

PARECER PARA A PROPOSTA DE REGISTRO DO MODO DE FAZER QUEIJO SERRANO

Este parecer para a proposta de registro do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano foi elaborado a partir da documentação existente no Processo Administrativo Eletrônico nº 20/1100-0000366-5, aberto em 17/03/2020 no IPHAE, contendo: Legislação; Documentos produzidos durante o processo; Lista de referências bibliográficas e documentais que embasam a demanda; Ficha 1 - Mapeamento; Informação nº 117/2022, sobre a Análise das fichas referentes à Fase 1 do Inventário, denominada “Mapeamento”, e do pedido de prorrogação do prazo para finalização do inventário por parte dos proponentes; Transcrição das entrevistas com os detentores; Ficha 3A - Identificação – Saberes.

A solicitação de Registro deu-se a partir de demanda popular, tendo como requerentes: Associação dos Produtores de Queijo Leite dos Campos de Cima da Serra - APROCAMPOS, Associação dos Produtores de Queijo Artesanal Serrano e demais estabelecimentos de produtos de origem animal de São Francisco de Paula- RS - APROSAOCHICO; Associação dos Produtores de Queijo e Derivados do Leite de Jaquirana e Cambará do Sul – APROJAC. A solicitação de Registro, a documentação sobre o bem cultural e as declarações de anuência assinadas pelas associações, representantes dos detentores do bem cultural, foram produzidas por agentes da Emater-Ascar e da UFRGS, de acordo com a IN Sedac/Iphae 01/21.

Quanto à área geográfica, abrange 18 municípios em SC e 16 municípios no RS, se inserindo total ou parcialmente nos territórios dos municípios catarinenses de: Anita Garibaldi, Bocaina do Sul, Bom Jardim da Serra, Bom Retiro, Campo Belo do Sul, Capão Alto, Cerro Negro, Correia Pinto, Lages, Otacílio Costa, Pains, Palmeira, Ponte Alta, Rio Rufino, São Joaquim, São José do Cerrito, Urubici e Urupema. No Rio Grande do Sul, total ou parcialmente nos territórios dos municípios de Vacaria, Bom Jesus, São José dos Ausentes, Cambará do Sul, Campestre da Serra, Caxias do Sul, Ipê, Jaquirana, Monte Alegre dos Campos, Muitos Capões, São Francisco de Paula, Esmeralda, Pinhal da Serra, André da Rocha, Lagoa Vermelha e Capão Bonito do Sul. A área total da IG Campos de Cima da Serra é de 34.372 km².

Destaca-se a Indicação Geográfica na modalidade de Denominação de Origem (IG/DO) para o queijo artesanal serrano, provenientes da Região Campos de Cima da Serra de SC e RS, sendo a primeira IG nessa modalidade para queijos nacionais.

O Dossiê apresenta importantes referências históricas, aborda as origens do queijo serrano, aspectos geográficos e ambientais (condições edafoclimáticas), importância sócioeconômica, grupos étnicos e sociais envolvidos na produção, entre outros, sendo que na Ficha 3ª - Identificação - Saberes, no item 2, apresenta a técnica de produção do queijo e saberes associados.

Demonstra o vínculo dos produtores com o território e com a identidade cultural, presente na memória coletiva destes detentores (produção do queijo serrano associada às atividades tropeiras).

Conforme consta, o queijo serrano vem sendo produzido de forma ininterrupta, em maior ou menor volume, na grande maioria dos estabelecimentos rurais, seja para o consumo familiar ou destinado ao comércio. O modo de fazer (saber-fazer) foi transmitido através das gerações, apresentando pequenas alterações devido às adaptações tecnológicas.

Segundo o Parecer Técnico N°007/2024/IPHAE, o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano teve início há mais de dois séculos, junto com o estabelecimento das primeiras fazendas na região dos Campos de Cima da Serra. A produção do queijo serrano surgiu concomitantemente com a atividade pecuária de corte extensiva na região, empreendida por colonos portugueses.

