



**UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA
“JÚLIO DE MESQUITA FILHO”
FACULDADE DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA
CAMPUS DE PRESIDENTE PRUDENTE
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA**

**O ALVORECER DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS NA AMAZÔNIA: A
“CORRIDA” PELA IG DO QUEIJO ARTESANAL DO MARAJÓ/PA**

BENEDITO ELY VALENTE DA CRUZ

Presidente Prudente - SP
2017



**UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA
“JÚLIO DE MESQUITA FILHO”
FACULDADE DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA
CAMPUS DE PRESIDENTE PRUDENTE
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA**

**O ALVORECER DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS NA AMAZÔNIA: A
“CORRIDA” PELA IG DO QUEIJO ARTESANAL DO MARAJÓ/PA**

BENEDITO ELY VALENTE DA CRUZ

Tese de Doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Geografia – PPGG da Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho – UNESP, Campus de Presidente Prudente/SP, como requisito à obtenção do título de Doutor em Geografia. Área de concentração: Produção do espaço geográfico.

Orientadora:
Prof.^a Dra. Rosângela Ap. Medeiros Hespanhol

Presidente Prudente - SP
2017

FICHA CATALOGRÁFICA

C96a Cruz, Benedito Ely Valente da.
O Alvorecer das indicações geográficas na Amazônia : a “corrida” pela IG do queijo artesanal do Marajó – PA / Benedito Ely Valente da Cruz. - Presidente Prudente - SP : [s.n], 2017
388 f. : il. color., tabs., quadros

Orientador: Rosângela Aparecida de Medeiros Hespanhol
Tese (doutorado) - Universidade Estadual Paulista, Faculdade de Ciências e Tecnologia
Inclui bibliografia

1. Assimetria de poder. 2. Queijo do Marajó. 3. Indicação Geográfica. I. Cruz, Benedito Ely Valente da Cruz. II. Hespanhol, Rosângela Aparecida de Medeiros. III. Universidade Estadual Paulista. Faculdade de Ciências e Tecnologia. IV. O Alvorecer das Indicações Geográficas na Amazônia: a “corrida” pela IG do queijo artesanal do Marajó – PA.

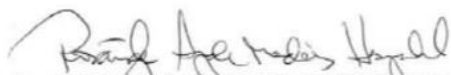
CERTIFICADO DE APROVAÇÃO

TÍTULO DA TESE: O alvorecer das indicações geográficas na amazônia: a "corrida" pela IG do queijo artesanal do Marajó/PA

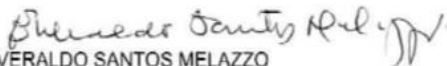
AUTOR: BENEDITO ELY VALENTE DA CRUZ

ORIENTADORA: ROSANGELA APARECIDA DE MEDEIROS HESPANHOL

Aprovado como parte das exigências para obtenção do Título de Doutor em GEOGRAFIA, área: PRODUÇÃO DO ESPAÇO GEOGRÁFICO pela Comissão Examinadora:



Prof. Dra. ROSANGELA APARECIDA DE MEDEIROS HESPANHOL
FCT / UNESP/Presidente Prudente (SP)



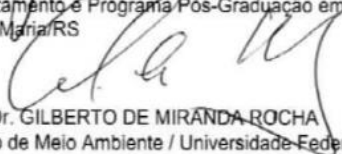
Prof. Dr. EVERALDO SANTOS MELAZZO
FCT / UNESP/Presidente Prudente (SP)



Prof. Dr. CARLOS DE CASTRO NEVES NETO
Departamento de Geografia / Pós-Doutorando Programa de Pós-Graduação em Geografia / Faculdade de Ciências e Tecnologia de Presidente Prudente



Prof. Dr. JOSÉ MARCOS FROEHLICH
Departamento e Programa Pós-Graduação em Extensão Rural / Universidade Federal de Santa Maria - UFSM - Santa Maria/RS



Prof. Dr. GILBERTO DE MIRANDA ROCHA
Núcleo de Meio Ambiente / Universidade Federal do Pará

Presidente Prudente, 02 de junho de 2017

DEDICATÓRIA

Aos produtores de Queijo do Marajó, em especial aos mestres queijeiros, grandes alquimistas e difusores deste saber-fazer por todo o Marajó.

AGRADECIMENTOS

O desenvolvimento de uma tese de doutorado requer um conjunto de esforços (in) diretos. Para isso concorrem: o apoio institucional, primeiro do órgão que você faz parte, em segundo lugar, e não menos importante, daquele em que você está cursando o doutorado; o apoio local na realização da pesquisa, principalmente na fase da coleta de dados empíricos; e, por fim, dos familiares, que acompanham este sonho-projeto do início ao fim.

O nosso sonho-projeto se concretizou em agosto de 2013, quando tiveram início as aulas do Doutorado Interinstitucional (Dinter). Para ele concorreram a iniciativa da Universidade Federal do Pará (UFPA), proponente do projeto; da Universidade do Estado do Pará (UEPA), que aceitou ser colaboradora; da Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” (UNESP) – Campus de Presidente Prudente, executora do projeto, e a Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), fomentadora. De todas as instituições envolvidas, ressaltamos o empenho da UFPA, na pessoa do Prof. Dr. Carlos Alexandre Leão Bordalo, que foi incansável na elaboração/aprovação deste projeto. Ressaltar também a contribuição da UNESP, nas pessoas do Prof. Dr. Antônio César Leal, Prof.^a Dra. Rosângela Ap. Medeiros Hespanhol, João Osvaldo e demais professores por tudo que fizeram pelo Dinter. Destes, em especial, gostaria de agradecer à Prof.^a Dra. Rosângela Ap. Medeiros Hespanhol, minha orientadora e mentora. Suas orientações, sua compreensão e sua confiança foram de fundamental importância no desenvolvimento desta tese. Não me esquecerei da sua dedicação profissional, seu compromisso e humanidade, qualidades nas quais pretendo me inspirar.

Aos produtores de queijo que, apesar de estarem “cansados” de fornecerem informações, abriram mais uma vez seus estabelecimentos e suas vidas para nos contar um pouco de suas histórias com o Queijo do Marajó. Nesta empreitada gostaria de lembrar os Srs. Aldo e Brito que nos conduziram e “abriram” as portas de muitas propriedades. Lembrar também os discentes Ana Lurdes, Ana Carla e Guilherme que nos auxiliaram na coleta de dados. Aos amigos Carlos Jorge, Neto e Cristiano que auxiliaram na elaboração cartográfica. À minha comadre, Bruna Pontes, sempre muito solícita nas primeiras revisões textuais.

Ao Núcleo de Extensão em Desenvolvimento Territorial-NEDET/Marajó, projeto financiado pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA) e Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), o qual na condição de Coordenador me permitiu ser um observador privilegiado da cena marajoara.

À minha família, em especial minha mãe, que desde cedo me mostrou o caminho a seguir, a educação; à minha esposa Elizabete e ao meu filho Gabriel, que estão cotidianamente vivendo as minhas angústias e entusiasmos. Suas presenças tornaram a caminhada mais alegre, serena e inspiradora.

Por fim, tornar-se Doutor em Geografia foi um sonho acalentado desde o primeiro dia em que “pisei” na UFPA em 1996. Serei eternamente grato a todos que contribuíram na realização deste sonho. Meu muito obrigado!

Toda teoria é, pois, embrião de uma utopia. Quando se exclui a utopia, nós nos empobrecemos imediatamente. O próprio ofício de teorizar pressupõe uma utopia. As épocas que subestimam as utopias são épocas de empobrecimento intelectual, ético e estético. O processo de teorização é largamente especulativo e bebe profundamente no aleatório. E é preciso jogar-se para frente, o que pode parecer suicida. Mas, do contrário, ficamos paralisados pelo pragmatismo.

(Milton Santos, Território e sociedade: entrevista com Milton Santos, 2000, p. 48)

RESUMO

A emergência das Indicações Geográficas (IGs) deve ser compreendida dentro das transformações que têm afetado o setor agroalimentar na aurora do século XXI. No centro destas mudanças está a transição entre uma economia de escala para uma de escopo e a (re)valorização da dimensão espaço-territorial-local na lógica de (re) produção do capital. Isto tem levado os governos e os setores privados, em especial os ligados à produção familiar, a verem nas IGs uma ferramenta importante em projetos de desenvolvimento territorial. O objetivo desta pesquisa consiste em analisar o projeto de Indicação Geográfica para o Queijo do Marajó e seu uso como estratégia de desenvolvimento territorial para a microrregião geográfica do Arari-Marajó/PA. Para tanto, realizamos pesquisa bibliográfica, documental e de campo, tendo como recorte espacial os municípios de Soure, Salvaterra e Cachoeira do Arari, no Marajó. Buscamos no método dialético os elementos que fundamentaram os procedimentos metodológicos utilizados nesta pesquisa. Como resultado, a pesquisa identificou que a assimetria socioeconômica e de poder entre os produtores de queijo apresentam-se atualmente como limitadoras ao uso da IG enquanto um instrumento de desenvolvimento territorial. A atenuação destas assimetrias perpassa pela elaboração de uma política pública em que se reconheça e valorize o saber-fazer do Queijo do Marajó, como um patrimônio coletivo do povo marajoara, fator fundamental na construção de uma concertação territorial que subsidie processos de desenvolvimento territorial.

Palavras-chaves: Assimetria de poder. Política Pública. Queijo do Marajó. Indicação Geográfica. Desenvolvimento Territorial.

ABSTRACT

The emergence of Geographical Indications (GIs) must be understood within the transformations that have affected the agrifood sector at the dawn of the 21st century. At the center of change lies the transition from an economy of scale to a scope and a (re)appreciation of the spatial-territorial-local dimension in the logic of (re)production of capital. This has led governments and private sectors, especially those linked to family production, to see GIs as an important tool in territorial development projects. The objective of this research is to analyze the Geographical Indication project for the Marajó's cheese and its use as a territorial development strategy for the Arari-Marajó (PA) geographic microregion. In order to do so, we perform bibliographical, documentary and field research, having as spatial clipping the municipalities of Soure, Salvaterra and Cachoeira do Arari, at Marajó. The elements that grounded our methodological procedures were sought in the dialectical method. As a result, the research identified that socioeconomic and power asymmetry among cheese producers are currently limiting the use of GI as a tool for territorial development. The attenuation of these asymmetries runs through the elaboration of a public policy in which Marajó's cheese is recognized and valued as a collective patrimony of the people from Marajó, a fundamental factor in the construction of a territorial solution that supports the processes of territorial development.

Keywords: Power asymmetry. Public policy. Marajó's Cheese. Geographical Indication. Territorial Development.

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1 - Rótulo com várias formas de identificação.....	92
FIGURA 2 - Peça de queijo com placa de caseína.....	106
FIGURA 3 - Projetos de Igs em desenvolvimento no semiárido nordestino.....	111
FIGURA 4 - estrutura de governança das igs vinícolas da serra gaúcha	113
FIGURA 5 - Ações estratégicas do MAPA para IGS no Brasil (PPA 2016-2019).....	115
FIGURA 6 - Queijo artesanal do Serro com selo de SISBI	119
FIGURA 7 - Representação gráfica da IP Região do Jalapão	121
FIGURA 8 - Representação gráfica da IP Rio Negro	121
FIGURA 9 - Sinal gráfico do Selo Indígena.....	128
FIGURA 10 - Encerramento do Seminário de Indicação Geográfica (Maio 2016)	133
FIGURA 11 - Presidente da APQLM expondo o Queijo do Marajó no festival (2015)	134
FIGURA 12 - Reportagem sobre a expectativa de obtenção da IG do queijo do Marajó	139
FIGURA 13 - Extrato do Plano Marajó.....	143
FIGURA 14 - Extrato do Relatório de Avaliação do Plano Marajó	144
FIGURA 15 - Extrato do Protocolo de Cooperação Técnica MAPA/MPF	145
FIGURA 16 - Logomarca da AMAM.....	156
FIGURA 17 - Trecho do curso do Rio Arari.....	168
FIGURA 18 - Pasto inundado no inverno	168
FIGURA 19 - Acesso à propriedade.....	169
FIGURA 20 - Curral de coleta de leite	169
FIGURA 21 - Paisagem de campos I.....	174
FIGURA 22 - Paisagens de florestas I.....	174
FIGURA 23 - Paisagem de campos II.....	174
FIGURA 24 - Paisagens de florestas II.....	174
FIGURA 25 - Aspectos da identidade territorial do Marajó.....	176
FIGURA 26 - Estrutura fundiária da MRG do Arari.....	178
FIGURA 27 - Regionalização proposta para IG do Queijo do Marajó	179
FIGURA 28 (A e B) - Formação campestre presente na MRG do Arari (Salvaterra).....	189
FIGURA 29 - Estabelecimentos e estrutura fundiária dos municípios da MRG do Arari.....	191
FIGURA 30 - Sede de Fazenda em C. Arari.....	198
FIGURA 31 - Silo em Salvaterra	198
FIGURA 32 - Fazendas no Marajó (1908).....	218
FIGURA 33 - Fazenda Paraíso	219
FIGURA 34 - Fazenda dos Lobatos	219
FIGURA 35 - Fazenda Santa Rita	219
FIGURA 36 - Sede da antiga Fazenda Tapera	219
FIGURA 37 - Capela da Fazenda Tapera (Soure)	220
FIGURA 38 - Poesia em homenagem aos atributos do búfalo (Granja Mironga).....	232
FIGURA 39 - Sede atual da Fazenda Gurupatuba	249
FIGURA 40 - Porteira da Fazenda Tucumã.....	250
FIGURA 41 (A, B, C, D, E, F) - Queijarias dispostas de acordo com sua condição em relação à legislação	285
FIGURA 42 - Matéria sobre o queijo do Marajó publicada no jornal estado	296
FIGURA 43 - Filé Marajoara	304
FIGURA 44 - Passeio de turistas nos campos	304

FIGURA 45 - Símbolo gráfico da Rota Turística do Queijo do Marajó	305
FIGURA 46 (A, B, C, D) – Locais de comercialização de Queijo do Marajó.....	307
FIGURA 47 - Supermercado Formosa (Queijo da Fazenda São Vitor).....	308
FIGURA 48 – Supermercado Líder (Queijo da Fazenda Flexeiras)	309

LISTA DE GRÁFICOS

GRÁFICO 1 – Agrupamentos de IGs por segmentos (Brasil – 2016).....	103
GRÁFICO 2 – IGs concedidas no Brasil (2002-2016).....	108
GRÁFICO 3 – Distribuição das IGs no Brasil por regiões (2016).....	110
GRÁFICO 4 – Indicações Geográficas no Brasil por Estados da Federação	112
GRÁFICO 5 – Tipos de produtos identificados com potencial para IG na região Norte	124
GRÁFICO 6 – Produto Interno Bruto da Mesorregião do Marajó - 2012 (R\$ 1.000).....	183
GRÁFICO 7 – PIB dos municípios da Mesorregião Geográfica do Marajó - 2012 (R\$ 1.000)	184
GRÁFICO 8 – Extração vegetal, por tipo de produto - 2012 (em %).....	185
GRÁFICO 9 - Extração vegetal, por tipo de produto extrativo e município - 2012 (R\$ 1.000)	186
GRÁFICO 10 - Mosaico da Distribuição do bioma campos nos municípios da MRG Arari .	187
GRÁFICO 11 - Rebanho bovino e bubalino por MRG Arari (2014)	188
GRÁFICO 12 – Rebanho Bubalino nos municípios da MRG Arari (2014)	189
GRÁFICO 13 – Estabelecimentos agropecuários que produzem leite de búfala no Marajó (2006)	193
GRÁFICO 14 – Quantidade de leite de búfala produzida no Marajó – 2006 (1.000 litros) .	194
GRÁFICO 15 – Volume de leite produzido por estrato de área – 2006 (1.000 litros).....	195
GRÁFICO 16 – Valor da produção de leite no Marajó -2006 (R\$ 1.000)	196
GRÁFICO 17 – Rebanho bubalino no Marajó (1971).....	210
GRÁFICO 18 – Evolução da pecuária (bovina e bubalina) no Marajó (1808-2014)	211
GRÁFICO 19 – Evolução do rebanho (bovino e bubalino) no Marajó (1808-2014)	212
GRÁFICO 20 – Evolução do rebanho bovino por Mesorregião - Pará (1990-2014)	214
GRÁFICO 21 – Rebanho bovino e bubalino em Marajó (1990-2014)	215
GRÁFICO 22 – Municípios com os maiores rebanhos bubalinos no Estado do Pará	229
GRÁFICO 23 - Tipo de rebanho por estabelecimento agropecuário - marajó (2013).....	230
GRÁFICO 24 – Rebanho bubalino por mesorregião - Pará (2014)	231
GRÁFICO 25 – Rebanho bubalino na Microrregião do Arari - Marajó (2014)	233
GRÁFICO 26 – Seus pais produziam queijo?	254
GRÁFICO 27 – Estado civil dos produtores de queijo	267
GRÁFICO 28 – Faixa etária dos produtores de queijo.....	267
GRÁFICO 29 – Grau de instrução dos produtores de queijo.....	269
GRÁFICO 30 – Queijarias regularizadas segundo o tipo de queijo (2016)	269
GRÁFICO 31 – Tempo que os produtores de queijo trabalham na agropecuária.....	271
GRÁFICO 32 – Fontes de renda dos produtores de queijo	271
GRÁFICO 33 – Produtores de queijo que trabalham e moram no estabelecimento agropecuário	272
GRÁFICO 34 – Aquisição de leite de acordo com o período de safra e entressafra (2014)	274
GRÁFICO 35 – Produtores de queijo que compram leite de terceiros (Quant. Mês).....	275
GRÁFICO 36 – Produção de leite de búfala por estabelecimento - litros diários	275

GRÁFICO 37 – Renda monetária mais importante declarada pelos produtores	276
GRÁFICO 38 – Perspectiva em relação à produção de queijo	277
GRÁFICO 39 – Condição legal dos entrevistados em relação ao estabelecimento	277
GRÁFICO 40 – Tamanho dos estabelecimentos agropecuários pesquisados	278
GRÁFICO 41– Número de pessoas que trabalham na queijaria.....	279
GRÁFICO 42 – Tipo de mão de obra empregada na queijaria.....	279
GRÁFICO 43 – Importância da IG para o Queijo do Marajó	280
GRÁFICO 44 – Perspectivas em relação à implantação da IG	281
GRÁFICO 45 – Valor investido na adequação da queijaria (R\$)	286
GRÁFICO 46 – Origem do recurso investido na adequação das queijarias.....	287
GRÁFICO 47 – Situação dos entrevistados quanto a regularização das queijarias - 2016.	288
GRÁFICO 48 – Opinião dos produtores quanto à regularização do queijo do Marajó	290
GRÁFICO 49 – Estimativa de produção de queijo dos entrevistados (Mês).....	291
GRÁFICO 50 – Formas de comercialização do Queijo do Marajó.....	298
GRÁFICO 51 – Forma de Comercialização de Queijo.....	299
GRÁFICO 52 – Modalidade venda de queijo mais importante	299
GRÁFICO 53 – Preço repassado pelos produtores aos intermediários (500 g)	301
GRÁFICO 54 – Preços praticados pelos agentes intermediários (500 g).....	301
GRÁFICO 55 – Destino da Comercialização no Atacado mais importante	302
GRÁFICO 56 – Destino da comercialização do queijo no varejo	303
GRÁFICO 57 – Venda no atacado Ilha de Marajó.....	303
GRÁFICO 58 – Comercialização no Atacado externo ao Marajó (Belém)	308
GRÁFICO 59 – Preços de queijos venda no atacado – Marajó (500 gramas).....	309
GRÁFICO 60 – Dificuldade na comercialização do Queijo do Marajó.....	311
GRÁFICO 61 – Qual tipo de dificuldade de comercialização?	311
GRÁFICO 62 – Situações das Queijarias no Marajó de acordo com ADEPARÁ	323
GRÁFICO 63 – Queijarias regularizadas no Marajó (2016)	325

LISTA DE MAPAS

MAPA 1– Recorte Espacial da área de Pesquisa	32
MAPA 2 – Situação dos Estados quanto à adesão ao SISBI-POA (2016).....	87
MAPA 3 – Situação dos queijos artesanais em relação às IGs.....	105
MAPA 4 – Espacialização das IGs em relação à adesão ao SISBI-POA (2016).....	117
MAPA 5 – Indicações Geográficas na Região Norte (2016)	126
MAPA 6 – Projetos de Indicações Geográficas no estado do Pará	131
MAPA 7 – Mesorregião Geográfica do Marajó	162
MAPA 8 – Região de Integração Regional (SEIR).....	163
MAPA 9 – Arquipélago do Marajó.....	165
MAPA 10: Rede de drenagem da MRG do Arari	167
MAPA 11: Marajó dos campos e florestas	170
MAPA 12: Diferenciação do bioma de campos e florestas no Marajó.....	172
MAPA 13: Fazendas marajoaras (até Sec. XVIII).....	203
MAPA 14: Espacialização de estabelecimentos agropecuários com rebanho bubalino (2013)	234
MAPA 15: Espacialização do rebanho bovino e bubalino na MRG do Arari (2010).....	236
MAPA 16: Espacialização das queijarias segundo tipo de queijo (2016)	259

MAPA 17: Distribuição espacial dos pontos de venda de queijo do Marajó (2016)	306
MAPA 18: Circuito espacial do Queijo do Marajó - Origem e Destino da Produção	315
MAPA 19: Situação das queijarias quanto à adequação a legislação.....	324

LISTA DE QUADROS

QUADRO 1 – Características dos modelos produtivos baseados na produtividade e na qualidade	71
QUADRO 2 – Tipologia dos fatores de concorrência espacial	74
QUADRO 3 - Sistema de qualidade da União Europeia	94
QUADRO 4 – Modelo de qualidade mediterrâneo e anglo-saxônico	96
QUADRO 5 – Atribuições entre CIG e DPDAG/SFA nas unidades da federação.....	100
QUADRO 6 – Lista de IGs nacionais registradas pelo INPI (2016)	102
QUADRO 7 – Projetos de IGs para a região do MATOPIBA	112
QUADRO 8 – Resumo do organograma do MAPA	114
QUADRO 9 – Produtos identificados com potencial para IGs na Região Norte	123
QUADRO 10 – Produtos oriundos dos territórios das populações tradicionais, indígenas e remanescentes de quilombos potenciais para IG na Amazônia.....	127
QUADRO 11 – Projetos de IGs em desenvolvimento no estado do Pará	132
QUADRO 12 – Matérias publicadas sobre a IG do queijo do Marajó.....	141
QUADRO 13 – Marco legal que autoriza a produção e comercialização do queijo do Marajó	149
QUADRO 14 – Relação das fazendas originais no Marajó do século XVII	202
QUADRO 15 – Estabelecimentos agropecuários que produzem queijo	263
QUADRO 16 – Produtores de queijo do Marajó entrevistados.....	265

LISTA DE TABELAS

TABELA 1 – Microrregiões Geográficas do Marajó: População e Território.....	181
TABELA 2 – Perfil do rebanho de corte e leite dos produtores entrevistados.....	235

LISTA DE SIGLAS

AB - Agricultura Biológica

ACTA - Associação Cultural e Fomento Agrícola de Tomé-Açu

ADEPARÁ - Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará

AFAVIN - Associação Farroupilhense de Produtores de Vinhos

AGAVI – Associação Gaúcha de Viticultores

AL - Alagoas

AM - Amazonas

AMAM - Associação dos Municípios do Arquipélago de Marajó

ANVISA - Agência de Vigilância Sanitária

AOO - Apelação de Origem Controlada

AP - Amapá

APA - Área de Proteção Ambiental

APAQS - Associação dos Produtores Artesanais do Queijo Serro

APCB - Associação Paraense de Criadores de Búfalos

APQLM - Associação dos Produtores de Leite e Queijo do Marajó

APROBELO - Associação dos Viticultores de Monte Belo do Sul

APROCAN - Associação dos Produtores de Queijo da Serra da Canastra

APROMONTES - Associação de Produtores dos Vinhos Altos Montes

APROVALE - Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos

ASPROVINHO - Associação dos Produtores de Vinhos de Pinto Bandeira

BA - Bahia

BM - Banco Mundial

CACCER - Conselho das Associações dos Cafeicultores do Cerrado

CAMTA - Cooperativa Agrícola Mista de Tomé-Açu

CAPES - Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

CE - Ceará

CGQ - Coordenação Geral de Qualidade

CIDEMA/SC - Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Meio Ambiente

CIG - Coordenação de Indicação Geográfica

CNPQ - Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

CODETEM - Conselho de Desenvolvimento Territorial do Marajó

CODEVALE/MS - Consórcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema
CONSAD/PR-SC - Consórcio Intermunicipal de Segurança Alimentar, Atenção à Sanidade Agropecuária e Desenvolvimento Local
COOMAC - Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares dos Caetés
COPMARAJÓ - Cooperativa dos Produtores e Produtoras de Leite e Queijo Manteiga do Marajó
DDCP - Departamento de Desenvolvimento de Cadeias Produtivas e Produção Sustentável
DF - Distrito Federal
DINTER - Doutorado Interinstitucional
DIT - Divisão Internacional Trabalho
DO - Denominação de Origem
DOP - Denominação de Origem Protegida
DPDAG - Divisões de Política, Produção e Desenvolvimento Agropecuário
EMATER - Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural
ES - Espírito Santo
ETG - Especialidade Tradicional Garantida
FAO - Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura
FAPERGS - Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio Grande do Sul
FCT - Faculdade de Ciências e Tecnologia
FECOVINHO - Federação do Comércio do Vinho
FINEP – Financiadora de Estudos e Projetos
FMI - Fundo Monetário Internacional
GEDRA - Grupo de Estudos Dinâmica Regional e Agropecuária
GO - Goiás
IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IBRAVIN - Instituto Brasileiro do Vinho
IDEFLOR/BIO - Instituto de Desenvolvimento Florestal e da Biodiversidade do Estado do Pará
IDESP - Instituto de Desenvolvimento Econômico e Social
IDH - Índices de Desenvolvimento Humano
IFES - Instituto Federal do Espírito Santo
IG - Indicação Geográfica
IGP - Indicação Geográfica Protegida
IICA - Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura

IMA - Instituto Mineiro de Agropecuária
IN - Instrução Normativa
INCRA - Instituto Nacional Colonização e Reforma Agrária
INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial
IP - Indicação de Procedência
IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
JICA - Agência de Cooperação Internacional do Japão
LEADER - Programa Ligações Entre Ações do Desenvolvimento da Economia Rural
MA - Maranhão
MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MDA - Ministério do Desenvolvimento Agrário
MG - Minas Gerais
MPF - Ministério Público Federal
MRG - Microrregião Geográfica
MS - Mato Grosso do Sul
MT - Mato Grosso
NEDET - Núcleo de Extensão em Desenvolvimento Territorial
OIV - Organização Internacional do Vinho e Videira
OMC - Organização Mundial do Comércio
OMPI - Organização Mundial de Propriedade Intelectual
ONU - Organização das Nações Unidas
PA - Pará
PAC - Política Agrícola Comum
PB - Paraíba
PE - Pernambuco
PI - Piauí
PIB - Produto Interno Bruto
PPA - Plano Plurianual de Ação
PPGG - Programa de Pós-graduação em Geografia
PR - Paraná
PRODER - Programa de Desenvolvimento Rural
REDENAMOR - Rede de Núcleos de Inovação Tecnológica da Amazônia Oriental
RIISPOA - Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal
RJ - Rio de Janeiro

RN - Rio Grande do Norte
RO - Rondônia
RR - Roraima
RS - Rio Grande do Sul
SAGRI - Secretaria de Agricultura do Estado do Pará
SC - Santa Catarina
SDC - Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo
SE - Sergipe
SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SEDAP - Secretaria de Estado de Desenvolvimento Agropecuário e da Pesca
SEIR - Secretaria de Estado de Integração Regional
SEPPIR – Secretaria de Política e Promoção de Igualdade Racial
SEPVPT - Sistema Europeu de Proteção e Valorização de Produtos Tradicionais
SETUR – Secretaria de Estado de Turismo
SFA - Superintendência Federal de Agricultura
SIAL - Sistema Agroalimentar
SIDRA – Sistema IBGE de Recuperação Automática
SIE - Serviço de Inspeção Estadual
SIF - Serviço de Inspeção Federal
SIM - Serviço de Inspeção Municipal
SINDIVINHO – Sindicato das Indústrias de Vinho de Santa Catarina
SISBI-POA - Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal
SMC - Secretaria de Mobilidade Social, do Produtor Rural e do Cooperativismo
SOCIPE - Sociedade Cooperativa da Pecuária do Estado do Pará
SP - São Paulo
SPEVEA - Superintendência do Plano de Valorização Econômica da Amazônia
SPG - Sistema Participativo de Garantia
SUDAM - Superintendência do Desenvolvimento da Amazônia
TO - Tocantins
TRIP - Aspecto de Propriedade Intelectual Relacionada ao Comércio
UCS - Universidade de Caxias do Sul
UE - União Europeia
UEPA - Universidade do Estado do Pará
UEPG - Universidade Estadual de Ponta Grossa
UFPA - Universidade Federal do Pará

UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

UNESP - Universidade Estadual Paulista

UVIBRA – União Brasileira de Vitivicultura

UVIFAM – União Brasileira de Vinícolas Familiares e Pequenos Vinicultores

Sumário

1	INTRODUÇÃO	23
1.1	OBJETIVOS	27
1.1.1	<i>Geral</i>	27
1.1.2	<i>Específicos</i>	27
2.	MERCADO AGROALIMENTAR: RISCOS, QUALIDADE, CERTIFICAÇÕES NO RURAL CONTEMPORÂNEO E A PERSPECTIVA DO DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL.	40
2.1	Crise do Fordismo, Mercado Agroalimentar e Indicações Geográficas	44
2.2	Produção e Consumo de Produtos Agroalimentares: riscos alimentares, virada da qualidade e Indicações Geográficas	52
2.3	Regimes de certificação, propriedade intelectual e mercado agroalimentar: razões e funções dos signos distintivos	60
2.4	A guinada territorial na economia contemporânea: identidade territorial, indicação geográfica e desenvolvimento territorial.	67
2.4.1	<i>“Pós-Fordismo” e a virada territorial na economia contemporânea</i>	68
2.4.2	<i>Ancoragem territorial: fundamentos de uma economia territorial</i>	72
2.4.3	<i>Recursos e ativos territoriais: construindo vantagens diferenciadoras</i>	74
3.	INDICAÇÃO GEOGRÁFICA E DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL: MARCO LEGAL E DESAFIOS A UMA POLÍTICA DE IG NO BRASIL	82
3.1	Marco legal das IGs no Brasil: a IG como signo declaratório	85
3.2	A política de IG no Brasil: atribuições institucionais e produtos registrados	98
3.3	Indicações Geográficas na Amazônia: produtos potenciais e projetos em desenvolvimento	121
3.3.1	<i>O despontar das IGs na Amazônia: caracterizando os produtos potenciais e conhecendo os projetos em desenvolvimento</i>	122
3.3.2	<i>Os projetos de IGs no estado do Pará: Cacau Agroflorestal de Tomé-Açú, Farinha de Bragança e o Queijo do Marajó</i>	129
4.	FORMAÇÃO DO ESPAÇO MARAJOARA: PECUÁRIA, LATIFÚNDIO E ASSIMETRIAS SOCIOESPACIAIS	153
4.1.	De qual Marajó estamos falando?	155
4.1.1	<i>Conhecendo o Marajó a partir das suas formas de regionalizações e usos do seu território</i>	158
4.2	Caracterização do Marajó a partir da regionalização do IBGE	180
4.3.	Pecuária no Marajó: da bovinocultura à era do búfalo como “rei” dos campos marajoaras	199
4.3.1	<i>Origem histórica da pecuária no Marajó</i>	200
4.3.1.1	<i>Período colonial e o protagonismo das missões religiosas</i>	200
4.3.2	<i>Ascensão e declínio: para onde vai a pecuária do Marajó no século XXI?</i>	211

4.3.3 <i>Pecuária no Marajó: de um passado “esplendoroso” a um estado de crise permanente</i>	216
4.3.3.1 <i>Principais fatores que explicam o declínio da pecuária no Marajó</i>	222
4.3.4 <i>O reinado do Bubalu bubalis: o ressurgimento da pecuária no Marajó</i>	228
5. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA (IG) PARA O QUEIJO DO MARAJÓ: DA PROTEÇÃO DE UM SABER-FAZER A UMA ESTRATÉGIA DE DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL	239
5.1 Queijo (s) do Marajó: origem, relevância econômica-social e circuito espacial produtivo	241
5.1.1 <i>Queijo (s) do Marajó: história de um saber-fazer territorializado</i>	244
5.1.2 <i>Queijo (s) do Marajó: Relevância econômica-social e perfil dos produtores</i>	260
5.1.2.1 <i>Perfil dos produtores de queijo: Fazendeiros e Queijeiros frente ao processo de regularização e Indicação Geográfica para o Queijo do Marajó</i>	266
5.1.3. <i>Circuito espacial produtivo do Queijo do Marajó: “Ilha” versus Belém e Fazendeiros versus Queijeiros</i>	283
5.1.3.1 <i>Produção de Queijo do Marajó: processo de regularização e seus impactos na produção dos queijos tipo creme e manteiga</i>	284
5.1.3.2 <i>Distribuição e consumo do Queijo do Marajó: processo de regularização e seus impactos na forma de funcionamento do seu circuito espacial produtivo</i>	295
5.1.3.3 <i>Síntese do circuito espacial do Queijo do Marajó: o queijo deixando de ser ilhado?</i>	314
5.2 Conflitos entre produtores regularizados e não regularizados: ação normalizadora versus lógica territorial	318
5.3 IG para o Queijo do Marajó: apropriação setorial versus desenvolvimento territorial	328
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS	337
REFERÊNCIAS	347
APÊNDICES	365
APÊNDICE A – FORMULÁRIO DESTINADO AOS PRODUTORES DE QUEIJO E LEITE	366
APÊNDICE B – FORMULÁRIO DESTINADO AOS VENDEDORES DE QUEIJO	380
APÊNDICE C – ENTREVISTA SEBRAE	384
APÊNDICE D – ENTREVISTA SEDAP	385
APÊNDICE E – ENTREVISTA ADEPARÁ	386
ANEXO	387
ANEXO A - PROPOSTA DE SINAL GRÁFICO DA IG DO QUEIJO DO MARAJÓ	388

APRESENTAÇÃO

Escolher um tema para tese de doutorado não é uma das tarefas mais fáceis, a não ser que você venha de uma carreira acadêmica sólida, o que não é algo comum, e mesmo sendo não credencia ninguém a um caminho fácil. Escrever a tese é um desafio ainda maior, requerendo do doutorando perseverança, dedicação e trabalho árduo. Frente a estes desafios, a tendência é escolhermos o caminho mais seguro e viável, mas nem sempre o caminho mais confortável é o que seguimos. Este foi o meu caso, diante de uma provocação vinda do meu orientador de mestrado, o Prof. Dr. Gilberto de Miranda Rocha, que me propôs pesquisar sobre o Marajó.

Esta provocação sustentava-se em função da relação que construí com esta região desde o ano de 2008, quando assumi a função de Coordenador do Campus da UEPA em Salvaterra. Deste então, fiquei envolvido com a temática do Marajó e em especial do queijo artesanal de búfala, inclusive ajudando a implantar o Curso de Tecnologia de Alimentos neste Campus. Isso me possibilitou conhecer alguns produtores de queijo, ver suas necessidades e os desafios relacionados à regularização das queijarias e ao projeto de Indicação Geográfica (IG) para o Queijo do Marajó. Esta experiência levou-me a pesquisar sobre este projeto/processo. A partir deste momento, o que era uma relação institucional, em decorrência da minha função como Coordenador, passou a ser orientada por uma abordagem científica.

Esta aproximação com o objeto da pesquisa explica a análise “ingênua” que até a qualificação vínhamos fazendo sobre a IG e seu potencial para gerar experiências de desenvolvimento. O envolvimento com o objeto de pesquisa e o otimismo com o projeto levou-nos a superdimensionar a importância da IG como estratégia/instrumento de desenvolvimento territorial. Todavia, na medida em que avançávamos na construção do referencial teórico, no conhecimento de outras experiências de IGs no Brasil e principalmente na pesquisa de campo, este otimismo começava a ser questionado. Isso ficou patente depois que qualificamos o projeto de tese. Neste momento começamos a despertar para a necessidade de demonstrar que estes processos são carregados de riscos e contradições, os quais eram necessários serem explicitados, não como forma de fazer a crítica pela crítica, mas de evidenciar estas contradições e riscos, bem como a necessidade de serem levados em consideração pelos agentes públicos que estão à frente destes projetos e pelos produtores de queijos, objetos destas ações.

Isso levou-nos a focar questões que até então não estavam tão evidentes, dentre as quais, demonstrar que por trás da expressão “Queijo do Marajó” existe uma

territorialização diferenciada da produção. Aqui julgamos que a tese poderá dar uma contribuição geográfica ao projeto de IG do Queijo do Marajó e quiçá nas discussões sobre IG no Brasil, haja vista, ser a primeira tese de doutorado sobre IG no Estado do Pará e uma das primeiras da Amazônia.

Nosso desafio desde o início da pesquisa foi “colocar” a abordagem geográfica nesta discussão. Após a qualificação, ficou claro que o caminho a seguir perpassava em demonstrar que planejar o desenvolvimento (territorial) requer que entendamos como o espaço foi produzido e está organizado, ou seja, entender como os indivíduos, as empresas, as organizações e o Estado usam o território; revelar como os atores/agentes de cada fração do espaço participam destes processos e, por fim, evidenciar seus sonhos, anseios e projetos de futuro. Estas questões são fundamentais para refletirmos sobre este tipo de processo/projeto, pois é um tema que está na ordem do dia no Marajó/Pará, exigindo da academia pesquisa.

Estas questões/preocupações sempre estiveram presentes no pensamento miltoniano, para quem o período em que vivemos está a “[...] reclamar que se imaginem alternativas válidas, fundadas na especificidade dos nossos países [lugares] e preocupadas em atribuir à maioria das populações interessadas aqueles bens, serviços e valores que restituam a cada homem a possibilidade de **viver com dignidade**” (SANTOS, 1979, p.11. Grifo nosso). Este é o desafio que está colocado aos agentes (públicos e privados) envolvidos com o projeto de IG para o Queijo do Marajó. E com esta tese, nós esperamos poder contribuir na busca de alternativas válidas, justas e viáveis para os produtores de queijos e para todos os marajoaras que têm neste produto um símbolo da sua identidade territorial.

1 INTRODUÇÃO

A tese que defendemos propõe que a elevada assimetria socioeconômica e de poder entre os produtores de queijo marajoara é limitadora ao uso da Indicação Geográfica (IG) do Queijo do Marajó, como um instrumento de agregação de valor e desenvolvimento territorial.

A explicação para a assimetria socioeconômica e de poder entre os produtores de Queijo do Marajó deve ser buscada na origem da pecuária marajoara e na forma como esta atividade legou uma organização socioespacial marcada pela concentração fundiária e presença de uma elite agrária que, mesmo em declínio, ainda tem influência política – como exemplo citamos a forma como vem sendo implementada a regularização do Queijo do Marajó e o projeto de Indicação Geográfica para este produto.

Para compreender como estas assimetrias representam limitações ao projeto de IG do Queijo do Marajó, recorreremos à formação socioespacial do Marajó e, em especial, à da microrregião do Arari, onde secularmente está localizada a pecuária (bovina e bubalina) e a produção de Queijo do Marajó. Discorrer sobre a pecuária não foi difícil em função da literatura existente e dos dados de fonte secundária disponíveis. Contudo, em relação ao Queijo do Marajó, esta tarefa mostrou-se mais trabalhosa, isso porque por muito tempo este produto teve papel periférico no interior das fazendas marajoaras, não aparecendo assim nas estatísticas oficiais sobre a produção econômica do Estado do Pará, fato este que permanece ainda no presente e dificulta o dimensionamento econômico e social desta atividade. Entretanto, apesar desta “invisibilidade”, o Queijo do Marajó foi se firmando do ponto de vista econômico, social e cultural e junto com o búfalo e as gregas¹ marajoaras são importantes símbolos que projetam o nome do Marajó no Estado do Pará e para fora desta unidade da Federação.

Produzido há mais de 200 anos, o Queijo do Marajó² é um produto que tem relevância econômica, social e cultural para os marajoaras, em especial os da microrregião do Arari, também conhecida como Região de Campos. Até recentemente sua produção e comercialização ocorriam de forma “clandestina”, pois o Estado do

¹ Símbolos gráficos que ordenam a cerâmica marajoara, estando presentes também na caracterização de roupas, pinturas de prédios públicos e privados e *souvenirs*, sendo uma espécie de demarcador de identidade do povo marajoara.

² O Queijo do Marajó é na verdade um requeijão que, dependendo da sua forma de produção, pode ser classificado em Queijo do Marajó tipo Manteiga e Queijo do Marajó tipo Creme (LOURENÇO, 1999; FIGUEIREDO, 2006).

Pará não dispunha de legislação específica para produtos artesanais, colocando os produtores e comerciantes destes produtos na informalidade³. Esta condição, ou seja, a ausência de legislação teve impacto negativo sobre a produção e a comercialização do produto, ocasionando a desestruturação do seu circuito espacial e prejudicando as famílias que tinham/têm esta atividade como fonte de renda e reprodução socioeconômica. Em virtude disso, o mercado consumidor da cidade de Belém, que outrora era atendido pelos produtores do Marajó, passou a ser abastecido por queijos de outras regiões brasileiras, principalmente da região Centro-Sul e da estrada⁴. Diante desta situação, o Queijo do Marajó pouco a pouco foi desaparecendo das panificadoras e supermercados e/ou quando estava presente era comercializado às escondidas, correndo-se o risco de apreensão do produto e de multas aos infratores. Com a intensificação da fiscalização por parte da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará (ADEPARÁ), o mercado do Queijo do Marajó ficou restrito à região produtora, sendo o Porto do Camará⁵ o seu principal entreposto comercial e os restaurantes e hotéis locais seus principais consumidores.

Esta realidade começou a mudar a partir de 2013 com a edição de um conjunto de leis, decretos e portarias criando o marco legal para subsidiar o processo de regularização da produção e comercialização do Queijo do Marajó, bem como de outros produtos agropecuários que se encontravam na informalidade. Com o estabelecimento do marco legal para produtos artesanais mediante a Lei 7.565, de 25/10/2011, o Queijo do Marajó foi escolhido pela Secretaria de Agricultura do Estado do Pará (SAGRI), atual Secretaria de Estado de Desenvolvimento Agropecuário e da Pesca (SEDAP), como projeto piloto desta lei. Uma das razões que explicam a prioridade na regularização do Queijo do Marajó assenta-se no projeto de Indicação Geográfica (IG). A IG para o Queijo do Marajó vinha sendo idealizada já há algum tempo, porém sem que este produto estivesse regularizado o projeto não era viável já que há uma complementaridade entre as duas ações: regularização da produção e comercialização e o projeto de IG para o Queijo do Marajó.

A priori, uma das principais motivações para obtenção da IG para o Queijo do Marajó assentava-se na justificativa de proteger o produto do uso indevido da sua

³ Informalidade não é ilegalidade, mas ausência de legislação específica, o que deve ser entendida como imposição de setores já consolidados sobre os setores que não se enquadram nos consensos do que seja legal e, dessa forma, é foco de disputa sobre a inclusão e exclusão de novos segmentos do mercado (WILKINSON; MIOR, 1999).

⁴ Considera-se Queijo da “estrada” o queijo de búfala produzido em outras regiões do estado do Pará e que utiliza a notoriedade do queijo de búfala que é produzido na Ilha de Marajó.

⁵ Localizado no município de Salvaterra, o Porto do Camará dá acesso aos municípios de Soure, Cachoeira do Arari e Santa Cruz do Arari, centralizando o fluxo de entrada e saída de passageiros e mercadorias na microrregião do Arari.

notoriedade. Além disso, há a expectativa por parte dos seus idealizadores que após a obtenção da IG ocorra um maior reconhecimento do produto no mercado local e nacional e conseqüentemente aumente sua valorização econômica, traduzindo-se em melhorias nas condições de produção e renda ao produtor. Neste sentido, a IG do Queijo do Marajó é vista como instrumento estratégico, na medida em que poderá agregar valor ao produto/território, distribuir renda no entorno da cadeia de produção, transformando-se numa importante ferramenta para induzir o desenvolvimento econômico e social na região dos campos marajoaras.

O uso das Indicações Geográficas como estratégia de desenvolvimento territorial é uma tendência mundial, tendo na União Europeia seu epicentro e se espalhando para várias regiões e países no mundo, a exemplo do Brasil. A União Europeia através da Política Agrícola Comum (PAC), do Programa Ligações Entre Ações do Desenvolvimento da Economia Rural (LEADER) e dos regulamentos (CEE) nº 2081/92 e 2082/92 de 14 de julho de 1992, vem implementando o Sistema Europeu de Proteção e Valorização de Produtos Tradicionais (SEPVPT). Ao implantar este sistema, a União Europeia procura se (re) colocar na nova dinâmica de produção do capital para os espaços rurais, onde, de um lado, existe uma agricultura cada vez mais cientificizada e capitalizada, funcionando aos moldes de Impérios Alimentares (PLOEG, 2008); e de outro uma agricultura empresarial e camponesa que diante do *squeeze*⁶ da agricultura contemporânea tem visto nas singularidades territoriais, formas de permanência e reprodução.

No Brasil, o uso das IGs é uma tendência recente, tendo início com a promulgação da Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, e vem ganhando espaço na agenda pública e privada nos últimos anos. Os projetos de IGs incentivados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e que já passaram por avaliações apontam que no Brasil esta política ainda está “engatinhando” em termos de política pública. Todavia, nos projetos mais antigos e que se caracterizam por processos oriundos de enraizamento territorial, como é caso do Vale dos Vinhedos, observa-se uma dinamização das atividades econômicas na área de abrangência da IG, principalmente do segmento do agroturismo⁷, levando Froehlich e Dullius (2011) a verem nesta experiência a que mais se aproxima do conceito de desenvolvimento territorial.

⁶ Ploeg (2008) usa este termo para enfatizar a pressão sofrida pela agricultura camponesa e até mesmo empresarial em função da expansão do Impérios Alimentares.

⁷ O Vale dos Vinhedos recebeu em 2015 mais de 300 mil visitantes, estando desde 2013 entre os dez principais destinos de enoturismo do mundo (MILAN, 2015).

Na Amazônia, apesar desta política ter completado 20 anos de existência no Brasil, as IGs ainda estão dando seus primeiros passos e o projeto de IG para o Queijo do Marajó é pioneiro, trazendo consigo a mesma expectativa que tem acompanhado os outros projetos de IGs no Brasil, ou seja, apresenta-se como um processo que enseja coesão social e desta forma, desenvolvimento de base territorial na medida em que objetiva a proteção e (re) valorização de produto com identidade territorial. Contudo, observa-se que o entusiasmo dos seus idealizadores não é o mesmo dos sujeitos para quem deveria se destinar esta ação, ou seja, os produtores rurais. Este descompasso de visão decorre da forma como estes projetos vêm sendo implementados e do olhar superficial sobre a realidade queijeira marajoara.

Tendo como referência estes descompassos, levantamos os seguintes questionamentos: até que ponto a ativação/especificação de recurso a partir do uso de uma IG tem capacidade para gerar processos de desenvolvimento territorial, em espaços extremamente heterogêneos e de grande assimetria de poder, como é o caso da microrregião do Arari/Marajó/Pará? Como questões norteadoras secundárias, questionamos: como está estruturado o circuito espacial do Queijo do Marajó? Quais as consequências do processo de regularização das queijarias para o projeto de IG do Queijo do Marajó? Qual é a importância da Indicação Geográfica para o Queijo do Marajó enquanto ferramenta de proteção e valorização do produto? É possível transformar a IG para o Queijo do Marajó para além de uma ferramenta mercadológica voltada para a segmentação e proteção de mercados, em uma ferramenta que estimule o desenvolvimento territorial? Em caso positivo, como fazê-lo? E quais os limites e riscos para isso?

Como respostas a estes questionamentos levantamos como hipótese que a assimetria socioeconômica e de poder entre os produtores de Queijo do Marajó, associada ao desconhecimento do circuito espacial do Queijo do Marajó e o pouco conhecimento que se tem sobre este dispositivo, apresentam-se atualmente como limitadores para o uso da IG do Queijo do Marajó como uma ferramenta de agregação de valor e desenvolvimento territorial. Neste contexto, há um grande risco da IG se transformar tão somente em um dispositivo de majoração de preço e reserva de mercado, beneficiando desta forma um conjunto reduzido de produtores que poderão fazer uso da IG após aprovada pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) e regulamentada pelo Conselho Regulador detentor da IG.

De posse destes elementos estruturantes da tese e buscando verificar a hipótese proposta, apresentamos os objetivos (geral e específico) que orientaram nossas arguições nos próximos capítulos.

1.1 OBJETIVOS

1.1.1 Geral

Analisar o projeto de Indicação Geográfica (IG) do Queijo do Marajó, apontando a importância, os riscos, os limites e os desafios deste signo distintivo como estratégia (instrumento) de agregação de valor e desenvolvimento territorial para a microrregião geográfica do Arari.

1.1.2 Específicos

- a) Explicar a formação socioespacial da microrregião geográfica do Arari a fim de identificar a origem da pecuária bovina e bubalina e da produção do Queijo do Marajó;
- b) Demonstrar o circuito espacial da produção do Queijo do Marajó, analisando a assimetria socioeconômica e de poder entre os produtores de Queijo e as limitações que isso representa na implementação e uso da IG;
- c) Identificar e analisar os impactos da política de regularização da produção e comercialização do Queijo do Marajó no que tange à formalização dos produtores e o impacto quanto ao uso da IG;
- d) Verificar a proposta de IG para o queijo artesanal do Marajó, analisando sua importância e os riscos e desafios do seu uso como ferramenta (estratégia) de desenvolvimento territorial.

Na elaboração desta tese, os **procedimentos metodológicos** adotados seguiram a proposição de Marconi e Lakatos (2010) que “dividem” o método científico em: Métodos de Abordagem, Métodos de Procedimentos e Técnicas de Levantamento de Dados⁸.

Quanto ao *Método de Abordagem* utilizado na pesquisa, partimos do princípio de que o método não é um conjunto de regras formais e rígidas, este considera as múltiplas determinações no sentido aproximativo do objeto pesquisado, o qual está situado em um contexto socioespacial. Assim, o desafio do método de pesquisa com

⁸ Os Métodos de Abordagem compreendem uma interpretação mais ampla e com nível de abstração mais elevado da realidade, correspondendo aos fundamentos filosóficos e epistemológicos que norteiam o referencial teórico e analítico da pesquisa. Os Métodos de Procedimentos correspondem à “etapa mais concreta da investigação, com finalidade mais restrita em termos de explicação geral dos fenômenos menos abstratos (...)” (MARCONI; LAKATOS, 2010, p. 204), podendo ser definidos como os tipos de pesquisa a serem utilizados. Já as Técnicas de levantamentos de dados são as partes práticas de coletas de dados, sendo divididas pelos autores em duas partes: a documentação indireta (pesquisa documental e bibliográfica) e documentação direta (observação direta intensiva e observação direta extensiva).

enfoque crítico é a compreensão e captação das múltiplas determinações que permeiam a realidade estudada. Diante deste posicionamento, optamos em trabalhar com a abordagem dialética, pois nos permite uma melhor compreensão dos processos que envolvem as contradições e os conflitos referentes ao projeto de Indicação Geográfica do Queijo do Marajó. A partir desta abordagem foi possível compreendermos que as mudanças normativas e técnicas que afetam a produção e comercialização do Queijo do Marajó estão inseridas num processo mais amplo de transformações da realidade, resultantes das transformações que vêm afetando o setor agroalimentar em escala global, como apontam autores como Ploeg (2008), Beck (2010) e Dicken (2010), dentre outros.

Compreender a inter-relação do particular em relação ao geral e vice-versa é essencial neste tipo de abordagem, haja visto que “[...] a correlação do particular e do geral representa uma correlação do todo e da parte, em que o particular é o todo e o geral é a parte [...]” (CHEPTULIN, 1982, p. 196). Desta forma, ao estudarmos o projeto de IG do Queijo do Marajó estamos pesquisando uma totalidade compreendida por elementos singulares e do geral no que concerne ao uso dos sinais distintivos ligados à origem, como é caso das Indicações Geográficas.

Esta relação (particular-geral) é muito bem expressa por Santos (1996), ao teorizar sobre o meio técnico científico-informacional e propor que no período atual estamos sob a vigência “[...] de uma unicidade técnica, de uma unicidade do tempo (com a convergência dos momentos) e de uma unicidade motor da vida social e econômica [...]” (p. 151). Diante destas “unicidades”, os espaços estão envolvidos em um mesmo processo técnico-normativo que afeta (in) diretamente todas as dimensões da produção e do viver em escala planetária e são, segundo o autor, as bases da globalização e das transformações contemporâneas que afetam o espaço geográfico. Sendo assim, as transformações que afetam a produção/comercialização de Queijo do Marajó não podem ser vistas como decorrência de fatores que emanam somente da escala local, mas devem ser entendidas num contexto mais amplo de mudanças que vêm (re) definindo o paradigma técnico-produtivo-consumo nas últimas décadas do século XX e início do século XXI.

Desta forma, a análise se pautará em compreender a dinâmica de funcionamento do capital no âmbito da economia capitalista, principalmente no contexto do que se convencionou chamar de crise do fordismo e emergência de um regime de acumulação flexível. É no âmbito deste contexto espaço-temporal que se identifica um conjunto de mudanças/transformações políticas, econômicas, sociais e

culturais que afetou todas as dimensões da sociedade contemporânea em que de um lado, segundo Ploeg (2008), temos um ordenamento político-jurídico-científico que orienta/normatiza o funcionamento dos Impérios Alimentares e toda a sua parafernália de sistemas de rastreabilidade e controles, mas que não conseguem impedir crises no setor alimentar e desta forma são, ainda segundo Ploeg (Ibidem), instrumentos para delegar responsabilidade e esconder a origem dos produtos. Por outro lado, se tem cada vez mais questionamentos quanto a este ordenamento (Impérios Alimentares) e as proposições de outros tipos de ordenamentos, levando alguns autores a vislumbrarem a emergência de uma agricultura de escopo, em que a dimensão espacial tem sido requerida como um dos principais elementos de produtividade⁹. Este é nosso ponto de partida para o entendimento dos signos distintivos e, em especial, as Indicações Geográficas.

Marx, em sua obra “O Capital”, mostrou que o capitalismo é um modo de produção dinâmico e “revolucionário” que está em permanente renovação, reinventando-se na busca incansável de se reproduzir. Neste percurso “[...] mascara e fetichiza, alcança o crescimento mediante destruição criativa, cria novos desejos e necessidades, explora a capacidade de trabalho e do desejo humano, transforma o espaço e acelera o ritmo da vida [...]” (HARVEY, 2004, p. 307). Ao transformar o espaço, transforma também a sociedade, pois ambos estão interligados de forma dialética, sendo impossível falar de um sem relacionar ao outro – são duas faces da mesma moeda. Nesta condição, o espaço apresenta-se como um grande “palco” para suas “encenações”, sendo suporte e condição (i) material para a (re) produção do seu “sangue vital”, a produção da mais-valia.

Como um sistema social pautado na produção de mercadorias, o capital é “revolucionário” e dinâmico no ato de produzir/criar mercadorias e extrair mais-valia. Polanyi (2000), na obra “A grande transformação: as origens da nossa época”, demonstra muito bem isso ao explicar como o capitalismo transformou terra, trabalho e dinheiro em mercadorias fictícias¹⁰. Segundo o autor, isso foi um passo importante na transformação de uma economia de mercado para uma sociedade de mercado. Por meio desta transformação, o mercado se deslocou da sociedade passando a se autorregular, o que tem proporcionado cada vez mais criação de mercadorias fictícias,

⁹ Estamos utilizando o termo na acepção miltoniana, em que o conceito de produtividade [espacial] pode ser “[...] definida como o mais eficiente arranjo geográfico, no qual a estrutura espacial terá sido previamente definida, tendo em mente uma melhor distribuição de resultados [...]” (SANTOS, 2003, p.169).

¹⁰ O autor considera estas mercadorias fictícias, pois não resultaram da mobilização das forças produtivas, foram criadas no âmbito das relações sociais de produção que marcam a passagem da economia de mercado para a sociedade de mercado.

da produção de mais-valia, agora globalizada (SANTOS, 2015) e apropriação da renda de monopólio oriunda dos espaços superiores (HARVEY, 2005; 2011; 2013).

Para Baudrilard (2010), uma das formas de se fazer isso é por meio da difusão da ideologia da escassez. Segundo o autor, no capitalismo contemporâneo, “[...] natureza, espaço, ar puro, silêncio [...]” (Ibidem, p. 62) se tornam bens raros e de preço elevados voltados para o lucro econômico e o privilégio social, aprofundando a sociedade de mercado como identificado por Polanyi (2000).

Ainda segundo Baudrilard (1996), se outrora o mais importante na produção da mais-valia era a produção de mercadorias e para isso terra, trabalho e dinheiro eram os componentes elementares (POLANY, 2000), na contemporaneidade cada vez mais o que interessa é o valor (significado) que essas mercadorias transmitem/possuem. Isso se estende para todas as mercadorias, tanto aquelas resultantes do uso intensivo de tecnologia, como aquelas mais artesanais e tendo a “natureza”, a artesanidade, o saber-fazer, como seus principais componentes. Exemplo disso são os produtos agroalimentares, principalmente aqueles que passaram a adotar um conjunto de diferenciações, pautado no uso de selos e de certificações.

Ao usarem estes selos e certificações os produtos “transmitem” a mensagem¹¹ que são “superiores”, que podem ser consumidos com segurança porque é atestada sua procedência e os processos que lhe deram origem. Neste contexto, Radomsky (2015) vê os selos como importantes condensadores de complexidades sociais e ambientais. Por isso estes selos são considerados importantes diferenciadores do produto no mercado, levando-os em muitas situações a serem vistos como estratégicos para o desenvolvimento de territórios, principalmente aqueles localizados em áreas rurais, na medida em que agregam valor aos produtos e ampliam as rendas dos produtores/elaboradores. Todavia, mesmo que isso venha ocorrer, Harvey (2005; 2011; 2013) observa que o que tem estado subjacente a esta “territorialização” da produção agrícola é a tentativa do capital de se apropriar da renda de monopólio presente em determinados espaços, a exemplo dos *terroir*¹² em que existem e/ou se criam produtos com singularidades territoriais. Diante da assertiva de Harvey (Ibidem), a pergunta a ser fazer é: neste processo de territorialização da

¹¹ O sentido semiótico da linguagem das mercadorias passa pelo entendimento que, entre si, elas não comunicam palavras, mas emitem mensagens pela presença física e pelo atributo de valor nelas socialmente encarnado pelo trabalho humano (BOGO, 2015, p. 93).

¹² A Europa tem mais de seis mil produtos com selos de Apelação de Origem Controlada (AOC) oriundos desses espaços.

produção, como se dá a produção e apropriação da renda de monopólio? Responder esta questão é primordial para entendermos se as IGs têm sido utilizadas somente como instrumentos de agregação de preço e/ou se também têm possibilitado um processo de valorização integral do território como propõem Champredonde e Cosiorovski (2016).

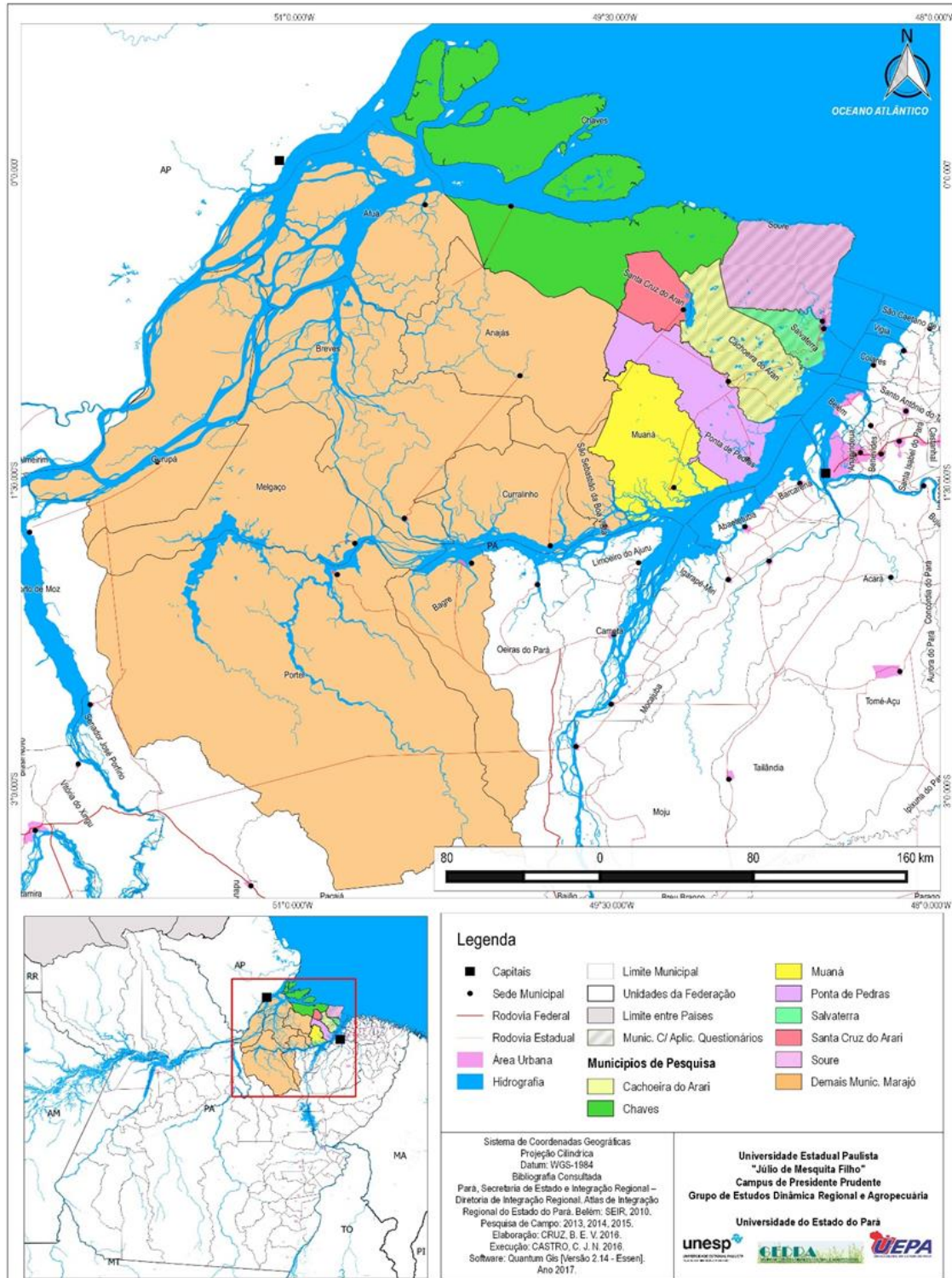
Após este percurso em que explicitamos como ocorre a relação espaço geográfico, Indicação Geográfica e renda de monopólio, fica a impressão de que nada escapa ao movimento do capital, o que outrora era revolucionário e contestava seu movimento, em outro momento/contexto está inserido em sua lógica de produção da mais-valia. Como interpretar a IG e sua relação com o território numa perspectiva inovadora de pensar/fazer projetos de desenvolvimento que tenham os grupos humanos no centro das suas motivações? Eis um grande desafio que nos dispomos a enfrentar e para isso a teoria miltoniana é inspiradora e comporta a utopia de outra relação do homem com seu território-mundo.

Para Santos (1996; 1999), os lugares-territórios são portadores de uma contra resposta ao mundo, por isso têm a chave para o futuro, “[...] seu entendimento é, pois, fundamental para afastar o risco de alienação, o risco da perda do sentido da existência individual e coletiva, o risco de renúncia ao futuro [...]” (SANTOS, 1996, p.255). Por fim, este é o caminho teórico que escolhemos para trilhar e para tanto escolhemos o *estudo de caso* como **Método de Procedimento** a ser utilizado nesta pesquisa. Para Yin (2005), este tipo de pesquisa é indicado quando se trata de fenômenos empíricos contemporâneos em seu contexto real. Sendo esta, portanto, a situação do projeto de IG para o Queijo do Marajó com produção circunscrita à Ilha de Marajó, Estado do Pará, Amazônia, Brasil.

Nos levantamentos de fontes secundárias realizados quando da elaboração do projeto de pesquisa, constatamos que o estado do Pará tem o maior rebanho bubalino do Brasil, com 454.079 cabeças, equivalendo 36% da produção nacional (IBGE, 2012). Este rebanho apesar de disperso por todo o território estadual, está concentrado nos municípios da microrregião geográfica do Arari/Marajó (Cachoeira do Arari, Chaves, Santa Cruz do Arari, Muaná, Ponta de Pedras, Salvaterra e Soure). Esta microrregião se destaca também na produção de queijo artesanal de búfala, um produto muito apreciado pelos paraenses e importante para a gastronomia estadual e até nacional. Em função disso, escolhemos como recorte espacial da pesquisa a microrregião do Arari-Marajó-PA, onde está instalada a principal bacia leiteira e as principais unidades produtivas de Queijo do Marajó. No entanto, em função da

concentração espacial da produção, circulação e consumo do Queijo do Marajó, da dificuldade logística e de acesso aos estabelecimentos rurais, concentramos a pesquisa nos municípios de Soure, Salvaterra e Cachoeira do Arari. Ver Mapa 1 com recorte espacial da área de pesquisa.

MAPA 1– Recorte Espacial da área de Pesquisa



Fonte: Cruz (2017).

Nestes três municípios foram identificadas 39 queijarias, destas aplicamos formulários (formulário A) e entrevistamos dezesseis (16) produtores de queijo, o que equivale a 46,15% das queijarias identificadas em nossa pesquisa. Além dos produtores de queijo, aplicamos formulários e entrevistamos quinze (15) comerciantes de queijo (formulário B) e dois (02) produtores de leite (formulário A). A escolha destes produtores de queijo, comerciantes e produtores de leite se deu em função de produzirem queijo/leite durante o ano todo, de aceitarem participar da pesquisa e do acesso mais fácil aos estabelecimentos agropecuários.

Quanto à **Técnica de levantamento de dados** utilizados na pesquisa, trabalhamos com três fontes de dados e informações: *Pesquisa Bibliográfica*, *Pesquisa Documental* e *Pesquisa de Campo*. Estas três fontes de dados e informações, junto aos instrumentais técnico-operacionais específicos de cada metodologia de pesquisa, possibilitaram a interpretação dos fenômenos investigados. A partir deste momento faremos uma exposição sobre estas técnicas de pesquisa e os resultados alcançados por elas.

Para Severino (2007, p.123), a *pesquisa bibliográfica* “é aquela que se realiza a partir do registro disponível, decorrente de pesquisa anterior, em documentos impressos, como livros, artigos, teses, etc., utiliza-se de dados ou categorias teóricas já trabalhadas por outros pesquisadores e devidamente registrados (...)”. Ainda segundo Laville e Dionne (1999), toda pesquisa exige um domínio teórico motivado pela revisão da literatura, que é um percurso crítico em que temos a consciência dos desafios que foi construí-lo nesta pesquisa.

Entendendo a importância desta etapa da pesquisa e as dificuldades, riscos e limites que se impõem ao pesquisador, realizamos um amplo levantamento sobre queijos artesanais, Indicação Geográfica e desenvolvimento territorial. Quando começamos os primeiros levantamentos de dados sobre este tema, as fontes bibliográficas eram bastante restritas, com pouquíssimos livros e artigos disponíveis. Esta situação começou a mudar quando tivemos a oportunidade de ir a Brasília no ano de 2014 e visitar a Coordenação de Indicação Geográfica (CIG) vinculada ao MAPA. A partir desta visita passamos a dispor de um amplo banco de dados sobre o tema. Ainda relacionado ao MAPA, tivemos a oportunidade de fazer o curso de “Propriedade Intelectual & Inovação no Agronegócio” ofertado por este Ministério e executado pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Tivemos, também, ainda no final de 2014, a oportunidade de dialogar com o consultor que o MAPA contratou para dar suporte ao projeto de IG para o Queijo do Marajó, o que nos foi

muito rico em termos de informações e de como a CIG vem dando suporte aos projetos de IGs em todo o território nacional.

No caso da *pesquisa documental*, Gil (2010) recomenda como fonte, material interno das organizações, como por exemplo: 1. Documentos institucionais, mantidos em órgãos de empresas e órgãos públicos e outras organizações; 2. Documentos pessoais, como cartas e diários; 3. Material elaborado para fins de divulgação, como folders, catálogos e convites; 4. Documentos jurídicos, como certidões, escrituras, testamentos e inventários; 5. Documentos iconográficos, como fotografias, quadros e imagens; 6. Registros estatísticos.

As principais fontes documentais utilizadas na pesquisa tiveram como fonte órgãos vinculados ao governo federal (MAPA, INPI, SEBRAE, IBGE) e do governo estadual (SEDAP, ADEPARÁ, SETUR). Dos órgãos ligados ao governo federal tivemos acesso às legislações sobre IGs, aos manuais e aos procedimentos para dar entrada à solicitação de IG e cadernos das IGs já autorizadas, bem como os pedidos em andamento no Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). No IBGE levantamos informações sobre o rebanho bubalino e bovino no Estado do Pará. Do SEBRAE tivemos acesso a todos os documentos oficiais sobre o projeto de IG do Queijo do Marajó.

Dos órgãos vinculados ao governo do estado do Pará tivemos acesso às informações oficiais disponíveis nos *sites* dos órgãos SEDAP, ADEPARÁ e SETUR e da Agência Pará. Dentre estes documentos, destacam-se as legislações referentes aos produtos artesanais e ao Queijo do Marajó, as matérias jornalísticas sobre o processo de “certificação” das queijarias e do projeto de IG para o Queijo do Marajó.

Finalizamos esta exposição, explanando como ocorreu a *pesquisa de campo*. Na ciência geográfica, desde seus primórdios, este tipo de pesquisa é “parceira” inseparável dos geógrafos na coleta, interpretação e explicação dos fenômenos espaciais. Pela característica da pesquisa em tela, e em função da ausência de informações oficiais sobre a produção de queijo, a pesquisa de campo foi fundamental no processo que antecedeu a submissão do projeto, bem como posteriormente quando da realização da pesquisa.

Hespanhol (2015, p.54) chama a atenção que o trabalho de campo, além servir para os levantamentos de dados diretos, possibilita ao pesquisador “[...] observar, perceber, descrever, contatar, registrar, representar, interpretar, analisar e refletir criticamente sobre uma dada realidade [...]”. Sem dúvida, esta perspectiva crítica, reflexiva e propositiva foi o que orientou e motivou nosso trabalho de campo.

Mediante este olhar pudemos aprimorar nossos instrumentos de pesquisa e amadurecer e aprofundar nossas reflexões sobre o objeto pesquisado.

Por não haver dados estatísticos oficiais sobre a produção de Queijo do Marajó, privilegiamos o trabalho de campo para acessar os sujeitos da pesquisa e como técnica de pesquisa optamos pela abordagem quali-quantitativa no levantamento dos dados¹³. Como mediações para a obtenção e levantamentos de dados de fonte primária, utilizamos os seguintes instrumentos: aplicação de formulários, roteiro de entrevista e registro fotográfico. O formulário é uma ferramenta de pesquisa que se caracteriza por um “conjunto de questões, sistematicamente articuladas, que se destinam a levantar informações escritas por parte dos sujeitos pesquisados, com vista a conhecer a opinião dos mesmos sobre os assuntos em estudo [...]” (SEVERINO, 2007, p.125). Ainda segundo o mesmo autor, a entrevista é “técnica de coleta de informação sobre um determinado assunto solicitada diretamente aos sujeitos pesquisados. Sendo um importante recurso para [...] apreender o que os sujeitos pensam, sabem, representam, fazem e argumentam” (Ibidem). Dentre as modalidades de entrevistas existentes optamos pela entrevista estruturada, em que as questões são previamente estabelecidas. Para Severino (2007), este modelo de entrevista possibilita respostas facilmente categorizáveis, sendo muito útil nos levantamentos sociais, também utilizamos entrevistas semiestruturadas.

No intuito de esclarecer melhor como ocorreu a pesquisa de campo, faremos uma exposição do período que vai de maio de 2014 a março de 2017. Sendo que este longo período de pesquisa pode ser subdividido em dois grandes momentos: o primeiro, que antecede a realização do exame de qualificação em que os instrumentais utilizados tinham uma natureza mais quantitativa (formulários) e após a qualificação, em que não apenas demos continuidade ao levantamento de dados primários que faltavam, mas reorientamos os instrumentais e passamos a valorizar como técnica de obtenção de dados as entrevistas semiestruturadas.

- A primeira incursão a campo ocorreu em maio de 2014. Na oportunidade, acompanhamos os técnicos da Coordenação de Produtos Artesanais de Origem Animal da Adepará em uma vistoria às queijarias e aos fornecedores de leite nos municípios de Soure, Salvaterra e Cachoeira do Arari. Este pré-trabalho de campo foi importante porque conhecemos *in*

¹³ As técnicas de levantamento de dados são procedimentos operacionais que servem de mediação para a realização da pesquisa.

locus o trabalho desenvolvido por este órgão, além de fazer contatos com alguns produtores de queijo e fornecedores de leite.

- A segunda incursão ocorreu no mês de julho de 2014. Este período foi escolhido devido ser o ápice da produção (safra) e consumo deste produto na região. Nesta incursão conseguimos aplicar formulário aos produtores de queijo nos municípios de Soure, Salvaterra e Cachoeira do Arari.
- A terceira incursão ocorreu entre abril e junho de 2015 e foi uma continuidade do trabalho que iniciamos em julho de 2014, pois ainda faltava realizar entrevistas e aplicar formulários aos produtores de queijo de Salvaterra e Cachoeira do Arari.
- A quarta incursão ocorreu em agosto de 2015, tendo como objetivo finalizar os levantamentos de dados dos produtores de Cachoeira do Arari, por meio de entrevistas e aplicação de formulários aos comerciantes de queijo localizados nas cidades de Soure, Salvaterra e Porto de Camará, localizado neste último município.
- A quinta incursão ocorreu em setembro de 2015, quando entrevistamos os fornecedores de leite – para isso tivemos que nos deslocar para a cidade de Belém, onde residem estes produtores rurais.
- A sexta incursão ocorreu em março de 2016 e teve como direcionamento as instituições como MAPA, SEDAP, ADEPARÁ, SEBRAE e o consultor contratado pelo MAPA para subsidiar o projeto de IG. Todas as entrevistas ocorreram na cidade de Belém, sedes destes órgãos e residência do consultor e foram orientadas por meio de um roteiro de perguntas.
- A sétima incursão ocorreu em junho de 2016, ou seja, após o exame de qualificação e objetivou complementar informações que passaram a ser relevantes e que não dispúnhamos, a exemplo da parte histórica do Queijo do Marajó e do processo de territorialização diferenciada dos produtores segundo o tipo de queijo. Nesta etapa abandonamos os formulários e investimos nas entrevistas semiestruturadas.
- A oitava incursão ocorreu em julho 2016 e teve como destino o município de Cachoeira do Arari para participar de um evento organizado pela Fazenda Paraíso, chamado “Marajó Búfalos”.
- A nona incursão a campo ocorreu em setembro de 2016 e teve como destino o município do Serro em Minas Gerais. A escolha deste município ocorreu em função de ser uma das regiões mais tradicionais de produção

de queijo deste estado e porque foi a primeira região a conseguir a IG para queijos artesanais no Brasil. Neste trabalho tivemos a oportunidade de entrevistar o presidente da Cooperativa dos Produtores Rurais do Município do Serro e o atual presidente da Associação dos Produtores Artesanais do Queijo Serro (Apaqs).

- A décima incursão ocorreu em março de 2017 e teve como objetivo verificar em que estágio estava o projeto de IG quanto ao seu depósito no INPI, bem como aprofundar informações sobre o projeto pós-aprovação da IG. Para tanto, aproveitamos a realização da segunda oficina referente à elaboração do Plano Estratégico da Rota Turística do Queijo do Marajó (PERTQM) para ter acesso a essas informações. Estiveram presentes no evento, além dos produtores de queijo, alguns donos de pousadas, representantes das prefeituras de Soure, Salvaterra e Cachoeira do Arari. Foi um evento organizado pelo Sebrae/Belém e SETUR.

Após quase quatro (04) anos de trabalho e dez (10) trabalhos de campo realizados foi possível retratar a forma como está organizada a produção e comercialização do queijo; as ações voltadas para a regularização, produção e comercialização do Queijo do Marajó; a territorialização diferenciada dos produtores segundo o tipo de queijo produzido; os conflitos entre os produtores regularizados e não regularizados; a assimetria de poder entre os produtores e a visão e expectativas que os agentes do Estado e os produtores têm quanto ao depósito do dossiê da Indicação Geográfica do Queijo do Marajó, bem como o seu futuro uso, caso aprovada pelo INPI e regulamentada pelo Conselho Regulador da IG.

Estas informações subsidiaram a **organização da tese** que é uma das partes críticas do trabalho de pesquisa e que o doutorando só sabe se terá êxito ao defendê-la. Até o exame de qualificação o projeto de tese estava estruturado em sete (07) capítulos, mas diante da sugestão da banca, reorganizamos a versão atual em seis (06) capítulos, já incluídas a introdução e as considerações finais.

Com o título *Mercado agroalimentar: riscos, qualidade, certificações no rural contemporâneo e a perspectiva do desenvolvimento territorial*, procuramos no capítulo 2 entender como a crise do fordismo afetou o setor agroalimentar, fazendo emergir novos processos produtivos, formas de comercialização e hábitos de consumo e, neste contexto, possibilitando a emergência das Indicações Geográficas. Neste capítulo está disposto o marco teórico que orienta a pesquisa. Todavia, para que este

não ficasse demasiado grande e objetivando dar mais coerência e facilitar nossa análise, estendemo-nos para os capítulos 3, 4 e 5, alternando teoria e análise e reflexões por meio da empiria.

No capítulo 3, intitulado *Indicação Geográfica e desenvolvimento territorial: marco legal e desafios a uma política de IG no Brasil*, analisamos a emergência das IGs na escala mundo e no Brasil. Partimos de uma discussão das IGs na escala mundo, em especial procurando entender como este signo distintivo vem ganhando importância no âmbito da União Europeia e América Latina. Contudo, o foco do capítulo é a política de IG no Brasil. Sendo assim, discutindo as atribuições institucionais do MAPA e INPI, identificamos os produtos registrados e os limites e desafios à concretização desta política; e, por fim, discutimos como esta política vem sendo implementada na Amazônia e, em especial, no Estado do Pará, dando ênfase para o projeto de IG para o Queijo do Marajó, Farinha de Bragança e Cacau Agroflorestal de Tomé-Açú.

A partir destas discussões, partimos para o capítulo 4 objetivando entender o contexto socioespacial em que esta política será implementada. As descobertas deste capítulo e os aportes teóricos dos capítulos 2 e 3 começaram a revelar a tese a ser defendida nesta pesquisa. Com o título *Formação do espaço marajoara: pecuária, latifúndio e assimetrias socioespaciais*, analisamos as formas de regionalizações do espaço marajoara, bem como apresentamos a proposta de regionalização para a IG do Queijo do Marajó. Isso nos possibilitou demonstrar que estas regionalizações expressam formas de uso do território que sustentam relações sociais e econômicas que (retro) alimentam assimetrias de poder, sendo um grande obstáculo a projetos de cunho cooperativo, como é o exemplo de uma IG.

Com o título de *Indicação Geográfica (IG) para o Queijo do Marajó: da proteção de um saber-fazer a uma estratégia de desenvolvimento territorial*, o capítulo 5 foi o último a organizarmos e o que tivemos mais dificuldade para estruturar. Neste capítulo está disposto um conjunto de dados, fontes primárias, levantadas na pesquisa de campo e que entendemos ser de fundamental importância para fundamentar a tese apresentada e constitui material inédito sobre o circuito espacial do Queijo do Marajó. Sem a apreensão destas informações, qualquer proposta que pense para o Queijo do Marajó corre-se o risco de não alcançar objetivos propostos. Neste capítulo abordamos a origem, a relevância econômica-social e o circuito espacial dos queijos do Marajó, analisamos como vem ocorrendo o processo de regularização das queijarias, enfatizando como os agentes envolvidos neste circuito espacial vêm se

apropriando desta política e os conflitos resultantes e, por fim, discorreremos sobre os riscos, limites e desafios da IG para o Queijo do Marajó, tanto em uma perspectiva de apropriação setorial quanto de desenvolvimento territorial.

Após esta exposição e na esperança que o nosso leitor tenha se interessado pela temática, convido-o a iniciar a leitura de nossa tese.

Boa leitura!

2. MERCADO AGROALIMENTAR: RISCOS, QUALIDADE, CERTIFICAÇÕES NO RURAL CONTEMPORÂNEO E A PERSPECTIVA DO DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL

No mundo criado e estruturado pelos impérios alimentares, tudo perde sua identidade. Os produtos alimentícios já não são mais produzidos num determinado lugar, por determinadas pessoas, num determinado momento e depois levados através de circuitos mais ou menos conhecidos, ou pelo menos que podem se conhecer, até aos consumidores. Os alimentos estão se tornando numa espécie de “não-produtos”, cuja origem já não importa, nem tão pouco sua viagem ao longo do tempo e do espaço. Embora tenham sido criados vários sistemas de “rastreadabilidade e acompanhamento”, estes sistemas não são mais do que um mecanismo para delegar responsabilidades, riscos e custos associados em casos de calamidades alimentares graves. De qualquer forma, esses mecanismos se referem apenas às origens abstratas que podem estar hoje na China, amanhã na Polônia, enquanto ontem, por exemplo, estiveram no Peru. As origens abstratas são “não-origens”. A rastreabilidade apenas demonstra que a origem, entendida como um lugar que podemos conhecer e em que podemos confiar, já não existe – pelo menos no contexto do Império (PLOEG, 2008, p.127).

A ascensão dos signos distintivos é uma característica do mercado agroalimentar contemporâneo. Por trás deste fenômeno existe um conjunto de razões, associado tanto à emergência dos impérios alimentares¹⁴ (PLOEG, 2008), com toda a sua parafernália de rastreabilidade e controle de riscos, como pode também ser interpretada no âmbito das mudanças decorrentes da crise do fordismo (BONANO,1999; MARSDEN,1999; HARVEY, 2004) e seus impactos no setor agroalimentar, o que tem se traduzido em uma forte crítica à agricultura produtivista e à defesa de uma agricultura menos intensiva e orientada por um novo paradigma de qualidade¹⁵ (LAGES, 2005; PECQUEUR, 2009; NIEDERLE, 2013; CERDAN 2013).

A origem da agricultura de massa está associada ao desenvolvimento de regimes alimentares mundializados¹⁶. Na contemporaneidade estamos sob o regime alimentar denominado por Ploeg (Ibidem) de Impérios Alimentares. Esta forma de ordenamento do setor agroalimentar no seu processo de expansão global provoca

¹⁴ Para o autor, o Império é entendido como um modo de ordenamento atuando de forma sistêmica e agindo coercitivamente sobre o setor agroalimentar. Sua personificação se faz por meio dos “[...] grupos de agronegócios, grandes varejistas, mecanismos estatais, mas também leis, modelos científicos, tecnologias, etc. em conjunto, essas expressões (às quais me refiro no plural como *impérios alimentares*) constituem um regime: ‘uma gramática ou um conjunto de regras compreendidas no conjunto complexo de conhecimento científico, práticas de engenharias, tecnologias do processo produtivo, características de produtos, [interesses empresariais, ciclos de planejamento e controle, engenharia financeira, modelos de expansão e] formas de definir problemas – todas elas integradas em instituições e infra-estruturas’ [...]” (PLOEG, 2008, p. 20).

¹⁵ No âmbito da teoria das convenções, a qualidade é um valor compartilhado e não um (s) aspecto inerente ao produto (NIEDERLE, 2013).

¹⁶ Em seus trabalhos, esclarecedores sobre os regimes alimentares internacionais, Harriet Friedmann (1980; 1993; 2006) distinguiu dois regimes alimentares internacionais: regime colonial (1870-1939) – princípio basicamente centrado no comércio livre, hegemonia do Reino Unido; regime alimentar mercantil e industrial (1945-1990) – princípio da regulação, hegemonia dos EUA. A partir de 1990, regime alimentar imperial, combinação complexa e confusa entre o comércio livre e regulação (PLOEG, 2008).

desconexão espaço-tempo na produção e consumo de alimentos e, desta forma, vem abrindo caminho para uma crise agrária global, tendo na artificialização e imitação de alimentos a sua principal característica. Ao mesmo tempo, observa-se um processo que aponta para um movimento inverso, a reconexão espaço-temporal na produção e consumo de alimentos, possibilitando assim, a (re) valorização da origem, do saber-fazer e dos seus territórios¹⁷ de produção. Estes dois movimentos fazem parte de um mesmo processo, sendo pares dialéticos de uma mesma realidade. De um lado, os impérios alimentares procuram extrair mais-valia globalizada¹⁸ e para isso provocam desconexão espaço-temporal na produção e consumo de alimentos e, de outro lado, outras frações do capital procuram extrair rendas de monopólios em função da presença de ativos (in) tangíveis em determinados lugares. Em ambos os casos, o espaço geográfico se apresenta como um valor estratégico, pois é percebido como elemento central para a competitividade das empresas. Contudo, as formas de uso do território são diferenciadas, haja vista, os objetivos que orientam as ações dos agentes¹⁹ envolvidos. Isto pode ser verificado por meio da análise de um conjunto de signos distintivos que têm por objetivo ordenar e normatizar a produção e comércio de produtos agroalimentares.

Dependendo do signo distintivo²⁰ este tem papel e funções diferenciadas no mercado agroalimentar global. Dentre estes papéis, está a controlabilidade inerente à forma de funcionamento dos impérios alimentares que pressupõe a necessidade de certificação de processos e produtos, criando o que Power (1997) define como *ritual of verification* (rituais de verificação). Contudo, há também compreensão que alguns destes signos, a exemplo das IGs, possibilitam a reconexão da produção (origem) ao consumo (destino), o que se traduz em processos de (re) territorializações da produção (LAGES; BRAGA, 2005; PECQUEUR, 2009; PLOEG, 2008; NIEDERLE, 2013; CERDAN, 2013).

¹⁷ Aqui o termo está sendo utilizado na acepção miltoniana *de extensão apropriada e usada*, enfatizando-se assim, sua dimensão política (1996; 2001).

¹⁸ Para Santos (2000), na contemporaneidade há uma intensificação da produção da mais-valia globalizada em função da expansão do meio técnico-científico-informacional e do aparato técnico-jurídico (normas) que acompanha o processo de mundialização da economia.

¹⁹ Para Capel (2013), os agentes são atores sociais com capacidade de intervenção e mudança da realidade. Esta é a acepção que utilizaremos neste trabalho.

²⁰ Um signo distintivo é uma forma de identificar/diferenciar um produto, sendo utilizado tanto pelo sistema de certificações quanto pelo regime de propriedade intelectual. No caso das IGs, “[...] uma determinada origem se torna um signo distintivo quando passa a influir sobre o produto ou serviço a ponto de diferenciá-lo dos demais produtos semelhantes ou afins. E é esta origem que poderá se tornar objeto de proteção por uma IG. Para compreender melhor essa distinção, faz-se necessário o esclarecimento de alguns princípios que norteiam os signos distintivos: *disponibilidade, anterioridade, territorialidade, especialidade e notoriedade* [...]” (BRUCH et al. 2013, p.65).

Isto explica a valorização que produtos com IGs têm alcançado em alguns mercados, a exemplo do europeu, bem como, sua recente expansão em países em desenvolvimento, como o Brasil. No caso do mercado europeu, em particular na Itália, Ploeg (2008) aponta que os produtos com selo de Denominação de Origem Controlada²¹ (DOC) têm sido responsáveis pelo crescimento do Produto Interno Bruto (PIB) de produtos agroalimentares. Já em países de menor tradição no uso de selos de origem, como o Brasil, há poucas comprovações da relação entre as IGs e a valorização destes produtos e dos seus respectivos territórios de produção (ANJOS, 2011; FROEHLICH; DULLIUS, 2011; NIEDERLE, 2013; CERDAN, 2013).

Todavia, os órgãos do governo federal (MAPA e INPI) apontam que, em função da diversidade biológica e cultural do Brasil, há um forte potencial para expansão deste dispositivo de distinção mercadológica e valorização dos territórios. Estas virtuosidades associadas às IGs têm motivado um conjunto de instituições e setores produtivos a investirem nestes dispositivos, sendo que no estado do Pará têm-se três²² iniciativas em curso e uma grande expectativa quanto à finalização destes projetos e suas respectivas submissões ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). A expectativa é que estas IGs possam ajudar na agregação de valor aos produtos e em muitas situações como é o caso do Marajó, ajudar a reverter o quadro de pobreza e estagnação econômica presente na região.

A compreensão sobre a emergência das IGs e seu uso como instrumento de agregação de valor e valorização do território (CHAMPREDONDE; COSIOROVSKI, 2016) deve ser buscada nas grandes transformações que marcam a sociedade no final do século XX e início do século XXI. Dentre estas transformações, no que concerne ao mercado agroalimentar Dicken (2010) destaca uma resistência cada vez maior dos consumidores em relação aos alimentos vendidos nas grandes redes de supermercados e de *fast food*; pressão para realocar a produção visando à valorização dos produtos locais, e a segurança alimentar, e a presença de movimentos sociopolíticos em torno da defesa de um comércio ético no mercado agroalimentar, a exemplo do que faz organização internacional *Slow Food*.

Todos estes questionamentos têm elevado à percepção de risco associado ao consumo oriundo da agricultura organizada sob os moldes fordistas e à emergência de uma agricultura cada vez mais orientada por um novo conceito de qualidade, a qual

²¹ Além dos selos oficiais da UE, Indicação Geográfica Protegida (IGP) e Denominação de Origem Protegida (DOP), cada país tem seus próprios selos de origem.

²² Os projetos em curso são o do Queijo do Marajó, da Farinha de Bragança e das Amêndoas de cacau de Tomé-Açú, esta última já depositada, mas sob avaliação.

as IGs estão relacionadas. Esta agricultura tem levado à revalorização das técnicas tradicionais²³ e, às vezes, até artesanais de produção; dos locais onde estes produtos são produzidos e até mesmo a valorização das paisagens que compõem os espaços rurais onde estes produtos são produzidos e/ou elaborados.

Nosso desafio consiste em demonstrar como estas transformações no setor agroalimentar têm ensejado a valorização de espaços onde se desenvolve uma agricultura que orienta suas práticas e estratégias para produtos com tipicidade²⁴ local, e que vem proporcionando processos de (re) territorialização da produção. Nossos argumentos fundamentam-se em Harvey (2005; 2011; 2013), para quem na atual fase do capitalismo os monopólios espaciais têm sido uma estratégia utilizada pelo capital para proteger ativos e extrair a renda de monopólio destes espaços. Neste sentido, as IGs têm sido um dispositivo utilizado para extrair a renda de monopólio, bem como servido de suporte para estratégias de desenvolvimento de base territorial, a exemplo do que vem ocorrendo na UE, mas que no Brasil ainda não tem se efetivado como apontam um conjunto de estudos²⁵. A preocupação é que este instrumento em vez de se tornar uma ferramenta que promova o desenvolvimento territorial e melhore as condições de vida do agricultor familiar, se transforme em um instrumento de exclusão na medida em que estes dispositivos são também instrumento de poder como apontam Bruch (2013) e Anjos (2014).

Esta é a discussão que permeia este capítulo e que embasa a pesquisa. Para tanto, no item 2.1 discutiremos como a crise do fordismo afetou o setor agroalimentar, fazendo emergir novos processos produtivos, formas de comercialização e hábitos de consumo e neste contexto, possibilitando a emergência das indicações geográficas; no item 2.2 abordaremos as mudanças na concepção de risco e suas implicações

²³ Entende-se por técnicas tradicionais aquelas decorrentes de processos produtivos não industrializados e que tenham no conhecimento “popular” a base da sua existência e reprodução. Como é um conhecimento oriundo da experiência e repassado de geração em geração, é um saber/técnica não reconhecida pela ciência e/ou intuições reguladoras. Santos, Cruz e Menasche (2012) citam o caso dos queijos feitos a partir de leite cru, que a legislação federal obriga que fiquem por no mínimo 60 dias em maturação, enquanto os produtores de queijo de Minas Gerais defendem que o prazo seja 21 dias de maturação antes da comercialização do produto. No caso do Queijo do Marajó, podemos citar o caso da técnica tradicional do uso do papel manteiga como embalagem que foi proibido pela legislação vigente, sendo um ponto de questionamento e divergência entre produtores e ADEPARÁ.

²⁴ A palavra tipicidade evolui com o tempo, podendo ser interpretada em duas grandes acepções: uma decorrente de processos instrumentais de medição e mensuração e outra que tem a ver com uma construção humana. Contudo, na visão de Casabianca et al. (2013) esta não deve ser confundida com *terroir*, a tipicidade compreende “[...] o pertencimento de um produto a um tipo e, portanto, o reconhecimento de sua tipicidade, é apreciado pelo grupo humano de referência com base nos saberes elaborados e capitalizados ao longo do tempo. Ele é fundado na escolha das características mantidas pelo grupo de referência, o qual assume a gênese da tipicidade e garante seu reconhecimento ao longo do tempo [...]” (CASABIANCA et al., 2013 p.217).

²⁵ Anjos (2011); Froehlich e Dullius (2011); Cerdan (2013); Niederle (2013); Dallabrida (2014; 2015) e Maioki e Dallabrida (2015).

para o consumo de produtos agroalimentares, com destaque para a emergência de um novo paradigma de qualidade a qual as Indicações Geográficas são relacionadas; no item 2.3 analisamos as razões e funções dos signos distintivos, apresentando as diferenças entre sistemas de certificação e os regimes de propriedade intelectual; e, por fim, no item 2.4 trataremos da guinada territorial na economia contemporânea enfatizando como as indicações geográficas têm sido apontadas como instrumentos/ferramentas de desenvolvimento territorial.

2.1 Crise do Fordismo, Mercado Agroalimentar e Indicações Geográficas

No século XX, principalmente após a 2ª Guerra mundial, o Fordismo foi o regime de produção e regulação social que possibilitou ao capital se expandir por “todos” os espaços do planeta e instalar uma nova divisão territorial do trabalho, levando autores como Smith (1984) a falar em desenvolvimento desigual e combinado. Do ponto de vista espacial, esta conceituação ficou conhecida como centro-periferia²⁶, em virtude de expressar uma dependência política, tecnológica e financeira dos países periféricos em relação aos países centrais.

Como regime de produção e regulação social o fordismo ensejou uma concepção de mundo e de desenvolvimento. Na agricultura, isso se traduziu em tecnificação e produção em massa para atender aos grandes centros urbanos. Para dar conta destes desafios, a Revolução Verde foi o meio técnico e político colocado em prática pelos países centrais do capitalismo, inaugurando, assim, uma nova forma de produzir no campo e que, a pretexto de combater a fome e o subdesenvolvimento, foi exportado para os países periféricos da economia capitalista.

Como método de produção, o Fordismo pode ser entendido como a junção do Taylorismo com a linha de montagem de Henry Ford. Enquanto o primeiro organizou cientificamente o tempo de execução do trabalho, o segundo colocou o “trabalho” em movimento, maximizando a produção de mercadorias. O resultado disso se traduziu em ganhos de produtividade e produção em massa de mercadorias. Henri Ford, “percebendo” isso, defendeu que associado aos ganhos de produtividade houvesse também ganhos salariais, do contrário não se viabilizaria o consumo de massa, fundamento do modelo de regulação fordista. Contudo, Harvey (2004) pondera que

²⁶ Braudel, em sua obra “*Civilisation Matérielle et Capitalisme*”, identifica a existência de centros emissores de ordens (porto ou capital de império, como Amsterdã ou Londres) e de regiões periféricas em função de uma divisão do trabalho e das produções (BENKO; PECQUEUR, 2001).

isso não se fez de forma espontânea pelo capital e pelo Estado, mas sob muita luta e questionamento por parte da classe trabalhadora.

Este “achado”, segundo Lipietz (1989), fez do Fordismo o modelo de desenvolvimento que possibilitou ao capitalismo superar a crise de superprodução da década de 1930, inaugurando após 1945 uma época de ouro. No entanto, para que isso acontecesse o Fordismo teve que se aliar ao Keynesianismo, tendo como grande marco desta aliança o *New Deal* de Roosevelt (HARVEY, 2004).

O Fordismo-keynesianismo, enquanto modelo de desenvolvimento, estava assentado em uma dupla condição: existência de um regime de acumulação e de um modo de regulação. Nos países onde esta dupla condição estava presente, o Fordismo se desenvolveu. No entanto, é importante ressaltar que isso não ocorreu de forma homogênea, sendo as formações socioespaciais responsáveis por suas especificidades na escala global.

Inicialmente, o fordismo foi exportado como método de produção, mas na medida em que a economia se internacionalizava passou a ser visto como um modelo de desenvolvimento, espalhando-se primeiramente para os países desenvolvidos e, posteriormente, para os países subdesenvolvidos que viam no processo de industrialização e nos métodos de produção taylorista-fordistas o caminho para alcançar o desenvolvimento (LIPIETZ, 1989).

Em se tratando de países do Sul, Lipietz (Ibidem p. 312) aponta que:

[...] o interesse e, em geral, a política dos Estados Unidos (sobretudo a partir da "Aliança para o Progresso" de Kennedy) agiram no sentido de buscar impor o modelo de industrialização fordista aos países do Sul, mas sem adotar medidas político-sociais que rompessem muito brutalmente com os interesses próprios das firmas americanas ligadas às camadas sociais arcaicas do setor exportador [...].

O Fordismo como regime de acumulação e regulação social teve o início de sua crise identificada na década de 1960 do século passado, como destaca Lipietz (1989). Como forma de superar esta crise, ainda no contexto do pós-segunda guerra mundial, este modelo se expandiu para países em processo de reconstrução do pós-guerra (Europa, Japão), sendo a França um dos países pioneiros em testá-lo.

Este modelo também foi exportado pelos Estados Unidos, seu principal polo difusor, para a periferia da economia capitalista, implantando numa escala espacial global aquilo que já tinha sido feito no “chão” da fábrica, a estratificação da produção por especialidade. Com isso objetivava-se

[...] ao aproveitamento da oportunidade de articular o circuito produtivo dos ramos fordistas com três tipos de "bacias" de mão-de-obra, diferenciadas, principalmente, pela qualificação e condições de exploração da mão-de-obra, mas também pela intensidade do tecido produtivo, pela proximidade aos grandes mercados, etc. (LIPIETZ, 1989, p.303).

No que concerne à expansão (exportação) para países subdesenvolvidos, Lipietz (1989) qualifica o modelo como sendo um fordismo periférico²⁷. Para o autor, apesar de baseado nos mesmos princípios do Fordismo Central, o Fordismo Periférico caracteriza-se, “[...] antes de mais nada, no sentido de que nos circuitos mundiais dos ramos produtivos, os postos de trabalho e a produção correspondendo aos níveis de fabricação qualificada e, sobretudo, de engenharia permanecem largamente exteriores a esses países [...]” (Ibidem, p. 318), ou seja, continuavam concentrados nos países de onde emanava o Fordismo Central”, e desta forma, implementando uma nova Divisão Internacional Trabalho (DIT).

Com o aprofundamento da crise do fordismo, a partir de 1973, se iniciou um período de mudança, de incerteza, que apesar de “[...] não está claro se os novos sistemas de produção e *marketing*, caracterizados por processos de trabalhos e mercados mais flexíveis, de mobilidade geográfica e de rápidas mudanças práticas de consumo, garantem ou não o título de um novo regime de acumulação [...]” (HARVEY, 2004, p. 119).

Este é o cenário que marca a economia capitalista no final do século XX e início do XXI e que autores como Harvey (2004) e Benko (1996) têm defendido a hipótese da transição para um regime de acumulação flexível e complementando esta hipótese, Pecqueur (2009) aponta a emergência do que ele chama de “momento-território” na regulação global do capitalismo, assunto que abordaremos no item 2.4 deste capítulo.

No entanto, para Vakaloulis (1996) a flexibilidade não parece estar substituindo a produção em massa, pois na visão deste autor está ocorrendo uma permuta inédita de “flexibilidade” e “rigidez” que prolongam as tendências essenciais do capitalismo. Desta forma, para o autor,

Não existe modelo de desenvolvimento hegemônico e, por outro lado, não existe nenhuma necessidade lógica para que a saída da crise estrutural atual seja a obra de um só modo de regulação, destinado a desempenhar o papel

²⁷ O fordismo, como regime de acumulação, não está em vias de tomar conta de toda periferia; o fordismo, como forma de industrialização, não resume toda a industrialização na periferia, inclusive nos Novos Países Industrializados - NPI; aliás, ocorrem igualmente coisas de muita importância na agricultura; em contrapartida, existe taylorização primitiva e mesmo "fordismo periférico" fora dos NPI (LIPIETZ, 1989, p.318).

de locomotiva que arrasta e elimina, tendencialmente, todos os outros. No fim das contas, a acumulação flexível representa o campo objetivo de convergência de vários regimes de produção e modos de regulação capitalista que se articulam e se entrecruzam (VAKALOULIS, 1996, p.53).

Apesar das críticas contrárias a este modelo teórico (VAKALOULIS, 1996; ARCE & FISHER, 1997; LASH E URRY, 1998), concordamos com Lipietz (1989); Boyer (1994); Harvey (2004); Benko (2002), que dentro de uma perspectiva mais abrangente de análise, a perspectiva teórica da escola da regulação contempla uma melhor compreensão dos processos que afetam a economia capitalista na segunda metade do século XX.

Para Benko (1996), a emergência deste novo regime de acumulação, caracterizado pela flexibilidade, traz no seu bojo mudanças nos “[...] modos de produção e consumo, nas transações e nos mecanismos institucionais de regulações das relações sociais [...],” levando dessa forma a uma reestruturação espacial de toda a sociedade, o que se expressa em uma “[...] redefinição do conteúdo ideológico dos espaços, estabelecimento de uma nova divisão social e espacial do trabalho, criação de novos espaços de produção e de consumo etc.[...]” (p.29).

As mudanças apontadas por Benko (Ibidem) podem ser identificadas no setor agroalimentar. Este setor da economia tem passado por grandes transformações que afetam processos tecnológicos de produção, políticas regulatórias dos Estados, estratégias dos produtores de alimentos transnacionais (PLOEG, 2008; DICKEN, 2010) e de produtores que têm orientado suas estratégias de produção a partir do conceito de origem e singularidade (CERDAN, 2013). Enquanto os primeiros competem em busca de mais-valia cada vez mais globalizada, os segundos têm buscado participar deste mercado globalizado ou não, por meio da apropriação das rendas²⁸ de monopólio presente nos espaços superiores (HARVEY, 2005; 2011).

Neste sentido, Harvey (2004) aponta em que pese a luta permanente do capital para eliminar as barreiras espaciais, o capital é sensível a qualquer diferenciação espacial. Esta característica do capital tem se intensificado em função do processo de globalização da economia, uma vez que os monopólios espaciais têm

²⁸ “[...] Toda renda se baseia no poder monopolista dos proprietários privados de determinadas porções do planeta. A renda monopolista surge porque os atores sociais podem aumentar seu fluxo de renda por muito tempo, em virtude do controle exclusivo sobre algum item, direta ou indiretamente comercializável. Há duas situações em que a categoria renda alcança o primeiro plano. A primeira situação surge quando os atores sociais controlam algum recurso natural, mercadoria ou local de qualidade especial em relação a certo tipo de atividade [...]” (HARVEY, 2005, p. 222), como exemplo dessas atividades podemos citar os famosos vinhos franceses. O segundo tipo de renda monopolista é relacionado à centralidade de determinadas localizações, favorecendo ramos de atividades de dependem de concentração espacial de atividades para os seus negócios.

sido cada vez mais acionados como uma poderosa ferramenta, tanto quanto, as marcas comerciais (HARVEY, 2011).

Dessa forma, a emergência das IGs deve ser vista no âmbito deste movimento de aceleração do capital que marca a econômica contemporânea. Neste sentido, Harvey (2005) aponta que na era da globalização, o capital, na busca permanente de sua reprodução ampliada, engendra espaços específicos de acordo com as suas necessidades, numa “dança” ininterrupta no espaço e no tempo. Assim para o autor,

O desenvolvimento capitalista precisa negociar uma margem estreita entre a preservação dos valores dos compromissos passados, assumidos num lugar e num tempo específicos, e sua desvalorização, a fim de abrir um novo espaço para a acumulação. O capitalismo luta perpetuamente, portanto, por criar uma paisagem social e física a sua própria imagem, e indispensável para suas necessidades em determinado ponto do tempo, simplesmente para, com igual certeza, minar, desintegrar e até destruir essa paisagem, num ponto posterior do tempo (HARVEY, 1985, p. 150).

Esta “dança” do capital foi intensificada com o processo de globalização²⁹ da economia, produzindo um duplo movimento. Por um lado, o capital homogeneiza os espaços, colocando-os no mesmo movimento, caracterizando-se por uma lógica mais exógena, de outro lado, observa-se um movimento pela diferenciação e singularização dos espaços, dessa forma, podendo-se falar em lugares portadores de uma lógica mais endógena. Este duplo movimento é portador de uma lógica dialética que ratifica, segundo Cohen (2004), a unidade de dois termos que parecem contraditórios: enraizamento no local e desenraizamento planetário.

Contudo, Soja (1993) alerta que esta reestruturação do capital não é um processo automático e nem mecânico, bem como seus resultados não são predeterminados. Para o autor, a “[...] reestruturação se enquadra entre a reforma parcial e a transformação revolucionária, entre a situação de perfeita normalidade e algo completamente diferente [...]” (p. 194).

Enquanto os Impérios Alimentares estão em um processo contínuo de fusões e incorporações e agindo cada vez mais em circuitos e redes globalizados, provocando aquilo que Soja (Ibidem) identifica como reformas parciais e transformações revolucionárias, aumentam-se a tensão global-local e os questionamentos que envolvem questões éticas, de segurança e ambientais forçando as empresas a mudarem suas estratégias, o que segundo Dicken (2010) se traduz em

²⁹ O termo está sendo utilizado para enfatizar o atual estágio de mundialização da economia, marcado pela aceleração dos fluxos de mercadorias, informações e pessoas.

um duplo processo: uma produção “[...] especializada e padronizada responde a padrões econômicos de eficiência e competitividade” e outra “[...] especializada e localizada, tentando negociar com base em qualidades ambientais, nutritivas e de saúde” (p. 379).

Esta dupla realidade identificada Dicken (Ibidem) faz parte do movimento geral do capital apontado por Soja (1993), Benko (1996), Harvey (2005), em que de um lado tem-se uma produção em massa e padronizada e de outro a valorização de produtos com selo de origem. Este é o contexto de emergência das IGs, sendo uma estratégia diferenciadora do capital que tem entre seus objetivos a inserção de novos espaços na dinâmica de reprodução do capital, ou seja, aprofundando suas relações capitalistas de produção, e de outro lado, produtores rurais adotando como estratégia o recrudescimento aos princípios e práticas camponesas (PLOEG, 2008). As IGs estão presentes em ambos os contextos, tanto presente nas estratégias das empresas, quanto dos camponeses (produção familiar), sendo que ambos têm no monopólio espacial a forma de se proteger dos efeitos deletérios da globalização e acionar um tipo de competitividade que não é inerente ao produto, mas ao lugar-território onde é elaborado.

Isso ocorre porque um produto com selo de IG gera um preço de monopólio, em função dos seus detentores se apropriarem de um sobrevalor, que não é resultante da soma dos fatores de produção, mas sim de um valor especial resultante das condições geográficas singulares onde aquele produto foi elaborado. Este tipo de dispositivo tem sido cada vez mais acionado no comércio internacional, sendo uma importante barreira não tarifária na regulamentação das transações comerciais, principalmente num contexto marcado pelo risco alimentar e de proteção de nichos de mercado.

Para Harvey (2011),

[...] O monopólio dado pela singularidade da localização é tão poderoso como qualquer outro tipo de marca no mercado, e os produtores vão se mobilizar para protegê-lo. [...] A concorrência pelo poder de monopólio dado pela localização privilegiada sempre foi e continua a ser um aspecto importante da dinâmica do capitalismo (p. 136).

Defendemos que as IGs devem ser compreendidas a partir deste duplo movimento do capital. É, ao mesmo tempo, uma forma de proteção e valorização dos produtos/lugares, representando processos sociais, políticos e econômicos endógenos, mas por estarem reguladas no âmbito da Organização Mundial do

Comércio (OMC), fazem parte também do processo de homogeneização resultante da globalização, sendo uma estratégia de segmentação e proteção de mercados voltada para maximização do lucro e da reprodução do capital.

O que une estes dois processos é o papel atribuído ao espaço. Espaço enquanto instância social, ou seja, assumindo uma função ativa na reprodução da sociedade. Neste sentido, tanto o capital quanto os grupos sociais enraizados territorialmente disputam e criam atributos a este lugar-território, no sentido de evidenciar sua singularidade e seu valor superior como destaca Harvey (2005; 2011). A diferença é que enquanto para os primeiros o espaço deve ser dominado e colocado a serviço da produção/exploração da mais-valia, para os segundos, para além desta função e talvez mais importante, esteja a reprodução das pessoas que habitam este lugar-território.

Parar Santos (1996, 1999), o território não pode ser visto apenas como uma fonte de recursos, mas, principalmente, precisamos pensá-lo como abrigo, fundamento do estabelecimento de relações de produção que reconheçam a supremacia dos valores humanos em detrimento dos valores do capital, que como um “ser” cego tem uma lógica interna de autodestruição, o crescimento como algo infinito. Para Santos (ibidem) é preciso garantir nos territórios as condições para a reprodução social de todos os grupos sociais, condições estas que são ambientais, sociais e simbólicas, no que o autor denomina de espaço banal³⁰.

Por isso, precisamos de uma concepção de território ampla, totalizadora, capaz de explicar a realidade em movimento, mas também propositiva, como nos alerta Santos (2000, p. 9) para quem “[...] A ideia de intervenção supõe um interesse político, entendido como interpretação histórica mais ampla, que implica um ideal de futuro como espaço de resolução de problemas supostamente arraigados nas sociedades [...]”. Por isso, no seu entender, esta concepção pode ser alcançada pelo uso do conceito de “território usado”, pois nos permite compreender a relação entre o passado e o futuro imediato. É no território usado, espaço transformado pelas relações sociais de produção, que fica evidente a territorialidade dos grupos sociais e seus projetos de futuro.

³⁰ “[...] Ele dizia [Perroux] que o espaço dos geógrafos era o espaço banal, onde tudo estava contemplado, não apenas os fluxos econômicos. Banal no sentido que é neste espaço que se realiza a vida coletiva, onde os que mandam e os que não mandam, os ricos e os pobres, os poderosos e não poderosos estão presentes. É isso que defino como horizontalidades [...] A horizontalidade é o resultado da vizinhança, da coabitação, da coexistência do diverso que objeto do trabalho do geógrafo [...]” (SEABRA; CARVALHO; LEITE, 2000, p.52).

Nesta direção apontada por Santos (2000), Dematteis (2007, p.34) afirma que “[...] qualquer política econômica, social e cultural, que objetiva ser eficaz deve ocupar-se do território, visto não somente como produto do agir humano, mas também e, sobretudo, como meio e matriz de um futuro, visando à proteção do conjunto de condições necessárias à vida [...]”, haja vista, que o tempo da exploração e da produção não é o mesmo que o da vida e da existência, como nos alerta Raffestin (2015). A resolução desta equação passa pelo (re) encantamento do homem com seu lugar, pois “[...] o homem, estranho a si próprio e aos outros, torna-se também estranho ao espaço onde vive [...]” (FRÉMONT, 1976, p.242). Este estranhamento vai se traduzir em alienação e perda da noção de futuro e projeto.

Como proceder este (re) encantamento diante das crises social, ambiental, financeira e política que marcam o momento que vivemos? Não adianta esperar que seus criadores a resolvam, há a necessidade que o *homo politicus* assuma protagonismo frente ao *homo economicus*, ensejando uma

[...] reorganização do poder, da cultura, da educação imediatista e consumista, da produção, da circulação, do consumo, do manejo do solo, da água e das plantas, da repartição da terra, das repartições governamentais, das não governamentais e, sobretudo, das empresas sobre princípios cooperativos, participativos, solidários, preservativos e agroecológicos, ajustados a cada realidade local sem descolar-se do mundo, ou seja, **há a necessidade de construir novos arranjos societários e territoriais** e, assim de desenvolvimento ancorados na história, na cultura e nas condições naturais-ambientais de cada lugar-território (SAQUET, 2015, p 142. Grifo nosso).

Neste sentido, as políticas públicas que advogam o uso da abordagem territorial têm um papel estratégico, pois colocam no centro das suas preocupações a territorialidade dos grupos sociais e seus projetos de presente-futuro. A IG como uma “marca” territorial coletiva, tem sido apresentada com potencial para ensejar processos de (re) territorialização da produção, principalmente em espaços que possuem produtos e/ou serviços com identidade territorial.

Contudo, há uma grande diferença entre potencialidade e efetividade, principalmente em países e regiões marcadas por grandes assimetrias econômicas, sociais e políticas em que seus espaços historicamente foram produzidos e organizados para atender preferencialmente à reprodução do capital, ficando a reprodução social em segundo plano. Esta é uma grande limitação para este tipo de experiência de gestão territorial e que deve ser levado em consideração quando da elaboração deste tipo de iniciativa organizacional.

Na próxima seção procuraremos entender como as transformações no rural contemporâneo se materializam em formas de produção, hábitos de consumo e uso das IGs.

2.2 Produção e Consumo de Produtos Agroalimentares: riscos alimentares, virada da qualidade e Indicações Geográficas

Para Dicken (2010) “[...] O que decidimos comer tornou-se um processo bem mais complexo: um *mix* de sabor, cultura, religião, questões relacionadas à saúde, conduta ética e estilo de vida, assim como renda disponível [...]” (p. 386). Neste aspecto, Harvey (2004) observa que o mercado de alimentos parece bem diferente do que há vinte anos. Segundo o autor (Ibidem) é possível encontrar em um supermercado inglês, lado a lado, “[...] feijões do Quênia, aipos e abacates da Califórnia, batatas do norte da África, maçãs canadenses e uvas chilenas [...]” (p.271).

No entanto, Ploeg (2008) e Beck (2010) chamam a atenção para os perigos que vêm a reboque do consumo cotidiano destes produtos. Para Beck (2010, p. 09), estes perigos “ (...) viajam com o vento e a água, escondem-se por toda a parte e junto com que há de mais indispensável à vida – o ar, a comida, os objetos domésticos – atravessam todas as barreiras altamente controladas de proteção da modernidade [...]”. Isso tem levado muitos consumidores a optarem por produtos menos industrializados, criando um conjunto de nichos de mercados para produtos que ostentem algum tipo de selo³¹ de qualidade (BRASIL, 2014).

Estes aspectos são interdependentes e nos ajudam a refletir sobre o mercado de produtos agroalimentares no final do século XX e início do século XXI, marcado, de um lado, pela mundialização das trocas comerciais e de outro pelos riscos que envolvem o processo de produção e circulação de produtos alimentares na escala planetária, levando ao surgimento de um aparato de normas e instrumentos de controle de riscos tanto públicos quanto privados.

Apesar dos instrumentos de certificação terem surgido no período pós 2ª Guerra Mundial, no âmbito da Organização das Nações Unidas (ONU), isso se intensificou após a criação da Organização Mundial do Comércio (OMC) em 1994. Os recentes escândalos envolvendo a contaminação alimentar³² têm colocado estes

³¹ Dependendo do tipo de selo, eles podem ser enquadrados no sistema de certificações ou de propriedade intelectual, assunto que será abordado no item 2.3.

³² Anjos (2014) aponta entre os casos mais proeminentes de contaminação agroalimentares europeus, o caso das dioxinas (organocloratos) presentes nos ovos e nas carnes de frango e de porcos, além do surto de gripe aviária e porcina, a doença da vaca louca (*encefalopatia espongiforme bovina*), e até mesmo a crise dos transgênicos. No

instrumentos em maior evidência, tornando-os cada vez mais estratégicos, tanto para assegurar a conformidade e/ou a origem dos alimentos, quanto na regulação/concorrência do comércio global (RADOMSKY, 2015).

Do exposto até aqui podemos depreender que as palavras chaves para entender as mudanças que afetam os mercados (produção, distribuição e consumo) de produtos agroalimentares na aurora do século XXI são: **risco, qualidade e certificações**. Iniciaremos nossas argumentações com a exposição sobre os riscos e qualidade, pois estas discussões fundamentarão nossa exposição no item 2.3 que tratará dos sistemas/regimes de certificações, que dentre suas múltiplas funções encontra-se o controle de risco e a promoção da “qualidade”.

Beck (2010), em seu livro “Sociedade de risco: rumo a uma outra modernidade”, alerta-nos que todas as barreiras que construímos não são suficientes para nos defender do efeito “bumerangue” da sociedade industrial. Na alta modernidade³³, diferente da sociedade industrial, o mais importante não é distribuição da riqueza, mas sim a distribuição dos riscos resultantes dos processos produtivos, que não respeitam fronteiras e nem classes sociais. Isso tem criado um sentimento geral de medo e insegurança que emerge no seio do capitalismo avançado e cria um *éthos* de risco, uma identidade de risco coletivo e formação de comunidades que se aglutinam em função do risco eminente (LASH, 2000).

No que concerne ao consumo de alimentos, Ploeg (2008) aponta que este *éthos* de risco decorre da desconexão espaço-tempo na produção de alimentos e sua reconexão em outros espaços em que os consumidores não conhecem os processos envolvidos na sua elaboração e muito menos sua origem, daí a importância dos sistemas de rastreabilidade que, na visão do autor, são mais um instrumento de repartimento de responsabilidade do que de atestado de qualidade do produto.

Diante desta situação apontada por Ploeg (2008), Beck (2010) destaca que “[...] A única proteção realmente eficaz sob essas condições seria não comer, não beber, não respirar [...]” (p.43), o que em termos práticos é inviável, pois viver requer comer, beber e respirar. O importante é reter a mensagem do autor de que vivemos em uma sociedade em que o risco é um elemento definidor e norteador das relações e dos comportamentos na contemporaneidade. Como chegamos aqui? O que caracteriza a sociedade de risco? Como o *éthos* de risco afeta o mercado de produtos

Brasil, o autor aponta o caso da contaminação do leite com soda cáustica em Minas Gerais em 2007 e o caso do achocolatado *Toddynho*, com soda cáustica e água sanitária em 2011 no Rio Grande do Sul.

³³ Leia-se alta modernidade como sinônimo de pós-modernidade, na medida em que aponta um novo paradigma societal: o risco como regulador das relações sócioprodutivas e de existência.

agroalimentares? São questões importantes a serem respondidas, pois nos ajudam a entender a *turn quality* (virada da qualidade) na agricultura e a importância dos signos distintivos e dos processos de certificações inerentes a estes dispositivos.

Para Beck (2010), a sociedade de risco nasceu e amadureceu no âmbito do projeto modernizador da sociedade industrial, definida por Marx como uma sociedade de classes. Em uma sociedade de classes, a característica principal é a escassez. Sua ideologia principal assenta-se na ideia de progresso associado à distribuição social da riqueza. Na sociedade de risco, a característica principal é o perigo. Nesta sociedade, em vez das pessoas dizerem “eu tenho fome”, dizem “eu sinto medo”. Esta condição existencial, o medo, decorre de uma profunda mudança na sociedade.

Enquanto a concepção de mundo forjado dentro da sociedade fordista estimulava a produção e consumo em massa de produtos alimentares, sem se preocupar com os perigos inerentes a estes processos produtivos e aos produtos dele decorrente, com as crises alimentares associadas a este modelo de produção uma outra concepção de mundo começa a aparecer e fazer frente a concepção anterior, levando Beck (Ibidem) a propor que em uma situação como esta, não é a existência que determina a consciência, mas, ao contrário, é a consciência que determina a existência.

Há que se ressaltar, no entanto, que esta realidade é mais comum em países desenvolvidos, caracterizados por elevados níveis de urbanização, consumo de produtos industrializados, maior poder aquisitivo, maior nível de informação, traduzindo-se em formas de consumo diferenciados. No entanto, esta percepção de perigo associado ao consumo de alimentos, também tem se difundido para outros países, levando a uma maior preocupação com a origem e a qualidade dos alimentos. Contudo, concordamos com Dicken (2010) para quem no geral, esta não é a realidade da grande massa da população mundial, mas que indubitavelmente tem estado cada vez mais presente na vida de milhares de produtores e consumidores em todo o planeta.

Esta nova condição social, política, econômica e cultural fez com que o núcleo da consciência de risco não esteja “no presente e sim **no futuro**” (grifo do autor). Daí para Beck (2010), a ciência, a mídia e a informação serem instâncias/condições para a existência desta sociedade, bem como segundo Ploeg (2008) instrumentalizam a ação dos Impérios Alimentares. Estas instâncias produzem os riscos e suas “definições” e difundem para os seus consumidores. A sociedade, diante do perigo real ou imaginário (imanência), constrói o futuro a partir do presente. A implicação

desta realidade para sistemas produtivos e para o consumo é muito grande, levando a mudanças na forma de consumir e produzir e vice-versa.

Como exemplo desta concepção de risco, temos a criminalização da produção dos queijos artesanais que utilizam leite cru. Segundo esta visão, sobre higiene e segurança alimentar, estes produtos não têm inocuidade e por isso são impróprios para o consumo. Esta concepção de risco levou este produto em muitos países para a informalidade. Contudo, esta concepção de risco vem sendo questionada e em muitos países têm ocorrido uma (re) conceituação e (re) habilitação dos queijos artesanais como alimentos seguros e com qualidade diferenciada.

A (re) conceituação sobre os critérios de segurança e qualidade que estão sendo utilizados como parâmetro para os queijos artesanais estão relacionados à emergência de um outro paradigma de segurança, higiene e qualidade e que tem colocado em xeque a concepção de risco e qualidade hegemônica neste setor. Aprofundaremos esta discussão no capítulo 3.

Neste sentido, Wilkinson e Mior (1999) argumentam que estas normas e regulamentações, no limite, podem representar imposição de interesses específicos dentro do setor e a simples criação de barreiras à entrada. Estas ponderações de Wilkinson e Mior (ibidem) nos ajudam a entender os embates envolvendo os defensores dos queijos artesanais, reclamando uma legislação específica para o produto e questionando a visão hegemônica sobre inocuidade e risco alimentar. O compartilhamento de novos valores quanto aos riscos alimentares e flexibilidade dos atores sociais leva-nos a observar que é no âmago desta sociedade de risco que emerge a possibilidade da sua contradição, negação e projeto alternativos.

Neste sentido, Beck (2010) argumenta que “[...] os riscos convertem-se no motor da *autopolitização* da modernidade na sociedade industrial; e mais, com eles alteram-se **conceito, lugar e meios da política**” (p. 275. Grifos do autor). Para Beck (Idem), esta mudança está em curso, pois há um processo de autopolitização decorrente da preocupação com uma alimentação mais saudável e com o futuro, se traduzindo em uma

[...] antiquímica cotidiana (com frequência trazida aos consumidores propriamente embalada como produto secundário da indústria química) acabará por virar do avesso (e afinal já fez isso) todos os âmbitos do abastecimento - da comida à moradia, da efemeridade ao lazer - em meio as camadas educadas, “consciente em relação à alimentação” e de maior renda. [...] (p.42).

Esta mudança no paradigma de risco tem afetado a percepção do consumidor levando-o a uma (re) valorização dos produtos menos industrializados, o que tem estimulado a criação de nichos de mercados para produtos agrícolas, obtidos por meio de processos tradicionais e portadores de um “discurso” de sustentabilidade. Dentre estes nichos de mercados, os produtos com identidade territorial³⁴ têm despontado como protagonistas nos projetos de desenvolvimento territorial, sendo as IGs uma forma de evidenciar/proteger esta identidade e projetar a imagem do produto no mercado. No caso específico dos produtos com IG, os nichos de mercados partem de uma ação coordenada pelo Estado/país, mas que tem nos setores produtivos específicos, a serem protegidos e promovidos, os principais impulsionadores destas iniciativas.

Para Tibério e Cristóvão (2001, p. 4-5) o crescente interesse pelos produtos agrícolas tradicionais e o papel que lhes é atribuído, no desenvolvimento de algumas zonas rurais, situa-se no cruzamento de um conjunto de tendências de natureza diversa, mas havendo um reconhecimento que a agricultura produtivista não é adequada para todos os espaços.

A crítica à agricultura produtivista e a desconfiança quanto à qualidade dos produtos industrializados são duas características que podemos imputar como decorrentes da aplicação do modo de produção fordista na agricultura; e que a emergência do regime de produção flexível neste setor tem possibilitado a valorização de outras formas de produção a ponto de serem vistas como importantes, ou seja, verdadeiros trunfos a serem utilizados em projetos de desenvolvimento que têm como fundamento o território.

Desta forma, a mudança na concepção de existência vai ser muito importante para o surgimento de processos alternativos à sociedade de risco, exemplo disso é a busca por uma alimentação mais saudável (BECK, 2010), que tem (re) orientado vastos segmentos agroalimentares para o conceito de *turn quality* (virada da qualidade). Para Lash e Urry (1998) esta nova condição decorre das flexibilidades dos sujeitos no contexto da pós-modernidade, obrigando-os a tomarem decisões continuamente sobre a forma de realizar suas atividades cotidianas.

³⁴ “[...] Diferenciamos así los productos cuya tipicidade está fuertemente ligada ao território, incluyendo los factores naturales y humanos, de aquellos cuya tipicidade está fuertemente ligada a los conocimientos y prácticas de una determinada cultura, “independientemente” del espacio geográfico em el cual se localizan sus miembros. En el primer caso hablamos de productos con *tipicidade territorial* y en el segundo de productos con *tipicidad cultura*” (CHAMPREDONDE, 2011, p.133).

Em uma sociedade marcada pelos riscos, dentre os quais o medo da contaminação alimentar e dos graves problemas ambientais, os consumidores tendem a procurar por produtos que sejam oriundos de processos produtivos mais saudáveis, obtidos por meios tecnológicos menos intensivos no uso de máquinas e agrotóxicos, ou seja, para além de procurar alimentos para nutrir-se (existência), preocupam-se (consciência) com a qualidade destes produtos.

Para Niederle (2011) a qualidade de um produto não é apenas em decorrência somente do seu processo de produção e controle dos processos, mas está associado diretamente sobre o que os consumidores pesam sobre o produto. Aqui entra em cena um fator de ordem subjetivo, relacionado ao contexto sócio-político-cultural que este consumidor está inserido. Esta realidade segundo o autor é resultante do crescimento de circuitos alternativos de produção e consumo, o que tem criado uma demanda por produtos artesanais, tradicionais, orgânicos e agroecológicos.

Neste sentido, Anjos, Froehlich e Aguilar (2014) argumentam que as mudanças que afetam o mercado agroalimentar dos países desenvolvidos e em desenvolvimento, no início da década de 1990, podem ser interpretadas a partir da substituição de uma economia de volume por uma economia de valor, o que pressupõe segundo Bueno, Aguilar e Criado (2003), produtos cada vez mais intensivos em conhecimento. Marsden (1989) associa a economia do volume ao padrão fordista de produção na agropecuária, centrado, entre outros aspectos, no uso expansivo das tecnologias da Revolução Verde, do cumprimento de funções estritamente produtivas pelos espaços rurais e no uso ilimitado dos recursos naturais.

O paradigma da qualidade é mais difuso e multifacetado. É importante ressaltar que o conceito de qualidade não abrange apenas os aspectos nutricionais e calóricos dos produtos, mas numa concepção mais ampla do termo qualidade. O sentido da qualidade aqui trabalhada está associado à forma como “[...] o artigo foi obtido, sua origem ou procedência, os processos que lhe engendraram, bem como outras características que transcendem, em muito, ao aroma, gosto, acidez, cor, sabor e supostamente conferem-lhe singularidade e distinção frente aos demais” (ANJOS; FROEHLICH; AGUILAR, 2014, p.23).

Para Moreno, Aguilar e Chueca (2014) estamos diante do que os autores chamam de uma *nova* equação fundada no **mercado, no consumo e nas políticas**. Com relação ao mercado, os autores identificam na criação da OMC, o grande marco na intensificação sem precedentes dos mercados agroalimentares, obrigando a União

Europeia a rever suas políticas agrícolas, levando-a a se tornar uma das principais importadoras de alimentos do planeta.

