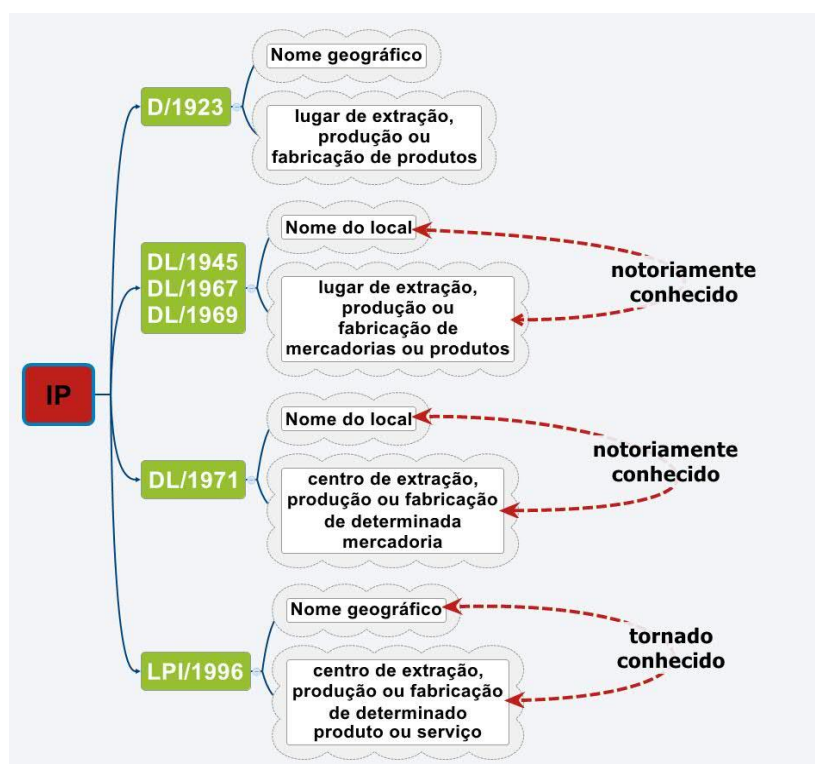


Figura 13 Mapa conceitual da evolução no entendimento das IP, nas leis referentes à IG no Brasil, no século XX.

Fonte: Elaboração própria

Percebe-se que até a inclusão de bens não agrícolas esteve prevista de forma subjetiva em todas as leis anteriores a 1996. Duas modificações conceituais surgem na lei de 1996: a inclusão de serviços e, ao invés de, *notoriamente conhecido*, ter-se somente *tornado conhecido*.

Douglas Gabriel Domingues, no livro *Comentários à lei da propriedade industrial: lei nº 9.279 de 14 de maio de 1996, modificada pela lei nº 10.196 de 14/02/2001 (DOU, 16.02.2001)*, publicado em 2009, expõe a justificativa de tal troca:

Cotejando a redação do art. 177 supra com a redação do art. 70 do Código revogado, lei nº 5.772/71, temos o seguinte: i – enquanto o art. 70 da lei revogada exigia que a designação de nome de, localidade, cidade, região ou país, fossem notoriamente conhecidos como centro de extração, produção ou fabricação de determinada mercadoria ou produto, o art. 177 da Lei nº 9.279/96, considera indicação de procedência o nome geográfico país, cidade, região ou localidade de seu território que se tenha tornado conhecido, não exigindo que a indicação de procedência seja notoriamente conhecida, fato que amplia o âmbito da proteção legal; [...] (DOMINGUES, 2009, p. 576).

Dessa forma, fica clara a intenção dos legisladores brasileiros em ampliar, ao máximo possível, o campo da proteção de reconhecimento pelo mecanismo da IP. Neste sentido, *entende-se a dispensa do elemento qualificador do produto e da região*, para somente um mero conhecimento de que aquela região é um local de produção ou fabricação e extração de determinado produto ou serviço. Tal definição se aproxima da IP do TRIPS.

Notoriedade e tornado conhecido têm significados diferentes, segundo o Mini Aurélio, (2010):

- **Conhecido:** 1. Que muitos conhecem. 2. Famoso pelas obras ou atividade. 3. Indivíduo que se conhece (FERREIRA, 2010, p. 189)
- **Notoriedade:** 1. Qualidade de notório. 2. Pessoa de notória competência ou saber. (p. 535). **Notório:** 1. Sabido de todos; público (FERREIRA, 2010, p. 535).

Se aplicado à referida expressão de IP, entende-se que o significado 2. *Famoso pelas obras ou atividade*, evidencia o *resultado* da região como elemento mais importante do que os fatores necessários a sua produção. Fatores humanos e geográficos são meros complementos ao produto, não implicando sequer em alguma qualidade ou característica. Neste caso, a IP não configuraria um enraizamento do homem ao seu local, desde que a cultura e a história da região representassem pouca relevância como

fator de reconhecimento de origem. Além disso, os fatores naturais da região importariam, na medida em que pudessem ser controlados de maneira a influir ou não no produto.

Conforme descreve de Fróes *apud* Porto (2011):

Outra inovação importante [na LPI de 1996] foi a substituição da expressão notoriamente conhecido, utilizada no artigo 70 da legislação anterior em relação ao lugar de procedência, pela palavra conhecido (desacompanhada do advérbio), no artigo 177 da lei atual, o que significa que o grau de conhecimento exigido passou a ser menor (grifos do autor) (FRÓES apud PORTO, 2011, p.170)

Para Rocha Filho (2009), a troca dos termos representa um componente linguístico, dado que a noção de fama contrapõe-se à noção de notoriedade, distinção feita pelos textos legais quando se trata de marca. Assim, fama seria atributo da IP, enquanto notoriedade é da DO. Assim,

Fama entra aqui como a do local conhecido, como a do local de que se ouviu falar, mas que pode, eventualmente, ser esquecido, contrapondo-se à notoriedade do local que é reconhecido e respeitado por características fundamentais e profundas que lhe conferem admiração enraizada e evidente por lembrança espontânea” (ROCHA FILHO, 2009, p. 26, nota de rodapé)

No entanto, a expressão “tornado conhecido” tem sido interpretada de maneira diferente na literatura acadêmica, conforme pode ser visto no Quadro 7:

Quadro 7 Interpretação da expressão “tornado conhecido” da IP – LIP/IG de autores brasileiros.

Significado	Autores
Reputação ou notoriedade	Belas (2012); Bruch (2013, 2011*); Cruz (2012); Locatelli, (2008); Nierdelle (2011, 2013); Maiorki e Dallabrida (2015); Pimentel (2013)
Notoriedade	*Bruch (2011, p. 151) – referência utilizada pelo MAPA “Indicação de procedência: exige somente a notoriedade do local de origem dos produtos/serviços” (BRASIL, 2014, p. 71).
Certa notoriedade	Dupin (2015)

Fonte: Elaboração própria

O uso do sentido de reputação ou notoriedade, ao invés de somente conhecido, aponta para outra dimensão interpretativa do conceito de IP. Belas (2012) afirma ao explicar as inúmeras variações semânticas dos termos IG, IP e DO que “o Brasil usa o termo “Indicação de Procedência” de forma similar ao conceito de “Indicação Geográfica” do ADPIC [TRIPS]” (BELAS, 2012, p. 91).

De fato, o reconhecimento do mecanismo da IG no Brasil, por meio do TRIPS, teve influência direta da metodologia de reconhecimento das IG na UE (Quadro 8).

Quadro 8 Leis adotadas de AOP e IGP da França e DO e IP do Brasil

	França	
	<i>Appellation d'origine Protégée (AOP)</i>	<i>Indication Géographique Protégée (IGP)</i>
Definição regulamentar	A denominação de origem é uma denominação que identifica um produto originário de um lugar determinado, de uma região ou, dentro de casos excepcionais, de um país, cuja: <ul style="list-style-type: none"> • A qualidade OU as características são devido essencialmente OU exclusivamente ao lugar geográfico compreendendo seus fatores naturais e humanos e, nas quais, todas as etapas da produção têm lugar dentro da área geográfica delimitada. 	A indicação geográfica é uma denominação que identifica um produto originário de um lugar determinado, de uma região ou de um país, cuja: <ul style="list-style-type: none"> • Uma qualidade determinada, uma reputação ou outra propriedade pode ser atribuída essencialmente a sua origem geográfica e • Ao menos uma das etapas de produção tem lugar dentro da área geográfica delimitada.
	Brasil	
	DO	IP
Definição regulamentar	Considera-se denominação de origem o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas <ul style="list-style-type: none"> • qualidades OU características se devam exclusiva OU essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos. 	Considera-se indicação de procedência o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que <ul style="list-style-type: none"> • se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço.

Fonte: INAO, (2015) e LPI/DI. Elaboração própria.

Antes do TRIPS, a UE e, principalmente, a França, como um dos países que mais de perto trabalhou, e trabalha, com esses mecanismos de proteção, não reconheciam outro mecanismo que não fosse *Appellation d'origine contrôlée*/Denominação de origem controlada (AOC). Com o acordo, houve inserção da *Indication Géographique Protégée (IGP)*⁷⁰, afrouxando os requisitos mínimos necessários para a proteção. Essa dança dos signos europeia reverberou no Brasil.

Percebe-se que o conceito de AOP e DO dos dois países se assemelham, mas IGP e IP são diferentes. No entanto, as exigências de reputação para IGP e notoriedade para IP do Quadro 7, fazem igualar os dois institutos, conforme pode ser observado no Quadro 9, ao analisar os conceitos de reputação e notoriedade francês e brasileiro:

⁷⁰ Disponível em: <http://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO/Indication-geographique-protégée>. Acesso em 19 out 2015.

Quadro 9 Diferenças conceituais entre reputação e notoriedade

País	Reputação	Notoriedade
França	Entende-se por um sentido forte de reconhecimento pelo público associado a um elemento de caracterização do produto. Está claramente ligada à origem geográfica (INAO, 2015). É qualitativo.	É uma propriedade de ser vantajosamente conhecida por um conjunto de características , sem que as razões lhes sejam identificadas (INAO, 2015). Não quantitativo.
Instt. Brasil	Abarca além do conhecimento do público a noção de valores, geralmente advindos da qualidade . Tem dimensão qualitativa (MAPA, 2014).	Está relacionada ao conhecimento que um determinado número de consumidores possui em relação ao signo distintivo . Tem dimensão quantitativa (MAPA, 2014).

Fonte: Elaboração própria, com base em INAO, (2015) e MAPA, (2014).

Quando se compara os conceitos entre os países, pode-se notar que o significado de notoriedade francês não tem relação alguma com o do brasileiro, mas o de reputação é similar. Quando se compara os conceitos por país, percebe-se que existe uma diferença qualitativa e quantitativa de reputação e notoriedade da França, mas não existe no Brasil, evidenciando uma igualdade de interpretações.

Entendido dessa maneira, as instituições brasileiras, requerem reputação para IP, como qualquer IGP europeia. Claramente dizendo, a definição “que se tenha tornado conhecido” da IP/IG do artigo 177 da Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996 para IG *não pegou* no Brasil, ao menos no meio acadêmico.

Em nota técnica, a Embrapa Uva e Vinho (2012), respondendo a um parecer à Comissão de Desenvolvimento Econômico da Câmara dos Deputados, em Brasília, em 2011, recomendou que a Lei 9.279 fosse revisada no sentido de alterar o termo “Indicação de Procedência” para “Indicação Geográfica”, justificando que, além de ser o de maior emprego no mundo, é o conceito utilizado pela OMC, “[...] o que possibilitaria reconhecer indicações geográficas quando uma qualidade, reputação ou outra determinada característica do produto possa ser atribuída essencialmente a esta origem geográfica” (EMBRAPA UVA E VINHO, 2011, p. 4).

Mas, como supracitado, o conceito da OMC/TRIPS é inerentemente ambíguo e difere essencialmente da normativa brasileira.

Aplicados os conceitos, na prática, as causas deste pedido estão na utilização de DO da WIPO no meio profissional pela EMBRAPA, MAPA e SEBRAE e assinado pelo INPI. Uma das consequências desse uso se revela no conceito *tornado conhecido* com sentido de notoriedade e reputação. Isto será demonstrado a seguir.

3.8. Interpretação da LPI/IG pelas instituições

3.8.1. EMBRAPA Uva e Vinho

No seu site, a EMBRAPA Uva e Vinho⁷¹ começou antes mesmo da criação da Embrapa Sede. No fim da década de 1930, foi criado um Laboratório Central de Enologia no Rio de Janeiro, com três estações de Enologia, Rio Grande do Sul, São Paulo e Minas Gerais. Em 1941, a Estação de Enologia de Bento Gonçalves iniciou suas atividades e, desde esse período, a entidade se pautou no P&D, buscando promover e fomentar a viticultura local.

Em se tratando de IG, tudo começou de um lado, a partir da EMBRAPA Uva e Vinho de Bento Gonçalves, no início da década de 1990 e, de outro, de forma independente de qualquer instituição externa a ele, com o Conselho de Associações dos Cafeicultores do Cerrado (CACCCER). Ambos setores eram promovidos por interesses médios e grandes empresários, ao invés de pequenos fazendeiros (WILKINSON, J. et al., 2015).

Gabriel Yravedra, em um artigo seminal de 1994, traduzido por Jorge Tonietto, publicado em 1997 pela EMBRAPA Uva e Vinho⁷², trouxe à lume a preocupação sobre o impacto que o desenvolvimento do MERCOSUL levaria ao setor vinícola brasileiro. Revelou ainda, a existência de um número significativo de especialistas interessados em colaborar no zoneamento das regiões vitivinícolas, a fim de implementar as denominações de origem no Brasil.

Yravedra (1997) levanta a questão sob a ótica externa, já que ainda não havia sido publicada a LPI/IG. A partir do conceito de DO do Acordo de Lisboa, apresenta uma breve introdução sobre os objetivos da proteção por esse instituto, para expor, logo em seguida, as diferenças entre DO e IP.

Ressalta ainda que, esta análise é fundamental para expor a facilidade de obtenção de uma IP, “que é muito menos complexa e confere ao produto uma identificação que o valoriza, devendo, portanto, ser estimulada” e porque a DO “deve obrigatoriamente implicar uma qualidade e tipicidade da denominação, e que se isso não ocorrer, se estará mais próximo do conceito de indicação de procedência do que de

⁷¹ Veja a história completa em <https://www.embrapa.br/uva-e-vinho/historia>. Acesso em 02/07/2015.

⁷² YRAVEDRA, G. *Denominações de origem e indicações geográficas de produtos vitivinícolas*. Tra. TONIETTO, J. Bento Gonçalves - RS: EMBRAPA Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho, 1997. Disponível em: http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Repositorio/Doc18_000fqzj1uh802wyiv80084arlxo84qp9.pdf. Acesso em 05 dez 2015.

denominação de origem” (YRAVEDRA, 1997, p. 11 e 12). Sua maior preocupação era evitar que uma DO tivesse apenas uma referência ao lugar geográfico.

Conforme pode ser visto na Quadro 10, extraído do artigo, as diferenças são marcantes entre IP e DO e as exigências no que se refere à qualidade não existem para a organização da IP.

Quadro 10 Princípios fundamentais entre os conceitos de DO e de IP.

Ítems	Denominação de origem	Indicação de procedência
Meio natural	O meio geográfico marca e personaliza o produto; a delimitação da zona de produção é indispensável.	O meio geográfico não tem necessariamente uma importância especial, sendo que, o nome geográfico pode referir-se à origem do vinho, à localização da cantina ou ao local de engarrafamento.
Renome/prestígio	Indispensável	Não necessariamente indispensável.
Uniformidade de produção	Mesmo existindo mais de um tipo de produto, eles estão ligados por certa homogeneidade de características.	Pode ser aplicada a um conjunto de produtos de características diferentes, que tenham em comum apenas o lugar de produção, o centro de distribuição ou o local de engarrafamento.
Regime de produção	Há regras específicas de produção e características qualitativas mínimas dos produtos.	Não existe uma disciplina de produção à qual devam ser submetidos os produtos; existe apenas uma disciplina de marca.
Constância das características	Os produtos devem conservar um mínimo de qualidade e uma certa constância nas suas características.	Não implica um nível de qualidade determinada, nem de constância de características.
Volume de produção	Há um limite de produção por hectare, que tem relação com a qualidade do produto.	Não existe limite de produção

Fonte: Yravedra (1997, p. 12).

O artigo chega ao final declarando a necessidade de metodologia científica para a caracterização das DO citando:

... o Brasil deve se preparar para uma delimitação de denominações de origem e vinhos (e destilados?). Não se devem copiar as mais velhas regiões vitícolas francesas (Bordeaux, Borgogne, Val de Loire, Côtes du Rhône etc.), onde o peso dos fatores geográficos, históricos, humanos e a tradição⁷³ (...) não permitiram efetuar delimitações de denominações de origem sobre critérios realmente objetivos (SEGUIN, 1990, p. 11 apud YRAVEDRA, 1993, grifo de Seguin).

Essa justificativa foi largamente utilizada pela EMBRAPA Uva e Vinho para as IP. Assim, ao tratar IP como DO da WIPO, a primeira se torna uma evolução da segunda. Isto está declarado em Nierdelle (2011), quando expõe em sua tese o início do processo de IG no Brasil, a partir da organização da IP Vale dos Vinhedos. Como nos

⁷³ Esse trecho sobre a tradição será discutido adiante.

diversos casos relatados, principalmente das vinícolas do sul, o objetivo era alcançar a DO e o uso dos recursos técnicos de cunho científico, descartando a tradição e outros elementos não mensuráveis, foi essencial para alcançar a aprovação das IP, os quais mais tarde serviriam como degrau para a DO.

*Ao fim e ao cabo, prevaleceu um entendimento de que todos os projetos deveriam passar por uma etapa preliminar (a IP) antes de alcançar a almejada DO, mesmo que, cada vez mais, os **dossiês encaminhados ao INPI contenham um amplo conjunto de informações que dizem respeito especificamente às exigências de uma DO** (NIERDELLE, 2011, p. 133).*

No que se refere à DO, a EMBRAPA Uva e Vinho apropriou do conceito de Yravedra na medida em que o TRIPS também o faz. Segundo Bruch (2011),

*[Por] fatores determinantes: enquanto o Acordo de Lisboa prevê que essas características ou qualidades devam estar relacionadas com o meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos, o **TRIPS apenas determina que esses elementos devam ser, essencialmente, atribuídos à sua origem geográfica, não exigindo que ela seja decomposta na influência de fatores naturais e fatores humanos sobre o produto** (BRUCH, 2011, p. 2018).*

Portanto, o artigo de Yravedra apresentou as diferenças essenciais entre IP e DO da mesma forma que a LPI/IG, publicada quatro anos depois. Porém, como impulsionadora do movimento de DO no Brasil, a Embrapa Uva e Vinho estabeleceu *na prática* dois critérios para o reconhecimento de *todas* as IG brasileiras: 1) uma metodologia científica para delimitar uma IG, sem a exigência de se incluir os fatores humanos e 2) A DO⁷⁴ como objetivo final das IP, requerendo, portanto, qualificadores e sistema de controle dos produtores e dos processos. Dessa forma, o conceito *tornado conhecido* perdeu o significado para IP, bem como os fatores humanos para a DO. Assim interpretadas, a IP e a DO da LPI/IG também perderam sua relevância.

Como se demonstrará mais abaixo, na prática, o conceito do TRIPS permite que *ou* o fator humano *ou* o fator natural seja o determinante para caracterizar uma região como DO. É esse conceito que está sendo utilizado para organizar as IG no Brasil.

O regulamento de uso, o conselho regulador e a delimitação da região em bases científicas foram *as* condições para a obtenção de qualquer IG. Assim foi feito pela Embrapa Uva e Vinho, em toda a região viticultora do Sul, consequentemente levando a

⁷⁴ Esse tem sido um empecilho não somente para a formalização do reconhecimento de muitas regiões produtoras com características de IP, mas também pelo entendimento de igualdade entre IP e DO pela Embrapa Uva e Vinho. Nierdelle (2011) cita o caso da região de Garibaldi, reconhecida como produtora de vinho, mas que não conseguia a IP em função do não apoio da Embrapa. A justificativa era que a matéria prima não provinha da própria região.

um *path dependence* para as instituições apoiadoras e para as IG que vieram em seguida.

3.8.2. INPI

Foi incluído na Lei 9.279/96, Título IV das Indicações Geográficas, o órgão responsável pelo registro de IG: “Parágrafo único. O INPI estabelecerá as condições de registro das indicações geográficas”.

O INPI é uma autarquia federal vinculada ao Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior (MCID). Seu papel é executar a Lei 9.279/96, entre suas atribuições consta analisar as solicitações de concessão de reconhecimento de IG nacionais e estrangeiras e concedê-las, caso aprovadas (INPI, 2014).

Embora tenha alguma representação na difusão da IG no Brasil, ele não possui nenhum setor de auxílio para a elaboração e no acompanhamento do pedido de registro e menos ainda no que se refere a algum tipo de procedimento pós-registro, limitando-se a prover informações formalmente, baseando-se integralmente em pareceres técnicos e em pesquisas de entidades externas à ele (BELAS, 2012).

A primeira normativa do INPI, dispondo quais os formulários necessários para registro das IG foi publicada em 1997⁷⁵. O ato normativo (AN) nº 134 continha somente três tipos de documentos: pedido de registro de IG; folha de petição e uma ficha para busca figurativa. No ano seguinte, a AN 143⁷⁶ é publicada com as exigências:

I. DAS CONDIÇÕES DO DEPÓSITO

[...]

3. O pedido deverá ser apresentado em formulário próprio, contendo:

3.1. Nome da área geográfica e sua delimitação;

3.2. Etiquetas, quando se tratar de representação figurativa da indicação geográfica e ficha de busca figurativa;

3.3. Descrição do produto ou serviço;

3.4. **Elementos que comprovem ter a área geográfica se tornando conhecida como centro de extração, produção ou fabricação do produto ou como centro de prestação do serviço; e**

3.5. Elementos que comprovem estarem os produtores ou prestadores de serviços estabelecidos na área geográfica objeto do pedido e efetivamente exercendo as atividades de produção ou de prestação de serviços.

4. No caso de reconhecimento de nome geográfico como **denominação de origem**, deverá o pedido, ainda, conter:

4.1. As características e qualidades físicas do produto ou do serviço que se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico; e

4.2. A descrição do processo ou método de obtenção do produto ou serviço, que devem ser locais, leais e constantes.

[...]

⁷⁵ Disponível em: http://www.denisbarbosa.addr.com/paginas/leis/leis_marcas_an134_97.html, acesso em 03/07/2015.

⁷⁶ Disponível em: http://www.denisbarbosa.addr.com/paginas/leis/leis_marcas_an143_98.html, acesso em 03/07/2015.

Esta AN indica que o INPI discriminava o conceito de IP semelhante à lei brasileira.

No ano de 2000 o INPI divulga uma nova instrução normativa (IN), referente às condições de registro para as IG, a IN75⁷⁷, como se segue:

[...]

III - DO PEDIDO DE REGISTRO

Art. 6º O pedido de registro de indicação geográfica deverá referir-se a um único nome geográfico e, nas condições estabelecidas em ato próprio do INPI, conterá:

I - requerimento, no qual conste:

- a) o nome geográfico;
- b) a descrição do produto ou serviço; e
- c) as características do produto ou serviço;

II - instrumento hábil a comprovar a legitimidade do requerente, na forma do art. 5º;

III - regulamento de uso do nome geográfico;

IV - instrumento oficial que delimita a área geográfica;

V - etiquetas, quando se tratar de representação gráfica ou figurativa da denominação geográfica ou de representação geográfica de país, cidade, região ou localidade do território;

VI - procuração, se for o caso, observado o disposto nos arts. 13 e 14; e

VII - comprovante do pagamento da retribuição correspondente.

[...]

Art. 7º O instrumento oficial a que se refere o inciso IV do artigo anterior é expedido pelo órgão competente de cada Estado, sendo competentes, no Brasil, no âmbito específico de suas competências, a União Federal, representada pelos Ministérios afins ao produto ou serviço distinguido com o nome geográfico, e os Estados, representados pelas Secretarias afins ao produto ou serviço distinguido com o nome geográfico.

§ 1º Em se tratando de pedido de registro **de indicação de procedência**, o instrumento oficial a que se refere o caput, além da delimitação da área geográfica, deverá, ainda, conter:

a) elementos que comprovem ter o nome geográfico se tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação do produto ou de prestação do serviço;

b) elementos que comprovem a existência de uma estrutura de controle sobre os produtores ou prestadores de serviços que tenham o direito ao uso exclusivo da indicação de procedência, bem como sobre o produto ou a prestação do serviço distinguido com a indicação de procedência; e

[...]

§ 2º Em se tratando de pedido de registro de **denominação de origem**, o instrumento oficial a que se refere o caput, além da delimitação da área geográfica, deverá, ainda, conter:

a) descrição das qualidades e características do produto ou do serviço que se devam, exclusiva ou essencialmente, ao meio geográfico, incluindo os fatores naturais e humanos;

b) descrição do processo ou método de obtenção do produto ou do serviço, que devem ser locais, leis e constantes;

c) **elementos que comprovem a existência de uma estrutura de controle** sobre os produtores ou prestadores de serviços que tenham o direito ao uso exclusivo da denominação de origem, bem como sobre o produto ou a prestação do serviço distinguido com a denominação de origem; e

[...]

De acordo com o exposto pelo INPI, esta normativa já passa a aproximar a IP à DO. Das causas às consequências, a IP Vale dos Vinhedos consegue o registro no mesmo ano. Nas palavras de Philippe Petithuguenin, do CIRAD Brasil, em 2003,

⁷⁷ Disponível em: http://www.denisbarbosa.addr.com/paginas/leis/leis_marcas_res075.html. Acesso em 03/07/2015.

No Brasil, como na França, o primeiro produto a beneficiar de tais processos foi o vinho: sendo no Brasil o vinho do Vale dos Vinhedos (RS). Hoje, essa experiência está sendo proposta ou cogitada para produtos animais, frutas, café, para produtos agroecológicos ou para produtos dos povos indígenas e tradicionais (SEBRAE, 2005, p. 9).

Mas as consequências da aproximação dos conceitos se aprofundam ao longo de dez anos e, em 2013, o INPI revoga a IN75 e passa a vigorar a IN25, conforme consta no Quadro 11. Chama-se a atenção para a quantidade de documentos acrescentados para o pedido de registro.

Quadro 11 Igualdades e Diferenças na IN25/2013 para IP e DO.

IP	DO
<p>III - DO PEDIDO DE REGISTRO</p>	
<p>Art. 6º. O pedido de registro de Indicação Geográfica deverá referir-se a um único nome geográfico e nas condições estabelecidas em ato próprio do INPI, conterà:</p> <p>I – requerimento (modelo I), no qual conste:</p> <p>a) o nome geográfico;</p> <p>b) a descrição do produto ou serviço;</p> <p>II – instrumento hábil a comprovar a legitimidade do requerente, na forma do art. 5º;</p> <p>III – regulamento de uso do nome geográfico.</p> <p>IV – instrumento oficial que delimita a área geográfica;</p> <p>V – etiquetas, quando se tratar de representação gráfica ou figurativa da Indicação Denominação geográfica ou de representação de país, cidade, região ou localidade do território, bem como sua versão em arquivo eletrônico de imagem;</p> <p>VI – procuração, se for o caso, observando o disposto nos art. 20 e 21;</p> <p>[...]</p> <p>Art. 7º. O instrumento oficial a que se refere o inciso IV do artigo anterior é expedido pelo órgão competente de cada Estado, sendo competentes, no Brasil, no âmbito específico de suas competências, a União Federal, representada pelos Ministérios afins ao produto ou serviço distinguindo como nome geográfico, e os Estados, representados pelas Secretarias afins ao produto ou serviço distinguindo com o nome geográfico.</p>	
<p>Art. 8º. Em se tratando de pedido de registro de Indicação de Procedência, além das condições estabelecidas no Art. 6º, o pedido deverá conter:</p> <p>a) documentos que comprovem ter o nome geográfico se tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação do produto ou de prestação de serviço;</p> <p>b) documento que comprove a existência de uma estrutura de controle sobre os produtores ou prestadores de serviços que tenham o direito ao uso exclusivo da Indicação de Procedência, bem como sobre o produto ou a prestação do serviço distinguido com a Indicação de Procedência;</p> <p>c) documento que comprove estar os produtores ou prestadores de serviços estabelecidos na área geográfica demarcada e exercendo, efetivamente, as atividades de produção ou prestação do serviço.</p>	<p>Art. 9º Em se tratando de pedido de registro de Denominação de Origem, além das condições estabelecidas no Art. 6º, o pedido deverá conter:</p> <p>a) elementos que identifiquem a influência do meio geográfico, na qualidade ou características do produto ou serviço, que se devam exclusivamente ou essencialmente ao meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos;</p> <p>b) descrição do processo ou método de obtenção do produto ou serviço, que devem ser locais, leais e constantes;</p> <p>c) documento que comprove a existência de uma estrutura de controle sobre os produtores ou prestadores de serviços que tenham o direito ao uso exclusivo da denominação de origem, bem como sobre o produto ou prestação do serviço distinguido com a Denominação de Origem;</p> <p>d) documento que comprove estar os produtores ou prestadores de serviços estabelecidos na área geográfica demarcada e, exercendo, efetivamente, as atividades de produção ou de prestação do serviço.</p>

Fonte: IN25/2013. Elaboração própria.

Observa-se que para a definição de IP “elementos que comprovem” passa a “documentos que comprovem”. Tais documentos serão de acordo com os apresentados durante o III Simpósio Internacional de Indicações Geográficas realizado em Ilhéus, na Bahia, em 2014, por uma representante do INPI:

Como viabilizar o reconhecimento de uma IG?

1º: *Organizar os grupos de produtores/prestadores de serviço locais e capacitá-los em torno de uma estratégia comum.*

2º: ***Realizar o levantamento histórico-cultural (comprovação da notoriedade da região) ou a comprovação do vínculo entre as características do produto e o meio geográfico.***

3º: *Definir a área geográfica e identificar as características específicas do produto/serviço.*

4º: ***Criar os mecanismos de controle com a participação de integrantes da cadeia produtiva e de entidades de apoio técnico-científico.***

5º: *Encaminhar o pedido de registro de IG ao INPI (INPI, 2014, p. 9).*

Além disso, a descrição do Processo Produtivo e do produto, que consta no Regulamento de Uso da IP, também serve para identificar as características do produto à região da DO. Então ambos os processos podem chegar a ser idênticos.

O Regulamento de Uso é um documento importante, não padronizado pelo INPI, nem por qualquer outro órgão, pois sua produção se faz de acordo com as especificidades de cada região produtora. Mas, em termos de estrutura, o MAPA disponibilizou em seu Curso de Propriedade Intelectual & Inovação no Agronegócio⁷⁸ *online*, um livro especificando as principais características, com exemplos ilustrativos de IP e DO⁷⁹.

Compõe-se o Regulamento de Uso da descrição do produto, sua composição, o processo produtivo e suas etapas, bem como a transformação e comercialização. A construção desse documento tem se tornado o requisito *qualificador e descritivo* do produto e do processo, tanto para a IP, quanto para DO.

Conforme as orientações de Cerdan et. al. (2014, p. 166),

*O regulamento de uso, na verdade, servirá para o controle dos produtores (ou servidores) sobre a **qualidade** de seu produto (ou serviço). O que (quais os fatores), para cada caso, promove a **qualidade desejada** (reconhecida pela IG) no produto? Essa é a pergunta norteadora para a construção de um regulamento de uso, que deverá ser definido pelas pessoas envolvidas no Processo Produtivo (produtores, consumidores, pesquisadores, etc.).*

Não basta que seja um produto de padrões mínimos de qualidade, tais como as normas sanitárias vigentes. É preciso apresentar um caráter extra, quais sejam, uma

⁷⁸ (Op. Cit.) O livro já está em sua 4ª edição.

⁷⁹ O Capítulo 5 é elaborado por uma equipe de quatro autores, sendo dois professores europeus.

referência ao ambiente local, uma especificidade da matéria prima ou um método produtivo tradicional⁸⁰. Feito isso, a estrutura de controle fiscalizará a constância da produção, assim como o atendimento das normas estabelecidas pelo regulamento de uso (CERDAN et al., 2014).

Em relação à comprovação histórica, o INPI (2014) afirma que a instituição considera como comprovação documental histórico-cultural, os artigos científicos e materiais acadêmicos e, em nível de menor importância, as reportagens, obras literárias, letras de música, publicações em jornais, revistas e sites, e referências a matérias veiculadas na televisão.

No que se refere à DO, no entanto, o INPI acrescenta a tradição, no seu sentido único do saber-fazer, juntamente com o conteúdo científico *materialmente mensurável*:

Demonstrar claramente que a qualidade ou as características do produto ou serviço decorrem exclusivamente das particularidades de uma região (topografia, litologia, orografia, geologia, pedologia, drenagem, clima e microclima, temperatura, umidade do ar, radiação, composição atmosférica, precipitação pluvial, vento, etc.) e da prática de técnicas específicas (saber-fazer) (INPI, 2014, sl. 57).

Isso porque os *elementos que identifiquem a influência do meio geográfico*, do Art. 9, item a, não requerem, especificamente, que sejam comprovados com documentos científicos. Mas, não esclarece quais seriam os meios determinantes para a comprovação dos fatores humanos.

Há uma importante diferença da abordagem do INPI em relação à abordagem para DO da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária para Uva e Vinho (EMBRAPA Uva e Vinho), pois como se apresenta, o INPI reconhece a tradição como característica obrigatória para a DO, mas não somente isso, ela deve se *somar* às características da região, identificando-se com a LPI/IG. Mas as provas documentais para os fatores humanos não aparecem, ou parecem não ser necessárias justificativas, como poderá se ver mais à frente no item 3.8.4.

3.8.3. MAPA

Em dez anos da LIP/IG, somente duas IP tinham sido registradas no Brasil. Em 2005, foi criada uma nova secretaria que incorporou atribuições estritamente definidoras para as IG e marcas, fornecendo suporte técnico aos processos para obtenção desses

⁸⁰ Essa diferenciação será explicada no próximo capítulo.

registros⁸¹, buscando aprimorar a metodologia de prospecção, de sensibilização, de diagnóstico e de registro das regiões produtoras reconhecidas (CIG, 2014).

Sua estrutura compõe-se da Coordenação de Incentivo à Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários (CIG), sob a direção do Departamento de Propriedade Intelectual e Tecnologia da Agropecuária (DEPTA), que é regido pela Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo (SDC).

Nessa mesma estrutura, também organizou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA), responsável pela qualidade e identidade dos produtos agropecuários. Assim, respaldando a IN75/2000 do INPI, o MAPA passa a verificar as condições de registro do produto candidato à IG, além de assumir competência na expedição do instrumento oficial de delimitação da área geográfica (TÁPIAS, 2005).

Ao contrário de outros países, a legislação brasileira não torna obrigatório o processo de certificação para produtos que tenham o selo de IG. A Resolução INPI nº 75 exige apenas os elementos que comprovem a existência de uma estrutura de controle sobre os produtores ou prestadores de serviços que tenham o direito ao uso exclusivo da IG, bem como sobre o produto com a IG (conselho regulador). Ter um bom conselho regulador, isto é, um órgão capaz de gerir, manter e preservar a IG regulamentada, é o alicerce para um sistema de controle eficaz. [...] [O Governo] delega ao Mapa a competência de instituir e coordenar as ações relativas à certificação sanitária, fitossanitária e de identidade e qualidade, que têm como objetivo garantir a origem, a qualidade e a identidade dos produtos certificados e dar credibilidade ao processo de rastreabilidade (TÁPIAS, 2005, p. 27).

Assim, seu papel abrange e amplia ao que a EMBRAPA Uva e Vinho vem fazendo no sul, incluindo a prospecção de novas regiões produtoras candidatas à IG. Tem buscado parcerias com outras instituições nacionais e estrangeiras. Dentre as primeiras, mas não só essas, destaca-se o SEBRAE como organizador dos produtores, das associações e das IG e a Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), cuja estrutura acadêmica tem servido para realizar o curso online acima referido, disponibilizado mil vagas por ano, além do apoio para a produção de todo o material didático. Entre as estrangeiras, o MAPA firmou cooperações entre a União Europeia e o Brasil, por meio de intercâmbio de conhecimentos técnicos e experiências, além de contratação de consultoria sobre legislação e política pública para IG, entre outros serviços (CIG, 2014).

Neste mesmo ano, o MAPA estabeleceu um acordo de parceria com o INPI, objetivando atuar mais diretamente no reconhecimento de IG para produtos

⁸¹ Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/desenvolvimento-sustentavel/indicacao-geografica>. Acesso em 02/07/2015.

agropecuários, veiculando informações normativas, operacionais, promovendo um ambiente de negócios e incremento da produção agropecuária, nas regiões com potencial de reconhecimento de IG (SEBRAE, 2005).

O rico material disponibilizado no curso online do MAPA apresenta toda a estruturação para a formalização de uma IG. Não somente isso, conta com um número relevante de casos nacionais e estrangeiros, auxiliando no entendimento sobre a montagem do processo que deverá ser encaminhado para o INPI.

No livro disponibilizado pelo curso, o MAPA demonstra a mesma dupla interpretação que a Embrapa Uva e Vinho faz do conceito de IP: “segundo a legislação atual é “ter se tornado conhecida” ou ainda, que o território tenha “reputação”, segundo o TRIPS” (MAPA, 2014, p. 72).

Antes, entretanto, conceitua a diferença entre um e outro, assim descrito:

Uma distinção em relação à notoriedade e a reputações pertinentes, pois enquanto a notoriedade está relacionada ao conhecimento que um determinado número de consumidores possui em relação ao signo distintivo, a reputação abarca além do conhecimento do público a noção de valores, geralmente advindos da qualidade do produto que conferem a este signo distintivo uma determinada fama, celebridade, renome, prestígio. Portanto, a notoriedade está para a dimensão quantitativa assim como a dimensão qualitativa está para a reputação (MAPA, 2014, p. 67).

Ao explicar a internalização do TRIPS para o Brasil, o MAPA apresenta um quadro comparativo (0), que embora seu objetivo seja demonstrar as diferenças, acaba por demonstrar as igualdades de interpretação dos dois conceitos de IP e IG, pois reputação é fator qualitativo pertinente de ser distinguido no processo de IP.

Quadro 12 Quadro comparativo do TRIPS e da LIP/IG, de acordo com MAPA.

Internalização do TRIPS	Acordo TRIPS	Lei 9.279/1996	
Gênero	Indicação geográfica	Indicação geográfica	
Espécie	--	IP	DO
Nome a ser protegido	Qualquer indicação	Nome geográfico	Nome geográfico
Abrangência	Produto	Produto ou serviço	Produto ou serviço
Origem	Território de um membro, ou região ou localidade do território	País, cidade, região ou localidade de seu território	País, cidade, região ou localidade de seu território
Fundamento	Qualidade ou reputação ou outra característica	Tenha se tornado conhecido (reputação)	Qualidade ou característica
Produção ou origem da matéria prima	Atribuída essencialmente à sua origem geográfica	Centro de extração, produção ou fabricação do produto ou de prestação do serviço	Atribuída exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, Incluídos fatores naturais e humanos

Fonte: MAPA, 2014, p. 69, destaque nosso.

Por outro lado, ao apresentar as principais características entre IP e DO, substitui o termo reputação por notoriedade: “O entendimento da IP e da DO pode assim ser resumido: **Indicação de procedência: exige somente a notoriedade do local de origem dos produtos/serviços**” (MAPA, 2014, p. 71).

Depreende-se dessa explicação que, para ter uma IP, o *produto deve ter reputação*, enquanto a *região deve ser reconhecidamente notória*.

Em comum acordo com o INPI, o MAPA concorda com a comprovação documental por órgãos oficiais, através do Regulamento de Uso, em se tratando do primeiro atributo (reputação) e de documentos com aspectos históricos⁸², ligando o produto à região, em relação ao segundo atributo (notoriedade). Em se tratando da DO, também possui o mesmo entendimento do INPI.

No que se refere à DO, o MAPA tem visão similar ao INPI. No livro disponibilizado pelo curso, o efeito *terroir* é imprescindível para determinar a DO e não somente com mapas edafoclimáticos (solo, clima, vegetação, etc.), mas também os saberes locais, que ele nomeia de *savoir-faire*, incluindo os modos de organização da produção, transformação e as práticas humanas do território. De igual modo, não explica como fazer isso.

3.8.4. SEBRAE

Fundado em 1972, o SEBRAE é uma entidade privada, com o objetivo de promover a competitividade e o desenvolvimento sustentável dos empreendimentos de micro e pequeno porte. Atua como órgão fomentador da formalização da economia, via programas de capacitação, acesso ao crédito, à inovação, estímulo ao associativismo, feiras e rodadas de negócio. Conta com uma ampla rede de consultores e sedes em todos os estados brasileiros, onde oferece cursos de capacitação, eventos, seminários, etc.⁸³

Em 2003, o SEBRAE realizou um evento *Sistemas de Indicação Geográfica e Certificações de Alimentos no Brasil*, a fim de mobilizar as diversas instituições que poderiam se interessar pela causa das IG. Estavam presentes o MAPA, juntamente com a Secretaria de Agricultura Familiar do Ministério do Desenvolvimento Agrário, o INPI, o Instituto Nacional de Metrologia (INMETRO), vários órgãos relacionados à IG da

⁸²Esse foi um dos problemas enfrentados pelos produtores da região dos Vinhos de Altitude: “[...] havia a carência de uma reputação estabelecida no mercado e, sobretudo, antecedência histórica na produção de vinhos finos”. Posteriormente, o autor questiona: “[...] reputação prediz antecedência histórica? Quantos anos são necessários para criá-la ou destruí-la?” (NIERDELLE, 2011, p. 178 - 179).

⁸³ Disponível em: http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/canais_adicionais/conheca_quemsomos. Acesso em 02/07/2015.

França, incluindo o CIRAD e o Instituto Nacional das Apelações de Origem (INAO), entre outros.

Este evento produziu um livro que foi publicado, em 2005, com a história das parcerias entre várias instituições. Tápias (2005) afirma que, diante dos desafios impostos pelo MERCOSUL, houve a necessidade de uma reestruturação profunda do MAPA, a fim de se adequar ao crescimento do agronegócio brasileiro, bem como abarcar a organização das IG, que desembocou na criação da CIG, descrita acima.

O conceito de IP e DO do SEBRAE descrito no seu livro promocional oferecido por essa entidade em parceria com INPI é o seguinte:

*[IP] Esta espécie valoriza a tradição produtiva e o reconhecimento público de que o produto de uma determinada região possui uma **qualidade diferenciada**. É caracterizada por ser área conhecida pela produção, extração ou fabricação de determinado produto. **Ela protege a relação entre o produto e sua reputação**, em razão de sua origem geográfica específica.*

*[DO] É a espécie onde as características daquele território agregam um diferencial ao produto. Define que uma determinada área tenha um produto cujas qualidades sofram influência exclusiva ou essencial por causa das características daquele lugar, incluídos fatores naturais e humanos. **Em suma, as peculiaridades daquela região devem afetar o resultado final do produto, de forma identificável e mensurável** (SEBRAE, 2014, p. 10).*

De igual modo ao INPI e ao MAPA, o SEBRAE não difere quanto ao seu entendimento da IP como uma DO da WIPO. No que se refere à DO, no entanto, ele acrescenta a necessidade de elementos palpáveis, concordando com Yravedra (1997), ao citar que “o peso dos fatores geográficos, históricos, humanos e a *tradição* (...) não permitiram efetuar delimitações de denominações de origem sobre critérios realmente objetivos” (SEGUIN, 1990, p. 11 *apud* YRAVEDRA, 1997, grifo de Yravedra).

Ressalta-se que todas as IP relacionadas neste livro estão apresentadas nos seguintes subtítulos: *história e tradição; território; produto e benefícios*, até mesmo a IP Porto Digital é apresentada como tendo uma tradição que vem do século XVII, mas cujo local abriga inúmeras empresas de *software*, recém-abertas no último milênio⁸⁴.

Quando se volta para a DO a estranheza aumenta. Na seção referente a elas, o livro apresenta os seguintes subtítulos: *história e tradição; território; produto, ligação entre produto e território* e, por fim, *benefícios*. Olhando mais de perto as justificativas apresentadas para DO no subtítulo *Ligação entre Produto e Território*, observa-se as

⁸⁴ O território no site do Porto Digital indica uma aglomeração de empresas de tecnologia, sequer menciona o passado longínquo do lugar. Disponível em: <http://www.portodigital.org/parque/projetos/internacionalizacao-procedencia-e-qualidade> e também em <http://www.portodigital.org/parque/historia/territorio>. Acesso em: 03/07/2015.

características essenciais ou exclusivas que ligam o produto ao território. No entanto, de todas as DO observadas, somente uma apresenta os fatores humanos como essencial e nenhuma menciona que esses fatores são exclusivos, apresentando as justificativas extraídas do próprio arquivo PDF⁸⁵ (ver **Quadro 21**, no Anexo).

De igual modo no *Guia de Implementação de Indicações Geográficas para Produtos*, de 2010, lançamento em conjunto SEBRAE e INPI, aparecem as pesquisas científicas e somente elas são capazes de justificarem o título da DO.

Os requisitos parecem estar invertidos. De um lado, todas as IP apresentam uma relação intrínseca entre os fatores humanos, com sua tradição, história e conhecimento compartilhado localmente e, de outro, as DO, cuja estrutura se forma a partir de fatores naturais intrínsecos (e mensuráveis) ao produto que liga o nome à região⁸⁶.

Retirei boa parte do texto sobre o SEBRAE, o ponto mais importante eu já descrevi acima.

Desconfia-se da razão pela qual existe um paradoxo da ausência do IPHAN no discurso das instituições estudadas acima. Embora não seja encarado como uma *persona non grata*, também não se firma nas bases estruturantes das instituições de proteção às IG.

Segundo Belas (2012), não existe uma política articuladora entre o IPHAN e o INPI, cuja instituição teria afinidades intrínsecas de proteção ao conhecimento. Sua ênfase é seguramente na produção tradicional e humana, ao invés da produção para fins de consumo, como é a característica do SEBRAE.

É neste sentido que as instituições trabalham conforme seus próprios objetivos, conforme foi demonstrado, cada uma imprime suas próprias características, nos processos de IG.

3.9. Onde está o fator humano na IG?

Os fatores humanos para a DO importam na medida em que o conhecimento intrínseco à pessoa está protegido. Valorizar o produtor é proteger seu conhecimento. Ao sobrevalorizar os fatores naturais, que podem ser substituíveis, ou não, e omitir os fatores humanos, implica em uma afirmação, pelas instituições, que *aquela fator*

⁸⁵ À pedido da Diretora de Assuntos da IG no INPI, foram solicitados os regulamentos de uso das DO, mas até o presente momento, o órgão somente disponibilizou os documentos das IP, que não são necessários para demonstrar esse ponto.

⁸⁶ Há mais duas formas de ver essa abordagem do SEBRAE, apoiado pelo INPI e MAPA. A separação entre tradição x produção industrial e/ou entre riqueza e pobreza.

humano específico da região é independente dela. Daí o peso da tradição não implicar necessariamente em uma DO para as instituições brasileiras. Sob essa ótica, as pessoas e seus conhecimentos podem ser substituíveis por outras, ou mesmo por máquinas, porque a sua troca não vai afetar no valor da DO.

As consequências dessa sobreposição dos fatores naturais sobre os humanos reflete a predominância das instituições integradoras de mercado sobre as do conhecimento, pois o ser humano é entendido *como se fosse uma mercadoria*, tal como Karl Polanyi demonstrou.

Soma-se a essa perspectiva o fato de que nenhuma das instituições comprometidas com a organização das IG no Brasil foi criada especificamente para tratar desse assunto, embora sua relevância no nível nacional e internacional. No caso da DO, é um assunto totalmente novo para o Brasil e mesmo que as instituições estejam reunindo seus saberes e competências para alcançar um denominador comum na interpretação da lei e suas ações, vê-se que cada uma tem suas próprias rotinas internas e a cadeia de eventos que vai organizando as IG necessariamente sofre a configuração de cada qual⁸⁷.

Para melhor entendimento dos conceitos, quatro mapas conceituais (Figuras 14 e 15) foram elaborados a partir do exposto, a fim de ressaltar a distinção das interpretações apresentadas.

⁸⁷ Conforme descrito na seção anterior, as organizações estão sob forma estruturante que as dirigem para determinado fim.

