BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIVATES
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO *STRICTO SENSU*
MESTRADO EM AMBIENTE E DESENVOLVIMENTO

APLICABILIDADE DO CONCEITO "*TERROIR* DOS LÁCTEOS" NO VALE DO TAQUARI – RS, COM VISTAS A UM PROJETO DE DESENVOLVIMENTO LOCAL

Marcos Turatti

Lajeado, janeiro de 2011

Marcos Turatti

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

APLICABILIDADE DO CONCEITO "*TERROIR* DOS LÁCTEOS" NO VALE DO TAQUARI – RS, COM VISTAS A UM PROJETO DE DESENVOLVIMENTO LOCAL

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Mestrado em Ambiente e Desenvolvimento do Centro Universitário Univates, como parte da exigência para a obtenção do grau de Mestre em Ambiente e Desenvolvimento.

Orientador: Prof. Dr. Renato de Oliveira

Lajeado, janeiro de 2011

Marcos Turatti

APLICABILIDADE DO CONCEITO "*TERROIR* DOS LÁCTEOS" NO VALE DO TAQUARI – RS, COM VISTAS A UM PROJETO DE DESENVOLVIMENTO LOCAL

A Banca examinadora abaixo aprova a Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Ambiente e Desenvolvimento do Centro Universitário Univates, como parte da exigência para a obtenção do grau de Mestre em Ambiente e Desenvolvimento, na área de concentração Espaço, Ambiente e Sociedade.

_____
Prof. Dr. Renato de Oliveira (Orientador)
Univates

_____
Profa. Dra. Simone Stülp (Co-orientadora)
Univates

_____
Prof. Dr. Odorico Konrad
Univates

_____
Prof. Dr. Adalberto Schnorrenberger
Univates

Lajeado, janeiro de 2011.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

"Alguns homens vêem as coisas como são,
e dizem 'Por quê?'. Eu sonho com as coisas que
nunca foram feitas e digo 'Por que não?'."
George Bernard Shaw

"Quanto mais aumenta nosso conhecimento,
mas evidente fica nossa ignorância".
John F. Kennedy

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

AGRADECIMENTOS

Ao Professor Renato de Oliveira, orientador desse trabalho, agradeço o apoio, a partilha do saber, do conhecimento e os valiosos e imprescindíveis subsídios para o trabalho.

A Professora Simone Stülp, co-orientadora desse trabalho, agradeço por toda ajuda, interesse, e importantes sugestões para a conclusão da dissertação.

A minha família, principalmente a minha irmã Luciana e meu irmão de outra mãe Marciano, pelo auxílio, pela assistência e pelas contribuições (extra-oficiais).

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

RESUMO

Atualmente tornam-se cada vez mais presentes e visíveis os direcionamentos do segmento mundial de alimentos: de um lado um modelo buscando a concentração (fusões de empresas, incorporações) trabalhando principalmente com escala de produção; de outro, surge modelo focado na diferenciação (funcionalidade, qualidade e praticidade) e diversificação de produtos com menor escala de produção. Esses modelos atuam diretamente sobre o território local, influenciando modelos de desenvolvimento e estratégias de produção (modelos de produção) a serem estabelecidos de acordo com suas diretrizes. O trabalho aqui proposto envolve um estudo sobre a produção de leite e sua relação com o "local". Este estudo parte da evidência de que a região a ser estudada, o Vale do Taquari, no estado do Rio Grande do Sul, Brasil, é um dos maiores produtores de leite do Estado, sendo a produção leiteira uma das principais atividades econômicas regionais. O pressuposto deste estudo é que esses indicativos podem facilmente deixar de ser importantes, caso a região não adote estratégias voltadas à qualificação e diferenciação de seus produtos lácteos. Nesse sentido, propõe-se uma pesquisa a ser realizada na microrregião pioneira na produção de leite no Vale do Taquari, compreendendo uma parte da região, com o objetivo de verificar e compreender se a relação da produção de leite com o *"*território*"* poderá embasar o estabelecimento do conceito "*terroir* dos lácteos" para essa microrregião, como forma de fortalecê-la e diferenciá-la. Considerado-se que um *terroir* parte dos pressupostos de solo, clima, cultura, ambiente e da existência de um produto que possua identidade própria, graças a um trabalho humano, o qual permite conferir características específicas aos seus produtos. Além disso, o estudo discute a aplicabilidade do conceito "*terroir* dos lácteos", caso se conclua pela viabilidade de sua utilização, que no caso em questão ficou evidenciado existir certa especificidade nos lácteos produzidos na região, requisito necessário a construção de um "*terroir* dos lácteos".

Palavras-chave: Produção de leite. Território. *Terroir.* Vale do Taquari. Microrregião. Desenvolvimento Local. Meio.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

ABSTRACT

Currently become increasingly visible and present the directions of global food segment: one, a model looking for the merger (mergers, takeovers) working mainly with the production scale, on the other, appears focused on differentiation model (functionality, quality and convenience) and product diversification with small scale production. These models act directly on the local territory, influencing patterns of development and production strategies (production models) to be established in accordance with its guidelines. The work proposed here involves a study on milk production and its relationship to the "local". This study of the evidence that the region being studied, the Taquari Valley, state of Rio Grande do Sul, Brazil is a major producer of milk from the State, milk production is a major regional economic activities. The assumption of this study is indicative that these can easily fail to be important if the region does not adopt strategies for classification and differentiation of its dairy products. In this sense, it proposes a research to be conducted in the micro-region pioneer of the production of milk in Taquari Valley, comprising a part of the region in order to verify and understand the relationship of milk production with the "territory" may support the establishment of the concept of "*terroir* of milk" for this micro-region, as a way to strengthen it and differentiate it. Being considered as part of a *terroir* assumptions of soil, climate, culture, environment and the existence of a product that has its own identity, thanks to a human work, which allows confer specific features to their products. Moreover, the study discusses the applicability of the concept of *terroir* dairy, where it is determined by the feasibility of its use, which in this case there is some specificity was evident in milk produced in the region, a necessary requirement to build a “milk *terroir*”.