As transformações no mercado agroalimentar europeu têm levado os produtores do bloco a rever sua inserção no mercado europeu e mundial. Exemplo disso pode ser identificado na região da Andaluzia, Espanha, onde os produtores têm focado cada vez mais sua produção no conceito de qualidade, pois do contrário terão cada vez mais dificuldade de colocar seu produto no mercado. Isso é evidenciado no depoimento do produtor, que necessitava buscar uma diferenciação pela qualidade,

[...] los productores andaluces tienen mayores dificultades a la hora de ser competitivos en los mercados de agroalimentarios en términos productivistas. [...] “Tenemos que apostar por la calidad, lo que aquí tenemos es único. No pudimos producir cordeiros más baratos que Nueva Zelanda, pero sí mejores” (MORENO; AGUILAR; CHUECA, 2014, p.133).

Nesta condição, como a dos produtores andaluzes, Pecqueur (2009) aponta a necessidade de se fugir do regime de concorrência – fundado nas vantagens comparativas, ou seja, no regime de custo – e construir vantagens diferenciadoras, pautadas no conceito de ativos e recursos. Para isso, a ancoragem territorial pautada em produtos com identidade territorial é um trunfo que não se pode abrir mão. Discutiremos este assunto no item 2.4. Parece ser esta a opção que um conjunto de produtores europeus, a exemplo dos andaluzes, estão tentando trilhar.

Quanto ao consumo, Moreno, Aguilar e Chueca (2014) identificam que a sociedade pós-industrial é marcada pela mudança na percepção da alimentação e do mundo rural. Isso pode ser evidenciado na visão dos autores porque “(...) algunos consumidores comiencan a ver la comida estandarizada como un producto *sin alma*, en el que la composición y origen son cuanto menos confusos” (p.134). O que está em jogo não é somente conhecer a origem dos produtos, mas ampliar o significado dos produtos e do ato de consumir. Deste modo, “[...] nace una forma de consumo que busca la experiencia más allá del sabor o del aporte nutricional, el llamado *consumo experiencial* (SCHMIT, 1999), el cual sirve para evocar recuerdos y sensaciones que activan nuestra memoria emocional [...]” (MORENO; AGUILAR; CHUECA, 2014, p.135).

Nesta perspectiva, de (re) encantamento da alimentação, o ato de consumir não se resume ao aspecto material (nutricional), mas engloba também aspectos imateriais (sensações, lembranças) que remetem ao espaço de origem onde aquele produto foi elaborado e/ou consumido, comportando uma espécie de volta ao passado

para reconstruir o futuro. Esta tendência tem estimulado os movimentos sociais em torno do resgate e revalorização de tradições gastronômicas e (re) construção de identidades territoriais.

E, por fim, quanto à dimensão política, Moreno, Aguilar e Chueca (Ibidem) apontam a reformulação da Política Agrícola Comum – PAC, no início dos anos 1990, como “divisor de água” entre as políticas voltadas para apoio à produção e ao desenvolvimento rural. Como decorrência, a União Europeia passou a ser uma das maiores importadoras de alimentos do mundo. Isso tem afetado a competitividade do setor rural da região, levando os produtores, ou seja, o mercado agroalimentar europeu, principalmente aquele menos competitivo, a se reestruturar, de um modelo de produção em massa/produtivista para um modelo mais voltado para a qualidade, menos produtivista. Como consequência, o mundo rural europeu vem se redefinindo, na medida em que adota um novo modelo de desenvolvimento para estes espaços.

Um exemplo desta tentativa de redirecionamento encontra-se no documento de Taormina³⁵, que reflete as preocupações presentes na sociedade europeia quanto a:

[...] saúde pública, a segurança dos alimentos, os níveis de renda e de emprego e as perspectivas de futuro de pessoas marginalizadas, o equilíbrio ecológico e social e atração pelo rural. Em suma, o documento afirma que a agricultura representa uma ligação importante entre a sociedade e a natureza viva e, por conseguinte, não pode ser reduzida a mera provisão de recursos alimentícios [...] (PLOEG, 2008, p.308).

No Brasil, apesar do crescente registro de IGs pelo INPI e do aumento do fomento de projetos de IGs pelo MAPA, ainda estamos muito distantes deste novo modelo da produção agrícola e desenvolvimento inaugurado pelos europeus. Contudo, em alguns segmentos, como é caso dos queijos artesanais, observa-se um forte movimento em torno da valorização destes produtos, o que tem levantado questionamentos sobre a criminalização do produto, a legislação vigente e a proposição de um novo marco legal. Enquanto não existe uma legislação federal para os queijos artesanais, as IGs, a despeito das críticas quanto aos riscos envolvidos, têm sido o dispositivo legal utilizado por um conjunto de produtores rurais para proteger estes produtos e (re) colocá-los como estratégicos no desenvolvimento dos espaços rurais. Este assunto será discutido com mais profundidade no capítulo 3.

³⁵ Evento realizado de 21 a 23 de setembro de 2003 na cidade de Taormina (Itália), em que os Ministros da Agricultura da UE expuseram a concepção de agricultura que os estados membros da UE pretendem desenvolver no século XXI (PLOEG, 2008).

Apesar das críticas e contradições envolvendo o caso das IGs, Niederle (2011, p.18) aponta que “[...] em todo o mundo, as indicações geográficas (IGs) começam a tornar-se uma das manifestações mais notórias da emergência de uma nova economia de qualidades no sistema agroalimentar [...]”, levando muitos autores, a exemplo de Froehlich e Dullius (2011) a verem nas IGs

[...] importantes ferramentas para o desenvolvimento territorial, pois permitiriam a promoção dos produtos do território, por meio da autenticidade da produção ou peculiaridade ligada a sua história, cultura ou tradição, estabelecendo o direito reservado aos produtores estabelecidos no referido território [...] (p. 231).

Todavia, Niederle (2011) chama a atenção para o fato de que as IGs não emergem necessariamente em oposição às dinâmicas hegemônicas no sistema agroalimentar. As múltiplas configurações que este mecanismo assume em contextos específicos demonstram que, qualquer que seja seu estatuto particular, ele pode ser apropriado por diferentes atores econômicos e para as mais variadas finalidades; logo, não havendo um único tipo de uso, muito menos que no decorrer do processo um determinado tipo de uso, a exemplo de uma política de desenvolvimento territorial que não possa ser desvirtuada, ou apropriada de forma insuficiente por seus executores.

Enfim, quando se trata de mercado agroalimentar é cada vez mais notório que na atualidade, os produtos oriundos da agricultura são portadores de uma narrativa elaborada, que tem como propósito enaltecer aspectos/dimensões do produto e/ou o lugar onde este é produzido. Neste sentido, os sinais distintivos cumprem um importante papel, pois “transmitem” aos consumidores um conjunto de mensagens e informações associadas à qualidade, segurança, “justiça”, preocupação ambiental, dentre outras que se queira enfatizar. Este é o assunto que desenvolveremos no próximo item.

2.3 Regimes de certificação, propriedade intelectual e mercado agroalimentar: razões e funções dos signos distintivos

Outrora a ida a um supermercado era uma atividade corriqueira, sem grandes complicações e aflições, bastava ter o “dinheiro” no bolso e a lista de compras que era o suficiente. Na contemporaneidade esta atividade cotidiana e banal é carregada de complexidade. Isso porque, além do recurso monetário e da lista de compras, o consumidor precisa ter um conjunto de conhecimentos sobre o que comprar e o que não comprar, ou nos termos de Beck (2010) e Anjos e Caldas (2014), o que devemos

e o que não devemos comer. Diante de uma gôndola de supermercado, o consumidor se depara com produtos não só diferentes, mas com “narrativas” específicas e diferenciadas. Estas narrativas “falam” não apenas dos aspectos nutricionais do produto, mas enfatizam, acima de tudo: formas de produção (industrial ou artesanal); produto com ou sem a utilização de agrotóxicos, local de produção, tipo de mão de obra utilizada (carteira assinada, escrava, infantil etc.) dentre outros atributos, daí Anjos e Caldas (2014), dizerem que:

Não seria exagero afirmar que a todos nós, hodiernamente, cabe desvendar verdadeiros enigmas da esfinge na escolha do que devemos e do que não devemos comer. O ‘decifra-me ou te devoro’ é claramente justificado em face dos recentes escândalos envolvendo a contaminação agroalimentar, particularmente impactantes nos países capitalistas centrais, onde a crise de confiança dos consumidores atingiu proporções inusitadas (p. 9).

Decifrar o “enigma da esfinge” proposto por Anjos e Caldas (2014) perpassa em compreender as mudanças que afetam o mercado (produção e consumo) agroalimentar, no final século XX, e sua relação com os signos distintivos (certificações e propriedade intelectual) que estes produtos ostentam. Nossa arguição segue na direção de compreender as certificações como dispositivos de mercados com múltiplas funções, dentre as quais o controle e a regulação das relações socioeconômicas, no comércio (inter) nacional (RADOMSKY; LEAL, 2014; RADOMSKY, 2015), mas que também, como é o caso das IGs, têm sido utilizadas como instrumentos de (re) territorialização da produção e suporte às estratégias de desenvolvimento de base territorial.

No intuito de orientar nosso leitor e organizar nossas arguições levantamos as seguintes indagações: o que são signos distintivos? Qual diferença entre os sistemas de certificações e o regime de propriedade intelectual? As IGs fazem parte de que tipo de signo distintivo? Ao respondermos estas perguntas esperamos ter subsídios para entender as razões e funções dos signos distintivos, em especial as IGs, segundo Niederle (2013), o mais complexo de todos.

Os signos distintivos são dispositivos utilizados para diferenciar, singularizar, promover e proteger produtos no processo de produção e circulação das mercadorias, tendo como atributo orientar a escolha dos consumidores e as estratégias das empresas e produtores que utilizam estes dispositivos. Dependendo dos aspectos/formas do produto/mercadoria, estes dispositivos podem ser enquadrados dentro do **Sistema de Certificação e/ou do Regime de Propriedade Intelectual**. O que diferencia estes dois “sistemas/regimes de certificação” é a forma mercadoria, na

sua dimensão (i) material. Para Radomsky (2015, p.52), enquanto a certificação está voltada para auditoria e rituais de verificação, “[...] a propriedade intelectual centra-se na substancialização do imaterial e na proteção do intangível [...]”. No entanto, para este autor, a

Propriedade intelectual e certificações se coadunam com a emergência de uma sociedade que aúfere lucros advindos do conhecimento, do virtual e do digital, dos estilos de vida, da exploração de marcas, dos “bens” culturais, nos quais o símbolo da distinção cria valores numa ordem imaterial (p. 52).

Apesar de terem origens históricas e objetivos distintos, a Propriedade Intelectual remonta ao século XV³⁶, enquanto que as Certificações³⁷ emergem no pós-segunda Guerra Mundial junto ao contexto de criação da Organização das Nações Unidas (ONU) e dos organismos multilaterais. No entanto, a partir de meados da década de 1990, com a criação da Organização Mundial do comércio (OMC) e a entrada em vigor do Acordo *Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights* (TRIPs)³⁸, houve uma profunda mudança na política de certificações e no regime de propriedade intelectual, forçando os países membros da ONU e da OMC a tomarem medidas mais restritivas nas relações comerciais que envolvem o comércio mundial. Para Radomsky (Ibidem), isso decorre principalmente da percepção dos países do Hemisfério Norte e suas corporações que poderiam auferir maiores lucros com a proteção de conhecimentos, invenções, símbolos e publicações.

Os Sistemas de Certificações e Regime de Propriedade Intelectual têm *modus operantes* diferenciados, mas, de forma geral, são compostos por: Estado, que delega e/ou cria normas para empresas e instituições certificadoras/acreditadoras; instituições/empresas, que realizam a certificação; organismos acreditadores, ou seja, que credenciam as instituições/empresas certificadoras; e, por fim, as empresas/organizações/produtores que são certificadas.

Dependendo da forma como se realiza a certificação, ou seja, como se estabelece o sistema de verificação de conformidade, a certificação pode ser categorizada em: de *terceira parte*, quando é feita por uma empresa privada e *certificação participativa*, quando é feita por uma organização vinculada ao próprio

³⁶ A primeira carta de patente foi emitida no século XV na Inglaterra (RADOMSKY, 2015). Já a primeira ação estatal para proteção de uma IG ocorreu em 1756, quando o Marques de Pombal delimitou a área de produção do vinho do Porto e criou a primeira Denominação de Origem Protegida (BRUCH *et al.* 2014).

³⁷ A ISO (*International Organization for Standardization* – Organização Internacional para a Padronização), criada em 1947, teve um papel muito importante na definição de padrões (normas e técnicas) voltados para regular/normatizar o comércio entre os países (RADOMSKY, 2015).

³⁸ Em português, Acordo sobre Aspectos dos Direitos da Propriedade Intelectual Relacionados ao Comércio (ADPIC).

segmento que está sendo certificado. Enquanto a primeira é mais usual para produtos convencionais, tendo como princípio: a impessoalidade, o conhecimento técnico e a imparcialidade; a segunda, também conhecida como Sistema Participativo de Garantia (SPG), não há uma divisão entre verificadores e verificados, ela é coletiva e participativa, tem como público alvo os movimentos sociais e organizações da sociedade civil (RADOMSKY, 2015).

Já o regime de propriedade intelectual compreende direitos que incluem: obras literárias, artísticas e científicas; interpretações artísticas, execuções, fonogramas e transmissão por radiodifusão; invenções, descobertas científicas, desenhos industriais, marcas, marcas de certificação e proteção contra concorrência desleal. Este conjunto de direitos é dividido pela Organização Mundial da Propriedade Intelectual (OMPI) em três grandes áreas: propriedade industrial, direitos de autor e *sui generis* (Idem, 2015).

As IGs estão inseridas na área que trata da propriedade industrial, constituindo um signo distintivo que tem como objetivo proteger produtos com reconhecida notoriedade e reputação no mercado, contra o uso indevido desta notoriedade e reputação. Na União Europeia, este tipo de sinal distintivo é obtido através de certificação de terceira parte, ou seja, por meio de uma agência de certificação independente e, dessa forma, sendo reconhecido como um selo certificador. No Brasil, as IGs não constituem uma certificação³⁹ e sim um **signo distintivo de caráter declaratório** que vincula um produto e/ou serviço que tenha notoriedade e/ou reputação a um espaço específico (BRUCH et al., 2014. Grifo nosso). Seu registro e controle são realizados pelo INPI por meio da lei 9.279/1996, no entanto, quem faz a “auditação” são os próprios produtores por meio do Conselho Regulador da IG, aqui estando a principal diferença entre o modelo europeu e o brasileiro.

As controvérsias e impasses envolvendo o sistema de certificação e o regime de propriedade industrial colocam em cena batalhas políticas e disputas por recursos econômicos, e

[...] Neste cenário complexo, as certificações emergem para preencher lacunas e tomar espaços: elas se tornam ferramentas de discernimento, confiança, autenticidade e atestado de qualidade, mas também instrumento de poder, disciplinamento e harmonização (RADOMSKY; LEAL, 2014, p. 225-226).

³⁹ Também não é um selo, pois estes são regidos por leis específicas e a IG é regida pela Lei 9.279/1996, que regulamenta a propriedade industrial no Brasil (BRUCH et al., 2014). Veremos esse assunto no capítulo 3.

Este tem sido um dispositivo cada vez mais utilizado na regulação e controle das relações comerciais em nível global. Exemplo disso é “[...] que nas últimas décadas, países como Estados Unidos, Canadá, Japão e também a União Europeia passaram a criar obstáculos à entrada de mercadorias vindas dos países do Sul, alegando risco de segurança alimentar e falta de inspeção criteriosa a quaisquer tipos de produção [...]” (RADOMSKY, 2015, p. 28).

Para Anjos, Froehlich e Aguilar (2014), estamos diante de uma *labelização* de produtos alimentares que tem alimentado um forte mercado de certificações, envolvendo um conjunto amplo e diversificado de produtos e formas de certificação. Destacando-se os produtos oriundos da

[...] agricultura orgânica e/ou ecológica, da agricultura integrada, indicações geográficas, artigos regionais, produtos marca ‘parque natural’, os que são procedentes da agricultura familiar, do comércio justo e solidário, artigos ‘amigos dos pássaros’ e de outros animais, os produtos da terra, os que preservam a biodiversidade etc. (p.25).

O Brasil dispõe de todos estes sinais distintivos e até mesmo a produção indígena e quilombola⁴⁰ já dispõem de selo e produtos certificados. Contudo, Niederle (2013) chama atenção para a complexidade que envolve as IGs, pois é um tipo de sinal distintivo que protege um saber-fazer coletivo e demanda regulamentação por parte do Estado, sem a qual, qualquer política é temerosa e arriscada para os produtores. Para maior detalhamento consultar capítulo 3.

Para Radomsky e Leal (2014) e Radomsky (2015), não existe uma teoria geral sobre os selos e certificações (razão e funcionamento), as principais abordagens podem ser agrupadas da seguinte forma: (1) selos como *marketing*, informação e agindo para concorrência nos mercados; (2) política da certificação; (3) certificação e selos como (re) conexão e busca de autenticidade; e (4) análises sobre as funções múltiplas dos selos, esta última defendida pelos autores.

Na primeira abordagem, selos como *marketing*, “[...] os selos são meros instrumentos de mercados, que aperfeiçoam a concorrência e as informações para transações comerciais num mundo global, que precisa de segurança com relação aos processos de produção [...]” (RADOMSKY, 2015, p. 32). Nesta linha de interpretação, a certificação é vista como uma ferramenta para aumentar a eficiência do mercado, controlar riscos e dividir responsabilidades (PLOEG, 2008).

⁴⁰ Editado pela Portaria Interministerial nº 5, de novembro de 2012, o “Selo Quilombos do Brasil” é uma iniciativa voltada para agregação de valor dos produtos oriundo desse segmento.

A segunda interpretação, a política de certificação, se contrapõe à primeira. Para esta corrente, os selos não têm apenas uma função informacional, mas aparecem como “substitutos dos nossos sentidos e conhecimento de primeira mão. Os selos possuem uma transparência mediada” (BOSTRÖM; KLINTNAM apud RADOMSKY, 2015, p. 33). Esta corrente não nega a função que os selos têm de informar, de propiciar o empoderamento dos portadores destas certificações e transmitir confiança nas transações comerciais, no entanto, observam: “[...] que é preciso ressaltar é que estes mecanismos não são inocentes em um espaço onde se espera que simplesmente que uma eficiência seja construída: a própria construção é permeada de relações de dominação. [...]” (p.33), ou seja, para Radomsky e Leal (2014) e Radomsky (2015) estes selos são também instrumentos de poder e são utilizados, por parte de seus controladores, como tal nas relações comerciais.

A terceira abordagem, os selos como (re) conexão e busca de autenticidade, enfatiza os selos como (re) conexão e autenticidade. Os selos sinalizam a ideia de que “elementos combinados” (produto e lugar; produto e processo) são recursos em que modos de viver, processos de trabalho ou características naturais de um território podem gerar benesses econômicas, caso se identifiquem, de algum modo, com os produtos (ILBERES; MAYE, 2007). A noção de conexão é o eixo de argumentação deste conjunto de autores que salientam que algo estaria agindo junto ou em conjunto, ou para além da política de certificação (LYON, 2006; ILBERY; KNEAFSEY, 2000).

Por fim, a quarta abordagem abordada por Radomsky (2015), a partir dos trabalhos de Woward e Allen (2006), defende a multiplicidade de funções dos selos de certificação, dentre as quais: os selos informam aos consumidores a respeito de característica do produto que não são visíveis, aparentes ou capazes de serem verificadas no ato da compra; os selos podem servir como mecanismos para a implantação de políticas públicas; e favorecem nichos de mercados, facilitando o preço-prêmio.

Independente da abordagem utilizada, para Radomsky (2015), ela não se “[...] sustenta sem que os atributos simbólicos, sociais e ambientais – valores – sejam considerados na relação que os selos estabelecem [...]”, pois “[...] o que o selo é depende, afinal, de como e onde ele circula e opera, que poderes e garantias é capaz de fornecer e que fatores e processos ele tem a capacidade de tornar naturalizados [...]” (p.35).

Desta forma, é possível dizer que estamos sob uma forma mais profunda e extensa de apropriação de mais-valia, já teorizada por Polanyi (2000) ao identificar a

passagem de uma economia de mercado para uma sociedade de mercado. Em uma sociedade de mercado, até mesmo o que não é resultante da relação capital *versus* trabalho transforma-se em mercadoria e é apropriado na reprodução do capital. Os selos de origem não fogem a esta regra, pois como Harvey (2005; 2011) demonstra, o controle de espaços com atributos “especiais” permite a apropriação da renda de monopólio e é um trunfo estratégico que vem sendo utilizado tanto pelas grandes empresas como pela agricultura de perfil familiar.

As abordagens teóricas sobre razões e funções dos selos/certificações, incluindo tanto os regimes de propriedade intelectual, quanto o sistema de certificações, são múltiplas. Os referidos autores utilizados apontam na direção que as mesmas têm alcançado uma importância cada vez maior na sociedade contemporânea, levando os países a reverem suas legislações no sentido de harmonizarem suas normas, resguardarem seus mercados e direcionarem as políticas públicas.

De todas estas vertentes apontadas pelos autores, a que requer uma atenção especial quando se trata de produtores vinculados à agricultura de perfil familiar é a que evidencia as certificações como *locus* de conflito, negociação e poder. Este é o aspecto reforçado também na análise de Hatanaka, Bain e Busch (2005) que veem os selos como instrumentos de dominação, na medida em que disciplinam relações sociais e os processos de produção correspondentes. Isso representa um grande risco, pois dependendo do tipo da “certificação” e dos objetivos do grupo quanto ao dispositivo utilizado, pode ocorrer mais exclusão que inclusão dos produtores envolvidos.

Com relação ao Brasil, é perceptivo que a expansão dos selos e certificações é fortemente influenciada pela política de certificação, ou seja, por uma cultura de auditoria e controle de riscos. Esta política de certificação traz como “discurso” o aperfeiçoamento dos mercados, mas esconde que existe uma forte disputa por mercados na economia globalizada, levando os setores produtivos a usarem as IGS como instrumentos de segmentação e diferenciação de produtos, ou seja, como “armas” para se protegerem e defenderem dos seus concorrentes, como é caso dos produtores de vinhos e cafés no Brasil. Dessa forma, apresentam-se como estratégia mercadológica e setorial com objetivos ligados à proteção e agregação de valor ao produto.

Para Niederle (2011) os principais problemas dos projetos brasileiros não estão limitados aos resultados dos projetos em desenvolvimento e que já foram

analisados, mas na fragilidade dos instrumentos normativos/jurídicos e da ausência de um arranjo institucional nacional. Para o autor, isso coloca o país num “momento crítico”, haja vista, que a ausência de um sistema de IGs no Brasil e de uma política pública que lhe dê sustentação coloca os projetos existentes em risco.

Por fim, Anjos, Froehlich e Aguiar (2014), a partir de Mutersbaugh (2005) e seus colaboradores, enfatizam quatro grandes vertentes que devem orientar nossas reflexões quando tratamos dos regimes de certificações e de governança nos espaços rurais: 1ª) a certificação há de ser vista como *locus* de conflito, negociação e poder; 2ª) a certificação deve ser vista como um compromisso de enfrentamento aos efeitos advindos da globalização; 3ª) a expansão dos mercados se impõe como desafio para os objetivos da certificação; e 4ª) que a certificação pressupõe um espaço para onde convergem múltiplos *stakeholders* (atores com interesses diversos).

Diante destas ponderações, os regimes de certificações e a propriedade intelectual não podem ser vistos apenas como instrumentos, apenas técnicos e jurídicos, a serem utilizados em determinado contexto econômico-social. Compreender como a sociedade está estruturada espacialmente e utiliza os seus recursos territoriais é fundamental. Não podemos esquecer que somos portadores de uma herança colonialista em que os espaços foram estruturados preferencialmente para atender interesses externos e estranhos aos seus habitantes, levando Santos (1996; 2001) a defender a tese do uso corporativo do espaço. As IGs comportam alternativas quanto a este tipo de uso? Bem, este é o assunto que procuraremos refletir no próximo item.

2.4 A guinada territorial na economia contemporânea: identidade territorial, indicação geográfica e desenvolvimento territorial.

Harvey (2011) nos interroga se: alterações nas “concepções mentais”⁴¹ podem mudar o mundo? A resposta do autor é que sim, alegando que até mesmo Marx, não sendo inclinado ao idealismo, acreditava que as ideias eram uma força material da história. Para Harvey (Ibidem, p.186) “[...] é possível desenvolver-se de forma diferente nos campos, por exemplo, das relações sociais, do cotidiano, das relações com a natureza, sem necessariamente retomar o crescimento ou favorecer o capitalismo [...]” O desenvolvimento territorial vem sendo apresentado como uma

⁴¹ Entende-se como concepções mentais as estruturas de conhecimentos, normas e crenças culturais voltadas para acumulação de capital (HARVEY, 2011). Contudo, o autor também utiliza o termo como umas das sete esferas referente à teoria coevolucionária do capitalismo.

mudança nesta concepção mental, pois postula uma concepção de desenvolvimento que propõe ultrapassar a velha concepção de desenvolvimento como mero sinônimo de crescimento econômico. Contudo, Brandão (2008, p. 3) nos alerta que o “verdadeiro desenvolvimento” requer o “alargamento do horizonte de possibilidades de determinada sociedade” e isso não pode ser alcançado sem ações disruptivas, ou seja, sem tensionamentos e mudanças na estrutura socioespacial que caracteriza determinados países, regiões e municípios.

O alerta de Brandão (ibidem) se faz necessário, pois segundo Harvey (2011) o comando sobre o espaço é uma forma fundamental de poder e controle social. Dessa forma, quando arguimos em favor do desenvolvimento territorial estamos falando na possibilidade de os atores/agentes criarem arranjos territoriais em que as relações de poder sejam menos assimétricas possíveis, mas, acima de tudo, comportando projetos voltados ao fortalecimento do território como espaço de vivência, abrigo e reprodução social.

Há “espaço” para este tipo de utopia? Os estudos de Ploeg (2008) apontam que sim, ao demonstrar o processo de recampanização e recrudescimento da forma de produzir camponesa em vários países do mundo. Os estudos sobre uso das IGs como instrumento/estratégia de desenvolvimento, apesar dos riscos e limitações envolvidos, trazem consigo aquilo que Santos (2000) defende que toda teoria traz em seu interior, o embrião de uma utopia.

2.4.1 “Pós-Fordismo” e a virada territorial na economia contemporânea

Com a crise do fordismo, um conjunto de termos foi cunhado para tentar explicar as transformações na economia capitalista contemporânea, dentre os quais: acumulação flexível, néo-fordismo, pós-fordismo, dentre outros. Ao escolhermos o termo pós-fordismo, não estamos falando que este modelo de produção não existe mais, muito menos que já foi completamente superado. Usamos para evidenciar as novas formas de organização da produção emergente na economia contemporânea e destas refletir sobre o que Pecqueur (2009) define como “momento-território” da economia contemporânea.

As décadas de 1980/90 marcam um período de redefinição nas interpretações sobre a economia espacial e (re) colocam a dimensão local nas análises dos geógrafos, economistas, sociólogos, dentre outros cientistas sociais. Para Benko e Pecqueur (2001) e Pecqueur (2009), os estudos de Paul Krugman (1991, 1995), Michael Porter (1993), Veltz (1996), Ohmae (1996), Benko e Lipietz (1992) e Côté

(1995), abrem uma clivagem no âmbito das teorias macroeconômicas ao demonstrarem a importância cada vez maior de processos endógenos de desenvolvimento. Estes processos endógenos de desenvolvimento têm nos atores locais e suas políticas um papel central na geração de renda territorializada.

As pesquisas conduzidas no âmbito da “escola de pensamento francesa de economia de proximidades” deram visibilidade para este tema, tornando-se uma referência nas pesquisas sobre economia industrial regional ao desenvolver estudos sobre a dinâmica endógena de desenvolvimento por meio de teorias sobre meios inovadores, sistemas industriais localizados e distritos industriais. Estes estudos recolocaram o conceito de território nas agendas de pesquisa sobre a dinâmica de evolução do capitalismo e, por conseguinte, das novas teorizações sobre desenvolvimento, tendo o território como escala de análise e de ação.

Este é o contexto em que as IGs têm sido utilizadas como um diferencial de competitividade no mercado, agora não mais fundado apenas na produtividade, mas na história do produto, de um saber-fazer específico que individualiza um produto e seu espaço de produção. Aí reside um ponto forte da IG, relacioná-la com o conceito de identidade e desenvolvimento. A identidade territorial é uma dimensão inovadora quando se pensa o desenvolvimento a partir do conceito de ancoragem⁴² territorial.

Para Pecqueur (2009), o desenvolvimento territorial ancorado, ou seja, oriundo das relações entre os atores/agentes e seu território, é o modelo “ideal” para se pensar o desenvolvimento dos espaços rurais contemporâneos, principalmente aqueles que não conseguem e/ou estão excluídos do processo de globalização. Como outrora já enfatizamos, esta é uma perspectiva observada por Tibério e Cristóvão (2001) e Anjos, Froehlich e Aguilar (2014), ao analisarem as experiências no âmbito da União Europeia e, em especial, o Programa LEADER.

A descoberta da importância das relações de proximidade entre os atores locais na competitividade das empresas ocorreu nas décadas de 1970 e 80 do século XX, sendo um fenômeno global, que afeta tanto o espaço das cidades quanto do meio rural. Dessa forma, observa-se este fenômeno em todos os segmentos econômicos (industriais, serviços e agroalimentares), levando Pecqueur (2009) a defender que a “economia territorial” passa a ter um peso cada vez mais importante na regulação global do sistema econômico (produção e consumo) capitalista atual, representando assim uma guinada territorial na economia capitalista atual. Ressalta-se que esta

⁴² Uma economia “ancorada” é aquela que não pode deslocar-se em função dos atributos únicos e intransferíveis presentes no território (PECQUEUR, 2009).

dimensão (territorial) até então estava ausente na abordagem neoclássica sobre o desenvolvimento do capitalismo, sendo Harvey (1989, 2004) e Soja (1993), a partir de abordagem marxista, vozes dissonantes neste contexto.

Para Benko e Pecqueur (2001), a globalização é o motor principal deste processo, mas não o único. Os autores ressaltam que a globalização não significa apenas homogeneização dos espaços, mas também seu processo oposto, marcado pela diferenciação e especialização dos lugares, formando um mosaico composto de uma multiplicidade de regiões e de localidades. Segundo eles, há que se observar que “[...] na competição mundial, as regiões e as localidades estão, a partir de então, em situação de concorrência, mas esta última pode ser analisada em dois níveis”:

[...] O primeiro é aquele do domínio dos custos e da atribuição ótima dos fatores de produção. Os custos da mão de obra, os preços de energia, as taxas de juros e fiscais são variáveis que, por um grande número de produções, tornam as regiões indiferenciadas aos olhos dos investidores [...] Por outro lado, as especificidades territoriais desempenham papel importante em outros domínios econômicos. Nesse caso, as regiões não são mais substituíveis entre elas [...] (BENKO; PECQUEUR, 2001, p. 40).

Exemplo disso é o que ocorre no setor agroalimentar com os produtos *L'appellation d'origine contrôlée* (AOC) que se orientam pela especificação de recurso de ancoragem territorial, ou seja:

Uma diferenciação durável dos territórios, ou seja, não suscetível de ser colocada em xeque pela mobilidade dos fatores, só pode assim resultar de sua especificidade reconhecida. Mesmo se se produz excelentes *mousseux* na Califórnia, o Champagne não é um produto deslocalizável. Seu valor, como de outras produções, está ancorado num território, ele é o resultado disto que os geógrafos chamam meio (BENKO; PECQUEUR, 2001, p. 37-38).

Para Pecqueur (2009), para além dos macroespaços homogêneos da economia globalizada, existem espaços que se diferenciam, tornando-se verdadeiras âncoras-territoriais. Esta noção de “porto seguro”, se possível interpretarmos desta forma, fundamenta a noção de territorialização do desenvolvimento, ou seja, uma economia ancorada é aquela que não pode “sair” a qualquer momento, está presa ao território, tem suas raízes nas relações (econômicas, sociais, culturais) daquele recorte espaço-territorial, daí se poder falar em territorialização do desenvolvimento, como uma contraface deste movimento mais amplo e avassalador da globalização.

Tem-se, dessa forma, segundo o autor, “[...] dois modelos produtivos encaixados que aparecem e coabitam em função do tipo de combinação estabelecida entre a proximidade organizacional e a proximidade geográfica [...]” (PECQUEUR, 2009, p.100). Isto mostra de forma clara a variável territorial na organização do

capitalismo contemporâneo, podendo ser definido dois tipos de economia: uma pautada na produtividade e outra com ênfase na qualidade (Quadro 1).

QUADRO 1 – Características dos modelos produtivos baseados na produtividade e na qualidade

Modelo de Produtividade	Modelo de qualidade
Redução de custos e de preços	Manutenção de preços elevados
Individualização da produtividade	Globalização da produtividade
Caráter genérico dos produtos	Caráter específico dos produtos
Governança Global (na lógica empresarial)	Governança local (nas lógicas de atores pluridimensionais)
Concorrência como dinâmica dominante	Escapar da concorrência como estratégia
Lógica de firmas	Lógica de territórios

Fonte: Pecqueur (2009).

Como síntese da proposta do autor, no que se refere à guinada territorial da economia contemporânea, Pecqueur (2009, p.101) enfatiza que ela é marcada:

- A relação local/global é renovada numa lógica de ganhos diferenciais em vez de comparativos;
- Estas diferenças ou especificidades são construídas acima da elaboração de recursos não comerciais, constitutivos da natureza dos territórios;
- E, finalmente, a dupla inserção setorial e territorial das firmas demonstra, ao mesmo tempo, que uma economia não situada é impensável, ou seja, a ancoragem territorial se tornou uma constante da organização econômica do mundo.

Desta forma, segundo Pecqueur (ibidem) a dimensão espacial dos fenômenos econômicos no capitalismo contemporâneo é cada vez mais evidente, sendo o território como todas as suas dimensões (i) materiais um componente imprescindível na reprodução do capital, mas que comportam um novo tipo de relação entre reprodução do capital e reprodução social.

Para tanto, Haesbaert (2004) propõe que devemos ter uma “[...] ideia de território como uma experiência total do espaço [...]” (p. 79). Esta “experiência total do espaço” conjuga num mesmo local/recorte social os principais componentes da vida social (atividade econômica, poder político e criação de significado, de cultura). Esta

perspectiva de análise do território apontado por Haesbaert requer que se ultrapasse a noção de território-zona, para se trabalhar com a noção de território-rede, em outras palavras, é necessário interpretar o território numa perspectiva multiescalar. Ainda, de acordo com o autor, o conceito de território numa visão integradora responde “[...] pelo conjunto de nossas experiências ou, em outras palavras, relações de domínio e apropriação, no/com/através do espaço [...], sendo que os elementos-chaves responsáveis por estas relações diferem consideravelmente através do tempo” (Ibidem, p. 78).

Contudo, o autor alerta que para que este conceito seja viável é preciso que se tenha uma “visão de território a partir de uma concepção de espaço como híbrido – híbrido entre sociedade e natureza, entre política, economia e cultura, e entre materialidade e ‘idealidade’, numa complexa interação tempo-espaço” (HAESBAERT, 2004, p.79).

2.4.2 Ancoragem territorial: fundamentos de uma economia territorial

O principal fundamento teórico da economia territorial proposta por Pecqueur (2009) é o conceito de proximidade. Para o autor, a proximidade é definida em três dimensões:

(...) a proximidade geográfica (espaço geoeconômico, mas também proximidade funcional), a proximidade organizacional (a expressão da separação econômica entre os agentes, os indivíduos, as organizações, etc. que pode ser apreendida no plano tecnológico, industrial ou financeiro), e finalmente a proximidade territorial, que é a interação das duas formas de proximidade (p.39).

A inspiração para esta abordagem advém dos distritos industriais *marshalliano* e dos meios inovadores de Schumpeter que em seus estudos evidenciou a importância e o papel da proximidade na competitividade das empresas. Estes estudos apontam para uma dimensão até então negligenciada dentro da economia capitalista, o caráter endógeno do desenvolvimento, visto como resultante de uma construção social enraizada em um determinado território e suas relações inter-escalares.

O Sistema Agroalimentar (SIAL) é uma abordagem que tem no conceito de proximidade sua fundamentação teórica. O SIAL tem como foco as organizações de produção e de serviços, sendo associadas às características comuns e funcionando em um território específico (CIRAD, 1996).

O SIAL demonstra que a territorialização da produção não se restringe à indústria (tradicional ou ligada à inovação), sendo o setor agroalimentar, pelas suas características, onde este conceito pode ser utilizado com bastante propriedade, haja vista que os bens alimentares

[...] são os únicos a não serem usados, mas incorporados, no sentido próprio, pelos consumidores. A especificidade da matéria-prima viva, perecível, heterogênea e por natureza sazonal. A ligação com as características do meio e a gestão dos recursos naturais. O saber-fazer e as competências mobilizadas, tanto na etapa da produção, quanto nas etapas da transformação e do consumo dos produtos (MUCHNIK apud PECQUEUR, 2009, p.85-86).

Quando o SIAL é associado a um território que produz vários bens e serviços, ao combinarem-se, criam uma oferta compósita particular, ou seja, a existência de um conjunto de bens e serviços presentes em um determinado lugar. Quando isso ocorre, se está diante do modelo chamado de “cesta de bens” (PECQUEUR, 2009). Este modelo reflete a constituição de uma oferta de bens e serviços que é construída pela interação entre fornecedores e consumidores, na qual estes últimos exercem uma função muito ativa. Pela sua ancoragem territorial, o modelo distingue-se da simples diferenciação pela qualidade ou dos modelos de bens combinados. Apoia-se sobre três pilares que definem sua especificidade em relação às outras formas de diferenciação e de concorrência monopolista:

a) os atributos estruturais e ambientais que contribuem para qualificar o território para construir sua imagem e que condicionam a demanda complexa de utilidade do consumidor. Neste sentido, o contexto territorial do consumo exerce uma função essencial na definição dos atributos daquilo que é consumido;

b) os bens e serviços mistos não são um simples conjunto de bens e serviços privados de caráter comercial, mas resultam de uma associação positiva de bens e serviços públicos e privados, o que pressupõe a existência de uma estratégia pública que pode variar de um território a outro;

c) a cesta de bens e serviços territorializados proposta ao consumidor, que vai exercer uma função ativa para construir a resposta global a seu “problema de consumo”.

Esta cesta é, portanto, uma combinação complexa de diversos elementos que revelam a existência de “ecossistemas societários”, nos quais se coordenam inicialmente elementos de proximidade geográfica e, em seguida, de proximidade organizacional. Estes sistemas imitam a esfera do homem (fatores técnico-

econômico-antrópicos) e a esfera da natureza (fatores eco-climáticos-edafológicos). No final de tudo, “[...] o próprio território torna-se o produto a ser vendido, na medida em que ele constitui a oferta compósita [...]” (PECQUEUR, 2009, p.87).

A ancoragem territorial é característica dos processos produtivos agroalimentares e possibilita a territorialização do desenvolvimento, na medida em que cria condições para o aproveitamento econômico de um conjunto de ativos e recursos presentes no território, podendo em alguns casos se identificar até “as cestas de serviços” como postulada por Pecqueur (2009).

2.4.3 Recursos e ativos territoriais: construindo vantagens diferenciadoras

O núcleo central da teoria de Pecqueur e Benko (2001) e Pecqueur (2009) estão no conceito de recursos e ativos territoriais. É a partir destes conceitos que os autores defendem a tese de que a economia contemporânea está passando da concorrência por vantagens comparativas para o regime de concorrência por diferenciação. Para os autores, esta tem sido a forma encontrada na economia contemporânea para enfrentar/escapar da concorrência, baseando-se nos fatores ótimos de produção, focando na produção cada vez mais enraizada e fundada no conceito de qualidade e identidade, ou seja, em fatores que estão “fora” do mercado. O Quadro 2 apresenta uma síntese dos ativos e dos recursos e suas inter-relações.

QUADRO 2 – Tipologia dos fatores de concorrência espacial

Tipologia	Genérico	Específico
Recursos	1. Fatores de localização não utilizados, discriminados pelos preços e o custo transporte (cálculo, otimização).	4. Fatores incomensuráveis e intransferíveis nos quais o valor depende da organização que os criou.
Ativos	2. Fatores de localização não utilizados, discriminados pelos preços e o custo do transporte (cálculo, otimização). - alocação ótima dos ativos.	3. Fator comparável onde o valor é ligado a um uso particular. - custo de irreversibilidade. - custo de retribuição.

Fonte: Benko e Pecqueur (2001).

A análise do quadro requer de início que se diferencie recursos e ativos, bem como suas respectivas qualificações (genérico e específico). Por ativo, entende-se “[...] os fatores em “atividade”, enquanto que por recursos, os fatores a revelar, a

explorar, ou **ainda a organizar**. Os recursos, diferentemente dos ativos, constituem assim uma reserva, um potencial latente [...]” (BENKO; PECQUEUR, 2001, p. 41. Grifo nosso).

Os ativos ou recursos genéricos se definem pelo fato de que seu valor, ou potencial, é independente de sua participação a um determinado processo de produção (GAFFARD, 1990). Os ativos ou os recursos são assim totalmente transferíveis, seu valor é de troca. O lugar desta troca é o mercado. O preço é o critério de apreciação do valor de troca, o qual é determinado por uma oferta e uma demanda de caráter quantitativo.

Ativos genéricos e mesmo específicos não permitem a um território se diferenciar duravelmente, pois, por definição, eles existem noutro *sítio* e são suscetíveis de serem transferidos. Uma diferenciação durável, ou seja, não suscetível de ser posta em xeque pela mobilidade dos fatores, só pode nascer verdadeiramente dos recursos específicos, os quais não poderiam existir independentemente das condições nas quais eles foram engendrados. Os ativos específicos têm um custo de irreversibilidade que se poderia chamar também um “custo de retribuição” (BENKO; PECQUEUR, 2001, p. 45).

Quanto aos recursos específicos, eles têm uma natureza particular em relação aos três outros recursos ou ativos.

[...] Em primeiro lugar, esses recursos só aparecem no momento das combinações das estratégias de atores *para resolver um problema inédito* (...) Em segundo lugar, esses recursos não são comensuráveis, o que significa que não se pode expressá-los em preços e que eles são então verdadeiramente intransferíveis. Em terceiro lugar, a natureza fora do mercado desses recursos não é incompatível, mas complementar ao mercado [...] (BENKO; PECQUEUR, 2001, p. 46).

O que diferencia estes recursos (específico) dos demais, é que eles são *ancorados em um território*. Sua existência é resultante de uma história longa, de uma acumulação de memória, de uma aprendizagem coletiva cognitiva (BENKO; PECQUEUR, 2001). A emergência de tais recursos resulta em efeito de regras, de costumes, de uma cultura elaborada num espaço de proximidade geográfica e cultural a partir de uma forma de troca distinta da mercantil: a reciprocidade. As características desta reciprocidade no mercado podem ser assim resumidas: a troca é limitante (obrigação social), ela é diferenciada no tempo (o prazo de retorno esperado pode ser muito variável) e, enfim, este retorno não é necessariamente monetário, ele pode ser confiança, consideração, reconhecimento ou saber (BENKO; PECQUEUR, 2001).

O recurso específico de um território, tomado globalmente, aparece então como o resultado de processo longo de aprendizados coletivos que termina num estabelecimento de regras tácitas. Tais regras têm a função de triar, de selecionar e de hierarquizar a informação, oferecendo, assim, a cada ator do território um espaço de inteligibilidade (BENKO; PECQUEUR, 2001).

No momento em que os ativos específicos são sinônimos de irreversibilidade (DOSI; METCALFE, 1991), porque eles estão em atividade e são destinados a um uso particular mais ou menos determinado, os recursos específicos, por não serem aleatórios só oferecem limites ligados à criatividade humana. No entanto, a ativação de um recurso, e quiçá de um território não é uma das tarefas mais simples como aponta Cerdan (2013).

Denardin e Sulzbach (2010) destacam que o processo de especificação de ativos é o que propicia a diferenciação de um território dos demais e se contrapõe ao regime de concorrência, baseada na produção *standard* ou produtos do tipo *commodities*. Assim entendido, segundo os autores, o processo de especificação consiste na qualificação e diferenciação de recursos que os atores locais revelam no processo de resolução de seus problemas comuns, fator enfatizado por Benko e Pecqueur (2001) anteriormente.

Para Pecqueur (2009), o desafio das estratégias de desenvolvimento constitui-se em se apropriar dos recursos específicos e buscar o que possa se constituir no potencial identificável de um território. Para tal, deve ocorrer um processo de especificação ou ativação de recursos, ou seja, transformar recursos em ativos específicos. A IG é um dispositivo que tem este potencial, transformar um determinado produto que está na condição de recurso genérico em específico, pois na condição de um signo distintivo tem o poder de sintetizar processos (econômicos, sociais, políticos e culturais) por meio de um “selo”.

Para Anjos (2011), o ponto de partida para a valorização dos produtos com identidade territorial foi o Programa Leader e Programa de Desenvolvimento Rural (Proder)⁴³. A partir destes programas observou-se que “[...] A geração de empregos, o incentivo à inovação e ao resgate de saberes figuram como elementos de destaque no balanço sobre os êxitos das iniciativas Leader [...] (ANJOS, 2011, p. 60). Foi justamente estes resultados que fizeram que os produtos com identidade cultural

⁴³ Leader é a sigla que identifica as sucessivas iniciativas comunitárias (Leader I, Leader II, Leader Plus) de Desenvolvimento Rural da UE e Proder significa Programa de Desenvolvimento Rural, é o nome do “Programa Operativo de Desenvolvimento e Diversificação Econômica de Zonas Rurais”, destinado a “impulsionar o desenvolvimento de zonas rurais desfavorecidas [...]” (ANJOS, 2011, p. 58).

ganhassem importância, colocando as indicações geográficas como uma alternativa de fortalecimento destes produtos. Associado a isso, esta estratégia alicerça-se na mudança do perfil do consumidor que não está interessado em consumir apenas o produto, mas interessa-se por todo o processo, que envolve desde a produção até o consumo do mesmo, sendo os aspectos culturais e de qualidade muito valorizados.

É dentro deste novo contexto que devemos entender a valorização da noção de território e sua reinserção nas análises econômicas através do conceito de desenvolvimento territorial. Pecqueur (2009, p. 87) defende como hipótese a emergência de uma economia territorial “pós-fordista”. A conformação de um “momento território” na regulamentação global do sistema econômico (produção e consumo) permite-nos anteciper o fim de um mundo industrializado indiferente ao contexto geográfico-cultural.

Para Benko e Pecqueur (2001, p. 31), os “[...] territórios oferecem recursos específicos, intransferíveis e incomparáveis no mercado. Estes recursos específicos diversificam os espaços e estabilizam as localizações das atividades econômicas [...]”. Para tanto, os atores e a política local desempenham um papel importante na constituição e na gestão dos recursos presentes em seu território. É a partir deste novo significado do conceito de território que devemos entender sua vinculação ao conceito de desenvolvimento.

Para Abramovay (2010), os estudos rurais beneficiam-se particularmente desta abordagem e estimulam a percepção de que o meio rural vai mais além da agricultura; e de que a compreensão de sua dinâmica exige que se analise a maneira como nele interagem os diferentes atores sociais. Ainda segundo o autor, a “noção” de território favorece o avanço nos estudos das regiões rurais em vários aspectos:

Primeiro, convida que se abandone um horizonte estritamente setorial, que considera a agricultura como um único setor e os agricultores como os únicos atores. Segundo, a noção de território impede a confusão entre crescimento econômico e o processo de desenvolvimento, noções que são distintas. Terceiro, o estudo empírico dos atores e de suas organizações torna-se absolutamente crucial para compreender situações localizadas, tendo a compreensão que estes atores provêm de vários setores econômicos e possuem origens políticas e culturais diversificadas. Com isso, a abordagem territorial do desenvolvimento estimula o estudo dos mecanismos de governança pública, subjacentes à composição dos conselhos de desenvolvimento em que tais atores e organizações estão envolvidos. Quarto, o território coloca ênfase na maneira como uma sociedade utiliza os recursos de que dispõe em sua organização produtiva e, portanto, na relação entre sistemas sociais e ecológicos (ABRAMOVAY, 2010, p. 28-29).

Nesta perspectiva, Rallet (2007) diferencia os conceitos de desenvolvimento regional e territorial, sendo este último uma construção e não algo dado, como as regiões objeto de planificações. Compreendem formas diferentes de apreender os espaços geográficos e sua relação com o desenvolvimento:

O desenvolvimento territorial faz referência a um espaço geográfico que não é dado, mas construído. Construído pela história, por uma cultura e por redes sociais que desenham suas fronteiras. O conteúdo define o recipiente: as fronteiras do território são os limites (móveis) de redes socioeconômicas. Ali onde a rede se extingue, termina o território. A iniciativa surge menos de uma instância de planificação do que de uma mobilização das forças internas (p.80).

Para Froehlich e Dullius (2011), a dimensão territorial do desenvolvimento enfatiza o estudo das redes, convenções e instituições que permitem ações cooperativas capazes de enriquecer o tecido social de uma determinada região. Esta abordagem supõe a dinamização de áreas contradizendo as teorias que relegam ao mundo rural um papel secundário no desenvolvimento contemporâneo.

A avaliação do impacto das IGs em termos de desenvolvimento territorial pode se dar, segundo Niederle (2009), mediante dois conjuntos de dimensões: de um lado, a IG enquanto instrumento, agregação de valor e acesso a mercados; e de outro, a associação entre IGs e arranjos produtivos locais, atentando-se para o processo de formação de redes de cooperação, confiança e empreendedorismo, como apontam Froehlich e Dullius (2011).

Apesar de se reconhecer a importância deste instrumento como estratégia de “agregação” de valor aos produtos e distribuição de dividendos na cadeia produtiva, estudos recentes de Anjos (2011), Froehlich e Dullius (2011) e Cerdan (2013) apontam que não há uma relação direta entre IG e desenvolvimento. Há a necessidade de se analisar caso a caso, para termos uma visão geral quanto à relação entre IG e desenvolvimento.

Froehlich e Dullius (2011) analisaram as experiências rio-grandenses do vinho (Vale do Vinhedo) e da carne gaúcha (pampas). Para os autores, destas experiências, apenas o vinho se aproxima de um processo de desenvolvimento territorial por não gerar benefícios apenas para o clube de atores envolvidos diretamente na gestão da IG, mas atingindo de forma direta e indireta o território como um todo, em seus diferentes segmentos. De acordo com os autores, isso ocorre, principalmente, em função do *marketing* territorial que se cria da região, o que possibilita ultrapassar a dimensão apenas setorial e abrangendo outras atividades dentro do território da IG,

criando uma identidade própria para a região. Já a experiência da carne gaúcha, para os autores, não expressa uma experiência de base territorial, pois se configura

(...) como uma estratégia setorial, em que os objetivos econômicos orientam a promoção e divulgação do produto com valor territorial, incorporando genericamente a cultura local para melhor se posicionar nos mercados, ao invés de buscar atrair um fluxo de pessoas e atores ao território, repercutindo em benefícios além do clube de atores (...) (FROEHLICH; DULLIUS, 2011, p .256).

Dallabrida (2014, p.24) é outro autor que com base em estudos⁴⁴ realizados sobre as experiências brasileiras com relação às IGs, destaca os seguintes desafios:

(a) reduzido número de sócios nas IGs, o que denota baixa capacidade de inclusão social; (b) as IGs, em geral, são negócios lucrativos privados que utilizam a estratégia do associativismo para viabilizar-se, talvez mais por exigência legal do que por convicção de necessidade; (c) nas experiências agrícolas percebe-se a falta de mão de obra; (d) há reconhecimento unânime dos entrevistados de que a população pouco conhece o que é uma IG, o que implica limitações no mercado de consumo; (e) necessidade de ampliação do *marketing* dos produtos; (e) carência de uma cultura solidária e de associativismo; (f) baixa preocupação com as questões ambientais e conscientização incipiente sobre as possibilidades da produção agroecológica; (g) o impacto econômico das IG's pode ser ampliado se estas incluírem outras potenciais atividades, entre elas o turismo, além da integração com outras atividades econômicas locais; (h) por fim, a especificação de ativos territoriais como estratégia de desenvolvimento se apresenta como uma possibilidade, não a única. Uma delas apresenta como principal conclusão que foi possível identificar a importância da Indicação Geográfica como vetor do desenvolvimento dos territórios atingidos, salientando que isso não ocorre de forma autônoma, mas sim pela integração e impactos com os demais setores socioeconômicos.

Para Froehlich e Dullius (2011, p. 259), baseada na classificação da FAO/INCRA (1996), somente a agricultura familiar consolidada e integrada pode usufruir das IGs como uma estratégia de desenvolvimento territorial; a agricultura familiar periférica e/ou de subsistência não teria como utilizar estes sinais distintivos. No entanto, os autores apontam que em “termos de estratégias de desenvolvimento territorial”, todavia, estes agricultores poderiam se beneficiar de uma IG reconhecida no âmbito do seu território, pois esta pode projetar positivamente a imagem deste dado território, repercutindo eventuais dinamismos socioeconômicos para além do clube de atores envolvidos no reconhecimento da IG.

O conceito de desenvolvimento territorial, pela sua amplitude teórica e sua perspectiva inovadora de compreender o desenvolvimento, é uma abordagem

⁴⁴ As investigações referem-se aos estudos comparativos das experiências brasileiras e portuguesas e dois estudos realizados como trabalhos de dissertação de mestrado.

bastante desafiadora, mas enquanto experiência há muito que se avançar. No entanto, em um mundo globalizado, os espaços/lugares devem buscar várias estratégias de inserção/reprodução social, daí a importância desta abordagem sobre o território, colocando-o como espaço vivo e dinâmico, possibilitando assim uma nova perspectiva de interpretação sobre o desenvolvimento. Para tanto, Saquet (2008, p. 28) defende como necessário interpretarmos e vermos o desenvolvimento territorial tendo como referência os seguintes elementos/componentes/processos:

- Articulação de classes e a constituição de redes e tramas locais e extralocais, que significam relações de poder, efetivadas em cada lugar e entre os lugares, em virtude de suas desigualdades, diferenças e especificidades.
- O caráter (i) material, conciliando-se os fatores e elementos culturais, políticos, econômicos e naturais, em unidade.
- A produção de mercadorias (ou excedentes), a recuperação e a preservação da natureza exterior ao homem.
- A valorização das pequenas e médias iniciativas produtivas.
- A consideração do processo histórico e do patrimônio de cada lugar.
- A produção ecológica de alimento.
- A organização política local com vistas à conquista da autonomia.
- A diminuição das injustiças e desigualdades sociais, dentre outros.

Estes elementos/componentes/processos apontados por Saquet (2008) compõem o eixo estruturante da concepção renovada e crítica do conceito de território, territorialidade e desenvolvimento, para quem a “[...] Geografia que produzimos precisa, cada vez mais, estar vinculada diretamente aos processos de desenvolvimento, caracterizando-se como uma geografia em que se busca a cooperação para o desenvolvimento [...]” (SAQUET, 2015, p 143). Esta é Geografia que norteia o desenvolvimento desta tese. Em vista disso e no intuito de melhor contextualizar nosso objeto de pesquisa, apresentaremos no próximo capítulo o panorama atual da política de IG no Brasil.

3. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA E DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL: MARCO LEGAL E DESAFIOS A UMA POLÍTICA DE IG NO BRASIL

[...] é necessário ponderar que as IGs não constituem uma panaceia ou mesmo a única ferramenta de desenvolvimento regional, mas compõem um **cardápio de opções** de valorização de produtos regionais, juntamente com outras iniciativas voltadas para essa finalidade [...]. (MASCARENHAS E WILKINSON, 2013, p. 282. Grifo nosso).

As Indicações Geográficas têm sido apresentadas como panaceia para os problemas de desenvolvimento de algumas áreas rurais brasileiras. Em um dos seminários que participamos no ato da entrega de um registro de IG, o beneficiário perguntou: “O que eu faço com isso agora?” – E como resposta, o seu interlocutor respondeu: “Vocês, mais do que ninguém, saberão o que fazer!” – Este diálogo, evidencia o dilema que envolve a política de IGs no Brasil. Para que serve mesmo a IG? Ela é utilizada da mesma forma por todos os membros de uma coletividade que obteve este tipo de registro? Como as instituições (públicas e privadas) têm atuado no fomento deste dispositivo? Com qual objetivo? Quem se beneficiará? Quem será excluído?

Estes são questionamentos importantes para entendermos os limites e desafios que cercam a política de IGs no Brasil. A análise das principais experiências de IGs em curso no Brasil mostra-nos que conseguir o registro junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) não é tão difícil, mas colocá-lo em prática⁴⁵ tem sido um desafio quase intransponível; transformá-lo em uma experiência exitosa de agregação de valor e quiçá de desenvolvimento territorial ainda é um sonho a ser realizado pela maioria das experiências. Todavia, é um caminho que vem sendo trilhado, principalmente quando se trata de proteção e valorização de produtos com identidade territorial, como é o caso dos queijos artesanais⁴⁶.

O desafio que acompanha muitos projetos de IGs consiste em transformar as potencialidades e virtuosidades impugnadas a esse signo distintivo em realidade, ou seja, além de proteger o nome do produto e sua área de produção, se consubstanciem em processos que levem à agregação de valor ao produto e ao território e, desta

⁴⁵ Muitas vezes, a Substituta Processual (entidade responsável pela IG) consegue o registro, mas não consegue estruturar o Conselho Regulador e desta forma não consegue fazer uso da IG, apesar de ter o registro do INPI.

⁴⁶ A Rede Brasileira de Sistemas Alimentares Localizados (SIALBRASIL) e o Movimento *Slow Food* Brasil, desde o ano de 2011 vêm promovendo um conjunto de eventos (científicos, técnicos, comerciais) voltados para discutir ações visando a valorização dos queijos artesanais brasileiros, dentre os quais destaca-se a elaboração de um marco legal adequado à diversidade destes produtos.

forma, representem um novo modelo de desenvolvimento para os espaços rurais brasileiros. Muitos projetos conseguem ultrapassar o primeiro grande desafio, ser reconhecido no âmbito do INPI, mas enquanto prática, muitas IGs ainda não se tornaram realidade, ou seja, os sinais gráficos estando estampados nos produtos, os consumidores reconhecerem o sinal e sua importância e isso se traduzir em uma experiência de valorização do produto e do território. Como exemplo desta situação, pois nos faz pensar no processo de IG do Queijo do Marajó, refere-se às Indicações de Procedência (IP)⁴⁷ dos queijos artesanais do Serro e Canastra, ambos em Minas Gerais (MG), registradas desde 2011 e 2012 respectivamente, e que até o presente momento (2017) ainda não se efetivaram, ou seja, os sinais gráficos das IPs ainda não estão sendo utilizados nos produtos. Como explicar esta demora quanto ao seu uso prático? Por que é difícil encontrar produtos com IGs nas gôndolas dos supermercados? Há um consenso entre os especialistas que o principal problema é a ausência de uma política pública para as IGs no país. Outro problema apontado está na concepção que envolve as IGs, ou seja, há uma falsa ideia quanto à correlação direta entre IG *versus* proteção; IG *versus* agregação de valor; IG *versus* desenvolvimento territorial.

Além do perigo destas “falsas” correlações, Champredonde e Cosiorovski (2016) chamam a atenção para o fato que nos projetos de IGs na América Latina, o conceito de agregação de valor está limitado ao aumento de preço do produto, havendo dessa forma, uma ênfase na correlação IG *versus* maior valor agregado (preço). Isso induz que muitos projetos sejam elaborados a “toque de caixa” sem os devidos cuidados, dentre estes, se os produtores efetivamente desejam e se estão preparados para participar destes tipos de iniciativas, em que “[...] diferentes atores interagem para construir um novo regime sociotécnico, estabelecendo um conjunto de normas e padrões de produção que passam a orientar as ações coletivas [...]” (NIEDERLE, 2013, p. 26).

Neste sentido, Guanziroli (2011, p. 221) argumenta que “[...] qualquer tentativa de acelerar este processo por meio de pressões, condicionantes ou subsídios excessivos pode levar ao aborto de uma iniciativa que pode ser importante para o desenvolvimento econômico e social das áreas rurais de nosso país”. Infelizmente, esta tem sido a realidade de muitos projetos no Brasil e, de certa forma, a que estamos acompanhando mais de perto, ou seja, o projeto de IG para o Queijo do Marajó.

⁴⁷ Estas são as duas primeiras e únicas IGs de queijos artesanais brasileiras reconhecidas pelo INPI.

As análises das experiências brasileiras apontam que os projetos em que há baixa internalização por um grupo quanto ao que seja uma IG e seu funcionamento, têm apresentado mais dificuldades para se efetivar como instrumento de proteção, agregação de valor e desenvolvimento territorial.

Neste sentido, concordamos com Anjos (2011), para quem em vez de se priorizar os nexos verticais da cadeia de valor⁴⁸, a ênfase deve recair na ampliação dos “[...] vínculos horizontais que conectam os distintos atores que compartilham traço de uma mesma identidade⁴⁹ cultural [...]” (p.56), ou seja, sobre os aspectos organizacionais e de empoderamento que envolvem as pessoas que vivem neste território, possibilitando assim, uma valorização mais ampliada deste espaço como apontam Champredonde e Cosiorovski (2016).

Este é o embasamento teórico que subsidia este capítulo, tendo como ponto central a análise da política de IG do Brasil e seus desdobramentos institucionais, no que concerne ao número de produtos registrados e aos limites e desafios a esta política. Para tanto, estruturamos a discussão da seguinte forma: no item 3.1 abordaremos o marco legal das IGs no Brasil, problematizando-a enquanto um signo declaratório e não uma certificação como comumente é apresentada; no item 3.2 enfocaremos a política de IG no Brasil discutindo as atribuições institucionais, produtos registrados e os limites e desafios à concretização desta política; e, por fim, no item 3.3 discutiremos como esta política vem sendo implementada na Amazônia e, em especial, no estado do Pará.

Com esta disposição de discussão, objetivamos demonstrar que a política de IG no Brasil ainda é incipiente, carecendo de cuidados na elaboração e implementação de projetos, pois, os riscos e limites destas iniciativas são maiores que suas pretensas potencialidades. Neste contexto, as IGs não podem ser vistas como as únicas alternativas/ferramentas de agregação de valor, mas como mais um instrumento que junto com outras ferramentas/meios poderão ajudar em processos de desenvolvimento de base territorial.

⁴⁸ A cadeia de valor deve ser compreendida como uma rede estratégica de empresas que se articulam para levar um produto desde a produção primária até o consumidor final. Diferencia-se do conceito de cadeia produtiva, pois ultrapassa o mapeamento real e monetário na ótica do insumo-produto ao incluir também sistemas institucionais e sociais na conformação da distribuição do valor agregado (SANTANA, 2011).

⁴⁹ Para Anjos (2011), entende-se por identidade cultural “[...] a ideia de pertencimento a um determinado grupo social, o que pressupõe compartilhamento de traços culturais, costumes, valores, e crenças [...]” (ANJOS, 2011, p.56).

3.1 Marco legal das IGs no Brasil: a IG como signo declaratório

A lei de Propriedade Industrial⁵⁰ completou vinte (20) anos no ano de 2016. Nos 20 anos de existência desta lei, o registro de produtos e serviços com Indicações Geográficas só começou a se destacar a partir do ano 2011/2012, estando nos últimos anos esta temática em evidência na literatura acadêmica, nas agendas políticas e começando a despontar também no interesse do setor agropecuário brasileiro. Ainda assim, este é um assunto envolto em muitas dúvidas e confusões, principalmente quando da sua correlação com as certificações e aos selos. É comum lermos em matérias jornalísticas e até mesmo em trabalhos acadêmicos a definição de IG como sinônimo de certificação. No Brasil, a lei de propriedade industrial regulamenta as IGs como um signo declaratório, não podendo ser-lhe imputada o mesmo *status* de um selo e de uma certificação. No item 2.3 do capítulo 2 foram esclarecidas estas diferenças.

De forma geral, podemos definir IG como um signo distintivo que tem como finalidade proteger e diferenciar produtos ou serviços, indicando sua área geográfica de extração, produção e/ou ocorrência no caso dos serviços⁵¹ (BRUCH *et al.*, 2014). Há que se ressaltar, no entanto, que a proteção a qual a legislação de IG faz referência abrange o nome do produto e/ou serviço, que tenha origem geográfica conhecida e/ou que o meio geográfico influencia na sua singularidade e não o produto em si, este, sendo objeto de proteção específica, variando de produto para produto e da abrangência territorial do seu mercado.

Dessa forma, a legislação das IGs não substitui a legislação específica que regula a forma de produção, processamento e comercialização de produtos de origem animal e vegetal. Se um produto ou serviço com IG tem Selo de Inspeção Municipal (SIM), terá como escala de circulação o município; se for um Selo de Inspeção Estadual (SIE), terá como escala de circulação o estado; e se for um Selo de Inspeção Federal (SIF), terá como escala de circulação o território nacional.

Complementar a essas legislações (SIM, SIE, SIF), ultimamente os governos estaduais e a União vêm investindo na criação de marcos regulatórios⁵² para a

⁵⁰ A propriedade industrial é regulada pela Lei Nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Esta lei abrange a concessão de patentes de invenção e de modelo de utilidade; concessão de registro de desenho industrial; concessão de registro de marca; repressão às falsas indicações geográficas; e repressão à concorrência desleal.

⁵¹ A legislação brasileira de IGs inclui tanto produtos quanto serviços, acompanhando assim a legislação preconizada no âmbito do Mercosul (ANJOS, 2011).

⁵² No âmbito do MAPA, o Decreto 8.471/2015 regulamenta a agroindústria de pequeno porte e a Instrução Normativa Nº 16/2015, as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referente às agroindústrias de pequeno porte; a ANVISA através da RDC nº 49/2013 também regulamenta o

produção artesanal⁵³, fator crucial para expansão das IGs no Brasil. Isso se faz necessário porque muitos produtos com tipicidade (identidade) territorial não dispõem de legislação e, dessa forma, sua produção e comercialização encontram-se na informalidade⁵⁴, o que inviabiliza o registro de uma IG para o produto; e quando a produção é permitida, como é o caso dos queijos artesanais originários de leite cru⁵⁵, a circulação fica restrita ao âmbito estadual. A não ser que o produtor tenha seu laticínio (queijaria) registrada pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA)⁵⁶. Neste caso, ele poderá comercializar o seu produto para qualquer parte do país e até mesmo para o exterior, dependendo para isso da observância das leis do país importador.

Porém, este procedimento (registro do SISBI-POA) só pode ser realizado caso o estado, município e/ou consórcio de municípios, onde a queijaria está localizada, esteja com seu serviço de inspeção sanitária em equivalência e autorizado pelo MAPA. Infelizmente esta é uma realidade ainda muito incipiente no Brasil, o que limita substancialmente a formalização dos laticínios (queijarias) artesanais. Ver Mapa 2.

assunto. Alguns estados, a exemplo de Minas Gerais em 2002 e Pará em 2011, passaram a dispor de leis que regulamentam a produção de pequeno porte, também definida como artesanal.

⁵³ O Decreto 8.471/2015 define no Art. 7º que O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá classificar o estabelecimento agroindustrial de bebidas ou de produtos de origem animal como agroindústria artesanal, considerados os costumes, os hábitos e os conhecimentos tradicionais na perspectiva da valorização da diversidade alimentar e do multiculturalismo dos povos, comunidades tradicionais e agricultores familiares (NR). Disponível em: <http://www.sertaobras.org.br/legislacao-do-queijo/decreto-847115-decreto-no-8-471-de-22-de-junho-de-2015/>>. Acesso em: 07 de out. 2016.

⁵⁴ Utilizaremos o termo informal em substituição aos termos “ilegal” ou “clandestino”, pois segundo Cintrão e Gonçalves (2012), produtos ilegais são produtos proibidos (como drogas ou contrabandos). Já o setor informal caracteriza-se por atividades cujos processos de produção apenas não se enquadram nos padrões de regulação vigentes. Disponível em: <<http://www.slowfood.com/slowcheese/eng/101/brazil>>. Acesso em 22 de ago. 2016.

⁵⁵ São queijos elaborados artesanalmente a partir de leite recém-ordenhado e que não passa por pasteurização.

⁵⁶ O SISBI-POA faz parte do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA), que padroniza os procedimentos de inspeção de produtos de origem animal para garantir a procedência e a segurança alimentar. Ao entrar no programa, Estados e municípios solicitam, junto ao MAPA, a equivalência dos seus Serviços de Inspeção comprovando que seguem os mesmos procedimentos da Inspeção Federal realizada por esse Ministério. Disponível em: <http://www.srb.org.br/noticias/article.php?article_id=4497>. Acesso em: 07 de out. 2016.

MAPA 2 – Situação dos Estados quanto à adesão ao SISBI-POA (2016)



Fonte: Cruz (2017).

Já fizeram adesão ao SISBI-POA:

- Sete (07) estados (RS, SC, PR, ES, BA, MG e GO) e o Distrito Federal (DF);
- Três (03) consórcios intermunicipais: O Consórcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema (CODEVALE/MS), Consórcio Intermunicipal de Segurança Alimentar, Atenção à Sanidade Agropecuária e Desenvolvimento Local (CONSAD/PR-SC) e Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Meio Ambiente (CIDEMA/SC);
- Treze (13) municípios (Alegrete, Erechim, Glorinha, Marau, Miraguai, Rosário do Sul, Santa Cruz do Sul, São Pedro do Butiá e Santana do Livramento/RS, Chapecó/SC, Cascavel/PR, Itu/SP e Uberlândia/MG);

Situação dos estados que ainda não fizeram adesão ao SISBI-POA:

- Doze (12) estados estão em processo de adesão (RJ, SP, MS, MT, RO, TO, PA, MA, PI, CE, RN e PE);
- Três (03) estados ainda não receberam auditoria (AM, PB e AL); e
- Três (03) estados não demonstraram interesse (RR, AP e SE).

De forma geral, percebe-se que a região Sul está mais adiantada neste processo, expressando, de um lado, o nível de organização socioprodutiva da agricultura familiar nestes estados e a estruturação dos serviços de inspeção sanitária estadual e municipal (MAPA, 2015).

Dessa forma, o que existe de legislação federal para queijos artesanais ainda é bastante superficial e limitadora, como é o caso da Instrução Normativa nº 30/2013⁵⁷, que impõe aos produtores uma série de restrições e não contempla toda a diversidade de queijos artesanais existentes no Brasil, nem mesmo para os queijos originários de leite cru.

Nestas condições, a forma encontrada para tirar o produto da informalidade são as leis estaduais que, apesar do esforço em atender às particularidades que envolvem a produção artesanal, não passam de “remendo” do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA)⁵⁸, sendo dessa forma, a imposição de um paradigma de produção industrial sobre a produção artesanal, que historicamente se apoia em práticas de produção tradicionais,

⁵⁷ A Instrução Normativa - IN nº 30/2013 estabelece em seu Art. 2 que a produção de queijo derivado de leite cru com período de maturação inferior a 60 (sessenta) dias fica restrita à região de indicação geográfica registrada e/ou tradicionalmente reconhecida.

⁵⁸ O RIISPOA foi instituído pela Lei nº 1.283, editada em dezembro de 1950 e regulamentada pelo Decreto 30.691 de 29 de março de 1952, e estabelece as diretrizes para a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

passadas de geração em geração e intrinsecamente relacionadas às coletividades locais territorializadas.

Em virtude da sua forma de produção, artesanal e com leite cru, os queijos artesanais têm sido defendidos como um patrimônio gastronômico⁵⁹ estratégico para o Brasil. Neste cenário, as IGs têm sido colocadas como importantes na proteção deste saber-fazer e na valorização destes produtos. Contudo, diante das legislações sanitárias-industriais que regem a produção de origem animal no Brasil, as IGs têm logrado pouco êxito neste sentido, tanto é que uma das principais reclamações, por parte dos produtores e de alguns pesquisadores, está no risco de descaracterização do produto. Neste sentido, Niederle (2013) aponta que o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) e o movimento *Slow Food*⁶⁰ têm alertado para

[...] os riscos das normatizações referentes ao reconhecimento das indicações geográficas (se essas caminham ao encontro da legislação vigente) contribuem para descaracterizar o produto, alterando não só seus atributos organolépticos (a eliminação de determinadas bactérias benéficas em função da pasteurização), mas, essencialmente os modos de produção e saberes a ele associados (p.48).

No caso dos queijos artesanais que utilizam leite cru como matéria-prima, uma das principais mudanças foi a retirada da madeira do processo de produção, pois segundo a legislação vigente, isso pode comprometer a inocuidade do produto. No entanto, Ferreira (2016)⁶¹ ressalta que é preciso realizar pesquisa para saber a importância destes materiais para os processos de produção e identidade do produto, do contrário, corre-se o risco de perder uma cultura de produção e, até mesmo, inviabilizar a permanência de alguns produtores na atividade. Este é o caso de muitos produtores de queijos artesanais em Minas Gerais, principal estado produtor. Esta preocupação tem sido também objeto de questionamentos dos produtores de Queijo do Marajó. Segundo o proprietário da Granja Mironga, “ (...) o protocolo⁶² foi se

⁵⁹ Em maio de 2011, a Comissão Brasileira da Arca do Gosto realizou, durante a sua reunião anual, uma “Roda de Conversas sobre Queijos Artesanais” para pensar ações em sua defesa. Nesta ocasião, o *Slow Food* Brasil foi convidado oficialmente a apoiar a organização do I Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil, uma iniciativa da Embrapa Agroindústria Tropical e da Emater-RS, que ocorreu em novembro de 2011 em Fortaleza-CE. (CINTRÃO e GONÇALVES, 2012). Disponível em: <<http://www.slowfood.com/slowcheese/eng/101/brazil>>. Acesso em: 22 de ago. 2016.

⁶⁰ Fundado por Carlo Petrini em 1986, o movimento *Slow Food* é uma organização internacional sem fins lucrativos. Tem como princípio o direito ao prazer da alimentação, utilizando produtos artesanais de qualidade especial, produzidos de forma que respeite tanto o meio ambiente quanto as pessoas responsáveis pela produção. Disponível em: <<http://www.slowfood.com/slowcheese/eng/101/brazil>>. Acesso em: 22 de ago. 2016.

⁶¹ Informação fornecida pela pesquisadora Célia Lúcia Ferreira na Oficina sobre Queijos Artesanais, Joinville (SC), em agosto de 2016.

⁶² É um conjunto de documento que disciplina as boas práticas de produção do leite e do queijo e estabelece os princípios que nortearão o Padrão de Identidade e Qualidade para os Queijos do Marajó.

adequando por nossa pressão. Nós tivemos que provar que não tinha necessidade de introduzir bactérias para a coagulação e outras técnicas que são necessárias para outros produtos lácteos, mas que não são tão necessárias para o Queijo do Marajó” (Entrevista realizada em 30 de abril de 2015).

As pesquisas realizadas por Ferreira (ibidem) identificaram que, com a madeira, a maturação do queijo ocorre em 16 dias e sem madeira passa para 26 dias. Estas mudanças têm implicações críticas para os pequenos produtores, na medida em que, segundo a pesquisadora, o queijo artesanal em Minas Gerais é subsistência e o aumento do período de maturação obriga os produtores a venderem seus produtos antes que o queijo esteja devidamente maturado, colocando em risco, de um lado, a saúde do consumidor, e do outro, deixando-os na mão do atravessador⁶³, que compra esse queijo e deixa maturar pelo tempo estabelecido na IN 30/2013.

No caso dos queijos marajoaras, as pesquisas têm focado mais o aspecto sanitário (contaminação) e físico-químico do que no processo de produção em si, acompanhando de certa maneira o pensamento que estrutura o protocolo e a ação da ADEPARÁ. Neste sentido, a fala de um dos consultores que acompanharam o processo é esclarecedora:

[...] uma pessoa da ADEPARÁ me falou: “O pessoal queria dar muita flexibilidade. Aqui não! Não tem esse papo. Aqui é linha dura. Então a gente aumentou o grau de exigência em alguns aspectos”. É uma abordagem muito baseada no RIISPOA de 1950, ou seja, o foco é instalação, controle, etc. e tal e não na qualidade do produto. Quer dizer, não é o processo em si. [...] (Entrevista realizada em 16 de março de 2016).

Aqui se encontra um grande desafio para as IGs, ou seja, proteger um saber-fazer e sua área de produção/extração, sem descaracterizar o produto. Entretanto, mesmo havendo um entendimento de que a forma de fazer artesanal é diferente da industrial, mas em função da **inexistência**⁶⁴ de uma legislação federal que abranja todos os queijos artesanais, é o RIISPOA que tem servido como parâmetro para normatizar a produção artesanal no país, ou seja, tem predominado uma visão sanitarista de higiene e qualidade sobre este produto. Neste contexto, o saber-fazer artesanal que emana de práticas territorializadas tem sido relegado como algo inferior e que representa risco à saúde pública, negligenciando que estes produtos fazem

⁶³ Para aqueles produtores que não têm SISBI-POA, os entrepostos comerciais são os intermediadores entre os produtores de queijo, em MG, e os consumidores localizados em outros estados da Federação.

⁶⁴ Tramita na Câmara Federal o Projeto de Lei nº 2404/2015, que pretende regulamentar a produção dos queijos artesanais no Brasil. Enquanto esta lei não for votada e regulamentada, vale o que prever a IN nº 30/2013.

parte da dieta alimentar das pessoas há muito tempo e, em muitos casos, são expressões culturais e identitárias de um povo.

Este é o contexto político e institucional dos queijos artesanais e das IGs no Brasil. A proteção e valorização do produto esbarram na legislação e na própria concepção de IG vigente no país. Há que se ressaltar que no Brasil a IG não tem o *status* de selo e nem de certificação, como ocorre na União Européia (UE), onde os selos de origem configuram certificações e os queijos artesanais constituem patrimônio gastronômico para os europeus⁶⁵. No Brasil, a IG não passa de uma propriedade intelectual coletiva e sua obtenção se faz de forma declaratória, ou seja, não passa por nenhum processo de auditoria externa para verificar a conformidade do produto, daí seu caráter declaratório e não de certificação. Todavia, Niederle (2011) argumenta que não é assim que o setor produtivo e os produtores a veem, gerando dessa forma uma grande confusão do ponto vista nominativo e legal entre IGs, Selos e Marcas de Certificação⁶⁶.

Há que se ressaltar também que esta confusão/indefinição não é apenas um problema do Brasil, pois,

[...] muitos países, tais como Noruega, Suécia, Holanda, Estados Unidos optam em proteger suas indicações de origem como Marcas Coletivas e até mesmo como Marcas de Certificação. Portanto, essas marcas permanecem intimamente interligadas com as IGs. Isto acontece porque a principal legislação internacional que rege o tema, a Convenção União de Paris, permite que cada país crie suas próprias regras de acordo com suas necessidades particulares (BARBOSA, 2014, p. 271).

Esta não conformidade entre IG *versus* certificação, em nível nacional e internacional, cria uma lacuna jurídica e operacional para os usuários das IGs enquanto sinônimo de certificação no Brasil. Como signo declaratório, as IGs não têm a mesma força que um selo de certificação⁶⁷ (público ou privado), pois enquanto estes requerem processos de auditorias que atestam conformidade, as IGs são “auditadas” pelos próprios produtores a partir do seu regulamento de uso⁶⁸. Este documento determina as diretrizes de como produzir, logo, sua elaboração e implementação são estratégicas para o (in) sucesso da IG, não sendo recomendado pelo INPI,

⁶⁵ A primeira AOC francesa foi a do queijo Roquefort em 1925 (BRABRET; PALLET, 2005).

⁶⁶ A principal diferença entre ambos é que enquanto os selos são instituídos por lei específica (BARBOSA, 2011), sendo considerados signos institucionais (BRUCH et al., 2014), as IGs e as Marcas (Produto/Serviço, Coletiva e Certificação) são regidas pela lei de Propriedade Industrial.

⁶⁷ As marcas de certificação e os selos institucionais podem ser considerados selos de certificação, pois ambos têm como princípio atestar a conformidade.

⁶⁸ A elaboração do Regulamento de Uso é orientada pela Instrução Normativa INPI n. 25/2013. Este documento deverá conter, de forma objetiva e clara, as normas que orientarão os produtores na elaboração de seu produto (CERDAN et al., 2014).

regulamentos extremamente rigorosos e muito menos depositá-los sem antes testar sua operacionalidade.

O principal diferencial de uma IG consiste em proteger a origem, um saber-fazer⁶⁹, uma singularidade, dentro de um determinado recorte espacial e não necessariamente atestar conformidade. Isso não quer dizer, no entanto, que os produtos e/ou serviços não tenham qualidade e/ou sejam inferiores, somente que este não é o foco deste dispositivo no Brasil. Isto podendo ser realizado por outro dispositivo de certificação, sem trazer prejuízo para o uso da IG no mesmo produto.

A Figura 1 é um exemplo de como a marca do produto, a marca coletiva e a IG estão presentes em uma mesma embalagem, sem que haja sobreposição ou prejuízo à identificação visual do produto e/ou algum impedimento legal para isso.

FIGURA 1 - Rótulo com várias formas de identificação



Fonte: Bruch (2014).

Na embalagem é possível identificar: a marca da empresa (MIOLO), a marca do produto (Lote 43), a Marca Coletiva (*Wines of Brasil*) e a Denominação de Origem do Produto (Vale dos Vinhedos). Cada um destes signos expressa informações

⁶⁹ Série de conhecimentos, aptidões e técnicas adquiridos por alguém ou por um grupo, geralmente através da experiência.

específicas do produto ao consumidor e são resultantes de processos específicos quanto à sua obtenção e normatização.

Como uma propriedade intelectual coletiva, a IG possibilita a vinculação do produto ao território e ao conjunto de produtores que ocupam este espaço, configurando, segundo Gurgel (2005), uma marca territorial. Esta peculiaridade das IGs, ou seja, a ênfase na territorialização da produção, unindo produto-produtor, amalgamando o espaço-tempo-saber-fazer, configura, de certa forma, um contramovimento dentro da ordem hegemônica marcada pela globalização, pela fluidez, pela desconexão espaço-tempo, que tanto caracteriza o *modus operandes* dos Impérios Alimentares (PLOEG, 2008).

A (re) territorialização, segundo Ploeg (Ibidem), é a forma que muitos agricultores têm encontrado para permanecerem no campo. Produzir neste contexto⁷⁰, não é apenas revolver a terra, plantar, criar, mas “explorar” todo o potencial material e imaterial presente em determinado espaço geográfico (lugar). Para isso, muito agricultores têm assumido o papel de agentes de transformação da sua própria realidade. Isso tem possibilitado o surgimento de novos mercados, novos circuitos, novos consumidores, fazendo emergir uma nova relação espaço-tempo, produção-consumo e que tem reforçado circuitos alternativos de alimentação⁷¹.



Neste contexto, marcado pela crise agroalimentar e de novas demandas e relações de consumo, as IGs para além de uma ferramenta mercadológica voltada para proteção e diferenciação do produto, são vistas também como estratégias para induzir processos de desenvolvimento territorial, pois possibilitam processos de (re) territorialização da produção (NIEDERLE, 2011). Isso tem levado teóricos, técnicos, produtores e governos a verem neste dispositivo uma ferramenta que auxilia no desenvolvimento territorial, em regiões que tenham produtos singulares e/ou com identidade territorial e arranjos organizacionais que propiciem o uso deste dispositivo em políticas de desenvolvimento com enfoque territorial, a exemplo do que vem ocorrendo em alguns países membros da UE, como França, Itália, Espanha e Portugal.

⁷⁰ “[...] Na lógica camponesa a noção de *produzione* (bom rendimento) tem uma posição e significação centrais. Dentro desta lógica, *produzione* se refere à produção por objeto de trabalho (isto é, por vaca, por unidade de terra). A *produzione* precisa ser elevada e sustentável, mas ela não deve ser “forçada”, como defendem os camponeses. Ela deve ser tão elevada quanto possível dentro de uma estrutura definida pelo cura – o cuidado. É necessário cuidar bem dos animais, das plantas, dos campos – e se o trabalho for feito com cuidado, então a produção por objeto de trabalho será elevada. O *cuidado* é o mesmo que artesanidade. Ele se refere à qualidade do trabalho ou, em termos mais gerais, à organização dos processos de produção e reprodução de uma forma que garanta como resultado um bom rendimento e um crescimento permanente” (PLOEG, 2008, p. 138).

⁷¹ Os Sistemas Agroalimentares localizados - SIALs e as redes de cadeias curtas são expressões deste processo.

Nestes países, a proteção do patrimônio alimentar com as IGs é estratégica, tendo um importante papel na reestruturação da política agrícola e alimentar do bloco, que cada vez mais vem redirecionando sua produção voltada para o conceito de qualidade, origem e forma de obtenção de produto (BRABRET; PALLET, 2005). Para tanto, os governos têm investido em especificação de produtos a partir de um conjunto de selos de qualidade, dentre os quais: Denominação de Origem Protegida (DOP); Indicação Geográfica Protegida (IGP); Especialidade Tradicional Garantida (ETG); e Agricultura Orgânica (AB). Ver Quadro 3.

QUADRO 3 – Sistema de qualidade da União Europeia

<p>Denominação de Origem Protegida</p> 	<p>Identifica um produto como sendo originário de uma região, um lugar, ou excepcionalmente de um país, cuja qualidade ou característica devem-se exclusivamente ao meio geográfico, incluindo os fatores naturais e humanos.</p>
<p>Indicação Geográfica Protegida</p> 	<p>Identifica um produto como sendo originário de um local determinado, região ou país, cuja qualidade específica, notoriedade ou característica podem ser atribuídas a essa origem geográfica.</p>
<p>Especialidade Tradicional Garantida</p> 	<p>Produto elaborado a partir de matérias-primas tradicionais ou apresentando uma composição tradicional ou um modo de produção e transformação tradicional.</p>
<p>Agricultura Orgânica/Biológica</p> 	<p>Atesta que um produto agrícola ou alimentar foi obtido conforme modo de produção biológico, que privilegia práticas culturais e de criação de animais sem danos ao equilíbrio natural do meio ambiente.</p>

Fonte: Brabret e Pallet (2005); Santos (2016)⁷². Org. Cruz (2016).

Dos quatro selos apresentados no Quadro 3, os voltados para origem (DOP e IGP) possuem 2.786 produtos registrados. Concretamente, isso tem se traduzindo na valorização destes produtos no mercado da UE, tendo uma média de valorização de

⁷² Palestra proferida no seminário “Intercâmbio de experiências e conhecimento técnico sobre o registro e controle de Indicações Geográficas na Espanha e União Europeia” ocorrido de 05 a 07/04/2016. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/desenvolvimento-sustentavel/indicacao-geografica/eventos>>. Acesso em: 23 jun. 2016.

123% quando considerados os produtos sem IG. É um mercado que movimenta 54,3 bilhões de euros, com taxa de crescimento de 12% entre os anos de 2005 e 2010 (SILVA, 2014)⁷³.

A valorização da origem, do tradicional, do típico, tem feito com que os produtos com IGs assumam cada vez mais um papel estratégico no mercado agroalimentar europeu, pois expressam dinâmicas socioeconômicas capazes de induzir processos de desenvolvimento territoriais. Um exemplo desta condição é que 60,1% do valor comercializado é interno aos próprios países do bloco, demonstrando assim a importância que estes produtos têm na economia dos seus países (SANTOS, 2016)⁷⁴.

Entretanto, a proliferação das IGs na UE e seus efeitos deletérios têm comprometido a eficácia destes signos, como elemento de diferenciação e valorização do produto por parte do consumidor (ANJOS, 2012). Apesar deste problema, concordamos com Gurgel (2005), para quem os países que fazem parte do bloco da UE vêm trabalhando muito bem suas peculiaridades territoriais como elementos de diferenciação e competitividade no mercado. Isso tem proporcionado às IGs serem vistas como instrumentos importantes na promoção do desenvolvimento, transformando subespaços que outrora eram relegados ao esquecimento e/ou visto sem potencial econômico, em locais que conseguem diferenciar-se e melhorar as condições de vida de seus habitantes.

Há que se ressaltar, no entanto, que esta é uma realidade mais frequente em países desenvolvidos e ligados a determinados nichos de consumo, mas que têm se apresentado com uma grande tendência⁷⁵ mundial. Do ponto de vista agroalimentar (produção *versus* consumo), estamos diante da flexibilização (questionamento) de um paradigma, denominado produtivista, e de conceito de qualidade fundado em parâmetros industriais, para uma agricultura mais de escopo, em que o conceito de qualidade está mais associado à origem e às novas formas de produção,

⁷³ Palestra proferida no seminário sobre “Proteção de Indicações Geográficas como Instrumento de Desenvolvimento Rural”, na Sede da Embrapa entre os dias 10 a 12/09/2014. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/desenvolvimento-sustentavel/indicacao-geografica/eventos>>. Acesso em: 23 de jun. de 2016.

⁷⁴ Palestra proferida pelo Diplomata Pedro Santos, Primeiro Conselheiro da Delegação da União Europeia no Brasil, dentro da “Oficina sobre queijos artesanais no Brasil: situação atual, desafios e perspectivas”, ocorrida no dia 10/08/2016 em Joinville/SC.

⁷⁵ No salão internacional de Paris “[...] Dos dois mil novos produtos alimentares lançados em 1999, 36% dos produtos eram com ênfase na alimentação humana – como os orgânicos e os alicamentos [alimentos funcionais] – e 42% destinavam-se aos consumidores que buscam o prazer na alimentação [...]” (GURGEL, 2005, p. 134).

transformação e consumo de alimentos. Todavia, Harvey (2011) alerta-nos que o capital, mesmo não tendo criado esse movimento, descobriu formas de manipulá-los e explorá-los. Logo, essas são dimensões/riscos que não podem ser desconsideradas quando se pensa/planeja projetos de desenvolvimento de base territorial baseado no uso desses produtos e signos.

Neste sentido, Valceschini e Nicolas (1995), citados por Medaets (2005), afirmam que:

[...] existem duas formas de se verificar a qualidade no âmbito da produção agrícola e alimentar. A primeira, qualidade designa a qualidade intrínseca ao produto, sendo identificada por critérios tecnológicos. Na segunda, qualidade é associada à raridade e à particularidade, a uma pequena série e a um preço elevado [...]. (p.97).

Estes dois modelos de qualidade, o resultante de processos tecnológicos e o associado à raridade, podem ser enquadrados, segundo Bruch (2014), em dois grandes modelos: o mediterrâneo e o anglo-saxônico. O Quadro 4 retrata estes dois grandes modelos que têm disputado a atenção dos consumidores, dos pesquisadores e da agenda pública.

QUADRO 4 – Modelo de qualidade mediterrâneo e anglo-saxônico

Qualidade mediterrânea	Qualidade anglo-saxônica
Sabor	Segurança do alimento
Aroma	Higiene pessoal
Cor	Limpeza e sanitização
Textura	Padrão de identidade
Aspecto	Padrão de qualidade (características)
Tipicidade	Padrão de características
Tradição	Controle integrado de pragas
Cultura	Prevenção à contaminação (etc.)
Terroir	
(etc.)	

Fonte: Bruch (2014).

Estes dois modelos agrícolas e alimentares e seus conceitos subjacentes de qualidade estruturam uma verdadeira geopolítica alimentar, estando as IGs no centro desta geopolítica, pois em um mundo em que as vantagens comparativas para o enraizamento da produção e construção de competitividades não são mais suficientes, o monopólio espacial é um recurso poderoso como já apontado por

Harvey (2005; 2006; 2011; 2013), o que tem possibilitado processos de (re) territorialização da produção, sendo dessa forma, um importante trunfo territorial para as coletividades locais, mas que também vem sendo utilizado por grandes empresas, tanto aquelas que trabalham com produtos oriundos de *terroir*⁷⁶, como aquelas que trabalham com *commodities*⁷⁷.

Este é um fenômeno que tem ficado mais evidente com a intensificação do processo de globalização e as crises agroalimentares, fazendo emergir uma economia territorial (PECQUEUR, 2009) e a importância cada vez maior dos monopólios espaciais (HARVEY, 2011). Esta geopolítica agroalimentar e o uso do dispositivo de certificações, a exemplo das IGs, que até então vinham sendo tratadas no âmbito de acordos internacionais⁷⁸, em que os países poderiam ou não aderir, passaram a ser geridos pela Organização Mundial do Comércio (OMC) por meio do Acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual Relacionado ao Comércio (ADPIC)⁷⁹. Segundo este acordo, as IGs compreendem “[...] **as indicações** que identificam um produto como originário de Estado Membro, ou região, ou localidade naquele território, onde uma determinada qualidade, reputação, ou outra característica deste produto é atribuída a sua origem geográfica” (BRUCH, 2013, p. 248. Grifo nosso).

Porém, segundo Bruch (2013, p. 249), “[...] o legislador [brasileiro] não internalizou de forma literal a definição de IG contida no ADPIC [...]”, restringindo o registro de IG a um **nome geográfico** e não apenas a qualquer localização geográfica como dispõe o ADPIC (Grifo nosso). Outro aspecto é que a lei brasileira expandiu o conceito de IG estabelecido no ADPIC, ao prever que as IGs podem ser utilizadas para serviços. De acordo com a lei⁸⁰ brasileira, as IGs dividem-se em:

⁷⁶ “[...] O termo *terroir* veio a ganhar conotação positiva nos últimos 60 anos, quando a valorização da delimitação dos vinhedos nas denominações de origem de vinhos na França veio a balizar critérios associados à qualidade de um vinho, incluindo o solo e a variedade, dentre outros. A palavra *terroir* passa a exprimir a interação entre o meio natural e os fatores humanos. E este é um dos aspectos essenciais do *terroir*, de não abranger somente aspectos do meio natural (clima, solo, relevo), mas também, de forma simultânea, os fatores humanos da produção - incluindo a escolha das variedades, aspectos agrônômicos e aspectos de elaboração dos produtos. Na verdade, o *terroir* é revelado, no vinho, pelo homem, pelo saber-fazer local. O *terroir* através dos vinhos se opõe a tudo o que é uniformização, padronização, estandardização e é convergente ao natural, ao que tem origem, ao que é original, ao típico, ao que tem caráter distintivo e ao que é característico [...]” (TONIETTO 2007, p.1).

⁷⁷ *Commodities* é o plural de *commodity* e significa mercadoria. É usada para descrever produtos de baixo valor agregado.

⁷⁸ Dentre estes acordos destacam-se: União de Paris (1883), o Acordo de Madri (1891), o Acordo de Lisboa (1958) (BRUCH, 2013).

⁷⁹ Esta matéria está regulada nos artigos 22 a 24 deste acordo.

⁸⁰ As IGs fazem parte do escopo da lei de Propriedade Industrial (Lei 9.279 de 14 de maio de 1996) em seu título IV, artigos 176 a 182.

- a) Indicação de procedência (IP) – que indica o nome geográfico que tenha se tornado **conhecido** pela produção ou fabricação de determinado produto, ou prestação de determinado serviço;
- b) Denominação de origem (DO) – que indica o nome geográfico do local, designa o produto, ou serviço, cuja **qualidade** ou características se devam essencialmente ao meio geográfico, incluídos os fatores naturais e humanos. (CERDAN *et al.*, 2014, p.39. Grifos nossos).

Como pode ser observado na citação, o conceito de Indicação Geográfica no Brasil estabelece a diferenciação entre Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO). Para Gurgel (2005, p.53), esta diferenciação pode ser entendida da seguinte forma: enquanto a IG pode ser considerada o gênero, a IP e DO são consideradas espécies de IGs. Apesar de legalmente proteger o nome geográfico que dá origem ao produto/serviço, de forma indireta, está se protegendo o produto e a forma de fazer a ele associado, principalmente quando se trata de Indicações de Procedência, em que o principal requisito é a notoriedade do produto, ou seja, sua historicidade. No caso das DOs, o importante é demonstrar como a inter-relação homem *versus* meio geográfico propicia a elaboração de um produto singular e com qualidade reconhecida pelos consumidores, “independente” da sua historicidade. Contudo, em ambos os casos, o elemento origem sempre está presente, sendo um fator determinante para a notoriedade e/ou qualidade do produto. Este conceito de IG, bem como sua categorização em IP e DO, segue o modelo europeu para produtos com singularidade e/ou identidade territorial (BRABRET; PALLET, 2005).

Isso tem provocado entusiasmo pelas IGs entre os países latino-americanos devido ao êxito inesperado das políticas de desenvolvimento rural na Europa (SARACENO, 2007), que dentre seus objetivos alcançou a coesão territorial e o fortalecimento das identidades culturais. Contudo, na América Latina e em particular no Brasil ainda está se dando os primeiros passos na proteção de produtos agroalimentares e o país ainda está estruturando seu marco regulatório; já na Europa, esta é uma experiência bem consolidada tanto na forma de marcos legais, quanto no desenvolvimento de políticas públicas e resultados. No próximo item verificaremos como esta política vem se desenvolvendo no Brasil.

3.2 A política de IG no Brasil: atribuições institucionais e produtos registrados

A primeira IG concedida no Brasil coube à Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos (APROVALE), no Rio Grande do Sul que, em 2002, teve a primeira IP regulamentada pelo INPI. É um projeto que teve sua origem antes da promulgação da Lei Nº 9. 279/1996, que regulamenta as IGs no Brasil. Dessa

forma, esta iniciativa foi pioneira e ajudou a formatar o marco legal existente no país. Por trás da iniciativa da APROVALE estava a necessidade de se proteger da concorrência do vinho procedente do velho e novo mundo, principalmente do Mercosul, e construir um produto de qualidade para competir no mercado global, daí a importância da IG, tanto como um elemento de diferenciação/proteção, quanto como uma ferramenta voltada para a construção da qualidade (NIEDERLE, 2009; 2013).

Antes disso, em trabalho pioneiro, na década de 1990, Tonietto (2005) afirmou que o Brasil tinha potencial para implantar dezenas de indicações geográficas, o que ao longo dos anos poderia representar o aumento da valorização dos produtos agrícolas alimentares, a exemplo do que vinha ocorrendo em alguns países membros da UE, onde estes signos distintivos são bastante relevantes, tendo um papel importante na economia e no desenvolvimento das suas áreas rurais. No entanto, o próprio autor apontava como limitação para isso o pouco conhecimento sobre IGs no país tanto pelo setor público, quanto pelo privado.

Passados vinte anos da promulgação da lei de propriedade industrial, que regulamenta esta matéria no país, e com 49 produtos registrados, este ainda é um assunto pouco conhecido, não estando ainda devidamente internalizado pelo setor produtivo e comercial, e até mesmo pelo setor público que deveria promovê-lo, principalmente no que concerne à ação dos governos estaduais e municipais. Desta maneira, a IG ainda é um dispositivo que pouco orienta a escolha do consumidor brasileiro, estando mais relacionado a uma estratégia de diferenciação e agregação de valor (preço) ao produto em função de demanda de clientes do mercado externo, como também vem sendo utilizada na proteção e valorização de produtos com identidade territorial – e por isso sendo vista como um meio de se promover o desenvolvimento territorial (DALLABRIDA, 2015).

Do ponto de vista legal e governamental, as IGs são geridas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), ambas instituições federais, que têm entre suas atribuições, a elaboração e implementação da política de IG em território nacional. No que concerne ao MAPA, como o país ainda não dispõe de uma política pública para IGs, o órgão atua mais como fomentador de projetos, tendo como parceiro estratégico para isso as Superintendências Federais de Agricultura (SFA), nos estados, e o SEBRAE Nacional, ambos atuando de forma articulada com suas subunidades nas

unidades da federação. Já o INPI trabalha na regulamentação⁸¹ dos projetos, emitindo os registros, sendo, de certa forma, o grande “cartório” das IGs no Brasil. Seu trabalho consiste em avaliar se o pedido de IG preenche os requisitos para o registro, não cabendo a este órgão o acompanhamento destes projetos nem na fase pré e nem na fase pós-IG, mesmo porque depois de emitido, o registro da IG não tem prazo de validade definido, muito menos quem a fiscalizará, ficando assim sob o controle absoluto da sua substituta processual⁸² e de seus membros.

O delineamento de uma política para estes signos distintivos só começou a ser elaborado a partir de 2006, quando foi criada⁸³ a Coordenação de Indicação Geográfica (CIG), tendo como objetivo o “planejamento, fomento, coordenação, supervisão e avaliação de atividades, programas e ações de IG de produtos agropecuários” (CERDAN *et al.*, 2014, p.54).

No intuito de cumprir seus objetivos, a CIG, em parceria com as Divisões de Política, Produção e Desenvolvimento Agropecuário (DPDAGs/SFA) nos estados, vem trabalhando no fomento das IGs. Este trabalho de fomento consiste no levantamento, diagnóstico e apoio a projetos, a exemplo do que vem ocorrendo no estado do Pará, com o projeto de IG para o Queijo do Marajó e para a Farinha de Bragança, assunto que aprofundaremos no próximo tópico. O Quadro 5 traz um resumo das atribuições entre CIG e DPDAGs/SFA, no sentido de maximizar esforços, recursos e resultados.

QUADRO 5 – Atribuições entre CIG e DPDAG/SFA nas unidades da federação

Atribuições	CIG	DPDAGs/SFA
Identificação e mapeamento de produtos		X
Estudo e Diagnóstico de Cadeias produtivas		X
Apoio aos processos de registros, projetos e eventos técnicos.		X
Delimitação de área geográfica para registro no INPI	x	
Capacitação para produtores, técnicos e extensionistas	x	
Acordos de cooperação técnica nacionais e internacionais	x	

Fonte: MAPA (2015). Org. Cruz (2016).

⁸¹ O INPI por meio da Portaria Nº 25, de 21 de agosto de 2013, regulamentou o registro de IGs no Brasil.

⁸² Denomina-se substituta processual a pessoa jurídica que representa os produtores junto ao INPI e é a responsável por gerir a IG após a emissão do registro. Esta pessoa jurídica pode ser tanto associações quanto cooperativas, mas o INPI recomenda que sejam associações, pois as cooperativas têm fins econômicos e a associação não.

⁸³ A CIG foi criada por meio da Portaria Nº 85, de 10 de abril de 2006.

Resultante deste trabalho compartilhado, observa-se que a CIG – junto com as DPDAGs/SFA – realizou nos últimos 10 anos um conjunto de ações que retratam as principais diretrizes do MAPA para fomentar as IGs no Brasil (MAPA, 2015).

Dentre as ações, destacam-se:

- Capacitação na modalidade de ensino à distância de 2.800 pessoas, envolvendo: produtores, pesquisadores, técnicos e extensionistas;
- Capacitação na modalidade de ensino presencial para 300 técnicos e extensionistas;
- Capacitação de 10 técnicos do MAPA na UE;
- Seis termos de cooperação técnica com a Embrapa;
- Cinco termos de cooperações internacionais: Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), Ministério da Agricultura Francês, DG-Agri UE, Banco Mundial e Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura (IICA);
- Quatro missões internacionais;
- Identificação de 275 regiões com produtos potenciais para IG;
- Oitenta e dois (82) projetos de IGs apoiados;

Todo este trabalho conduzido pela CIG/DPDAG se traduziu concretamente na aprovação de 49 registros⁸⁴ de IGs nacionais no INPI (ver Quadro 6). Quanto à espacialização das IGs brasileiras, a análise do Quadro 6 mostra-nos que há uma concentração de projetos aprovados na região Sul, Sudeste e Nordeste e em menor proporção no Centro Oeste. Já a região Norte, apesar de ser a maior em extensão territorial, está descoberta, exceção do estado do Amazonas, com um produto com IG, os peixes ornamentais do Rio Negro, e o estado do Tocantins também com um produto registrado, o artesanato em capim dourado (*Syngonanthus nitens*), totalizando dois (02) produtos com registros. Ainda com referência ao Quadro 6, tomando como referência o conceito de DO e IP, observa-se que das 49 IGs existentes, 40 enquadram-se como IP e nove (9) como DO (ver Quadro 6).

⁸⁴ Foram depositados neste período 103 solicitações de IGs, incluindo nacionais e internacionais, e destes foram aprovados 49 registros nacionais. Os demais ainda estão em avaliação e outros pedidos foram negados. Dados coletados até agosto de 2016 (INPI, 2016).

QUADRO 6 – Lista de IGs nacionais registradas pelo INPI (2016)

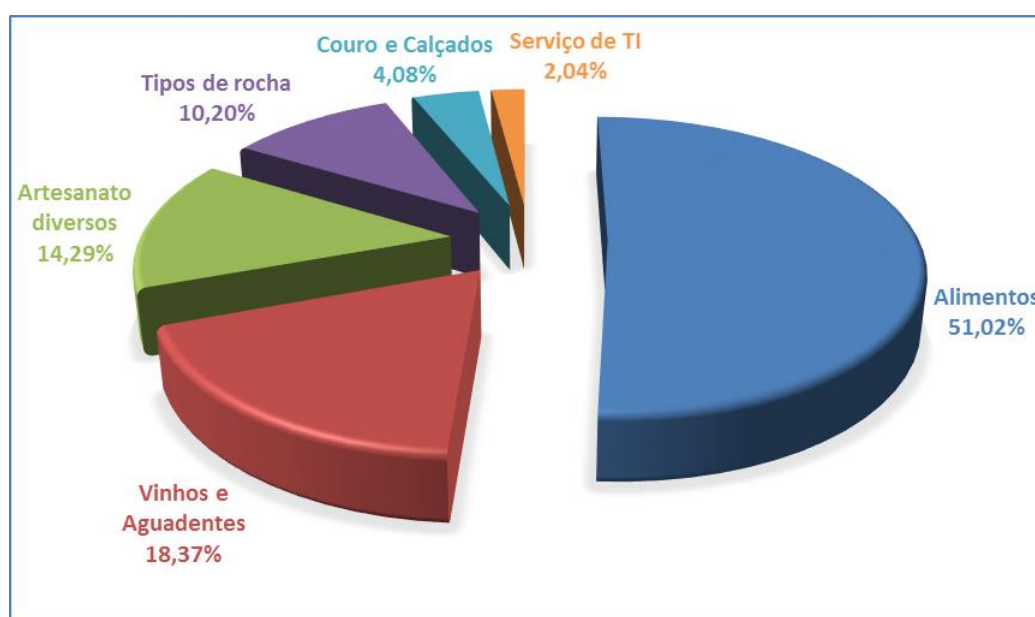
NUM	PRODUTO/SERVIÇO	UF	ANO	ESPÉCIE	
				IP	DO
1	Vinhos tinto, branco e espumante	RS	2002	X	
2	Café	MG	2005	X	
3	Carne bovina e seus derivados	RS	2006	X	
4	Aguardentes, tipo cachaça e aguardente composta azulada	RJ	2007	X	
5	Couro Acabado	RS	2009	X	
6	Uvas de mesa e manga	PE	2009	X	
7	Vinhos tinto, brancos e espumantes	RS	2010	X	
8	Arroz	RS	2010		X
9	Café	MG	2011	X	
10	Camarões	CE	2011		X
11	Artesanato em Capim Dourado	TO	2011	X	
12	Doces finos tradicionais e de confeitaria	RS	2011	X	
13	Panelas de barro	ES	2011	X	
14	Queijo	MG	2011	X	
15	Peças artesanais em estanho	MG	2012	X	
16	Calçados	SP	2012	X	
17	Vinho de Uva Goethe	SC	2012	X	
18	Queijo	MG	2012	X	
19	Opalas preciosas de Pedro II e joias artesanais de opalas de Pedro II	PI	2012	X	
20	Gnaisse fitado milonítico de coloração branca Região Pedra Carijó	RJ	2012		X
21	Gnaisse fitado milonítico de coloração branca Região Pedra Madeira	RJ	2012		X
22	Gnaisse fitado milonítico de coloração branca Região Pedra Cinza	RJ	2012		X
23	Mármore	ES	2012	X	
24	Café verde em grão e industrializado torrado em grão e/ou moído	PR	2012	X	
25	Própolis vermelha e extrato de própolis vermelha	AL	2012		X
26	Cacau em amêndoas	ES	2012	X	
27	Vinhos tinto, branco e espumante	RS	2012		X
28	Têxteis em algodão colorido	PB	2012	X	
29	Aguardente de cana tipo cachaça	MG	2012	X	
30	Serviços de TI (Tecnologia da Informação)	PE	2012	X	
31	Vinhos e espumantes	RS	2012	X	
32	Renda de agulha em lacê	SE	2012	X	
33	Biscoitos	MG	2013	X	
34	Cafés especiais	SP	2013	X	
35	Melão	RN	2013	X	
36	Renda Renascença	PB	2013	X	
37	Uva e vinho	RS	2013	X	
38	Café	MG	2013		X
39	Cajuína	PI	2014	X	
40	Peixes ornamentais	AM	2014	X	
41	Aguardente de cana do tipo cachaça	BA	2014	X	
42	Mel (MT)	MS	2015	X	
43	Mel de abelha	PR	2015		X
44	Vinhos e espumantes	RS	2015	X	
45	Linguiça	MS	2015	X	
46	Açafrão	GO	2016	X	
47	Bordado Filó	AL	2016	X	
48	Goiaba	PR	2016	X	
49	Café	SP	2016	X	

Fonte: INPI (2016). Org. Cruz (2016).

Segundo Niederle (2014), umas das razões que explicam a predominância das IPs em relação às Denominações de Origens (DO's), decorre da falsa interpretação de escalonamento (níveis) que envolve a concepção e operação das IGs no Brasil. Dessa forma, as IPs são vistas como um dispositivo mais flexível que as DO's. No entanto, Niederle (ibidem) chama atenção que IP e DO protegem **aspectos específicos** de propriedade imaterial (Grifo nosso). Enquanto a IP privilegia a notoriedade/reputação, a DO fundamenta-se na qualidade específica do produto ou serviço, ou seja, são dois dispositivos com objetivos específicos quanto à proteção da origem, de um saber-fazer, de uma singularidade. O desconhecimento destes conceitos por parte dos usuários coloca em risco o projeto da IG, enquanto estratégia de agregação de valor e desenvolvimento do território.

Dos segmentos que mais demandaram este tipo de dispositivo, destacam-se:

GRÁFICO 1 – Agrupamentos de IGs por segmentos (Brasil – 2016)



Fonte: INPI (2015). Org. Cruz (2016).

Os seguimentos que mais se destacaram nesse grupamento de IGs foram setor alimentar, com 25 produtos (51,02%), em segundo lugar o setor vinícola e de aguardentes, com nove (09) produtos registrados (18,37%), e em terceiro lugar o setor de artesanato, com sete (07) produtos registrados (14,29%). Com relação ao setor agroalimentar, o segmento que mais se destacou foi o café com cinco (05) IPs e uma (01) DO. O setor de queijo artesanal, do qual nossa pesquisa faz parte, tem apenas dois (02) produtos registrados, o Queijo Serro e o Queijo Canastra, ambos em MG. Mesmo sendo um estado de forte tradição queijeira no Brasil e onde estes dispositivos de proteção e valorização estão mais avançados, os produtores de queijo de minas

têm enfrentado dificuldades no desenvolvimento das suas atividades, o que é decorrência da legislação inadequada para queijos artesanais oriundos de leite cru e em função da ausência de políticas de estímulo a esses segmentos e a esses dispositivos.

Esta situação foi objeto de uma reunião do presidente da Associação dos Produtores de Queijo da Serra da Canastra (APROCAN) e o MAPA, em que este relatou a situação vivida pelos pequenos produtores. Segundo João Carlos Leite⁸⁵,

[...] o queijo local é de excelente qualidade e empresários têm demandado o produto para exportação em mercados como Rússia e Estados Unidos. Muitos chefs de gastronomia também aprovam o queijo. Mas é aí que começam a surgir os problemas, pois a falta de legislação põe os produtores na “marginalidade” e os queijos sequer podem sair de Minas Gerais de forma legal. O governo não disponibiliza normas para a inspeção de produtos artesanais. “Queremos apenas uma legislação adequada que nos dê segurança jurídica”, explicou (CNABRASIL, 2016).

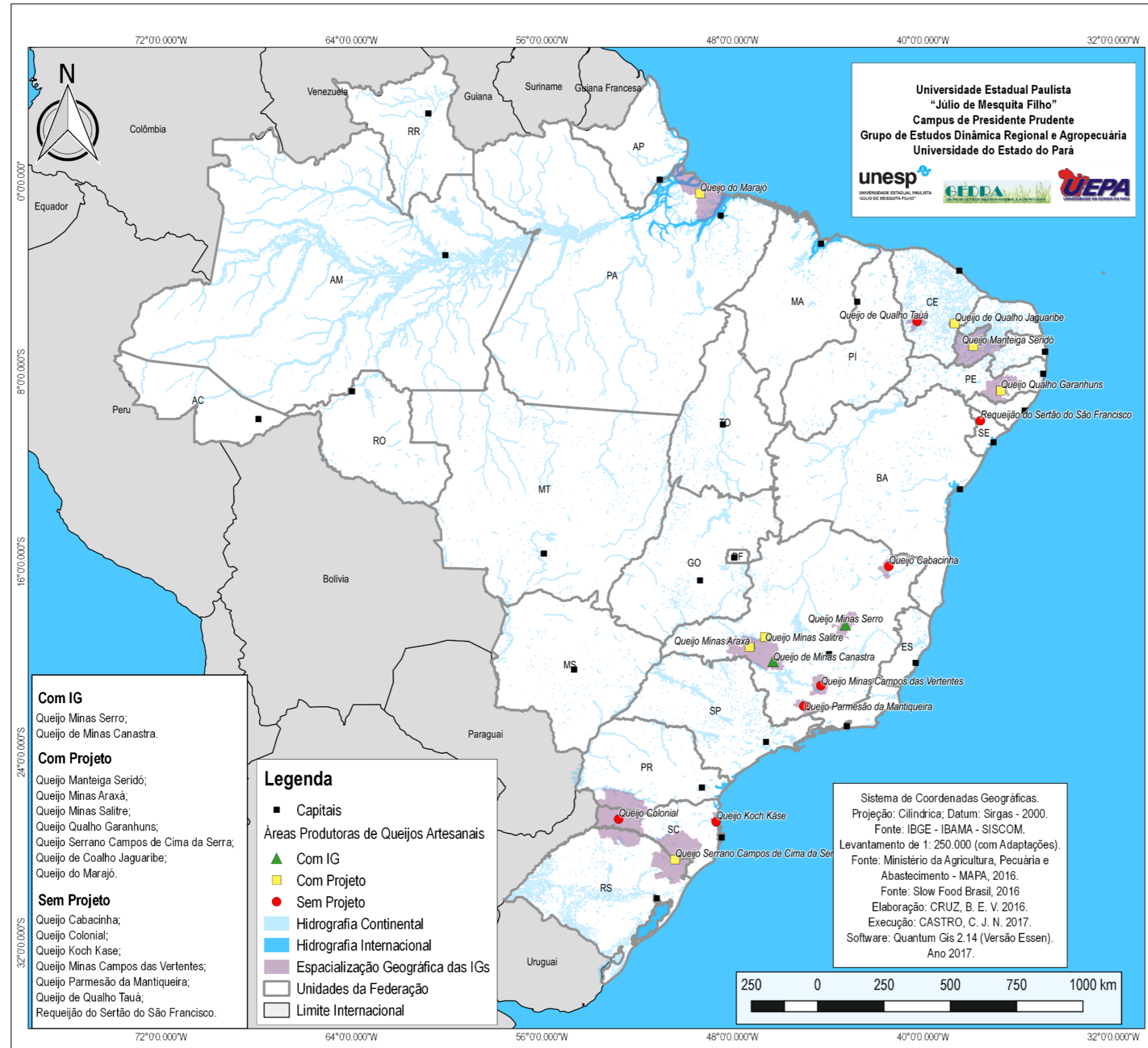
A situação vivida pelos produtores de queijo da Serra da Canastra é a realidade que afeta todos os produtores de queijo artesanal no Brasil. As legislações existentes cobrem a produção e circulação no âmbito interno aos estados, mas quando se trata de venda para outros estados, que é uma demanda crescente, o que outrora era considerado legal, passa a ser ilegal, em função da inexistência de uma lei federal que regulamente a produção e comercialização dos queijos artesanais, como já aludimos anteriormente.

Este segmento tem 16 áreas (Mapa 3) de produção já identificadas no Brasil, representando um importante quantitativo de estabelecimentos⁸⁶ rurais, além de um importante patrimônio gastronômico brasileiro, pois cada um desses queijos carrega consigo a história de um saber-fazer, amalgamando produto-produtor-espaco de produção.

⁸⁵ Disponível em: <<http://www.cnabrasil.org.br/noticias/produtores-de-minas-gerais-pedem-normas-para-comercializacao-do-queijo-artesana>>. Acesso em: 15 set. 2016.

⁸⁶ Segundo o Censo Agropecuário (2006), são aproximadamente 100 mil estabelecimentos.

MAPA 3 – Situação dos queijos artesanais em relação às IGs



Fonte: Cruz (2017).

Do conjunto dos queijos artesanais já identificados (Mapa 3), apenas dois (02) dispõem de IG, o Queijo Minas Artesanal da região do Serro e o Queijo Minas Artesanal da Serra da Canastra, ambos com IP. Os demais: Queijo do Marajó (PA), Queijo Serrano (RS/SC), Queijo Coalho do Agreste (PE), do Seridó (RN), do Jaguaribe (CE) e o Queijo da Serra do Salitre e Araxá (MG) encontram-se com projetos de IG em desenvolvimento⁸⁷. Todos estes projetos receberam apoio institucional por parte da CIG/MAPA em 2015, para elaboração dos seus projetos de IG. O estímulo a estes projetos decorre da compreensão que as IGs são uma das formas mais adequadas para proteção e valorização destes produtos, em que pese as críticas quanto aos aspectos legais impostos ao produto para que seja formalizado e possa ser registrado com uma IG.

Das duas IGs já homologadas pelo INPI, a que está mais próxima de se tornar realidade é a IG do Queijo Canastra, dependendo apenas da autorização da Agência de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do MAPA para importação da Caseína⁸⁸, produto que será utilizado na confecção da etiqueta que irá ser colocada nos queijos com informações da IG. Segundo a APROCAN, a IG é o dispositivo mais eficiente contra falsificações, problema recorrente para os 45 produtores associados (ver Figura 2).

FIGURA 2: Peça de queijo com placa de caseína



Fonte: Sertãoobras (2016)⁸⁹.

⁸⁷ Entrevista realizada com fiscal da CIG/MAPA em 22 de agosto de 2016, Joinville/SC.

⁸⁸ A Caseína é uma proteína natural do leite que, ao ser isolada sinteticamente, é utilizada como etiqueta sem prejuízos às características organolépticas (cor, cheiro, sabor) do produto. Como o Brasil não dispunha deste produto, a Associação dos Produtores de Queijo da Canastra (APROCAN) entrou com processo junto ao MAPA e ANVISA solicitando autorização para importação. Recebeu autorização do MAPA em 08 de setembro de 2016 (Entrevista realizada em 04 de outubro de 2016 com Diretor executivo da APROCAN).

⁸⁹ Disponível em: <<http://www.sertaobras.org.br/blog/2016/09/21/mapa-libera-placa-de-caseina-que-indica-a-origem-aos-consumidores-de-queijos-artesanais/>>. Acesso em 05 out. 2016.

Já a IG do Serro, segundo o presidente da Associação dos Produtores Artesanais do Queijo Serro (APAQS),

[...] é um grande elefante branco, a gente tem mas não sabe para quê. Eu acho o seguinte, o trabalho para se conseguir a IG é um trabalho longo, desgastante e tem que ter muita dedicação do pessoal [...] tem uma série de coisas que temos que fazer, mas o começo de tudo é uma associação forte, organizada, todo mundo falando a mesma linguagem e junto a isso a mídia para conscientizar o consumidor (Entrevista realizada em 25 de setembro de 2016, Serro/MG).

O descompasso entre o estágio de desenvolvimento das duas primeiras IGs de queijo do Brasil serve de alerta para os demais projetos de IGs de queijo em desenvolvimento. A compreensão da importância das IGs para a proteção e valorização dos queijos artesanais não pode obscurecer os riscos e limites envolvidos nestes projetos. Sem plena internalização deste dispositivo e de como irão se alcançar os objetivos propostos, a chance de se transformar em “elefante branco” é muito grande. Este é um risco que observamos no projeto de IG para o Queijo do Marajó, neste caso não seria um “elefante branco”, mas um “búfalo albino”.

Uma das razões apontadas por Mascarenhas e Wilkinson (2013) está relacionada ao protagonismo exacerbado de determinadas instituições, que no afã de promover estes dispositivos acabam inibindo uma participação mais ativa dos próprios interessados na IG e depois quando o projeto é aprovado pelo INPI e as instituições se retiram, as associações (produtores) têm dificuldade para darem continuidade ao projeto. Daí a importância do empoderamento e das estratégias horizontais quando se trata de especificação de produtos e seus respectivos territórios (ANJOS, 2013; CERDAN, 2013), bem como entender que a IG não é único dispositivo de agregação de valor ao produto.

Este é um aspecto central quando se trata de projetos de IG para o setor de queijos artesanais. Como não existe uma cultura de valorização de IGs para estes produtos e a legislação é bastante restritiva, articular a IG a outros produtos e serviços no âmbito do subespaço (região) delimitado para IG, pode criar sinergias e interações diferenciadas, como é exemplo do que vem ocorrendo no Vale dos Vinhedos, onde ocorreu uma forte valorização do mercado de terras e fluxo de turistas⁹⁰ para a região,

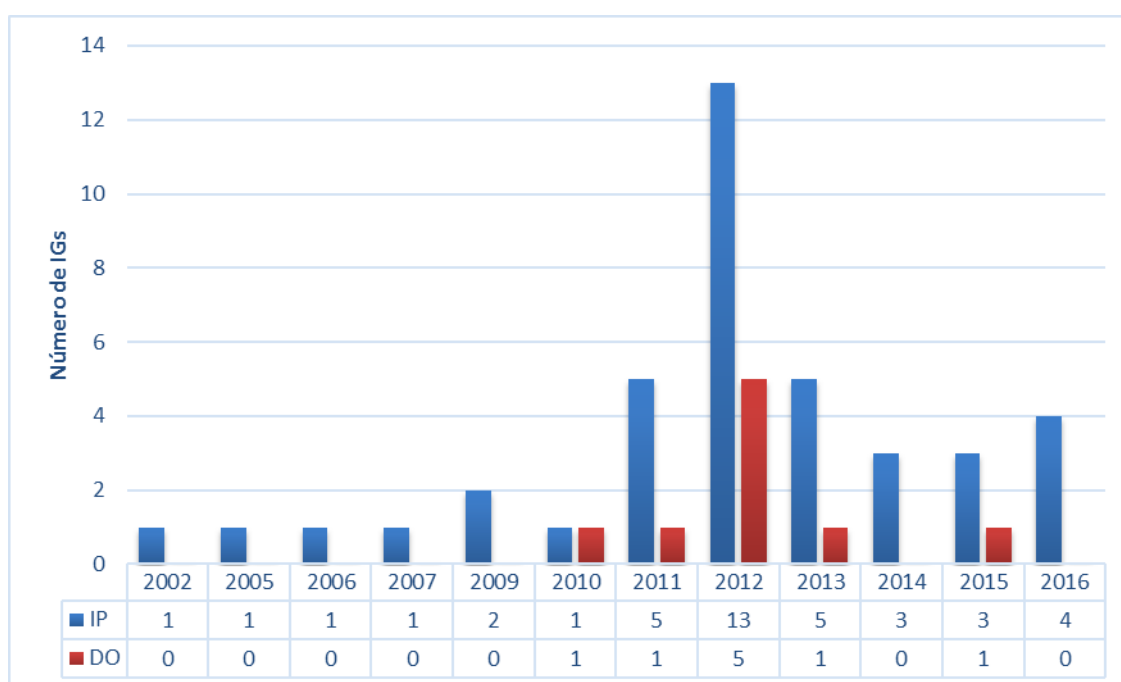
⁹⁰ Em 2013, o Vale dos Vinhedos ficou entre os 10 melhores destinos de enoturismo do mundo pela Wine Enthusiast. Em 2015, até o mês de outubro, já tinham visitado a região 300 mil turistas. Dados apresentados no Seminário “Intercâmbio de experiências e conhecimento técnico sobre o registro e controle de Indicações Geográficas na Espanha e União Europeia” – o evento ocorreu de 05 a 07/04/2016 em Brasília. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/desenvolvimento-sustentavel/indicacao-geografica/eventos/>>. Acesso em: 23 jun. 2016.

configurando segundo Froehlich e Dullius (2011), a mais próspera experiência de desenvolvimento de base territorial a partir do uso de uma IG que se tem no Brasil.

Em situações como estas, a IG é uma iniciativa que deve ser vista como uma oportunidade mais voltada para qualificar o produto e, dessa forma, incentivando o processo de organização social e a coesão social, tendo como foco uma ação mais abrangente de valorização do território, ideias defendidas por Cerdan (2013) e Champredonde e Cosiorovski (2016).

Quanto à temporalidade na concessão destas IGs, observa-se que foi somente a partir de 2002, ou seja, seis anos após a criação da Lei 9.279 de 14 de maio de 1996, que se concedeu a primeira IG no país, o que demonstra quão incipiente eram o conhecimento e as ações visando promover sua difusão no país. Ver Gráfico 2.

GRÁFICO 2 – IGs concedidas no Brasil (2002-2016)



Fonte: INPI (2015). Org. Cruz (2016).

Contudo, a partir de 2011 (Gráfico 2) observa-se que houve crescimento na concessão de registros de IGs, o que é decorrência de uma ação mais firme da CIG⁹¹, DPDAGs e INPI, e do maior conhecimento por parte do setor produtivo, principalmente aqueles que exportam seus produtos para países que demandam cada vez mais produtos com origem certificada, como é o caso dos produtores de vinho com quatro

⁹¹ Entre 2012 a 2016, a CIG apoiou 102 projetos, sendo que só em 2013 foram 70 projetos (Entrevista técnico da CIG, 22/08/16).

(04) IPs e uma (01) DO, de café com quatro (04) IPs e uma (01) DO e de frutas com três (03) IPs.

Uma das razões para isso decorre do fato de serem setores que atuam em países em que os selos de qualidade são reconhecidos e a ausência destes dispositivos de diferenciação é um atestado de exclusão destes mercados. Depreende-se que estes setores sabem o real valor destes dispositivos e farão de tudo para tê-los em seus produtos. Já os demais agricultores, a exemplo da maioria dos produtores de queijos, classificados pela FAO/INCRA (1996) como de agricultura familiar consolidada e/ou periférica, apesar de não fazerem o mesmo uso que a agricultura empresarial podem também segundo Froehlich e Dullius (2011, p. 259) auferir de vantagens de uma IG enquanto uma estratégia de desenvolvimento territorial “[...] pois esta pode projetar positivamente a imagem desse dado território, repercutindo eventuais dinamismos socioeconômicos para além do clube de atores⁹² envolvidos no reconhecimento da IG [...]”.

Isso se confirma quando verificamos a composição da APROVALE que, para além de 26 vinícolas, conta ainda entre seus associados com

37 associados ligados ao *trade* de turismo, distribuídos entre 8 hotéis e pousadas, sendo 1 Spa internacional; 11 restaurantes, sendo 2 cafés, 2 agências de turismo, sendo 1 operadora; agroindústrias de queijos, geleias, biscoitos, ateliês de arte e artesanato, showroom de indústria moveleira, entre outros, totalizando 63 associados (APROVALE, 2016).