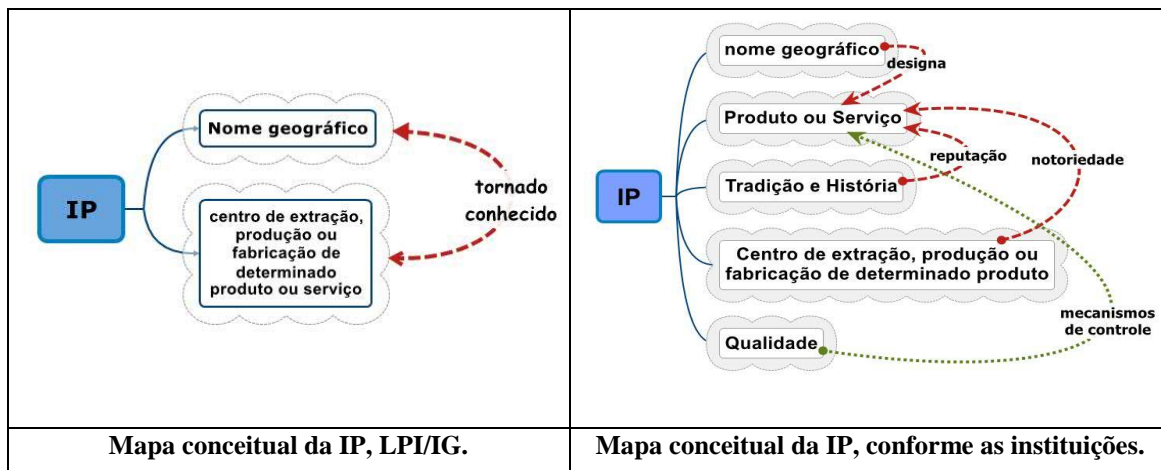


Figura 14 Mapas conceituais das interpretações da IP.

Fonte: Elaboração própria.

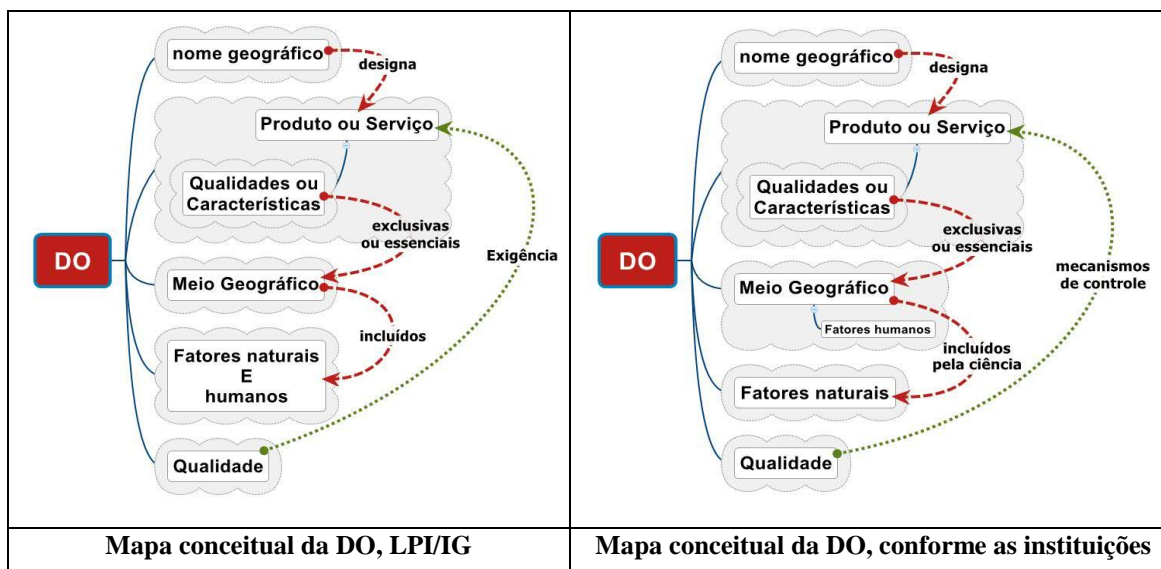


Figura 15 Mapas conceituais das interpretações da DO.

Fonte: Elaboração própria.

Assim, as consequências de se igualar a LIP/IG à IG da TRIPS não seriam tão graves se não fosse o afastamento da lei em primeiro lugar. Em segundo lugar, no caso da DO, se não negligenciasse os fatores humanos. No caso da IP, tradição e história tornaram-se elementos obrigatórios que permitem o seu reconhecimento e como tais *o elemento de qualidade* local, não importando se esses elementos são *realmente* os responsáveis pelo produto diferenciado. Assim, a exigência de qualidade conforme é ordenada pela DO, é estabelecida de igual modo para a IP⁸⁸.

⁸⁸ Não seria melhor então adotar a estratégia da marca coletiva? Obviamente que marcas coletivas não dão ao Brasil o mérito de possuir *regiões* com produtos tão valiosos. Para esclarecimentos sobre marca coletiva consulte PORTO, P. C. DE R. *Quando a propriedade industrial representa qualidade: marcas coletivas, marcas de certificação e determinações de origem*. Rio de Janeiro: Lumen Juris, 2011.

No que se refere à DO, a tradição, não é considerada como um dos seus elementos constituintes, porque, caso fosse, a titularidade concedida estaria invertida para quase todas as DO brasileiras atuais e, elas seriam, de fato, IP e todas as IP de produto de artesanato atuais seriam DO. Como visto, neste capítulo e na seção anterior, a tradição é o que qualifica o homem como um herdeiro de um conhecimento anterior a si, portanto é um *tipo* de fator especial e exclusivo do homem.

Enfim, o fator humano não é suficiente para ser levado em consideração para se obter uma DO, mas é para a IP. Logo, ainda há uma outra razão oculta apontando que de fato que IP parece ter um valor maior que DO. O Quadro 13 comparativo a seguir, demonstra como as quatro instituições analisadas praticam os conceitos de DO e IP.

Quadro 13 Síntese da interpretação de IP e de DO das instituições brasileiras

Instituição	DO	IP
Embrapa Uva e Vinho	Exigência de comprovação dos fatores naturais; Dispensa dos fatores humanos; DO é o mesmo da WIPO.	Exigência de comprovação dos fatores naturais; Preparação para DO. IP é o mesmo que DO da WIPO.
INPI	Exigência de comprovação dos fatores naturais; Exige a presença dos fatores humanos, mas não informa os meios para sua comprovação; DO é o mesmo da WIPO.	Exigência de comprovação da tradição e história da região pelos fatores humanos, que dá a qualidade do produto; IP é o mesmo que DO da WIPO.
MAPA	Exigência de comprovação dos fatores naturais; Exige a presença dos fatores humanos, mas não informa os meios para sua comprovação; DO é o mesmo da WIPO.	Exigência de comprovação da tradição e história da região pelos fatores humanos, que dá a qualidade do produto (reputação do produto e notoriedade da região); IP é o mesmo que DO da WIPO.
SEBRAE	Exigência de comprovação dos fatores naturais; Dispensa dos fatores humanos; DO é o mesmo da WIPO.	Exigência de comprovação da tradição e história da região pelos fatores humanos; IP é o mesmo que DO da WIPO.

Fonte: Elaboração própria

Caso a lei fosse seguida conforme proposto por Yravedra (1997) para IP, não haveria necessidade de mecanismos de controle e em alguns casos, nem mesmo o regulamento de uso, já que o processo não necessita ser o diferencial. A necessidade seria tão somente a comprovação de conhecimento do produto, como já dito acima. Isso não implica a dispensa de uma associação que se responsabiliza em promover a IP, bem como em buscar apoio institucional para melhorar os produtos e processos.

Mas, como afirma Michael Polanyi, anterior à ação do aprendizado está a anterioridade dos fatos. Conceitos e classificações sempre surgem após sua constatação, e o Brasil, embora tenha diversas regiões tradicionais, cujo valor cultural somente agora

está sendo descoberto, teve que servir das teorias e das práticas institucionalizadas de IG provenientes da Europa. Dessa forma, mesmo tendo uma lei clara e distinta, o país sofreu influências significativas em sua interpretação, a ponto de serem questionadas formalmente, conforme EMBRAPA Uva e Vinho fez em 2012 (nota técnica, p.80).

3.10. Considerações finais

Tanto o MAPA, quando o INPI, pelas suas características de atuação, ora funcionam como instituições promotoras do desenvolvimento do mercado, ora como protetoras do bem comum. A EMBRAPA Uva e Vinho age como uma instituição de P&D, no entanto, voltada para empresas de médio e grande porte, focada nos interesses do mercado internacional. Em nenhuma das três instituições, SEBRAE, EMBRAPA Uva e Vinho e INPI há qualquer dúvida sobre seus objetivos e mecanismos de ação. Contudo, o MAPA assumiu um papel difícil de administrar.

A ação do MAPA buscou se adequar aos novos tempos do agronegócio e das IG, reestruturando-se para participar de políticas desenvolvimentistas. Entretanto, seu papel tem sido paradoxal, não alcançando ainda um consenso interno: enquanto age como agente fiscalizador, tensionando os produtores com IG, também promove grupos de trabalhos, eventos, pesquisas e encontros, a fim de proteger a produção artesanal agroalimentar no meio acadêmico, profissional e político.

Wilkinson et al. (2015) já haviam percebido essa dualidade de ações sobre a nova estrutura do MAPA e revela que este têm tido resultado prático de fiscalizador no nível local e não fomentador do desenvolvimento.

Como foi apresentado, existe um *path dependence* para a estruturação das IG brasileiras originadas pela EMBRAPA Uva e Vinho⁸⁹, em primeiro lugar e atualmente, pelo SEBRAE e MAPA, nesta ordem. O CIG e o INPI trabalham como órgãos formalizadores seguindo as diretrizes dessas instituições. Em meio ao jogo das instituições, estão os produtores que permanecem desconfiados quanto à relação entre custo/benefício do conhecimento exógeno agregado ao conhecimento tradicional. Logo, a falta de articulação institucional necessária tem prejudicado uma ação efetiva sobre a proteção do conhecimento do território.

Hermite (2001) afirma que o direito que rege as denominações de origem e por extensão às indicações geográficas, é dependente do lugar, porque a *terra é co-autora*

⁸⁹ Ao que parece, pelo estudo sobre esse tópico, o CACCER não disseminou seus conhecimentos para outras IG de café, como fez a EMBRAPA Uva e Vinho.

do produto concebido. Ela descreve três maneiras que permitem reconhecer esse direito da terra sobre o direito exclusivamente privado.

- 1) Direito naturalista: contrariamente à patente, somente dentro da cooperação o homem pode extrair os produtos da terra, enfatizando que:

É falso, portanto, poder demonstrar a influência do terroir sobre o produto independentemente do trabalho humano. Não há direito a um nome que se pode ser identificado como produtor de especificidade (HERMITE, 2001, p. 202, tradução nossa).

E diante dos discursos dos tribunais franceses, no início do século XX, para justificar a proteção do lugar somente pelas características pedológicas, essa autora arremata:

Será interessante refletir que poderia se passar dentro da hipótese de uma catástrofe ou de uma simples modificação ecológica do terroir de uma denominação de origem (HERMITE, 2001, p. 203, tradução nossa).

2 e 3) Direito personalista e soberanista: os dois direitos fornecem à IG, o mesmo direito da pessoa e da teoria da soberania, pois são inalienáveis e imprescritíveis. Como uma pessoa, o *terroir* tem um nome, que é um atributo único. Desde que o *terroir* não se limite a uma vida humana, a co-autoria já estava lá antes de qualquer tipo de formalização. Portanto, não há sentido o nome de um lugar se tornar genérico, caindo em domínio público.

A autora continua:

A legitimidade do direito de denominação é frequentemente ligada a ideia de que seus produtos de terroir são mais do que o trabalho coletivo, quando se torna um patrimônio, da região e da nação. Embora o patrimônio seja um bem público, o produto nele gerado é privado (HERMITE, 2001, p. 203).

Logo a questão do nome deve necessariamente ser voltada ao lugar de origem, mas que lugar seria esse? Qual seria o método mais adequado para encontrá-lo? Qual seria a forma de delimitar a região produtora sem ser politicamente inclusivo ou tecnicamente exclusivo? Qual é a forma mais justa de contemplar o conteúdo, que é diferente do número, que representa os fatores humanos da região e que materializa seus saberes no produto? Portugal criou a primeira demarcação geográfica definida pelo Estado, mas a França foi capaz de abrir um espaço institucional para que os próprios produtores pudessem ser ouvidos por um instituto oficial e que se adequasse as suas necessidades, o INAO.

No próximo capítulo, apresenta-se o modelo francês de proteção do conhecimento, bem como a estruturação hierárquica de poderes, a fim de entender como surgiu o conceito de *terroir* e é aplicado em campo a fim de revelar o que é uma DO.

CAPÍTULO 4 *TERROIR* E INSTITUIÇÕES

A preocupação acerca da delimitação de uma região geográfica tem sido levantada por muitos estudiosos brasileiros e não é diferente na França. Neste capítulo, são apresentadas as primeiras discussões das instituições brasileiras sobre a formação da IP da Canastra e como a França reúne suas instituições para enxergar o *terroir* dentro de uma produção local e delimitar seu espaço. A atenção dos franceses no significado do conceito de *terroir* se justifica pela sua ligação estrita com a lei para AOP e para IGP adotado por esse país. A formação da IG do Salers, na França, foi utilizada para demonstrar o resgate histórico do processo produtivo, bem como a identificação do leite cru como um dos fatores naturais da AOP que se tornou o elo do *terroir*.

Importante salientar que não se buscou discutir, ou mesmo encontrar, os problemas das IG na França. O que se deseja salientar aqui é: 1) o grande número de instituições que estão trabalhando juntas dentro da região protegida; 2) a disponibilidade das informações detalhadas e dos respectivos regulamentos de uso das IG no *site* do INAO e 3) a justificativa dos franceses em esmiuçar o conceito de *terroir* de forma a revelá-lo em campo nas pesquisas aplicadas pelo INAO.

Portanto, parte-se do princípio que reconhecer como uma propriedade intelectual, um espaço único de origem de produtos diferenciados, não se restringe unicamente a aplicar técnicas de gerenciamento para melhoria dos processos e dos produtos, burocratizá-los em um projeto e apresentá-los a um cartório específico de PI.

Em primeiro lugar, como visto no capítulo anterior, a IG é uma proteção a uma propriedade intelectual, considerando todo o arcabouço jurídico de direito internacional. A questão, portanto, tem relação direta com a delimitação da região produtora.

Mas como definir uma delimitação que seja correspondente o mais próximo possível da realidade produtora? No Brasil, o INPI tem delegado a responsabilidade para qualquer órgão oficial que seja incluído no processo pelos agentes interessados. Os produtores ou a associação não têm poder por si mesmos de delimitar sua própria área produtora. A exigência neste caso é documental, requerendo apenas que os produtores associados estejam dentro da área a ser reconhecida, exercendo sua atividade (MAPA, 2014).

4.1. O que não pode ser que não é⁹⁰: o problema da delimitação

O meio que as instituições brasileiras encontraram para justificar a delimitação de um território para proteger seu conhecimento tem sido a história e a tradição na IP e as características pedológicas na DO, ou seja, há uma aproximação por um ou por outro meio (CERDAN et al., 2011).

Existe, no entanto, ausências institucionais relevantes nesse processo de reconhecimento, uma delas é o IBGE. Esse órgão tem estrutura e experiência de mapeamento geográfico que seria de grande relevância para a demarcação, além de fazer o ressenciamento do país anualmente. Essa instituição integrou oficialmente a parceria com o INPI para “cooperação para normalização e desenvolvimento das IG”⁹¹, a partir de 2014. Outra, não menos importante, é o IPHAN, que tem tido um papel importante para produtos artesanais, alimentares ou não, mas que não tem tido uma presença relevante na delimitação das IG.

Delimitar é uma questão por demais complexa para ser tratada como um conflito puramente dicotômico entre pragmatismo científico *versus* natureza política e de poder. Ela aponta para um tipo de conhecimento tácito *coletivo* da região, dado que existe uma estreita ligação entre o saber fazer, a organização social e o comércio dos queijos. Nessa medida é necessário que seja feita uma pesquisa qualificada por técnicos de diversas áreas, para determinar a área, ou seja, “o” lugar com melhor precisão. Se nem os produtores locais sabem onde seria a delimitação de uma área, menos ainda técnicos das instituições externas saberão identificar.

Tal desafio não é diferente na França, onde, desde o início do século XX, tem havido considerável número de problemas com falsificação e com a delimitação. Há numerosos debates entre associações de produtores, cientistas e políticos, na medida em que as conseqüências da delimitação estão sujeitas às normas locais, nacionais e internacionais (BÉRARD e MARCHENAY, 2004).

Na prática, as teses acadêmicas têm demonstrado que as delimitações das IG apresentam uma variedade significativa de problemas e envolvem não apenas questões políticas, mas também técnicas e, invariavelmente, não tem contemplado o número

⁹⁰ Extraído da música de Titãs, O Quê, letra de Arnaldo Antunes. “Que não é o que não pode ser que / Não é o que não pode / Ser que não é. / O que não / pode ser que não / É o que não / Pode ser / Que não / É!”

⁹¹ Disponível em: http://www.inpi.gov.br/sobre/parcerias_vigentes_conac_partir_2011_mar15.pdf/view acesso em 26 out 2015. O documento não esclarece, no entanto, que tipo de serviço seria desenvolvido.

suficiente de produtores que representam os fatores humanos da região e, em alguns casos, nem dos fatores naturais.

Belas (2012) relata sobre a IP do Jalapão que:

Esta delimitação corresponde exatamente à delimitação do chamado pólo eco turístico do Jalapão e, também ao recém instituído Território da Cidadania do Jalapão (BELAS, 2012, p. 170)

[...] A área delimitada da IP Jalapão não apenas excluiu municípios de produção reconhecida, como, incluiu um município que não possui produtores artesanais (BELAS, 2012, p. 172).

No caso dos vinhos, a delimitação não se restringe aos limites políticos de esfera pública. Nierdelle (2011) aponta dois fatores que mais têm levado às delimitações de IG de vinhos no Brasil:

[...] as experiências brasileiras estão definindo áreas restritas que não satisfazem ao tipo de definição concernente a uma IP (pode-se, por exemplo, questionar a existência de uma reputação estabelecida para estas áreas). Como já aludimos, até agora os projetos têm intencionalmente trabalhado com restrições similares àquelas que se imaginam para as DO, o que cria um efeito de exclusão mais forte (NIERDELLE, 2011, p. 139).

[...] as IG têm prezado por definições fundadas em critérios de diferenciação ecológica. Os contornos de um vale no caso do Vale dos Vinhedos. A altitude em Monte Belo do Sul e Pinto Bandeira. Isto decorre da adoção de uma perspectiva técnica que enfatiza as características físicas do terroir (altitude, declividade, tipo de solo etc.) (NIERDELLE, 2011, p. 139)

Cruz (2012), por sua vez, ressalta o pouco poder de influência dos produtores sobre a delimitação:

[...] embora recentemente tenha sido organizada e formalizada uma associação de produtores de Queijo Serrano dos municípios de Bom Jesus e São José dos Ausentes – a Aprocampo –, se considerado o número de produtores e a abrangência da região onde o queijo é produzido, é notável que a organização de produtores é ainda insuficiente para que o processo seja, de fato, inclusivo. Desse modo, se, por um lado, o Queijo Serrano, por suas características, poderia potencialmente ser reconhecido como uma IG, por outro lado, a fragilidade das relações entre os produtores e entre produtores e técnicos é mais uma evidência de que, possivelmente, esse seria um projeto que contemplaria poucos (CRUZ, 2012, p. 262).

No caso da IP da Região da Canastra, o problema começou na delimitação, que já havia sido feita pela EMATER e aprovada pelo IMA, cuja região foi identificada em 17 de novembro de 2004, pela portaria nº 694, e, posteriormente, reconhecida pelo IPHAN, em 2008.

Discursos de agentes, produtores, instituições endógenas e exógenas sobre delimitação da área da IP Canastra	
P22-EMATER	<i>[Você lembra quando você fez essa carta com a característica da região?] [...] quando BH, a Emater Central iniciou esse trabalho, eles não sabiam delimitar as regiões. Nós temos os municípios de Córrego Danta, Campos Altos. São outros municípios, mas eles já estão com pedido para incluir na Canastra, eles não fazem parte nem da Canastra, nem de Araxá. Aí vai fazer o estudo. [...]</i>
P54-EMATER	<i>[...] A Emater participou, como órgão oficial do Estado em relação à caracterização é a Emater, e no final culminou com a utilização do trabalho que a Emater fez da caracterização da região da Canastra, que foi o que o documento que o IMA baseou para soltar a portaria que definia as microrregiões da Canastra.</i>
P27-APROCAN	<i>[já tinha as 7 regiões?] não... tinha não. Só tinha São Roque e Medeiros, já os produtores de Medeiros, mas a organização, a inteligência, o custeio econômico, tudo é São Roque.</i>
P39-IF BAMBUÍ	<i>[você concordou a respeito das cidades que foram elencadas para a região da Canastra?] na verdade, essa região é geopolítica, embora tenha alguns municípios, apenas uma parte do município que produz queijo artesanal. O restante da área não produz queijo, ou não produz queijo da Canastra. [...] Quanto mais próximo da Serra da Canastra, São Roque, Vargem Bonita e Medeiros, a região toda tem. Já Pinhuí, Delfinópolis também tem, mas são poucos produtores, Tapiraí e Bambuí e Pinhuí é só uma parte do município.</i>
P41-IMA	<i>[vc chegou a participar desse processo de demarcação da Canastra?] não, a microrregião foi demarcada foi um trabalho da Emater, somente a Emater. E a indicação geográfica foi a APROCAN que tomou a frente, também o IMA não participou disso.</i>
P17-externa	<i>[você entraram depois que eles se organizaram?] pouco depois que o SEBRAE entrou, eles nos chamaram. [...] O SEBRAE fez um senso, foram pouquíssimos produtores em Delfinópolis, Bambuí e Pinhuí são poucos. Maior parte é São Roque, Medeiros e Vargem Bonita e Tapiraí.</i>

Diferentemente do que têm ocorrido nas demais regiões de produtos tradicionais, conforme Belas (2012), os diálogos demonstram que o registro do IPHAN, que corroborou o reconhecimento da EMATER, foi decisivo para a delimitação da IP.

No início do processo de legalização do QMA, o objetivo da delimitação da região se encontrava na obrigatoriedade de os produtores artesanais se situarem dentro das regiões reconhecidas pelas instituições de proteção do conhecimento imaterial, Instituto Estadual de Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IEPHA) e IPHAN, instituída pela lei nº 14.185/02. Dessa forma, EMATER, a pedido do IMA, iniciou os trabalhos de delimitação do espaço nas regiões do Serro, Canastra e Alto do Paranaíba. O limite das instituições tornou-se, mais tarde, a base obrigatória para o registro no INPI das duas primeiras regiões, Serro e Canastra. Somente a região do Serro foi reconhecida pelo IEPHA, Canastra e Alto do Paranaíba foram reconhecidas pelo IPHAN, e as demais regiões precisaram somente do reconhecimento feito pela EMATER, com o aval do IMA, conforme pode ser ver no Quadro 14.

Quadro 14 Identificação das regiões mineiras por instituto e data do registro no IMA.

Instituição	Regiões	Data registro IMA	Data registro IEPHA/IPHAN	Data registro INPI
IMA	Serra do Salitre ⁹²	29/08/2014	2008	-
EMATER e EPAMIG	Região de Campos das Vertentes	03/11/2009	-	-
EMATER	Serro	26/05/2003	2002/2008	2011
	Alto do Paranaíba mudou para Cerrado	01/12/2003	2008	-
	Araxá	01/12/2003	-	-
	Canastra	17/11/2004	Não tem/2008	2012
	Triângulo Mineiro	13/02/2014	-	-
	Jequitinhonha	02/05/2014	-	-
	Suaçuí	29/08/2014	-	-
	Região de Alagoa	01/12/2014	-	-

Fonte: Legislação do Queijo Minas Artesanal (QMA)⁹³ e Dossiê IPHAN. Elaboração própria.

Segundo Elmer de Almeida, Coordenador Técnico Estadual na EMATER, em resposta à correspondência eletrônica, quando as três primeiras regiões foram delimitadas não havia informação sobre IG, muito menos de que poderia haver uma sobreposição de institutos sobre a área reconhecida. Naquele período, foi feito um levantamento histórico e cultural, mas dado o fato de que os produtores somente poderiam se legalizar junto ao IMA se estivessem numa região reconhecida como tradicional, o processo foi feito muito rápido, conforme o Quadro 14. Após o reconhecimento pelo INPI, os produtores de Araxá e Serra do Salitre reivindicaram sua entrada e, em 2014, os produtores da Região da Serra do Salitre pediram desmembramento da região do Alto do Paranaíba (P67-EMATER; IMA, 2015).

Por recomendações do IPHAN e INPI, somente em 2018 é que faremos novos estudos para avaliar a IG Canastra e ver a possibilidade de alterações da área. A organização dos produtores da Canastra, já se posicionou, inicialmente, contrária à alterações (P67-EMATER).

Os dois mapas a seguir mostram a distribuição das regiões produtoras de queijo artesanal, (Figura 16), e a distribuição dos produtores na Região da Canastra, (Figura 17):

⁹² Os produtores da Região da Serra do Salitre pediram para desmembrar de Alto do Paranaíba, o que foi concedido pelo IMA nesta data.

⁹³ Disponível em: <http://www.ima.mg.gov.br/certificacao/queijo-minas-artesanal-link/1488-legislacao-queijo-minas-artesanal>. Acesso em 07 jan 2016.

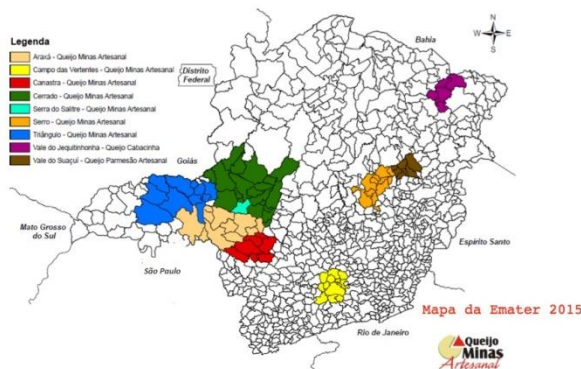


Figura 16 Mapa das delimitações do Programa QMA

Fonte: EMATER, (2015).

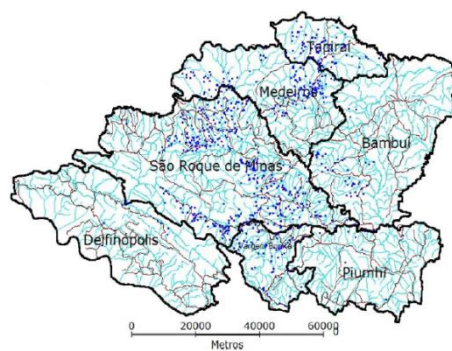


Figura 17 Distribuição de produtores da IP Canastra.

Fonte: Perez et al., (2014).

Observa-se à esquerda, que Araxá é limítrofe à Canastra, mas a Serra do Salitre fica mais distante. À direita, uma faixa mais densa que se estende de Vargem Bonita, ao sul, à Tapiraí, ao nordeste da região, é possível ver a concentração dos produtores em Vargem Bonita, São Roque de Minas, Medeiros e Tapiraí.

Esta identificação da região do QMA posicionou o problema *ex ante* à delimitação IG. Dado que o poder de influência da APROCAN⁹⁴ estava restrito a São Roque de Minas à época, percebe-se a dimensão da barreira que seria enfrentada se fosse necessário delimitar a abrangência da IP diferente do estabelecido pelos outros institutos⁹⁵.

Em entrevista, um dos técnicos da região informou:

Como foi feito esse estudo? Eles me deram as características da Canastra, o que seria, altitude acima de 800 m, pastagens nativas, campos de altitude e a delimitação. Que a Serra aqui, ela se encontra em Medeiros e Vargem Bonita. E na época porque Bambuí faz parte, se nem serra não tem? Aonde produz queijo é a região de serra (P22-EMATER).

Por consequência, a proteção dada pela LPI/IG garante a todos os produtores da região a utilização do nome do produto, mesmo não sendo filiado à associação. No entanto, os produtores que possuem a tradição e estão fora da delimitação, podem agora ser alvos de perseguição pela associação, como expressa um dos associados da APROCAN:

[...] a lei protege o Canastra. Quando o regulamento nosso estiver pronto, quando a gente estiver bem organizado, a associação vai cassar o queijo

⁹⁴ Naquele período (em 2002), a APROCAN estava com 10 produtores, segundo um dos produtores participantes da reunião de caracterização do queijo Canastra, MRN-RAT.

⁹⁵ A questão da DO será discutida no próximo capítulo.

Canastra, que não for Canastra... vai acionar o Ministério Público, vai fazer qualquer coisa. Queijo Canastra vai ser produto apenas da Canastra. Esse que diz ser Canastra que vem lá do Alto do Paranaíba, que vem não sei de onde, esse vai ter que arrumar outro tipo de nome para ele. Ele não vai poder ser chamado de queijo Canastra, ele não é queijo Canastra. Ele não tem o regulamento do queijo Canastra. Só não está acontecendo porque não temos força pra isso (RMG-RAM).

A situação nessa região é complexa por agregar três institutos, dois na esfera federal INPI, IPHAN e um local, APROCAN. A falta de acordo entre as instituições pode levar a situações confusas, como, por exemplo, um produtor do queijo Canastra reconhecido pelo IPHAN, mas que não pode usar o nome, por estar fora da região delimitada pela IP.

Em função dessas experiências, a EMATER conta com um grupo de extensionistas em Belo Horizonte responsável pelo Programa do QMA⁹⁶, que tem capacitado os produtores para o cadastramento. A atual equipe é formada por um veterinário, um laticinista e um profissional da área de bem estar social. Paralelamente, nas áreas produtoras, eles mantêm um profissional para coordenação e acompanhamento em um escritório local. Onde houve a delimitação da área produtiva artesanal, há um profissional treinado para prestar assistência técnica aos produtores.

Elmer de Almeida (P68-EMATER) relaciona as principais atividades para o reconhecimento de uma área produtora de Queijo Artesanal (QA)⁹⁷ (Quadro 15):

⁹⁶O Programa do QMA instituído pela Lei 14.185/02 designou a EMATER para prestar assistência aos produtores em relação aos processos de cadastramento, embora uma parcela significativa de produtores faz somente o curso de boas práticas, mas não se cadastra.

⁹⁷ Além do Queijo Minas Artesanal, há outros tipos de queijo artesanal que já foram delimitados: Cabacinha, Alagoa, Suaçui, requeijão Moreno e queijo cozido do Mucuri (P68-EMATER).

Quadro 15 Metodologia de delimitação da EMATER

Etapas	Método
Quantidade de técnicos envolvidos	Depende da disponibilidade local e regional
Tipos de qualificação da equipe	Médicos veterinários, engenheiros agrônomos, arquitetos, zootecnistas, técnicos agrícolas, pedagogos, laticinistas, nutricionistas e assistentes sociais. Entre estes, há os especializados em solos, georreferenciamento, bovinocultura, produção de laticínios, produção animal, saneamento, etc.
Quem demanda	Hoje: produtores, políticos ou entidades. Antes era uma exigência da lei 14.185/02
Equipe técnica: Identificação da Zona Produtora de QMA ou QA	1) Extensionistas locais, com apoio das unidades regionais e central, fazem os levantamentos e o mapeamento geográfico; 2) Uma comissão da própria EMATER analisa e aprova; 3) O IMA publica a portaria referente ao reconhecimento.
Fatores humanos: características antropológicas	1) Reconhecimento histórico do queijo; 2) Modo de fazer.
Identificação dos fatores humanos:	1) São feitas entrevistas e identificados os grupos existentes (formais ou informais); 2) Levantamento censitário das quantidades de produtores.
Fatores naturais: características da tipicidade do produto	1) Identificação das semelhanças organolépticas; 2) Identificação das similaridades edafoclimáticas e agrogeológica da região; Quando o modo de fazer fica diferente, o sabor muda e as condições geográficas se alteram, termina a delimitação.
Características de mercado	1) Número de produtoras na região; 2) Quantidade de queijo produzido; 3) Destinos de comercialização, queijeiros (transportadores) existentes, etc.
Tempo do processo	Depende: 1) Disponibilidade de pessoal; 2) Disponibilidade financeira; 3) Material de consulta disponível (ver Quadro 14).

Fonte: correspondências eletrônicas de Elmer de Almeida (P65, P68). Elaboração própria.

Ao longo de 14 anos de campo, a EMATER tem aprendido a desenvolver habilidades de delimitação e seria necessário o seu reconhecimento pelas instituições, notadamente àquelas que trabalham com IG⁹⁸.

Dessa forma, na medida em que as associações vão se desenvolvendo e o efeito da IG, com política pública ou não, vai se tornando parte do cotidiano brasileiro, as consequências das delimitações *aproximadas* vão sendo sentidas dentro da própria região, para o bem e para o mal.

Esse problema parece também estar diretamente relacionado com a falta de arranjo institucional entre as instituições que trabalham no local. O último recenseamento na região foi feito pela EMATER, em 2004, encontrou 1529 produtores.

⁹⁸ Pelas observações em campo, exceto no início do processo, quando a EMATER participou na produção do Regulamento de Uso, quatro dos dois técnicos entrevistados sequer tinham conhecimento sobre o assunto. Nenhum dos técnicos da EMATER das cidades de Tapiraí, São Roque de Minas e principalmente, Medeiros, foram convidados para participar da APROCAN. Eles também não foram convidados para o lançamento da marca da IP, um importante evento ocorrido em São Roque de Minas em dezembro de 2014. Ao que parece, existe uma disputa de poder incompreensível para a pesquisadora.

Em 2014, a APROCAN encomendou um censo de toda a região para o SEBRAE e encontrou 793 produtores enquanto a EMATER considera que há, de fato, cerca de 1090 produtores (P15-EMATER).

Em função disso, existe uma justificativa quanto à utilização de parâmetros físicos e visíveis e que permitem alguma segurança às instituições e diminuem as chances de uma justificativa vinculada às questões políticas, portanto, mais imparcial. Mas o problema da delimitação ainda persiste, porque neste caso, a interação do homem com o meio não é levada em conta e/ou tem menos poder de influência sobre os dados técnicos.

4.2. As instituições que importam para a delimitação na França

Segundo Marie-Vivien et al. (2015), a proteção moderna de bens de origem surgiu na França por meio de uma lei criada em 1905, para o setor agroalimentar. As fronteiras e os métodos de produção eram definidos por decretos por meio das cortes jurídicas, órgãos do Estado.

Em 1919, uma lei relativa à proteção de denominações de origem foi definida como um *direito coletivo de propriedade* que nunca poderia se tornar genérico ou registrado como uma marca. Além disso, qualquer produtor poderia utilizar a justiça para recorrer contra usos que considerasse prejudiciais além de reconhecer, oficialmente, as associações de proteção à origem “*les syndicats de défense de l'appellations d'origine*” (BÉRARD e MARCHENAY, 2004; MARIE-VIVIEN et al. 2015).

Em 1927, por lei, introduz-se a noção de qualidade, que repousa obrigatoriamente na existência do *terroir* e dos tipos de uvas específicas, consagradas pelas práticas do *local, leal e constante*, que se referem à tradição.

Em 1935, o Decreto-lei de 30 de julho criou o Comitê Nacional para Denominações de Origem para Vinhos e Espirituosos, cujos membros passaram a ser responsáveis pelas condições de produção, do produto e do seu controle, evitando a má qualidade, nascendo assim o conceito de *Appellation d'origine contrôlée* (AOC).

Em 1947, esse comitê se tornou o INAO, um órgão público submetido ao Ministério da Agricultura. Desde a sua criação, as especificações das condições de produção da AOC eram definidas pelas organizações dos produtores e dos processadores, que desenhavam um primeiro rascunho com ajuda dos agentes do INAO local, orientando as questões de ordem técnicas e legais (MARIE-VIVIEN et al. 2015).

O INAO criou o Código Rural para controlar os produtos e processos produtivos a partir de cada *filière*, vinhos, olivas, queijos, etc. Esse instituto poderia delegar toda ou parte da avaliação e fiscalização a outra organização autorizada por ele. Cada produto era supervisionado de acordo com sua própria lógica do saber fazer e suas características peculiares (MARIE-VIVIEN et al., 2015).

Em 1966, o INAO adotou o seguinte conceito para AOC⁹⁹:

Constitui uma denominação de origem o nome de um país, de uma região ou de uma localidade que serve para designar o produto que lhe deu origem e cuja qualidade ou características são devido ao meio geográfico compreendendo os fatores naturais e humanos (BÉRARD e MARCHENAY, 2004, p. 45-46, tradução nossa).

Esse conceito demonstrou a necessidade de se levar em conta os fatores humanos, pois somente pela interação destes com os fatores naturais poderia resultar o *terroir*. Finalmente, começa a existir um reconhecimento de que os fatores naturais não são suficientes para conferir qualidade ao produto (MARIE-VIVIEN, 2010).

A proteção de origem de outros produtos foi definida pela defesa contra a concorrência desleal, sem, no entanto, estar associada à origem, e ser formalmente controlada, como era o caso dos vinhos (BÉRARD e MARCHENAY, 2004).

Até este período, as delimitações das condições de produção e da área geográfica eram bastante básicas, enquanto o conceito de especificação ou código de práticas não era incluído (MARIE-VIVIEN et al., 2015).

A partir de 1990, as denominações de origem puderam ser aplicadas também para outros produtos agroalimentares e, em 1992, a França inspirou a regulamentação da UE de forma a estabelecer o conceito de AOP para todos os produtos agroalimentares, baseando-se no princípio de reconhecimento mútuo de sobrevivência de normas nacionais. *Tal ampliação se deveu à aceitação pela Corte de Justiça da UE, a qual, desde 1970, reconheceu as IG como um direito de propriedade industrial e não como uma barreira de liberdade à circulação de bens*¹⁰⁰.

Definiu-se para a AOP que a transformação e elaboração de todos os produtos agroalimentares europeus passassem a ser reconhecidas dentro de uma zona geográfica determinada, de acordo com seu *savoir-faire* e um caderno de encargos [*cahier de*

⁹⁹ Esta definição foi transcrita do direito interno das obrigações decorrentes do Acordo de Lisboa, de 31 de outubro de 1958 (MARIE-VIVIEN, 2010).

¹⁰⁰ Esses são os principais motivos pelos quais os franceses consideram tão importante encontrar todas as justificativas possíveis do *terroir* e explicitá-las nos documentos, bem como fazer a relação teórica dos conceitos das leis à prática de campo. Ver Casabianca et. al., (2012).

charges (CC)] particular. O signo de AOC é ainda utilizado para todos os produtos que não são cobertos pela AOP ou para produtos de florestas, que são protegidos por outros institutos.

Os produtos de vinícolas e artesanais foram introduzidos em 2009 e 2013, respectivamente (MARIE-VIVIEN et al., 2015; INAO, 2015).

A exigência do controle de terceira parte pela UE representou uma modificação significativa da metodologia utilizada até então pelo INAO e, a partir de 2006, além das modificações estruturais que esse instituto sofreu, ele também mudou de nome para *Institut National de l'Origine et de la Qualité*, mudando seu foco institucional de origem para qualidade, embora não tenha alterado a sua sigla. Essa modificação visava aumentar o escrutínio dos códigos de prática, tanto da AOC/AOP, quanto da IGP (MARIE-VIVIEN et al., 2015).

4.3. A estrutura do INAO para reconhecimento e proteção das IG

De acordo com as informações contidas no seu site, o INAO “é um estabelecimento público, administrativo, dotado de personalidade civil, sob tutela do Ministério da Agricultura, Agroalimentar e Florestal”¹⁰¹. Cabe a este instituto estabelecer colaboração entre os profissionais das *filières*, dos organismos de controle e dos serviços do Estado.

Este instituto está encarregado de aplicar a política pública francesa dos Signos de Identificação de Qualidade e Origem (SIQO) para produtos agroalimentares. São eles: a denominação de origem controlada [*appellation d'origine contrôlée* (AOC)]; a denominação de origem protegida [*appellation d'origine protégée* (AOP)]; a indicação geográfica protegida [*indication géographique protégée* (IGP)]; a especialidade tradicional garantida [*spécialité traditionnelle garantie* (STG)]; a marca vermelha [*label rouge* (LR)] e a agricultura biológica [*agriculture biologique* (AB)].

Ainda segundo o site do INAO, estão registrados cerca de 350 AOP/AOC e mais de 70 IGP de vinhos; 52 AOC bebidas espirituosas; mais de 100 AOP/AOC de produtos agroalimentares e igual número com IGP. Mais de 410 CC de produtos de LR e cerca de 25.000 produtores dentro da AB.

O organograma a seguir demonstra a estrutura de funcionamento interna do INAO (Figura 18).

¹⁰¹ Disponível em <http://www.inao.gouv.fr/Institut-national-de-l-origine-et-de-la-qualite-INAO>. Acesso em 15 dez 2015.

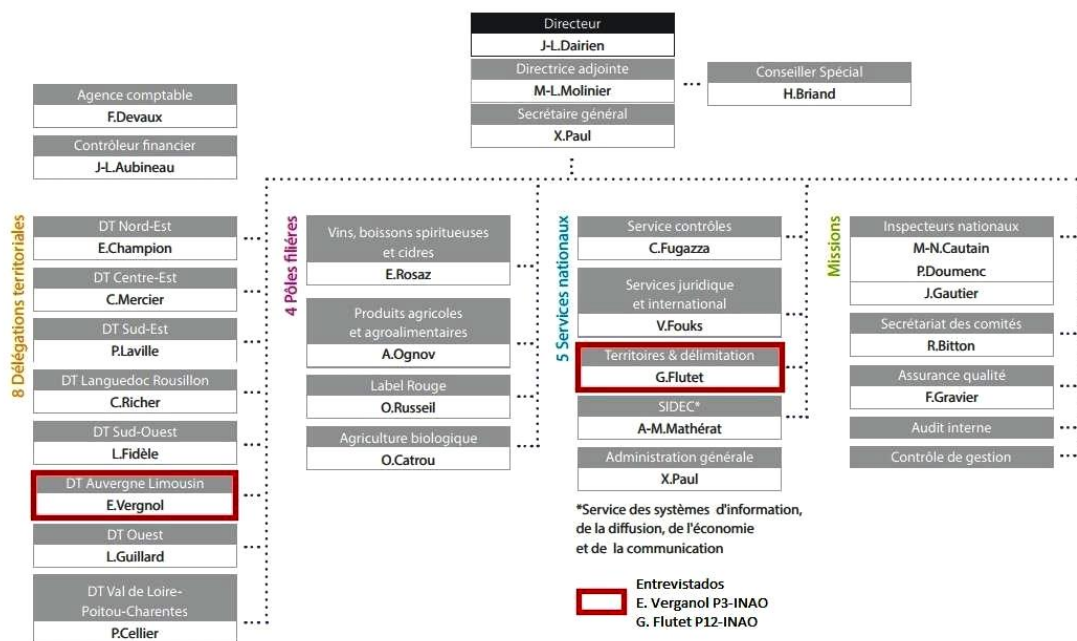


Figura 18 Organograma INAO com dois entrevistados para esta pesquisa¹⁰².

Fonte: INAO (2015).

O arcabouço estruturante desta entidade está diretamente vinculado ao *respeito* ao CC pelos produtores e ao procedimento de controle pelos diversos organismos, feitos pelo Organismo de Defesa e Gestão (ODG), onde abriga toda a *filière* de cada produto (produtor, transformador e distribuidor) e pelos organismos de controle (OC).

Há, ainda, os comitês nacionais que estão repartidos entre o comitê do vinho e das bebidas espirituosas e alcoólicas, dividindo-se em conselhos regionais; um comitê para as AOC leiteiras, agroalimentares e florestas, um comitê para as IGP, LR e STG e um comitê para a AB. Estes comitês abarcam todas ODG dentro da sua *filière* e se compõem de 50% de produtores e 50% de técnicos e peritos (P3-INAO).

A ODG agrupa produtores, transformadores e afinadores de cada *filière* por região. Por meio da ODG, implementa-se um esquema de controle e registro de operadores, bem como se processa judicialmente. Nenhuma AOC pode vir a ser, sem antes ter se submetido ao comitê interprofissional da categoria (BÉRARD e MARCHENAY, 2004; MARIE-VIVIEN, 2010).

Os OCs são os controles de terceira parte definidos por um delegado do INAO para realizar os testes e avaliações de produto. Tais organismos são avaliados por vários

¹⁰² Destaque nosso. Disponível em <http://www.inao.gouv.fr/Institut-national-de-l-origine-et-de-la-qualite-INAO/L-organisation-de-l-Institut-national-de-l-origine-et-de-la-qualite-INAO>. Acesso em 15 dez 2015.

laboratórios de análise químico-física e das características organolópédicas¹⁰³, além dos órgãos certificadores privados (MARIE-VIVIEN et al., 2015).

Pela natureza pública dos SIQO, todo produto que tenha sido reconhecido com algum dos signos distintivos acima referidos pode ser encontrados no site do INAO. As informações do CC são distribuídas por uma *Apresentação*, que consiste no nome do produto, descrição, história e número de profissionais envolvidos. Nos *Textos Regulamentares* estão os regulamentos europeus ou franceses que publicaram a aprovação do signo, bem como as normas aprovadas de alteração do CC. A aba *Área Geográfica* detalha a localização da região produtora dentro da França e a descrição do meio. Em *Reconhecimento*, apresenta as justificativas do reconhecimento e, por fim, *Contato* fornece o endereço e os telefones do ODG correspondente ao produto, os respectivos OCs, bem como o contato da Delegação do INAO responsável pela região.

Essas quatro instituições estão presentes desde o início da elaboração do projeto da IG e acompanham o seu desenvolvimento até o fim do processo. Depois do reconhecimento do SIQO na UE, os produtores na IG se encarregam de seguir o CC e a ODG e se incumbem de gerenciar as demandas, acompanhar a redação do CC, conciliar disputas e conflitos e os OCs se encarregam dos respectivos controles (P3-INAO; P12-INAO).

Emmanuel Vergnol (P3-INAO) afirma que o processo de reconhecimento da região começa a partir da demanda de um grupo previamente organizado de produtores ou transformadores, reunidos para defender um produto que já existe. Tal demanda deve ser apresentada ao INAO, que qualifica o processo, além de verificar se o grupo é capaz de assumir as despesas, os controles e ser fiel ao CC, bem como respeitar a hierarquia da ODG. Ele também orienta sobre as vantagens e desvantagens de se ter um signo distintivo.

A primeira versão do CC é enviada para o Conselho Nacional que aprova a demanda ou não. Se aprovada, ele define um grupo de três a quatro peritos do INAO que irão acompanhar todo o processo com os produtores (P3-INAO e P12-INAO).

Não existe nenhum tipo de exigência quanto ao tamanho do grupo inicial. A principal questão é verificar se os produtores irão ter condições de suportar o funcionamento coletivo devido aos custos de se respeitar o CC (P3-INAO).

¹⁰³ Disponível em <https://www.inao.gouv.fr/fichier/SEJI-ODG-Tableau-Agro-et-autres-produits.pdf>. Acesso em 10/11/2015.

Segundo, o pesquisador do CIRAD, Denis Sautier (P11-CIRAD), o processo de acompanhamento vai se ampliando a toda a *filière*, utilizando todos os canais de comunicação, principalmente entre as associações já existentes, comerciantes, técnicos que trabalham na região, incorporando mais produtores e mais informações. O conhecimento tácito da região vai se tornando mais codificado, até que o local seja delimitado e reconhecido dentro da cartografia da região (P11-CIRAD; P3-INAO).

No entendimento do INAO, os agentes locais também concordaram entre si que existe a necessidade de uma ampla negociação, a fim de revelar os fatores humanos e naturais que sustentam o vínculo do nome da região com o produto. A IG nada mais é que a formalização de um *terroir* (CASABIANCA et al. 2012; P12-INAO).

Bérard e Marchenay (2004) ainda alertam que não existe um padrão técnico para delimitação que possa ser reutilizado: “no campo, a situação se mostra única a cada vez. As pessoas responsáveis pela delimitação de uma zona de proteção devem integrar em sua reflexão os critérios que diferem segundo o caso” (BÉRARD, MARCHENAY, 2004, p. 74, tradução nossa).

Não se tem uma estatística do tempo gasto pelas IG, mas todo processo frequentemente leva *mais de sete anos*. “No momento, nós estamos trabalhando com o *Pérail*, um pequeno queijo de ovelha. Eles querem ter uma AOP, eles estão trabalhando por mais de 10 anos” (P3-INAO).