Key-Words: Milk Production. Planning. *Terroir.* Taquari Valley. Microregion. Development. Environment and Place.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

LISTA DE ABREVIATURAS

ADPIC - Aspectos do Direito da Propriedade Intelectual Relacionado ao Comércio

AMVAT – Associação dos Municípios do Vale do Taquari

AOC - *Appellation d'Origine Contrôlée* (Denominação de Origem Controlada)

APL – Arranjo Produtivo Local

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

CODEVAT – Conselho de Desenvolvimento do Vale do Taquari

CUP – Convenção da União de Paris (Convenção de Paris)

DO – Denominação de Origem

DOP - Denominação de Origem Protegida

FEE - Fundação de Economia e Estatística

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IGP – Indicação Geográfica Protegida

INAO - *Institut National d'Appellations d'Origine* (Instituto Nacional de Denominação de Origem)

INPI – Instituto Nacional de Propriedade Industrial

IP – Indicação de Procedência

SINDILAT – Sindicato das Indústrias de Laticínios do RS

TRIPS – *Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights*

UE – União Européia

WIPO – *World Intellectual Property Organization*

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

LISTA DE FIGURAS

Figura 01 – Modelo para construção de identidade e marcas em vinhos..... 62

Figura 02 - Mapa Político do Vale do Taquari..... 72

Figura 03 - Mapa da Colonização do Vale do Taquari.....73

Figura 04 - Rede Hidrográfica na Bacia do Rio Taquari..... 74

Figura 05 - Hipsometria na Bacia do Rio Taquari..... 75

Figura 06 - Clinografia na Bacia do Rio Taquari..... 76

Figura 07 - Zoneamento ambiental da Bacia do Rio Taquari..... 77

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO 12
1.1 Caracterização da pesquisa 15
1.2 Marco metodológico: a proposta para o trabalho 15
1.3 Procedimentos metodológicos 17
1.4 Objetivo geral 20
1.5 Objetivos específicos 20
1.6 Relevância do estudo 21

2 DESENVOLVIMENTO POR MEIO DA VALORIZAÇÃO DO ESPAÇO E DA CULTURA LOCAL 23
2.1 Diferentes tipos de desenvolvimento 23
2.2 Desenvolvimento pela valorização do local 26
2.3 Surgimento de novas áreas de desenvolvimento local e a globalização 27
2.4 Do desenvolvimento local ao desenvolvimento territorial 29
2.5 O território com identidade cultural 31
2.6 O território visto como espaço de dinamização socioeconômica 33
2.7 O território como base de políticas alternativas de desenvolvimento 37

3 DO CONCEITO *TERROIR* ÀS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS - DESENVOLVIMENTO E APLICABILIDADE 40
3.1 O conceito *Terroir* 40
3.2 As denominações de origem no Brasil e na Europa 47
3.2.1 No Brasil – definição de denominação de origem 47
3.2.2 Na Europa – definição de denominação de origem protegida 49
3.3 A Denominação de Origem e o *Terroir* 50
3.4 Desenvolvimento a partir do estabelecimento de um *Terroir* 51

4 UMA ANÁLISE DO POTENCIAL DO CASO *TERROIR* DOS LÁCTEOS NO VALE DO TAQUARI 55
4.1 História da migração e do leite no Vale do Taquari 55
4.2 Situação atual da pecuária de leite no Vale do Taquari 58
4.2.1 Relatórios das agroindústrias beneficiadoras de leite 59
4.2.2 Relatórios das prefeituras do Vale do Taquari 59

4.2.3 Relatório dos produtores de leite do Vale do Taquari 60
4.3 Contextualização e análise da pesquisa (entrevista semiestruturada) com os produtores de leite.....61
4.3.1 Premissas para a construção da entrevista com os produtores de leite 61
4.4 Análise das informações obtidas nas entrevistas com os produtores de leite.....64

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS 85

REFERÊNCIAS.....94

APÊNDICES E ANEXOS.....101
APÊNDICE A - Entrevista semi-estruturada aplicada aos Produtores Rurais com Produção de Leite 102
APÊNDICE B - Sugestões para Trabalhos Futuros 106
ANEXO A - Fotos Mantegueira e Tarro de Leite 107
ANEXO B - Cópias Documentos Atividade Leiteira.....108
ANEXO C - Termo de Livre Consentimento e Esclarecimento.....116

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

1 INTRODUÇÃO

Quando se examina o mercado mundial de alimentos, há de se levar em consideração os principais aspectos que o caracterizam, bem como os prováveis caminhos a serem percorridos. Atualmente, pode-se sustentar que este mercado se encaminha para dois direcionamentos: a) as fusões corporativas, com a criação de megaempreendimentos; b) a diferenciação/diversificação de produtos, como estratégia de sobrevivência (de manterem-se competitivos no mercado) dos empreendimentos menores e regiões produtoras nessa competição aguerrida.

Dessa forma, tem-se presente que mediante ações voltadas à qualidade e origem dos alimentos, a agregação de valor-funcionalidade poderá ser passada ao consumidor por meio da percepção de um alimento diferenciado em qualidade, funções e origem, aumentando a competitividade deste.

Igualmente, as implantações de modelos voltados à indicação de procedência, à denominação de origem ou reconhecimento do local de produção tornam-se poderosos mecanismos em uma competição por clientes. Sua principal característica é explicitar aos consumidores diferenciais de produção e padrões de qualidade de determinado produto, atribuídas de acordo com as características geográficas, humanas e culturais de determinada região. São experiências exitosas que nos últimos anos vêm funcionando como “selos” – identidades – que atribuem prestígio, desenvolvem as regiões e potencializam as vendas dos vinhos Bordeaux, do *Champagne*, do bacalhau norueguês, dos queijos franceses, espanhóis, alemães etc.

No caso do Brasil, ainda são incipientes e inexpressivas as iniciativas neste sentido, sendo possível citar o caso do vinho (Vale dos Vinhedos/RS), da carne (Pampa Gaúcho da Campanha Meridional/RS), da cachaça (Aguardente de Paraty/-RJ), das uvas de mesa e mangas (Vale do Submédio do São Francisco/BA e Pernambuco), e do couro acabado (Vale dos Sinos/RS) (INPI, 2010). Pode-se dizer que o modelo de maior êxito até o momento é o "Vale dos Vinhedos" na região de Bento Gonçalves, Rio Grande do Sul. Uma iniciativa dos produtores de vinho dessa região, juntamente com a Embrapa Vinho, no ano de 1995, criou a Associação de Produtores de Vinhos do Vale dos Vinhedos - APROVALE, responsável pelo estabelecimento de critérios para que os produtores possam utilizar em suas garrafas o Selo de Indicação de Procedência[1] referendado pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI.

Considerando as questões de legislação nacional e internacional[2], tem-se como possível atribuir diferentes certificações de origem, as quais estão divididas em: Indicação de Procedência (atribui selo que atesta a origem geográfica do produto) e Denominação de Origem (atribui certificação que garante não somente a origem como também características de fabrico e a qualidade da produção).

Conforme mencionado, o Vale dos Vinhedos possui selo de Indicação de Procedência, que pode ser considerado o precursor da Denominação de Origem. A Denominação de Origem similar a um *terroir* pode ser considerada o resultado de uma construção social que, embasada na preservação da cultura e da tradição, produzirá uma diferenciação e uma identidade para o produto. Esses conceitos originalmente foram utilizados somente para vinhos e atualmente têm sua utilização ampliada, fator no qual reside a fundamentação da tentativa de verificar a possibilidade de construir diferenciação para os lácteos da região denominada Vale do Taquari.