O Parecer Técnico do IPHAE faz uma análise aprofundada evidenciando que o Modo de Fazer Queijo Serrano é um bem cultural imaterial, sua importância social e econômica, assim como, a relevância de seu reconhecimento como Patrimônio Estadual.

Desse Parecer Técnico, ressaltam-se os fatores que representam riscos e a reprodução das medidas de salvaguarda sugeridas no inventário:

Representam riscos: plantações de soja nesta região, pois a preservação da paisagem dos Campos de Cima da Serra é importante para garantir a sustentabilidade do produto queijo serrano, visto que suas características ou especificidades são atribuídas à técnica de produção artesanal aplicada sobre matérias-primas locais (pastagens e gado de corte) adaptadas às características geográficas e ao clima dos Campos de Cima da Serra; diferentes formas de aplicação da legislação pelos diferentes fiscais de cada município, assim como, o obstáculo financeiro de investimento em novas infraestruturas adequadas às exigências sanitárias representam empecilhos para os produtores de Queijo Artesanal Serrano. Atenta para o fato de que as barreiras produtivas podem restringir o bem cultural aos produtores com mais capital político e econômico, ameaçando seu papel socioeconômico relacionado à subsistência de pequenos produtores, bem como o seu

significado, pois pode converter o queijo serrano em um produto gourmet, de consumo restrito.

Reprodução das medidas de Salvaguarda sugeridas no inventário: EIXO 1 – MOBILIZAÇÃO SOCIAL E ALCANCE DA POLÍTICA

1.1. Mobilização e articulação de comunidades e grupos de Detentores: a) Realizar oficinas sobre Patrimônio Cultural (ênfasis no Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano) com as associações de produtores de queijo artesanal serrano, com o objetivo de fortalecer a autonomia dos detentores para a gestão do patrimônio e estabelecer um vínculo de apoio entre o IPHAE e os detentores; 1.2. Articulação institucional e política integrada: a) Realizar reuniões com representantes de instituições de fiscalização sanitária de alimentos dos municípios dos Campos de Cima da Serra para discutir parâmetros de fiscalização de queijarias, levando em consideração o Registro do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano, buscando reduzir as diferenças entre os parâmetros exigidos por cada município; 1.3. Pesquisas, mapeamentos, inventários; participativos (com inclusão de pessoas oriundas dos universos pesquisados nas equipes): a) Entrevistar produtores não abordados pelo processo de inventariação pré-registro, sobretudo produtores dos municípios menores dos Campos de Cima da Serra e produtores cujos marcadores sociais de diferenciação escapam à norma hegemônica (negros, mulheres, etc.), almejando ampliar o processo de documentação e identificação do bem cultural, assim como ampliar o alcance das políticas públicas de patrimônio cultural para mais detentores.

EIXO 2 - GESTÃO PARTICIPATIVA NO PROCESSO DE SALVAGUARDA

2.1 Apoio a coletivo deliberativo e elaboração de Plano de Salvaguarda: a) Fortalecer a presença das associações de queijeiros existentes nos municípios menores dos Campos de Cima da Serra por meio do apoio à organização de reuniões, para que as políticas de salvaguarda alcancem os detentores em sua totalidade; 2.2. Formação de gestores para a implementação e gestão de políticas patrimoniais; a) Realizar oficinas sobre Patrimônio Cultural (ênfasis no Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano) com representantes de diferentes secretarias dos diferentes municípios (cultura, educação, turismo, cidadania, etc.), para aperfeiçoar a compreensão e o desempenho dos poderes públicos para a gestão do bem Registrado.

EIXO 3 – DIFUSÃO E VALORIZAÇÃO

3.1. Difusão sobre o universo cultural do bem Registrado: a). Organizar e publicar dossiê de Registro do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano como Patrimônio Cultural do Rio Grande do Sul, ressaltando informações levantadas durante o trabalho de campo do processo de inventariação acerca de minorias sociais (negros e quilombolas) como detentores do bem