Ao fim e ao cabo, os peritos propõem o fim do projeto e a ODG concorda ou não com o que foi proposto. Após a aprovação, o projeto é posto para verificação pública durante dois meses. Se ainda houver alguma questão, o CC volta a ser estudado, caso contrário, ele é encaminhado ao Ministério da Agricultura, que poderá emitir o registro de AOC. Logo após a avaliação positiva, ele é transmitido para a UE. A Comissão Europeia avalia por seis meses a demanda e aprova ou não o registro. Se aprovar, ainda resta apresentar novamente ao público da UE, se não houver nenhuma oposição, a região recebe o signo de AOP.

A seguir será apresentado o caso da AOP Salers, cujo objetivo é entender três aspectos do que foi exposto anteriormente: a) a evolução do conceito do *terroir* do vinho para o queijo e depois para os demais produtos, não foi uma mera transposição de significados; b) a definição precisa dos fatores humanos e naturais foi consequência da inserção da forma IGP de proteção e da entrada das grandes indústrias leiteiras dentro das AOP e c) a tradição do processo produtivo é o seu diferencial.

4.4. O caso de Salers

A escolha dessa região se baseou nas semelhanças da *filière* com a Região da Canastra, cujos produtores de leite também exercem a função de produtores ou transformadores de queijo (*fromagers*), denominados na França por *fermiers*. Além disso, a figura do queijeiro ou atravessador faz parte da cadeia produtiva, cujo papel foi determinante na criação das pequenas indústrias, pelo aparecimento do serviço de maturação (*affinage*) e contribuiu para o fortalecimento das associações de produtores.

Hoje, a região de produção do Salers é composta de 92 *fermiers*, destes, 83 são também *affineurs*, aqueles que maturam os queijos. Há ainda duas cooperativas e 10 indústrias.

4.4.1. Breve história da produção do queijo de Salers

Diferente do que ocorre no Brasil, a produção dos queijos de Salers era feita por *bourons*, que eram boiadeiros jovens, não ligados à terra pela própria configuração do trabalho sazonal, mas possuíam o *savoir-faire* do queijo, sem necessariamente se tornarem *fermiers*. A maior parte deles se tornava operários agricultores ou cultivadores quando interrompiam a profissão de *bouron* (BROSSE, 2014).

A cada ano, uma equipe de *bourons* se instalava nas montanhas altas de Auvergne, no maciço vulcânico, entre as montanhas do Cantal e de Cézalier. No início do século XX, havia mais de mil *bourons* trabalhando, com cerca de 40 vacas leiteiras, produzindo queijos duas vezes por dia para aproveitamento do leite.

Com a produção aumentando em crescente demanda dos consumidores, as primeiras indústrias leiteiras começam a surgir nas planícies baixas de toda a região do Cantal. Somente nesta região havia 15 indústrias leiteiras que se estruturam, em princípio, utilizando mão de obra familiar, comprando o leite de produtores a fim de produzir o queijo. Os queijos eram comercializados nas feiras e mercados vizinhos pelas indústrias e por comerciantes individuais (*coquetiers*), que compravam produtos da fazenda toda semana, tais como, ovos, manteiga, aves e queijo.

Graças ao conhecimento dos *coquetiers* e à sua rede de relações, eles teriam sido os primeiros a criar as pequenas queijarias familiares. Eram também conhecidos como *queijeiros*, que fabricavam e/ou vendiam o queijo. Tal atividade era especulativa, devido à variação de preços decorrentes da sazonalidade do produto. Esses profissionais passaram a armazenar o queijo em depósitos, ou entrepostos, para garantir melhores termos de venda (BROSSE, 2014).

A partir da década de 1930, a região entra em um ciclo mais intenso de modificações na *filière* do queijo, em função de quatro importantes fatores: intensificação do processo de industrialização; aumento do mercado; exigência formal de qualidade e higiene e escassez de mão de obra.

Esses fatores podem ser assim resumidos:

- 1) Dos entrepostos, do fim do século XIX, lugares onde os queijos ficavam estocados até serem encaminhados para o comércio, originam-se as *caves*, depósitos refrigerados construídos ao lado dos mercados, especialmente para guardar os queijos com segurança e assegurar melhores preços (Figuras 19 e 20). Tal ação permitiu regular o mercado durante os períodos de estiagem ou superprodução. A *affinage* surge da necessidade de estocagem, conservação, embalagem e gestão de estoques;



Figura 19 Cave de Gille Bénéche, *fermier*, produtor do queijo Salers e Cantal.



Figura 20 Cave de Jean Marc Cerf, *fermier*, queijo Salers e Cantal.

Fonte: Acervo pessoal, Aurillac – França, 2015.

- 2) A propaganda higienista de Pasteur e seus discípulos impulsiona toda a *filière* para o controle formal da qualidade e higiene. A necessidade de se padronizar os métodos de produção, alavancada pela industrialização,

associou-se à percepção que técnicas arcaicas estavam relacionadas com a baixa qualidade de fabricação. Tal sentimento incitou que entidades públicas modificassem e ampliassem os concursos de queijo, bem como a promover conferências de especialistas acadêmicos e oferta de formação agrícola, a fim de estimular a excelência da produção. Os guias de boas práticas começam a serem editados e distribuídos;

- 3) Formação dos sindicatos ou associações de queijeiros por diferentes tipos de queijo, que tinham em princípio, a divulgação dos queijos para o mercado nacional; a necessidade de identificação de origem dos produtos; a limitação dos intermediários/atravessadores e o melhoramento das condições dos queijeiros das montanhas. A primeira associação, criada antes do fim do século XIX, tinha 94 membros, incluindo uma mulher;
- 4) Criação da Federação das Marcas, AOC dos Produtos do Maciço Central, a fim de resolver questões comuns a toda região queijeira. Seus objetivos: representar os interesses dos produtores e queijeiros; melhorar a produção do queijo pela seleção das raças leiteiras regionais; divulgar as boas práticas de fabricação;
- 5) Fim da produção sazonal nas montanhas. Duas causas colaboraram para esse destino: 1) as naturais: grandes distâncias das cooperativas e indústrias leiteiras que se instalaram nas partes baixas e difícil acesso às montanhas e 2) as humanas: as duas grandes guerras. Em consequência, houve a escassez de mão de obra que fez aumentar seu custo, assim como o alto custo para investir no melhoramento dos *burons*, para se adequarem às normas sanitárias das indústrias;
- 6) Diminuição significativa da produção dos *fermiers* devido à queda do número de filhos, bem como ao aumento das cooperativas queijeiras e das indústrias leiteiras privadas. As altas montanhas se esvaziaram progressivamente.

Toda essa transformação e o aumento da concorrência, não só de produtos diferentes, mas de contratações, provocaram um alerta para que as associações dos produtores se mobilizassem para proteger seu produto.

O Ministério da Agricultura criou uma lista de queijos produzidos na França com suas respectivas características organolépticas e composição química. Em 1937, os

queijos *Cantal* e *Bleu d’Auvergne* receberam seus primeiros títulos de AOC e, em 1945, foram definidas as áreas de fabricação.

Os produtores da Região de Salers criaram a marca *Haute-Montagne*, distinguindo a forma de produção do Cantal feita no alto das montanhas. Nesta região, prevalecia uma estrutura social hierárquica forte, grandes rebanhos e extensa propriedade rural, em consequência, eles conseguiram condicionar a produção do queijo aos *burons* situados acima de 800 metros de altitude, restringir a produção a um período determinado do ano, bem como produzir pelo menos uma peça por dia. Este último critério excluiu os *fermiers* que possuíam menos de 40 vacas leiteiras (BROSSE, 2015).

Depois dos anos 1960, o primeiro decreto de AOC definiu o nome de Salers *Haute-Montagne*. Em seguida, fixaram o nome para Salers e definiram os princípios de fabricação, preservando a produção sazonal, a altitude mínima das pastagens, a *gerle* de madeira, um tipo de raça bovina para o *Salers Tradition* e o leite cru. A *gerle* é um utensílio utilizado para processar as primeiras fases do queijo. É o único utensílio de madeira permitido pelas normas sanitárias da UE para a produção de queijos na França (Figuras 21 e 22).



Figura 21 Gerle de madeira.



Figura 22 Detalhe da gerle de madeira, ao fundo o soro utilizado para sua limpeza.

Fonte: Acervo pessoal, Aurillac – França, 2015.

Esta peculiaridade aponta para a especialização da produção dos queijos, que foi cristalizada depois de 1992, com algumas particularidades detalhadas no CC. As características gerais são descritas na Figura 23.



Características^{104,105}:

- 30 a 50 kg
- 38 a 48 cm de diâmetro
- 400 litros de leite cru
- Utilização da *Gerle* de madeira
- Altitude de fabricação: 930 m
- Raça Salers para o tipo *tradition*
- Período de fabricação: 15 de abril a 15 de novembro
- Min. 3 meses de afinagem
- Preço de venda: €800,00¹⁰⁶

Figura 23 O queijo Salers tradição.

Fonte: Disponível em http://www.maisondelasalers.fr/fr/il4-maisondelasalers_p18-le-fromage.aspx, acesso em 21 dez 2015.

Foi observado que todos os queijos possuem a mesma aparência. Para se chegar a um produto artesanal com esse mesmo formato, a heterogeneidade se perde para se aproximar de uma padronização imposta pelos utensílios de plástico e materiais industriais de alumínio (Figuras 24 e 25). Em referência a essa questão, Emmanuelle Vergnol (P3-INAO) afirmou que existem leves diferenças de sabor devido a microbiologia específica de cada fazenda.



Figura 24 Baratte antigo¹⁰⁷.

Fonte: BROSSE, (2014, p. 12)



Figura 25 Baratte moderno.

Fonte: BROSSE, (2014, p. 80).

¹⁰⁴ Disponível em http://www.inao.gov.fr/show_texte/1531?pdf=true. Acesso em 21 dez 2015.

¹⁰⁵ Disponível em <http://www.inao.gov.fr/produit/3294>. Acesso em 21 dez 2015.

¹⁰⁶ Entrevista concedida Jean Marc Cerf (P6-fermier).

¹⁰⁷ Utensílio para espremer o leite coalhado e retirar o excesso de soro.

Outra observação feita foi o peso dos queijos entre 30 a 50 kg, gastando em média 400 litros de leite por peça, que são retiradas de cerca de 40 vacas por dia. Diferente da IP Canastra, onde os queijos pesam no máximo 1,2 kg, uma pequena produção de um só produtor do Salers chega a ser quase o dobro da média dos produtores da Canastra. Isso indica que o custo de se manter uma estrutura tal qual do Salers é muito maior do que da Canastra. Logo, mesmo que a região tenha algumas características em comum, não é possível fazer uma comparação de estrutura, custos e mercado entre ambas.

O que se quer mostrar com esse exemplo é a adaptação dos materiais industriais aos originalmente utilizados no passado, que embora tenham sido de madeira, a indústria fornecedora conseguiu conformar a estrutura de acordo com sua tradição produtiva. Tal processo desencadeou uma gama de inovações que fortaleceu toda a *filière* e valorizou o produto no mercado. Enfim, os produtores conseguiram proteger seu queijo tradicional com características semelhantes às encontradas no século XIX.

Depois do início da década de 1990 foi possível delimitar o *terroir* dos queijos.

4.5. Em busca do *terroir* do queijo

Bérard e Marchenay, (2004) informam que *terroir* é um termo que parece ser incompreensível nos demais países, porque a tradução literal para território ou terreno não incorpora todos os demais sentidos que alguns países europeus lhe deram no decorrer da sua própria história. Enquanto na Espanha o termo significa produtos da terra, na Itália significa tipicidade ou típico.

Na França, no século XIII, o termo era usado estritamente para a cultura da vinha. Em meados do século XVI, associou-se à expressão “gosto da terra”, significando um tipo de vinho feito por pessoas de dentro do país. Ao fim do século XIX, a Rússia cria o conceito científico ligado à noção pedológica do solo. Na década de 1930, a França novamente vai desenvolver o conceito de “cru”, no sentido de valores relacionados ao solo, ao clima, à pedologia, que preexistem à intervenção humana. O ser humano somente revela suas potencialidades (BÉRARD e MARCHENAY, 2004).

Somente após a década de 1990, o INAO vai alargar o conceito para os demais produtos agrícolas como consequência do TRIPS¹⁰⁸. Como pode ser visto no quadro

¹⁰⁸ Tal alargamento para outros produtos além do vinho gerou numerosos problemas práticos, analisados no próximo capítulo.

abaixo, o conceito de *terroir* se propagou e se homogeneizou nas instituições internacionais que trabalham com produtos agrícolas (Quadro 16).

Quadro 16 Quadro comparativo das instituições mundiais e o conceito de *terroir* do INRA/INAO

Instituições	Conceito de <i>Terroir</i>
INRA/INAO	<i>Um terroir é um espaço geográfico delimitado, dentro daquela comunidade humana construída, ao curso de sua história, um saber coletivo de produção, fundado sobre um sistema de interações entre um local psíquico e biológico, e um conjunto de fatores humanos. Os caminhos sócio-técnicos assim postos em relação revelam uma originalidade, conferindo uma tipicidade, e conduzem a uma notoriedade para um bem originário deste espaço geográfico (INAO, 2015, p. 27, tradução nossa).</i>
FAO	<i>Um terroir é uma área geográfica delimitada onde, sobre o curso da história, uma comunidade humana tem desenvolvido um método coletivo de produção e conhecimento baseado em um sistema de interações entre o ambiente físico e biológico e um conjunto de fatores que convergem numa originalidade, confere tipicidade e engendra uma reputação para o produto (FAO, 2010, p. 12, tradução nossa).</i>
ITC ¹⁰⁹	<i>Um terroir é (1) um espaço geográfico delimitado, (2) onde uma comunidade humana, (3) tem construído sobre o curso da história um intelecto coletivo ou uma produção tácita de saber fazer, (4) baseado em um sistema de interações entre o meio físico e biológico, e um conjunto de fatores humanos, (5) nos quais as trajetórias sócio-técnicas colocadas em jogo, (6) revelam uma originalidade, (7) conferem uma tipicidade, (8) e podem engendrar uma reputação, (9) para um produto que origina daquele terroir (ITC, 2009, p. xv, tradução nossa).</i>
UNESCO	<i>Um terroir é uma área geográfica limitada onde uma comunidade humana gera e acumula, ao longo da sua história, um grupo distintivo de características culturais, conhecimentos e práticas baseadas em um sistema de interações entre fatores biofísicos e humanos. A combinação de técnicas envolvidas na produção revela originalidade, confere tipicidade e leva a uma reputação para bens originários daquela área geográfica e, portanto, de seus habitantes. Os terroirs são espaços vivos e inovadores que não podem ser reduzidos unicamente à tradição (UNESCO, 2010, p. 3, tradução nossa).</i>
Organização Internacional do Vinho (OIV)	<i>O terroir vitivinícola é um conceito que se refere a um espaço sobre qual se desenvolve um saber coletivo de interações entre um meio físico e biológico identificável e as práticas vitivinícolas aplicáveis que conferem as características distintivas aos produtos originais desse espaço. O terroir inclui as características específicas do solo, da topografia, do clima da paisagem e da diversidade (OIV, 2010, resolução).</i>

Fonte: Elaboração própria.

A convergência desses conceitos pelas instituições internacionais é o resultado tanto das discussões iniciadas em 1996, pelo INAO e INRA, quanto da inserção de diversos agentes do INAO, nas instituições acima referidas.

Segundo Casabianca et al (2012), as entidades internacionais do vinho incorporaram em seus discursos o termo *terroir* da língua francesa; o conceito da FAO foi feito pelos profissionais do Siner-GI/CIRAD, que trabalham na França com o grupo de pesquisa do INAO e do INRA (P11-CIRAD); o conceito da ITC foi extraído

¹⁰⁹ O Centro de Comércio Internacional /The International Trade Centre (ITC) é uma agência conjunta da OMC e das Nações Unidas. Seu objetivo está focado em países em desenvolvimento que necessitam trabalhar sua competitividade em mercados globais. Disponível em: <http://www.intracen.org/itc/about/>. Acesso em 29 out 2015.

também de Casabianca et al. (2005) e o conceito da UNESCO tem origem de sua sede em Montpellier, na França.

Mas não somente em função desses,

Com efeito, se os produtos com IG podem legitimamente reivindicar um contexto particular, uma origem de diversidade cultural e de biodiversidade, eles necessitam uma justificativa e uma clareza nas suas características e suas condições de produção. Caso contrário, sua regulamentação restritiva de locais e de técnicas pode ser julgada contrária aos acordos da OMC sobre os Obstáculos Técnicos do Comércio (CASABIANCA, et al, 2012, p. 101)

Embora o conceito de *terroir* tenha tido diversas interpretações ao longo do século XX, nos países europeus, o trabalho de mais de uma década gerou um conceito que unificou o entendimento do que é *terroir* no mundo. Para fazê-lo, nos últimos 20 anos, os principais institutos franceses de pesquisa agropecuária e de reconhecimento de IG, como o *Institut National de la Recherche Agronomique* (INRA) e o INAO trabalharam, com outras instituições de pesquisa como o CIRAD e universidades, em um programa sobre IG, nas duas dimensões AOP e IGP (INAO/INRA, 2005).

O programa visava melhor qualificar os produtos de origem e assegurar seu desenvolvimento, dentro das diversas especialidades de produtos, leite, carnes, vinhos, etc., bem como, “*explicitar o lugar entre as quais as condições de produção e a qualidade dos produtos levando em conta suas dimensões biotécnicas, sócio-econômicas e políticas*” (INAO/INRA, 2005, s.d tradução nossa, grifo nosso).

O *terroir* está em todos os lugares, conforme afirma Gilles Flutet¹¹⁰ (P12- INAO). Mas, construir um método para delimitar uma região a partir das realidades do campo, diferente do vinho, pode ser tão etéreo quanto localizar onde termina a influência da região no produto. Ele explica que, antes do reconhecimento dos demais produtos, o INAO, por longo tempo, “considerou que o *terroir* consistia na relação entre a vinha, o solo, o ambiente natural e o clima”.

Melhor dizendo, *institucionalmente*, a lógica de reconhecimento do *terroir* de vinho não comportava outros elementos, que não fossem as cepagens definidas de acordo com o terreno, as quais o viticultor trabalha.

Por exemplo, definir uma cepagem de vinha sobre o tipo de terreno, é uma teoria que corresponde ao meio e bizarramente, localmente, o viticultor não faz essa escolha, faz outra escolha. Então, nós colocamos a questão: porque então, não importa o que, que a cepagem de vinho tinto, dado o terreno

¹¹⁰ FLUTET, Gille. Responsável pelo Serviço Nacional de Reconhecimento do INAO, supervisor de todo o serviço de zoneamento e delimitação das IG na França, (P12- INAO).

corresponde à cepagem para vinho tinto, dado o clima corresponde à cepagem para vinho tinto, e a região também. Porque os produtores irão decidir por vinho branco com outra cepagem? Digamos que isso vai contra a natureza. O trabalho vai ser compreender e levantar os usos, a história, as práticas, para compreender e identificar esta característica. Esta que é a definição de terroir que nós vamos encontrar entre o solo, clima, geologia, relação vinha e meio natural (P12-INAO).

Como Bérard et al. (2008), afirmam “a denominação de origem controlada cristaliza todas as dificuldades do processo de identificação daquilo que faz a tradição” (BÉRARD et al, 2008, p. 100, tradução nossa).

O reconhecimento consistia em entender por que as práticas e o saber fazer extraíam melhor os recursos da natureza do que a lógica que seria adotada, se a técnica científica fosse utilizada. Desse modo, os técnicos que trabalhavam para o reconhecimento eram agrônomos, geológicos, climatólogos.

Laurence Bérard (P14-2015) explica a diferença brutal entre o *terroir* do vinho e do queijo:

*O conceito de terroir funciona perfeitamente para o vinho... a exposição, a pedologia... então o fator natural é uma espécie de objeto perfeito. [...] o contrário nos outros produtos, é muito complicado. [...] **O vinho é fabricado uma vez por ano, há pouca diversidade, já o queijo é fabricado todo dia, então existe uma variação muito grande no ambiente (P14-BÉRARD).***

Neste meio surge o termo *grand cru* para o vinho, conforme Bérard, (2011).

Assim, foi necessário encontrar outros meios de ligação do produto ao *terroir*, no dizer de Flutet (P12-INAO):

Por exemplo, o queijo. A vaca, a cabra, [bate com os dedos fechados na mesa] não estão plantadas diretamente no solo, então a relação não é direta com o solo. Isso nos obrigou a aumentar nossa competência sobre essa reflexão. Antes, esta noção do terroir, os peritos, pessoas que trabalham conosco, geólogos, agrônomos, climatólogos, são pessoas normalmente especialistas de ciências físicas do meio. Como não temos forçosamente o mesmo nível para as outras produções, nós vamos incorporar peritos das ciências humanas, etnólogos, historiadores, geógrafos que são muito importantes para complementar as informações necessárias à essa noção do terroir correspondente (P12-INAO).

Assim, o trabalho desses pesquisadores das ciências humanas consiste em aplicar questionários e buscar entender as tradições orais e registros escritos (P12-INAO).

Terroir não é o meio, mas um *sistema* que leva em conta o meio natural no qual os homens adaptam suas práticas e maneiras de fazer, produzindo particularidades ligadas à noção de origem. “Para a IG, esta é a noção do *terroir*” (P12-INAO).

Como provas documentais para a definição da área geográfica do *terroir*, o INAO estipulou no item “Elementos justificadores de ligação com a área geográfica” do Guia do Demandador AOP ou IGP (GD), edição atualizada de 2015, o que é importante para a delimitação da área e inicia assim:

Atenção! Esta é uma parte fundamental do caderno de normas, pois dentro desta rubrica é necessário colocar todos os argumentos que permitem justificar um registro em AOP ou IGP (INAO, 2015, p. 23, tradução nossa).

O GD especificou os fatores humanos e naturais, como um dos elementos determinantes da AOC, sendo fatores humanos opcional para IGP (Figura 26).

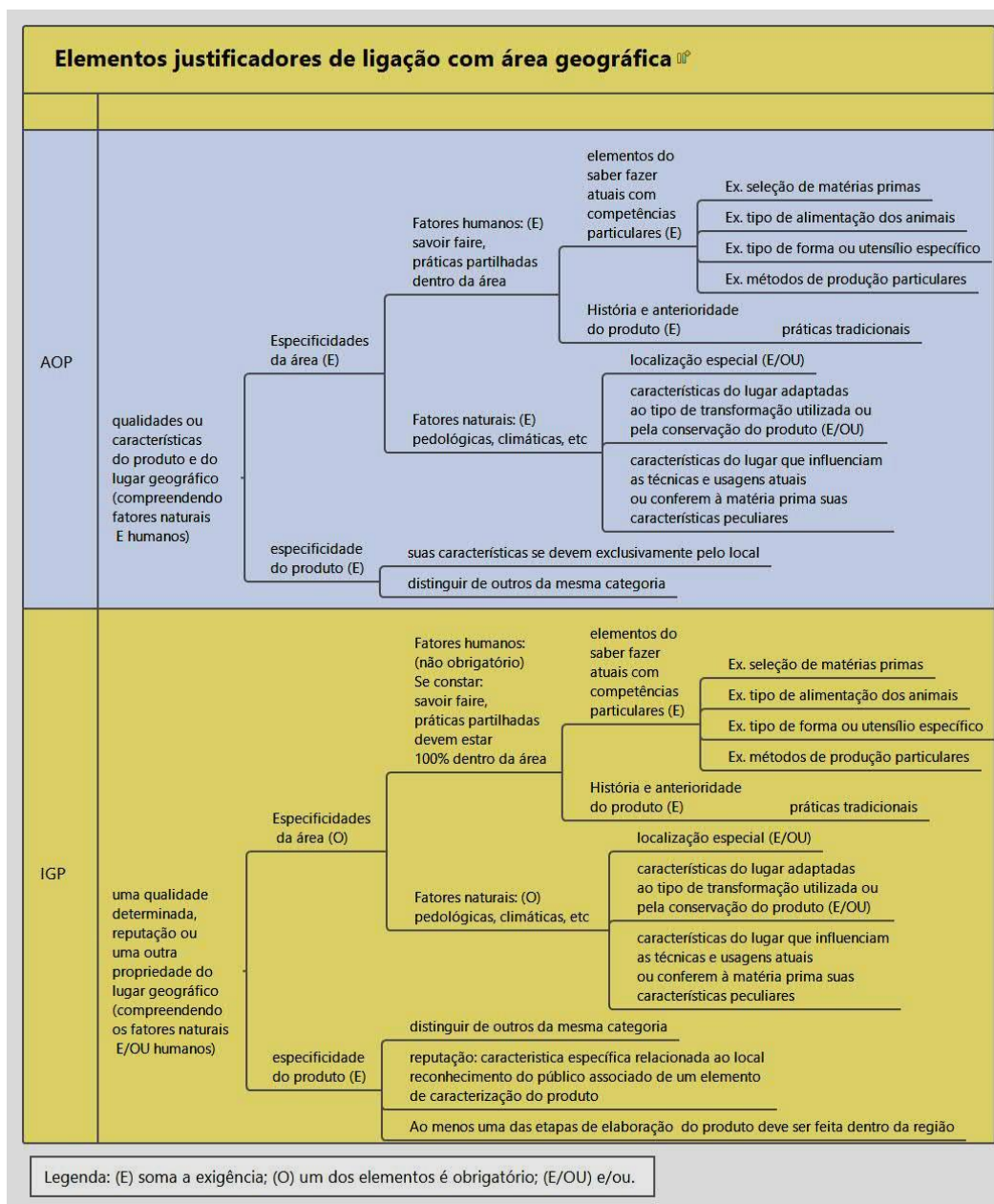


Figura 26 Elementos justificadores de ligação para AOP e IGP francesas

Fonte: INAO, 2015, pgs. 23-26. Elaboração própria, tradução nossa.

Percebe-se que as exigências entre AOP e IGP são majoritariamente as mesmas, somente não é obrigatória a comprovação dos fatores humanos para o caso da IGP, deixando espaço para que as grandes empresas possam trabalhar sob esse regime.

4.5.1. O elo do *terroir* dos queijos: o leite cru

Antes da reforma de 1992, as áreas de produção do queijo das AOC protegidas eram, frequentemente, muito imprecisas e se sobrepunham umas às outras, causando discussão entre as associações, além de não serem delimitadas geograficamente. Os produtores se legitimavam em função do método de produção, pela natureza específica dos solos, altitude, clima, raças leiteiras, a fim de distinguir o produto (BROSSE, 2014).

Os sindicatos apelaram para o reconhecimento de uma área delimitada específica e se prontificou a eleger um comitê próprio sem ligação com o INAO, mas nos mesmos moldes do que foi feito nas experiências dos vinhos e espirituosos. Eles redigiram em sua declaração, durante o I Congresso de Origem, em 1948 (MARIE-VIVIEN, 2010):

1º os fatores naturais onde o papel é preponderante: o clima, a natureza do solo, a exposição, a flora espontânea, as variedades vegetais cultivadas ou espécies de raças animais produtoras. Estes fatores se situam dentro dos limites de uma área de produção que constitui a circunscrição da origem.

2º os fatores causadores da ação contínua do produtor quem contribui para a afirmação e para o desenvolvimento da originalidade do produto: métodos de culturas, procedimentos de fabricação, de transformação e de conservação (MARIE-VIVIEN, 2010, p. 154, tradução nossa).

No fim da década de 1950, grande parte das associações trabalhava para que pudessem chegar a uma definição clara de *terroir* para os queijos, por meio da qualidade e ligação desta ao leite (BROSSE, 2014).

No relatório de uma AOC da região havia a seguinte afirmação:

O Cantal não é fabricado, quer na fazenda, quer na indústria leiteira, mas dentro de uma área bem delimitada. É por essa razão mesma que é reconhecida a existência de crus para os vinhos, os produtores da Fourme de Cantal têm a legítima pretensão de fazer reconhecer e de defender incontestavelmente, a origem do lugar devido à natureza dos solos, da altitude do clima e das raças leiteiras [...] o leite d’Auvergne é o reflexo dos fatores naturais de produção (SYNDICAT DE DÉFESE ET DE PERFECTIONNEMENT DU CANTAL FERIMIER ET LAITIER apud BROSSE, 2014, p. 77, tradução nossa).

O problema era encontrar o elo entre os produtores de leite, que vendiam seu produto para os *fromagers* ou para indústrias leiteiras, sem saber nada sobre o seu

destino. Logo, não se via a existência de um fator natural que ligasse o queijo ao *terroir* (DELFOSSE, 2010).

Dada a diversidade do ambiente do *fromager*, o único elo entre este e o *terroir* era a sua matéria prima. Chega-se, então, ao primeiro denominador comum do *terroir* do queijo: o leite.

Mas, foi a partir da década de 1960, que a pasteurização tomou grande alcance na França, justificada pelo problema do transporte do leite, manejo, rendimento e venda do queijo em grande quantidade. As indústrias preferiram pasteurizá-lo, principalmente devido ao fato de aumentarem seus rendimentos financeiros sobre a produção do leite, mais do que por questões sanitárias. Em verdade, essas eram menos importantes (DELFOSSE, 2007).

Isso é confirmado por Albert Cédric, professor da Escola Nacional da Indústria Leiteira e de Carnes de Aurillac [*Ecole Nationale des Industries du Lait et des Viandes* (ENILV)]. Em entrevista, afirma:

Na França, a maior parte dos produtores fermiers trabalha com leite cru. [...] Se você tem cuidado na fabricação, não há problema. Se você faz as análises dos produtos, não há problema. [...] Na França há o savoir-faire. Em outros países, como o Brasil ou Espanha, onde há grandes fazendas, não se consegue controlar a produção do leite cru. Uma produção de leite cru com 50 a 60 vacas no máximo, quando você tem mais, isso é realmente complicado de gerenciar. Se você tem 200 cabras, está bem, se tem 400, ok, quando tem mais, isso é complicado de gerenciar. Na França, são pequenas estruturas que conseguem gerenciar a produção de leite cru. Quando você tem fazendas com 100 vacas, todas em estábulo que não saem mais, você não consegue controlar a quantidade microbiana, como quando se tem pequenas estruturas (P16-ENIL, tradução nossa).

Para resolver o problema de gerenciamento da microbiologia, a grande indústria encontrou uma alternativa que, por fim, tornou-se compensadora:

Em pasteurizando, você desestabiliza os elementos do leite, isso faz aumentar o rendimento do queijo. Pasteurizar o leite, você desestrutura os elementos do leite, que fixam mais água dentro do queijo, de forma que aumenta sua quantidade de queijo. Assim, mesmo se o leite cru não apresenta problema sanitário, as indústrias irão pasteurizar. Basicamente, eles ganham entre 0,5 a 1% de volume a mais, sobre os volumes que eles fazem, [isso representa] milhares de euros... (P16-ENIL, tradução nossa).

Albert Cédric (P1-ENIL) explica como o leite é manejado dentro da *filière* dos produtores de queijo na França, de acordo com seu volume de recepção diário (Quadro 17). De fato, a intrusão de indústrias trouxe problemas com o leite que não ocorriam, e não ocorrem, dentro das pequenas estruturas. A polêmica se instalou sobre a utilização ou não do leite cru e gerou duas escolas de debates: uma que requer todo o leite

pasteurizado e, outra que importa o *terroir*, e, portanto, defende que o leite deve ser cru (DELFOSSE, 2007).

Quadro 17 Distribuição da *filière* do queijo segundo o volume de leite, por CÉDRIC, A.

Fermier	Cooperativa			Industrial ou Artesanal*
	2 ou + produtores de leite	20 ou + produtores de leite que se reúnem	Milhares de produtores de leite	
Máx. de 2000 l/dia	Máx. de 5000 l/dia	Podem escolher se trabalham com leite em grupos pequenos	Podem escolher se trabalham com leite em grupos pequenos	Mín. 100.000 l/dia
Leite cru Ex.: Salers ¹¹¹	Leite cru Ex.: Cantal	Leite cru ou pasteurizado Ex.: Laguiole (cru)	Leite pasteurizado Ex.: Cantal	Leite pasteurizado Ex.: Bleu d' Auvergne
93 fermiers	96 fermiers	82 produtores de leite	3150 produtores de leite	3000 produtores de leite

Fonte: Elaboração própria. *Na produção artesanal, o *fromageur* domina todo o processo, na indústria, somente uma parte.

Esse debate continuou entre as duas escolas até que a justificativa dos fatores naturais da AOP e IGP, no início da década de 1990, tivesse mais importância. Para alguns, o leite é o elemento essencial e, mesmo pasteurizado, ele continua a representar o elo com o *terroir*, enquanto, para outros não ocorre o mesmo, conforme se pode ver no Quadro 18, a seguir.

Quadro 18 Depoimentos sobre o leite cru.

Agente/Instituição	Afirmação/resposta
P3-INAO	<i>A posição do Comitê Nacional é muito favorável ao leite cru, pois são produtos típicos, com uma ligação à área geográfica muito forte, mais forte que o leite pasteurizado, que não há mais ligação de origem. [...] O Comitê Nacional pressiona pela obrigatoriedade do leite cru no CC, por exemplo, para o Camembert de Normandie. Camembert é pasteurizado, mas Camembert de Normandi é de leite cru. O CNAOL que reagrupa todas as ODG leiteiras e queijeiras defende o leite cru, mesmo que seja permitido pela AOP que não utiliza. Há Cantal de leite cru e há Cantal de leite pasteurizado, Saint Nectaire também, com fermier de leite cru e laitier (fábricas dentro das fazendas) que utilizam leite pasteurizado. O leite cru que garante a tipicidade do produto e o elo com o terroir. O presidente do INAO partilha da mesma posição sobre o leite cru, mas dentro do Comitê há pessoas que não concordam.</i>
P8-INRA	<i>O leite cru constitui o elo com o terroir, porque não há ruptura. A qualidade dos sistemas do leite cru é um continuum até o queijo, não existe ponto de ruptura. [...] há uma diversidade microbiana, de bactérias, leveduras...</i>
P2-PF	<i>Eu sou muito pró leite cru, sou uma defensora fervorosa do leite cru. Aqui é apenas minha opinião e não do Polo Fromager (PF), porque toda ODG não concorda com isso, mas eu acho que uma AOP que não é leite cru, não é uma AOP. Voilà.</i>

¹¹¹ Todos os exemplos são da pesquisadora.

P16-ENILV	<i>Quando ele é pasteurizado, você pode assegurar o elo com o terroir porque você faz a tecnologia que vai ancorar dentro do terroir. [...] a erva particular do território vai emanar proteínas e matérias graxas particulares que sobrevivem à pasteurização. Há uma altitude particular, que dão uma característica ao leite...</i>
Questão aos produtores: se a lei obrigar a pasteurizar o leite, o que você fará?	
P4-fromageur (vaca)	<i>Se me disserem para pasteurizar o leite eu deixo de produzir. Isso é completamente inútil.</i>
P5-chevrier (cabra)	<i>O leite cru é o elo do terroir, se vão pasteurizar o traço da união não existe mais.</i>
P6-fermier	<i>Eu não sei, eu acho que pessoalmente eu deixo de produzir. Se for pasteurizar eu vendo somente [o leite]</i>
P9-três fermiers	<i>Deixa de produzir</i>
Questão para ENILV: e se houver uma lei obrigando a pasteurização do leite?	
P16-ENILV	<i>Isso jamais vai acontecer. [...] Há muito trabalho sobre o leite cru e por pessoas que acreditam no seu poder e tudo que ele traz. Ele não traz somente boas flores, ácidos graxos, digestíveis, ele está cheio de coisas. Ele fornece imunidade aos nossos corpos. Há tantas pessoas que trabalham com o leite cru que nunca vai acontecer. [...] é impossível, é impossível...</i>

Fonte: Elaboração própria.* Três das seis entrevistas foram feitas por telefone. Tradução nossa.

Segundo Bérard, (2005) toda a microbiologia viva presente no leite cru, que se conservava no queijo artesanal, é eliminada na pasteurização. Para Maria Christine Montel (P8-INRA) “é um leite morto”.

Assim, o principal elo do *terroir*, o leite cru, é o *gran cru* do queijo¹¹², que é exclusivo dos pequenos *fromagers* e dos *fermiers*.

Bérard (2005, p. 186, tradução nossa) observa:

A intrusão de grandes indústrias sem uma história ligada ao terroir dentro do universo de queijos AOC se conjugam à exigência de justificar o elo entre a qualidade do produto e sua origem geográfica das práticas e dos saberes locais, que se cristalizam sobre a fabricação à base do leite cru, dentro de um contexto onde as negociações comerciais e internacionais conferem às normas de higiene e de segurança tem um plano crucial. Quais saberes que estão em jogo?

As instituições de reconhecimento na França precisaram encontrar outros denominadores comuns para que as indústrias pudessem *copiar* o produto artesanal.

De fato, o último relatório veiculado pelo Conselho Nacional de IG Leiteiras [Conseil National de Appellations D’Origine Laitières (CNAOL)] e INAO, (CNAOL/INAO, 2014), publicou que das 45 AOP de queijo, 3 de manteiga e 2 de creme, 74% são fabricados com leite cru.

Isso indica que, para abarcar as grandes indústrias, ampliou-se o conceito de fatores humanos da tradição familiar que atestavam as características de produção leal e constante. Conforme Brosse (2014, p. 81) afirma: “[...] a tradição familiar é um modelo

¹¹² A noção de “cru” para os queijos foi utilizada pela primeira vez em 1920 para categorizar o queijo de *terroir*, para AOC do queijo “ubiquiste”, no sentido de ser/estar em todo lugar (DELFOSSÉ, 2007).

que tendia a ser valorizado, pois atestava as características ‘leais e constantes’ da produção, mesmo que a herança dos métodos de fabricação e de afinagem não fosse claramente reconhecida”.

Para o *savoir-faire* do *métier*, através de competências particulares, tais como, a seleção de matérias primas, tipo de alimentação dos animais, a utilização dos utensílios, métodos de produção particulares, etc., e para os fatores naturais, abriu-se o *precedente* para o manejo com leite pasteurizado.

Contudo, prevaleceu a necessidade de se encontrar algo que fosse “contra a natureza” no dizer de Gilles Flutet. Assim, a preservação da tradição *versus* a força da industrialização, pôde ser conciliada, porque mesmo que a indústria participe, ela deve se adequar à produção mais próxima da tradição da AOP.

4.6. Pontos da experiência da França recomendáveis para o Brasil

Alguns problemas que o INPI enfrenta podem ser resolvidos somente pelo ordenamento burocrático e, alguns, somente podem ser resolvidos com altas somas de recursos monetários.

Para este trabalho, importa somente apontar alguns pontos da experiência francesa que podem ser aproveitados para uma reflexão para as instituições que trabalham com IG.

- 1) Sobre o INAO, que pode ser pensado especificamente para o INPI:
 - a. Autonomia do INAO. Por ser um órgão subordinado ao Ministério da Agricultura francês, o primeiro ponto que parece ser uma vantagem da sua autonomia, tanto para participar de perto em novos projetos de reconhecimento, quanto para buscar soluções de conflitos entre os agentes;
 - b. O *site* do INAO disponibiliza todas as informações concernentes à cada uma das IG (ver p. 112). Tais informações são importantes para muitos agentes, podendo citar alguns: agentes que precisariam contactar o responsável pela IG; para o mercado conhecer e reconhecer aquele local como um produtor específico; para produtores que gostariam de se associar; para produtores que estão pensando em reconhecer seu próprio território; para fornecedores; para pesquisadores; para os brasileiros, cidadãos, que gostariam de ver seus produtos inseridos dentro da estrutura do comércio

internacional; para o Governo Federal e Estadual planejar suas políticas públicas referentes à proteção do conhecimento, aos produtos reconhecidos, etc.

2) O número de associados e o regulamento de uso:

- a. O trabalho engendrado pelas instituições francesas tem o objetivo de alcançar *todos* os produtores do local, sendo assim, o tempo gasto no desenvolvimento do projeto é muito mais extenso do que tem ocorrido no Brasil;
- b. Eles também utilizam todos os meios de comunicação para divulgar a informação, além de fazer pesquisa de campo etnográfica (P11-CIRAD; P12-INAO). No Brasil, em algumas regiões foram feitas as pesquisas etnográficas para IP, mas não para DO, que somente recebem pesquisas para a descrição dos fatores naturais. Tal ação não garante a proteção do conhecimento do processo produtivo regional, já que os fatores humanos podem ser trocados, mudar ou deixar de produzir. Esse grave equívoco pode provocar, no futuro, a perda do conhecimento tradicional, que é o principal vínculo com a valorização do produto e da região;
- c. Na França, os produtores que não se associam não têm direito de contestar a decisão da perda da utilização do nome em seus produtos. Além disso, uma mesma região pode conter outras IG e um produtor pode ter AOP para vários produtos diferentes. Isso explica a variação do número de associados tão grande das IG francesas: IG com mais de mil produtores e IG com somente seis produtores, como é o caso do queijo *Salers Tradition*, que está dentro da Região do Salers, que também está dentro da Região do Cantal (BROSSE, 2014). No caso do Brasil, não existe a divulgação da IP de modo disseminado pelas instituições locais, mas somente pela própria associação, que na maior parte dos casos é pequena e não tem recursos (P41-IMA; P54-EMATER).
- d. No caso do Caderno de Encargos das IG francesas, não consta nenhum tipo de legislação obrigatória, pois essa obrigação deve ser respeitada à *priori*. No caso brasileiro, parte da legislação já está dentro do Regulamento de Uso, logo, os produtores que não o

respeitam também não poderia utilizar o nome Canastra. Isso é um alerta não só para a pretensa proteção na qual as instituições estão se apoiando, mas também para os produtores que não foram comunicados enquanto o processo estava em andamento. Essa questão, no Brasil, poderia ser resolvida pela expansão do tempo de implementação do projeto, divulgação, necessidade da pesquisa etnográfica e elaboração do Regulamento de Uso com cláusulas que somente abarque o processo produtivo tradicional. Além disso, a forma de entrada de novos associados deveria ser livre, como é na França, desde que o produtor comprove que seu produto condiz com o regulamento de uso.

- 3) Fomento às políticas de inovação: concentração de empresas e centros de pesquisa nas regiões:
 - a. Unidades seccionais do INAO em diversos pontos na França, não somente em Paris. Dada as características deste país, o INAO possui especialistas de acordo com áreas específicas de agropecuária;
 - b. A concentração de centros de pesquisa, escolas, laboratórios, etc. Essa é uma das características de APL ou *clusters*, onde o conhecimento circulante permite inovações constantes e aumento da riqueza econômica e do conhecimento. A região de Auvergne, por exemplo, é a base para estudos, pesquisas e especialistas ligados ao queijo, principalmente; em Montpellier, há o *cluster* dos vinhos. Neste sentido, as instituições endógenas fazem muita diferença e estudos nesta área são amplamente divulgados, comprovando a eficácia da concentração de instituições de pesquisa e de mercado em um mesmo território, onde apresenta externalidades positivas (COOKE et al., 2011; BUSCH, 2008; FOSS, 2012; INHAN MATOS e ROVERE, 2015; INHAN et al., 2013; LA ROVERE e SHEHATA, 2006).

4.7. Considerações finais

A IP Canastra também não foi delimitada adequadamente, embora por fatores *ex ante* à implantação da IG, tais como os outros exemplos fornecidos pela literatura brasileira sobre IG.

A questão que se coloca é preocupante, mais devido às exigências do TRIPS do que do mercado interno, caso os produtores da IP Canastra resolvam exportar seus produtos.

Daí a preocupação, que parece obsessiva, do INAO e do Governo francês, em delimitar o espaço de forma adequada ao ordenamento jurídico que o resguarda internacionalmente.

Este comportamento de ligação entre teoria e prática, entre a lei e sua aplicação, fez da França um país legitimador de espaço produtivo e, a partir daí, influenciar o TRIPS, impondo uma cultura ímpar a todo mundo.

O *terroir*, sendo um termo com história, precisa de *elementos reais e factíveis* para se valer por lei e não bastam somente os fatores naturais, que se tornam insuficientes para comprovar a delimitação. Os fatores humanos, que fornecem a cultura, a tradição e a história da região, são os elementos comprobatórios de sua legitimação, como espaço diferenciado.

Assim, as AOP conseguiram reproduzir o *mesmo* queijo centenário; utilizando o *savoir-faire* com um conjunto de utensílios modernos e *limpos*, com métodos tradicionais de produção, suficientemente específicos, aliados aos recursos naturais, cujos critérios de escolha, baseados no conhecimento tácito coletivo, tornaram-se essencialmente exclusivos e não frutos de proteção de mercado.

Enfim, o conceito do *terroir* do queijo foi conciliado com a prática do campo. Dado que o mesmo conceito de AOP tem servido, *por lei*, para DO no Brasil, o próximo capítulo servirá para entender como se pode ver o *terroir* na Região da IP Canastra.

CAPÍTULO 5 O TERROIR DA IP CANASTRA

Por ser de natureza declaratória, o *terroir* deve estar presente *ex ante* ao registro da IG através dos fatores humanos e naturais. Esse é um ponto pacífico para os franceses que incorporaram o conceito de *terroir* em todo projeto de reconhecimento de IG. Assim, se a IP Canastra já é, de fato, uma DO, o conceito de *terroir* deve aparecer nos discursos dos produtores, bastando a comprovação de fatores naturais, por meios científicos. Esse capítulo evidenciará que a dubiedade das interpretações da IP pelas instituições brasileiras, acaba por imprimir uma dificuldade exagerada para os trabalhos de reconhecimento dos dois institutos, IP e DO.

Neste capítulo será apresentada a Região da Canastra, sua produção de queijo e seus agentes. A partir do conceito de *terroir* definido pelo INAO para AOP, que é o mesmo para DO, irá evidenciar que o *terroir* da IP Canastra independe da formalização à legislação sanitária e da IG no seu aspecto formal.

5.1. A Região da Canastra

Conforme está descrito na Portaria nº 694, de 17 de novembro de 2004 do IMA, registrado no INPI sob o número IG201002, em 13 de março de 2012, a IP Canastra encontra-se delimitada pelos sete municípios e a área em verde é definida como sendo a região produtora de queijo. Os dois mapas a seguir detalham a geografia política, a IP e o relevo (Figuras 27 e 28).

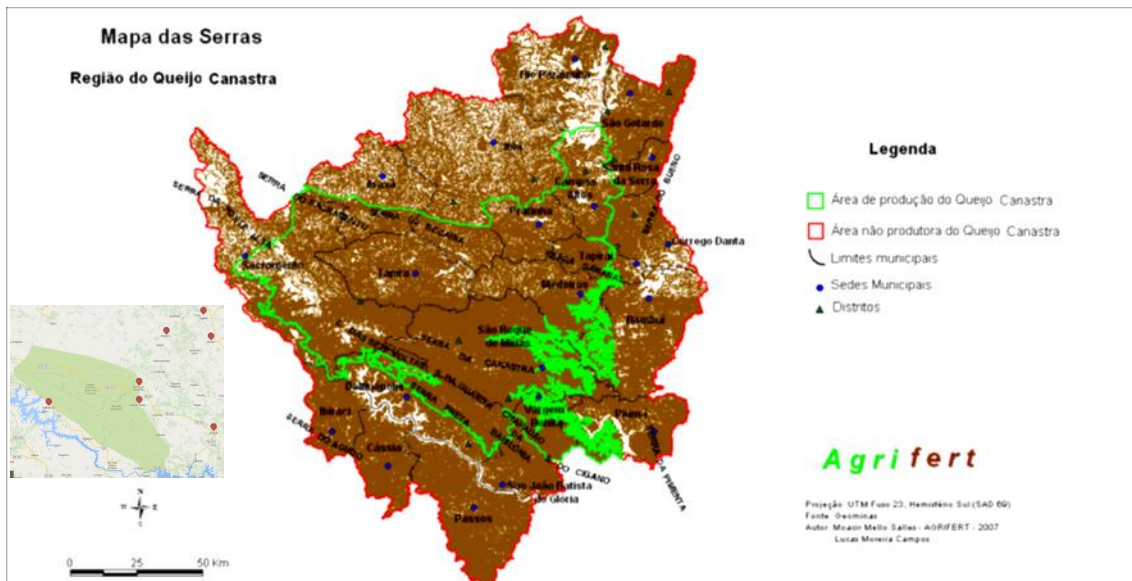


Figura 27 Mapa da IP da Região da Canastra.

Fonte: Regulamento de Uso da APROCAN, (s.d).

O mapa menor, à esquerda, mostra a posição da Serra da Canastra em relação às cidades da IP. Somente a cidade de Delfinópolis se encontra na Mesoregião do Sul de Minas; as demais se encontram na Mesoregião Oeste de Minas.



Figura 28 Relevo da Região da Serra da Canastra.

Fonte: Disponível em <http://marcosbau.com.br/geobrasil-2/relevo-brasileiro/>. Acesso em 01 jan 2016.