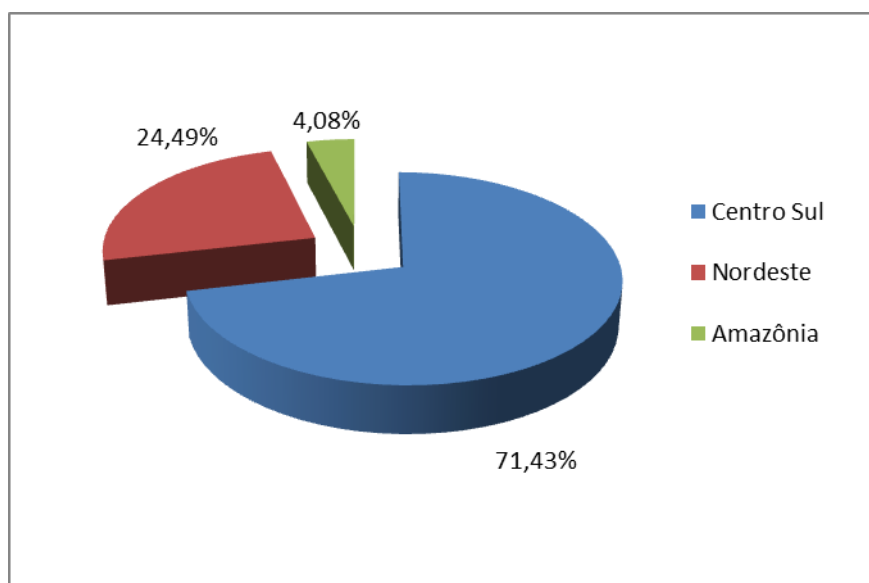
No entanto, a experiência da APROVALE não é regra e sim exceção, no geral os projetos de IG em desenvolvimento no Brasil, os benefícios, quando ocorrem, ficam mais restritos ao “clube de atores”, como exemplos citados por Froehlich e Dullius (2011) que apontam para a IP Pampa Gaúcho (RS), e Froehlich (2015) para o arroz do litoral norte do RS, primeira DO registrada no país. O enfoque setorial e de clube de atores têm marcado estas IGs, sendo um dos grandes obstáculos para que alcancem seus objetivos, ou seja, a agregação de valor ao produto e uma valorização mais ampliada do território, como defendem Champredonde e Cosiorovski (2016). Para que isso ocorra faz-se necessário a inclusão de todos os atores presentes no

⁹² No caso da Aprovele, o “clube de atores” corresponde a 26 vinícolas que respondem por 17% dos vinhos finos e 12% dos espumantes nacionais. Os perfis são variados: há vinícolas familiares, com elaboração limitada e venda exclusiva em seu varejo, como também grandes empresas com presença internacional (Dados apresentados no Seminário “Intercâmbio de experiências e conhecimento técnico sobre o registro e controle de Indicações Geográficas na Espanha e União Europeia”. O evento ocorreu de 05 a 07/04/2016 em Brasília). Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/desenvolvimento-sustentavel/indicacao-geografica/eventos/>>. Acesso em: 23 jun. 2016.

território e uma concepção de valor que ultrapasse a dimensão da majoração de preço, ou nos termos de Cerdan (2013) e Nierdele (2013), que seja um arranjo socio-técnico voltado para a qualificação do produto.

Quanto à difusão de IGs pelo território nacional, chama atenção que das 49 IGs registradas no INPI, 35 (71,43%) estão concentradas na região Centro Sul, 12 (24,49%) na região Nordeste e apenas 02 (4,08%) na Amazônia⁹³. Ver Gráfico 3.

GRÁFICO 3 – Distribuição das IGs no Brasil por regiões (2016)



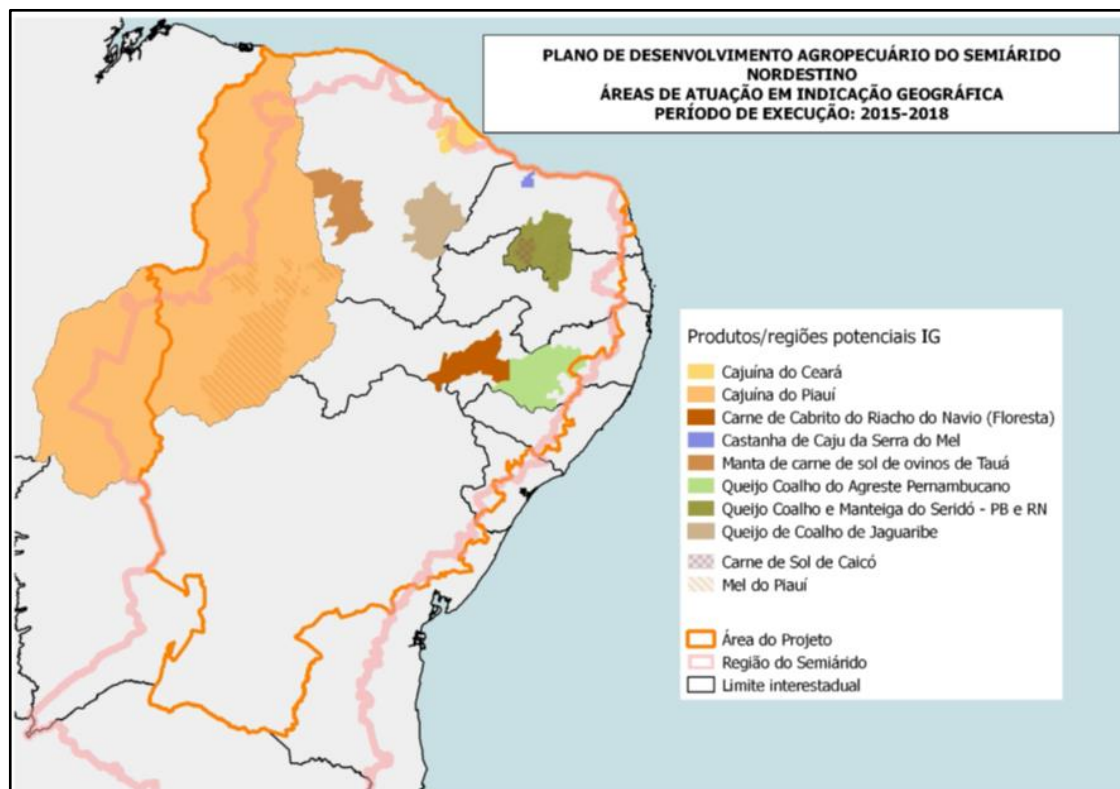
Fonte: INPI (2015). Org. Cruz (2016).

Isso demonstra que há uma concentração de IGs na região Centro Sul e Nordeste, enquanto na região Amazônica, com uma agricultura predominante de subsistência e com forte influência extrativista, esta política é praticamente inexistente. No entanto, das três regiões citadas, a Amazônia é reconhecida como a de maior biodiversidade do planeta e apresentando-se com grande potencial para crescimento de emissão deste dispositivo. Porém, ainda não dispõe de nenhum plano de desenvolvimento de IG, pois o que existe são ações pontuais nos estados que compõem esta região, com identificação de alguns produtos que se apresentam com potencial para IGs, mas sem nenhuma ação estruturada para este fim. No item 3.3 abordaremos com mais profundidade a questão das IGs na Amazônia.

⁹³Utilizamos essa regionalização, pois entendemos que esta nos permite uma melhor compreensão da distribuição espacial desses signos distintivos pelo território brasileiro. Para efeito de região amazônica, em função da disponibilidade de dados, foram considerados apenas os estados do Amazonas, Pará, Tocantins, Roraima, Rondônia, Acre e Amapá.

Já o Nordeste, com foco no semiárido, é uma das regiões brasileiras em que a CIG/MAPA vem investindo de forma mais coordenada voltada para dez (10) produtos com potencial para IGs (ver Figura 3).

FIGURA 3: Projetos de Igs em desenvolvimento no semiárido nordestino



Fonte: CIG/MAPA (2015).

Deste conjunto de projetos em desenvolvimento, vale ressaltar que alguns já se transformaram em realidade, como é o caso da Cajuína do Piauí, com IP registrada em 2014. Há outros projetos que estão bem próximos de se transformarem em realidade, como é o caso do Queijo Coalho de Pernambuco, que se encontra com o dossiê em fase de finalização, inclusive foi publicado o livro “Queijo de Coalho de Pernambuco: história e memória”⁹⁴.

Ainda relacionado à região Nordeste do Brasil, mas dentro da área que compõe o projeto MATOPIBA⁹⁵, estão em planejamento projetos para a IG da Farinha

⁹⁴ A elaboração do livro é um dos produtos resultantes do convênio (Nº 755098/2010) firmado entre o MAPA e o ITEP (PAQUEREAU; MACHADO; CARVALHO, 2016).

⁹⁵ A área do projeto MATOPIBA compreende parte dos estados do Maranhão, Piauí, Tocantins e Bahia. Este projeto é uma parceria da EMBRAPA por meio do Grupo de Inteligência Territorial Estratégica (GITE) com o INCRA. Ele reúne informações numéricas, cartográficas e iconográficas e a caracterização territorial do quadro natural, agrário, agrícola, rural e socioeconômico de 31 microrregiões e 337 municípios dos quatro estados que compõem a região. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/gite/projetos/matopiba/index.html>>. Acesso em: 23 ago. 2016.

de Carema⁹⁶ e Tiquira de Barreirinhas⁹⁷, ambas no Maranhão, e o Mel de abelhas nativas da Ilha do Bananal, em Tocantins (Quadro 7).

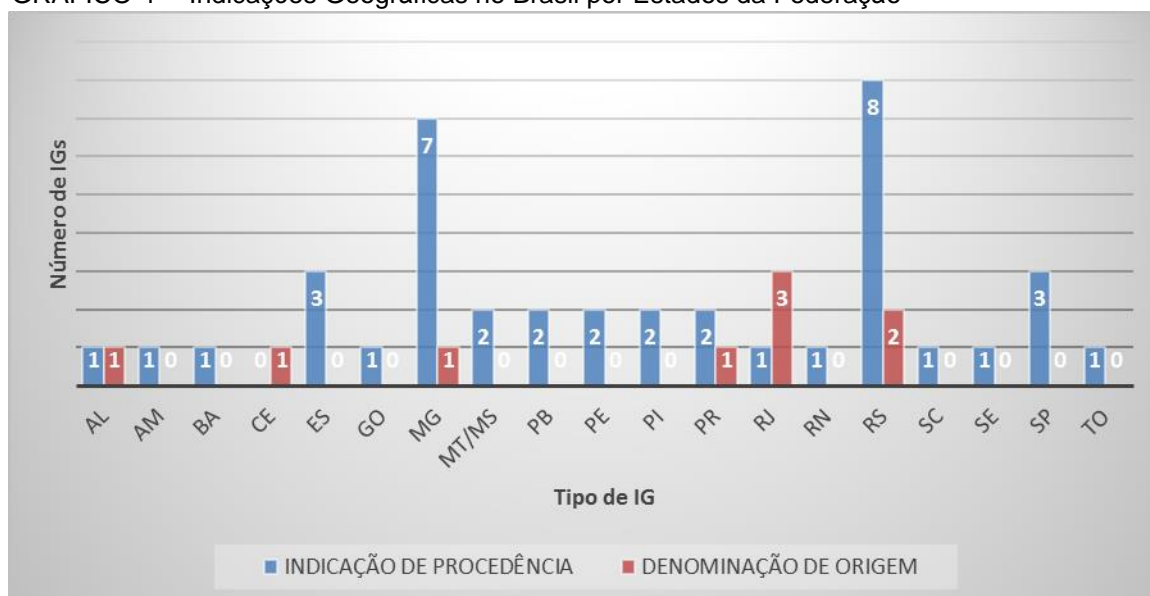
QUADRO 7 – Projetos de IGs para a região do MATOPIBA

UF	Região	Produto/região	Municípios de Abrangência
MA	NE	Farinha de Carema	Santa Rita, Vargem Grande e Itapecuru-Mirim
MA	NE	Tiquira de Barreirinhas	Santa Rita, Santo Amaro do Maranhão, Urbano Santos e Barreirinhas
TO	N	Mel de abelhas nativas da ilha do Bananal	Formoso do Araguaia, Lagoa da Confusão e Pium

Fonte: GITE/EMBRAPA/MAPA (2015). Org. Cruz (2016).

Este é o quadro geral das IGs no Brasil, mas, se quisermos uma visão mais detalhada dessa espacialização faz-se necessário um enfoque no quadro estadual. A partir deste recorte espacial, observa-se que o maior número de registros se localizam nos estados do Rio Grande do Sul, com dez (10) IGs, sendo oito (08) IP e dois (02) DO e Minas Gerais, com oito (08) produtos com IGs, sendo sete (07) IP e um (01) DO, somando aproximadamente 37% do total de IGs concedidas pelo INPI até ano de 2016. Ver Gráfico 4.

GRÁFICO 4 – Indicações Geográficas no Brasil por Estados da Federação



Fonte: INPI (2016), org. Cruz (2016).

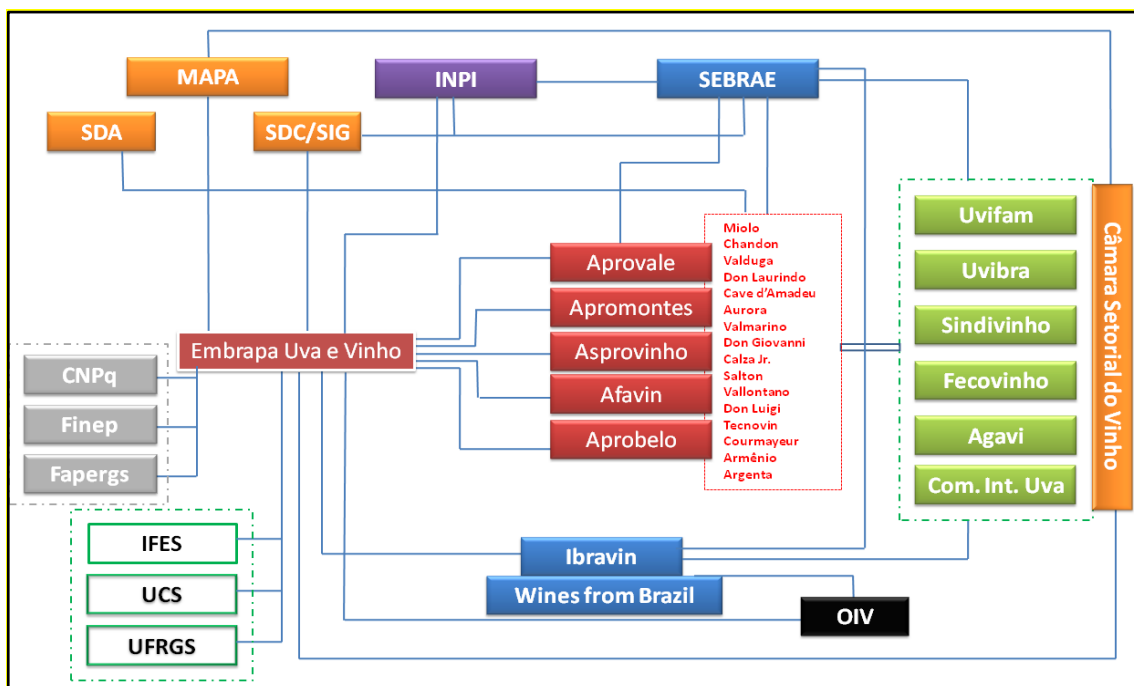
⁹⁶ Carema é o nome do município pertencente ao estado do Maranhão e que se destaca na produção de farinha de mandioca.

⁹⁷ A tiquira é uma bebida alcoólica destilada produzida, principalmente, no estado do Maranhão e é obtida a partir da sacarificação e fermentação do mosto da mandioca (*Manihot esculenta Crantz*) (DUARTE; FILHO; CHAGAS, 2015). Disponível em: <<http://www.abq.org.br/cbq/2015/trabalhos/10/8211-21571.html>>. Acesso em: 06 out. 2016.

A concentração de IGs nestes dois estados está relacionada aos: pioneirismos de suas iniciativas; arranjo institucional formado em torno destas iniciativas; e a forma de estruturação e organização do setor produtivo, que têm visto nestes dispositivos uma forma de diferenciar seus produtos em um mercado cada vez mais competitivo, como foi o caso dos produtores de vinho da APROVALE.

No caso da APROVALE o pioneirismo pode ser explicado em função da organização da produção vinícola na região do Vale dos Vinhedos⁹⁸; pelo nível de organização social dos seus associados e, principalmente, pela necessidade imposta pela abertura do mercado e aumento da concorrência. É claro que somados a estes fatores já expostos, outros ajudam a explicar este pioneirismo, como é o caso do papel desempenhado pela Embrapa Uva e Vinho e pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), instituições envolvidas na elaboração do projeto de IG e de pesquisas correlacionadas. O amadurecimento da experiência da APROVALE, associado ao desenvolvimento de outras IGs vinícolas na Serra Gaúcha, possibilitou a emergência e consolidação de uma estrutura de governança única no Brasil e que dá sustentação ao setor vinícola gaúcho (ver Figura 4).

FIGURA 4: Estrutura de governança das IGs vinícolas da Serra Gaúcha



Fonte: Niederle (2016)⁹⁹.

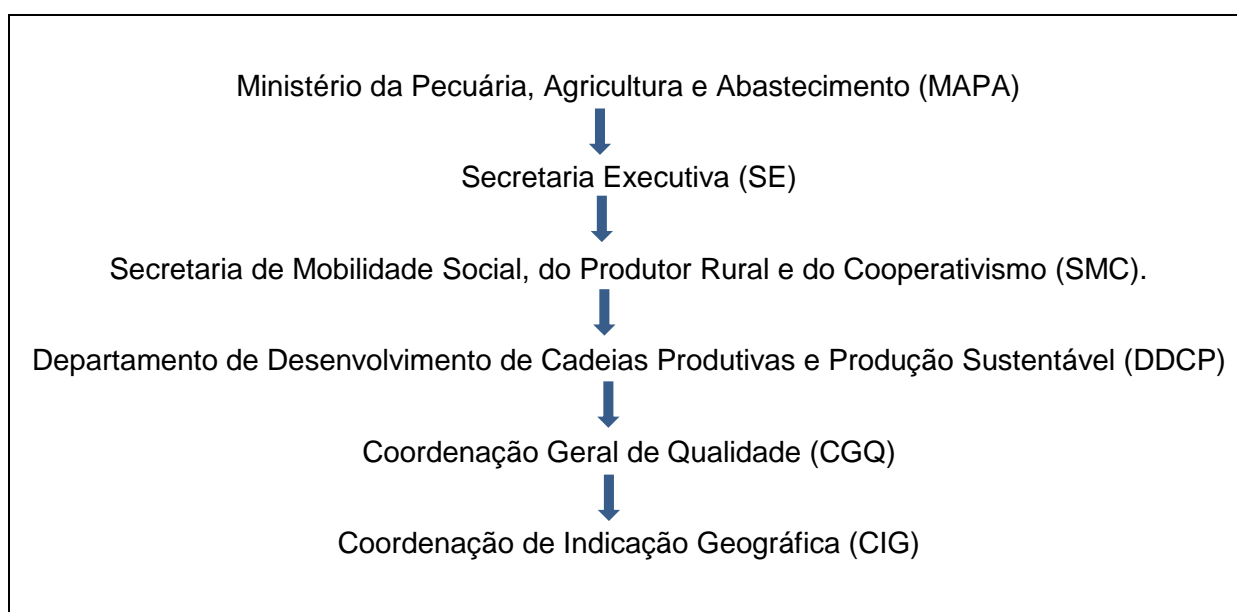
⁹⁸ A região do Vale dos Vinhedos possui uma área total de 81,23Km², distribuída na sua maior parte no Município de Bento Gonçalves, mas também nos Municípios de Garibaldi e Monte Belo do Sul. Fonte: <<http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil/>>. Acesso em: 27 mai. 2016.

⁹⁹ Palestra proferida no Seminário “Intercâmbio de experiências e conhecimento técnico sobre o registro e controle de Indicações Geográficas na Espanha e União Europeia”, organizado pelo MAPA entre 04 e 07 de abril de 2016.

A Figura 4 com o organograma de governança do setor vinícola da Serra Gaúcha é um indicador de como este avançou em termos de “certificação” com IG, dispondo de um dos mais amplos e diversificados arranjos institucionais, voltados para a consolidação dos produtos e serviços ancorados neste dispositivo de diferenciação e qualificação. As seis (06)¹⁰⁰ IGs que compõem o setor vinícola rio-grandense articulam-se basicamente em três níveis: das suas respectivas associações, das respectivas câmaras setoriais do setor vinícola e pelo Instituto Brasileiro do Vinho (IBRAVIN). A partir desta estrutura de governança, as associações que representam as IGs acessam o MAPA, o INPI e o SEBRAE, além dos órgãos de fomento à pesquisa e desenvolvimento como é caso da Embrapa Uva e Vinho, CNPq, Financiadora de Estudos e Projetos (FINEP) e Universidades locais.

Visando estimular cada vez mais os projetos de IGs e apoiar os que estão em desenvolvimento, o MAPA vem passando por reestruturação organizacional, sendo que a partir de 2015¹⁰¹ a CIG passou a ser vinculada à Coordenação Geral de Qualidade (CGQ) que faz parte do Departamento de Desenvolvimento de Cadeias Produtivas e Produção Sustentável (DDCP), órgãos que compõem a Secretaria de Mobilidade Social, do Produtor Rural e do Cooperativismo (SMC) (Quadro 08).

QUADRO 8 – Resumo do organograma do MAPA



Fonte: Decreto nº 8.492/2015¹⁰².

¹⁰⁰ Fazem parte deste conjunto de IGs do setor vinícola a Indicação de Procedência (IP) Vale dos Vinhedos, a Denominação de Origem (DO) Vale dos Vinhedos, a IP Pinto Bandeira, a IP Altos Montes, a IP Monte Belo e a IP Farroupilhas.

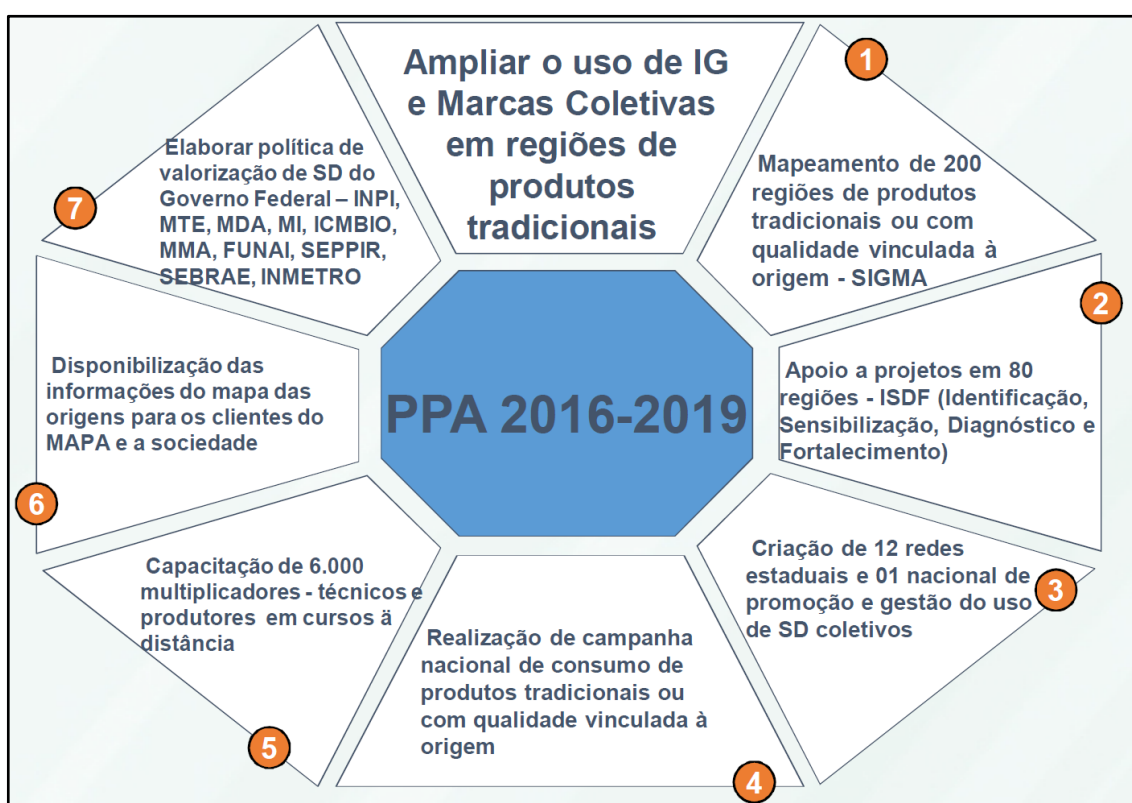
¹⁰¹ O Decreto nº 8.492/2015 aprova a nova estrutura regimental do MAPA. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/ministerio/quem-e-quem>. Acesso em: 06 out. 2016.

¹⁰² Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/ministerio/quem-e-quem>. Acesso em: 06 out. 2016.

Esta mudança coloca em evidência uma alteração estratégica nas políticas agrícolas do órgão, colocando as IGs como uma oportunidade de negócios para o setor agropecuário. Contudo, a legislação sanitária e a ausência de uma política são vistas como grandes ameaças para o desenvolvimento dos signos distintivos. Há que se ressaltar, no entanto, segundo técnico¹⁰³ do setor, que estas mudanças organizacionais ainda não se efetivaram.

Todavia, como política para as IGs, observa-se mudanças na medida em que o Plano Plurianual de Ação (PPA) 2016-2019, mesmo ainda em execução, propõe um conjunto de ações voltadas para o fortalecimento das IGs no Brasil (Figura 5).

FIGURA 5: Ações estratégicas do MAPA para IGs no Brasil (PPA 2016-2019)



Fonte: MAPA (2016)¹⁰⁴.

Das sete (07) ações previstas no planejamento estratégico da CIG/MAPA para o quadriênio 2016-2019 está o alicerce do nascimento de uma política pública para as IGs no Brasil, o que, caso venha a ser concretizada, fará com que haja uma grande ampliação de produtos com IG. Dentre estas ações previstas, o quadro 4 apresenta uma ação que poderá mudar a percepção do consumidor em relação aos produtos

¹⁰³ Informação obtida de maneira informal no Seminário de Queijos Artesanais realizado em Joinville no dia 10 de agosto de 2016.

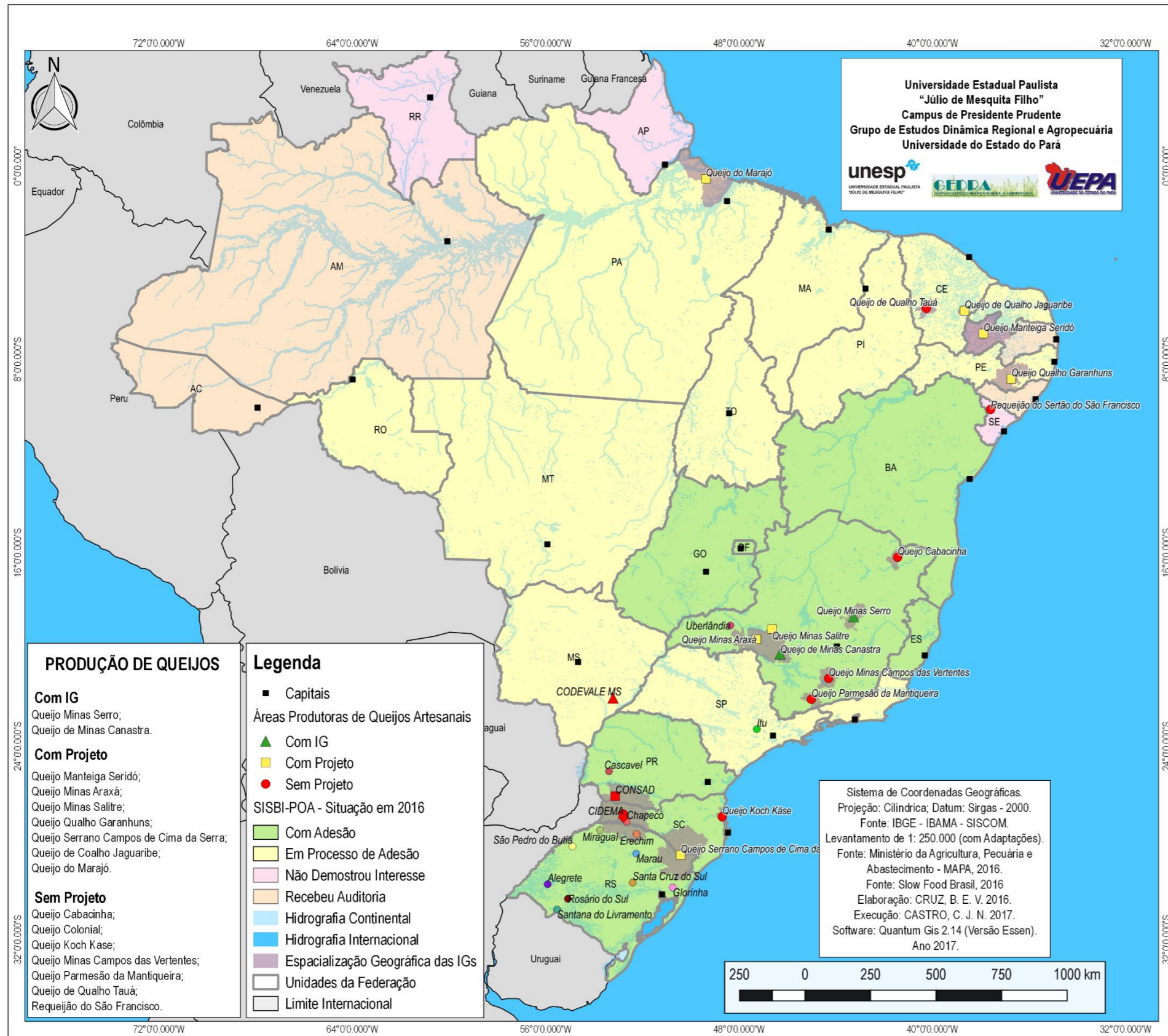
¹⁰⁴ Apresentação realizada pelo MAPA no Seminário “Intercâmbio de experiências e conhecimento técnico sobre o registro e controle de Indicações Geográficas na Espanha e União Europeia”, ocorrido em Brasília entre os dias 05 a 07/04/2016.

tradicionais e o processo de “certificação” com IG. Sendo uma das principais demandas por parte dos detentores de IGs, como é caso apontado pelo Presidente da Associação dos Produtores Artesanais do Queijo Serro (APAQS), para quem o consumidor precisa reconhecer o valor de um produto com IG, o que na atualidade ainda não ocorre.

Entretanto, estamos no campo das “especulações”, pois só o tempo dirá se as ações previstas no PPA 2016-2019 se concretizarão e que impactos terão na política IG do Brasil, principalmente no cenário de incertezas quanto ao direcionamento da política agrária e agrícola brasileira, quando o assunto são as IGs. Neste contexto, de inexistência de uma lei que regulamente os queijos artesanais em nível nacional e o pouco conhecimento sobre IGs, outros instrumentos vêm despontando como alternativa de agregação de valor ao produto, como é o caso do tombamento realizado pelo IPHAN e uso do selo do SISBI-POA.

Em um mercado que ainda conhece pouco sobre IG, mas que há reconhecimento da notoriedade de alguns queijos, conferindo a estes produtos um valor diferenciado no mercado, só a certificação de confiança que tradicionalmente tem ajudado no funcionamento deste mercado não é suficiente, principalmente quando se trata de mercado nacional, fazendo-se necessários outros instrumentos de credenciamento junto ao mercado consumidor. Neste caso, a SISBI-POA tem-se apresentado com uma alternativa bastante interessante como aponta o Gerente Executivo da APROCAN “[...] é uma ferramenta bem interessante, sobretudo para fora do estado uma vez que a demanda só cresce [...]” (Entrevista realizada em 05 de outubro de 2016). Contudo, há que se considerar que esta é uma política que ainda está sendo implementada pelo MAPA e não abrange todos os estados, sendo um limitador quanto à inclusão de mais produtores de queijo, pois depende da adesão voluntária do serviço de Inspeção Sanitária dos estados, municípios e/ou consórcios. Mesmo assim, diante da inexistência da lei federal para os queijos artesanais, o SISBI-POA, na visão do Gerente Executivo da APROCAN “[...] é uma solução mais prática diante da problemática do SIF [...]” e que vem sendo utilizada de forma bastante proveitosa pelos produtores que já dispõem deste mecanismo e já tem “selo” de IG, como é caso de algumas áreas produtoras de queijos artesanais (Entrevista realizada em 05 de outubro de 2016). A partir do Mapa 4 é possível verificarmos a espacialização das IGs e suas respectivas superposições ou não com os estados, municípios e/ou consórcios que já aderiram a este modelo de inspeção.

MAPA 4 – Espacialização das IGs em relação à adesão ao SISBI-POA (2016)



Fonte: Cruz (2017).

É interessante observar que mesmo que tenham apenas duas (02) IGs em estado com adesão ao SISBI-POA (Serro e Canastra em Minas Gerais (MG)), verifica-se que há um conjunto de projetos de IGs em andamento (Queijo Serrano, Queijo Minas Araxá, Queijo Minas Salitre) que também se encontram em área com adesão ao SISBI-POA. Há também outros queijos já identificados como potenciais para IGs, que estão em territórios (estados, municípios, consórcios) que já adeririam ao SISBI-POA, como é caso dos estados da região Sul (RG, SC e PR) e MG. Nos estados da região Nordeste, apenas Bahia (BH) já aderiu ao SISBI-POA, mas não tem nenhum projeto de IG. Todavia, os estados do Ceará (CE), Rio Grande do Norte (RN) e Pernambuco (PE) têm projetos de IG em desenvolvimento e encontram-se em processo de adesão ao SISBI-POA (Pesquisa de Campo, 2016).

Na medida em que estes projetos de IGs avançarem, em termos de amadurecimento desta política e das experiências em curso, bem como das aprovações de outras IGs para queijos nestas áreas que já tem SISBI-POA, estes produtores poderão acessar com mais facilidade o mercado nacional e dessa forma auferir melhor preço para seus produtos, o que dependendo da estratégia adotada poderá vir a representar uma importante alternativa/ferramenta de agregação de valor e valorização do território.

Para termos uma ideia do impacto desta política para os produtores de queijo mineiros, segundo o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA, 2016) já existem 261 estabelecimentos regularizados e, destes, oito (08) dispõem do selo do SISBI e 15 estão postulando este reconhecimento¹⁰⁵.

Em entrevista realizada com um desses produtores, o da região do Serro, este informou que com o SISBI está podendo vender seu produto para São Paulo, Rio de Janeiro, Curitiba e Belo Horizonte; estes mercados representando mais de 50 % do consumo da sua produção. A Figura 6 é o sinal gráfico do selo SISBI utilizado por este produtor em seus produtos.

¹⁰⁵ Na região do Serro existe um (01) produtor cadastrado (Presidente da Apaqs) e na região da Canastra existe um (01) registro individual e um (01) coletivo que abrange seis (06) produtores do entreposto de Medeiros (Entrevista com o Diretor executivo da Aprocan em 05 de outubro de 2016).

FIGURA 6: Queijo artesanal do Serro com selo de SISBI



Fonte: Cruz (2016).

Outro diferencial aos queijos de Minas (Serro, Canastra) é que os mesmos foram tombados como patrimônio cultural¹⁰⁶ brasileiro, fazendo com que estes produtos passassem a ser objetos de políticas de valorização, dentre as quais se ressaltam as regulamentações e os projetos de IGs. Neste aspecto, o Presidente da Cooperativa do Serro afirma que mesmo a IG não estando em funcionamento, o fato de o queijo ter sido tombado como patrimônio pelo IPHAN deu bastante visibilidade para o produto, possibilitando, assim, aumento de demanda pelo produto e maior valorização, o que tem se traduzido em preços melhores para os produtores.

É importante ressaltar que uma ferramenta não anula a outra, mas se complementam. Enquanto a IG protege o nome, área de produção e um saber-fazer, levando a valorização do território com todos os seus atributos materiais e imateriais, o que também é feito pelo IPHAN, mas com enfoques diferentes, ou seja, enquanto a IG tem um caráter mais comercial, pois dentre seus objetivos visa coibir falsificações e projetar a imagem do território por meio do produto, o tombamento do IPHAN visa à proteção contra descaracterização de um saber imaterial (uma forma de fazer), logo, não tem dessa forma, um caráter comercial e sim patrimonial. O SISBI, por sua vez, aufere que aquele produto/produtor está dentro daquele território e o seu

¹⁰⁶ O modo de fazer artesanal do queijo nas regiões do Serro e Canastra foi tombado no dia 13 de agosto. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/228>>. Acesso: 01 nov. 2016.

estabelecimento está dentro dos padrões exigidos pela legislação sanitária, podendo circular em qualquer parte do território nacional e até internacional.

Reiteramos que a IG como estratégia de agregação de valor para produtos com singularidade, como é caso dos queijos artesanais de leite cru, tem encontrado extrema dificuldade para se viabilizar enquanto prática produtiva quando construída sobre espaços marcados por grandes assimetrias socioeconômicas de poder e de concepções de mundo, realidade muito comum neste segmento produtivo. Neste sentido, as IGs, como estratégia de qualificação do produto e agregação de valor, ainda são uma realidade bastante desafiadora como pontifica o diretor executivo da APROCAN, mas que os associados têm visualizado como importante para agregar valor ao produto. Agregação de valor aqui significa não apenas majoração de preço e melhorar sanitariamente o produto, mas acima de tudo, resgatar a história do território, do saber-fazer artesanal, amalgamando, dessa forma, produto-produtor-espaço. É um processo de valorização mais amplo, integral como propõe Champredonde e Cosiorovski (2016). Em outras palavras, este processo de valorização decorre daquilo que Fremont (1976) propugna, isto é, que o sentido de existir do homem (felicidade), alicerça-se na relação do homem com seu espaço (vivido), condição *sine qua non* que substancia uma visão de mundo orientada para a mudança da realidade.

Por fim, ao longo desta subseção verificou-se que uso de IGs não tem sido suficiente para promover o desenvolvimento territorial, apesar de ser instrumento importante para se acessar mercados cada vez mais exigentes. Neste contexto, os produtores advogam a necessidade de terem marcas fortes e bem consolidadas no mercado e não apenas a certificação de IG.

Não obstante, em relação à política de IG no Brasil, defendemos que mais importante que distribuir certificações, é a elaboração de uma política pública capaz de tornar a IG uma verdadeira alavanca para o desenvolvimento dos espaços rurais, principalmente naqueles menos dinâmicos e excluídos do processo de globalização. Desta forma, há que se ter cuidado para a IG não se tornar mais uma das “ferramentas localistas”¹⁰⁷ de gestão territorial, em vez de se tornar um instrumento de promoção e desenvolvimento voltado para a ampliação da autonomia dos sujeitos sociais envolvidos nestes processos.

¹⁰⁷ Brandão (2007, 2008), é crítico quanto a se atribuir a escala local “superpoderes” quando se trata de políticas de desenvolvimento.

3.3 Indicações Geográficas na Amazônia: produtos potenciais e projetos em desenvolvimento

A Amazônia é uma das regiões brasileiras de maior biodiversidade e riqueza cultural, reunindo uma diversidade de produtos singulares e/ou com identidade territorial, tornando-os aptos ao uso de Indicações Geográficas. Em levantamento realizado pela Coordenação de Indicação Geográfica – CIG, vinculada ao MAPA, identificou-se 37 produtos com potencial para IG na Amazônia¹⁰⁸. Mesmo com este grande potencial já identificado, dos 37 produtos catalogados pelo CIG/MAPA, apenas dois dispõem de IG: o artesanato em Capim Dourado da Região do Jalapão, no estado de Tocantins, e os peixes ornamentais do Rio Negro, localizado no estado do Amazonas (INPI, 2016). Ver Figuras 7 e 8.

FIGURA 7: Representação gráfica da IP Região do Jalapão



Fonte: INPI (2016).

FIGURA 8: Representação gráfica da IP Rio Negro



Fonte: INPI (2016).

Diante do grande potencial dos produtos amazônicos para IG, como explicar que este signo distintivo ainda não tenha despontado como vem ocorrendo em outras regiões brasileiras? Como se encontram as iniciativas para obtenção deste signo distintivo no estado do Pará? Quais as justificativas que têm motivado determinadas instituições públicas e privadas no estado do Pará a demandarem este dispositivo de proteção e diferenciação? Estas são as questões que orientarão nossas discussões nesta subseção.

¹⁰⁸ Devido às limitações de informações quanto à localização dos produtos catalogados pela CIG, consideraremos para efeito de recorte espacial da Amazônia, a Região Norte do país composta pelos estados Pará, Amazonas, Acre, Rondônia, Roraima, Amapá e Tocantins.

3.3.1 O despontar das IGs na Amazônia: caracterizando os produtos potenciais e conhecendo os projetos em desenvolvimento

Na Amazônia, em especial no estado do Pará, a temática das IGs ainda é pouco conhecida pelos governos (estaduais e municipais), pelas instituições públicas de pesquisa e, principalmente, pelo setor produtivo, mesmo daqueles envolvidos em projetos de IG como é o caso do Queijo do Marajó, assunto que abordaremos mais à frente no item 3.3.2. Contudo, nestes últimos anos tem-se observado maior interesse pela temática, tanto na forma de trabalhos acadêmicos¹⁰⁹, quanto de ações interinstitucionais voltadas para a divulgação e fomento das IGs¹¹⁰.

O MAPA vem, já faz algum tempo, prospectando produtos e serviços com potencial para a IG na Amazônia. Esta atuação decorre em função desta instituição ter entre suas atribuições, o fomento da política de IG no Brasil. Para dar conta desta atribuição, o MAPA, por meio da CIG, vem investindo no fomento de projetos de IGs em todo o território nacional, como já demonstrado no item 3.2. Entre seus trabalhos pioneiros está a realização de um levantamento de produtos e serviços com potencial para IG em todas as regiões do Brasil¹¹¹. No que concerne a este levantamento, foram identificados na Região Norte um total de 37 produtos com tipicidade local e com potencial para IG (MAPA, 2016). Quadro 9.

¹⁰⁹ Entre os trabalhos de pesquisa em que tivemos acesso constam: uma dissertação de mestrado sobre o projeto da IG para Farinha de Bragança, defendida por Oliveira (2015); um Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) sobre o potencial de indicação geográfica da carne bubalina da Ilha do Marajó, defendido por Souza e Oliveira (2015) e um sobre o processo de IG do Queijo do Marajó, defendido por Oliveira (2016).

¹¹⁰ Já foram realizados três seminários temáticos sobre o projeto da IG para a farinha de Bragança e um Seminário estadual sobre os projetos de IGs em desenvolvimento no estado do Pará. Foi constituído no mês de outubro de 2016 o Fórum Técnico de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas do Estado do Pará. O Fórum teve nos primeiros dois anos a direção da SETUR e ADEPARÁ.

¹¹¹ A Divisão de Política, Produção e Desenvolvimento Agropecuário (DPDAG) é a unidade responsável do MAPA, nas unidades da Federação, para fazer o levantamento, atualizar os dados sobre IG e repassá-los a CIG.

QUADRO 9 – Produtos identificados com potencial para IGs na Região Norte

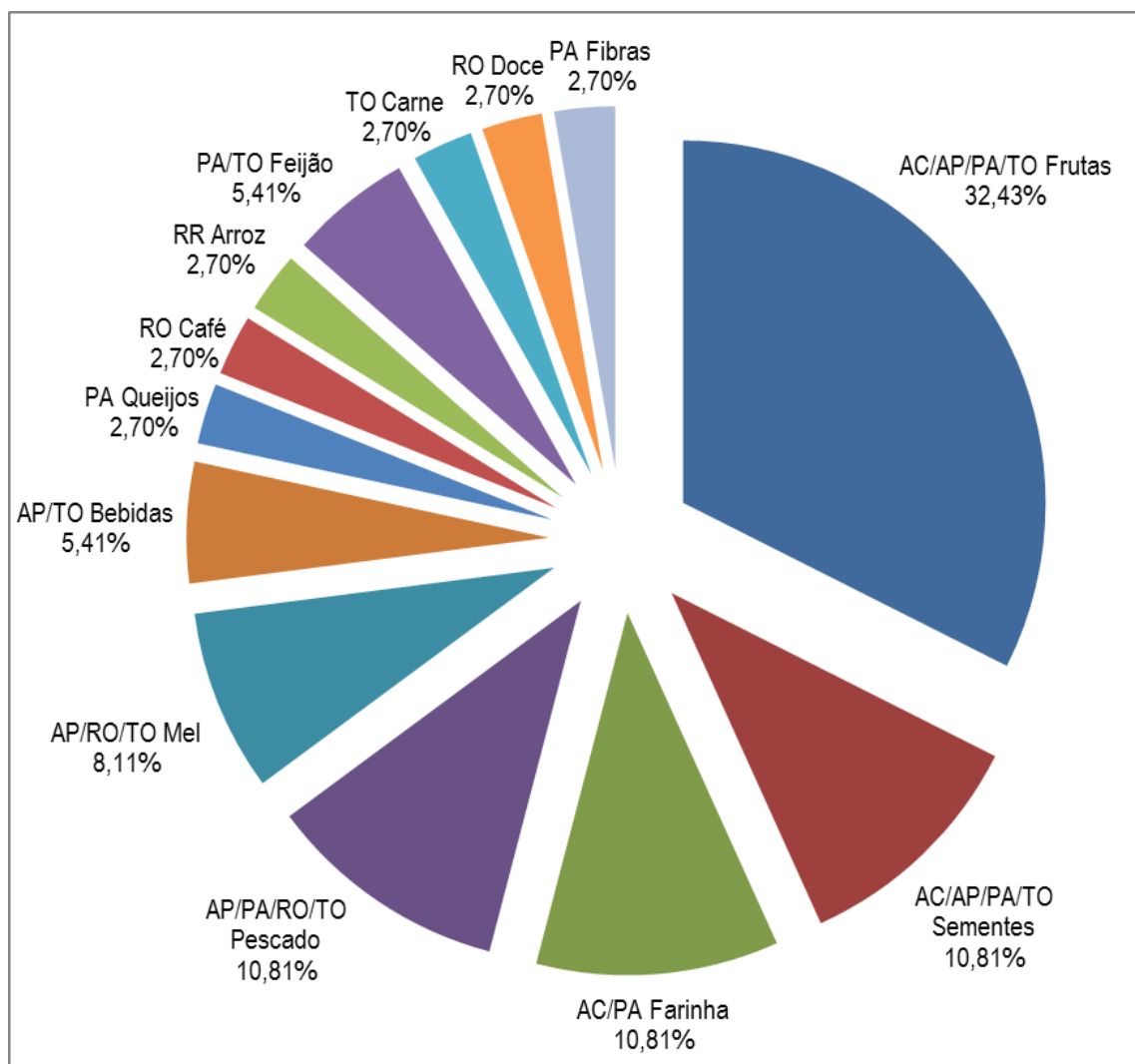
Num	Produtos	Categoria	Estado
1	Abacaxi de Tarauacá	Fruta	AC
2	Açaí de Feijó	Fruta	AC
3	Castanha do Brasil - Alto Rio Acre	Semente	AC
4	Farinha de Cruzeiro do Sul	Farinha	AC
5	Açaí da Foz do Mazagão	Fruta	AP
6	Castanha do Sul do Amapá	Semente	AP
7	Gengibirra	Bebida	AP
8	Gurijuba da Costa do Amapá	Pescado	AP
9	Mel da Ilha	Mel	AP
10	Abacaxi do Marajó	Fruta	PA
11	Açaí das Ilhas de Belém	Fruta	PA
12	Açaí de Igarapé-Miri	Fruta	PA
13	Açaí do Marajó	Fruta	PA
14	Cacau da Transamazônica ou Medicilândia	Fruta	PA
15	Cacau de Cametá	Fruta	PA
16	Castanhas de Oriximiná - Calha Norte do Amazonas	Semente	PA
17	Chocolate do Combu	Fruta Processada	PA
18	Cacau de Tomé-Açu	Fruta	PA
19	Farinha de Mandioca de Bragança	Farinha	PA
20	Farinha de Peixe de Piracuí de Santarém	Farinha	PA
21	Farinha de Tapioca de Americano	Farinha	PA
22	Feijão caupi da Bragantina	Feijão	PA
23	Fibra de Curauá de Santarém	Fibra	PA
24	Pirarucu de Santarém	Pescado	PA
25	Queijo do Arquipélago do Marajó	Queijo	PA
26	Café da Região de Cacoal	Café	RO
27	Doces artesanais de Ouro Preto do Oeste	Outros	RO
28	Mel de Vilhena	Mel	RO
29	Arroz da Região do Vale do Rio Branco	Arroz	RR
30	Tambaqui do Lavrado de Roraima	Pescado	RR
31	Abacaxi da Região de Miracema	Fruta	TO
32	Cachaça de Combinado e Taguatinga	Cachaça	TO
33	Feijão da Região da Lagoa da Confusão	Feijão	TO
34	Gado Curraleiro Pé-Duro	Carne	TO
35	Mel de Abelhas Nativas da Ilha do Bananal	Mel	TO
36	Peixe de Almas	Pescado	TO
37	Sementes das várzeas tropicais de lagoa da confusão	Semente	TO

Fonte: MAPA (2016). Org. Cruz (2016).

Dos sete estados da região Norte, está ausente no levantamento apenas o estado do Amazonas, o que não significa que esta unidade da federação não dispõe de produtos com potencial para IGs, mas tão somente que ainda não houve trabalho para identificar estes produtos. Os catalogados até o presente momento (setembro de 2016) é um misto de iniciativas individuais dos grupos de produtores e da ação particularizada dos membros das DPDAGs/SFA locais. O levantamento que ora é apresentado (Quadro 9) ainda é uma aproximação da realidade, carecendo de estudos para qualificar os dados levantados.

Ainda com relação a esses dados, observa-se que dos 37 produtos, há predominância das frutas, com 12 itens (32,43%), seguido por sementes, farinhas e pescados com quatro (04) (10,81%) produtos respectivamente, totalizando assim, 64,86% do total dos produtos. Ver Gráfico 5.

GRÁFICO 5 – Tipos de produtos identificados com potencial para IG na região Norte



Fonte: MAPA (2015). Org. Cruz (2016).

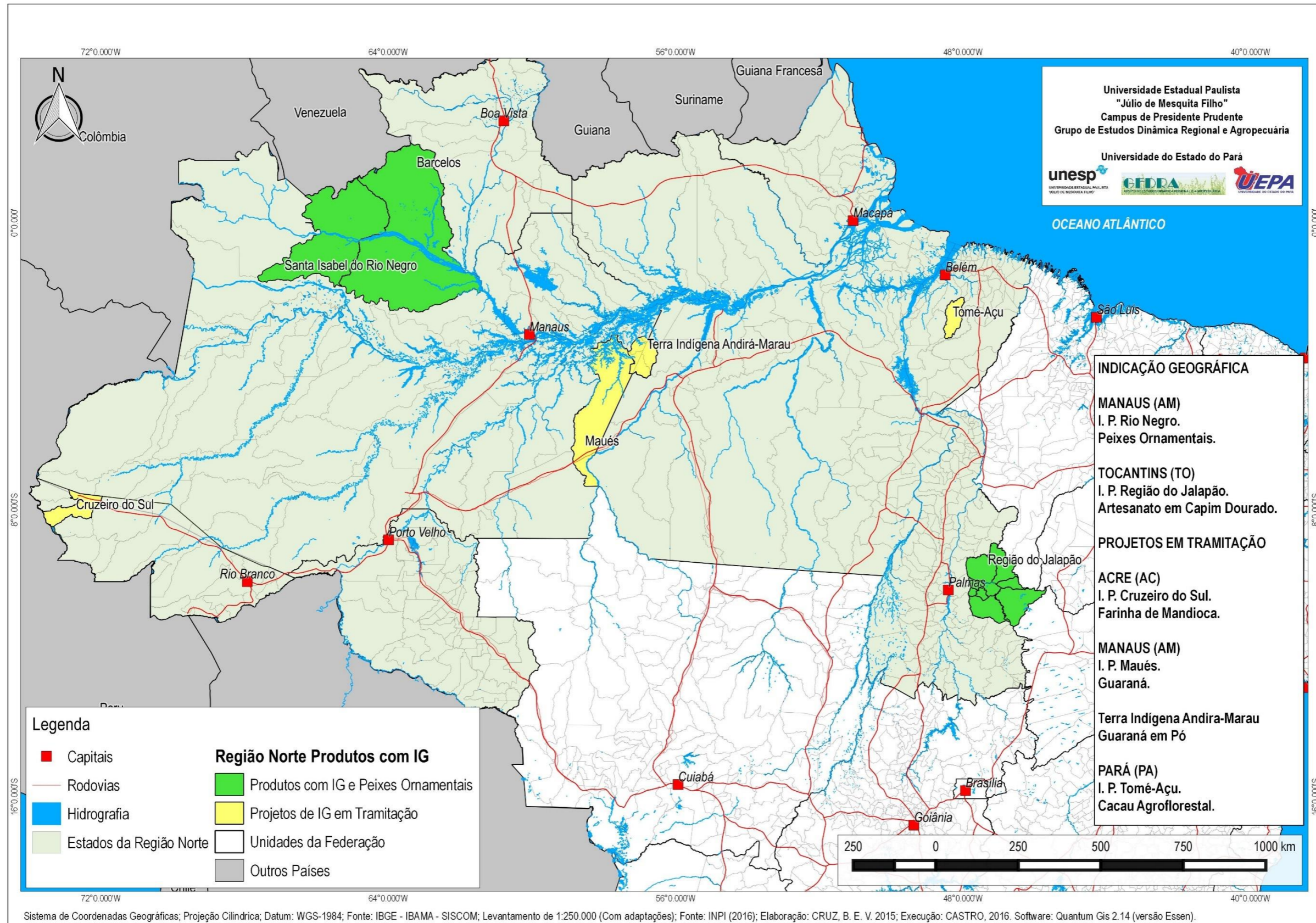
Dos seis estados presentes na amostra, destaca-se o Pará com 16 produtos identificados: Abacaxi do Marajó, Açaí das Ilhas de Belém, Açaí de Igarapé-Miri, Açaí do Marajó, Cacau da Transamazônica ou Medicilândia, Cacau de Cametá, Castanhas de Oriximiná (Calha Norte do Amazonas), Chocolate do Combu, Cacau de Tomé-Açu, Farinha de Mandioca de Bragança, Farinha de Peixe de Piracuí de Santarém, Farinha de Tapioca de Americano, Feijão Caupi da Bragantina, Fibra de Curauá de Santarém, Pirarucu de Santarém e o **Queijo do Arquipélago do Marajó**. Deste conjunto de 16 produtos, dois (02) estão com projetos de IGs em desenvolvimento (Queijo do Marajó e Farinha de Bragança) e um (01) já foi depositado no INPI, o cacau de Tomé-Açu. Aprofundaremos no próximo item estes três projetos de IGs paraense.

Esses dados, tanto da Amazônia, como um todo, quanto do recorte estadual paraense, são representativos dos tipos de produtos com potencial para as IGs da Amazônia, diferindo dos encontrados nas outras regiões brasileiras que têm nos alimentos (51,02%) e nos vinhos e aguardentes (18,37%), os “carros” chefes de produtos com IGs registradas. Cabe ressaltar que subjacente a essa diferenciação de produtos, existe uma de produtores e, dessa forma, são expressão de formações socioespaciais específicas. A formação socioespacial das regiões Centro Sul, Nordeste e Amazônica não são iguais, expressando processos produtivos territoriais diferenciados. Enquanto o setor de vinhos e aguardentes é dominado por uma agricultura familiar consolidada e até mesmo dominado por grandes empresas alimentares, na Amazônia as IGs existentes são atividades desenvolvidas por um agricultor familiar não consolidada e/ou periférica, também conhecida como de subsistência.

A região tem apenas dois produtos com IGs, o Artesanato em Capim Dourado da Região do Jalapão (TO) e os Peixes Ornamentais do Rio Negro (AM). Além destes dois produtos já com registros, há quatro que se encontram em tramitação no INPI¹¹²: o Cacau Agroflorestal de Tomé-Açu/PA, o Guaraná de Maués/AM, a Farinha de Mandioca de Cruzeiro do Sul/AC e o Guaraná (em pó, pães de guaraná (bastão) e casquilho de guaraná) da Terra Indígena Andirá-Marau/AM. Ver Mapa 5.

¹¹² Planilha de acompanhamento de Indicações Geográficas (INPI, 2016). Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil/>>. Acessado em: 27 mai. 2016.

MAPA 5 – Indicações Geográficas na Região Norte (2016)



Fonte: Cruz (2017).

Complementar a este levantamento do CIG/DPDAG, de caráter institucional e de abrangência nacional, Santilli (2005) aponta que produtos oriundos das populações tradicionais, indígenas e remanescentes de quilombolas da Amazônia, poderiam se beneficiar de uma IG, haja vista que, para a autora, este é o dispositivo mais adequado para agregação de valor aos produtos que emanam de uma coletividade e que compartilham de um mesmo território. O Quadro 10 traz alguns exemplos destes produtos.

QUADRO 10 – Produtos potenciais para IG na Amazônia

Produto	Origem	Tipo de inserção mercado	Apoio
Mel	Parque indígena do Xingu -MT	Pão de Açúcar; SIF; Certificado pelo Instituto Biodinâmico	Instituto Socioambiental - ISA
Arte e pimenta em pó	Índios Baniwa – Alto rio Negro	Lojas Tok & Stok	Instituto Socioambiental - ISA
Guaraná	Índios Sateré-Mawé	Importado pela Guayapi Tropical – França e Cooperativa Terzo – Itália.	Fundação Slow Food para Biodiversidade
Castanha-do-Brasil	Reserva de Desenvolvimento Sustentável – RDS do rio Iratapuru	Escolas da rede pública do Amapá e supermercados.	Governo do Amapá, Sebrae e PPG7

Fonte: Santilli (2005). Org. Cruz (2016).

Os casos apontados no Quadro 10 são produtos já inseridos no mercado (ver terceira coluna), sendo comercializados em grandes redes varejistas e com foco em nichos de mercado, colocando as IGs como estratégicas para valorização destes produtos, na medida em que “[...] as indicações geográficas são em sua essência instrumentos econômicos de agregação de valor a produtos e serviços e de reserva de nichos específicos de mercado a determinados produtos” (SANTILLI, 2005, p.192). Destes, os índios Sateré-Mawé são os primeiros a fazerem um depósito de IG junto ao INPI.

No entanto, Santilli (ibidem) ressalta a necessidade deste tipo de iniciativa fazer parte de uma política de desenvolvimento territorial, do contrário os objetivos que orientam as IGs, ou seja, a agregação de valor e o desenvolvimento do território poderão ficar comprometidos. Esta ressalva da autora é muito importante, pois as IGs no Brasil ainda são resultantes de iniciativas voltadas para a proteção e/ou inserção nos mercados, numa perspectiva setorial, ou seja, carecem de uma política pública que lhes deem sustentação enquanto uma estratégia de desenvolvimento territorial. Exceção é o caso da APROVALE com IG (IP e DO) da Vale dos Vinhedos, que mesmo

sendo uma experiência de cunho setorial (setor vinícola), tem alcançado benefícios para além do clube de atores, beneficiando o território como um todo da IG, sendo desta forma apontado por Froehlich e Dullius (2011) como a experiência que se aproxima mais de um desenvolvimento de base territorial.

Contudo, a despeito da posição de Santilli (2005, p.192) em ver nas IGs (IP e DO) o dispositivo mais adequado para agregação de valor para estes produtos, há que se ressaltar que estes segmentos produtivos não são objetos de ação do MAPA, mas principalmente do Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) e da Secretaria de Políticas de Promoção da Igualdade Racial da Presidência da República (SEPPIR/PR), por meio da Secretaria de Políticas para as Comunidades Tradicionais (SECOMT) e Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA) (SEPPIR, 2012). Um exemplo deste tipo de “certificação” é caso do Selo Indígena do Brasil concedido ao Povo Kaingang, da Terra Indígena Guarita, no Rio Grande do Sul. Esta etnia foi a primeira a ter este selo¹¹³, que indica que o produto foi cultivado ou coletado numa terra indígena ou por um indígena participante do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf). Figura 9.

FIGURA 9: Sinal gráfico do Selo Indígena



Fonte: Sec. Esp. de Agric. Familiar e do Des. Agrário (2016).

¹¹³ A iniciativa partiu do então Ministério do Desenvolvimento Agrário, agora Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário (Sead), e do Ministério da Justiça com o apoio da Fundação Nacional do Índio (Funai). Disponível em: <http://www.mda.gov.br/sitemda/noticias/selo-indigena-valoriza-producao-kaingang-gaucha/>. Acesso em 15 set. 2016.

Os números apresentados tanto pelo MAPA (2016) quanto por Santilli (2005) demonstram que há um longo trabalho a ser desenvolvido pelo MAPA e SEPP/IR/SECOMT/MD¹¹⁴. Este trabalho perpassa pelo levantamento de produtos com tipicidade local e/ou enraizamento territorial, pois o realizado está muito distante do que a região amazônica dispõe enquanto singularidade e identidade territorial; fomentar os produtos já identificados, tornando-os mais competitivos; traçar uma estratégia interinstitucional voltada para potencializar estes produtos já catalogados nos estados, mas que demandam de apoio para que os projetos comecem a ser desenvolvidos; estimular as instituições de ensino e pesquisa na região a se interessarem pela temática e comecem desenvolver pesquisa e criar *expertise* sobre o assunto, dentre outras ações. Há que se reconhecer, assim, que há um longo caminho a ser percorrido e para isso a existência de políticas públicas se fazem imprescindíveis.

3.3.2 Os projetos de IGs no estado do Pará: Cacau Agroflorestal de Tomé-Açú, Farinha de Bragança e o Queijo do Marajó

Há uma grande expectativa quanto ao registro da primeira IG concedida a um produto oriundo do estado do Pará. Porém, até o presente momento (2017) nenhum dos dezesseis (16) produtos identificados pelo MAPA como potenciais para IGs transformou-se em realidade, sendo em certa medida uma grande frustração para algumas instituições (federal e estadual) que têm estado mais diretamente envolvidas com este tipo de projeto.

Como forma de superar este problema, houve a priorização de determinados projetos e, de certo modo, até mesmo uma aceleração quanto à finalização dos mesmos. Esta é uma conjuntura preocupante, pois os projetos de IGs demandam que os requerentes tenham conhecimento sobre o funcionamento deste tipo de dispositivo, do contrário, podem ver frustradas estas iniciativas. É imprescindível que exista uma organização e coesão social mínima em torno de objetivos claros e formas de alcançá-los; a existência de um marco legal adequado para o produto e/ou serviço, pois o produto sem estar devidamente regulamentado não poderá ser comercializado; uma rede de cooperação interinstitucional sem a qual a elaboração do projeto e sua implementação ficarão comprometidas. Apesar desta conjuntura, presente em maior ou menor proporção, que caracteriza os projetos de IG no Pará, há um conjunto

¹¹⁴ A extinção do MDA e da SEPP/IR colocou esta política sob a gerência da Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, órgão vinculado ao MAPA. Como este Ministério não tem tradição em apoiar a agricultura familiar e nem os povos indígenas, estes considerados um atraso e obstáculo a ser superado pelo agronegócio, é muito improvável que esta política tenha estímulo dentro do órgão.

de iniciativas interinstitucionais que visam superar estes obstáculos e colocar o Pará de vez no mapa das IGs do Brasil. Dentre as instituições que se destacam frente a este processo, podem ser citadas: SEDAP, MAPA, SEBRAE e recentemente reforçou este grupo a Secretaria do Estado de Turismo (SETUR).

O trabalho de Gollo e Castro (2008) foi um dos primeiros a identificar produtos com potencial para IG no Pará. Dentre os produtos apontados pelos autores (as) destacam-se: a Castanha do Pará, a Cachaça de Abaeté, a Farinha de Bragança, o Açaí do Pará ou Marajó, a Gurijuba de Vigia¹¹⁵, o Queijo Marajoara e o Caranguejo de São Caetano de Odivelas. Complementando esta lista de produtos, o MAPA¹¹⁶ por meio da sua unidade local (SFA/PA), identificou também: Castanha, Feijão, Cacau, Abacaxi, Farinha de tapioca, Produtos Fitoterápicos, Produtos para Perfumaria, Farinha de peixe, Fibra de Curauá, Brinquedo de miriti¹¹⁷.

Deste conjunto de produtos identificados por Gollo e Castro (ibidem) e também pelo MAPA, o Queijo do Marajó e a Farinha de Bragança já têm projetos de IGs em desenvolvimento, enquanto que os demais ainda se encontram em fase muito incipiente, carecendo de uma ação interinstitucional mais consistente para que possam vir a se tornarem projetos.

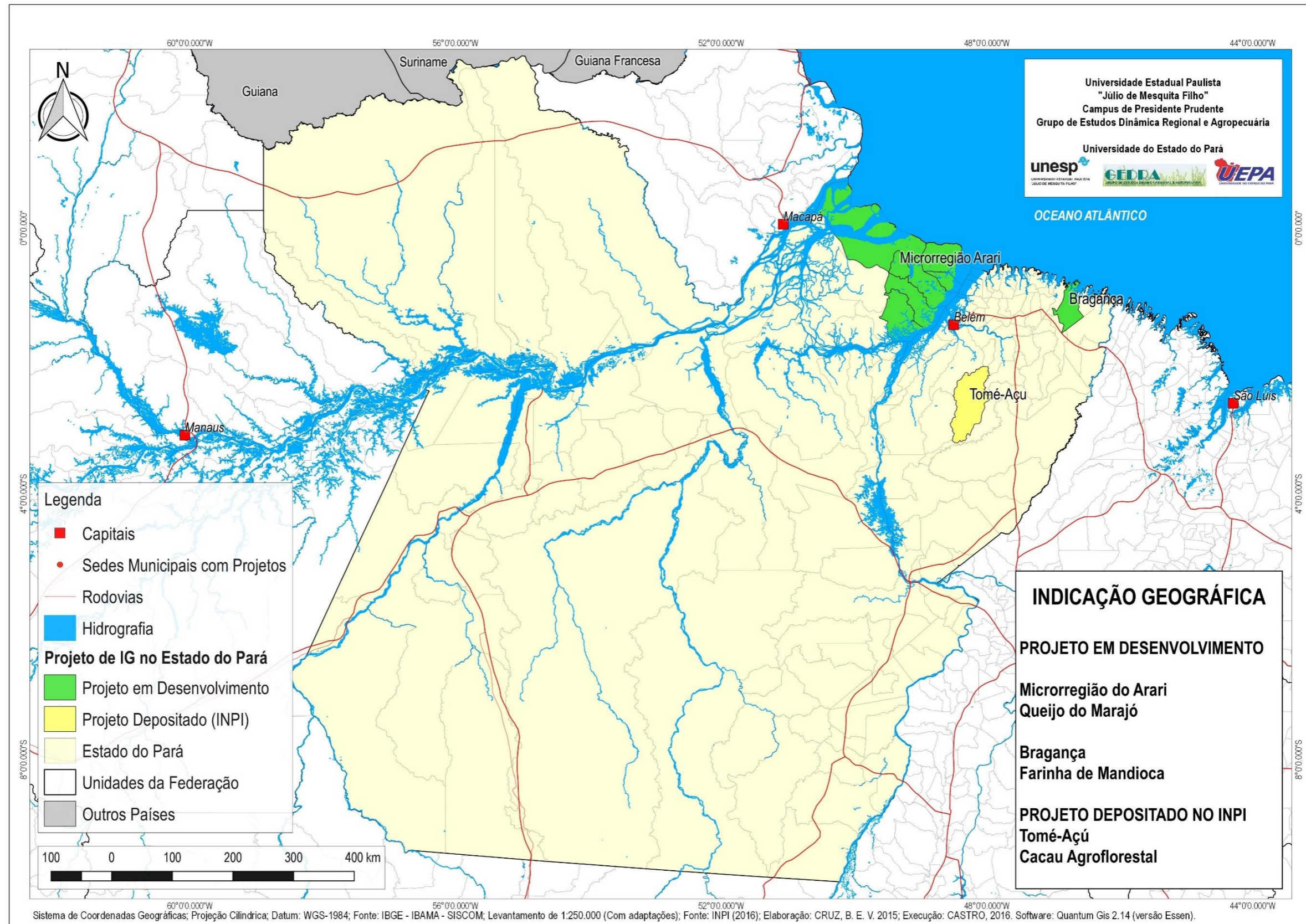
Cabe ressaltar que a despeito da ação do MAPA, SEDAP, SEBRAE, o Cacau Agroflorestal de Tomé-Açú, mesmo sem o fomento destas instituições, é o único produto oriundo do estado do Pará que já teve seu dossiê depositado no INPI e estando, no momento, sob avaliação do INPI, o que levou a ACTA a se aproximar das instituições à frente destas iniciativas no estado do Pará. O Mapa 6 traz as espacializações destes projetos pelo território paraense.

¹¹⁵ A guarijuba ou gurijuba (*Arius luniscutis*) é uma espécie comum no litoral brasileiro. O município de Vigia no estado do Pará tem bastante tradição e notoriedade na pesca dessa espécie.

¹¹⁶ Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/desenvolvimento-sustentavel/indicacao-geografica/noticias>>. Acesso em: 20 ago. 2015.

¹¹⁷ Os brinquedos de miriti são peças construídas artesanalmente a partir da árvore do buritizeiro (*Mauritia flexuosa*) tendo como principal centro produtor o município de Abaetetuba, localizado na mesorregião Nordeste do Pará.

MAPA 6 – Projetos de Indicações Geográficas no estado do Pará



Fonte: Cruz (2017).

As justificativas que fundamentam os projetos de IGs no estado do Pará se assemelham com os processos que ensejaram as primeiras IGs no Brasil. Fazem parte de iniciativas públicas e privadas atinentes à proteção de um saber-fazer contra falsificações, agregação de valor a produtos e serviços e o desenvolvimento local/territorial, ou seja, estão dentro de uma estratégia de diferenciação via singularização de produtos e serviços. Todavia, são projetos que têm histórias/inspirações particulares quanto aos objetivos que os orientam, o que demonstraremos no decorrer desta subseção. Apesar de origens diversas, como pode ser verificada no Quadro 11.

QUADRO 11 – Projetos de IGs em desenvolvimento no estado do Pará

Produto	Situação do projeto	Demandante	Origem	Depósito no INPI
Cacau Agroflores- tal de Tomé-Açú	Em revisão após análise do INPI	Associação Cultural e Fomento Agrícola de Tomé-Açu - ACTA	Universidade de Tóquio, JAICA, Unesp	2014
Farinha de Bragança	Projeto em elaboração	Cooperativa Mista dos Agricultores Familiars dos Caetés – COOMAC	Secretaria de Agricultura de Bragança	Sem previsão
Queijo do Marajó	Projeto em Finalização	Associação Produtores de Queijo e leite do Marajó - APQLM	SEDAP/SEBR AE/ MAPA	Previsão 2017

Fonte: Seminário de Indicação Geográfica do Pará (2016). Org. Cruz (2016).

A hipótese que defendemos indica que estes projetos se inserem numa dinâmica mais ampla, relacionada à crise agrária global, à mudança no mercado agroalimentar e nas atuais políticas de desenvolvimento, que têm privilegiado o recorte territorial como *locus* de ação das políticas públicas voltadas para o desenvolvimento. Para demonstrar este entendimento, discorreremos sobre cada projeto no intuito de demonstrar suas lógicas subjacentes e os processos de interligação da escala global-local e vice-versa, sendo que nos debruçaremos mais sobre o projeto da IG do Queijo do Marajó.

No intuito de divulgar os projetos de IGs, em desenvolvimento nesta unidade da federação, e traçar estratégias e ações para impulsionar a expansão deste signo

distintivo, realizou-se em maio de 2016, o primeiro Seminário de Identificação Geográfica do Estado do Pará. O evento foi uma iniciativa da rede NAMOR¹¹⁸, Museu Emílio Goeldi, SEBRAE, MAPA, SETUR e SEDAP em parceria com Instituto Paulo Martins, responsável pela realização do principal evento da gastronomia paraense, O Ver-o-Peso da Cozinha Paraense. A Figura 10 retrata este momento histórico de reunião das principais instituições e atores envolvidos com a temática das IGs no estado do Pará.

FIGURA 10: Encerramento do Seminário de Indicação Geográfica (Maio 2016)



Fonte: Cruz (2016).

A realização deste seminário no ano de 2016 demonstra quão incipientes são os conhecimentos, as iniciativas e as políticas direcionados às IGs no estado do Pará. Entretanto, o seminário possibilitou percebermos que estamos diante de um movimento que tende a ganhar força, haja vista algumas ações que começam a ser elaboradas, como é o caso do Fórum de Indicações Geográficas¹¹⁹.

No seminário, também ficou evidente o aumento de interesse pela temática manifestado pelas instituições de ensino, pesquisa e extensão da região, a exemplo do Museu Paraense Emílio Goeldi, Embrapa Amazônia Oriental (CPATU) e

¹¹⁸ A Rede de Núcleos de Inovação Tecnológica da Amazônia Oriental (REDENAMOR) é um Arranjo de Núcleos de Inovação Tecnológica (NITs) formado pelos estados do Pará, Tocantins e Amapá. Tem o propósito de difundir conhecimentos sobre boas práticas de gestão da inovação e métodos de proteção do conhecimento, propriedade intelectual e transferência de tecnologia. Disponível em: <<http://www.redenamor.org/quem-somos>>. Acesso em: 18 ago. 2016.

¹¹⁹ Na primeira reunião sobre a IG do Queijo do Marajó, realizada em 19/06/2013, ficou estabelecida a criação de um Comitê Gestor e de um Fórum de discussões sobre a IG para o Queijo do Marajó. Contudo, esta orientação só se tornou realidade em outubro de 2016 com a Instalação do Fórum Técnico de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas do Estado do Pará. Disponível em: <<http://www.agenciapara.com.br/>>. Acesso em: 19 jun. 2013.

Universidades locais (estadual e federal)¹²⁰. Há que se ressaltar, também, a relevância do Festival Ver-o-Peso da Cozinha Paraense, principal evento da gastronomia local¹²¹, que tem investido na (re) valorização e promoção de produtos da sociobiodiversidade amazônica, como é o caso do Queijo do Marajó, objeto de temática do festival no ano de 2015, como pode ser verificado na Figura 11¹²².

FIGURA 11 – Presidente da APQLM expondo o Queijo do Marajó no festival (2015)



Fonte: Cruz (2015).

No entanto, mesmo a temática ganhando destaque na agenda pública e de pesquisa de algumas instituições e o grande interesse institucional, principalmente do MAPA, SEDAP e SEBRAE em promover este sinal distintivo no estado do Pará, estas instituições vêm encontrando dificuldades para finalizar os projetos que estão em desenvolvimento. Uma das razões para isso e que perpassa o próprio MAPA e demais órgãos, tanto federais quanto estaduais, e até mesmo as instituições de pesquisa da região, referem-se ao baixo nível de conhecimento e as experiências concretas sobre IGs. Não menos importante, é o nível de organização social e produtiva dos agricultores, o que se traduz em um baixo nível de coesão social, fator determinante neste tipo de projeto, como aponta Fávero (2010) e Anjos (2012).

¹²⁰ Universidade Federal do Pará (UFPA), Universidade do Estado do Pará, Universidade Federal Rural da Amazônia (UFRA) e o Centro Universitário do Pará (Cesupa).

¹²¹ O Festival Ver-o-Peso da Cozinha Paraense, promovido pelo Instituto Paulo Martins e pelo Projeto do Centro Global de Gastronomia e Biodiversidade da Amazônia, é uma iniciativa que tem colocado em evidência matérias-primas e produtos oriundos do meio rural do estado do Pará.

¹²² No momento do registro estava presente apenas o Presidente da APQLM, mas além deste produtor participaram no festival a Granja Mironga e a Fazenda Nova Terra.

Este contexto tem levado a DPDAG/SFA/PA e SEDAP a focarem seus esforços em poucos projetos, colocando como prioridade os produtos que mais se destacam com potenciais para IG no estado do Pará. Para tanto, o DPDAG/SFA/PA, setor responsável pelo fomento das IGs no estado, e a SEDAP têm se empenhado para alcançar este objetivo.

Isso fica evidente na fala de um técnico da DPGAG/PA para quem “[...] é preciso que nós tenhamos duas IGs definidas e formalizadas no Pará, para a gente poder partir para as demais [...]. Hoje nós estamos centralizados em finalizar o projeto do Queijo do Marajó e finalizar o projeto da farinha de Bragança” (Entrevista realizada em 29 de março de 2016, Belém).

Destes dois projetos que a DPDAG-SFA/SEDAP/SEBRAE colocam como prioritários, percebe-se que o arranjo institucional e o interesse político estão mais centralizados no Queijo do Marajó, tanto é que desde 2015 vem se tentando finalizar o projeto e depositá-lo junto ao INPI. Estas sucessivas alterações de prazos deixam transparecer que existe certa “pressa” em finalizá-lo, como se estivéssemos em uma corrida para a aprovação da primeira IG no estado do Pará, independente de se considerar se os produtores estão ou não preparados para isso e até mesmo se desejam participar deste tipo iniciativa. O importante é ter uma IG e tirar o estado da incômoda condição de não ter nenhum produto ou serviço com IG em seu território.

Por trás de toda esta “pressa” em relação à IG do Queijo do Marajó, é preciso compreender que o despertar do interesse pelas IGs no estado do Pará encontra-se em um conjunto de motivações, mas que emanam basicamente de instituições, tais como MAPA, SEDAP, SEBRAE e de alguns segmentos produtivos, como é o caso da Associação Cultural e Fomento Agrícola de Tomé-Açu (ACTA) que depositou, em 11 de abril de 2014, uma solicitação de Indicação de Procedência (IP) para o Cacau Agroflorestal de Tomé-Açu, sendo o único projeto de IG em tramitação no INPI, referente ao estado do Pará¹²³.

O Projeto de IG para o Cacau Agroflorestal de Tomé-Açu, apesar de ter como demandante a ACTA¹²⁴ faz parte de uma iniciativa da Cooperativa Agrícola Mista de Tomé-Açu (CAMTA), principal cooperativa agrícola do estado do Pará, tendo à frente a comunidade nipônica. O projeto surgiu como uma demanda externa de um dos seus

¹²³ A empresa Águas Cristalinas Ind. e Com. de Prod. Alimentícios Ltda. depositou em 05/01/2004 duas (02) solicitações de IP para a Água Mineral Natural Terra Alta/PA, uma para Serviços auxiliares de águas minerais e gasosas e uma para Águas minerais e gasosas, engarrafamento. Apesar do seu pioneirismo, a solicitação foi indeferida pelo INPI. Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil>>. Acesso em: 27 mai. 2016.

¹²⁴ A ACTA é o braço associativo da CAMTA e tem em seu quadro cento e oitenta e sete (187) associados, sendo que a maioria é de origem nipônica (Entrevista oral concedida em 25 de maio de 2016).

clientes, a empresa japonesa Maid, que demandou da CAMTA um certificado de qualidade para as amêndoas de cacau exportadas para suas empresas subsidiárias no Japão, haja vista que seus clientes fazem avaliação criteriosa sobre o produto e querem ter informações precisas sobre a origem e qualidade do produto.

Para dar conta desta exigência, a CAMTA por meio da ACTA, em 2012, buscou apoio da Universidade de Tóquio e da Agência de Cooperação Internacional do Japão (JAICA) para desenvolver o projeto¹²⁵. Como parte do projeto, os associados da CAMTA foram conhecer a experiência de IG do Café do Cerrado Mineiro no município de Patrocínio (MG). Segundo relatou o presidente¹²⁶ da ACTA “ [...] ele conhece pouco de IG, mas espera que o selo facilite a venda do seu produto no mercado japonês”. O interessante desta experiência da ACTA é que ela se assemelha à experiência do Conselho das Associações dos Cafeicultores do Cerrado (CACCCER), pois a Indicação de Procedência (IP) para o Café do Cerrado Mineiro, partiu também de uma demanda do mercado japonês. A principal motivação para solicitação deste signo distintivo está na necessidade de adequação às normas de certificação exigida pelo mercado japonês, ou seja, não foi uma demanda interna do mercado brasileiro e nem dos produtores quanto à melhoria dos processos e produtos, mas sim responde a uma demanda do mercado externo, no caso o mercado japonês¹²⁷.

Estes exemplos, as amêndoas de cacau da ACTA e do café da CACCER, reforçam o papel que as certificações têm na regulação dos mercados na economia globalizada, principalmente quando se trata de produtos que têm na origem seu principal atributo de qualidade e diferenciação. Dessa forma, um “selo” de IG é uma espécie de autoconduto que propicia a entrada nos mercados dos países desenvolvidos, levando o produtor a auferir um preço-prêmio¹²⁸ no mercado global.

Já a IG para a Farinha de Bragança é um projeto que emana dos próprios produtores de farinha em cooperação com a prefeitura local e apoio dos demais órgãos que trabalham com fomento de IGs no estado do Pará. Este projeto traz como principal justificativa o combate à falsificação deste produto, garantindo assim, mercado, melhor preço e garantia de que o consumidor estará adquirindo um produto de qualidade e com origem “certificada”. Diferente do projeto do Cacau Agroflorestal de Tomé-Açú, a Farinha de Bragança tem bastante notoriedade no mercado paraense, auferindo um preço diferenciado quando comparada a outras farinhas

¹²⁵ A execução do projeto, ou seja, a elaboração do dossiê a ser entregue no INPI ficou por conta da Unesp (Entrevista oral concedida em 25 de maio de 2016).

¹²⁶ Palestra proferida no Seminário de Indicação Geográfica, realizado em 25 de maio de 2016.

¹²⁷ Seminário Internacional de IGs e Marcas Coletivas realizado em Belo Horizonte em novembro de 2014.

¹²⁸ Na UE esse preço-prêmio equivale a 2,23%, ou seja, 123% a mais que produtos genéricos (SILVA, 2014).

produzidas no estado. No entanto, os comerciantes, na ausência desta farinha ou para auferir melhores lucros, comercializam farinhas de outros municípios do Pará como se fosse a de Bragança¹²⁹. Nestas situações, ocorre uma apropriação indevida da notoriedade do produto, colocando em risco a saúde dos consumidores e a imagem do produto, pois estão comercializando um produto que não corresponde ao original, ou seja, a Farinha de Bragança, e dessa forma prejudicando os legítimos produtores de farinha de Bragança.

O projeto da IG para a Farinha de Bragança tem à frente a Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares dos Caetés (COOMAC) e a Secretaria de Agricultura de Bragança. Junto com o projeto da IG para o Queijo do Marajó, este projeto aparece como prioridade, contando também com apoio das principais instituições envolvidas na promoção deste signo distintivo no Pará. Contudo, o projeto de IG da Farinha de Bragança, segundo a Secretária de Turismo do município, não tem pressa para sua finalização e tem como meta servir de referência para os demais projetos no Pará. Depreendemos da fala da secretária, que é um projeto que está sendo amadurecido aos pouco junto com os produtores, sem uma data fixa para finalizá-lo e enviá-lo ao INPI.

Paralelo ao projeto de IG da Farinha de Bragança, a SEDAP, através da Coordenação de Produtos Artesanais de Origem Vegetal, em Parceria com a Embrapa Amazônia Oriental (CPATUR), vem desenvolvendo o projeto de “Selo de Qualidade para a Farinha de Bragança”. O projeto de selo de qualidade está ancorado no marco legal dos produtos artesanais¹³⁰, estando pendente a elaboração de um protocolo específico para a Farinha de Bragança, a exemplo do que foi elaborado para o Queijo do Marajó.

A Secretaria de Estado de Turismo (SETUR) vem também desenvolvendo o projeto de “Rota Gastronômica da Farinha de Bragança”. Todas estas iniciativas são um importante indicador do potencial desta IG e da sua relevância territorial¹³¹, apresentando-se como uma iniciativa pioneira¹³² e com um arranjo institucional que

¹²⁹ Palestra proferida pela Secretaria de Turismo do município de Bragança no Seminário de Indicação Geográfica do estado do Pará, realizado no dia 25 de maio de 2016, na cidade de Belém-PA.

¹³⁰ Lei Nº 7.565, de 25 de outubro de 2011, regulamentada pelo Decreto Nº 1.380, de 3 de setembro de 2015.

¹³¹ Segundo a Secretaria Municipal de Agricultura (SEMAGRI), existem aproximadamente 40 mil famílias que tiram seu sustento dessa atividade no município de Bragança.

¹³² O pioneirismo consiste na realização de conjunto de seminários para discutir a temática. O primeiro ocorreu em maio de 2013, tendo à frente a Secretaria de Estado de Turismo (SETUR) e a Secretaria de Estado de Ciência, Tecnologia e Inovação (SECTi) – informação disponível em: <<http://agenciapara.com.br/Noticia/50835/secti-e-setur-promovem-workshop-de-indicacao-geografica-da-farinha-de-mandioca>>. Acesso em: 18 jun. 2016. Dando continuidade ao projeto, em março de 2014 aconteceu o II Seminário do IG da Farinha de Bragança. O evento teve a presença dos representantes do MDA, SEBRAE, EMATER, ADEPARÁ, IDATAM, STTR, SEMMA, COOMAC e de vários líderes de associações do município. Este segundo evento teve como objetivo disponibilizar informações sobre o diagnóstico da produção de farinha, modelos de casas de farinha etc. Disponível em:

vem se consolidando cada vez mais. No entanto, Oliveira (2015) ressalta que a viabilidade do projeto de IG para a Farinha de Bragança perpassa pelo envolvimento de todos os agentes e que os produtores precisam compreender os riscos envolvidos, do contrário poderão se agravar as condições de pobreza e o abismo social entre eles, transformando um sonho de vida melhor em pesadelo, preocupação já relatada por Guanziroli (2011).

Por fim, o projeto IG para o Queijo do Marajó é o que reúne maior esforço interinstitucional dos principais órgãos de fomento das IGs no Pará: MAPA, SEDAP e SEBRAE e, ultimamente, somou-se a este grupo a Secretaria Estadual de Turismo (SETUR). Isso tem gerado grande expectativa (Figura 12) para que o Queijo do Marajó obtenha a primeira IG do Estado do Pará, a despeito da ACTA já ter feito o primeiro depósito no INPI, mas, que *a priori* não teve apoio e orientações destas instituições, o que só *posteriori* está ocorrendo em função das orientações do INPI.

FIGURA 12: Reportagem sobre a expectativa de obtenção da IG do queijo do Marajó

NEGÓCIOS

SABOR COM SELO DE QUALIDADE

Com o reconhecimento de Indicação Geográfica, os produtores poderão ampliar vendas e melhorar produção do queijo do Marajó, que já possui valor culinário e histórico para o Estado

Famoso por seus sabores únicos, o Queijo do Marajó possui grande valor histórico, econômico, social e cultural no estado. E, em breve, esse produto tipicamente paraense terá reconhecimento nacional e internacional, ao receber o registro de Indicação Geográfica (IG), selo atribuído a produtos e serviços característicos que apresentam qualidade diferenciada e são referências. Apesar do registro ser algo comum nos países da Europa e em outras regiões do Brasil, no Pará nenhum produto ainda possui a certificação. “Temos uma biodiversidade muito grande, mas ainda não temos nenhum registro de Indicação Geográfica”, esclarece Fabrizio Guaglianone, diretor-superintendente do Sebrae no Pará.

Ele diz que o Sebrae, em parceria com diversas instituições, está trabalhando para mudar esse quadro, apoiando grupos de produtores a alcançarem o registro. A Indicação Geográfica do queijo do Marajó, como indicação de procedência, irá beneficiar as micro e pequenas empresas da cadeia produtiva do leite e queijo dos municípios de Soure, Salvaterra e Cachoeira do Arari, com a implantação do

selo como forma de proteção ao produto contra uso indevido do nome e notoriedade, e para agregar valor ao queijo, por meio de ações de promoção comercial, além da melhoria dos processos de produção. “O processo está bastante avançado, com quase todos os documentos necessários aos registros finalizados”, explica o analista de agrobionegócios do Sebrae no Pará, Péricles Carvalho.

Produção artesanal do queijo do Marajó: qualidade garantida




O QUE É A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA (IG)?

Indicação Geográfica é um registro que é conferido a produtos ou serviços que são característicos do seu local de origem, o que lhes atribui reputação, valor intrínseco e identidade própria além de os distinguir de seus similares no mercado. A IG, em sua essência, é um instrumento de proteção contra imitações, porém devido a garantir a origem do produto, o registro de IG passa dar um maior valor agregado ao produto, já que com o registro o consumidor tem a certeza da legitimidade do produto.

No Brasil existem duas modalidades de Indicação Geográfica:

Indicação de Procedência – quando o território tenha se tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou serviço, ou seja, o produto ficou conhecido em função do território onde é produzido.

Denominação de Origem – quando as características específicas de um determinado produto se devam ao território, ou seja, aquele produto só tem determinadas particularidades pelo fato de o mesmo ser produzido no território de origem, incluindo fatores naturais ou humanos.

12 • AGROPARÁ 2015

Fonte: Revista Agropará Nº 3 (2016)¹³³.

¹³³ Publicada como Caderno Especial no jornal Diário do Pará, na Edição nº 11.659 de 26/06/2016.

Entre as justificativas para a IG do Queijo do Marajó, como pode ser observado na Figura 12, estão: **a proteção do saber-fazer, a agregação de valor e o desenvolvimento regional**. O projeto de IG para o Queijo do Marajó, diferentemente dos outros projetos de IGs em curso no estado do Pará, tem na ação institucional dos governos (estadual e federal) seus principais idealizadores e incentivadores, estando o setor produtivo um pouco alheio quanto a esta iniciativa, principalmente no que concerne aos produtores familiares, em especial os produtores de Queijo do Marajó tipo manteiga. Um exemplo desta situação é exposto por um dos técnicos que acompanhou as reuniões de elaboração do regulamento de uso¹³⁴ para a IG do Queijo do Marajó.

[...] eu tenho a convicção que no início as pessoas não tinham muita clareza do que era um processo de IG, digno de nota como esse de não incluir formalmente no estatuto o trabalho como IG. Uma vez eu conversando com o técnico do SEBRAE questionei ele sobre a participação dos produtores, aí ele falou “é difícil, você sabe como é, o pessoal não tem muito interesse, não tem muita tradição de trabalhar com o associativismo, mas é que nem andar de bicicleta, no começo a gente pega o banquinho, depois eles vão sozinho”, ele me falou com essas palavras eu não estou inventando [...] A associação tem um grau de artificialidade que não consegue mobilizar as pessoas para fazer essa assembleia, que não deu para aprovar o estatuto e o regulamento de uso. [...] então isso reflete primeiro, uma pressa tremenda do pessoal do SEBRAE para completar o processo de reconhecimento de IG e protocolar junto ao INPI e que estava passando por cima de alguns pontos. Um ponto fundamental nesse processo como você bem observou, o que é uma IG? Quais são os processos? Quais são as exigências? Os procedimentos? O que envolve junto com os produtores? Eu conversei com muito produtores que respondiam: eu vi falar, mas não sei muito bem o que é? E não é somente aquele produtorzinho pequeno, ignorante entre aspas, mas pessoas letradas donas de fazendas que também não sabem de nada o que era [IG] [...] (Entrevista, realizada em 16 março de 2016, Belém).

Esta foi uma realidade que encontramos também na pesquisa de campo e que reforça as dificuldades enfrentadas pela Associação de Produtores de Queijo e Leite do Marajó (APQLM), o SEBRAE e a SEDAP para finalizar o projeto cuja submissão ao INPI já foi adiada três (03) vezes, sendo que há uma expectativa que o dossiê seja depositado ainda no ano 2016¹³⁵.

A despeito desta situação apontada pelo técnico e que identificamos também na pesquisa de campo, o projeto de regularização do Queijo do Marajó e de IG tem estado em bastante evidência na mídia regional e nacional, dando destaque para o Queijo do Marajó e fazendo crer que estes processos estão bastante consolidados. Exemplo disso são as matérias publicadas em vários meios de comunicações (Quadro 12).

¹³⁴ Em 20 janeiro de 2016 foi aprovado o regulamento de uso do Queijo do Marajó.

¹³⁵ Até o presente momento (março de 2017) ainda não foi depositado.

QUADRO 12 – Matérias publicadas sobre a IG do Queijo do Marajó

Num	Ano	Título da matéria	Referên cia à IG	Origem da matéria	Fonte da publicação
1	25/04/11	Queijo de Marajó preserva a tradição e a cultura da ilha	SIM	Globo Rural – Notícias	http://revistagloborural.globo.com
2	03/12/12	Protocolo do Queijo do Marajó é finalizado	SIM	Sagri (SEDAP)	http://www.sagri.pa.gov.br
3	23/01/13	Sagri repassa à Adepará protocolo de regularização do Queijo do Marajó	NÃO	Sagri (SEDAP)	http://www.sagri.pa.gov.br
4	05/03/13	Queijo do Marajó passa a ter certificação e poderá ser comercializado em outros estados	SIM	Sagri (SEDAP)	http://www.sagri.pa.gov.br
5	26/05/13	Queijo do Marajó sai da clandestinidade	NÃO	Revista Ciência Alimentos	http://cienciaalimenta.wordpress.com
6	05/06/13	Produção de Queijo do Marajó é discutida em fórum em Belo Horizonte	SIM	Sagri (SEDAP)	http://www.sagri.pa.gov.br
7	19/06/13	Reunião discute ações para Indicação Geográfica do Queijo do Marajó	SIM	Sagri (SEDAP)	http://www.sagri.pa.gov.br
8	03/07/13	Produtores de Queijo do Marajó recebem registro de produção artesanal	SIM	Sagri (SEDAP)	http://www.sagri.pa.gov.br
9	08/04/13	O fim do queijo ilhado	NÃO	Paladar – Estadão	http://www.estadao.com.br
10	05/02/14	Sagri apoia a associação de produtores de leite e Queijo do Marajó	SIM	Sagri (SEDAP)	http://www.sagri.pa.gov.br
11	09/06/14	Queijo do Marajó conquista regulamentação	SIM	Agência Sebrae de Notícias	http://www.agenciassebrae.com.br
12	26/06/14	Queijo típico vira produto de exportação da ilha de Marajó	SIM	Site terra Brasil	http://www.economia.terra.com.br
13	18/08/15	Queijo do Marajó vai ganhar novo sistema de controle sanitário	SIM	Agência Pará/SEDAP	http://www.sagri.pa.gov.br
14	26/08/16	Sabor com selo de qualidade	SIM	Revista Agropará nº 3	Diário do estado do Pará/Cadernos

Fonte: Org. Cruz (2016).

Das quatorze (14) reportagens selecionadas, apenas três (03) não fazem referência à IG, enquanto que as demais fazem referência à IG do Queijo do Marajó. Deste conjunto de reportagens, destacam-se quatro (04) publicadas em mídia de circulação nacional voltada para o mercado da gastronomia, como exemplo, temos a

reportagem da Revista Globo Rural (01), do Caderno Paladar do Jornal Estadão (09), da Agência de notícias do SEBRAE Nacional (11) e do *Site Terra Brasil* (12).

A despeito das primeiras reportagens se referirem ao ano de 2011, a primeira reunião oficial para tratar do projeto de IG só ocorreu em 2013, ou seja, após a aprovação do Protocolo do Queijo do Marajó pela ADEPARÁ. A impressão que fica da análise das reportagens é de que o projeto de IG antecedeu a legalização do Queijo do Marajó, ou seja, a regularização veio a reboque do projeto de IG. Esta impressão ratifica-se na fala de um (a) técnico (a) do SEBRAE que explica que

O projeto da IG do Queijo do Marajó surgiu a partir de uma demanda dos produtores, entendeu, acho que foi 2011 ou 2012, eu não tenho bem certeza. Os produtores ainda na época, através da Associação dos Criadores de Búfalos procurou o Ministério da Agricultura, aqui em Belém a Superintendência Federal da Agricultura. Aí o MAPA nos procurou e aí a problemática maior deles era a questão da falsificação na estrada para Salinas, na estrada lá para Mosqueiro. Aí eles começaram a se incomodar com isso. Isso foi o primeiro passo. Aí a gente começou a trabalhar, quando chegou em 2013 saiu a regularização do Queijo do Marajó no Estado, através da ADEPARÁ que lançou uma portaria, baseado no estudo que a gente fez com o protocolo, e aí a partir desse estudo se intensificou essa questão de IG. Por quê? Porque a ADEPARÁ publicou uma portaria, um instrumento que facilitava a produção do Queijo do Marajó, mas não tinha nenhum instrumento que protegia esse Queijo do Marajó, apesar da lei dizer que precisa fazer o queijo na ilha do Marajó, qualquer pessoa podia fazer o queijo e dizer que era Queijo do Marajó. Aí se pensou num instrumento de proteção ideal para ele era sim a IG [...] (Entrevista concedida em 22 de setembro de 2015, município de Belém).

Esta assertiva quanto à origem dos processos, a uma demanda da Associação dos Criadores de Búfalos e à necessidade de ser ter um dispositivo de proteção mais eficaz, ou seja, para além de regulamentar o produto e sua comercialização fazia-se necessário proteger o produto contra falsificações. Esta questão é corroborada pela fala de um (a) técnico (a) da SEDAP para quem:

[...] o protocolo de produção e a IG basicamente correram juntos, mas depois da lei [Lei nº 7.565 de 25 de outubro de 2011], depois da base legal. Porque o que acontece, a gente tem que conquistar esse reconhecimento do Queijo do Marajó. Ele tem notoriedade, ele tem tradição, ele segue um modo de fazer, sua produção está delimitada a uma área geográfica [...] (Entrevista concedida em 23 de maio de 2016, Belém).

Como é um projeto que tem à frente várias instituições (SEDAP, ADEPARÁ, SEBRAE, MAPA e SETUR) e, dessa forma, competências e objetivos específicos, cabe compreender suas motivações e o porquê de se unirem em torno do Queijo do Marajó como projeto piloto de IG no estado do Pará. Dentre as principais motivações está a questão política. Entendida como uma demanda que precisa ser resolvida e daí o interesse político em resolvê-lo, mas também a questão política pode ser

interpretada como a apropriação de uma agenda pública por agentes políticos com objetivos diversos.

A despeito de ser uma demanda antiga dos produtores de Queijo do Marajó, mas sem a ação da Associação Paraense de Criadores de Búfalos (APCB) e da presença de um membro da elite local à frente da SAGRI, esta ação talvez não tivesse se tornado realidade. Não menos importante também foi sua inclusão na questão da padronização do queijo do Marajó no âmbito do Plano Marajó. Isso aparece na pág. 81 do documento como diretrizes prioritárias visando “Promover a implantação de câmaras frigoríficas para armazenamento de produtos e laticínios produzidos na ilha (Queijo do Marajó, por exemplo) e promover a certificação deste e outros produtos” (Brasil, 2007, p. 81). Destas diretrizes, a ligada à “certificação” do Queijo do Marajó foi orçamentada em 1,5 milhão reais (BRASIL, 2007, p. 139) (Figura 13).

FIGURA 13: Extrato do Plano Marajó

PLANO DE DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL SUSTENTÁVEL DO ARQUIPÉLAGO DO MARAJÓ										
1. Nome do programa/ação: Padronização do Queijo do Marajó										
2. Órgão responsável: ADEPARÁ										
3. Órgãos parceiros: Ministério da Agricultura, Banco da Amazônia, Prefeituras municipais, SAGRI, SECTAM, EMATER, FAEPA-SENAR, UFPA, UFRA, EMBRAPA e ARPP										
4. Tema: Fomento às atividades produtivas sustentáveis										
5. Diretriz: Fomentar o desenvolvimento da indústria, comércio e serviços no arquipélago										
6. Ação demandada: Viabilizar projetos para adequação e posterior implantação de indústrias nos municípios do Marajó, para beneficiamento dos produtos regionais através do cooperativismo e associativismo										
7. Objetivo do programa/ação: Padronizar para posteriormente exercer inspeção sanitária sobre a obtenção, produção, qualidade e identidade dos produtos e derivados do leite de búfala										
8. Descrição do programa/ação: a - Prestar orientações através de ações educativas continuadas aos pequenos produtores do Arquipélago do Marajó após a padronização, para que eles sejam adequados aos padrões de produção do mesmo; b - apresentar ao mercado a padronização do produto com a marca “Queijo do Marajó”, obedecendo aos padrões de qualidade e identidade constantes em legislação estadual e federal vigentes										
9. Estratégia para implementação do programa/ação: a - Padronizar a marca Queijo do Marajó; b - realizar reuniões técnicas divulgando e discutindo a legislação vigente para o enquadramento dos produtores rurais da área (Instrução Normativa nº 51 – MAPA)										
10. Resultados esperados/alcançados do programa/ação: a - Apresentar um produto de qualidade ao consumidor; b - obter estabelecimentos industriais registrados no Serviço de Inspeção Estadual da ADEPARÁ, inserindo o Arquipélago do Marajó no mercado industrial dos laticínios										
11. Abrangência territorial do programa/ação: Todos os municípios do arquipélago										
12. Cronograma de execução:										
Execução em todos os municípios a partir das necessidades definidas pelo Grupo de Trabalho do Agronegócio.										
						13. Previsão orçamentária: (R\$)				
							2007	2008	2009	2010
13.1 Investimento		50.000	65.000	85.000	110.000	140.000				
13.2 Custeio		120.000	150.000	200.000	260.000	340.000				

Fonte: Brasil (2007).

A despeito da liberação deste recurso, o Relatório de Avaliação do Plano Marajó indica que esta ação se encontrava em desenvolvimento no ano de 2010. Ver resumo do relatório de avaliação do Plano com descrição da atividade (Figura 14).

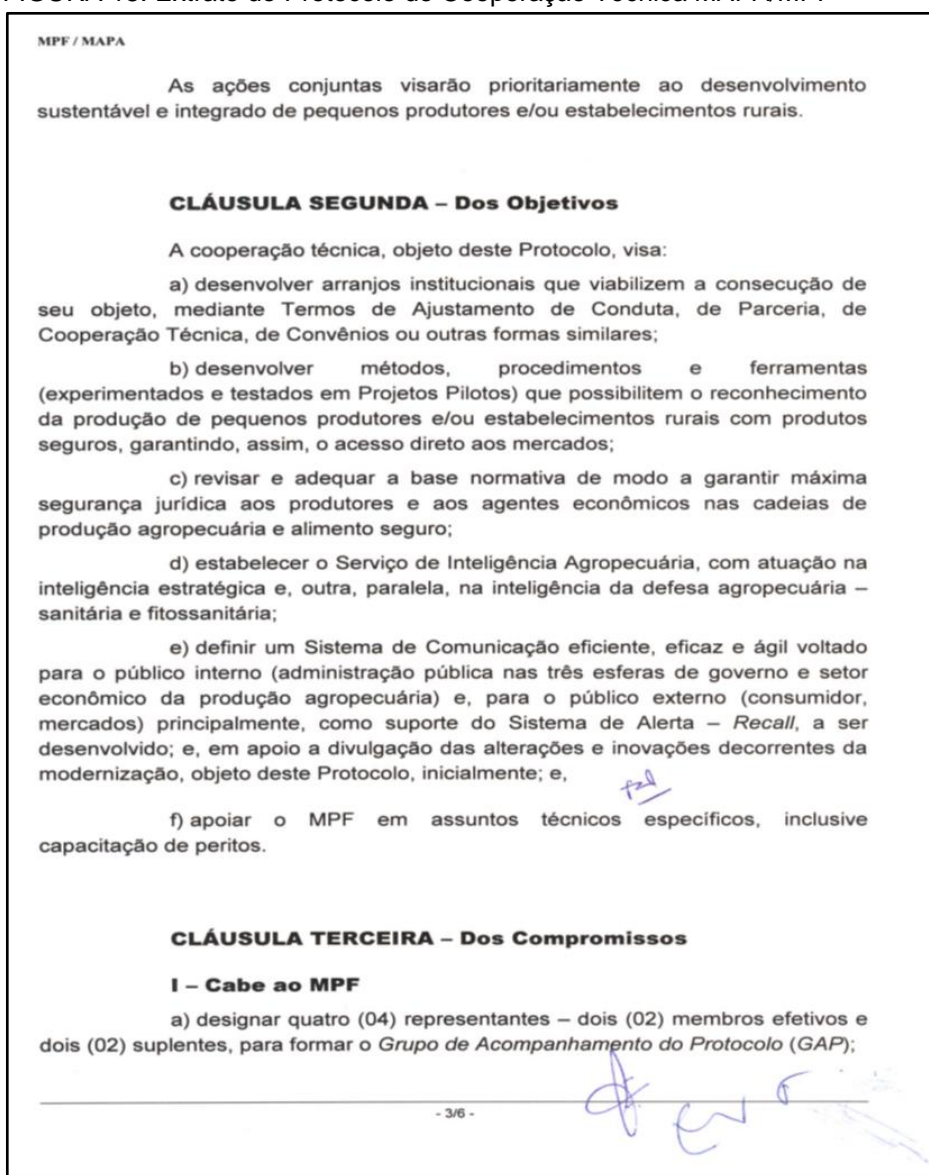
FIGURA 14: Extrato do Relatório de Avaliação do Plano Marajó

TEMA 4: FOMENTO ÀS ATIVIDADES PRODUTIVAS SUSTENTÁVEIS						
Região de integração	Município	Programa	Executor	Projeto/ação	Situação atual	Referência no plano Marajó
Marajó	São Sebastião da Boa Vista	Turismo	Ministério do Turismo	Urbanização da orla e implantação do cais de acostamento da cidade	Ação em andamento (problemas na retirada de feirantes da via- GRPU foi acionada)	Pag 122 e 308
Marajó	Salvaterra/Soure	Turismo	Arcon/Cph	Regularização do transporte turístico para o Marajó através de um catamarã	Ação concluída	Pag 296
Marajó	Salvaterra/Soure e Ponta de Pedras	Prodetur	Bid/Paratur	Implantação de estrutura turística nos municípios de Ponta de Pedras, Salvaterra e Soure	Ação em andamento, primeira fase concluída	Pág. 122 e 308
Marajó	Soure	Agricultura	Sagri	Distribuição de sementes 2008	Ação concluída	Pag 123
Marajó	Soure	Agricultura	Sagri	Distribuição de sementes 2009	Ação concluída	Pag 123
Marajó	Soure	Agricultura	Sagri	Concessão de duas patrulhas mecanizadas compostas de dois tratores, duas plainas e dois desenraizadores de 09 dentes	Ação concluída	Pag 123
Marajó	Soure	Agricultura	Sagri	Concessão de duas carretas agrícolas com carroça de madeira	Ação concluída	Pag 123
Marajó	Soure	Pecuária	Sagri	Curso de manejo sanitário de bubalinos	Ação concluída	Pag 306
Marajó	Soure	Pecuária e agricultura	Sedurb	Aquisição de um equipamento agrícola e rodoviário – trator	Equipamento entregue	Pag 298
Marajó	Soure	Fomento através de crédito	Banpará	Entrega de 50 processos de créditos	Ação concluída. Linhas de créditos liberadas	Pag
Marajó	Soure e Salvaterra	Pecuária	Ufra/Sagri/Adepará	Pesquisa que busca a padronização do queijo produzido de forma artesanal. Tipificar o produto e valorizar a profissão dos queijeiros do Marajó	Ação em andamento	Pag 141

Fonte: Relatório de Avaliação do Plano Marajó (2010).

É importante ressaltar que a aprovação da Lei nº 7.565, que regulamenta a produção e comercialização de produtos artesanais de origem animal e vegetal é de 2011, e que a aprovação do protocolo do Queijo do Marajó é de 2012, e o projeto de IG inicia em 2013. Dessa forma, é possível depreender que o plano Marajó teve importância neste processo de regularização do Queijo do Marajó, tanto é que em 2012 o Estado do Pará aderiu¹³⁶ ao Protocolo de Cooperação entre MAPA e Ministério Público Federal (MPF) para regulamentar risco e segurança no setor agroalimentar¹³⁷ brasileiro (ver Figura 15)

FIGURA 15: Extrato do Protocolo de Cooperação Técnica MAPA/MPF



Fonte: Diário Oficial da União (2011, seção 2, p 41).

¹³⁶ Publicado no Diário Oficial da União (DOU, Seção 3, N 31 de 15 de fevereiro de 2013). Este protocolo teve vigência até 10 de outubro de 2016.

¹³⁷ Publicado no Diário Oficial da União (DOU), Seção 3, N 78 de 26 de abril de 2011.

Este é o contexto político-institucional e normativo que fundamenta as ações em direção à regularização do Queijo do Marajó, a qual a SAGRI (atual Secretaria de Estado de Desenvolvimento Agropecuário e da Pesca - SEDAP) e a ADEPARÁ têm papéis fundamentais como já vimos no extrato de ações do Plano Marajó e nos compromissos assumidos ao aderir ao termo de Cooperação MAPA-MPF. Estas ações são importantes para entendermos o marco legal construído em torno do Queijo do Marajó, pré-requisito fundamental no processo que objetiva a IG para este produto.

Para melhor compreendermos a ação institucional visando à elaboração do projeto de IG do Queijo do Marajó, recorreremos às entrevistas realizadas com agentes chaves neste processo, dentre os quais alguns lotados na unidade do MAPA em Belém (DPDAG/SFA/PA), do SEBRAE/Belém, da SAGRI atual SEDAP, da ADEPARÁ e de consultores que participaram do processo.

Segundo o (a) um técnico (a) do DPDAG/SFA/PA, o projeto IG para o Queijo do Marajó pode ser dividido em três momentos:

1º Momento: antes de 2011, que marca as primeiras reuniões da DPDAG. Este período é caracterizado pela ausência de legislação específica para o Queijo do Marajó.

2º Momento: período que vai até 2011, com o início de um trabalho mais direcionado para o Queijo do Marajó, mas onde as instituições ainda trabalhavam de forma isolada. Este período é marcado pela elaboração do marco legal para produtos artesanais com a aprovação da Lei Nº 7.565, de 25 de outubro de 2011, que regulamenta a agroindustrialização de produtos artesanais.

3º Momento: após 2011, quando as instituições MAPA, SEDAP, ADEPARA e SEBRAE passaram a trabalhar de forma articulada objetivando a regularização do Queijo do Marajó e a IG.

É importante pontuar que o trabalho do MAPA de levantamento dos produtos com potencialidades para IGs no território paraense realizou-se concomitante às cobranças que o governo federal passou a receber do Ministério Público Federal (MPF), quanto aos problemas crônicos de pobreza no Marajó. As cobranças se intensificaram após a mídia nacional divulgar o *ranking*¹³⁸ dos municípios com piores Índices de Desenvolvimento Humano - IDH do Brasil.

¹³⁸ O pior IDH do país é da cidade de Melgaço, que fica na Ilha do Marajó, no Pará. Além de Melgaço, os piores resultados do Marajó foram: Chaves (453), Bagre (471), Portel (483), Anajás (484), Afuá (489), Curralinho (502) e Breves (503). Estes estão na lista dos 50 piores resultados por municípios do Brasil. Disponível em:

Isso levou a SFA/PA a intensificar o trabalho no Marajó. O trabalho teve início segundo o (a) fiscal do DPDAG/SFA/PA com

[...] uma série de reuniões onde se identificou uma série de potencialidades que poderiam ser trabalhadas no sentido de melhorar a qualidade de vida, geração de empregos e consequentemente melhorar o turismo e consequentemente trazer mais recurso para o arquipélago. **E a marca mais forte que todos unanimemente levantaram era o Queijo do Marajó** (Entrevista concedida em 29 de março de 2016, Belém. Grifo nosso).

Até então, em 2011, as ações do MAPA eram isoladas das outras instituições, contudo, diante das preocupações e cobranças outras instituições começaram a desenvolver ações no Marajó. No entanto, apesar do reconhecimento da notoriedade do Queijo do Marajó e do seu potencial de agregar valor, ele esbarrava na falta de legislação e da forte fiscalização que a ADEPARÁ realizava para impedir que o mesmo fosse comercializado para fora da região produtora.

Ainda segundo o (a) fiscal da DPDAG, mesmo que as instituições fossem sensíveis a esta situação, trabalhavam de forma isolada, sem sinergias e sem foco na resolução deste problema, ou seja, na ausência de legislação.

Antes do ano de 2011, o que acontecia em relação ao Queijo do Marajó eram situações separadas em instância de cada instituição. Então a ADEPARÁ começou a atuar independente do ministério [MAPA] por conta daquilo que lhe era mister, fazer fiscalização e apreensão. Havia apreensão em massa do Queijo do Marajó, no Ver-o-Peso, que vinha de barco e canoas. Trabalhavam do jeito que era orientado. Estava irregular, eles apreendiam. Eles não tinham a menor preocupação em entender a questão local e social dos produtores de queijo, eles arbitravam única e exclusivamente em cima da lei e nesse ponto não poderiam estar errados. Então o SEBRAE começou a fazer um trabalho que lhe era mister, que era trabalho de empreendedorismo. Começou a fazer levantamento de potencialidades nas regiões do estado do Pará, dentre as quais o Marajó e começou a promover reuniões para estimular o incremento da produção de Queijo do Marajó, mas repito: sem nenhuma preocupação das outras instâncias [...] e a EMATER aqui e acolá fazendo um trabalho de extensão andando lá pelo Marajó e levando as informações sobre a produção de queijo e tentando estimulá-los a produzir um pouco mais. O Ministério começou a atuar especificamente quando nós tivemos como demanda e especialmente a partir da criação do departamento [DPDAG], ele tem o tempo que estamos prospectando o Queijo do Marajó, oito anos. [...] então, o que aconteceu, nesse primeiro momento, foi um trabalho estante e silencioso de cada instituição [...] (Entrevista realizada em 29 de março de 2016).

Após 2011 e com a criação da Divisão de Política, Produção e Desenvolvimento Agropecuário (DPDAG) vinculado ao SFA/MAPA, o trabalho se intensificou e se passou a trabalhar de forma compartilhada com as outras instituições que já vinham desenvolvendo trabalhos no Marajó. No cerne deste esforço coletivo estava o interesse em desenvolver projetos que ajudassem no desenvolvimento econômico e social do Marajó.

Segundo o (a) fiscal da DPDAG A, isso começou

[...] quando uma série de instituições através do governo federal começou a identificar no Brasil as regiões mais pobres, aí o Marajó foi identificado como a região que tinha o município com o IDH mais baixo do Brasil. Aí nós fizemos uma reunião que foi um marco, onde todos os atores puderam se conhecer e começaram a fazer um trabalho em conjunto com o trabalho desenvolvido pelo Ministério Público Federal-MPF. Foi reunido MPF, SEBRAE, CNBB, esta queria desenvolver um trabalho, no Marajó, vinculado diretamente à Presidência da República [...] a partir então desta reunião de 2011, nós resolvemos então nos unificar e fazer reuniões em conjunto e somar ações. A partir daí todas as ações que o SEBRAE ia desenvolver nos avisava que avisava também a ADEPARÁ, a SAGRI, a EMATER. Isso ocorre até hoje (Entrevista concedida em 29 de março de 2016, Belém).

Apesar do protagonismo do DPDAG/SFA/PA como órgão oficial de divulgação e promoção das IGs no estado do Pará, como ocorre em outras unidades da federação, o SEBRAE é a instituição que mais está à frente do desenvolvimento do projeto de IG do Queijo do Marajó, a SEDAP e o MAPA aparecendo como fomentadoras do projeto, na medida em que têm competência legal para tratar da temática e disponibilizam recursos¹³⁹ para o seu desenvolvimento. No entanto, o grande marco que deu início a uma ação interinstitucional coordenada voltada para a obtenção da primeira IG paraense foi a aprovação da legislação para produtos artesanais (ver Quadro 13).

¹³⁹ O principal suporte do MAPA ocorreu por meio da contratação de uma consultoria para dar suporte ao projeto de IG do Queijo do Marajó (informação obtida por meio de entrevista concedida pelo Sr. A). Já a SEDAP fez o convênio nº 074 de 19/12/2013 com SEBRAE/PA intitulado “Desenvolvimento da Cadeia produtiva do Queijo do Marajó” (IOEPA, Caderno 4, p. 26 de 19/12/2013). Por meio deste convênio, dentre outras ações, foi contratado o consultor Paschoal Robbs, da empresa Dzetta Assistência Técnica para elaborar o protocolo do Queijo do Marajó. Disponível em: <http://www.sagri.pa.gov.br/posts/categoria/programas_e_projetos>. Acesso em: 17 de ago. 2015.

QUADRO 13 – Marco legal que autoriza a produção e comercialização do Queijo do Marajó

Legislação	Ano	Assunto	Abrangência da lei
Lei Nº 7.565, de 25 de outubro de 2011	2011	Normatiza a produção e comercialização de produtos artesanais de origem animal e vegetal	Licença estabelecimentos emissão de registros e autoriza a comercialização no território paraense
Decreto Nº 1.380, de 3 de setembro de 2015 ¹⁴⁰	2012	Regulamenta a Lei Nº 7.565, de 25 de outubro de 2011, especificando o processo de produção e comercialização de produtos artesanais	
Portaria nº 418, de 04 de março de 2013	2013	Regulamentação do primeiro produto a ser certificado pela Lei Nº 7.565, de 25 de outubro de 2011.	Aprova o Protocolo do Queijo do Marajó

Fonte: ADEPARÁ (2014; 2015). Org. Cruz (2016).

A partir deste marco legal, a produção e comercialização de produtos de origem artesanal (animal e vegetal), até então “clandestinas”, foram liberadas no território paraense, abrindo caminho, assim, para que os produtos da agricultura familiar e associado ao modo de produção artesanal passassem a figurar como objeto de um conjunto de iniciativas interinstitucionais voltadas para a IG.

Como já citado anteriormente, ressalta-se que, concomitante a este marco legal, o Estado do Pará, por meio da SAGRI, atual SEDAP, aderiu¹⁴¹ ao Protocolo de Cooperação Técnica MPF-MAPA. Este protocolo de cooperação tem como objeto a

Conjugação de esforços e ações para a modernização da agropecuária, sob os aspectos da Governança, Risco e Conformidade, atenção à saúde animal e vegetal empoderamento do terceiro setor, com metodologia controle de autocontrole, equidade no desenvolvimento da agricultura e fortalecimento do Sistema de Defesa Agropecuária norteado pelos Acordos/Convenções Internacionais dos quais o Brasil é signatário (DOU, Nº 78, Seção II, p.6, 26 de abril de 2011).

É no âmbito do marco legal para produtos artesanais elaborados pelo governo do Pará, do Protocolo de Cooperação Técnica MPF-MAPA e das ações interinstitucionais de vários órgãos “preocupados” em desenvolver trabalhos visando

¹⁴⁰ Este Decreto revogou o Decreto nº 480 de 12 de julho de 2012.

¹⁴¹ O Estado do Pará fez adesão ao Protocolo em de 10 de outubro de 2012, sendo que este protocolo tem vigência até 10 de outubro de 2016.

melhorar os indicadores socioeconômicos do Marajó¹⁴², que emerge o projeto de IG do Queijo do Marajó. A escolha do Marajó para testar este novo marco legal e servir até como referência para o Brasil, justifica-se, segundo Nunes (2012, p.7), devido ao Marajó possuir “[...] um dos mais baixos IDH do país; está localizado na estratégica foz do Rio Amazonas; está próximo a estruturas de portos e aeroportos para exportação; está próximo à Guiana Francesa, saída natural de produtos para a UE; e produz excelentes alimentos, embora de forma esparsa e desordenada”. Ainda segundo Nunes,

Este projeto pode representar forte injeção energética na economia interna da região, nova fonte na pauta de exportações e organização saudável do “ruris” brasileiro. A experiência marajoara, corretamente analisada e adaptada, poderá se espalhar pelo país de forma saudável e acelerada, representando ganhos não apenas sociais e econômicos, mas, ainda, o resgate de compromissos do poder público para com esta região por parte dos governos que se iniciam (NUNES, 2012, p.8).

Do exposto, percebe-se que os projetos de IGs no Pará não são ações isoladas e nem emanam de iniciativas apenas locais, pelo contrário, fazem parte das grandes mudanças decorrentes da atual dinâmica do capital, em que uma das suas principais características é a emergência de uma sociedade de risco (BECK, 2010), com forte impacto sobre a produção e consumo de alimentos na contemporaneidade e que tem propiciado a (re) valorização de produtos tradicionais e com origem certificada, levando os países importadores a requererem estas certificações, como exemplifica o caso da ACTA no Pará. É neste contexto que devemos compreender os estímulos que as IGs têm recebido no Brasil, ou seja, emanam de processos globais resultantes da própria dinâmica contemporânea do capitalismo globalizado, o qual associado aos processos internos de proteção e à valorização de produtos tradicionais, e também de *commodities*, tem se tornado objeto de ações do MAPA¹⁴³,

¹⁴² Segundo o Sr. A, em 2011, houve uma grande reunião no SEBRAE sobre o Marajó, em que foram reunidos todos os órgãos federais que estavam desenvolvendo ações e/ou que tinha competência para tal. O MPF foi o principal articulador desta reunião devido à exposição negativa que o Marajó estava tendo na mídia nacional em função do seu baixo IDH.

¹⁴³ O MAPA dispõe de um programa voltado para o Desenvolvimento do Sistema de Propriedade Intelectual. O ministério oferta cursos, seminários, reuniões e workshops; distribui material de divulgação; mapeia os produtos com potencial de identificação e promove parcerias institucionais. Dentre os eventos, destacam-se: Seminário sobre Proteção de Indicações Geográficas como Instrumento de Desenvolvimento Rural – Sede da Embrapa de 10/09/2014 a 12/09/2014; Oficina sobre a Experiência da França no Registro e Controle de Indicações Geográficas - Brasília/DF de 14 a 18 de setembro de 2015; Intercâmbio de experiências e conhecimento técnico sobre o registro e controle de Indicações Geográficas na Espanha e União Europeia – o evento ocorreu de 05 a 07/04/2016. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/desenvolvimento-sustentavel/indicacao-geografica/eventos>>. Acessado em: 23 jun. 2016.

figurando com destaque no planejamento estratégico do órgão, como discutimos no item 3.2. Após este panorama da política de IG no Brasil, no próximo capítulo, faremos a análise da produção do espaço geográfico marajoara, evidenciando as principais formas de uso, em especial as dinâmicas socioespaciais resultantes da pecuária.

“[...] Embora a escravatura no Marajó não tenha acabado [na mesma data] como a escravatura do Brasil. Trabalham para ti em troca de comida e residência. Como eram escravos libertos com as mesmas mentalidades dos pais. Eu me lembro disso, eu era moleque. Não havia grandes diferenças. Eles passaram a receber salários, mas um salário [pausa], pagavam a comida que comiam, pagavam a casa que moravam e sobrava pouco para eles. Que também não faziam muita questão porque já tinham casa, não precisavam de muito para viver. Exceção foi a Fazenda Tapera”. Este relato é de um dos ex-herdeiros da fazenda Tapera (Entrevista realizada em 01 de janeiro de 2016).

4. FORMAÇÃO DO ESPAÇO MARAJOARA: PECUÁRIA, LATIFÚNDIO E ASSIMETRIAS SOCIOESPACIAIS

A base da economia do Marajó e a utilização das suas terras são orientadas pelas características ecológicas dos dois grandes biomas que dividem a ilha-mãe do arquipélago. Na região dos Furos de Breves, predomina a cobertura florestal tipicamente amazônica, caracterizada pela presença da seringueira e outras espécies que habitam a parte ocidental do arquipélago. Nesse ambiente, as populações rurais estão espalhadas pelas margens dos rios e igarapés, onde desenvolveram, ao longo do tempo, sistemas de vidas complexos que abrangem uma gama de conhecimentos estratégicos à sua sobrevivência. [...] na parte leste da ilha – ou microrregião do Arari, os campos dominam sobre os demais tipos de vegetação, favorecendo a vocação pecuária. Esta atividade é controlada por um número reduzido de pessoas que apenas utilizam a mão de obra do homem do Marajó, que vive nas fazendas ou nas suas periferias em condições abaixo das ideais a uma qualidade de vida razoável. Os demais marajoaras que compõem as comunidades tradicionais exploram os recursos biológicos dos campos, manguezais, tesos, várzeas dominadas pelos açazais e modestas manchas de matas de terra de onde retiram o necessário ao seu sustento. A pesca também é uma atividade importante na região do Arari, bem como os agricultores de subsistência e comercial (LISBOA, 2012, p.155).

Antes de começarmos a discorrer sobre a pecuária marajoara e, especificamente, sobre o queijo artesanal de búfala, popularmente conhecido como Queijo do Marajó¹⁴⁴, acreditamos ser pertinente situar a discussão no âmbito socioespacial do que se compreende ser o Marajó. Isso se faz necessário porque não há uma única definição sobre esta região. Todos os termos que são utilizados para definir o Marajó expressam formas de regionalizações específicas e, dessa forma, procuram evidenciar elementos que distinguem e singularizam o espaço geográfico marajoara a partir do seu uso e está intrinsecamente relacionado ao meio natural presente na “Ilha”, caracterizado pelos campos naturais localizados mais a Leste e as florestas mais a Oeste, como aponta Lisboa (2012, p.155) na citação acima.

Um elemento natural que liga tanto a parte Leste (região de campos) quanto a parte Oeste (região de floresta) é a presença marcante das baías, rios, lagos e igarapés, levando Gallo (1980)¹⁴⁵ a observar a existência de uma “ditadura” das águas e sua

¹⁴⁴ Elaborado com leite de búfala, o requeijão marajoara é um produto da coagulação espontânea do leite de búfala desnatado e não pasteurizado. Este tipo de queijo é largamente produzido na Ilha de Marajó, sendo comercializado no próprio local e, principalmente, em Belém, Pará (VIEIRA et al., 2005; FIGUEIREDO, 2006).

¹⁴⁵ Fundador do Museu do Marajó, o Padre Giovanni Gallo chegou à Vila de Jenipapo, Cachoeira do Arari, em 1973. Faleceu em 2003, seus restos mortais estão sepultados no fundo do antigo Museu que idealizou e ajudou a montar. Dizia, “deixando para lá toda forma de inútil modéstia, posso dizer que conheço esse recanto do Marajó como poucos.

influência nas dinâmicas socioespaciais que caracterizam o espaço geográfico marajoara. Segundo o autor, as estações do ano no Marajó “[...] têm um nome exclusivo: **água, lama e seca**. Em última análise, é sempre a água que, com a sua presença ou ausência, denomina e caracteriza [...]” (GALLO, 1980, p.61. Grifo nosso), ditando assim, o ritmo de vida das pessoas e das atividades econômicas, tanto na região de campos (Arari), como também na região de floresta (Furos de Breves e Portel).

Para Gallo (Ibidem), o tempo de Marajó não é o tempo de São Paulo, nem de Belém, “[...] O nosso tempo é feito de espera. A gente já nasce fora do cronograma” [...] (p.29). Em um espaço formado por milhares de rios e ilhas é inequívoca a força destes componentes naturais, logo não é incomum esperar. Espera-se chover, espera-se secar, espera-se crescer o capim, observa-se ele secar, espera-se a água subir, espera-se a água secar, espera-se o barco partir, espera-se o barco chegar, espera-se. Em uma situação como esta, como programar? Como estar no controle? Não é uma das tarefas mais fáceis, mas os marajoaras, a partir dos conhecimentos adquiridos dos seus antepassados e forjados na sua relação com o meio, construíram o seu próprio modo de vida e, dessa forma, vêm moldando a sua vida e o espaço geográfico onde vivem.

Realmente o tempo do Marajó é outro, não é a mesma “roupagem” de Belém e de São Paulo. Seria este o tempo lento que Santos (1966) nos fala? De um outro tipo de relação com o espaço e com a vida? Este tempo (lento) é a “roupa” que envolve a sociedade marajoara, transmutada no modo de viver dos ribeirinhos das regiões de ilhas e florestas e dos vaqueiros, queijeiros, ribeirinhos e remanescentes de quilombolas da região dos campos? Nesta região, ainda é o meio natural, em grande proporção, que está no “controle”, o meio técnico existente não é dominante e o meio técnico-científico-informacional não passa de uma miragem balbuciando através de algumas atividades econômicas, a exemplo da rizicultura que chegou recentemente na região.

Contudo, é importante ponderar que a imponência da natureza não atinge a todos da mesma forma. Por trás deste imponente “controle” da natureza sobre as condições de existência dos indivíduos, existe uma ordem socioeconômica moldada há séculos, que remonta ao período colonial e deu origem a uma elite agrária que controla imensas faixas de terra, configurando latifúndios e formas de poder e prestígio de quem os controla. Os demais atores sociais, a exemplo dos queijeiros, ribeirinhos, quilombolas, vivem na borda desses espaços e à margem deste sistema político e econômico, que

Não fiz a minha aprendizagem engolindo monografias eruditas, mas através de uma caminhada na água, na lama, na ferroada” (BRAGANÇA; AIRES, 2010, p.40).

mesmo em declínio, ainda está vigente, conformando verdadeiras rugosidades socioespaciais que “congelam” este subespaço marajoara no tempo, como se estivéssemos ainda no século XIX.

Este é o espaço sobre o qual está se desenrolando o projeto de IG para o Queijo do Marajó. É neste espaço permeado por contradições socioeconômicas e de assimetria de poder que está em curso o processo de regularização do Queijo do Marajó, colocando de um lado, os produtores “legalizados” (regularizados), e de outro, os “clandestinos” (não regularizados). Este processo coloca em conflito estes sujeitos que, até outrora, estavam na mesma situação, ou seja, na informalidade. Analisar a forma como este espaço vem sendo produzido e está organizado é fundamental para refletirmos sobre a implantação do projeto de IG do Queijo do Marajó.

Para tanto, entendemos que o conceito de território usado por Santos (1996, 2001) é uma ferramenta analítica imprescindível neste exercício, pois permite-nos compreender o território em mudança, em processo. Por meio desta abordagem, é possível captar os conflitos envolvendo os múltiplos usos presentes no território, ou seja, a relação dialética entre o uso do território como recurso (funcional) e como abrigo (social).