[1] Conforme a Lei 9.279/96 - Lei da Propriedade Industrial • Art. 176 - Constitui indicação geográfica a indicação de procedência ou a denominação de origem.

[2] No Brasil as formas, regras e condições para a obtenção de indicações geográficas (indicação de procedência ou denominação de origem) são regulamentadas pela Lei 9.279/96 - Lei da Propriedade Industrial. Internacionalmente a regulamentação é realizada pelos acordos internacionais em que o Brasil é signatário. O primeiro acordo internacional de proteção às indicações geográficas foi a Convenção da União Paris (CUP), de 1883, e assinada por 164 países, entre eles o Brasil. O Brasil foi um dos doze países a aderir ao Acordo de Madri assinado em 1891 e relativo à repressão às falsas indicações de procedência. É também signatário do Acordo Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights - TRIPS, que é parte do Acordo de Marrakesh no âmbito da Organização Mundial do Comércio, em vigor desde 1995.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

Para tanto, é analisada a possibilidade de estabelecimento do conceito *terroir* dos lácteos na região denominada Vale do Taquari – RS, pois a atividade leiteira é uma de suas principais atividades agropecuárias, tanto do ponto de vista econômico quanto do histórico.

Analogamente a algumas experiências bem sucedidas com o vinho e suas regiões produtoras, busca-se estudar o desenvolvimento da ideia "*terroir* dos lácteos", a partir do conceito[3] estabelecido no *VI Congrès International des Terroirs Viticoles*, realizado em 2006 em Bordeaux e Montpellier. (OLIVEIRA; DUCATI; BETTÚ, 2007)

Entende-se como possível e perfeitamente correlato à atividade leiteira implantar um *terroir* buscando o seu pleno desenvolvimento e valorização da cultura local. Mas também, ao analisar-se a relação entre território (*territorium*) e *terroir*, afirma-se que o que há de comum entre o antigo *territorium* (OLIVEIRA; DUCATI; R., BETTÚ*, 2007)* e o *terroir* é o fato de eles serem mais do que a terra e seus componentes físicos. Eles são a unidade constituída pela ocupação humana da terra – diferente, portanto, em cada lugar.

Estabelecidas e entendidas essas variáreis, deve-se ainda buscar um conhecimento efetivo sobre o referido assunto, buscando uma maior conscientização dos atores sociais em sua relação com a natureza, com o meio e com o local.

Dessa forma, ao investigar a história, regressando à origem na definição do território, para produção de leite, visualizam-se melhor quais as dimensões, que contribuem na formação do conceito de um sistema de produção. Porém, deve-se ter presente que, dependendo da forma de averiguação, investigação e questionamentos realizados, o resultado obtido poderá ser (ou não) mais próximo e fiel ao verdadeiro significado da produção de leite na região.

[3] "O *terroir* é um espaço geográfico delimitado, no qual uma comunidade humana constrói, no curso de sua história, um saber coletivo de produção, fundado sobre um sistema de interações entre um meio físico e biológico, e um conjunto de fatores humanos. Os caminhos técnicos assim envolvidos revelam uma originalidade, conferem uma tipicidade, e dão uma reputação a um bem originário deste espaço geográfico". (OLIVEIRA; DUCATI; R., BETTÚ, 2007)

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

Tem-se presente que qualquer modelo que vise a certificar origem ou procedência com referendo na legislação nacional ou internacional vigente deve obrigatoriamente primeiro estabelecer o conceito de território. Por conseguinte, em sendo possível, para o segmento dos Lácteos do Vale do Taquari, o desenvolvimento de um *terroir* ou de uma denominação de origem poderá vir a contribuir tanto para a sustentabilidade do segmento na região como para o desenvolvimento desta. Portanto, o eventual do desenvolvimento do conceito "*terroir* dos lácteos", bem como sua compreensão, considerando-se os aspectos históricos, territoriais e legais, deverão ser complementados pela análise de sua aplicabilidade.

1.1 Caracterização da pesquisa

Este trabalho é uma pesquisa "exploratória", a qual, segundo Vasconcelos (2002, p. 41) conceitua-se como sendo a primeira aproximação com o tema proposto, "[...] uma pesquisa temática com foco mais amplo e aberto para a investigação de fenômenos e processos complexos e principalmente pouco conhecidos e/ou pouco sistematizados."

Ainda, conforme Vasconcellos (2002), a pesquisa exploratória visa a conhecer os fatos e os fenômenos relacionados ao tema, por meio da recuperação de informações disponíveis, podendo ser realizada por meio de levantamentos bibliográficos, consultas a *web sites*, entrevistas e visitas *in loco*.

Dessa forma busca-se elucidar a forma de interação entre o ambiente e o ser humano na produção de leite, podendo ou não resultar em um território com a tradição, cultura, qualificação e diferenciação de produtos lácteos, ou seja, um *terroir.*

1.2 Marco metodológico: a proposta para o trabalho

Na perspectiva de debater a importância da ação coletiva no processo de construção de um *terroir* dos lácteos e sua participação no processo de desenvolvimento regional-local, este trabalho propõe-se, a partir do estudo de caso

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

da experiência Vale dos Lácteos[4], analisar sua possibilidade de contribuir para a valorização do produto – leite – e dos recursos territoriais-locais. Nesse sentido, pretende-se avaliar de que modo os atores sociais envolvidos no processo podem contribuir ou não para a implementação do *terroir*, ou na busca de diferenciação e promoção do produto baseado no local.

Assim, a principal pergunta para investigação é: Pode uma microrregião localizada no Vale do Taquari, com o apoio dos atores sociais, estabelecer estratégias voltadas à recuperação, manutenção da cultura de produção e diferenciação dos seus produtos lácteos, criando um alicerce para a construção de um *terroir* dos lácteos?

Estabelecidos os principais questionamentos fundamentados na pergunta central, levantam-se duas hipóteses:

Hipótese 1: É possível criar um *terroir* dos lácteos

Considerando os indícios de cultura, tradição e ambiente encontrados nas informações obtidas com os questionários aplicados aos produtores rurais, apresenta-se uma grande possibilidade de viabilizar o início de um processo de construção de um *terroir dos lácteos* ou de uma denominação de origem voltada ao segmento leiteiro

Hipótese 2: Não é possível

Considerando a manutenção do atual modelo econômico – baseado na escala de produção, os traços culturais e tradicionais de produção já enfraquecidos serão relegados ao passado e ao esquecimento, inviabilizando qualquer iniciativa voltada à construção de um *terroir* ou de uma denominação de origem.

[4] O Projeto Vale dos Lácteos vem sendo desenvolvido pela Univates, desde o ano de 2006. Compreende um estudo voltado à implantação de uma denominação de origem ou de uma indicação de procedência. Ainda no ano de 2007 foi depositada no INPI a proteção legal do nome “Vale dos Lácteos”.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

1.3 Procedimentos metodológicos

De acordo com Marconi e Lakatos (2006, p.18):

> O Método Científico caracteriza-se por ser um conjunto de atividades organizadas racionalmente que, com maior propriedade e parcimônia, viabilizam o atingimento do objetivo, através de conhecimentos legítimos e verídicos, projetando uma direção a ser seguida, revelando erros e subsidiando as decisões de um cientista.