Segundo o Dossiê Interpretativo vol. I do IPHAN, de 2006, o queijo Canastra é produzido dentro de uma faixa de 637m a 1485m de altitude. 25% do seu terreno constituem de terras planas, 40% de terras onduladas, e 35% de áreas montanhosas (Figuras 29 e 30).



Figura 29 Detalhe da Serra da Canastra

Fonte: disponível em:
<http://revistasagarana.com.br/serra-da-canastra/>
Acesso em 31 dez 2015.



Figura 30 Detalhe da estrada entre São Roque de Minas e Medeiros, (ao fundo, as terras onduladas).

Fonte: Acervo pessoal, Região da Canastra, 2014.

A constituição dessa geografia influencia diretamente a produção dos queijos, segundo o depoimento de alguns produtores. Duas estações são marcantes na região: a estação das *águas*, que começa em meados de outubro e se estende até março; e a estação da seca, o restante do ano.

As estradas de terra que ligam as cidades da região se tornam intransitáveis durante o período das chuvas. A Figura 30 mostra um trecho da estrada no período em que a estação das águas ainda não havia começado de fato.

5.1.1. Breve histórico: pistas do queijo mineiro

Enquanto era habitada por índios e negros escravos, a região da Canastra não conheceu nem sofrimento, nem luta até metade do século XVII. Após esse período, os índios foram os primeiros a serem dizimados na região pelos bandeirantes. Em seguida, os quilombos existentes foram destruídos e os negros exterminados logo depois. Cerca de 100 anos mais tarde, a ocupação da terra era formada por roceiros pobres e negros libertos (FERREIRA, 2013).

No início do século XVIII, a necessidade de controlar as estradas da região levou o Estado português a incentivar a sua colonização, por meio de concessão de terras, sesmarias, e incentivos à atividade agropastoril (IBGE, 2006).

Carneiro (2013) relata que, durante todo o século XVIII, a busca do ouro levou cerca de 800 mil portugueses para a região mineira. Como os produtores locais vendiam somente o excedente da sua produção, houve duas grandes crises de fome nas minas

(1697-1698 e 1700), fazendo do queijo um dos produtos procurados e comercializados na região.

Nos anos 70 deste mesmo século, o queijo era utilizado para contrabandear pedras preciosas, destacando-se as medidas para tentar evitá-lo: “é muito conveniente ao real Serviço que V. Mercê, em todas as ocasiões, por esse registro e guarda passarem queijos, toucinhos e fumos [...] faça furar [os queijos] pelos lados, de uma parte a outra” (CHAVES *apud* CARNEIRO, 2013, p. 244).

No início do século XIX, um dos mais citados naturalistas franceses pelos autores brasileiros, Saint-Hilaire, testemunhou pelo próprio punho, as técnicas artesanais de fabricação do queijo Minas:

Nutridas em pastos excelentes, as vacas que ainda têm os seus bezerras dão um leite quase tão cremoso como o dos rebanhos das nossas montanhas do Auvergne¹¹³. Não se recolhe o leite em jarros, mas sim em pequenos barris cintados de ferro, e se os trasvasa com cabaças cortadas longitudinalmente pela metade. Fazem-se, em geral, muitos queijos na comarca de São João d'El Rei; mas a zona do Rio Grande é a que produz mais deles, que constituem, mesmo, um dos seus artigos de exportação. Eis a maneira por que aqui se fabricam. Logo que se extrai o leite, adiciona-se-lhe a presura, e ele se coagula instantaneamente; dá-se preferência à de capivara quando é possível obtê-la. Existem formas de madeira de cerca de duas polegadas de altura, cujo meio apresenta um espaço circular inteiramente vazio, mais ou menos do tamanho de um prato. Estes moldes se colocam sobre uma mesa estreita de plano inclinado, enche-se-os de leite coalhado, que se teve o cuidado de separar em pequenos pedaços; comprime-se com a mão o coalho assim grumoso; o leite escorre e vai cair em uma gamela colocada à extremidade mais baixa da mesa. À medida que a coalhada se comprime no molde, ajunta-se mais e continua-se a comprimir até que este fique cheio de coalho bem compacto. Cobre-se de sal a parte superior do queijo, e deixa-se-o assim até a tarde; então volta-se-o e aplica-se-lhe o sal do outro lado. No dia seguinte se expõe o queijo ao ar em local sombrio, tendo-se o cuidado de voltá-lo de tempos a tempos, e está feito antes do prazo de oito dias. Esse queijo os quais não se dá outro nome mais do que queijo de Minas, são muito afamados: sua substância é compacta; a cor assemelha-se aos dos queijos de Gruyères, mas é, eu creio, de um amarelo mais carregado; seu gosto é doce e agradável. Quando se quer transportar os queijos para o Rio de Janeiro, são colocados em cestos jacás, quadrados e achatados, feitos com lascas de bambu grosseiramente trançadas; cada jacá contém cinquenta queijos, e dois deles constituem a carga de um jumento (Saint-Hilaire, 1944, p. 73-74).

À semelhança de Salers, durante o período da seca, de agosto a novembro, o gado era levado para pastagens no alto da Serra da Canastra (Figura 31), conforme escreve Ferreira (2013):

Nos Chapadões da Canastra e da Babilônica, além do gado, era muito comum levar porcos e galinhas para os retiros do Chapadão, pois havia a mudança de parte da família para cuidar do rebanho e, especificamente,

¹¹³ A pesquisadora desconhecia que esse explorador fez essa comparação, quando escolheu a mesma região, Auvergne, para realizar a pesquisa de campo.

tirar o leite de melhor qualidade nesse período e produzir os queijos¹¹⁴ (FERREIRA, 2013, p. 199).

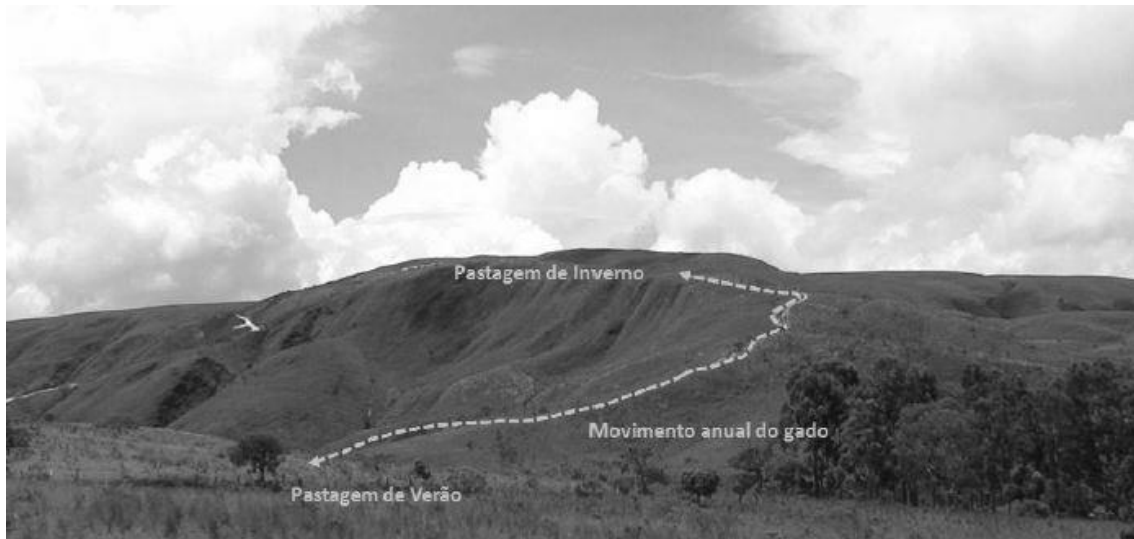


Figura 31 Manejo da pastagem na região da Serra da Canastra.

Fonte: acervo de Gustavo H. Cepolini Ferreira, 2013, p. 198.

Tamanho cuidado de transportar o gado e a família de uma região para outra determinou um saber fazer especializado, que resultou em um produto de qualidade e representativo durante todo o século XIX, como demonstram Chaves (2002) e Restitutti (2006).

Chaves (2002) afirma que em função desse comércio interno, o queijo foi um dos produtos com maior volume de exportação¹¹⁵ durante os séculos XVIII e XIX, com destinos para o Norte e para o Sul: Província de Vila Rica, Rio de Janeiro, São Paulo, Bahia e Pernambuco, bem como, Angola e portos estrangeiros. O queijo era o terceiro principal produto da lista de produtos para exportação, depois do gado e toucinho, entre os anos de 1805 a 1832.

Restitutti, (2006) afirma que os queijos da região da Canastra, conhecidos como *queijo minas*, vinham de Araxá e se tornaram produtos destinados ao mercado e, portanto, não eram excedentes eventuais. A sua distribuição era feita por tropeiros que deslocavam as mercadorias em direção à São João del Rei, onde era localizada a principal cidade mercantil da época para recepção e distribuição de mercadorias e

¹¹⁴Esse saber fazer persistiu até a década de 1980, quando o Parque da Serra da Canastra foi criado e proibiram o uso dos campos de pastagens (FERREIRA, 2013).

¹¹⁵ O significado da palavra exportação, neste contexto, é aplicado às mercadorias que saíam do Estado, podendo ou não ser direcionadas para fora do país.

representava nada menos do que 45% do total do comércio de queijos que chegavam àquela cidade¹¹⁶.

Todo o queijo produzido em Minas Gerais durante os anos de 1815 a 1884 respondeu por 59% de todos os produtos e configurava na lista dos mais exportados do Estado (RESTITUTTI, 2006).

Depois da instalação da Estrada de Ferro D. Pedro II, entre 1877 a 1884, o comércio dos queijos foi transferido das mãos dos tropeiros para a via férrea, dado a preferência desse transporte para produtos perecíveis. Neste período, o queijo Minas ultrapassou a impressionante cifra de *um milhão de unidades anuais* (RESTITUTTI, 2006).

Analisando o exposto acima, conclui-se, por um lado, que havia um período de maturação, mas não há referências desses autores de entrepostos para abrigar os queijos depois que saíam das fazendas, nem mesmo em São João del Rei. Assim, conforme o próprio relato de Saint-Hilaire, originalmente, o queijo Minas estava pronto para ser consumido dentro de 8 dias e o transporte desse produto durava cerca de 30 dias, pois eram transportados juntamente com o gado, pelas estradas precárias de Minas. Assim, queijo poderia ser consumido em qualquer tempo *a partir do oitavo dia de produção e, dependendo do seu destino final, poderia chegar a mais de 30 dias*. Esse tempo deve ter reduzido bastante depois que eles passaram a ser transportados por via férrea.

Por outro lado, Restitutti e Chaves fundamentam seus trabalhos em registros oficiais do período analisado. Portanto, todos esses queijos eram comercializados de forma *legal*, pois as taxas e impostos eram feitas por “cabeça de mula”.

5.1.2. O desaparecimento do queijo Minas

Embora tenha representado um comércio importante para a renda complementar do produtor, em virtude da falta de progresso técnico nas queijarias, o queijo era considerado uma atividade secundária, dentro das demais atividades da fazenda e estava diretamente relacionado à comercialização do gado bovino, que fornecia carne para Corte (RESTITUTTI, 2006).

Mas, ao final dos séculos XIX e início do XX, três acontecimentos importantes ocorreram no setor dos queijos que retirou o queijo Minas do *status* de mercadoria de valor exportável:

¹¹⁶ Deve-se levar em conta que, todos os queijos produzidos em Minas Gerais, eram denominados por Queijo Minas, independente de qual região ele se originou.

- 1) A instalação de fábricas de laticínios para produção de queijos tradicionais de outros países, pelo ano de 1880, como um evento importante para a indústria queijeira mineira com a importação do método de fabricação do queijo Edam da Holanda. Este e outros queijos tiveram agregados em seus nomes o termo “do Reino” como forma de identificação, por serem produzidos no Brasil. Logo após, vieram os dinamarqueses que se instalaram e começaram a produzir Gorgonzola, *Gruyère*, Gouda, *Port-Salut*, bem como o queijo prato que se popularizou, também copiado do tradicional *Tybo* e *Danbo* dinamarquês. No início da década de 1940, é importado o primeiro sistema de pasteurização do leite no Brasil (FURTADO, 2008);
- 2) Conforme ocorrido na França, aumentou-se a percepção de que tecnologias tradicionais estavam diretamente relacionadas ao atraso tecnológico, portanto havia necessidade de se industrializar os processos (PEREIRA e CONSENTINO, 2014). A onda da industrialização inaugurou as primeiras escolas agrícolas alicerçadas sobre a linha norte americana (SANTOS, 2008). Cabe destacar a Escola Superior de Agricultura e Veterinária do Estado de Minas Gerais (ESAV), núcleo original da Universidade Federal de Viçosa (UFV), fundada na década de 1920 e o Instituto de Laticínios "Cândido Tostes" (ILCT)¹¹⁷, em 1935. O objetivo deste último ainda é contribuir com o crescimento da indústria de laticínios, bem como desenvolver tecnologia e capacitação de atividades fins e correlatas, formando técnicos, professores, inspetores, fiscais agroalimentares, gerentes técnicos de cooperativas e indústrias lácteas, etc.;
- 3) A importância do café até a crise de 1930, e a formação das indústrias siderúrgica e têxtil, cujos setores industriais foram privilegiados pelos governos estadual e federal na implementação de políticas públicas (PEREIRA e CONSENTINO, 2014).

Tais são as possíveis causas da alteração brusca de importância de produtos que contribuiu para o desaparecimento do queijo Minas das estatísticas oficiais menos de 100 anos depois.

O “Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA)”, Decreto Federal 30.691 de 29 de março de 1952, corrobora com essa afirmação quando descreve os tipos de queijos, matéria prima utilizada, formas de

¹¹⁷ Disponível em: <http://www.candidotostes.com.br/instituto.html> Acesso em 05 jan 2016.

apresentação e embalagens, dentre outras, conforme os moldes dos países de origem e que poderiam ser fabricados no país. O Quadro 19, a seguir, demonstra o tipo de leite permitido e quando a maturação é necessária.

Quadro 19 Descrição dos tipos de queijo, nacionalidade, tipo de leite dos queijos reconhecidos pelas leis federais de 1952.

Nome	Art.	Origem	Tipo de leite e maturação
Mínas padrão	614	Brasil	Pasteurizado, maturado 20 dias
Mínas Frescal	928	Brasil	Cru ou pasteurizado
Danbo	599	Dinamarca	Maturado
Provolone Fresco	622	Itália	Cru ou pasteurizado, consumir até 20 dias
Tandil	601	Argentina	Maturado
Tybo (Prato)	602	Dinamarca	Maturado
Pategrás Sandwich	600	Argentina/ Cuba	Cru ou pasteurizado
Roquefort	607	França	Cru ou pasteurizado, maturado 3 meses
Gorgonzola = roquefort	608	Itália	Leite de vaca cru ou pasteurizado
Limburgo	609	Bélgica	Cru ou pasteurizado
Muzzarela	613	Itália	Produto intermediário
Prato	615	Dinamarca	Maturado
Batavo	615-a	Alemanha	Pasteurizado
Edam ou Reino	617	França	Pasteurizado, maturado 2 meses
Gruyère	618	Suíça	Cru ou pasteurizado, maturado 4 meses
Emental	619	França	Cru ou pasteurizado
Estepe	620	Rússia	Pasteurizado, maturado 2 a 3 meses
Siciliano	623	Itália	Cru ou pasteurizado, maturado 30 dias
Fontina	624	Itália	Cru ou pasteurizado, maturado 30 dias
Parmesão, Parmesano, Reggiano e Sbrinz	625	Itália	Leite cru ou pasteurizado, Maturado 6 meses
Cheddar	626	Estados Unidos	Pasteurizado
Provolone curado	627	Itália	Cru ou pasteurizado
Caccio-cavalo = provolone curado	628	Itália	Pasteurizado
Tilsit	629	Rússia	Pasteurizado

Fonte: RIISPOA, 1952. Elaboração própria.

Pode-se notar que o leite cru poderia ser utilizado nos diversos tipos de queijo fabricados no Brasil, com maturação ou não.

O art. 24 do RIISPOA define ainda que queijaria como um posto de leite e derivados fica condicionada a um entreposto, segundo o art. 35, parágrafo 10º. No entanto, nenhuma instância governamental criou os tais entrepostos para abrigar os queijos (CÂMARA DOS DEPUTADOS, 2011).

O contexto industrializante formado em Minas e no Brasil explica desse modo, porque a primeira lei regulamentou os produtos de origem animal, e discriminou o queijo Minas como produto de uma indústria incipiente, com seu artigo 928, separado dos demais.

Decreto 30.691 RIISPOA-1952 para queijo Minas¹¹⁸

Art. 928 - Enquanto perdurar o *estado incipiente* da indústria de queijo "Minas" toleram-se as seguintes variedades deste produto;

a) variedades frescais:

- 1 - queijo Minas comum;
- 2 - queijo Minas pasteurizado (de leite pasteurizado);

b) queijos curados

- 1 - queijo Minas semiduro (tipo Serro);
- 2 - queijo Minas duro (tipo Araxá);
- 3 - queijo de coalho (tipo Nordeste brasileiro)

§ 1º - Todos esses queijos podem ser rotulados "Queijo Minas", sem necessidade de especificação da variedade.

§ 2º - Podem ser fabricados com leite integral ou desnatado, cru ou pasteurizado; massa crua, prensada ou não, suficientemente dessorada, salgada e maturada, conforme o caso.

1 - formato; idêntico ao do queijo Minas (padrão), permitindo-se, para queijo de coalho, formato quadrangular;

2 - peso: idêntico ao do padrão, podendo atingir até 1.500 kg. (um quilo e quinhentas gramas) no pasteurizado;

3 - crosta idêntica à do padrão, podendo ser fina, rugosa ou não formada nos frescais; espessa ou resistente, nos curados;

4 - consistência: idêntica à do padrão, podendo ser macia, não esfarelante nas variedades frescas; firme, própria para ralar, nas variedades duras;

5 - textura: idêntica à do padrão;

6 - cor: idêntica à do padrão, permitindo-se o branco-claro nas variedades frescais e branco-amarelado nas variedades curadas;

7 - odor e sabor: característicos, ácido agradável e salgado, nas variedades frescais e semi-curadas; tendente ao picante nas curadas.

§ 3º - Estes queijos devem ser expostos ao consumo devidamente dessorados, quando se trate das variedades frescais, as quais não podem obter mais de 84 (oitenta e quatro) pontos no julgamento.

§ 4º - Nas fontes de produção, todos devem ser identificados, com indicação de origem (iniciais de proprietários da queijaria ou seu número de relacionamento), em rótulo, placa metálica ou declaração.

§ 5º - No transporte, devem ser embalados de maneira apropriada, e protegido o produto de contaminações e deformações.

§ 6º - O queijo Minas frescal, de leite pasteurizado, só pode ser enviado aos atacadistas a partir do terceiro dia de fabricação, desde que em embalagem especial; as demais variedades só podem ser expedidas após 10 (dez) dias de fabricadas.

No entanto, há que ressaltar que, coerente com o modo de produção do Queijo Minas e o mercado, o parágrafo 6º formaliza o que já acontecia nos dois séculos anteriores, venda com 8 a 10 dias de fabricação, embora, como visto anteriormente, sem serem encaminhados a entrepostos¹¹⁹.

Em 1956, há uma nova edição do RIISPOA, revogada pelo Decreto nº 30.691, de 25 de junho de 1962. O art. nº 928 continua a vigorar, com uma marcação de alteração, mas que é exatamente o mesmo texto anterior.

¹¹⁸ A legislação completa do RIISPOA e suas posteriores modificações estão disponíveis em: <http://legislacao.planalto.gov.br/legisla/legislacao.nsf/b110756561cd26fd03256ff500612662/5270b5aeeb263e96032569fa004a1b17?OpenDocument>. Acesso em 07 jan 2016.

O Decreto atualizado está disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1950-1969/D30691.htm, acesso em 13 jan 2016.

¹¹⁹ Esta informação também é corroborada pelo depoimento de Pedro Luiz R. Hartung (CÂMARA DOS DEPUTADOS, 2011)

§ 6º O queijo Minas frescal, de leite pasteurizado, só pode ser enviado aos atacadistas a partir do terceiro dia de fabricação, desde que em embalagem especial; as demais variedades só podem ser expedidas após 10 (dez) dias de fabricadas.

Em 1997, com o Decreto Nº 2.244, de 4 de junho de 1997, o Brasil aderiu ao Mercosul, alterando muitos códigos do RIISPOA:

ALTERA DISPOSITIVOS DO DECRETO 30.691, DE 29 DE MARÇO DE 1952, QUE APROVOU O REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITARIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, ALTERADO PELOS DECRETOS 1.255, DE 25 DE JUNHO DE 1962, 1.236, DE 2 DE SETEMBRO DE 1994, E 1.812, DE 8 DE FEVEREIRO DE 1996 (LEXML, 2016¹²⁰).

Assim, criou-se o conceito do queijo Minas Frescal, sem distinção quanto a pasteurização, com um parágrafo único. Além disso, o MAPA tornou-se responsável por regular o processo do queijo por meio de regulamentos técnicos e instruções normativas:

DECRETO Nº 2.244, DE 4 DE JUNHO DE 1997. Art. 662. Entende-se por Queijo Minas Frescal, o queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não com ação de bactérias lácteas específicas.
Parágrafo único. *Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado (RT).*

Assim, para todo e qualquer queijo, o Regulamento nº 145/96 do Mercosul¹²¹ define:

Art. 545. [...]
§4º O leite a ser utilizado na fabricação de queijos deverá ser filtrado por meio mecânicos e submetidos à pasteurização ou tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto. ***Fica excluído da obrigação de ser submetido à pasteurização ou outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior aos 5 °C (cinco graus Celsius), durante um tempo não inferior a 60 (sessenta) dias.***¹²²

¹²⁰ Disponível em <http://www.lexml.gov.br/urn/urn:lex:br:federal:decreto:1997-06-04:2244>. Acesso em: 13 jan 2016.

¹²¹ O regulamento foi publicado em 1996, mas o decreto foi publicado em 1997, indicando que este último veio regulamentar a lei do Mercosul para o mercado interno. O §4º deste artigo está descrito de maneira idêntica na Resolução 145/96 do MERCOSUL, sendo que o documento foi produzido em 1994. Disponível em <http://www.mercosur.int/innovaportal/v/3093/2/innova.front/resoluciones-1996>. Acesso em 07 jan 2016.

¹²² Disponível em: <http://www.cnpc.org.br/arquivos/rispoa.pdf>. Acesso em 07 jan 2016. Obs.: não foi possível encontrar nenhum link desta RT em outro local, sem ser no site do Conselho Nacional da Pecuária de Corte. Grifo nosso.

A normativa teve como consequência colocar os produtores do queijo de leite cru na ilegalidade. Dado que o leite cru é essencial para a permanência da atividade e, conforme os franceses entendem, é um dos elos mais fortes com o *terroir*, os produtores não se ativeram perante a lei, e continuaram a produzir e a comercializar o queijo, agora de forma ilegal.

A partir de então, a fiscalização e a punição com apreensão de mercadorias e contaminação dos queijos com creolina de forma a inutilizá-los para consumo se tornaram corriqueiras nas regiões produtoras, conforme conta uma das produtoras:

*[...] Se não é para vender, não vende, mas não quero porcaria no queijo! não deixo! Só se eles me algemar! Deixa eles aqui e eu vou comer eles. Pelo amor de Deus, eu dou pros gatos, dou pros cachorros, trato para as galinhas, **mas agora por creolina para nem os bichos comerem?!?** Gente desde quando eu nasci, eu como queijo, eu aprendi a segurar primeiro foi um pedacinho de queijo na mão, porque não tinha bolacha, não tinha essas coisas que os meninos comem hoje em dia não. Ela [a mãe] tinha um pedacinho de queijo e dava para os meninos, tava nascendo dente, dava um durinho, para roer para coçar os dentes. Agora fazer porcaria no meu, não deixo não! (P46:SCG-ISR).*

Dessa forma, o Decreto Nº 2.244/97 revela que houve uma aplicação pouco contextualizada de uma normativa do mercado internacional, cujo texto é idêntico à normativa nacional.

O entendimento da Comissão de Política Agropecuária e Agroindustrial (CPAA), conforme o Parecer de 1º Turno referente ao Projeto de Lei 1.702/2011, quando da edição da Lei do Queijo Minas Artesanal – Lei nº 14.185/02 de 2002, descreve a insegurança gerada pela medida federal:

O ambiente, naquele momento, era de conflito e incredulidade, pois alguns segmentos ligados ao controle sanitário, aliados a outros do meio institucional mineiro, entendiam ser necessário, em nome da segurança alimentar e da saúde pública, extinguir a produção do queijo artesanal com leite cru (CPAA, 2012, p. 2).

Em entrevista, os dois técnicos da EMATER relataram que a fiscalização começou a ser feita no fim do último milênio, iniciando os questionamentos da qualidade do queijo Minas. A falta de uma política pública que voltasse a atenção para os produtores de queijo de leite cru, colocou-os à margem do processo de industrialização, provocando a queda na qualidade em função do aumento da quantidade. Em função disso, em 2000, o Ministério Público de Minas Gerais ameaçou proibir o comércio do queijo de leite cru no Mercado Central, tradicional local de escoamento da maior parte dos queijos mineiros artesanais (E67-EMATER).

Os produtores organizados, a partir de São Roque de Minas, constituíram um movimento para reivindicar uma medida protetiva junto à Assembleia Legislativa de Minas Gerais. O movimento conseguiu sensibilizar as autoridades e pouco depois, o Estado de Minas começou a fazer consultas a órgãos como a EMATER, Universidades, Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG) e IMA, a fim de elaborar uma lei para defender o QMA:

P1- EMATER	<i>[Quando o queijo ficou ilegal?] [...] Em 2001, eles fizeram uma lei baseado numa lei estadual em cima de uma lei federal. Então, como ninguém tinha conhecimento de nada... para você ter uma ideia, o prazo de cura do queijo era 60 dias. Como o produtor iria curar 60 dias o queijo? Teve muitas restrições, reclamações, reuniões, debates, briga pra cá, briga pra lá.</i>
P54- EMATER	<i>[A questão do queijo mesmo, que começa lá, que chegou a ser proibido, do leite cru, chegou a ser proibido... quando foi isso?] Olha, foi finalzinho da década de 90, por volta de 1998, a história é que houve um surto em Nova Serrana, e ficou comprovado que esse surto e foram fazer a pesquisa de onde veio a infecção alimentar, teve até óbito foi um caso complicado, e chegaram em um produto de um queijo, porém não era um queijo de leite cru, era de um laticínio informal, não era esse queijo nosso Minas Artesanal, não era, era outro queijo [...]</i>

Assim, o Estado de Minas Gerais publicou a Lei 14.185/02, que visualizou o problema da falta de tecnologia adequada à produção artesanal e buscou estabelecer parâmetros possíveis de serem alcançados.

O governo mineiro vislumbrou também que o queijo mineiro precisaria ser diferenciado do queijo Minas da lei do RIISPOA, pois os processos eram diferentes, embora pudessem ter tido a mesma origem. Assim, a EMATER resolveu tomar a importante decisão de *rebatizar* o queijo Minas para Queijo Minas Artesanal, impedindo a confusão com produtos da legislação federal em vigor, cujo leite deveria ser pasteurizado ou com maturação de 60 dias (E67-EMATER; CÂMARA DOS DEPUTADOS, 2011).

Essa percepção se uniu à necessidade de fazer o registro do QMA como um bem imaterial. O registro ocorreu primeiramente no IEPHA e depois no IPHAN. A Lei estadual de 14.185/02 somente assegurava os produtores que estivessem dentro das regiões reconhecidamente tradicionais, certificadas por esses institutos (E67-EMATER).

No entanto, os elaboradores das novas leis e normativas estaduais não se deram conta dos custos que impactariam sobre a produção, nem o valor do investimento¹²³. Percebe-se que a lei foi uma ação de caráter urgente.

Quase dez anos mais tarde, ainda com pouca aderência dos produtores ao programa de cadastramento, foi elaborada a Lei estadual 19.476/11, que ampliou o prazo de cadastramento para dois anos e incluiu os queijeiros como parte da cadeia produtiva a ser incorporada em futuras políticas públicas.

No entanto, menos de um ano depois da publicação desta lei, Pedro Luiz Ribeiro Hartung, vice-diretor geral do IMA, gestão 2011/2014, afirmou, na Comissão de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Desenvolvimento Rural do Congresso, em uma das numerosas reuniões ocorridas sobre o assunto, que: “por mais que tenham vindo para simplificar, a pequena queijaria dificilmente vai se adequar a isso ou vai ser reconhecida pelo Sistema Brasileiro de Inspeção como equivalente” (CÂMARA DOS DEPUTADOS, 2011, p. 11)

Chega-se ao presente com menos de 1% dos produtores cadastrados legalmente no IMA.

Em que pese todo o empenho das instituições envolvidas, como todo esse emaranhado de intervenções tem afetado a região? A adequação à legislação está garantindo a proteção do conhecimento dos produtores? Os meios pelos quais os produtores familiares aprenderam seu trabalho, passado de geração a geração, estão sendo preservados pelos certificados dos institutos de proteção intelectual e bens imateriais?

Esta investigação tem como objetivo avaliar como o conhecimento regional do QMA é percebido e afetado pelos diversos agentes, e uma de suas premissas é saber quais as instituições que estão assegurando o conhecimento. Para atingir tal objetivo, procurar-se-á identificar o *terroir*, conforme se apresenta no conceito do INAO/INRA a fim de detectar como o conhecimento é operado pelos agentes.

5.2. O Terroir da Região da Canastra

O conceito desenvolvido pelo INAO/INRA¹²⁴ serve como identificador do *terroir* na prática do discurso.

¹²³ Estudos de VINCENTINI, N. M. *et al.*(2013) revelam que o custo para adequação dos produtores para alcançar os requisitos da legislação ultrapassam a faixa de R\$30.000,00. Essa questão será discutida no item Legislação e Conhecimento, a partir da análise da Figura 35.

*Um terroir é um espaço geográfico delimitado, dentro daquela **comunidade humana** construída, ao curso de sua **história**, um saber coletivo de produção, fundado sobre um **sistema de interações entre um local psíquico e biológico**, e um conjunto de **fatores humanos**. Os caminhos sócio técnicos assim postos em relação revelam uma **originalidade**, conferindo uma **tipicidade**, e conduzem a uma **notoriedade** para um bem originário deste espaço geográfico (INAO, 2015, p. 27, tradução nossa).*

O *terroir* já existe em um espaço delimitado anterior e informalmente construído pelas formas de integração compartilhadas na região ao longo do tempo. “É uma comunidade humana que constrói o *terroir* dentro deste espaço correspondente a um meio definido e não o inverso” (INRA/INAO, 2008, p. 4).

Conforme Casabianca et al (2012) afirmam, o *terroir* é uma acumulação de experiências individuais e coletivas, que abrigam inovações contínuas e se compõem de saberes existentes. Logo, o *terroir* não pode ser um projeto intencional, mesmo porque nenhum operador individualmente conhece todos os mecanismos subjacentes da produção. Em função disso, a partilha de saberes individuais não é feita por uma criação individual.

Na região da IP Canastra, esses laços começam na família e se estende a toda a rede de distribuição de conhecimento e de troca econômica. Explica-se, assim, porque esta região se mantém coesa durante quase três séculos: há laços de parentesco e amizade que os mantém e alimenta. Como visto anteriormente, a pedologia ou clima da região apresentam uma diferenciação que é qualificada em função da circulação desse conhecimento específico partilhado da região.

O referencial teórico demonstrou a importância dos laços de confiança na sustentação das instituições econômicas e sociais, bem como na transferência de conhecimento, notadamente o tácito. Os laços de confiança permitem que a comunidade estabeleça um sistema próprio de interações, que determinam uma disseminação de conhecimentos de forma única.

5.2.1. Comunidade humana

O Quadro 20 resume a estrutura das relações da comunidade, na qual a tradição é formada e assegurada pela passagem do conhecimento através das gerações.

¹²⁴Os termos grifados serão trabalhados aqui.

Quadro 20 Resumo das respostas das questões QT 1 - Quanto tempo sua família produz queijo? Quem ensinou? De onde veio a técnica? e QT 6 - O que você entende por tradição?

Sigla produtor	QT 1 - Origem conhecimento (tradição)	QT 6 – Tradição
BCR-IT	marido	vem dos antigos, eu acho que é
BG-RSR	pais	família, história
BJ-RASR	avós	é dos antigos, né?
BV-RT	marido	vem do avô, pai, neto, de pai pra filho
CFR-CASR	pai	dos pais, avós
CR-IT	como empregado	é uma profissão antiga que vem trazendo, né?
EW-RAT	pais	aqueles costumes do povo antigo
FRL-RASR	pais	é um trem que vem de trás, né?
FSL-ISR	pai	vem do modo da gente foi criado, né?
GA-RM	avô	isso é uma coisa que vem de avó/ô
MAE-IT	pai	dos mais antigos? Eu aprendi a trabalhar com meu pai
MA-IM	pais	é uma coisa que vai passando de pai pra filho
MA-IT	avô	a produção veio do meu avô
MCL-RAM	com funcionário	é natural, ninguém impõe
MRN-RAT	avós	é de família
MR-RAM	avô	quando a gente cultivava um processo antigo
NGA-RM	bisavô	é que eles vem aprendendo. Vai passando
RD-IT	mãe e pai	vem de família
RMG-RAM	mãe	meu pai, a mãe dele fez, a mãe da minha mãe fazia queijo
SCG-ISR	com o cunhado	é uma coisa de fazer desde quando nasceu, você vive
SG-IT	marido	não vem de muito antigo?
SLO-CASR	avô	vem da família
TAC-RM	pai	manter jeito do avô, pai

Fonte: Elaboração própria.

Esses dados demonstram a poderosa relação familiar da região e são reforçados pelo comportamento dos casais durante as entrevistas: o marido e a esposa respondiam às questões, um completando o outro, emendando respostas num *continuum* de reciprocidade. Em uma das entrevistas, o casal falava junto sem esperar o outro terminar. Das 14 entrevistas com parentes, somente em duas, o casal não concordava entre si e, em uma delas, a produtora respondia que somente o marido sabia sobre as questões.

5.2.2. Sistema de interações psíquico e biofísico (biológico)

O sistema de interações relacionado ao psiquismo e ao biofísico, entre os produtores e o meio, é explicitado dessa forma:

Os processos de acumulação, que fornecem meio ao saber, é fundado, não exclusivamente sobre uma atividade primeira, mas sobre um sistema de interações, portanto ela é uma propriedade emergente. Tais interações comportam os fatores do meio (solo, clima, topografia, plantas, animais, micro-organismos...) e eles se colocam, de uma maneira indissociável, aos fatores humanos (INRA/INAO, 2008, p. 6, tradução nossa).

Muitas respostas remeteram a esse conceito, portanto foi utilizado um código-auxiliar¹²⁵.

Código-auxiliar Interações psico-biológicas Busca simples: clima Serra capim. 26 resultados recuperados.	
P19: FRL-RASR	14) O ambiente interfere na sua produção? Seu rebanho, por exemplo, seu conhecimento sobre eles, afeta a maneira com que você faz o queijo? [...] A vaca come só esse capim natural, nativo, e a vaca presa lá com silagem, com ração, deve dar diferença...
P40: RD-IT	14) O ambiente interfere na sua produção? Seu rebanho, por exemplo, seu conhecimento sobre eles, afeta a maneira com que você faz o queijo? [...] interfere, porque o clima muito seco interfere e muito úmido, também interfere. [e o pasto, você faz silo?] até o ano passado eu fiz um silo caníço, esse ano eu não consegui fazer, então eu to picando capim e cana. [sozinha?!?!] sozinha, com Deus... [a mãe] com Deus né?
P34: MCL-RAM	20) Você acha que juntando todas as informações disponíveis pelo regulamento de uso, outro produtor fora da região pode aprender a fazer o mesmo tipo de queijo? [...] mas se não, é o ambiente... quando se faz uma queijaria nova aqui ela não presta. Enquanto não cria um clima ali dentro, toda flora não estabelece ali e as bactérias e tudo ali, não vira queijo, o queijo não fica prestando, não fica bom. É assim que funciona, vocês tem que ter uma flora. É o ambiente, por isso que é um sacrilégio que tem falar que tem que matar as bactérias.

Os laços de confiança estão expressos na região. Além da família, eles se estabelecem melhor entre as instituições EMATER e IMA do que entre vizinhos. Entre os últimos, há o fornecimento do pingo, que por razões relacionadas ao pasto e/ou ao trato com o leite, o queijo *incha*, provocando toda a perda da produção do dia anterior. Somente a troca do pingo por outro sadio é capaz de interromper esse processo. Essa troca é uma das motivações de deslocamento do produtor ao seu vizinho mais próximo, que ocorre uma ou duas vezes por ano, como pode ser visto nas respostas da questão 4.

QT 4: Qual é a relação com seus vizinhos? Com que frequência os vê para trocar ideias sobre o queijo? Já pediu ajuda para eles para resolver algum problema de produção? Como foi isso?	
P12: CFR-RAVB	<i>Eles tudo aqui... eles que vem... de vez em quando aparece uma pessoa aqui para pegar o pingo... sempre eu tenho o pingo aqui... de vez em quando aparece meus vizinhos aqui... “ou me arruma um pingo, aí...” até o queijeiro, “vou passar aí para pegar 2 litros de pingo”. [...]</i>
P29: MA-IT	<i>de vez em quando pega um pingo para trocar, porque de vez em quando dá problema [mas é difícil você ir na fazenda deles?] não... o João aqui dá um quilômetro... de vez em quando, época de calor, né? [como vocês encontram?] ele reside lá e eu aqui, dá certinho.[...]</i>
P38:NGA-RM	<i>Não, muito difícil. Quando dá problema, vai e busca o pingo.</i>

¹²⁵ Os quadros das entrevistas foram montados a partir dos discursos dos produtores. Foi escolhido um agente de cada cidade evitando repetir o mesmo entrevistador para perguntas diferentes. Procurou-se também inserir os discursos de associados, registrados ou não.

A relação com os vizinhos não parece ter tanta importância quanto as relações com as instituições. Os mais de dez anos do Programa do QMA sedimentaram as relações de confiança duradouras, notadamente com a EMATER. O IMA, enquanto manteve-se próximo à EMATER, também conquistou certo nível de confiança. As respostas da Questão 21 demonstram isso.

QT 21: Quais as instituições que ajudam os produtores?	
P3: BCR-IT	<i>Acho que é a Emater, com aqueles concursos, com essas coisas todas, né?</i>
P6: BG-RSR	<i>rs... eu não vou te responder não, na hora que você for, vou te mostrar uma placa que fica lá em cima... o IMA, a Emater, eles estão prontos a te servir. [eles ajudaram bem?] ajudou, não era da época do Lívio, não, era o José Roberto, eu quando eu comecei aqui, a casinha de queijo, eu descobri como fazer essa casinha de queijo, meu sogro é que fez ela pra mim. E ele já tinha o padrão do IMA e ele veio fazer uma aqui pra mim, padrão do IMA e da Emater. Mas só que eu não ia registrar, eu não queria compromisso... só que o Odílio e a Viviani, duas pessoas muito boas que nos ajudou muito aqui pra nós, então eu resolvi, então o Gil facilitou muito as coisas aqui também, que era o veterinário do IMA na época facilitou muito na época, não que facilitou, ele orientou, né? Faça aqui, deu informação... não foi nada passado não, 'então eu vou te dar aqui depois você faz não...' foi tudo coisa certa, tudo arrumadinho.</i>
P37: MRN-RAT	<i>No começo quem ajudou mais aqui foi a Agrifert e depois a Emater chegou.[...] o Prof. Jonas [IF Bambuí] de vez em quando vem cá com aluno, nós conversamos, dá umas aulas aí, porque os outros não gostam de receber outras pessoas, mas eu gosto, a gente aprende com isso.</i>

O queijeiro é outro elemento institucional descoberto pelos depoimentos dos produtores. A importância dele é reconhecida como parte do patrimônio imaterial registrado no IPHAN. Mas a primeira lei do QMA não o reconheceu como parte da cadeia produtiva e não os envolveram no programa. Somente o tempo mostrou que ele era mais do que um atravessador e que as suas práticas são tão institucionalizadas quanto a do produtor de queijo, como observado no discurso da EMATER.

P54-EMATER	<i>A partir de janeiro de 2007, quem não tinha se adequado, ia parar. E aí, foi um processo muito conturbado. Talvez isso explique, um pouco, a pouca participação dos produtores, porque, por um lado, tinha essa questão do prazo, por outro, o produtor na região ele apenas produz, ele não comercializa. Ele depende do intermediário do queijo. O queijeiro não tinha interesse naquela época que o produtor legalizasse, pra ele naquela época, não achava interessante, e a maioria ainda é assim hoje em função disso; que eu acho o maior peso que tem é a comercialização do queijo. Porque a gente percebe que quando o queijeiro fala para o produtor: olha eu quero que você cadastre, dentro de 6 meses ele cadastra; geralmente eles têm recursos, informação não falta, por que a gente presta assistência toda do início ao fim.</i>
------------	--

Mas como ele foi ignorado pelas instituições, o seu papel tem sido controverso entre as instituições e entre os produtores, como pode ser verificado nos diversos depoimentos dos agentes:

Código-auxiliar PIQueijeiros Seleção aleatória de produtores informais, formais e instituições: FrC 115	
P41- IMA	<i>[...] veja bem o queijeiro quer manter o produtor clandestino, porque é o fornecedor dele. Porque o que é cadastrado já passa para outra rede, o meu queijo é tanto, não é assim não... o que interessa pro queijeiro é manter o clandestino, só que o queijeiro também está tendo dificuldade para comercializar, para mim o que tinha que acontecer é a vigilância fiscalizar o clandestino no comércio, aí sim, é a forma eficiente...</i>
P22- EMATER	<i>O queijeiro... tem um papel importante, mas ele também é um agente influenciador... é o interesse dele, se o interesse dele é o mercado antigo, ele não precisa do queijo cadastrado, registrado, a partir do momento que o mercado exigir dele, ele já estimula o produtor...</i>
P34-MCL-RAM	<i>[...] Se você pegar as pessoas que trabalham com os queijos, os queijeiros, ele conhece o queijo de todo mundo. Ele só não diferencia porque ele vai vender proce, mas ele sabe de quem é. você viu lá, aquela sacola com aquele nome, mas eu não te garanto que aquele queijo é daquele produtor. Não tem uma fidelidade... não se espera dos queijeiros essa fidelidade... eu tenho um menino aqui que compra nosso queijo e vende para o Sul de Minas. Ele tem um trabalho mais nessa linha de diferenciar e tal. Tanto que ele só trabalha com produtores cadastrados, mas os outros 90% dos queijeiros não tem isso não. Mistura tudo. E pro produtor como é uma coisa que não tem garantia, acaba que isso se torna até uma vantagem, porque não tem como saber de quem é.</i>
P49: TAC-RM	<i>[...] aí ele dá pro queijeiro embalar. [vc confia no queijeiro? Ele coloca o seu rótulo no seu queijo?] nós temos 10 anos que negociamos. Nunca deu problema. [quantos queijeiros que você tem?] agora tenho 2, tem o xxx, que começou agora. Começou a sobrar queijo e o outro não tava dando conta, minha produção aumentou e o consumo não tava saindo, aí tava sobrando muito.</i>
P20: FSL-ISR	<i>[...] [você vende o queijo fresco?] vende, ele pega duas vezes por semana. Ele pegou segunda-feira, agora ele pega quinta-feira[...]. [ele tá pagando quanto?] uai, tava 9,50, agora tá 9 conto... baixou, tá dando até tristeza mexer com queijo. Fica ruim, ele abaixa, eles fala que o queijo tá ruim lá. 'mas é ruim, mas você não param hora nenhuma, né?'</i>

Embora a conduta de uma parcela daqueles que estão dentro desta instituição seja abominada, por um ou por outro, principalmente entre os cadastrados, ele ainda é o principal meio de escoamento da maior parte das mercadorias das fazendas da região, e não só do queijo, não obstante ser seu principal produto. Além disso, ele consegue alcançar as fazendas mais afastadas das cidades e, somente assim, a produção continua, dado que se ele tem dificuldade de chegar, o caminhão coletor de leite para a indústria, sequer tenta.

Como adverte um técnico da EMATER sobre a importância do queijeiro,

P54- EMATER	<i>A maioria [dos produtores] não tem o perfil de comercializar. Porque dá trabalho? Dá. Quem é queijeiro, que eu já conversei com alguns, nossa dá muita dor de cabeça. É reclamação de supermercado. Ah, tantos queijos aqui estão com problemas, a embalagem estragou, a maioria não tem o perfil para lidar com essas coisas. Eles são produtores e só!</i>
-------------	---

Além disso, “não vai acabar, é cultura...”, afirmou o dirigente da APROCAN (P27-APROCAN+). Tal comportamento é intrínseco à região e aponta que esse profissional está dentro de uma forma estruturante de comércio, não baseada no mercado, mas baseada na troca, e que a rotina legislativa tem imposto outra maneira de trabalhar.

Uma das consequências da falta de envolvimento dos queijeiros é o problema da falsificação de rótulos. O código do consumidor determina que a venda do queijo deve ser por peça identificada, mas, a venda tradicional do queijo sempre foi feita em lotes. Assim, a falta de envolvimento dessa instituição informal, tem causado transtornos significativos para efetivar a legalização dos produtores.

Essa forma de interação dos produtores com os demais agentes alimenta a história, que partilha uma maneira psico-biológica única.

5.2.3. Caminhos sócio-técnicos

Os produtores conhecem o seu *métier*, não somente pelo conhecimento codificado no regulamento de uso, ou pelo que está registrado no IPHAN. Eles trabalham com um conjunto de técnicas, que variam diariamente, dada a inerente impermanência e a imponderabilidade da atividade artesanal, a fim de extrair o melhor da natureza que não dominam.

A noção de itinerário implica em sucessivas intervenções deliberadas, uma irreversibilidade e uma limitação progressiva dentro das combinações possíveis, são assim postas em jogo por saberes específicos. Estas intervenções são qualificadas de sócio técnicas, no sentido de que ela não pode estar separada da ação (INRA/INAO, 2008, p. 7, tradução nossa).

O saber fazer é o elemento para essas combinações.

5.2.4. Saber fazer

O saber fazer é expresso pelos produtores:

QT 6a: O que você entende por saber fazer?	
P49: TAC-RAM	<i>É bom demais [ambos riem], tem que gostar do que faz. Eu gosto, eu gosto ordenhar elas e ver o produto final. Perguntar a opinião deles, experimentar o produto, ver o que pode melhorar mais, as vezes o sal tá passando, o que tá faltando. [...]</i>
P46: SCG-ISR	<i>Tem que ter uma dedicação para saber fazer bem feito. Quanto mais você faz, mais você aprende, para fazer uma vez, você tem mais dificuldade, para fazer duas, você vai treinando, com o treinamento que você vai aprendendo a fazer, quando mais fazer, mais você aprende. Saber não ocupa lugar. Quanto mais você fazer, melhor é.</i>
P30:MAE-IT	<i>[ambos] eu entendo que acho que... é por força de vontade, de aprender a fazer... você depende daquilo, vamos supor, eu mexo com esses queijinhos, depende de eu evoluir um mucadinho para dar um conforto pra família. Daqui eu faço o café, mulher aparta as vacas, cuidar das meninas, tem que ter força de vontade. [...] Eu acho que assim, então não pode ter preguiça. É a pior doença que tem.</i>

Em função de uma rotina diferente todo dia, como bem expressou Laurence Bérard (2011), há neles a cultura do dia a dia, que interage com meio ambiente, que eles não controlam, mas aprendem com ele.

Os elementos psíquicos estão presentes e, desse jeito típico, nasce o sistema de interações.

A QT 12 vai abordar em mais detalhes como os produtores dominam seu saber fazer.

QT 12: o que você acha mais importante para a produção do queijo? O que se faltar, afeta no seu gosto e suas características?	
P28:MA-IM	<i>Na hora de tirar o leite, coar, ter muita higiene. Eu acho que é principal. O pessoal fala que não registrado o povo faz de qualquer jeito. Eu não acho. Acho que ninguém faz. Porque uma queijeira de azulejo vai ser mais... não é, uma questão de limpeza. Tudo limpinho, olha, os paninhos limpinhos... quando a vaca está de mamite, é uma inflamação que dá no peito. [...] Mas meu pai já sabe, só dele ver os peitos, ele sabe se está bem ou não. É muito anos de... é ordenha manual e meu pai tira cedo e meu menino tira de tarde.[...]</i>
P18:EW-RAT	<i>o mais importante? Se faltar altera o gosto? Eu acho que o principal, para o queijo gostoso, bem feito, é a pastagem... não tem jeito, se põe o silo, o queijo é diferente, quando é só pasto, e se tivesse só o pasto antigo, que era o capim gordura, que essa região toda era de gordura, o queijo era um espetáculo. [...] mas a pastagem é fundamental, ração e pastagem.[...]</i>
P20:FSL-ISR	<i>Você acredita que quando tempo esquentava de mais, o queijo cura? No calor, se você faz o queijo de manhã à tarde eles já estão amarelando... o calor seca o queijo demais. O frio pro queijo a época do frio é melhor, ele fica mais pesado, para nós, pra parte nossa, né? Por causa do quilo. Ele dá mais. [...]</i>

5.2.5. Originalidade e tipicidade

Por último, para INRA/INAO, (2008),

O resultado da ação dos itinerários sócio técnicos revela, portanto, uma originalidade. Isto indica que a matéria prima tem um potencial de originalidade que as técnicas de produção permitem trazer à luz do dia sem se alterar. A originalidade participa da propriedade da distinção (INRA/INAO, 2008, p. 10).