Esta é a discussão que permeia este capítulo. Para tanto, no item 4.1 explanaremos sobre as formas de regionalizações do espaço marajoara, haja vista existirem várias percepções e formas de representação deste espaço. Demonstraremos que por trás destas regionalizações existem formas de uso do território que sustentam relações sociais e econômicas que (retro) alimentam assimetrias de poder, sendo um grande obstáculo a projetos de cunho cooperativo, como é o exemplo de uma IG. No item 4.2, discorreremos sobre a caracterização do Marajó, tomando como referência a regionalização do IBGE (1991) e a noção de Marajó dos Campos e das Florestas, demonstrando que o grande legado da pecuária nesta região é o latifúndio, a pobreza e a exclusão social. E, por fim, no item 4.3 abordaremos a origem histórica da pecuária marajoara, enfatizando seu período áureo, no início do século XX, e o declínio pelo qual esta atividade vem passando desde então.

4.1. De qual Marajó estamos falando?

Analisando a bibliografia que versa sobre o Marajó, identificamos quatro (04) formas de regionalizar o espaço marajoara, ou seja, de concebê-lo, analisá-lo e de projetar sobre este espaço algum tipo de ação. Das quatro (04) formas de regionalização,

três (03) (IBGE, SEIR¹⁴⁶ e Marajó dos Campos e das Florestas) fazem referência a dezesseis (16) municípios e, apenas, uma enfatiza os doze (12) municípios que compõem o arquipélago de ilhas comumente chamado de Marajó e que Lisboa (2012) denomina de Ilha mãe.

É comum também associar a MRG Arari (região dos campos) ao Marajó, como se esta MRG compusesse todo o espaço correspondente a esta região. Até mesmo a Associação dos Municípios do Arquipélago do Marajó (AMAM) utiliza-se de uma “regionalização” que enfatiza o conceito de arquipélago, conduzindo-nos a uma falsa interpretação quanto a sua atuação política-administrativa, pois sabemos que ela não representa apenas os municípios da parte insular/arquipélago (12), mas também os municípios da parte “continental” (04), demonstrada pela sua logomarca na Figura 16.

FIGURA 16: Logomarca da AMAM



Fonte: MAM (2016).

A situação relatada no caso da AMAM é recorrente também em trabalhos científicos e dos próprios órgãos governamentais. Isso demonstra a imprecisão no uso dos termos, gerando confusões acerca do que se compreende ser o Marajó. Esta não é uma questão menor, pois esta (in) definição implica estar incluído e/ou ser excluído de

¹⁴⁶ Criada pela governadora Ana Julia Carepa (gestão 2007-2010), através da Lei Nº 7.024, de 24.07.2007, a Secretaria de Estado de Integração Regional (SEIR) tinha como objetivo ser promotora da integração das ações governamentais nos múltiplos territórios existentes no Estado do Pará. Para tanto, criou 12 regiões de integração e a Política de Integração Regional do Estado do Pará (RELATÓRIO SEIR, 2010). A SEIR foi extinta em 2011, passando a fazer parte da Secretaria de Integração Regional, Desenvolvimento Urbano e Metropolitano (RELATÓRIO SEIR, 2010) (AGÊNCIA PARÁ De NOTÍCIAS, 2011). Disponível em: <http://www.pa.gov.br/noticia_interna.asp?id_ver=80798>. Acesso em: 07 de nov de 2016.

determinadas projetos/ações¹⁴⁷ propostos para a região. Sendo assim, esta não é uma questão trivial.

Atualmente (2017), esta (in) definição está no bojo das discussões sobre a instalação do Plano Gestor da Área de Proteção Ambiental do Marajó (APA-Marajó)¹⁴⁸, gerando uma grande celeuma quanto ao número de municípios que fazem parte do Arquipélago do Marajó. De um lado, o Instituto de Desenvolvimento Florestal e da Biodiversidade do Estado do Pará (Ideflor-bio) argumenta que são 12 os municípios que fazem parte da APA, mas para o Conselho de Desenvolvimento Territorial do Marajó (CODETEM), o arquipélago do Marajó é composto por 16 municípios e não 12 como defende o Idefor-bio.

Esta (in) definição é resultante da forma como se ve a região, mas também expressam as dinâmicas naturais que há milênios vem modelando este espaço. Do ponto de vista físico, o Marajó pode ser subdividido em duas partes: insular e continental. Dos seus dezesseis (16) municípios, doze (12) estão integralmente na parte insular, correspondendo as MRGs de Arari e Furo de Breves e quatro (04) municípios estão parcialmente no continente, compondo a MRG de Portel.

Outra questão que deve levantar debates é quanto à delimitação da área geográfica da IG do Queijo do Marajó. Isso porque, apesar da MRG do Arari (região de campos) ser a área de produção mais tradicional do Queijo do Marajó, não há estudos que indiquem efetivamente que esta é a única área de produção de Queijo no Marajó, logo, podendo ser objeto de questionamento quando da consulta pública realizada pelo INPI¹⁴⁹. No item 4.2, demonstraremos que a pecuária apesar de estar concentrada na MRG do Arari, ela encontra-se dispersa nas outras regiões, tendo inclusive significativa produção de leite fora da região na MRG de Portel, o que levanta a hipótese de produção de queijos nestes municípios.

A definição e delimitação da área de abrangência territorial de uma IG é uma das etapas mais importantes na implantação e gestão deste tipo de projeto. Para tanto, faz-se necessário estudos que comprovem a singularidade daquele espaço de exploração

¹⁴⁷ O projeto de transformar o Marajó em Reserva da Biosfera é voltado para os 12 municípios que compõem o arquipélago do Marajó, definido por Lisboa (2012) como ilha mãe. Outro projeto em curso é a instalação do Plano de Manejo da Área de Proteção Ambiental do Marajó – APA Marajó, este também voltado para os 12 municípios que compõem o arquipélago do Marajó.

¹⁴⁸ Segundo o Art. 13, § 2 da Constituição do Estado do Pará, promulgada em 05 de outubro de 1989, o Marajó é uma Área de Proteção Ambiental, mas, até o presente momento esta APA não foi regulamentada.

¹⁴⁹ Antes de aprovar uma IG, o INPI disponibiliza na Revista da Propriedade Industrial (revista eletrônica) uma consulta pública quanto aos limites da área geográfica que está se pretendendo para a IG.

e/ou elaboração de um determinado produto (SILVA et al., 2014). Todavia, estes tipos de estudos fundamentam-se em critérios técnicos envolvendo elementos relacionados à dimensão natural (clima, solo, relevo, etc.) e social (econômicos, culturais e políticos-administrativos). Estes últimos sendo determinantes na definição da área a ser delimitada. Logo, a ausência dos produtores de outros municípios nas discussões sobre a IG do Queijo do Marajó coloca-os em desvantagem quando à definição dos critérios para delimitação da área proposta para esta IG.

O recorte espacial (área da IG) não é aleatório e tem um forte componente político, pois define quem está dentro ou fora da área da IG. Sendo assim, é um importante instrumento de inclusão e exclusão socioterritorial. Portanto, diante dos processos em curso relacionados à IG para o Queijo do Marajó julgamos necessário, mesmo que brevemente, conhecer as principais regionalizações do Marajó. Conhecer estas formas de regionalizações permite-nos também fazer um diagnóstico de como estes espaços foram produzidos e estão organizados, conformando paisagens (formas-conteúdos) que comportam o passado e o presente, naquilo que Santos (1994) define como uma acumulação de tempos desiguais, em que é possível identificar um conjunto de técnicas e saber-fazeres diferenciados, a exemplo do Queijo do Marajó, que tem uma tradição de produção que remonta há mais de 200 anos e que, na atualidade, vem passando por significativas transformações.

4.1.1 Conhecendo o Marajó a partir das suas formas de regionalizações e usos do seu território

A compreensão dos processos que moldaram e moldam o Marajó há séculos pode ser buscada a partir da espacialização das atividades econômicas de acordo com a diferenciação campos *versus* florestas. Estes dois grandes blocos paisagísticos são as principais expressões pelas quais o Marajó é visto e interpretado.

Tomando como referência estes dois grandes blocos paisagísticos, Barroso (1954), Tocantins (1973) e Miranda Neto (1976) argumentam que é possível dividir a “Ilha” em duas grandes regiões (naturais), tendo na pecuária e no extrativismo vegetal as principais formas de uso presentes nestes espaços.

O conceito de região acompanha a ciência geográfica desde os seus primórdios, sendo o geógrafo francês Paul Vidal de La Blache um dos seus maiores expoentes. Haesbaert (2010), ao analisar o conceito de região na obra deste geógrafo, identificou três grandes fases do seu pensamento:

a) uma primeira fase, ainda pautada em certo determinismo físico-natural, que rejeita as divisões político-administrativas como base para regionalização e propõe a valorização das unidades fisiográficas (cujo “elemento determinante” pode variar de uma região para outra; numa, o clima; noutra, a geologia, por exemplo); visível sobretudo na obra “As divisões fundamentais do território francês”.

b) uma segunda fase, em que podemos identificar uma espécie de transição da região de base naturais para uma região definida sobretudo pela ação humana ou, pelo menos, resultante da “relação homem-meio”; representada, especialmente, por sua obra clássica *Tableau de la Géographie de la France* (Vidal de La Blache, 1903), mas também pela conferência “Os pays da França (1904).

c) uma terceira fase, em que ocorre a concepção de região econômica e, de forma implícita, de região funcional, através da concepção de “nodalidade”, afirmada com ênfase no final da sua obra (1917), quando considera que os limites regionais são fluidos e a industrialização é a principal responsável pela configuração regional, com destaque para seu artigo “Régions Françaises” (LA BLACHE apud HAESBAERT, 2010, p.35).

O pensamento lablacheano¹⁵⁰ é tido como chave para a fundamentação teórica do conceito de *terroir*, tipicidade, dando sustentação ao conceito de indicações geográficas como forma de proteção de saber-fazer territorializados, (re) colocando, assim, a Geografia e os conceitos de espaço, região, lugar e território em evidência nas ciências sociais.

Estes conceitos são fundamentais no âmbito do arcabouço conceitual e teórico que fundamenta as IGs. Um produto/serviço para requerer um “selo” de IG tem que ter identidade territorial, ou seja, tem que ser produzido/elaborado em um determinado espaço (lugar), carregando consigo a singularidade e especificidade deste espaço diferenciado (região), sendo dessa forma, resultante de uma construção socioespacial que envolve interesses e relações de poder (território).

Destes conceitos, o de região é um dos mais requisitado na definição e delimitação do espaço que será regulamentado e dará aos seus ocupantes um pré-direito¹⁵¹ de usar a IG. Dessa forma, este é um conceito muito importante e não pode ser negligenciado, havendo a necessidade de sua plena apreensão por aqueles que o utilizam como ferramenta analítica, prática e normativa.

¹⁵⁰ A Geografia tem rica tradição na discussão sobre a relação homem e natureza, tendo como um dos primeiros grandes expoentes Vidal de La Blache, e contemporaneamente atualizada por Bertrand (1975), Brunet (1985), Delfosse (1997), Bonnamour (1999), entre outros (CASABIANCA et al., 2013).

¹⁵¹ Estar dentro da área geográfica da IG é um autoconduto para ter acesso à etiqueta da IG, mas a definição de quem terá ou não é atribuição do Conselho Regulador da IG, por meio do que estabelece o Regulamento de uso da IG, matéria regulada pela IN nº 25/2013 (CERDAN et al., 2014).

Para Santos (1994), o conceito de região é uma ferramenta teórica muito importante para se compreender/captar/interpretar o espaço contemporâneo. No entanto, o autor chama atenção para a necessidade de sua atualização¹⁵². Neste sentido, Haesbaert (2010) aponta que a atualização do conceito de região perpassa pela necessidade da imbricação da dimensão teórica e prática que este conceito faz alusão. Para o autor, é necessário um “[...] entendimento da região não simplesmente como um “fato” (concreto), um “artifício” (teórico) ou um instrumento de ação, mas da região como um “*artefato*”, tomada na imbricação entre fato e artifício e, de certo modo, também enquanto ferramenta política” (p.109).

Ao lançar este conceito o autor procura

[...] romper com a dualidade que muitos advogam entre posturas mais estritamente realistas e idealistas, “constructo” ao mesmo tempo ideal-simbólica (seja no sentido de uma construção teórica, enquanto representação do espaço, seja de uma construção identitária a partir do espaço vivido) e material-funcional (nas práticas econômico-políticas com que os grupos ou classes sociais constroem seu espaço de forma desigual/diferenciada) [...] (HAESBAERT, 2010 p.109).

A região como um artefato nos projetos de IG, configura-se como um espaço de planejamento coletivo, em que os principais elementos que fundamentam a delimitação espacial é a ação dos sujeitos sociais materializada em um produto. Logo, regionalizar, nestes termos, adquire também claras implicações político-sociais e, dessa forma, não é um simples artifício (constructo), mas está permeado de relações sociais que legitimam ou não este recorte espacial.

Essas questões nos fazem pensar em relação à IG do Queijo do Marajó. Qual é a área de abrangência da IG que está sendo proposta? Esse espaço geográfico comporta todos os produtores de queijo de búfala do Marajó ou apenas os da MRG Arari? Um produtor de queijo da área fora da MRG do Arari, mas dentro da mesorregião do Marajó, produzindo nas mesmas condições socioespaciais, não poderia questionar essa delimitação restrita à MRG do Arari? Isso sendo negado, não configura uma apropriação indevida do nome Marajó pelos produtores de queijo da MRG do Arari? Esses são alguns elementos que nos ajudam a refletir e problematizar os processos que envolvem a IG do queijo do Marajó. Para tanto, entendemos ser relevante à análise da produção do espaço

¹⁵² Santos e Silveira (2001), tendo como referência o conceito de meio técnico-científico-informacional, apresentam uma nova forma de regionalizar o espaço brasileiro, dividindo-o em: Amazônia, Nordeste, Centro-Oeste e Região Concentrada.

marajoara, evidenciando as principais formas de uso presentes em seu espaço geográfico, em especial as dinâmicas socioespaciais resultantes da pecuária.

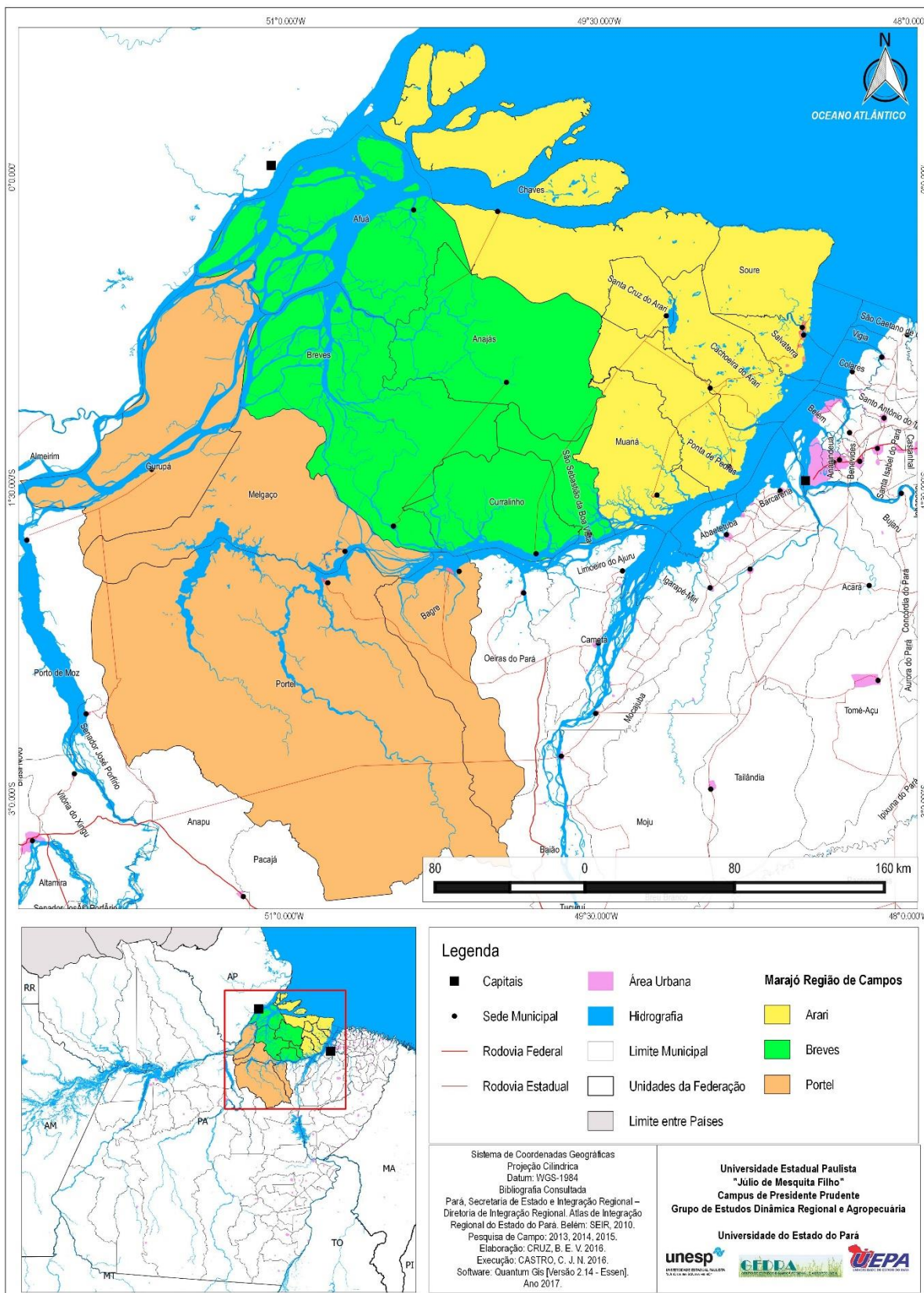
Atualmente, quando nos referimos ao Marajó, há pelo menos quatro (04) formas de concepção/representação deste espaço. Duas (02) representam regionalizações oficiais¹⁵³, a Mesorregião do Marajó e a Região de Integração do Marajó; e duas não oficiais, Arquipélago do Marajó e Marajó dos Campos e das Florestas. Estas últimas, apesar de não serem regionalizações oficiais, são bastante utilizadas e até mesmo mais conhecidas que as regionalizações oficiais. Isso se explica, devido à forte influência que os dois grandes biomas (florestas e campos) têm na espacialização e no desenvolvimento das atividades econômicas na região, sendo assim, é um importante indicador das formas de concepção e interpretação do espaço marajoara a partir dos usos presentes em seu território.

Quando fazemos referência à Mesorregião do Marajó, estamos utilizando a regionalização do IBGE (1991) (Ver Mapa 7); e quando nos referimos à Região de Integração do Marajó, estamos fazendo uso da regionalização utilizada pelo governo do estado do Pará¹⁵⁴ (ver Mapa 8).

¹⁵³ São regionalizações político-administrativas e foram criadas por órgãos do governo federal (IBGE) e estadual (Secretaria de Estado de Integração Regional - SEIR) e têm, entre seus objetivos, orientar o planejamento e a ação do Estado.

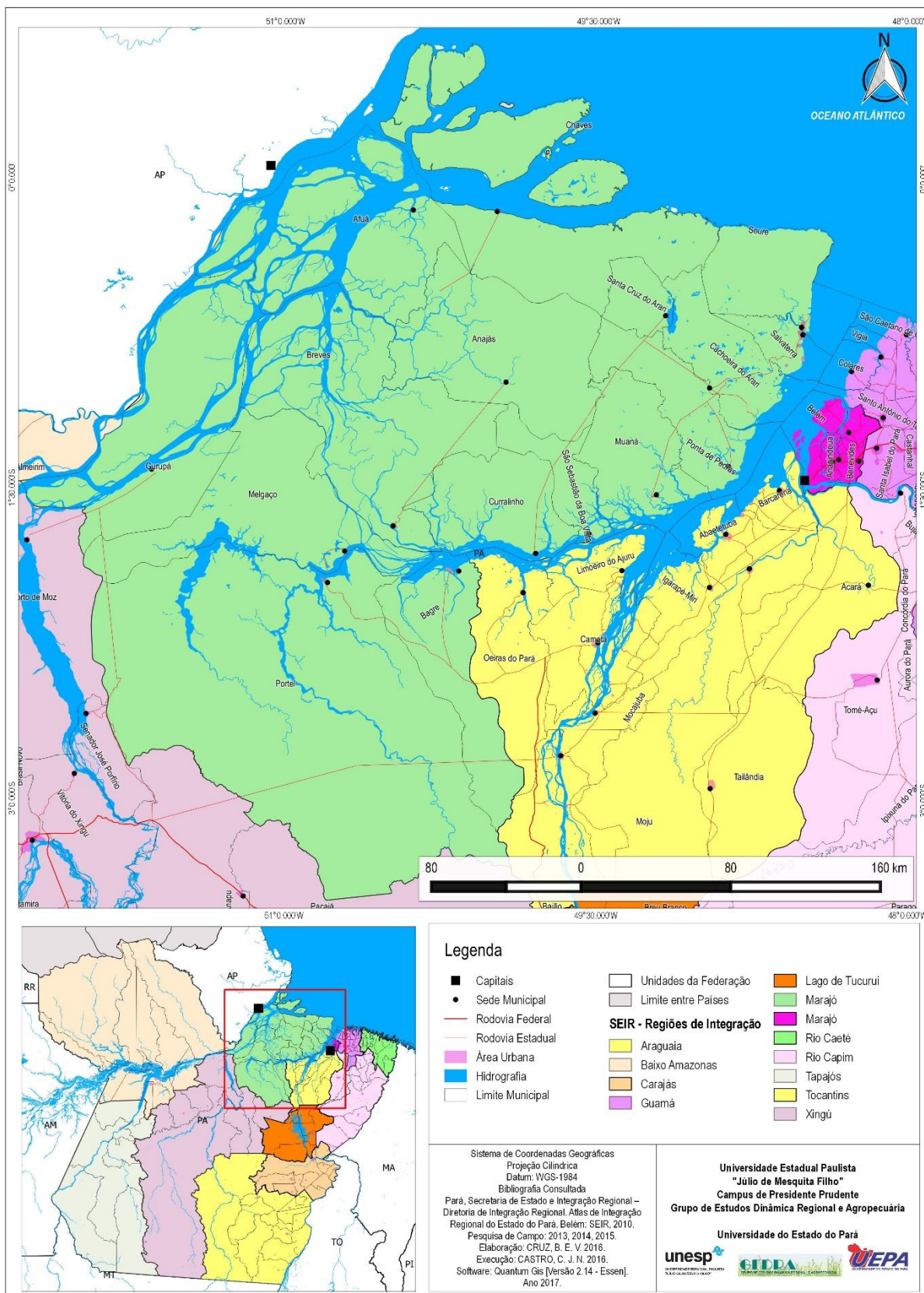
¹⁵⁴ Elaborada no âmbito da antiga Secretaria de Estado de Integração Regional (SEIR), foi regulamentada pelo Decreto Estadual Nº 1.066 de 19 de junho de 2008, dividindo o estado do Pará em 12 regiões de integração. (RELATÓRIO SEIR, 2010).

MAPA 7 – Mesorregião Geográfica do Marajó



Fonte: Cruz (2017).

MAPA 8 – Região de Integração Regional (SEIR)



Fonte: Cruz (2017).

Estas duas formas de regionalização são superpostas, não diferindo uma da outra, ambas sendo compostas por dezesseis municípios¹⁵⁵ (Mapas 7 e 8). A principal diferença entre estas duas regionalizações é que a do IBGE divide o Marajó em três (03) microrregiões (Arari, Furo de Breves e Portel) e a da SEIR não faz diferenciação por microrregião, sendo os dezesseis (16) municípios agrupados em um único bloco regional. Contudo, as duas regionalizações cumprem, de certa forma, a mesma finalidade, ou seja, são utilizadas como ferramentas político-administrativas¹⁵⁶, estando relacionadas ao conceito de regiões homogêneas e funcionais inspiradas no pensamento lablacheano.

As regionalizações Arquipélago do Marajó e Marajó dos Campos e das Florestas, mesmo não sendo oficiais, são utilizadas na medida em que subsidiam análises¹⁵⁷, projetos¹⁵⁸ e ações na região. A primeira (Arquipélago do Marajó) faz referência aos doze (12) municípios que têm seus territórios incluídos integralmente na parte insular do Marajó. Esta regionalização é uma das mais clássicas, tendo nos componentes naturais (rios, lagos, ilhas), ou seja, nos seus aspectos físicos, os principais elementos definidores. Ver Mapa 9.

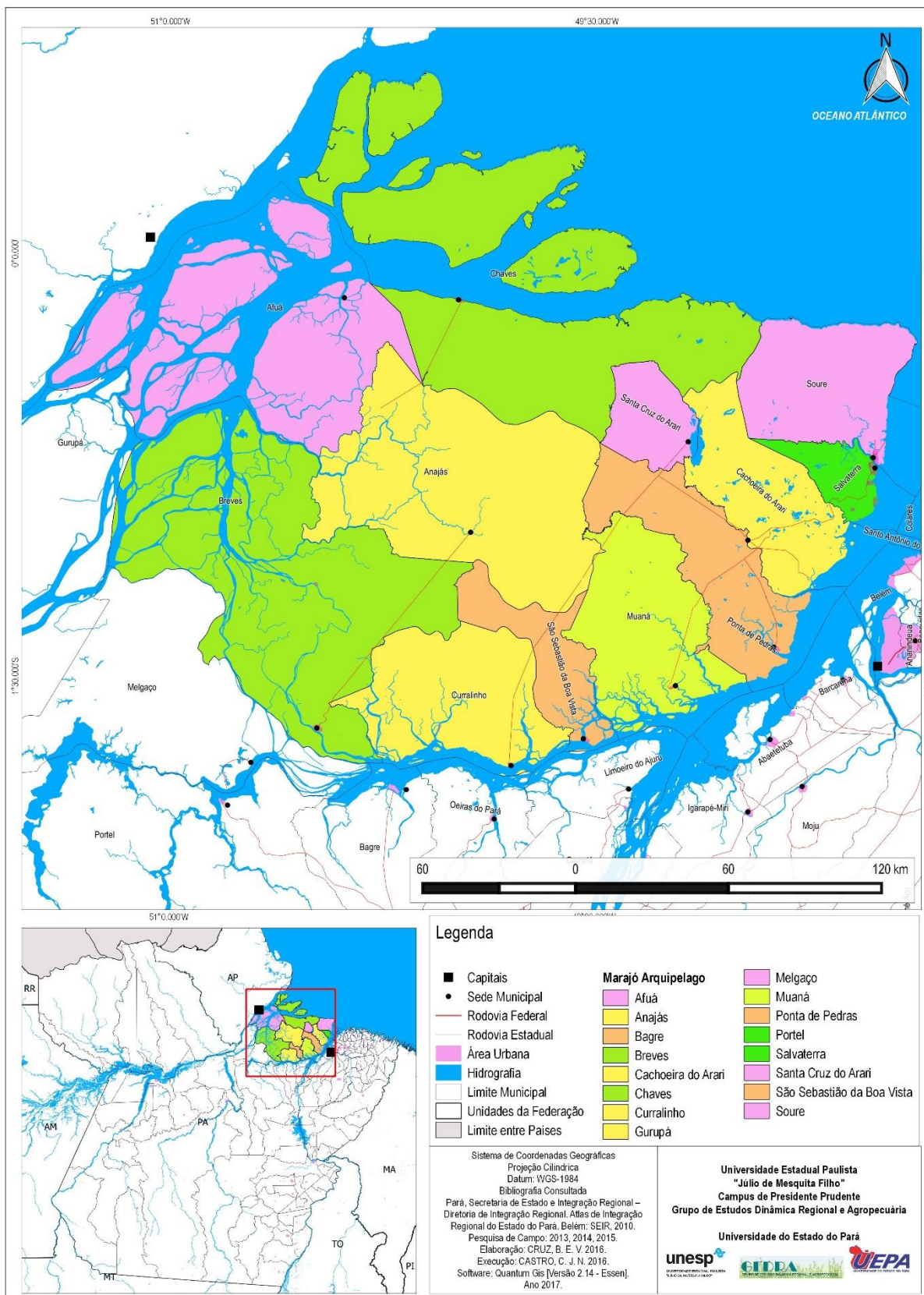
¹⁵⁵ Esta superposição ocorre devido aos dezesseis municípios que compõem o Marajó (Afuá, Anajás, Bagre, Breves, Cachoeira do Arari, Chaves, Curralinho, Gurupá, Melgaço, Muaná, Ponta de Pedras, Portel, Salvaterra, Santa Cruz do Arari, São Sebastião da Boa Vista e Soure), estarem presentes tanto na regionalização do IBGE quanto na da SEIR.

¹⁵⁶ O Anuário [estatístico] do Pará 2015-2016 é organizado segundo as regiões de integração (O JORNAL, 2015).

¹⁵⁷ O livro “Muito além dos campos: Arqueologia e história na Amazônia Marajoara” é um belo exemplo da regionalização do Marajó dos Campos e das Florestas (SCHAAN e MARTINS, 2010).

¹⁵⁸ Os estudos que subsidiam a criação/transformação do Marajó em Reserva da Biosfera da Amazônia foram feitos tendo como referência os doze (12) municípios que compõem a parte insular do Marajó, daí se falar em Arquipélago do Marajó.

MAPA 9 – Arquipélago do Marajó



Fonte: Cruz (2017)

Estes elementos são tão fortes que Gallo (1980) chegou a afirmar que existiria uma ditadura das águas. Corroborando a fala de Gallo (ibidem), Dita Acatauassú (1998, p. 14) faz o seguinte relato: “Nesse dia aprendi que a maré, daí para a frente, regeria a minha vida. Subiríamos o rio na hora certa da maré, fosse dia claro, madrugada ou no outro dia. A maré era soberana...”. Apesar das diferenças espaço-temporais de Gallo (1980), relatando sua experiência no município de Santa Cruz do Arari nos anos 70 e Dita Acatauassú em Soure no início do século XX, esta ainda é uma realidade em maior ou menor proporção presente na vida daqueles que fazem a pecuária marajoara, a exemplo dos produtores de queijo.

A assertiva de Gallo (1980) quanto ao condicionamento que as águas impõem a sociedade marajoara explica a tentativa, desesperada, da elite política do Marajó dos Campos na construção de um conjunto de canais¹⁵⁹ ligando o Lago do Arari, localizado no centro da Ilha, à costa da ilha, no município de Chaves, dando acesso ao Oceano Atlântico (Ver Mapa 10).

¹⁵⁹ A empresa Cotraza, foi contratada pelo governo federal no ano de 1976 para construir os canais do Tartaruga, do Mocoões e Flor dos Anajás. Objetivava-se com esses canais drenar a água do centro da ilha (região do Arari) em direção à costa do município de Chaves, dando acesso ao Oceano Atlântico, principalmente no período de inverno. Se, por um lado, esses canais resolveram parcialmente os problemas dos alagamentos, por outro lado, deixaram outros problemas, como a diminuição dos estoques pesqueiros nos rios e lagos da região. Na atualidade estes canais são utilizados como cursos fluviais que dão acesso ao município de Chaves por meio do rio Arari. (Entrevista concedida pelo Sr.^a. Bata, em 21 de nov. de 2016).

MAPA 10: Rede de drenagem da MRG do Arari



Fonte: Cruz (2017).

Esta era uma das alternativas defendidas na época para controle das grandes inundações e das secas na região. Segundo Miranda Neto (1976, 2005), o desenvolvimento do Marajó perpassava em “[...] intensificar os estudos hidrológicos visando, através da drenagem e do represamento de cursos fluviais, controlar o regime de águas, a fim de evitar as grandes inundações e as grandes secas [...]” (p.132). Esta também é uma das conclusões de um estudo realizado pelo Instituto de Desenvolvimento Econômico-Social (IDESP) em 1973 (PARÁ, 1974).

Esta preocupação se fundamentava devido ao centro da ilha ter cotas altimétricas mais baixas que sua borda¹⁶⁰. Isso ocasiona (va) no período do inverno inundações naturais, dificultando a prática da pecuária, em especial a bovina, o mesmo não ocorrendo com os búfalos, explicando, assim, sua adaptação e rápida expansão na região dos campos marajoaras a partir da década de 1950. As Figuras 17 e 18 retratam um pouco deste universo em que a água é elemento característico e marcante das paisagens campestres da MRG do Arari.

FIGURA 17 – Trecho do curso do Rio Arari



Fonte: Cruz (2014; 2015).

FIGURA 18 – Pasto inundado no inverno



Fonte: Cruz (2014; 2015).

A Figura 17 retrata um trecho do rio Arari, a montante da sede do município de Cachoeira do Arari, em que é possível verificar que o nível do rio está praticamente na mesma cota altimétrica do relevo, ocasionando nos períodos chuvosos dos meses de inverno¹⁶¹ seu transbordamento, como pode ser verificado nos pastos alagados da Figura 18 (búfalo). Esta foi a justificativa que levou à construção dos canais (Tartaruga,

¹⁶⁰ O litoral do Marajó tem cotas altimétricas variando entre 0-5 metros de altura (FURTADO; PONTES, 2013).

¹⁶¹ O inverno marajoara inicia-se em janeiro e se prolonga até junho, mas Miranda Neto (2005) identifica que as chuvas se concentram nos meses de fevereiro a maio, ocasionando cheias que inundam até 2/3 da superfície da Ilha.

Mocoões e Flor dos Anajás) e que ainda hoje são identificados como um dos principais obstáculos para a modernização da pecuária marajoara, a exemplo do processo de adequação das queijarias ao que estabelece o Protocolo do Queijo do Marajó.

No período de inverno¹⁶², o campo é inundado em virtude de ser uma planície próxima ao nível do mar, obrigando os produtores a buscarem as melhores áreas para seus rebanhos, bem como a construírem aterros (Figura 19) para poderem ter acesso às propriedades. Este tem sido um problema constante reclamado pelos produtores de queijo quanto à adequação da propriedade e das próprias queijarias, principalmente daquelas mais distantes e de difícil acesso (Figura 20).

FIGURA 19 – Acesso à propriedade



Fonte: Cruz, (2015).

FIGURA 20 – Curral de coleta de leite



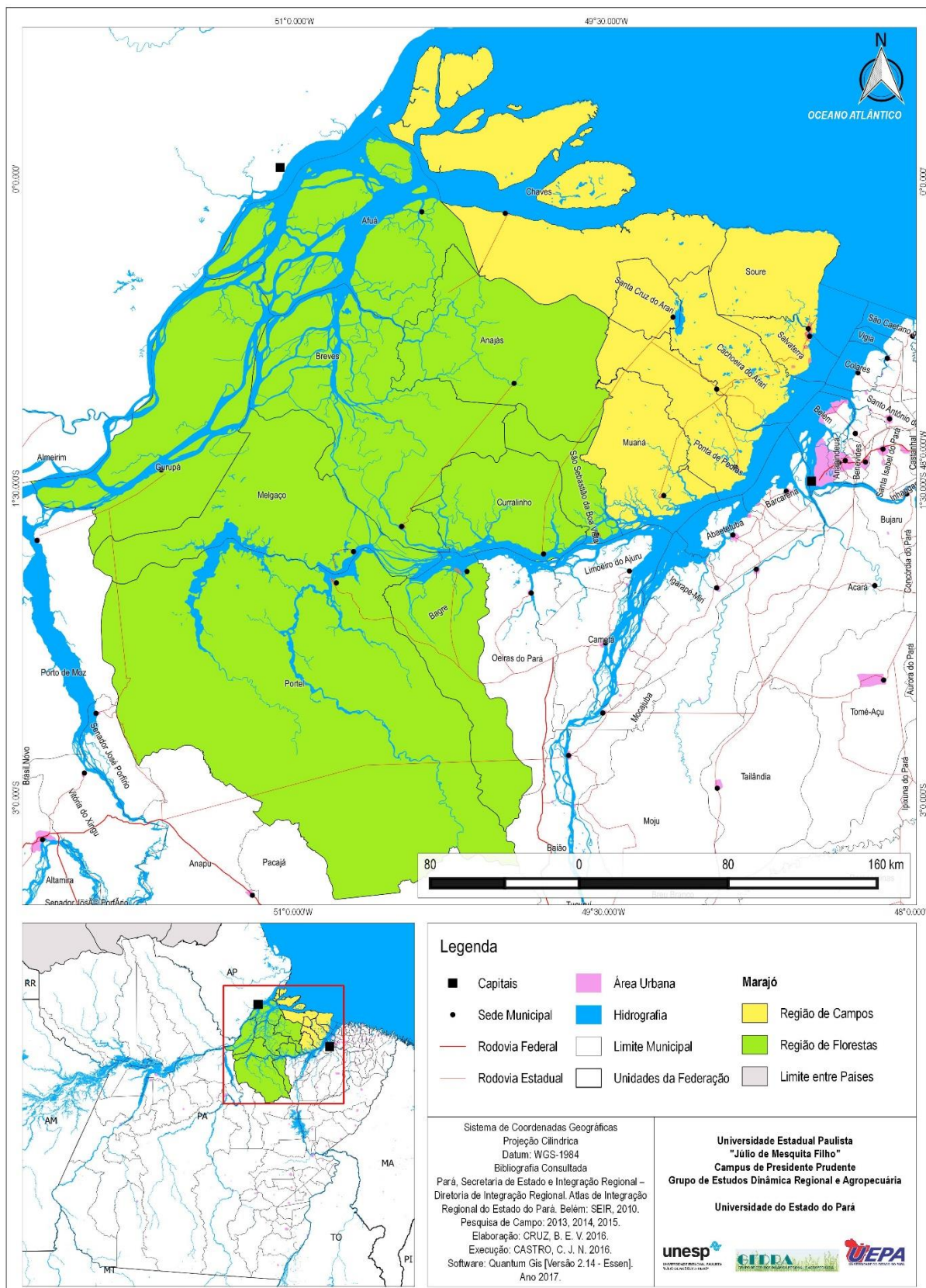
Fonte: Cruz, (2015).

A regionalização do Marajó dos Campos e Florestas¹⁶³ tem como elementos balizadores as paisagens compostas predominantemente pelos biomas de campos e de florestas (Ver Mapa 11).

¹⁶² O clima no Marajó é tipicamente tropical, alternando-se dois períodos bem distintos, o da chuva e da estiagem, sendo o período mais chuvoso entre janeiro a maio, e o mais seco entre outubro a dezembro. Nos meses de junho, julho e agosto, as chuvas persistem, mas em menor volume, caracterizando uma situação intermediária entre os dois períodos marcantes da ilha, o chuvoso (inverno) e seco (verão) (LISBOA, 2012).

¹⁶³ O Mapa 10 deve ser considerado mais como um recurso de visualização¹⁶³ e aproximação da realidade, por isso utilizamos como referência os limites estabelecidos pela regionalização político-administrativa (IBGE e SEIR).

MAPA 11: Marajó dos campos e florestas



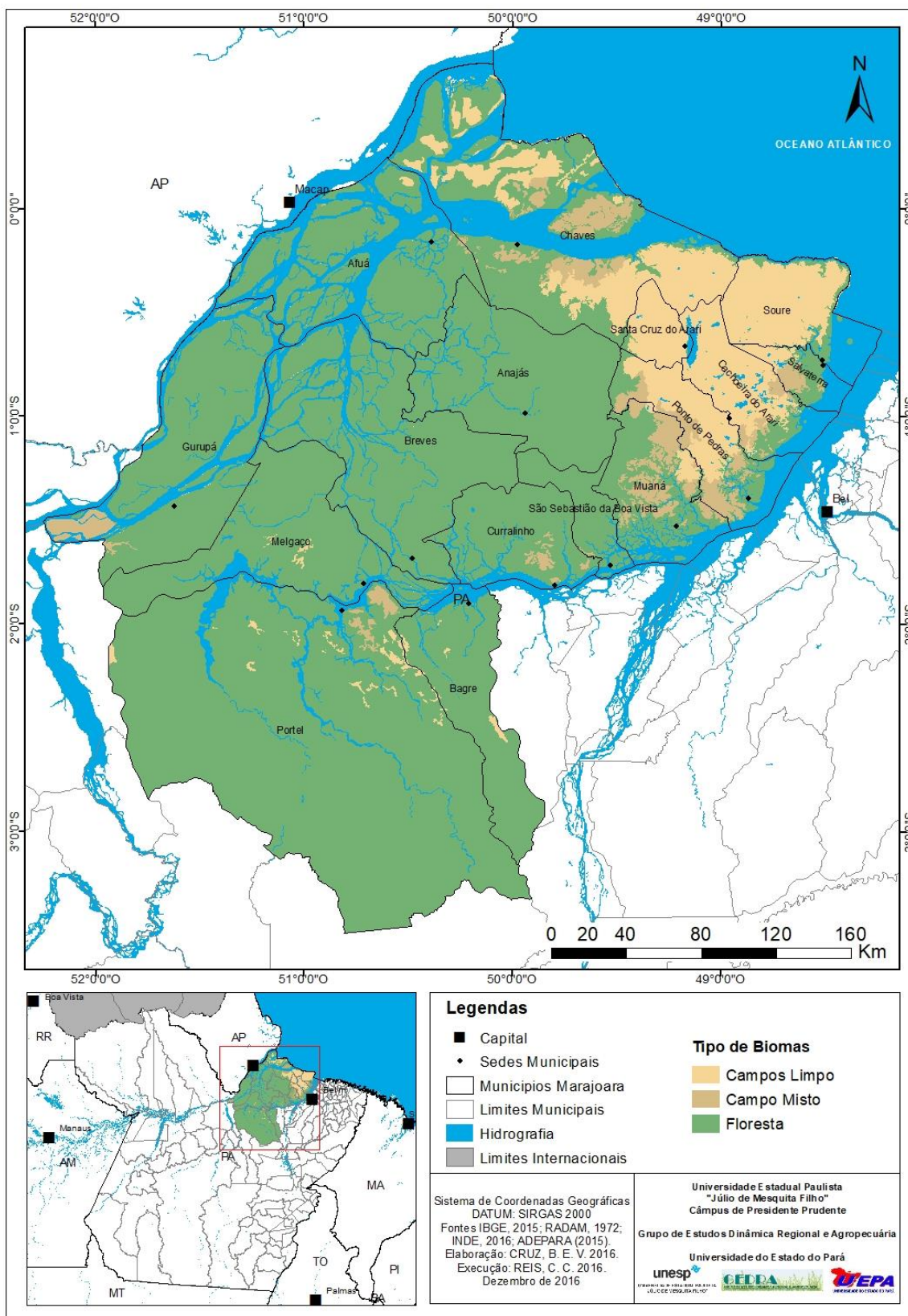
Fonte: Cruz (2017).

É uma regionalização que se fundamenta principalmente nas formas de uso característicos destes espaços, podendo se falar em um território *usado*, singular, na região de Campos, em que a pecuária e a pesca são seus elementos balizadores; e um *território* usado da região de Florestas, marcado pelo extrativismo vegetal (madeira, açaí, oleaginosas, etc.) e também pela pesca. Os dados que subsidiam a análise destes tipos de uso serão apresentados na subseção 4.2.

Há que se ressaltar que enquanto na regionalização “Arquipélago do Marajó” existe uma nítida divisão baseada no componente natural, ou seja, rio, agrupando os doze (12) municípios que formam o arquipélago, ou seja, a parte insular do Marajó, isto não ocorre, no entanto, na regionalização “Marajó dos Campos e Florestas”, pois a separação dos biomas campos e florestas não são tão nítidas, havendo áreas de transição entre estes biomas, além do que o bioma campos pode ser encontrado nos municípios que fazem parte do Marajó das Florestas, como é exemplo de Afuá, Anajás e São Sebastião que fazem limites com municípios que compõem a MRG do Arari, mas também se encontra presente nos municípios de Curralinho, Breves, Melgaço Gurupá, Bagre e Portel¹⁶⁴ (Ver Mapa 12).

¹⁶⁴ Mesmo estes municípios tendo poucas extensões do bioma campos em seus territórios, eles contam com a presença de rebanhos bubalinos.

MAPA 12: Diferenciação do bioma de campos e florestas no Marajó



Fonte: Cruz (2017).

Deve-se ressaltar também, que por mais que inicialmente estas regionalizações tenham se alicerçado nos elementos da dimensão natural, na atualidade compreende-se, que a sociedade é o elemento central na produção desse espaço. Para isso, reconhece-se a riqueza de seu saber-fazer oriundo de uma rica tradição técnica-cultural que remonta a milhares de anos¹⁶⁵. Contemporaneamente se reconhece nestas regiões uma forte interdependência na relação homem *versus* meio, expressando em modos de vidas singulares e em uns “[...] sistemas de vida complexos que abrangem uma gama de conhecimentos estratégicos à sua sobrevivência (das populações marajoaras)” (LISBOA, 2012, p.155). É uma regionalização muito enraizada na forma como os marajoaras se definem, a partir do espaço que vivem, como também uma concepção externa sobre as particularidades destes dois grandes subespaços nos processos econômicos, sociais e políticos que comportam.

A interpretação do Marajó a partir da diferenciação campos *versus* florestas é a das mais usuais e antigas sobre a região. Para demonstrar isso, recorreremos a Barroso (1954); Tocantins (1973) e Miranda Neto (1976):

Marajó divide-se em duas partes: a sudoeste é coberto por exuberante, fecunda e espessa floresta tropical; e ao nordeste é formada por opulentas e verdes pastagens (pág. 107. Grifo nosso) [...] Em Marajó está o maior empório pastoril do norte do Brasil. Esses campos incomensuráveis alimentam diversas, milhares de rezes de todas as espécies; desde ao búfalo ao zebu indiano e ao comum [...]. (BARROSO, 1954, p. 178-179).

[...] O aspecto geográfico de Marajó surpreende pelo contraste que oferecem suas duas porções. Toma-se um mapa, assinalando na parte norte a cidadezinha de Afuá, e ao sul a foz do rio Atuaá, una-se por uma reta estes pontos e a ilha estará dividida mais ou menos em duas regiões naturais, que refletem a sua influência nos hábitos, na vida, no perfil genético, na saúde dos habitantes e, por fim, na economia local [...] (TOCANTINS, 1973, p.81).

O dualismo geográfico da ilha é refletido na divisão da mesma em duas grandes áreas: de um lado os Campos, oferecendo um modo de vida próprio com suas fazendas, a pecuária e seus fenômenos sociais e econômicos idiossincráticos; de outro lado, a zona da mata, parte ocidental da ilha, completamente distinta, onde homem e meio se interpenetram resultando daí condições peculiares ao gênero de atividades sazonais, mercê da natureza que plasma o caráter nômade do vivente da região [...] (MIRANDA NETO, 1976, p.74).

A partir da abordagem destes autores é possível identificar uma “dualidade” existente no Marajó, sendo que cada autor utiliza seus próprios termos para isso: Barroso (1954) fala em duas partes, Tocantins (1973) em duas porções e Miranda Neto (1976),

¹⁶⁵ A ocupação do Marajó remonta a 1500 A.C e se estende até o século XVIII (SCHAAN, 2009), quando este espaço foi definitivamente conquistado pelos colonizadores portugueses.

em duas grandes áreas. As paisagens que mais caracterizam estes “Marajós” podem ser visualizadas nas figuras 21/23 e 22/24.

FIGURA 21 – Paisagem de campos I



Fonte: Cruz (2015).

FIGURA 22 – Paisagens de florestas I



Fonte: Cruz (2015).

FIGURA 23 – Paisagem de campos II



Fonte: Cruz (2015).

FIGURA 24 – Paisagens de florestas II



Fonte: Cruz (2015).

Outro elemento importante presente nas citações de Tocantins (ibidem) e Miranda Neto (ibidem) é a correlação entre meio “natural” e “vocação” econômica; e entre meio “natural” e modo de vida. Nas Figuras 21 (paisagens de campos) que fazem alusão à região de Campos, as gramíneas¹⁶⁶ fazem parte da paisagem junto com os búfalos,

¹⁶⁶ Segundo Miranda (1943), nos campos da região do Arari são encontradas gramíneas e leguminosas específicas, mas as melhores pastagens são formadas pelos capins andréquicé (*Leersia hexandra*), canarana canarana-erecta-lisa (*Echinochloa pyramidalis*) e taboquinha (*Panicum zizanioides*), geralmente encontrado na parte central da MRG do Arari.

criados em grandes propriedades e/ou em pequenas, como o exemplo da Figura 23 como se fosse um animal de estimação. As casas são de assoalhos elevados em função da elevação do nível do rio e inundação das planícies fluviolacustres¹⁶⁷, principalmente no período de inverno.

Esta concepção do Marajó a partir do bioma campos¹⁶⁸ e florestas¹⁶⁹ estão internalizadas na forma como os marajoaras se veem. Apesar de reconhecerem que do ponto de vista político-administrativo, seus municípios fazem parte de microrregiões distintas¹⁷⁰, é recorrente utilizarem a expressão “o município x é da região de campos”, o “município y é da região de florestas”.

O uso destas expressões nos conduz a uma interpretação de que há um reconhecimento da singularidade a partir destes dois grandes recortes espaciais, sendo também um demarcador de identidade territorial na região. Dessa forma, os usos destes termos têm um forte componente identitário ligado à paisagem formada a partir dos campos e das florestas. Não estamos querendo dizer com isso, no entanto, que este fator de identidade se funda apenas na paisagem, mas que há uma compreensão que estas duas grandes regiões “naturais” (Campos e Florestas) comportam dinâmicas econômicas e culturais distintas, se expressando em modos de vidas singulares do “homem marajoara dos campos” e do “homem marajoara das florestas”, principalmente daqueles que têm na relação com a dimensão natural¹⁷¹ o principal meio de reprodução social.

Em pesquisa coordenada por Barbosa (2012) para captar os aspectos da identidade territorial do Marajó, o componente “ambiente” foi o que alcançou o maior índice (0,826) (Figura 25). Os entrevistados¹⁷² justificaram sua escolha em função dos recursos naturais serem a dimensão mais importante na “[...] definição de limite do território, das características marcantes, da história comum e dos principais conflitos existentes no território” (BARBOSA, 2012, p. 44).

¹⁶⁷ As planícies fluviolacustres são as formas de relevo sobre a qual se desenvolve o bioma de campos.

¹⁶⁸ Os campos naturais do Marajó dividem-se em: Campos altos, Campos medianamente alagados, Campos baixos e Mondongos. Este último caracterizando-se por ser um tipo de campo baixo atolento e geralmente ficando submerso (MIRANDA NETO, 2005).

¹⁶⁹ Floresta latifoliada ocorrendo tanto em área de terra firme como de várzea.

¹⁷⁰ A regionalização do IBGE (1991) divide o Marajó em três MRG (Arari, Furo de Breves e Portel).

¹⁷¹ As populações estão espalhadas por todo o arquipélago [Marajó] e constituem a maioria (59,12 %) da população marajoara, daí a importância dos recursos naturais no seu cotidiano (LISBOA, 2012, p.158).

¹⁷² Entrevista aplicada aos membros do Conselho de Desenvolvimento Territorial do Marajó - CODETEM. Este colegiado é composto por lideranças da sociedade civil organizada dos 16 municípios do Marajó.

FIGURA 25 – Aspectos da identidade territorial do Marajó

Categorias	Valor	Classificação	Legenda: 0,00 - 0,20 = Baixo 0,20 - 0,40 = Médio Baixo 0,40 - 0,60 = Médio 0,60 - 0,80 = Médio Alto 0,80 - 1,00 = Alto
1. Ambiente	0,826	Alto	
2. Agricultura familiar	0,792	Médio Alto	
3. Economia	0,743	Médio Alto	
4. Pobreza	0,758	Médio Alto	
5. Etnia	0,742	Médio Alto	
6. Colonização	0,698	Médio Alto	
7. Político	0,636	Médio Alto	

Fonte: SGE/Território Marajó – PA, (2011); Barbosa (2012).

Isso demonstra que no processo de formação socioespacial do Marajó a dimensão “natural” dos seus principais biomas (campos e florestas) teve e ainda tem um peso significativo na reprodução social e econômica dos seus habitantes, sendo um importante definidor da identidade territorial, como aponta a pesquisa de Barbosa (2012). Nestes espaços (campos e florestas) têm-se forjado formas de aproveitamento econômico intrinsecamente relacionadas ao meio natural existente, condicionando e sendo condicionado pelos modos de vidas peculiares a cada um destes subespaços.

O relato de Tocantins (1973) é bem expressivo quanto a isso:

A íntima solidariedade que existe entre o homem e o meio ficou logo patente nos fenômenos sociais e econômicos despertados nos primeiros sinais de ocupação da ilha, fazendo-a distinguir-se de outras regiões do Amazonas. **O campo induziu ao criatório e este formulou os dados do processo social a que a vida dos seus habitantes teve que submeter-se** (TOCANTINS, 1973, p. 115. Grifo nosso).

Outro relato interessante é o do poeta Dalcídio Jurandir¹⁷³:

O lago se espalhou pelos campos, comeu as lonjuras, ilhou as palhoças, bateu de leve debaixo dos jiraus, espiando o sono dos pobres. Caiu então um silêncio de princípio de mundo em que os homens se misturavam com os bichos deslizando nas águas e na lama, na espuma das enxurradas e na folha dos mururés (JURANDIR, 2016, p.237).

Estas citações, a primeira de cunho científico (Tocantins) e a segunda de cunho romanesco (Jurandir), ajudam-nos a compreender a visão que se tem sobre a região. É

¹⁷³ Dalcídio Jurandir nasceu em Ponta de Pedras, em 10 de janeiro de 1909, passou sua infância e juventude em Cachoeira do Arari, depois morou em Belém do Pará até 1927. O grande romancista amazônico recebeu em 1972 da Academia Brasileira de Letras o prêmio Machado de Assis pelo conjunto de sua obra

uma visão forjada desde o período colonial, estendendo-se para o século XXI e sendo reforçada por uma abordagem regional lablacheana¹⁷⁴ e que ainda está bastante enraizada no pensamento e nas ações dos sujeitos que vivem no Marajó e/ou que nele tem seu objeto de reflexão/ação.

Esta visão idealizada esconde que por trás destas unidades fisiográficas da paisagem (campos e florestas), existe um forte processo de dominação política e espoliação social que remonta ao período colonial, sendo um grande limitador para uma mudança dos quadros (econômicos e sociais) que caracterizam negativamente o Marajó na atualidade, independente da MRG, estando presente tanto nos municípios que fazem parte da região de campos como o de floresta. Neste sentido, é interessante o relato deixado por Dalcídio Jurandir em seu romance de nome Marajó:

[...] Castigo de ladrão é ferro em brasa, mas meu sentimento não deu. Conheci Gervásio, já velho, eu gostava do Gervásio. Coitado, não tinha jeito de ladrão, ficou foi com pena da mulher de Honório que se desejara. O desgosto arrastou com ele pros confins da Monguba. Engraçado, o filho da mulher nasceu e aleijou depois com mordida de surucucu. Pra você ver a pessimidade desses brancos. Ferro em brasa no lombo. Enquanto fazia isso, mandava assinalar gado alheio, tomava conta das fazendas nacionais, botava criadores pequenos na miséria. Os filhos dos fazendeiros se fazem doutores à custa de gado alheio. De noite para o dia os pequenos fazendeiros, como o Garin, perdiam todo o seu gadinho. Ferro em brasa é só para pobre como nós (JURANDIR, 2016, p.223).

Este ainda é um problema recorrente no Marajó e que expressa a assimetria de poder presente na região. Isto tem ficado muito claro no processo de regularização das queijarias no Marajó, no qual aqueles que tem mais poder e prestígio conseguem o selo de produto artesanal em detrimento dos demais produtores que estão à margem desse processo. No capítulo 5 analisaremos como vem sendo implantado esta política.

Na MRG do Arari¹⁷⁵ (região de campos) predomina uma territorialização marcada pela pecuária (bovina e bubalina) extensiva realizada em latifúndios. Já MRG do Furo de Breves e Portel (região de floresta), tem-se uma territorialização fundada no extrativismo vegetal¹⁷⁶ e animal, está mais complexa e difusa no Marajó e com uma forte presença do latifúndio, mas não tão concentrador como na MRG Arari, em que 90% da

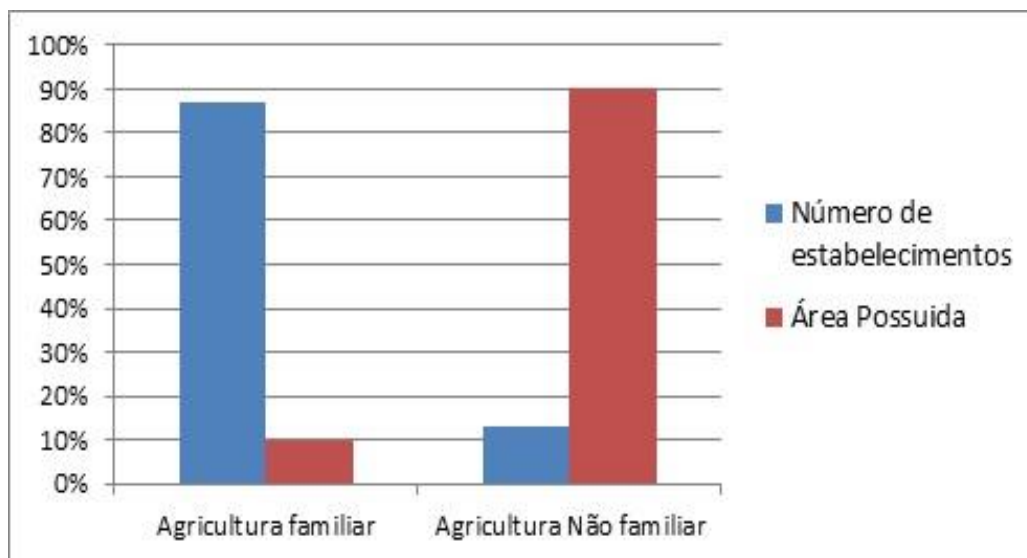
¹⁷⁴ Esta percepção de regionalização fundada nas unidades fisiográficas da paisagem pode ser enquadrada na primeira fase do pensamento de Vidal de La Blache (HAESBAERT, 2010) e fundamenta as abordagens de Barroso (1954), Tocantins (1973) e Miranda Neto (1976).

¹⁷⁵ Utilizaremos a análise a partir da regionalização do IBGE por duas razões. Primeiro, porque os dados estatísticos são gerados tendo como base esta regionalização e segundo, porque há uma associação entre a MRG Arari (com a região de campos) e a MRG do Furo de Breves e Portel (com a região de florestas).

¹⁷⁶ O açaí e a madeira são os mais importantes, mas não os únicos. O primeiro sendo explorado por milhares de ribeirinhos que têm neste produto a principal fonte de renda. Já a madeira tem sido explorada sistematicamente por grandes empresas e chegou a figurar como a principal atividade econômica de todo Marajó até fim dos anos 2000.

área dos estabelecimentos são ocupados por poucos mais de 10% de estabelecimentos rurais não familiares, ou seja, por grandes fazendas, e que Costa (2007) define como latifúndio-monocultor (Ver Figura 26).

FIGURA 26 – Estrutura fundiária da MRG do Arari



Fonte: Censo Agropecuário de 2006 (IBGE, 2015). Org. Cruz, Gomes e Calvi (2015).

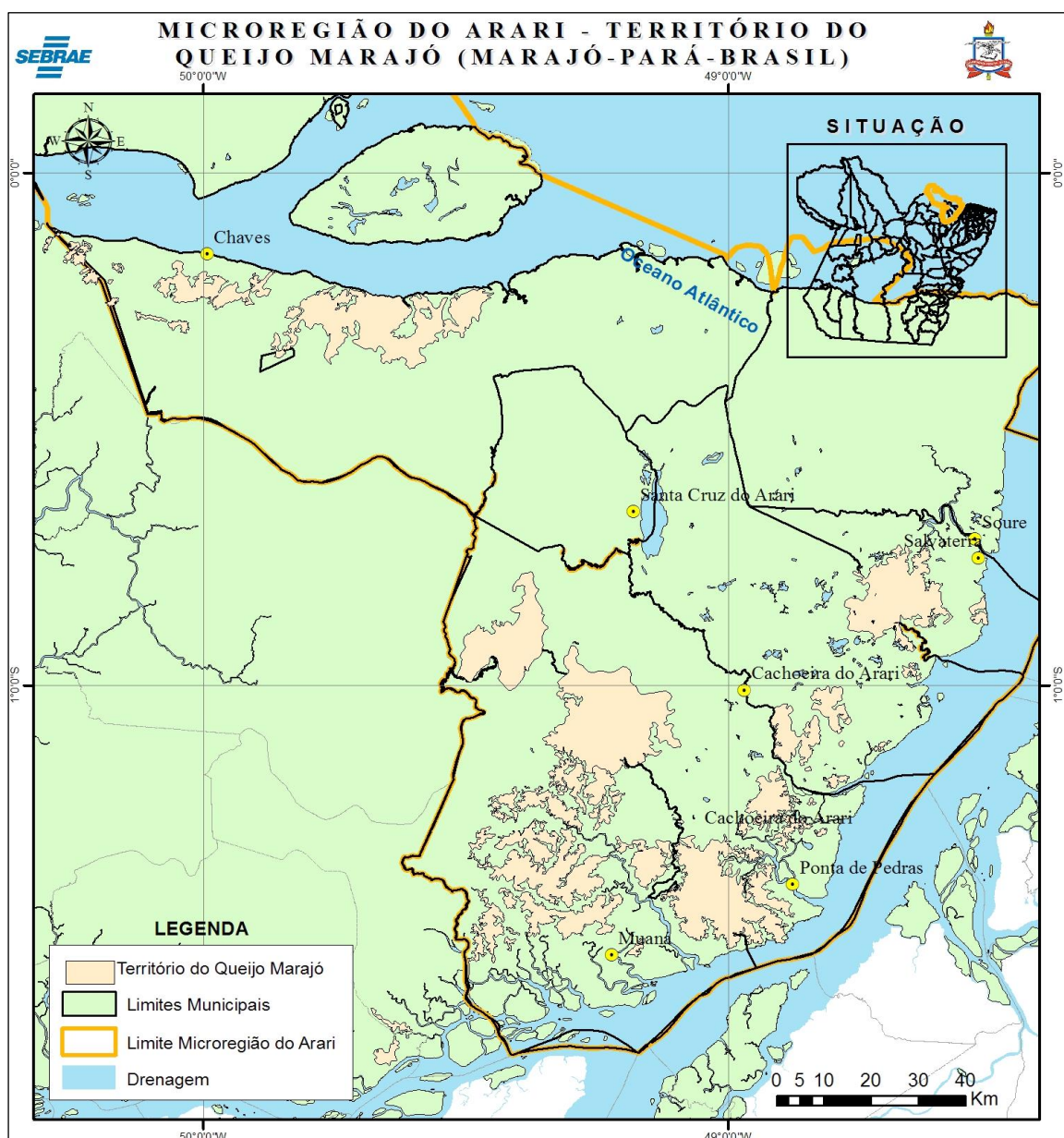
Para Souza (2013), há uma unidade comum a esses dois grandes espaços geográficos, marcada pela questão fundiária, precárias condições sociais, intensa exploração de recursos naturais, identidades socioculturais e ausência ou reduzida ação do Estado. Lisboa (2012) é outro autor que chama atenção para a interdependência de fatores como educação, saúde e saneamento básico. Para este autor, estes serviços “[...] são considerados parâmetros básicos ao desenvolvimento humano, inserem-se neste contexto [do Marajó] de forma precária ou inexistente. [...]” (p.155). Se estes fatores de precariedade estão presentes tanto no “Marajó das Florestas” quanto no “Marajó dos Campos”, logo eles não podem ser atribuídos apenas ao fato dos municípios terem em seu território bioma A ou B.

Portanto, a análise da produção do espaço marajoara tem nas formas de uso do seu território e na exclusão socioeconômica os principais elementos da sua unidade territorial. Dessa forma, não é a partir da paisagem-bioma que devemos interpretar-revelar o Marajó, mas pelas relações sociais, econômicas e políticas que ensejaram uma formação socioespacial singular, em que os elementos da natureza são tão fortes que parecem determinar a vida dos seus habitantes e ajudam a esconder uma realidade cruel

que tem na extrema concentração fundiária e ausência (ou pouca presença) do Estado, a principal causa da perpetuação do quadro de pobreza e exclusão social que marcam a região, afetando a maioria dos produtores de queijo na medida em que não dispõem de renda para se enquadrar nos marcos legais que regem a atividade desde 2014.

Este é o quadro socioespacial sobre o qual está se elaborando mais uma regionalização, agora para delimitar a Indicação de Procedência (IP) para o Queijo do Marajó (Ver Figura 27).

FIGURA 27 – Regionalização proposta para IG do Queijo do Marajó



Fonte: SEBRAE (2014).

Uma regionalização que apesar de levar o nome de Marajó, só recobre a MRG do Arari (região de campos), mas que se apropria do nome Marajó, induzindo a uma compreensão que este produto (queijo) emana de todo o território; há que se ressaltar também, que nem todos os produtores que estão dentro da área a ser delimitada para a IG poderão utilizar em seus produtos esse dispositivo de proteção e diferenciação. Estar dentro (área) é uma pré-condição e não autoconduto para usar a IG. Nesta região marcada por uma história de dominação econômica e política, e que se materializa por meio de uma grande assimetria de poder, e onde o controle e acesso à terra é restrito, eleva-se os riscos de uso desse dispositivo para fins exclusivamente individual e setorial. Um exemplo destes riscos é que apenas 10 estabelecimentos agropecuários estão com seus laticínios (queijarias) regularizados e, dessa forma, podendo usar a IG caso seja aprovada pelo INPI. Aprofundaremos mais esta discussão no capítulo 5.

Das quatro (04) formas de regionalizações discutidas, faremos uma imersão na do IBGE (1991), trazendo dados e informações capazes de levar-nos a uma compreensão contemporânea das principais dinâmicas territoriais que vêm “moldando” este subespaço da Amazônia paraense, o Marajó e, em especial, a MRG do Arari, onde está instalado o maior rebanho bubalino do Brasil e que se constitui na área para a implantação do projeto de IG do queijo do Marajó.

4.2 Caracterização do Marajó a partir da regionalização do IBGE

A atual regionalização do IBGE (1990)¹⁷⁷ remonta à década de 1970 e se fundamentava nos conceitos de regiões homogêneas e funcionais. Esta regionalização ainda é utilizada, com algumas mudanças, até a atualidade, sendo a principal a substituição do conceito de micro e mesorregiões homogêneas pelo conceito de micro e mesorregiões geográficas (CONTEL, 2014).

Tendo como base a regionalização do IBGE (1991), o estado do Pará compõe a macrorregião Norte do Brasil e tem seu território dividido em seis mesorregiões geográficas: Região Metropolitana de Belém, Nordeste Paraense, Baixo Amazonas, Sudoeste Paraense, Sudeste Paraense e Marajó. A mesorregião do Marajó (Mapa 7) divide-se em três (03) microrregiões geográficas: **Portel**, com quatro (04) municípios

¹⁷⁷ A última mudança importante na regionalização do território brasileiro proposta pelo IBGE se deu entre os anos de 1989/1990 tendo sua institucionalização definitiva pela Resolução nº. 11 da Presidência do IBGE de 5 de junho de 1990. Esta regionalização fundamentou-se no conceito de região geográfica e teve forte influência do materialismo histórico (CONTEL, 2014).

(Portel, Bagre, Gurupá, Melgaço); **Furos de Breves**, com cinco (05) municípios (Breves, Afuá, Anajás, Curralinho e São Sebastião da Boa Vista); e **Arari**, com sete (07) municípios (Cachoeira do Arari, Chaves, Muaná, Ponta de Pedras, Salvaterra, Santa Cruz do Arari e Soure), totalizando dezesseis (16) municípios.

Segundo esta regionalização, o Marajó possui uma área de 104.139,30 km², o que corresponde a 8,35% do território paraense. De acordo com o IBGE, o Marajó possui uma população total de 533.397 mil habitantes, correspondendo a 6,52% da população do estado do Pará (IBGE, 2015)¹⁷⁸. Em termos microrregionais, a maior população (41,40%) está localizada na MRG de Furo de Breves, com destaque para o município de Breves com população estimada em 98.231 mil habitantes, o que equivale a 18,41 % da população total da mesorregião. Já a MRG do Arari, apesar de ser mais próxima de Belém e ter uma relativa malha rodoviária integrando quatro (04) municípios (Soure, Salvaterra, Cachoeira do Arari e Santa Cruz Arari), tem apenas 31,50% da população da mesorregião, sendo o município de Ponta de Pedra o mais populoso com 29.160 mil habitantes (Ver tabela 1).

TABELA 1 – Microrregiões Geográficas do Marajó: População e Território

MICRORREGIÕES/MUNICÍPIOS	População	% Pop.	Território (km ²)	% (km ²)
Microrregião do Arari	168.225	31,50	28.950	27,8
Cachoeira do Arari	22.449	4,20	3.102	2,97
Chaves	22.566	4,23	13.085	12,56
Muaná	37.977	7,11	3.766	3,61
Ponta de Pedras	29.160	5,40	3.365	3,23
Salvaterra	22.370	4,19	1.044	1,00
Santa Cruz do Arari	9.417	1,76	1.075	1,03
Soure	24.286	4,55	3.513	3,37
Microrregião dos Furos de Breves	220.720	41,40	30.094	28,90
Afuá	37.540	7,03	8.373	8,04
Anajás	27.540	5,16	6.922	6,64
Breves	98.231	18,41	9.550	9,17
Curralinho	32.248	6,04	3.617	3,47
São Sebastião da Boa Vista	25.161	4,71	1.632	1,56
Microrregião de Portel	144.594	27,10	45.096	43,30
Bagre	28.292	5,30	4.397	4,22
Gurupá	31.623	5,92	8.540	8,20
Melgaço	26.397	4,94	6.774	6,50
Portel	58.282	10,92	25.385	24,37
Total	533.397	100 %	104.140	100 %

Fonte: IBGE (2010); IBGE (2015). Org. Cruz (2016).

¹⁷⁸ Estimativa demográfica atualizada até 15 de set de 2015. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/estimativa2015/estimativa_dou.shtm>. Acesso em: 07 nov. 2016.

Em termos territoriais, a MRG Portel destaca-se com maior território entre as três MRG's, com destaque para o município de Portel com 25.385 Km² de área, o que equivale a 24,37% do território de todo o Marajó. Em segundo lugar em abrangência territorial vem o município de Chaves na MRG do Arari com 13.085 Km² de área, equivalendo a 12,56 % da área total da mesorregião do Marajó. Dos municípios estudados em nossa pesquisa, este se destaca por ter o maior rebanho bubalino paraense com 135.422 (42%) e por ter também a segunda maior concentração fundiária da MRG do Arari, com 97% do território ocupado por estabelecimentos não-familiares (IBGE/FAO, 2015).

O Marajó, diferentemente de muitas outras regiões brasileiras e até mesmo paraense¹⁷⁹, caracteriza-se ainda por ser uma região mais rural que urbana. Tomando-se como referência o Censo Demográfico do IBGE (2010), 275.700 habitantes residem na zonal rural, o que equivale a 56,59 % da população da mesorregião. Exceção são os municípios de Breves (50,14%), Salvaterra (67,83%) e Soure (91,375) que têm populações urbanas superiores à rural¹⁸⁰. Estes últimos, pertencentes à MRG do Arari, apresentam índices de urbanização bem superior às encontradas nesta mesorregião. Os demais municípios desta MRG têm população rural superior à urbana: Santa Cruz do Arari (51,02%); Cachoeira do Arari (64,02%); Chaves (88,05%); Ponta de Pedra (52,21%) e Muaná (57,55%).

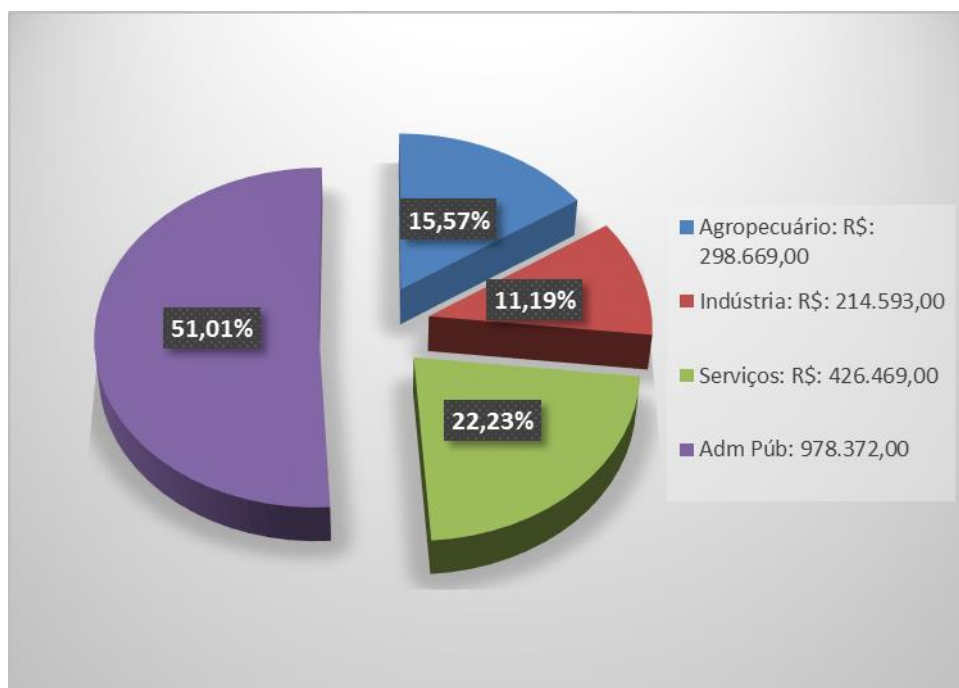
Do ponto de vista econômico, o Marajó caracteriza-se por ser uma região de economia primária, sendo o setor industrial e o de serviços pouco desenvolvidos. Com um Produto Interno Bruto (PIB) estimado no ano de 2012 em 1,98 bilhão de reais, o destaque é a administração pública que detém 51,01% deste PIB, o que equivale a 978,3

¹⁷⁹ A taxa de urbanização do estado do Pará é 68,50 %, sendo que das 12 regiões de integração apenas Marajó (56,59%) e Cametá (52,80%) têm população rural superior à urbana (ANUÁRIO DO PARÁ, 2015-2016).

¹⁸⁰ O maior nível de urbanização destes municípios se explica por fatores de ordem local. Breves tem o maior quantitativo populacional (98.231) do Marajó e é o maior centro econômico da Ilha, herança ainda da exploração madeireira da década de 1990. Já Soure é outro centro econômico, mas polarizando a parte leste da Ilha, além de ter sua população concentrada predominantemente na área urbana sendo um dos reflexos da elevada concentração fundiária presente no município. Com relação à Salvaterra, mesmo o município não sendo um grande centro econômico, tem se beneficiado da sua localização estratégica entre Soure e Cachoeira do Arari e tem atraído um conjunto de atividades e serviços para as áreas urbanas do município, que além da sede do município tem mais dois distritos administrativos, Joanes e Jubim.

milhões de reais¹⁸¹, aparecendo como a principal empregadora da região¹⁸² (Ver Gráfico 6).

GRÁFICO 6 – Produto Interno Bruto da Mesorregião do Marajó - 2012 (R\$ 1.000)



Fonte: FAPESPA e IBGE (2012). Org. Cruz (2016).

A agropecuária detém apenas 15,57% desse PIB, o que equivale a 298,6 milhões de reais. Ao decompor-se este valor a partir do valor adicionado, observa-se que a atividade mais importante é a pesca com 54,4%¹⁸³, a pecuária ficando com 26,2% e a exploração vegetal com 10,1% de participação no setor (PARÁ, 2013). Este é um dado bastante relevante que aponta para o declínio da pecuária no PIB da região, haja vista que chegou a deter 54% do total do PIB da Ilha em 1970 (PARÁ, 1974). Demonstraremos com mais detalhes este declínio na subseção 4.3.

A análise do PIB a partir dos dezesseis (16) municípios da mesorregião do Marajó evidencia que Breves e Portel possuem os maiores PIBs da região, o primeiro

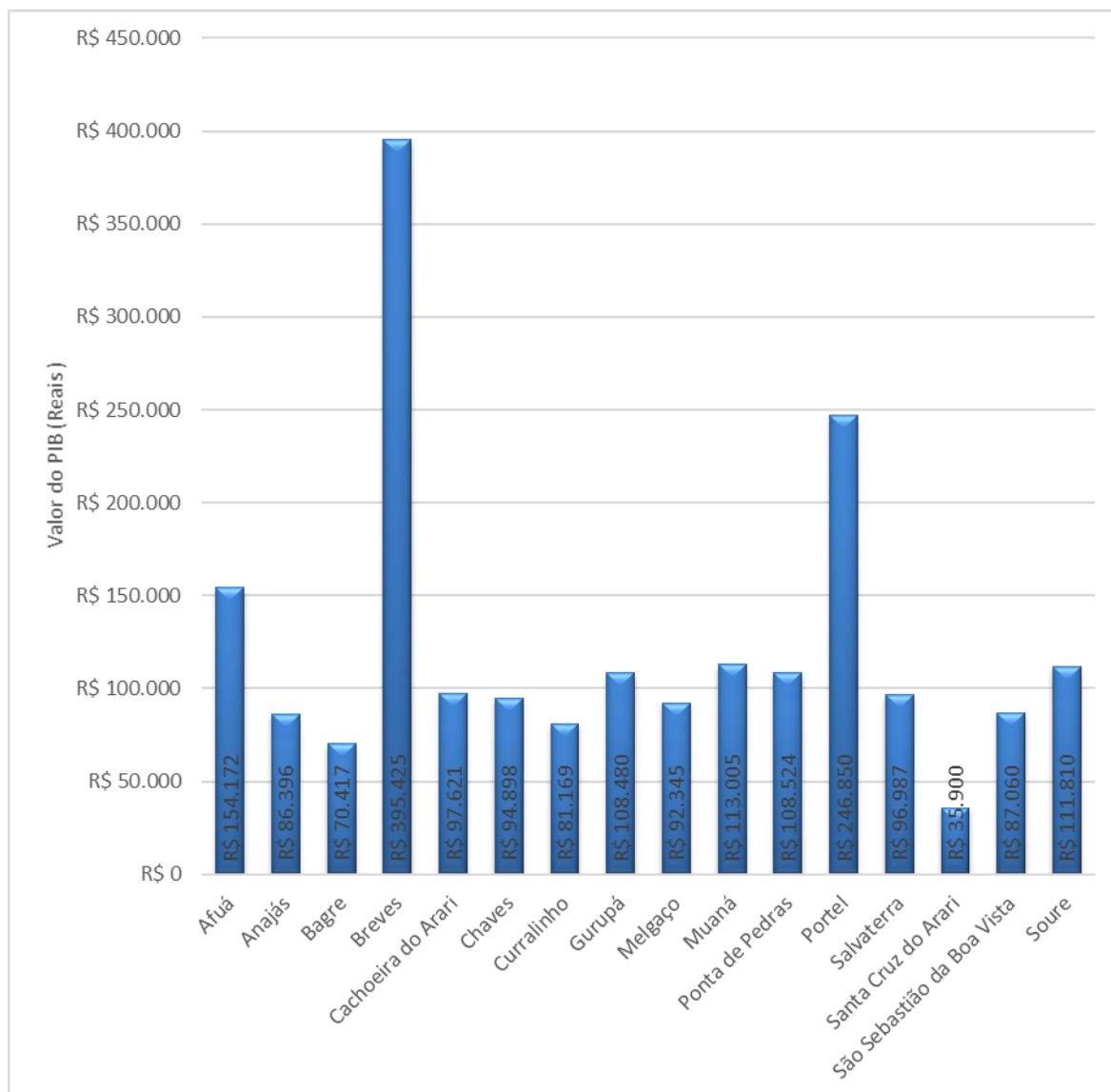
¹⁸¹ O PIB do Marajó (valores nominais) apresentou uma participação de somente 2% no total estimado para o Estado do Pará (PARÁ, 2013).

¹⁸² Segundo Gomes (2010-2011), 71,6% dos empregos formais da região são ocupados pelo setor público.

¹⁸³ Para termos uma ideia da importância da pesca para a mesorregião do Marajó, dos 1.564 contratos de Pronaf liberados entre 2013-2015, 815 contratos (54,3%) foram direcionados para o **financiamento** da pesca e apenas 28 contratos (1,79%) para pecuária, sendo que 22 destes contratos referem-se ao município de Gurupá na MRG de Portel e que não tem tradição no desenvolvimento desta atividade. Quanto ao **custeio** (agrícola e pecuária), dos 140 contratos liberados, 136 são agrícolas e apenas 04 são ligados à pecuária, totalizando R\$910.509,48, ou seja, é uma modalidade de crédito pouco relevante na região (BANCO CENTRAL, 2016).

pertencente à MRG de Furos de Breves e o segundo à MRG de Portel, sendo os dois municípios localizados no “Marajó das Florestas” (Ver Gráfico 7).

GRÁFICO 7 – PIB dos municípios da Mesorregião Geográfica do Marajó - 2012 (R\$ 1.000)



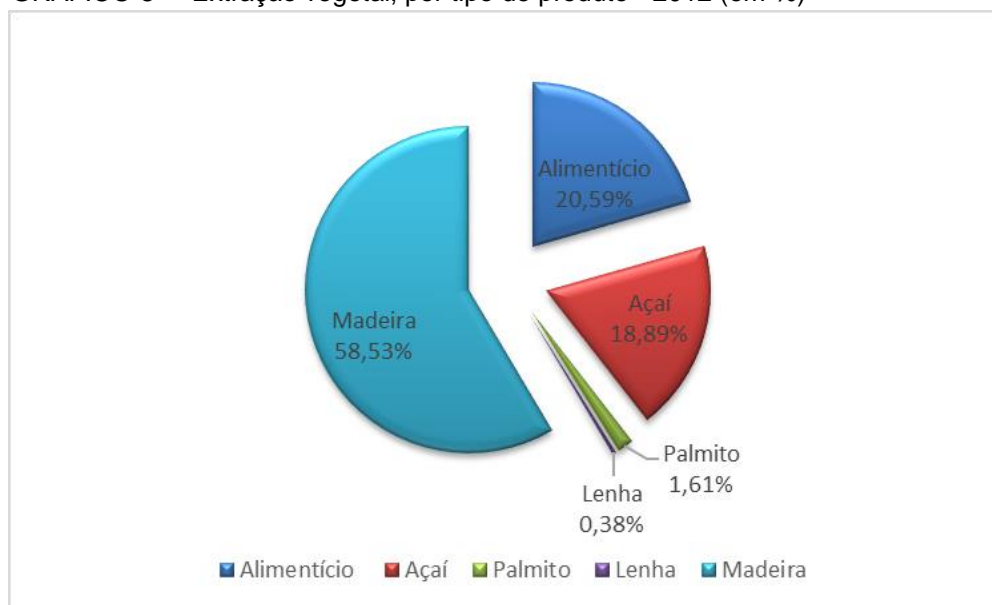
Fonte: FAPESPA e IBGE (2012). Org. Cruz (2016).

Como já demonstramos anteriormente, estes municípios têm os maiores contingentes populacionais da mesorregião, com 18,41% e 10,42% respectivamente. O município de Breves polariza a MRG dos Furos de Breves e o município de Portel a MRG de Portel. Os demais municípios da mesorregião têm PIBs equivalentes, não ultrapassando o PIB de Afuá que é 154, 1 milhões de reais. A expressividade destes PIBs não decorre da sua pujança econômica, mas do seu quantitativo populacional e da importância que o setor de serviços (administração pública) tem para suas economias.

É interessante notar que por trás destes PIBs esconde-se a “dualidade” campos *versus* florestas, na forma de aproveitamento econômico e tipo de uso destes espaços como já descrito por Barroso (1954), Tocantins (1973), Miranda Neto (1976) e Lisboa (2012). Na MRG Furos de Breves e Portel, uma das atividades econômicas mais importantes é o extrativismo vegetal, com destaque para a exploração madeireira e açaí, esta última sendo bastante significativa na atualidade tanto para economia local (Marajó) quanto estadual¹⁸⁴.

Já a exploração madeireira teve seu auge na década de 1990, quando chegou a deter 78,64% do PIB da região¹⁸⁵, mas, a partir deste período, com a pressão dos órgãos ambientais e a diminuição dos estoques florestais, a atividade entrou em forte declínio, porém, ainda representa 58,53 % da exploração vegetal de toda a região do Marajó, com valor estimado em 212,9 milhões de reais (Ver Gráfico 8).

GRÁFICO 8 – Extração vegetal, por tipo de produto - 2012 (em %)



Fonte: IBGE/PEVS/FAPESPA (2015). Org. Cruz (2016).

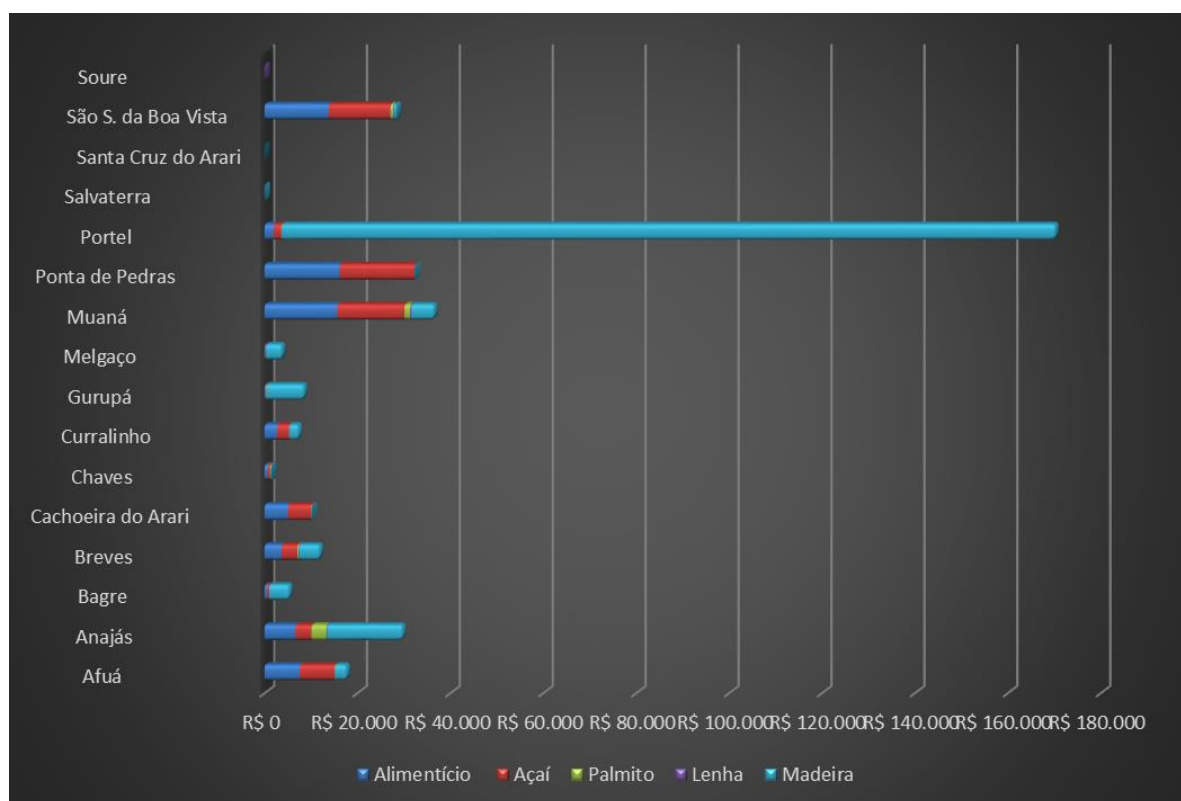
Quanto à distribuição destas atividades pelos “Marajós” dos Campos e das Florestas, percebe-se que elas estão concentradas principalmente no Marajó das Florestas, com destaque para a exploração madeireira no município de Portel, com valor estimado em 166,5 milhões de reais. Já os municípios que compõem o Marajó dos

¹⁸⁴ Em 2010, o estado do Pará produziu 706 mil toneladas de açaí, sendo o maior produtor nacional e detendo 88% da produção. Em 2010, as vendas para o mercado externo da polpa de açaí atingiram o montante de US\$ 18,6 milhões, correspondendo a 65,5% do total da pauta de exportação de sucos do Estado. No mercado nacional, Rio de Janeiro e São Paulo consumiam em 2010, cerca de 650 toneladas/mês de polpa e mais de 1.000 toneladas/mês na forma de *mix* como guaraná e granola (IBGE-PAM/SAGRI, 2010).

¹⁸⁵ Censo Agropecuário de 1996 (IBGE, 2015).

Campos (Soure, Santa Cruz do Arari, Salvaterra e Chaves), justamente onde estão concentradas as pecuárias (bovina e bubalina), essas atividades são completamente ausentes ou inexpressivas, exceção são os municípios de Ponta de Pedras e Muaná que se destacam na produção de açaí, mas estes dois últimos municípios têm significativo percentual de florestas em seus territórios, pois estão na área de transição entre os “Marajós” (dos Campos e das Florestas). Ver Gráfico 9.

GRÁFICO 9 – Extração vegetal, por tipo de produto extrativo e município - 2012 (R\$ 1.000)



Fonte: IBGE/PEVS/FAPESPA (2015). Org. Cruz (2016).

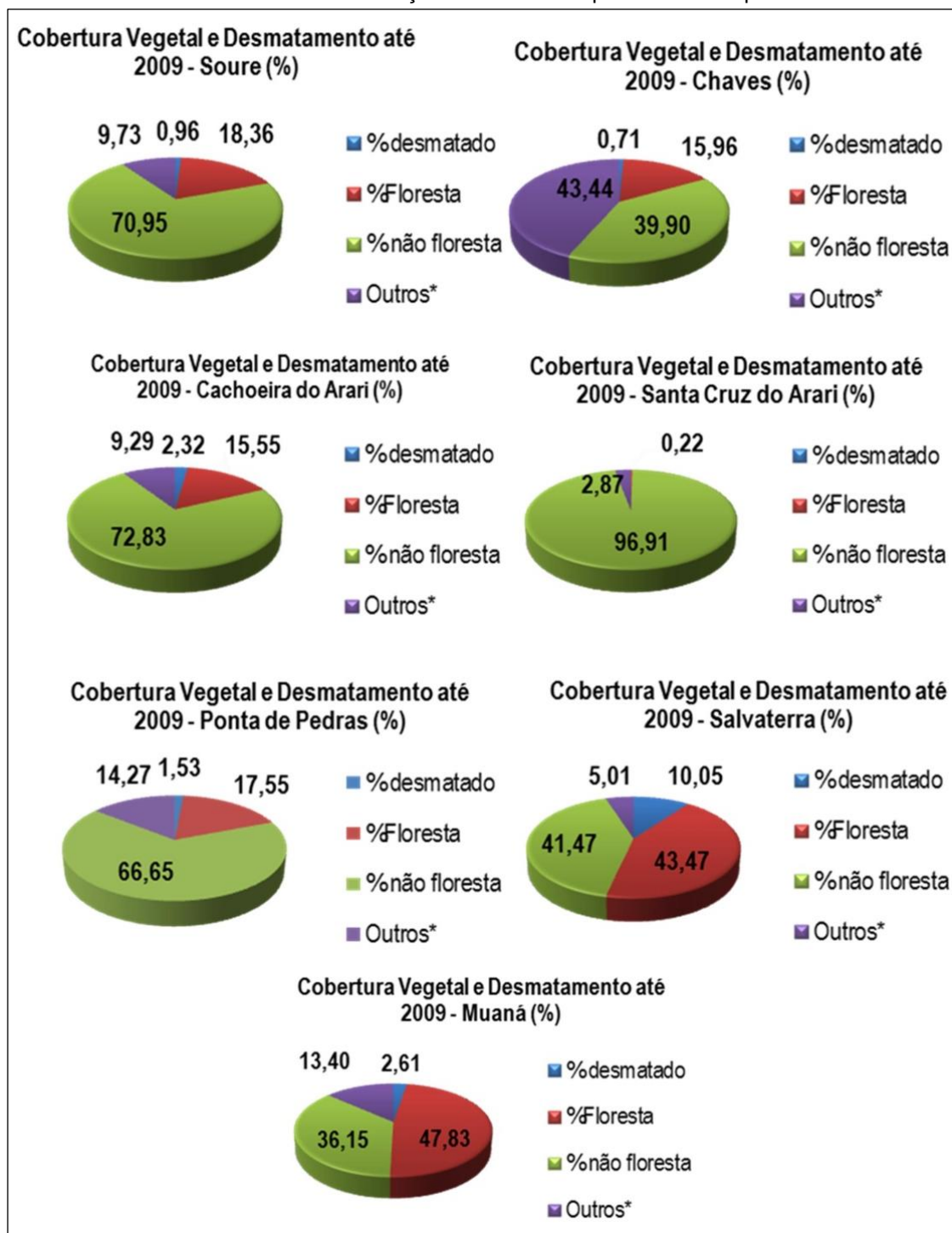
Já na MRG Arari, caracterizada pela predominância dos campos naturais¹⁸⁶, a pecuária junto com a pesca são as principais atividades econômicas desta MRG. O Gráfico 10 traz informações de como estão distribuídos os principais biomas presentes nesta microrregião e seu grau de desmatamento¹⁸⁷. Dos sete (07) municípios que fazem parte da MRG do Arari, Santa Cruz do Arari tem seu território formado por 96,91% por campos, seguido por Cachoeira do Arari com 72,83%, Soure 70,95% e Ponta de Pedras

¹⁸⁶ Os campos naturais do Marajó foram categorizados por Miranda (1943) em: Campos altos, Campos poucos alagados, campos baixos e Mondongos (tipo de campo baixo que fica alagado permanentemente). Já o Radam Brasil (1972) categorizou-os em campos mistos (savanas) e limpos (gramíneas).

¹⁸⁷ A categorização de “não floresta” utilizada pelo IDESP é em função do objetivo do estudo, que visava identificar as áreas de desmatamento. Mas estas áreas de “não florestas” são compostas predominantemente pelos campos naturais.

66,65%. Nos demais municípios, apesar da formação campestre não ser predominante, este bioma possui percentagem significativa nos seus respectivos territórios: Salvaterra (41,47%), Chaves (39,90%)¹⁸⁸ e Muaná (36,15%).

GRÁFICO 10 – Mosaico da Distribuição do bioma campos nos municípios da MRG Arari

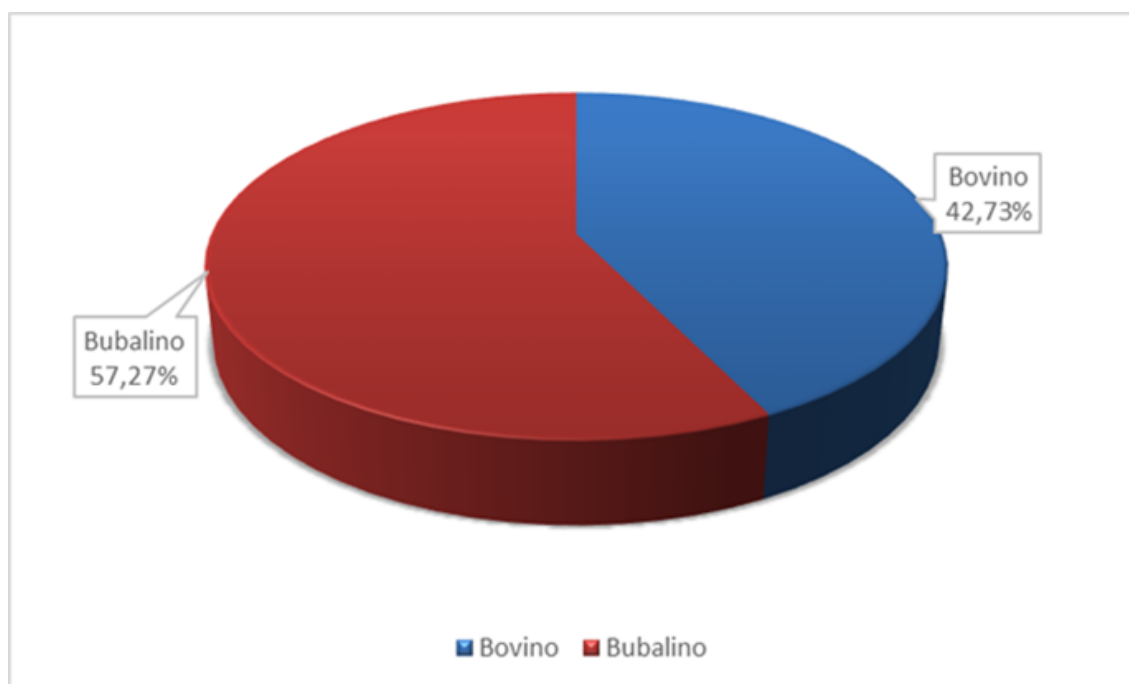


Fonte: Coelho (2011). Org. Cruz (2015).

¹⁸⁸ Há que se ressaltar, no entanto, que pela dimensão territorial do município de Chaves, só sua área de campos equivale a 68 % dos municípios de Santa Cruz do Arari, Soure e Cachoeira do Arari, somados.

Uma das atividades econômicas mais importantes e que caracteriza o uso do território nesta MRG é a pecuária (bovina e bubalina), ambas somando rebanho de 569.452 mil cabeças. Com o declínio histórico da pecuária bovina¹⁸⁹, a pecuária bubalina vem se destacando e alcançou no ano de 2014 rebanho de 326.311 (57,27%) (IBGE, 2015). Ver Gráfico 11.

GRÁFICO 11 – Rebanho bovino e bubalino por MRG Arari (2014)

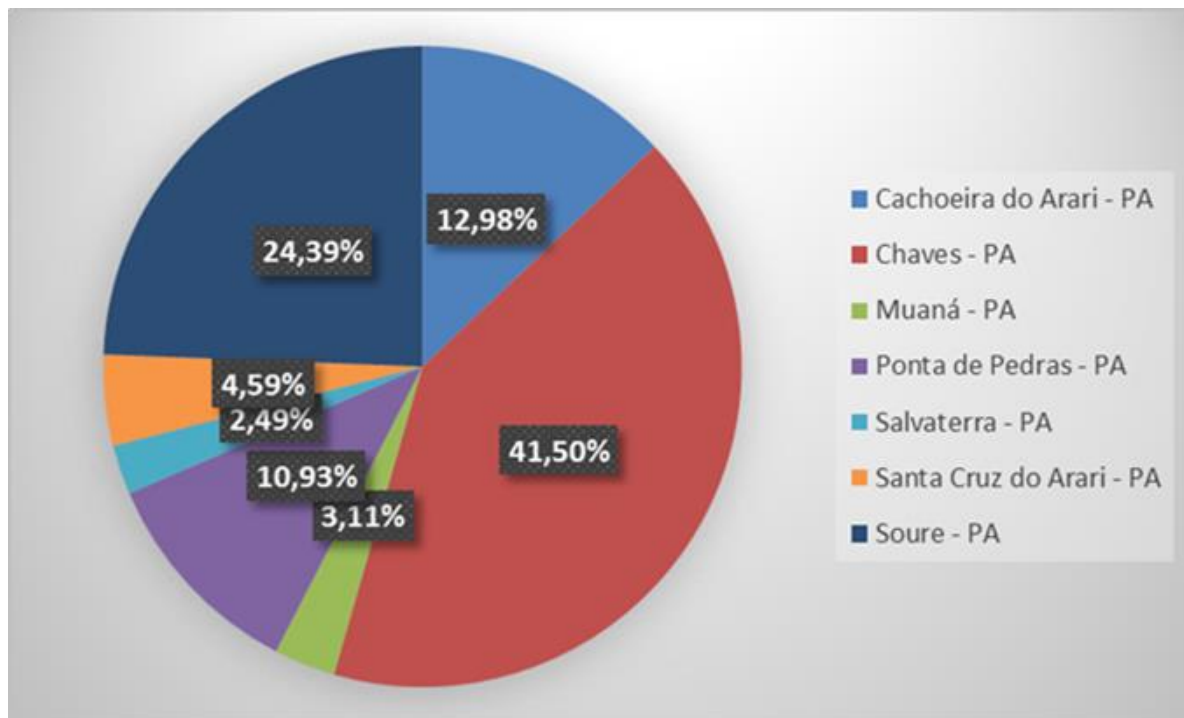


Fonte: IBGE/SIDRA (2015). Org. Cruz (2016).

Quanto à distribuição do rebanho bubalino, observa-se que este está concentrado nos municípios de Chaves com 135.422 cabeças (41,50 %), Soure com 79.580 cabeças (24,39 %) e Cachoeira do Arari com 42.350 cabeças (12,98 %). Já os menores rebanhos localizam-se nos municípios de Muaná com 10.159 cabeças (3,11 %) e Salvaterra com 8.130 cabeças (2,49 %). Ver Gráfico 12.

¹⁸⁹ Primeiro grande declínio do rebanho (crise) ocorreu com a expulsão das ordens religiosas e divisão das fazendas entre os contemplados no final do século XVIII (MIRANDA NETO, 1976; LISBOA; 2012).

GRÁFICO 12 – Rebanho Bubalino nos municípios da MRG Arari (2014)



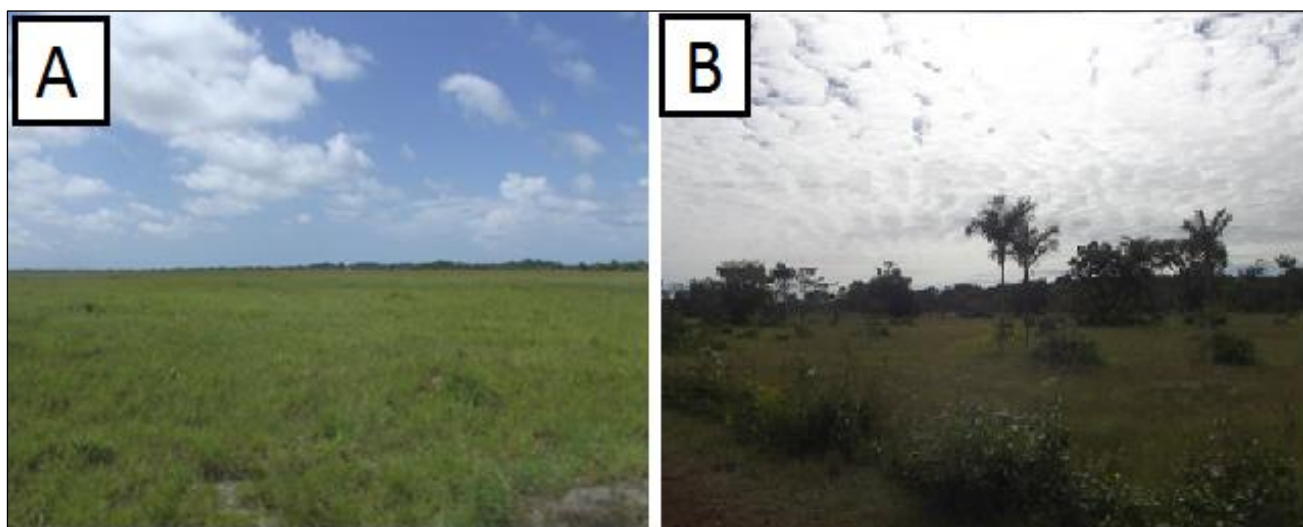
Fonte: IBGE/SIDRA (2015). Org. Cruz (2016).

Por sinal, estes dois municípios (Muaná e Salvaterra) são justamente os que têm em seus territórios a menor proporção da formação campestre, com predominância de campos mistos (mistura campos limpos e savanas) como demonstrado anteriormente no Mapa 12 (tipos de biomas) expressos na Figura 28.

FIGURA 28 (A e B) – Formação campestre presente na MRG do Arari (Salvaterra)

A – Campo limpo

B – Campo misto



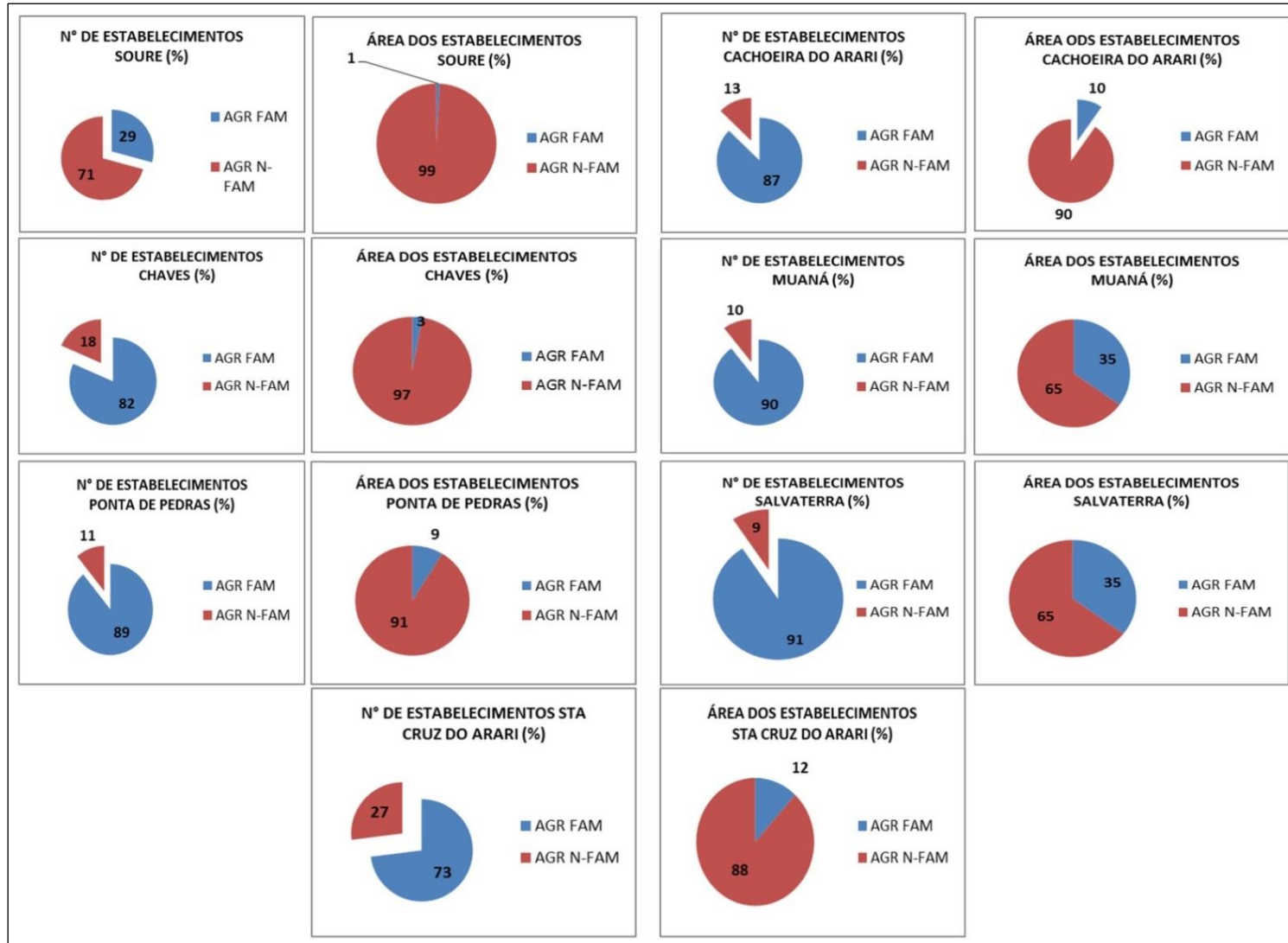
Fonte (A e B): Reis; Cruz (2015).

Estas formações campestres não são propícias para o desenvolvimento da pecuária, pois suas gramíneas não são tão proteicas quanto as existentes na parte central da MRG do Arari. Sendo assim, as formações campestres formadas por campos limpos¹⁹⁰, mais proteicos, é um fator que ajuda a explicar a concentração do rebanho em determinados municípios. Estas formações campestres estão mais presentes em Santa Cruz do Arari, Cachoeira do Arari e Soure e mesmo em Chaves. Portanto, é possível afirmar que existe uma relação direta entre tipo de formação campestre, dimensão territorial e densidade do rebanho bubalino. Contudo, mesmo considerando a importância do bioma de campos como um forte indicador de como está distribuída e adensada a pecuária bovina e bubalina nos municípios da MRG do Arari, este não é suficiente para explicar porque os municípios de Chaves, Soure e Cachoeira do Arari têm os maiores rebanhos bubalinos desta MRG e conseqüentemente a maior quantidade de leite produzido.

Nossa arguição vai ao encontro de evidenciar que a dimensão territorial dos municípios e, acima de tudo, suas estruturas fundiárias são o que explicam com mais profundidade a concentração e densidade do rebanho em determinados municípios. Ver Figura 29.

¹⁹⁰ Nascimento (1987) em estudos mais recentes recomenda as gramíneas canarana-erecta-lisa (*Echinochloa pyramidalis*) e canarana-de-paramaribo (*Echinochloa polystachya*) em várzea baixa e alta.

FIGURA 29 – Estabelecimentos e estrutura fundiária dos municípios da MRG do Arari



Fonte: Coelho (2011); Org. Cruz (2015).

A análise do Gráfico 12 e da Figura 29 demonstram que os municípios com os maiores rebanhos bubalinos (Gráfico 12) são aqueles que também têm a maior concentração fundiária da região (FIGURA 31), (Soure (99%), Chaves (97%) e Cachoeira do Arari (90%). Já os municípios com os menores rebanhos são aqueles em que a concentração fundiária é menor, a exemplo de Salvaterra (65%) e Muaná (65%). Importante notar também que estes municípios têm o maior percentual de estabelecimentos pertencentes à agricultura familiar, Salvaterra tem 91% e Muaná tem 90%.

Desta forma, ao cruzarmos os dados de bioma *versus* atividade econômica chegamos a um dado revelador da estrutura social e política da MRG Arari, que é a presença de uma estrutura fundiária extremamente concentrada e tendo a pecuária como principal fundamento dessa ordem social e econômica. Quanto maior percentual (absoluto e relativo) do bioma de campo, maior é a concentração fundiária. Quanto menor percentual (absoluto e relativo) do bioma de campo, menor também é a concentração fundiária e maior a participação da agricultura familiar.

Por fim, é no meio desta estrutura fundiária concentrada, que a produção de queijo vem se desenvolvendo. A produção de queijo é realizada predominantemente por pequenos produtores rurais, sendo que alguns não têm a propriedade da terra e nem rebanhos, comprando integralmente a matéria-prima (leite) para a fabricação do queijo; outros têm propriedades, mas são muito pequenas, levando-os a ter que alugar pastos para colocar o gado ou até comprar leite e, dessa forma, ajudam a financiar fazendas que têm optado pela produção do leite como forma de (co) financiamento da pecuária em seus estabelecimentos (detalharemos essas informações no capítulo 5). Ressalta-se que apesar de alguns grandes pecuaristas da região produzirem queijo, este não é o seu “carro chefe” e sim o sistema de cria e recria¹⁹¹.

A ausência de informações oficiais sobre este produto (queijo) dificulta dimensionar sua importância econômica e social. Para suprir esta lacuna e buscar uma aproximação com a realidade empírica, buscaremos analisar a produção de leite bubalino no Marajó, criando assim subsídios para as análises que faremos no capítulo 5.

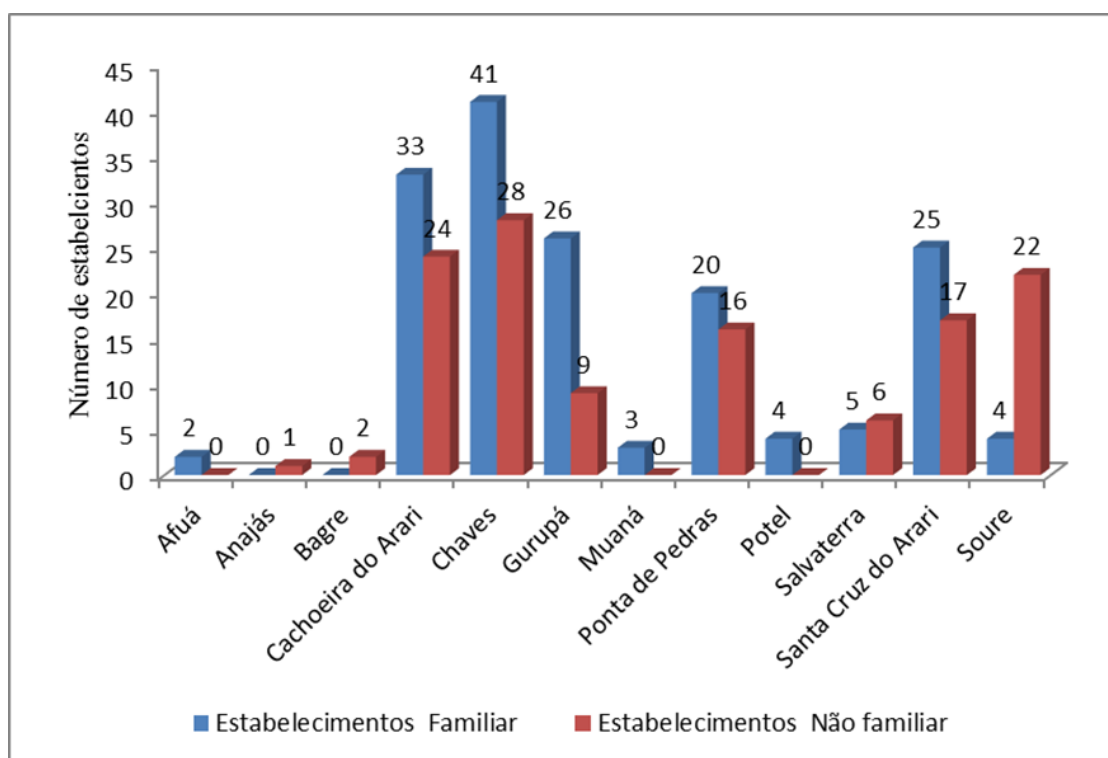
Para tanto, dividimos a análise em três categorias: número de estabelecimentos que produzem leite; quantidade de leite produzido e valor de

¹⁹¹ Relatório da OEA identifica que o Marajó é uma área tipicamente de cria e recria, com alguns fazendeiros, em função dos rigores climáticos (seca e cheia), preferindo fazer a engorda do gado em Paragominas (IDESP, 1974).

produção de leite. Quanto à primeira categoria, número de estabelecimentos, os dados indicam que a produção de leite está concentrada na MRG do Arari, exceção são os municípios de Portel e Gurupá que mesmo não estando localizados nessa MRG, destacam-se com significativo volume de leite. Segundo o Censo Agropecuário de 2006, existiam no Marajó 288 estabelecimentos identificados que produzem leite de búfala, destes 163 (56,60%) pertencem à agricultura familiar e 125 (43,40%) a não-familiar¹⁹²(IBGE, 2015).

Dos dezesseis municípios da mesorregião, identificou-se produção em 13 (GRÁFICO 13), sendo que os estabelecimentos familiares são mais expressivos em oito (08) municípios (Afuá, Cachoeira do Arari, Chaves, Gurupá, Muaná, Ponta de Pedras, Portel, Santa Cruz do Arari) e os estabelecimentos não-familiares destacam-se apenas nos municípios de Salvaterra e Soure.

GRÁFICO 13 – Estabelecimentos agropecuários que produzem leite de búfala no Marajó (2006)



Fonte: IBGE/SIDRA (2015). Org. Cruz (2016).

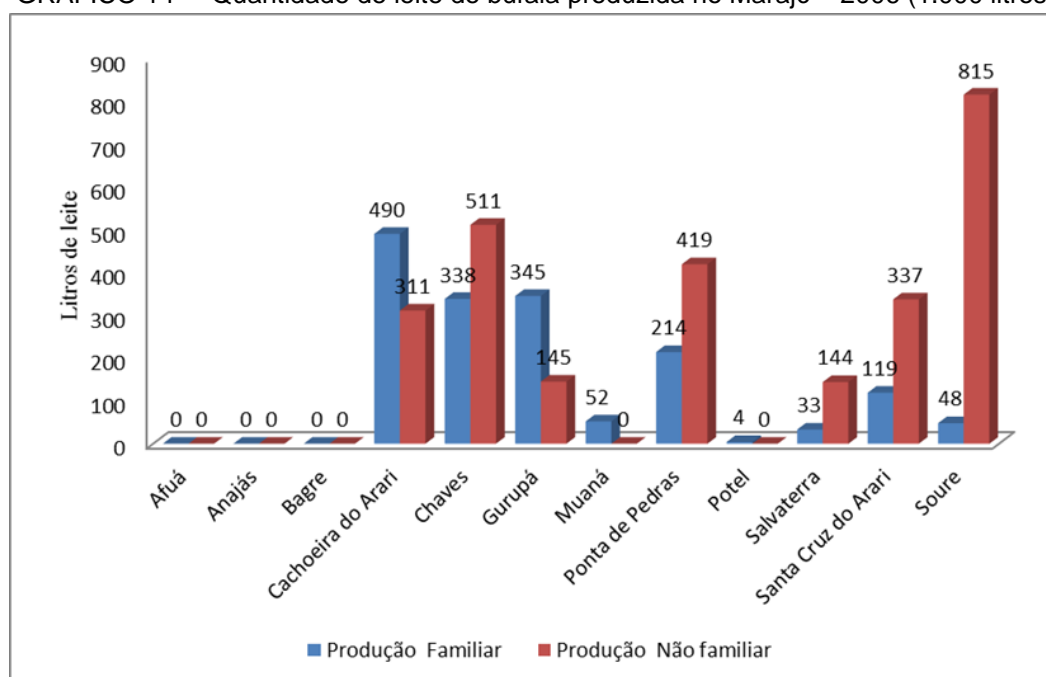
O fato da agricultura não familiar se destacar nestes dois municípios não significa que sejam iguais do ponto de vista socioeconômico e de seu espaço

¹⁹² Optamos em trabalhar com a categorização da FAO, familiar e não-familiar, pois nos permite evidenciar a participação da agricultura familiar e patronal na produção de leite na região (IBGE/SIDRA, 2015).

geográfico. Apesar de fazerem limites entre si e terem parte de suas dinâmicas socioeconômicas interligadas, em termos da organização espacial, estes municípios são bastante diferenciados. O município de Soure é detentor da maior concentração fundiária da região, o que inviabiliza o acesso à terra, à agricultura familiar e o que existe em termos de estabelecimentos ligados à pecuária tem dificuldade de produzir e escoar a produção, em virtude das distâncias dos seus estabelecimentos e do acesso que se faz quase exclusivamente pelos rios. Já Salvaterra tem uma das menores concentrações fundiárias da região, o que contribui para a elevada taxa de participação da agricultura familiar neste município, sendo uma das maiores da região do Arari, só que a ênfase dos produtores familiares é para a agricultura e não a pecuária como ocorre em Soure.

Quando se trata do volume de produção de leite, os dados se invertem. Com uma produção total de 4.325.000.000 litros de leite, a agricultura não-familiar fica com 2.682.000.000 litros, o que corresponde a 62,02% do volume de produção. Os municípios em que este segmento é mais importante são: Chaves, Ponta de Pedras, Salvaterra, Santa Cruz do Arari e Soure, maior produtor não-familiar com 815 mil litros, o que equivale a 30,38% de toda produção de leite não-familiar da MRG, refletindo o seu grande número de estabelecimentos, como apontado no Gráfico 13 e de rebanho, como demonstrado no Gráfico 14.

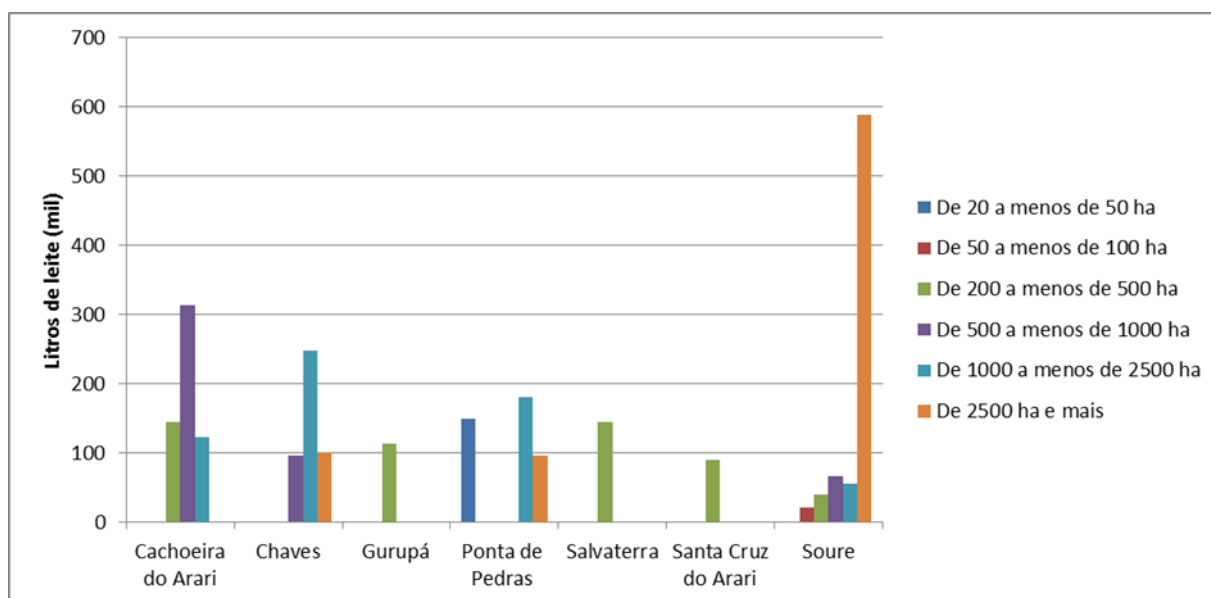
GRÁFICO 14 – Quantidade de leite de búfala produzida no Marajó – 2006 (1.000 litros)



Fonte: IBGE/SIDRA (2015). Org. Cruz (2016).

Já a produção familiar é mais expressiva em Cachoeira do Arari, Gurupá e Muaná. Destes municípios, Cachoeira do Arari é onde está concentrada a produção de queijo vinculada à produção familiar; e o que existe de produção de leite não-familiar é comprada por estes produtores, haja vista, não existir nesta localidade nenhuma queijaria vinculada à produção não-familiar. Um retrato desta situação e que está intrinsecamente relacionado com a estrutura fundiária concentrada da região pode ser visualizada no Gráfico 15.

GRÁFICO 15 – Volume de leite produzido por estrato de área – 2006 (1.000 litros)



Fonte: IBGE/SIDRA (2015). Org. Cruz (2016).

Observa-se que a produção de leite está concentrada nos estratos de área acima de 2.500 hectares, alcançando uma produção total de 786 mil litros de leite de búfala. Com produção de aproximadamente de 600 mil litros, o município de Soure é o maior produtor nesse estrato de área é o maior da região. Em segundo lugar vem o estrato entre 1000 - 2.500 hectares com 607 mil litros de produção, destacando-se o município de Chaves com aproximadamente 250 mil litros e, só em terceiro lugar, os estratos entre 200 - 500 hectares com 530 mil litros de leite, e o destaque é o município de Salvaterra e Cachoeira do Arari com 144 mil litros respectivamente¹⁹³. No entanto,

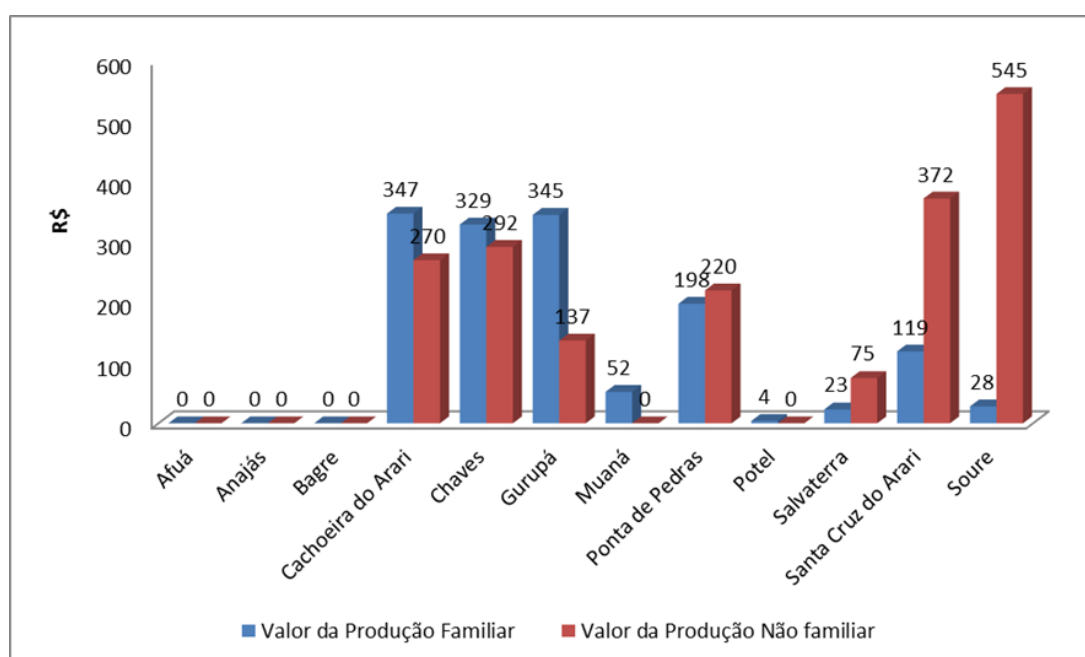
¹⁹³ Este último estrato se aproxima de quatro módulos rurais, categorizados como sendo da agricultura familiar (na região o módulo rural mede 65 hectares). Segundo a Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, em seu Art. 3º, “considera-se agricultor familiar e empreendedor familiar rural aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo, simultaneamente, aos seguintes requisitos: I - não detenha, a qualquer título, área maior do que 4 (quatro) módulos fiscais; II - utilize predominantemente mão de obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento; III - tenha renda familiar predominantemente originada de atividades

se tomarmos como referência todos os estratos de área Cachoeira do Arari tem uma produção total de 580 mil litros, ficando atrás apenas de Soure. Isso explica o protagonismo desses municípios como principais produtores de queijo da MRG do Arari.

No geral, a produção de leite produzida nas grandes fazendas é descartada e/ou utilizada para alimentar animais, mas ultimamente observamos em nossa pesquisa que muitas fazendas têm investido na produção de leite como forma de financiar parte das atividades da propriedade. Esta é uma característica muito forte no município de Cachoeira do Arari, mas que se observou nos municípios de Soure e Salvaterra.

Quando se trata de valor da produção está intrinsecamente relacionada à quantidade produzida, ou seja, mais uma vez destaca-se a prevalência do segmento não-familiar. Segundos dados do Censo Agropecuário de 2006, o valor da produção de leite foi estimado em 3,3 milhões reais, sendo que 43,05 % deste valor ficou com produtores familiares e 56,95% foi apropriado pelos produtores não-familiares. O destaque mais uma vez foi o município de Soure que gerou 545 mil reais, ou seja, 28,51% do valor total gerado pelos estabelecimentos não familiares de toda a mesorregião (Gráfico 16).

GRÁFICO 16 – Valor da produção de leite no Marajó -2006 (R\$ 1.000)



Fonte: IBGE/SIDRA (2015). Org. Cruz (2016).

econômicas vinculadas ao próprio estabelecimento ou empreendimento; IV - dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família”.

Já a agricultura familiar, em termos de valor de produção, é maior nos municípios de Cachoeira do Arari, Chaves e Gurupá, reforçando os dados anteriores e reiterando a importância da utilização do leite e derivados na composição da renda destas famílias. Isto se explica, segundo Santana (2011), porque os produtores de queijo se apropriam de 80% da renda gerada com a venda do produto.

A síntese destes dados apresentados nos Gráficos 14,15 e 16 coloca em evidência dois municípios, Soure e Cachoeira do Arari. Enquanto no primeiro a produção de leite é dominada pela agricultura não-familiar, no segundo a produção de leite é controlada pela produção familiar. Esta diferenciação irá também se expressar na produção de queijo, podendo se falar que existe uma lógica presente no município de Soure e que se espraia para Salvaterra e uma lógica de produção de queijo própria no município de Cachoeira do Arari. Estes são os municípios que controlam a produção de queijo de búfala no Estado do Pará, configurando o principal circuito espacial deste produto. Aprofundaremos este assunto no capítulo 5.

Ressalta-se que a pecuária (cria e recria/ leiteira) não é a única atividade que está presente neste espaço, recentemente¹⁹⁴ implantou-se uma nova atividade econômica na região, a rizicultura. A produção de arroz, em escala industrial e estruturada sob a forma monocultora, não fazia parte da cultura produtiva recente destes municípios, sendo instalada alheia às comunidades locais e geralmente em detrimento das demandas locais, o que tem culminado em conflitos pelo uso do território entre os rizicultores e os demais sujeitos que historicamente já estavam estabelecidos nestes espaços, como os pescadores, os agricultores familiares (queijeiros) e os quilombolas.

Com a chegada da rizicultura algumas propriedades rurais já foram adquiridas, dando lugar a imensos campos de arrozais e fomentando o mercado de terras¹⁹⁵ e aumentando os conflitos na região. Com isso, a rizicultura tende a promover o reordenamento do território, levando à substituição de uma forma/conteúdo arcaica e decadente, herança do passado colonial, por uma forma/conteúdo moderna, mas onde os produtores familiares ligados à produção de leite e queijo têm pouco

¹⁹⁴ Em Cachoeira do Arari foi em 2011/2012 e Salvaterra em 2014/2015. Destes dois empreendimentos o de Salvaterra conta com financiamento do Banco da Amazônia.