Este estudo caracteriza-se como uma pesquisa qualitativa, a qual, segundo Godoy (1995), pode ser identificada pelas seguintes características: a fonte de dados é formada pelo ambiente; o pesquisador é o instrumento fundamental; é descritiva; e possui enfoque indutivo do sentido dado pelas pessoas aos objetos, à vida e ao ambiente em suas vidas, tornando-se preocupação do pesquisador.

A pesquisa qualitativa está voltada para um estudo de caso, o qual tem como principal função a explicação sistêmica dos fatos que ocorrem em um determinado contexto e as relações entre suas variáveis (FACHIN, 2005).

Por sua vez, Goldenberg (2002) afirma que o método “estudo de caso” não é uma técnica específica, mas sim uma forma de ver a unidade social como um todo, seja o indivíduo, grupo, empresa, associação, instituição ou comunidade. E, de acordo com Yin (2006, p. 32), o estudo de caso “[...] pode ser definido como uma investigação empírica que investiga um fenômeno contemporâneo dentro de seu contexto de vida real, especialmente quando os limites entre o fenômeno e o contexto não estão claramente definidos”.

Entre as técnicas utilizadas no estudo de caso estão a observação participante e as entrevistas (BECKER, 1993). A observação participante permite o acompanhamento ao longo da pesquisa, e é realizada *in loco*. A vantagem da observação se dá pela oportunidade de apropriar mais informações para a interpretação dos dados. A outra técnica que complementa o estudo de caso são as entrevistas, que permitem ao entrevistador entender a perspectiva dos participantes da pesquisa, pois “[...] revela o significado daquelas situações para os indivíduos, que sempre é mais amplo do que aquilo que aparece em um questionário padronizado” (GOLDENBERG, 2002, p. 34).

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

No presente caso, utilizaram-se entrevistas semiestruturadas com produtores locais, visando identificar elementos da sua cultura de trabalho, sua percepção de produto, sua relação com o meio e sua forma de aquisição e transmissão de conhecimentos (vide Apêndice A, modelo de entrevista). Complementando o estudo realizou-se levantamento de contexto sócio-histórico da região, e sua configuração econômica.

Prosseguindo nos procedimentos de delimitação dos produtores e ex-produtores a serem questionados, optou-se pela amostragem por acessibilidade, que, segundo Gil (1999, p. 52):

> [...] constitui-se em uma metodologia em que o pesquisador seleciona os indivíduos a que possui acesso, considerando que estes possam de certa forma, representar o universo a ser pesquisado. Caracteriza-se também como uma metodologia amplamente utilizada em estudos exploratórios ou qualitativos, estudos os quais não requerem elevado nível de precisão.

Estabelecido o público-alvo, delimitou-se o campo de atuação da pesquisa realizando-se um recorte temporal a partir dos anos 50, quando iniciam de forma significativa as atividades relacionadas à produção e ao beneficiamento de leite.

Ainda, quanto ao recorte temporal, informa-se que na década de 40, segundo Barden (2001, p. 33), “houve uma retração na produção do milho, da mandioca, do trigo e do feijão, decorrendo em modificações nas atividades produtivas da região”, havendo uma migração para a produção de leite e derivados.

Complementando, Ahlert (2001, p. 19) afirma que na década seguinte, de 50, “houve um substancial incremento na produção de leite por unidade de produção, fato o qual não ocorreu em nível de Estado”, mantendo a atividade leiteira um crescimento constante nas décadas posteriores.

Da mesma forma, somou-se a esses fatos a implantação das principais indústrias de processamento – laticínios, na referida década e seguintes. Em 1963 iniciam as atividades a Indústria de Leite da Cooperativa Languiru (Distrito de Teutônia – Estrela) e em 1965, a Dália Alimentos em Arroio do Meio, caracterizando-se até hoje como duas das principais indústrias de laticínios do Vale do Taquari.

Definido o recorte temporal, estabeleceu-se o cenário de pesquisa, sendo delimitada a microrregião de Estrela, composta pelos municípios de Arroio do Meio,

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

Cruzeiro do Sul, Colinas, Estrela, Imigrante, Lajeado, Teutônia e Westfália, pertencentes à região denominada Vale do Taquari. Justifica-se a escolha da microrregião no entorno de Estrela com base em duas dimensões: a histórica, por meio da qual se procuraram identificar a cultura de produção; e o volume de produção e produtividade.

Quanto ao aspecto histórico, pode-se dizer que parte da ocupação do Vale do Taquari, no sentido Sul-Norte, ocorreu no início do século XX (1900), coincidindo com a segunda onda migratória alemã (1850), sendo constituídas as regiões que atualmente são os municípios de Bom Retiro do Sul, Estrela e Lajeado (CARVALHO, 2002). Com a mudança étnica na colonização (inicialmente lusa) do Vale, também ocorre uma mudança nos modelos de produção, pois enquanto os colonizadores lusos primavam pela produção de produtos agrícolas, os colonizadores germânicos tinham a tradição da produção pecuária (leite e derivados) na sua região de origem. (BARDEN *et al*., 2001). Isso posto, conclui-se que a região possui mais de 100 anos de tradição e cultura na produção de leite.

Em seguida, buscou-se estabelecer de que forma o conteúdo das entrevistas seria analisado. Conforme Gill (2002), existem duas formas: a análise de discurso e a análise de conteúdo, podendo uma pesquisa qualitativa, caso em questão, somente utilizar a análise de discurso. Ainda, quanto à análise do discurso e à pesquisa qualitativa, cita-se Gaskell (2002), que, questionado quanto aos fins, afirma que: A finalidade da pesquisa qualitativa não é contar opiniões ou pessoas, mas explorar o aspecto de opiniões sobre o tema em questão.

O trabalho estrutura-se da seguinte forma: em um primeiro momento, Capítulo I, o texto enfoca principalmente uma revisão bibliográfica, trazendo e discutindo conceitos teóricos sobre desenvolvimento por meio da valorização do espaço e da cultura. O ponto de partida são a identificação e a discussão dos diferentes tipos de desenvolvimento. Tendo em vista que o modelo atual de crescimento-desenvolvimento mostrou-se ineficaz do ponto de vista dos princípios éticos que devem orientar o desenvolvimento sustentável, o capítulo discute as distintas visões relacionadas à dinâmica local, regional e global.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

O Capítulo II aborda os conceitos de *Terroir* e indicações geográficas, como também sua aplicabilidade e funcionalidade. Analisa-se a trajetória de um projeto de indicação geográfica, modelos, conceito e preceitos legais necessários ao seu estabelecimento. Também são abordadas nesse capítulo as correlações das denominações de origem e do *terroir* e sua contribuição para o desenvolvimento a partir do seu estabelecimento.