Para encontrar esses dois conceitos, procurou-se a informação nas respostas da questão 14:

Q14: O ambiente interfere na sua produção? Seu rebanho, por exemplo, seu conhecimento sobre eles, afeta a maneira com que você faz o queijo?	
P19:FRL-RASR	<i>Sobre o leite, eu comento, não to falando que o meu é melhor, mas vocêvem aqui, as vacas não tomam uma colher de ração, é só o sal branco e o [?] vocêvai num lugar que dá uma silagem com ração, tem que ter diferença não tem? As vacas comem o pasto que Deus deu... porque o leite dá diferença no gosto, se a vaca comer silagem, dá diferença... não é pra ter diferença? A vaca come só esse capim natural, nativo, e a vaca presa lá com silagem, com ração, deve dar diferença...</i>
P40:RD-IT	<i>Acho que sim. Interferência, assim, igual se o ambiente for muito sujo, é claro que vai dar interferência. O rebanho se ele não for cuidado, claro que vai dar interferência. Porque o rebanho bem cuidado, o queijo é bem sucedido [?] agora se não cuidar, é claro o queijo vai ser mal. [...]</i>
P34:MCL-RAM	<i>Aqui na Canastra sempre teve muito Caracu e muito Zebu, Gir e Guzerá. Agora que estou voltando para as raças mais rústicas, eu pensei nessas três raças, fiz a opção pelo Caracu por entender que hoje, foi a raça que eu achei mais rústica. [...] Das três raças a que eu achei mais viável para mim foi a Guzerá, porque vai me dar leite de qualidade.[...]</i>

5.2.6. Produtos de origem: notoriedade¹²⁶

Ainda seguindo as definições de INAO (2008):

A noção deste bem é maior que a do produto ou serviço. Ela recobre a gama de produtos onde se reivindicam a originalidade, a tipicidade e a reputação, mas também, num sentido mais largo, os bens econômicos ou não, privados ou públicos e eventualmente os serviços associados (por exemplo, as paisagens e o ambiente) (INRA/INAO, 2008, pg 11, tradução nossa).

Para este verificar a aplicação deste conceito foi utilizado a QT 20, que trata das informações publicadas no regulamento de uso.

QT 20: Você acha que juntando todas as informações disponíveis pelo regulamento de uso, outro produtor fora da região pode aprender a fazer o mesmo tipo de queijo?	
P7:BJ-RASR	<i>Ah, eu tenho minhas dúvidas... [porque?] não sei, eu tenho minhas dúvidas. Eu acho que mesmo nós mudando daqui com o mesmo rebanho nós não conseguimos em outra região, só se for igual da Canastra mesmo. Só se for o tipo da Canastra, porque tem. Porque tem região que é tipo da Canastra, mas se for uma região tudo diferente, água diferente, vegetação diferente, aí eu tenho minhas dúvidas.</i>
P18:EW-RAT	<i>Não faz... não adianta você lá do Sul de Minas, não faz queijo igual. É altitude, pastagem, é característica da região da Canastra, não adianta, pode levar pingo lá pra França, que não consegue fazer lá. [eles levaram?] levaram e não faz, não faz... eles levaram queijo para maturar lá, aí matura. Eles maturam lá na caverna, com bolor, aqueles queijos mais besta da França, acho que o nosso é muito melhor... risos...</i>
P34:MCL-RAM	<i>Eu acho que aprender a fazer, qualquer um pode ensinar a qualquer um pra fazer. O saber fazer está atrelado à terra, né? Você não consegue fazer em outro lugar. Já veio gente aqui buscar o pingo, pode levar, a hora que você quiser, leva, congela, gela, ferve... é isso que na verdade é a diferença do produto nosso e isso que deixa a indústria de lado, porque não tem padrão, não tem botão que faz. Isso é vivência, isso é dia a dia, isso é clima.[...]</i>

Assim, nas regiões como a Canastra, onde a tradição vive, aparecem os quatro pilares da instituição do processo econômico, conforme descrito por Karl Polanyi na Figura 2, e esta instituição está baseada nas formas de integração da reciprocidade, distribuição e troca (Figura 3).

Contudo, a região também está estruturada sobre os quatro pilares da instituição do conhecimento, descrito por Michael Polanyi na Figura 6 do Capítulo 1, ou seja, coordenação, hierarquia, compromisso e compartilhamento, que possibilitam os movimentos de interação do conhecimento.

Neste sentido, as formas de integração do conhecimento também estão baseadas na redistribuição e troca. Porém, isso deverá ser verificado a partir do campo. Portanto, as formas estruturantes da Tradição, Laços de confiança, Matéria prima e Ambiente, harmonizam-se com a comunidade humana, em um espaço delimitado, gerando valor

¹²⁶ Lembrando que notoriedade tem um conceito diferente do utilizado no Brasil: propriedade vantajosa conhecida, conforme está definido no capítulo 2.

por meio de um produto único, mas também, pela rica diversidade social e histórica do lugar (Figura 32).

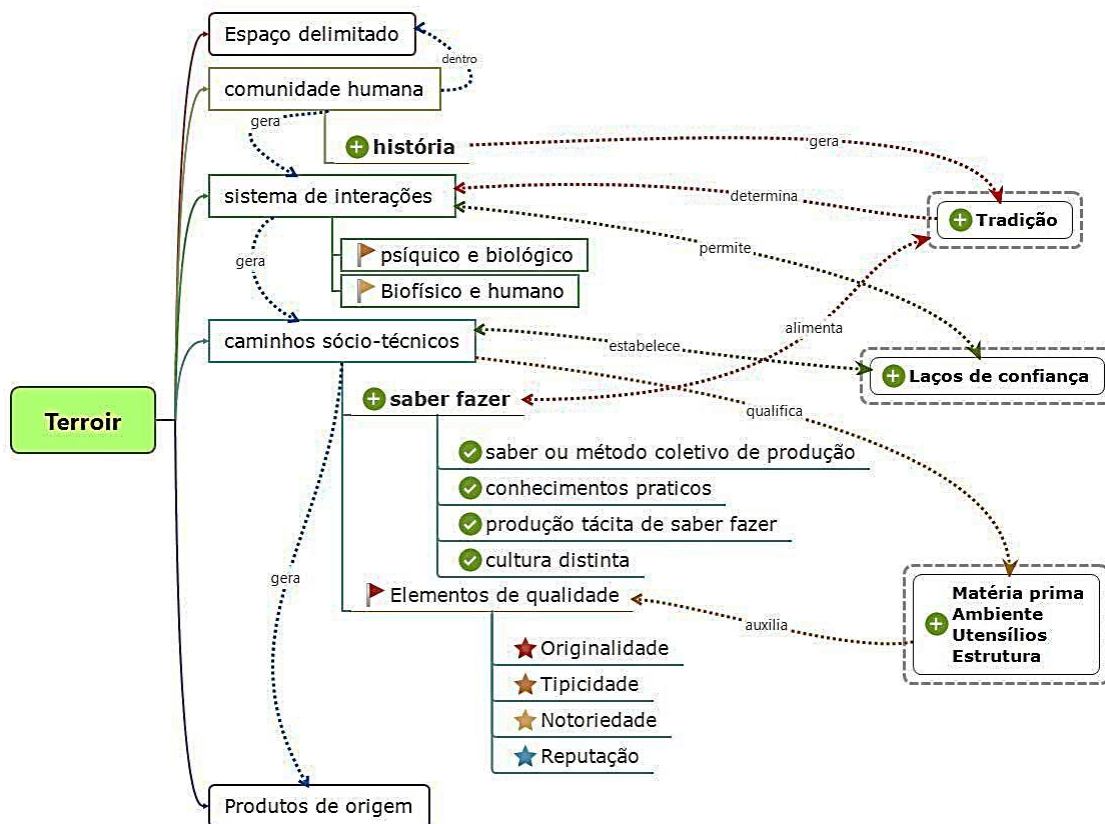


Figura 32 Mapa conceitual do *terroir* elaborado a partir do conceito de *terroir* do INAO.

Fonte: Elaboração própria.

Com a região caracterizada dessa forma, por meio do seu *terroir*, sua delimitação não se restringe aos produtores de dentro da associação, nem aos registrados. O queijo Canastra e seu *savoir faire* é resguardado por todos os produtores que partilham desse *terroir*.

Dessa forma, as intervenções das instituições, notadamente, os relacionados à legislação sanitária, tem influenciado sobre o conhecimento regional, com acréscimos de rotinas novas, causando inovações, como a troca de rebanho, que afetou diretamente na produtividade da região. Ao fortalecer a raça do gado leiteiro, que produz leite de maior teor de gordura, aumentou a quantidade de queijo produzida. De acordo com os discursos dos produtores, a legislação está sendo incorporada ao conhecimento regional e esta, por sua vez, já está sendo passada para a próxima geração.

Dado que a EMATER não ensinou aos produtores da região da Canastra seu saber fazer, em suas próprias palavras, o saber fazer é justamente o conhecimento do

processo produtivo tradicional. Neste sentido, não há diferença significativa que prejudique o entendimento das instituições na elaboração de políticas públicas.

No que se refere à tradição, para os produtores, trata-se do conhecimento passado entre gerações, ou seja, é um tipo de habilidade em passar o conhecimento de um agente para o outro. Os meios de garantir essa passagem devem ser assegurados, além do próprio conhecimento do processo. Entender isso é tão importante quanto entender que o conhecimento tácito, ou o saber fazer, não é estanque no próprio indivíduo. Logo, não é a legislação que pode prejudicar a segurança do conhecimento, mas qualquer barreira à sua transmissão.

A análise dos discursos irá comprovar essas afirmações, bem como as alterações sobre seu conhecimento proveniente da legislação.

CAPÍTULO 6 ANÁLISE DOS DISCURSOS: ENSINANDO O PADRE A REZAR

Como bem explicado por Gilles Flutet (P12-INAO, 2015), o conhecimento da região não se faz somente por meio dos produtores, as diversas instituições que ali atuam, bem como os consumidores, também contribuem para a sua definição.

Essa afirmação corrobora com os estudos da teoria do conhecimento no território tais como Cooke et al. (2007), Britto, (2004), Capello, (2013), Erber, (2008), Diniz, (2013), Gonçalves et al. (2011), Ximenes, et al. (2015), entre outros. A aprendizagem regional foi identificada como um lugar onde processos cognitivos desempenham um papel essencial, combinando conhecimento tácito existente e disperso, necessidade de interpretação de mercado, fluxos de informação aliado ao ferramental intelectual, tais como as teorias e os modelos, a fim de permitir a troca de experiências e cooperação.

Por um lado, como afirma Karl Polanyi, esforços individuais não permitem construção, nem a manutenção das instituições. Por outro lado, a relação com as instituições endógenas na região se concretiza, na medida em que, subjacente à toda e qualquer inovação, existe a incerteza. Tais instituições servem de apoio para o progresso técnico e, conseqüentemente, para o crescimento econômico.

Neste contexto de IG do QMA, enquanto algumas inovações que estão ocorrendo na Canastra estão sendo provocadas, outras surgem de acordo com o referencial teórico apresentado, isto é, a partir das instituições endógenas que estão enraizadas nos laços de confiança estabelecidos entre os agentes ao longo do tempo.

Assim, é imperioso saber se tais transformações estão sendo acompanhadas pelas instituições endógenas, capazes de gerar segurança e continuidade no processo de inovação e desenvolvimento rural, ao mesmo tempo em que preserva a tradição.

Como exposto na Figura 32, pg. 153, o conhecimento tácito é elemento que possibilita tal enraizamento, mas, tradição e saber fazer são conceitos restritos aos produtores e não são compartilhados com as instituições, nem mesmo com as locais, como já demonstrado. Assim, resta o elo do leite cru, ligações com aspectos do *terroir* e laços de confiança como elementos enraizadores das instituições.

Portanto, os códigos Laços de Confiança, Leite Cru e Terroir podem demonstrar como as instituições estão enraizadas na região. Esses códigos foram relacionados com as instituições e dispostos de acordo com sua frequência na Tabela 1. Dessa forma, as informações foram sistematizadas e as instituições foram classificadas como endógenas e exógenas.

Tabela 1 Frequência dos códigos Laços de Confiança, Leite Cru e Terroir com as instituições para classificação das instituições endógenas e exógenas.

Instituições	Laços de confiança	Leite cru	Terroir	TOTAIS
1. IMA	31	10	13	54
2. EMATER	29	10	15	54
3. PIQueijeiros ¹²⁷	12	4	8	24
4. APROCAN+	9	9	2	20
5. Outras UFs	1	15	1	17
6. Centro de maturação	8	0	8	16
7. Outras entidades locais	7	2	3	13
8. MAPA	6	5	1	12
9. AGRIFERT e/ou França	5	4	3	12
10. SEBRAE	8	1	2	11
11. UFV	2	1	6	9
12. APROCAME	4	2	2	8
13. IPHAN	0	6	1	7
14. Governo Federal	1	4	1	6
15. Outras entidades externas	0	0	6	6
16. Prefeitura de Medeiros	2	1	0	3
17. Governo Estadual	0	0	0	0
18. INPI	0	0	0	0

Notas: Lembrando que alta frequência dos números não significa um laço positivo, mas somente que a instituição foi citada no discurso, por isso foi utilizado mais dois códigos, o Leite cru e o terroir para estabelecer esse índice. Elaboração própria.

O quadro demonstra que as instituições que detêm maior pontuação nesses códigos têm maior enraizamento pelos laços de confiança, maior relação com o terroir e com seu principal elo, o leite cru. Nota-se também, que a diferença entre as duas primeiras instituições é quase o dobro das seguintes, evidenciando que as instituições que possuem maior tempo de atuação junto aos produtores têm maior enraizamento na região.

Esse quadro comprova a relação existente entre as instituições enraizadas e seu laço de confiança. Há que se ressaltar também que a instituição informal dos queijeiros (PIQueijeiros) aparece em terceiro lugar, com menos da metade dos pontos das duas primeiras. Dado que essa instituição sequer estava prevista na pesquisa, isso evidencia seu enraizamento, que, em seu caso, é em razão do mercado.

¹²⁷PIQueijeiro é a representação de todos os queijeiros que atuam na região, cujos métodos, rotinas e conhecimento preenchem os requisitos de uma instituição informal. Ver mais detalhes na Metodologia.

Optou-se por selecionar somente as quatro primeiras que englobam a APROCAN+ como uma instituição também enraizada e que representa a introdução da IG na região.

Para fins desta pesquisa, entende-se por instituições endógenas: IMA, EMATER, PIQUELJEIROS e APROCAN+; e por instituições exógenas, as demais.

A Tabela 2 foi montada para evidenciar quais são os interesses dos agentes, através da frequência (FrC) de todos os códigos. Os códigos foram colocados em sequência, do maior para o menor, a partir do interesse dos produtores, identificando-os pelas cores cinza em gradiente. A mesma cor foi utilizada nas demais instituições, a fim de observar a sintonia de interesses das instituições com os produtores. Os valores se referem aos códigos que foram encontrados nos documentos distribuídos em: endógenas, com quatro documentos, exógenas com 14 e produtores com 23 documentos. Dessa forma, optou-se por normalizá-los a fim de igualar o peso numérico de todos os agentes.

Tabela 2 Ordem de interesses dos agentes em relação aos interesses dos produtores

Códigos	Endógenas	Exógenas	Produtores
Tradição	2,14	1,43	1) 7,87
Legislação	1) 9,57	1) 2,50	2) 7,83
Leite cru	7) 2,36	4) 2,36	3) 7,43
Terroir	6) 2,71	1,00	4) 6,04
Saber fazer	1,21	2) 2,43	5) 4,78
Inovação & empreendedorismo	3) 3,86	-	6) 4,57
Laços de confiança	2) 4,07	-	7) 4,48
IG	4) 3,71	3) 2,57	3,30
Mercado	2) 4,07	0,71	2,61
Pingo	0,71	0,29	2,43
Matéria prima e ambiente	1,07	0,21	2,35
Rotina	0,79	0,57	2,30
Utensílios e estrutura	0,86	1,07	2,17
Banca de madeira	0,29	7) 1,43	1,91
Maturação	5) 3,14	6) 1,93	1,70
carga de trabalho	0,29	0,07	1,48
Conhecimento Codificado	0,79	5) 2,14	0,30
Área demarcada	0,86	0,07	0,04

Fonte: Elaboração própria.

Cinco maiores interesses dos produtores se relacionam com o conhecimento tácito: tradição, leite cru, terroir, saber fazer e laços de confiança, e dois estão relacionados ao conhecimento exógeno: legislação e inovação e empreendedorismo.

No que se refere às instituições, os códigos laços de confiança e mercado aparecem juntos em segundo lugar, no interesse das instituições endógenas. Saber fazer é uma das expressões mais importantes para as instituições exógenas. Terroir, inovação e empreendedorismo têm baixo interesse para as instituições exógenas e, no caso do Leite cru, tem mais interesse pelas exógenas do que pelas endógenas.

Para os produtores, nota-se, que o código tradição, aparece em primeiro lugar, enquanto o leite cru, em terceiro, sem, no entanto, alcançar grande interesse pelas instituições. A legislação tem importância significativa para todos os agentes. Isto evidencia que este código já está incorporado às rotinas dos produtores e é a maior preocupação das instituições exógenas e endógenas.

Comprova-se aqui, que a legislação é um conhecimento exógeno, trazido das instituições exógenas, e está sendo diluído no conhecimento regional. Por outro lado, a IG seria o mecanismo de proteção desse mesmo conhecimento, mas não aparece com grande importância para as instituições endógenas. Na Tabela 2 esse código está em quarto lugar.

Para fins de análise desta tese, que objetiva saber como o conhecimento está sendo protegido na região pelas instituições, serão estudados os códigos legislação e IG relacionados ao conhecimento e às instituições, respectivamente.

6.1. Legislação e Conhecimento

A **Família Processo Produtivo** – representado pelos códigos da legenda das Figuras 33 e 34 abaixo – demonstra, mais claramente, a inserção do conhecimento exógeno da legislação. Assim, percebe-se como as instituições são afetadas em função desse conhecimento inserido. Conforme está descrito na metodologia, os códigos possibilitam relacionar a quantidade de vezes que uma instituição é citada (eixo x) em relação a um ou mais códigos (eixo y), representado pela unidade FrC (frequência):

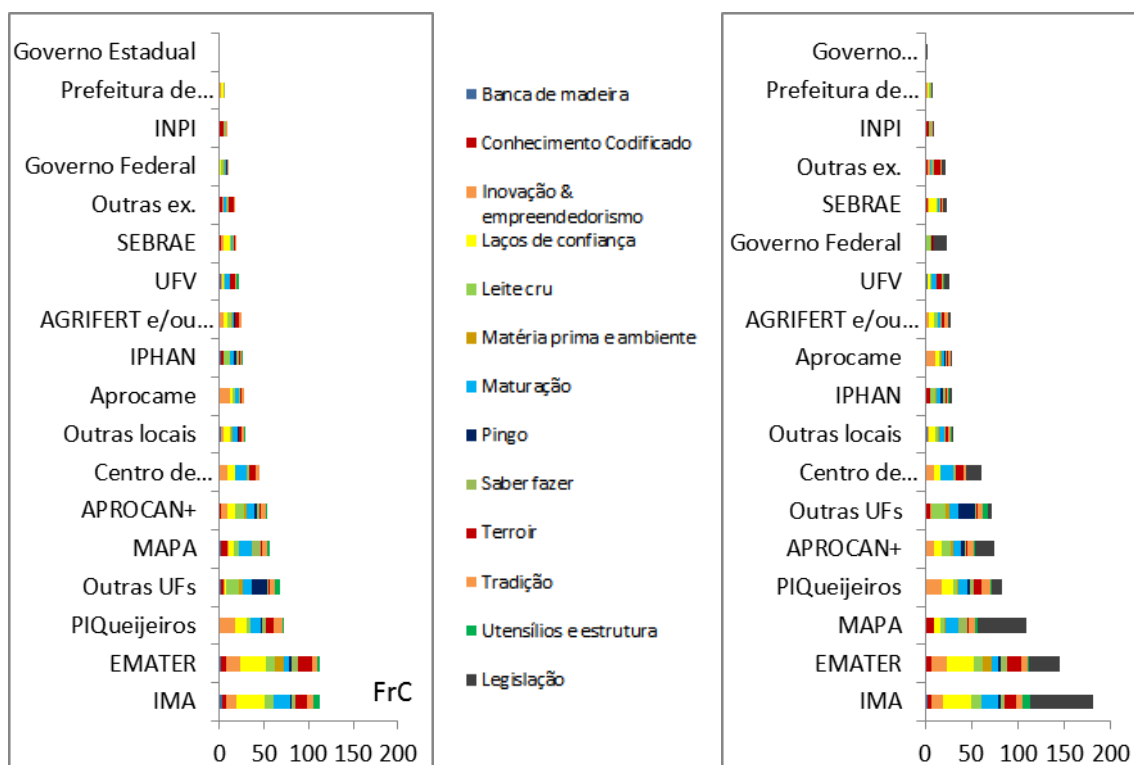


Figura 33 Frequência dos códigos da família **Processo Produtivo no discurso das instituições**

FrC em números absolutos

Figura 34 Frequência do código da família **Processo Produtivo no discurso das instituições com o código Legislação**

Fonte: Elaboração própria.

Observa-se que a ordem das instituições aparece conforme a quantidade de códigos a elas relacionados. Quando se insere o código da legislação, na Figura 34, percebe-se que as duas primeiras instituições mais enraizadas, IMA e EMATER, não se deslocam, enquanto a APROCAN+ e PIQueijeiros perdem o lugar para o MAPA.

Embora o MAPA seja uma instituição exógena, com a legislação, ele se insere no conjunto das endógenas, trazendo consigo outras instituições com alta relação com este código, como é o caso da APROCAN+ e do IPHAN. Elas são influenciadas pela legislação de igual modo, deslocando sua posição. Essa situação se torna clara no exame

dos documentos disponíveis pelo IPHAN que, ao registrar o QMA como bem imaterial, insere diversos aspectos da legislação atual¹²⁸.

Como ocorre esse desarranjo entre instituições há, também, entre os produtores, como pode ser visto no discurso evidenciando, a preocupação com a higiene originária da legislação. O código-auxiliar higiene é identificado 92 vezes¹²⁹. Seus termos de busca possuem relação direta com a higiene aprendida por meio da legislação e, em alguns casos, também lembrada pelos pais deles.

Muitos destes discursos demonstram que a precariedade das condições da produção, anteriormente à legislação, é reconhecida.

As questões 8, 9, 10 e 11 tratam, especificamente, da legislação, mas esse termo também aparece em outras respostas ¹³⁰ .	
P20:FSL-ISR	QT 13 Sobre os utensílios: o material deles interfere na sua forma de fazer o queijo? Se sim, em que sentido? [...] mas assim, eu acho que a parte de higiene é bem melhor, porque eu lavo isso aqui fica limpinho, aquelas de madeira é danado pra fica juntando aquela cerinha, como se diz...
P28:MA-IM	QT 2 Como você explica que tantas pessoas em regiões tão distantes daqui, tantos produtores, conhecem o mesmo processo de fazer o queijo? Você sabe explicar de onde veio essa técnica? [...] de primeiro era banca de madeira, eu tinha uma, mas era de granito. Mas, na parte de asseio, eu prefiro a de granito, de granito é melhor para a gente fazer o asseio é outro, na parte de higiene é melhor. [...]
P6: SCG-ISR	QT 9 Quais as principais diferenças entre o Processo Produtivo anterior do de agora? hoje em dia, como eu estou de falando, o padrão de higiene é outro.[...]

Neste sentido, o problema técnico citado por Restitutti (2006), já apresentado há dois séculos, parece estar relacionado diretamente com a questão da técnica de higiene, cuja relevância nos discursos está aquém somente da tradição. Portanto, não parece ter havido esse tipo de resistência por meio da qual a legislação encontraria barreiras para ser adotada.

As questões 12 (questionário do GRUPO 1) e 23 (GRUPO 2)¹³¹ permitiram ressaltar as causas da falta de envolvimento dos produtores com a IP da Canastra e, conseqüentemente, para se adequar à legislação (Figura 35).

¹²⁸IPHAN. *Queijo Artesanal de Minas: patrimônio cultural do Brasil: Dossiê Interpretativo vol I*. In: MENESES, José Newton Coelho (org.). Belo Horizonte: Ministério da Cultura Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN Inventário Nacional de Referências Culturais – INRC, 2006, disponível em:

http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_modos_fazer_queijo_minas.pdf. Acesso em 14 jan 2016; IPHAN/DPI. **Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas**. Brasília, DF: Dossiê Interpretativo vol II. Disponível em:

http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/Dossie_Queijo_de_Minis_web.pdf. Acesso em 14 jan 2016. Modo Artesanal do Queijo Minas, disponível em:

<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Modo%20artesanal%20de%20fazer%20queijo%20de%20Minas.pdf>, acesso em 14 jan 2016 (P35)

¹²⁹ Busca simples pelas palavras `higiene|limpinh*|limp*|arrumadinh*` na Família Produtores.

¹³⁰ Foram selecionados somente produtores ilegais propositadamente.

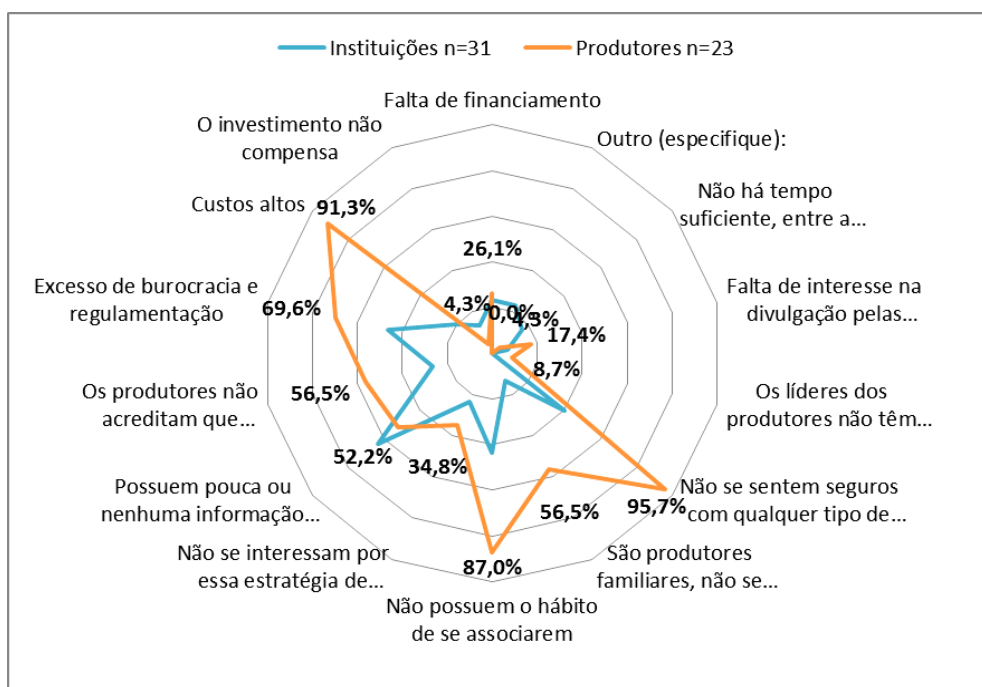


Figura 35 Frequência dos motivos da falta de envolvimento dos produtores com a IP da Canastra no discurso de instituições e de produtores.

Fonte: elaboração própria.

Note-se que as duas maiores causas pela falta de envolvimento para os produtores são: *Não se sentem seguros com qualquer tipo de mudança* (95,7%) e *Custos altos* (91,3%).

Em relação aos custos, Vincentini et al. (2013) revelam que os investimentos necessários para atender a todos os tópicos da legislação estão acima da renda auferida pelos produtores familiares. O custo total para implementação de toda a legislação fica em torno de R\$38.000,00, assumindo valores de 2013.

Se, por um lado, o custo do projeto foi elevado, por outro lado, os produtores, como brasileiros que são, adotaram, somente, o que sua própria renda permite. Assim, o uso de utensílios de plástico e banca de ardósia, feitos de materiais aprovados por lei, já estavam incorporados ao saber fazer *antes* da legislação entrar em vigor. A queijaria de alvenaria e o uso de piso cimentado no curral, em razão dos custos mais elevados, estão sendo construídos aos poucos, ao longo de um prazo indefinido.

¹³¹ A mesma questão foi posta para os dois grupos: A falta de envolvimento dos produtores para a IP da Canastra têm relação com: 14 opções foram oferecidas mostradas no gráfico. Ver questionário no APÊNDICE.

<i>Depoimentos dos produtores</i>	
P40: RD-IT	<i>[...] igual antigamente a gente fazer o queijo dentro de casa, então eu fiz uma casinha¹³², depois eu fiz a queijeira. Igual, dentro de casa, inchava muito, porque você não tinha horário para fazer, hoje na medida do possível a gente ter horário de fazer o queijo, pra não dar problema, se tirar o leite e deixar duas três horas no galão é claro que ele vai azedar no galão.</i>
P21: GA-RAM	<i>[...] a respeito do queijo, é quase a mesma coisa... melhorou a higiene, melhorou assim, eles exigem... mas parece que, de primeiro era melhor, porque, começa com o gado. O gado era um gado menos custeado, você tirava leite só de manhã, o leite era mais fraco o leite, então, o gado ficava uma hora em média no curral. [...]</i>
P36: MR-RAM	<i>[mulher] [...] igual dessa forma que era feito, igual nós lá, na casa dos meus pais, tinha a higiene, que meu pai que tirava o leite, meus irmãos, mas não era eles que manipulavam o queijo, era minha mãe e eu, enquanto eu estava lá, mas o mais era minha mãe. Ela tava com a roupa usada lá da casa, do dia a dia, mas não tava suja do curral.[...]</i>

Exatamente em função do aumento da produção, no fim do século XIX, o queijo se tornou um produto industrial e, não mais um produto excedente e secundário às demais atividades da fazenda. Mas, este processo não atingiu a forte estrutura parental baseada na tradição da produção familiar.

Enquanto o queijo era feito dentro das cozinhas das fazendas, a higiene era controlada de perto pela dona de casa. A industrialização do produto, ou seja, o aumento da produção não teve a contrapartida de uma tecnologia correspondente, que facilitasse o controle da higiene. Esta seria uma necessidade urgente e represada. É o motivo pelo qual houve a incorporação da legislação sanitária pelos produtores, independente da formalização.

Os agentes das instituições endógenas confirmam esta lógica:

<i>Depoimentos das Instituições endógenas</i>	
P1-EMATER	<i>Isso gerou repercussão, mesmo não tendo cadastrado? Gerou, porque o ganho é também social. Embora não tenham se cadastrado, muitos fizeram algumas melhorias e fizeram o curso. Já fazendo a queijaria conforme os moldes, além das melhorias no curral. Já estão tomando o hábito de entrar com uniforme limpo, com botas limpas. No geral, melhorou demais. [...]</i>
P41-IMA	<i>[...] neste tempo a gente teve uma evolução grande do programa. [...] vou te falar que uns 80% dos não cadastrados sabem o que tem que ter na queijeira cadastrada. E com isso devagar, vão adequando, isso diretamente vai afetando na qualidade do produto. Esse queijo melhorou demais a qualidade, foi muito, teve um ganho de qualidade muito grande e de credibilidade também.</i>

Todavia, pelo fato de não se ter feito uma política adequada para o setor do QMA, as leis do Estado de Minas se tornaram uma política “*quebra galho*”, que permite ao produtor a venda de seu produto com menos de 60 dias de maturação, mas não

¹³² Ela mesma fez a queijeira de alvenaria, já cimentada, mas não tem azulejo, nem piso, nem cobertura apropriada. Tem portas e janelas. O curral é cimentado e apropriado para duas vacas de cada vez. Fez o curso de boas práticas. Os pais são aposentados e cada um recebe um salário.

direciona, principalmente, recursos financeiros e humanos para financiar pesquisas em prol do desenvolvimento tecnológico local e endógeno¹³³.

Dois depoimentos demonstraram a falta de recursos para desenvolvimento e pesquisa para o programa do queijo:

P26-MAPA	<i>[...] nós entramos com vários trabalhos no CNPq específico para essa área, nós fizemos parceria IMA, SEBRAE, SENAR, EMBRAPA, MAPA, a própria SLOWFOOD, e nós fizemos reuniões, fizemos grupo, colocamos gente da Embrapa encabeçando isso aí, tanto para a FAPEMIG, quanto para o CNPq, que são os órgãos que podem financiar as pesquisa e no entanto não foram aprovados. Mesmo constando a importância e a relevância de ter essas informações para a política pública, não foram aprovados [...]</i>
P47-IMA	<i>Mas depende de análise laboratorial para comprovar isso[para baixar o tempo de maturação]. Também o IMA está para regulamentar a legislação dos QMA, porque na realidade o que os produtores querem é que diminua esse tempo. Até mudando a nomenclatura, ao invés de ser curado, é queijo o meia-cura. Para isso também essa pesquisa está sendo desenvolvida, porque o IMA não regulamentou, porque precisa de apoio técnico-científico para poder regulamentar.</i>

Logo, a partir de políticas públicas tangentes ao QMA, desde vendedores de insumos e de utensílios até agentes financeiros aproveitam para remediar o que não foi feito pela política pública, a preços de mercado. Esta situação fica mais evidente nas afirmações dos agentes das instituições endógenas:

P27-APROCAN	<i>“Ah, é pobre e quer vender pra fora? Invista! SARONCRED tem dinheiro...”</i>
P1-EMATER	<i>Hoje a facilidade que o produtor chegou aqui e disse, aqui [fulano] eu quero fazer uma queijaria, eu faço o projeto, o produtor vai no banco e ele financia por 10 anos. Juros do Pronaf, 2% ao ano. Queijaria e estrutura, não faz quem não quer, porque recurso tem, mas mesmo assim, tem produtor que não sabe disso. Não sabe que tem essa fonte de renda disponível pelo governo a juro 2% ao ano.</i>
P39-IF BAMBUÍ	<i>[os materiais, utensílios, sempre foi caro?] o que fala muito agora é o preço da arroba de boi, tá lá em cima batendo recordes, mas o preço de insumos aumentaram muito mais, muito mais do que arroba de gado, então o custo de produção aumentou muito. A gente sente que acontece, ração, vacinação, [isso não tem nada a ver com registro...] não, tem a ver com o preço da arroba de boi... as indústrias também acabam por aumentar o preço.</i>

No entanto, as instituições estão longe de reconhecer essa causa, como pôde ser visto no Figura 35. Pouco mais da metade das instituições endógenas alegou que a falta de informação sobre IG seria responsável pela baixa adesão.

Há notáveis exceções daqueles que reconhecem que um dos entraves para aplicação da legislação é seu custo. O MAPA, por exemplo, tem profissionais com esse tipo de conhecimento:

¹³³ Um simples lavador de botas custa R\$1600,00. Equipamento obrigatório pela legislação. Disponível em <http://www.mfrural.com.br/busca.aspx?palavras=lava+botas>. Acesso em 18 jan 2014.

P4-MAPA	<i>Os produtores, a maior parte das vezes, não é que eles não querem seguir a lei, é que eles não conseguem seguir a lei, por uma questão de financiamento. Não tem o capital de giro para poder maturar o queijo, não tem como certificar a propriedade contra esses problemas de sanidade, mas ele quer fazer isso, mas ele não pode. Então isso é mais uma questão de política pública de financiamento de prover recurso do que mudar a lei.</i>
---------	--

O Estado de Minas Gerais, verificando essa dificuldade, estendeu o prazo de cadastro para dois anos, dada a pouca aderência dos produtores, pois não haviam 230 cadastrados em um total de cerca de 30.000 produtores de queijo no Estado (MINAS GERAIS, 2012).

No entanto, encontra-se outro problema na gestão do conhecimento: a falta de adequação das leis às tradições comerciais que fundamentaram o comércio dos queijos ao longo dos séculos, realizado primordialmente pelos queijeiros.

Embora o Estado de Minas tenha criado leis para proteger o processo de produção do QMA, ainda existem barreiras comerciais interestaduais, na forma de instruções normativas editadas pelo MAPA, que se dirigem à todos os queijos de leite cru do país. No entanto, ao aderir ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), um sistema de equivalência de inspeção e fiscalização entre estados e federação, o Estado assume o controle de fiscal e de vigilante sanitário internamente, no lugar do MAPA e, pode também certificar e gerenciar os estabelecimentos que conseguirem se adequar às normas federais (CÂMARA DOS DEPUTADOS, 2011).

De fato, como diz um agente do MAPA entrevistado:

Minas Gerais avançou, porque tem uma legislação específica, porque considera os queijos artesanais na realidade deles, tudo bem que pode ter falhas, mas ele tem... e uma vez que aderiu ao SISBI, o Ministério reconheceu a equivalência, o que vale é aquela lei (P4-MAPA).

Mas, por um lado, como já visto, poucos conseguem ter capital próprio suficiente para conseguir alcançar os padrões industriais para a queijaria artesanal. Como afirma Elmer de Almeida: “até o ano de 2000, não havia quase nenhuma informação sobre esses produtos. Quase não tínhamos pesquisa sobre sua microbiologia e aspectos físico-químicos [...]” (P67-EMATER). Fica evidente a falta de pesquisa científica e inovações *ex ante* para se desenvolver métodos mais seguros de higiene que estejam ao alcance dos produtores familiares.

Por outro lado, parece não haver sobreposição das leis estaduais e federais, ou mesmo regulamentos, mas aumenta a margem de interpretação das leis e normativas

estaduais e federais, pois existem três tipos de certificações para as três esferas de governo, municipal, estadual e federal. Quanto mais elevado o alcance de mercado, maior o grau de dificuldade em se adequar, como pode ser visto nesta afirmação abaixo:

Quem se enquadra somente nas leis estaduais não pode vender fora de MG. Por enquanto isto continua. A "ordem de grandeza" funciona assim: Quem tem selo SIM, só pode vender dentro do seu município, quem tem selo IMA vende somente dentro do estado, quem tem SISBI, dentro de todo o país. São os absurdos criados pela fraqueza de nossas legislações (P70-EMATER).

Tal situação produz outro grave problema da legislação, que se refere à dicotomia industrial *versus* artesanal. O problema é apontado pelos produtores na Figura 35, ao relatarem que *não se sentem seguros com as mudanças*.

Esta causa parece estar relacionada diretamente ao conhecimento tácito. Um dos exemplos notáveis, citado por Inhan Matos e La Rovere (2015), é a instrução da EMATER sobre a restrição da criança nas queijarias, como expressa na Figura 36:



Figura 36 Material didático para capacitação dos produtores da portaria nº 523 (capítulo VII Art.40-43) do IMA.

Fonte: Departamento técnico da Emater, 2002, *in* Inhan Matos e La Rovere (2015).

Se a base familiar é que sustenta o conhecimento regional, como visto, como restringir o acesso da criança sem eliminar as raízes da tradição? Essa orientação vai de encontro à *esterilidade* da indústria, onde tudo é limpo e ninguém estranho ao processo

pode se aproximar. No entanto, ninguém da família é um estranho¹³⁴. Este parece ser, verdadeiramente, um entrave à preservação do conhecimento. Se a família está vedada a passagem do conhecimento, quais as instituições que a assegurarão?

Além disso, o medo da punição do IMA contribui para a insegurança em relação ao cadastro, como é relatado nos discursos a seguir:

QT 22 - Quais as instituições que interferem demais?	
P40: RD-IT	<i>acredito que é o IMA querendo multar os outros sem os outros dever... risos [...]</i>
P28: MA-IM	<i>Depois que registra, eles vão todo dia, aí quer ver rebanho, quer ver tudo, aí eu acho que fica, interferindo, chato demais. Ninguém vai fazer uma coisa ruim não. Ainda mais que é pra vender. Ainda mais que tem teste de qualidade. O produtor que faz, faz com consciência, não precisa ficar lá todo dia amolando</i>
P6: BG-RSR	<i>Quais as principais diferenças entre o Processo Produtivo anterior do de agora?</i> <i>[...]ele mexe com esse pessoal aí da roça, eles acham difícil, eles acham custoso. Eles têm medo que vai fiscalizar minha fazenda, o IMA vai ficar vindo aqui, então eles têm esse receio, mas é bom, essa a mudança foi boa, não foi ruim não. Foi boa.</i>

Assim, as queijarias cadastradas estão sob constante fiscalização do IMA, e o que acontece a elas, reflete sobre todas as outras que não estão. Quando o Centro de Maturação foi lacrado e, com ele, as sete queijarias relacionadas em 2014, o medo se propagou por toda a região. Os motivos pelos quais levaram o IMA a executar a punição originária do MAPA, e que não foram confirmados depois¹³⁵, pouco importou aos produtores, pois desde aquela data, não houve novas demandas pelos cursos de boas práticas na EMATER¹³⁶, nem registro no IMA, conforme relata um dos técnicos da região da EMATER em resposta a um email: “No momento não estou fazendo nenhum

¹³⁴ Não é o caso de trabalho infantil, porque a criança aprende enquanto se diverte e, em horário fora da escola. Políticas que protegeriam tanto a tradição do QMA, quanto a criança, deveriam prever meios de evitar o desaparecimento do primeiro, sem a exploração do segundo.

¹³⁵ Os produtores pediram à pesquisadora não divulgar os detalhes deste episódio. Antes do fato, um entrevistado disse: “[...] o MAPA é meio atrevido, meio autoritário, principalmente os que vieram no Centro de Qualidade que vieram fazer a vistoria...” (P36: MR-RAM). Depois do fato, um dos técnicos do MAPA, em entrevista, não soube explicar o que aconteceu, nem os motivos pelos quais o MAPA estaria fazendo esse tipo de inspeção: “Então o Ministério reconheceu a equivalência do serviço que o IMA presta, dizendo o seguinte: os estabelecimentos que você inspeciona, tem equivalência com o nosso sistema, portanto você pode comercializar no Brasil como um todo. Só que o estabelecimento que está sob a inspeção do IMA no âmbito do SISBI, é de responsabilidade do IMA, não é de responsabilidade do Ministério da Agricultura. [Então porque eles falaram que houve inspeção do MAPA no Centro de Maturação?] eu não sei te falar, isso é uma área diferente da área que eu atuo, então eu não tenho nem propriedade para falar, porque é uma área de inspeção, propriamente dita, as regras, como que o sistema é reconhecido, qual é o relacionamento que o MAPA tem com as unidades do SISBI aí eu não sei te relatar como isso acontece. Agora isso precisa ser reportado, precisa ser resolvido no âmbito dos produtores com o IMA, agora se tem alguma coisa com o Ministério da Agricultura eu não sei. Uma vez havendo a equivalência...(P4-MAPA). Esse diálogo mostra claramente que a legislação é difícil, até para quem é interno à instituição. Em resposta a esta pergunta, Elmer de Almeida (E70-EMATER) afirmou que o MAPA pode fazer inspeções periódicas em estabelecimentos com SISBI, a fim de verificar tanto o próprio, quanto a fiscalização do IMA.

¹³⁶ Os cadastros são feitos em dois anos, quando foi feita esta pesquisa estavam sendo cadastrados alguns produtores e quatro chegaram a concluir o processo em 2015. Disponível em http://www.ima.mg.gov.br/component/docman/doc_details/680-produtores-queijo-minas-artesanal-. Acesso em 24 jan 2016.

processo de cadastro no IMA (P60-EMATER). Não estou ministrando treinamento devido a pouca demanda no momento” (P61-EMATER).

Embora haja leis estaduais de proteção do produtor e registros de proteção cultural e do processo produtivo, ao que parece, o fiscal não é treinado adequadamente para uma interpretação homogênea das leis, regulamentos e normativas, federais e estaduais. Assim, diante das questões que os produtores e a EMATER enfrentam, ele age de acordo com a sua própria tendência pessoal.

EMATER in P19-RASR	<i>[...] na verdade quem orienta é a Emater, o IMA fiscaliza, só que quando você vai aprovar um local de fazer uma queijaria, a gente tem levado o IMA junto para não ter..., fazer o produtor gastar um dinheiro numa construção e oh, não pode! Então o que nós fizemos, então veio todo mundo... o IMA, a Emater, a Viviani, veio três profissionais da Emater e dois do IMA. Discutimos tudo que tinha que discutir, falamos de água... tudo. Aí eu peguei e fiz a planta, exatamente do jeito que como foi. Aí na época que terminou a construção, a queijaria estava pronta pra ser vistoriada, aí ela [uma fiscal de fora da região] chegou e começou a colocar defeito.[...]</i>
P46: SCG-ISR	<i>Uma vez que eles vieram mostrar as normas para nós, nós ainda estávamos perto da beira do rio, eles falaram [marido] é, eu quando estava lá eu peguei as normas tudo [mulher] porque a casinha lá praticamente já foi feita no padrão, [marido] ela ainda tem uma pia inox dentro... [mulher] mas ficou errado, já tá tudo errado porque tem que repartir ela, pois dois exaustor em cima e diz que não pode ter. [marido] hoje já mudou um pouco das normas. [mulher] tem que dividir, diz que mudou muito, tem que dividir onde espremer o queijo, é só de maturação e outra parte põe o queijo depois de pronto, para maturar, não pode ser junto.</i>
P41-IMA	<i>[...]cada servidor, cada fiscal, pode interpretar a legislação de uma forma. Entendeu? Lei é muito interpretação.</i>
P27-APROCAN	<i>[...] tem uma coisa neste país que chama fé pública, o fiscal nesse país tem fé pública. E ele interfere pra interpretar a lei do jeito que ele quer, não interessa se o Tribunal Superior determinou que a jurisprudência é assim, o fiscal chega e muda. O que está errado? A estrutura de governança política. Então isso é uma desgraça.[...]</i>

Assim, os pontos críticos de interpretação da legislação se tornam a *pedra angular*¹³⁷. Este confronto entre o saber científico e legislativo exógeno e o saber fazer da tradição eleva o nível da insegurança dos produtores, que sabem do que estão falando, como pode ser visto abaixo:

P7: BJ-RASR	<i>[...] Eu sei, a experiência que a gente tem a vida inteira com o queijo. Não adianta! vem e você querer e passar que a gente está fazendo errado, tem que mudar o tipo de fazer o queijo. A gente já teve vários debates com alguém. [pessoal do IMA?] do IMA, vem esse povo do SEBRAE, que vem as vezes com a legislação que a gente não acha de acordo. Então eu falo: oh, a gente depende de muitas coisas que a gente fez que é importante, mas a gente não pode concordar com tudo que vocês propõe não. Não adianta. Porque por exemplo, você sabe fazer queijo? [eu não... eu vi vocês fazendo, mas eu não sei fazer] então, que a gente teve algum debate por aí, que várias coisas, ah não tem que ser diferente, tem que ser assim, tem que ser, mas aí...[...]</i>
P34: MCL-RAM	<i>[...] e o processo do queijo artesanal a mesma coisa, eles chegaram e cortaram alguns processos sem saber o que tinha ali por dentro e aquilo faz parte do processo. Era intuitivo, tradicional, o que era eu não sei, mas aquilo fazia parte do processo e faz falta no processo.[...]</i>
P48: SLO-	<i>eu não falo assim, de uma coisa que não precisava mudar, eu acho que não precisa tanta</i>

¹³⁷ Pedra angular ou pedra da esquina é uma pedra em forma de cruz que se colocava nos cantos das construções de pedra de forma a estabelecer a base da edificação.