¹⁹⁵ O primeiro rizicultor a se instalar em Cachoeira do Arari, foi o sr. Paulo Cesar Quartieiro, oriundo da Raposa Terra do Sol em Rondônia. A compra de terras na região tem sido feita pelos rizicultores já instalados e por empresários vindos principalmente da região centro sul do Brasil.

espaço¹⁹⁶ e sofrem uma série de ameaças em função da expansão desta atividade. Se, outrora, estes produtores familiares conseguiram “conviver” com a pecuária decadente e absenteísta, tornando estes espaços extensão das suas propriedades e como tal importantes para sua reprodução social e econômica, com a rizicultura isto não ocorre, pois esta nova forma-conteúdo não só reforçou a forma pretérita (latifúndio), mas seu sucesso econômico¹⁹⁷ tende a colocar em xeque toda a forma de uso presente nos campos marajoaras. Ver Figuras 30 e 31 das instalações físicas destes empreendimentos.

FIGURA 30 – Sede de Fazenda em C. Arari



Fonte: Cruz (2015).

FIGURA 31 – Silo em Salvaterra



Fonte: Cruz (2016).

No próximo item analisaremos como o desenvolvimento da pecuária ajudou a formar estes latifúndios e a elite agrária na região de campos e vem consubstanciando, de um lado, o avanço da fronteira agrícola rizicultora e, de outro, o processo de (re) valorização da pecuária. Mas desta vez o “carro chefe” não é a pecuária bovina e sim a pecuária bubalina e a produção de queijo – que historicamente era vista como um produto/produção residual – que com o declínio da pecuária bovina vem se destacando, passando a figurar como uma das principais responsáveis pela recuperação da pecuária na década de 1990 e que mesmo na crise atual vem se

¹⁹⁶ Aqui o termo espaço deve ser apreendido tanto no conceito de espaço geográfico, como também no sentido figurativo, ou seja, politicamente esta atividade não é vista como estratégica e o foco político está em fortalecer a produção patronal rizicultora.

¹⁹⁷ A Revista Agropará, ano 2016, escolheu entre os três finalistas do segmento de grãos (arroz, soja e milho) o Arroz Acostumado, cultivado nos campos de Cachoeira do Arari, e de propriedade do sr. Paulo Cesar Quartiero (Diário do Pará, Caderno Geral A5, 23/11/2016).

destacando melhor que a pecuária bovina, o que entendemos que está relacionado (in)diretamente ao uso do leite de búfala na produção do queijo.

4.3. Pecuária no Marajó: da bovinocultura à era do búfalo como “rei” dos campos marajoaras

Segundo os registros históricos, a pecuária marajoara, e porque não dizer paraense e amazônica, completou no ano de 2016, 336 anos de existência. Os primeiros currais da ilha foram instalados em 1680, ao longo do rio Arari, com bovinos importados de Cabo Verde¹⁹⁸, os búfalos só chegaram ao Marajó em fins do século XIX (MIRANDA NETO, 2005; RIBEIRO; RIBEIRO, 2008; LISBOA, 2012). Desde então, a atividade se espalhou pela ilha, posteriormente pelo Estado do Pará e por toda a Amazônia. Atualmente a pecuária marajoara está muito aquém do esplendor que teve até meados do século XX. Suas fazendas eram símbolos de modernidade e competitividade, emprestando prestígio político aos seus proprietários, podendo até se falar da existência de uma oligarquia agrária local¹⁹⁹.

O traço marcante desta atividade no decorrer dos últimos três séculos caracteriza-se por um movimento cíclico de evolução e decréscimo do rebanho, sendo que o período atual é marcado por mais uma fase de declínio. Contudo, o legado da pecuária é permanente, ou seja, a presença do latifúndio e das formas de poder e controle a ele associados. O fato novo neste contexto de declínio da pecuária marajoara e que vem remodelando as paisagens dos campos naturais, as relações socioeconômicas e fomentando novos projetos na região é a (re) descoberta do búfalo²⁰⁰. De um animal exótico e que até meados do século XX servia mais para atrair turistas americanos para fazer *safar*²⁰¹ no Marajó (ACATAUASSÚ, 1998), com o

¹⁹⁸ Como ocorreu na província da Bahia, o gado que foi importado para Belém e depois deslocado para o Marajó, veio de Cabo Verde (LISBOA, 2012; PAQUEREAU; MACHADO; CARVALHO, 2016).

¹⁹⁹ Sistema social e político em que as famílias tradicionais estruturam suas relações de poder baseadas no controle e posse de terras. No Marajó, Cancela (2009) observou diversas estratégias para manter este controle da terra, tais como casamentos entre famílias já detentoras de terras e/ou com riqueza advinda do comércio e até mesmo entre membros da mesma família. Segundo Emmi (1999), até os anos de 1930 as famílias tradicionais que se denominou de oligarquia eram as grandes detentoras de terras no Pará. No Marajó, a desestruturação destas oligarquias irá ocorrer de forma mais contundente a partir do ano 1950, tendo seu ápice em 1990. De 460 propriedades (fazendas) em 1942, passará em 1960 para 882 propriedades e em 1990 para 1500 propriedades rurais (MIRANDA NETO, 2005).

²⁰⁰ No tópico anterior, item 4.2, já falamos da chegada da rizicultura nos campos marajoaras. Diferente da pecuária, herança do passado colonial e que se perpetuou por meio de oligarquias locais, sendo a bubalinocultura uma forma de manutenção desta atividade e ordem social. Esta atividade realiza-se sob novos moldes. Segundo Costa (2007), ela se caracteriza por ser um latifúndio-monocultor sob o domínio da categoria social denominado de patronato.

²⁰¹ Esta era uma prática “atração”, tanto dos marajoaras abastados como de amigos dos fazendeiros que vinham do Sul do Brasil. Segundo Dita Acatauassú (1998), eram animais bravios e perigosos compondo uma manada de mais dois mil búfalos.

declínio da pecuária bovina este vem ganhando espaço nas fazendas marajoaras, nas queijarias e no gosto popular, podendo até se falar do início de uma era dos *Bubalu bubalis*. Talvez a única forma de “salvar” a pecuária marajoara, porque com os bovinos e nos moldes atuais de produção, esta atividade está fadada a viver em crise e sem condições de reverter a tendência de declínio que se iniciou em 1923 e permanece até os dias atuais.

4.3.1 Origem histórica da pecuária no Marajó

Na presente subseção abordaremos a origem histórica da pecuária marajoara e a introdução do *Bubalus bubalis* nos campos marajoaras. Iniciaremos abordando a pecuária no período colonial e o protagonismo das missões religiosas.

4.3.1.1 Período colonial e o protagonismo das missões religiosas

A pecuária marajoara é um capítulo da colonização do vale amazônico. O modelo de exploração econômico e ocupação espacial implantado na região foi definido por Becker (2004) de “economia de fronteira²⁰²”. A Amazônia foi “colonizada” sob este imperativo, fazendo parte da mais antiga periferia da economia-mundo e, apesar do Marajó não ter sido inicialmente organizado diretamente sob estes moldes²⁰³, indiretamente sofreu suas consequências, primeiro com a colonização portuguesa (missionária) e, depois, já no século XX, com o deslocamento da fronteira agrícola para a Amazônia na década de 1960²⁰⁴, levando a pecuária do Marajó a ser ultrapassada e, assim, perdendo sua relevância econômica e política que outrora tinha no Estado do Pará.

O grande marco e divisor de águas para a ocupação do território marajoara pelos portugueses e o desenvolvimento da pecuária foi a “pacificação²⁰⁵” conduzida pelo padre Antônio Vieira, sem a qual não entenderemos o aproveitamento econômico dos campos naturais pela pecuária. Até então, em 1659, os portugueses não tinham

²⁰² Uma economia voltada para exploração contínua dos recursos naturais e pautada na ideologia do desenvolvimento como sinônimo de crescimento infinito (BECKER, 2004).

²⁰³ Os portugueses não conseguiram implantar o sistema de *plantations* voltados para abastecer o mercado externo (metrópole), cabendo às ordens religiosas o processo de colonização e aproveitamento econômico da região, sendo sua principal função provedora de alimentos para suprir a demanda da capital da província (Belém) (SOARES, 2007).

²⁰⁴ Até a década de 1960, o Marajó cumpriu solenemente esta função, sendo substituído nas décadas de 1960/70 pela carne produzida em outras regiões paraenses e do Brasil (PARÁ, 1974).

²⁰⁵ Conhecida como a Paz do Mapuá, teve como artífice (diplomata) o Pe. Antônio Vieira e, segundo o relato do Pe. André de Barros, contou com pelo menos cem mil índios (Mamayanase, Aruã, Anajas e Tucoju). O acordo foi selado em 27 de agosto de 1659 (LISBOA, 2012).

obtido êxito na ocupação deste espaço que vinha sendo visitado por outras nações²⁰⁶ (espanhóis, franceses, holandeses, ingleses, escoceses) e que mantinham relações comerciais mais amistosas com os “índios marajoaras”²⁰⁷, sendo inclusive um dos motivos que explicaria a dificuldade dos portugueses em colonizar o Marajó.

Diante desta dificuldade, o donatário²⁰⁸ da Ilha Grande de Joanes [Marajó], Antônio de Souza Macedo, buscou apoio dos jesuítas para iniciar o processo de ocupação, pois os “indígenas” não se submetiam facilmente ao julgo do trabalho compulsório dos colonos portugueses e sem eles o intento de Macedo (1º donatário) seria inviável, pois a disponibilidade de mão de obra²⁰⁹ sempre foi um grande problema na colônia e que só foi resolvida com a introdução da mão de obra escrava importada de vários países africanos (LISBOA, 2012).

Após a intervenção de Vieira, o Marajó deixou de ser dos marajoaras (Aruãs)²¹⁰ e sua fisionomia foi remodelada pela pecuária bovina e cavalari²¹¹. Os primeiros registros históricos creditam ao português Francisco Rodrigues Pereira, em 1680, o protagonismo na implantação do primeiro curral no Marajó, em um local denominado de Sítio Anajatuba, na margem esquerda do igarapé Mauá, afluente da margem esquerda do rio Arari, próximo a sua foz (LISBOA, 2012).

No entanto, foi com os missionários das companhias religiosas (Jesuítas, Carmelitas e Mercedários) que de fato a pecuária se desenvolveu no Marajó. O Quadro 14 exemplifica a importância destas ordens religiosas no desenvolvimento desta atividade.

²⁰⁶ Há inclusive historiadores que defendem a tese de que antes mesmo da chegada dos portugueses em Porto Seguro/Bahia, os espanhóis chegaram primeiro nas costas marajoaras (LISBOA, 2012).

²⁰⁷ Segundo Lisboa (2012), o padre Antônio Vieira deixou um registro que documenta 29 povos quando da chegada dos portugueses na ilha. Na parte leste, onde se desenvolveu a pecuária, os principais eram: Aruãs, Sacacas, Maruanases, Arari, Cayá e Ioanes. Estas tribos eram resultantes da dispersão dos Nu-Aruaque pelo interior da Ilha.

²⁰⁸ O primeiro Macedo que recebeu o título de donatário da Ilha Grande de Joannes foi Antonio de Souza Macedo, recebeu a doação em 1665; o segundo foi Luis Gonçalo de Souza Macedo, que sucedeu o pai em 1º de dezembro de 1685 – recebendo o título de Barão da Ilha Grande de Joanes; o terceiro, foi Antônio de Souza Macedo, o quarto e último foi Luiz de Sousa Macedo Aragão Vidal, que recebeu a donataria em 20 maio de 1748, ficando sob seu domínio até 1754, tendo a donataria do Marajó durado 79 anos (LISBOA, 2012).

²⁰⁹ Para suprir esta necessidade foi importada para o Marajó mão de obra escrava, inclusive com apoio dos jesuítas. Em um inventário feito por Manuel Nunes Pereira em 1982 se identificou no Marajó um total 3.285 escravos, sendo que 1.311 estavam localizados em Cachoeira [do Arari] (LISBOA 2012).

²¹⁰ O grupo Aruãs foi a última grande civilização que habitou o Marajó, no período entre o século XIV e XVIII. Sua extinção se iniciou com a chegada dos portugueses e se acelerou com a implantação da pecuária pelos missionários (LISBOA, 2012).

²¹¹ Consta que no final do século XIX o Marajó chegou a ter um rebanho de um milhão de cavalos, sendo uma das razões que explicam a crise desta atividade neste período, “obrigando” os fazendeiros marajoaras a exportarem o couro destes animais para a Inglaterra (LISBOA, 2012).

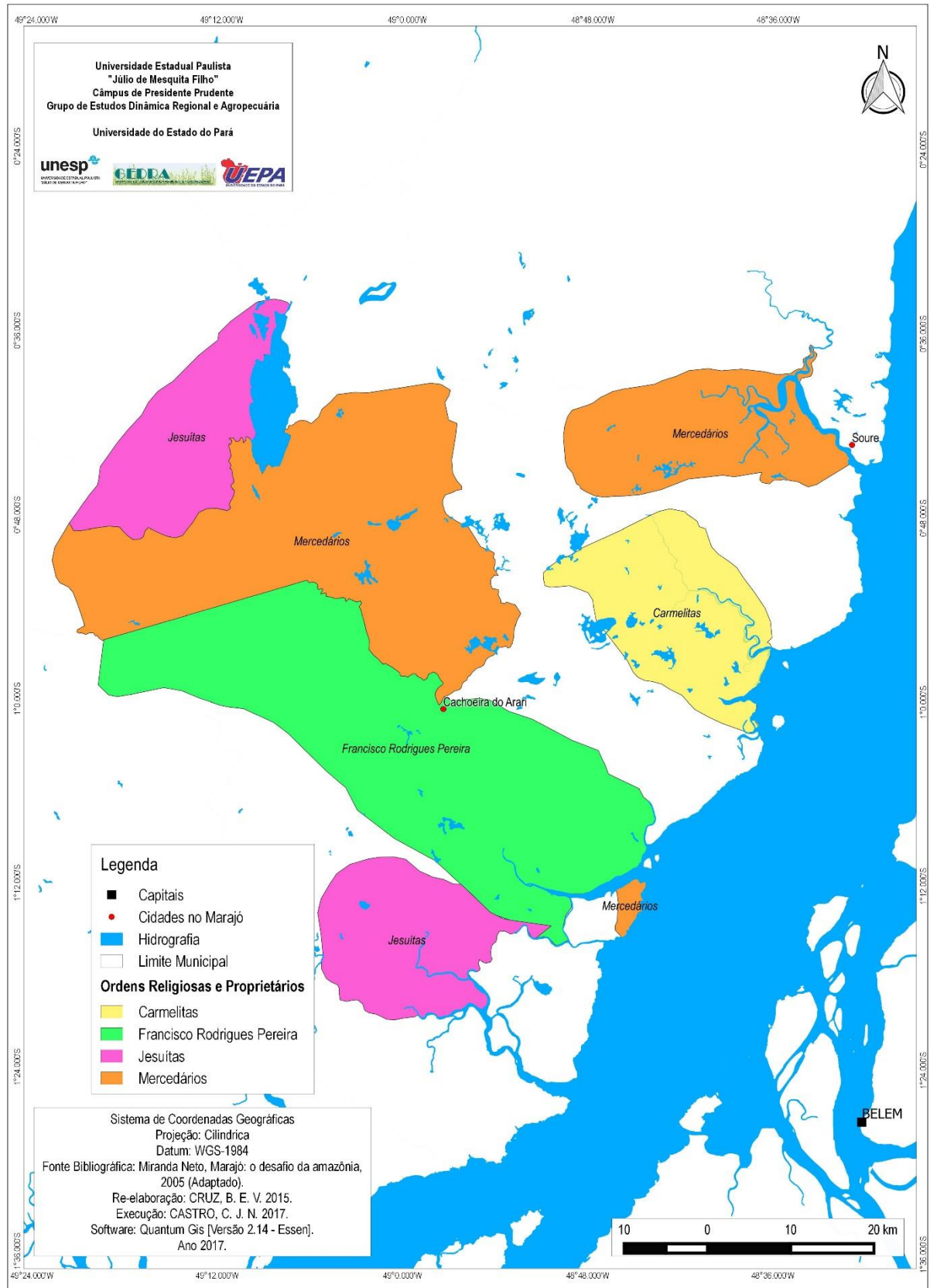
QUADRO 14 – Relação das fazendas originais no Marajó do século XVII

Nome	Propriedade	Local
FRANCISCO RODRIGUES PEREIRA (7 propriedades) Desde 1680	1. Amanigetuba 2. Cachoeira 3. Pau Grande 4. Santa Rita 5. Curral de Meias 6. São Joaquim 7. Lago Patá	Foz do Arari Rio Arari Rio Arari Rio Arari Rio Arari Rio Arari
MERCEDÁRIOS (10 propriedades) Desde 1686	8. Sant'Ana 9. São Gerônimo 10. São João 11. N. S. das Mercês 12. São Pedro Nolasco 13. São Miguel 14. São José 15. São Lourenço 16. Santo André 17. Guajará	Foz do Arari Rio Arari Rio Arari Rio Arari Lago Arari Lago Arari Goaipi (nascente) Rio Paracauari Rio Paracauari Lago Guajará
JESUÍTAS (9 propriedades) Desde 1690	18. N. S. dos Remédios 19. São José (igarapé) 20. Menino Jesus 21. Santo Inácio 22. Ananatuba 23. São Luiz 24. São Braz 25. São Francisco de Xavier 26. Rosário	Rio Arari Rio Arari Rio Arari Lago Arari Lago Arari Rio Anajás Rio Marajó-Açú Rio Marajó-Açú Rio Marajó-Açú

Fonte: Ferreira *Apud* Miranda Neto (2005, p.179). Nota: não foram relacionadas 5 propriedades dos Carmelitas e particulares.

Das 26 propriedades elencadas no Quadro 14, apenas sete (7) pertenciam ao particular Francisco Rodrigues Pereira, o primeiro a implantar curral na Ilha do Marajó. As demais (19) pertenciam aos Mercedários e Jesuítas. O Mapa 13 possibilita visualizarmos a distribuição espacial das principais fazendas deste período.

MAPA 13: Fazendas marajoaras (até Sec. XVIII)



Fonte: Cruz (2017).

O sucesso do empreendimento missionário em relação à pecuária foi creditado à melhor habilidade que os padres tinham para lidar com os “indígenas”, “protegendo-os” dos colonos portugueses que queriam escravizá-los, sendo um ponto de tensão e conflito entre missionários e colonos e que posteriormente acarretaria o confisco das fazendas e suas expulsões do Marajó e da província do Estado do Grão-Pará e Maranhão.

A queixa dos colonos e do governador do Grão-Pará era que

A economia clerical prosperava auxiliada pelas facilidades das quais dispunha: isenções alfandegárias e acesso ilimitado à mão de obra indígena, pois os missionários, através da catequese, exerciam o poder temporal sobre os índios. A queixa dos colonos era a de falta de acesso à mão de obra. Sob o ponto de vista da Coroa, era preciso reverter essa dinâmica a seu favor e o caminho encontrado foi o de inserir a economia colonial no sistema do tráfico negreiro. O principal instrumento utilizado para concretizar as mudanças econômicas pretendidas pela Coroa foi a criação da Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão. Uma outra e nova mão de obra vai se tornar necessária (VIDAL; MALCHER, 2009, p.91).

O conflito entre os interesses das ordens religiosas e dos colonos associado à interferência dos mesmos nos assuntos do Estado português gerou descontentamento da Coroa Portuguesa com os missionários²¹², levando-os no final do século XVIII, na gestão²¹³ de Sebastião José de carvalho e Melo (Marques de Pombal), a serem expulsos²¹⁴ do Marajó e inaugurando um novo momento para a pecuária e para a ocupação da região.

Desta vez, a ocupação não foi mais conduzida pela Igreja e sim pelo Estado Português que cancelou o título de donatários dos Macêdos e confiscou as fazendas (terras) dos missionários e passou a distribuí-las diretamente, além de incentivar a agricultura comercial, nos moldes que historicamente era função da colônia, ou seja, monoculturas voltadas para a exportação, daí a importância de (re) dimensionar a função da mão de obra indígena de cativa para livre e assalariada, processo que visava modernizar as relações de produção no Marajó (VIDAL; MALCHER, 2009).

²¹² Estes descontentamentos estão relacionados às queixas que o Governador da província Francisco de Xavier de Mendonça Furtado imputava aos jesuítas, dentre as quais, o domínio das drogas do sertão, do gado, da pesca e dos índios (LISBOA, 2012) sempre muito cobiçados pelos colonos que não podiam contar com mão de obra escrava africana.

²¹³ Entre 1750-1777 foi Secretário de Estado no Reino de D. José I.

²¹⁴ Os Jesuítas foram os primeiros expulsos em 1758 e os Mercedários, em 1794, foram os últimos.

Em 1756, segundo informações do inspetor da Ilha de Marajó²¹⁵, Florentino da Silveira Frade, o rebanho da Ilha Grande de Joanes (atual Marajó) já estava dimensionado em 500.000 cabeças. Jesuítas e mercedários²¹⁶, até o momento em que tiveram suas fazendas confiscadas, de longe lideravam a criação de gado sobre os outros grupos religiosos, como os dos Capuchos e Carmelitas (LISBOA, 2012).

Depois do confisco das fazendas comandadas pelas ordens religiosas que ocorreu entre 1758 (jesuítas) e 1794 (mercedários), o rebanho existente nas fazendas dos missionários que era de 272.465 cabeças de gado, caiu para 134 mil rezes e ao final de 1760-1850²¹⁷ eram apenas 60 mil rezes (MIRANDA NETO, 2012). Para Souza (2013) este é o marco da primeira grande crise e declínio da pecuária marajoara, levando a uma drástica redução dos rebanhos e desestruturação das fazendas das ordens religiosas. Esta crise também é associada ao elevado roubo de gado que ocorreu após a instalação das Fazendas Nacionais (MIRANDA NETO, 1976, 2005).

Após o confisco das fazendas dos missionários e com o rápido declínio das Fazendas Nacionais²¹⁸, a Coroa Portuguesa as distribuiu entre os oficiais militares casados, oriundos de Portugal, que viviam no Pará; também entre oficiais brasileiros casados e entre outras pessoas consideradas de nível social mais elevado, casadas, mas que não dispunham de fortuna herdada. Estando aqui a origem da estrutura latifundiária do Marajó e os primórdios da era dos coronéis que iriam controlar o Marajó do século XIX ao início do XX.

Com o encerramento deste ciclo da pecuária comandada pelas ordens religiosas, Souza (2007) afirma que o Sistema Agrário Colonial²¹⁹ entrou em crise, dando lugar ao Sistema Agrário da Economia da Borracha. De forma resumida, o Sistema Agrário Colonial pode ser sintetizado em três grandes sentidos: o primeiro correspondeu à introdução (subjugação) do trabalho compulsório indígena sob o comando do projeto missionário e econômico dos jesuítas (e também das outras ordens religiosas e, posteriormente, pelos colonos); o segundo sentido refere-se à

²¹⁵ Esta função foi criada em 1754, após a reintegração da capitania do Marajó aos bens da Coroa.

²¹⁶ As fazendas dos Jesuítas tinham 134.465 cabeças, as dos Mercedários tinham 70.000, as dos Carmelitas tinham 18.000 e Francisco R. Pereira tinha 50.000, totalizando 272.465 (MIRANDA NETO, 2005).

²¹⁷ Período que marca a existência das Fazendas Nacionais e gestão dos contemplados.

²¹⁸ D. José I foi quem ordenou que as fazendas fossem divididas em 22 quinhões (SOUZA, 2013). A Coroa decidiu dividir as propriedades, recebendo cada beneficiado meia légua de frente por 23 de fundo e 418 reses (LISBOA, 2012).

²¹⁹ O Sistema Agrário Indígena (3.500 A.C até aproximadamente 1498 D.C); O Sistema Agrário Colonial (1498-1823); O Sistema Agrário da Economia da Borracha (1824-1950); e o Sistema Agrário Contemporâneo (1950- até os dias atuais). A partir da interpretação destes sistemas agrários é possível identificar o comportamento “elástico” da pecuária de ascensão, declínio e ascensão e vice e versa (LISBOA, 2012).

doação de sesmarias, dando origem a atual estrutura latifundiária na região e a formação de uma oligarquia agrária, que mesmo em declínio político e econômico consegue exercer parcialmente seu poder por meio do controle do acesso à terra e colocando em desvantagem o agricultor familiar, como já demonstramos anteriormente na subseção 4.2; o terceiro sentido corresponde à expulsão das ordens religiosas a partir de 1755 e à distribuição das terras (fazendas) em 22 quinhões. Estes três sentidos configuram um arranjo institucional, um modelo econômico e uma forma de ocupação e uso do território neste período em que a pecuária bovina teve papel de protagonista.

Com o fim do Sistema Agrário Colonial e sua transição para outro sistema agrário, observou-se a passagem da centralidade do cultivo nas áreas de várzea e de produção pastoril nos campos naturais para uma atividade concentrada na floresta densa, visando à extração de látex, levando Souza (2007) a defender a existência de um novo Sistema Agrário, desta vez comandado pela Economia da Borracha. No âmbito deste sistema agrário, em 1872, a pecuária marajoara entrou em uma nova crise provocada por problemas sanitários e por uma grande inundação (SOUZA, 2007). Neste período, segundo Miranda Neto (2005), existiam 229 propriedades rurais com rebanho na ordem de 193.672 cabeças de bovino no Marajó.

Há que se ressaltar que no Sistema Agrário da Economia da Borracha, apesar da pecuária não ser a atividade principal da região, isso não quer dizer que os donos de terras do Marajó ficaram alijados deste processo, pelo contrário, muitos migraram para esta nova atividade e/ou se associaram aos comerciantes que a tinham como negócio principal. Esta situação ocorreu, por exemplo, com um herdeiro da família Pombo do município de Chaves.

No inventário do filho do casal, em 1893, o tenente-coronel Ambrósio Henriques da Silva Pombo, o valor das terras da Ilha Mexiana contendo as estradas de seringueiras equivalia a 40% do patrimônio inventariado. Poderia-se pensar que a família havia perdido seus bens, daí o aumento do valor dos seringais no montante do legado das diversas gerações. Entretanto, não é isso que se deduz da análise dos inventários. As antigas casas, terrenos e ações não só continuavam fazendo parte dos bens familiares, como a elas foram somados novos imóveis e renda, do que se depreende que não foram estes bens que perderam seu valor agregado, mas a presença e a extração de seringais nas fazendas da Ilha Mexiana que elevaram o preço e a rentabilidade dessas terras (CANCELA, 2009, p.25).

Fato interessante em relação a este sistema agrário e que evidencia a permanência do poder da elite agrária marajoara foi que, em 1905, o Senador José

Ferreira Teixeira fundou o Sindicato Industrial e Agrícola Paraense. Da Silva Junior (2014) chama atenção ao fato da fundação desta organização ter ocorrido no auge da exploração da borracha (*Hevea brasiliensis Willd. ex Adr. de Juss*) e ao fato do Sindicato fazer referência primeiro ao caráter industrial da associação e secundariamente à agricultura. Segundo o autor, isso decorre do objetivo desta elite agrária que visava a modernização da pecuária e sua inserção nos moldes que se praticavam em outras partes do país.

Isto é corroborado por Weinstein (1993) que afirma que por mais que tivesse ocorrido mudanças na composição da elite paraense e se diluído o poder dos pecuaristas marajoaras, estes continuaram ainda bastante influentes. Isso sendo comprovado, segundo Cancela (2009, p.29), “[...] pela ocupação de cargos e funções públicas e administrativas por parte de seus membros [...]” e pelos seus patrimônios alocados em terras, imóveis, ações, dentre outros.

4.3.1.2 A introdução do búfalo no Marajó: de um animal exótico a símbolo de uma região

O Marajó possui o maior rebanho bubalino do Estado do Pará e do Brasil. Portanto, quando se fala em pecuária nesta região, logo se lembra dos búfalos, pois estes são uma das principais imagens que se tem do Marajó. E isso não deixa de ser verdade, pois é um dos principais cartões postais da região. Nas cidades marajoaras da MRG do Arari é comum encontrá-los nas ruas pastando, sendo utilizados como meio de transporte para cargas e pessoas²²⁰ e até mesmo sendo utilizados pela polícia militar como meio de locomoção. Se outrora existia desconfiança em relação à sua carne, na atualidade é uma iguaria muito apreciada na região compondo os pratos típicos da gastronomia local, junto com o famoso Queijo do Marajó. Esta popularidade do búfalo e sua plena inserção na região e no imaginário popular conduzem-nos a pensar que eles são nativos do Marajó.

No entanto, a inserção do *Bubalu bubalis* no Marajó só ocorreu no final do século XIX, sendo creditado ao fazendeiro Vicente Chermont de Miranda o pioneirismo desta iniciativa. Segundo Ribeiro e Ribeiro (2008), o primeiro lote de búfalos (mediterrâneo) foi importado da Itália no ano de 1895. Posteriormente,²²¹ o mesmo Chermont importou mais um lote de búfalos, desta vez do Caribe e da raça

²²⁰ É uma das atrações turísticas da região, passeio sob o lombo (costa) de búfalo.

²²¹ A segunda importação de búfalos ocorreu entre 1896 a 1899 (RIBEIRO; RIBEIRO, 2008).

Carabao. Consta que das fazendas pertencentes ao Vicente Chermont de Miranda (Dunas, Arraial, Boa Vista e Ribanceiras), a que recebeu os búfalos importados da Itália foi a fazenda Dunas, localizada no município de Soure (RIBEIRO; RIBEIRO, 2008). Provavelmente os carabaos devem ter ficado também nesta fazenda, pois como relata Dita Acatauassú (1998), era na costa do município de Soure que ocorria a caça aos búfalos que se tornavam selvagens.

No início do século XX, foi a vez dos fazendeiros Bertinho Lobato de Miranda²²² e Francisco José Cardoso que importaram cinquenta rezes de búfalos mediterrâneos também oriundos da Itália. A estes criadores é creditado o início da criação racional dos búfalos em terras marajoaras. Suas fazendas localizavam-se nos municípios de Ponta de Pedras e Cachoeira do Arari. Segundo Santiago (1987), Bertinho Lobato e sua mãe, Da. Maria Leopoldina Lobato de Miranda, tinham mentalidades bastante avançadas para a época, sendo também os responsáveis pela introdução do gado nelore no Marajó e os primeiros do Norte do Brasil.

A partir destas iniciativas e com o melhor conhecimento sobre as vantagens dos bubalinos em relação aos bovinos, tais como rusticidade, melhor produção de carne e leite, adaptação aos biomas de campo, principalmente às áreas mais alagadas, alguns entusiastas dos búfalos foram levados a defendê-los. Dentre eles, Otávio Domingues citado por Miranda Neto (2005), que diz que os búfalos devem ser pretos, leiteiros e mansos, não devendo tomar o lugar dos zebuínos e sim os espaços impróprios para esta raça, como “campos grossos”; neste caso, provavelmente, o autor está se referindo aos campos mistos, com vegetação predominante de savana.

Este contexto favorável levou o Ministério da Agricultura, na década de 1940, a incentivar sua criação na Ilha do Marajó (PARÁ, 1974), inclusive foi instalado um Campus Experimental na região no município de Salvaterra. Na atualidade este campus experimental faz parte da Embrapa Amazônia Oriental²²³ e serve de base para as pesquisas voltadas para bubalinocultura na região.

No entanto, até a década de 1950, quando a pecuária bovina começou a perder competitividade em relação ao gado da estrada²²⁴, os búfalos não tinham grande valor para os fazendeiros, sendo utilizado para tração animal, ocupações de áreas impróprias para os bovinos e alguns fazendeiros começaram a utilizá-los para

²²² Eram conhecidos como Búfalo Preto, tipo que mais tarde foi denominado de “Mediterrâneo”. Foram colocados na fazenda São Joaquim no Marajó (SANTIAGO, 1987).

²²³ Este Campus constitui um Núcleo de Apoio à Pesquisa e Transferência de Tecnologias (NAPTS).

²²⁴ Esta é a expressão utilizada ainda hoje para se referir ao gado oriundo das fazendas localizadas no continente, ou seja, em outras regiões paraenses.

a produção de leite voltada para a elaboração de queijo²²⁵. Isso pode ser comprovado na fala de [Dita] Acatauassú.

[...] Durante muitos anos criou-se búfalo sem lhe dar atenção. Meu sogro tinha uma grande criação dos primeiros que comprara: os Carabaos. Como não queria que sobrepujassem os bovinos, deu ordem para que fossem vendidos. Com pesar a fazenda desfez-se de quase duzentos animais e ficaram somente os que serviam para levar as carroças para o porto. Anos depois, entusiasmadas pelo que vimos num leilão da Emprapa, Zinda, Maria José, Arlete, Eunice, e eu mostramos vontade de comprar dois belos lotes que estavam à venda. Conseguimos o consentimento e montamos uma sociedade *sui generis*. Vendemos um dos reprodutores (o que diminuiu o preço a pagar entre nós) e combinamos que as fêmeas e o reprodutor restante iriam ser criados na fazenda da Eunice e retribuimos o favor dando o leite das búfalas para que usasse no fabrico do queijo. Entusiasmada, lia tudo o que se relacionava com a criação de bubalinos e onze anos depois, quando resolvemos separar, não quis vender nenhum. Foram para a Tapera [fazenda], para um terreno onde criaram-se magnificamente. [...] Domingos [esposo] não era interessado na criação, mas tanto cantei as vantagens da qualidade da carne, do leite, da prolixidade, da resistência, que ele ficou contagiado e os aceitou como criação de retorno rápido e mais próprio para o Marajó, evidentemente não para todo tipo de solo (ACATAUASSÚ, 1998, p.73-74).

O relato de Dita Acatauassú²²⁶ demonstra que até meados do século XX os búfalos tinham um *status* inferior quando comparado aos bovinos. Estes eram vistos pelos fazendeiros sem grande valor comercial, sendo utilizados como suporte para as atividades das fazendas e para o amansamento de áreas que os bovinos não conseguiam ocupar, como apontava Otávio Domingues. Exceção era a produção de queijo no município de Cachoeira do Arari, que tinha no leite de búfala a principal matéria-prima para a elaboração do Queijo do Marajó desde a década de 1920²²⁷.

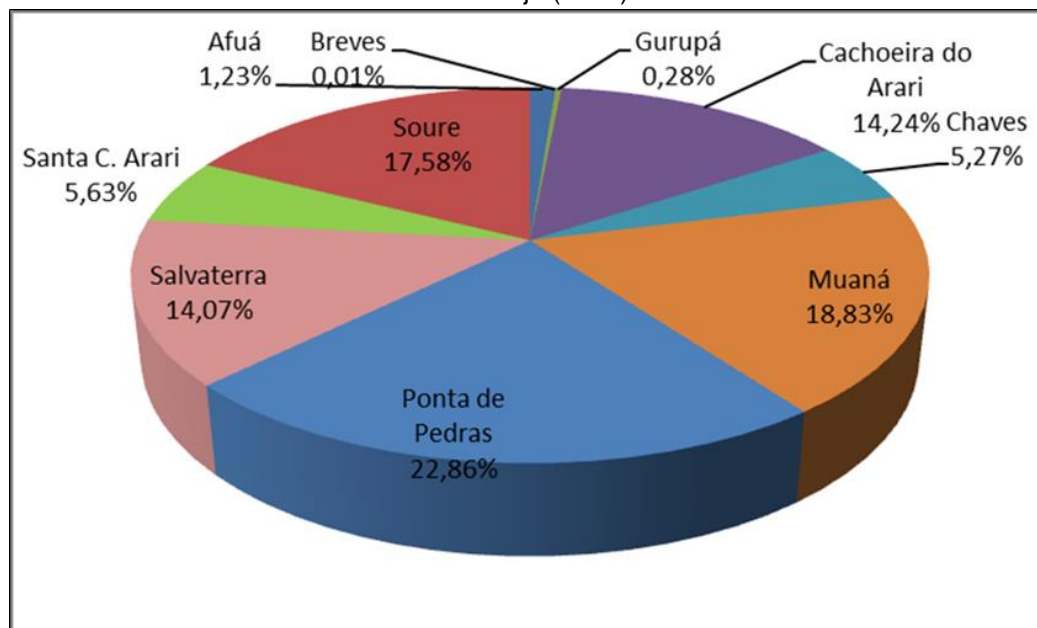
A análise dos dados estatísticos sobre o rebanho bubalino no Marajó indicamos que até a primeira metade do século XX sua participação na pecuária marajoara foi discreta, só alcançando 50 mil rezes em 1960, e depois de uma década (1971) este rebanho passou para 56.876 rezes, o que comparado ao rebanho bovino da época correspondia a aproximadamente 10% deste rebanho. O Gráfico 17 demonstra a distribuição espacial do rebanho entre os municípios marajoaras no ano de 1971.

²²⁵ Tem 8% mais de gordura que o leite bovino e com uma média de 8,5 se produz 1 Kg de queijo, dessa forma sendo mais vantajoso que o leite bovino (PARÁ, 1974).

²²⁶ Dita Acatauassú foi uma das mulheres mais influentes do Marajó no século XX. Chegou ao município de Soure no início da década de 1930 e junto com seu esposo, Domingos Acatauassú, ergueu uma das fazendas mais modernas do Marajó no século XX, a Fazenda Tapera.

²²⁷ Quanto ao seu uso para produção de queijo, os primeiros relatos creditam ao Coronel Francisco Melo e ao João Batista de Lima os pioneiros desta inovação no início dos anos 1920.

GRÁFICO 17 – Rebanho bubalino no Marajó (1971)



Fonte: PARÁ (1974). Org. Cruz (2016).

A distribuição do rebanho apresentado no Gráfico 17 demonstra que os maiores rebanhos estão nos municípios de Ponta de Pedras com 13 mil cabeças, Muaná com 10.711 cabeças, Soure com 10 mil cabeças, Cachoeira do Arari com 8.100 cabeças e Salvaterra com 8 mil cabeças²²⁸. Esta distribuição faz jus e repercute a origem da história do búfalo no Marajó, tanto é que os municípios que se destacam são aqueles que primeiro receberam os lotes de búfalo no final do século XIX e início do XX. Com 74,80% do rebanho bubalino paraense, os pecuaristas marajoaras começaram a utilizá-lo como complemento do gado bovino que era enviado para Belém e em 1971 já correspondia a 8,8% dos animais abatidos²²⁹, o que equivale a uma média de 3.738 rezes/ano (PARÁ, 1974). Atualmente, a carne de búfalo é a principal carne consumida na MRG do Arari, sendo comercializada em algumas grandes redes de supermercados de Belém, mas sua origem não é o Marajó e sim as fazendas localizadas no continente.

A Amazônia abriga as três subespécies de búfalos do Brasil (*bubalis*, *kerebau* e *fulvus*) que agrupam animais das raças reconhecidas oficialmente pela Associação Brasileira de Criadores de Búfalos (ABCB), que são a Mediterrâneo, Murrah, Jafarabadi, Carabao e o tipo Baio (NASCIMENTO; MOURA CARVALHO, 1993; MARQUES *et al.*, 1998; FIGUEIREDO, 2006).

²²⁸ Salvaterra pertenceu até o ano de 1961 ao município de Soure.

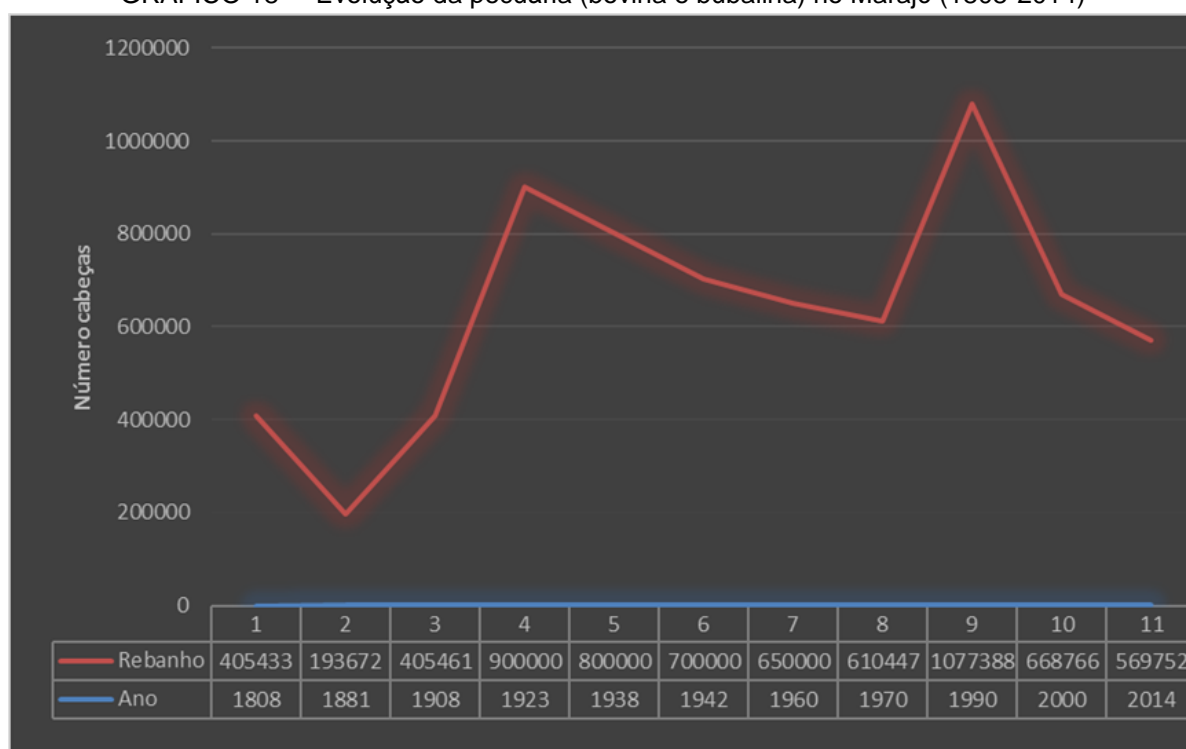
²²⁹ Dados coletados dos abates dos matadouros do Maguari e Tapanã (Sociedade Cooperativa da Indústria Pecuária do Pará-Socipe) (PARÁ, 1974).

Por fim, a história da pecuária no Marajó pode ser contada por meio da trajetória de dois tipos de bovídeos: os bovinos e os bubalinos. O primeiro dominou os campos do Marajó de 1680 até década de 1970/80 e o bubalino iniciou seu “reinado” a partir da década de 1990. Apesar de ser um período curto de “reinado”, a tendência é que este reinado seja longo, pois ainda continua o declínio do rebanho bovino, sem perspectivas de mudança. Diante deste cenário, Lisboa (2012) argumenta que há forte probabilidade da pecuária bovina marajoara se tornar inexpressiva quando comparada à pecuária do continente (estrada). Esta previsão já é uma realidade, pois o rebanho marajoara (bovinos e bubalinos) em 2014 correspondia a apenas 2,99% do rebanho paraense. Neste cenário de declínio do rebanho bovino há grande possibilidade da continuidade dos bubalinos efetivamente virem a se tornar o principal rebanho do Marajó, daí falarmos em (re) descoberta do *Bubalu bubalis*. No próximo tópico, apresentaremos dados sobre a “evolução” da pecuária marajoara do início do século XIX ao início do século XXI.

4.3.2 Ascensão e declínio: para onde vai a pecuária do Marajó no século XXI?

Nos últimos três séculos uma das características mais instigantes da pecuária no Marajó tem sido seu comportamento cíclico de crescimento, declínio e crescimento e vice-versa (Ver Gráfico 18).

GRÁFICO 18 – Evolução da pecuária (bovina e bubalina) no Marajó (1808-2014)

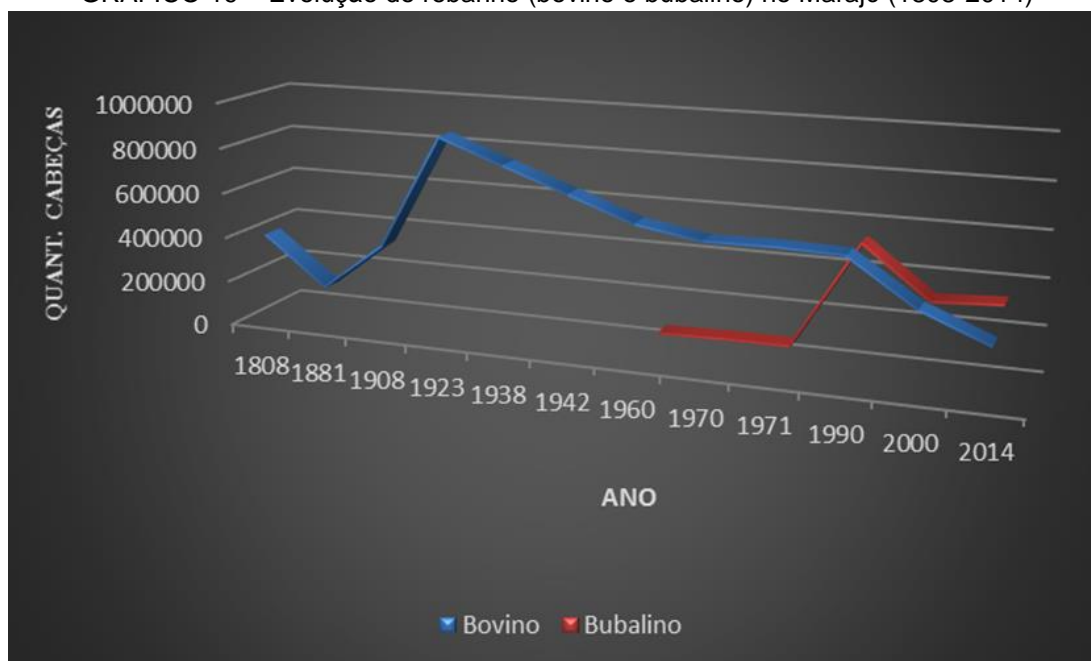


Fonte: Miranda Neto (2005); Lisboa (2012); IBGE (2015). Org. Cruz (2016).

A análise do Gráfico 18 mostra-nos que no início do século XIX (1808) o rebanho era formado por 405.433 bovinos e, no fim deste mesmo século (1881), o rebanho decresceu²³⁰ para 193.672 animais, queda de 47,76 %. Desde então, final do século XIX e início do século XX (1908), o rebanho voltou a crescer (47,76%), alcançando praticamente o rebanho do início do século XIX, para isso decorreram 42 anos. Esta fase de ascensão teve seu ápice no ano de 1923, quando o rebanho alcançou 900 mil cabeças de gado bovino, mantendo uma taxa de crescimento de 45,05%, desta vez em um intervalo de 15 anos. No entanto, a partir de 1938, observa-se um novo ciclo de declínio, estendendo-se até final da década de 1970, com redução de 67,82%. A partir da década de 1980, inicia-se um novo ciclo de ascensão com o ápice de rebanho sendo alcançado no final da década de 1990. Diferentemente do ciclo de ascensão anterior (1881-1923) que levou 42 anos, este último (1970-1990) levou em média 20 anos para alcançar mais de um milhão de animais (bovinos e bubalinos).

Há uma ressalva a ser feita quanto a este último ciclo de expansão da pecuária marajoara que, diferentemente dos ciclos anteriores, não foi resultante da expansão do rebanho bovino e sim do bubalino, como se pode verificar no Gráfico 19.

GRÁFICO 19 – Evolução do rebanho (bovino e bubalino) no Marajó (1808-2014)



Fonte: Miranda Neto (2005); Lisboa (2012); IBGE (2015). Org. Cruz (2016).

Como pode ser observado no Gráfico 19, o rebanho bovino está em declínio desde 1923. Os bubalinos começam a aparecer nas estatísticas oficiais a partir da década de 1960 e em 1970 já contavam com 56.716 cabeças e depois de duas décadas, em 1990, já somavam 527.735 rezes, ou seja, representando 48,98 % do rebanho²³¹ da ilha. Desta forma, é inequívoco que sem a expansão da bubalinocultura não haveria o recrudescimento da pecuária marajoara no final do Século XX. Contudo, a despeito da maior valorização do búfalo, o período atual (1990 – 2014) é marcado por mais uma fase de declínio da pecuária marajoara, o que pode ser comprovado comparando-se o rebanho contabilizado em 1990 e 2014, evidenciando que houve uma diminuição de 507.636 mil animais (bovino e bubalino), representando uma redução de 47,12 %.

Na análise do Gráfico 19 é possível observar que esta queda por mais que atinja tanto o bovino quanto o bubalino, este vem se recuperando diferente do rebanho bovino que continua em decréscimo apontando uma longa tendência que se inicia em 1923, perfazendo quase um século de declínio desse tipo de rebanho, de modelo de pecuária e de uma elite agrária que introduziu o nelore²³² no norte do Brasil e que era símbolo de uma pecuária moderna, arrojada e eficiente. Segundo Costa (2012), uma das razões que explicam o último ciclo de crescimento da pecuária marajoara e de prestígio desta elite está relacionada à apropriação da política de desenvolvimento regional²³³ entre década de 1980/90.

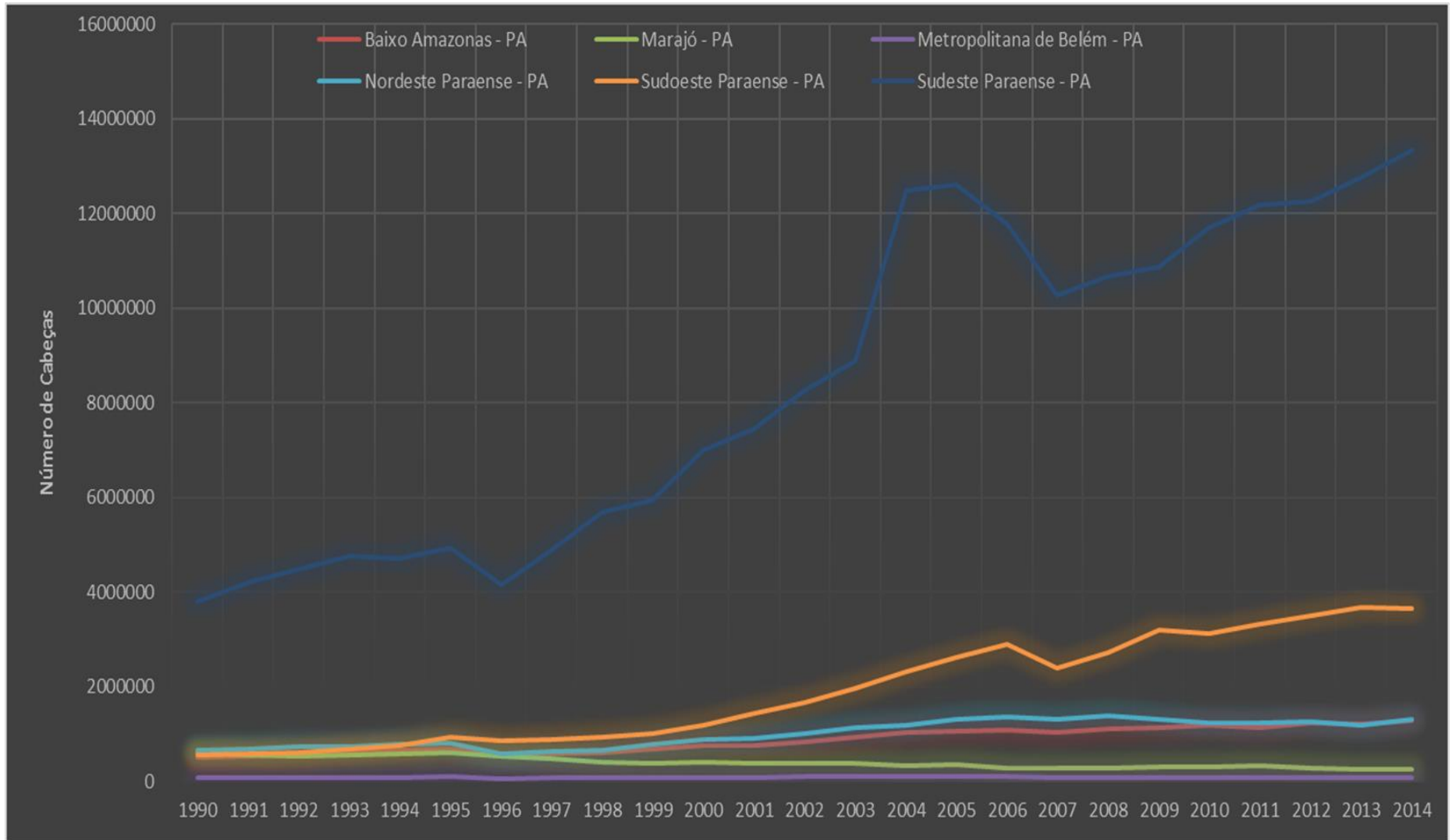
A partir de então observa-se um novo ciclo de declínio, o Gráfico 20 demonstra que esta é uma particularidade do Marajó, já que as outras regiões paraenses vêm apresentando uma tendência completamente diferente, em especial a Mesorregião do Sudeste Paraense.

²³¹ É possível que o número seja maior porque nas grandes fazendas é mais difícil o acesso e muitas vezes se tornam selvagens, não sendo contabilizadas, sendo ainda uma característica da pecuária marajoara.

²³² O gado Zebu foi introduzido no Norte do Brasil em 1910, pelo pioneiro Bertino Lobato de Miranda que adquiriu no Rio de Janeiro um lote de animais importados pelo criador fluminense Antônio Lutterbach, de Cantagalo. O transporte foi subvencionado pelo Ministério da Agricultura, até a cidade de Cachoeira do Arari, na Ilha do Marajó. Eram da raça nelore da época, isto é, uma mistura de Ongole e raças afins, principalmente Hissar (SANTIAGO, 1987).

²³³ Entre 1981 e 1984, dos 70 projetos agropecuários aprovados pela SUDAM, 14 foram direcionados para a MRG do Arari, representando quase 10% de todos os projetos financiados no estado do Pará (COSTA, 2012).

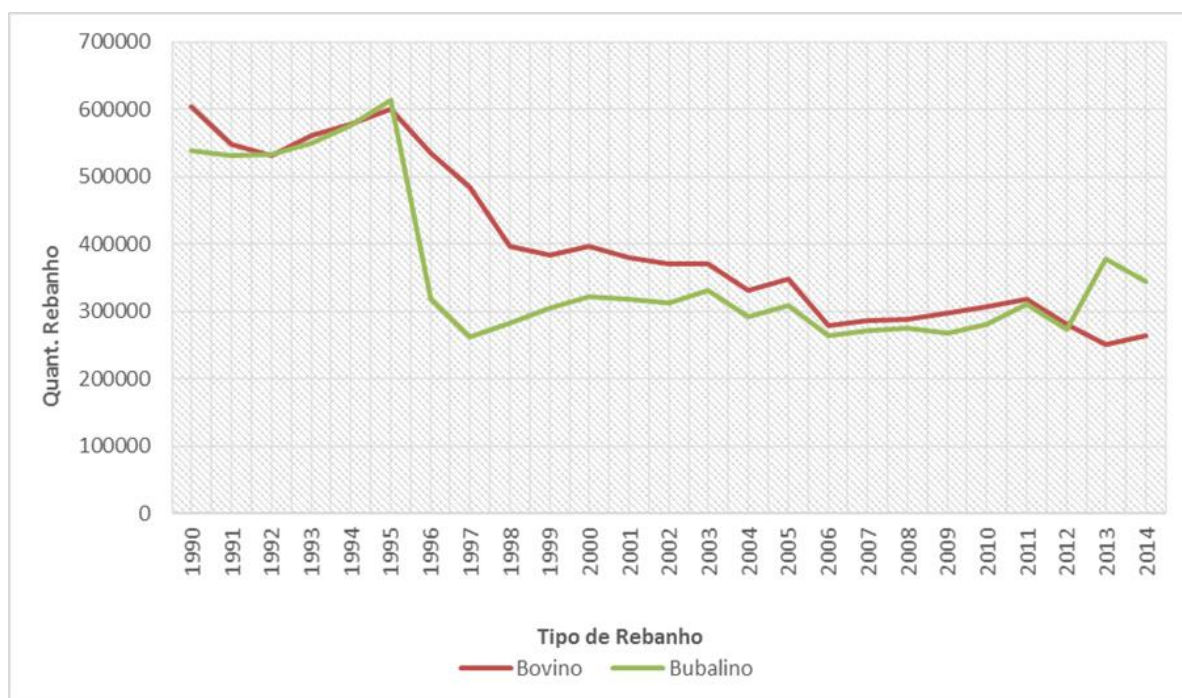
GRÁFICO 20 – Evolução do rebanho bovino por Mesorregião - Pará (1990-2014)



Fonte: IBGE/SIDRA (2015). Org. Cruz (2016).

Analisando-se o Gráfico 20, observa-se que até 1996 existia certo equilíbrio na distribuição do rebanho pelas mesorregiões paraenses, com destaque para o Sudeste Paraense, com aproximadamente quatro milhões de animais. No entanto, a partir de 1996, o crescimento do rebanho bovino desta região dispara e as regiões do Baixo Amazonas, Nordeste Paraense e Sudoeste, apesar de crescerem, ficam muito distante do crescimento do Sudeste que já ultrapassava 13 milhões de cabeças em 2014 (IBGE/SIDRA, 2015). Enquanto isso, o Marajó e a Região Metropolitana de Belém são as únicas mesorregiões que não apresentam crescimento do rebanho, ressaltando-se que, no caso do Marajó, em vez de crescer, este perdeu rebanho, saindo de pouco mais de 600 mil cabeças para 265 mil cabeças de gado bovino em 2014, tendo uma queda/redução de mais de 50% do seu rebanho. Quanto à Região Metropolitana de Belém, esta não tem nenhuma tradição na atividade. Isso demonstra, no caso da pecuária bovina marajoara, o seu declínio e perda de relevância no cenário estadual paraense, só não é maior em decorrência do crescimento do rebanho bubalino. Isso pode ser observado a partir no Gráfico 21 com informações sobre rebanho bovino e bubalino no Marajó.

GRÁFICO 21 – Rebanho bovino e bubalino em Marajó (1990-2014)



Fonte: IBGE/SIDRA (2015). Organizado pelo autor (2015).

Apesar do início da década de 1990 ter marcado um período de recomposição do rebanho bovino (549.653 cabeças) e bubalino (527.735 cabeças), o início do século

XXI aponta novamente para mais uma fase de crise e declínio da pecuária (bovina e bubalina), com uma redução de 56% do rebanho bovino e 39% do rebanho bubalino entre 1990-2014 (IGBE/SIDRA, 2015).

As razões que explicam este movimento elástico (crescimento e decréscimo) da pecuária marajoara são as mais diversas, passando por fatores de ordem ambientais, sociais, técnico-econômicos e políticos. Para Miranda Neto (2005), Lisboa (2012) e Souza (2013), este último fator foi determinante para acelerar a crise e o declínio da pecuária marajoara. Com a criação da Superintendência do Plano de Valorização Econômica da Amazônia (SPEVEA) e posteriormente da Superintendência do Desenvolvimento da Amazônia (SUDAM), houve forte incentivo para o deslocamento da fronteira agrícola para a Amazônia e o Marajó teve dificuldades de acompanhar este processo. Somado e interligado a estes fatores, um dos problemas que também podem ter contribuído, mas este é residual ao primeiro, relaciona-se à transição geracional no controle das terras e fazendas no Marajó. Na próxima subseção aprofundaremos as razões deste decréscimo do rebanho.

4.3.3 Pecuária no Marajó: de um passado “esplendoroso” a um estado de crise permanente

Para [Dita] Acatauassú (1998), a Fazenda Tapera iria se tornar uma cidade, o marco era o ano de 2000. Mesmo isto não tendo acontecido, como “previsto”, a autora achava que isso no futuro poderia vir a acontecer. Talvez num futuro remoto isso venha a acontecer, mas não com a pecuária. O que sobrou da Fazenda Tapera, a sua sede, foi adquirida recentemente por um empresário que tem por objetivo investir no turismo. Poderíamos achar que Dita Acatauassú estava delirando, mas era um delírio que se fundamentava na realidade que envolvia a pecuária e, de certa forma, a Fazenda Tapera, uma das “joias da coroa” nos idos de 1950. Se não o que levaria um presidente da república em pleno regime militar a visitá-la?

Segundo [Dita] Acatauassú (ibidem)

Em 1976, um telefonema à noite imprimiu com letras de ouro uma página na vida da fazenda. Nosso amigo, o coronel Alacid Nunes [na época era deputado federal e em 1978 virou governador] perguntou naquela ocasião se Domingos aceitaria receber o então presidente da República, general Ernesto Geisel, para almoçar na “Tapera”, caso se oficializasse uma visita dele ao Marajó, durante os dias da exposição de gado em Soure [...] (p. 63).

A visita do Presidente da República durante o regime militar, Ernesto Geisel, é sintomática da importância econômica e política desta atividade no estado do Pará. Símbolo de poder e prestígio em 1905, a elite agrária marajoara fundou o Primeiro Sindicato Rural²³⁴ do Estado do Pará; já em 1932 fundou a Sociedade Cooperativa da Pecuária do Pará (SOCIPE) e em 1952 sediou, em Soure, a I Exposição Agropecuária do Estado do Pará. Estes fatos demonstram que até a primeira metade do século XX a pecuária marajoara era uma das mais modernas do Norte do Brasil, representando uma força econômica²³⁵ e política no Estado do Pará.

Para termos uma ideia da importância desta atividade, até o início da década de 1960 ela respondia por 85% do abastecimento de carne de Belém. Contudo, em 1972 só respondia por apenas 40% do abastecimento de Belém (IDESP, 1974)²³⁶. Mas, mesmo assim, até 1970 a pecuária se destacava no PIB da região, com 54%, sendo seguida pela produção extrativa vegetal com 36%, a pesca com 5,8% e a agricultura com 2,9% (IDESP, 1974, p. 293). Entretanto, o Censo Agropecuário de 1995/1996 identifica uma brusca mudança neste quadro, apontando que a pecuária perdeu espaço para o extrativismo vegetal, este respondendo por 78,64% do PIB da região, e a produção animal, incluindo a pecuária, diminuiu para 21,35% (LISBOA, 2012). Desde então, a pecuária vem se mantendo nestes níveis, sendo que no Censo Agropecuário de 2006²³⁷ apareceu com 26,1% do setor agropecuário, que tem a pesca como destaque com 54 % do setor. As razões que levaram a este declínio econômico da pecuária serão tratadas mais especificamente no tópico 4.3.1.

O apogeu econômico e político da elite agrária marajoara foi alcançado no primeiro quartel do século XX, se estendendo até a década 1960/70 deste mesmo século. Neste período, a pecuária do Marajó era a mais importante do Pará e os seus fazendeiros faziam parte de famílias tradicionais que tinham na posse de grandes extensões de terra seu principal instrumento de poder.

²³⁴ A partir de 1905, no Governo de Augusto Montenegro (1901-1909), a oligarquia do Arquipélago de Marajó, através do principal representante político desta elite, que era o Senador José Ferreira Teixeira, fundou e presidiu o Sindicato Industrial e Agrícola Paraense (DA SILVA JUNIOR, 2014).

²³⁵ Em 1971, o Marajó tinha um rebanho de 557.921 cabeças de gado bovino, o que equivalia a 47,287% do rebanho bovino paraense e enviava para o abate na SOCIPE uma média de 3.546 animais, totalizando 42.488 animais/ano, sendo que 8% desse quantitativo era de búfalos.

²³⁶ A abertura das estradas e do mercado facilitou o abastecimento com carne vinda de outras regiões do Brasil, principalmente do estado de Goiás.

²³⁷ Como já demonstrado anteriormente, a agropecuária tem apenas 15,57% do PIB do Marajó, este sendo majoritariamente (51,01%) formado pela administração pública.

Isso pode ser comprovado por meio da Figura 32 que demonstra que 20 proprietários controlavam 348 fazendas, possuindo 405.431 cabeças de gado bovino distribuídas em mais de 2 milhões de hectares de terras (DA SILVA JUNIOR, 2014).

FIGURA 32 – Fazendas no Marajó (1908)

Proprietário Rural	Município	Reses Bovinas	n.º de Fazendas	Estimativa de área em Ha
Manuel Emídio Marques	Muaná	13140	58	65700
Simão Ferreira Monteiro	Muaná			
Rodrigo Lopes de Azevedo	Muaná			
João Câncio da Silva Brito	Muaná			
Joaquim Pereira Boulhosa	Ponta de Pedras	9173	33	45865
Leonardo Lobato Tavares	Ponta de Pedras			
Henrique Lobato	Ponta de Pedras			
Bento Lobato de Miranda	Cachoeira do Arari	162572	116	812860
Vicente José de Miranda	Cachoeira do Arari			
José Maria da Cunha	Cachoeira do Arari			
Manuel Lobato	Cachoeira do Arari			
Raimundo Bezerra da Rocha Morais	Soure	101050	64	505250
Artur Bezerra da Rocha Morais	Soure			
Antonino da Cunha Mendes	Soure			
Francisco de Paula Mendes	Chaves	112021	55	560105
Manuel Rui Sêco	Chaves			
Carlos Hesketh	Chaves			
Antônio de Sousa Baraúna	Afuá	7475	22	37395
Francisco Antônio de Resende	Anajás			
Vicente Ferreira Brito	Anajás			
TOTAL		405431	348	2027175

Fonte: Teixeira (1953). Elaborado por AFSJ. Colaboração de Guilherme Calandrini de Azevedo para os dados de área.

Fonte: Da Silva Junior (2014).

Dos municípios expostos na Figura 34 o único que não pertence à MRG do Arari é Anajás. Há também ausência dos municípios de Santa Cruz do Arari e Salvaterra, ambos criados em 1961 e 1962 respectivamente. Observa-se que o maior número de fazendas (116) estava localizado em Cachoeira do Arari e ocupava uma área de (812.860 hectares), com 162.572 cabeças de gado. Na sequência de Figuras (33 a 36) ainda é possível identificar algumas destas fazendas e as famílias proprietárias.

FIGURA 33 – Fazenda Paraíso



Fonte: Cruz, 2015.

FIGURA 34 – Fazenda dos Lobatos



Fonte: Cruz, 2015.

FIGURA 35 – Fazenda Santa Rita



Fonte: Cruz, 2015.

FIGURA 36 – Sede da antiga Fazenda Tapera



Fonte: Redes Sociais (2016)²³⁸.

As Fazendas Paraíso e dos Lobatos são localizadas no município de Cachoeira do Arari às margens do rio Arari, berço onde se originou a pecuária no Marajó. A Fazenda Santa Rita fica em Salvaterra e a antiga sede da Fazenda Tapera fica em Soure. Atualmente, a sede da Fazenda Tapera vem passando por um processo de revitalização²³⁹, sendo que esta foi uma das fazendas mais tradicionais do Marajó do século XX.

²³⁸ Disponível em: <<https://www.facebook.com/profile.php?id=100007430224512&pnref=story>>. Acesso em: 25 out. 2016.

²³⁹ O objetivo dos empresários que compraram é investir no turismo rural.

Algumas destas fazendas, a exemplo da Tapera, eram “minicidades”²⁴⁰ com toda uma organização socioespacial, tendo como princípio a autossuficiência. As sedes das fazendas ostentavam uma arquitetura arrojada construída com materiais que eram importados até do exterior²⁴¹, como é o exemplo de sua Capela instalada em 1950²⁴² (Ver a Figura 37).

FIGURA 37 – Capela da Fazenda Tapera (Soure)



Fonte: Redes Sociais (2016)²⁴³.

As paisagens expostas nas Figuras (33 a 37) são, como nos diz Santos (1996), rugosidades que “contam” a história de um passado em que a pecuária marajoara era muito importante na economia do estado do Pará. Na atualidade (2017) retratam outra realidade, sendo o símbolo da decadência desta atividade no Marajó e

²⁴⁰ A Fazenda Tapera da Família Acatauassú tinha uma estrutura completa envolvendo posto de saúde, escola de primeiro grau, igreja, armazém, oficina e a sede da fazenda (Entrevista concedida pelo sr. Paulo Acatauassú em 01 de jan. 2016).

²⁴¹ A igreja da fazenda Tapera teve vitrais importados da Itália. (Entrevista Paulo).

²⁴² Sua inauguração foi feita pelo bispo prelado de Soure, Dom Alonso e teve a presença de mais de mil pessoas convidadas (ACATAUASSÚ, 1998).

²⁴³ Disponível em: <<https://www.facebook.com/profile.php?id=100007430224512&pnref=story>>. Acesso em: 25 out. 2016.

da emergência de novas formas/conteúdos, tentando se instalar nestes espaços, como é o caso, do plantio de açaí, da rizicultura e do turismo.

Estas fazendas ainda hoje se dedicam à criação de gado, mas não têm o mesmo brilho e esplendor do passado. Os grandes rebanhos estão nas estatísticas²⁴⁴ do passado e o que predomina como símbolo de poder e prestígio é o controle da terra, expressa em latifúndios em que o principal elemento de produção é a natureza (terra). Nestes termos, Gallo (1980) tem razão ao afirmar que se vive no Marajó uma “ditadura da natureza”, mas uma natureza (terra) que é controlada por poucos e mesmo com o aparato técnico ultrapassado conseguem manter a reprodução socioeconômica dos seus atuais proprietários. Para estes fazendeiros, ou nos termos de produtor leite nº 01²⁴⁵, “gigolôs de vaca”, o principal fator de produção é a “natureza”, daí não quererem investir, como aponta o produtor de leite nº 02²⁴⁶ ao afirmar que “[...] os fazendeiros do Marajó não querem investir, entendeu, eles pensam que a natureza sempre vai dar alimento para o gado [...]” (Entrevista concedida em 18 de maio de 2015).

No Marajó dos Campos, região do Arari, formou-se uma sociedade com características estamentais em que ter terra significa (va) fazer parte de determinados clãs (famílias tradicionais). As condições ecológicas do seu ambiente foram por muito tempo e ainda são, nas devidas proporções, uma barreira quase intransponível para aqueles que desejam desbravar o Marajó. Isso fica evidente na fala do Sr. Mario Nunes, que tem o seguinte lema: “O Marajó, eu digo sempre. Ame-o ou deixe-o.” A fala de Dita Acatauassú, uma das personagens mais marcantes do Marajó no século XX, é sintomática das mudanças que afetaram esta “sociedade”. “[...] O passar do tempo é inexorável, corrói até o entusiasmo. Mas como tudo na vida de cada um de nós, os bons tempos se alternam com os tempos difíceis” (ACATAUASSÚ, 1998, p. 73).

Neste cenário de crise e de decadência, o búfalo, de certa forma, apresenta-se como uma sobrevida a estes fazendeiros, pois são animais rústicos, requerendo poucos cuidados e conseguem sobreviver melhor que os bovinos nos períodos de

²⁴⁴ Segundo o sr. Paulo Acatauassú, a fazenda Tapera chegou a ter 50 mil cabeças de gado em Soure e 6 mil em Paragominas, local em que se fazia a engorda (Entrevista concedida em 17 de abr. 2015).

²⁴⁵ Produtor de leite do município de Cachoeira do Arari (Entrevista concedida em 01 de jan. 2016).

²⁴⁶ Esta é uma visão externa à região de um empresário que resolveu investir na pecuária, mas, fugindo do perfil do pecuarista do Marajó, que historicamente desenvolve uma pecuária extensiva pautada predominantemente no uso dos recursos naturais, como disponibilidade de grandes extensões de terra com pastagens natural e água oriunda dos rios que cortam as fazendas.

seca e cheia, tão característicos dos campos do Marajó. Para além do aproveitamento econômico no mercado local e regional, desde 2008 o Pará iniciou a exportação destes animais para a Venezuela, sendo o Marajó o principal exportador, o que tem gerado bons dividendos para estes fazendeiros e reafirmando a importância econômica, social e política desta atividade frente à bovinocultura.

Esta retrospectiva histórica da pecuária visa demonstrar como era esta atividade até meados do século XX. Tem como objetivo também explicar como a pecuária marajoara legou uma estrutura fundiária concentrada e ajudou a fundar uma sociedade senhorial, em que o *compadrio*²⁴⁷ ainda é o traço marcante das relações sociais contemporâneas e a assimetria de poder é algo latente e se expressa nos processos socioespaciais contemporâneos, a exemplo do processo de regularização da produção de queijo e a regularização dos laticínios (queijarias)²⁴⁸. Trataremos este assunto com mais profundidade no capítulo 5.

4.3.3.1 Principais fatores que explicam o declínio da pecuária no Marajó

Entender o que ocorreu com a pecuária no Marajó e, conseqüentemente, com a estrutura sociopolítica que lhe dava sustentação requer que compreendamos os processos internos e externos que ocorreram na Amazônia, a partir da década de 1950, e que tiveram impactos diretos e indiretos na “Ilha” do Marajó. Mas, também, compreender os fatores internos relacionados à singularidade socioespacial que forjou, a partir da relação latifúndio *versus* pecuária, um modelo de sociedade tão bem representado por Dalcídio Jurandir em seus romances²⁴⁹.

Da análise da produção pecuarista marajoara dos últimos três séculos, constata-se que uma das suas características é ter um comportamento “elástico” (cresce e diminui) no decorrer do tempo, mudando de perfil (de predominância de bovino para bubalino), alterando espacialização da sua produção²⁵⁰ e, por fim, sua importância econômica, social e política no âmbito local e regional. Esta crise (fase),

²⁴⁷ Ainda hoje em algumas fazendas da região é comum os empregados tomarem bênçãos de seus patrões.

²⁴⁸ Outra queixa recorrente na região é que o órgão de fiscalização, a exemplo da Adepará, só fiscaliza e cobra os pequenos proprietários, já que os grandes fazendeiros não são fiscalizados e, quando são, não são cobrados com o mesmo rigor que os pequenos, logo, existindo uma lei para os grandes e uma para os pequenos.

²⁴⁹ Dentre suas obras destaca-se o romance *Marajó e Chove nos Campos de Cachoeira*, esta última lhe rendendo o Prêmio Dom Casmurro de Literatura em 1940.

²⁵⁰ A espacialização da produção ocorre de acordo com o tamanho da propriedade, tipos de campos e tipos de rebanho.

na visão de Miranda Neto (2005, p. 70), remonta ao século XIX e está relacionada a um conjunto de fatores, tais como:

- a) método rotineiro de criação, deixando tudo a cargo da natureza;
- b) proliferação das doenças: bicheiras (*Cochliomyia macellaria*), carbúnculo (Peste da Manqueira), febre aftosa e ‘peste das cadeiras’ (*Trypanosoma evansi*), uma tripanossomíase que acometeu os equinos;
- c) agravamento (intensificação) dos ciclos climáticos seca/cheia por absoluta falta de controle das águas;
- d) desordem política, resultante da cabanagem propiciando furto de gado que perdura até hoje.

Além dos fatores apontados por Miranda Neto (ibidem), a crise atual está relacionada também com a expansão da pecuária em direção ao continente a partir da década de 1930, como aponta Da Silva Junior (2014), o que culminará na década de 1950/1960 com o declínio econômico da pecuária marajoara em relação ao restante da pecuária do Estado do Pará.

Associado a este processo de declínio e decadência da pecuária marajoara, a elite agrária do Marajó perdeu poder e prestígio junto a outras elites agrárias que passam a ter sindicatos próprios para representar seus interesses²⁵¹. Para Da Silva Junior (ibidem),

A razão central da formação das entidades do setor rural não era a defesa da estrutura agrária, mas sim a necessidade desses grupos interferirem no processo econômico que se estruturava, em novas bases naquele momento, para a região, alavancado pelo Plano de Valorização da Amazônia. A organização política representada pelas associações municipais do Nordeste do Estado e as organizações provenientes de Marajó, não correspondiam aos interesses da categoria patronal localizada em outras áreas de atuação, como o Sul e Sudeste do Estado (p.100).

A perda da importância econômica, somada à formação de outras elites regionais ligadas ao setor agropecuário, levou o setor pecuarista marajoara a não ter mais força política para mobilizar a atenção do Estado para a região como outrora fazia²⁵². Logo, como uma pecuária que não conseguia competir com a praticada no continente e com pouco poder político frente a outras elites, o “Marajó dos Campos”

²⁵¹ Em 25 de maio de 1968, o patronato rural de Paragominas (Sul do Pará e Vale do Araguaia) criou a Associação dos Empresários Agropecuários da Amazônia, com sede em São Paulo (FERNANDES, 1993).

²⁵² O Senador José Ferreira Teixeira foi uma destas lideranças mais atuantes na defesa da agropecuária paraense e, em especial, marajoara no início do século XX. Seus descendentes ainda são grandes proprietários de terras no Marajó.

ficou entregue à própria sorte, inaugurando uma nova fase da pecuária marajoara, definida por Miranda Neto (2005) como absenteísta.

Para Santana (2011), os fazendeiros moram geralmente em Belém e têm as fazendas no Marajó como “lazer e símbolo de poder econômico”, que só se viabilizam em função da exploração dos recursos naturais e da mão de obra. A principal característica destes “fazendeiros”, segundo Santana (Idem), é que suas ações são “[...] em geral, individualistas e as associações são utilizadas em proveito individual, pois o oportunismo [...]” (p.60) é um traço comum em todas as cadeias produtivas estudadas no Marajó²⁵³, sendo que na pecuária é maior.

Estas fazendas são geralmente gerenciadas por um feitor²⁵⁴ e os proprietários apenas direcionam as atividades à distância, comparecendo poucas vezes ao ano em suas propriedades. Devido ao sistema de cria (extensiva), às mortes que ocorrem todos os anos em função da estiagem e ao tamanho das suas propriedades, muitos nem sabem ao certo o tamanho do seu rebanho²⁵⁵, a não ser quando é feita a contagem por ocasião da “ferra”²⁵⁶.

A questão da pecuária no território amazônico sempre foi permeada de dúvidas em relação a sua sustentabilidade. Ao analisarmos a atividade nesta região, constatam-se diversas assimetrias no que diz respeito ao seu desenvolvimento e permanência. Segundo Mattos e Santana (2009), podemos encontrar em cada estágio de produção da atividade pecuária uma gradação de intensidade conforme a utilização de inovações tecnológicas no processo produtivo (manejo do rebanho e do pasto), no produto (carne e leite) e na gestão. O enquadramento em cada nível deve-se a uma relativização no emprego de tais inovações em qualquer parte do sistema produtivo com a ciência. Trata-se de um processo em curso na pecuária do Pará e da Amazônia como um todo, mas que no Marajó, apesar de ter mais ou menos 316 anos de tradição na produção pecuarista, não tem conseguido avançar e acompanhar o novo estágio de crescimento e desenvolvimento desta atividade, o que se reflete em um nível técnico de produção rudimentar e de baixo índice de produtividade, refletindo-se em

²⁵³ Relatório contendo todas as cadeias produtivas analisadas (açai, mandioca, pesca artesanal e pecuária) (SANTANA, 2011).

²⁵⁴ Termo que faz referência ao passado escravocrata que existiu na região e que persiste até a atualidade, sendo um símbolo das relações de poder que permeou por muito tempo as relações sociais nas fazendas.

²⁵⁵ Um comprador de gado da região nos relatou que em uma das fazendas visitadas, o proprietário alugou um helicóptero para percorrer a sua propriedade de 30.000 hectares e na oportunidade descobriu que tinha mais gado do que imaginava (Entrevista concedida em janeiro, 2016).

²⁵⁶ A “ferra” ocorre anualmente e serve para cada fazendeiro marcar o seu gado, inclusive os mesmos tendo as suas marcas registradas em cartório.

subaproveitamento das áreas de pastagens naturais e cultivadas. Como exemplo, Santana (2011) cita que:

[...] na microrregião do Arari tem-se uma área total das propriedades de 907.282 ha, com taxa de lotação de 2,039 ha/animal, considerando-se a área total de pastagem, incluindo pasto nativo, pasto degradado e pastagem em boas condições, perfazendo o total de 592.010 ha, o que eleva a taxa de lotação para 1,331 ha/animal, contribuindo para a degradação da pastagem por sobrepastoreio. Vale frisar que, em pasto nativo, na ilha do Marajó os pecuaristas consideram como sendo a taxa ótima de utilização da pastagem aproximadamente 3ha/animal, em média (p.27).

Isso decorre do sistema de produção vigente na região, caracterizado por uma pecuária extensiva²⁵⁷ de baixo nível tecnológico, sendo os grandes proprietários de terra absenteístas, como observa Santana (2011). Diante da situação que se encontra a pecuária no arquipélago do Marajó,

[...] a gestão destes recursos se faz imperativo, caso contrário caminha-se rapidamente para o seu esgotamento, principalmente com a bubalinocultura que causa grande impacto no ecossistema do Marajó, configurando a famosa “tragédia dos comuns” de Hardin (1968) e redimensionada por Ostrom (1990) (SANTANA, 2011, p.33).

Para Barros (2013), entre as causas do declínio estão também a baixa densidade técnica do seu território e o perfil de sua economia extrativo-primária.

[...] A presença de baixa densidade técnica no arquipélago, deve-se ao seu perfil físico que é constituído de grandes campos, de áreas alagadas e ilhas além da existência de uma economia pouco estimulante na atração de capital produtivo para a região. Além do mais, a região está fortemente assentada em uma economia pouco dinâmica que é a atividade primária onde a pecuária, o extrativismo, a pesca e a agricultura representam o maior segmento da economia da região [...]. No setor da pecuária, a região enfrenta vários problemas com o seu rebanho que vai desde o cercamento inadequado das propriedades onde o gado é criado solto no pasto sem maiores cuidados, a falta de um controle mais eficiente de sanidade por parte das agências de controle animal do estado (ADEPARÁ) e do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), dificuldades para o escoamento e escassez de energia elétrica o que faz com que parte da produção se perca (BARROS, 2013, p.15).

²⁵⁷ Mattos *et al.* (2010) classificam o sistema de produção da pecuária do Estado do Pará em intensivo (18,6%), semi-intensivo (42,5%) e extensivo (24,95). Segundo esta classificação, na mesorregião do Marajó, pratica-se uma pecuária extensiva, no Nordeste paraense e Baixo Amazonas, a pecuária é semi-intensiva e na região do Sudeste do Pará caracteriza-se por ter uma pecuária intensiva.

Para Becker (2004), este modelo colonial que foi inaugurado no Marajó foi o marco de uma primeira experiência de um modelo endógeno na região. Experiência esta que foi frustrada quando a Coroa, por meio do Marques de Pombal, tenta impor à região outro modelo voltado para a agricultura de exportação, ou seja, este espaço estratégico, próximo à capital (Belém), não poderia fugir ao princípio da economia de fronteira, ou seja, deveria produzir para a exportação e a pecuária deveria ser uma atividade secundária. No entanto, a região sempre “resistiu” e a elite agrária formada com a expulsão dos religiosos irá, principalmente no século XIX e início do século XX, com o ciclo da borracha recuperar seu poder econômico e político, abrindo caminhos para uma das fases mais promissoras desta atividade, mas que após o ciclo da borracha e a abertura dos grandes eixos rodoviários irá colocar a pecuária do Marajó em desvantagens em relação à pecuária de outras regiões do Estado, como já demonstrado anteriormente.

A questão que se coloca e que já foi discutida, para além dos fatores de ordem técnica, política, de gestão, infraestrutura e natural, quais outros elementos nos ajudam na compreensão deste quadro de crise, declínio e decadência da pecuária no Marajó?

Para nos auxiliar neste outro olhar sobre a região, inicialmente contamos com Gallo (1980) e Penna (1877).

Quem manda aqui não é Presidente da república, não é Governador, não é Prefeito. Aqui domina uma ditadura absoluta e incontestável, não baseada na Constituição ou nas Forças Armadas. É um dado de fato, **quem manda é a água**. É a água que dá o sustento e cria as dificuldades, consola e leva ao desespero, condiciona a saúde, o trabalho, a vida da gente: sem levantar a voz, sem violência, mas implacável e total. (GALLO, 1980, p.61, grifo nosso). Houve em Marajó um povo que, chegando a um importante grau de civilização, achou-se inopinadamente [imprevista] em circunstâncias tão difíceis, que não só foi constringido a parar no caminho do progresso, mas **retroceder gradual** e talvez rapidamente até recair nos caminhos da barbaria (FERREIRA PENNA *apud* TOCANTINS, 1973, p.86).

Os relatos são espaço-temporalmente distintos, o primeiro do final do século XX (Gallo) e o segundo (Ferreira Penna) do final do século XIX, mas ambos convergem para um mesmo ponto: **a dificuldade de viver no Marajó** (grifo nosso). No caso da observação de Ferreira Penna (1877), “O que teria motivado a parada desta civilização no meio do caminho?” – Existem interpretações díspares para este fato, dependendo da concepção autóctone ou exógena de origem do homem no Marajó. O certo é que os estudos recentes de Shaan e Silva (2004) apontam que as

localizações próximas aos rios e lagos tinham um caráter geopolítico, de controle e acesso aos recursos naturais (água, peixes, agricultura) e indicavam diferenciação social e *status* no acesso e controle destes recursos.

Dessa forma, se olharmos para o passado mais distante, das populações primitivas que ocuparam o Marajó desde 1.100 anos A.C, até a chegada dos portugueses em 1680, passando pela fase contemporânea do Marajó, fica a impressão realmente de um eterno recomeço, lembrando o que Holanda (1995) já relatava em “Raízes do Brasil”, sobre a conquista do oeste pelos portugueses (bandeirantes) e pela análise feita por Leo Waibel, sobre a colonização europeia que ocorreu na região Sul do Brasil no século XIX. Ambos os autores chamam atenção para a superioridade dos fatores naturais frente às técnicas utilizadas para conquistar e submeter os indígenas na marcha para o Oeste e às técnicas utilizadas para trabalhar a terra pelos colonos. Os autores defendem que sem antes retrocederem ao meio natural, utilizando os termos de Santos (1996), os portugueses e os colonos sofreram muitos revezes e baixas, até se adaptarem e avançarem nas conquistas que pretendiam²⁵⁸.

No caso do Marajó, quando se trata de ocupação do seu território, esta remonta a várias fases como Ananatuba (1.100 A.C – 200 D.C); Mangueiras (1.000 A.C – 100 D.C); Formiga (100 A.C – 400 D.C); Marajoara (400 D.C – 1.350 D.C), não se tendo ainda explicações consensuais sobre a decadência/extinção destes povos, a não ser a fase dos Aruãs que viveram entre os séculos XIV e XVIII, que têm sua extinção ligada à colonização portuguesa e ao desenvolvimento da pecuária. Este é um legado missionário/português que também padece da mesma dificuldade já retratado por Holanda (1995) e Waibel *apud* (Etges, 2000), mas que diferente do que ocorreu com as experiências observadas por estes autores, no caso da pecuária marajoara, apesar das inovações técnicas introduzidas na atividade, quem continua dando as “cartas” é a natureza e se preferirmos os termos já cunhados por Gallo (1980), a água, nas suas mais variadas formas (cheia, seca e lama). Ainda na atualidade, um problema recorrente que ocorre desde o período colonial é a morte de gado atolado às margens dos rios onde estão localizadas as fazendas. Isto ocorre no período de verão/seca (período mais crítico de outubro a dezembro), quando os

²⁵⁸ Waibel chegou a cunhar o termo caboclicização, ao processo técnico-produtivo-social que caracterizava o retorno dos colonos europeus às técnicas primitivas dos nativos encontrados no Brasil (ETGES, 2000).

animais são obrigados a andar grandes distâncias atrás de água e quando encontram, já fracos, bebem muita água e não conseguem mais sair dos barrancos.

Contudo, para além deste imperativo da natureza talvez os fazendeiros marajoaras já tenham retrocedido, como fizeram os conquistadores do Oeste e os colonos europeus do Sul, e ao “fazerem os cálculos econômicos” avaliam que com a dimensão das suas terras²⁵⁹ e a disponibilidade de recursos existentes nelas (água, solo, pastagens, rebanhos) é melhor e mais cômodo usufruir da renda absoluta da terra (natural), se adaptando às contingências da natureza (cheia e seca), do que buscar uma renda relativa (ampliada) mediante a introdução de um meio-técnico e/ou talvez técnico-científico-informacional, nos termos de Santos (1996), o que demandaria maiores aportes financeiros e riscos, o que estes senhores e senhoras não gostam e não estão dispostos a correr.

Isso nos leva à seguinte conclusão: “do jeito que está, tá bom”, sendo assim a afirmação “de que o pecuarista no Marajó é gigolô de vaca” ganha contorno de verossimilhança, bem como a expressão “[...] O Marajó, eu digo sempre, ame ou deixe-o [...]”²⁶⁰, traz embutida os desafios que cercam viver/produzir nesta região, não só no passado distante como já apontamos, mas na contemporaneidade, principalmente para estes atores/agentes que historicamente vêm moldando este espaço.

No entanto, esta não é a visão dos seus novos ocupantes (rizicultores) e empresas portuárias que vêm projetando²⁶¹ sua implantação no Marajó. Para estes agentes o Marajó representa a nova fronteira agrícola e logística a ser desbravada. Um exemplo mais recente é o da empresa Louis Dreyfus Company que comprou um terreno (Costa do Malato) na Ilha de Marajó (Ponta de Pedras), onde pretende construir seu primeiro porto na rota de escoamento de grãos do Arco Norte.

4.3.4 O reinado do *Bubalu bubalis*: o ressurgimento da pecuária no Marajó

O rebanho bubalino brasileiro em 1990 girava em torno de 1.397.097 cabeças, passando para 1.184.511 cabeças em 2010, com uma taxa de crescimento anual

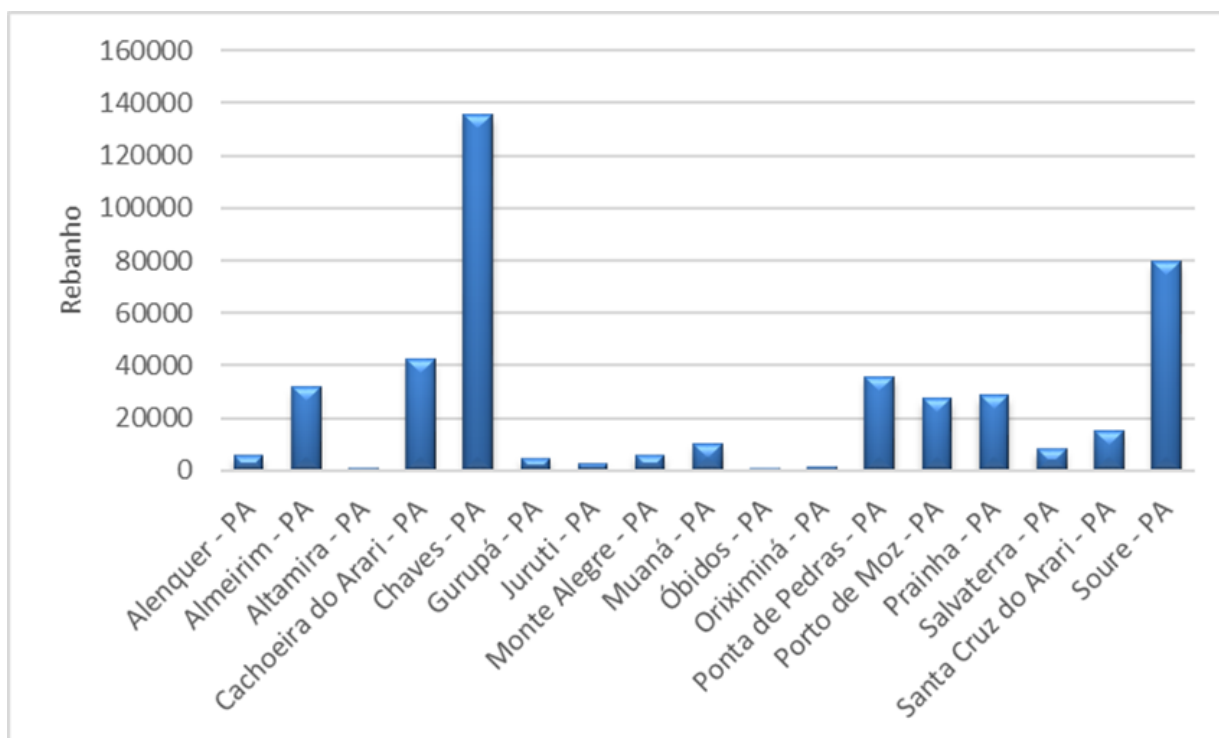
²⁵⁹ Importante notar que esta condição de “abundância de terra fértil e ainda mal desbravada” fez com que a grande propriedade rural no Brasil desde sempre fosse a verdadeira unidade de produção (HOLANDA, 1995).

²⁶⁰ Entrevista concedida em 17 de abril de 2015, pelo Sr. M. B. N. produtor de leite da Vila de Jabuti.

²⁶¹ Disponível em: <<http://www.valor.com.br/agro/4878686/dreyfus-aposta-em-marajo-para-crescer-no-arco-norte>>. Acesso em: 6 mar. 2017.

negativa de 1,3% ano. O rebanho está concentrado na região Norte, com 63,5% do efetivo nacional. Na região Norte, o Pará lidera *ranking* com 457 mil cabeças (IBGE, 2010), correspondendo a 60,7% do Norte e 38,5% do Brasil (IDESP, ADEPARÁ, 2012). Dos dezesseis (16) principais municípios produtores do Estado do Pará, oito (08) são do Marajó, com destaque para os municípios de Chaves e Soure. Gráfico 22.

GRÁFICO 22 – Municípios com os maiores rebanhos bubalinos no Estado do Pará

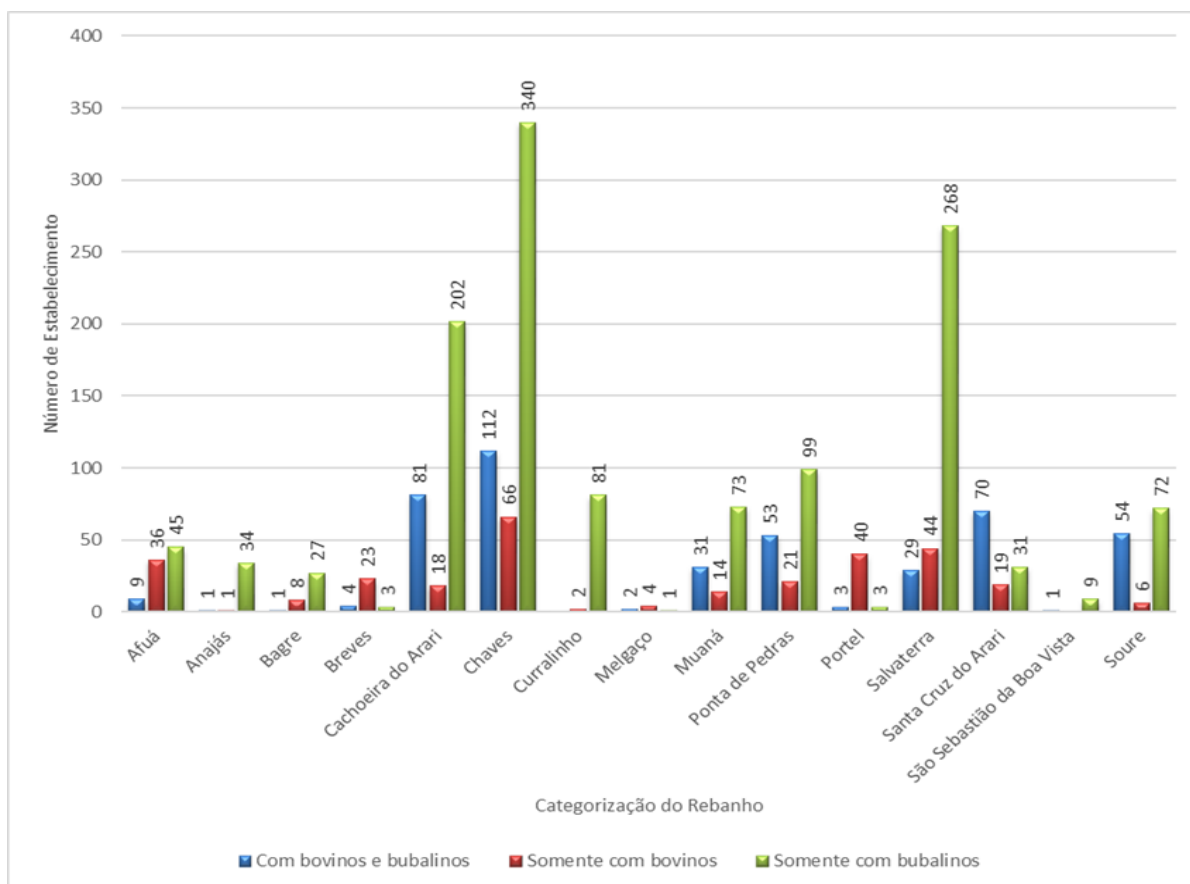


Fonte: IBGE (2000). Org. Cruz (2015).

A mesorregião do Marajó é reconhecida como principal polo produtor do Pará e do Brasil. Dos dezesseis (16)²⁶² municípios que compõem a mesorregião, em apenas três (Breves, Melgaço e Portel) o búfalo não é destaque (Ver Gráfico 23).

²⁶² Os dados da ADEPARÁ não trazem as informações do município de Gurupá. Talvez isso se explique pela regionalização utilizada (SEIR) pelo órgão, que excluía o município de Gurupá do Marajó.

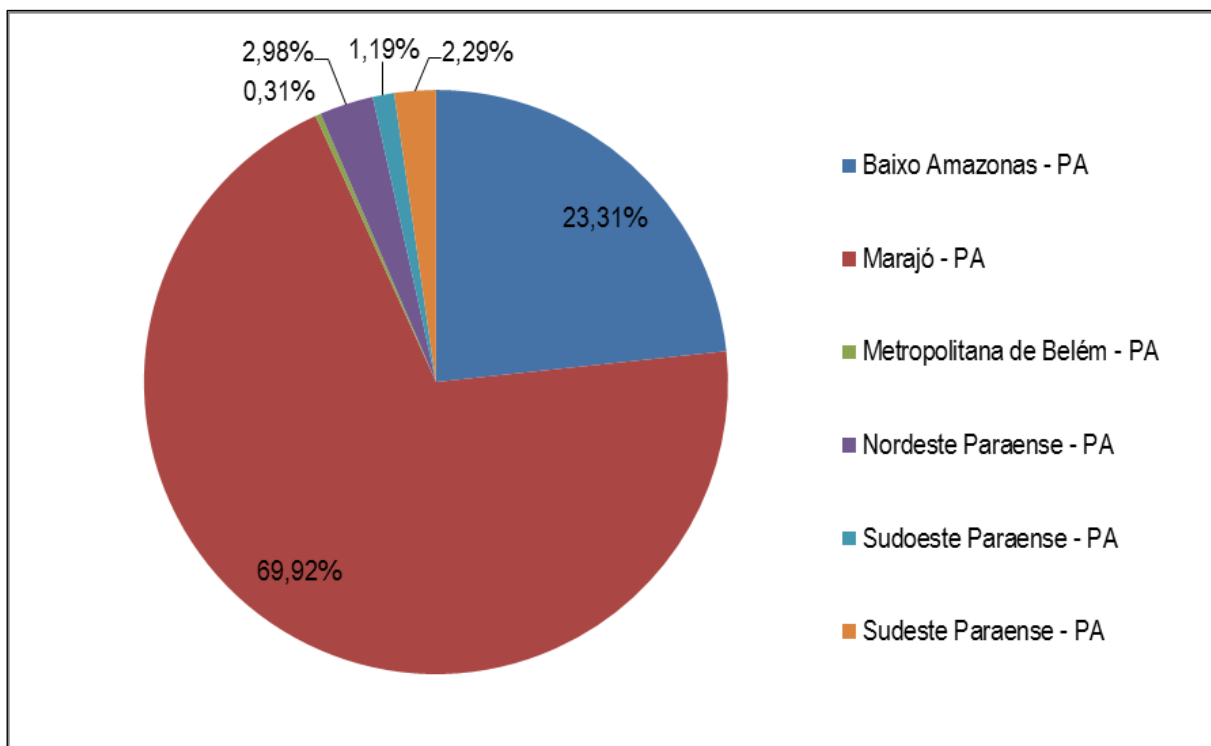
GRÁFICO 23 – Tipo de rebanho por estabelecimento agropecuário - Marajó (2013)



Fonte: ADEPARÁ (2013). Org. Cruz (2015).

Em termos mesorregionais, a pecuária bubalina marajoara destaca-se em primeiro lugar com 69,92 % do rebanho estadual; em segundo lugar, com 23,31%, vem o Baixo Amazonas na parte oeste do Pará, neste caso diferente do Marajó, a pecuária se desenvolve principalmente nas áreas de várzea do rio Amazonas (Ver Gráfico 24).

GRÁFICO 24 – Rebanho bubalino por mesorregião - Pará (2014)



Fonte: IBGE/SIDRA (2015). Org. Cruz (2016).

O melhor desempenho da pecuária bubalina no Marajó associa-se a dois (02) fatores. Primeiro, foi nesta região que se iniciou ainda no século XIX a criação de búfalo, tendo esta atividade dois séculos de adaptação ao ecossistema regional, principalmente ao bioma de campos presente na MRG do Arari²⁶³, e do conhecimento sobre o manejo. O segundo relaciona-se à rusticidade deste animal e à produtividade²⁶⁴, sendo uma fonte de renda mais confiável para os pecuaristas, pois com menos investimento se tem melhor lucratividade.

A Figura 38 faz referência a estes atributos do búfalo, ressaltando sua rusticidade, produção de carne e leite e adaptação ao ecossistema ambiental do Marajó.

²⁶³ A extensão dos campos de terra firme no Marajó é estimada em 17.000 km². No entanto, dos quatro tipos de campos classificados por Vicente de C. Miranda, três (Campos medianamente alagados, campos baixos e mondongos) são alagados ou passíveis de alagamento (LISBOA, 2012).

²⁶⁴ Os búfalos apresentam, mesmo em condições adversas, índices satisfatórios na sua eficiência reprodutiva, do mesmo modo que produzem, satisfatoriamente, leite e carne (MARQUES *et al.*, 2006).

FIGURA 38 - Poesia em homenagem aos atributos do búfalo (Granja Mironga)



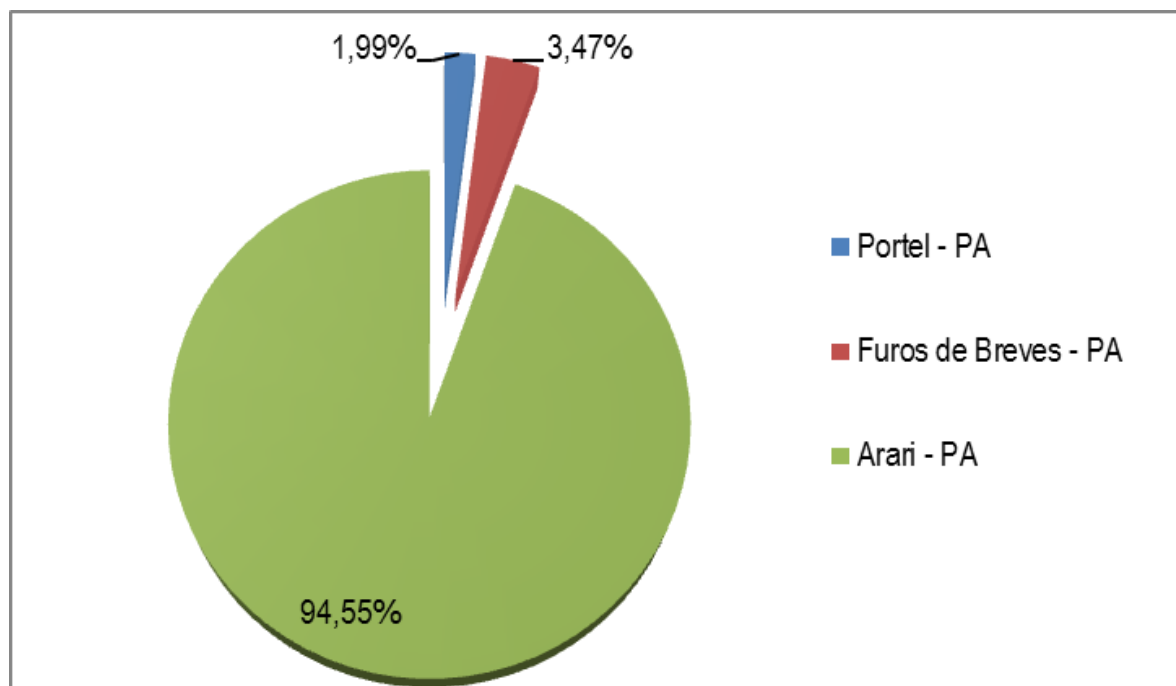
Fonte: Cruz (2014).

Estes atributos, associados aos novos tempos que a pecuária começou a enfrentar a partir da segunda metade do século XX, fizeram dos bubalinos a alternativa adotada por boa parte dos pecuaristas marajoaras para enfrentar a concorrência com gado bovino e bubalino de outras regiões do Pará.

A dificuldade enfrentada pela pecuária no Marajó é relatada pelo sr. Paulo Acatauassú “[...] nós começamos a perder o valor de mercado, inclusive isso causou a própria falência da cooperativa (SOCIPE). O comércio se voltou para o gado da estrada [outras regiões paraenses] e o Marajó começou a declinar. Hoje o Marajó é exclusivamente produtor de bezerras [...]” (Entrevista concedida em 01 jan. 2016).

Como os bovinos, a distribuição espacial do rebanho obedece à lógica da distribuição dos biomas, destacando-se no criatório, a MRG do Arari em relação às MRG's, de Furos de Breves e Portel. Na MRG de Arari concentra-se 94,55 % do rebanho bubalino, enquanto que em Furos de Breves tem apenas 3,47 % e Portel 1,99 % do rebanho desta microrregião (Gráfico 25).

GRÁFICO 25 – Rebanho bubalino na Microrregião do Arari - Marajó (2014)

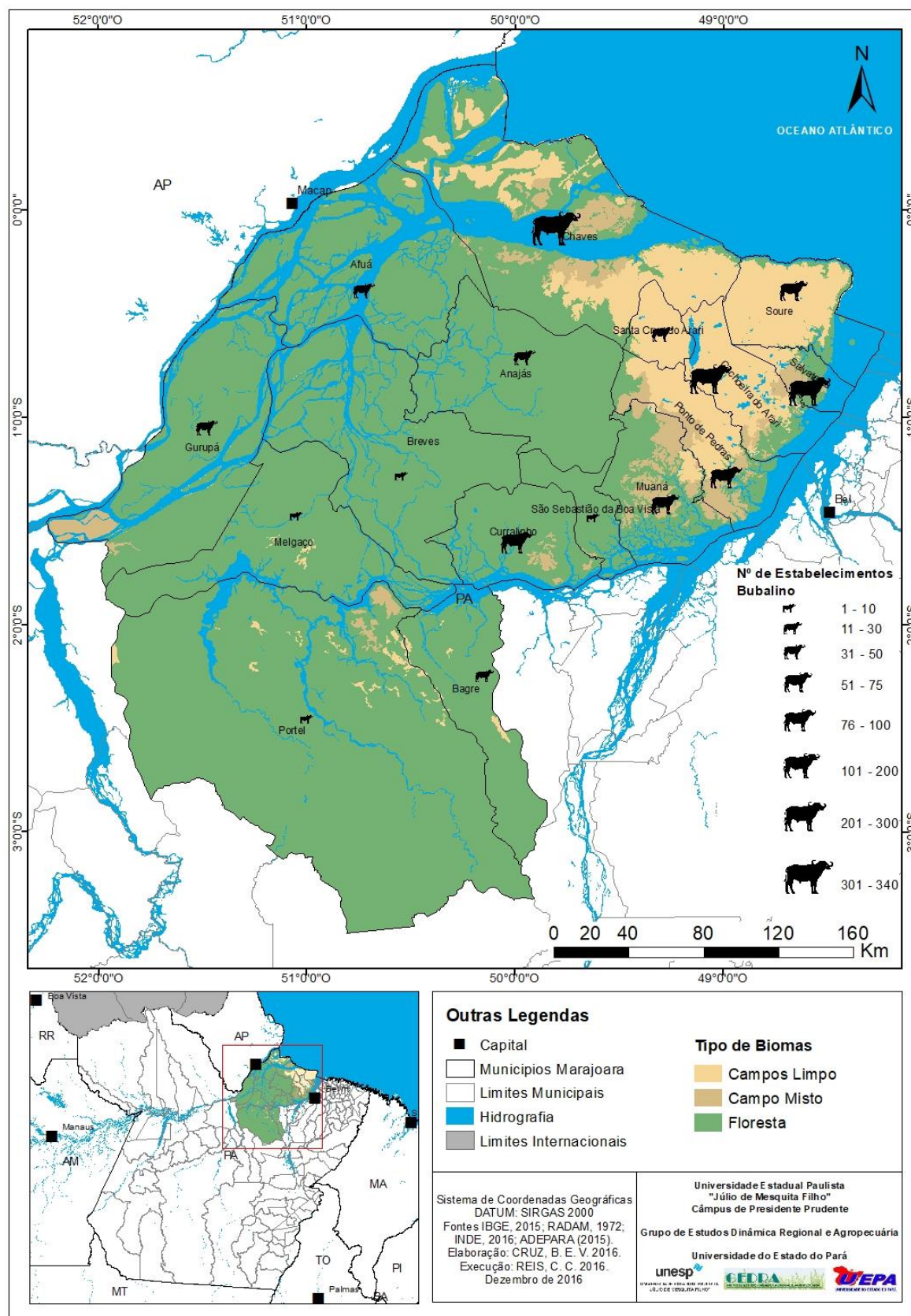


Fonte: IBGE/SIDRA (2015). Org. Cruz (2016).

Isso demonstra o pleno domínio desta atividade na área de campos do Marajó/Arari. O Mapa 13 mostra a espacialização dos estabelecimentos agropecuários com este tipo de rebanho na região.

Percebe-se que a maior concentração de estabelecimentos está nos municípios do MRG do Arari, com destaque para os municípios de Chaves, Soure e Cachoeira do Arari que, como já demonstramos, possuem os maiores rebanhos e a maior área do bioma de campos naturais, com significativas áreas de campos limpos e com gramíneas mais apropriadas para a alimentação destes animais. Ver Mapa 14.

MAPA 14: Espacialização de estabelecimentos agropecuários com rebanho bubalino (2013)



Fonte: Cruz (2017).

Para Santana (2011),²⁶⁵ a bubalinocultura é importante para os “pequenos e médios” produtores rurais da microrregião do Arari, tanto como fonte de poupança, pois é um produto de grande liquidez, como pela produção de leite e queijo. A análise da Tabela 2 evidencia que nas propriedades com até 1.200 animais, 93% do rebanho é bubalino e nas propriedades acima de 1.200 animais, apenas 48% do rebanho é bubalino²⁶⁶.

De forma geral, observa-se que enquanto os “pequenos e médios” produtores rurais concentram seu rebanho na bubalinocultura (93%), os grandes proprietários distribuem o rebanho, entre bovino (52%) e bubalino (48%²⁶⁷). Ver Tabela 2.

TABELA 2 – Perfil do rebanho de corte e leite dos produtores entrevistados

Perfil do rebanho	Número de produtores	Rebanho Total	Rebanho Bovino	%	Rebanho Bubalino	%
Até 1.200 animais	13	4.929	343	7	4.586	93
Acima de 1.200 animais	9	22.270	11.500	52	10.770	48
Total	22	27.199	11.843	44	15.356	56

Fonte: Santana (2011).

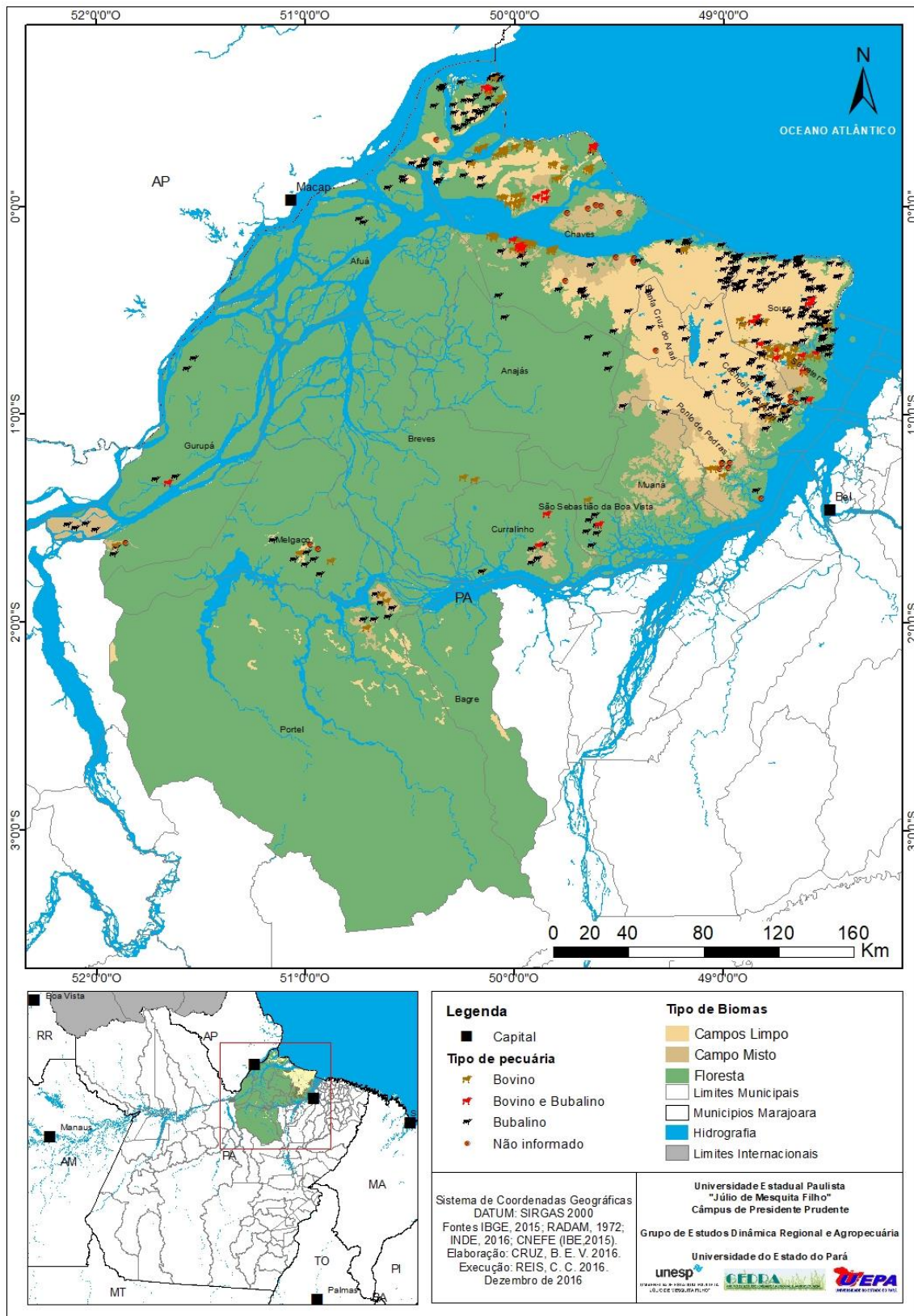
E, por fim, o Mapa 15 traz informações de como estão distribuídos estes dois tipos de rebanhos na atualidade no Marajó.

²⁶⁵ Relatório específico sobre a cadeia da Pecuária, patrocinada pelo ONG Peabiru no âmbito do projeto “Viva Marajó”.

²⁶⁶ Em sua pesquisa Santana (2011) trabalhou com estratos de áreas acima de 400 hectares, excluindo assim um percentual muito grande de produtores agropecuários, justamente aquele enquadrado na categorização de familiar.

²⁶⁷ Em nossa pesquisa do universo, das dezesseis (16) propriedades pesquisadas, três (03) tinham acima de 5000 hectares. As grandes fazendas nesta região ultrapassam 10 mil hectares (PESQUISA DE CAMPO, 2014; 2015; 2016).

MAPA 15: Espacialização do rebanho bovino e bubalino na MRG do Arari (2010)



Fonte: Cruz (2017).

A análise do Mapa 15 demonstra claramente a hegemonia dos búfalos na região de Marajó, mas apresentando-se uma concentração na região de campos pertencente à MRG do Arari. Das três categorias utilizadas (bovinos, bubalinos e bubalinos) sobressaem os estabelecimentos que se dedicam à criação dos bubalinos, sendo que a maior concentração está nos municípios de Soure, Cachoeira do Arari e Chaves, justamente coincidindo com os maiores volumes de produção de leite, como demonstrado no tópico 4.2. Estes municípios foram identificados na pesquisa como principais polos de produção de queijo, com exceção do município de Chaves, localizado na contracosta (Noroeste) do Marajó, e que não se destaca na produção de queijo. Aprofundaremos esta discussão no capítulo 5.

A ascensão do *Bubalu bubalis* decorre do maior conhecimento sobre esta espécie de bóvido, do estímulo à sua criação e na medida em que a bovinocultura deixava de ser competitiva e perdia espaço para a pecuária da estrada e/ou continente, os búfalos suplantaram os bovinos e são na atualidade um dos principais ícones simbólicos do Marajó. Há que ressaltar que o declínio da bovinocultura foi acompanhado também pela oligarquia agrária marajoara que tinha nesta atividade e no latifúndio os seus principais instrumentos de poder e domínio sociopolítico.

Será que os bubalinos nas próximas décadas irão dominar os campos do Marajó? Não sabemos! Mas, sabemos que na medida em que avançar a regularização das queijarias e que for aprovado o projeto de IG para o Queijo do Marajó há forte possibilidade que este tipo de criação receba mais estímulo²⁶⁸, vindo a melhorar seu manejo e qualidade genética, tornando, assim, mais produtivo e competitivo e passando a fazer frente à pecuária desenvolvida no continente (estrada). Contudo, diferente de outros momentos o período atual é marcado pela presença de novos agentes que tendem a colocar em xeque as formas de uso que historicamente vem moldando este espaço, representando assim, uma séria ameaça a esta forma de uso e em especial à produção familiar do Queijo do Marajó.

²⁶⁸ Como exemplo de ações que procuram revitalizar a pecuária bubalina no Marajó podemos citar no ano de 2016, o lançamento do Projeto Pecuária Bubalina Familiar Leiteira da Ilha do Marajó (Promebull Marajó) que têm à frente a Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e da Pesca (Sedap) em parceria com a Embrapa Amazônia Oriental e a Associação Paraense dos Criadores de Búfalos (APCB). Foi realizado também “O 1º Marajó Búfalo\$”, evento idealizado pelo sr. João Rocha (vice-presidente da Associação Paraense de Criadores de Búfalo - APCB) voltado para difusão e venda de tecnologia voltadas para melhoria da produtividade da pecuária bubalina no Marajó. Disponível em: <<http://www.agenciapara.com.br/Noticia/126245/promebull-marajo-vai-fortalecer-a-cadeia-de-leite-e-de-corte-de-bubalinos>>. Acesso em: 17 mai. 2016.

IMAGEM – Parque de Exposição Agropecuário – Soure/Marajó/Pará



Fonte: Cruz (2015).

5. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA (IG) PARA O QUEIJO DO MARAJÓ: DA PROTEÇÃO DE UM SABER-FAZER A UMA ESTRATÉGIA DE DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL

[...] Acho que no início eles receberam como uma coisa bastante positiva. Agora, eu acho que eles estão achando que não é aquilo tudo. Porque assim, o pessoal acha que quer e acontece, mas não é assim, tudo é lento. Tem que passar por etapas; a gente precisa respeitar os protocolos; a gente precisa respeitar o Estado; a gente precisa respeitar a União; a gente precisa respeitar as leis. Ah! Vou ter IG ano que vem! Vou vender o produto! Tem registro que eles [Diretoria da Adepará] queriam para um mês. Já vou vender para fora do Estado. Então vai muito da expectativa que eles criam do que realmente se a coisa tá boa ou não. Porque precisa de etapas a serem vencidas. Então isso é muito subjetivo do meu ponto de vista. O cara achar que vai. O político quer logo que aconteça. Não é assim! (Entrevista com Técnico (a) da Adepará, realizada em 15 março de 2016, Belém) (Grifo nosso).

[...] **O processo é extremamente complexo, vai ficar fingindo que não existe nada; vai tocando as coisas porque tem pressa;** olha já passou três vezes o prazo de entrega no INPI. Então agora querem fazer o mais rápido possível. E como é que fica essa situação toda que tem um monte de conflito latente sendo empurrado para baixo do tapete? Qual a perspectiva do desenvolvimento territorial que tá envolvido nisso? No plano concreto teve produtor que se legalizou que não tem a mínima condição de se legalizar, ou seja, estão apropriando a IG de segregação econômica e social. É isso que é desenvolvimento territorial? (Entrevista com Consultor A, realizada em 16 março de 2016, Belém. Grifo nosso).

Nos últimos anos os queijos artesanais têm despertado a atenção de pesquisadores, governos, produtores e consumidores²⁶⁹ destas iguarias no Brasil. As razões deste despertar estão relacionadas a um conjunto de fatores, tais como: as crises contemporâneas no setor agroalimentar; a valorização do rural, como sinônimo de volta ao passado, do tradicional, da natureza, etc.; a (re) valorização do saber-fazer tradicional como sinônimo de alimentos seguros quando comparados aos produtos industrializados²⁷⁰. Estes atributos têm justificado intervenções públicas visando o desenvolvimento rural, levando alguns autores²⁷¹ a falarem da emergência de uma nova ruralidade. Este é o contexto que (in) diretamente levou um conjunto de

²⁶⁹ Segundo Bruno Cabral, proprietário de uma casa de queijo na cidade de São Paulo, “existe um novo consumidor de queijo no Brasil e ele está procurando um queijo com origem, com IG” (Informação verbal obtida na Oficina sobre Queijos Artesanais realizada em Joinville/SC/BR, em agosto de 2016).

²⁷⁰ Discutimos estes assuntos nos Capítulos 2 e 3 ao contextualizarmos a emergência das IGs no Mundo e no Brasil.

²⁷¹ Flores (2007), ao estudar o Vale dos Vinhedos, aponta para a dimensão multidimensional do rural, em que a parte agrícola é apenas uma dessas dimensões e ao combinar-se com outras dimensões (econômicas, culturais, políticas, ambientais) possibilitam a emergência/valorização destas novas relações socioespaciais no agro contemporâneo.

instituições, lideradas pela SEDAP²⁷², a “tirar” o Queijo do Marajó da “clandestinidade”²⁷³, colocando-o no centro das discussões sobre as Indicações Geográficas (IGs) no Estado do Pará²⁷⁴.

Dos projetos de IGs no Pará, a despeito da Associação Cultural e Fomento Agrícola de Tomé-Açu (ACTA) ter feito o primeiro depósito no INPI e o do Queijo do Marajó ainda não ter sido depositado, este projeto vem servindo de referência para as demais iniciativas em curso no Estado. A explicação para isso decorre que enquanto o projeto de IG da ACTA não teve participação dos governos (estadual e federal), o do Queijo do Marajó reúne um esforço interinstitucional. Este assunto foi objeto de análise no Capítulo 3. Mesmo assim, o conjunto das citações que abrem este capítulo faz-nos ponderar e questionar, até que ponto os produtores de Queijo do Marajó estão interessados e motivados para implementar a IG como desejam seus idealizadores (SEDAP, MAPA e SEBRAE)? Quais os objetivos que efetivamente orientam esta iniciativa – que a despeito de ser apontada pelos seus idealizadores como estratégica para se promover o desenvolvimento regional/territorial, ainda dá seus primeiros passos no Brasil? Fica patente nas falas dos envolvidos nos processos, tanto dos técnicos quanto do Presidente da APQLM, que há um descompasso entre as expectativas geradas pelas instituições e a realidade concreta vivida pelos produtores. Isso coloca esta experiência (presente e futura) no campo das incertezas, tanto em relação a sua efetivação (ser aprovada pelo INPI e regulamentada pelo Conselho Regulador) como possibilitar um processo de valorização integral do território e, assim, transformar-se em uma ferramenta de desenvolvimento para a região. Por isso, em substituição à exclamação entusiasmada, estampada na figura que abre este capítulo, “Queijo do Marajó, agora é para valer!”, optamos pelo questionamento, “Queijo do Marajó, agora é para valer?”

²⁷² No artigo intitulado “*O Rural e o Urbano: Necessidade de nova legislação e a experiência no Marajó*”, o Secretário de Estado de Agricultura, Sr. Hildegardo Nunes, lança os fundamentos que alicerçaram o processo de regularização do Queijo do Marajó, a mesma que fundamenta também o projeto de IG para este produto. Disponível em: <http://www.sedap.pa.gov.br/posts/view/185/o_rural_e_o_urbano_necessidade_de_nova_legislacao_e_a_experiencia_no_marajo/>. Acesso em: 17 mai. 2016.

²⁷³ O Queijo do Marajó foi o primeiro produto artesanal regularizado por meio da Lei nº 7.565 de 25 de outubro de 2011, sendo a Granja (queijaria) Mironga, localizada no município de Soure, contemplada com o selo Nº 001 de produtos artesanais.

²⁷⁴ Em maio de 2016 realizou-se o primeiro Seminário de Indicações Geográficas do Estado do Pará. Em decorrência deste seminário, foi instituído em dezembro de 2016 o Fórum de Indicações Geográficas do Estado do Pará, estando o mesmo na fase de elaboração de regimento e plano de trabalho. Para o biênio 2017-2018 a SEDAP e a SETUR são as instituições responsáveis por coordenar o Fórum.

Esta outra perspectiva não decorre de uma visão pessimista, mas do questionamento inerente do pesquisador frente à realidade pesquisada. Dessa forma, ao discorrermos sobre o projeto de IG para o Queijo do Marajó, objetivamos não apenas realçar a forma como vem sendo construído este projeto, mas acima de tudo, evidenciar os sujeitos, suas ações e os lugares de onde falam e projetam o futuro. As questões a nos perguntarmos são: há uma compreensão que o saber-fazer dos queijeiros do Marajó é um patrimônio coletivo e dessa forma, o uso da “marca Queijo do Marajó” é um direito de todos os marajoaras²⁷⁵, mesmo daqueles que não estão dentro da principal área de produção, a MRG do Arari? Até que ponto as rugosidades²⁷⁶ do passado engessam esta compreensão e colocam em risco a apropriação de um saber-fazer coletivo em nome de interesses individuais e setoriais, reiterando assim, processos de fragmentações e exclusões socioespaciais? Quais os riscos, limites e desafios da IG do Queijo do Marajó (caso seja aprovada) enquanto estratégia/ferramenta de desenvolvimento territorial em um contexto marcado por grandes assimetrias de poder? Estes são os questionamentos que orientam este capítulo.

Para tanto, estruturamos o capítulo da seguinte forma: no item 5.1 abordaremos a origem, relevância econômica-social e o circuito espacial do Queijos do Marajó; no item 5.2 procederemos à análise de como vem ocorrendo o processo de regularização das queijarias, enfatizando como os agentes envolvidos neste circuito espacial vêm se apropriando desta política e os conflitos resultantes; e por fim, no item 5.3 discorreremos sobre os riscos, limites e desafios da IG para o Queijo do Marajó, tanto em uma perspectiva de apropriação setorial quanto de desenvolvimento territorial.

5.1 Queijo (s) do Marajó: origem, relevância econômica-social e circuito espacial produtivo

Antes de abordarmos a parte histórica e, por conseguinte, as partes que tratam da relevância econômica-social e do circuito espacial do Queijo do Marajó,

²⁷⁵ O Protocolo para o Queijo do Marajó reconhece a área geográfica do arquipélago do Marajó como o espaço de produção do Queijo do Marajó (SEBRAE, 2014, p.66).

²⁷⁶ Santos (1996) chama de “[...] rugosidade ao que fica do passado como forma, espaço construído, paisagem, o que resta do processo de supressão, acumulação, superposição, com que as coisas se substituem e acumulam em todo os lugares [...]”. Para o autor o “[...] meio ambiente construído constitui um patrimônio que não se pode de deixar de levar em conta, já que tem um papel na localização dos eventos atuais” (p.113).

optamos em iniciar esta subseção com a definição legal do que se compreende ser este produto.

De acordo o que estabelece o **PROTOCOLO PARA O QUEIJO DO MARAJÓ**,

Entende-se por Queijo do Marajó o produto elaborado artesanalmente na área geográfica do arquipélago do Marajó, conforme a tradição histórica e cultural da região onde for produzido, obtido pela fusão da massa coalhada, dessorada de leite de búfala e/ou leite de búfala misturado com leite bovino, na proporção máxima de 40%, lavada com água ou leite de búfala ou bovino, obtido por coagulação espontânea e adicionado de creme de leite ou manteiga (SEBRAE, 2014, p.66).