cultural, visando a difundir informações sobre o bem cultural registrado; 3.2. Constituição, conservação e disponibilização de acervos sobre o universo cultural do bem Registrado: a) Organizar e socializar a base documental sobre o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano, tanto no que diz respeito à documentação produzida para obtenção da Indicação Geográfica, quanto a produzida para o Processo de Registro como Patrimônio Cultural, visando possibilitar o acesso à informação para o público em geral; 3.3. Ação educativa para diferentes públicos: a) Desenvolver ações de Educação Patrimonial sobre o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano nos municípios dos Campos de Cima da Serra (exposições, seminários, entre outros) envolvendo os equipamentos culturais desses municípios, almejando difundir o bem cultural entre diferentes públicos; b) Inserir o Queijo Artesanal Serrano nos programas de alimentação escolar, o que contribui com a inserção econômica dos produtores e o fortalecimento do vínculo sensorial e afetivo das novas gerações com o bem cultural; 3.4. Editais e prêmios para iniciativas de salvaguarda: a) Estimular a criação de Sistemas Municipais de Cultura em todos os municípios dos Campos de Cima da Serra, para que cada município implemente seu Fundo Municipal de Cultura com direcionamento de verba para os Patrimônios Culturais reconhecidos na região; b) Abrir editais e prêmios, em nível estadual, especificamente para bens culturais Registrados, para que os detentores dos bens culturais acessem verbas públicas para desenvolvimento de projetos vinculados ao Patrimônio Cultural que vivenciam; 3.5. Planejamento para ampliação de mercado com benefício exclusivo dos produtores primários dos bens culturais materiais: a) Apoiar a participação em feiras, exposições, colocação em pontos de venda, a fim de ampliar o mercado dos produtores de Queijo Artesanal Serrano; b) Desenvolver selo que destaque o título de Patrimônio Cultural Imaterial do Rio Grande do Sul a ser utilizado pelos produtores em seus rótulos, a fim de destacar o valor simbólico do produto e abrir mercado para o produto; c) Divulgar nas mídias oficiais do governo do Estado o Queijo Artesanal Serrano e os eventos a ele relacionados, com o objetivo de promover o bem cultural e aumentar seu potencial econômico.

EIXO 4 – PRODUÇÃO E REPRODUÇÃO CULTURAL - 4.1. Transmissão de saberes relativos ao bem cultural Registrado: a) Promover aulas/eventos nas escolas dos municípios dos Campos de Cima da Serra sobre o Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano, de modo a estimular a apropriação do bem cultural pelas novas gerações; 4.2. Apoio às condições materiais de produção dos bens culturais Registrados: a) Criar linhas de financiamento específico para compras de equipamentos e construção de microqueijarias, visando a adequar as microqueijarias às normas de fiscalização sanitária e

à Lei Estadual nº 14.973/2016, que dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal serrano no estado do Rio Grande do Sul, mas sem abolir aspectos tradicionais da produção (materiais e técnicos) considerados relevantes pelos produtores. 4.3. Atenção à propriedade intelectual dos saberes e direitos coletivos: a) Realizar oficinas sobre a Indicação Geográfica espécie Denominação de Origem Campos de Cima da Serra para o Queijo Artesanal Serrano com os produtores e com representantes da administração municipal, para aperfeiçoar a compreensão sobre os efeitos e potencialidades da Indicação Geográfica para a região; 4.4. Medidas administrativas e/ou: a) Mediar relação com as instituições de fiscalização sanitária de alimentos dos municípios dos Campos de Cima da Serra para adequar os parâmetros de fiscalização de queijarias aos aspectos tradicionais da produção (materiais e técnicos) considerados relevantes pelos produtores.

A proposta está em conformidade com a Lei nº 13.678, de 17 de janeiro de 2011, que dispõe sobre o patrimônio cultural imaterial do Estado do Rio Grande do Sul, atualizada pela Lei nº 14.155, de 20 de dezembro de 2012 e regulamentada pelo Decreto nº 54.763, de 17 de agosto de 2019.

Dessa forma, recomendo à Câmara Temática do Patrimônio Cultural Imaterial do IPHAE a aprovação dessa proposta de registro.

Porto Alegre, 28 de agosto de 2024


Valeska Conti

Membro da CTPCI, representante do Colegiado Setorial de Memória e Patrimônio RS