RASR	<p><i>exigência, porque no caso de queijaria, eles estão exigindo uma sala pra fabricar o queijo, uma sala para maturar o queijo, uma outra sala para embalar o queijo, isso aí vai encarecendo e muito, né? as vezes a gente quer fazer, mas não consegue, porque não tem o recurso financeiro pra fazer. Porque as vezes tem que ir no banco para fazer, não consegue pagar perde a terra, perde o gado, né? isso aí dificulta e muito, né? [o que eles alegam que precisa fazer?] olha eu não sei porque, acho que é falta de entender direitinho do queijo, porque não é uma coisa que precisa de... de embalar o queijo, uma sala de embalar... a sala de maturar eu até que concordo que precisa, né? agora fazer uma outra sala para embalar queijo... aí já é inventando muitas coisas para construir, né? aí fica caro.</i></p>
P19: FRL-RASR	<p><i>[...] Se você tá me ensinando a fazer o queijo, você tá perdendo tempo, é assim, assim, assim, não é! A gente sabe que tem muita diferença, você sabe que tá errado. As vezes eles formam e quer ensinar nós, não é certo. É certo assim, a experiência de uma doença do gado, essa coisa, aí vale, mas querer ensinar? não é certo. Você não sabe igual nós sabe, não. Ai a gente aprende sofrendo o que ficou errado, o que não dá certo... eu não to falando para você que tirou o leite, ela vai fazer 5 queijos de primeiro, se deixar para de tarde ele já azeda o leite, as vezes ele chega aqui, não você vai fazer tudo junto. Sabe, você não sabe disso, mas nós sabe... um tem que respeitar o outro. A gente respeita no seu trabalho e você respeita a gente no nosso. A experiência. [...]</i></p>

Como se pode perceber, há um limite difuso entre o que os produtores consideram importante e o que incorporam no seu saber fazer. Essa tensão é considerada por eles como se os órgãos legisladores estivessem tentando *ensinar o padre a rezar*.

Esse limite difuso e oculto indica que o produtor sabe mais do que é capaz de dizer, exatamente conforme coloca Michael Polanyi.

É interessante observar nesses discursos que o IMA é uma instituição enraizada e desfruta de confiança entre os produtores, Todavia, como o conhecimento da legislação é exógeno e, como visto nos depoimentos, o fiscal que finaliza o processo é de fora da região, comprova-se, mais uma vez, a dicotomia de ações entre as instituições exógenas e endógenas.

Esses depoimentos também demonstram a fundamental diferença entre o que os produtores acham importante e o que as instituições entendem. Os primeiros se importam com o queijo, que pode sofrer influência até do calor das mãos no momento de fazê-lo – atenção ao produto; os últimos, estão focados apenas no controle da produção.

P37: MRN-RAT	[mulher] uma coisa que interfere assim é o olho... o queijo conforme o olho, não gosta... risos... [marido] porque se você chegar nervoso, estressado, [mulher] risos... é o queijo tem alguma coisa, o queijo não gosta... eu acho assim, a mão da pessoa manda muito no modo de fazer o queijo... [marido] tem pessoa que não faz um queijo [?], assim, não é bom... acho que até é o calor, tem pessoa que tem, natureza é natureza, né? tem pessoa que tem cem anos que faz o queijo, risos, quer dizer [?] [mulher] eu acho assim que a pessoa tem que dedicar.
P41-IMA	[...] eles querem se fazer de vítima, de coitados, não é bem assim, mesmo porque o produtor tem que se profissionalizar. Veja bem, você sai de dentro de um espaço de tempo pequeno, produzir o queijo igual era antigamente, numa bancada de madeira, de qualquer jeito e hoje está dentro de um estabelecimento com uma equivalência de inspeção federal [Centro de Maturação], é realmente uma mudança drástica. Só que hoje o produtor tem que trabalhar para isso. Porque o mundo hoje é assim.

Esse paradoxo entre o produto e o processo também é questionado pelo então vice-diretor do IMA (CÂMARA DOS DEPUTADOS, 2011). A equivalência do SISBI se baseia em função do processo produtivo, se os produtores não se adequam a ela, torna-se impossível atingirem o cadastro, conforme ele relata abaixo:

O reconhecimento da equivalência é baseado só em reconhecimento de processo. Ele parece um pouco complicado. Não sou do ramo, mas sei que análises físico-químicas e microbiológicas, no meio acadêmico especializado na matéria, não são aceitas como prova de qualidade, de idoneidade e de identidade do produto. Coisa que eu acho estranha, porque a prova que serve para condenar não serve para inocentar. Mas critérios outros são utilizados. É uma pergunta que eu estou fazendo. Questiono se não poderia ser discutido, com maior profundidade, com quem tem competência para fazê-lo, se a análise do produto dos diferentes processos de produção não deveria, ou não poderia, ser considerada como relevante nos processos de reconhecimento de equivalência, ainda que tudo o mais seja diferente (CÂMARA DOS DEPUTADOS, 2011, p. 14).

O entrave para a legalização se agrava mais quando há apreensões realizadas pelo MAPA, com auxílio de fiscais do IMA, nas regiões queijeiras. A mais recente foi a apreensão de 13 toneladas de queijo que foram destinadas para o lixão da cidade de São Roque de Minas. A operação consumiu uma semana de expectativa dos produtores, enquanto o prefeito da cidade tentava contornar a situação com a Superintendência do MAPA-BH. Embora a ação se pautasse sobre a segurança alimentar, ela desperdiçou recursos naturais e humanos equivalentes a um dia de produção da Região da Canastra inteira, pelos números de Peres (2015)¹³⁸.

Tais embates se disseminaram na região e fortaleceram a crença que o cadastramento é indesejável. Como informais, a maior parte do prejuízo é assumida pelos queijeiros, cuja confiança aumenta em ações como essa. Mais uma vez, não

¹³⁸ Disponível em: <http://www.sertaobras.org.br/blog/2015/11/17/enterrados-vivos-13-mil-queijos-de-leite-cru-da-serra-da-canastra/>. Acesso em março 2016.

importa se os fiscais têm razão, as medidas *ex post* punitivas são ineficazes por si mesmas.

Contudo, os produtores não são os únicos a serem incomodados. Embora o conhecimento proveniente da legislação tenha sido incorporado ao conhecimento técnico, com adaptações, ele alterou também a relação com todas as instituições dentro da Canastra, como pode ser visto nos gráficos a seguir.

Conforme está explicado no item **3.2.4. Agrupamento dos tipos de conhecimento**, na Metodologia, foram criados três gráficos para demonstrar a alteração de cada tipo de conhecimento, protegido, tácito e exógeno, com a inserção da legislação. Para fins didáticos, optou-se por selecionar somente sete instituições, as que possuem maior frequência dos códigos analisados.

As Figuras 37 e 38 mostram a frequência dos códigos da **Família do Conhecimento Protegido** com a legislação. Note-se que há mudanças de posicionamento entre as instituições, que se deslocam de acordo com seu maior envolvimento com o código legislação. Ao incorporarem o código da legislação, as instituições também assimilam um novo conhecimento, além daqueles que já dominam.

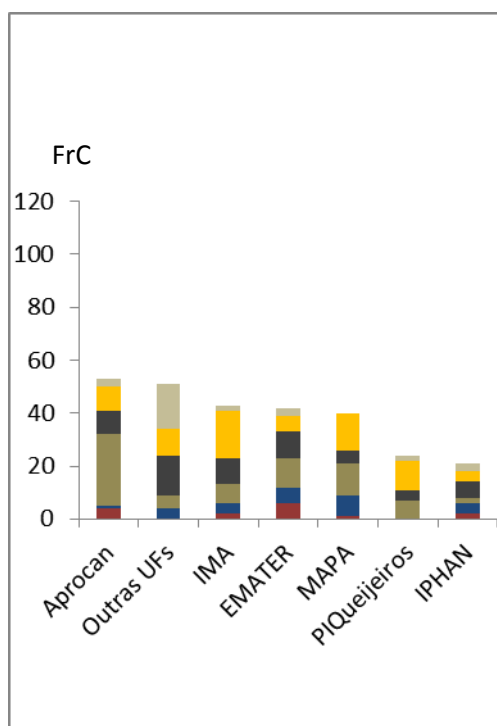


Figura 37 As 7 instituições com maior frequência de códigos da Família do Conhecimento Protegido

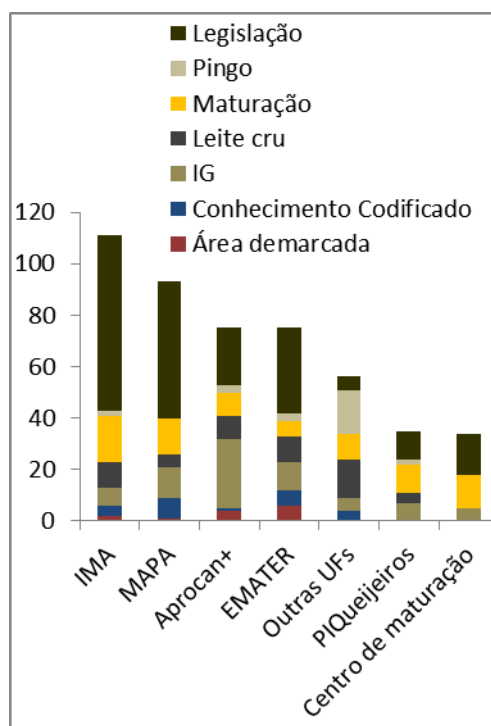


Figura 38 As 7 instituições com maior frequência de códigos da Família Conhecimento Protegido e código **Legislação**

Fonte: Elaboração própria.

Observa-se, na Figura 38, que a inserção da legislação é responsável pelo aumento da escala para 120 FrC. Sem ela, a relação dos códigos com as instituições não chega a 60 FrC (Figura 37).

Assim, o código da legislação altera a posição da APROCAN+ e da EMATER atrás do MAPA. O código no PIQueijeiros não altera sua posição, apontando que os queijeiros e suas práticas não foram afetados pela legislação. Esta alteração demonstra que o conhecimento protegido é afetado muito mais pela legislação do que pelos outros tipos de conhecimento relacionados à IG. Se a APROCAN+ pudesse se ater somente às questões da IG, ela teria mais influência na região. No entanto, mesmo que formalmente ela esteja a frente do processo de proteção, as instituições que mais influenciam a distribuição do conhecimento da legislação, alcançam maior relevância entre os agentes e aumentam sua importância na região. Aqui se evidencia a teoria dos irmãos Polanyi sobre a redistribuição de conhecimento. Neste caso, ela é feita por uma instituição não econômica, que determina e altera as relações de hierarquia local.

Os documentos das instituições, Regulamento de Uso e registro no IPHAN, que resguardam esse tipo de patrimônio, comprovam essa afirmação, porque eles contêm partes da legislação.

As Figuras 39 e 40 demonstram a frequência dos códigos da **Família do Conhecimento Tácito** e o crescimento da legislação, respectivamente. Nota-se que há também um deslocamento entre as instituições de maior vínculo com as instituições relacionadas ao código da legislação.

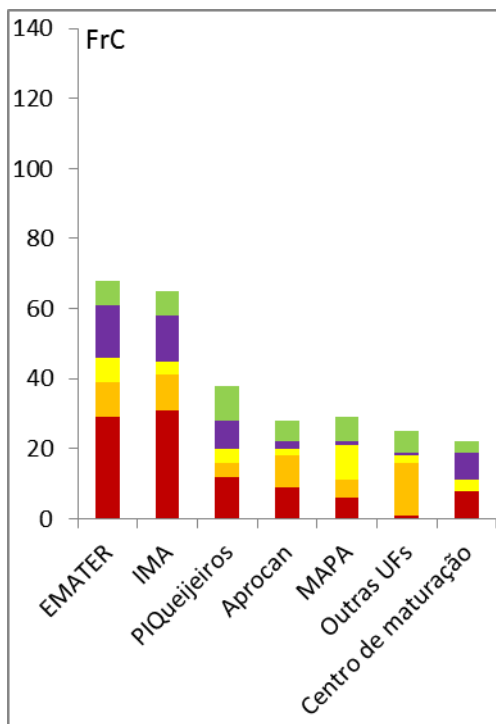


Figura 39 As 7 instituições com maior frequência de códigos da família Conhecimento Tácito

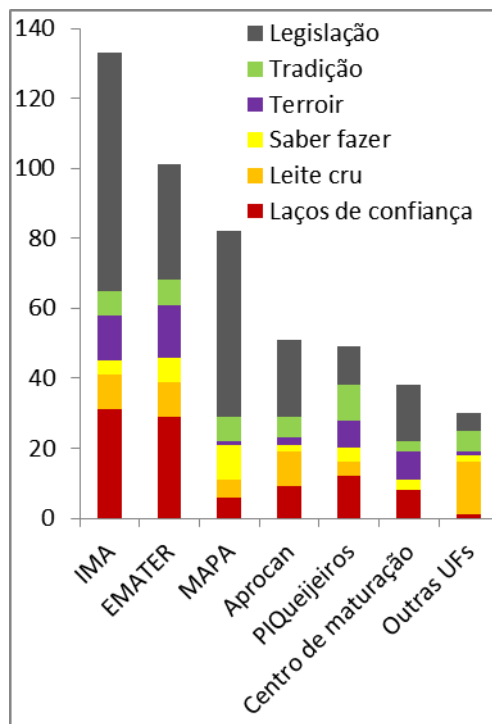


Figura 40 As 7 instituições com maior frequência de códigos da família Conhecimento Tácito e do código Legislação

Fonte: Elaboração própria

De igual modo à **Família do Conhecimento Protegido**, observa-se que a inserção do código legislação na Figura 39 aumenta a FrC para 140, enquanto sem ela, as instituições apresentam um valor perto de 70.

Nesse tipo de conhecimento, o código laços de Confiança é muito forte, demonstrando que as instituições exógenas têm pouca representatividade. A instituição PIQueijeiros possui maior representação com este código, diferente do que ocorre quando se insere o código da legislação. Tal ocorrência se explica pela ausência dessa instituição no Programa do QMA e falta de inserção dentro das ações da APROCAN (**Erro! Fonte de referência não encontrada.**).

Mas a APROCAN+ não modifica sua posição, indicando que ela é a única instituição que não sofre influência da legislação. Isso pode ser explicado por duas razões: porque *faz o que quer*, como se observa adiante e porque já foi criada dentro das estruturas de conformação da legislação, segundo o Regulamento de Uso.

Ressalta-se que o peso da legislação sobre o conhecimento tácito demonstra que não só ele foi incorporado, como hoje, ele é mais representativo do que todos os outros

códigos juntos. Em função disso, o MAPA apresenta muita expressividade, porque dele emana a legislação e o controle da fiscalização, bem como a vigilância sanitária.

No que se refere à frequência dos códigos da **Família do Conhecimento Exógeno** e o código da legislação, pode-se observar que há também uma modificação no conhecimento, devido à variação entre instituições. Esse conhecimento exógeno diminui a importância da IP como conhecimento novo e altera a integração das instituições dentro da região. Instituições com forte relação com o código da legislação são posicionadas com maior influência na região, do que aquelas que não possuem (Figuras 41 e 42).

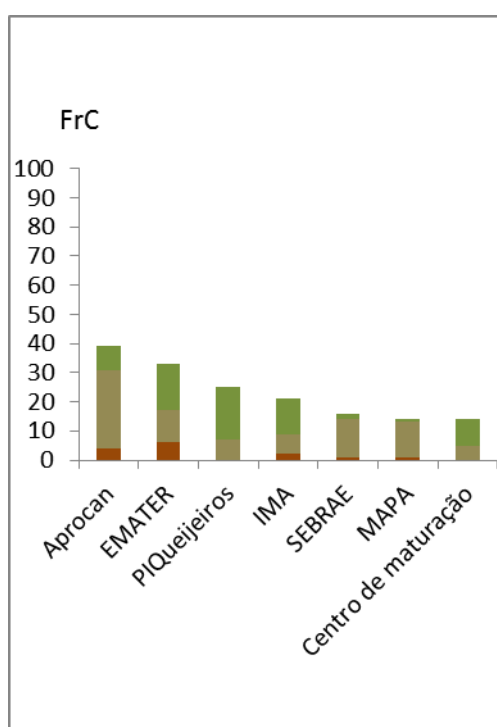


Figura 41 As 7 instituições com maior frequência de códigos da Família Conhecimento Exógeno

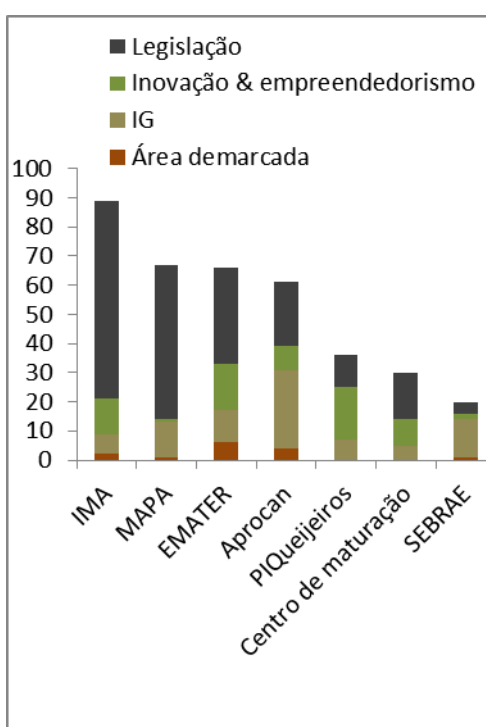


Figura 42 As 7 instituições com maior frequência de códigos da Família Conhecimento Exógeno e do código Legislação

Fonte: Elaboração própria

Semelhante aos demais tipos de conhecimento, observa-se que a inserção do código da legislação na Figura 42 aumenta a FrC para 90, enquanto, sem ela, as instituições apresentam um valor próximo a 40.

Na Figura 41, observa-se que a APROCAN+ teria mais poder dentro da região, se não fosse a aplicação do código legislação, devido a sua forte relação com o código IG. Quando se soma o código legislação com a **Família Conhecimento Exógeno**

(Figura 42), a APROCAN+ cai para o 4º lugar, devido a sua relação menor com o código da legislação que as demais instituições. Vê-se que a EMATER também perde seu lugar neste tipo de relação por ser uma instituição sem atividade proeminente no processo da IG. Seu poder de influência sobre a IG e sobre a legislação tem pouca expressividade quando os códigos estão correlacionados somente com os elementos do *terroir* e dos laços de confiança. Isso também ocorre com o SEBRAE, quando se relaciona com o código IG. Esta última, exceto pela relação com esse código, não tem representatividade na região. Há que ressaltar que o MAPA não aparece entre as sete primeiras instituições, mas aparece em segundo lugar, quando se insere a legislação.

Percebe-se também que, embora hajam inovações na região, elas são primordialmente causadas pela inserção da legislação em si, o que, no caso da IP Canastra, ressalta a pouca influência no desenvolvimento econômico e social pela IG.

Alguns pontos importantes devem ser destacados na leitura desses gráficos:

- 1) Ao analisar as frequências das famílias dos três tipos de conhecimento, percebe-se que o conhecimento tácito tem mais representatividade do que os demais, devido a sua relação direta com os códigos relacionados ao enraizamento das instituições;
- 2) Existe uma mudança real da posição das instituições, com ou sem legislação. Isso, de fato, é percebido na fala das instituições como está evidente na Tabela 2. Isso também implica afirmar que a legislação tem afetado o conhecimento regional;
- 3) Pode-se confirmar a premissa de que o MAPA não aparece como uma instituição fomentadora do desenvolvimento da região da IP Canastra;
- 4) O conhecimento da legislação tem sido mais disseminado do que os demais conhecimentos exógenos.

6.2. IG e Instituições

Como pode ser observado detalhadamente a seguir, chegou-se à derradeira questão da relação entre as instituições endógenas e a IG. Para entender esse ponto, buscou-se fazer três comparações com os códigos da Tabela 1, Laços de Confiança, Leite Cru e Terroir, na p. 156, e o código IG. Procura-se entender como a IG se posiciona frente a esses três códigos, cujo valor nas instituições demonstra maior enraizamento na região. De fato, estas instituições teriam maior influência junto aos produtores para se engajarem na IG. As quatro imagens representam, em percentagem,

o conjunto de instituições endógenas e exógenas e a relação destas com esses quatro códigos (Figura 43).

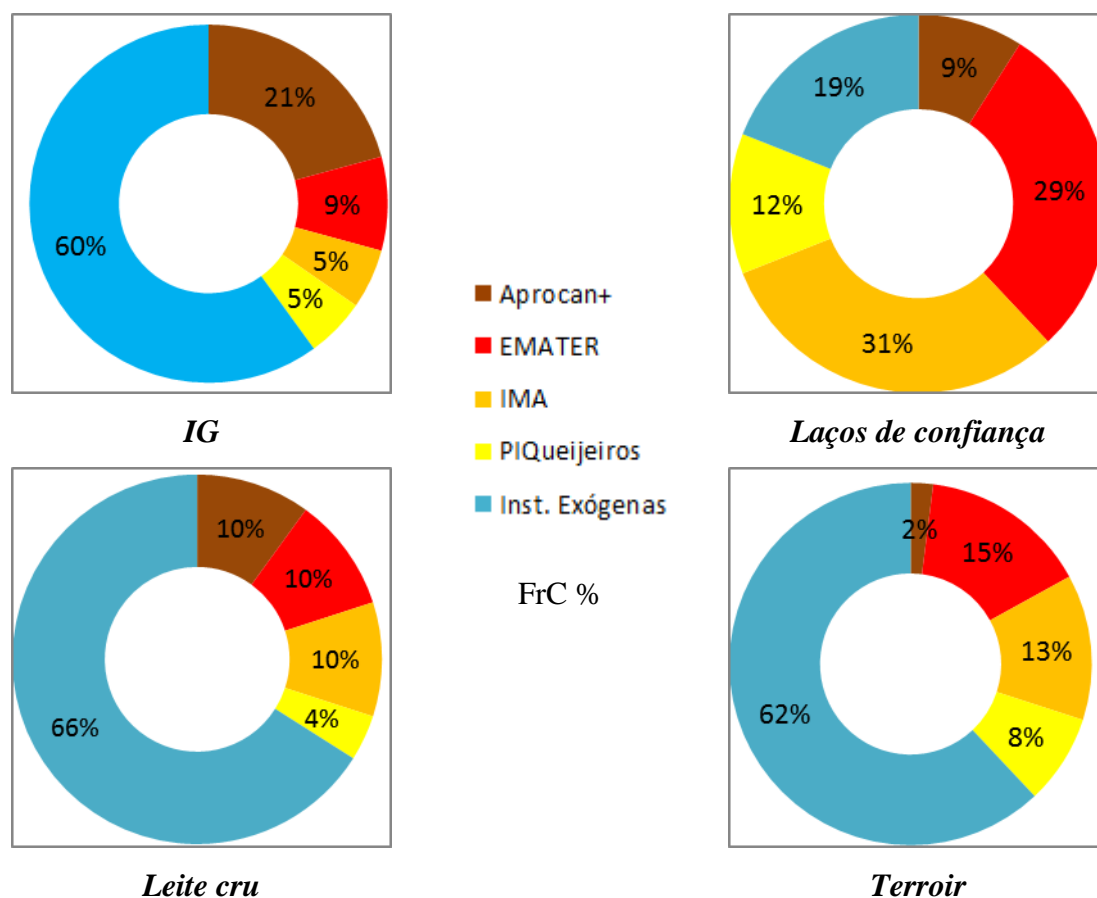


Figura 43 Comparação da frequência dos códigos IG, Laços de confiança, leite cru e terroir nas instituições, em percentagem¹³⁹.

Fonte: Elaboração própria.

As instituições exógenas estão imiscuídas dentro da região, principalmente pelo código do leite cru, com 66%, lembrando que há muitas pesquisas sobre esse código pelas universidades federais. Com o terroir, a relação chega a 62%, mostrando que existe intensa atividade dentro da região. Porém, quando se vê o código laços de confiança, elas têm somente 19%. Isso significa que, embora muitas das instituições exógenas que estejam trabalhando dentro da região sejam lembradas pelos produtores, não parecem conseguir um enraizamento pelos laços de confiança. Se elas trabalhassem juntas, em projetos conjuntos, seja para IG ou para outros, provavelmente teriam resultados mais significativos e melhor impacto nas políticas, do que individualmente, ocorre.

¹³⁹ A fim de facilitar o entendimento das figuras, somaram-se todas as instituições exógenas em um único grupo (Inst. Exógenas).

A Figura da IG mostra que 81% das ações de IG estão à cargo das instituições exógenas (60%), enquanto somente 21% é responsabilidade da APROCAN+. O SEBRAE, que ainda está prestando consultorias à APROCAN+ (P59-SEBRAE), está entre as instituições exógenas que trabalharam com IG.

Vê-se que as três instituições endógenas têm pouca representatividade na IG e juntas alcançam somente 19% de participação. Isso também explica a pouca informação fornecida por elas sobre o assunto e a pouca aderência dos produtores, visto que as instituições mais enraizadas são o IMA e a EMATER.

Dessa forma, para melhor compreensão das relações institucionais com a APROCAN+ gerenciadora da IG, foram feitas análises com as demais instituições que têm trabalhado com IG: MAPA, INPI e SEBRAE.

6.2.1. A APROCAN+

As quatro imagens da Figura 43, acima demonstradas, ressaltam que a APROCAN+ não tem um papel significativo nos códigos endógenos, exceto quando está relacionada ao código leite cru, com 10%. Com 21% como instituição dominante da IG, parece querer se destacar isoladamente no gerenciamento da propriedade intelectual dentro da região. Isso aparece nos discursos que revelam o seu poder local, seus embates com as demais instituições endógenas e, principalmente, no que se refere ao Centro de Maturação e a percepção de alguns produtores:

P27- APROCAN	<i>[...] Eu não permiti que a prefeitura de São Roque trouxesse o centro pra cá. [...] Medeiros então foi para o centro de qualidade, teve aquele oba oba... Calma lá que nós temos outro modelo: São Roque é orientado pelo SEBRAE, e aí o SEBRAE tem know-how no mercado, os consultores são orientados para o mercado. O IMA não conhece, nem a EMATER. Começou a entender a diferença?</i>
P46: SCG- ISR	<i>Igual a festa do queijo que está acabada, né? [Emater] é infelizmente a festa do queijo acabou por causa da política. [porque?] porque depende de prefeitura, querer fazer ou não fazer¹⁴⁰.</i>
P19-FRL- RASR	<i>[...] Era a Emater, o IMA, a APROCAN, o SEBRAE, tá todo mundo ajudando... Parece que tem umas briguinhas aqui, tem hora que eles acertam, não concordam uns com os outros... que eles bringam uns com os outros. Um trava, um tá fazendo isso, agora não sei não eu já ouvi. [...]</i>
P6: BG-RASR	<i>[...] eu quando fui entrar no programa do queijo, essa pessoa [a APROCAN+] virou pra mim e disse, oh, me apresentou para o assistente e veterinário, oh, o ele é que vai mexer com esses negócios do queijo aí, vocês se viram, porque eu não preciso não... vocês se viram com isso aí... eu falei assim, opa, isso não é bem assim não. Hoje quem não precisa da APROCAN sou eu. Vai ter um selinho aí, mas não vou participar não, o próprio assistente e veterinário sabe disso.</i>

¹⁴⁰ Como já apresentado na metodologia, os concursos do queijo são eventos promovidos exclusivamente pela EMATER, que convidam outras instituições, como o IF Bambuí, para ajudar na organização e na composição dos jurados.

A forma como ela foi criada explica também como ela ainda se mantém afastada das endógenas. Ela foi fundada com o único e exclusivo objetivo de conseguir o registro do INPI. Com apenas 10 produtores, começou com um processo turbulento, devido à elaboração do Regulamento de Uso, tanto com a EMATER, como com produtores de Tapiraí, que resultou no afastamento de ambos, como pode ser visto nos depoimentos a seguir:

P54-EMATER	<i>A associação ela parte do interesse de um grupo e na época o interesse era o que? Conseguir a IG. O grupo não tinha nem o conhecimento do que era a IG, então eles queriam fazer o processo.[...] A primeira convocação estava cheio de gente, porque a APROCAN incluiu Tapira e excluiu Tapiraí. A segunda convocação foi em 2006 ou 2007, o regulamento de uso excluía a grande maioria – o trabalho da Emater foi resguardar os produtores. Eles participaram ativamente na participação do Regulamento de Uso para não excluir os produtores.</i>
P17-Exógena	<i>Mas no início, em 2012, eles realmente não eram muito organizados. [eram poucas pessoas, né?] Eram. Na verdade, a APROCAN, ela nasceu para poder conseguir fazer a IG, que precisava de uma associação. Mas não tinha uma força política ainda. Ela nasceu, coletaram as assinaturas do pessoal, para poder fazer e a partir de então, com o marco de conseguir a IG que eles foram se organizando. Inclusive a região tem a Aprocame, que é de Medeiros que se você for ver, como organização ela tá a frente da APROCAN, mas APROCAN ela hoje é realmente encabeçou. [...]</i>
P18-EW-RAT	<i>[...] Fizeram um convênio com a AGRIFERT é uma ONG francesa que injetou um pouco de dinheiro, veio dinheiro do governo e começou o levantamento topográfico da região toda pra fazer a demarcação. É uma história por aí, associação Aprocan é que tomou a frente, embora no princípio eu achei que não estava sendo bem administrada e estava deixando a Agrifert administrar. Quem tinha que dar as cartas, era a Aprocan, quem dava as cartas era a Agrifert, eu não concordo com isso. Eles falavam, não falavam, não tinha estatuto regularizado, não tinha nada, eu comecei a criar polêmica, até que o Joãozinho falou que não dava conta de mim não, até que eu saí da Aprocan.</i>

A Figura 44 foi montada a partir das instituições que lidam diretamente com a IG na região em relação às demais. Essa figura confirma as instituições com maior FrC para a IG: MAPA em primeiro lugar, e a própria APROCAN, em segundo e INPI e SEBRAE repartem papéis quase irrelevantes.

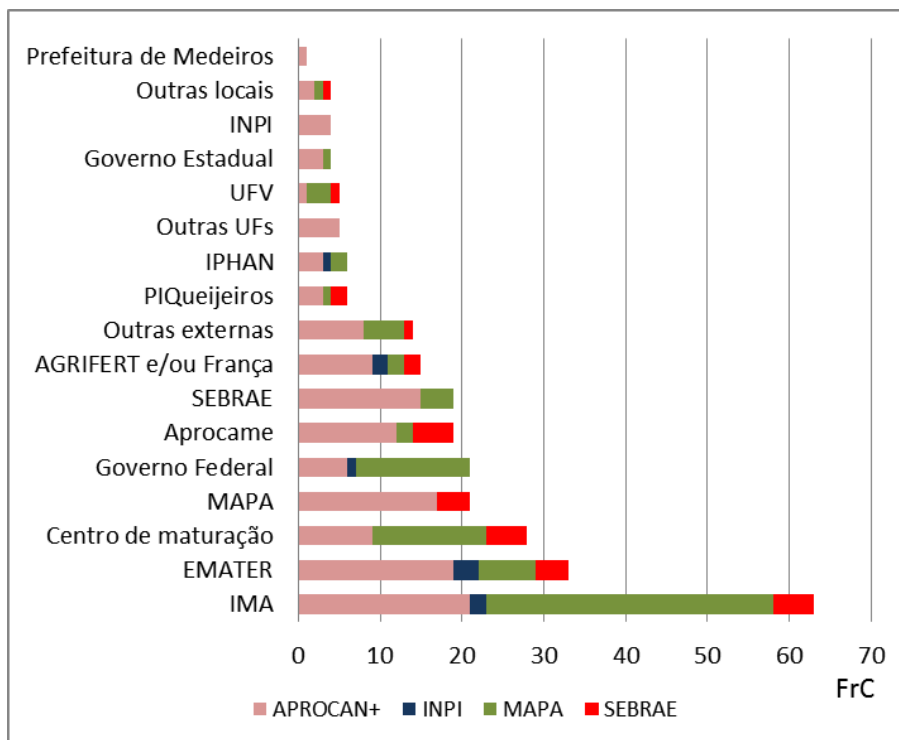


Figura 44 Frequência da menção às instituições de IG nas demais instituições

Fonte: Elaboração própria

Dentre as instituições endógenas, a APROCAN faz maior menção em seu discurso a respeito do IMA, da EMATER e da APROCAME e, entre as exógenas, do SEBRAE e do MAPA. Quando se observa os discursos desta instituição, percebe-se que ela mantém laços positivos, principalmente, com o SEBRAE, mas também com as demais exógenas. Seus laços de confiança são negativos com as endógenas.

Das quatro instituições endógenas, somente ela se atém ao serviço de proteção da IG e se mantém isolada das outras instituições, quer por problemas da legislação, diretamente ligado ao IMA, quer por outros, não identificados nesta pesquisa.

O discurso com o MAPA é desafiador, em constante embate, conforme pode se ver nestes trechos que remetem à IG:

<p>P27: APROCAN</p>	<p>[...] Aí você lembra que o MAPA proíbe a produção. São coisas do Brasil, um reconhece, outro proíbe. [...] Então nós temos dois ministérios, que registra, mantém a cultura e outro que proíbe a produção. Isso é um caos! Um caos. Ou seja, não se tem governo, tem desgovernos. [...] por isso, agora eu queria entender como é que o MAPA toma conta do registro [da IG] o MAPA é contra, eu vim aqui foi pra pedir, eu e o Jorge, companheiro lá do Serro, para nós pedir ao MAPA, pelo amordedeus dá uma lei pra nós funcionar! [...] mas resumindo, antes da IN31, nós podíamos produzir o queijo, mas não podia comercializar, com a IN31, a gente não pode produzir, mas pode comercializar... nós trocou 6 por meia dúzia... nós continuamos na ilegalidade...[...]</p>
-------------------------	---

Em relação à EMATER, não fica claro em que sentido esta instituição está na contramão dos interesses da APROCAN. Pode-se afirmar, no entanto, que 56% dos produtores lembraram igualmente das duas instituições, quando questionados sobre quais ajudam os produtores (questão 21 *quais instituições que ajudam os produtores?*). Logo, seus objetivos se convergem.

Com cerca de 20 produtores associados em 2014, tal comportamento de independência afeta na eficiência da APROCAN ao sensibilizar novos produtores. Dentre todos os entrevistados produtores, 13 se lembraram da APROCAN, sendo 9 associados. Isso pode ser visto na Figura 45.

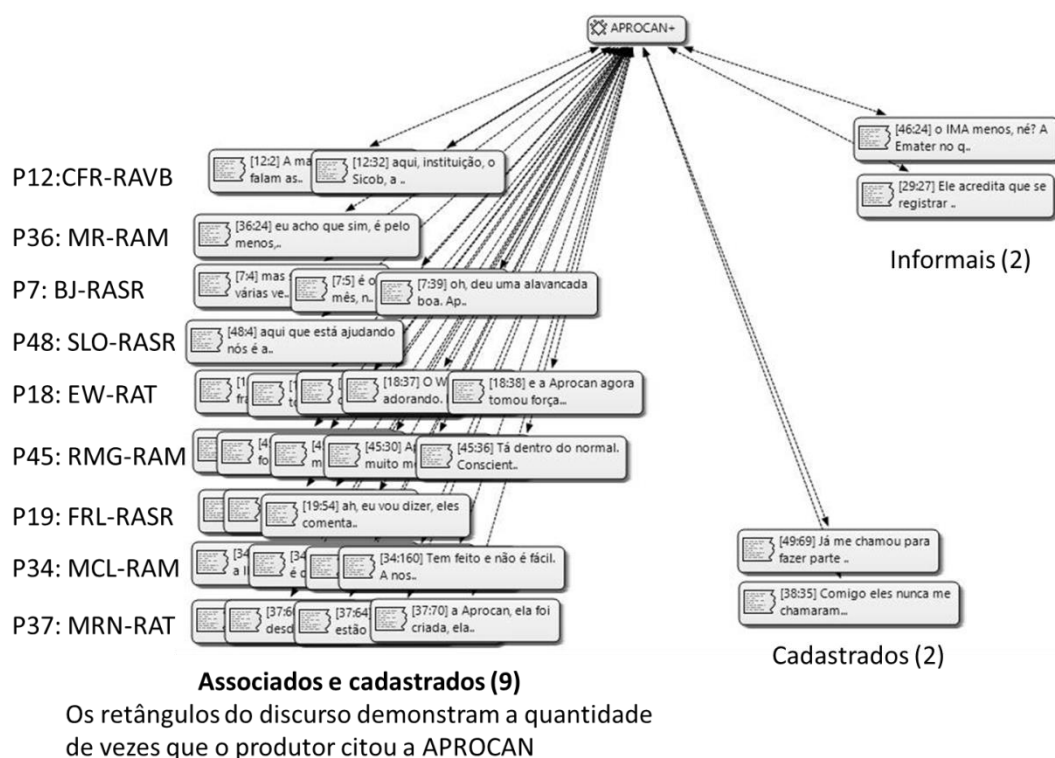


Figura 45 Quantidade de citações da APROCAN entre associados, cadastrados e informais.

Fonte: Elaboração própria.

A Questão 23k ‘você acha que há interesse das instituições em divulgar a associação?’ demonstra que, num total de 18 respondentes, nove dos produtores associados, três registrados e um informal, reconheceram que ela faz um trabalho de divulgação, enquanto dois responderam que não houve nenhum convite para eles, por parte da associação, e três não responderam.

A Figuras 46 e 47 mostram como está distribuído geograficamente o discurso dos produtores entre as cidades da IP Canastra e entre produtores e as instituições, evidenciando a sua aproximação mais dessas, do que daqueles.

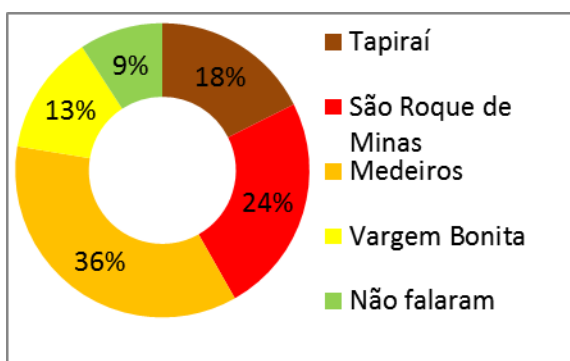


Figura 46 Distribuição geográfica das citações da instituição APROCAN no discurso dos produtores (FcR%)

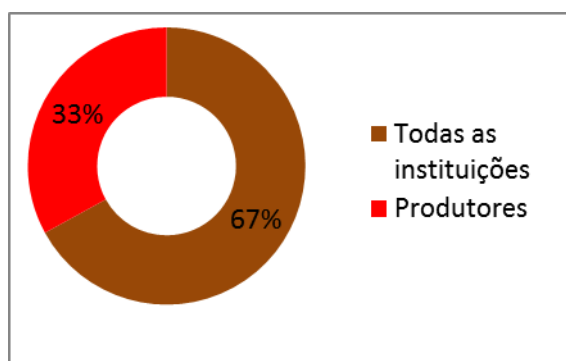


Figura 47 Frequência de citações da instituição APROCAN entre os produtores e todas as instituições (FcR%)

Fonte: Elaboração própria

Atualmente, sua função tenta preencher o papel da EMATER para os associados na aplicação da legalização com o intuito de se registrarem, e também abriga, em parte, o papel de queijeiro, de acordo com o SEBRAE e associados:

P59-SEBRAE	<i>A APROCAN presta serviço aos associados, não se trata apenas de um vínculo comercial, o trabalho do assistente e veterinário é muito maior, ele está lá, principalmente, para orientar e ajudar na legalização dos produtores, com toda a documentação e em todos os trâmites – vale recordar que grande parte dos produtores são humildes, e isso dificulta ainda mais o processo de legalização. A APROCAN, além de prestar este apoio aos associados, também ajuda na comercialização, tanto indiretamente (indicando para atravessadores e lojas) quanto diretamente (vendendo o queijo dos associados em feiras, etc.).</i>
P19-FRL-RASR	<i>[...]igual ao assistente e veterinário, ele tá ajudando a vender meus queijinhos, lá, pra um pra outro, em vez dele dar meu telefone, ele dá o dele, então eu não to precisando fazer mais nada... ele só vem buscar. ... [muher] é porque na verdade é difícil pra nós, porque lá do Rio de Janeiro, ele quer 5 queijos, a gente tem que sair daqui e levar esse queijo... porque a gente não tem tempo... ele deve estar tirando o lucro dele, tá gastando do dele, não quero saber desse negócio não, tem que arrumar um lucrinho para você vim cá buscar você tem que tirar ao menos um pouquinho, né? De graça ele também tá pelejando, né?[...]</i>

A venda para novos mercados, principalmente para os apreciadores da alta culinária, conforme consta no seu *site* e é afirmado pelo seu dirigente, é o principal atrativo para a associação. Neste sentido, percebe-se que ela tem grande potencial para crescimento, se vier a aumentar o número de pessoas que podem prestar esse tipo de assistência, hoje provida por apenas uma pessoa.

Observa-se que o preço médio alcançado pelos associados é maior do que os dos cadastrados (Figura 48).

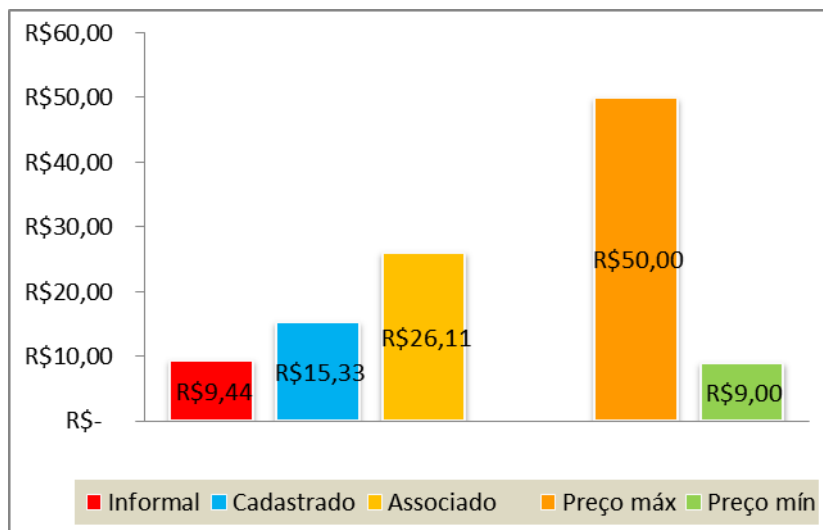


Figura 48 Preços médios do queijo informados pelos produtores entrevistados, por situação cadastral e preço máximo e mínimo, em 2014.

Fonte: Elaboração própria.

No que se refere ao cadastro, a APROCAN+ emite mensagens ambíguas, devido ao seu confronto com a legislação:

P17- Exógena	<i>[Não é obrigado a se registrar quando entra na APROCAN?] nãooooo... de maneira nenhuma. O que aconteceu, no início teve um movimento, porque ninguém era... ‘vamos arrancar para conseguir?’ aí uns já conseguiram, outros estão desde o início e não consegui. Só que o movimento do “vamos conseguir” passou a ser um foco de muita gente. E aí criou-se uma percepção errada, que aquele grupo só existia pra quem queria certificar...</i>
QT18: A associação tem feito algum trabalho para atrair novos associados?	
P45: RMG- RAM	<i>[...] mas é difícil, porque um dos requisitos para se associar, é que num futuro breve ele tem que certificar. Não dá pra ser um sócio não certificado, porque ele não vai enquadrar no propósito da associação, que é trabalhar com o queijo legalizado, com IG para sair fora do Estado. Se não certificar, ele não enquadra, automaticamente é excluído. Tem uma reunião mensal. [...]</i>
P18: EW- RAT	<i>[...] mas lá também não tem muito certificado não... Agora tá certificando... [...] Agora está certificando, o Guilherme... o famoso lá é seu Zé Mario... né? Do queijo; Sr. Zé Mário, o mundo inteiro conhece ele, né? Você já viu, né? Eu acho que certificado mesmo, os outros agora que estão certificando... têm muito poucos queijos certificados então lá tem muito turismo [...]</i>
P7: BJ- RASR	<i>[agora os sócios não são registrados?] não, a maioria não são. Registrados são muito poucos. Muito poucos registrados, ou, é muito pouco registrado! O povo que tão algum tempo tentando registrar no IMA, uai eles não tem uma definição do ponto final, o que precisa ser feito. Várias aí, gentes me falou, uai eu não sei... [...] lá em São Roque, tem o xxx, presidente da Saroncred. Ele não tá registrado, ele já desmanchou casa e fez casa que você não imagina e ainda não conseguiu... [nossa senhora...] eu não entendo porque, o que João fez construção e desmanchou! Mudou daqui pra ali, de lá pra cá e ainda não conseguiu registro não. Agora isso aí, tipo o xxx está, tem o Guilherme também, que já fez muita coisa, mas que ainda não registrou também. aí, o que o povo...</i>
Depoimento do Presidente da APROCAN	
P27: APROCAN	<i>[a sua queijeira não é registrada...] ainda não... como é que eu vou registrar se o modelo de registro, se tudo eu sou contra? Tá errado? [o que é que você é contra?] aí tem uma questão... eu sou produtor, como produtor e como presidente APROCAN e como presidente da SARONCRED, eu sou contra o cadastramento? Não, pelo contrário, eu sou a favor... ‘mas porque então você não cadastrou, cara?’ [ele dizendo] eu não cadastrei porque eu não dependo da atividade. [...] E esse processo que está aí está em</i>

evolução. Se eu tivesse cadastrado, numa das primeiras, eu estaria aceitando o status quo que foi e eu seria obrigado a cumprir aquilo. Como é que eu vou bater? Como é que eu vou discordar? Como é que eu vou continuar brigando? Eu não posso brigar se eu já concordei...

Mesmo cadastro sendo obrigatório, segundo o Regulamento de Uso, seu diretor não concorda e o contraste entre o total de cadastrados dentro de São Roque de Minas e os demais, indica um conflito submerso entre instituições: o último registro em São Roque de Minas ocorreu em 2013, com nove cadastrados, contra 43 em Medeiros, 5 em Tapiraí, 4 em Bambuí, 1 em Piumhi e 1 em Vargem Bonita, no fim do ano de 2014 (IMA, 2016).

6.3. Modelo de análise de discursos

Extraí-se um modelo de análise desses discursos, segundo o referencial teórico:

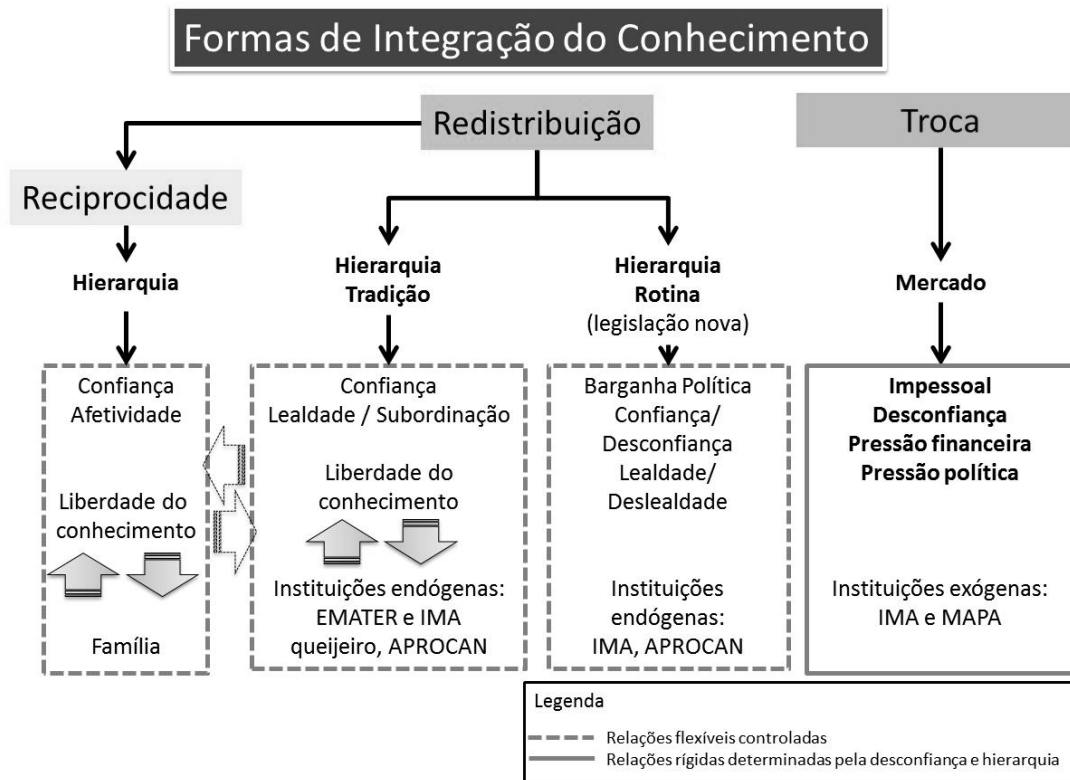


Figura 49 Formas de integração do conhecimento da região da Canastra, conforme teorias de Karl e Michael Polanyi.

Fonte: Elaboração própria.

Aplicando o modelo de análise de Karl Polanyi e Michael Polanyi desenvolvidos na Figura 49, pode-se observar que as formas de integração do conhecimento na região da Canastra são estruturadas pela redistribuição, troca e reciprocidade, sendo que esta última é mantida por meio da hierarquia de conhecimentos.