Tendo como referência esta definição poderíamos nos perguntar, mas o Queijo do Marajó não é feito somente com leite de búfala? A resposta é: não! Como demonstraremos no item 5.1.1, nos primórdios este queijo era elaborado exclusivamente com leite bovino, o leite de búfala só foi incorporado posteriormente e com o passar do tempo suplantou o leite bovino como a principal matéria-prima do Queijo do Marajó e símbolo do produto.

Ainda segundo o **PROTOCOLO PARA O QUEIJO DO MARAJÓ**, de acordo com o seu processo de fabricação, este pode ser classificado em:

I – Queijo Tipo Manteiga- no processo de cozimento da massa, denominado de “fritura” da massa, adiciona-se a manteiga propriamente dita.

II – Queijo Tipo Creme- no processo de cozimento da massa, denominado de “fritura”, adiciona-se o creme de leite obtido do desnate do leite a ser coagulado (SEBRAE, 2014, p.66, grifo nosso).

A diferenciação, Queijo do Marajó “Tipo Manteiga” e “Tipo Creme” são resultantes das transformações pelas quais vêm passando a pecuária marajoara nos últimos três séculos. No geral, as pessoas desconhecem esta classificação e até mesmo os habitantes da “Ilha” do Marajó, acostumados a comer estes queijos são alheios a esta diferenciação. No entanto, esta não é uma simples classificação percebida por meio dos aspectos técnico-gustativos e sensoriais. Por trás desta classificação (Manteiga *versus* Creme) escondem-se relações de poder assimétricas, o que pode ser observado no acesso desigual à terra e às políticas dirigidas à região. Portanto, ao discorrermos sobre a origem do Queijo do Marajó não podemos negligenciar este aspecto, ou seja, lembrar que o latifúndio, a pobreza e a exclusão social são as principais características desta região. Neste sentido, falar da história do Queijo do Marajó é evidenciar este processo de territorialização, em que de um lado têm-se os produtores de queijo tipo creme, formado predominantemente por

fazendeiros, e de outro lado os produtores de queijo tipo manteiga, formado pelos produtores familiares aos quais iremos chamar de Queijeiros.

Para Costa (2007, grifo nosso) a dinâmica agrária na Amazônia faz-se a partir de três estruturas básicas: **a unidade de produção camponesa, a fazenda e a grande empresa latifundiária**. Estas últimas diferenciando-se da unidade camponesa em função do assalariamento, da forma de apropriação e uso da terra. Contudo, diferentemente das fazendas (fazendeiros) o grande latifúndio empresarial orienta seu processo decisório pela plenitude dos critérios empresariais e capitalistas, em que a terra é apenas um ativo.

No caso do Marajó, região dos campos, sua estrutura agrária é formada principalmente pelos fazendeiros e camponeses, sendo a presença da empresa latifundiária um resquício do passado, mas que contemporaneamente vem se instalando na região, agora não mais com a pecuária, mas com a rizicultura. Tratamos deste assunto no Capítulo 4. Estes fazendeiros, diferente dos camponeses, têm uma visão “mais empresarial” sobre suas atividades. Neste sentido, a atividade queijeira e/ou de produção de leite é uma atividade complementar dentro da estrutura econômica-financeira das fazendas.

Desta forma, fazendeiros e camponeses são os principais agentes que compõem essa estrutura agrária. Contudo, os fazendeiros e camponeses marajoaras têm matizes diferenciados dos existentes em outras regiões da Amazônia. Apesar de viverem em “mundos” diferentes, alguns compartilham o mesmo espaço e a mesma atividade, havendo, de certa forma, uma “interdependência” entre estes dois agentes, em que o uso da terra é a principal fonte de ligação. Isso se dá da seguinte forma: fazendeiros produzem leite para vender para os camponeses; fazendeiros que têm no aluguel de pastos para os camponeses, o meio de manterem seu domínio sobre a terra e sua reprodução econômica-social e fazendeiros que também produzem queijo. Entender essa “interdependência” é um caminho para revelarmos como se dão as relações de poder na região e como se dá a apropriação e uso do território.

Com o declínio da pecuária bovina e ascensão da bubalinocultura e, em especial, a produção de queijo, os camponeses vêm reutilizando e refuncionalizando estes latifúndios e, dessa forma, (re) criando suas relações socioeconômicas com os fazendeiros. Esta é uma realidade observada principalmente no município de Cachoeira do Arari, mas que em menor proporção também observamos em Soure e Salvaterra.

Chamaremos este camponês produtor de queijo de Queijeiro, com letra maiúscula, pois ele se diferencia dos demais camponeses da região (ribeirinho, quilombolas, pescador, agricultor). É um produtor de queijo familiar que:

- Depende parcial ou integralmente do leite adquirido de terceiros (fazendeiro e camponeses);
- Tem pouca terra e/ou aluga pastos de terceiros;
- Junto com sua família produz seu próprio queijo;
- Tem no queijo a sua principal fonte de renda;
- E, por fim, o queijo é seu principal elemento de identidade.

Revelar quem são, o que pensam, o que desejam os produtores de queijo do Marajó (Fazendeiros e Queijeiros) é vital para evidenciarmos os objetivos que norteiam o projeto de IG que se projeta para este produto.

5.1.1 Queijo (s) do Marajó: história de um saber-fazer territorializado

Ao procedermos a análise do processo histórico sobre o Queijo do Marajó, uma das primeiras dificuldades com que nos deparamos foi em relação às fontes disponíveis, principalmente no que concerne à origem do queijo manteiga elaborado com leite bovino. Para suprir esta necessidade, recorreremos a várias fontes disponíveis, tais como: trabalhos de cunho científico, relatórios técnicos, romances e principalmente informações obtidas por meio das entrevistas realizadas na pesquisa de campo. A partir deste conjunto de obras e informações foi possível traçar a origem do Queijo do Marajó, principalmente no que concerne a sua fase contemporânea, a qual estamos chamando de **Era do *Bubalus bubalis***, assunto discutido no Capítulo 4.

Ressaltamos que resgatar a origem do Queijo do Marajó não é um mero recurso historiográfico, mas um exercício necessário para entendermos o papel que os Fazendeiros/Queijeiros²⁷⁷ tiveram/têm na construção deste saber-fazer, de como se formou uma identidade em torno deste produto e de como vem ocorrendo a apropriação desse saber-fazer. Estas são questões importantes e basilares para compreendermos e quiçá intervirmos nas ações em curso (regularização e IG) que tem no Queijo do Marajó o centro de suas atenções.

²⁷⁷ Utilizaremos com grafia maiúscula para diferenciar de outros fazendeiros e camponeses da região.

Neste sentido, contar a história do Queijo do Marajó²⁷⁸ é falar de um produto símbolo de uma região, o Marajó, e em especial da MRG do Arari, também conhecida como região de campos. Sua origem remonta aos primórdios da pecuária no Marajó, quando esta atividade era dominada pelos missionários (Carmelitas, Jesuítas e Mercedários) e posteriormente pelos “coronéis”. Todavia, o Queijo (do Marajó), por muito tempo foi um produto periférico para os pecuaristas marajoaras, que tinham na produção de carne²⁷⁹, voltada para abastecer a cidade de Belém, o principal foco dos seus negócios.

Nos primórdios, a produção de queijo foi a forma encontrada por estes fazendeiros para aproveitar o leite que era produzido nas fazendas. Isso decorreu da dificuldade em comercializar este produto dentro e fora da Ilha do Marajó. Esta limitação (logística) foi relatada por Tocantins (1973, p.137, grifo nosso), para quem “[...] **O leite é um grande ausente na alimentação regional**. No caso de Belém, por exemplo, pode parecer estranho que cidade vizinha a uma ilha pastoril, o Marajó sofra a carência deste produto [...]”. Diante desta situação relatada por Tocantins (Ibidem), a melhor saída encontrada foi processá-lo nas fazendas onde eram também consumidos e/ou levados para serem comercializados nas sedes municipais, em que estas fazendas se localizavam, e também na cidade de Belém.

Segundo o sr. Paulo Acatauassú²⁸⁰, um dos ex-herdeiros da Fazenda Tapera, era comum os fazendeiros do Marajó, em momentos especiais, darem de presente para as famílias ilustres de Belém, marrecas, porcos e **queijos**. Com o tempo, na medida em que as pessoas iam consumindo e gostando do Queijo (do Marajó), sua fama foi se difundindo e seu uso se multiplicando, fazendo com que ainda hoje esta prática (presentear) persista entre os marajoaras e até mesmo entre os que visitam a

²⁷⁸ Por mais que se diga Queijo do Marajó no singular, talvez a expressão mais adequada fosse “Queijos do Marajó”. Isso porque de acordo com processo de produção, existe dois (02) tipos de queijos de búfala, o “tipo creme”, que em seu processo de produção usa-se a desnatadeira e o “tipo manteiga”, que não usa desnatadeira. Ambos expressam processos de produção e territorializações diferenciadas. Esta categorização está presente no Protocolo do Queijo do Marajó, documento técnico que normatiza a produção e comercialização do Queijo do Marajó e fundamenta a Portaria nº 418/2013 - ADEPARÁ, de 04 de março de 2013.

²⁷⁹ Em 1726 a câmara municipal autorizou a instalação do primeiro açougue de carne na cidade de Belém (BARATA, 1973), sendo seu abastecimento feito com carne oriunda do Marajó. Até década de 1960 o Marajó foi o principal fornecedor de carne para Belém, chegando a fornecer 85% do que era consumido na capital do Estado (PARÁ, 1974).

²⁸⁰ Entrevista realizada em 01 janeiro de 2016, Salvaterra.

“Ilha” de Marajó. No caso dos marajoaras, o Sr. Tonga faz a seguinte observação quanto ao uso desta prática (usar o queijo como *souvenir*)²⁸¹:

[...] Quando a gente sai de Soure para ir com uma autoridade ou é muito usado antes de uma consulta médica. A gente chega lá, e dá um queijo para o médico, o atendimento já é diferenciado; se você vai com uma autoridade e leva um queijo o atendimento já é diferenciado. **Daí o golpe do queijo** [...]. (Entrevista com Produtor de queijo realizada 24 julho de 2014, Soure. Grifo nosso).

O “golpe do queijo” apontado pelo sr. Tonga tem como objetivo agradar as pessoas, de ter um atendimento diferenciado, de querer voltar logo para o Marajó com o seu problema resolvido. O marajoara, principalmente as pessoas mais idosas, não gostam de ir a Belém, só vão em condições especiais e extremas e quando vão querem logo voltar para seus municípios. Neste sentido, o queijo é utilizado como uma “arma” que tem como objetivo “abrir portas” com maior facilidade, assumindo a função de um cartão de apresentação dos marajoaras.

Uma das primeiras citações que faz menção à produção de Queijo no Marajó encontramos em Barata (1973). Segundo o autor, na Fazenda Nossa Senhora das Mercês, pertencente aos padres Mercedários, existia uma fábrica de manteiga e queijos.

[...] Em 1798 fez-se nas terras da fazenda N. S. das Mercês um grande cercado de 400 braças em quadro, medido e demarcado pelo próprio governador do Estado, D. Francisco de Souza Coutinho, que o mandou fechar de fosso e valado, para impedir a entrada do gado, e nele se lavar com arado e charrua. Da cultura de arroz, milho e mandioca, plantado neste terreno, foi encarregado o agricultor francês Jacques Sahut, emigrado da Caiena. Naquele mesmo tempo, e naquela mesma fazenda, **estabeleceu-se também uma fábrica de manteiga e queijos** [...] (BARATA, 1973, p. 329. Grifo nosso).

Três informações são importantes na citação de Barata (ibidem). A primeira é a tentativa de se desenvolver a agricultura nos campos marajoaras; a segunda, a que mais nos interessa, é a fabricação de manteiga e queijos nas fazendas dos padres Mercedários; e a terceira está relacionada à presença do agricultor francês *Jacques Sahut*, que por mais que não se faça referência direta a ele como responsável por cuidar da produção de queijos e manteiga, fica subentendido que esta atividade iria ser desenvolvida no âmbito do espaço delimitado para agricultura e que ficaria sob

²⁸¹ Artigo (presente) característico do local em que é vendido, geralmente para presentear alguém; lembrança. Disponível em: <<https://www.dicio.com.br/souvenir/>>. Acesso em: 4 fev. 2017.

sua responsabilidade. Então, é possível creditar a origem do Queijo do Marajó aos missionários, que além de ajudarem a coroa portuguesa no “amansamento” dos índios, foram hábeis criadores de gado bovino e introduziram as primeiras técnicas de produção de queijo na região. Técnicas estas que com o passar do tempo e com a introdução de saberes oriundos de outras regiões (países), como é o caso do agricultor francês *Jacques Sahut*, legou o primeiro queijo elaborado no Marajó, o queijo manteiga de leite bovino, que de tão famoso incorporou o nome da região produtora, passando a ser chamado de Queijo do Marajó.

A exclusividade da produção de queijo tipo manteiga utilizando leite bovino como matéria-prima perdurou no Marajó até década de 1930. A partir de então, com a introdução da desnatadeira²⁸², equipamento que retira mecanicamente a gordura do leite, surgiu o Queijo do Marajó tipo creme (SILVA; OLIVEIRA, 2003).

Um dos polos de irradiação desta nova tecnologia foi a cidade de Soure. Segundo o produtor de queijo nº 01,

[...] Soure era uma cidade turística, tinha muita influência americana. Os caras vinham fazer *safari* de búfalo e tinha um grupo de fazendeiro com uma visão maior que do Arari [Cachoeira do Arari]. Então na década de 1930, introduzimos a desnatadeira, e passamos a fazer queijo tipo creme; com rendimento melhor; com qualidade melhor. E lá [Cachoeira do Arari] eles não levaram, não compraram a desnatadeira, não acreditaram na desnatadeira e continuaram fazendo o queijo manteiga, que em termos de qualidade, tem muito mais gordura, mas também dura mais; tem um período de prateleira maior, mas não é tão saudável quando você faz um queijo com leite desnatado. Aqui, o pessoal de Soure, não todo mundo, comprou a desnatadeira. Tinha um fazendeiro aqui, o Cosminho [Heráclito Cavalcante], que fazia contrabando pros Estados Unidos, o avião ia e trazia pessoal pra caçar aqui e trazia a desnatadeira, e quando chegava da Europa também trazia daquela área de lá (Holanda). (Entrevista com produtor de queijo nº 01, realizada em 07 março de 2016, Soure).

Enquanto os fazendeiros de Soure introduziam as desnatadeiras em suas queijarias e passaram a produzir o Queijo do Marajó tipo creme, os de Cachoeira do Arari continuaram com o Queijo do Marajó tipo manteiga. Há de ressaltar que a introdução da desnatadeira não significou apenas mudanças de processos tecnológicos, mas deu início a um processo de territorialização da produção diferenciado, podendo se falar em um espaço de produção do Queijo do Marajó tipo

²⁸² Segundo Silva e Oliveira (2003) o fazendeiro **Francisco de Castro Ribeiro** foi quem introduziu a primeira desnatadeira no Marajó. Contudo o produtor nº 01 relata que o primeiro a introduzir a desnatadeira foi **Eduardo Castro Ribeiro**. Não tivemos como precisar esta informação, se são pessoas diferentes e/ou apenas uma confusão quanto ao nome deste fazendeiro (Entrevista realizada em 07 março de 2016, Soure. Grifo nosso).

manteiga e um do Queijo do Marajó tipo creme, colocando, assim, os produtores dos queijos do Marajó em tempo-espacos completamente diferentes.

Contemporaneamente à introdução da desnatadeira, década de 1930, outra mudança iria afetar a produção do Queijo do Marajó. Esta mudança (inovação) alterou de forma definitiva este produto e intensificou a divisão socioespacial entre produtores de queijos do Marajó. Estamos falando da introdução do leite de búfala como principal matéria-prima do Queijo do Marajó e a transformação do búfalo como principal símbolo da pecuária na região. Então, ao mesmo tempo em que os fazendeiros de Soure inovavam em termos tecnológicos, os Fazendeiros e Queijeiros de Cachoeira do Arari também inovaram, mas foi uma inovação em termos de processo, pois a introdução do leite de búfala demandou um novo tipo de conhecimento (saber-fazer)²⁸³, talvez isso explique a resistência dos produtores de queijo do Marajó tipo manteiga em introduzir essa nova tecnologia, a desnatadeira. Outra questão importante quanto a não difusão da desnatadeira no município de Cachoeira do Arari e provavelmente mais relevante, é que a produção de queijo foi sendo apropriada pelos produtores familiares, logo, o investimento em uma queijaria para queijo tipo creme demandaria mais recursos financeiros que uma queijaria para o queijo tipo manteiga. Dessa forma, não era/é só uma questão de não querer inovar como sugere o produtor de queijo nº 01, mas, sobretudo de não poder.

Como já expomos no capítulo 4, a introdução do búfalo no Marajó ocorreu no final do século XIX, mas seu uso com a finalidade de produção de leite só é registrado na década de 1920/30. Para Ribeiro e Ribeiro (2008) o Coronel Lima (João Batista de Lima) foi o pioneiro na criação de búfalos visando à produção de leite e queijo. Ainda segundo os autores, o Coronel Lima não apenas criava, mas era também um entusiasta: “[...] com a fertilidade, a rusticidade e a precocidade do búfalo [...]”, passando inclusive a incentivar os pequenos criadores dizendo-lhes “[...] ‘*si você qué trocar de camisa, crie búfalo*’ [...]” (p.37).

Esta postura do Coronel Lima levou Ribeiro e Ribeiro (Ibidem) a afirmarem que o mesmo ajudou a disseminar a criação de búfalos no entorno das suas

²⁸³ Uma das frases mais recorrentes entre os mestres queijeiros (profissional que faz o queijo) é que existe uma “ciência” do queijo. Só que é uma ciência em que o saber mais importante não é o científico e sim o tradicional, aquele resultante da experiência construída no cotidiano. Constatamos na pesquisa que os mestres queijeiros dessa região difundiram esse saber-fazer (arte) por toda a região. Era comum os fazendeiros do Marajó terem mais de uma fazenda, como era o exemplo do Coronel Lima que além do Gurupatuba, era proprietário da fazenda Prazeres em Soure.

propriedades. A Fazenda Gurupatuba, em Cachoeira do Arari, era uma das propriedades do Coronel Lima. Na Figura 39 é possível ver a sede atual da Fazenda Gurupatuba.

Figura 39 – Sede atual da Fazenda Gurupatuba



Fonte: Cruz (2014).

A Fazenda Gurupatuba fica no centro da principal bacia leiteira bufalina da Microrregião do Arari, próximo às localidades de Jabuti e Retiro Grande, principais polos produtores do queijo tipo manteiga. Atualmente esta fazenda está sob a administração da terceira geração de herdeiros²⁸⁴ e desde que deixou de produzir queijo, aproximadamente nos anos 2000, está produzindo apenas leite de búfala e vendendo para as queijarias da região, dentre elas do produtor nº 06, primeiro e único²⁸⁵ Queijeiro do município de Cachoeira do Arari que tem seu laticínio (queijaria) registrado pela ADEPARÁ.

Apesar de vários trabalhos²⁸⁶ fazerem referência ao Coronel Lima como o pioneiro na introdução do leite de búfala voltado para a elaboração de queijo, esta informação não foi confirmada na pesquisa de campo. Segundo os ex-funcionários

²⁸⁴ A fazenda Gurupatuba está sob a gerência de um dos herdeiros que reside na cidade de Fortaleza - CE.

²⁸⁵ Além da queijaria do sr. Prudencinho, a COPMARAJÓ, desde de 2015 dispõe deste registro, todavia, como se trata de uma cooperativa não podemos compará-las, pois têm *status* diferenciados.

²⁸⁶ Dissertação de Oliveira (2016); livro de Ribeiro e Ribeiro (2008); Relatório: Queijo Marajó: contribuição a certificação por indicação geográfica e perspectivas de desenvolvimento territorial (SEBRAE, 2014).

das Fazendas Gurupatuba e Santana e confirmada pelos filhos do Sr. Vicente Gonçalves Portal (Lósinho), primeiro mestre²⁸⁷ queijeiro das respectivas fazendas, o pioneiro na utilização do leite de búfala para elaboração de Queijo do Marajó não foi o Coronel Lima e sim o Coronel Chico Melo, proprietário da Fazenda Santana, hoje Fazenda Tucumã (Figura 40).

FIGURA 40 - Porteira da Fazenda Tucumã



Fonte: Cruz; Nascimento (2016).

Esta fazenda localiza-se na PA-154, próximo à fazenda Gurupatuba e nas adjacências das localidades de Jabuti e Retiro Grande, em Cachoeira do Arari. Na pesquisa de campo identificamos dois (02) ex-funcionários²⁸⁸ do Coronel Francisco Melo (Chico Melo) que nos fizeram o seguinte relato:

Foi o primeiro [Chico Melo] a produzir queijo. O Coronel Lima, foi depois [...] Ele começou a produzir bem, ele tinha mais gado que a Tucumã [Santana]. Ele [Coronel Lima] comprou gado do Chico Melo, eu me lembro, eu era garoto. Mas me lembro que a primeira partilha de gado que ele comprou foi daí da [fazenda] Santana, umas 50 novilhas. Aí, de lá quando essas novilhas começaram a produzir aí [...] lá era muito queijo. Quem deve informar melhor é esse Eduardo Lopes, que era filho do queijeiro de lá [...] (Entrevista com Sr. S. L. P. F, realizada em 06 março de 2016, Retiro Grande. Grifo nosso).

²⁸⁷ Cruz (2012) chama atenção para esses profissionais também chamados de “guardiões da tradição”, isso porque lhes é atribuído o papel de preservar, atualizar e transmitir o conhecimento tradicional.

²⁸⁸ Conseguimos identificar dois ex-funcionários do Coronel Chico Melo, o Sr. S. L. P. F tem 75 anos de idade, trabalhou como vaqueiro na fazenda Santana e o Sr. J. V. tem 88 anos de idade, foi queijeiro e gerente da fazenda Santana.

Esta informação prestada por este ex-funcionário, foi confirmada pelos filhos do sr. Lósinho. Segundo nos relataram, a ida do sr. Lósinho para a Fazenda Gurupatuba ocorreu mais ou menos em 1927, período que marca o fim da produção de queijo na Fazenda Santana. Contudo, como a produção de queijo na Fazenda Santana foi curta²⁸⁹, os entrevistados atribuem à Fazenda Gurupatuba o protagonismo na produção de queijo tipo manteiga oriunda do leite de búfala e ao seu pai, Sr. Vicente Gonçalves Portal (Lósinho), como o grande mestre queijeiro e difusor deste novo saber-fazer pelas fazendas do Marajó.

Para um dos filhos do sr. Lósinho, “[...] os queijeiros que têm no Marajó, todos eles, não vou dizer que foi, como se diz todos, mais ou menos, [a maioria] aprenderam com meu pai. Todos passaram pela mão do Chico Melo e do meu pai [...]” (Entrevista realizada em 5 abril de 2016, localidade de Jabuti, município de Cachoeira do Arari). Este depoimento poderia ser questionado, pois estaria privilegiando a importância do seu pai em detrimento de outros mestres queijeiros da região. Contudo, do queijeiro nº 09 confirma o pioneirismo do “velho” Lósinho e do “velho” Chico Melo, bem como, da relevância da fazenda Gurupatuba para difusão desse novo saber-fazer:

[...] Todos os queijos aqui que nós produzimos, devemos muito ao Velho Lósinho, ao Gurupatuba e a esse Velho Chico Melo, que trouxe para cá [a fórmula do queijo manteiga com leite de búfala]. **Todos! Não adianta dizer assim: porque eu aprendi, vim e fiz. Não! Nós aprendemos a fazer queijo com o Gurupatuba.** (Entrevista realizada com produtor nº 09, em 06 março de 2016, Vila Jabuti. Grifo nosso).

Dessa forma, é possível afirmar que enquanto o pioneirismo na introdução do leite de búfala e na introdução de um novo saber-fazer cabe ao coronel Chico Melo, o protagonismo como principal produtora de queijo e difusora desta nova cultura (de criar búfalos e fabricar queijo) cabe à Fazenda Gurupatuba, sendo o Sr. Lósinho o elo que liga estas duas fazendas e a difusão deste novo saber-fazer por todo o Marajó, sendo as localidades de Jabuti e Retiro Grande, no município de Cachoeira do Arari, os principais polos²⁹⁰ de produção deste tipo queijo na atualidade.

Um ponto interessante sobre estes pioneiros na introdução do leite de búfala voltado para elaboração de queijo é quanto ao saber-fazer utilizado, isso porque sabe-

²⁸⁹ Segundo o produtor nº 09, Queijeiro da Vila do Jabuti, os primeiros queijos, tipo manteiga, começaram a ser feitos na fazenda Santana em torno de 1920 (Entrevista realizada em 06 março de 2016, localidade de Jabuti, município de Cachoeira do Arari).

²⁹⁰ Tivemos informações que no município de Chaves existe também produção de queijo tipo manteiga, mas em função dos limites da pesquisa não tivemos como checar esta informação *in lócus*.

se que a região já produzia queijo manteiga (de leite bovino) desde o período colonial. No entanto, há que se ressaltar que os dois “coronéis” eram originários do Nordeste²⁹¹, região pioneira na introdução da pecuária e na produção de queijos no Brasil.

O pioneirismo da região Nordeste foi observado primeiramente²⁹² pelo inglês *Robert Southey*, em 1581, ao constatar a existência de produção de queijo em Pernambuco/Brasil. Em seu relato o inglês observou que “O gado vacum, trazido de **Cabo Verde**, multiplicava prodigiosamente, **fabricava-se manteiga e queijo**, e do leite se fazia o mesmo uso que na mãe pátria pouco influenciando nisso o clima” (PAQUEREAU; MACHADO; CARVALHO, 2016, p.33. Grifo nosso)

Aqui se encontra o elo interligando a origem da pecuária leiteira no Brasil a Portugal (Cabo Verde)²⁹³. Há que se ressaltar também que o gado que foi para Belém e que posteriormente foi deslocado para o Marajó também veio de **Cabo Verde**, o que aproxima a origem do Queijo do Marajó (manteiga) do queijo manteiga que era/é produzido em alguns estados da região nordeste e até mesmo de outras regiões do Brasil.

Em relação à origem dos queijos brasileiros, Cruz (2012)²⁹⁴ observou que a localidade São João Galego (Cabo Verde) é uma importante produtora de queijo manteiga, sendo os processos de produção muito semelhantes: “[...] modos de fazer, de espremer bem a massa e colocar sal sobre a superfície do queijo não são de todo diferentes da produção artesanal de queijos nos Campos de Cima da Serra, no Alto Sertão Sergipano ou nas regiões queijeiras de Minas Gerais” [?].

Dessa forma, é bem provável que o Queijo do Marajó tenha a mesma origem que os queijos (Campos de Cima da Serra, Alto Sergipano e de Minas Gerais) apontados por Cruz (2012). Esta hipótese reforça-se com a chegada²⁹⁵ destes

²⁹¹ Não foi possível precisar a origem destes “coronéis”. Segundo os relatos, podem ser do Ceará, Pernambuco ou Piauí. O certo é que, como nos informa Paquereau; Machado e Carvalho (2016), é da região nordeste que consta os primeiros registros de produção de queijo no Brasil.

²⁹² Segundo Paquereau, Machado e Carvalho (2016) esta é a primeira citação de fabricação de queijo conhecida no Brasil.

²⁹³ As primeiras cabeças de gado bovino que chegaram ao Brasil vieram de Cabo Verde. A pioneira, em 1534, foi Ana Pimentel de Souza, a esposa de Martim Afonso de Souza, e posteriormente (em 1535) Duarte Coelho Pereira (donatário da Capitania de Pernambuco). Ambos importaram gado de Cabo Verde, na época colônia de Portugal. Disponível em: <<http://stravaganzastravaganza.blogspot.com.br/2011/02/introducao-de-gado-no-brasil.html>>. Acesso em: 11 fev. 2017.

²⁹⁴ Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/textos/alimentacao-e-cultura/614-fabiana-thome-da-cruz>>. Acesso em: 10 dez. 2016.

²⁹⁵ Segundo Lisboa (2012), em 1877 o Marajó (municípios de Soure, Muaná, Breves, Anajás, Chaves e Cachoeira do Arari) recebeu imigrantes nordestinos, em decorrência de uma terrível seca. É provável que os “Coronéis” Lima e Melo tenham emigrado em decorrência desta seca. Para Cachoeira do Arari foram enviadas 39 famílias (196

coronéis (Lima e Melo) vindos do Nordeste do Brasil, trazendo um saber-fazer singular, que ao somar-se aos conhecimentos já existentes na região forjou-se em um outro produto, que mesmo com a introdução da desnatadeira na década de 1930, persistiu, sendo o principal diferencial dos produtores de queijo do município de Cachoeira do Arari quando comparado com os demais produtores de queijo no Marajó.

Se outrora, a não introdução da desnatadeira foi mais uma questão de ordem econômico-financeira, contemporaneamente, apesar destes fatores ainda serem um limitador, há outra justificativa para a não-difusão da desnatadeira entre os produtores de queijo do município de Cachoeira do Arari. Alguns entrevistados dizem que não mudam, pois se veem como os portadores da legítima tradição da produção de Queijo do Marajó. Estas falas, mesmo que inconscientemente, fazem uma defesa não apenas de um produto, de uma forma de produzir, mas de uma identidade territorial forjada há séculos e que se traduz em um produto, o Queijo do Marajó, e em especial o categorizado como queijo tipo manteiga.

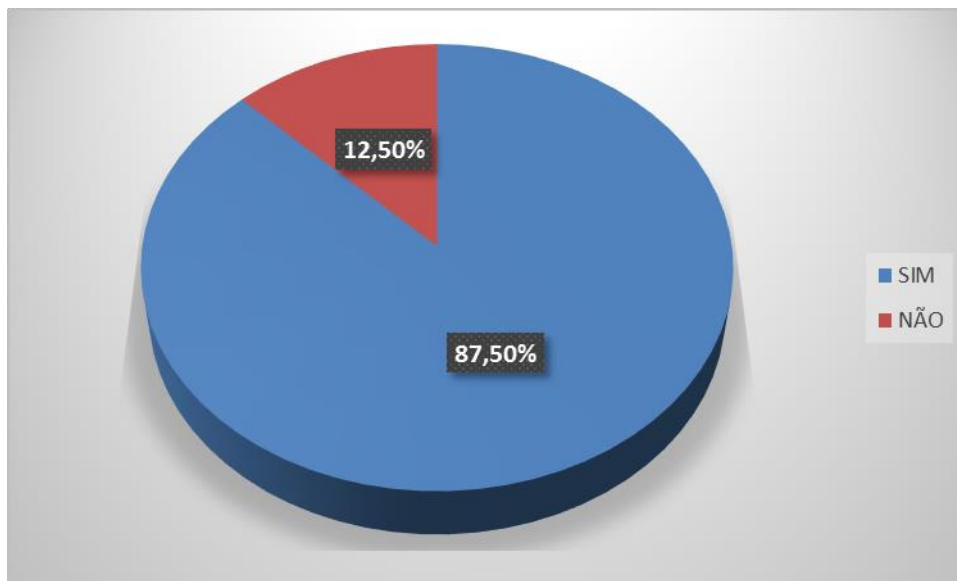
Além da territorialização da produção do queijo como expomos até aqui, outro fator que chama atenção é a vinculação da produção do Queijo do Marajó a um conjunto reduzido de famílias. A passagem de geração para geração, possibilita a transmissão do saber-fazer próprio de cada família²⁹⁶, levando o queijo a ter uma “identidade familiar”, que se traduz em uma “marca” no mercado.

Nas entrevistas que realizamos junto aos produtores de queijo (Fazendeiros e Queijeiros), os mesmos relataram que fazem parte da terceira ou quarta geração de produtores de queijo. Esta passagem da atividade de geração em geração foi confirmada por 87,50 % dos entrevistados, como pode ser observado no Gráfico 26.

peessoas) que fundaram o Núcleo Arariúna, na atualidade Vila Umarizal, localizada nas imediações da fazenda Gurupatuba, de propriedade do Coronel Lima.

²⁹⁶ Na entrevista constatamos que cada família tem técnicas específicas de produção que foi passada de geração em geração e que são identificadas e valorizadas pelos consumidores.

GRÁFICO 26 – Seus pais produziam queijo?



Fonte: Pesquisa de campo (2014-2015). Org. Cruz (2015).

A partir da análise do Gráfico 26, é possível depreender que o queijo, na medida em que a pecuária (sistema de cria e recria) entrava em declínio e seu consumo aumentava, passou a ter maior importância para os fazendeiros marajoaras. O relato do produtor nº 06 é revelador quanto a isso.

O queijo aqui no Marajó levantou muitas fazendas. Ele foi um produto que vendia muito em Belém, não tinha barreira. Quando eu era garoto, eu era carregador de queijo do meu tio, que comprava do Gurupatuba; [Gurupatuba] era produtor grande, começava a tirar leite duas da manhã, parava uma da tarde. Era o Coronel Lima, aí passou pro Mundinho, era tudo lata. Comprava queijo de lá, o pai dele [meu tio], o Branco, o finado Djalma e o Paulo, tio dele. Vendiam em Belém, era bem aceito, o queijo era bom, faziam bem feito e era o que sustentava aqui as famílias. **Era a economia da região aqui, era o queijo [...]** (Entrevista realizada com produtor nº 06 em 24 julho de 2014, localidade de Jabuti. Grifo nosso).

Fica claro neste relato que o queijo passou a ter a maior importância para fazendeiros e para a economia local. No caso da Fazenda Gurupatuba, a distribuição e venda do queijo ficava a cargo dos comerciantes de queijo (que moravam na localidade de Jabuti) e Belém era o principal mercado consumidor deste produto. Isso demonstra que desde o início existia um circuito espacial da produção envolvendo vários agentes e vários espaços que se articulavam em função da produção, venda e consumo do Queijo do Marajó.

O Queijeiro n° 09 foi um dos que comercializaram o queijo da fazenda Gurupatuba, reitera a importância que teve essa fazenda,

Quando eu cheguei a trabalhar com queijo do Gurupatuba, já tava naquelas latas de 10 quilos de manteiga, redondo. Aqui tinha uma embarcação que era do Pai do Portal, ela só saía daqui [localidade de Jabuti] quando chegava a carroça do Gurupatuba com queijo. **Perdesse a maré, o que fosse, mas enquanto não chegasse o queijo do Gurupatuba ele não ia, porque era o carro chefe da produção**, ele tinha que levar pra entregar: Era Café Santos, Casa Chama, Café Albamo, esse pessoal de muito tempo. (Entrevista realizada em 06 março de 2016, Jabuti. Grifo nosso).

Esta não era uma situação isolada, em nossa pesquisa constatamos que outros fazendeiros passaram a investir no queijo, principalmente aqueles que tinham vínculos familiares com os donos de panificadoras em Belém, negócio controlado pelos filhos (as) de imigrantes portugueses. Esta é uma prática antiga retratada por Cancela (2009) ao tratar das estratégias de reprodução da elite agrária marajoara. Dessa forma, depreende-se que a origem familiar (identidade do produtor) era/é um fator importante no acesso ao mercado da cidade de Belém e de outros mercados, principalmente neste novo contexto (re) aberto pelo processo de regularização do Queijo do Marajó e pela eminência de terem um “selo” de IG.

Com a criação da ADEPARÁ²⁹⁷, como já apontado pelo produto n° 06 e reiterado pelo produtor n° 01, houve uma mudança no circuito espacial do Queijo do Marajó.

Antes da ADEPARÁ tínhamos um mercado livre, interessante. Depois que Adepará chegou, mais com o espírito de polícia do que de resolver o problema, depois de 10 anos nós ficamos numa situação difícil, desestimulante de produzir, e neste período, começou a chegar queijo de toda parte do Brasil. Procurava o queijo do Marajó no supermercado e não encontrava o produto nas gôndolas, porque era fiscalizado pela Adepará. Então, nós passamos aí este tempo da Adepará, uns 10 nos, desestimulado para produzir. **Nós produzíamos muito Queijo do Marajó, já fomos responsáveis pela grande produção que abastecia os grandes comércios de Belém.** Neste período houve desestímulo total e agora nós estamos reconquistando o mercado, agora sofrendo a concorrência com o queijo de fora. (Entrevista realizada com produtor n° 01 em 24 julho, Soure. Grifo nosso).

²⁹⁷ A ADEPARÁ foi criada pela Lei Estadual N° 6.482, de 17 de setembro de 2002, anteriormente a este órgão existia o Serviço de Inspeção Animal, que era quem fiscalizava e coibia o comércio do queijo para Belém.

A intensificação da fiscalização por parte da ADEPARÁ levou os produtores de queijo, em especial os fazendeiros, a paulatinamente abandonarem a produção de queijo, restando poucos na atualidade que ainda se dedicam a essa atividade. Diante deste novo cenário, os pequenos produtores, de perfil familiar, os Queijeiros, tiveram que buscar alternativas, o que os levou ao redimensionamento do circuito espacial do Queijo do Marajó. Uma delas foi se voltar para o mercado da própria “Ilha”, haja vista, que no Marajó a ação da ADEPARÁ era mais limitada e os produtores de queijos tinham mais liberdade e segurança para comercializarem o seu produto.

Esta situação é relatada pelo produtor nº 06,

O queijo pra Belém todo mundo tinha medo de levar, foi quando começou o mercado aqui, aí eu comecei a comprar. O Gurupatuba começou a tirar pouco. A finada Rosa parou, não tinha mercado pro queijo, nem comprador, os que se aventuravam às vezes ficavam devendo pro produtor de leite, porque o produtor [de leite] não entendia. Aconteceu muito com o Branco isso aí; de quando chegava em Belém, eles apreendiam o produto, e como o produtor ia pagar o dono do leite, aí eles foram parando [...] (Entrevista realizada com produtor nº 06, realizada em 06 março de 2016, Jabuti. Grifo nosso).

Com a criação da ADEPARÁ em 2002 e a restrição do comércio do Queijo do Marajó no mercado de Belém, a saída, como aponta o produtor nº 6, foi abrir o mercado na própria Ilha de Marajó. Dentre estes mercados, o do Porto do Camará, foi um dos mais importantes, pois é a principal entrada e saída (pessoas e mercadorias) da região, concentrando a venda de queijo da MRG do Arari e se tornando na atualidade uma espécie de “bolsa de valores”²⁹⁸ do Queijo do Marajó.

Segundo o produtor nº 06,

Os outros foram começando a retomar, mas eu fiquei e abri mercado aí no Porto [Camará]. Ninguém vendia, fiquei uns seis anos vendendo só eu, aí no porto, depois que apareceu nosso amigo Péua, Haroldo, vendendo. Aí foi o Eduardo lá comigo, aí começamos abrir mercado por aqui, e começavam a me oferecer leite. E todos os produtores vinham aqui, a promessa era essa: eu te ajudo a vender o produto; a gente compra uma parte, e ajudava sabe. A dona Iramar até hoje ela leva queijo pra [cidade] Fortaleza. Aí era finada Rosa, seu Mario, aí eu fui me comprometendo com os produtores, fui me estruturando, até aparecer aí, esse processo de certificação [...] (Entrevista com produto nº 06 realizada em 06 março de 2016, Jabuti).

²⁹⁸ Dependendo do período de produção (safra e entressafra) e/ou de entrada e saída de visitantes (férias, feriados prolongados) na Ilha, o preço do queijo oscila, não caindo abaixo de R\$ 30,00 reais o quilo.

Foi por meio desta “parceria” entre Queijeiros (comprador de leite) e Fazendeiros (produtor de leite) que a produção de queijo, mesmo na informalidade persistiu e enfrentou mais de 20 anos de fiscalização severa da ADEPARÁ. Como decorrência disso e em função da entrada dos queijos industrializados de outras regiões do Brasil e do próprio estado do Pará, os produtores de Queijo do Marajó perderam grande parte do mercado de Belém. Neste contexto, a saída encontrada pelos produtores de Queijo do Marajó, em especial os de perfil familiar, foi investir no circuito inferior da economia, ou seja, focar no mercado informal, predominante da “Ilha” do Marajó e de forma secundária o mercado de Belém. Aprofundaremos este assunto ainda nesta seção (item 5.1.3).

No entanto, se o Queijo do Marajó não tivesse construído uma forte reputação, se o Marajó (região de Campos) não fosse uma região turística, e se os Queijeiros não tivessem (re) inventado o seu circuito espacial produtivo, é bem provável que este saber-fazer tivesse se perdido. Mesmo com a ausência de legislação e a repressão dos órgãos de vigilância sanitária a produção persistiu, sendo que com a valorização que os queijos artesanais vêm ganhando nos últimos tempos, isso tem impulsionado ainda mais sua notoriedade e possibilitado a valorização do produto que já começa a ser visto novamente nas gondolas de supermercado, padarias e empórios especializados na cidade de Belém.

Então, conclui-se que o Queijo do Marajó é um produto que tem importância econômica e social, mas acima tudo é a expressão de uma história e uma cultura. Isso fica patente no relato do produtor nº 01 que diz,

Nós defendemos [o Queijo do Marajó] é porque se fosse só a questão financeira, nós estávamos fazendo aqui a mussarela, mas pela história e defendendo a região, nós optamos pelo queijo tipo Marajó. A mussarela para os italianos, cada tipo de queijo para sua região. **Então isso aí foi muito forte, essa opção, esse desejo de olhar mais historicamente, culturalmente do que financeiramente** (Entrevista concedida pelo produtor nº 01. 24 julho de 2014, Soure. Grifo nosso).

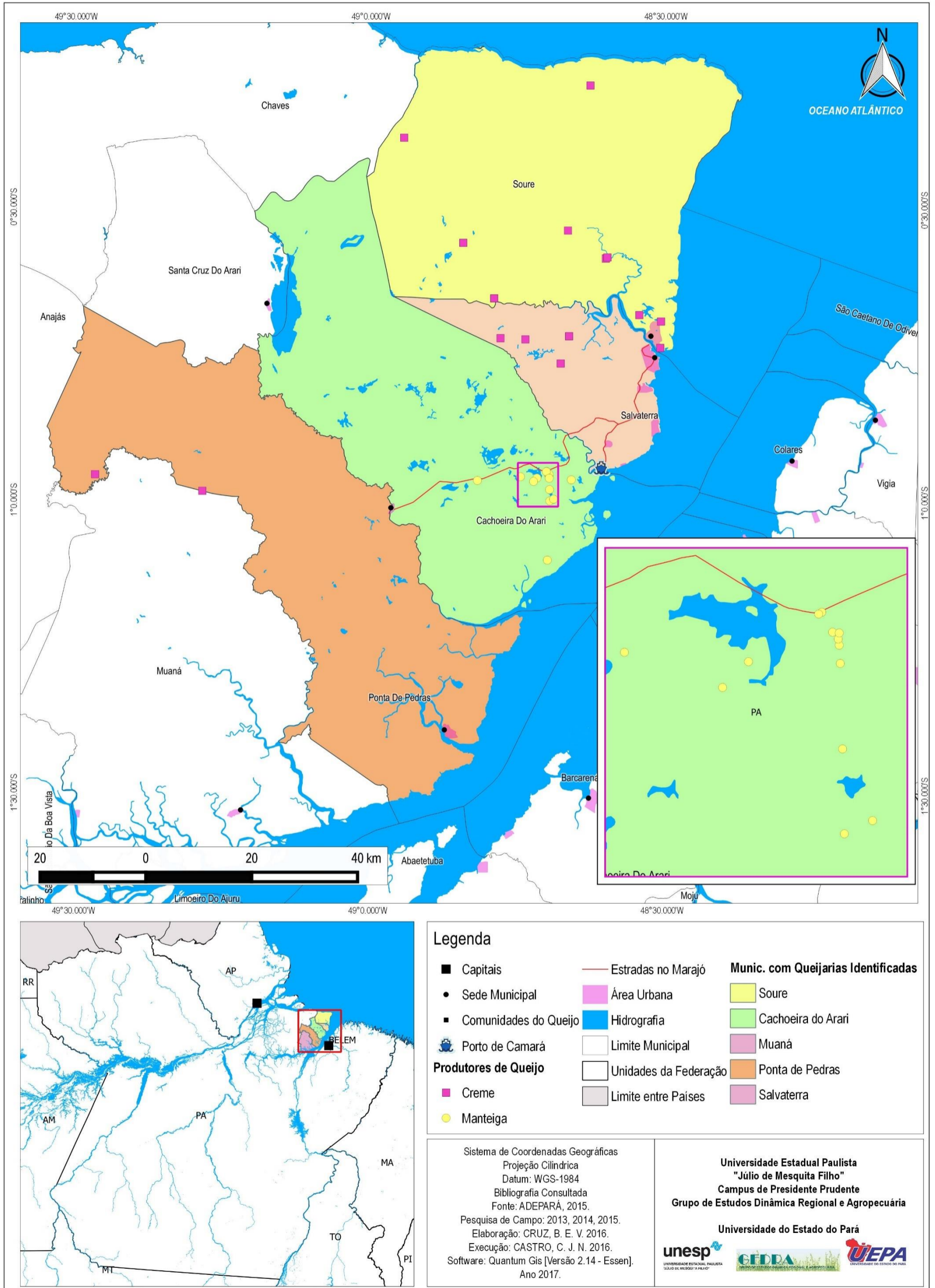
Neste depoimento fica claro que o Queijo do Marajó é um produto que realmente tem uma forte identidade territorial, sendo a expressão de uma região, o Marajó. O reconhecimento da necessidade de proteção da notoriedade do Queijo do Marajó contra uso indevido foi um dos motivos que inicialmente justificou o início do projeto de IG, como anteriormente já relatamos no capítulo 3. Mas que também passou a ser defendido pelos agentes públicos (SEDAP, MAPA, ADEPARÁ, SEBRAE

e SETUR) como uma estratégia de agregação de valor ao produto e até mesmo como um instrumento de desenvolvimento territorial para a região.

Fechamos esta subseção reiterando que por trás da diferenciação Queijo do Marajó (tipo creme e manteiga) existem produtores (Fazendeiros *versus* Queijeiros) com perfis diferenciados, territorialização da produção específica e apesar de ocuparem o mesmo espaço geográfico e fazerem parte de um mesmo projeto, IG para Queijo do Marajó, não podem ser vistos como se fossem iguais. Suas histórias, a posse da terra, as relações de poder e até mesmo a forma como veem o Queijo do Marajó são diferentes.

A espacialização das queijarias (Mapa 16) é uma síntese da diferenciação socioespacial da produção, em que de um lado têm-se os produtores de queijo “Tipo Manteiga” e de outro os produtores de queijo “Tipo Creme”. Enquanto os produtores de queijo tipo creme estão localizados nos municípios de Soure, Salvaterra, Ponta Pedras e Muaná, estes dois últimos, com apenas uma queijaria em cada município, os produtores de queijo tipo manteiga estão localizados no município de Cachoeira do Arari, em especial nas imediações das localidades de Jabuti e Retiro Grande.

MAPA 16: Espacialização das queijarias segundo tipo de queijo (2016)



Fonte: Cruz (2017).

A análise do Mapa 16 leva-nos à seguinte conclusão: **há uma clara divisão socioespacial quanto à produção de queijo artesanal de búfala no Marajó**. Como já argumentado anteriormente, esta espacialização diferenciada não é uma questão apenas de tipo de queijo e localização de queijaria, mas acima de tudo de produtores de queijos com perfis diferenciados. Diante desta constatação como já argumentamos anteriormente, achamos imprescindível que em vez da expressão Queijo do Marajó (singular) se utilize a expressão Queijos do Marajó (plural). Não é uma questão de semântica, mas sim de evidenciar que a expressão queijo (s) do Marajó, faz referência a dois tipos de produtos e uso do território diferenciado. Desta forma, ao revelarmos esta territorialização diferenciada da produção, objetivamos, não apenas apresentar dados estatísticos de localização dos produtores de queijo (tipos de queijo), mas acima de tudo demonstrar a necessidade de serem tratados de forma específica, pois o que ouvimos de muitos destes produtores, é que não são contra a regularização do Queijo do Marajó, contudo precisam de uma ajuda mais efetiva (financeira) do Estado (governo) e não apenas ações visando qualificação, que é importante, todavia não adianta se qualificar se os mesmos não têm como investir em seus estabelecimentos agropecuários.

Por fim, ao reconstruirmos a história do Queijo do Marajó buscamos demonstrar que existe uma territorialização diferenciada da produção e que o saber-fazer do Queijo do Marajó é uma herança coletiva que remonta há mais de 200 anos. Qualquer projeto que se objetive para o produto e para a região tem que se pautar nesta realidade, pois um olhar negligente e superficial trará sérios prejuízos para os produtores mais fragilizados, no caso em questão, os Queijeiros, e em especial os que produzem o queijo tipo manteiga, mas que também atinge os produtores familiares do queijo tipo creme. Frente a essa realidade é imprescindível conhecermos melhor a realidade dos produtores de queijo, só assim os planos e ações em curso poderão se transformar em instrumentos mais efetivos de transformação da realidade, do contrário poderão reforçar e aguçar as desigualdades socioespaciais existentes como evidenciamos no Capítulo 4.

5.1.2 Queijo (s) do Marajó: Relevância econômica-social e perfil dos produtores

Na atualidade há um reconhecimento cada vez maior da importância econômica, social e cultural do Queijo do Marajó. Isso se deve ao forte enraizamento territorial e o potencial de aglutinação deste produto/atividade, explicando, assim, a conjunção de esforços interinstitucionais voltados para torná-lo um produto

estratégico²⁹⁹ para o desenvolvimento do “Marajó”. Neste intuito, o governo do estado do Pará, por meio da SEDAP normatizou a atividade ao estabelecer o marco legal do Queijo do Marajó e em parceria com outras instituições vem tentando obter o “selo” de IG para este produto.

Todavia, os agentes envolvidos neste processo não sabem com segurança: Qual o volume de produção de Queijo do Marajó³⁰⁰? Onde está localizada a produção? Quem são os produtores de queijo? Qual o mercado consumidor deste produto? Quem são os consumidores? O desconhecimento da real dimensão do circuito espacial do Queijo do Marajó e de como ele está estruturado, compromete o desenvolvimento destas ações, além do que poderá trazer sérias implicações para os produtores de queijo e para toda região, haja vista, esta atividade ter forte sinergia com outras atividades econômicas, como é caso do setor turístico-hoteleiro e de um conjunto de famílias³⁰¹ que vivem da comercialização deste produto. Diante desta situação, achamos pertinente apresentar alguns dados levantados na pesquisa de campo que qualifiquem e se possível “calibrem” nosso olhar sobre esta realidade, muito comentada, mas que pouco se conhece de fato. Das questões levantadas, uma das primeiras a ser respondida é: Quantos laticínios (queijarias) existem na região e onde estão localizados?

Em sua pesquisa Silva e Oliveira (2003) identificaram **60 queijarias** na Ilha do Marajó produzindo entre 500 e 1.000 kg de queijo/mês. Soure e Cachoeira do Arari são os principais polos produtores, estimando-se segundo Lourenço (1999, 2002) a presença de 20 “indústrias” de porte médio produzindo entre 20kl a 50 kl de queijo/dia. Em pesquisa mais recente Seixas *et al.* (2014) identificaram **28 queijarias**, sendo oito (08) em Soure, três (03) em Salvaterra e dezessete (17) em Cachoeira do Arari. Ainda segundo Seixas *et al.* (Ibidem), das queijarias que produziam queijo tipo creme, 80% tinham escala de produção variando entre 21 a 50 Kg/dia e das que produziam queijo tipo manteiga, 60% tinham escala de produção entre 21 e 50 Kg/dia, e 40% produziam apenas 20 Kg/dia.

²⁹⁹ Recentemente a SEDAP lançou o Projeto Pecuária Bubalina Familiar Leiteira da Ilha do Marajó (Promebull-Marajó) (Disponível em: <<http://www.agenciapara.com.br/Noticia/126245/promebull-marajo-vai-fortalecer-a-cadeia-de-leite-e-de-corte-de-bubalinos>>. Acesso em: 17 mai. 16). E a SETUR lançou o Programa “Rotas Turísticas do Queijo do Marajó” (PARÁ, 2016), ambos voltados para aos produtores de Queijo do Marajó.

³⁰⁰ Segundo Santana (2011), a partir do Censo Agropecuário de 2006 (IBGE, 2009), a região produz 26 toneladas de queijo. Contudo, essa informação reflete os dados de produção apenas dos municípios de Soure.

³⁰¹ É difícil dimensionar o número de pessoas que trabalham com a venda de queijo, mas nossa pesquisa conseguiu identificar dezenove (19) pontos de venda: seis (06) em Soure, sete (07) em Salvaterra e seis (06) no Porto do Camará.

Estas informações se aproximam dos dados de produção apresentados por Silva e Oliveira (2003) e por Lourenço (1999, 2002), contudo Seixas *et al.* (Ibidem), demonstram que os produtores de queijo tipo creme têm escala de produção maior que os produtores de queijo tipo manteiga. Este é um dado importante e, já relatado pelo produtor nº 01, pode ser explicado por três fatores: maior produtividade alcançada em decorrência da introdução da desnatadeira; uso de leite bovino, de forma complementar, principalmente no período entressafra quando diminui a produção do leite de búfala; e maior volume de produção de leite pelos Fazendeiros quando comparado com os Queijeiros.

Em nossa pesquisa (2014 a 2016) identificamos **39 estabelecimentos**³⁰² agropecuários que produzem queijo (Quadro 15), ou seja, número maior que a pesquisa de Seixas *et al.* (2014).

³⁰² Utilizamos dados disponibilizados pela ADEPARÁ (unidade Belém e Salvaterra) e levantados na pesquisa de campo.

QUADRO 15 – Estabelecimentos agropecuários que produzem queijo

Num	Nome propriedade	Município	Tipo de queijo
1	Fazenda Leal	Soure	creme
2	Fazenda Anjo	Soure	creme
3	Granja Mironga	Soure	creme
4	Fazenda São Joaquim	Salvaterra	creme
5	Fazenda Santa Rita	Muaná	creme
6	Fazenda Novo Horizonte	Soure	creme
7	Retiro São Francisco	Soure	creme
8	Fazenda Flexeiras	Soure	creme
9	Retiro Deus Proverá	Soure	creme
10	H.S.P.	R. Grande/C. Arari	creme
11	Fazenda Santa Rita	Salvaterra	creme
12	Retiro são Luiz	Cuieiras/Soure	creme
13	Fazenda São Vitor	Salvaterra	creme
14	Fazenda Boa União	Soure	creme
15	Retiro Santa Helena	Soure	creme
16	Retiro Natal	Soure	creme
17	Fazenda Karaná	Ponta de Pedra	creme
18	Fazenda Nova Terra	Salvaterra	creme
19	Retiro São Jorge	Cuieiras/Soure	creme
20	Beira Lago Grande	R. Grande/C. Arari	Manteiga
21	A. M.V.	R. Grande/C. Arari	Manteiga
22	Copmarajó	R. Grande/C. Arari	Manteiga
23	Copmarajó	Jabuti /C. Arari	Manteiga
24	Copmarajó	Jabuti /C. Arari	Manteiga
25	Fazenda Pantanal	Jabuti /C. Arari	Manteiga
26	Copmarajó	Jabuti /C. Arari	Manteiga
27	Copmarajó	R. Grande/C. Arari	Manteiga
28	Retiro Boa Sorte	R. Grande/C. Arari	Manteiga
29	Copmarajó	R. Grande/c. Arari	Manteiga
30	S/I	R. Grande/C. Arari	Manteiga
31	Fazenda Bacabas	Jabuti /C. Arari	Manteiga
32	S/I	Vila Juacá/ C. Arari	Manteiga
33	Copmarajó	Fazendinha/C. Arari	Manteiga
34	Retiro Cabeceira	R. Grande/C. Arari	Manteiga
35	S/I	R. Grande/C. Arari	Manteiga
36	Retiro Boa vista	R. Grande/C. Arari	Manteiga
37	Sítio Bom Jesus	Jabuti /C. Arari	Manteiga
38	Retiro Vista Alegre	Jabuti /C. Arari	Manteiga
39	Retiro Socorro de Nazaré	Vila Sé/ C. Arari	Manteiga

Fonte: ADEPARÁ (2014). Pesquisa de Campo (2014 – maio de 2016). Org. Cruz (2016).

Há que se ressaltar que estes números são aproximados, não havendo por parte da ADEPARÁ e nem mesmo das Secretarias Municipais de Agricultura informações atualizadas quanto ao número de produtores de queijo em atividade no Marajó e onde estão localizados. Dos 39 estabelecimentos identificados³⁰³ em nossa pesquisa, dezenove (19) produzem Queijo do Marajó tipo creme, e vinte (20) produzem Queijo do Marajó tipo manteiga. Quanto à distribuição espacial, observa-se que os produtores do queijo tipo creme, doze (12) estão em Soure, quatro (04) em Salvaterra, um (01) em Muaná, um (01) em Ponta de Pedra e um (01) em Cachoeira do Arari³⁰⁴. Já os vinte (20) que produzem o queijo tipo manteiga, todos se localizam no município de Cachoeira do Arari, com destaque para as localidades de Jabuti e Retiro Grande, principais polos de produção.

Do total de 39 estabelecimentos catalogados, entrevistamos dezesseis (16) produtores de queijo, o que equivale 46,15% das queijarias identificadas em nossa pesquisa (Quadro 16). A escolha destes produtores (Queijeiros e Fazendeiros) se deu em função de produzirem queijo o ano todo, de aceitarem participar da pesquisa e pelo acesso mais fácil às propriedades. O Quadro 16 apresenta uma síntese destes estabelecimentos pesquisados. Desta amostra, sete (07) produzem queijo tipo creme, sendo cinco (05) em Soure e dois (02) em Salvaterra e nove (09) produzem queijo tipo manteiga, todos em Cachoeira do Arari. Quanto ao processo de regularização das queijarias: seis (06) estão regularizadas, destas, quatro (04) em Soure e uma (01) em Salvaterra e Cachoeira do Arari respectivamente; duas (02) estão em processo de regularização, sendo uma em Salvaterra e a outra em C. Arari; e oito (08) não iniciaram o processo de regularização sendo uma (01) em Soure e sete (07) em Cachoeira do Arari. É interessante observar que dos sete (07) produtores de queijo tipo creme apenas um (01) consta como não regularizado. Já os produtores de queijo tipo manteiga, dos nove (09) entrevistados, sete (07) constam como não regularizados.

³⁰³ O fato de serem números diferentes dos apresentados por Figueiredo (2006) explica-se em função das fontes utilizadas, mas também pode estar relacionado ao fechamento ou desativação de queijarias em decorrência do marco legal em vigor. Esta foi uma situação que constatamos na pesquisa de campo.

³⁰⁴ Este produtor de queijo é oriundo do município de Soure, mas em decorrência da dificuldade de compra de leite transferiu-se para a localidade de Retiro Grande em Cachoeira do Arari. Contudo, quando voltamos em março de 2016 na localidade de Retiro Grande, identificamos que o produtor retornou ao seu município de origem, Soure.

QUADRO 16 – Produtores de Queijo do Marajó entrevistados

Estabelecimentos	Município	Total	Situação Queijaria	Total	Tipo de queijo	Total
1	Soure		Regularizada	4	Creme	7
2	Soure		Regularizada		Creme	
3	Soure		Regularizada		Creme	
4	Soure		Regularizada		Creme	
5	Soure	5	Não-regularizada	1	Creme	
6	Salvaterra	2	Regularizada	1	Creme	
7	Salvaterra		Em regularização	1	Creme	
8	C. Arari	9	Regularizada	1	Manteiga	9
9	C. Arari		Em regularização	1	Manteiga	
10	C. Arari		Não-regularizada	7	Manteiga	
11	C. Arari		Não-regularizada		Manteiga	
12	C. Arari		Não-regularizada		Manteiga	
13	C. Arari		Não-regularizada		Manteiga	
14	C. Arari		Não-regularizada		Manteiga	
15	C. Arari		Não-regularizada		Manteiga	
16	C. Arari		Não-regularizada		7	

Fonte: Pesquisa de campo (2014-2016). Org. Cruz (2016).

No intuito de conhecer melhor a realidade destes estabelecimentos/queijarias, apresentaremos a partir deste momento alguns dados que evidenciam o circuito espacial produtivo do Queijo do Marajó, bem como, os impactos do processo de regularização sobre este circuito espacial. Para tanto, iniciaremos a exposição com o perfil dos produtores.

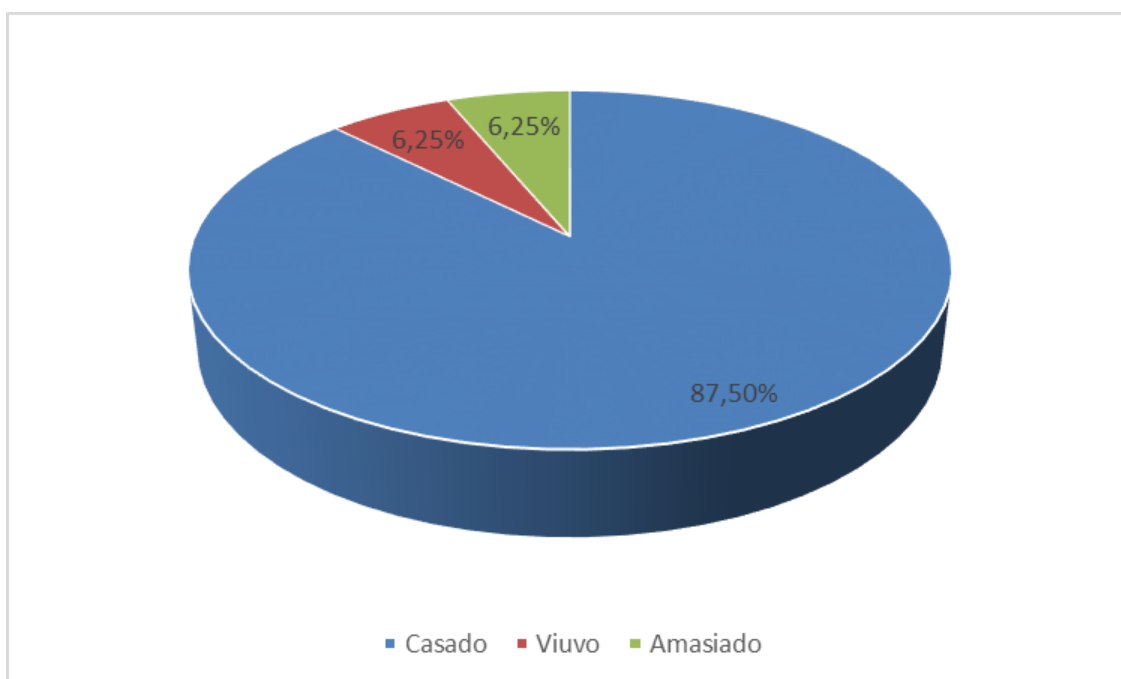
5.1.2.1 Perfil dos produtores de queijo: Fazendeiros e Queijeiros frente ao processo de regularização e Indicação Geográfica para o Queijo do Marajó

No item anterior respondemos as questões sobre quantos são e onde estão os produtores de Queijo do Marajó. Neste tópico, objetivamos responder à pergunta: Quem são os produtores de Queijo do Marajó, e como veem o processo de regularização do queijo e o projeto de IG? Para isso, nos valem de dados estatísticos levantados na pesquisa de campo. A exposição destes dados decorre do entendimento que qualquer ação que objetive a mudança da realidade perpassa pelo conhecimento de quem são os sujeitos objetos desta ação. Neste sentido, as informações aqui apresentadas visam traçar o perfil destes produtores nos ajudando a ver melhor as diferenças e os pontos em comum entre as duas categorias de produtores de queijo, os Fazendeiros e os Queijeiros. Para tanto, recorreremos a algumas informações que julgamos interessante para evidenciar estas semelhanças/diferenças entre os produtores de queijo pesquisados, tais como: estado civil, faixa etária, queijarias regularizadas de acordo com tipo de queijo, tempo de trabalho na agropecuária, fontes de renda da família, local de trabalho e moradia, aquisição de leite de acordo com o período de safra e entressafra, produção de leite de búfala, renda declarada mais importante, condição em relação à propriedade, tamanho dos estabelecimentos agropecuários, número de pessoas que trabalham nos estabelecimentos, regularização das queijarias junto a ADEPARÁ, perspectiva em relação à produção de queijo e perspectiva quanto à importância e uso da IG.

Quanto ao estado civil dos entrevistados, 14 (87,50 %) responderam que são casados (Gráfico 27). Chama atenção que dos estabelecimentos agropecuários visitados nenhum era gerenciado por jovens e mulheres, todos sendo dirigidos por homens, exceção é a Cooperativa dos Produtores e Produtoras de Leite e Queijo Manteiga do Marajó (COPMARAJÓ), formada predominante por homens, mas sob a presidência de uma mulher³⁰⁵.

³⁰⁵ A Sra. Carolina Yuca Watabe Santos é a presidente da COPMARAJÓ. Este laticínio não consta entre nossos entrevistados, pois a COPMARAJÓ entrou em operação após termos realizado os levantamentos, além do que, como se trata de uma cooperativa, não teria como agrupar as informações com dados individualizados dos produtores de queijos pesquisados. Contudo, alguns dos entrevistados fazem parte do quadro de cooperados da COPMARAJÓ, o que nos permite ter uma noção do perfil dos seus associados.

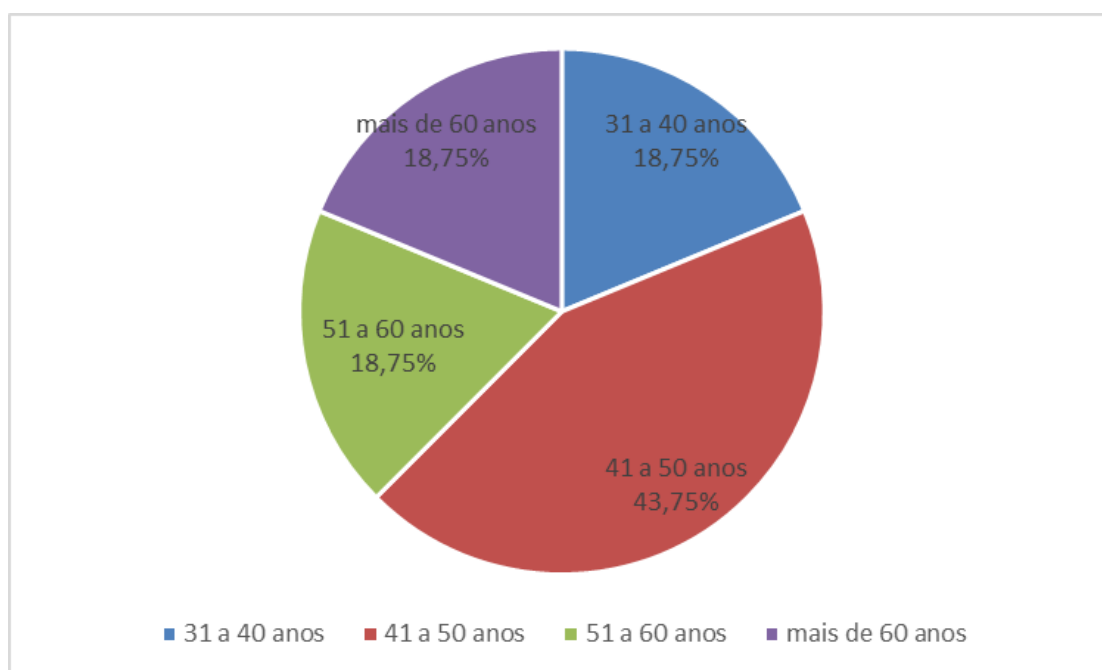
GRÁFICO 27 – Estado civil dos produtores de queijo



Fonte: Pesquisa de campo (2014-2015). Org. Cruz (2015).

Outro aspecto importante e que se relaciona ao estado civil dos entrevistados é quanto à faixa etária dos produtores de queijo. Dos 16 entrevistados, todos têm acima de 31 anos de idade, sendo que sete (07), o grupo majoritário (43,75%), tem entre 41 a 50 anos (Gráfico 28).

GRÁFICO 28 – Faixa etária dos produtores de queijo



Fonte: Pesquisa de campo (2014-2015). Org. Cruz (2015).

Este é um indicador extremamente importante. Constatamos que produtores com este perfil etário colocam esta condição (idade) como um limitador para regularizarem suas queijarias. Dizem: “como é que vou fazer esse investimento se já estou velho e daqui há pouco tempo não vou ter mais forças para trabalhar?”. Esta é uma realidade que afeta principalmente o produtor de queijo de perfil familiar, pois, este diferente do fazendeiro não pode contratar um queijeiro profissional, logo, fazendo-se necessário que ele mesmo produza seu queijo, o que ocorre geralmente com apoio da família e/ou de um diarista contrato.

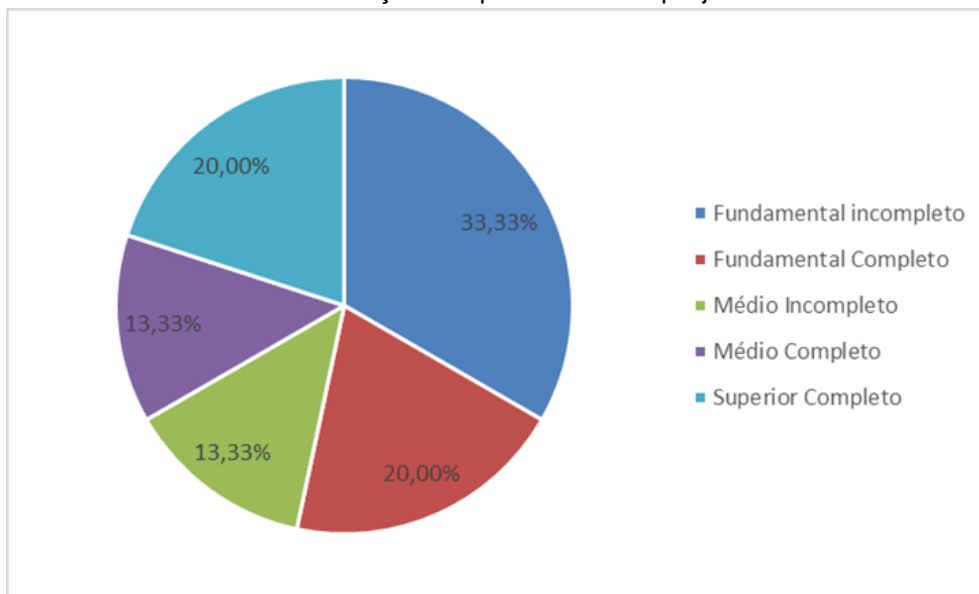
O envelhecimento da população urbana e rural³⁰⁶ é uma tendência do Brasil contemporâneo, mas que não tem sido observado pelos agentes do Estado que tem estado à frente do processo de regularização do Queijo do Marajó. Suas atuações são meramente formalísticas, em que o principal balizador das suas ações é a técnica enquanto norma e o saber-fazer tradicional, a riqueza de conhecimentos destes mestres queijeiros é relegado como algo menor. Desconhece-se, assim, que estes sujeitos são portadores de uma rica tradição, a qual se traduz em uma identidade territorial sintetizada no Queijo do Marajó e que sua exclusão é uma perda que empobrece qualquer política de cunho territorial.

Este é um dos desafios que cercam este tipo de iniciativa, como já relatamos no Capítulo 3, em que de um lado as IGs prometem proteger o saber-fazer, mas para que isso ocorra faz-se necessário a adequação às normas sanitárias, correndo-se assim o risco da descaracterização do produto, bem como da exclusão de produtores que não se adequarem a essas normas.

Outro indicador importante, principalmente frente às principais ações desenvolvidas no que concerne à regularização dos laticínios (queijarias) e a IG é o grau de instrução dos produtores de queijo. Neste aspecto se observou que dos 16 entrevistados, cinco (05) (33,33%) têm ensino fundamental incompleto e somente três (03) (20,00%) possuem o superior completo (Gráfico 29).

³⁰⁶ Nas áreas rurais a população jovem (neste trabalho definida como aqueles com 17 anos (ou menos) de idade) reduziu de 16,8 milhões em 1991 para 10,4 milhões em 2010, a população adulta (definida como aqueles entre 18 a 64 anos) parou de crescer (próxima de 17 milhões nas três décadas) e a população idosa (65 anos ou mais) cresceu ligeiramente, de 1,6 milhão em 1991 para 2,2 milhões em 2010 (MAIA; BUAINAIN, 2015).

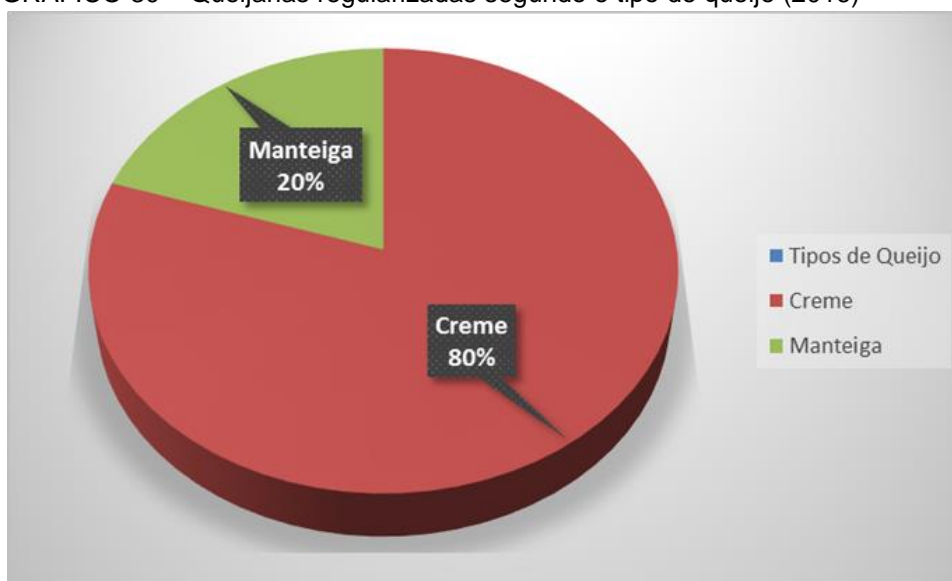
GRÁFICO 29 – Grau de instrução dos produtores de queijo



Fonte: Pesquisa de campo (2014-2015). Org. Cruz (2015).

Chama a atenção o fato de que os produtores com ensino fundamental incompleto são todos de Queijo do Marajó tipo manteiga, ou seja, os de perfil familiar. Já os com ensino superior, são basicamente os produtores de Queijo do Marajó tipo creme. Após esta diferenciação está a origem social, tamanho dos estabelecimentos agropecuários, nível de capitalização das atividades, etc. Isso se traduz na regularização das queijarias, das dez (10)³⁰⁷ queijarias registradas pela ADEPARÁ, oito (08) (80%) são de Queijo do Marajó tipo creme, e apenas duas (02) (20%) são do tipo manteiga (Gráfico 30).

GRÁFICO 30 – Queijarias regularizadas segundo o tipo de queijo (2016)

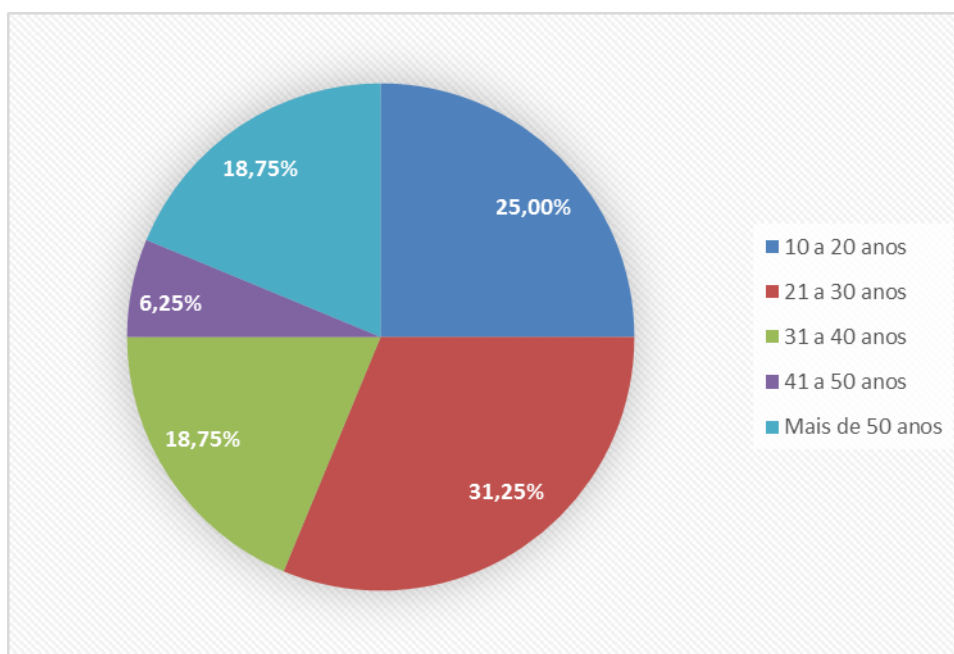


Fonte: Pesquisa de campo (2015-2016). Org. Cruz (2016).

³⁰⁷ Das dez (10) queijarias com registro da Adepará, em quatro (04) não conseguimos entrevistar seus proprietários: Uma (01) em Ponta de Pedra, uma (01) em Muaná, uma (01) em Salvaterra e uma (01) C. do Arari.

Com relação ao tempo de trabalho na agropecuária, os produtores de queijo entrevistados estão divididos em duas grandes categorias: nove (09) produtores de terceira geração, ou seja, 56,25% (25,00% + 31,25%) e sete (07) produtores de segunda geração, perfazendo 43,75% (18,75+6,25+18,75%) dos produtores (Gráfico 31). Enquanto os produtores de terceira geração têm entre 10 e 30 anos trabalhando na agropecuária, os de segunda geração caracterizam-se por ter mais de 31 anos de trabalho.

GRÁFICO 31 – Tempo que os produtores de queijo trabalham na agropecuária



Fonte: Pesquisa de campo (2014-2015). Org. Cruz (2015).

Neste caso não se observou diferenciação entre os produtores de queijo. Os produtores de queijo tipo manteiga estão presentes tanto no grupo de produtores de terceira quanto de segunda geração e vice-versa aos produtores queijo tipo creme. Contudo, observou-se uma diferença 12,50% dos produtores de queijo de terceira geração em relação aos de segunda, o que demonstra não apenas a sucessão geracional, mas no caso do queijo tipo manteiga, a ampliação do quadro de produtores. Esta é uma situação decorrente, de um lado pela aquisição ou herança de terras e de outro porque em Cachoeira do Arari tem Fazendeiro que se especializou em fornecer leite para os produtores familiares (Queijeiros) que não têm terra³⁰⁸ e/ou

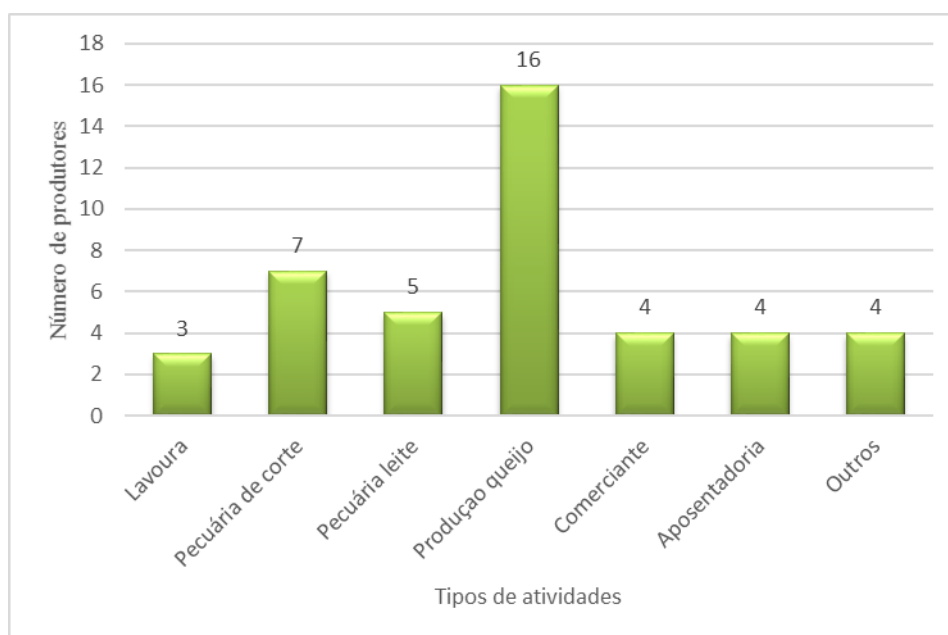
³⁰⁸ Dos entrevistados, 18,75% não têm terra, sendo que dos que têm, 37,50% compraram e 37,50% foi obtido por meio de herança (PESQUISA DE CAMPO, 2014-2015).

quando têm é insuficiente para criação de gado de leite, obrigando-os a comprarem leite de terceiros.

Quanto ao trabalho dos pais desses produtores, 14 (87, 50%) responderam que estes trabalhavam na agropecuária e produziam queijo. Esta informação vai ao encontro das informações do Gráfico 31. Estamos diante de uma atividade que é passada de geração em geração, em que as famílias já têm suas próprias marcas (identidade familiar) no mercado. Como exemplo, citamos o caso srs. Prudêncinho e Joaquim, ambos de segunda geração ligadas ao queijo de tipo manteiga e outros de terceira geração, como é o caso da família do srs. Péua e Tonga, que produzem o queijo tipo creme. A “marca familiar” é uma espécie de “certificação” por confiança³⁰⁹ adotada pelos consumidores, quando da escolha de qual queijo consumir e de qual produtor (marca).

Esta informação reforça a tese da importância que esta atividade passou a ter para os pecuaristas marajoaras (Fazendeiros e Queijeiros) no decorrer do século XX, principalmente com o declínio da pecuária bovina, e de como os produtores familiares mesmo como todas as dificuldades, entre elas a pequena dimensão de suas terras, rebanho e capital, têm se mantido na atividade tendo-a como uma das suas principais fontes de renda, o que pode ser observado no Gráfico 32.

GRÁFICO 32 – Fontes de renda dos produtores de queijo



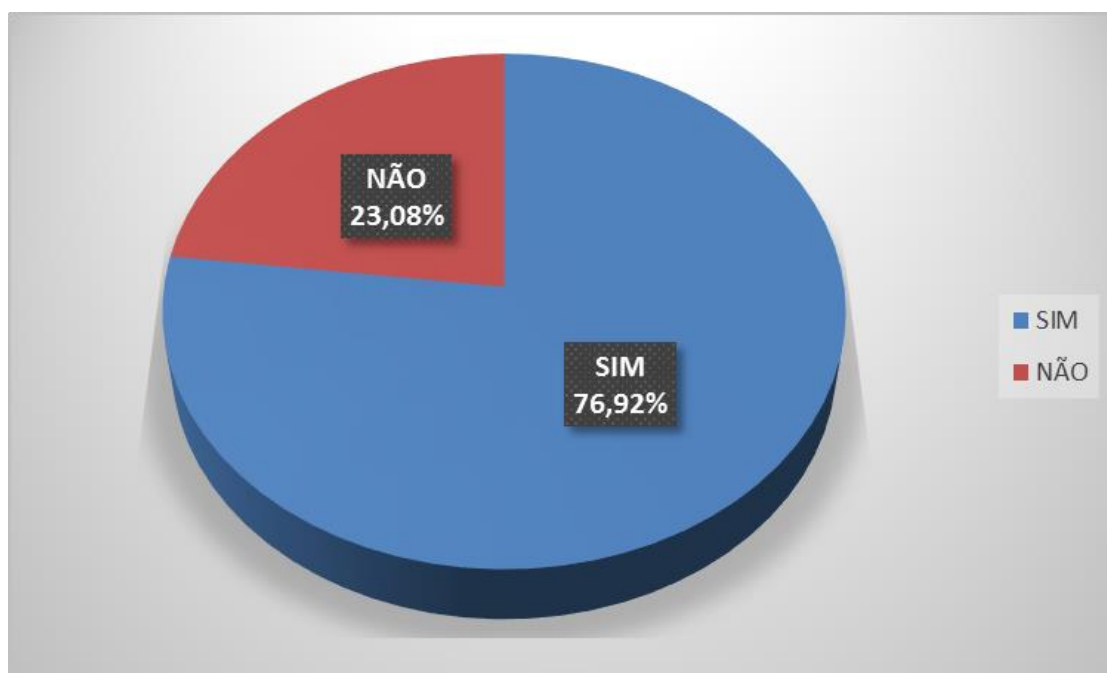
Fonte: Pesquisa de campo (2014-2015). Org. Cruz (2015).

³⁰⁹ Cruz (2012) ao estudar os produtores de Queijo Serrano, identificou que a confiança é um dos princípios que aproxima produtores e consumidores, passando a configurar uma espécie de “certificação”.

Dos 16 entrevistados, todos indicaram a produção de queijo como a mais importante, sendo que a pecuária de corte e a produção de leite aparecem em segundo plano na composição da renda. Este é um indicador que também se reproduz entre os vendedores, para quem a venda de queijo é a principal atividade na composição da renda. Dessa forma, podemos dizer que é uma atividade econômica importante tanto para os produtores de queijo (Fazendeiros e Queijeiros) como para os vendedores, pois é dela que retiram renda para suas reproduções econômicas e sociais.

Quanto ao local de residência dos entrevistados, identificamos que 13 (76,92 %) trabalham e moram no próprio estabelecimento agropecuário (Gráfico 33).

GRÁFICO 33 – Produtores de queijo que trabalham e moram no estabelecimento agropecuário



Fonte: Pesquisa de campo (2014-2015). Org. Cruz (2015).

Contudo, esta informação precisa ser complementada, haja vista, que três (03) produtores de queijo não têm estabelecimentos agropecuários, elaborando seus queijos em suas próprias residências³¹⁰. Dessa forma, constatamos que apenas dois (02) produtores de queijo tipo creme trabalham e moram e seus estabelecimentos agropecuários, já os produtores de queijo tipo manteiga, este número passa para nove (09), ou seja, 100% dos entrevistados.

³¹⁰ Destes três produtores, dois (02) residem em Cachoeira do Arari, sendo um na localidade de Jabuti e o outro em Retiro Grande. E um (01) reside na área urbana de Soure.

Este é um indicador importante, pois observamos que a maioria dos Fazendeiros (produtores de queijo e fornecedores de leite) não trabalham e moram em seus estabelecimentos agropecuários, estes sendo gerenciados por feitores³¹¹. Esta realidade é identificada também por Santana (2011) nas pesquisas que desenvolveu sobre as cadeias de valor da pecuária no Marajó.

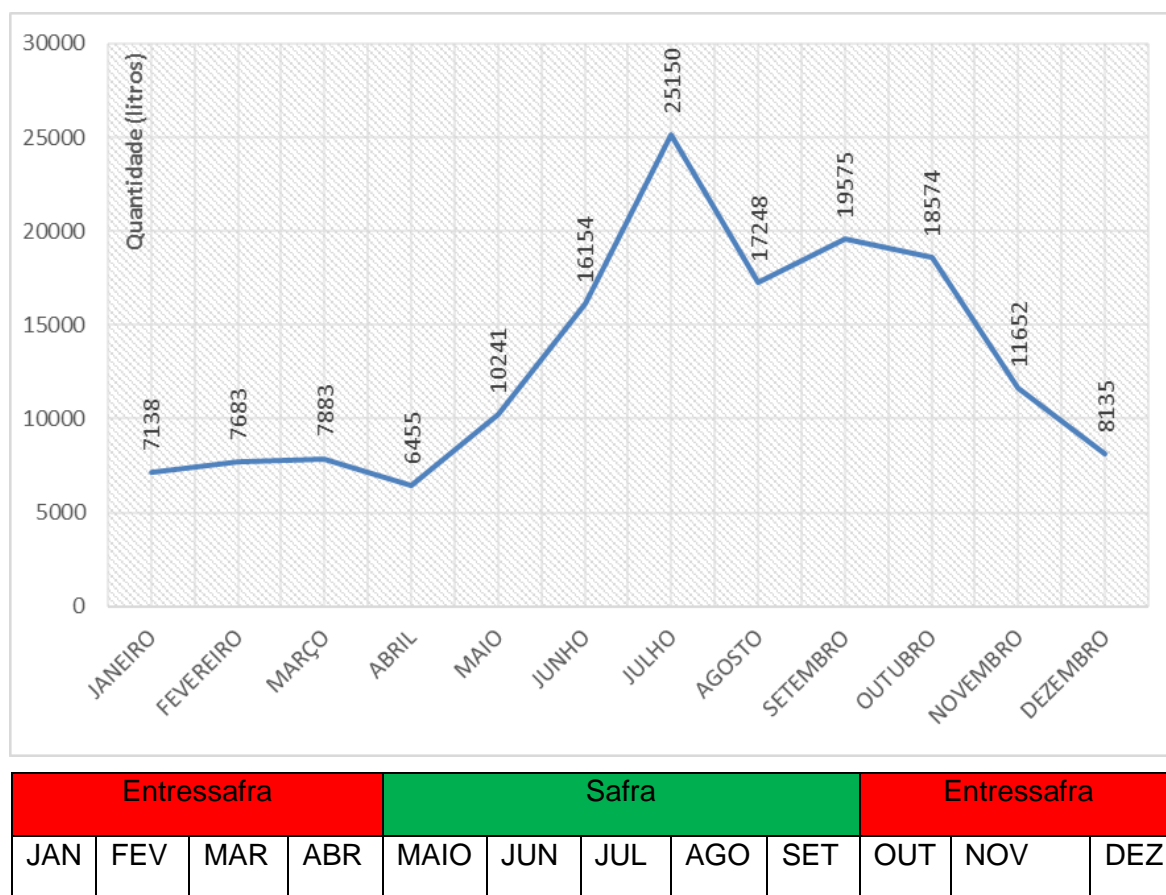
Quanto à ocupação, sete (07) (43,75%) dos entrevistados relataram possuir outras ocupações e nove (09) (56,25%) responderam que não, vivendo exclusivamente da agropecuária. Chama atenção, que dos que responderam que têm outras ocupações, apenas um é produtor de queijo creme, os demais são todos produtores de queijo manteiga, ou seja, a produção de queijo não gera renda suficiente para manterem suas famílias, levando-os a recorrer a outras atividades como forma de complementação de renda, característica esta, peculiar ao agricultor de perfil familiar.

Esta é uma questão que pode ser explicada por dois motivos: o primeiro que a produção de queijo é sazonal, obrigando-os a pararem ou reduzirem a produção drasticamente na entressafra, e a outra é que grande parte destes produtores de queijo compram leite de terceiros, logo, boa parte da renda gerada com venda do queijo é apropriada pelo fazendeiro que fornece o leite. Para efeito de exemplificação desta realidade, escolhemos³¹² uma queijaria que produz queijo no período de safra e entressafra e adquire integralmente leite de terceiros (Gráfico 34). A escolha dessa queijaria se deve em função deste produtor ter as informações catalogadas e no momento era o maior produtor de queijo da região. Dessa forma, serve de referência para a aquisição de leite e venda de queijo na região.

³¹¹ Este é um termo que faz referência ao passado colonial e escravocrata da pecuária no Marajó. Hoje é uma espécie de gerente a qual os proprietários atribuem plenos poderes para gerenciarem suas fazendas.

³¹² A compra de leite não é exclusividade deste produtor, mas é uma realidade presente em maior ou menor proporção para quase todos os produtores de queijo. Dos 16 entrevistados, sete (07) compra(vam) integralmente leite de terceiros e os demais dependendo da situação (safra e entressafra) vendem ou compram leite.

GRÁFICO 34 – Aquisição de leite de acordo com o período de safra e entressafra (2014)

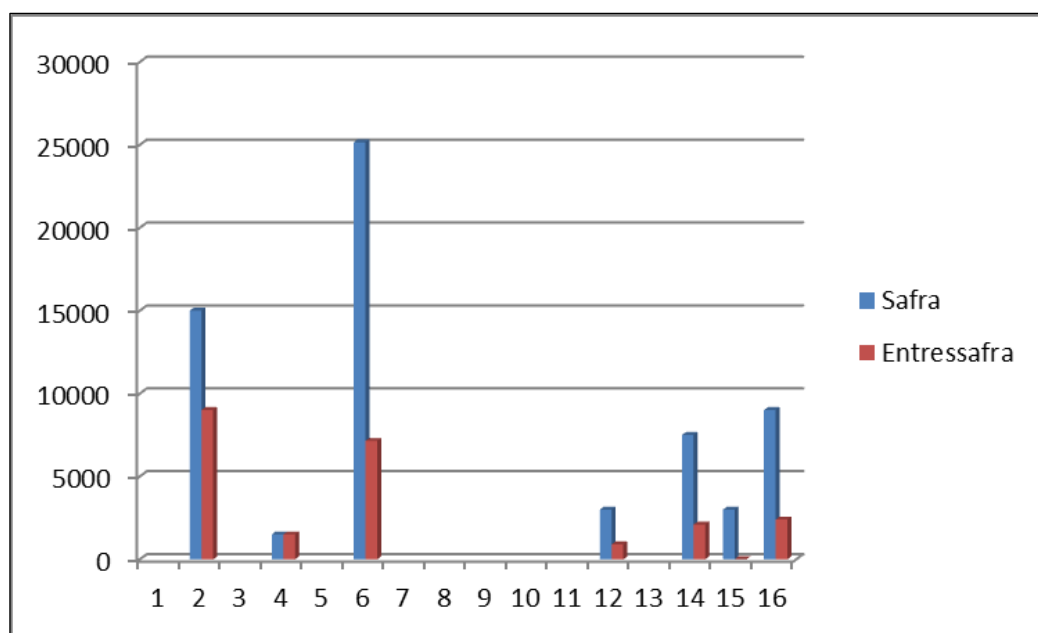


Fonte: Pesquisa de Campo (2014-2015). Relatório do produtor nº 6. Org. Cruz (2015).

Comparando-se a parte de cima do gráfico (aquisição de leite) e a parte de baixo (safra e entressafra) percebe-se que existe uma correlação entre a aquisição de leite e os períodos de safra e entressafra. Observamos que entre os meses de janeiro a abril a aquisição de leite fica um pouco acima de 7 mil litros mensais. Esta situação começa a se alterar a partir do mês de maio com o ápice de aquisição sendo alcançados no mês julho com um total de 25 mil litros de leite. A partir deste momento a aquisição decresce, sendo o mês de setembro o que delimita a transição entre safra e entressafra, chegando a produção no mês de dezembro com índices de aquisição girando em torno de 8 mil litros mensais, ou seja, próximos dos 7 mil litros mensais referente ao período de janeiro a abril.

A compra de leite não é exclusividade deste produtor, dos 16 entrevistados sete (07) compram leite de terceiros e também sofrem o efeito da sazonalidade com relação à aquisição de leite, exceção o produtor nº 4 que tem aquisição constante safra e entressafra. Todavia, é o produtor que compra menos leite entre os entrevistados (Gráfico 35).

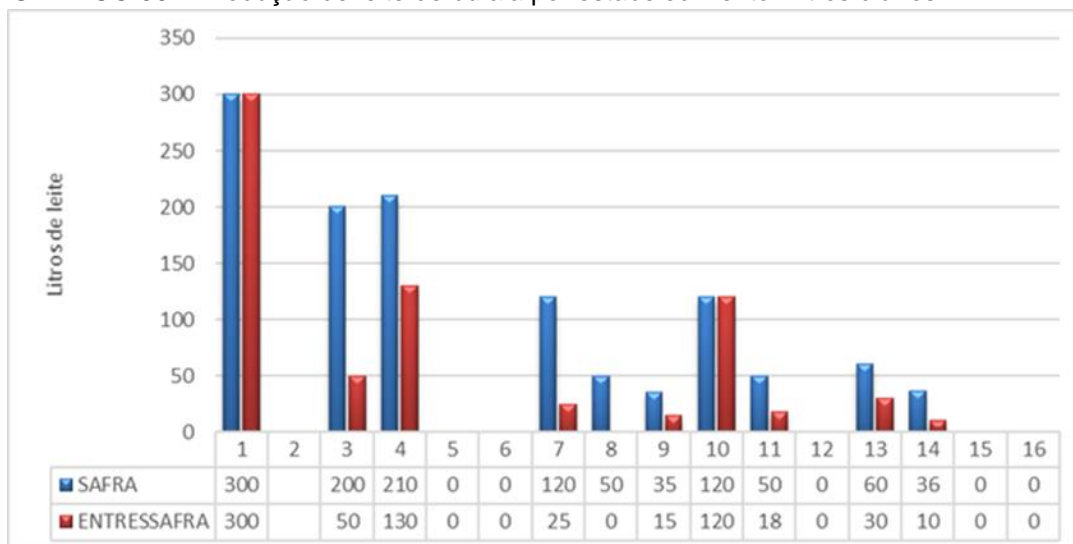
GRÁFICO 35 – Produtores de queijo que compram leite de terceiros (Quant. Mês)



Fonte: Pesquisa de campo (2014-2015). Org. Cruz (2015).

Cabe destacar que destes sete (07) produtores de queijo (Gráfico 35), três (03) (2, 4, e 16) são produtores de queijo creme e quatro (04) (6,12,14,15) são produtores de queijo tipo manteiga, demonstrando assim, que esta condição, ausência e/ou insuficiência do principal meio de produção, a terra, é comum aos dois conjuntos de produtores. Ressalva deve ser feita em relação ao produtor número 4, pois o seu problema não é a terra e sim outros fatores de produção, como capital, qualidades de suas terras, etc. Com relação aos que informaram que produzem o leite que é utilizado em suas queijarias, apenas dois (02) declararam que não sofrem os efeitos da sazonalidade na produção de leite, um (nº 1) produz queijo tipo creme e o outro (nº10) produz queijo tipo manteiga (Gráfico 36).

GRÁFICO 36 – Produção de leite de búfala por estabelecimento - litros diários

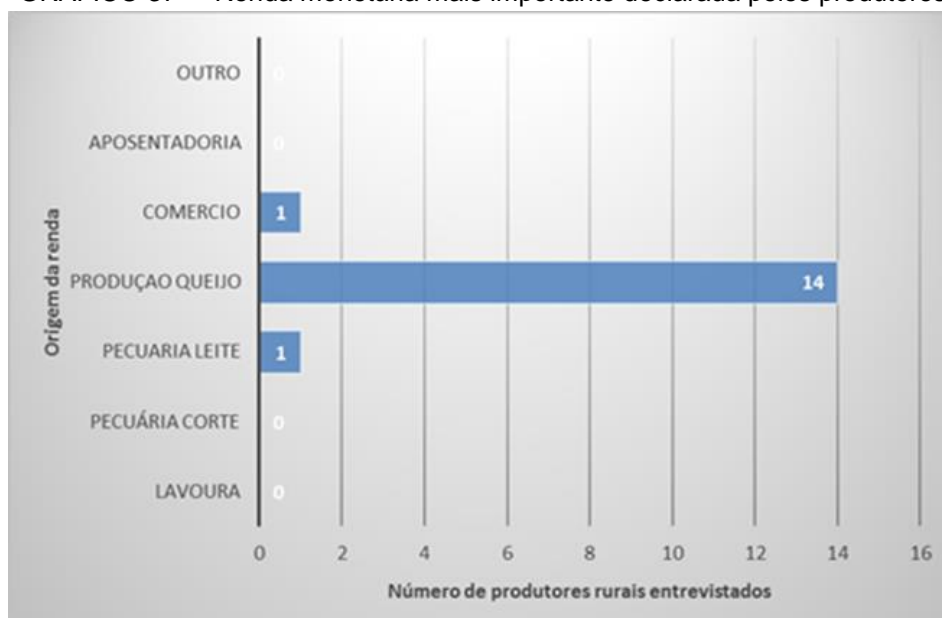


Fonte: Trabalho campo (2014-2015). Org. Cruz (2015).

Observou-se que estes produtores têm um sistema de produção semi-intensiva, sendo o seu diferencial a existência de pastos plantados e o manejo do gado³¹³. Os demais produtores sofrem com a sazonalidade, com queda de produção variando entre 50 e 70%. A sazonalidade da produção de leite impacta diretamente na produção de queijo e, dessa forma, na rentabilidade dos produtores de queijo, o que tem implicações na renda familiar e nos investimentos necessários para a modernização da atividade.

Neste aspecto é importante ressaltar que dos 16 entrevistados, 14 responderam que a produção de queijo é a sua atividade econômica mais importante (Gráfico 37).

GRÁFICO 37 – Renda monetária mais importante declarada pelos produtores



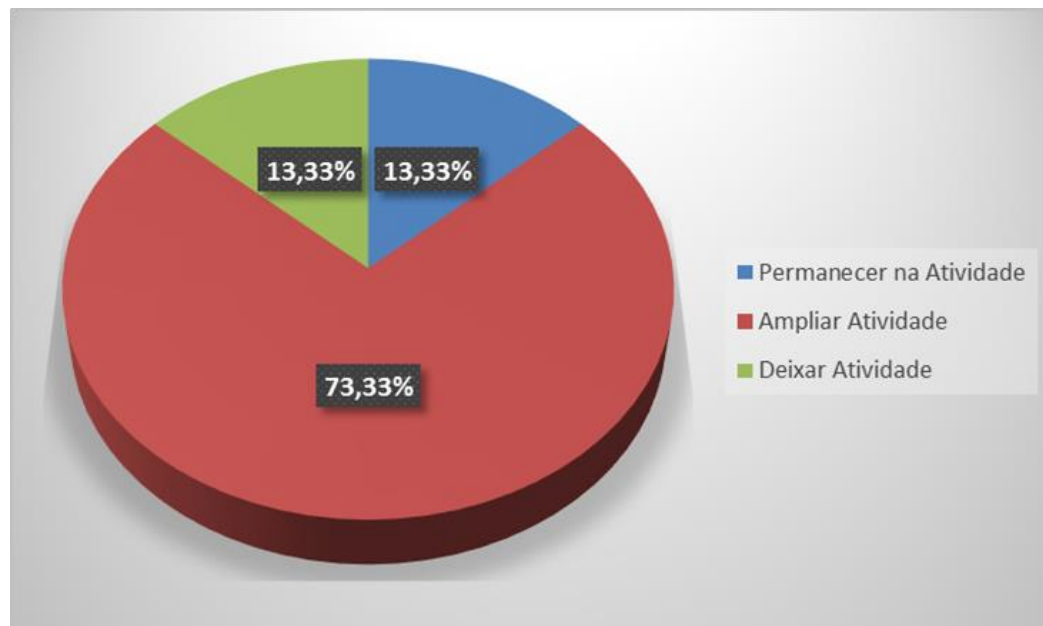
Fonte: Trabalho campo (2014-2015). Org. Cruz (2015).

Esta condição (renda mais importante) leva-os a desejarem ampliar a atividade como demonstrado no Gráfico 38 em que 73,33% manifestam esta intenção. Todavia, há um grande empecilho para isso, ou seja, não tem renda suficiente, como

³¹³ Como já demonstrado no Capítulo 4, dependendo do tipo de campo (gramíneas) esta pode mais ou menos ser favorável para a pecuária, em especial a leiteira. Além disso, segundo o Sr. Branco, produtor de queijo, mesmo em um mesmo município, a própria localização da propriedade influencia no tipo de leite e dessa forma, na qualidade do queijo: “[...] Aqui tem uma diferença de leite, por exemplo, você pega um leite aqui da Fazenda Jacitara, que fica aqui na estrada pra Cachoeira, ele dá uma diferença de leite que você pega daqui do Mario Nunes. Onde o gado come Canarana ele dá uma diferença, e onde o gado, esse gado aí do Pauxis, que ele come cipó de alho, dá uma diferença, mas é mínima, você não percebe tanto assim” (Entrevista realizada em 06 abril de 2016, produtor de queijo, localidade de Jabuti, C. Arari).

também não conseguem acessar o crédito bancário. Demonstraremos isso no item 5.1.3.1.

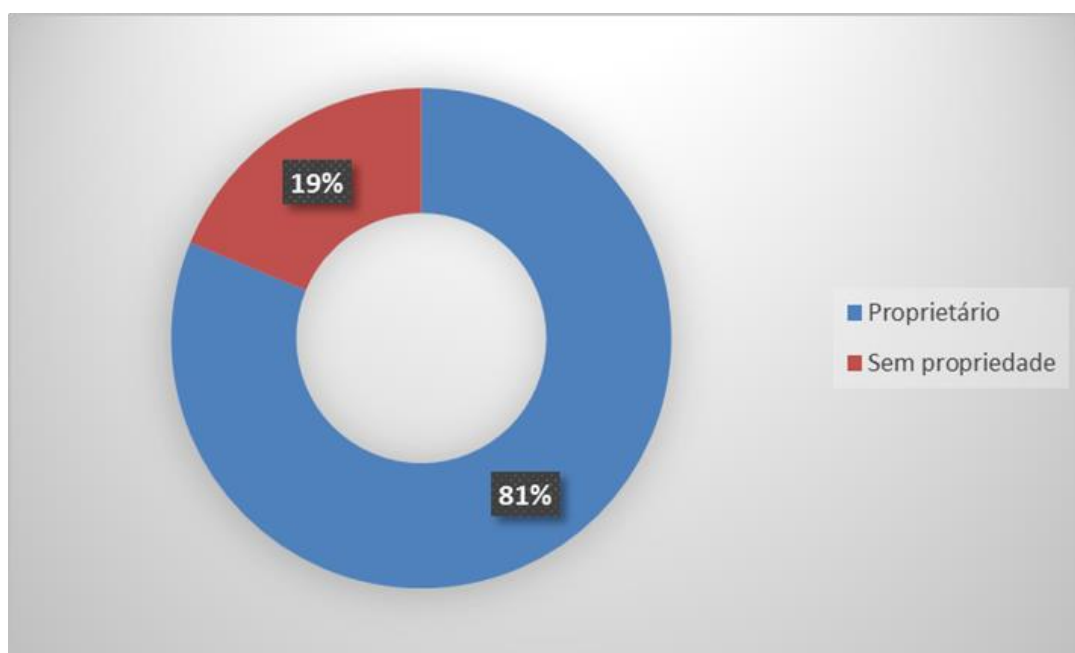
GRÁFICO 38 – Perspectiva em relação à produção de queijo



Fonte: Trabalho campo (2014-2015). Org. Cruz (2015).

Quanto à condição legal, 14 (81,25 %) relataram que são proprietários dos seus estabelecimentos agropecuários, tendo maior autonomia com relação a esse fator de produção, a terra, e produzindo sua própria matéria-prima (Gráfico 39).

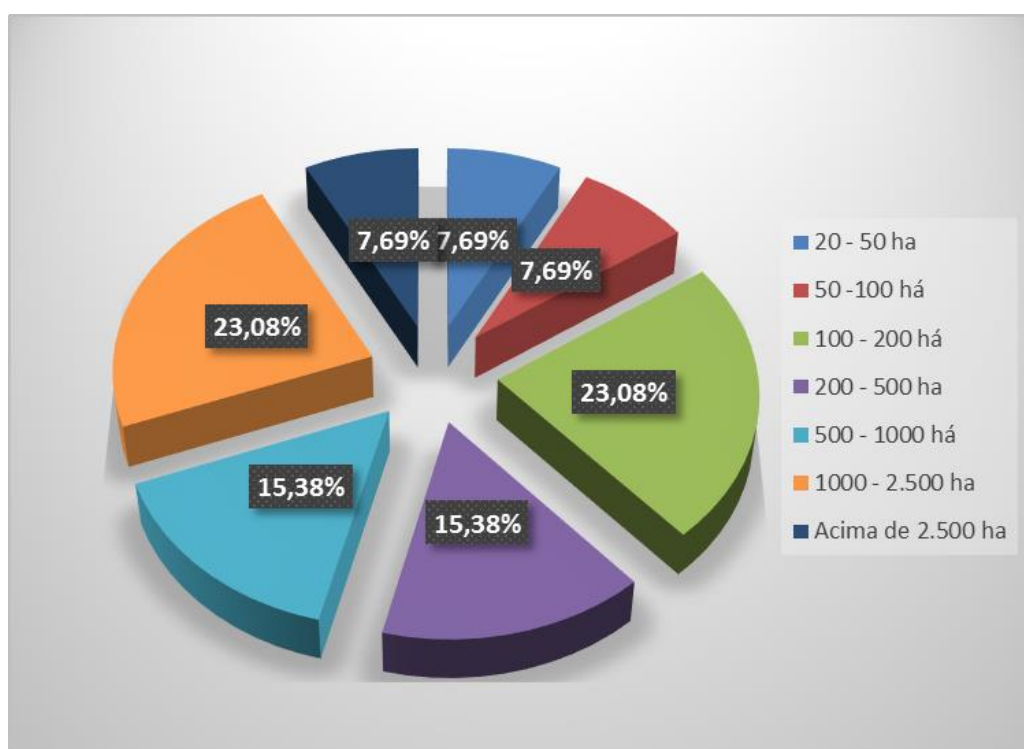
GRÁFICO 39 – Condição legal dos entrevistados em relação ao estabelecimento



Fonte: Trabalho campo (2014-2015). Org. Cruz (2015).

Contudo, como já demonstramos anteriormente isto não representa a realidade, pois ser proprietário não significa ter os mesmos fatores de produção, dentre eles, terra e capital suficientes para o desenvolvimento das suas atividades. Com relação à variável terra, identificou-se que o tamanho dos estabelecimentos são bastante heterogêneos, com propriedade variando de 20 a mais de 2.500 hectares. Deste universo, verificamos que se destacam os estabelecimentos entre 100/200 hectares e os entre 1.000/2.500 hectares, ambos com 23,08% cada, totalizando seis (06) produtores e 46,16% dos estabelecimentos (Gráfico 40).

GRÁFICO 40 – Tamanho dos estabelecimentos agropecuários pesquisados

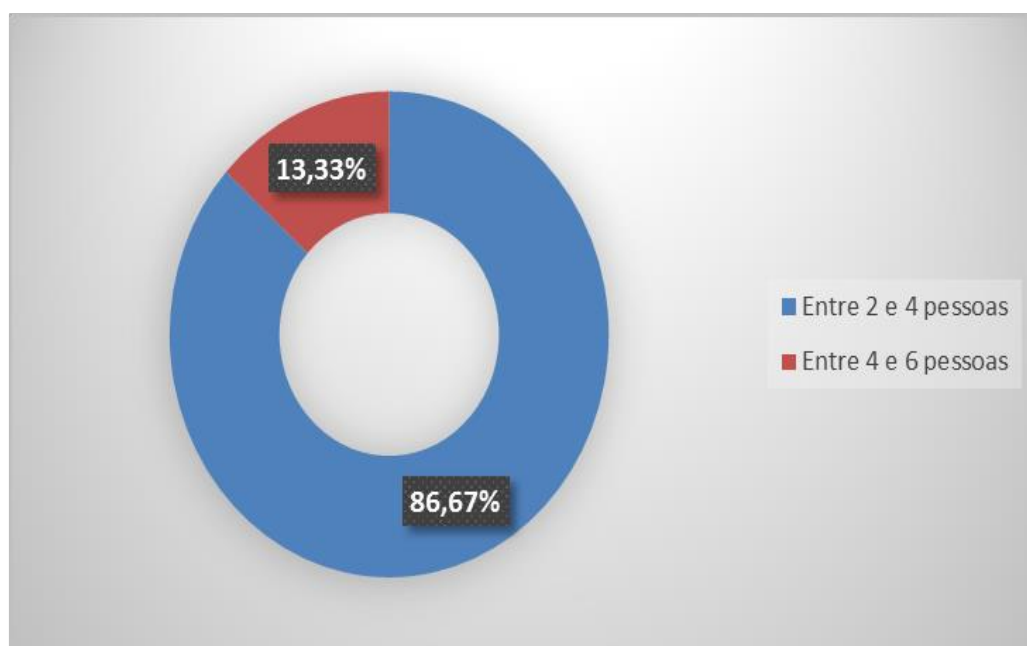


Fonte: Trabalho campo (2014-2015). Org. Cruz (2015).

A falta de terra, e/ou terra insuficiente dentre dos moldes tecnológicos atuais praticados na região, obriga os produtores familiares (Queijeiros) a comprar integralmente leite ou de forma parcial, para complementar sua produção. Outra forma de suprir esta carência é através da locação de pasto das fazendas improdutivas presentes na região como já comentamos no Capítulo 4.

Outro aspecto relacionado aos fatores de produção, à força de trabalho, verificou-se que 86,67 % dos entrevistados relataram que têm entre duas (02) a quatro (04) pessoas trabalhando na elaboração de queijo e 13% utilizam entre quatro (04) e seis (06) pessoas. A diferença consiste que os Queijeiros têm até quatro (04) “funcionários” e os Fazendeiros tem acima deste número. Ver Gráfico 41.

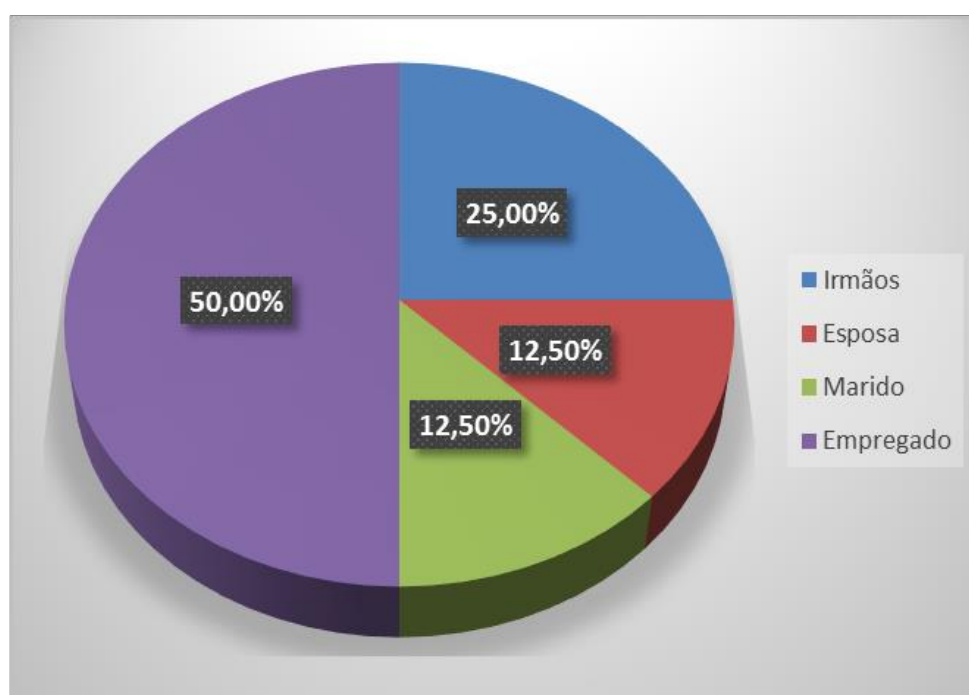
GRÁFICO 41– Número de pessoas que trabalham na queijaria



Fonte: Trabalho campo (2014-2015). Org. Cruz (2015).

No caso dos produtores de queijo com perfil familiar (Queijeiros), as pessoas que trabalham nas queijarias são os próprios membros da família, irmãos (25%), esposa (12,50%), marido (12,50%), e quando há necessidade terceiros são contratados nos períodos de safra, ou para fazer serviços específicos e temporários. Esta realidade é inversa para os fazendeiros que utilizam somente empregados (50%) contratados em suas queijarias (Gráfico 42).

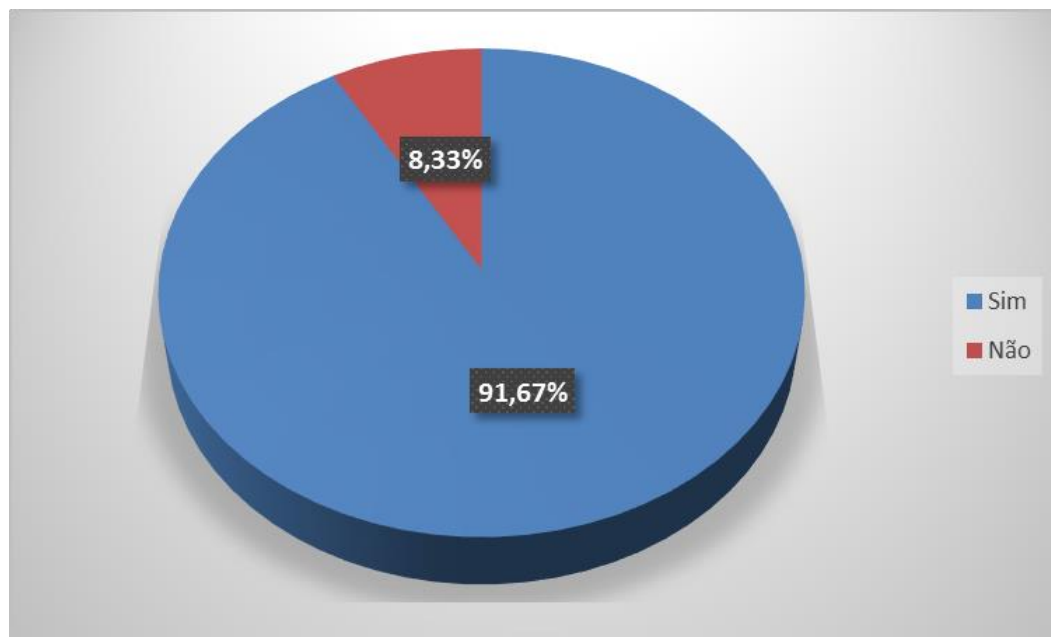
GRÁFICO 42 – Tipo de mão de obra empregada na queijaria



Fonte: Trabalho campo (2014-2015). Org. Cruz (2015).

Por fim, quando se trata do projeto de IG para o Queijo do Marajó. A pesquisa conseguiu identificar que 15 (91,67%) dos produtores de queijo acham importante este dispositivo legal para proteger e valorizar o Queijo do Marajó (Gráfico 43).

GRÁFICO 43 – Importância da IG para o Queijo do Marajó



Fonte: Trabalho campo (2014-2015). Org. Cruz (2015).

Contudo, ao serem indagados sobre o que era poucos conseguiam explicar do que se tratava, realidade que afeta tanto os produtores de queijo tipo manteiga quanto do queijo tipo creme. Para ser fiel aos entrevistados expomos algumas destas falas sobre a visão dos produtores quanto a IG.

Não sei lhe explicar bem, mas para mim é a origem do nosso produto, sendo que a indicação [geográfica] é para dizer que o nosso queijo é um produto único, feito só aqui na região do Marajó. Hoje nós temos professor, vários lugares em Belém e outros municípios fora do Marajó, produzindo queijo do Marajó, aí sendo, que não pode produzir como queijo do Marajó né, o nosso queijo teria que ser produzido aqui, aí é um forte concorrente para o nosso produto. (Entrevista com produtor nº 06 realizado em 24 julho de 2014, Jabuti. Grifo nosso).

A indicação [geográfica] do queijo do Marajó, **ela traz a importância pra gente, justamente por essa concorrência desleal**, que há muito produção de queijo fora do Marajó, que se intitula queijo do Marajó, muitas vezes até fabricado com leite de búfala, mas fora da região marajoara. Tem pessoal fazendo queijo dito Marajó aí em castanhal e Salinas. (Entrevista com produtor nº 02 realizada em 22 julho de 2014, Soure. Grifo nosso).

Na análise dos relatos observa-se uma compreensão muito superficial quanto à IG e sua importância, a mesma sendo relacionada basicamente à proteção da origem e seu uso para coibir a concorrência desleal contra os produtores de queijo

que não são do Marajó, mas que mesmo assim utilizam a “marca” Marajó em seus produtos. Esta visão decorre em função da pouca participação dos produtores quanto a este projeto, principalmente no que concerne à participação dos produtores familiares.

Apesar de ser uma discussão recente na região, que vem sendo conduzida pelo SEBRAE com o apoio da SAGRI (atual SEDAP) e MAPA, o “selo” de IG para o Queijo do Marajó é vista pelos produtores como algo importante para agregar valor ao seu produto, como também para se proteger da concorrência com o queijo da “estrada” que utilizam a “marca” Queijo do Marajó, esta percepção é mais comum entre os Queijeiros. Já os Fazendeiros, veem na IG uma forma de (re) colocar o produto no mercado formal, além do que com este “selo” se criará uma reserva de mercado para o Queijo do Marajó, possibilitando assim, auferir melhores preços e renda na medida que poderão praticar preço de monopólio.

Mesmo entendendo que é um projeto importante, principalmente para “coibir concorrência desleal”, os produtores estão divididos quanto à sua implantação. A metade dos entrevistados (06) está confiante e acha que conseguiram se organizar para obter a IG, já a outra metade (06) avalia que ainda há um longo caminho para isso. (Gráfico 44).

GRÁFICO 44 – Perspectivas em relação à implantação da IG



Fonte: Trabalho campo (2014-2015). Org. Cruz (2015).

Com relação a esta percepção retratamos o depoimento de um dos produtores que defendem o posicionamento que há um longo caminho para implantar este projeto na região.

Eu diria professor, que eu iria para última opção, há um longo caminho. Mas eu não tô dizendo que, eu acho que assim **na minha opinião a indicação geográfica, teria que ser o último ponto a ser trabalhado**. Eu acho que ela precisa ser trabalhada mais, entendeu, porque ao longo desse tempo todinho, eu sei que a indicação geográfica, ela vai ser bem mais trabalhosa pra fazer, nos precisamos tá logo, é o meu ponto de vista. Para obter essa indicação geográfica nos precisamos tá com o queijo do Marajó no mercado, com selo de inspeção municipal, estadual, federal o que tiver; **com nossos currais prontinhos pra tirar leite; com nosso gado também sem problemas de doenças, se entendeu**; e ver, nós produtores qual é essa região, que nós precisamos dizer produz, esses lugares, esses municípios, essas comunidades, que são produtores de queijo do Marajó, pra poder fazer um mapeamento e dizer esse pessoal trabalha com o queijo do Marajó, ou melhor, eu não acho que possa colocar uma região do Marajó que nem tem vocação pra fazer o queijo do Marajó, mais nós temos região que faz. (Entrevista com produtor nº 09 realizado em 24 julho de 2014, Jabuti. Grifo nosso).

Fica evidente no depoimento do entrevistado a visão que a IG deveria ser o último ponto a ser trabalhado. Contudo, esta visão é de um produtor de queijo tipo manteiga, ou seja, que ainda precisa estruturar sua atividade (pastos, currais, animais, queijaria) para poder ter a IG em seu produto. Esta não é a realidade dos fazendeiros, quando ela existe, mas estes têm mais facilidade para ajustá-la. Esta não é a realidade dos fazendeiros, quando ela existe estes têm mais facilidade para ajustá-la. Dessa forma, é uma corrida em que os participantes saem de posições diferentes, uns poucos saem na frente e uma grande maioria fica para trás sem saber se terá condições de participar da “corrida”.

Como vimos neste perfil, a produção de Queijo do Marajó é uma atividade econômica desenvolvida por Queijeiros e Fazendeiros e está na base de reprodução econômica e social de centenas de famílias na Microrregião do Arari. Sua produção envolve diversos atores sociais, em diversos espaços e formas diferenciadas de elaboração do produto, chegando muitos Queijeiros a afirmarem que não existe uma fórmula específica de preparo do queijo, sendo o produto fruto da alquimia envolvendo o leite, o queijeiro e a forma de preparo, daí falar em uma identidade territorial ligado ao Queijo do Marajó.

As informações dispostas neste perfil possibilitam reafirmarmos a existência de assimetrias entre os pecuaristas da região, muitos produtores de queijo não dispõem de matéria-prima própria, dependendo de terceiros para isso. Em função disso, boa parte da renda gerada com a venda do queijo não é apropriada pelo

produtor de queijo, dificultando assim a geração de poupança para investimento em melhorias e custeio, o que impactará negativamente na regularização dos laticínios (queijarias) como já demonstrado. Mesmo que o saber-fazer do Queijo do Marajó seja uma herança coletiva, frente a essas grandes assimetrias constatadas, a renda de monopólio a ser gerada pela IG tende a ser drenada para os donos de terra da região e pelos produtores de queijos mais capitalizados. No intuito de jogar “luz” sobre esta realidade, que está em curso na região, no próximo item analisaremos como está estruturado o circuito espacial do Queijo do Marajó.

5.1.3. Circuito espacial produtivo do Queijo do Marajó: “Ilha” versus Belém e Fazendeiros versus Queijeiros

Nesta subseção abordaremos como está estruturada a produção, distribuição e o consumo do Queijo do Marajó. É um tópico que trará uma caracterização geral e detalhada desta atividade produtiva, que tem sua dinâmica de funcionamento baseada no circuito inferior da economia, mas que com o processo de regularização, produção e comercialização do Queijo do Marajó, vem sendo incorporada ao circuito superior (moderno) e passando a fazer parte de circuitos espaciais produtivos mais amplos. Esta é uma realidade já observada com a (re) incorporação do queijo ao mercado formal da cidade de Belém e até mesmo fora do estado do Pará.

Para Castilho e Frederico (2010) o conceito de circuito espacial produtivo pressupõe a análise na circulação de bens materiais e seu encadeamento em instâncias geograficamente separadas envolvendo a produção, distribuição, troca e consumo de um determinado produto em um movimento permanente no tempo e no espaço, levando Santos e Silveira (2001) a verem nos circuitos espaciais uma maneira de entender o funcionamento do território na contemporaneidade, pois nos permite captar seu movimento.

Segundo Santos (1979, 2004), os circuitos inferior e superior da economia urbana fazem parte de uma mesma realidade tendo características próprias, mas estando interligados de forma que todos os espaços estejam inseridos na dinâmica de funcionamento da economia e dos mercados. Enquanto o circuito superior é associado à economia moderna, intensiva em capital e monetarizada/financeirizada, o circuito inferior é caracterizado por setores econômicos menos modernos e formados por pequenos negócios, estando ambos os circuitos presos à mesma dinâmica de produção de mais-valia e reprodução do capital, mas com hegemonia do

circuito superior sobre o inferior, o que se traduz na manutenção da pobreza, exclusão e invisibilidade social dos espaços onde predomina o circuito inferior da economia.

Ainda segundo Castilho e Frederico (2010) o conceito de circuito da economia urbana de Santos (1979) pode ser trabalhado de forma complementar ao conceito de circuito espacial da produção, pois, apesar de terem enfoques distintos, ambos estão ancorados no conceito de espaço geográfico enquanto instância da sociedade, além do que, segundo os autores, os circuitos inferior e superior da economia fazem parte de circuitos espaciais produtivos.

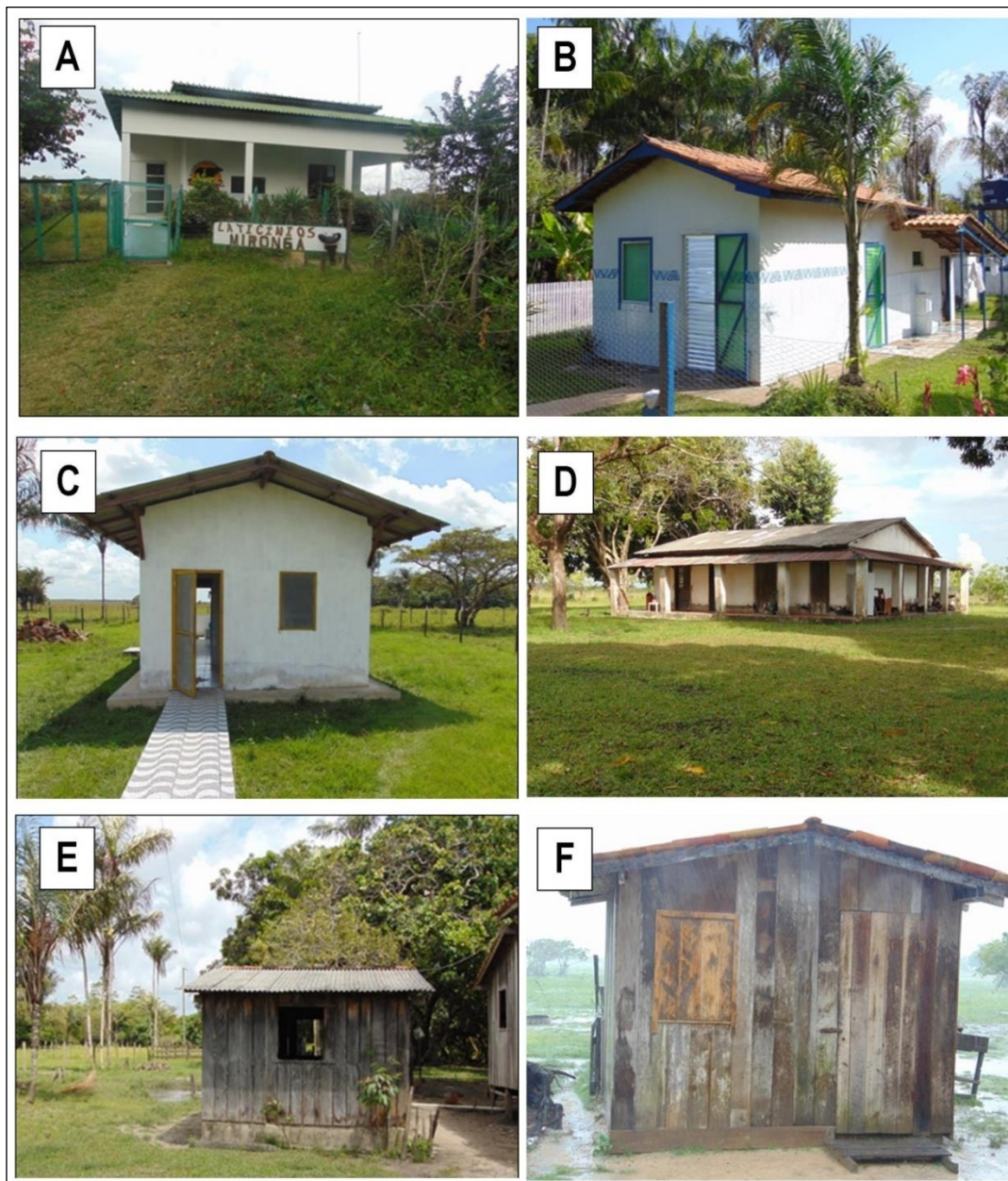
Estes conceitos orientarão a análise que desenvolveremos nesta subseção. Por meio do conceito de circuito espacial, analisaremos a produção, distribuição e consumo do queijo do Marajó, ou seja, a circulação e reprodução do capital. Após procedermos estas análises teremos elementos para refletir sobre o impacto da regularização na produção e comercialização e as implicações socioespaciais deste processo, bem como, verificar como a IG poderá ser apropriada entre os Queijeiros e Fazendeiros.