Na continuidade, no Capítulo III, descreve-se inicialmente a história da atividade na região e nos municípios estudados, os processos migratórios que resultaram na sua colonização, bem como uma caracterização sobre a atual situação da atividade leiteira na região. Em seguida realiza-se uma análise baseada nas informações obtidas com a aplicação das entrevistas semiestruturadas a 32 produtores de leite da microrregião estudada: a motivação desses atores e sua percepção sobre os elementos que compõem a constituição de um *terroir* (cultura, clima, relevo, história, tradição...), apresentando-se algumas reflexões sobre as informações coletadas.

Por fim, nas conclusões são inseridas análises dessas conjunturas e descritas sugestões acerca da possibilidade de implantação de modelo *terroir* “Vale dos Lácteos”.

1.4 Objetivo geral

Identificar e caracterizar os elementos necessários ao estabelecimento do conceito “*terroir* dos lácteos” na região denominada Vale do Taquari, Brasil, bem como examinar de que forma poderá contribuir para a valorização da cultura produtiva local e o desenvolvimento desses produtos.

1.5 Objetivos específicos

a) Identificar e analisar a evolução histórica da atividade leiteira (história da atividade, sistemas de produção, cultura de produção e territórios);

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

b) Identificar os elementos sócio-econômicos, culturais e legais que contribuem para a construção da identificação de um *terroir*;

c) Avaliar os limites de ação dos principais atores no processo de construção de um *terroir*, com vistas à elaboração e aplicação de conceito frente ao atual modelo econômico-social;

d) Demonstrar a importância do *terroir* à formação, consolidação e validação de cultura de produção, considerando os aspectos sócio–econômicos e ambientais, assim como sua ação como método de promoção e de desenvolvimento local.

1.6 Relevância do estudo

Existem duas premissas que se consideram relevantes na realização deste estudo, que são abordadas com mais propriedade a seguir: 1ª busca-se analisar a possibilidade de utilização do conceito de *terroir*, fora do campo vinícola, o que será inédito no Brasil; 2ª a região, com histórico na atividade leiteira, precisa adotar novas estratégias voltadas ao desenvolvimento territorial, inserindo-se nos novos modelos e conceito de desenvolvimento com sustentabilidade.

O conceito de *terroir* pela sua própria origem não deveria contudo, ser restrito a esse campo de atividade. A palavra *terroir* data de 1229, surgindo como uma modificação linguística de formas antigas (*tieroir, tioroer*), com origem no latim popular *territorium*. Segundo o dicionário *Le Nouveau Petit Robert* (1994), *terroir* designa "uma extensão limitada de terra considerada do ponto de vista de suas aptidões agrícolas”[5]. Ainda, outros autores, como Casabianca (2005, p. 88), conceituam *terroir* como sendo, [...] *uma determinada área geográfica, na qual uma sociedade humana constrói ao longo de sua história, uma consciência intelectual coletiva de produção, alicerçado em um modelo de interação entre o meio físico e biológico e um conjunto de indicadores humanos, os quais através da técnica revelam uma tipicidade e uma originalidade, criando uma notoriedade de produto a partir dessa região*.

[5] Tradução Livre: “*A mesure limitée de terres considérées en termes de compétences agricoles*”.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

Um conceito de uma complexidade muito maior do que apenas uma atividade agrícola ou uma delimitação físico-geográfica é, portanto, passível de ser utilizado em outras atividades, que tenham os mesmos pressupostos: tipicidade local, baseada em características únicas de clima, relevo, solo, produção, cultura e tradição.

Quanto à segunda premissa, inicialmente podem-se referir as características históricas e de migração vinculadas diretamente à atividade leiteira há pelo menos um século. Dados do IBGE do início do século 20 já registravam a atividade leiteira como sendo de importância econômica para a região do Vale do Taquari. Da mesma forma, realizando-se um comparativo entre a região e demais regiões produtoras de leite do Estado do Rio Grande do Sul, poderá ser percebida uma redução na região em detrimento do crescimento de outras. Essa perda de importância relativa da produção da região deveria acender o sinal de alerta, no sentido de tentar adotar estratégias que mantenham a atividade, preservem a história, tradição e ambiente, dessa atividade que possui uma ampla importância social. O declínio da atividade na região, fazendo com que passe a ser coadjuvante na produção leiteira do Estado, talvez possa servir como marco para que seja repensado o modelo atual e estabelecido modelo voltado à valorização local, do produto e das tradições, alicerçado em um tecido social formado pela ampla maioria dos atores sociais.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

2 DESENVOLVIMENTO POR MEIO DA VALORIZAÇÃO DO ESPAÇO E DA CULTURA LOCAL

2.1 Diferentes tipos de desenvolvimento

Inicialmente deve-se tentar estabelecer qual o modelo de desenvolvimento pretendido, e se o modelo pretendido pode estar relacionado à implantação de modelo voltado à origem, qualificação e diferenciação de sistemas de produção locais. Antes, porem precisa-se tentar elucidar as divergências apresentadas por diferentes autores ao se tentar estabelecer os conceitos de desenvolvimento (local) e crescimento, assim como quanto aos conceitos relacionados a desenvolvimento sustentável.

Souza (1999, p.14) afirma que:

> [...] existe uma corrente que trata do crescimento como sinônimo de desenvolvimento; outra que afirma ser o crescimento uma questão indispensável para o desenvolvimento, embora não suficiente. E, ainda, uma terceira corrente que diz ser o crescimento econômico uma simples variação quantitativa do produto, enquanto desenvolvimento envolve mudanças qualitativas no modo de vida das pessoas, nas instituições e nas estruturas produtivas.

Para Scatolin (1989, p. 06), não há consenso sobre crescimento econômico e desenvolvimento, pois:

> Poucos são os outros conceitos nas Ciências Sociais que têm-se prestado a tanta controvérsia. Conceitos como progresso, crescimento, industrialização, transformação, modernização, têm sido usados freqüentemente como sinônimos de desenvolvimento. Em verdade, eles carregam dentro de si toda uma compreensão específica dos fenômenos e constituem verdadeiros diagnósticos da realidade, pois o conceito prejulga, indicando em que se deverá atuar para alcançar o desenvolvimento.

Para Souza (1999, p. 17), desenvolvimento é um processo de mudança evolutiva e qualitativa: "*crescimento econômico contínuo, em ritmo superior ao crescimento demográfico, envolvendo mudanças de estrutura e melhoria dos indicadores econômicos e sociais per capita*".

Já ao considerar a questão do desenvolvimento territorial, Buarque (2004), define o desenvolvimento local como sendo um processo de crescimento endógeno, de mudança, que deverá levar ao dinamismo econômico e à melhoria da qualidade de vida da população em pequenas unidades territoriais e agrupamentos humanos.