As linhas tracejadas dos três quadros à esquerda demonstram que a passagem de conhecimento se restringe, primordialmente, entre os próprios membros. As setas indicam que a tradição passa entre as gerações, com maior intensidade, mas em muito menor intensidade entre famílias e instituições (setas brancas tracejadas na horizontal). Assim, o conhecimento das instituições endógenas se ligam de maneira menos intensa dentro do conhecimento da tradição familiar. Esta peculiaridade da passagem do conhecimento se deve ao cuidado com a manutenção do conhecimento via tradição, que permite, na medida em que é útil, a incorporação de rotinas novas.

Em função disso, as instituições endógenas, notadamente o IMA, goza de um lado de confiança, mas também de desconfiança. Um dos exemplos mais marcantes foi a obrigatoriedade da utilização das janelas e portas de ferro pelas primeiras cinco queijarias registradas. Os produtores sabiam que o soro provocaria a corrosão desse material e, por isso mesmo, as queijarias tradicionais eram feitas em madeira. Somente depois que a experiência demonstrou aos fiscais que seria inviável a imposição desse material pela sua corrosão em menos de seis meses, que a lei foi flexibilizada (P41-IMA).

E, por último, quando o conhecimento é passado do mesmo modo que se faz pelo mercado, ou seja, em uma relação de troca, a confiança desaparece, para surgir a obrigação de cumprir sem questionar ou a punição. É uma relação fechada, sem negociação, feita via formulários burocráticos. Tais ações, quando feitas por instituições endógenas, na obrigação de seus serviços, empurra-a para relações de desconfiança e intolerância. Este fato ocorreu quando as queijarias de Medeiros foram interdidadas pelo fiscal do IMA, que era da região.

6.4. Considerações Finais

O nome da região e seu *savoir faire* do queijo Canastra estão sendo protegidos legalmente, por meio da IG, por um grupo limitado de produtores empreendedores, que dispõe de recursos financeiros suficientes para incorporar toda a legislação ao seu modo de produção.

Essa situação não somente é preocupante pela carga de responsabilidade sobre a pequena APROCAN, mas também pela sua incapacidade de ampliar seu papel. Os fatores que a limitam, encontram-se concentrados na legislação, na qual o conhecimento tácito do produtor esbarra no conhecimento formal do fiscal, provocando os embates de conhecimento difíceis de serem resolvidos.

Os queijeiros, por sua vez, são solenemente ignorados por todas as instituições e, seguem seu destino de compra e venda, permuta e barganha, cujos movimentos de interação se baseiam sobre os quatro pilares da rotina, utilidade, estabilidade, função e relevância política e histórica, conforme Karl Polanyi. Portanto, sua estrutura institucional informal é mais frágil do que as relações de parentesco, mas não tão frágil a ponto de serem determinadas somente pelo mercado capitalista, devido ao enraizamento que eles possuem na região. Assim, permanecem sem alteração, embora todas as reformas e revoluções aconteçam ao seu redor.

Uma lacuna importante é a do INPI, que está tão longe fisicamente, quanto longe do encargo de legitimar um espaço delimitado que não tem respaldo pelos produtores.

Deve-se questionar se um grupo de pessoas, que ainda está aprendendo a lidar com os mecanismos das estruturas capitalistas, tais como as normas internacionais do direito de propriedade intelectual, entende a noção da ameaça internacional de ilegalidade que paira sobre suas cabeças. Assim, o mais grave é o fato de que nem as instituições que trabalham com IG cumprem o que é determinado por lei, nem o INPI parece ter força para impedir tais descumprimentos da lei.

Confirmando mais uma premissa, o SEBRAE, por si mesmo, não tem despertado o interesse de novos associados dentro da IP Canastra, deixando esse trabalho exclusivamente para a APROCAN.

Nem os registros do INPI, nem os do IPHAN, estão protegendo o conhecimento regional da IP Canastra, dado que a legislação não garante a passagem do conhecimento por meio da tradição familiar.

Conclui-se que, as instituições trabalham sozinhas para a construção da IP Canastra, bem como sozinhos, também estão seus produtores.

CAPÍTULO 7 CONCLUSÕES E SUGESTÕES DE POLÍTICA

Em que pese toda a força das instituições envolvidas no desenvolvimento regional da IP Canastra, um dos principais entraves à incorporação da legislação está intrinsecamente relacionado aos custos dessa adaptação, visto que somente atende àqueles que têm capital próprio, com relativa folga.

Outro problema, mais agudo até, é a complexidade e instabilidade das leis federais, estaduais e municipais, e dos fiscais que possuem força de lei e de interpretação. Ambos os problemas mantêm os produtores longe do registro.

A tradição do saber fazer, passada através das gerações, pelo respeito e pela hierarquia, torna a incorporação da legislação natural, até certo ponto. Não há conflitos porque, como defende Michael Polanyi, o conhecimento proveniente da tradição é ativo e dinâmico.

Mas é a partir de algum ponto, difícil de definir, em que o produtor começa a enxergar que o fiscal quer *ensinar o padre a rezar*. Esse ponto pode ser percebido no momento em que o conhecimento tácito se confronta com o saber científico codificado e não hierarquizado do fiscal. De fato, *o produtor sabe mais do que ele é capaz de dizer*.

Nestes dois sentidos, importa reconhecer que a legislação trouxe externalidades positivas, mesmo para aqueles que não se cadastraram, mas adaptaram alguns aspectos importantes no seu processo produtivo. Portanto, o desenvolvimento econômico e social relativo não ocorreu em razão da inserção da IG, mas da legislação que introduziu diversas inovações no processo produtivo e nas fazendas. Este é o caso da canalização do soro produzido pelo processo de produção do queijo, que diminui a tarefa de transportar esse suprimento para os animais domésticos pelo produtor, assim também como o novo arranjo de coleta do leite para dentro da queijaria. Algumas fazendas chegaram a canalizar o leite diretamente. Estas e outras inovações foram introduzidas pelos produtores espontaneamente, legalizados ou não, como uma forma nova e mais eficiente de se fazer o queijo. Assim, a legislação provocou uma disseminação de inovações endógenas.

A incorporação da legislação está diretamente associada à entrada no mercado formal, de maneira a atingir preços melhores, diminuir a dependência dos queijeiros e continuar a produção sem restrições legais impeditivas.

Por outro lado, nenhuma das duas instituições, INPI e IPHAN, têm garantido que o conhecimento seja protegido, por que parecem ignorar os meandros da passagem

de conhecimento tácito, pela tradição e da legislação, pelas suas rotinas. A proibição das crianças nas queijarias é um dos indicativos da quebra da passagem do conhecimento entre gerações. De igual modo, também excluem de proteção àqueles que não se legalizaram devido a inserção da legislação nos registros desses institutos de reconhecimento.

Talvez este problema pudesse ter sido detectado e resolvido pelos mecanismos de reconhecimento e proteção, caso as instituições de IG estivessem trabalhando para encontrar os gargalos da preservação do conhecimento.

O fato de ter uma história, não assegura a preservação da tradição. Neste sentido, APROCAN, SEBRAE e INPI sofrem do mesmo desvio de atenção dos fatores humanos. O conhecimento protegido no papel não incorpora as suas formas de transmissão. Daí o problema das instituições que trabalham com Indicação Geográfica no Brasil, reconhecerem uma Indicação de Procedência como Denominação de Origem da Organização Internacional de Propriedade Intelectual (OMPI/WIPO). Elas, de fato, se abstém de investigar os elementos de comprovação dos fatores humanos.

Essa evidência reforça a necessidade do INPI rever sua interpretação de IG, de forma a escolher entre IP como está na lei, ou incluir uma nova modalidade de IG, que seria uma IGP, neste caso modificando a lei atual. O INPI deveria também exigir a demonstração dos fatores humanos por pesquisas etnográficas no rol de documentos comprobatórios para DO. Este é um dos meios de se levar o conhecimento da IG aos produtores, bem como sensibilizá-los da importância desse instituto para a sua proteção. Além disso, obriga as instituições que estão reconhecendo a IG, a entender que os fatores humanos são tão (ou mais) importantes quanto os fatores naturais.

Outras causas podem ser apontadas para o esvaziamento da região produtora, entre elas, o envelhecimento da população e a redução do número de filhos. Mas, o que ressalta no discurso captado é a instabilidade das relações com as instituições fiscais. Esse comportamento é recorrente nas queijarias que estão em vias de se cadastrar e também nas cadastradas. A maior parte daqueles que percebem esse comportamento, termina por ignorá-los e continuam a fazer exatamente o que fazem há séculos.

Logo, se de um lado há indiferença pelo conhecimento tácito e anterior ao codificado, do outro nasce a desconfiança e a separação dos caminhos em uma luta silenciosa e resistente. Esta é a maneira “mineira” de fazer seu contra movimento.

Ao observar o longo processo e o complexo arranjo institucional que a França dirige para reconhecer suas Indicações Geográficas, é possível compreender sua

expertise em encontrar os elementos dos fatores humanos e naturais que compõem o *terroir*. Mas, diferente do que ocorre naquele país, onde uma ampla gama de instituições de preservação do conhecimento e transmissão, no Brasil, isso fica a cargo da associação recém-criada, especialmente para esse fim e, especificamente na Canastra, a transmissão está a cargo da família.

As instituições federais e exógenas não têm feito parcerias com as instituições endógenas. Cada uma segue seus próprios objetivos nos processos de IG. No entanto, reconhece-se que graças ao trabalho extensivo das instituições endógenas, houve o melhoramento na região, a partir da agregação de valor no preço do produto. O turismo, uma fonte de renda já bem trabalhada na região devido a Serra da Canastra, está sendo trabalhado pela APROCAN de forma a incorporar a visita às fazendas dentro do pacote turístico.

Contudo, existe uma dificuldade inerente às instituições exógenas: elas não têm base na região e não conseguem se imiscuir nos problemas diários, que são resolvidos passo a passo em conjunto com as endógenas. A literatura do conhecimento regional é farta de artigos que demonstram essa realidade e as externalidades positivas que elas engendram. Daí a necessidade de se estabelecer parcerias entre umas e outras.

O reconhecimento pela IG no Brasil tem sido excludente, mesmo que a lei preveja que todos os produtores dentro da região possam continuar a utilizar o nome, independente de estar associado ou não. O processo de reconhecimento é excludente, porque impõe a necessidade de uma associação para dirigir um tipo de conhecimento, agregando outros, de fora, que ainda não foram assimilados em sua totalidade, mesmo para os cadastrados. Com o registro, a associação teria o dever de buscar novos associados, mas a história tem demonstrado que é muito mais complicado conquistá-los. Isso ocorre tanto pelas causas acima apontadas, quanto pela falta de exigência do INPI para que associação tenha um número mínimo proporcional ao número de produtores da região.

Ainda aqui, falta a parceria com as instituições endógenas, principalmente com a EMATER, que possui uma capilaridade, e diversas ações diárias com o público alvo da associação de IG.

Por outro lado, a criação do SUASA pelo MAPA foi um passo importante para a concepção de leis estaduais que possibilitaram o início da estruturação de toda a cadeia do queijo em Minas Gerais. O estado, berço do queijo no Brasil, conseguiu legalizar e resguardar sua produção artesanal, ao menos no papel.

Percebe-se que as instituições que estão atuando na IP Canastra e que promovem o desenvolvimento econômico e social não são instituições de mercado, conforme a teoria da economia substantiva de Karl Polanyi.

Finalizando, resta constatar que, assim como os franceses não conseguiram preservar o conhecimento do saber fazer dentro das famílias, e, por isso, precisaram de instituições fortes de proteção intelectual; de igual modo, as instituições brasileiras não tem conseguido sustentar a manutenção e a transferência do conhecimento tácito. Em oposição, este é fortemente e exclusivamente protegido pelas famílias e esta ainda é a característica básica e diferenciada da região.

De fato, a família é a responsável pela sustentação, preservação e passagem, até a presente data, de todo o conhecimento regional do Queijo Minas Artesanal na Indicação de Procedência Canastra.

Assim como outros trabalhos dessa estirpe, essa tese não foi capaz de analisar mais profundamente uma instituição informal tal qual a dos queijeiros. A forma de vender o queijo por lotes, ao invés de ser por unidades, aponta para uma relação intrínseca com os produtores e como estes se vêem dentro da região. Eles não parecem ver seus produtos individualmente, mas como uma contribuição da sua parte para o todo, que deve ser comercializado junto com outros. Ao esquema de produção, junta-se à confiança de que o outro também está fazendo sua parte. Marcas e rótulos fazem sentido na individualização dos produtos e o *marketing* trabalha em função disso, mas parece que os produtores não se vêem como separados, mas como um, *dentro de um único corpo*.

Esta percepção é, no entanto, especulativa, pois não se têm dados suficientes para afirmar, com algum grau de certeza, como essas relações funcionam. O que se pode afirmar, no entanto, é que, se há essa instituição informal e ela aparece forte no discurso dos produtores, devem existir outras, que podem explicar mais detalhadamente como essas relações sociais e comerciais funcionam e se interconectam dentro da região.

Assim, o estudo desta instituição mais profundamente é aconselhável e recomendado, tanto para a sua inserção na elaboração de políticas públicas, quanto para a sua aplicação em campo. O fato de esse personagem alcançar todos os produtores já indica que ele é um dos elos mais importantes para a melhoria dos processos da região.

Outro ponto importante que poderia ser aprofundado pela microhistória é a investigação sobre as raízes familiares dos produtores das cidades, a fim de entender

como a disputa de poder ocorre na região. De fato, nem a estrada que liga São Roque de Minas à Medeiros, apenas 22 km de extensão foi asfaltada, indicando um afastamento real das relações. Esta situação auxilia no entendimento da falta de cooperação e adesão dos produtores das outras cidades à APROCAN. Não se deve esquecer que as relações são pessoais e a origem familiar importa.

A relação intrínseca entre o Mercado Central de Belo Horizonte e os produtores da Canastra também poderia ser mais bem estudada pela área da economia, a fim de entender quais são as tendências de preços que, de fato, ocorrem no período das águas e da seca da Canastra. Tais flutuações poderiam ser evitadas, a fim de manter o queijo com o preço compensador para qualquer tipo de produtor, principalmente para aqueles que vendem para a sua subsistência.

O Centro de Maturação tem uma história particular, que poderia ser investigada por diversas áreas. Ele foi criado para atender os pequenos produtores, para maturar seus queijos, mas foram os produtores com poder aquisitivo relativamente estável que aceitaram entrar, dado o alto investimento para finalizar a estrutura e se adequar às normas do MAPA, acrescentadas depois da inauguração. Dessa forma, acabou se tornando um entreposto industrial, como foi definido pelo RIISPOA, em 1952. Ademais, ele foi o precursor da maturação das fazendas. É um projeto mal visto por todos os que trabalham com o queijo, dos pesquisadores da UFV, até os líderes produtores, como a APROCAN. Quando o MAPA determinou sua interdição, houve a quebra de confiança entre a EMATER local, as instâncias superiores e o IMA. A ação disseminou pela região e diminuiu a intensidade dos cadastramentos pelo Programa do QMA.

Acredita-se que a metodologia utilizada neste trabalho também pode ser replicada, com adaptações, para outras regiões, a fim de descobrir quais as instituições mais próximas aos produtores. A importância da descoberta desses atores, nas regiões, ajudaria a disseminar políticas públicas, estratégias e promover o desenvolvimento com mais rapidez, facilidade e confiança recíproca, dada a capilaridade dessas instituições. Agregar essas instituições aos projetos federais é tão ou mais importante do que tentar aplicar pacotes prontos de cima para baixo. Além de ineficaz, desperdiça recursos financeiros, humanos, e o tempo de todos.

Uma política pública é proposta neste trabalho, a pedido do Prof. Denis Barbosa (*in memoriam*).

A política pública pensada pela pesquisadora poderia envolver as escolas primárias das regiões reconhecidas para que se tornassem vetores da melhoria sanitária para todas as fazendas e esta proposta poderia ser a chave para alcançar todas elas. A partir do ensino fundamental, com oito anos, idade em que os produtores aprendem com seus pais, poderia se criar espaços de aprendizagem, onde as próprias mães produtoras pudessem ensinar a todas as crianças as práticas do queijo, já com as técnicas das boas práticas. Muitas esposas de produtores são também produtoras, e já ensinam nas escolas primárias. Com 11 anos, seria a vez de ensinar a lidar com o rebanho, de forma a identificarem doenças, os cuidados com o leite, as práticas da ordenha, etc, para que eles próprios disseminassem esse conhecimento. Nos dois últimos anos do ensino fundamental, poderia ser apresentada a cadeia de distribuição do queijo e o comércio, para que os adolescentes conhecessem essa profissão e seus desafios. Trazer para a escola o orgulho de ser produtor e produtora é mais do que valorizar a profissão, seria uma das formas de perpetuar, resguardar e melhorar o conhecimento regional.

Essa política pública incluiria também uma fatia para o desenvolvimento regional. Neste sentido, o CIG/MAPA poderia encaminhar um projeto de lei para se tornar uma instituição de nível idêntico ao INPI, que abrigasse o objetivo de trabalhar exclusivamente com produtos artesanais, não somente os agroalimentares.

Essa instituição se dedicaria exclusivamente à IG, com acompanhamento antes, durante e depois de implantadas. Poderia propor, juntamente com o INPI, novas formas de proteção intelectual. As suas propostas legislativas poderiam ser discutidas com mais liberdade com os produtores, com as instituições locais e endógenas e com o MDA.

Esta instituição teria liberdade de propor projetos com outros ministérios, como por exemplo, o Ministério da Educação, e com as entidades do Sistema S, não somente o SEBRAE, sem necessidade de confrontar ministérios, como acontece hoje. Caberia propor uma associação do IPHAN e do SEBRAE, ou daquela entidade que mais tem afinidade com o projeto em questão, além de propor projetos de médio e longo prazo, de forma que as instituições possam trabalhar juntas, aliadas às instituições locais e endógenas.

A expertise da EMATER-MG deve ser reconhecida. Melhorar sua estrutura e ampliá-la para outros setores é também importante, de forma a preparar grupos multidisciplinares para delimitar as regiões, bem como convidar produtores das áreas afins para ajudar no reconhecimento.

Cabe também empoderar o INPI para, efetivamente, ter flexibilidade de decidir e discutir as propostas junto aos organismos constituídos, sejam eles produtores, seus representantes, ou as instituições. Essa discussão não pode se restringir a protocolos encaminhados à instituição, mas também à visita nos locais, onde estão efetivando os processos, acompanhando, criticando e sugerindo mudanças. As associações poderiam ter metas estipuladas pelo INPI para a captação de novos sócios, antes, durante e depois do processo de IG. Esta instituição também poderia estabelecer prêmios para o alcance de metas de novos associados ou promover algum evento, como exposições em feiras internacionais, participação em rodadas de comércio internacionais, etc.

Por último, estabelecer parcerias com as UFs para focalizar e desenvolver projetos multidisciplinares com pesquisadores, doutorandos, mestrandos, etc, a fim de poupar tempo e dinheiro em retrabalhos. Publicar tudo em uma plataforma única. A proposta do Repastol, projeto francês, prevê isso, mas somente para produtos relacionados ao leite cru.

Falta ainda a estratégia. Na pressa de legalizar as queijarias, o governo do Estado de Minas não pensou em alternativas para se estruturar a produção artesanal. Essa uniformização de todas as queijarias, sem se importar com o tamanho da produção, elevou o preço da sua implantação. Restringir o alcance do mercado é o mesmo que dizer que o governo federal não tem o mesmo cuidado com o consumidor municipal, mas tem um pouco mais com o consumidor estadual e este, por sua vez, vale menos do que o nacional.

Recentemente, o MAPA abriu uma chamada pública para que todos pudessem opinar sobre a nova normativa para a aplicação do RIISPOA. Novamente, não se pensou em pequenas produções e a estrutura industrial continua sem alteração. Embora o Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA) tenha feito uma proposta mais coerente dentro das questões técnicas fechadas apresentadas, não há garantias que estas serão aceitas.

Ao invés dessa rigidez da cultura industrial, poderia se pensar em estruturas de acordo com os tamanhos da produção, da *minúscula* à grande escala, que não ultrapassaria à *média de produção dos maiores produtores de cada região*.

Produções de *minúscula escala* são aquelas que não alcançam 400 litros de leite por dia. A partir daí, novos projetos estruturais se distinguiriam, não em função do tamanho do mercado, mas em função do tamanho da produção. Conforme foi

demonstrado, estas inovações ocorreram na França, durante a adaptação dos processos artesanais à conformação industrial, causando a valorização dos produtores, produtos e processos e conseguiu inserir essa cadeia produtiva francesa no mercado internacional.

Para isso, os produtores deveriam ser os primeiros, mas não os únicos, a estipular o que é preciso ou não, acompanhando o resultado final mediante análises laboratoriais para testar a sanidade do produto.

Artesanal significa que não há parâmetros industriais aplicáveis por estados, mas por regiões reconhecidas. Neste sentido, a padronização francesa dos queijos artesanais facilitou o controle sanitário, bem como o tamanho mínimo de produção, embora tenha perdido parte de sua própria diversidade. Se comparados com os brasileiros, os produtores franceses artesanais são de médio a grande porte.

Além disso, as instituições responsáveis poderiam realizar capacitações pelos próprios produtores, principalmente os mais velhos, os mestres, a fim de transmitir seu conhecimento e acompanhar os novos projetos de queijarias. A questão da fiscalização é humana, não é técnica sanitária, dado que ela já está sendo incorporada às rotinas. É de conhecimento tácito e não de conhecimento legislativo. Logo, somente tem capacidade de orientar o que está faltando ou o que está com problemas, os próprios herdeiros do conhecimento. A presença de produtores no auxílio às formalizações das queijarias reduziria o conflito de conhecimentos.

Isso não tiraria o poder de fiscalização do Estado, que continuaria com os serviços de vigilância sanitária, por meio de técnicos mais bem preparados para instruir e, principalmente, aprender com os produtores, bem como para explicar as leis.

Enfim, faz-se necessário a formulação de uma política pública que tenha por conceito o saber fazer como parte do conhecimento tácito e a sua transmissão é tão importante quanto aquele que o produz. Preservar é garantir a tradição.

8 REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, A. R. DE. *A Autonomia Jurídica da Denominação de Origem: uma perspectiva transnacional. Uma garantia de qualidade*. Coimbra: Coimbra Editora, 2010.
- BAPTISTA, R.; LEITÃO, J. (Org.). *Entrepreneurship, Human Capital, and Regional Development*. Lisboa, Portugal: Springer, 2015. v. 31. Disponível em: <<http://link.springer.com/10.1007/978-3-319-12871-9>>.
- BARBOSA, D. *Uma introdução à propriedade intelectual*. 2003. Disponível em: <<http://www.denisbarbosa.addr.com/arquivos/livros/umaintro2.pdf>>. Acesso em: 30 jul. 2013.
- BARBOSA, D. DENIS BORGES BARBOSA. Arquivos. Disponível em: <http://www.denisbarbosa.addr.com/arquivos>, acesso em: 30 jul. 2015.
- BECKER, M. C. *et al.* Applying organizational routines in understanding organizational change. *Industrial and Corporate Change*, v. 14, n. 5, p. 775–791, 26 ago. 2005. Disponível em: <<http://icc.oxfordjournals.org/cgi/doi/10.1093/icc/dth071>>. Acesso em: 9 jul. 2014.
- BEIRA, E.. The Tacit Dimension em Michael Polanyi: uma intimação pessoal. In *A Dimensão Tácita* (p. 150), 2010.
- BELAS, C. A. *Indicações geográficas e salvaguarda do patrimônio cultural: artesanato de capim dourado Jalapão-Brasil*. 2012. 266 f. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Instituto de Ciências Humanas e Sociais, 2012.
- BÉRARD, L. Du *terroir* au sens des lieux. In: DELFOSSE, C. (Ed.). *La mode du terroir et les produits alimentaires*. Lyon: Laboratoire d'études rurales – Université de Lyon (Lyon 2-Isara), 2011. p. 41–58.
- BÉRARD, L. Introduction. In: BÉRARD, L. *et al.* (Eds.). *Biodiversité et savoirs naturalistes locaux en France*. Nancy: Cirad, Iddri, IFB, Inra, 2005. p. 169–190.
- BÉRARD, L.; MARCHENAY, P.; CASABIANCA, F. Savoirs, *terroirs*, produits : un patrimoine biologique et culturel. In: SYLVANDER, B.; CASABIANCA, F.; RONCIN, F. (Eds.). *Produits agricoles et alimentaires d'origine : enjeux et acquis scientifiques*. [s.l.: s.n.]. p. 98–2008.
- BÉRARD, L.; MARCHENAY, P. *Les produits de terroir*. Paris, France: CNRS éditions, 2004.
- BERGER, P. L.; LUCKMANN, T. *A construção social da realidade: tratado de sociologia do conhecimento*. 36. ed. Petrópolis: Vozes, 2014. Disponível em: <<http://orton.catie.ac.cr/cgi-bin/wxis.exe/?IsisScript=BIBA.xis&method=post&formato=2&cantidad=1&expresion=>

mfn=008377\papers3://publication/uuid/829AE73C-DBC3-4000-9E0D-31A414381EEB>.

BLOCK, F. "Introduction" to The Great Transformation by Karl Polanyi. *The great transformation*. Cambridge: Department of Sociology University of California, 2000. p. 16. Disponível em: <http://www2.dse.unibo.it/ardeni/papers_development/FredBlock_Introduction-to-Polanyi.pdf>.

BLOCK, F. Karl Polanyi and the writing of the Great Transformation. *Theory and Society*, v. 32, n. 3, p. 1–32, 2003.

BRASIL. *DECRETO-LEI Nº 7.903, DE 27 DE AGOSTO DE 1945*. Seção V - Das indicações de Proveniência. Disponível em: <http://www2.camara.leg.br/legin/fed/declei/1940-1949/decreto-lei-7903-27-agosto-1945-417251-publicacaooriginal-1-pe.html>. Acesso em 23/06/2015.

BRASIL. *DECRETO-LEI Nº 254, DE 28 DE FEVEREIRO DE 1967*. Seção VII - Das indicações de proveniência. Disponível em: <http://www2.camara.leg.br/legin/fed/declei/1960-1969/decreto-lei-254-28-fevereiro-1967-374675-publicacaooriginal-1-pe.html>. Acesso em 23/06/2015.

BRASIL. *DECRETO-LEI Nº 1.005, DE 21 DE OUTUBRO DE 1969*. Seção VI - Das indicações de Proveniência. Disponível em: <http://www2.camara.leg.br/legin/fed/declei/1960-1969/decreto-lei-1005-21-outubro-1969-351763-publicacaooriginal-1-pe.html>. Acesso em 23/06/2015.

BRASIL. *LEI Nº 5.772, DE 21 DE DEZEMBRO DE 1971*. Seção VI - Das Indicações de Procedência. Disponível em: <http://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/1970-1979/lei-5772-21-dezembro-1971-357860-publicacaooriginal-1-pl.html>. Acesso em 23/06/2015.

BRASIL. *DECRETO No 2.244, DE 04 DE JUNHO DE 1997*. Diário Oficial da União de 05/06/1997. Altera dispositivos do Decreto.nº 30.691,de 29 de março de 1952, que aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, alterado pelos Decretos nº 1255, de 25 junho de 1962, nº 1.236, de 2 de setembro de 1994, e nº 1.812, de 8 de fevereiro de 1996. Col. 1, Pág. 11555.

BRASIL. *DECRETO No 30.691, DE 29 DE MARÇO DE 1952, 1956*. Diário Oficial da União de 07/07/1952. Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. nº 155, Seção I-Parte I, pág. 10.785.

BRASIL. *LEI Nº 9.279, DE 14 DE MAIO DE 1996*. Brasil: [s.n.]. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19279.htm>. Acesso em: 20 set. 2013. , 1996

BROSSE, A.-L. Première partie. *Fromages d’Auvergne*. Bordeaux: Enseirb Université Bordeaux - I Grai - L A P Cnrs - U M R, 2014. p. 6–86.

BRITTO, J. Cooperação e aprendizado em arranjos produtivos locais: em busca de um referencial analítico. *Rede de Pesquisa em Sistemas Produtivos e Inovativos Locais - IE/UFRJ*, 2004.

BRUCH, K. L. *Signos distintivos de origem: entre o velho e o novo mundo vitivinícolas*. 2011. 1-277 f. Porto Alegre: Faculdade de Direito da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2011.

BUSCH, P. *Tacit Knowledge in Organizational Learning*. Hershey, PA: IGI Publishing 2008.

CÂMARA DOS DEPUTADOS. *Discussão e esclarecimentos sobre os marcos legais condizentes com a produção, o transporte e o acondicionamento comercial do queijo minas artesanal e minas frescal*. Departamento de Taquigrafia, Revisão e Redação Núcleo de Redação Final em Comissões. Texto com redação final versão para registro histórico, 2011. (Nota técnica).

CANGIANI, M. A Teoria Institucional de Karl Polanyi. *A subsistência do homem e ensaios correlatos*, 2012. p. 11–44.

CAPELLO, R.. *Science-based activities in European regions: the knowledge-innovation nexus*. In: CAPELLO, R OLECHNICKA, A.; GORZELAK, G. Universities, cities and regions: loci for knowledge and innovation creation. London/ New York: Routledge, 2013.

CARNEIRO, P. A. S. *Do sertão ao território das Minas e das Gerais [manuscrito] : entradas e bandeiras, política territorial e formação espacial no período colonial*. Belo Horizonte: Universidade Federal de Minas Gerais Instituto de Geociências Departamento de Geografia espacial no período colonial, 2013, 407 pgs.

CASABIANCA, F. *et al.* Définir Terroir et Typicité : un enjeu de terminologie pour les Indications Géographiques. In: DELFOSSE, C. (Ed.). *La Mode du terroir et les produits alimentaires*. Lyon, France: Université de Lyon-INRA, 2012. p. 101–117.

CERDAN, C. *et al.* La mise en politique des Indications géographiques et du terroir au Brésil : principaux défis et perspectives. In: DELFOSSE, C. (Org.). *La mode du terroir et les produits alimentaires*. Lyon: Laboratoire d'études rurales – Université de Lyon (Lyon 2-Isara), 2011. p. 323–346.

CERDAN, C. M. T. *et al.* Elaboração de Regulamento de Uso, Conselho Regulador e Definição de Controle. In: PIMENTEL, L. O. (Org.). *Curso de Propriedade Intelectual & Inovação no Agronegócio: módulo II - Indicação geográfica*. 4. ed. Florianópolis: MAPA, 2014. p. 163–193.

CHAVES, C. M. DAS G. *Os Mapas Estatísticos de Minas Gerais: importações, exportações, consumo, produção e reformas econômicas no início do século XIX* Seminário sobre a Economia Mineira. *Anais...*2002

CIG. Valorizando Origem, Qualidade e Tradição: O Papel do MAPA no incentivo ao uso dos signos distintivos. [slides]. 2014, Ilhéus - BA, 2014. p. 1–20.

CNAOL/INAO. *Chiffres clés 2014 de Produits laitiers AOP*. [S.l.: s.n.], 2014.

COMISSÃO DE POLÍTICA AGROPECUÁRIA E AGROINDUSTRIAL - MG. *PARECER DE 1º TURNO - COMISSÃO DE POLÍTICA AGROPECUÁRIA E AGROINDUSTRIAL - Assembleia de Minas PL 1702 2011*. Belo Horizonte: Assembleia Legislativa, 2012.

COMMONS, J. Legal foundations of Capitalism. *The Competitiveness of Nations in a Global Knowledge-Based Economy*. 1939. p. 1–87. Disponível em: <<http://scholar.google.com/scholar?hl=en&btnG=Search&q=intitle:LEGAL+FOUNDATIONS+OF+CAPITALISM#5>>. Acesso em: 16 abr. 2012.

COOKE, P.; DE LAURENTIS, C.; TÖDTLING, F.; TRIPPL, M. *Regional knowledge economies: markets, clusters and innovation*. Cheltenham – UK: Edward Elgar, 2007.

COOKE, P.; PARRILLI, M. D.; CURBELO, J. (Ed.). *Innovation, global change and territorial resilience*. Edward Elgar Publishing, 2012.

COOKE, P.; URANGA, M. G.; ETXEBARRIA, G. Regional systems of innovation: an evolutionary perspective. *Environment and planning A*, v. 30, n. 9, p. 1563-1584, 1998

CRUZ, F. T. DA. *Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais : um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do queijo serrano dos Campos de Cima da Serra – RS*. 2012. 292 f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Ciências Econômicas, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Porto Alegre, 2012.

D'HANENS, L. M. A. P. Indicações Geográficas. *Propriedade intelectual: sinais distintivos e tutela judicial e administrativa*. São Paulo: Saraiva, 2007. p. 165–206.

DALE, G. “Marketless Trading in Hammurabi’s Time”: A Re-appraisal. *Journal of the Economic and Social History of the Orient*, v. 56, n. 2, p. 159–188, 2013. Disponível em: <<http://booksandjournals.brillonline.com/content/10.1163/15685209-12341299>>.

DALE, G. Polanyian meditations on economy and society: a review of “Market Society: The Great Transformation Today”. *Dialectical Anthropology*, v. 34, n. 1, p. 29–41, 2010.

DELFOSSÉ, C. *La France fromagère (11850-1990)*. Lyon: Editions La Boutique de l’Histoire, Mondes ruraux contemporains, 2007.

DELFOSSÉ, C. *La gouvernance des terroirs de production laitière et fromagère : histoire et actualité*. [S.l: s.n.], 2010. Disponível em: <<http://www.adès.cnrs.fr/IMG/pdf/Delfosse.pdf>>.

DINIZ, Clélio Campolina et al. *Dinâmica regional e ordenamento do território brasileiro: desafios e oportunidades*. Cedeplar, Universidade Federal de Minas Gerais, 2013.

DOMINGUES, D. G. Título IV - Das Indicações Geográficas. *Comentários à lei da propriedade industrial: lei nº 9.279 de 14 de maio de 1996, modificada pela lei nº 10.196 de 14/02/2001 (DOU, 16.02.2001)*. Rio de Janeiro: Forense, 2009. p. 575–580.

DORES, M. T. DAS; FERREIRA, C. L. DE L. F. Queijo Minas Artesanal, Tradição centenária: ameaças e desafios. *Revista Brasileira de Agropecuária Sustentável*, v. 2, n. 2, p. 26–34, 2012.

DUPIM, L. C. *Desenvolvimento Local e Indicações Geográficas: estudo exploratório e comparativo das indicações geográficas Vale dos Vinhedos, Região do Cerrado Mineiro e Paraty*. 2015. Tese (doutorado) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto de Economia, Programa de Pós-Graduação em Políticas Públicas, Estratégias e desenvolvimento, 2015.

ECHOLS, M. A. *Geographical Indications for Food Products: International Legal and Regulatory Perspectives*. [S.l.]: Wolters Kluwer Law & Business, 2008. Disponível em: <<https://books.google.com.br/books?id=91pNIdFwz0UC>>. (Information Law Series Set).

EMATER. EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA RURAL DE MINAS GERAIS. A *EMATER de Minas*. Disponível em: http://www.emater.mg.gov.br/portal.cgi?flagweb=site_tpl_paginas_internas2&id=2, acesso em 01 abril 2016

EMBRAPA UVA E VINHO. *Nota Técnica à Comissão de Desenvolvimento Econômico da Câmara dos Deputados*. Brasília, DF, 2012.

ERBER, F. Eficiência Coletiva em Arranjos Produtivos Locais: Comentando o Conceito. *Nova Economia*, v. 18, n. 1, p. 11–32, 2008.

FAO. *Linking people, places and products*. 2. ed. Rome, Italy: FAO, 2010.

FÁVERO, K. C. *As indicações geográficas como instrumento de proteção jurídica internacional do conhecimento tradicional: harmonizando propostas de OMC, ONU e OMPI*. 2010. 109 f. Programa de Pós-Graduação em Direito. Centro de Ciências Jurídicas. Universidade Federal de Santa Catarina, 2010.

FERREIRA, A. B. DE H. *Míni Aurélio*. 8. ed. Curitiba: Editora Positivo, 2010.

FERREIRA, G. *A regularização fundiária no Parque Nacional da Serra da Canastra ea expropriação camponesa: da baioneta à ponta da caneta*. São Paulo: Dissertação [Mestrado] Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da USP. Depto. de Geografia, 2013, 261 pgs.

FISCHER, F.; MANDELL, A. Michael Polanyi's Republic of Science: The Tacit Dimension. *Science as Culture*, v. 18, n. 1, p. 23–46, 2009.

FONSECA, M. D. Routines, Rules and Patterns of Behaviour in the Context of Emergence. Rio de Janeiro: *DRUIDS Nelson and Winter Conference*, 2001. p. 1–20. Disponível em: <http://www.druid.dk/conferences/nw/paper1/fonseca.pdf>. Acesso em: jul 2015.

FOSS, N. *Strategy, Economic Organization, and the Knowledge Economy: The Coordination of Firms and Resources*. New York: Oxford University Press Inc., 2005.

- FURTADO, M. R. A. *Caracterização histórico, tecnologia de fabricação, características físico-químicas, sensoriais, perfil de textura e de comercialização do queijo Reino*. [Tese.]Lavras: UFLA, 2008.
- GONÇALVES, Eduardo; LEMOS, Mauro Borges; NEGRI, João Alberto de. The role of firm and territory in innovative activities in Brazilian post-opening economy. *Economia Aplicada*, v. 15, n. 1, p. 103-130, 2011.
- GRANOVETTER, M. Economic Action and Social Structure: The Problem of Embeddedness. *American Journal of Sociology*, v. 91, n. 3, p. 481–510, 1985.
- GROSSETTI, Michel; BÈS, Marie-Pierre. Proximité spatiale et relations science-industrie: savoirs tacites ou encastrement (Polanyi ou Polanyi)? *Revue d'Économie Régionale & Urbaine*, n. 5, p. 777-787, 2002.
- HODGSON, G. M. Commodity Exchange and Markets. *Conceptualizing Capitalism*. Hertfordshire, UK: University of Hertfordshire, 2014a. p. 87–99.
- HODGSON, G. M. *Conceptualizing Capitalism*. Hertfordshire, UK: University of Hertfordshire, 2014b.
- HODGSON, G. M. Firms and Corporations. *Conceptualizing Capitalism*. Hertfordshire, UK: University of Hertfordshire, 2014c. p. 141–162.
- IBGE. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICAS. *Estatísticas do Século XX*, 2006. Disponível em: <<http://cidades.ibge.gov.br/xtras/home.php?lang=>>>. Acesso em: 11 jan. 2016.
- IMA. *Produtores de Queijo Artesanal*. Instituto Mineiro de Agropecuária. Disponível em: <http://www.ima.mg.gov.br/component/docman/doc_details/680-produtores-queijo-minas-artesanal->>. Acesso em: 25 jan. 2016.
- INAO. *INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE L'QUALITE. Les signes officiels de la qualite e de l'origine*. Disponível em: <http://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO/Indication-geographique-protgee>. Acesso em 19 out 2015.
- INAO. *Guide du demandeur d'une appellation d'origine protégée (AOP) ou d'une indication géographique protégée (IGP) à l'exception des vins et des boissons spiritueuses*. Montreuil-sous-Bois, France: INAO. 2015, p .
- INAO/INRA. *Introduction. Produits agricoles et alimentaires d'origine : enjeux et acquis scientifiques*. Anais...Paris, France: 2005
- INHAN MATOS, L.; ROVERE, R. L. LA. Inovação e conhecimento tácito: trânsito e conflitos nas Indicações Geográficas Brasileiras. In: VIEIRA, A. C. P.; BRUCH, K. L. (Eds.). *Indicação Geográfica, Signos Coletivos e Desenvolvimento*. [s.l.] Editora IBPI, 2015. p. 112–130.

INHAN, L.; FERREIRA, J.; MARQUES, C.; REBELO, J. Paradoxo de inovação no cluster do vinho: o caso da região demarcada do Douro. *RAE-Revista de Administração de Empresas*, v. 53, n. 3, maio-junho, 2013.

INPI. *P&D na construção das Indicações Geográficas Brasileiras. III Seminário Internacional de Indicação Geográfica: produtos de origem como estratégia de desenvolvimento*. [slides]. Ilhéus - BA, 2014.

INRA/INAO. *Une définition du terroir: Proposition INRA-INAO*, Montpellier: présentation, 2008, 12 pgs.

INSIGHT; ORIGIN; REDD. *Study on geographical indications protection for non-agricultural products in the internal market Final report – 18 February 2013*. 2013.

Disponível em:

<<http://scholar.google.com/scholar?hl=en&btnG=Search&q=intitle:Study+on+geographical+indications+protection+for+non-agricultural+products+in+the+internal+market+Final+report+-+18+February+2013#0>>. Acesso em: 3 set. 2014.

IPHAN. *Queijo Artesanal de Minas: patrimônio cultural do Brasil: Dossiê Interpretativo vol I*. Belo Horizonte: Ministério da Cultura Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN Inventário Nacional de Referências Culturais – INRC, MENESES, José Newton Coelho (org.), 2006, disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_modos_fazer_queijo_minas.pdf. Acesso em 14 jan 2016.

IPHAN/DPI. *Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas*. Brasília, DF: Dossiê Interpretativo, vol II. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/Dossie_Queijo_de_Minis_web.pdf. Acesso em 14 jan 2016.

ITC. INTERNATIONAL TRADE CENTRE. *Guide to Geographical indications: linking products and their origins - Summary Document*. Geneva: ITC, 2009.

JAMES, A. *Regional culture, corporate strategy and high tech innovation: Salt Lake City*. University of Cambridge, 2003.

KRIPPNER, Greta, GRANOVERTER, Mark, BLOCK, Fred, et al. 'Polanyi Symposium: A Conversation on Embeddedness'. *Socio-Economic Review*, v. 2, n. 1, jan 2004, p. 109-35.

LA ROVERE, R. L.; SHEHATA, L. D. Políticas de apoio a micro e pequenas empresas e desenvolvimento local: alguns pontos de reflexão. *Revista Redes*, v. 11, n. 3, p. 9–24, 2006.

LANDAU, S. I.; BERLINER, C. *Cambridge Dictionary of American English: For Speakers of Portuguese*. São Paulo: Martins Fontes, 2005. Disponível em: <<https://books.google.com.br/books?id=4Vt9PgAACAAJ>>.

LASTRES, H. M. M.; CASSIOLATO, J. E. Glossário de Arranjos e Sistemas Produtivos e Inovativos Locais. *Rede de Pesquisa em Sistemas Produtivos e Inovativos Locais*, p. 1–29, 2003.

LE GOFFIC, C.. La protection des indications géographiques (France-Union Européenne-Etats-Unis). In: IRPI (Org.). *Le Droit des Affaires Propriété Intellectuelle*. Paris, France: LexisNexis Litec, 2010. p. 401-448.

LE PETIT ROBERT MICRO. Le Robert. Paris, França, 2013, 1680 pgs.

LOCATELLI, L. *Indicações Geográficas: a proteção jurídica sob a perspectiva do desenvolvimento Econômico*. Curitiba: Editora Juruá, 2008.

MAGALHÃES, F. A. R. *Queijos Artesanais: a experiência de Minas Gerais*. [slides]. 2005.

MAIORKI, G. J.; DALLABRIDA, V. R. A Indicação Geográfica de produtos: um estudo sobre sua contribuição econômica no desenvolvimento territorial. In: VALDIR DALLABRIDA, R. (Org.). *Indicação geográfica e desenvolvimento territorial: reflexões sobre o tema e potencialidade no Estado de Santa Catarina*. São Paulo: LiberArs, 2015. p. 41–56.

MAPA. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. *Curso de Propriedade Intelectual & Inovação no Agronegócio: módulo II - Indicação geográfica*. 4. ed. Florianópolis: Luiz Otávio Pimentel (org.), 2014.

MARIE-VIVIEN, D. *et al.* Are French Geographical Indications Losing Their Soul? Analyzing Recent Developments in the Governance of the Link to the Origin in France. *World Development*, v. xx, 2015. Disponível em: <<http://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S0305750X15000029>>.

MARIE-VIVIEN, D. *Le droit des indications géographiques en Inde : Un pays de l'Ancien monde face aux droits français, communautaire et international*. 2010. 613 f. Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales (EHESS), 2010. Disponível em: <<http://tel.archives-ouvertes.fr/tel-00573688/fr/>>.

MAUCOURANT, J.; PLOCINICZAK, S. The Institution, the Economy and the Market: Karl Polanyi's Institutional Thought for Economists. *Review of Political Economy*, v. 25, n. 3, p. 512–531, 2013. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.1080/09538259.2013.807675>>.

MEDEIROS, S. B. *Denominação de Origem e Indicação de Procedência: delimitação dos sinais sob a ótica europeia e brasileira*. 2009. 223 f. Tese. Faculdade de Direito. Universidade de Coimbra. Portugal, 2009.

MENDELL, M.; POLANYI-LEVITT, K. P. Karl Polanyi: su vida y época. *Textos escogidos*. 2012. p. 21–46.

MERCOSUL. *REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO QUEIJO MINAS FRESCAL*.

<http://www.mercosur.int/innovaportal/v/3093/2/innova.front/resoluciones-1996.%20Acesso%20em%2007%20jan%202016>. MERCOSUL/GMC/RES/No. 145/96.

MILLER, K. D. Simon and Polanyi on Rationality and Knowledge. *Organization Studies*, v. 29, n. 7, p. 933–955, 20 maio 2008. Disponível em: <http://oss.sagepub.com/cgi/doi/10.1177/0170840608090532>

MINAS GERAIS. *EMENTA: Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais*. Origem: Projeto de Lei no 1.702 de 2011, de autoria do Deputado Antônio Carlos Arantes. Belo Horizonte Assembleia de Minas, 2012.

MINAS GERAIS. LEI Nº 14.185, DE 31 DE JANEIRO DE 2002. DIÁRIO Oficial do Estado de 14 jan 2011. Dispõe sobre o processo de produção do Queijo Minas Artesanal e dá outras providências. Revogada pelo art. 28 da Lei nº 20.549, de 18/12/2012.

MINAS GERAIS. Lei nº 19.492, de 13 DE JANEIRO DE 2011. DIÁRIO Oficial do Estado de 14 jan 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.

MÜLLER, S. G. *Patrimônio cultural gastronômico: identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais*. 2012. 288 f. Tese (doutorado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro Tecnológico. Programa de Pós-Graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento, 2012.

MUNCK, R. Karl Polanyi for Latin America: Development and Social Transformation. 2014, [S.l.]: Concordia University, 2014. p. 1–19. Disponível em: <[http://www.concordia.ca/content/dam/artsci/research/polanyi/docs/conference-2014-papers/Munck Ronaldo Montreal 2014.pdf](http://www.concordia.ca/content/dam/artsci/research/polanyi/docs/conference-2014-papers/Munck%20Ronaldo%20Montreal%202014.pdf)>.

NELSON, R. R.; WINTER, S. G. *Uma teoria evolucionária da mudança econômica*. Campinas, SP: Editora Unicamp, 2012.

NIERDELLE, P. A. *Compromissos para a qualidade: projetos de indicação geográfica para vinhos no Brasil e na França*. 2011. 263 f. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Instituto de Ciências Humanas e Sociais, 2011.

NIERDELLE, P.; VITROLLES, D. Indicações Geográficas e qualificação no setor vitivinícola brasileiro. *Estudos Sociedade e Agricultura*, v. 18, n. 1, p. 5–55, 2010. Disponível em: <<http://r1.ufrj.br/esa/V2/ojs/index.php/esa/article/view/319>>. Acesso em: 16 fev. 2014.

NIERDELLE, P. A. Indicações Geográficas e processos de qualificação nos mercados agroalimentares. In: NIERDELE, P. A. (Org.). *Indicações Geográficas: qualidade e origem nos mercados alimentares*2. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2013. p. 23–53.

NONAKA, I. *The Wise Leader - Communitarian Theory of Sustainable Innovation*. [slides]. 2012. Disponível em: <<https://www.cbased.com/sites/default/files/presentation.pdf>>.

NORTH, D. Markets and Other Allocation Systems in History : The Challenge of Karl Polanyi *. *Journal of European Economic History*, p. 703–716, 1977. Disponível em: <<http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2687864>>.

OGUZ, F.; SENGÜN, A. E. Mystery of the unknown: revisiting tacit knowledge in the organizational literature. *Journal of Knowledge Management*, v. 15, n. 3, p. 445–461, 2011.

OIV. Définition du « Terroir » vitivinicole. *Organisation Internationale de la Vigne et du Vin*, v. RESOLUTION, p. 2010, 2010.

OLSZAK, N. *Droit: des Appellations D'Origine et indications de provenance*. Paris, France: Editions Tec & Doc, 2001.