5.1.3.1 Produção de Queijo do Marajó: processo de regularização e seus impactos na produção dos queijos tipo creme e manteiga

Segundo Santana (2011) a produção de Queijo do Marajó ocorre em pequena escala nas fazendas, utilizando tecnologia tradicional e de baixa qualidade, caracterizando-se como uma agroindústria rural, pois se localiza dentro da unidade de produção e mantém um vínculo direto com o sistema de produção familiar. Em nossa pesquisa identificamos que a produção de queijo não ocorre só em fazendas, mas em sítios, retiros³¹⁴ e até mesmo em residências dentro de áreas urbanas existem laticínios (queijarias) instalados e em funcionamento. Observamos também que o sistema familiar ao que o autor faz referência é uma característica dos Queijeiros, mas que não está presente entre os Fazendeiros, estes utilizam mão de obra predominantemente contratada no funcionamento dos seus estabelecimentos agropecuários e nas suas queijarias. Na Figura 41 expomos algumas destas queijarias pesquisadas.

³¹⁴ São estabelecimentos agropecuários de pequenas dimensões, em que se desenvolve a agricultura familiar e/ou que serve de moradias para os habitantes de localidades rurais. Esta terminologia é comum na mesorregião do Marajó, estando inclusive presente no banco de dados do Censo Agropecuário do IBGE.

FIGURA 41 (A, B, C, D, E, F) - Queijarias dispostas segundo sua condição em relação à legislação



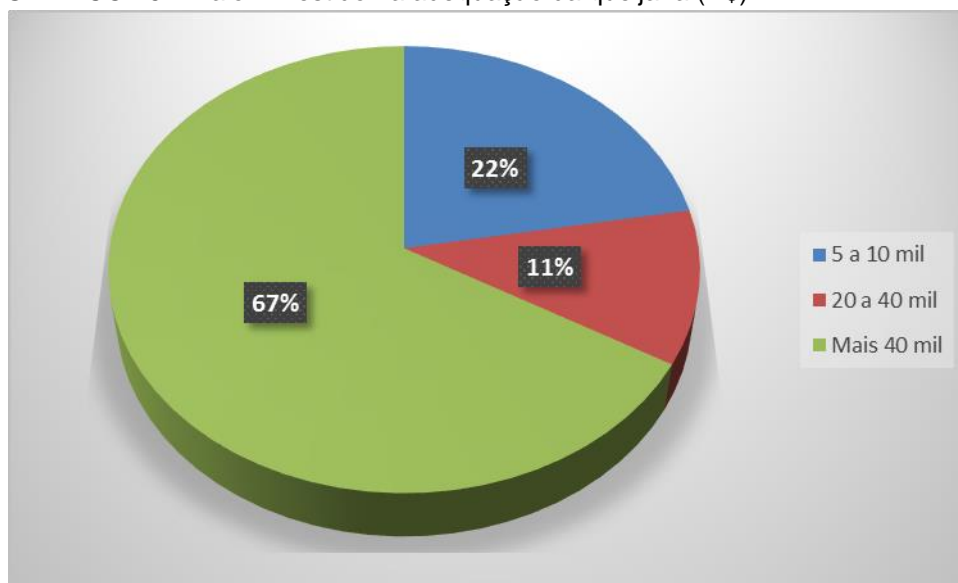
Fonte: Trabalho campo (2014-2015). Org. Cruz (2015).

Agrupamos as figuras no intuito de mostrar as diferenciações das queijarias em relação à legislação. As figuras A e B são de queijarias com registros emitidos pela ADEPARÁ. A identificada com letra A, localiza-se em Soure, e a com letra B, em Cachoeira do Arari. Enquanto a de Soure produz queijo tipo creme, a de Cachoeira do Arari produz queijo tipo manteiga; as figuras C e D, no período da pesquisa (2014) estavam em processo de regularização, sendo que ambas se localizam no município de Salvaterra e produzem queijo tipo creme; e as figuras E e F são de queijarias não regularizadas ou “clandestinas” como são chamadas e ambas localizam-se em

Cachoeira do Arari e produzem o queijo tipo manteiga. Apesar de ser um quadro-resumo das queijarias em funcionamento na região, trata-se de uma realidade que pode ser estendida para as demais queijarias pesquisadas. A diferenciação de padrão construtivo e, por conseguinte, das condições de produção e de inocuidade do produto ficam patentes entre as queijarias e retratam a assimetria socioeconômica entre os produtores de queijo.

Construir uma queijaria e/ou adequar aos moldes exigidos pela legislação não está ao alcance de todos os produtores de queijo. Dos 16 entrevistados, 67% relataram que investiram mais de R\$ 40 mil (quarenta mil reais) em adequações (Gráfico 45) e, mesmo assim, até o fim de 2016 não existia nenhuma queijaria plenamente ajustadas ao que disciplina o Protocolo do Queijo do Marajó³¹⁵, ou seja, receberam o registro mediante a assinatura de um Termo de Ajuste de Conduta (TAC)³¹⁶ e, dessa forma, caso não finalizem os ajustes necessários podem ter suspensos e/ou não renovados estes registros.

GRÁFICO 45 – Valor investido na adequação da queijaria (R\$)



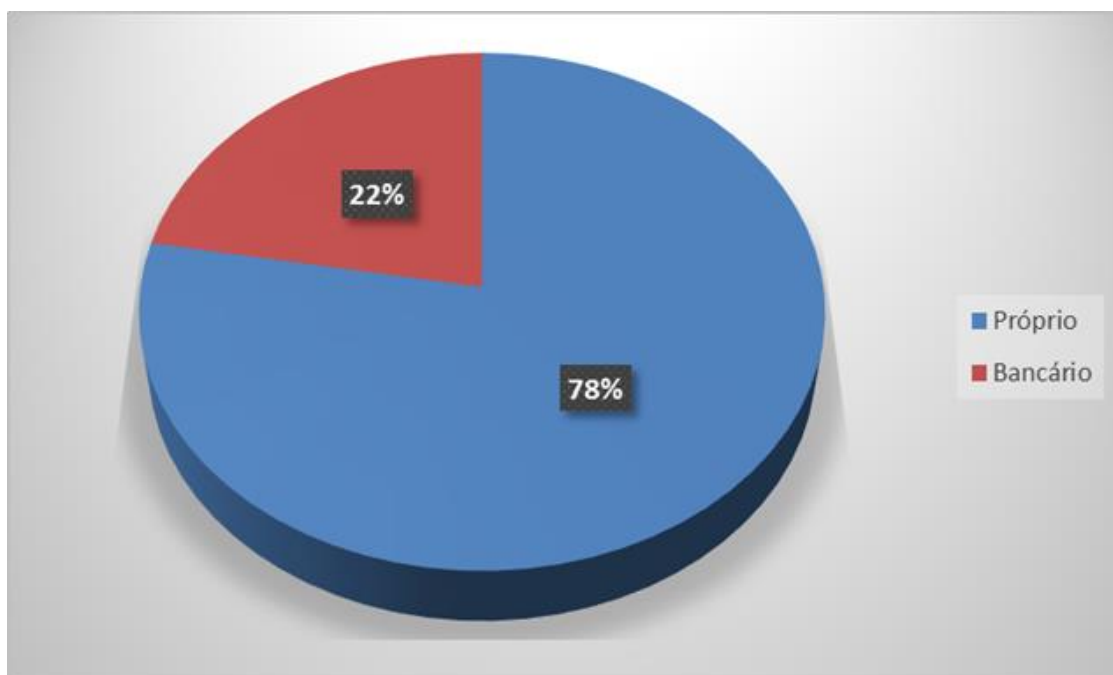
Fonte: Trabalho campo (2014-2015). Org. Cruz (2015).

³¹⁵ Segundo o Protocolo, as queijarias devem **arquivar os seguintes registros**: Medições diárias de cloro residual da água; Laudos de análises microbiológicas e físico-químicas da água; Higienização do reservatório de água; Cópia das carteiras de saúde dos trabalhadores; Capacitações dos trabalhadores; Aplicação de pesticidas de combate a pragas, quando aplicável; Cadastro simplificado de fornecedores; Controle de avaliação sensorial na recepção do leite. Quanto à fabricação deve-se fazer controle diário de: volume e origem (bubalina ou bovina) do leite utilizado; volume de “soro fermento” adicionado; tempo de coagulação (horário de adição do “soro fermento” e horário de quebra da massa); peso de massa obtida após a dessoragem; quantidade de ingredientes adicionados (quando aplicável); volume de creme e/ou manteiga adicionado à massa; temperatura ao final da fritura (cozimento, fusão); quantidade de queijo obtido (número de unidades e/ou peso); número ou código do lote de produção ou fabricação; Laudos semestrais de análises de qualidade microbiológicas e físico-químicas do leite cru recebido (em conjunto); Laudos semestrais de análises físico-químicas e microbiológicas do queijo; Temperatura do equipamento de armazenamento do queijo, quando aplicável (SEBRAE, 2014).

³¹⁶ Segundo relatos de um técnico do Escritório da ADEPARÁ em Salvaterra, há risco de cancelamento de registro de queijarias que não cumprirem o TAC.

Importante observar que dos produtores entrevistados que já regularizaram e/ou ainda aguardavam a liberação do registro pela ADEPARÁ, 78 %, ou seja, 07 de 09 produtores, relataram que o fizeram com recursos próprios, ou seja, não acessaram financiamento bancário e os que conseguiram acessar o fizeram por meio de linhas de crédito inadequadas para este tipo de empreendimento (Gráfico 46).

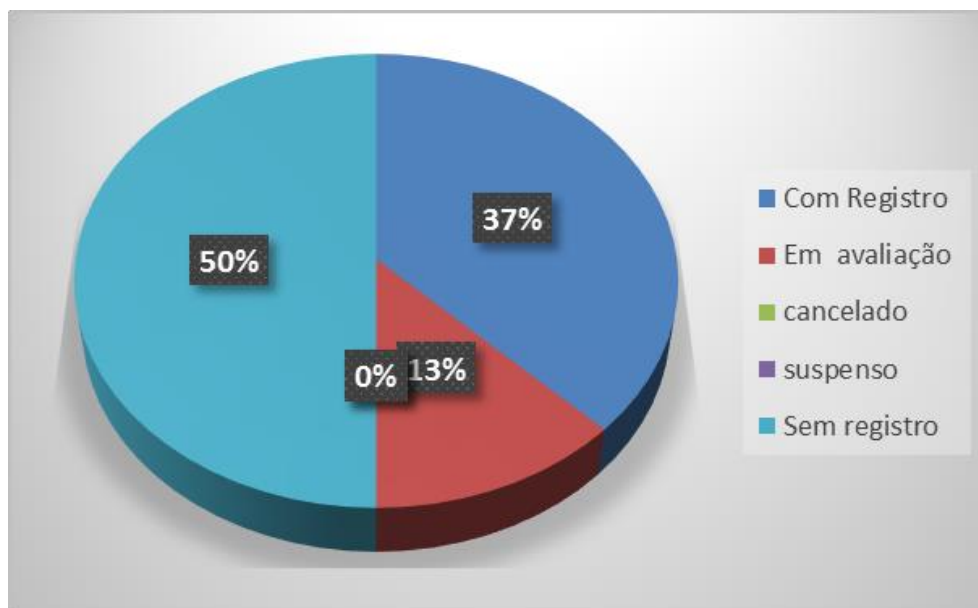
GRÁFICO 46 – Origem do recurso investido na adequação das queijarias



Fonte: Trabalho campo (2014-2015). Org. Cruz (2015).

Deste conjunto de produtores entrevistados apenas seis (06) (37%,) conseguiram regularizar suas queijarias, sendo quatro (04) em Soure, um (01) em Salvaterra, um (01) em Cachoeira do Arari. Dois (02) (13%) até o presente momento (dezembro 2016) ainda não conseguiram a liberação do registro emitido pela ADEPARÁ, e oito (08) 50% não deram início a este processo e não têm registro de produtor artesanal e desta forma, legalmente não podem produzir e comercializar seus produtos (Gráfico 47).

GRÁFICO 47 – Situação dos entrevistados quanto a regularização das queijarias - 2016



Fonte: Trabalho campo (2016). Org. Cruz (2016).

Quanto ao processo de regularização das queijarias, chama a atenção que até mesmo alguns Fazendeiros têm relutado em adequá-las às normas em vigor e para isso recorrem às suas influências políticas no sentido de facilitar este processo. Exemplo desta situação é relatado por um (a) técnico (a) da ADEPARÁ envolvida(o) no processo de fiscalização/regularização das queijarias:

Tem gente que tem condições em Soure e não fez porque não quis. Por que? Há! Não vou fazer, vou ter registro do mesmo jeito. Pra que eu vou gastar o meu dinheiro? É muito difícil trabalhar assim! **Aí a gente pega um produtor que tem uma certa influência política, consegue um registro sem tudo que precisa ter, por política.** Aí pega um Prudêncinho que se mata, um produtor que faz de tudo. E ver cara com registro [sem está adequado], ele vai fazer? Ele não vai fazer mais. **Como é que a gente fica? A gente recebeu até ameaça de morte, “se tu não cobrar dele e vim cobrar de mim eu te mato”.** Olha o papel do servidor público nesse momento! **Além disso, sofremos pressão de ser removida de função etc.** (Entrevista realizada em 15 março de 2016, Belém. Grifo nosso).

O relato da (o) servidora (o) é um exemplo de como se expressa a assimetria de poder entre os produtores de queijo e entre eles e os agentes públicos. Nestas condições, as normas não valem para todos (as) e os atores sociais mais fortes se apropriam com mais facilidade dos projetos/ações voltados para região. Esta situação coloca os Queijeiros (produtores familiares) em desvantagens em relação aos Fazendeiros, pois não dispõem dos mesmos fatores de produção (terra, capital e trabalho), como também, da mesma força política no sentido de que os agentes do Estado sejam complacentes com suas limitações (técnicas-financeiras) quanto à regularização das suas queijarias. E olha que a própria Coordenação de Produtos

Artesanais de Origem Animal, reconhece que a assistência técnica e as questões econômicas são os principais limitadores para que os produtores familiares regularizem suas queijarias. Contudo, pouco podem fazer em um contexto em que não existe uma política governamental estruturada e muito menos autonomia para executá-la.

A limitação técnica-financeira relatada pela Coordenação de Produtos Artesanais de Origem Animal foi constatada em nossa pesquisa e é um reflexo da assimetria socioeconômica e política presente na região. Esta assimetria se expressa também nas normas, nos planos e até mesmo na visão dos técnicos/técnicas à frente destes processos.

Este conjunto de situações é expresso pelo Presidente Associação dos Produtores de Queijo E Leite do Marajó (APQLM) da seguinte forma:

Aqui no Marajó sempre vivemos essa realidade, safra e entressafra. **Alguns colegas que vieram e que estavam à frente deste projeto, acho que não analisaram bem essa questão social, da nossa realidade dentro do Marajó.** É que temos muitos pequenos produtores que passam a sobreviver desse pequeno período de julho, agosto, setembro com a produção e venda de queijo propriamente dita. Que precisam não desse incentivo técnico mais do financeiro, pra que se faça realmente, e não que fique só nas palavras. Não faz isso! Faça aquilo! O camarada vende o que tem e não faz. Tem nego que tem dez vacas, tira vinte litros de leite. Eu comecei a fazer queijo com vinte litros de leite há dez anos atrás e essa é a realidade de hoje pra muitos. **Quando que ele vai alcançar pra nós termos essa IG? Quando que ele vai alcançar o registro na ADEPARÁ?** É como eu te falei tenho fornecedores de vinte e um litros, de treze; esse camarada ainda tá com o chão da casa dele batido de terra. Quando que ele vai botar em concreto pra ordenhar o leite dele? Ele só vacinou de Brucelose e Aftosa porque ele entrou no projeto do governo onde acima de cinquenta animais o governo às vezes doa. Então, são situações que precisam ser vistos, que o pequeno produtor faz parte desse contexto, mas não está sendo observado. (Entrevista com Presidente da APQLM, realizada em 05 março de 2016, Soure. Grifo nosso).

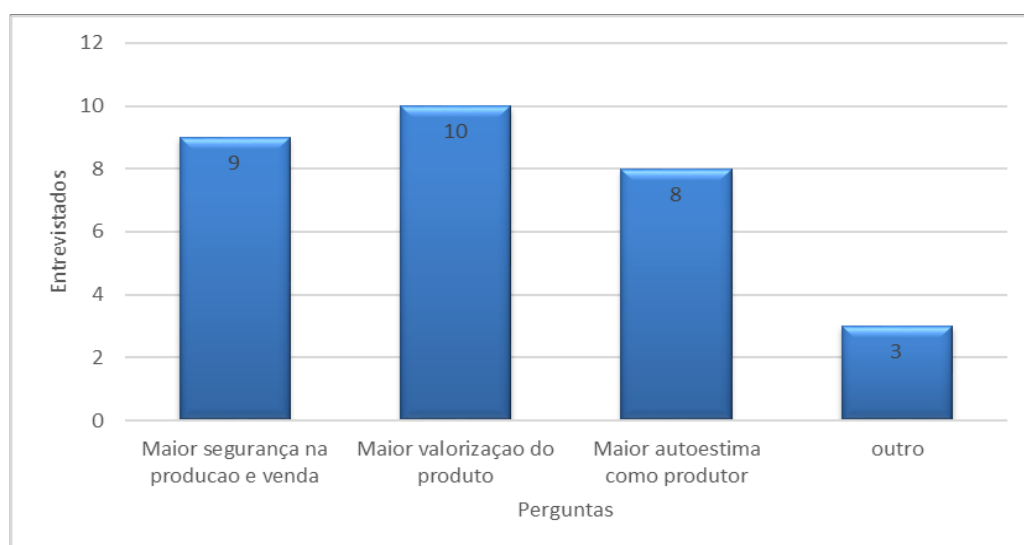
O depoimento do Presidente da APQLM coloca a questão com muita propriedade ao questionar como os pequenos produtores, produzindo só na safra, terão condições de adequar suas queijarias e se regularizar. Como irão se adequar a IG caso seja aprovada? Sua preocupação consiste em questionar que o pequeno produtor (leite e queijo) de queijo tipo creme e manteiga, não estão sendo observados, e, caso estejam não são levados em consideração.

O desconhecimento das condições de produção destes produtores de queijo e até mesmo a visão de mundo que orienta determinados agentes públicos levam a uma compreensão distorcida da realidade. Isso pode ser observado no depoimento de um (a) da(o)s técnica(o)s da SEDAP envolvido(a) com o Protocolo do Queijo do Marajó e o projeto da IG.

Quando a gente iniciou esse processo, a gente imaginou que alguns sairiam e alguns se regularizariam. A ADEPARÁ que faz a fiscalização em si, ela que é a responsável por fazer a fiscalização para aqueles que não estão adequados. O que a gente quer é trazer o máximo possível para a regularização, até porque nós minimizamos a estrutura das queijarias, não segue mais as orientações do RISPOA, como pé direito de não sei quanto, espaço de não sei quanto [...] agora realmente tem alguns agricultores que não querem se adequar em questões básicas de higiene, então essas pessoas não vão se enquadrar. **Às vezes falta vontade**, principalmente em relação à higiene. A gente ver coisas absurdas, tem alguns que não se regularizam, querem colocar o leite em lata de tinta para levar. Aí a gente não pode admitir. Tem gente querendo coar o leite com pano de chão, digamos assim. Quer dizer, coisas incompatíveis, principalmente do princípio da higiene [...] (Entrevista realizada em 23 maio de 2016, Belém. Grifo nosso).

No depoimento da (o) técnica (o) há um pré-julgamento que alguns (produtores) não irão se adequar e por isso terão que sair, ou seja, deixar de produzir, sendo a **falta de vontade** um dos motivos apontados. Isso até pode ser verdade para alguns produtores que por motivos políticos, por desconfiança no trabalho da ADEPARA e até mesmo por questões culturais, não querem investir em suas queijarias conforme as normas em vigor, mas a uniformização deste critério [vontade] a todos os produtores é um risco e desconsidera completamente a forma como está organizada a produção de queijo na Microrregião do Arari. Este critério de vontade não se aplica a todos os produtores. Nas entrevistas percebemos que fora alguns produtores com problemas de sucessão geracional, no geral eles querem se adequar à legislação e regularizar suas queijarias. Isto pode observado no Gráfico 48.

GRÁFICO 48 – Opinião dos produtores quanto à regularização do queijo do Marajó



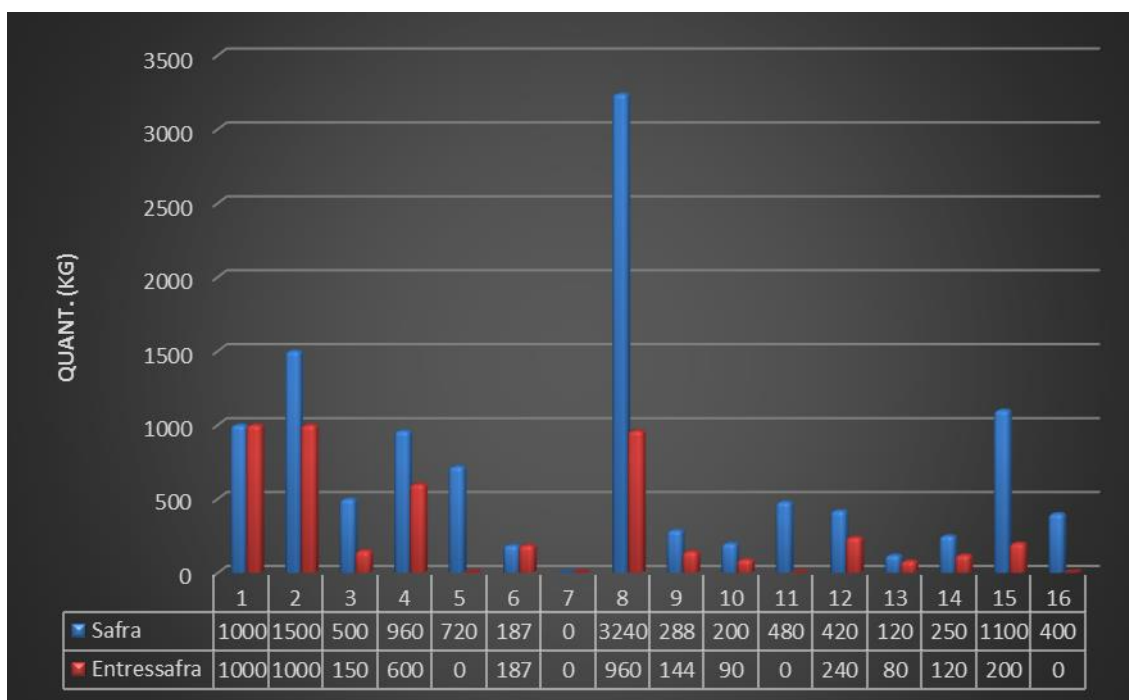
Fonte: Trabalho campo (2014-2015). Org. Cruz (2015).

Os produtores pesquisados veem na regularização uma forma de maior valorização do produto, maior segurança na produção e venda e maior autoestima como produtor (Gráfico 48). Contudo, se para os Fazendeiros (produtor de perfil

empresarial) não configura problema disponibilizar em média R\$ 40 mil reais para investir em uma queijaria, esta não é a realidade dos Queijeiros (produtores de perfil familiares), tanto os que produzem o queijo tipo creme, quanto os que produzem o queijo tipo manteiga, salvo raras exceções e com muita dificuldade. Em geral estes produtores têm escala de produção muito pequena e têm o funcionamento das suas queijarias prejudicadas pela sazonalidade na produção de leite, inviabilizando assim, os investimentos necessários que uma queijaria nova requer, pois não dispõe de poupança e/ou acesso a crédito para isso como já demonstrando no Gráfico 46.

Isso pode ser demonstrado por meio da análise do Gráfico 49³¹⁷, o qual possibilita verificarmos não só a escala de produção, mas o impacto da sazonalidade quanto ao perfil de produtor e tipo de queijo produzido.

GRÁFICO 49 – Estimativa de produção de queijo dos entrevistados (Mês)



Fonte: Trabalho campo (2014-2015). Org. Cruz (2016).

A análise do gráfico 49 é elucidativa quanto aos seguintes aspectos:

- Em primeiro lugar, chama a atenção que os três (03) maiores produtores de queijo não sejam os Fazendeiros e sim os Queijeiros (nº 2, 8 e 15). Destes, o nº 2 produz queijo tipo creme e os números 8 e 15 produzem queijo tipo manteiga. A razão para isso decorre que estes três (03) produtores são os

³¹⁷ Para efeito de melhor visualizarmos os produtores de queijo, neste gráfico agrupamos em produtores de queijo tipo creme (1-7) e tipo manteiga (8-16).

maiores compradores de leite da região. Contudo como pode ser observado no Gráfico, isso não é a regra e sim exceção.

- Em segundo lugar, os produtores de queijo tipo creme têm escala de produção acima dos produtores de queijo manteiga. Suas escalas de produção giram em torno de 500 quilos mês, exceção é o produtor nº 6 e 7, o primeiro na época da pesquisa estava tentando regularizar sua queijaria e talvez por isso estivesse com baixa produção de leite/queijo. Já o segundo (nº 7), apesar de ser de Soure, no momento da pesquisa estava iniciando sua produção na localidade de Retiro Grande e não tinha dados de produção (safra e entressafra).
- Em terceiro lugar, os produtores de queijo tipo manteiga produzem abaixo de 500 quilos mês, exceção são os produtores números (8 e 15) que produzem bem acima deste volume, os demais têm média de produção entre 80 e 480 quilos na entressafra e safra respectivamente. Estes dados ratificam a pesquisa de Seixas *et al.* (2014) quanto a menor escala de produção dos produtores de queijo tipo manteiga quando comparados aos produtores do tipo creme.
- E, por fim, é possível observar que a sazonalidade é uma característica que afeta todos os produtores de queijo, excetuando o produtor nº1, os demais têm queda de produção variando entre 50% e 70%, além do que tem produtores que neste período não produzem queijo (nº 5, 11 e 16). No entanto, como os Queijeiros (tipo creme e manteiga) têm escala de produção menor e a maioria deles compra leite de terceiros, tendem a sofrer de forma mais intensa as variações de sazonalidade do ponto de vista da produção e da renda associada a ela.

Em um contexto como este, como esperar que todos consigam regularizar suas queijarias e disputem o mercado nas mesmas condições? Como irão modernizar suas atividades se os fatores de produção são completamente assimétricos?

Para Santana (2011), o crescimento da produção queijeira no Marajó depende necessariamente da aplicação de novas técnicas de produção, armazenamento, visando organizar a oferta no âmbito local e estadual. Ainda segundo o autor, para que os sistemas produtivos sejam capazes de gerar rendimentos crescentes é necessária a introdução de inovações tecnológicas e de gestão, com vistas a romper o círculo vicioso da pobreza que afeta a região. No entanto, o autor adverte para que isso ocorra é preciso que se crie um sistema de informações sobre as demandas de mercado, os preços dos produtos e dos insumos, custos de produção e

comercialização, linhas de crédito apropriadas, bem como para apoiar a comercialização, a infraestrutura de armazenamento e logística direta e reversa³¹⁸.

Como estas condições ainda não existem, o produtor depara-se com o seguinte dilema: de um lado, os produtores que operam num mundo em que as relações comerciais são totalmente informais, criando grande problema de mensuração por conta da assimetria de informação, o que favorece ganhos para os intermediários pelo uso de práticas oportunistas nas transações; e de outro, um mercado exigindo produto com alto conteúdo em qualidade e tecnologia. Este quadro de fragmentação da oferta e desconfiança generalizada dos agentes dificulta o investimento em contratos de integração, que pode ser a saída para a pequena produção acessar os mercados de alto valor (SANTANA, 2011).

As questões levantadas por Santana (Ibidem) são extremamente relevantes, contudo, em uma região marcada pela presença de uma elite agrária que mesmo em declínio mantém seu poder e prestígio, influenciando no acesso à terra, ao crédito e às políticas, como os produtores familiares acessarão este mercado de alto valor ao qual Santana (Ibidem) se refere? Somada a isso e resultante da formação socioespacial do Marajó, a região não tem tradição de trabalho cooperativo, fator imprescindível para organizar a oferta e a busca de mercado de alto valor. Isso fica patente quanto à criação e funcionamento da APQLM, representante processual da IG junto ao INPI.

[...] A associação tem um grau de artificialidade que não consegue mobilizar as pessoas para fazer essa assembleia, que não deu para aprovar o estatuto e o regulamento de uso. Foi atrás de todo mundo, foi no laço. Uma das manobras que fizeram foi abrir para inserção de novos sócios para ver se alcançava quórum, duas ou três pessoas se inscreveram, mas mesmo assim não deu quórum. Daí eu perguntei, “quantos são os associados para ver se tem quórum, ninguém sabia”. Os consultores do SEBRAE foram atrás, e isso foi uma discussão forte que tive com os consultores do SEBRAE “[...] porque ele disse depende do número, aí vai dar quórum, aí a gente legitima a assembleia”. Como você vai fazer um quórum depois que acabou a assembleia? Sabe não é um mero detalhe. Então isso reflete primeiro, uma pressa tremenda do pessoal do SEBRAE para completar o processo de reconhecimento de IG e protocolar junto ao INPI e que estava passando por cima de alguns pontos. Um ponto fundamental nesse processo como você bem observou o que é uma IG? Quais são os processos? Quais são as exigências? Os procedimentos? O que envolve junto com os produtores? Eu conversei com muito produtores, que respondiam eu vi falar, mas não sei muito bem o que é? E não é somente aquele produtorzinho pequeno, ignorante entre aspas, mas pessoas letradas donas de fazendas que também não sabem de nada o que era. Eu insisti muito na época que eu estava fazendo a consultoria de fazer evento para discutir isso, mas esbarrava que ninguém queria se reunir. Eu só consegui fazer um evento [2015] e só tinha 10 pessoas para discutir: O que realmente

³¹⁸ Conceito oriundo da área de logística que tem por objetivo orientar o pleno controle da cadeia produtiva no sentido de encontrar gargalos, mas também oportunidades de negócio, deixando-o mais competitivo (LACERDA, 2002).

é IG? Que ferramenta é? Qual o fim que se deve usar? O que implica? Como deve ser usada? Foi aí que eu falei para o Péua do custo de manutenção, tem que ter um conselho regulador. No conselho regulador eles colocaram um conjunto de órgão de cada município e apenas três produtores, argumentaram que é difícil se reunir. Aí eu argumentei! Vocês estão doidos! Vocês irão delegar para órgãos externos tomarem decisão central do processo, enquanto vocês não participam. Então eu sugeri porque vocês fazem voto ponderado, com os produtores peso 2. **Aí você percebe que o processo é extremamente frágil, as pessoas realmente não sabem o que é uma IG.** (Entrevista com Consultor do MAPA, realizada em 16 março de 2016, Belém. Grifo nosso).

Como uma associação com esse nível de artificialidade, como apontado pelo consultor, irá ter condições de implementar um projeto extremamente complexo? Nestas condições, tanto a regularização como o projeto de IG, mesmo apresentando-se como oportunidades, mas diante de uma realidade marcada por desigualdades estruturais, somente o marco legal e a IG não irão resolver estes problemas. É preciso ter políticas públicas estruturante e de uma ação sinérgica e integrada de todos as instituições envolvidas e/ou que tenham competências a somar, a exemplo da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER), grande ausente de todo este processo, das universidades locais, a exemplo da Universidade do estado do Pará localizada em Salvaterra e, Universidade Federal do Pará com Campus em Soure, etc.

Para o produtor nº 01, que participou intensamente das discussões do Protocolo do Queijo do Marajó e acompanha o projeto de IG, reconhecer que apesar da importância destes projetos/ações, adverte que estes processos podem levar à **exclusão social**, mas que na sua visão é preciso se adequar.

Esta preocupação do produtor nº 01 reflete uma percepção mais geral dos produtores de queijo da região, a exemplo do Presidente da APQLM, pois manifestam grande apreensão quanto ao processo de regularização da produção do Queijo do Marajó, na medida em que veem neste instrumento não apenas a possibilidade da formalização, mas também o risco da continuidade na condição de produtores “clandestinos”. Esta apreensão decorre, em função de grande parte dos produtores não disporem de recursos financeiros para se adequarem à legislação, bem como o próprio governo do Estado do Pará não dispõe de uma política pública específica para regularização dos laticínios artesanais (queijarias), deixando os produtores em condições desiguais quanto ao processo de formalização. Esta condição vem ocasionando uma clivagem entre os produtores, deixando de um lado os regularizados e de outro os não-regularizados os “clandestinos”. Isso gera conflitos entre os produtores, pois outrora eram considerados todos “clandestinos”, ou seja, não existia

uma divisão quanto ao aspecto legal e, agora, os que já se regularizaram exigem do governo uma postura mais firme em relação aos que não se regularizaram. O que está em disputa aqui é mercado no sentido da manutenção e ampliação. Assunto a ser explorado no próximo tópico.

5.1.3.2 Distribuição e consumo do Queijo do Marajó: processo de regularização e seus impactos na forma de funcionamento do seu circuito espacial produtivo

Como já mencionamos no item 5.1.1, que versa sobre a origem do Queijo do Marajó, até início da década de 1990 a produção, distribuição e consumo do Queijo do Marajó ocorria sem grandes empecilhos. Contudo, após a criação da ADEPARÁ, na época Agência de Defesa Animal, isso mudou, pois, como não havia uma lei que regulamentasse a produção e comercialização do queijo, todos os produtores foram automaticamente para a informalidade, levando o Queijo do Marajó, um produto importante para os fazendeiros do Marajó e para os produtores familiares, a paulatinamente ir deixando as gôndolas de panificadoras e supermercados e orbitar na informalidade. Frente a este contexto, a maioria dos fazendeiros abandonou a produção de queijo, possibilitando aos produtores familiares ocuparem esse espaço (mercado), definido por Santos (1979) como de circuito inferior da economia.

Para o autor (Ibidem) este circuito é uma característica dos países subdesenvolvidos, havendo a existência de dois circuitos, o superior (moderno) e inferior (não-moderno)³¹⁹ e que apesar de diferentes, coexistem e são fundamentais para o funcionamento da economia/mercado, como também “[...] pelo processo de organização do espaço” (p. 21-22).

Neste novo contexto, pós década 1990, os produtores de queijo tiveram que reinventar o circuito espacial do Queijo do Marajó e a Microrregião do Arari (região dos Campos), que até então tinha como principal função produzir, também passou a ser o principal mercado consumidor e Belém, que outrora era o principal mercado consumidor, passou a ter importância secundária, mas não menos importante, isso porque os Fazendeiros que ainda produzem queijo, mesmo na informalidade, continuaram a abastecer este mercado, o mesmo ocorrendo com alguns Queijeiros

³¹⁹ “Simplificando pode-se apresentar o circuito superior como constituído pelos bancos, comércio e indústria de exportação, indústria urbana moderna, serviços modernos, atacadistas e transportadores. O circuito inferior é constituído essencialmente por formas de fabricação de capital “não-intensivo”, pelos serviços não-modernos fornecidos “a varejo” e pelo comércio não-moderno e de pequena dimensão” (SANTOS, 2004, p.40).

que continuaram a abastecer algumas feiras tradicionais de Belém como é caso do Ver-o-Peso e a Feira da 25 de Setembro.

Neste novo cenário, o circuito inferior da economia passou a ser o mais importante na organização das relações de produção, distribuição e consumo deste produto. No entanto, a partir de 2011, com criação do marco legal para produtos artesanais e a entrada em vigor da Portaria nº 418, de 04 de março de 2013, que regulamenta a produção e comercialização do queijo do Marajó, observa-se uma nova dinâmica que tende a alterar este circuito. Este é um processo que tende a ser potencializado pela aprovação da IG, a partir da qual alguns produtores visualizam a possibilidade de acessar mercados para fora do estado do Pará. Um exemplo desta expectativa é a reportagem exposta na Figura 42.

FIGURA 42 - Matéria sobre o queijo do Marajó publicada no jornal Estadão



Fonte: Estadão (2013)³²⁰.

Apesar da reportagem fazer a alusão ao “fim do queijo ilhado”, ou seja, que com a legislação em vigor “as portas do Brasil” se abrirão para este produto, criando, dessa forma, grande expectativa entre produtores que têm escala de produção para acessar estes mercados. Todavia, como já demonstramos no capítulo 3, sem que o serviço de inspeção estadual e, até mesmo municipal, tenha aderido ao SISBI-POA o comércio do Queijo do Marajó não pode ser feito para além dos limites fronteiriços do

³²⁰ Disponível em: < <http://www.estadao.com.br/noticias/geral,o-fim-do-queijo-ilhado-imp-,1061783>>. Acesso em: 7 fev. 2017.

estado do Pará, ou seja, deixar de ser “ilhado” como sugere a reportagem. O fato de poder ser comercializado no território paraense não lhe franqueia o direito de circular no território nacional. Desta forma, temos uma dupla informalidade, para aqueles que não regulamentaram suas queijarias e permanecem na informalidade, e para aqueles que mesmo com suas queijarias regulamentadas também estão na informalidade, quando comercializam seu produto para o mercado externo ao território paraense. Contudo, apenas uma dessas informalidades está sendo vista e questionada e demandada a ação para coibi-la.

Neste sentido o depoimento de um dos consultores que participaram deste processo é revelador:

Tem um pessoal que vende para fora e sabem muito bem que é ilegal e continuam fazendo. **Então eu seleciono o que é ilegal, o que é válido né. Eu posso porque eu tenho poder econômico, então eu posso decidir o que é que vale o que é ilegal.** Os outros que não têm poder econômico têm que seguir a lei como um todo [pediu para desligar o gravador]. Qual é o queijo tradicional mesmo? De onde surgiu a reputação do queijo do Marajó como um queijo tradicional? Quem fez isso? Onde essas pessoas estavam? Qual a condição delas hoje? A maioria das queijarias tradicionais estão fechadas. Pra que é mesma uma IG? Uma das funções não é a proteção do saber-fazer, a tradição ligada ao território? Cadê isso? Essa perspectiva eu acho que está se perdendo em prol de uma abordagem extremamente economicista de reserva de mercado e agregação de valor (preço). **Então em nome de um saber-fazer tradicional coletivo, uma fração dos produtores está se apropriando do “produto Queijo do Marajó” para ter ganhos econômicos, e os outros ficam para trás e se possível a gente a ajuda a tirar eles do caminho[...]** (Entrevista realizada em 16 março de 2016, Belém. Grifo nosso).

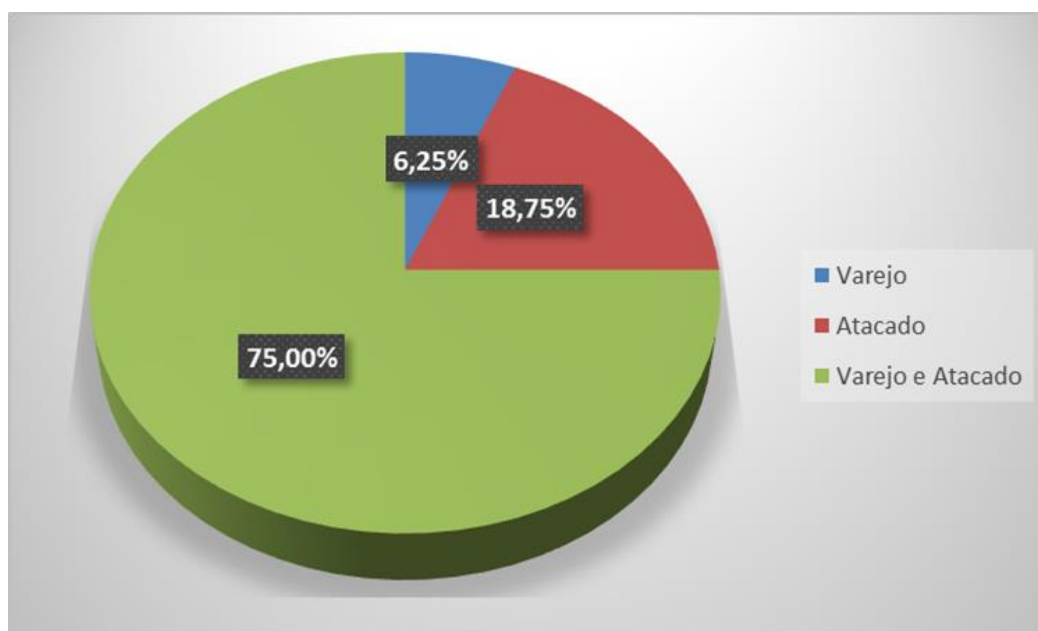
Como pode ser constatado no depoimento, estamos diante de um contexto complexo em que a técnica-norma é utilizada de forma a segregar e excluir um conjunto de sujeitos que fazem parte deste território e ajudaram construir esse saber-fazer, mas no momento de auferir o bônus territorial são chamados a deixar de produzir e/ou continuar na informalidade, impossibilitando de acessarem os mercados que podem pagar o preço de monopólio que se atribui aos produtos que têm “selo” de IG. A assimetria de poder é tão grande, pois os agentes hegemônicos decidem o que é legal e o que é ilegal, claro que de acordo com suas conveniências. Aqui se encontra o grande risco da IG do Queijo do Marajó, sua apropriação individualista e setorial como estratégia de reserva de mercado e o território de onde ela emana continuar na mesma, ou seja, na pobreza sem auferir os lucros advindos da renda de monopólio que será apropriada por um conjunto de agentes, persistindo assim a herança

perversa da pecuária sobre a região, a pobreza e exclusão social, marcas da formação socioespacial marajoara.

No intuito de ver como está organizada a distribuição e consumo do Queijo do Marajó, haja vista, já termos demonstrado como está organizada a produção (item 5.1.3.1) passaremos a partir deste momento a expor um conjunto de dados que levantamos na pesquisa de campo e que entendemos serem imprescindíveis para explicar o circuito espacial produtivo atual e quiçá futuro do Queijo do Marajó.

Com relação à forma de comercialização do Queijo do Marajó, 75,00% dos entrevistados comercializam o produto no **varejo e atacado**, 18,75% vendem apenas no **atacado** e 6,25% somente no **varejo** (Gráfico 50). Contudo, como o circuito inferior é o que regula este mercado, precisamos qualificar que mercado no atacado é este?

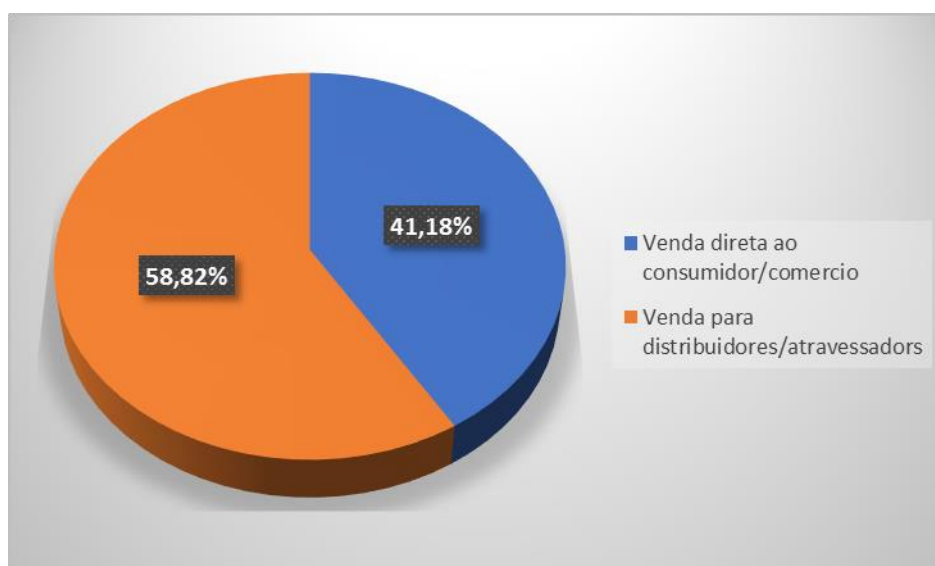
GRÁFICO 50 – Formas de comercialização do Queijo do Marajó



Fonte: Trabalho campo (2014-2015). Org. Cruz (2015).

Isso foi possível aos indagarmos sobre quem eram os clientes que adquirem o queijo na modalidade varejo e atacado. Ao fazermos isso, verificamos que 41,18% da venda era feita para o consumidor final e 58,82% para distribuidores (atravessadores) (Gráfico 51). Mesmo que 41,18% da produção seja comercializada para os estabelecimentos comerciais (mercadinhos, panificadoras, hotéis, restaurantes), grande parte destes não são devidamente regulamentados, já que se localizam na própria “ilha” de Marajó, levando-nos a afirmar que a maior parte do queijo é comercializada pelo que Santos (1979) denomina de circuito inferior da economia.

GRÁFICO 51 – Forma de Comercialização de Queijo

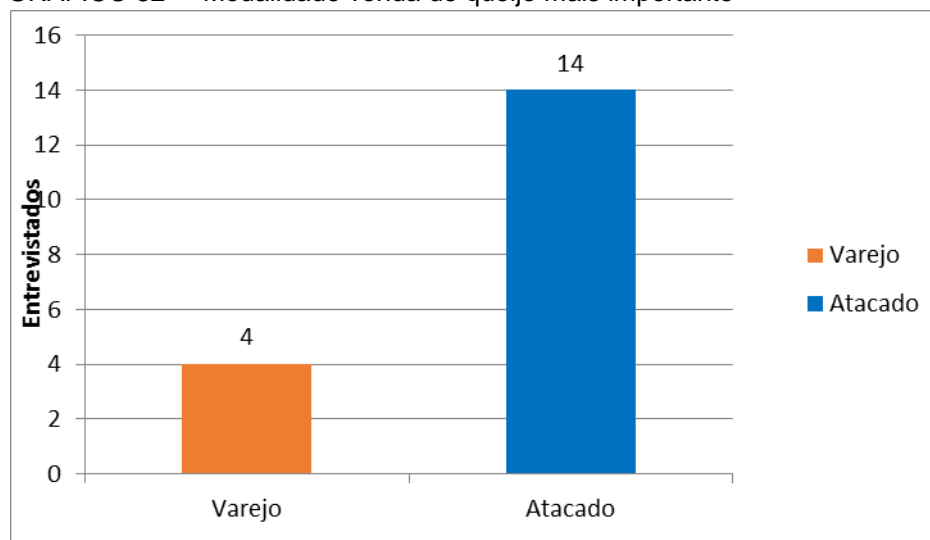


Fonte: Trabalho campo (2014-2015). Org. Cruz (2015).

Para Santos (1979), esta característica de mercado é potencializada quando o produto é oriundo de atividade sazonal, nestes casos, segundo o autor “[...] o circuito inferior tem mais oportunidade de levar a melhor: atividade sazonal é sinônimo de receitas salariais esporádicas, não-regulares e isso contribui para elevar o limiar a partir do qual as atividades modernas podem se instalar [...]” (p.362). Esta condição, informalidade, explica porque os produtores familiares suplantaram os fazendeiros na produção de queijo, assunto visto no tópico anterior.

Contudo, ao qualificarmos esta modalidade de venda (varejo e atacado) verificamos que a venda no atacado é mais importante que a no varejo, leia-se venda por meios dos atravessadores e não necessariamente para os comerciantes diretos (panificadoras, mercadinhos, etc). Ver Gráfico 52.

GRÁFICO 52 – Modalidade venda de queijo mais importante



Fonte: Trabalho campo (2014-2015). Org. Cruz (2015).

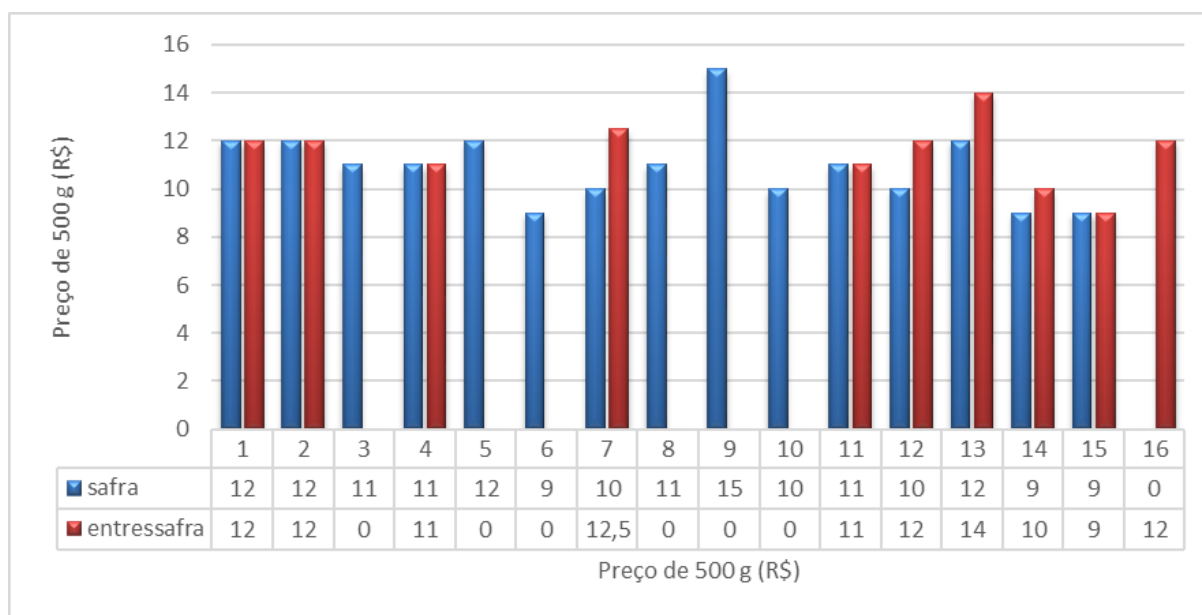
É por meio destes agentes (atravessadores) que o circuito espacial foi redimensionado e a “Ilha” de Marajó passou a ser o mercado mais importante para o queijo produzido na MRG do Arari. Quanto à existência dos atravessadores (intermediários) Santos (2004) faz a seguinte observação:

[...] Nos países subdesenvolvidos, a existência de intermediários é a própria condição, a base das possibilidades estruturais de funcionamento da economia. As desigualdades de rendas são tais, que a economia não poderia funcionar sem isso. **Quanto mais pobre é o indivíduo, mais ele depende dos intermediários para se abastecer.** [...] (p. 225. Grifo nosso).

E para distribuir os seus produtos, passando a haver uma interdependência entre ambos, inclusive em algumas situações estes intermediários ajudam a financiar parte da atividade, realidade muito comum na Amazônia no período da borracha e que ainda é uma característica muito forte do Marajó, inclusive com alguns produtores de Queijo do Marajó recorrendo a estes meios de financiamento das suas atividades. Contudo, isso não é regra geral, o mercado é muito dinâmico levando a (re) arranjos constantes no seu circuito espacial.

De forma geral, os produtores de queijo vendem seus produtos através de seus canais de distribuição (formal e informal), mas os mesmos não têm uma relação de dependência, bem como não são condicionados pelos atravessadores. Isso decorre da pouca oferta de queijo no mercado e que está diretamente relacionado ao número reduzido de produtores, levando a demanda a favorecer a manutenção e elevação dos preços e seu controle pelos produtores. No entanto, observa-se que em situações específicas, de grande fluxo para o Marajó, em função de feriados e férias, os agentes intermediários se apropriam de margem de lucro bem acima da praticada, renda obtida pelo produtor, que independente da oferta e demanda mantém os preços estáveis, com poucas variações no decorrer do ano. Ver Gráfico 53.

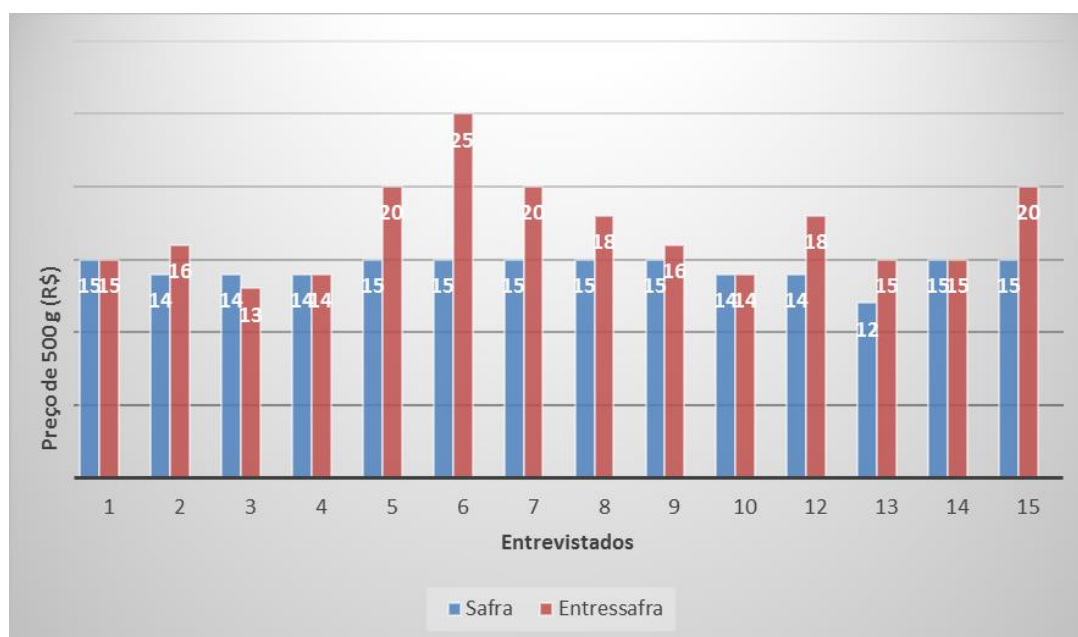
GRÁFICO 53 – Preço repassado pelos produtores aos intermediários (500 g)



Fonte: Trabalho campo (2014-2015). Org. Cruz (2015).

A partir da análise do gráfico 53 é possível verificar que o preço entre os dezesseis (16) entrevistados variou de R\$ 9,00 reais (safra) a R\$ 14,00 reais (entressafra). Contudo, se formos olhar esta variação por produtor verificamos que, no geral, os produtores mantêm os mesmos preços na safra e entressafra e apenas quatro (04) produtores (7, 12, 13 e 14) apresentaram variação de preços, mas muito pequenas quando comparadas pelas variações praticadas pelos agentes intermediários. Ver Gráfico 54.

GRÁFICO 54 – Preços praticados pelos agentes intermediários (500 g)

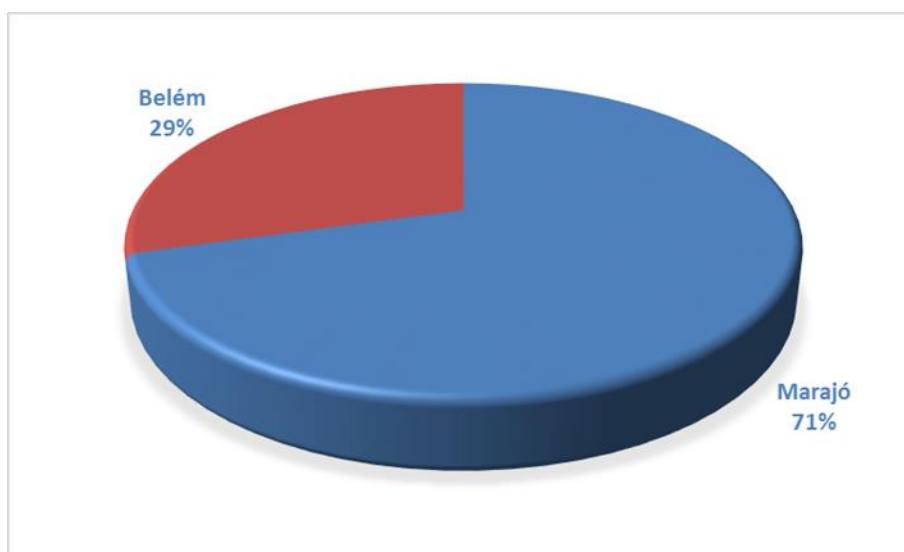


Fonte: Trabalho campo (2014-2015). Org. Cruz (2015).

No caso dos intermediários observa-se que o preço médio praticado na safra é de R\$ 14,00 reais. Já na entressafra observa-se que o preço flutua bastante, dependendo de vendedor para vendedor, o que pode ser explicado pelos locais onde estes se encontram e dos seus canais de distribuição. No caso dos que apresentam as maiores variações (nº5 a 9 e 12, 13 e 15) observamos que a maioria dos vendedores se encontram na cidade de Soure, alguns em Salvaterra e outros no Porto do Camará, ou seja, estão dispostos nos principais entrepostos (Porto do Camará) e vias de Acesso (Salvaterra) e onde se concentra o principal fluxo de turistas para a região (Soure).

Geralmente cada produtor tem sua própria estratégia de distribuição. Uns trabalham com atravessador, outros vendem para comércios (panificadoras) e restaurantes e outros fazem a venda direta ao consumidor final. O principal mercado consumidor é a própria região produtora (Marajó) e em segundo plano a cidade de Belém, principalmente as feiras e restaurantes (Gráfico 55).

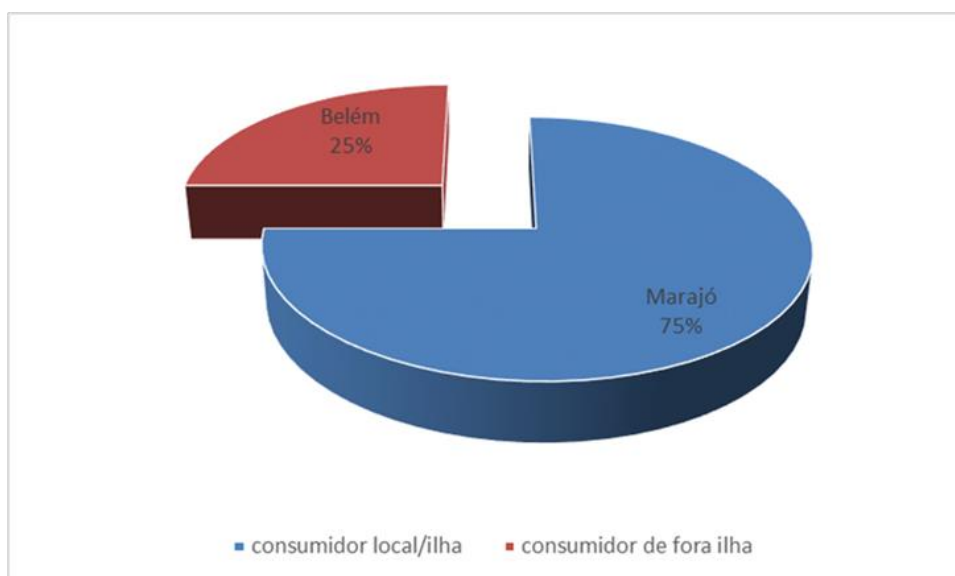
GRÁFICO 55 – Destino da Comercialização no Atacado mais importante



Fonte: Trabalho campo (2014-2015). Elaborado pelo autor (2015).

Observa-se no Gráfico 55 que 71% do queijo é comercializado no Marajó (MRG do Arari) e apenas 29% em Belém. Esta mesma situação quase se repete quando se trata de venda no varejo, pois 75% do queijo é comercializado no Marajó e 25% em Belém (Gráfico 56).

GRÁFICO 56 – Destino da comercialização do queijo no varejo

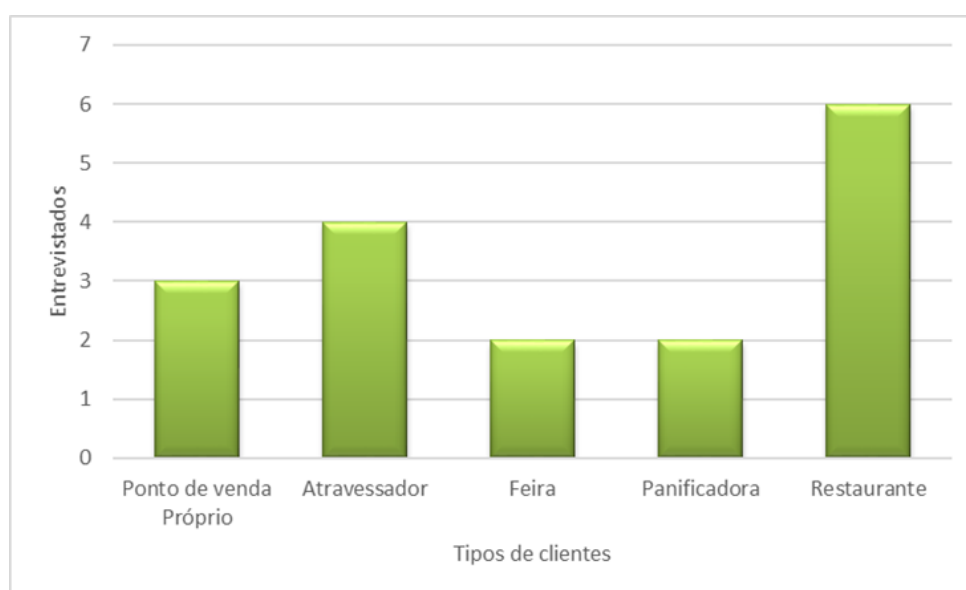


Fonte: Trabalho campo (2014-2015). Org. Cruz (2015).

Estes dois Gráficos 55 e 56 demonstram que a “Ilha” de Marajó é o principal mercado consumidor do Queijo do Marajó, tanto na modalidade varejo quanto no atacado. De posse desta informação, que a Ilha do Marajó configura o principal circuito espacial (produção e consumo) do Queijo do Marajó, cabe responder quem são os agentes que comercializam e os principais consumidores deste produto no Marajó.

Com relação à venda no atacado, os principais clientes dos produtores de queijo são: em primeiro lugar os restaurantes; em segundo os atravessadores e em terceiro lugar os pontos de venda localizados no Porto de Camará, em Salvaterra. (Gráfico 57).

GRÁFICO 57 – Venda no atacado Ilha de Marajó



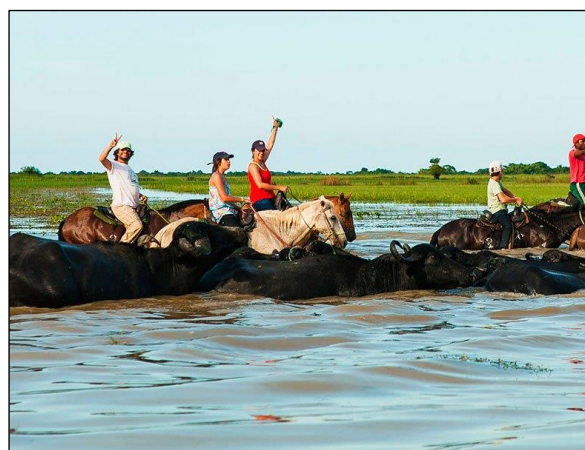
Fonte: Trabalho campo (2014-2015). Org. Cruz (2015).

As três principais formas de distribuição/consumo têm uma origem comum: o turismo. O Marajó é um dos principais polos³²¹ turísticos do Estado do Pará, sendo as cidades de Soure, Salvaterra e Ponta de Pedras os principais entrepostos desta região, recebendo a maioria dos turistas que visitam a região. Neste sentido, o búfalo e o Queijo do Marajó são importantes produtos turísticos que são ofertados aos turistas na forma de gastronomia, passeios e paisagens (Ver Figuras 43 e 44).

FIGURA 43 - Filé Marajoara



FIGURA 44 - Passeio de turistas nos campos



Fonte: Redes Sociais³²².

Talvez esta realidade/potencialidade e a importância da atividade turística para a região tenha levado a SETUR a propor o Programa “Rota Turística do Queijo do Marajó”³²³, a exemplo do que também já foi proposto para a farinha de Bragança, assunto que tratamos no capítulo 3 (Figura 45).

³²¹ O Polo Marajó tem elevado potencial e em 2020 terá uma taxa de crescimento de 34,6%, tomando como base o ano de 2010. Chegando a um quantitativo de 80,7 mil visitantes em 2020. A variação positiva na demanda influenciará de forma também positiva a taxa de ocupação hoteleira que atingirá a taxa de 60,1% em 2020 e geração de receita com um montante próximo de 17,6 milhões de reais (PARATUR, 2009).

³²² Disponível

em:

<[³²³ A “Rota Turística do Queijo do Marajó” é um programa e tem como objetivos contribuir de maneira determinante para a estruturação da rota turística do Queijo do Marajó, incluindo os atrativos turísticos, os pontos de produção associada e principalmente os pontos de produção do Queijo do Marajó de Soure, Salvaterra e Cachoeira do Arari \(PARÁ, 2016\).](https://www.google.com.br/search?q=passeio+bufalo+no+marajo&rlz=1C2EQUG_enBR597BR597&biw=1348&bih=611&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=0ahUKEwj_v8Xpgv_RAhWMfZAKHZ1QBsoQ_AUICCGD#imgrc=vwlelKG_KKBpNM:>. Acesso em: 7 fev. 2017.</p>
</div>
<div data-bbox=)

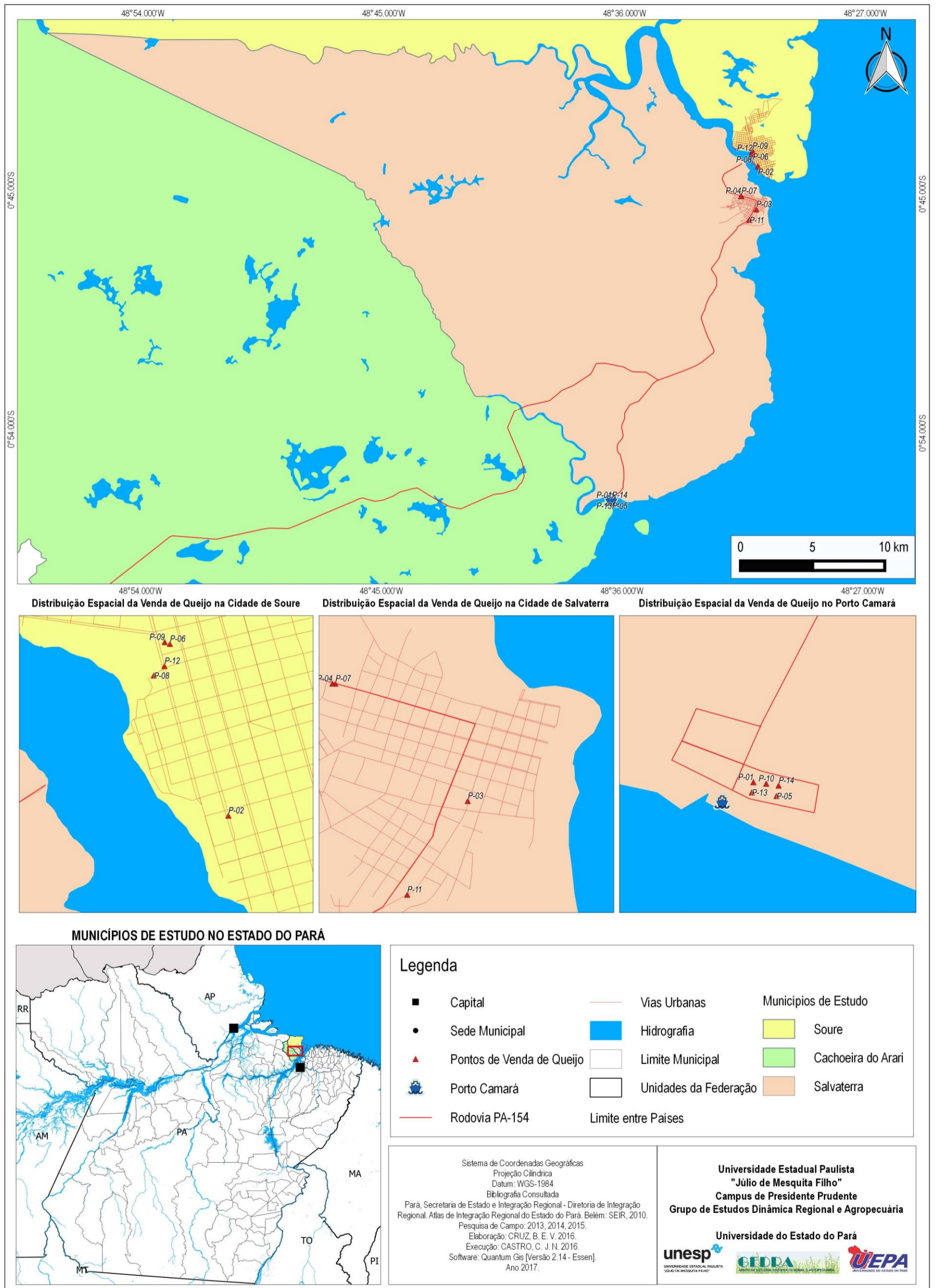
FIGURA 45 - Símbolo gráfico da Rota Turística do Queijo do Marajó



Fonte: Pará (2016).

Quanto à comercialização do queijo do Marajó, o Mapa 17 apresenta a espacialização dos principais pontos de vendas envolvendo a área de produção e na MRG do Arari. A partir da análise do Mapa 17 observa-se que as principais áreas de comercialização são: cidades de Soure, Salvaterra e o Porto do Camará, este localizado no município de Salvaterra, na confluência do Rio Camará, na divisa com o município de Cachoeira do Arari. Em Soure os pontos de venda ficam concentrados na área central da cidade, tendo como produtores/distribuidores os irmãos Péuas (Haroldo, Humberto e Baio), a queijaria Mironga e pela Fazenda Novo Horizonte. Em Salvaterra os pontos de venda estão distribuídos no entorno da PA-154, com destaque para os pontos de venda da Fazenda São Victor, Queijaria do Gato, Queijaria Santa Rita. No Porto do Camará, são comercializados predominantemente os queijos da Granja Mironga; Laticínios Péua, Sítio Bom Jesus e Retiro Vista Alegre, este último sendo o único queijo que não é regularizado. De todas estas queijarias, a única que não utiliza intermediários (atravessadores) para distribuição do queijo é o Laticínios Péua.

MAPA 17: Distribuição espacial dos pontos de venda de queijo do Marajó (2016)



Fonte: Cruz (2017).

A Figura 46 exemplica alguns destes pontos expressos no Mapa 17.

FIGURA 46 (A, B, C, D) – Locais de comercialização de Queijo do Marajó

A: Fazenda Flexeiras (Soure)



Fonte: Cruz (2014)

B: Copmarajó (Porto do Camará)



Fonte: Cruz (2016)

C: Laticínio Péua (Navio Porto Camará)



Fonte: Cruz (2015).

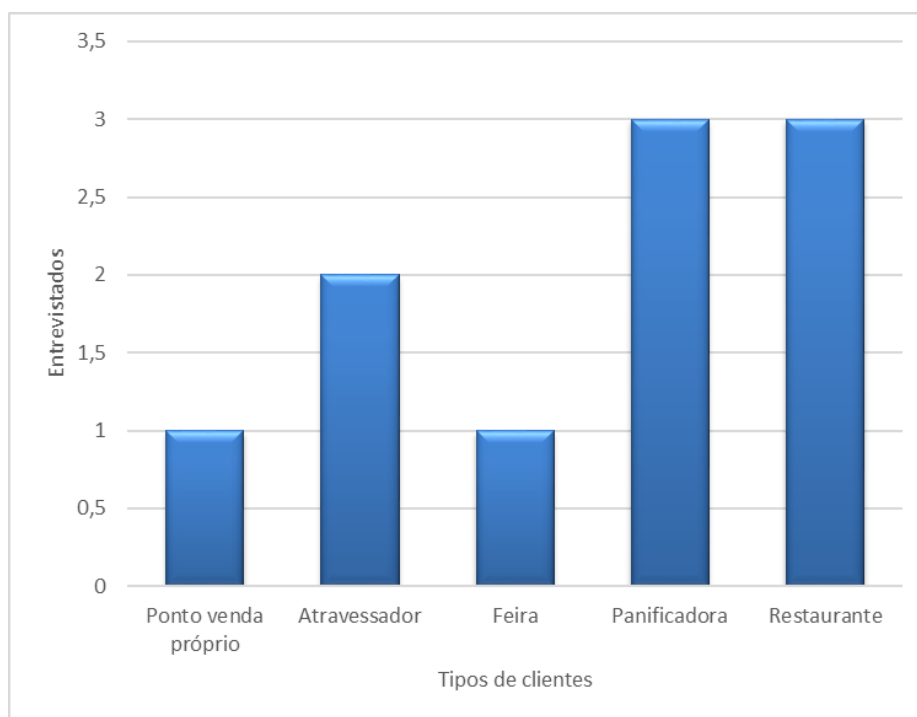
D: Mironga e Prudêncinho (Porto Camará)



Fonte: Cruz (2015).

Com relação ao circuito espacial estabelecido fora da Ilha do Marajó, ou seja, em Belém, os principais consumidores são as panificadoras e os restaurantes ver Gráfico 58.

GRÁFICO 58 – Comercialização no Atacado externo ao Marajó (Belém)



Fonte: Trabalho campo (2014-2015). Org. Cruz (2015).

Este é um mercado mais restrito, sendo dominado pelos produtores de queijo tipo creme, os Fazendeiros com queijarias já regularizadas, estes inclusive já estão (re) colocando novamente os seus produtos no circuito superior (mercado formal), sendo possível encontrar estes produtos nas principais redes de supermercado de Belém. Figuras 47 e 48.

FIGURA 47 - Supermercado Formosa (Queijo da Fazenda São Vitor)



Fonte: Cruz (2016).

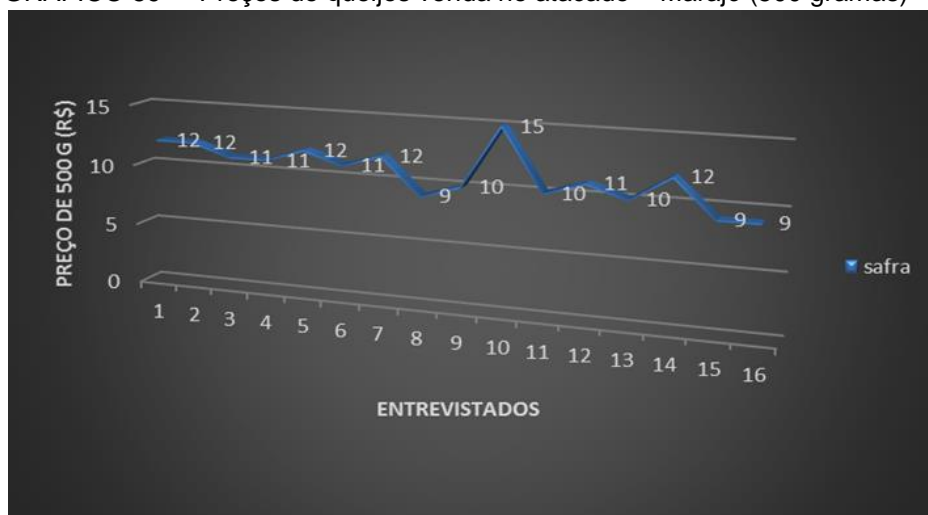
FIGURA 48 – Supermercado Líder (Queijo da Fazenda Flexeiras)



Fonte: Cruz (2016; 2017).

Esta é uma tendência que é propensa a se intensificar, mas que é uma realidade distante dos produtores de queijo tipo manteiga por vários motivos, dentre os quais: custos mais elevados de produção, reduzida escala de produção, problema de sazonalidade e consequente redução da oferta do produto na entressafra, dentre outros. Todas estas variáveis são limitadoras para efeito de contrato com uma rede supermercadista, que exige escala, preço e regularidade. Com relação a estas variáveis, o preço (Gráfico 59) seria a única em que os produtores de queijo tipo manteiga levariam vantagens em relação aos produtores do tipo creme, mas estes preços são os praticados no Marajó e não os requeridos pelas redes supermercadistas.

GRÁFICO 59 – Preços de queijos venda no atacado – Marajó (500 gramas)



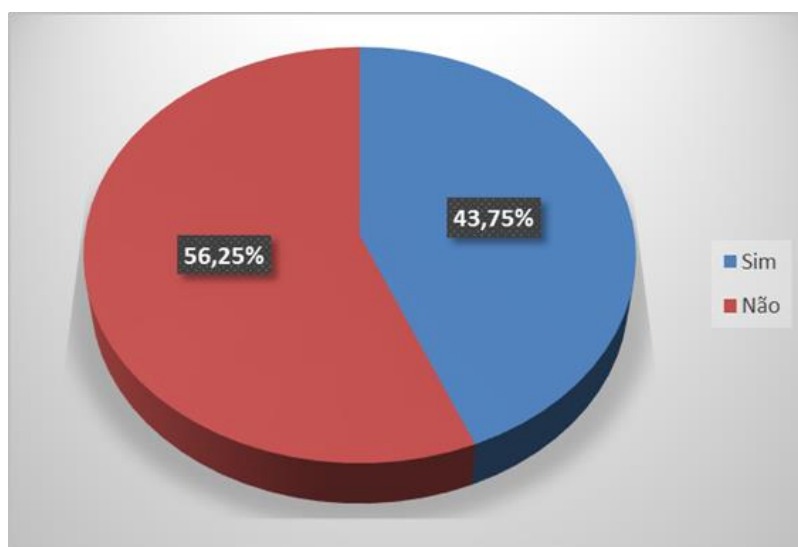
Fonte: Trabalho campo (2014-2015). Org. Cruz (2015).

No gráfico 59 observa-se que os produtores de queijo tipo creme têm um preço que varia entre R\$ 11,00 e R\$ 12,00, já os produtores de queijo manteiga o preço varia R\$ 9,00 e R\$ 12,00, exceção do produtor nº15, mas que não reflete a realidade dos outros oito (08) produtores. Ainda com relação aos preços praticados, observa-se que os maiores produtores de queijo manteiga da região (nº 8 e 15) são os que têm os menores preços, R\$ 9,00.

Os pequenos produtores de queijo, principalmente aqueles que não têm produção de leite própria, são os reguladores do preço do queijo na safra e entressafra. Como não têm escala de produção e/ou regularidade na produção para acessar o mercado de Belém, disputam o mercado do Marajó (Soure, Cachoeira, Salvaterra e Porto do Camará), como demonstramos no Gráfico 59. Este é um mercado composto principalmente pelos consumidores locais e pelos turistas que visitam estes municípios. Contudo, é o consumidor marajoara o responsável pela maior fatia do consumo, que se faz por meio da gastronomia e do uso como *souvenir*, pois é comum o marajoara ou turista ao retornar do Marajó levar o queijo para presentear alguém. Já os que conseguem acessar o circuito superior da economia, como demonstrado Gráfico 58 e nas Figuras 49 e 50, priorizam o mercado de Belém e de fora do estado do Pará. Enquanto isso os Queijeiros continuam atuando somente no circuito inferior da economia, como já faziam anteriormente. Mesmo os regularizados têm relatado a dificuldade em colocar sua produção em Belém, e quando o fazem é no circuito inferior. Estes produtores não têm escala de produção e regularidade para concorrer no mercado com os produtores já estabelecidos. Outro problema é insuficiência de capital, inviabilizando contratos com as redes supermercadistas que se interessam pelo produto, haja vista, que o sistema de pagamento ocorre de acordo com a venda do produto e, não no ato da entrega para ser comercializado, dentre outros que podem afetar a solvência do fornecedor de queijo.

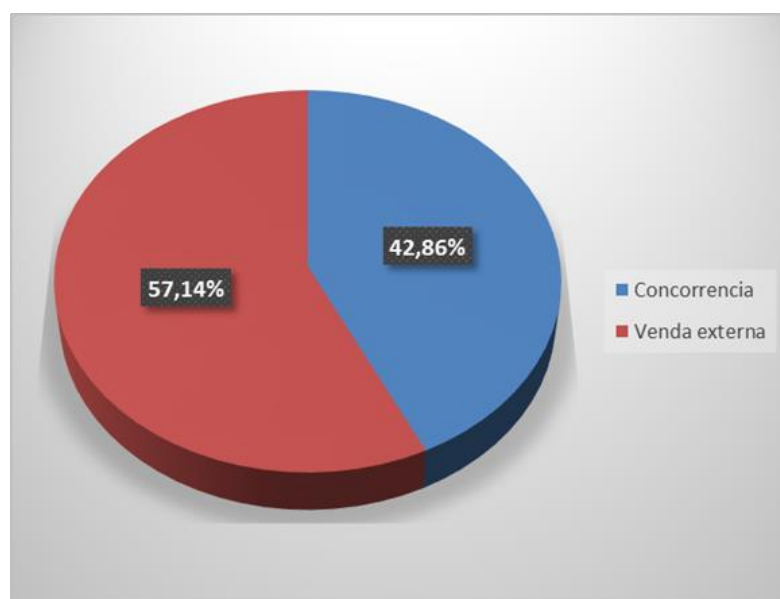
Quando indagados sobre dificuldades na comercialização (Gráfico 60), 43,75% responderam que tinham dificuldades e enumeraram como principais problemas a concorrência (42,86%) e a dificuldade de vender para fora da Ilha do Marajó (57,14%) (Gráfico 61).

GRÁFICO 60 – Dificuldade na comercialização do Queijo do Marajó



Fonte: Trabalho campo (2014-2015). Org. Cruz (2015).

GRÁFICO 61 – Qual tipo de dificuldade de comercialização?



Fonte: Trabalho campo (2014-2015). Org. Cruz (2015).

Quanto à concorrência, esta é uma reclamação principalmente de quem já regularizou suas queijarias, já em relação à dificuldade de vendas externas esta é a realidade de todos os Queijeiros, tanto os que produzem o queijo tipo manteiga quanto os que produzem o tipo creme, levando-os à intensificação da concorrência entre esse extrato de produtores por um mesmo mercado, agora a disputa se dando predominantemente entre Queijeiros (manteiga e creme) regularizados e os não regularizados.

Esta situação é relatada por um desses Queijeiros que conseguiu depois de muito esforço regularizar sua queijaria.

Depois de certificado enfrentamos mais dificuldade, tivemos que baixar o preço, o problema foi a concorrência, você certifica, você tem de fazer investimento e pra repor esse investimento, por mais que seja a longo prazo; aí inclui vários gastos, como as embalagens que é cento e pouco reais o milheiro do plástico a vácuo, aí uma série de outros itens que precisa, aumentado o custo de produção. Aí nós tivemos que aumentar o preço do queijo, aí ocorre que o mercado é muito competitivo e o pessoal que não tem essa despesa, eles estão vendendo o quilo do queijo a R\$ 15,00 e nós só podemos vender o mínimo a R\$ 22,00. **Aí mais não tem fiscalização aqui, o Estado se omitiu, nesse caso foi omisso, foi covarde eu acho com os produtores**, porque o meu queijo não tem como concorrer, nem aqui e nem em Belém, porque o pessoal que eu entrego a R\$ 22,00 e o pessoal que não fez nada pode entregar a R\$ 16,00 e R\$ 17,00, isso vai tomando o mercado, o cliente da gente, ficando uma situação muito difícil. (Entrevista realizada em 07 março de 2016, Produtor 06, Jabuti. Grifo nosso).

O questionamento feito pelos produtores já “certificados” (legalizados) é que seus custos são maiores e quando a oferta de produto é maior (meses agosto a outubro), estes têm dificuldades para comercializar seus queijos, pois os “clandestinos” podem baixar os preços e eles não. A situação relatada pelo referido produtor é um ponto de tensão e potencial conflito entre produtores de queijo da região. Fica claro no depoimento do produtor a ausência/negligência do poder público que cobrou a regularização, mas que não está regulando a venda do produto e dessa forma, não cumprindo a sua parte enquanto agente fiscalizador. A revolta do produtor 06 é também compartilhada por um (a) técnica (o) da ADEPARÁ que diz

[...] eu sempre fui vislumbrada (o) pelo artesanal, eu trabalhava com todo carinho e o fato de você poder dá a possibilidade de agricultor familiar, de o agricultor artesanal tradicional de ter um produto legalizado. **Mas a política influencia muito, no sentido de que o produto que interessa existe investimento e o que não interessa não existe. Então a gente trabalhava com dois pesos e duas medidas, como é que você trabalha desse jeito?** [...] (Entrevista, realizada em 15 março de 2016, Belém. Grifo nosso).

No relato do (a) técnico (a) é possível depreender a seguinte conclusão: não existe política pública e sim interesse político por parte de agentes do governo, que beneficiam os grupos mais bem estruturados econômica e politicamente, enquanto que o produtor familiar não é priorizado. Essa percepção tivemos ao entrevistar uma(o) técnica(o) da SEDAP, que deixa claro que o que se almeja em relação à situação da produção de queijo do Marajó, quanto ao processo de regularização bem como ao usufruto do “selo” da IG, é que os produtores que não se adequarem, “o

mercado os excluirá”, ou seja, nesta visão estamos diante do que Polanyi (2000) já observava na passagem do século XIX para o XX na Inglaterra, ou seja, a transformação de uma economia de mercado para uma sociedade de mercado, em que os valores capitalistas são superiores aos demais valores, inclusive aqueles que se objetivam proteger, o saber-fazer tradicional, e seu principal fim é a centralização e concentração do capital.

Finalizamos esta subseção, reiterando que após a criação da ADEPARÁ, o queijo do Marajó teve no mercado marajoara o principal reduto para este produto e o que era comercializado para fora da “ilha”, tinha como função ser um *suvenir*, logo fugindo dos rigores da legislação sanitária e das regras de mercado que controlam a mercadoria. No entanto, para aqueles produtores com o perfil empresarial (fazendeiros) em que o produto nunca teve função de *souvenir* e sim de mercadoria e, desta forma, o objetivo sempre foi atender ao circuito superior, a passagem de uma economia de mercado para uma sociedade de mercado, é bastante promissora, pois (re)coloca as condições mercadológicas do produto, colocando como projeto vitorioso a regularização da produção, agregação de valor, aumento de escala e produtividade, e, desta forma, possibilitando a acumulação ampliada de capital. Já para os produtores familiares, mesmo aqueles com suas queijarias regularizadas, o que “resta” e/ou alcance do seu mercado é o marajoara, dominado pelo circuito inferior da economia.

O desafio consiste em “[...] encontrar as formas de relações entre os dois circuitos capazes de abrir uma comunicação entre ambos e, ao mesmo tempo, melhorar a situação dos indivíduos atualmente envolvidos no circuito inferior, transformando este último para melhorar sua produtividade [...]”. (SANTOS, 2004, p.370). A busca deste caminho poderá “[...] provocar uma organização do espaço mais eficaz de favorecer a redistribuição dos recursos nacionais [e locais] e, ao mesmo tempo, uma organização da produção que autorize uma distribuição mais equitativa dos recursos e dos homens no espaço [...]” (SANTOS, 2004, p.370).

Colocando nesta perspectiva, o problema a ser enfrentado, segundo Santos (1979), é a pobreza, cuja dimensão não é somente econômica, mas também espacial. Desta forma, é preciso ter muito cuidado com o “cavalo de troia” que se esconde neste processo de modernização chamado de “certificação” do Queijo do Marajó. Sem um pleno entendimento de quem são estes produtores, da forma como vivem, produzem, suas aspirações presentes e futuras, o referido projeto, apesar da boa vontade das pessoas envolvidas, pode tornar-se em um instrumento de exclusão socioeconômica.

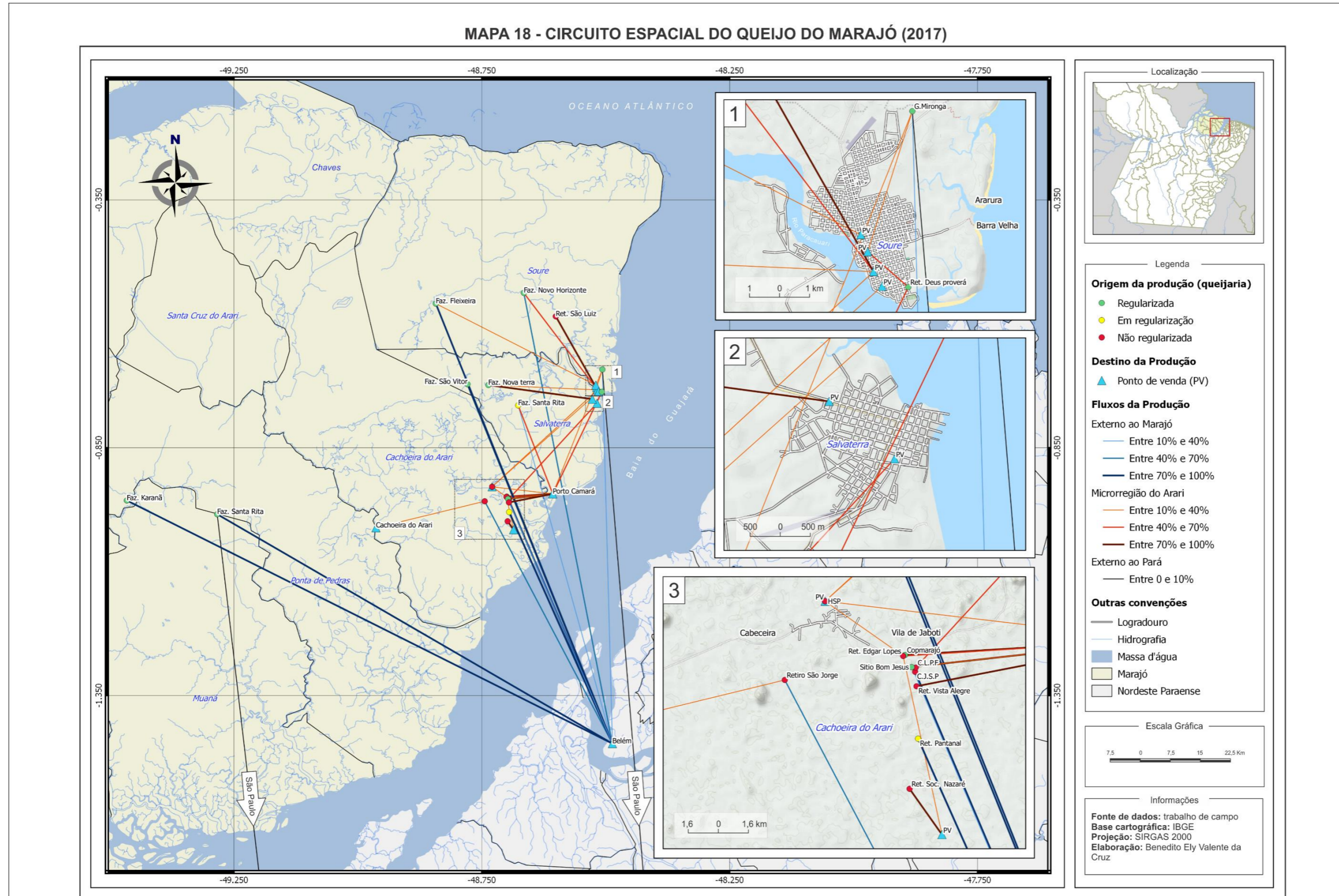
5.1.3.3 Síntese do circuito espacial do Queijo do Marajó: o queijo deixando de ser ilhado?

Como demonstramos nos tópicos anteriores o comércio do Queijo do Marajó é feito predominantemente no Marajó. Contudo este é um circuito muito dinâmico dependendo de cada produtor, tipo de queijo e os períodos de safra e entressafra.

Na análise do circuito espacial (Mapa 17) do Queijo do Marajó é possível identificar: Uma área de produção mais concentrada formada pelo município de Soure, Salvaterra e Cachoeira do Arari, estes três municípios direcionando parte de sua produção para ser comercializada no Porto do Camará; uma segunda área de produção mais dispersa formada pelos municípios de Ponta de Pedras e Muaná, ambos com uma queijaria cada. Chama atenção que os Fazendeiros produtores de queijo destes municípios, como os da área 1 e 2 comercializam seus queijos integralmente para Belém e alguns como é caso da Fazenda Santa Rita em Muaná e Mironga em Soure, também comercializam para São Paulo. O Mapa 18 traz uma síntese deste circuito produtivo³²⁴.

³²⁴ Além dos dezesseis (16) produtores entrevistados na pesquisa, incluímos mais quatro (04) produtores (01 Salvaterra, 01 Muaná, 01 de Cachoeira do Arari e 01 de Ponta de Pedras), os quais tivemos informações por meio de dados secundários. Estes quatro (04) estabelecimentos encontram-se com suas queijarias todas regularizadas junto a ADEPARÁ.

MAPA 18: Circuito espacial do Queijo do Marajó - Origem e Destino da Produção



Fonte: Cruz (2017)

O Mapa 18 evidencia que a produção está dispersa nas áreas 1, 2, 3 e 4 formando três circuitos espaciais: **Circuito 1 – Marajó:** este circuito envolve, predominantemente, os produtores de queijo de perfil familiar, tanto os que produzem queijo tipo manteiga como o tipo creme e tem como principal mercado consumidor as sedes dos municípios (Soure, Salvaterra e C. Arari) e o Porto do Camará. Este circuito pode ser definido como inferior, pois os intermediários (atravessadores) são os principais agentes do seu funcionamento e regulação; **Circuito 2 – Belém:** o circuito que envolve a cidade de Belém, que outrora tinha sua dinâmica fundada só no circuito inferior, inicia-se uma caminhada em direção ao circuito superior, com produtores de queijo tipo creme já conseguindo (re) colocar seus produtos nas gôndolas de supermercados, panificadoras e empórios especializados. Os produtores de queijo manteiga que conseguem furar o bloqueio da fiscalização da ADEPARÁ operam no circuito inferior abastecendo principalmente os intermediários e feiras; **Circuito 3 – Externo ao Pará:** Este circuito é muito incipiente e, segundo um dos importadores que entrevistamos, as dificuldades logísticas e os custos ainda são muito elevados, contudo, identificamos que tem alguns produtores que conseguem/conseguiram acessar o mercado de São Paulo, como é o exemplo da Granja Mironga e Fazenda Santa Filomena. Todavia, caso o Estado do Pará conclua sua adesão ao SISBI-POA e/ou se crie na região um consórcio de municípios e este faça a adesão a este sistema é bem provável que outros produtores acessem esses mercados, pois já houve visita na Ilha de um consultor de uma rede de supermercado do Rio de Janeiro interessado no Queijo do Marajó. Por enquanto, é um mercado que ocorre via circuito inferior da economia, pois se caracteriza pela informalidade, a única forma de sair desta condição é com a entrada de uma lei federal (ainda está tramitando no congresso) e/ou tendo o selo do SISBI-POA em seus produtos. Assunto já discutido no capítulo 3.

A partir das análises destes circuitos, entendemos que o impacto da “legalização” da produção e comércio do queijo têm possibilitado a alguns produtores acessarem o circuito superior, sem, contudo, esta realidade abranger todos os produtores regularizados. Há, também, um reconhecimento por parte de alguns produtores que o queijo do Marajó não é um produto para estar nas gôndolas dos supermercados, pois, este não pode ser comparado com outros queijos oriundos de processos industrializado/standardizados. Desta forma, estes produtores pretendem acessar o circuito superior via fornecimento de produtos com maior valor agregado e que tenham no território (IG) o elemento de diferenciação. Esta é a linha de trabalho

que o SEBRAE pretende também seguir, o *marketing* em cima do território/produto, e não da IG, esta sendo complementar na agregação de valor ao Queijo do Marajó. O problema é que sem a lei federal e/ou o SISBI-POA este mercado de alto valor ficaria restrito ao estado do Pará, o que na nossa avaliação é insuficiente para demanda de queijo que poderá ser gerada a partir da criação do marco legal, principalmente com recrudescimento da produção dos fazendeiros.

É importante ressaltar que o circuito inferior manteve em funcionamento esta economia, mesmo o Queijo do Marajó sendo colocado na clandestinidade desde a década de 1990, e manteve em funcionamento as queijarias, sendo assim, possibilitando uma importante fonte de renda para centenas de famílias que vivem da produção e do comércio do queijo. Desta forma, este é um circuito importante que no contexto de (re) valorização dos espaços rurais e dos produtos com identidade territorial poderá ser redimensionado, passando a ter uma função estratégica para desenvolvimento do território. Neste sentido, o programa “Rota turística do Queijo do Marajó”, caso venha a ser efetivado, poderá potencializá-lo na medida que tende a incentivar a criação de um circuito curto, tendo agroturismo como estratégia de aproximação entre produtores e consumidores, sendo talvez uma resposta ao desafio proposto por Santos (1979), encontrar um caminho, um elo de ligação entre os dois circuitos.

Com a “legalização” da produção do queijo e o “selo” de IG indubitavelmente os produtores mais capitalizados sairão do circuito inferior para o superior, como já vem ocorrendo. No entanto, os pequenos produtores permanecerão no circuito inferior tendo nos mercados urbanos (Soure, Salvaterra e C. Arari) e o Porto do Camará/Salaterra seus principais mercados consumidores e entrepostos comerciais. A venda nas propriedades não tem expressividade e deve continuar, por enquanto, assim, haja vista o turismo rural ser praticamente inexistente na região. Já os produtores de queijo que não regularizaram suas queijarias, “os clandestinos”, ficarão com seu mercado restrito a região produtora (Marajó), mas com uma diferença, terão um produto menos valorizado e acessarão mercados de menor poder aquisitivo, com uma tendência de se interiorizar para as áreas rurais e ribeirinhas como já vem ocorrendo.

Por fim, ao demonstrar o circuito espacial da produção do Queijo do Marajó arguiremos a necessidade de uma ação política mais ampla para que a maioria dos produtores possam ser inseridos no processo de regularização em curso, bem como

inserir atividades que tenham sinergias com a atividade queijeira e que levem à revalorização dos espaços rurais, das suas atividades, saber-fazer e paisagens. Neste sentido, o circuito inferior poderá ser redimensionado, passando a ser um componente importante em uma estratégia de desenvolvimento territorial tanto quanto o circuito superior, ambos cumprindo funções e objetivos específicos, mas não se perdendo de vista uma estratégia de distribuição de renda horizontal e não vertical como os processos em curso apontam. O desafio consiste em enfrentar a pobreza e é uma falsa ilusão achar que para isso a única forma de fazê-lo é via introdução ao circuito superior, pois este tende a drenar a renda do circuito inferior e concentrá-la, logo, pode até gerar uma modernização da atividade e geração de riqueza, mas não o desenvolvimento territorial.

5.2 Conflitos entre produtores regularizados e não regularizados: ação normalizadora versus lógica territorial

A regularização do Queijo do Marajó era uma demanda antiga do setor pecuarista marajoara, remetendo-se aos primórdios da criação da ADEPARÁ na década de 1990, mas que só foi alcançada em 2013, quando entrou em vigor o marco legal que regulamentou a produção e comercialização do Queijo do Marajó.

Apesar de já termos iniciado esta discussão no Capítulo 3, achamos importante retomá-la, pois percebemos que a ação normalizadora está se sobrepondo sobre a lógica territorial, a qual deveria estar orientando o processo de regularização e o projeto de IG, haja vista estes processos estarem interligados como demonstramos no Capítulo 3. Não é que estejamos defendendo que os produtores de queijo não devam se adequar ao marco legal em vigor, mesmo entendendo que subjacente ao discurso do artesanal existe uma lógica industrial orientada por princípios do RIISPOA e que fundamentou a elaboração do Protocolo para o queijo do Marajó. Mas, é a forma como esses processos vêm ocorrendo que nos preocupam. Se objetivo é ter uma IG, não é desejável que a legislação, mesmo dizendo-se artesanal, exclua os produtores artesanais deixando o “caminho aberto” para que os produtores com “perfil empresarial” se apropriem de algo que foi construído coletivamente no decorrer de dois séculos, **o saber-fazer do Queijo do Marajó**. Nesse sentido, nos perguntamos: onde fica a lógica territorial se o que está sendo privilegiado é a lógica técnico-normalizadora, utilizada como elemento de poder e exclusão socioterritorial? Daí a importância de entendermos com mais minúcias por

que o Queijo do Marajó foi o primeiro produto regulamento pela Lei Nº 7.565, de 25 de outubro de 2011, bem como, entender como vem sendo implementada a política de regularização deste produto.

Ao indagarmos um (a) dos técnicos (a) envolvido (a) neste processo sobre as razões da escolha do Queijo do Marajó como primeiro produto artesanal a ser regulamentado, obtivemos como resposta:

Acho que foi questão política. Porque a questão da agricultura familiar no estado é uma questão visível né, de investimento. Porque todo mundo come camarão salgado, queijo do Marajó, todo mundo que tem acesso. Come o tacaca com camarão salgado; a farinha de tapioca; tem a goma; tudo isso são produtos artesanais que não tinham legalização nenhuma. Então, tudo que é legal tem uma vontade política. Então o governador da época, tendo essa visão geral da coisa e acho que influenciado pelo Hildegardo, “disse olha precisamos olhar pra isso!” E pegaram como principal produto o queijo do Marajó. No meu ponto de vista é uma questão [política], ele é do Marajó, ele tem um interesse particular nisso, não só político, como porque era de lá e é um produto mais visado. Eu considero o que eles pensam, eu não considero o produto principal do estado. **Mas uma questão política somada a interesse particular. Porque [também] tinha que começar de alguma forma, mas logo depois veio o camarão, o queijo de Paragominas, veio o caranguejo.** (Entrevista com Técnica (o) da ADEPARÁ, realizada em 15 março de 2016, Belém. Grifo nosso).

O relato da (o) técnica (o) deixa subentendida que a questão política tem um duplo sentido, ou seja, de política enquanto ação governamental necessária diante de uma problemática da sociedade que precisa (va) ser resolvida, mas também de política enquanto apropriação desta ação em função de interesses específicos. Concomitante a esta visão, nossa hipótese para o pioneirismo do Queijo do Marajó alicerça-se no projeto de IG para este produto, assunto já explanado no Capítulo 3. A criação do marco legal do queijo artesanal do Marajó ocorreu dentro de um contexto mais amplo em que o governo do Estado do Pará foi partícipe de um Acordo de Cooperação Técnica entre MPF e MAPA, isso possibilitou ao queijo, como diz a (o) técnica (o) ser o primeiro produto a ser regularizado, pois existia uma questão política e uma particular. A questão política emanava de um segmento de pecuaristas, os fazendeiros marajoaras, principalmente os vinculados a APCB, que somou-se a um conjunto de instituições, dentre as quais o MAPA, que também tinham interesse nessa temática/problemática em função do projeto de IG; e uma particular, o Secretário da Agricultura da época³²⁵ era do Marajó e também tinha interesse particular nesta questão.

³²⁵ Assumiu esta função de janeiro de 2011 a janeiro de 2017, e desde então assumiu a função de Deputado estadual.

Com a criação do marco legal (protocolo do Queijo do Marajó) se resolveu o problema da “clandestinidade”, o que, a priori, não era um problema dos produtores, mas do Estado que não dispunha de legislação para os queijos artesanais. Mas ainda assim persistia outro problema, o uso indevido do nome “Queijo do Marajó”. Isto levou o setor produtivo, inicialmente uma demanda da APCB e posteriormente da APQLM, a demandar do governo estadual uma ação para “proteger” o Queijo do Marajó, dos outros queijos artesanais (i) legais que são produzidos em outras regiões do Estado do Pará e que tem no leite de búfala sua matéria-prima. É neste contexto que surge o projeto de IG para Queijo do Marajó, como objetivo de proteção da notoriedade (nome Queijo do Marajó) e de agregação de valor ao produto. Logo, observa-se que estes dois processos estão interligados, sendo o projeto de regularização do queijo fortemente impulsionado pelo projeto de IG e vice-versa, pois sem que antes este produto tivesse amparado pela legislação estadual, a IG não teria como ser utilizada pelos produtores de queijo do território do Marajó.

Dessa forma, é possível depreender que há uma forte ligação entre demanda (histórica) da APCB pela regularização do queijo, adesão do Estado do Pará ao Acordo de Cooperação (MPF, MAPA), culminando no projeto de IG e, por conseguinte, na elaboração do Protocolo para o Queijo do Marajó, na regularização das queijarias, e por fim na criação da APQLM, substituta processual que representará os produtores de queijo junto ao INPI.

Todos estes processos tiveram, desde o início, um forte componente político, marcado pela rapidez em que os projetos foram aprovados, principalmente a entrada em vigor da Portaria nº 418, de 04 de março de 2013 (Protocolo do Queijo do Marajó). Isso fica claro no relato de um (a) técnica (o) que participou do processo.

[...] como eu te falei, eles criaram a lei do artesanal, no meu ponto de vista o interesse político para se criar qualquer lei é a pressão social ou necessidade particular de algum outro de se fazer *marketing* com aquilo, ganhar voto. Então o queijo do Marajó foi isso! Não houve pressão social para isso, houve uma necessidade particular e também uma visão que havia essa necessidade de crescimento da região. Mas eu acho, não estou dizendo que foi isso [...] Mas eu acho que no primeiro momento foi isso, tanto que houve uma pressão em cima da ADEPARÁ para que tudo fosse muito rápido, dar registro, dar registro, dar registro. Gente! Não dá para dar registro, dar registro, dar registro. IG, IG, IG, foi uma briga. Começaram em 2013 em 2014 já queriam IG [...] (Entrevista, realizada em 15 março de 2016, Belém).

Neste depoimento fica patente este componente político, pois, houve uma pressão muito forte para que fossem liberados os registros e que fosse finalizado o

processo para solicitar a IG. Talvez a pressa em “proteger” o produto tenha levado não somente a ADEPARÁ, mas também a SAGRI/SEDAP a aprovar a legislação que trouxe para a “legalidade” o Queijo do Marajó, mas sem uma política pública que resguarde a atividade queijeira, forçando os produtores a se regularizarem, sem os mesmos estarem preparados para esta mudança, o que tem levado à apreensão, medo e conflito para o setor produtivo.

Para alguns entrevistados, a concessão de registro para algumas queijarias em detrimento de outras, “foi mais política do que outra coisa”. Tivemos a oportunidade de acompanhar uma visita técnica e ficou claro que não existiam procedimentos bem definidos quanto aos critérios de criação e adequação das queijarias, ficando a cargo dos técnicos e dos próprios produtores chegarem a ponto de consenso sobre o que pode e não pode ser feito, o que gerava em algumas situações tensão entre produtores e técnicos, em torno das exigências de um lado e das condições de adequação de outro.

Este é um aspecto que também foi observado pelos produtores e objetos de questionamentos. Isso pode ser constatado nos relatos abaixo:

Eu acho que é questão política; de determinação política. É isso que atrapalha, isso é abrangente a nossa preocupação, é véspera de eleição, se nos dermos mais três títulos nos vamos canalizar votos para o futuro, e tal, isto aí atrapalha. Não vou dar a certificação para determinada pessoa, porque talvez não seja interessante pra determinado político. Então do meu ponto de vista é vontade e determinação política. (Entrevista com produtor de queijo nº 01, realizada em 07 março de 2016, Soure).

[...] é mais, é mais política. Não alterou nadinha, melhorou pouco para vender aqui, quem tava [adequado], mas o cara que também não está adequado continuou o mesmo. O cara que se adequou gastou dinheiro não melhorou nada pra ele, piorou para ele o custo dele aumentou muito mais. E tem o queijo clandestino sendo feito sem fiscalização nenhuma, tu tá me entendendo, tem quatro ou cinco queijarias certificadas e mais de dez fazendo queijo que não alterou nadinha, e o cara na foz do rio, ainda diz que o queijo dele que não tem selo é melhor que o outro que tem selo. A Adepará exige que o cara coloque 10 dias de vencimento, e o queijo fajuto o cara põem 30 dias, que não tá nem aí, e o vendedor ainda diz “olha que, esse aí não vale nada, só vale 10 dias” e ninguém faz nada. [...] Ah! Vou fazer isso. Ah! Não vou esperar a eleição. [...] Todo mundo! Ah! Quero me eleger, então não vou mexer com ninguém, que eu quero voto [...] aí não faz nada [...] (Entrevista com fornecedor leite, realizada em 17 abril de 2015, Soure).

Observa-se em ambos os relatos críticas à forma como vem ocorrendo a “certificação” das queijarias, sendo uma das cobranças a liberação de registro e a falta de fiscalização das queijarias em função de interesse político-eleitoral³²⁶. Isso, nas

³²⁶ Em 2014 teve eleição e o Secretário de agricultura da época foi candidato ao cargo de deputado estadual.

suas visões, prejudica as queijarias que se adequaram, porque aumentaram os seus custos e concorrem com outras queijarias que continuam na “clandestinidade”. Contudo, acham que a “certificação” é importante, havendo a necessidade dos produtores se adequarem.

As críticas dos produtores se coadunam com a reclamação feita pelos técnicos (as) envolvidos (as) na implementação/fiscalização da regularização dos Queijos do Marajó.

No primeiro ano [2013] já tínhamos a anuência que não íamos fiscalizar. Em 2014, quando a gente voltou lá a gente viu uma real necessidade, porque estava acontecendo, produtor clandestino tava falsificando rótulo e colocando no queijo e vendendo. Aí claro, com toda razão aqueles [que] estavam lutando para se enquadrar nos cobraram e pediram uma fiscalização. Aí nós fizemos um projeto com tudo né e mandamos para a direção, mas o ano de 2014, foi ano de eleição. Aí eles bre caram. Porque não iam fazer em ano de eleição esse tipo de ação. Porque de uma forma ou de outra ia mexer com pessoas que têm algum tipo de poder. Porque é impressionante, mas os que fazem isso são aqueles que têm dinheiro, que falsifica o produto dos outros. Aí a gente ia mexer com o bolso das pessoas de forma geral e isso em época de eleição. Isso sendo sincera contigo é resposta não oficial é óbvio. Em 2015, de novo fizemos o projeto, mais difícil. Então eu acho que se não abirmos os olhos vai ser tudo em vão (Entrevista realizada em 07 março de 2016, Belém).

O depoimento do (a) técnico (a) reforça o forte componente político que marcou a implantação da política de regularização de um lado e para acelerar o processo da IG de outro, ambas ações voltadas para capitanear votos para quem estava à frente desta política. Esta situação gerou inquietação e descontentamento com a ADEPARÁ no que concerne a não adequação à Portaria nº 418, que regulamenta a produção artesanal do Queijo do Marajó. Os mesmos alegam que esta situação está criando uma concorrência desleal no mercado de queijo da região, pois os produtores “clandestinos” estão vendendo queijo livremente e sem a fiscalização da ADEPARÁ, prejudicando, desta forma, os produtores que estão “certificados” e que não têm como concorrer com os menores preços praticados pelos queijeiros “clandestinos”.

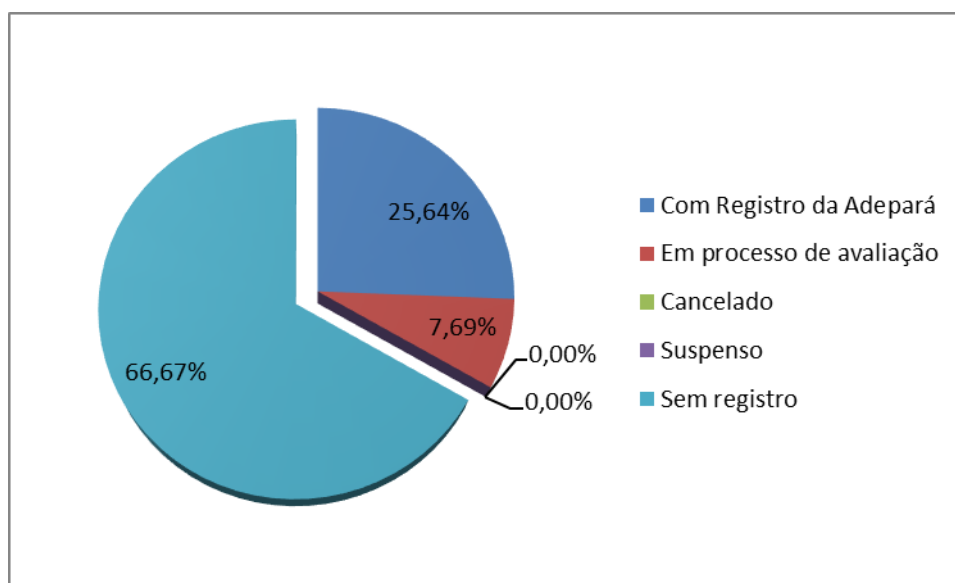
Quando questionamos sobre o que irá acontecer com os produtores de queijo do Marajó diante processo de regularização imposto pela ADEPARÁ a fala do Sr. Péua, Presidente da APQLM é bastante reveladora,

[...] muitos produtores não vão certificar suas queijarias em virtude muitas vezes de localização. Temos produtores que ficam em áreas em que a água é imprópria até pro consumo e requer investimentos muito altos e a sua produção é bem pouquinha. Deixarão de produzir queijo por falta de recursos, temos produtores de queijo que só produzem na safra de julho, às vezes não

passam de agosto porque têm pouco gado. Fazem com leite próprio e se continuar tirando leite o bezerro enfraquece, acaba perdendo o bezerro e aí a despesa não cobre vendendo queijo em julho, os investimentos pra adequação são altos. Então eles não vão consegui se adequar. E vamos ter duas categorias os certificados e os não certificados, permanecendo clandestinos [...] (Entrevista realizada em 07 março de 2016, Presidente da APQLM, Soure).

O que inicialmente foi apresentado como uma solução para estes produtores, que há muito tempo esperavam uma ação por parte do Estado, que pudesse mudar seu *status*, de produtor informal/clandestino para produtor formal/legalizado, tem se apresentado inicialmente como uma política de exclusão, haja vista os produtores estarem sendo forçados e em algumas situações coagidos a se legalizarem sem terem condições financeiras para isso, o que obriga a maioria a ficar à margem deste processo. Isso pode ser verificado no Gráfico 62.

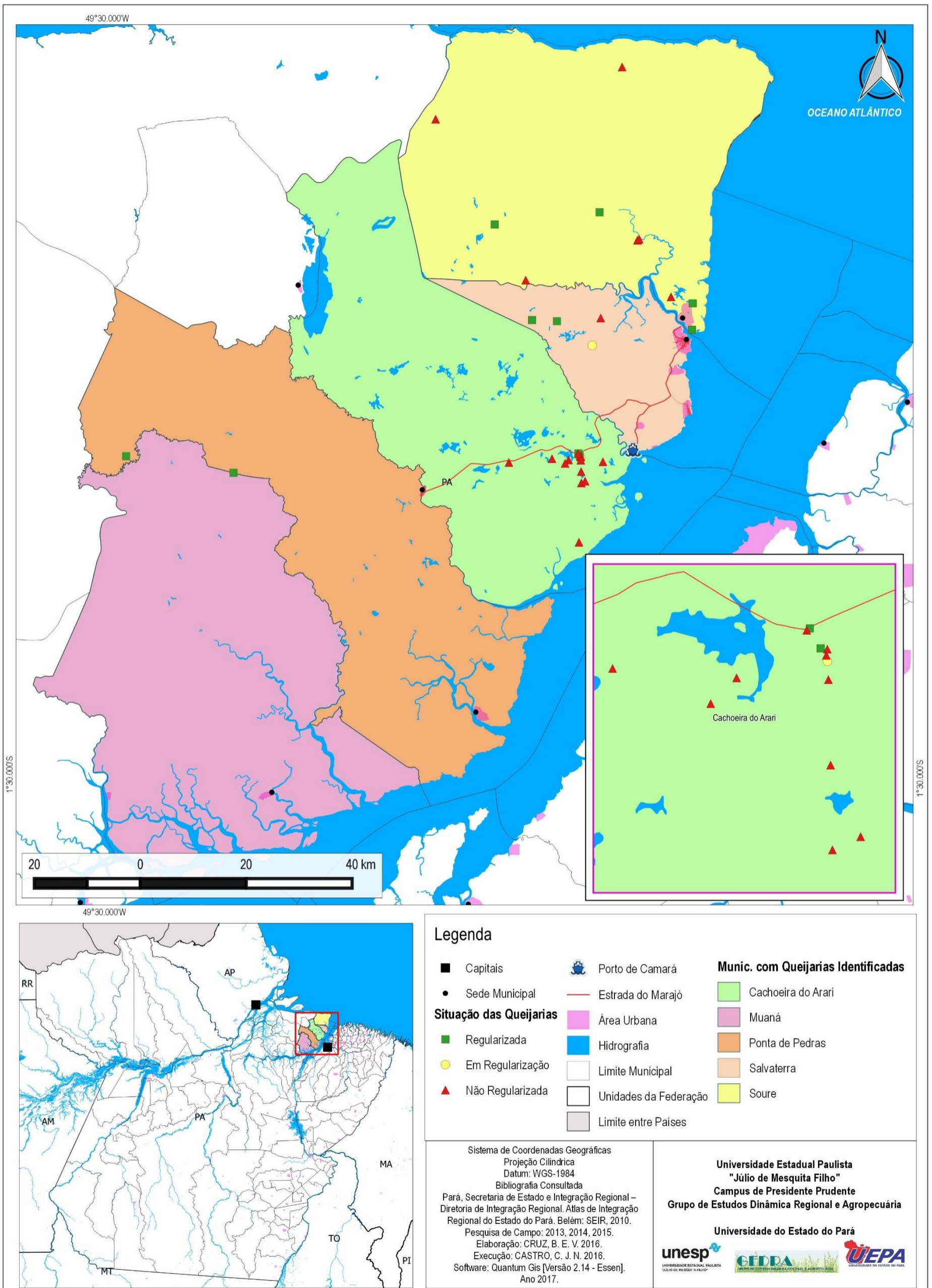
GRÁFICO 62 – Situações das Queijarias no Marajó de acordo com ADEPARÁ



Fonte: Trabalho campo (2014-2016). Org. Cruz (2016).

Das trinta e nove (39) queijarias que conseguimos identificar (dez 2016), apenas dez (10) (25,64%) conseguiram até momento se regularizar (dez/2016), três (03) (7,69%) encontram-se em processo de regularização e vinte e seis (26) (66,67%) não se regularizaram. Uma visão melhor da distribuição espacial de todos os laticínios (regularizados, em regularização e não- regularizados) pode ser observado no Mapa 19.

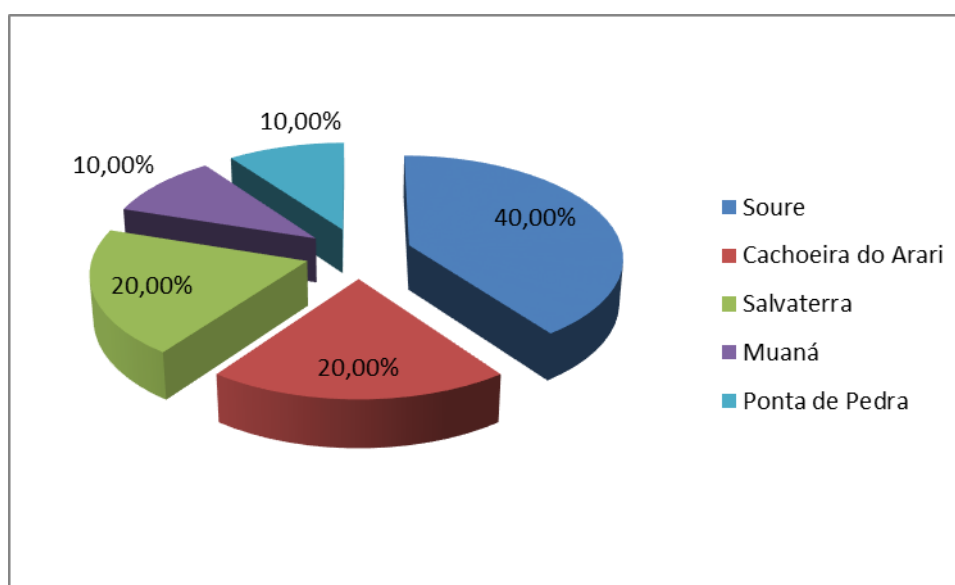
MAPA 19: Situação das queijarias quanto à adequação a legislação



Fonte: Cruz (2017).

Analisando o Mapa 19 observa-se que, em geral, as queijarias estão dispersas pelos cinco (05) municípios em que foi identificada produção de queijo, exceção é o município de Cachoeira do Arari em que há uma concentração de produtores. Contudo, destas queijarias apenas duas (02) estão regularizadas, uma (01) em regularização e as demais (20) encontram-se na condição de não-regularizadas. Como vimos chamando atenção neste capítulo, uma das questões que diferencia estes produtores de Queijo do Marajó é que os mesmos dedicam-se a produção do Queijo do Marajó tipo manteiga, havendo, assim, um processo de territorialização diferenciado da produção, que não apenas expressa um processo histórico quanto à difusão dessas formas de fazer pelo território, mas que expressa também a assimetria socioeconômica e de poder entre estes produtores, basta vermos para isso os dados sobre o perfil dos estabelecimentos regularizados, em que 40,00 % das queijarias registradas estão em Soure, 20,00 % em Cachoeira do Arari, 20,00 % em Salvaterra, e 10,00 % nos municípios de Muaná e Ponta de Pedras respectivamente (Gráfico 63). Deste conjunto de queijarias regularizadas as únicas com queijo manteiga são de Cachoeira do Arari.

GRÁFICO 63 – Queijarias regularizadas no Marajó (2016)



Fonte: Trabalho campo (2014-2016). Org. Cruz (2016).

Como vimos defendendo estes processos, regularização do Queijo Marajó e o Projeto de IG, fazem parte de um mesmo contexto político, econômico e social, mas que escondem grandes assimetrias entre o que pensam e desejam os produtores e as ações conduzidas pelas instituições públicas e privadas envolvidas nestes

processos. Enquanto os produtores veem nestes processos oportunidades para melhorarem de vida e que o Estado irá lhes dar suporte para tanto, os agentes do Estado acham que estes instrumentos por si só são suficientes e que a maioria dos produtores têm condições de se adequar e acompanhar estes processos. Este posicionamento decorre da visão superficial sobre a realidade e/ou envolve uma concepção de ação do Estado, onde o mercado é a instituição autorreguladora dos processos sociais e econômicos e resolverá os problemas de assimetria existentes entre os produtores de queijo e promoverá o desenvolvimento da região.

No entanto, enquanto a atuação formalística do Estado pouca diferença faz para os produtores mais capitalizados, para os pequenos produtores faz uma grande diferença, colocando-os em condições de desvantagem e limitando a atuação deles no mercado de queijo no território paraense, bem como dos futuros benefícios oriundos do uso da IG. Para estes produtores, somente a vontade, como aludido pela SEDAP³²⁷, não é suficiente para se adequar à legislação. Há que se ressaltar que a Microrregião do Arari é herdeira de uma herança senhorial, onde até hoje a presença do feitor é figura central nas fazendas. A inserção política e social destes produtores na região é bastante limitada, o que se expressa na forma como a política de regularização das queijarias vem sendo implementada, marcada por pressão política e privilégios. Isso não poderá ocorrer com a IG, na medida em que é o Conselho Regulador que define quem poderá ou não usá-la em seus produtos?

Este é o dilema que envolve as leis que visam regulamentar a produção artesanal e em especial aquelas típicas a determinados lugares e que expressam a identidade territorial de uma coletividade, estar no risco de elas descaracterizarem o produto, bem como excluir os produtores que visam proteger/incluir. Isso decorre em função dos princípios que as orientam, o RIISPOA e dos interesses envolvidos na sua implementação. Esse instrumental técnico-normativo orienta a produção, a comercialização, o conhecimento, e o funcionamento dos órgãos, configurando em uma visão de mundo em que os princípios higiênico-sanitaristas são hegemônicos e tudo que não se adequa a este padrão higiênico-sanitarista está fora da norma (aceita) e desta forma não poderá ser produzido e quando isso é feito não pode ser comercializado, ou seja, sendo cunhado de clandestino e na melhor das hipóteses informais.

³²⁷ Entrevista com Técnica responsável pelo projeto IG do Queijo do Marajó na SEDAP.

Segundo Cruz (2012) a (s) formação (es) dessa visão mundo

partem de profissionais e áreas acadêmicas e/ou órgãos de inspeção que, fundamentados por visão higienista e evidências consideradas científicas, negligenciam os conhecimentos dos produtores, os quais, passados de geração em geração, têm garantido a manutenção não apenas dos alimentos em si como também a própria reprodução social destas famílias rurais e de seus modos de vida (p. 21).

Neste sentido, estamos diante de uma visão de mundo chamada técnica-normativa oriunda dos princípios sanitaristas que fundamentam o mercado de produtos agroalimentares em todo o planeta, alimentando e subsidiando o uso de selos e certificações e o princípio territorial que deveria ser valorizado (as formas de saber tradicionais), pois se entende que são patrimônios culturais importantes não apenas como fontes de nutrição, mas como afirmação de uma identidade e, até mesmo como alternativa de segurança alimentar e reprodução social dos grupos que ocupam esses espaços são relegadas com algo a ser superado, sem valor. Para um técnico que acompanhou o processo de IG, essa visão decorre da perspectiva da ADEPARÁ em relação ao queijo artesanal:

A ADEPARÁ na minha visão tem um problema de perspectiva de como trabalhar com queijos artesanais. Se eles conhecem o contexto de queijo artesanal, eles não estão usando esse conhecimento, ou talvez não tenham um conhecimento muito aprofundado do que significa queijo artesanal, porque o protocolo em si, foi elaborado por uma equipe supergabaritada, mas é um pessoal da escola sanitarista clássica. Então, isso que reflete o protocolo. Ai os produtores mais capitalizados que podem pagar uma assistência técnica ou que têm alguém na família que tem formação técnica resolvem a sua situação, os outros, “te vira negão, não tem Ater, não tem assistência técnica”. Tem uma pessoa da ADEPARÁ lá que tem de fazer tudo. O protocolo fala em trinta dias para fazer as vistorias, isso nunca foi respeitado. Tem produtor que eu conheço que está há mais de seis meses esperando a vistoria e nada. “Uma parte da lei vale, a outra não. Quer dizer, a da parte da instalação eu levo a ferro e fogo a minha parte eu não dou muito bola”. Outra questão! Qual é o crédito pra apoiar a adequação? Zero! [...] (Entrevista com Consultor do MAPA, realizada em 16 março de 2016, Belém. Grifo nosso).

Diante destas ponderações, entendemos que em um espaço marcado por grandes assimetrias (políticas-econômicas) não se pode apenas estimular uma competitividade baseada em critérios técnicos-normativos, em que os mais fortes sairão vitoriosos. Em projetos de desenvolvimento territorial ancorados no conceito de IG, como se almeja para o Marajó, é preciso que se leve em consideração todos os sujeitos sociais, valorizando-os como ativos territoriais. Neste sentido, a competitividade não é oriunda do produto/produtor individualizado (Fazendeiro e

Queijeiro), mas do território, ou como Santos (1979) propõe é uma produtividade espacial, em que a principal variável a ser levada em consideração são as pessoas que habitam estes espaços.

A existência de dois tipos de queijo e dessa forma, perfis diferenciados de produtores, deve ser vista e valorizada como uma riqueza, pois são produtos que contam a história de um lugar, de uma cultura, de uma forma de viver-produzir. Logo, se todos construíram um saber-fazer e este saber-fazer é um trunfo territorial, sua apropriação não pode ser feita por uma minoria em detrimento da maioria dos produtores e da sociedade como um todo. Neste caso, estamos diante de um processo em que a norma está sendo utilizada como um discurso para excluir os verdadeiros produtores deste saber-fazer e o território estará sendo utilizado mais como um recurso voltado para acumulação e reprodução do capital. Não me parece que é isso que move os agentes públicos e privados envolvidos nestes processos. Caso seja, precisamos desmitificar este processo.