Tenório (2007, p. 87) cita o conceito de desenvolvimento local estabelecido por Amaral Filho (1999), o qual o define como sendo *um processo interno de ampliação contínua da capacidade de agregação de valor sobre a produção, bem como da capacidade de absorção da região, cujo desdobramento é a retenção do excedente econômico gerado na economia local e/ou a atração de excedentes provenientes de outras regiões, e conseqüentemente a ampliação do emprego, do produto e da renda*.

E o termo desenvolvimento sustentável surgiu em 1980, e em 1987 foi aclamado pela Comissão Mundial sobre o Meio Ambiente e Desenvolvimento, conhecida como Comissão *Brundtland*, que produziu um relatório considerado básico para a definição desta noção e dos princípios que lhe dão fundamento.

De acordo com o Relatório *Brundtland*:

> [...] desenvolvimento sustentável é um processo de transformação no qual a exploração dos recursos, a direção dos investimentos, a orientação do desenvolvimento tecnológico e a mudança institucional se harmonizam e reforça o potencial presente e futuro, a fim de atender às necessidades e aspirações futuras é aquele que atende às necessidades do presente sem comprometer a possibilidade de as gerações futuras atenderem as suas próprias necessidades.

Para Sachs (1993), cinco dimensões devem ser observadas para o desenvolvimento sustentável:

a) a dimensão social, que objetiva melhorar os níveis de distribuição de renda para diminuir a exclusão social e a distância econômica entre as classes sociais;

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

b) a dimensão econômica, que diz respeito à eficiência na gestão dos recursos públicos;

c) a dimensão ecológica, que visa a preservar o meio ambiente, garantindo a sobrevivência do homem;

d) a dimensão espacial, que se refere à ocupação territorial equilibrada, tanto da zona urbana quanto da zona rural; e

e) a dimensão cultural, que faz relação ao modo de pensar e agir da sociedade, visando a despertar uma consciência ambiental que provoque redução no consumo, principalmente de produtos que geram impactos ambientais.

Nesse conceito estabelecido por Sachs (1993), fica evidenciada uma correlação com o conceito de *terroir,* considerando-se o conceito estabelecido no *VI Congrès International des Terroirs Viticoles*, realizado em 2006 em Bordeaux e Montpellier. Tanto no conceito de Sachs (1993) de desenvolvimento sustentável quanto no conceito de *terroir*, existe uma clara e evidente interação e preservação do ambiente, do território, da cultura-história-tradição e do homem que ali reside.

Isso tudo remete a observar que o estabelecimento de um *terroir* ou indicação de origem pode vir a ser um processo de mudança estrutural empreendido por uma sociedade organizada territorialmente, alicerçado na capacidade dos insumos (naturais, culturais, humanos...) locais.

Ainda, considera-se que o crescimento se dá de forma endógena, localmente, por meio da inter-relação entre agentes locais, entidades, organizações, instituições e representantes da sociedade com forte identificação histórica e local.

De acordo com a opção feita pelos agentes locais, na proteção dos interesses perante o processo de globalização, às localidades-territórios podem atribuir-se caminhos certos ou errados, que futuramente poderão auxiliar ou prejudicar a região, gerando desigualdades territoriais.

Da mesma forma, considerado o anteriormente citado, e estabelecidas as premissas (tecido social, identidade cultural, capacidade de produção e vantagens

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

naturais), evidencia-se que o modelo pretendido deve ser o desenvolvimento endógeno.

Segundo Godard (1987, p. 29), "*umas das chaves do desenvolvimento local é a construção de um tecido social e as articulações realizadas em prol de sua construção*". Da mesma forma, o desenvolvimento endógeno, na visão de Barquero (1988, p. 78), "*possibilita a uma determinada região ou conjunto de localidades estabelecerem desenvolvimento sustentado no longo prazo, não havendo conflito com a base social, cultural e histórica e sim um fortalecimento das mesmas*".

Ainda, conforme Barqueiro (1988, p.84):

> [...] na maioria dos casos a forte identidade cultural local absorve os novos modelos de produção e as novas construções sociais, dessa forma o novo tende a integrar-se sem representar custos sociais, ambientais e culturais relevantes, pois se caracterizam por ser soluções aos problemas locais.

2.2 Desenvolvimento pela valorização do local

Amplamente têm sido discutidos o processo de globalização e sua influência sobre os modelos de desenvolvimento endógenos a serem estabelecidos, sendo pressuposto básico em qualquer discussão seja ela acadêmica ou de atores sociais.

De acordo com Stiglitz (2007, p. 17), a globalização impera na manutenção do protecionismo dos mercados de países "desenvolvidos". Nas palavras do autor:

> Não surpreende que a persistência dos altos níveis de desigualdade de renda nos países em desenvolvimento tenha continuado a alimentar aqueles que defendem o protecionismo no comércio internacional. Com efeito, uma das 'surpresas' do ano passado foi que até os defensores da globalização descobriram que pode haver uma conexão entre globalização e desigualdade. Eles agora estão dando tratos à bola para descobri como é possível proteger sem protecionismo aqueles que são prejudicados.

Assim sendo, um conjunto de novas ideias e práticas tem surgido, justificando proposições com o local-localidade, com ponto focal no estabelecimento de estratégias de desenvolvimento, apresentadas na sequência.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

2.3 Surgimento de novas áreas de desenvolvimento local e a globalização

Ao passo que o processo de consolidação da globalização avançou, contraditoriamente, avançaram as propostas e ações voltadas ao desenvolvimento local. Cazella (2002), cita dois motivos para essa contradição: primeiro, a partir dos anos 80 os Estados empreenderam esforços no sentido de reduzir os efeitos da crise global por meio da valorização das potencialidades locais; e, segundo, a organização da sociedade civil, por meio do associativismo, com o objetivo de estabelecer modelos de desenvolvimentos diferentes.

A história francesa pode ser utilizada como referência, segundo Barthe (*apud* CAZELLA, 2002), que cita a França e suas correntes políticas e movimentos sociais no fortalecimento da concepção dessas estratégias de desenvolvimento local. Da mesma forma, avisa que o desenvolvimento local não é fruto de uma presumida dicotomia entre a Sociedade Civil e o Estado. Para o autor, o desenvolvimento teve progressivamente seu reconhecimento a partir do momento da implantação de leis descentralizadoras, ocorridas em vários países, a partir dos anos 80. No caso do Brasil pode-se dizer que o marco para a implantação desse conceito foi a promulgação da “Carta Magna” de 1988.