OMPI/WIPO. WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION. International Treaties and Conventions on Intellectual Property. *WIPO Intellectual Property Handbook: Policy, Law and Use*. 2008. p. 238–364.

PEREIRA, C. A.; COSENTINO, D. V. *A industrialização de Minas Gerais (1933-1945): será o Benedito Valadares?* XVI Seminário sobre a Economia Mineira. *Anais...Diamantina - MG*: 2014. Disponível em: <<http://web.cedeplar.ufmg.br/cedeplar/seminarios/ecn/ecn-mineira/2014/site/trabalho/18/a-industrializacao-de-minas-gerais-1933-1945-sera-o-benedito-valadares>>

PEREZ, R. *Cadastro georreferenciado dos produtores de queijo minas artesanal da região da serra da canastra*. 2014. 54 f. SICOOB - Saromcredi; SEBRAE/MG; APROCAN, São Roque de Minas, 2014.

PIMENTEL, L. O. Os Desafios dos Aspectos Legais na Prática da Estruturação das Indicações Geográficas. In: DALLABRIDA, V. R. (Org.). *Território, identidade territorial e desenvolvimento regional2: reflexões sobre indicação geográfica e novas possibilidades de desenvolvimento com base em ativos com especificidade territorial*. São Paulo: LiberArs, 13AD, 2013, p. 135–143.

POLANYI, I. D. Karl Polanyi: notes on his life. *The Livelihood of man*. 1970. p. xi–xx.

POLANYI, K. *A subsistência do homem e ensaios correlatos*. Rio de Janeiro: Contraponto Editora, 2012.

POLANYI, K. A falácia economicista. *A subsistência do homem e ensaios correlatos*. Rio de Janeiro: Contraponto Editora, 2012a. p. 47–62.

POLANYI, K. Os Dois Significados de Econômico. In: POLANYI-LEVITT, K. (Org.). *A subsistência do homem e ensaios correlatos*. Rio de Janeiro: Contraponto Editora, 2012b. p. 63–82.

POLANYI, K. Formas de Integração e Estruturas de Apoio. In: POLANYI-LEVITT, K. (Org.). *A subsistência do homem e ensaios correlatos*. Rio de Janeiro: Contraponto Editora, 2012c. p. 83–94.

POLANYI, K. A Economia Enraizada na Sociedade. In: POLANYI-LEVITT, K. (Org.). *A subsistência do homem e ensaios correlatos*. Rio de Janeiro: Contraponto Editora, 2012d. p. 95–106.

POLANYI, K. Nossa Obsoleta Mentalidade de Mercado. In: POLANYI-LEVITT, K. (Org.). *A subsistência do homem e ensaios correlatos*. Rio de Janeiro: Contraponto Editora, 2012e. p. 209–228.

POLANYI, K. A Economia como um Processo Instituído. In: POLANYI-LEVITT, K. (Org.). *A subsistência do homem e ensaios correlatos*. Rio de Janeiro: Contraponto Editora, 2012f. p. 293–330.

POLANYI, K. Interesse de Classe e Mudança Social. In: POLANYI-LEVITT, K. (Org.). *A subsistência do homem e ensaios correlatos*. Rio de Janeiro: Contraponto Editora, 2012g. p. 361–382.

POLANYI, K. *A grande transformação. As origens de nossa época*. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2000.

POLANYI, K. *For a new West: essays, 1919-1958*. Cambridge: Polity Press, 2014.

POLANYI, K. *The Great Transformation: The Political and Economic Origins of Our Time*. [S.l.]: Beacon Press, 1944. Disponível em: <<http://books.google.ca/books?id=xHy8oKa4RikC>>. (Beacon paperbacks).

POLANYI, K. *Trade and market in the early empires: economies in history and theory*. The Free Press Glencoe, Illinois & Falcon's Wing Press, 1957. LEVITT, K. The Power of Ideas: Keynes, Hayek, and Polanyi. *International Journal of Political Economy*, v. 41, n. 4, p. 5–15, 2012. Disponível em: <<http://www.tandfonline.com/doi/abs/10.2753/IJP0891-1916410401>>.

POLANYI, M. *A Dimensão Tácita*. Lisboa, Portugal: MIT Portugal Inovatec, 2010.

POLANYI, M. A República da Ciência. In: BEIRA, E. (Tradutor) (Org.). Lisboa, Portugal: MIT Portugal Inovatec, 2011. p. 1–28.

POLANYI, M. *Conhecimento Pessoal: por uma filosofia pós-crítica*. Lisboa, Portugal: MIT Portugal Inovatec, 2009.

POLANYI, M. *Personal Knowledge: towards a post-critical philosophy*. Routledge & Kegan Paul Ltd, 1962. RAY, T. Rethinking Polanyi's concept of tacit knowledge: From personal knowing to imagined institutions. *Minerva*, v. 47, n. 1, p. 75–92, 2009.

POLANYI-LEVITT, K. Preface. In: **For a new West: essays, 1919-1958**. [s.l.: s.n.]. p. xviii–xv.

- PORTO, P. C. R. *Quando a propriedade industrial representa qualidade: marcas coletivas, marcas de certificação e determinações de origem*. Rio de Janeiro: Lumen Juris, 2011.
- RAY, T. Rethinking polanyi's concept of tacit knowledge: From personal knowing to imagined institutions. *Minerva*, v. 47, n. 1, p. 75–92, 2009.
- RESTITUTTI, C. C. *As Fronteiras da Província: rotas do comércio interprovincial, Minas Gerais, 1839-1884*. Araraquara: [Dissertação] Faculdade de Ciências e Letras de Araraquara da Universidade Estadual Paulista, 2006.
- ROCHA FILHO, S. DO A. *Indicações Geográficas : A proteção do patrimônio cultural brasileiro na sua diversidade*. 2009. 234 f. [Tese de Doutorado]. Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. São Paulo., 2009.
- RODRIGUES, R. F.; CASAROTTO FILHO, N.; ROVERE, R. L. LA. Redes de empresas e cooperação na formação do condomínio Tech Town. *Gestão & Produção*, v. 20, n. 3, p. 713–725, 2013. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-530X2013000300015&lng=en&nrm=iso&tlng=pt>. Acesso em: 29 maio 2015.
- SAINT-HILAIRE, A. DE. *Viagem as nascentes do rio São Francisco e pela Província de Goiás*. [s.l.] Brasiliana Eletrônica, 1944. v. 78.
- SANTOS, T. N. E. DOS. A ESAV o modelo de educação agrícola brasileiro em princípios do século XX. *Cadernos de História*, v. V, ano 3, n. 1, p. 144–150, 2008.
- SEBRAE. *Indicações geográficas brasileiras*. Brasília: SEBRAE/INPI, 2014.
- SEBRAE. *Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: Indicações Geográficas e Certificações para Competitividade nos negócios*. Brasília, DF, 2005. Disponível em: <[http://www.biblioteca.sebrae.com.br/bds/bds.nsf/69a5e2bb919eaf2e832574b0004bda60/304869cc2d5d5fbf0325713f004cc682/\\$FILE/NT000AF6AA.pdf](http://www.biblioteca.sebrae.com.br/bds/bds.nsf/69a5e2bb919eaf2e832574b0004bda60/304869cc2d5d5fbf0325713f004cc682/$FILE/NT000AF6AA.pdf)>. Acesso em: 26 maio 2013.
- SHAPIN, S. An Example of the Good Life. *London Review of Books*, v. 33, n. 24, p. 23–25, 2011.
- SÖLVELL, Ö. *Clusters: Evolutionary, Balancing Forces, Constructive*. 2. ed. Estocolmo: Ivory Tower Publishers, 2009. p. 137
- SOUZA, G. M. DE. *Indicações Geográficas: práticas de gestão do conhecimento aplicáveis no processo de organização dos produtores para reconhecimento de Indicação de Procedência*. 2013. 133 f. Programa de Pós-Graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento da Universidade Federal de Santa Catarina, 2013. Disponível em: <<http://btd.egc.ufsc.br/wp-content/uploads/2013/07/Gabriela-Mattei-de-Souza.pdf>>.

SUMMERS, D. *Longman Dictionary of Contemporary English*. [S.l.]: Longman, 2005. Disponível em: <<https://books.google.co.in/books?id=4zktAAAACAAJ>>. (Longman Dictionary of Contemporary English Series).

TÁPIAS, B. A. Indicações Geográficas como Instrumento de Política de Valorização de Produtos Agropecuários: o Papel do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. In: LAGES, V.; BRAGA, L. L.; LIMA, C. (Org.). *Valorização de Produtos com Diferencial de Qualidade e Identidade: Indicações Geográficas e Certificações para Competitividade nos Negócios*. Brasília: SEBRAE, 2005. p. 23–30.

TOLBERT, P. S.; ZUCKER, L. G. The Institutionalization of Institutional Theory. *Handbook of Organization Studies*, v. 1, n. 1, p. 175–190, 1996.

TONIETTO, J. Bento Gonçalves - RS: EMBRAPA Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho, 1997. Disponível em: http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Repositorio/Doc18_000fqzj1uh802wyiv80084arlxo84qp9.pdf. Acesso em 05 dez 2015.

UNESCO. *Planète Terroirs: A human, socio-economic, cultural and environmental dynamic International*. Montpellier: International Movement of Terroirs des Terroirs, 2010.

VIANA, L. F. C.; O. *O savoir-faire das cafeterias na extração de cafés especiais: rotinas e processo de valoração*. 2014. [Dissertação de Mestrado] 116 f. Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, Universidade de Brasília, 2014.

VILLENEUVE, J. C. DE. *Relatório apresentado a S. Ex. Sr. Conselheiro Manoel Buarque de Macedo Ministro e Secretário d'Estado dos Negócios da Agricultura, Commercio e Obras Públicas por Julio Constançio de Villeneuve*. Disponível em: <<http://www.denisbarbosa.addr.com/arquivos/historia/villeneuve.doc>>. Acesso em: 21 jul. 2015.

VINCENTINI, N. M. *et al.* Custo da Adequação de Pequenos Produtores de Queijos aos Requisitos da Legislação do Estado de Minas Gerais. *Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes*, v. 68, n. 395, p. 5–14, 2013.

WILKINSON, J.; CERDAN, C.; DORIGON, C. Geographical Indications and “Origin” Products in Brazil – The Interplay of Institutions and Networks. *World Development*, jun. 2015. Disponível em: <<http://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S0305750X15001126>>.

YRAVEDRA, G. *Denominações de origem e indicações geográficas de produtos vitivinícolas*. Trad. TONIETTO, J. Bento Gonçalves - RS: EMBRAPA Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho, 1997. Disponível em: http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Repositorio/Doc18_000fqzj1uh802wyiv80084arlxo84qp9.pdf. Acesso em 05 dez 2015

XIMENES, A. C. A. ; INHAN, L. ; ROVERE, RENATA LÈBRE LA . Institutions and knowledge diffusion in a territory: the case of geographical indications. In: Second WINIR Conference - Institutions, Development and Globalization, 2015, Rio de Janeiro. Second WINIR Conference - Programme. Rio de Janeiro: WINIR, 2015. v. 1.

APÊNDICE

Quadro 21 Detalhamento das atividades realizadas em campo na França.

Lugar	Período	Atividades	Resultados
França, montpellier	Agosto setembro	<ul style="list-style-type: none"> Início da revisão da bibliografia 	Início da revisão da bibliografia
França Perpignan	Setembro	<ul style="list-style-type: none"> Visita a um produtor de queijo de leite de cabra (chevrier) em colaboração com a doutoranda Mariagiulia Mariani (AGTRAIN/CIRAD) 	Reconhecimento de campo e início do contato na região
França Montpellier e Paris	De setembro à novembro	<ul style="list-style-type: none"> Participação nas reuniões de coordenação do projeto Repastol. Sessão de trabalho com Débora Carvalho Pereira da ONG Sertão Bras. 	<p>Encontro com especialistas e pesquisadoras de diferentes disciplinas (economia política, antropologia, geografia, microbiologista)</p> <p>Aproximação com atores brasileiros relacionados à pesquisa.</p>
Itália Bra e Pollenzo	Setembro	<ul style="list-style-type: none"> Visita ao Salon Cheese Slow Food. Participação em entrevistas com representantes de associação de produtores de queijo de leite cru dos Estados Unidos, México, Itália, França, Canadá e Austrália; Participação na organização da Mesa redonda de lançamento do projeto na Universidade Gastronômica de Pollenzo. 	Visão global da produção de leite cru e os seus desafios
França Montpellier	De agosto a novembro	<ul style="list-style-type: none"> Assisti a apresentação de defesas de dissertações, teses e palestras; Redação de uma proposta de artigo com Isabel Macia da universidade de Venezuela 18 de setembro; Participação dos debates científicos da Unidade de pesquisa do ALISTAR; 25 de novembro: apresentação de trabalho intitulado de <i>Trajectoires d'innovation: les cas de l'indication géographique du fromage Canastra</i> (Minas Gerais, Brasil) pelo projeto ALISTAR. Esta apresentação fará parte de um livro sobre trajetórias da inovação nos sistemas agroalimentares. Troca de experiências com os membros das redes SIAL America Latina e europeus. 	<p>Produção de um capítulo da tese;</p> <p>Entrevistas sistematizadas</p> <p>Novos parceiros (Venezuela; Brasil e vários países da Europa)</p> <p>Membro fundador da rede Sial Brasil.</p> <p>Submissão de um resumo para o congresso Sial de Stockholm maio de 2016, que foi aprovado recentemente.</p>
França Montpellier	Novembro	<p>Entrevistas</p> <ul style="list-style-type: none"> FLUTET, Gilles. Responsável pelo serviço de territoires & délimitation do Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) SAUTIER, Denis. Pesquisador CIRAD 	Entrevistas sistematizadas.
Pesquisa de campo	Setembro, novembro	<p>Entrevistas e visitas a produtores</p> <ul style="list-style-type: none"> BENECHÉ, Gille. Produtor e 	Entrevistas sistematizadas

Lugar	Período	Atividades	Resultados
(Aurillac Mássico central) e Bourg en Bresse (Rhône Alpes)		<p>transformador de Fromage Salers, queijo de vaca</p> <ul style="list-style-type: none"> • CEDRIC, Albert. Professor da Ecole Nationale des Industries du Lait et des Viandes (ENILV) • ESMARI, Jacques. Produtor de queijo de leite de cabra (Chevrier) • MARC, Jean. Produtor de Fromage e transformador de Fromage Salers Tradicional, queijo de vaca • MONTEL, Marie Christine. Pesquisadora do Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) • ULIN, Sophie. Diretora do Pole Fromager AOP Massif Central • VERGNOL, Emmanuelle. Delegada Regional de Aurillac do Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) • BÉRARD, Laurence. Pesquisadora do UMR Eco-Anthropologie et Ethnobiologie du CNRS 	

Fonte: Elaboração própria.

Quadro 22 Ligação entre produto e território

DO	Elementos DO LIGAÇÃO ENTRE PRODUTO E TERRITÓRIO fatores humanos em negrito
<p>Litoral Norte Gaúcho</p> <p>Produto: Arroz</p> <p>Ano: 2010</p>	<p>O arroz do Litoral Norte Gaúcho se diferencia pelo seu alto rendimento de grãos inteiros, translucidez e vitricidade. A região do Litoral Norte Gaúcho possui elevada estabilidade das temperaturas diárias, apresentando uma menor amplitude. Isto ocorre em função da alta umidade relativa do ar e das grandes massas de água que envolvem a região. O regime de ventos da região determina sua paisagem e vegetação. Estes ventos representam um importante elemento que contribui para a dissipação do calor, sobretudo na época da formação do grão de arroz. Assim, o regime de ventos, associado à estabilidade térmica da região, resultam em condições geográficas ideais e únicas para a produção de qualidade, influenciando diretamente nas características do produto</p>
<p>Costa Negra</p> <p>Produto: Camarão</p> <p>Ano: 2011</p>	<p>O camarão da Costa Negra possui características únicas em função do território da produção. A intrínseca ligação do camarão com a região da Costa Negra começa pela presença dos sedimentos (microorganismos) depositados nesta região, que servem de alimentação natural para a produção do camarão. Estes sedimentos possuem alto teor de cálcio e fibras, fazendo com que o camarão atinja até 11 centímetros, num período de 70 a 120 dias. Por esta alimentação natural, o camarão da Costa Negra possui níveis diferenciados de proteína e uma consistência maior em sua textura.</p>
<p>Região Pedra Carijó Rio de Janeiro</p> <p>Produto: Gnaisse</p> <p>Ano: 2012</p>	<p>A singularidade da rocha da qual é extraída a Pedra Carijó está relacionada com eventos geológicos ocorridos há mais de 560 milhões de anos atrás. O desenvolvimento das principais características que a define ocorreram durante a colisão de dois paleocontinentes, o São Francisco e o Arco Magmático do Rio Negro, pertencente à microplaca Serra do Mar, resultando na formação do paleocontinente Gondwana.</p>
<p>Região Pedra Madeira Rio de Janeiro</p> <p>Produto: Gnaisse</p> <p>Ano: 2012</p>	<p>O protólito da Pedra Madeira é uma rocha ígnea, que cristaliza a partir de magma, com composições granítica, apresentando um bandamento composicional marcado por bandas brancas, com maior quantidade de plagioclásio em relação a feldspato potássico, e bandas rosadas, com maior quantidade de feldspato potássico em relação a plagioclásio. Durante o processo metamórfico e deformacional, posterior ao alojamento do corpo rochoso e</p>

DO	Elementos DO LIGAÇÃO ENTRE PRODUTO E TERRITÓRIO fatores humanos em negrito
	cristalização da rocha, atinge-se o granulito, com enriquecimento dos plagioclássicos em cálcio e conseqüente modificação da coloração deste mineral branco para esverdeado. As características da Pedra Madeira são o resultado de eventos geológicos ocorridos há mais de 600 milhões de anos atrás.
Região Pedra Cinza Rio de Janeiro Produto: Gnaisse Ano: 2012	Durante a colisão de dois paleocontinentes, há 560 milhões de anos atrás, ocorreu o alojamento e cristalização do protólito da Pedra Cinza, na base de uma espessa zona de cisalhamento, no qual rochas como a Pedra Cinza, bem como as rochas encaixantes do Complexo Juiz de Fora e os paragneisses associados à Megassequência Andrelândia foram transformadas em gnaises miloníticos, por meio de processos metamórficos e deformacionais, responsáveis pela geração da mineralogia atual. Esses processos ocorreram a profundidades superiores a 27 km no interior da crosta terrestre, e temperaturas acima de 600° C.
Manguezais de Alagoas Produto: Própolis Ano: 2012	Estudos realizados revelaram que a própolis oriunda de colmeias desta região pertenciam a um novo grupo de própolis, com características químicas e farmacológicas únicas. As propriedades biológicas da própolis estão diretamente ligadas à sua composição química. A própolis vermelha se diferencia pelo seu alto teor de compostos fenólicos, especificamente isoflavonóides, as quais nunca foram encontrados em nenhuma outra própolis. A própolis vermelha foi classificada como um novo tipo, em função de sua origem vegetal, a leguminosa <i>Dalbergia ecastophyllum</i> , planta nativa e característica das áreas de mangue do litoral alagoano.
Vale dos Vinhedos Produto: Vinho: tinto, branco e espumante Ano: 2012	Na vitivinicultura, o solo e suas propriedades, a planta, o sistema de condução e o manejo do vinhedo imprimem personalidade aos produtos finais da videira . O clima do Vale dos Vinhedos, por sua vez, é muito peculiar quando comparado com os demais grupos climáticos encontrados na vitivinicultura mundial, tendo em vista o seu padrão térmico. Tal diagnóstico é um indicador de que as uvas colhidas na área delimitada possuem características próprias na sua composição química, e nas características sensoriais dos vinhos, associadas ao meio geográfico. Os vinhos do Vale dos Vinhedos possuem um sistema de vinificação diferenciado. Permitem-se apenas quatro variedades de uvas para a elaboração de vinhos finos tintos, estabelecendo, ainda, um percentual mínimo da variedade Merlot (estruturante), que apresenta elevado desempenho quanto a composição química e sensorial.
Região do Cerrado Mineiro Produto: Café verde em grão e café industrializado torrado em grão ou moído Ano: 2012	Os cafeeiros são cultivados em áreas com altitude variando entre 800 e 1.300 metros, e o resultado é um café com identidade única e de qualidade. O solo possui propriedades químicas específicas, destacando a sua baixa fertilidade natural; acidez elevada, com PH inferior a 5,0; baixa matéria orgânica – valores inferiores a 2% em solos argilosos; baixo teor de fósforo disponível – inferior a 5 ppm; e baixo teor de cálcio, magnésio, potássio e micronutrientes. A umidade relativa do ar é reduzida quando comparada a tradicionais regiões cafeeiras, permitindo uma baixa acidez e sabor achocolatado. A maior quantidade de insolação favorece o aumento da produção e melhor maturação e colheita.

Fonte: SEBRAE. *Indicações geográficas brasileiras*. Brasília: SEBRAE, INPI, 2014. Elaboração própria.

GRUPO 1: Questionário para Instituições

Parte 1 – Saber fazer *versus* Técnica

Preencha os campos abaixo.

Nome da sua instituição:
Cargo/função:
Qualificação/curso técnico, se houver:
Tempo de trabalho com IG:

1. Seu conhecimento sobre Indicações Geográficas é:
 - Nenhum, estou iniciando no assunto
 - Pouco
 - Médio
 - Muito
 - Expertise
2. Você já participou de algum arranjo de produtores para a construção de uma IG?
 - Sim
 - Não
3. Houve alguma campanha organizada pela sua instituição para sensibilizar o maior número possível de produtores da região?
Sim
 - Não
 - Não sei dizer
4. Você considera que o número de produtores da associação é importante para o processo de criação da IG?
Considere que o número de associados em relação número total de produtores da região.
 - Sim
 - Não
 - Não sei dizer
 - Não é bem assim... (preencha com sua opinião)

5. Você considera que somente os produtores da associação representam o conhecimento circulante da região?

Considere o conhecimento circulante como o conhecimento exógeno, aquele que pode ser codificado, mais o conhecimento não codificado ou tácito (experiência cognitiva de saber fazer as coisas)

- Sim
- Não
- Não sei dizer
- Não é bem assim... (preencha com sua opinião)

6. O conhecimento do *saber fazer* descrito no regulamento de uso é o mesmo do conhecimento circulante regional?

- Sim, todo conhecimento circulante na região está descrito no regulamento de uso
- Sim, a maior parte está descrita
- Não, uma parte mínima está descrita
- Não sei dizer
- Não é bem assim... (preencha com sua opinião)

7. O conhecimento do *saber fazer* é o mesmo que a técnica descritiva do modo de produção do *saber fazer*?

- Sim, é o mesmo
- Não, só parte do *saber fazer* pode ser transformado em técnica descritiva do modo de produção
- Não há relação alguma entre o *saber fazer* e uma técnica descritiva de produção
- Não sei dizer
- Não é bem assim... (preencha com sua opinião)

8. O conhecimento do *saber fazer* pode ser transferido para outra região?

- Sim, qualquer tipo de conhecimento é transferível

- Sim em parte, o que é possível de codificar, ou seja, ser transformado em uma técnica
- Não, o *saber fazer* só é transmitido pela relação mestre aprendiz em um contexto próprio e definido
- Não sei dizer
- Não é bem assim... (preencha com sua opinião)

9. O conhecimento técnico das instituições exógenas à região tende a agregar-se no *saber fazer* do produtor artesanal?

- Sim
- Não
- Não sei dizer
- Não é bem assim... (preencha com sua opinião)

10. O *saber fazer* é o mesmo que tradição?

- Sim
- Não
- Não sei dizer
- Não é bem assim... (preencha com sua opinião)

Parte 2 – Proteção do Conhecimento do Queijo Minas Artesanal

11. Seu conhecimento sobre as Indicações de Procedência do Queijo Minas Artesanal é:

- Nenhum, estou começando agora
- Pouco
- Médio
- Muito
- Expertise

12. A falta de envolvimento dos produtores para as IG do QMA têm relação com:

- Falta de financiamento
- O investimento não compensa
- Custos altos
- Excesso de burocracia e regulamentação
- Os produtores não acreditam que precisam melhorar seu modo de *saber fazer*
- Possuem pouca ou nenhuma informação do que seja IG
- Não se interessam por essa estratégia de negócio
- Não possuem o hábito de se associarem
- São produtores familiares, não se interessam ou desejam qualquer mudança
- Não se sentem seguros com qualquer tipo de mudança
- Os líderes dos produtores não têm interesse em ampliar a divulgação da IG
- Falta de interesse na divulgação pelas instituições fomentadoras para IG
- Não há tempo suficiente, entre a organização dos produtores e o registro, para os produtores pensarem a respeito ou se interessarem

Outro (especifique):

13. Com as alterações no modo de produção do QMA vem tendo, você acha que o conhecimento regional pode se modificar a ponto de causar uma padronização e se tornar similar aos produtos industriais?

- Não, a produção artesanal não tem nada haver com a produção industrial
- Sim, se a maioria dos produtores artesanais se registrarem
- Sim, alguma alteração poderá realmente ocorrer
- Não sei dizer
- Não é bem assim... (preencha com sua opinião)

14. Os utensílios, ferramentas, ambiente interno e externo da queijaria também determinam o *saber fazer*, ou seja, são parte do conhecimento local?

- Não, são fatores completamente distintos
- Sim, faz parte e devem ser preservados, mas se adequando às normas atuais de segurança alimentar e ambiental
- Sim, mas para ter certeza do que pode ou não pode ser preservado, devem ser feitas mais pesquisas antes de transformar o conhecimento local
- Não sei dizer
- Não é bem assim... (preencha com sua opinião)

15. O *saber fazer* é protegido pela IG?

- Sim, por ambos os institutos: Denominação de Origem e Indicação de Procedência
- Sim, mas somente pela Denominação de Origem
- Sim, se a maior parte dos produtores se adequassem ao regulamento de uso
- Sim, mas todos deveriam saber que o *saber fazer protegido* é diferente daquele *saber fazer original ou primitivo* dos produtores, porque incorporaram o conhecimento das instituições exógenas à região, enquanto construíam a IG
- Não
- Não sei dizer
- Não é bem assim... (preencha com sua opinião)

16. A tradição é protegida pela IG?

- Sim, por ambos os institutos: Denominação de Origem e Indicação de Procedência
- Sim, mas somente pela Denominação de Origem
- Sim, se a maior parte dos produtores se adequassem ao regulamento de uso
- Sim, mas todos deveriam saber que o *saber fazer protegido* é diferente daquele *saber fazer original ou primitivo* dos produtores, porque incorporaram o conhecimento das instituições exógenas à região, enquanto construíam a IG
- Não
- Não sei dizer
- Não é bem assim... (preencha com sua opinião)

17. Você gostaria de acrescentar algum aspecto sobre os efeitos da Indicação Geográfica sobre o conhecimento regional que não foi contemplado neste roteiro de entrevista?

() Sim

() Não

Qual?

GRUPO 2: agentes



Figura 50 Entrevistas documentadas em Família produtores.

Significados das siglas:

P:	2 letras	- 3 letras
Número do documento no Atlas Ti	Iniciais do nome do produtor	Últimas letras indicam a cidade do entrevistado Primeiras letras a condição de registrado, associado e/ou informal

Questionário único – Entrevista semi-aberta para os produtores

Nome(s) do(s) Produtor(es):	
Número de pessoas que produzem o queijo:	Relação familiar dos produtores: esposo e esposa
Número do rebanho leiteiro:	Quantidade produzida por dia:
Email:	Tel:
É registrado?	Que ano você registrou?
É associado?	Nome da associação: ano de entrada:
Valor:	

- 1) Quanto tempo sua família produz queijo? Quem ensinou? De onde veio a técnica? (tradição)
- 2) Como você explica que tantas pessoas em regiões tão distantes daqui, tantos produtores, conhecem o mesmo processo de fazer o queijo? (*terroir*)
- 3) Como você ensinou seu(s) filho(s)? Como você passou conhecimento para eles? (tradição)

- 4) Qual é a relação com seus vizinhos? Com que frequência os vê para trocar ideias sobre o queijo? Já pediu ajuda para eles para resolver algum problema de produção? Como foi isso?(laços de confiança)
- 5) Você acha que seus produtos são muito parecidos com todos os demais associados? E com os não associados/registrados?(*terroir*)
- 6) O que você entende por tradição? E por saber fazer? (tradição/saber fazer)
- 7) O que você acha das normas para mudança na produção do queijo? /NA/
- 8) Antes das modificações introduzidas pela EMATER/IMA, algum processo novo foi introduzido por outra pessoa? Quem?Porque?Você teve que aprender?(legislação)
- 9) Quais as principais diferenças entre o Processo Produtivo anterior do de agora? (rotina e legislação)
- 10) O que você acha mudou e que não alterou o que você já conhece? (tradição e legislação)
- 11) O que você acha que não poderia ter mudado de jeito nenhum e mudou por causa da legislação? (*terroir* e legislação)
- 12) O que você acha mais importante para a produção do queijo? O que, se faltar, afeta no seu gosto e suas características? (*terroir*)
- 13) Sobre os utensílios: o material deles interfere na sua forma de fazer o queijo? Se sim, em que sentido? (utensílios e estrutura e *terroir*)
- 14) O ambiente interfere na sua produção? Seu rebanho, por exemplo, seu conhecimento sobre eles, afeta a maneira com que você faz o queijo? (matéria prima e meio ambiente e *terroir*)

15) Porque você ainda não aderiu ao registro/associação? /NA/

- 16) O que você entende por IG, DO e IP? (IG)
- 17) Porque não foi feito um trabalho para o reconhecimento pela DO?
- 18) A associação tem feito algum trabalho para atrair novos associados? (IG/APROCAN)
- 19) Você acha que o regulamento de uso é fiel ao que você sabe fazer? (IG/RU)
- 20) Você acha que juntando todas as informações disponíveis pelo regulamento de uso, outro produtor fora da região pode aprender a fazer o mesmo tipo de queijo?(IG/RU)
- 21) Quais as instituições que ajudam os produtores? (laços de confiança)
- 22) Quais as que interferem demais?(laços de confiança)

23) Finalizando...	
() sim () não	A falta de envolvimento dos produtores para a associação do QMA tem relação com falta de financiamento?
() sim () não	Vc acha que o investimento compensa?
() sim () não	É sobre os custos, são altos demais?
() sim () não	Vc acha que haja excesso de burocracia e regulamentação?
() sim () não	Vc acha que a maioria dos produtores precisa melhorar seu modo de saber fazer?
() sim () não	Vc acha que os produtores tem informação sobre o que representa a região Canastra? A indicação geográfica?
() sim () não	Vc pensa que os produtores entendem a mudança na estrutura da queijeira como uma estratégia de negócio?
() sim () não	Vc acha que eles possuem o hábito de se associarem? Confiam nesse tipo de associação?
() sim () não	Vc acha que os produtores se interessam por qualquer mudança, mesmo sendo produtores familiares?

<input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não	Vc acha que há insegurança para mudar?
<input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não	Vc acha que os líderes das associações têm interesse em ampliar a divulgação da IG
<input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não	Vc acha que há interesse das instituições em divulgar a associação?
<input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não	Vc considera que houve tempo suficiente entre a organização dos produtores e a formação da associação?
28) você quer acrescentar alguma coisa?	

Quadro Todos os documentos das instituições com sua Identificação correspondente; FrC; tipo de arquivo digital e família na UH.

Id	Name	FrC	Media	Families
P1	Entrevista AEmater.docx	57	Rich Text	Instituições locais
P2	APROCAN-IIISIIG	1	PDF	Instituições locais
P04	Entrevista BJ MAPA.docx	37	Rich Text	Instituições externas
P09	Caracterização do QMA Canastra Jonas - UFLA 2007.pdf	95	PDF	Instituições locais
P10	caracterização do queijo canastra EMATER.pdf	22	PDF	Instituições locais
P11	Caracterização QMA Serro e Canastra UFV.pdf	47	PDF	Instituições externas
P14	Entrevista Centro de Qualidade.docx	31	Rich Text	Instituições locais
P15	EMATER - Gmail - maturação e numero de produtores do queijo Canastra.pdf	3	PDF	Instituições locais
P16	Entrevista com Prefeito Tapirai.docx	3	Rich Text	Instituições locais
P17	Entrevista 2B2 Branding.docx	33	Rich Text	Instituições externas
P22	Entrevista Gabriel Emater.docx	22	Rich Text	Instituições locais
P23	Entrevista Sindicato Produtores Medeiros	22	Rich Text	Instituições locais
P25	IMA-GIP 008/14 04NOV2014	1	Image	Instituições externas
P26	Entrevista JCVCR MAPA.docx	19	Rich Text	Instituições externas
P27	Entrevista APROCAN	111	Rich Text	Instituições locais
P31	MAPA - Apres_20.11.14_Simpósio IG_Ilhéus.pdf-	2	PDF	Instituições externas
P32	MAPA Seminário Internacional Sebrae.pdf-	5	PDF	Instituições externas
P33	Apresentação INPI.pdf	4	PDF	Instituições externas
P35	Modo artesanal de fazer queijo de Minas IPHAN.doc	21	Rich Text	Instituições externas
P39	Entrevista Prof Jonas IF Bambuí.docx	29	Rich Text	Instituições locais
P41	Entrevista RJOC - IMA.docx	53	Rich Text	Instituições locais
P42	regulamento de uso APROCAN.pdf	22	PDF	Instituições locais
P43	requerimento-queijaria-qma-03-11-2014.pdf	2	PDF	Instituições externas
P44	respostas não é bem assim instituições.docx	134	Rich Text	Instituições externas
P51	UFRJ - MAPA Gmail - URGENTE - centro de maturação de Medeiros - URGENTE.pdf	1	PDF	Instituições externas
P52	UFV - perguntas e...pdf	3	PDF	Instituições externas
P53	UFV - URGENTE - centro de maturação de Medeiros - URGENTE.pdf	4	PDF	Instituições externas
P54	Entrevista VHMS - Emater.docx	23	Rich Text	Instituições locais
P58	IPHAN - Dossie_modos_fazer_queijo_minas.pdf	0	PDF	- n/a -
P59	Gmail - associação APROCAN.pdf	0	PDF	- n/a -
P60	Gmail - A_C Alberto -sem BP.pdf	0	PDF	- n/a -
P61	Gmail - A_C Alberto -sem processo IMA.pdf	0	PDF	- n/a -
P65	Gmail - QMA EMATER 2 - 2016.pdf	0	PDF	- n/a -
P66	Gmail - QMA EMATER 3 2016.pdf	0	PDF	- n/a -
P67	Gmail - QMA EMATER 4 2016.pdf	0	PDF	- n/a -
P68	Gmail - Sobre queijos artesanais EMATER 2016.pdf	0	PDF	- n/a -
P69	Gmail - QMA EMATER 5.pdf	0	PDF	- n/a -
P70	Gmail - QMA EMATER 6.pdf	0	PDF	- n/a -

QUESTIONÁRIOS FRANÇA¹⁴¹

ligia.inhan@gmail.com/tél: 0789477192

Présentation du projet de recherche
Ligia, INHAN MATOS
Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brésil

Etude de doctorat en “Sciences politiques et développement” (année finale)

Sujet de la recherche:

La protection des *savoir-faire* :

Le fromage artisanal « Minas » et l’Indication Géographique « Serra de Canastra »

Je travaille au Brésil depuis 2009 sur les Indications géographiques, et en particulier sur les fromages artisanaux “Minas” de la région “Serra da Canastra” qui ont obtenu une Indication Géographique en 2012.

Dans le cadre d’un accord interuniversitaire entre la France et le Brésil, je suis accueillie pour 4 mois au CIRAD – Montpellier de Aout à Novembre 2015, dans une équipe qui travaille sur les Indications géographiques à l’international.

Ma recherche porte sur l’économie des connaissances: Comment les *savoir-faire* locaux peuvent être à l’origine de processus de développement ?

Objectif de ma visite à Aurillac et dans la région :

- Je souhaite connaître l’histoire et l’évolution des fromages au lait cru en France. Comment se sont maintenus les *savoir-faire*, alors que l’agriculture et les marchés changent rapidement ? Quel rôle ont joué, et jouent, les institutions publiques, en particulier l’INRA ?

Donc j’aimerais comprendre la discussion sous le lait cru en France:

1. Les producteurs avez conscience de la discussion du lait cru ou elle est restrictif à les académies est les industries ?
2. Vous regardez inquiétude entre les producteurs sous le lait cru ? Il y a quelque concurrence entre les producteurs du lait cru et du lait pasteurisé ?
3. Quelle sont les pratiques suffis pour contrôler les risques de contagion ?
4. Comme peut être prouvé que le risque vient du lait cru? Il peut être associé à autre chose?
5. Le temps de maturation n'est pas suffi pour terminer avec les microorganismes mauvais ?
6. Le même risque se passe avec les aliments industrialisé ?
7. Pour quoi les producteurs jamais ont souffré avec le consume de fromage de lait cru et il y a consommateurs qui souffrent ?

¹⁴¹A elaboração desta apresentação teve auxílio do CIRAD.

Pour INAO¹⁴² : Objectif de ma visite à INAO et dans la région :

- Je souhaite connaître l'histoire et l'évolution des fromages au lait cru en France. Comment se sont maintenus les *savoir-faire*, alors que l'agriculture et les marchés changent rapidement ? Quel rôle ont joué, et jouent, les institutions publiques, en particulier l'INAO ?
- La tendance au Brésil est de restreindre le nombre de producteurs IG dans la région, soit pour contrôler une niche de marché, soit à cause des difficultés de gestion de l'action collective. Cela exclut de nombreux producteurs traditionnels, et cela réduit l'impact sur le développement rural.

Donc j'aimerais comprendre, pour un exemple concret d'IGP/AOP "fromage au lait cru" en France:

1. Quelles sont les étapes du processus depuis l'élaboration du groupe porteur de l'IG jusqu'à l'accompagnement (délimitation de la zone de production, élaboration et discussion du cahiers des charges, création du groupe du porteur)
2. Combien de ressources humaines ont été mobilisées (producteurs, transformateurs techniciens publics et privés..), pendant combien de temps ?
3. Comme vous faites la cartographie de les facteurs humaines et les facteurs naturelles dans de la région ?
4. Il y a une moyenne de temps de durée de la structuration des l'IG ? Quelle ?
5. Comment l'INAO gère la tension entre : 1) outils en bois et *savoir faire* traditionnelles e 2) outils en inox et sécurité sanitaire.
6. Vous pouvez me donner une copie de une carte de comme est restée la cartographie de la région ?

Pour les producteurs

Objectif de ma visite à Aurillac et dans la région :

- Je souhaite connaître l'histoire et l'évolution des fromages au lait cru en France. Comment se sont maintenus les *savoir-faire*, alors que l'agriculture et les marchés changent rapidement ?

Donc j'aimerais comprendre la discussion sous le lait cru en France:

1. Pour vous, qu'est que c'est tradition ? qu'est que c'est *savoir faire* ?
2. Combien de temps que vous avez produit fromage ?
3. Qui vous avez enseigné à faire le fromage ? Vous avez enseigné à leurs enfants ?
4. Vous avez déjà demandé aide à vos voisins pour les questions de la production ?
5. Pour vous, quelles outils qui étaient essentielles pour perpétuer la tradition et qui ne sont permis aujourd'hui ?
6. Considérez vous que il a quelques normes de la législation sanitaire qui ne sont pas nécessaires ?
7. Vous regardez inquiétude entre les producteurs sous le lait cru ?

¹⁴²Mesma apresentação para todas as instituições.

8. Comment expliquez-vous que les producteurs jamais ont souffré avec le consume de fromage de lait cru et il y a consommateurs qui souffrent ?
9. Et si la loi obliger à pasteuriser le lait ? Qu'est que vous avez faire ?

Primary Doc Manager [HU: terrain france]

Id	Name	Quotations	Media	Families	Modified
P 1	6 Cédric -ligia 6.docx	0	Rich Text	- n/a -	15/12/2015 08:56:01
P 2	7 Sophie - Ligia 7.docx	0	Rich Text	- n/a -	28/12/2015 17:24:22
P 3	Emmanuelle Vergnol - Ligia 2.docx	0	Rich Text	- n/a -	16/12/2015 11:26:37
P 4	gilles béneche - Ligia 4.docx	0	Rich Text	- n/a -	15/12/2015 08:56:01
P 5	Jacques.docx	0	Rich Text	- n/a -	28/12/2015 17:32:26
P 6	Jean Marc (complet) - Ligia 3.docx	0	Rich Text	- n/a -	28/12/2015 17:39:31
P 8	Maria Christine Montel -INRA- Ligia 1.docx	0	Rich Text	- n/a -	28/12/2015 17:46:17
P 9	apresentaçãoreview3.docx	0	Rich Text	- n/a -	15/12/2015 08:56:01
P10	Denis Sautier 1.wav	0	Audio	- n/a -	15/12/2015 08:56:01
P11	Denis Sautier.wav	0	Audio	- n/a -	19/12/2015 21:47:22
P12	Gille Flutet.MP3	0	Audio	- n/a -	28/12/2015 17:59:17
P13	Gilles Flutet2.wav	0	Audio	- n/a -	15/12/2015 10:20:33
P14	Laurence 2.MP3	0	Audio	- n/a -	28/12/2015 10:43:40
P15	Laurence.MP3	0	Audio	- n/a -	28/12/2015 10:40:42
P16	6 Cédric -ligia 6.docx	0	Rich Text	- n/a -	29/12/2015 08:00:30

APROCAN

Art. 2 - Das Matérias-Primas utilizadas para fabricação do queijo:

- a) As matérias primas utilizadas para a fabricação do Queijo Minas Artesanal da “Canastra” são o leite de vaca cru, hígido, integral, recém ordenhado, proveniente de vacas sadias da propriedade de origem; o “pingo” ou fermento lácteo, obtido do soro de final de dessoragem da produção do dia anterior da própria queijaria; o coalho industrializado e o cloreto de sódio (sal comum).
- b) O leite deverá atender aos critérios de qualidade, microbiológicos e de características físico-químicos exigidos pela legislação pertinente;
- c) O coalho industrializado deverá possuir obrigatoriamente registro sanitário no Serviço de Inspeção Estadual ou Federal;
- d) O cloreto de sódio (sal comum) deverá possuir registro no Ministério da Saúde;
- e) A água utilizada na queijaria deverá ser analisada anualmente. A água deverá ser clorada e atender aos critérios dispostos na legislação pertinente.

Art. 3 - Do rebanho utilizado:

- a) O rebanho utilizado corresponde a todos os bovinos, das espécies “*Bos taurus*” e “*Bos indicus*”, assim como animais advindos de seus cruzamentos em diferentes graus de sangue.

Art. 4 - Da Sanidade do rebanho:

- a) A sanidade do gado leiteiro deve ser atestada por Médico Veterinário, que, para tal, deve adotar rigorosamente as recomendações técnicas contidas em Normas e Regulamentos sanitários em vigor;
- b) O produtor deve adotar as práticas visando ao controle sanitário do rebanho que comprometam a saúde dos animais ou a qualidade do leite de acordo com legislação em vigor;
- c) Os animais devem ser identificados individualmente através de brinco ou outro meio de identificação autorizado, seguindo a regulamentação em vigor.

Art. 5 - Do sistema de criação do rebanho e das práticas de manejo:

- a) O sistema de produção deverá ser baseada na bovinocultura extensiva ou semi-intensiva, utilizando pastagens naturais ou modificadas, com raças adaptadas a estas condições de criação;
- b) É recomendado o aproveitamento da diversidade das pastagens. Pode-se utilizar das gramíneas exógenas, como as Braquiárias (*Brachiaria spp*) e as diversas espécies de Panicums. Também se recomenda a utilização racional da vegetação natural como o capim Jaraguá (*Hyparrhenia rufa*), capim Meloso/Gordura (*Melinis multiflora*), leguminosas como carrapicho Beirão de boi (*Desmodium sp.*), Sirato *Macroptilum sp*, calopogônio (*Calopogonium mucunoides*), entre outras.

Art.6 - Da alimentação do rebanho:

- a) A alimentação dos animais deve ser baseada na pastagem natural e formada, bem como de uma suplementação a base de concentrados e minerais;
- b) Alguns produtores se valem de uma complementação volumosa. Nos períodos de seca e inverno, à base de Capim elefante - *Pennisetum purpureum*, cana-de-açúcar e/ ou silagens.

ANEXO B – Página Planta baixa de queijaria credenciada no Dossiê Interpretativo IPHAN. Queijo Artesanal de Minas.



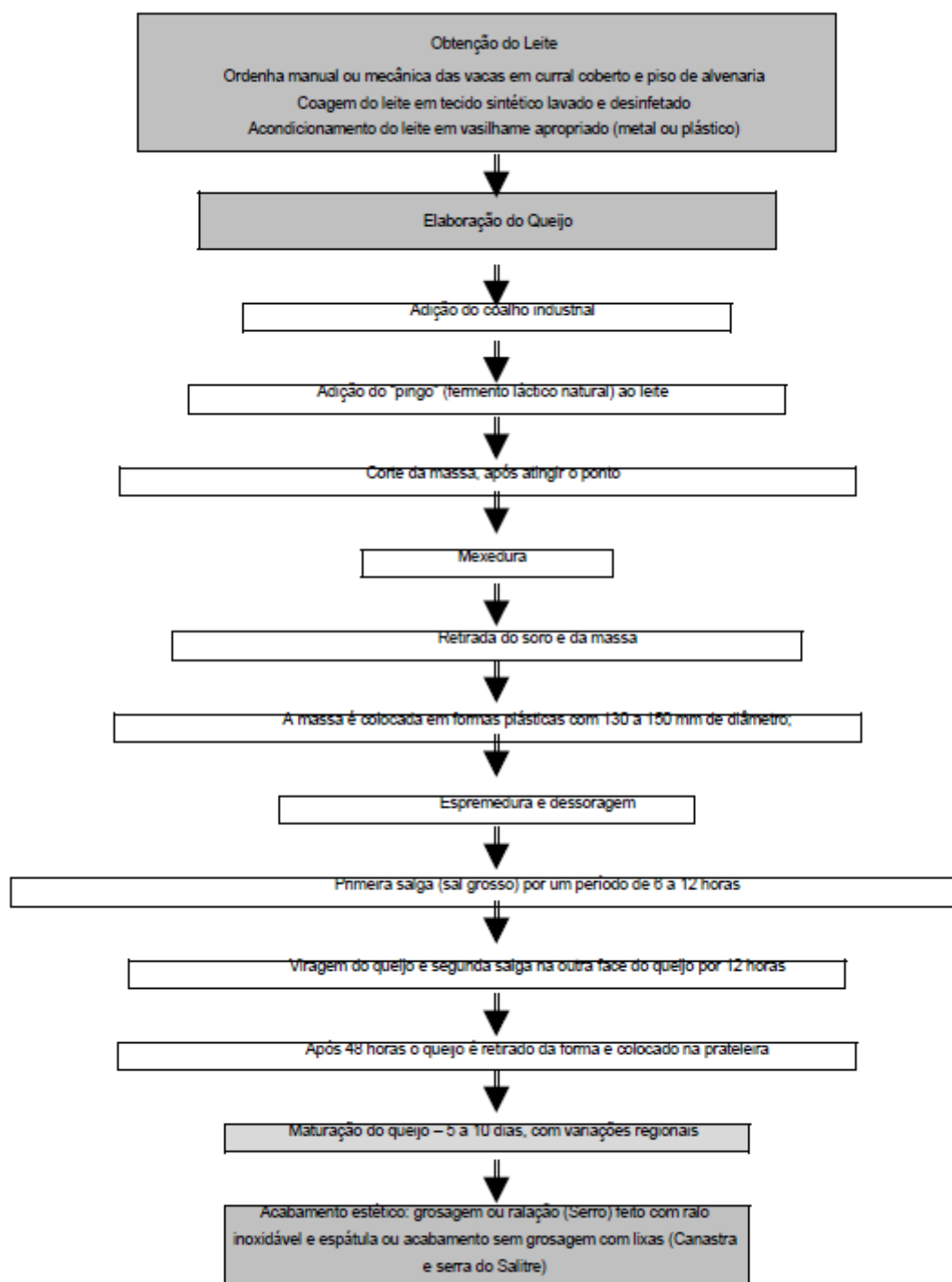
Planta baixa de queijaria em implantação nas fazendas que estão sendo credenciadas pelo IMA para produção do queijo artesanal.

60

Figura 51 Planta da queijaria registrada conforme legislação em vigor.

Fonte: IPHAN (2006, p.60)

Figura 1. Fluxograma básico da fabricação do queijo Minas artesanal.



62

Figura 52 Descrição do Processo Produtivo com acréscimo de materiais da legislação em vigor.

Fonte: IPHAN (2006, p. 62)