5.3 IG para o Queijo do Marajó: apropriação setorial *versus* desenvolvimento territorial

A valorização de produtos agroalimentares fundada no conceito de Indicação Geográfica (IG) tem colocado o agricultor familiar e o espaço onde ele está inserido como chave nas estratégias de ativação e especificação de recursos. Isto decorre da potencialidade imputada às IGs de demonstrar a *singularidade* (qualidade) e/ou *notoriedade* (fama) de um determinado produto/serviço presente em um território. Em ambos os casos o espaço geográfico é fundamental nesta qualificação, tanto por meio da sua dimensão biofísica (material), quanto por sua dimensão social (imaterial). Sendo assim, apesar das diferenciações existentes entre os produtores de Queijo do Marajó, o que os une é o fato de fazerem parte do mesmo espaço geográfico, condição *sine qua non* para produção do Queijo do Marajó. Neste quesito, é indiscutível que um dos pontos de referência é o Queijo do Marajó, produto que é a expressão de um saber-fazer territorializado em que o tempo, as técnicas e as relações sociais foram moldando esse saber-fazer e o espaço geográfico onde ele é produzido podendo se falar/projetar um território do Queijo do Marajó.

Segundo Tibério e Cristóvão (2001, p.3), esta tem sido uma alternativa de desenvolvimento voltada para o meio rural, principalmente em regiões deprimidas economicamente, onde exista algum recurso/produto que apresente competitividade fundada em determinados critérios, como: *diferenciação, qualidade e território*. Segundo os autores, a promoção de produtos com estas características pode tornar-se um trunfo para o meio rural, mediante a melhoria do rendimento dos agricultores e da fixação nas zonas onde esses produtos são obtidos.

Há que ressaltar que os autores estão falando a partir de uma realidade específica (Portugal) e que retrata os projetos para espaço rural da União Europeia, não podendo se generalizar estas condições para as IGs em todos os países do Mundo. No caso do Brasil, observa-se que os projetos de IGs são recentes e no geral há uma avaliação que, apesar deste instrumento ser importante para a valorização e territorialização da agricultura, este carece de um marco institucional mais claro e seguro, além do que se faz necessário a existência de uma política pública para dar suporte às experiências em curso e para os projetos em desenvolvimento.

Os projetos existentes são mistos, de iniciativas individuais, e/ou de excessivos protagonismos dos agentes públicos como (MAPA, SEBRAE, Secretarias Estaduais de Agricultura) criando um vácuo entre aprovação do projeto junto ao INPI e sua implementação pela coletividade que demandou o projeto e/ou foi objeto desta demanda. Isso coloca estes projetos no campo das incertezas quanto sua capacidade de “sair do papel” e efetivamente se transformar em uma ferramenta de ativação e tipificação do produto e do território.

No caso dos queijos artesanais que utilizam leite cru e que têm optado em utilizar este instrumento de proteção e diferenciação à realidade não é muito diferente da apontada no parágrafo anterior. Das duas experiências existentes no Brasil, a primeira (Queijo do Serro) encontra-se parada e a segunda (Queijo da Canastra) em vias de operacionalização. Nestes dois casos não é possível ainda avaliar o impacto do uso deste instrumento, nem quanto à proteção, nem em relação à ativação/tipificação dos produtos e nem quanto ao desenvolvimento territorial. O que é possível depreender é que são processos distintos, pois, enquanto em um caso a IG do Queijo Canastra está sendo implementada e os produtores conseguem visualizar a importância deste instrumento, no caso da IG do Queijo Serro ela está parada, sem perspectivas de ativação em curto prazo. Estes exemplos são

sintomáticos da forma como estes processos têm sido construídos, muitas vezes a “toque de caixa” sem que haja uma internalização por partes dos agentes envolvidos.

Uma hipótese para esta “pressa” em aprovar estes tipos de projetos é que as IGs têm sido vistas como instrumento de agregação de valor (preço) e reserva de mercado, levando determinados segmentos setoriais e até mesmo individuais a acelerarem o processo de “certificação” e a obtenção do “selo” de IG. A estratégia aqui é antes de tudo, em vez de configurar uma construção social da qualidade e a tipificação do território, e sim a apropriação da renda de monopólio que poderá ser auferida em função do preço que poderá ser praticado para os produtos e serviços oriundos desses territórios.

Nestes termos, chegamos ao cerne do uso das Indicações Geográficas como instrumento de agregação de valor, via apropriação setorial e bens de clube e/ou um instrumento de valorização integral do território, levando a processos de desenvolvimento que não pode ser medido só em função de majoração de preço do produto, mas acima de tudo pela melhoria que envolve o produto, o território e os grupos humanos que nele habitam. Este é o grande desafio colocado! Os estudos de Cerdan (2013), Dallabrida (2015) e Maiorki (2015) apontam que mesmo as IGs não possibilitando uma relação direta entre aumento de preço e uso da IG, há um reconhecimento por parte dos produtores que elas são importantes, ajudando em outra percepção/relação com a natureza, com o território e os grupos humanos que habitam este espaço.

A conclusão destes autores se coaduna com a proposta defendida por Champredonde e Cosiorovski (2016), a qual os projetos de IG devem se orientar mais por uma perspectiva de valorização integral do território, que apenas por uma visão estreiteira de majoração de preço que é importante, mas insuficiente quando pensa/deseja/defende o desenvolvimento do território. Entendemos ser este um caminho interessante que poderia inspirar os produtores de Queijo do Marajó: este olhar diferenciado para seu espaço e para os seus produtos. Contudo, como vimos demonstrando no decorrer desta tese, o processo que tem ensejado a elaboração do projeto de IG tem sido marcado por baixa participação social, principalmente dos produtores familiares, os Queijeiros, e pelo excessivo protagonismo dos agentes públicos, com foco das suas ações mais voltadas para a proteção que, efetivamente, para valorização integral do território. É como se “norma” tivesse poderes para resolver os problemas de desigualdades socioeconômicas e de assimetria de poder,

que tanto marcam estes produtores de queijo e a região como um todo e se negligencia a forma como este espaço foi produzido, está organizado e como vem sendo implementado a política de regularização do Queijo do Marajó.

Neste aspecto, Fávero e Chagas (2010) ressaltam que o sucesso de uma IG reside na organização dos produtores e no envolvimento de toda a cadeia produtiva, que na visão dos autores são pontos complexos e importantes no processo de reconhecimento da IG, ou em outras palavras, não pode ser feito “a portas fechadas”. Ainda, segundo os autores (as), o reconhecimento de uma IG é um processo coletivo e participativo em que todos os atores sociais envolvidos devem assumir papel de protagonistas, sendo a melhor forma de fazer isso através de suas representações.

Como temos discutido até aqui, o grande problema – e que coloca em risco a eficácia da IG para o Queijo do Marajó como ferramenta/meio de desenvolvimento territorial – é que as condições em que projeto de regularização está sendo implantado, bem como o nível de organização social e produtiva, tem impossibilitado que um número amplo de produtores regularizem suas queijarias e, dessa forma, caso a IG seja aprovada, a mesma não terá impacto territorial, abrangendo um pequeno número de produtores e não ultrapassando uma dimensão setorial ligado à pecuária, principalmente aos pecuaristas mais capitalizados e não se reverberando para todo o território, apesar de algumas iniciativas pontuais, como é caso do projeto Promebull e Rotas Turísticas do Queijo do Marajó, ambos em planejamento, não se sabendo como e quando serão implantados.

A questão a se perguntar é: com a IG a “marca Queijo do Marajó” estará protegida do uso indevido, protegendo, assim, o produto e produtor e desta forma um saber-fazer e a valorização de uma identidade territorial? A resposta é: não! Mesmo porque nada garante aos produtores que o Estado (ADEPARÁ) irá coibir venda de outros queijos que utilizam o nome do Marajó em seus produtos e mesmo que o façam nada garante que terão êxito nesta ação. Contudo, este é um ponto de partida interessante, pois, de forma geral cria uma reserva de mercado importante para os produtores de Queijo do Marajó, que na medida que saibam trabalhar a imagem do território e vinculá-la aos seus serviços e produtos na direção de ter na IG uma ferramenta/meio de promoção de desenvolvimento territorial.

Neste sentido, advogamos que a construção da autonomia deve caminhar *pari passo* com o processo de regularização da IG, do contrário não haverá empoderamento suficiente para que os produtores “explorem” o potencial identitário

que o queijo representa e, desta forma, o território em vez de representar uma contrarresposta como Santos (1999) propugna, continuará a ser mais um espaço subserviente à reprodução e acumulação de capital como tem sido historicamente.

Na análise do projeto de IG percebe-se que há certa “pressa” em finalizar o dossiê e submetê-lo ao INPI, sem que haja uma apropriação adequada da importância e funcionamento da IG pelos produtores e até mesmo pelas instituições envolvidas no processo. É como se de uma hora para outra a IG fosse resolver os principais problemas dos produtores, criando uma falsa expectativa quanto à eficácia deste instrumento na proteção e agregação de valor. Não há uma preocupação e/ou desconhecem que acima de tudo o instrumento deve servir como catalizador de coesão social, de formalização de um compromisso em torno da valorização do produto e que esta valorização não significa, a priori, maiores preços, mas isso sendo uma decorrência deste processo e não o seu principal objetivo.

O que observamos é que os agentes públicos envolvidos estão mais preocupados em cumprir metas do que efetivamente organizar os produtores, no sentido de instrumentalizá-los para o uso deste instrumento que tem uma dupla potencialidade, tanto de gerar apropriação individual/setorial quanto de empoderamento e desenvolvimento territorial. Neste sentido, um dos consultores que participou do projeto faz a seguinte observação:

Eu imagino que tenha uma boa chance que seja feito o depósito ainda este ano [2016]. Se isso reflete um processo realmente efetivo, não do ponto de vista legal, o legal é que vamos cumprir as formalidades, mas o que isso vai implicar para demanda de esclarecimento do INPI durante a análise? Não sei. Por outro lado, na vida concreta dos produtores qual a implicação disso? Quem vai bancar o processo depois que fizer o depósito? Quem vai gerenciar? Quem vai tirar tempo? Quem vai tirar grana? Quem vai ter capacidade com informações qualificadas para gerenciar o processo? Sinceramente eu não vejo ninguém da associação [APQLM], eu não vejo ninguém, tanto de Jabuti quanto de Soure para tocar esse processo. Tem algumas pessoas que tem mais esclarecimentos, mas estão envolvidas em outras coisas e isso vai tomar tempo. Tem que ter um perfil de liderança de ouvir, de conseguir articular, vai ter muito conflito, vai emergir conflito, e quem vai gerenciar conflito? Com que grana? Com que capacidade de mobilizar os associados? **Eu sinceramente tenho sérias dúvidas em relação a isso, que não há uma unidade mínima entre o conjunto de produtores.** O trabalho do SEBRAE foi centrado em Soure, Salvaterra e Cachoeira, tem um produtor de queijo de Ponta de Pedras que estava participando, o de Muaná não estava participando. Tem produção de queijo em Santa Cruz, tem pessoas em Chaves. O que me disseram “há o pessoal de Chaves não está interessado na IG, porque eles vendem para o Amapá, mas eles estão na área de abrangência da IG. Eles estão no estado do Pará, então teoricamente eles têm que cumprir todas as normas do estado do Pará. Institucionalmente o pessoal não dá muita bola porque eles estão voltados para outro lado

[contra costa do Marajó], então deixa eles lá. (Entrevista com consultor A, realizada em 16 março de 2016, Belém. Grifo nosso).

A questão colocada pelo consultor A é extremamente preocupante e se encaixa aos argumentos defendidos na tese, ou seja, até que ponto este projeto de IG emana do território e/ou é apenas mais uma experiência a exemplo do Arroz do Litoral Norte Gaúcho, primeira Denominação de Origem (DO) do Brasil, construída mais aos moldes de uma estratégia de “clube de atores”³²⁸ do que de um bem coletivo e que efetivamente emana e reverbera no/do território.

No caso do Queijo do Marajó esta é uma questão bem pertinente, pois na atualidade parte significativa da renda gerada pela atividade queijeira fica com os atravessadores, principalmente no período de entressafra quando diminui bastante a oferta do produto, levando-os a praticarem preços bem acima do que é repassado pelas queijarias. Com a IG, como não existe nem um mecanismo de centralização da venda e como a venda do queijo ainda ocorre predominantemente na própria região produtora, tendo o município de Soure, Salvaterra e o Porto do Camará, como principais entrepostos comerciais, a renda extra gerada seria capturada por estes mesmo sujeitos já envolvidos no comércio do queijo – os atravessadores, mas acima de tudo será apropriada pelos Fazendeiros que já estão inseridos em mercados do circuito superior e poderão acessar os mercados de alto valor e se apropriar da renda de monopólio gerada pelo uso da IG.

Não obstante, o efeito colateral positivo, caso haja uma ação proativa da APQLM que representa os produtores de queijo junto ao poder público e a ABRASEL, seria a (re) conquista de um mercado que outrora era dominado pelo queijo oriundo da Ilha do Marajó, mas que atualmente os produtores têm extrema dificuldade de abastecer devido o mesmo já ser abastecido por outros queijos de búfala, que muitas vezes são vendidos como Queijo do Marajó. A (re) conquista deste mercado, a partir do uso da IG poderia criar uma reserva de mercado para o Queijo do Marajó, possibilitando auferir melhores preços devido à venda direta aos consumidores e

³²⁸ Segundo Froehlich, Pinto e Concato (2015), a estratégia central da APROARROZ na obtenção da DO foi de tentar aumentar o valor agregado do produto em virtude da sua notória reputação de mercado, formando a estratégia de um “clube de atores”, demonstrando ser uma estratégia excludente e setorial de caráter eminentemente voltado aos interesses do agronegócio. Isto reflete as relações de poder entre os grupos sociais do território, demonstrando como os grupos fora deste clube permaneceram à margem do processo de construção da DO, bem como do controle da cadeia produtiva do arroz.

como consequência final, auferir a renda de monopólio que seria gerada pela atividade em decorrência do uso da IG e apropriada pelos produtores de queijo da Ilha.

Por fim, o projeto de obtenção de uma IG para o Queijo do Marajó, apesar de importante para proteger a marca Queijo do Marajó, e como política de desenvolvimento para a região, ainda tem pouca ressonância entre os produtores/queijeiros. Em nossa pesquisa, quando questionados sobre o que é uma IG e qual sua importância, poucos (04 produtores) conseguiram responder, no entanto se mostraram favoráveis e acham que irão conseguir obter este instrumento. No caso de serem favoráveis, estará relacionado à proteção do uso indevido da “marca Queijo do Marajó”, o que causa grande problema para os produtores da Ilha em relação à concorrência com os produtores de fora da Ilha. Mas o maior problema instalado hoje é outro. É a concorrência entre produtores certificados (regularizados) e clandestinos (não legalizados) dentro da própria região produtora, o que tem sido ponto de conflito e insegurança entre os produtores e agentes públicos. Em um contexto como este, é possível pensar/desenvolver um projeto de desenvolvimento territorial? Se estamos diante de uma situação em que apenas um número reduzido de produtores poderão/terão condições de participar deste processo, e em vez de cooperação o que se tem é o conflito.

Este caráter controverso quanto ao uso das IGs tem sido objeto das pesquisas de Cerdan (2009, 2013, 2014); Nierdele (2011, 2013); Froehlich e Dullius (2011, 2015), dentre outros, para quem estes instrumentos podem estimular/instrumentalizar processos de desenvolvimento territorial como também serem utilizados como instrumentos de poder e exclusão socioespacial. No caso do Queijo do Marajó há que ressaltar que o uso deste “selo” pode representar instrumento de poder e, da forma como está estruturado o processo de regularização das queijarias, a maioria dos produtores está sendo colocada na “clandestinidade”, não podendo vender mais seus produtos nem no Porto do Camará/Salvaterra, pois os vendedores/atravessadores têm medo de colocar para venda o queijo “clandestino” e sofrer alguma fiscalização da ADEPARÁ. Este é um ponto de tensão e que a IG poderá potencializar aumentando ainda mais o processo de exclusão socioterritorial dentro do Marajó. Dessa forma, a regularização do Queijo do Marajó e uso da Indicação Geográfica (IG) tem uma dupla dimensão: se apresenta como oportunidade de inclusão socioproductiva ao tirar da clandestinidade/informalidade um produto (Queijo do Marajó) e um conjunto de produtores, mas também é instrumento de exclusão, na medida em que apenas um

número reduzido de produtores têm condições político-financeiras para regularizar suas queijarias e dessa forma usufruir do “selo” de IG caso ele seja obtido.

Lembramos, como relata o diretor executivo da Associação dos Produtores do Queijo Canastra, “a IG é apenas o primeiro degrau”, logo não podendo ser vista como o fim, mas o início de uma longa jornada em que no seu fim é possível/desejável encontrar uma simbiose entre o produto e seu espaço de produção. No caso do Queijo Canastra, esta simbiose tem levado os queijeiros a se definirem como: “[...] somos uma região unida por um produto [...]”³²⁹. Esta forte vinculação do produto ao seu espaço de produção faz com que o Queijo Canastra não seja apenas um produto, mas uma extensão da reputação de cada produtor e da sua relação com o território.

Este tipo de vinculação produto-espaço-produtor é possível de ser visualizado no Queijo do Marajó? Sim! Tanto é que os principais produtores (famílias) já têm suas marcas reconhecidas no mercado, o registro, concedido pela ADEPARÁ e o provável registro de IG concedido pelo INPI, são dispositivos complementares, no sentido de torná-los mais conhecidos, haja vista as limitações da legislação federal imposta ao produto, o que inviabiliza sua circulação para fora dos limites estaduais. Desta forma, podemos dizer que famílias mais tradicionais já conseguiram imprimir em seus produtos uma marca reconhecida no mercado, levando-os a disporem de uma melhor reputação e notoriedade no mercado. Para os que estão chegando agora no mercado, com suas próprias queijarias, deparam-se com esta realidade e percebem a necessidade de construírem suas próprias marcas.

Esta é uma constatação de um dos produtores que entrevistamos.

Eu trabalhei muito tempo como empregado e o dia que saí do emprego fui trabalhar por conta própria, tentar e senti uma dificuldade muito grande de colocar meu queijo para vender, porque eu não tinha nome na praça, entendeu, todo tempo só aparecia os nomes dos meus patrões, o meu não, nunca tinha aparecido. Só que hoje a história mudou, tanto prova que eu trabalho com três até quatro queijarias diferentes (Entrevista concedida em 17 de abril de 2015).

Em um mercado em que os consumidores pouco conhecem sobre IG, a reputação do produto é reconhecida a partir de quem produz e onde produz. Dessa forma, o nome do produtor tem um papel significativo na confiança dos consumidores em relação aos seus produtos. Em uma condição como essa, a relação entre

³²⁹ Palestra ministrada pelo Diretor Executivo da APROCAN proferida no Seminário de indicações geográficas do estado do Pará, realizado em 25 de maio de 2016.

reputação do produto e do produtor de queijo está associado à história das famílias e ao seu enraizamento territorial, existindo, de certa maneira, uma “certificação” extraoficial que emana de práticas sociais enraizadas historicamente nos lugares em que se elaboram produtos que não são alcançados pela certificação oficial (convencional).

Neste sentido, Cruz (2012) argumenta que a “certificação” por confiança é uma das principais ferramentas de comercialização dos produtos artesanais, a exemplo do que ocorre na comercialização do Queijo Serrano. Este tipo de “certificação”, apontada por Cruz (2012), é que possibilitou ao Queijo do Marajó, mesmo na informalidade, ter acesso à mesa dos paraenses e ainda é ela que continua sustentando este mercado principalmente para os produtores que ainda não conseguiram se adequar à legislação em vigor.

De forma geral, ao finalizar este capítulo sobre as experiências de IGs no Brasil/Amazônia/Pará conclui-se que estes projetos são mistos de empreendimentos setoriais e com baixa participação social, caracterizando-se pela dificuldade na sua implementação, o que coloca em xeque estas iniciativas quanto à sua importância e à viabilidade no que concerne à agregação de valor, à inserção no mercado e ao desenvolvimento territorial. Esta conclusão é corroborada por Cerdan (2013, p. 148), para quem “[...] a indicação geográfica no Brasil não parece, a priori, um instrumento para estabelecer uma ponte entre valorização econômica e processo de desenvolvimento territorial sustentável [...]. No entanto, Cerdan (Ibidem) argumenta que a análise de algumas experiências evidencia que

[...] o importante não é tanto os retornos econômicos ou sociais de tais atividades de promoção da qualidade, mas a capacidade do território de articular ou permitir a convivência coerente de uma IG com outras atividades e serviços, de promoção de produtos genéricos e específicos, buscando cada vez mais, um processo de especificação do território e de reterritorialização da agricultura em seu território (CERDAN, 2013, p. 148).

Este é o sentido que entendemos que uma IG para o Queijo do Marajó deve ter como princípio, a promoção da qualidade, sem descuidar do risco da descaracterização do produto e, acima de tudo, que seja incluyente, não apenas em termos setoriais (agropecuária), mas de forma a ver todas as atividades que, direta e indiretamente, podem participar deste processo de desenvolvimento de base territorial.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Todo início tem um fim e um recomeço ao mesmo tempo. Entendemos que este trabalho não se encerra em si mesmo, é apenas um ponto de chegada para uma nova partida. Para tanto, se faz necessário avaliarmos o percurso que nos trouxe até aqui e para onde poderemos caminhar a partir dos resultados alcançados. Assim sendo, para orientar nossas reflexões sobre esta trajetória, recuperamos a hipótese que orienta e fundamenta a tese, ou seja, *que a assimetria socioeconômica e de poder entre os produtores de Queijo do Marajó apresentam-se atualmente como limitadores ao uso deste signo distintivo como um instrumento de agregação de valor e desenvolvimento territorial.*

Ressaltamos, no entanto, que esta tese se fundamenta em elementos teóricos e empíricos contextualizados espaço-temporalmente, ou seja, refletem os processos que observamos e analisamos até março de 2017, nossa última incursão a campo. Contudo, sua confirmação e/ou refutação só poderão ocorrer no futuro, pois, o projeto da IG do Queijo do Marajó ainda não foi submetido ao INPI³³⁰, havendo, assim, um longo percurso entre o depósito do dossiê, sua análise, aprovação e regulamentação pelo Conselho Regulador da IG. Nesta perspectiva e considerando *que a realidade é sempre um vir a ser*, a refutação da tese não poderá ser descartada. Porém, tomando-se como referência os fatos analisados e, ressaltando-se as ponderações expostas, julgamos que a tese tem elementos suficientes que corroboram para a sua sustentação.

Desde o início desta pesquisa, passando pelo exame de qualificação, nossa análise e reflexão sempre esteve direcionado para os conflitos resultantes do processo de regularização do Queijo do Marajó e como isso poderia impactar na implantação da IG. Todavia, na medida em que avançávamos na coleta e interpretação dos dados, percebíamos que os conflitos/diferenças entre os produtores de queijo são reflexos de um ordenamento socioespacial, tendo o latifúndio e a assimetria de poder como base de sua existência e reprodução.

Esta descoberta colocou em evidência algumas discussões que fizemos no capítulo 2, principalmente na parte que trata das razões e funções dos signos

³³⁰ Segundo um funcionário do SEBRAE, o dossiê está pronto, mas um consultor recomendou complementar a parte histórica, a expectativa é que assim que essa etapa seja finalizada, o dossiê seja depositado (Informação verbal obtida na Oficina sobre a Rota Turística do Queijo do Marajó, Soure, em 08 de março de 2017).

distintivos. Ficou evidente que as IGs não comportam apenas o “poder” de informar, diferenciar, proteger, mas também, e sobretudo, de excluir. Esta dimensão, ou seja, os **riscos** que envolvem este tipo de projeto são poucos estudados (CERDAN, 2013), levando-nos a enfatizá-lo na análise que fizemos sobre o projeto de IG do Queijo do Marajó.

Por mais que o objeto da pesquisa esteja circunscrito à MRG do Arari/Marajó/Pará, iniciamos a tese advogando que os processos que vêm afetando a produção e a comercialização do Queijo do Marajó devem ser entendidos a partir de um quadro de mudanças no setor agroalimentar em escala global e suas reverberações para as escalas nacionais e infranacionais. Este ponto de partida decorre do entendimento de que os fenômenos observados na escala local são resultantes e interagem com os fenômenos oriundos da escala global.

Isso levou-nos, no capítulo 2, a construir um panorama geral envolvendo a discussão sobre agricultura, alimentação, produtos artesanais, certificações, Indicações Geográficas, desenvolvimento territorial, dentre outros. Estes assuntos deram-nos subsídios para entender que a emergência das IGs está num contexto que envolve a crítica da agricultura produtivista e a emergência de uma agricultura menos intensiva fundada no conceito de qualidade como um valor social, daí a (re)valorização do tradicional, do artesanal, da tipicidade, etc. Estes conceitos são fundamentais e estão no cerne de uma disputa técnico-científico-normativa conformando visões de mundo, em que de um lado tem-se os Impérios Alimentares (PLOEG, 2008) e de outro, um conjunto de iniciativas voltadas para a territorialização da produção e a valorização dos saber-fazeres locais.

Subjacente a estas duas grandes tendências relacionadas ao setor agroalimentar está o uso dos signos distintivos (selo e certificações). A IG é um caso particular de signo distintivo, pois, pode ser utilizada tanto por empresas dedicadas aos negócios de *commodities*, quanto por empresas e produtores rurais voltados para a produção de bens agrícolas enraizados territorialmente e/ou singulares. A centralidade no uso deste signo distintivo é explicado, segundo Radomsky (2015), devido à busca do capital por lucros advindos de fatores imateriais ligados ao conhecimento, ao estilo de vida, aos “bens” culturais, etc. Esta tendência foi identificada por Polanyi (2000) ainda no final século XIX e, contemporaneamente, foi retratada por Baudrillard (1996, 2010). No que concerne à dimensão espacial deste processo, Harvey (2005, 2011 e 2013) chama atenção que a territorialização da

produção fundada nos fatores de ordem imaterial está relacionada à tentativa do capital de se “autoprotger” e, para isso, tem buscado se territorializar em espaços em que é possível extrair renda de monopólio. Todavia, a simples existência destes espaços não produz renda de monopólio, fazendo-se necessário que os recursos existentes neste espaço sejam ativados, ou seja, circulem e produzam um sobrevalor para os seus detentores.

A ativação destes recursos requer um concerto territorial em que o Estado e os atores locais construam um regime sociotécnico voltado para a inovação e qualificação dos produtos e/ou serviços enraizados territorialmente (CERDAN, 2013; NIEDERLE, 2013). O projeto de IG do Queijo do Marajó corresponde a uma tentativa de ativação de um recurso específico existente apenas na Ilha de Marajó, o queijo artesanal de búfala, popularmente conhecido como Queijo do Marajó. É um projeto que começou a ser desenvolvido a partir de 2013, estando inter-relacionado à regularização do Queijo do Marajó. As duas iniciativas, como demonstradas no capítulo 3, foram concebidas a partir do convênio entre MAPA/MPF, a qual o Estado do Pará, por meio da SAGRI, atual SEDAP, aderiu em 2012. Desde então, observa-se uma espécie de “corrida” para se obter a IG do Queijo do Marajó.

Verificamos que, apesar da “boa vontade” de muitos agentes públicos e até mesmo de alguns produtores de queijo em relação a estes projetos, infelizmente a visão que tem orientado os processos em curso veem apenas o produto e não conseguem perceber que por trás deste produto existem produtores de queijo com perfis e condições socioeconômicas diferenciadas, como demonstrado no capítulo 5. Enquanto para alguns produtores, os fazendeiros, disponibilizar 50 mil reais para construir e/ou adequar uma queijaria não representa grande problema, para outros, principalmente os produtores familiares, isso é uma barreira quase intransponível. Para além das questões de ordem econômico-financeira, observamos que a assimetria de poder entre os produtores de queijo faz com que em determinadas circunstâncias certos produtores obtenham privilégios em detrimento de outros. Isso decorre do uso político na concessão de registros das queijarias e coloca em xeque a IG para o Queijo do Marajó.

Esta situação tem provocado uma clivagem entre os produtores de queijo, estando de um lado aqueles que conseguiram se regularizar e, desta forma, poderão usar o “selo” da IG em seus produtos; e de outro lado aqueles que estão à margem deste processo, pois não reúnem condições técnica-econômicas para se adequarem

ao marco legal em vigor e muito menos têm poder para “barganhar” uma ação mais complacente por parte dos agentes do Estado. Esta clivagem é também perceptível do ponto de vista espacial, na medida em que constatamos que a maioria dos produtores de queijo não regularizados são os que produzem o Queijo do Marajó tipo manteiga e estes estão todos localizados no município de Cachoeira do Arari.

Dessa forma, a hipótese que levantamos se confirma até o presente momento, pois somente os produtores mais capitalizados e/ou influentes politicamente têm conseguido regularizar suas queijarias, conforme o que estabelece a legislação para produtos artesanais e o protocolo do Queijo do Marajó. A maioria dos produtores de Queijo do Marajó continua na informalidade, estando triplamente pressionados: primeiro, pelos seus colegas produtores de queijo já regularizados; segundo, pelos produtores de queijo de búfala da estrada (outras regiões paraense) e, por fim, pela ADEPARÁ, que apesar de não ter realizado nenhuma ação de fiscalização na Ilha, está sendo cobrada pelos produtores regularizados para que cumpra com o que prometeu quando da regularização das queijarias, ou seja, coibir a venda dos queijos das queijarias que não estejam regularizadas. No entanto, não observamos por parte destes produtores nenhuma preocupação com o queijo “da estrada”, justamente aquele que inicialmente justificou a elaboração do projeto de IG para o Queijo do Marajó, mas sim apenas com o queijo “clandestino” produzido na própria Ilha de Marajó.

Esta realidade, as “pressas” em se ter uma IG reconhecida no estado do Pará, somada ao desconhecimento e/ou negligência com o circuito espacial do Queijo do Marajó, são grandes gargalos e retroalimentam a clivagem entre produtores de queijo. Assim sendo, observa-se não apenas o **risco da clivagem e conflitos** entre os produtores de queijo, mas acima de tudo, da *apropriação individual e setorial do saber-fazer do Queijo do Marajó para fins de acumulação e reprodução do capital em detrimento ao desenvolvimento territorial como vem sendo postulado pelos seus idealizadores.*

Em um contexto como este nos parece que a questão mais importante a se discutir não é a proteção deste saber-fazer, e sim, quem se apropriará efetivamente da renda de monopólio resultante da ativação deste recurso? Isto porque no atual momento (março de 2017), caso a IG fosse regulamentada, **apenas dez (10) produtores** poderiam utilizá-la em seus produtos e, desta forma, se beneficiariam da renda de monopólio gerada pela atividade. O restante dos produtores de queijo, ou

seja, 67%, que no decorrer de séculos ajudaram a construir este saber-fazer estarão excluídos dos processos atuais e vindouros. Estes números são a expressão inexorável da assimetria de poder existente na região, colando estes sujeitos em tempo-espacos completamente diferentes. Enquanto para uma minoria a IG poderá representar um passaporte para o futuro, para a maioria é uma nobre desconhecida e poderá transformar-se em um símbolo de exclusão.

Neste sentido, os projetos “Rota Turística do Queijo do Marajó” e “Bubalinocultura”³³¹, apesar de se apresentarem como ferramentas estratégicas para potencializar a IG do Queijo do Marajó, em nossa avaliação são insuficientes, pois partem da perspectiva que há uma homogeneidade socioespacial na região, quando o que existe é uma grande heterogeneidade, em que uma das suas principais facetas é a assimetria socioeconômica e de poder entre os produtores, como demonstrado no tópico 5.2. Reiteramos que sem uma visão de totalidade não se pode pleitear a mudança da realidade.

Qualquer projeto que tenha o Queijo do Marajó como eixo estruturador requer que entendamos como está estruturado o espaço geográfico da região e o circuito espacial do Queijo do Marajó. O Marajó é tributário de uma herança colonial em que sua principal marca é o latifúndio e a existência de uma elite agrária ausenteísta que vive “de costa” para a região. O latifúndio se alicerça na pecuária (bovina e bubalina) de corte, sendo que a produção de queijo sempre teve extrema dificuldade para se desenvolver, pois historicamente teve um papel econômico e político secundário na região. Esta condição se aprofundou com a criação da ADEPARÁ, levando os fazendeiros a abandonarem a atividade, “deixando-a” para os produtores familiares. O grande problema, no entanto, é que em uma região em que o latifúndio e a assimetria de poder são suas principais marcas, estes produtores familiares sempre tiveram dificuldade para desenvolver esta atividade. Neste cenário, a “saída” encontrada foi se “associar” aos fazendeiros da região, havendo uma espécie de especialização da produção queijeira, pois enquanto os fazendeiros produzem leite, os produtores familiares produzem o queijo. Esta realidade afeta tanto os produtores de queijo tipo manteiga, como o tipo creme, criando uma mútua dependência, mas

³³¹ O primeiro projeto está em fase de elaboração e sob a supervisão da SETUR. Já o segundo está sob a supervisão do SEBRAE/Belém e está em fase de implantação, com recursos orçamentados para dois anos de trabalho (Informação verbal obtida na Oficina sobre a Rota Turística do Queijo do Marajó, Soure, em 08 de março de 2017).

com vantagens para os fazendeiros em função da apropriação de parte da renda gerada pelos produtores de queijo.

Com a IG em funcionamento poderá haver duas tendências: a primeira, caso a IG leve à agregação de valor, os fazendeiros deixarão de vender leite e passarão a produzir queijo; a outra, caso não façam isso, elevará o preço do produto, aumentando assim a apropriação da renda gerada pelo produtor familiar. De forma geral, há uma tendência que o saber-fazer do Queijo do Marajó seja apropriado pelos produtores mais capitalizados e politicamente mais influentes, reforçando assim, processos de concentração do capital e não sua distribuição como se espera. Esta é uma tendência que observamos e que com a IG poderá ser ampliada, uma vez que a lógica que orienta determinados agentes públicos é que o mercado se encarregará de selecionar quem permanecerá ou não na atividade.

Dessa forma, o projeto de uma IG para o Queijo do Marajó apesar de **importante** para “proteger” a marca e como instrumento de desenvolvimento para região, tem pouca ressonância entre os produtores/queijeiros e outros agentes locais. Expressa mais um movimento/interesse das instituições idealizadoras do projeto do que os produtores de queijo, em especial dos produtores familiares, pois estão excluídos do processo de regularização do Queijo do Marajó e pouco ou nada sabem sobre a IG. Como diz o ex-presidente da APQLM,

[...] isso aí [IG] é um sonho muito lindo, mas como é que a gente vai regularizar o que não tem? [...] O maior beneficiário nisso, não é o pequeno, é sempre o grande. Pela questão, produz mais vende mais né! Tendo condições de barganhar [...] Só não vai ouvir choro de quem é proprietário, mais de quem é como a gente [comprador de leite] vai. Meu irmão parou em novembro até agora. Como é que uma família vai viver de queijo parado desde novembro, dezembro, janeiro, fevereiro, março. Cinco meses já foi [...] (Entrevista realizada com Presidente da APQLM, realizada em 05 março de 2016, Soure. Grifo nosso).

Diante dos fatos observados e analisados e entendendo os **riscos e desafios** colocados para a IG do Queijo do Marajó, se faz necessário posicionar adequadamente este projeto no contexto da política de IG no Brasil; aprender com as experiências em curso, saber dos principais desafios que permeiam esta política e os projetos em desenvolvimento. Ao fazermos isso, entenderemos que ainda não temos um marco legal adequado para este tipo de projeto no Brasil, que as políticas existentes são insuficientes para que estes instrumentos venham efetivamente ajudar

no desenvolvimento territorial e, por fim, que ainda não existe uma relação direta entre IG e desenvolvimento territorial. Todavia, estas questões não podem obscurecer a importância deste instrumento, mas alertar-nos quanto aos objetivos que devem efetivamente orientar este tipo de projeto. O desafio colocado para os agentes responsáveis/envolvidos neste projeto é que este instrumento não pode ser visto como uma panaceia ou mesmo a única ferramenta de desenvolvimento regional, mas que compõe um cardápio de opções de valorização de produtos regionais (MASCARENHAS; WILKINSON, 2013), como já demonstrado no capítulo 3.

Obter o registro de IG não é tão difícil, mas regulamentá-la e transformá-la em instrumento de desenvolvimento é o grande desafio. Exemplo disso são as IGs dos Queijos Serro e Canastra, ambos com registros desde 2011/2012, respectivamente. Todavia, passados seis anos, estas IGs ainda não saíram do “papel” e, desta forma, não cumpriram minimamente a função para as quais foram criadas, ou seja, proteger a notoriedade do produto. Este lapso entre registro pelo INPI e regulamentação da IG pelo Conselho Regulador é muito perigoso e demonstra a fragilidade na elaboração destes projetos. Nossa preocupação ao buscar estes exemplos é que isso venha a ocorrer com a IG do Queijo do Marajó. Pensamos que este risco não pode ser desconsiderado, principalmente em um contexto em que se conhece pouco sobre IG e em função da forma como vem se construindo este projeto.

A maioria dos produtores de queijo pouco conhece sobre IG e de como esta poderá ajudá-los, outro problema é o nível de organização sociopolítica dos produtores. Apesar dos mesmos estarem organizados em uma associação (APQLM), esta é muito recente, configurando um esforço mais de obrigação/necessidade do que refletindo um processo de organização interna dos produtores na direção de uma inovação social voltada para a qualidade, tendo a IG como expressão deste movimento e, por fim, não menos preocupante é o papel desempenhado pelo Estado, no caso representado pela SEDAP, ADEPARÁ e SEBRAE, pois vem implementando um projeto de cunho territorial, mas com pouca discussão e, em determinadas situações, de cima para baixo, gerando apreensão, conflitos e riscos de exclusão de parte significativa dos produtores de queijo, ou seja, desconsiderando efetivamente o que significa a dimensão territorial do desenvolvimento.

É imperioso que se reconheça que a diferenciação socioeconômica e a assimetria de poder entre os produtores de Queijo do Marajó são limitadores ao sucesso deste projeto. Por trás destas assimetrias existe uma concepção de mundo

que orienta cada um destes sujeitos. Elas foram forjadas no decorrer de três séculos de uma pecuária latifundiarista e oligárquica em que os produtores familiares de queijo viviam nas fimbrias desta sociedade. É desumano colocar os dois, lado a lado, e dizer: “está aqui o marco legal e a IG, se adequem e compitam entre si”! Como competir em condições de “igualdade” se os fazendeiros usufruem do poder que emana da terra e os queijeiros dispõem “apenas” da sua história? Nesta disputa, a assimetria socioeconômica e de poder faz com que as distâncias entre os mesmos não apenas se mantenham, como poderão ser aumentadas. Como um projeto que prima pela cooperação, participação e coesão social terá êxito nestas condições em que se espera que somente as forças de mercado resolvam os problemas das assimetrias e do desenvolvimento? Estes são os **desafios** colocados para o uso destes instrumentos em espaços como o marajoara, marcados por uma longa histórica de exclusão socioespacial.

Esta realidade não está presente apenas no Marajó, mas em outras regiões do Brasil, não podendo ser desconsiderada quando da elaboração deste tipo de projeto. Talvez, esteja aí parte das explicações referentes a algumas IGs já aprovadas pelo INPI, mas que não lograram êxito quando da sua implementação. Entre as razões apontadas pelos autores utilizados nesta pesquisa estão: excessivo protagonismo dos agentes públicos e privados idealizadores desses projetos; ausência de uma política pública que dê sustentação à produção e comercialização dos queijos artesanais que utilizam leite cru; baixa internalização deste instrumento por parte dos produtores rurais e a hipótese que estamos lançando nesta tese é que a assimetria socioeconômica e de poder entre os produtores rurais é um limitador para desenvolvimento deste tipo de projeto. Este é um assunto que esperamos que outros pesquisadores nos ajudem a entender melhor e que será objeto de novas pesquisas.

O enfrentamento destes tipos de tendência/desafios está naquilo que Amartya Sen (2010) nos ensina, ou seja, precisamos inverter os polos da discussão dos meios para os fins do desenvolvimento. Não adianta falar em desenvolvimento territorial apenas como “inovação por adição” como critica Favareto (2010, p.299), é preciso ir além. Neste sentido, Brandão (2007) chama a atenção que, por mais que as políticas voltadas para o desenvolvimento local sejam importantes, sem uma política estruturante as chances disto se tornar realidade é muito limitada. Dessa forma, isto coloca os meios (as IGs) de desenvolvimento em condições desfavoráveis, pois este é o grande problema identificado por Niederle (2011; 2013) quando argumenta que o

Brasil não dispõe de um marco institucional que dê sustentação a uma política de IG, colocando em risco os projetos em desenvolvimento.

A análise das experiências de IGs no Brasil não apontam caminhos quanto ao enfrentamento destes desafios. As discussões estão centralizadas mais nos meios do que nos fins do desenvolvimento como propõe Amartya Sen (2000). Parte-se do princípio de que a agregação de preço irá levar ao desenvolvimento, mas pouco se discute que desenvolvimento é este. Aqui está subentendida a velha concepção de desenvolvimento enquanto crescimento do PIB. Nesta concepção, a renda de monopólio gerada pela IG resultante da história do lugar e da herança coletiva poderá ser apropriada de forma diferenciada dentro do território, levando assim a processos de concentração e centralização do capital.

Diante desta situação não poderemos incorrer no equívoco de achar que as IGs por si só trarão o desenvolvimento e mudarão quadros econômicos e sociais caracterizados por pobreza e exclusão social, e/ou que poderão de forma automática agregar valor e promover o produto no mercado. Para que isso aconteça é preciso a existência de políticas públicas que possam transformar este dispositivo em um meio para promover o desenvolvimento do território (DALLABRIDA, 2015). Dessa forma, a IG é mais um instrumento que pode ser mobilizado para o desenvolvimento territorial e não o único, sem esquecer as articulações interescares e interinstitucionais que a sociedade local terá que mobilizar para transformar um produto com IG em uma experiência exitosa, em termos de agregação de valor ao produto e ao território, distribuindo renda intersetorialmente e sustentável espaço-temporalmente.

Esperamos que as ideias aqui expostas possam ser úteis para (re) orientar a implantação e uso da IG do Queijo do Marajó, caso esta venha a ser aprovada e regulamentada. Este esforço decorre daquilo que Santos (2000) nos ensina, que *toda teoria comporta uma utopia*. No caso dos produtores de Queijo do Marajó, em especial dos produtores familiares, qualificados na pesquisa como Queijeiros, nossa utopia é que todos venham a ter condições de produzir e viver com dignidade. A utopia é que vejam o território como um trunfo e o saber-fazer do queijo marajoara como uma “arma” a ser usada para se protegerem das pressões que estão por vir, tanto em decorrência da regulamentação do Queijo do Marajó, como da disputa pelo uso do território, que tende a se intensificar em função da expansão da rizicultura na região. Diante destes cenários/desafios, é preciso que vejam no Queijo do Marajó um

patrimônio coletivo e qualquer projeto/ação só é válido e justificável quando for para o bem da coletividade.

Por fim, finalizamos a tese com o pensamento de um marajoara de coração, como eu:

O Marajó, felizmente ou não, eu não sei, está entrando numa nova fase. Nenhum homem é uma ilha e nem uma ilha pode ficar isolada do resto do mundo. O equilíbrio dos seus valores não é mais estável: só um baquezinho e aquele castelo encantado, onde estava hospedado um outro homem, um outro tipo de vida pode desmoronar. **Talvez tenha chegado a hora para perguntar: onde vais, meu Marajó?** (GALLO, 1980, p.32. Grifo nosso).

A resposta a esta pergunta provocante e inquietante de Gallo perpassa pelos processos que estão em curso e que esta tese buscou analisar. Oferecemos algumas possibilidades de respostas, mas **o que poderá vir a ser** depende de cada marajoara da terra e/ou de coração. Desta forma, esperamos que os elementos aqui dispostos instrumentalizem um agir em prol da dignidade humana e que o projeto de IG do Queijo do Marajó, apesar das **limitações** identificadas, possa ser (re) direcionado para o empoderamento social e valorização integral do território. Para os que nos chamarem de idealistas, respondemos à provocação com as palavras de Roberto Mangabeira Unger³³² para quem “[...] precisamos perder o medo das ideias. Só elas nos libertarão [...]” e nos ajudarão a criar o novo. Em relação à IG para o Queijo do Marajó, a criação do novo perpassa pelo sentimento de pertencer a um território, a uma história e futuro em comum, possibilitando assim a (re) orientação dos processos em curso e a estruturação de um projeto político em que todos sejam levados em consideração.

³³² Entrevista publicada no Jornal “O Globo” em 20 de janeiro de 2008.

REFERÊNCIAS

ABRAMOVAY, R. Para uma teoria dos estudos territoriais. In: VIEIRA, P. F. et al. (Org.). *Desenvolvimento Territorial Sustentável no Brasil*. Subsídios para uma política de fomento. Florianópolis: APED/Secco, 2010, p. 27-47.

ACATAUASSÚ, D. *Marajó, minha vida*. Belém: Cejup, 1998.

AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO PARÁ, ADEPARÁ. *Relatório Adepará 2013*. Disponível em: <http://adepara.pa.gov.br/sites/default/files/relatorio_2013.pdf>. Acesso em: 18 ago. 2015.

AGÊNCIA MINAS GERAIS. *Queijo Minas Artesanal do Serro tem Indicação Geográfica reconhecida*. Secretaria de Estado de Governo de Minas Gerais. Disponível em: <<http://www.agenciaminas.mg.gov.br/noticias/agricultura/37729-queijo-minas-artesanal-do-serro-tem-indicacao-geografica-reconhecida-queijo-minas-artesanal-do-serro-tem-indicacao-geografica-reconhecida>>. Acesso em: 06 ago. 2011.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, ANVISA. *Resolução-RDC nº 49, de 31 de outubro de 2013*. Dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário e dá outras providências.

AGÊNCIA SEBRAE DE NOTÍCIAS. *Cajuína do Piauí recebe Indicação Geográfica*. Certificação atesta a qualidade e características peculiares da bebida feita à base de caju. Disponível em: <<http://www.pi.agenciasebrae.com.br/sites/asn/uf/PI/Rotativo/Caju%C3%ADna-do-Piau%C3%AD-recebe-Indica%C3%A7%C3%A3o-Geogr%C3%A1fica>>. Acesso em: 04 set. 2014.

ALTMANN, R. Certificações de qualidade e origem e desenvolvimento rural. In: LAGES, V.; LAGARES, L.; BRAGA, C. L. (Org.). *Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios*. Brasília: Sebrae, 2005.

ANJOS, F. S. dos. Indicações Geográficas, identidade e desenvolvimento: um diálogo entre a realidade europeia e brasileira. In: FROEHLICH, J. M. (Org.). *Desenvolvimento territorial: produção, identidade e consumo*. Ijuí: Unijuí, 2011.

ANJOS, F. S. dos; CALDAS, N. V. (Org.). *Para além da qualidade: trajetórias de valorização de produtos agroalimentares*. Chapecó: Argos, 2014.

ANJOS, F. S. dos; FROEHLICH, J. M. Indicações Geográficas e desenvolvimento territorial na Espanha e Brasil: o caso dos azeites de oliva do Jaén e dos vinhos do Vale do Vinhedos. In: ANJOS, F. S. dos; CALDAS, N. V. (Org.). *Para além da qualidade: trajetórias de valorização de produtos agroalimentares*. Chapecó: Argos, 2014.

APROVALE. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento Seminário “Intercâmbio de experiências e conhecimento técnico sobre o registro e controle de

Indicações Geográficas na Espanha e União Europeia". O evento ocorreu de 05 a 07/04/2016 em Brasília. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/desenvolvimento-sustentavel/indicacao-geografica/eventos/>>. Acesso em: 23 jun. 2016.

_____. *Pedidos de indicação geográfica concedidos e em andamento*. Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil/>>. Acesso em: 27 mai. 2016.

ARCE, A.; FISHER E. "Global configurations and food objects and commodities - apples, honey & coca". Paper presented at the *International conference on "Agricultural Commodity Systems in Comparative Perspective"*. Toronto, Canada. 1997.

BARATA, M. *Formação histórica do Pará: obras reunidas*. Belém: UFPA, 1973. Coleção amazônica. Série José Veríssimo.

BARBOSA, M. J. de S. *Relatório Analítico do Território do Marajó*. Belém, 2012.

BARBOSA, P. M. da S. Marcas Coletivas e Marcas de Certificação. In: BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. *Curso de propriedade intelectual e inovação no agronegócio: módulo II indicação geográfica*. Organização de Luiz Otávio Pimentel. 4. ed. Brasília: MAPA; Florianópolis: FUNJAB, 2014. p.271-282.

BARROS, M. J. B. Território e desenvolvimento: uma análise crítica do plano de desenvolvimento territorial sustentável do arquipélago do Marajó-Pará. *Revista GeoAmazônia* – ISSN: 2358-1778 (online) 1980-7759 (impresso), Belém, n. 01, v. 01, p. 40-54, jan./jun. 2013.

BARROSO, A. E. V. *Marajó: estudo etnográfico, geológico e histórico sobre a grandiosa Ilha da foz do Amazonas*. Rio de Janeiro: Americana, 1954.

BAUDRILLARD, J. *Para uma crítica da economia política do signo*. Tradução de Anibal Alves. Lisboa-Portugal: Edições 70, 1996.

_____. *Sociedade do Consumo*. Tradução de Anibal Alves. Lisboa-Portugal: Edições 70, 2010.

BECK, U. *Sociedade de Risco: rumo a outra modernidade*. Tradução de Sebastião Nascimento. São Paulo: Editora 34, 2010.

BECKER, B. *Amazônia: Geopolítica na virada do terceiro milênio*. Rio de Janeiro: Garamond, 2004.

BENKO, G. *Economia, espaço e globalização*. São Paulo: HUCITEC, 1996.

BENKO, G.; PECQUEUR, B. Os recursos de territórios e os territórios de recursos. *Geosul*. Florianópolis-SC, v. 16, n. 32, p. 31-50, jul/dez 2001.

BOGO, A. *A linguagem das mercadorias em Marx*. Rio de Janeiro: Consequências, 2015.

BONANO, A. Globalização da economia e da sociedade: fordismo e pós-fordismo no setor agroalimentar. In: CAVALCANTI, J. S. B. (Org.). *Globalização, trabalho, meio ambiente: mudanças socioeconômicas nas regiões frutícolas para exportação*. Recife: Ed. Universitária da UFPE, 1999, p. 47-94.

BOYER, R. As alternativas ao fordismo. In: BENKO, G.; LIPIETZ, A. (Org.). *As Regiões ganhadoras*. Distritos e redes: os novos paradigmas da geografia econômica. Oeiras: Celta Editora, 1994.

BRABRET, C.; PALLET, D. Os selos oficiais de Qualidade dos alimentos na França e na Europa. In: LAGES, V.; LAGARES, L.; BRAGA, C. L. (Org.). *Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios*. Brasília: Sebrae, 2005.

BRAGANÇA, D.; AIRES, J. Giovanni Gallo e o Museu do Marajó: o documentário de uma história invisível. *PZZ*, nº 11, ano IV, 2010.

BRANDÃO, C. A. Desenvolvimento, Territórios e Escalas Espaciais: levar na devida conta as contribuições da economia política e da geografia crítica para construir a abordagem interdisciplinar. In: RIBEIRO, M. T. F.; MILANI, C. R. S. (Org.). *Compreendendo a complexidade socioespacial contemporânea: o território como categoria de diálogo interdisciplinar*. Salvador: Editora da UFBA. 2008.

_____. *Território e desenvolvimento: as múltiplas escadas entre o local e o global*. Campinas: UNICAMP, 2007.

BRASIL. *Lei n. 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e regulamentada pelo Decreto 30.691 de 29 de março de 1952*. Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. *Curso de propriedade Intelectual e Inovação no Agronegócio: Indicação geográfica*. Org. Luiz Otavio Pimentel. 4. ed. Vol. Módulo II. Florianópolis: FUNJAB, 2014.

_____. *Decreto n. 8.492, de 13 de julho de 2015*. Aprova a Estrutura Regimental e o Quadro Demonstrativo dos Cargos em Comissão e das Funções de Confiança do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e remaneja cargos em comissão. Revogado pelo Decreto nº 8.701, de 2016. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/ministerio/quem-e-quem>>. Acesso em: 06 de out. 2016.

_____. Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. Instituto Nacional da Propriedade Industrial. *INPI e Sebrae lançam catálogo de Indicações Geográficas Brasileiras*. Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/portal/artigo/inpi_e_sebrae_lancam_catalogo_de_indicacoes_geograficas_brasileiras>. Acesso em: 30 out. 2015.

_____. *Plano Plurianual de Ação (PPA) 2016-2019, Programa N153 - Agropecuária Sustentável*.

_____. Presidência da República. Casa Civil. *Plano de Desenvolvimento Territorial Sustentável para o Arquipélago do Marajó*, Brasília 2007.

_____. Protocolo de cooperação técnica que entre si celebram o Ministério Público Federal e o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. *Diário Oficial da União*, seção 3 nº 78 26 de abril de 2011.

_____. Secretaria de Política de Promoção da Igualdade racial SEPPIR. *Diagnóstico do Programa Brasil Quilombola*. Brasília, 2012.

_____. *Decreto 8.471/2015*. Altera o Anexo ao Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, que regulamenta os arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.

_____. Ministério de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. *Portaria Nº 85, de 10 de abril de 2006*.

_____. *Instrução Normativa nº 030/2013, de 12 de novembro de 2010*. Estabelecimento de normas gerais de procedimentos para explicitar e cumprir dispositivos da Lei de Propriedade Industrial - Lei nº 9279, de 14 de maio de 1996, no que se refere às especificações dos pedidos de patente.

_____. *Instrução Normativa INPI nº 0025/2013, de 21 de agosto de 2013*, regulamenta o registro da IG no Brasil.

_____. *Instrução Normativa nº 16/2015, de 23 de junho de 2015*. Estabelece, em todo o território nacional, as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referente às agroindústrias de pequeno porte.

_____. Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário. *Selos Indígenas do Brasil*. Disponível em: <<http://www.mda.gov.br/sitemda/noticias/selo-ind%C3%ADgena-valoriza-produ%C3%A7%C3%A3o-kaingang-ga%C3%BAcha/>> Acesso em: 15 set. 2016.

BRUCH, K. L. A legislação brasileira sobre Indicações Geográficas em face das experiências internacionais. In: NIEDERLE, P. A. (Org.). *Indicações Geográficas: Qualidade e Origem nos mercados alimentares*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2013.

_____. *Signos Distintivos de Origem: Entre o Velho e o Novo Mundo. Seminário sobre Proteção de Indicações Geográficas como Instrumento de Desenvolvimento Rural*. Brasília, 2014. Disponível em: <<http://Www.Agricultura.Gov.Br/Desenvolvimento-Sustentavel/Indicacao-Geografica/Eventos>>. Acesso em: 23 jun. 2016.

BRUCH, K. L. et al. Indicações geográficas e outros signos distintivos: aspectos legais. In: BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. *Curso de propriedade intelectual e inovação no agronegócio*: Indicação geográfica. Org. Luiz Otavio Pimentel. 4. ed. Vol. Módulo II. Florianópolis: FUNJAB, 2014.

BUENO C.; AGUILAR CRIADO, E. (Coord.). Las expresiones locales de la globalización. *México y Españã*. Ciudad de México, CIESAS, Universidad Iberoamericana y Porrúa, 2003.

CANCELA, C. D. Famílias de elite: transformação da riqueza e alianças matrimoniais. Belém 1870-1920. *Topoi*, v. 10, n. 18, jan/jun 2009, p. 24-38.

CAPEL, H. *La morfología de las ciudades: agentes urbanos y mercado imobiliário*. Tomo iii. Barcelona: Ediciones del Serbal, 2013.

CARTA do primeiro simpósio de queijos artesanais do Brasil. *1º Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil*. Disponível em: <<http://www.sertaobras.org.br/wp-content/uploads/2011/12/CARTA-DE-FORTALEZA-11.pdf>>. Acesso em: 25 ago. 2015.

CASABIANCA, F. et al. Terroir e tipicidade: dois conceitos-chave para as Indicações Geográficas. In: NIEDERLE, P. A. (Org.). *Indicações Geográficas: Qualidade e Origem nos mercados alimentares*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2013.

CASTILHO, R.; FREDERICO, S. Espaço geográfico, produção e movimento: uma reflexão sobre o conceito de circuito espacial produtivo. *Sociedade & natureza*, Uberlândia, 22 (3): 2010.

CERDAN, C. Indicações Geográficas e estratégias de desenvolvimento territorial. In: NIEDERLE, P. A. (Org.). *Indicações Geográficas: Qualidade e Origem nos mercados alimentares*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2013.

CERDAN, C. et al. Elaboração do regulamento de uso, conselho regulador e definição de controle. In: BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. *Curso de propriedade Intelectual e Inovação no Agronegócio: Indicação geográfica*. Org. Luiz Otavio Pimentel. 4. ed. Vol. Módulo II. Florianópolis: FUNJAB, 2014.

_____. Indicações geográficas de produtos agropecuários: importância histórica e atual. In: BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. *Curso de propriedade Intelectual e Inovação no Agronegócio: Indicação geográfica*. Org. Luiz Otavio Pimentel. 4. ed. Vol. Módulo II. Florianópolis: FUNJAB, 2014.

CHAMPREDONDE, M. La valorización de la tipicidad cultural y territorial de productos mediante certificaciones em países de América Latina. In: FROEHLICH, J. M. (Org.). *Desenvolvimento territorial: produção, identidade e consumo*. Ijuí: Unijuí, 2012.

CHAMPREDONDE, M.; COSIOROVSKI, J. G. ¿Agregado de Valor o Valorización? Reflexiones a partir de Denominaciones de Origen en América Latina. *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, vol 3, nº 9, Santiago do Chile, 2016.

CHEPTULIN, A. *A dialética materialista: categorias e Leis da Dialética*. São Paulo: Alfa-Omega, 1982.

CINTRÃO; GONÇALVES. Resultados da discussão do Grupo de Trabalho do Slow Food no quadro do *I Encontro e I Simpósio Nacional sobre Queijos Artesanais de Fortaleza*, 2012. Disponível em: <<http://www.slowfood.com/slowcheese/eng/101/brazil>>. Acesso em: 22 ago. 2016.

CIRAD. *Systèmes agroalimentaires localisés: organisations, innovations et développement local*. Montpellier: Cirad, 1996.

COELHO, A. *Características de Uso e Cobertura da Terra, e Fundiária dos Municípios que Compõem a Ilha de Marajó-Pará*. Reserva da biosfera Amazônia-Marajó. Belém, 2011.

COHEN, D. *La mondialisation et ses ennemis*. Paris: Grasset et Fasquelle, 2004.

CONFEDERAÇÃO da Agricultura e Pecuária do Brasil, CNABRASIL. *Entrevista com presidente da Aprocan*. Disponível em: <<http://www.cnabrasil.org.br/noticias/produtores-de-minas-gerais-pedem-normas-para-comercializacao-do-queijo-artesana>>. Acesso em: 15 de set. 2016.

CONTEL, F. B. As divisões regionais do IBGE no século XX (1942, 1970 e 1990). *Terra Brasilis* (Nova Série) [On-line], 3, 2014, posto on-line no dia 26 Agosto 2014. Disponível em: <<http://terrabrasilis.revues.org/990>>. Acesso em: 25 jan. 2016.

COSTA, F. de A. A questão agrária na Amazônia e os desafios estratégicos de um novo desenvolvimento. In: COSTA, W. M. da; BECKER, B. K.; ALVES, D. S. (Org.). *Dimensões Humanas da Biosfera-atmosfera na Amazônia*. São Paulo: Editora da Usp, 2007.

_____. *Formação Agropecuária na Amazônia: os desafios do desenvolvimento sustentável*. Belém: NAEA, 2012.

CRUZ, B. E. V da; GOMES, D. L; CALVI, M. F. A agricultura camponesa no Marajó: entre o latifúndio tradicional e o moderno. *XI Encontro Nacional da Anpege*, Presidente Prudente, 2015.

CRUZ, F. T. *Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais: um estudo sobre a qualidade dos alimentos a partir do caso do queijo serrano do Campos de Cima da Serra - RS*. 292 f. 2012. Tese (Doutorado) - Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre-RS.

DA SILVA JÚNIOR, A. F. As organizações patronais rurais no estado do Pará: evolução e perspectiva. *Revista do Instituto Histórico e Geográfico do Pará* (IHGP), Belém, n. 1, v. 01, p. 88-106, jan/jun. 2014.

DALLABRIDA, V. R. (Org.). *Desenvolvimento territorial: políticas públicas brasileiras, experiências internacionais e a indicação geográfica como referência*. São Paulo: LiberArs, 2014.

_____. (Org.). *Indicação geográfica e desenvolvimento territorial: reflexões sobre o tema e potencialidade no Estado de Santa Catarina*. São Paulo: LiberArs, 2015.

DE DAVID, C.; WIZNIEWSKY, C. R. F. (Orgs.). *Agricultura e transformações socioespaciais olhares geográficos e a pesquisa de campo*. Porto Alegre: Evangraf/Jadeditora, 2015.

DEMATTEIS, G. Sistema Local Territorial: um instrumento para representar, ler e transformar o território. In: ALVES, A. F.; CARRIJO, B. R.; CANDIOTTO, L. Z. P. *Desenvolvimento territorial e agroecologia*. Milano: Franco Angeli, 2007. p. 7-11.

_____. Território: uma oportunidade para repensar a geografia. In: SAQUET, M. *Abordagens e concepções de território*. Milano: Franco Angeli, 2007. p. 7-11.

DENARDIN, V. F.; SULZBACH, M. T. Produtos com identidade territorial: o caso da farinha de mandioca no litoral paranaense. In: SAQUET, M.; SANTOS, R. A. dos (Org.). *Geografia agrária território e desenvolvimento*. São Paulo: Expressão Popular, 2010.

DIÁRIO DO PARÁ. Finalista do Prêmio Agropará 2016. *Caderno Geral A5*, 23/11/2016. Disponível em: <<http://www.diarioonline.com.br/noticias/para/noticia-386598-premio-homenageia-os-melhores-do-agronegocio.html>>. Acesso em: 25 nov. 2016.

DICKEN, P. *Mudança Global: mapeando as novas fronteiras da economia mundial*. Porto Alegre: Bookman, 2010.

DOSI, G.; METCALFE, S. Approches de l'irréversibilité en théorie économique. In: BOYER, R.; CHAVANCE, B., GODARD, O. (Ed.). *Les figures de l'irréversibilité em économie*. Paris: Edition EHESS, 1991, p.37-68.

DOSSIÊ Patrimoines, ordres et développement du capitalisme, *Revista Géographie, Economie, Société*, v. 6, n. 3, jul/set 2004.

DUARTE COELHO, M.; FILHO, V. E. M.; CHAGAS, W. L. B. J. Caracterização físico-química da Aguardente de Mandioca (*Manihot Esculenta C.*) - Tiquira, do município de Barreirinhas do Estado do Maranhão. Associação Brasileira de Química, 55º Congresso Brasileiro de Química, 2015. Disponível em: <<http://www.abq.org.br/cbq/2015/trabalhos/10/8211-21571.html>>. Acesso em: 06 out. 2016.

DULLIUS, P. R. *Indicações Geográficas e desenvolvimento territorial: as experiências do Rio Grande do Sul*. 2009. 137 f. Dissertação (Mestrado em Extensão Rural) – Universidade Federal de Santa Maria.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA, EMBRAPA. *Desenvolvimento Territorial Estratégico para Região do MATOPIBA - Parceria INCRA e EMBRAPA (MDA e MAPA)*. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/gite/projetos/matopiba/index.html>>. Acesso em: 23 de ago. 2016.

ETGES, V. E. *Geografia agrária: a contribuição de Leo Walbel*. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2000.

FANET, J. Definition du Terroir. Directeur du Syndicat des Coteaux du Languedoc (France) *Mots clés*: Terroir, Viticulture, Zonage, Définition Synthèse. Disponível em: <<http://search.proquest.com/openview/d6cea5ed68f114a235028cca6335d9ab/1?pq-origsite=gscholar>>. Acesso em: 25 de mai 2016.

FAO/INCRA. *Perfil da agricultura familiar no Brasil: dossiê estatístico*. Projeto UTF/BRA/036, agosto, 1996.

FAVARETO, A. A abordagem territorial e as instituições do desenvolvimento rural. *Encontro da Rede Rural*, 1., Niterói, p. 01-23, 2007.

FÁVERO, K. C. Indicações Geográficas. In: BRASIL. Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. *Curso de propriedade intelectual e inovação no agronegócio*. Organização Luiz Otávio Pimentel. 2ª ed. rev. e atual. Brasília: MAPA; Florianópolis: EAD\UFSC, 2010.

FERNANDES, M. *Estrutura fundiária e atuação política dos donos de terra no Pará: uma abordagem sobre a União Democrática Ruralista - UDR*. 1993. Dissertação (Mestrado Internacional em Planejamento do Desenvolvimento) - Núcleo de altos Estudos Amazônicos, Universidade Federal do Pará.

FERREIRA, C. L. de L. Mesa redonda: Situação da produção e mercado dos queijos artesanais na França, América Latina e Brasil. *Oficina Sobre Queijos Artesanais*. Org. Rede Sial Brasil. Joinville/SC, 2016.

FIGUEIREDO, E. L. *Elaboração e caracterização do "Queijo Marajó", tipo creme, de leite de búfala, visando sua padronização*. 2005. 123 f. Dissertação (Mestrado em Ciência Animal) - Universidade Federal do Pará, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Amazônia Oriental, Universidade Federal Rural da Amazônia, Belém, 2006.

FILHO, J. A., LOURENÇO JUNIOR, J. B., HUHN, S. *Criação de búfalos*. Brasília: EMBRAPA-CPATU, 1998. 141p. (Coleção CRIAR, 5).

FLORES, M.X. *Da solidariedade social ao individualismo: um estudo sobre o desenvolvimento do vale dos vinhedos na serra gaúcha*. Tese (Doutorado em Sociologia Política). Florianópolis: UFSC, 2007.

FRÉMONT, A. *A região, espaço vivido*. Tradução de Antônio Gonçalves. Coimbra: Livraria Almeida, 1976.

FROEHLICH, J. M.; DULLIUS, P. R. As experiências de indicações geográficas no Brasil meridional e a agricultura familiar. In: FROEHLICH, J. M. *Desenvolvimento territorial: produção, identidade e consumo*. Ijuí: UNIJUÍ, 2011.

FROEHLICH, J. M. et al. A agricultura familiar e as experiências de Indicações Geográficas no Brasil meridional. *Agrociencia Uruguay*, Montevideo, v. 14, n. 2, dez. 2010. Disponível em: <http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2301-15482010000200012&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em: 13 set. 2014.

FROEHLICH, J.; PINTO, N. L.; CONCATO, A. Arroz do litoral norte gaúcho: A experiência da primeira denominação de origem brasileiro. *53º Congresso da Sober*. João Pessoa, 26 a 29 de julho de 2015.

FURTADO, A. M.; PONTES, F. Mapeamento de unidades de relevo do Estado do Pará. *Revista GeoAmazônia*, Belém, v. 02, n. 2, p. 56 - 67, jul/dez. 2013.

GAFFARD J. L. *Economie industrielle ou de l'innovation*. Paris: Dalloz. 1990.

GALLO, G. *Marajó: a ditadura da água*. Belém: Secretaria de Estado de Cultura, Desportos e Turismo, 1980.

GIL, A. C. *Como elaborar projetos de pesquisa*. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 184p.

GOLLO, S. S.; CASTRO, A. W. V. de. "Indicações geográficas no Brasil: as indicações de procedência já outorgadas e as áreas e produtos com potencial de certificação". *XLVI Congresso da sociedade Brasileira de Economia, Administração e Economia Rural*. Rio Branco: SOBER, 20 a 23 de julho de 2008.

GOMES, S. C. *Diagnóstico Econômico Social dos Municípios da Área de Abrangência da Reserva da Biosfera Amazônia-Marajó*. Belém, Peabiru. 2011.

GUANZIROLI, C. E. Desenvolvimento territorial rural no Brasil: uma polêmica. In: FROEHLICH, J. M. (Org.). *Desenvolvimento territorial: Produção, identidade e consumo*. Ijuí: Editora Unijuí, 2011.

GURGEL, V. A. Aspectos Jurídicos da Indicação Geográfica. In: LAGES, V.; LAGARES, L.; BRAGA, C. L. (Org.). *Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios*. Brasília: Sebrae, 2005.

HAESBAERT, R. *O mito da desterritorialização: do "fim dos territórios" à multiterritorialidade*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2004.

_____. *Regional-global: dilemas da região e da regionalização na geografia contemporânea*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2010.

HARVEY, D. *A produção capitalista do espaço*. São Paulo: Annablume, 2005.

_____. *Condição pós-moderna: uma pesquisa sobre as origens da mudança cultural*. Tradução de Adail Ubirajara Sobral e Maria Stela Gonçalves. 13. ed. São Paulo: Loyola, 2004.

_____. *O enigma do capital e as crises do capitalismo*. Tradução de João Alexandre Peschanski. São Paulo: Boitempo, 2011.

_____. *Os limites do Capital*. São Paulo: Boitempo, 2013.

HATANAKA, M.; BAIN, C.; BUSCH, L. Third-Party Certification in the global agrifood system. *Food Policy*, London, v.30, n. 3, p.354-369, 2005.

HESPANHOL, A. N. A incorporação da perspectiva do desenvolvimento territorial nas políticas públicas brasileiras: avanços e limites. *Campo-Território*, Revista de geografia agrária, v.5, n.10, p. 123-147, ago. 2010.

HOLANDA, S. B. de. *Raízes do Brasil*. 26. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

HOMMA, A. K. O.; MARQUES, J. R. F. Abordagem sobre o potencial da produção animal na ilha de Marajó. In: MARQUES, J. R. F. *Produção Animal na Ilha de Marajó*. 2. Ed. Belém: Embrapa Amazônia, 2011, p. 235-243.

ILBERY, B.; KNEAFSEY, M. Producer constructions of quality in regional speciality food production: a case study from South West England. *Journal of Rural Studies*, v. 16, n.2 p. 217-230, 2000.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, IBGE. *Divisão do Brasil em Mesorregiões e Microrregiões Geográficas*. Vol I. Rio de Janeiro: Fundação do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (FIBGE). Diretoria de Geociências (DGC) e Departamento de Geografia (DEGEO). Rio de Janeiro. 1990. 137 p.

_____. *Censo Agropecuário 2006*. Disponível em: <http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/51/agro_2006.pdf>. Acesso em: 15 out. 2015.

_____. *Estimativa 2015*. Disponível em: <<http://www.cidades.ibge.gov.br/xtras/uf.php?lang=&coduf=15&search=para>>. Acesso em: 07 set. 2015.

_____. *Censo Agropecuário de 2006*. Disponível em: <<http://www.sidra.ibge.gov.br>>. Acesso em: 15 jan. 2016.

_____. *Censo Demográfico 2010*. Disponível em: <<http://www.sidra.ibge.gov.br>>. Acesso em: 15 jan. 2016.

_____. *Sistema IBGE de Recuperação Eletrônica (SIDRA) 2015*. Disponível em: <<http://www.sidra.ibge.gov.br>>. Acesso em: 15 jan. 2016.

INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, SOCIAL E AMBIENTAL DO PARÁ, IDESP. *Estudos integrados da ilha do Marajó*. Belém, 1974. 333 p.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL, Iphan. *Banco de Dados de Bens Culturais Imateriais Registrados*. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/228>>. Acesso: 01 nov. 2016.

INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA, IMA. *Lista produtores cadastrados no programa do Queijo Minas Artesanal*: atualizada em 01/08/2016. Disponível em: http://www.ima.mg.gov.br/portarias/doc_download/680-produtores-queijo-minas-artesanal-. Acesso em: 22 set. 2016.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL, INPI. *Pedidos de indicação geográfica concedidos e em andamento*. Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br/Menu-Servicos/Indicacao-Geografica/Pedidos-De-Indicacao-Geografica-No-Brasil>>. Acesso em: 20 ago. 2015.

JURANDIR, D. *Marajó*. 5. ed. Belém: Editora Marques, 2016.

LACERDA, L. *Logística reversa: uma visão sobre os conceitos básicos e as práticas operacionais*. Rio de Janeiro: COPPEAD/UFRJ, 2002. Disponível em: <http://www.paulorodrigues.pro.br/arquivos/Logistica_Reversa_LGC.pdf>. Acesso em: 07 jul. 2012.

LAGES, V.; LAGARES, L.; BRAGA, C. L. *Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: indicações geográficas e certificações para a competitividade no negócios*. Brasília: Sebrae, 2005.

LASH, S.; URRY, J. *Economía del signos y espacios*. Sobre el capitalismo de la posorganización. Buenos Aires: Amortorrou, 1998.

LAVILLE, C.; DIONNE, J. *A construção do saber: manual de metodologia da pesquisa em ciências humanas*. Adaptação de Lana Mara Siman. Porto Alegre: ARTMED; Belo Horizonte: Editora UFMG, 1999.

LIPIETZ, A. Fordismo, fordismo periférico e metropolização. *Ensaio FEE*, Porto Alegre, 10(2). 1989:303-335,

LISBOA, P. L. B. *A terra dos Aruã: uma história ecológica do arquipélago do Marajó*. Belém: Museu Paraense Emilio Goeldi, 2012.

LOURENÇO, L. H. F. *Análise da composição química, microbiológica, sensorial e dos aromas do requeijão marajoara*. 1999. 127 f. Tese (Doutorado em Ciências Biológicas) - Universidade Federal do Pará; Museu Paraense Emílio Goeldi; Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Belém.

LOZANO CABEDO, C. M. *Agricultura Ecológica y "Segura"*. Multifuncional, calidad y territorio em el contexto de la globalización. 2009. Tese (Doutorado) - Universidad de Sevilla, Sevilla.

LYON, S. Migratory imaginations: the commodification and contradictions of shade grown coffe. *Social Antropology*, v. 14, n. 3, p.377-390, 2006.

MAIA, A. G., BUAINAIN, ANTONIO MARCIO. O novo mapa da população rural brasileira. *La nouvelle carte de la population rurale du Brésil/The new map of Brazil's rural population*. Confins (Paris), v. 2015, p. 1-26, n. 2015.

MAIORKI, G. J.; DALLABRIDA, V. R. A indicação geográfica de produtos: um estudo sobre a contribuição econômica no desenvolvimento territorial. In: DALLABRIDA, V. R. (org.). *Indicação geográfica e desenvolvimento territorial: reflexões sobre o tema e potencialidade no Estado de Santa Catarina*. São Paulo: LiberArs, 2015.

MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. *Fundamentos de Metodologia Científica*. São Paulo: Atlas, 2010.

MARQUES, J. R. F. et al. A bubalinocultura no Brasil: criação, melhoramento e perspectivas. *Congresso Brasileiro de Zootecnia*, 16., 2006, Recife. Recife: 2006. (CD-ROM).

MARSDEN, T. K. Globalização e sustentabilidade: criando espaço para alimentos e natureza. In: CAVALCANTI, J. S. B. (Org.); BENDINI, M.; GRAZIANO DA SILVA, J. (Coedit.). *Globalização, trabalho, meio ambiente: Mudanças socioeconômicas em regiões frutícolas para exportação*. Recife: Ed. Universitária da UFPE, 1999, p. 25-46.

MARX, K. *O Capital*. v. 1. Edição resumida por Julian Borchardt. Tradução de Ronaldo A. Schmidt. 6. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

MASCARENHAS, G.; WILKINSON, J. Desafios institucionais e organizacionais ao desenvolvimento das IGs no Brasil. In: NIEDERLE, P. A. (Org.). *Indicações Geográficas: Qualidade e Origem nos mercados alimentares*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2013.

MATTOS, C. A. C. de; SANTANA, A. C. de; PINTO, W. da S.; CARDOSO, A. J. G.; COSTA, N. L. Características socioeconômicas e ambientais dos sistemas de produção da pecuária do Estado do Pará. *Revista de Ciências Agrárias*, v.53, n.2, p.150-158, jul/dez 2010.

MEDAETS, J. P. Política de qualidade para produtos agrícolas e alimentares: sistema de garantia de qualidade. In: LAGES, V.; LAGARES, L.; BRAGA, C. L. (Org.). *Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios*. Brasília: Sebrae, 2005.

MILAN, J. *Vale dos vinhedos*. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/desenvolvimento-sustentavel/indicacao-geografica/eventos>>. Acesso em: 23 jun. 2016.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, MAPA. *Eventos*. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/desenvolvimento-sustentavel/indicacao-geografica/eventos>>. Acesso em: 23 jun. de 2016.

MIRANDA, V. C. de. Os campos de Marajó. Congresso Brasileiro de Geografia, 10, 1953, Rio de Janeiro. *Anais*. v.2. Rio de Janeiro: IBGE, 1953, p. 4, 75.

MIRANDA NETO, M. J. de. *Marajó: desafio da Amazônia, aspectos da reação a modelos exógenos de desenvolvimento*. Rio de Janeiro: Record, 1976.

_____. *Marajó: desafio da Amazônia – aspectos da relação a modelos exógenos de desenvolvimento*. Belém: EDUFPA, 2005.

MORENO, I. L.; AGUILAR, E.; CHUECA, A. P. Dilemas del apoyo institucional a la producción de calidad em Andalucía. In: ANJOS, F. S. dos; CALDAS, N. V. (Org.). *Para além da qualidade: trajetórias de valorização de produtos agroalimentares*. Chapecó: Argos, 2014.

NASCIMENTO, C. N. B. do et al. Introdução e avaliação de gramíneas forrageiras em várzea alta, várzea baixa e igapó. *Boletim de Pesquisa*, 85. Belém: EMBRAPA-CPATU, 1987. 24p. il.

NIEDERLE, P. A. A institucionalização das indicações geográficas no Brasil. In: ANJOS, F. S. dos; CALDAS, N. V. (Org.). *Para além da qualidade: trajetórias de valorização de produtos agroalimentares*. Chapecó: Argos, 2014.

_____. *Compromissos para a qualidade: projetos de indicação geográfica para vinhos no Brasil e na França*. 2011. 263 f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) - Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Disponível em: <<http://hal.cirad.fr/tel-00561924/>>. Acesso em: 20 ago. 2015.

_____. Indicações Geográficas e processos de qualificações nos mercados alimentares. In: NIEDERLE, P. A. (Org.). *Indicações Geográficas: Qualidade e Origem nos mercados alimentares*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2013.

_____. Palestra proferida no Seminário “*Intercâmbio de experiências e conhecimento técnico sobre o registro e controle de Indicações Geográficas na Espanha e União Europeia*”, organizado pelo MAPA entre 04 e 07 de abril de 2016. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/desenvolvimento-sustentavel/indicacao-geografica/eventos>>. Acesso em: 23 jun. 2016.

NUNES, H. *O Rural e o Urbano: Necessidade de nova legislação e a experiência no Marajó*. Disponível em: <http://www.sedap.pa.gov.br/posts/view/185/o_rural_e_o_urbano_necessidade_de_nova_legislacao_e_a_experiencia_no_marajo/>. Acesso em: 17 mai. 2016.

OLIVEIRA, A. B. de. *Indicação geográfica, produtos tradicionais e desenvolvimento territorial na Amazônia: um olhar sobre o projeto de indicação geográfica da farinha de bragança*. 2015. 193p. Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-Graduação em Direito, Universidade Federal do Pará.

OLIVEIRA, A. L. de. *Indicação geográfica (IG) do queijo do Marajó: relações e dissensões na comunidade do Jabuti, município de Cachoeira do Arari*. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso - Universidade do Estado do Pará.

ORENSTEIN, J. O fim do queijo ilhado. *O Estado de S. Paulo*. Disponível em: <<http://www.estadao.com.br/noticias/geral,o-fim-do-queijo-ilhado-imp-,1061783>>. Acesso em: 29 abr. 2016.

O JORNAL. *Anuário do Pará 2015-2016*. v.2, nº 2, 2015. Belém, 2015.

PAQUEREAU, B.; MACHADO, G.; CARVALHO, S.. *O queijo de coalho em Pernambuco: Histórias e Memórias*. Garanhuns, PE: Editora dos Autores, 2016.

PARÁ. Secretaria de Estado de Integração Regional (SEIR). *Lei nº 7.024 de 24 de julho de 2007*, publicada no Diário Oficial do Estado no dia 26 de julho de 2007.

_____. Secretaria de estado de Integração. *Relatório de Avaliação do Plano Marajó*. 2010.

_____. *Lei nº 7.565, de 25 de outubro de 2011*. Dispõe sobre normas para licenciamento de estabelecimentos processadores, registro e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado do Pará, e dá outras providências.

_____. *Dinâmica da pecuária bovina e bubalina no estado do Pará: 1990-2010. Análise das campanhas de vacinação contra febre aftosa: 2009 e 2010*. Instituto de Desenvolvimento Social, Econômico e Ambiental do Pará; Agência de Defesa Agropecuária do Pará-Belém: IDESP, ADEPARA, 2012.

_____. *Portaria ADEPARA: Aprova o regulamento técnico de produção do queijo do Marajó e dá outras providências*. N. 418, 2013.

_____. *Portaria nº 418, de 4 de março de 2013*. Aprova o Regulamento Técnico de Produção do Queijo do Marajó e dá outras providências.

_____. *Pacto pelo Pará de Redução da pobreza. Região de Integração do Marajó (2013-2014)*. Secretaria Especial de Estado de Proteção e Desenvolvimento Social, 2013.

_____. *Decreto nº 1.380, de 3 de setembro de 2015*. Regulamenta a Lei nº 7.565, de 25 de outubro de 2011, que dispõe sobre as normas para licenciamento de estabelecimentos processadores, registro e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado do Pará e dá outras providências.

_____. *Anuário Estatístico do Pará 2015: PIB 2008-2012*. Fapespa/IBGE, 2015. Disponível em: <<http://www.fapespa.pa.gov.br/menu/151>>. Acesso em: 16 abr. 2016.

_____. *Anuário Estatístico do Pará 2015: Quantidade produzida na extração vegetal, por tipo de produto extrativo, por ano - 2008 a 2012*. Fapespa/IBGE/PEVS, 2015. Disponível em: <<http://www.fapespa.pa.gov.br/menu/151>>. Acesso em: 16 abr. 2016.

_____. *“Rota Turística do Queijo do Marajó”*. Belém: SETUR, 2016.

PARATUR. Ministério do Turismo, Paratur. *Resumo Executivo do Polo Marajó-PA*. Belém: Empresa Expansão Gestão em Educação e Eventos, 2009.

PECQUEUR, B. A guinada territorial da economia global. *Política & Sociedade*, n. 14, p. 79-105, abril/2009.

PEREIRA, M. N. *A Ilha de Marajó: estudo econômico social*. Rio de Janeiro: Ministério da Agricultura, Serviço de Informação Agrícola em cooperação com a Divisão de Caça e Pesca, 1956.

PLOEG, J. D. Van Der. *Camponeses e Impérios Alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização*. Porto Alegre: UFRGS, 2008.

POLANYI, K. *A grande transformação: as origens de nossa época*. Tradução de Fanny Wrabel. 2. ed. Rio de Janeiro: Compus, 2000.

POWER, M. *The audit society: rituals of verification*. Oxford; New York: Oxford University Press, 1997.

PUJOL, D. *A organização coletiva de recursos agrícolas: O exemplo da produção de queijo*. Inovação em meio rural. Observatório Europeu Leader, 1997. 31 p.

RADAMBRASIL. *Folha SA.22 Belém: Geologia, geomorfologia, pedologia, vegetação e uso potencial da terra*. Rio de Janeiro: DNPM, 1974. 1 mapa col. (Levantamento de Recursos Naturais, 5).

RADOMSKY, G. F. W. *O poder do selo: imaginários ecológicos, formas de certificação e regimes de propriedade intelectual no sistema agroalimentar*. Porto Alegre: UFRGS, 2015.

RADOMSKY, G. F. W.; LEAL, O. F. Certificações e seus riscos: alimentos orgânicos, normas de conformidade e a emergência dos sistemas participativos de garantia. In: ANJOS, F. S. dos; CALDAS, N. V. (Org.). *Para além da qualidade: trajetórias de valorização de produtos agroalimentares*. Chapecó: Argos, 2014.

RAFFESTIN, C. Prefácio. Tradução de Roberto di Sena. In: SAQUET, M. A. *Por uma geografia das territorialidades e das temporalidades: uma concepção multidimensional voltada para a cooperação e para o desenvolvimento territorial*. 2. ed. Rio de Janeiro: Consequência, 2015.

RALLET, A. Comentários do texto de Oliver Crevoisier. In: MOLLARD, A. et al. *Territoires et enjeux du développement régional*. Versailles: Editions, 2007.

REDE de Núcleos de Inovação Tecnológica da Amazônia Oriental, REDENAMOR. *Quem Somos*. Disponível em: <<http://www.redenamor.org/quem-somos>>. Acesso em: 18 ago. 2016.

REVISTA AGROPARÁ nº 3. Sabor com selo de qualidade. *Diário do Pará*, edição nº 11.659 de 26 de junho de 2016.

RIBEIRO, E. de C.; RIBEIRO, E. de C. *Contar de Marajó*. Belém: Edição do autor, 2008.

SANTANA, A. C. de (Coord.). *A cadeia de valor da pecuária de corte e leite em Soure e Salvaterra, Marajó-PA*. Belém: Viva Marajó, 2011.

_____. *Diagnóstico das cadeias de valor sustentáveis e inclusivas do Marajó: açaí, mandioca, pesca artesanal e pecuária*. Belém: Viva Marajó, 2011. Apostila.

SANTIAGO, A. A. *Gado nelore: 100 nos de seleção*. São Paulo: Editora dos criadores, 1987.

SANTILLI, J. As indicações Geográficas e as territorialidades específicas das populações tradicionais, povos indígenas e quilombolas. In: LAGES, V.; LAGARES, L.; BRAGA, C. L. (Org.). *Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios*. Brasília: Sebrae, 2005.

SANTOS, J. S.; CRUZ, F. T.; MENASCHE, R. O mineiro, o queijo e os conflitos (nada poéticos) em torno dos alimentos tradicionais produzidos artesanalmente no Brasil. *Rev. de Economia Agrícola*, São Paulo, v. 59, n. 2, p. 7-19, jul./dez. 2012.

SANTOS, M. Sociedade e Espaço: A Formação Social Como Teoria e Como Método. *Boletim Paulista de Geografia*. São Paulo: nº 54, p. 81-99, 1977.

_____. *Técnica, espaço e tempo: globalização e meio técnico-científico-informacional*. 4. ed. São Paulo: Hucitec, 1994.

_____. O retorno do território. In: SANTOS, M.; SOUZA, M. A. de; SILVEIRA, M. L. (Orgs.). *Território: globalização e fragmentação*. Anpur/Hucitec: São Paulo, 1996.

_____. *A natureza do espaço*. Técnica e tempo, razão e emoção. São Paulo: Hucitec, 1996.

_____. O território e o saber local: algumas categorias de análise. *Cadernos IPPUR*, Rio de Janeiro, v.13, n. 2, p.15-26, ago/dez. 1999.

_____. *Território e sociedade*: entrevista com Milton Santos. Organização de Odette Seabra, Monica de Carvalho e José Correa Leite. Fundação Perseu Abramo, 2000.

_____. *Economia espacial: críticas e alternativas*. 2. ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2003 [1979].

_____. *O Espaço Dividido*: Os dois circuitos da economia urbana dos países subdesenvolvidos. 2. ed. São Paulo: EDUSP, 2004 [1979].

_____. *Por uma outra globalização*: do pensamento único à consciência universal. 25. ed. Rio de Janeiro: Editora Record, 2015.

SANTOS, M.; SILVEIRA, M. L. *O Brasil: território e sociedade no início do século XXI*. 3. ed. Rio de Janeiro; São Paulo: Record, 2001.

SANTOS, P. Palestra proferida no seminário “*Intercâmbio de experiências e conhecimento técnico sobre o registro e controle de Indicações Geográficas na Espanha e União Europeia*” ocorrido de 05 a 07 de abril de 2016. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/desenvolvimento-sustentavel/indicacao-geografica/eventos>>. Acesso em: 23 de jun. 2016.

_____. *Oficina sobre queijos artesanais no Brasil*: situação atual, desafios e perspectivas, ocorrida no dia 10 de agosto de 2016 em Joinville/SC.

SAQUET, M. A. *Abordagens e concepções sobre território*. São Paulo: Expressão, Popular, 2007.

_____. *Por uma geografia das territorialidades e das temporalidades*: uma concepção multidimensional voltada para a cooperação e para o desenvolvimento territorial. 2. ed. Rio de Janeiro: Consequência, 2015.

SAQUET, M. A.; SPÓSITO, E. S. Território, territorialidade e desenvolvimento: diferentes perspectivas no nível internacional e no Brasil. In: ALVES, A. F.; CORRIJO, B. R.; CANDIOTTO, L. Z. P. (Org.). *Desenvolvimento Territorial e agroecologia*. São Paulo: Expressão Popular, 2008.

SARACENO, E. Políticas rurales de la Unión Europea y proyectos territoriales de identidad cultural. *Opera*, n.7, p 167-189, 2007.

SCHAAN, D. P. *Marajó*: arqueologia, iconografia, história e patrimônio. Textos selecionados. Erechim, Rs: Habilis, 2009.

SCHAAN, D. P.; MARTINS, C. P. (Org.). *Muito além dos campos*: arqueologia e história na Amazônia Marajoara. Belém: GKNORONHA, 2010. 200 p.

SCHAAN, D. P.; SILVA, W. F. da V. O povo das águas e sua expansão territorial: uma abordagem regional de sociedades pré-coloniais na ilha de Marajó. *Revista de Arqueologia*, n.17, p. 13-32, 2004.

SEBRAE. *Protocolo para o Queijo do Marajó*. Belém, 2014

_____. *Relatório final: Queijo Marajó: Contribuição a certificação por Indicação Geográfica (IG) e perspectivas de desenvolvimento territorial*. Belém, 2013.

SEIXAS, V. N. C. et al. Diagnóstico Socioeconômico dos produtores de Queijos do Marajó. *Rev. Inst. Laticínios Cândido Tostes*, Juiz de Fora, v. 69, n. 5, p. 309-321, set/out, 2014.

SEN, A. *Desenvolvimento como liberdade*. Tradução de Laura Teixeira Motta. São Paulo: Companhia das Letras, 2010.

SERTÃOBRAS. *MAPA libera placa de caseína nos queijos*. Disponível em: <<http://www.sertaobras.org.br/blog/2016/09/21/mapa-libera-placa-de-caseina-que-indica-a-origem-aos-consumidores-de-queijos-artesanais/>>. Acesso em: 05 de out. 2016.

SEVERINO, A. J. *Metodologia do Trabalho científico*. 23. ed. São Paulo: Cortez, 2007.

SILVA, A. L. da. et al. Delimitação geográfica da área: Homem, História e Natureza. In: BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. *Curso de propriedade Intelectual e Inovação no Agronegócio: Indicação geográfica*. Organização de Luiz Otavio Pimentel. 4. ed. Vol. Módulo II. Florianópolis: FUNJAB, 2014.

SILVA, O.; RIBEIRO, L. Palestra proferida no seminário sobre “*Proteção de Indicações Geográficas como Instrumento de Desenvolvimento Rural*”, na Sede da Embrapa entre os dias 10 e 12 de setembro de 2014. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/desenvolvimento-sustentavel/indicacao-geografica/eventos>>. Acesso em: 23 de jun. 2016.

SILVA, R. S.; OLIVEIRA, V. L. *O queijo do Marajó tipo creme derivado do leite de búfala: uma alternativa para o desenvolvimento sustentável do agronegócio no município de Soure*. 2003. 106f. Monografia (Especialização em Empreendedorismo Rural e Desenvolvimento Sustentável) - Centro de Ciências Naturais e Tecnologia, Universidade do Estado do Pará, Belém.

SMITH, N. *Desenvolvimento desigual*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1988.

SOCIEDADE RURAL BRASILEIRA, SRB. *O SISBI-POA*. Disponível em: <http://www.srb.org.br/noticias/article.php?article_id=4497>. Acesso em: 07 out. 2016.

SOARES, E. C. L. Trabalho, autonomia e conflito no Marajó (XVIII-XIX). *IV Simpósio Nacional Estado e Poder: Intelectuais*, 8 a 11 de outubro de 2007. Universidade Estadual do Maranhão, São Luís/MA.

SOJA, E. W. *Geografias Pós-Modernas: a reafirmação do espaço na teoria social crítica*. Rio de Janeiro: Zahar, 1993.

SOUZA, A. L. de. Evolução do Sistema Agrário do Marajó: uma perspectiva sócio-histórica. *Anais do III Congresso Brasileiro de Sistemas e I Congresso Catarinense de Sistemas*, Florianópolis, 2007.

SOUZA, D. P. de; OLIVEIRA, T. V. de. *Potencial de Indicação Geográfica de carne bubalina produzida na ilha do Marajó, Pará*. 2015. 77p. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Curso de Tecnologia de Alimentos) - Universidade do Estado do Pará, Salvaterra.

TIBÉRIO, M. L.; CRISTOVÃO, A. Produtos tradicionais e desenvolvimento local: o caso da designação protegida Queijo Terrincho DOP. [S.l.],[s.n.], 2001. *Congresso de Estudos Rurais, Território, Sociedade e Política*, 1., 16 a 18 de set. 2001.

TOCANTINS, L. *O rio comanda a vida: uma interpretação da Amazônia*. Rio de Janeiro: Biblioteca do Exército, 1973. (Coleção General Benício, 114).

TONIETTO, J. Experiência de desenvolvimento de Indicações Geográficas: Vinhos da Indicação de Procedência Vale dos Vinhedos. In: LAGES, V.; LAGARES, L.; BRAGA, C. L. (Org.). *Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios*. Brasília: Sebrae, 2005.

_____. Afinal, o que é Terroir? *Bon Vivant, Flores da Cunha*, v. 8, n. 98, p. 08, abr. 2007. Disponível em: <http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/artigos/afinal_o_que_terroir>. Acesso em: 15 mar. 2015.

VAKALOULIS, M. Acumulação flexível e regulação do capitalismo. Tradução de Ruy Braga. *Actuel Marx*, 17, 1996.

VIDAL, M. C.; MALCHER, M. A. *Sesmarias*. Pesquisa de Girolamo Treccani, José Heder Benatti, José Maria Hesketh Condurú Neto; Marly Camargo Vidal; Maria Ataíde Malcher. Revisão de Jane Aparecida Marques. Belém: ITERPA, 2009.

VIEIRA, L. C. et al. Produção de requeijão marajoara de leite de búfala. *Anais do ZOOTEC2005* - 24 a 27 de maio de 2005 - Campo Grande-MS.

VITROLLES, D. A valorização de produtos de origem no Brasil. In: NIEDERLE, P. A. (Org.). *Indicações Geográficas: Qualidade e Origem nos mercados alimentares*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2013.

WEINSTEIN, B. *A borracha na Amazônia: expansão e decadência (1850-1920)*. São Paulo: Hucitec: Editora da Universidade de São Paulo, 1993.

WILKINSON, J.; MIOR L. C. Setor informal, produção familiar e pequena agroindústria: interfaces. *Estudos Sociedade e Agricultura*, 13, outubro 1999: 29-45.

YIN. R. K. *Estudo de caso: planejamento e métodos*. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2005.

APÊNDICES

APÊNDICE A – FORMULÁRIO DESTINADO AOS PRODUTORES DE QUEIJO E LEITE

NOME:-----

Endereço: -----

Contato: Fone ----- **E-mail:**-----

1. Gênero:

(1) Masculino (2) Feminino

2. Faixa Etária:

(1) Menos de 20 anos; (2) De 20 a 30 anos; (3) De 31 a 40 anos; (4) De 41 a 50 anos; (5) De 51 a 60 anos; (6) Mais de 60 anos.

3. Estado Civil:

(1) Solteiro (2) Casado (3) Viúvo (4) Divorciado/Desquitado (5) Amasiado (6) Outros:-----

4. Grau de Instrução do Responsável:

(1) Não alfabetizado (2) Fundamental Incompleto; (3) Fundamental Completo; (4) Médio incompleto; (5) Médio completo; (6) Superior incompleto; (7) Superior completo; (8) outro:-----

5. Há quanto tempo Sr. (a) trabalha na agropecuária?

(1) Menos de 5 anos; (2) De 5 a 10 anos; (3) De 10 a 20 anos; (4) De 20 a 30 anos; (5) De 30 a 40 anos (6) De 40 a 50 anos; (7) Mais de 50 anos:-----

6. Seus pais eram ou são agropecuaristas?

(1) Sim (2) Não

7. Reside na propriedade?

(1) Sim (2) Não

7.1. Onde Reside? -----

8. O Sr. (a) tem outra ocupação?

(1) Sim (2) Não

8.1. Qual? -----

IDENTIFICAÇÃO DA PROPRIEDADE:

09. Nome da propriedade: -----

10. Município: ----- **Bairro/Localidade:** -----

11. Coordenada geográfica: Sul: ----- Oeste: -----

12. Condição do produtor em relação à propriedade:

(1) Proprietário (2) Arrendatário (3) Parceiro (4) Outro:-----

13. Como o Sr. (a) adquiriu esta propriedade?(1) Compra (2) Herança (3) Compra e herança (4) Outra forma. Qual? -----
-**14. Há quanto anos o Sr. (a) reside e/ou adquiriu a propriedade?**

(1) Menos de 5 anos; (2) De 5 a 10 anos; (3) De 10 a 15 anos; (4) De 15 a 20 anos; (5) De 20 a 25 anos (6) De 25 a 30 anos; (7) Mais de 30 anos: -----

15. Qual o tamanho da propriedade (em hectares)?

(1) de 20 - 50 (2) 50 -100 (3) 100 - 200 (4) 200 - 500 (5) 500 – 1000 (6) 1000 – 2.500 (6) de 2.500 e mais

16. Quantas pessoas trabalham/residem nesta propriedade?

(1) Entre 02 e 04 (2) Entre 04 e 06 (3) Entre 06 e 08 (4) Entre 08 e 10 (5) Mais de 10

17. Quem são estas pessoas?

(1) Filhos (2) Netos (3) Irmãos (4) Cunhados (5) Nora (6) Sogra (7) Sobrinhos (8) Mãe (9) Pai (10) Empregados (11) outro:

18. Algum membro da família trabalha fora da propriedade?

(1) Sim (2) Não

18.1. Quem é?**18.2. Esta renda é utilizada para a manutenção das atividades produtivas da propriedade?**

(1) Sim (2) Não.

IDENTIFICAÇÃO DA QUEIJARIA**19. Nome queijaria:** -----**20. Município/Bairro Rural/Localidade:** -----|-----**21. Coordenada Geográfica:**

Sul: ----- Oeste: -----

22. Condição do produtor em relação à queijaria:

(1) Proprietário (2) Arrendatário (3) Parceiro (4) Outro:-----

23. Há quanto tempo o Sr. (a) produz queijo?

(1) Menos de 5 anos; (2) De 5 a 10 anos; (3) De 10 a 20 anos; (4) De 20 a 30 anos; (5) De 30 a 40 anos (6) De 40 a 50 anos; (7) Mais de 50 anos:-----

23.1. Há quanto tempo Sr. (a) tem esta queijaria?

(1) Menos de 5 anos; (2) De 5 a 10 anos; (3) De 10 a 15 anos; (4) De 15 a 20 anos; (5) De 20 a 25 anos (6) De 25 a 30 anos; (7) Mais de 30 anos: -----

24. Quantas pessoas trabalham diretamente na queijaria?

24.1. O ano todo.

(1) Entre 2 a 4 (2) Entre 4 a 6 (3) Entre 6 e 8 (4) Entre 8 e 10 (5) Mais de 10:-

24.1. Quem são?

(1) Filhos (2) Netos (3) Irmãos (4) Cunhados (5) Nora (6) Sogra (7) Sobrinhos (8) Mãe (9) Pai (10) Empregados (11) outro:-----

24.1. Qual a função exercida na queijaria?

(1) -----

(2) -----

24.2. Apenas na safra.

(1) Entre 2 a 4 (2) Entre 4 a 6 (3) Entre 6 e 8 (4) Entre 8 e 10 (5) Mais de 10:-

24.2. Quem são?

(1) Filhos (2) Netos (3) Irmãos (4) Cunhados (5) Nora (6) Sogra (7) Sobrinhos (8) Mãe (9) Pai (10) Empregados (11) outro:-----

24.2. Qual a função exercida na queijaria?

(1) -----

(2) -----

25. Quantas pessoas trabalham INDIRETAMENTE na produção do queijo na sua fazenda?

25.1. O ano todo?

(1) Entre 2 a 4 (2) Entre 4 a 6 (3) Entre 6 a 8 (4) Entre 08 a 16 (5) Mais de 16 :-

25.1. Quem são?

(1) Filhos (2) Netos (3) Irmãos (4) Cunhados (5) Nora (6) Sogra (7) Sobrinhos (8) Mãe (9) Pai (10) Empregados (11) outro:-----

25.1. Qual a função?

(1) -----

(2) -----

25.2 Apenas na safra?

(1) Entre 2 a 4 (2) Entre 4 a 6 (3) Entre 6 a 8 (4) Entre 08 a 16 (5) Mais de 16 :-

25.2. Quem são?

(1) Filhos (2) Netos (3) Irmãos (4) Cunhados (5) Nora (6) Sogra (7) Sobrinhos (8) Mãe (9) Pai (10) Empregados (11) outro:-----

25.2. Qual a função?

(1) -----

(2) -----

26. Como é a remuneração das pessoas que trabalham na Queijaria?

(1) Carteira assinada (2) Contratado por serviço específico (3) Diarista (4) Outra:-

27. Quanto é a remuneração por atividade desenvolvida?

(1)-----: R\$-----

(2) -----: R\$-----

CERTIFICAÇÃO DA QUEIJARIA

28. Situação da sua queijaria:

(1) Certificada (2) Em processo de certificação (3) Não-certificada

28. Qual mês/ano?

(1) -----/2013 (2)-----/2104 (3) -----/2105

29. Quanto tempo o Sr. (a) levou para adequar sua queijaria e conseguir a certificação emitida pela ADEPARÁ?

(1) 01 ano (2) 02 anos (3) 03 anos (4) Mais anos:-----

30. Há quanto tempo o Sr. (a) aguarda a certificação da sua queijaria?

(1) Entre 06 meses a 01 ano (2) Entre 01 a 02 ano (3) Entre 02 a 03 anos (4) Mais 03 anos :-----

31. Quanto foi investido na adequação da sua queijaria tendo como objetivo a certificação emitida pela ADEPARÁ?

(1) Entre R\$ 5 mil a R\$ 10 mil (2) Entre R\$ 10 mil a R\$ 20 mil (3) Entre R\$ 20 mil a R\$ 40 mil (4) Mais R\$ 40 mil . Quanto: R\$-----

32. Qual a fonte do recurso?

(1) Próprio (2) Bancário

32.1. Qual Banco?

(1) Brasil (2) BASA (3) BNDS (4) Banpara (5) Outro. Qual?-----

32.2. Qual o Programa?

(1) Pronaf (2) Pronaf Agroindústria (3) FNO (4) Outro. Qual?-----

33. Ainda falta alguma adequação referente ao processo de certificação da queijaria?

(1) Sim (2) Não

33.1. Quais?**34. A certificação da sua queijaria implicou?**

34.1. Aumento da venda de queijo.

(1) sim (2) não .

34.1.1 De quantos kg-----para quantos kg-----

34.2. Aumento do preço do queijo.

(1) sim (2) não.

34.2.. De quanto R\$-----para quando R\$-----

35. Levando em consideração sua produção atual, quanto tempo será necessário para tirar o capital investido na adequação de sua queijaria?

(1) Entre 01 a 02 anos (2) Entre 02 a 03 anos (3) Entre 03 a 04 anos (4) Entre 04 a 05 anos (5) Mais de 05 anos:-----

36. Qual a principal dificuldade enfrentada no processo de certificação da sua queijaria?

(1) Falta de orientação (2) Orientação insuficiente (3) Falta de recurso (4) Outro:----

37. O Sr. (a) pretende certificar a sua queijaria?

(1) Sim (2) não

37.1. Por que?-----

38. Por que o Sr. (a) ainda não certificou sua queijaria?

38.1. Não sabe como fazer.

(1) sim (2) não

38.2. Não tem recursos financeiros para custear as adequações.

(1) sim (2) não

38.2. Não foi ainda orientado pela ADEPARÁ.

(1) sim (2) não

38.3. Outro.-----

39. O Sr. (a) já sofreu alguma fiscalização?

(1) sim (2) não

39.1. Se sim qual?

(1) SESPA; (2) ANVISA ; (3) ADEPARÁ; (4) Outras:-----

39.2. Que ano foi?

(1) 2011 (2) 2012 (3) 2013 (4) 2014

39.3. Quantas vezes foram?

(1) 01 (2) 02 (3) 03 (4) 04 (5) Mais de 04 :-----

39.4. Que orientações foram repassadas?-----

40. Levando em consideração que a produção e venda do queijo era uma atividade “clandestina” o que significa a certificação emitida pela ADEPARÁ?

(1) Maior segurança na produção e venda do queijo.

(2) Maior valorização do produto.

(3) Maior autoestima como produtor .

(4) Outro:-----

ATIVIDADES AGROPECUÁRIAS:

41. Quais são as principais atividades desenvolvidas na propriedade?

Culturas	Área (ha. /alq.)	Produção (ton. /sac. /lit.)	Número de pés

42. Produção de pecuária bubalina:

Búfalas em lactação (nº de cabeças)----- Raça-----

Búfalos (nº de cabeças))----- Raça-----

-----Bezerros (nº de cabeças))-----

Raça-----

Outros animais (quais e nº de cabeças)

----- Raça-----

----- Raça-----

43. Produção de pecuária de bovinos:

Vacas (nº de cabeças) ----- Raça-----

Touros (nº de cabeças) ----- Raça-----

Bezerros (nº de cabeças) ----- Raça-----

-----Outros animais (quais e nº de cabeças)

----- Raça-----

----- Raça-----

44. Qual é a quantidade de leite (litros) de búfala produzida

44.1. Na safra?

Diária: média entre -----a-----

Semanal: média entre-----a-----

Mensal: média entre-----a-----

Anual: média entre-----a-----

44.2. Na entressafra?

Diária: média entre -----a-----

Semanal: média entre-----a-----

Mensal: média entre-----a-----

Anual: média entre-----a-----

45. Qual é a quantidade de leite (litros) de búfala comprada?

45.1. Na safra

Diária: média entre -----a-----

Semanal: média entre-----a-----

Mensal: média entre-----a-----

Anual: média entre-----a-----

45.2. Na entressafra

Diária: média entre -----a-----

Semanal: média entre-----a-----

Mensal: média entre-----a-----

Anual: média entre-----a-----

46. Todo o leite produzido é utilizado na produção de queijo da fazenda?

(01) Sim (02) Não

46.1. Qual destino do leite excedente? Vendido para:

(1) Cooperativa. Qual? Localizada onde? -----

(2) Associação. Qual? Localizada onde? -----

(3) Agroindústria. Qual? Localizada onde? -----

(4) Laticínio. Qual? Localizado onde? -----

(5) Queijaria. Qual? Localizado onde? -----

(6) Outra: Qual? Localizada onde?-----

47. Qual é o preço do litro leite de búfala na?

Safra: (R\$)-----Entressafra: (R\$)-----

48. Quais as dificuldades enfrentadas na produção do leite?

(1) Alimentação dos animais

(2) Currais inadequados

(3) Transporte e acondicionamento do leite

(4) Custo elevado da produção do leite

(5) Outro:-----

49. Qual é o tipo de assistência técnica utilizada na propriedade:

(1) Oficial. Qual?-----

(2) Particular. Qual?-----

(3) Cooperativa. Qual?-----

(4) Associação. Qual?-----

(5) Não utiliza.

50. Com qual frequência?

(1) Bimestral (2) Quadrimestral (3) Semestral (4) Anual (5) Outra ?-----

50.1. Como o senhor avalia a assistência técnica utilizada numa escala de 0 a 10.----

50.2. Por que?-----

MEIOS DE PRODUÇÃO DISPONÍVEIS

51. Máquinas/Implementos

Máquinas/Implementos	Núme- ro	Máquinas/Implementos	Núme- ro
Trator		Pulverizador de tração mecânica	
Arado de tração animal		Distribuidor de Calcário	
Arado Mecânico/Grade/Roçadeira		Ordenhadeira Mecânica	
Plantadeira p/plantio direto		Outros	

NÍVEL TECNOLÓGICO

52. O Sr. (a) utiliza ou pratica com frequência nas principais atividades (culturas e/ou criações).

Especificação	Sim	Não
Análise do Solo		
Adubação Química		
Adubação Orgânica		
Calagem		
Rotação de Culturas		
Consortiação de Culturas		
Área de preservação		
Inseminação Artificial		
Vacinação		
Ração		
Outra		

COMERCIALIZAÇÃO

53. Como é feita a comercialização do queijo?

(1) Varejo (2) Atacado (3) Varejo e atacado

54. como é feita a comercialização?

(1) venda direta ao consumidor final e/ou comércios (2) venda para distribuidores/atravessadores. Especificar:-----

55. Quanto ao volume (quantidade) de venda qual é o mais importante?

(1) Varejo . % ----- (2) Atacado. % -----

56. Em relação ao volume de venda no atacado qual o mais o importante?

(1) Atacado local/Ilha (2) Atacado externo a Ilha . Quantos % -----

57. A venda no varejo é feita para quem?

(1) Consumidor local/ Ilha. Quantos % -----

(2) Consumidor de fora da Ilha. Quantos % -----

58. A venda no atacado é feita para quem?

58.1. Consumidor local/Ilha.

Tipo de estabelecimento/Nome:

(1) Ponto venda próprio (2) Atravessador (3) Feira (4) Panificadora (5) Restaurante

1)-----

2) -----

58.2. Consumidor de fora da Ilha. Onde?

Tipo de estabelecimento/Nome:

(1) Ponto venda próprio (2) Atravessador (3) Feira (4) Panificadora (5) Restaurante

1)-----

2) -----

59. Qual é o preço do queijo no VAREJO?

Safra: 250 gramas: R\$-----500 gramas: R\$----- 1 kg: R\$-----

Mês: Jan () Fev () Mar () Abr () Mai () Jun () Jul () Ago () Set () Out ()
Nov () Dez ()

Entressafra: 250 gramas: R\$-----500 gramas: R\$----- 1 kg: R\$-----

Mês: Jan () Fev () Mar () Abr () Mai () Jun () Jul () Ago () Set () Out ()
Nov () Dez ()

60. Qual é o preço do queijo no ATACADO?

Safra: 250 gramas: R\$-----500 gramas: R\$----- 1 kg: R\$-----

Entressafra: 250 gramas: R\$-----500 gramas: R\$----- 1 kg: R\$-----

61. Qual a quantidade (kg) de queijo produzida na safra?

(1) Diária (média):-----

(2) Semanal (Média): -----

(3) Mensal (Média): -----

(4) Anual (Média): -----

Mês: Jan () Fev () Mar () Abr () Mai () Jun () Jul () Ago () Set () Out ()
Nov () Dez ()

62. Qual a quantidade (kg) de queijo produzida na entressafra?

(1) Diária (média):-----

(2) Semanal (Média): -----

(3) Mensal (Média): -----

(4) Anual (Média): -----

Mês: Jan () Fev () Mar () Abr () Mai () Jun () Jul () Ago () Set () Out ()
Nov () Dez ()

63. Existe alguma dificuldade na comercialização do queijo?

(1) Sim (2) Não.

63.1. Qual?

(1) Concorrência; (2) Fiscalização; (3) Os consumidores reclamam do preço; (4) Dificuldade vender produtos para clientes externos (5) Outras. Quais?-----

FATURAMENTO DA QUEIJARIA:

64. A fonte de renda da família é oriunda de quais atividades:

(1) Lavouras (2) Pecuária de corte (3) Pecuária de leite (4) Produção de queijo

(5) Comerciante (6) Aposentadoria /Pensão (7) Outros:-----

65. Qual é a principal fonte de renda da família?

(1) Lavouras (2) Pecuária de corte (3) Pecuária de leite (4) produção de queijo (5) Comerciante (6) Aposentadoria /Pensão (7) Outros: -----

66. Em relação à venda do queijo, o que ela representa em termos de (%) em relação à renda bruta da propriedade (ou seja, somando todos os rendimentos obtidos com as atividades da fazenda)?

67. Em termos de rendimentos, qual é o faturamento mensal (bruto e líquido) da queijaria?

67.1. Bruto na safra

- (1) De 1 a 3 s.m (De R\$ 724,00 a R\$2.172,00);
- (2) De 3 a 6 s.m; (De R\$ 2.172,00 a R\$ 4.344,00)
- (3) De 6 a 10 s.m (De R\$ 4.344,00 a R\$ 7.240,00)
- (4) De 10 a 15 s.m (De R\$ 7.240,00 a R\$ 10.860,00)
- (5) Mais 15 s.m. (R\$ 10.860,00)

67.2. Bruto na entressafra

- (1) De 1 a 3 s.m (De R\$ 724,00 a R\$2.172,00)
- (2) De 3 a 6 s.m; (De R\$ 2.172,00 a R\$ 4.344,00)
- (3) De 6 a 10 s.m (De R\$ 4.344,00 a R\$ 7.240,00)
- (4) De 10 a 15 s.m (De R\$ 7.240,00 a R\$ 10.860,00)
- (5) Mais 15 s.m. (R\$ 10.860,00)

67.3. Líquido na safra

- (1) De 1 a 3 s.m (De R\$ 724,00 a R\$2.172,00);
- (2) De 3 a 6 s.m; (De R\$ 2.172,00 a R\$ 4.344,00)
- (3) De 6 a 10 s.m (De R\$ 4.344,00 a R\$ 7.240,00)
- (4) De 10 a 15 s.m (De R\$ 7.240,00 a R\$ 10.860,00)

(5) Mais 15 s.m. (R\$ 10.860,00)

67.4. Líquido na entressafra

(1) De 1 a 3 s.m (De R\$ 724,00 a R\$2.172,00)

(2) De 3 a 6 s.m; (De R\$ 2.172,00 a R\$ 4.344,00)

(3) De 6 a 10 s.m (De R\$ 4.344,00 a R\$ 7.240,00)

(4) De 10 a 15 s.m (De R\$ 7.240,00 a R\$ 10.860,00)

(5) Mais 15 s.m. (R\$ 10.860,00)

ORGANIZAÇÃO SOCIAL:

68. É filiado a alguma Associação?

(1)Sim (2)Não

68.1. Se sim. Qual? -----

68.2. Há quanto tempo?-----

68.3 Quais são as vantagens?-----

68.4. Como o senhor avalia a atuação da associação (numa escala de 0 a 10). ---

68.5. Justificar:-----

69. É filiado a alguma Cooperativa?

(1) Sim (2) Não

69.1. Se sim. Qual?-----

69.2. Há quanto tempo?-----

69.3 Quais são as vantagens?-----

69.4. Como o senhor(a) avalia a atuação da associação (numa escala de 0 a 10). ----

69.5. Justificar:-----

70. Pretende se associar a alguma Cooperativa e/ou Associação?

(1) Sim (2) Não

70.1 Qual? -----

70.2 Por que?-----

POLÍTICAS PÚBLICAS:

71. O Sr. (a) já ouviu falar na certificação do Queijo do Marajó?

(1)Sim (2)Não

71.1. Do que se trata?

72. Conhece alguma queijaria certificada?

(1) Sim (2) Não

72.1. Qual?-----

73. O Sr. (a) já ouviu falar no selo de Identificação Geográfica para o Queijo Marajó?

(1) Sim (2) Não

73.1. Se sim do que se trata?

73.2 O Sr. (a) acha importante o selo de Identificação Geográfica para o Queijo Marajó?

(1) Sim (2) Não

73.3. Por quê?

73.4. Já participou de alguma reunião referente ao selo de Identificação Geográfica para o Queijo Marajó?

(1) Sim (2) Não

73.4. Lembra-se do que foi abordado?

73,5. Qual a instituição **responsável** pela reunião?

(1) ADEPARÁ (2) SEBRAE (3) SENAR (4) Outras:-----

73.6. Quais as instituições estavam presentes na reunião?

(1) SAGRI (2) EMATER (3) ADEPARÁ (4) SEBRAE (5) SENAR (6) Embrapa (7) OUTROS:-----

PERSPECTIVAS E AVALIAÇÃO:

74. Na sua avaliação, quais órgãos do Governo Estadual/Federal têm um papel central no processo que envolve a certificação do Queijo do Marajó?

(1) SAGRI (2) EMATER (3) ADEPARÁ (4) SEBRAE (5) SENAR (6) Embrapa (7) OUTROS:-----

75. Qual o trabalho desenvolvido por este órgão (s) do Governo Estadual/Federal em relação à certificação do Queijo do Marajó?

(1) Orientação (2) Cursos e treinamentos (3) Visita técnicas (4) Fiscalização (5) Outras:--

76. Como o Sr. (a) avalia a atuação deste órgão com relação ao trabalho que vem sendo desenvolvido em relação de certificação da produção do queijo?

(1) Ruim (2) Regular (3) Boa (4) Ótima (5) Excelente

77. O que o Sr. (a) acha que poderia ser feito para melhorar as condições da produção e venda do leite e do Queijo do Marajó?

78. Com relação ao futuro, quais as perspectivas em relação à produção do Queijo do Marajó?

(1) Permanecer no negócio (2) Ampliar negócio (3) Deixar o negócio.

78.1. Por que? -----

79. Com relação à Certificação do queijo emitida pela Adepará o que Sr. (a) acha que vai acontecer?

(1) Todos os produtores irão certificar suas queijarias. Por que?-----

(2) Alguns produtores não irão certificar suas queijarias. Por que?-----

(3) Alguns produtores deixarão de produzir queijos. Por que?-----

(4) Outras:-----

80. Com relação ao selo de Identificação Geográfica para o Queijo do Marajó o que o Sr.(a) acha que irá acontecer?

(1) Os produtores irão conseguir se organizar para conseguir a certificação.

(2) Os produtores não irão conseguir se organizar para conseguir a certificação.

(3) No momento não é importante esta certificação.

(4) Ainda há longo caminho a ser perseguido para alcançar este objetivo.

80.1. caso tenha marcado a opção 4. Por que?-----

PESQUISA

A pesquisa objetiva analisar a forma como está estruturada a produção e comercialização do Queijo do Marajó e sua importância para economia da microrregião do Arari.

TERMO DE CONFIDENCIALIDADE

Declaramos que estas informações são confidenciais e serão utilizadas apenas para fins deste trabalho. Os dados individuais dos entrevistados não serão divulgados a não ser com autorização dos entrevistados.

Entrevistador:

Data:...../...../2014

OBSERVAÇÕES: _____

APÊNDICE B – FORMULÁRIO DESTINADO AOS VENDEDORES DE QUEIJO

NOME:

CONTATO: _____

1. Gênero: (1) Masculino (2)Feminino

2. Faixa Etária:

(1) Menos de 20 anos; (2) De 20 a 30 anos; (3) De 31 a 40 anos; (4) De 41 a 50 anos; (5) De 51 a 60 anos; (6) Mais de 60 anos.

3. Estado civil:

(1) Solteiro (2) Casado (3) Viúvo (4) Divorciado/Desquitado (6) Amasiado (7) Outros: _____

4. Grau de Instrução do Responsável:

(1) Não alfabetizado; (2) Fundamental Incompleto; (3) Fundamental Completo; (4)Médio incompleto; (5) Médio completo; (6) Superior incompleto; (7) Superior completo

5. Origem do produto:

(1) Produção Própria (2) Produção de Terceiros: Qual? _____

6. Há quanto tempo vende queijo?

(1) Menos de 5 anos; (2) De 5 a 10 anos; (3) De 10 a 20 anos; (4) De 20 a 40 anos; (5) Mais de 40 anos: _____

COMERCIALIZAÇÃO:

7. Forma de comercialização / Tipo de estabelecimentos

(1) Residência (2) Panificadora (3) Supermercado (4) Ambulante/atravesador (5) Feira: _____

8. Local de comercialização:

(1) Soure (2) Salvaterra (3) Cachoeira do Arari (4) Porto Camará (5) Belém (6) outros:

9.

Endereço: _____

10. Coordenadas Geográficas: S: _____
W: _____

11. Como é feita a comercialização do queijo?

(1) Varejo (2) Atacado (3) varejo e atacado

12. Quanto ao volume (quantidade) de venda qual é o mais importante?

(1) Varejo % _____ (2) Atacado % _____

13. A venda no varejo é feita para quem?

(1) Consumidor local/Ilha. Quantos % __ (2) Consumidor de fora da Ilha. Quantos % _____

14. A venda no atacado é feita para quem?**(1) consumidor local/município/ilha**

Nomes/Tipo de estabelecimento:

(1.1) pousadas (1.2) supermercados (1.3) restaurantes (1.4)

Feira: _____

a) _____

(2) Consumidor de fora da Ilha. Qual

município? _____

Nomes/Tipo de estabelecimento:

(2.1) pousadas (2.2) supermercados (2.3) restaurantes (2.4)

Feira: _____

a) _____

b) _____

15. Em relação ao volume de venda no atacado qual o mais o importante?

(1) Atacado local/Ilha (2) Atacado externo . Quantos %

16. Qual o preço do queijo vendido na Safra?

Período _____

(1) 250 Grama (R\$) _____ (2) 500 Grama (R\$) _____ (3) 1 kg (R\$) _____

17. Qual o preço do queijo vendido na Entressafra?

Período _____

(1) 250 Grama (R\$) _____ (2) 500 Grama (R\$) _____ (3) 1 kg (R\$) _____

18. Qual a quantidade de queijo vendida na safra?

(1) Diária (média): _____

(2) Semanal (Média): _____

(3) Mensal (Média): _____

(4) Anual (Média): _____

19. Qual a quantidade de queijo vendida na entressafra?

(1) Diário (média): _____

(2) Semanal (Média): _____

(3) Mensal (Média): _____

(4) Anual (Média): _____

FONTE DE RENDA DA FAMÍLIA:

20. Qual a média da sua renda (liquida) mensal?

- (1) Menos de 1 s.m (até 724,00) (2) De 1 a 3 s.m(de 724,00 a 2.172,00)
 (3) De 4 a 5 s.m (De 2.896,00 a 3.620,00) (3) Mais de 5 s.m.(Mais de 3.620,00)

21. A sua renda é oriunda de quais atividades?

- (1) Lavouras (2) Pecuária de corte (3) Pecuária de leite (4) venda queijo
 (5)Comerciante (6)Aposentadoria/Pensão
 (7)Outros: _____

22. Destas, qual é a sua principal fonte de renda?

- (1) Lavouras (2) Pecuária de corte (3) Pecuária de leite (4) venda queijo (5)
 Comerciante (6) Aposentadoria /Pensão (7)
 Outros: _____

ORGANIZAÇÃO SOCIAL:

23. É filiado a alguma associação?

- (1)Sim (2)Não

23.1. Se sim qual: _____

23.2. Há quanto tempo? _____

23.3 Quais são as vantagens?

23.4. Como o senhor avalia a atuação da associação (numa escala de 0 a 10). ()

23.5Justificar: _____

24. É filiado a alguma cooperativa?

- (1) Sim (2) Não

24.1. Se sim qual: _____

24.2. Há quanto tempo? _____

24.3 Quais são as vantagens?: _____

24.4. Como o senhor(a) avalia a atuação da associação (numa escala de 0 a 10). ()

24.5

Justificar: _____

POLÍTICAS PÚBLICAS:

25. O Sr (a) já ouviu falar na certificação do queijo do Marajó?

(1)Sim (2)Não

25.1. Do que se trata?: _____**26. Conhece alguma queijaria certificada?**

(1) Sim (2)Não

26.1. Qual? _____**27. O Sr (a). já ouviu falar na Identificação Geográfica do queijo Marajó?**

(1)Sim (2)Não

27.1. Se sim do que se trata?: _____**27.2** O Sr(a). acha importante a IG do queijo Marajó?(1) sim (2) não**27.3.** _____ Por que? _____**PERSPECTIVAS E AVALIAÇÃO:****28. Existe alguma dificuldade na comercialização do queijo? (1) sim (2) não****28.1.** Se sim qual?

(1) concorrência; (2) fiscalização ; (3) os consumidores reclamam do preço;

(4) quantidade insuficiente fornecida pelas queijarias(5) outras:___

29. O sr(a). já sofreu alguma fiscalização? (1) sim (2) não**29.1.** Se sim qual?

(1) Sespa; (2) Anvisa ; (3) Adepará; (4) outras:_____

30. O que o Sr. acha que o Governo poderia fazer para melhorar a venda do queijo do Marajó?**30. Com relação ao futuro, quais as perspectivas em relação à venda de queijo?**

(1) permanecer no negócio (2) ampliar negócio (3) deixar o negócio. Por quê? :

PESQUISA

A pesquisa objetiva analisar a forma como está estruturada a produção e comercialização do queijo do Marajó e sua importância para economia da microrregião do Arari.

TERMO DE CONFIDENCIALIDADE

Declaramos que estas informações são confidenciais e serão utilizadas apenas para fins deste trabalho. Os dados individuais dos entrevistados não serão divulgados a não ser com autorização dos entrevistados.

Entrevistador:.....Data:...../...../2014

OBSERVAÇÕES: _____

APÊNDICE C – ENTREVISTA SEBRAE

- 1 – Como surgiu o projeto para obtenção de um selo de IG para o Queijo do Marajó?
- 2 – Quais as instituições envolvidas no projeto e quais suas funções?
- 3 – Quais os principais objetivos do projeto?
- 4 – Qual a importância do selo de IG para o Queijo do Marajó?
- 5 – Como os produtores têm recebido o projeto?
- 6 – Em que estágio está o desenvolvimento do projeto?
- 7 – Quais as principais dificuldades/desafios enfrentadas no desenvolvimento do projeto?
- 8 – Depois que sair a IG, quais os próximos passos , ou seja, o pós-IG?

APÊNDICE D – ENTREVISTA SEDAP

1. Qual origem do projeto de Indicação Geográfica para o Queijo do Marajó?
2. Qual a responsabilidade da SEDAP em relação ao projeto de Indicação Geográfica do Queijo do Marajó?
3. Quais as instituições envolvidas? E qual papel de cada uma no processo?
4. Em que etapa está o projeto?
5. Quais as ações que a SEDAP está conduzindo para viabilizar a aprovação do projeto de IG?
6. Qual o objetivo do projeto de Indicação Geográfica do Queijo do Marajó?
7. Como o setor produtivo avalia o projeto de IG para Queijo do Marajó?
8. Quais os principais desafios após a aprovação do projeto pelo INPI? E como a SEDAP pretende enfrentá-los?

APÊNDICE E – ENTREVISTA ADEPARÁ

1. Nome: desde quando trabalha na ADEPARÁ? E quanto tempo ficou no setor produtos artesanais?
2. Quais eram suas atribuições no setor de produtos artesanais?
3. Quando foi criado o setor de produtos artesanais?
4. Por que o Queijo do Marajó foi o primeiro produto a ser legalizado?
5. Quais as instituições envolvidas na elaboração do protocolo Queijo do Marajó?
6. Como você avalia que foi a participação dos produtores? Lembra de algum produtor?
7. Quando uma queijaria é vistoriada recebe uma autorização de funcionamento. Isso é uma “certificação” ou um “alvará” de funcionamento?
8. Como tem sido recebido este marco legal pelo setor produtivo?
9. Como é o trâmite para sair a certificação-registro?
10. De posse deste alvará-registro de funcionamento o produtor pode vender seu produto onde?
11. Após emitida o selo-registro é feito algum acompanhamento? Qual?
12. É feito algum tipo de fiscalização para coibir venda de queijos que ainda não estão legalizados-registrados?
13. Existe alguma relação entre SIE e o selo produtos artesanais? Ou seja, como é processo de liberação pelas agências fiscalizadoras deste produto?
14. Alguns produtores colocaram que subjacente a esta certificação existe muita política? Como você avalia esta fala?
15. Os produtores reclamam muito que a ADEPARÁ cobrou que se legalizassem, mas os abandonou, pois não faz fiscalização e não dá apoio, só faz cobrar. Como você avalia isso?
16. Quanto ao Protocolo do Queijo do Marajó, na sua avaliação qual as chances do agricultor familiar conseguir colocar ele em prática? Não seria pertinente diante da sua complexidade um tempo mais longo de ajuste dos produtores para que os mesmos pudessem se adequar minimamente à lei?
17. Com a legislação em vigor e a forma como ela vem sendo implementada não corre-se risco de deixar a maior parte dos produtores excluídos, à margem da lei, perpetuando um problema já existente e em vez de ser um instrumento de inclusão passe a ser mais de exclusão?

ANEXO

ANEXO A - PROPOSTA DE SINAL GRÁFICO DA IG DO QUEIJO DO MARAJÓ



Fonte: Sebrae (2016).