Já Santos (2002, p. 44), assegura que “a globalização solidifica a transposição do local para o global”. Sua afirmativa parte do pressuposto de que o processo de globalização não deve ou deveria ser encarado como um processo permissivo, mas sim como um processo conflitante. Conceituando o exposto, o autor afirma que a globalização poderia ter a seguinte definição:

> Conjunto de trocas desiguais pelo qual um determinado produto, condição, entidade ou identidade local estende a sua influência para além das fronteiras nacionais, desenvolvendo uma capacidade de designar como local outro produto, condição, entidade ou identidade (SANTOS, 2002, p. 63).

Esse autor sugere estratégias de ações voltadas ao desenvolvimento local e proteção contra o processo de globalização, bem como estratégias produtivistas voltadas à valorização do pluralismo cultural e à experimentação de novos padrões de consumo.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

Dessa forma, o multiculturalismo torna-se peça fundamental nesse arcabouço estratégico que deve ser estabelecido localmente. Segundo Scheren-Warren (1998), o pluralismo cultural é beneficiado pela intervenção existente entre a "ciência" local e a atividade global, proporcionando representações locais desiguais que mudam de acordo com a cultura local. Ainda, para a autora, o estabelecimento de redes sociais entre diferentes culturas possibilita a construção de processos de desenvolvimento que as preserve.

A busca por um "outro tipo de desenvolvimento", conforme Sachs (1986), deverá ser endógeno e voltado ao atendimento das necessidades básicas, em consonância com o ambiente e aberto a modificações contínuas nos arranjos institucionais, oriundas da busca da sustentabilidade. Em suma, a partir do local, constrói-se uma abordagem fundamentada no surgimento de uma concordância entre os objetivos sociais, ambientais e econômicos das forças do desenvolvimento. Ainda de acordo com o autor, e conforme supracitado, a execução deve considerar as especificidades locais, ou seja, o estudo e o desenvolvimento de cada ecorregião[6] geram soluções específicas para cada situação social e ecológica.

Dessa forma, o método corrente de desterritorialização econômica e cultural, encontrar-se-ia alicerçado na re-territorialização, ou seja, no ressurgimento do "significado de local" e de sociedade/comunidade (SANTOS, 2002). O desenvolvimento local pode ser entendido, ao mesmo tempo, como uma forma de enfrentamento dos desafios sociais, econômicos, ecológicos, culturais e políticos. Observa-se, nessa perspectiva de compreensão do local no cenário global, que a interação entre os dois níveis é considerada necessária, mas ao mesmo tempo incompatível com relações de intercâmbio econômico assimétrico entre países (WILSON, 1996).

Assim sendo, poder-se-á conceituar desenvolvimento local como um processo endógeno, alicerçado nas especificidades locais e no associativismo, em um sentido de cooperação e irradiação da informação, conectado ao local. Em suma, o desenvolvimento local terá sua forma, maneira e modo de ação dos atores

[6] Sachs (1986) trabalhou inicialmente com o conceito de ecorregião, definida por possuir características socioeconômicas e ecológicas semelhantes, capazes de diferenciá-las das demais.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

sociais alterado conforme sua estratégia: de confronto ou de complementaridade com o processo de globalização.

2.4 Do desenvolvimento local ao desenvolvimento territorial

O conceito de território surgiu inicialmente na literatura das ciências naturais, relacionando o domínio de espécies animais ou vegetais numa determinada área. Passou a ser mais largamente utilizado pela geografia quando começou a haver a elaboração de conceitos relacionando o espaço, os recursos naturais, a sociedade e as relações de dominação.

A utilização da diferenciação entre espaço e território dada pela afirmação de que um território é um espaço governado não é mais usual, na medida em que a gestão de recursos públicos tem sido objeto de ação das coletividades territoriais, e em que a noção de governança ampliou o sentido de governo (SABOURIN, 2002). Para esse autor, especificar e caracterizar um espaço equivale praticamente a criar um território.

Segundo Raffestin (1993), os recursos naturais de determinada região estão vinculados à noção de espaço, e a determinação de um território irá considerar a atuação dos diferentes atores sociais. Ainda, segundo o autor, esse conceito pressupõe que existe uma disputa, um “jogo de poder” entre os diferentes agentes sociais de uma determinada região, disputa a qual resultará na criação de uma identidade e dos limites físico-geográficos.

Por sua vez, Paulillo (2000, p. 48) concorda que a construção social de um território é definida por fatores estratégicos de mobilização social local, como as regras (ou institucionalidade), os recursos de poder, a confiança e a cooperação ou reciprocidade. No entender do autor, os processos de construção de territórios que vêm ocorrendo no Brasil são decorrentes de iniciativas públicas ou de movimentos sociais, externam movimentos de poder e riqueza que derivam “da competência de interação entre atores políticos, recursos humanos, infraestrutura tecnológica e inovação organizacional”. Da mesma forma, Sabourin (2002) destaca que o conceito

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

de território necessariamente deve estar vinculado à ideia de poder, público ou de setores da sociedade.

Ainda, conforme Sabourin (2002), atualmente ao se debater políticas de desenvolvimento, a ideia de território vem sendo agregada como um aprofundamento do conceito de ecorregião ou de localidade. Prosseguindo, o autor apresenta diferentes perspectivas disciplinares. O território é compreendido, sob o olhar antropológico, como o "local de vida, de atuação e de reflexão de determinada comunidade, vinculado a procedimentos voltados a construção de uma identidade de local" (TIZON, *apud* SABOURIN, 2002). Ou, ainda, numa perspectiva econômico-sociológica, "um território representa um emaranhado de interdependências com raízes históricas, conformações políticas e identidades que desenvolvem funções ainda pouco conhecidas no próprio desenvolvimento econômico" (ABRAMOVAY, *apud* SABOURIN, 2002, p. 52). Em outro momento refere que território é compreendido como sendo "*um determinado espaço geográfico socialmente estruturado, como marcas culturais e delimitações legais*" (CIRAD-SAR, 2002, p.101).

Para Pecquer (2000), o território é socialmente construído quando se forma a partir de um problema comum, definido por um conjunto de atores sociais, em um espaço geográfico dado. Considera-se território quando este é estabelecido por uma delimitação político-administrativa. Como características dos territórios socialmente construídos, afirma que esses podem sobrepor-se num mesmo espaço, que podem desaparecer, que seus limites nem sempre são perfeitamente claros e que valorizam os recursos potenciais (ou escondidos).

Dessa forma, o território aparece como um local de ligações sociais, no qual existe uma sensação de propriedade, de ação coletiva e de conveniência, estabelecendo relações solidárias entre os atores locais (BRUNET, 1990).

O território, considerada essa perspectiva, dispõe de identidade e fronteiras construídas socialmente. Por isso mesmo, a formação dos territórios expressa um modo de construção, identificada com os limites definidos pelas coletividades envolvidas, sempre tendo como referência a diferença com outros grupos sociais.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

Para Cazella (2002, p. 30), “o território é resultante da ação da coletividade e um recurso institucional”. Contudo, a tentativa de construção de processos socialmente igualitários, pode conflitar com as negociações na perspectiva de definição de arcabouços institucionais que regulamentem as ações dos atores sociais. As relações de poder levam à mobilização e participação de segmentos locais que acabam por estabelecer e procurar impor os seus interesses. Dessa forma, os jogos de poder e os conflitos, nem sempre facilmente visíveis, são considerados elementos essenciais de análise para a compreensão da construção territorial.

Essas definições, apesar das diferentes perspectivas disciplinares, apontam no sentido de uma noção de território visto como uma construção social, coletiva, com base em relações histórico-culturais, formando uma identidade distinta, e que é espacialmente delimitada.

A distinção territorial formada com base nos aspectos culturais locais confere, entretanto, uma abordagem de interpretação de análise territorial que Haesbaert (1997) chama de culturalista, a qual, no entanto, pode ser vista associada (ou não distanciada) de uma abordagem econômica.

2.5 O território com identidade cultural

Segundo a UNESCO (2002), a cultura pode ser conceituada como sendo resultado do conjunto dos aspectos emblemáticos, imateriais, materiais e afetivos que caracterizam uma sociedade ou um grupo social, abrangendo, além das artes e das letras, os modos de vida, as maneiras de viver juntos, os sistemas de valores, as tradições e as crenças.

Ainda, conforme a Declaração Universal sobre a Diversidade Cultural da UNESCO (2002), existem ações, produtos e serviços culturais que, sob o ponto de vista de suas virtudes, aplicações ou funções específicas, denotam ou repassam expressões culturais, desvinculadas totalmente do valor comercial que possam ter. Assim sendo, torna-se possível que as atividades culturais possam contribuir a um

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

propósito, ou a uma produção de bens e serviços culturais, voltado à cultura e que se constituirão em importantes mecanismos de desenvolvimento territorial.

De acordo com Molano (2006), esse conjunto de manifestações culturais pode ser definido como o patrimônio cultural, que pode ser tanto material como imaterial. O patrimônio material pode ser formado por monumentos, construções, lugares, objetos, arquivos históricos, bens artísticos, documentos, dentre outros, enquanto o patrimônio imaterial é formado por criações de uma comunidade, baseadas nas tradições expressas pelos atores, em resposta às expectativas de seu grupo social, como expressão da identidade cultural e social, além dos valores transmitidos oralmente. Como exemplos de patrimônio imaterial podem-se citar a língua, a literatura, a música, os jogos, a mitologia, os costumes, os conhecimentos tradicionais e a forma de se fazer arquitetura e artesanato.

Ainda, segundo esse autor, a herança do passado, o fato de a cultura ser alguma coisa viva e sua inter-relação com o local e os ambientes de uma localidade derivam localmente em inovações. Dessa maneira, a cultura acaba assumindo funções sociais, quer seja por meio da valorização de si mesmo como indivíduo ou como grupo social.

Por sua vez, Fonte (2006) observa que o legado desse patrimônio é permanentemente revisado, re-estruturado no tempo atual, pelos agentes locais, e transportado ao tempo futuro num processo que reconstrói a identidade e a unidade.

No panorama da interface entre território-local e identidade cultural, a idealização de um território fundamenta-se necessariamente na existência de sentimento de vínculo em relação ao local (território), embasado em sua formação histórico-cultural, implicando na delimitação de uma identidade cultural vinculada a esse local (território).

Para Cuche (2001), o limite que os grupos se impõem caracteriza-se como a primeira atitude no caminho da construção de uma diferenciação, atitude que precede a construção de uma identidade própria. Essa distinção é realizada por grupos, como uma divisa social simbólica, podendo essa ter ou não delimitação territorial. Essa divisa ou fronteira recebe limites geográficos, durante a construção dos territórios, a partir da identidade cultural determinada pelos atores envolvidos.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

Nessa situação, a identidade está vigorosamente vinculada-relacionada aos aspectos culturais intrínsecos dos atores locais, expressos por meio do conhecimento popular.

O conhecimento popular ou o saber local caracterizar-se-ia como uma forma própria de manifestação local-cultural, que levará à definição da identidade, e por meio da qual serão determinados os relacionamentos de indivíduos e grupos. Territórios ou espaços delimitados, contemplam ligações sociais da cultura local, espaço no qual se estabelecem maneiras particulares de demonstração com códigos populares (FEATHERSTONE, 1993).

Para Albagli (2004), a percepção de territorialidade ocorre concomitantemente à percepção de pertencimento a um local e à maneira comum de agir, em um espaço determinado. Ainda, segundo a autora, o território-local-lugar está regrado por normas sociais e valores culturais. Nesse sentido, há mudanças tanto de território-local para território-local quanto de um tempo para outro.

O processo de construção do território irá, portanto, refletir as diferentes perspectivas desenvolvimentistas da sociedade, os valores culturais e os regramentos sociais que se alteram no espaço de tempo.

2.6 O território visto como espaço de dinamização socioeconômica

Buscando utilizar o conceito de território como elemento de dinamização econômica, é possível considerar que se pode estimular “alianças de identidade e interação fundamentadas no interesse comum de preservar, resguardar, potencializar e capitalizar o que determinado território tem de seu – suas particularidades culturais, especificidades naturais e capacidades econômicas” (ALBAGLI, 2004, p. 63).

De acordo com a autora, deve-se atentar que a construção dessas territorialidades de forma exógena tornar-se-á impeditiva, caso não seja considerado o capital social e cultural dos territórios. Dessa forma, valorizar uma localidade fundamentada em interesses externos pode resultar em uma valorização mercantil e especulativa, o que pode desencadear sua degradação ambiental.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

Produtos valorizados com fundamento nos atributos do capital social, possibilitam, entretanto, o nascimento de relações solidárias e sinérgicas constituídas em forma de redes sociais. Ainda, conforme a autora quatro premissas são fundamentais no estabelecimento de estratégias voltadas à valorização territorial: 1ª prospectar localidades-territórios propensos ao estabelecimento de ações empreendedoras, delimitando seu território baseado em um "discernimento de identidade e pertencimento", sentimento de especificidade/singularidade, inter-relacionamento intenso entre os atores locais; 2ª a produção de conhecimento sobre o local, identificando e tipificando potencialidades locais; 3ª a promoção social, com o objetivo de estabelecer ações coletivas; e 4ª a valorização do território. (ALBAGLI, 2004).

As interações/redes sociais referidas por Albagli (2004), não aparecem, contudo, tão claramente quanto as instituições/organizações, como, por exemplo, os sindicatos, entidades, associações etc. As redes sociais caracterizam-se como novas formas de organização atuando como catalisadores da inovação de processos, sendo que quanto maior forem as "amarrações" dessa rede, maior sua força, que poderá ser transmitida à valorização de produtos com identidade local.

Embasar uma economia local nesse tipo de estratégia – valorização dos produtos locais – compreende toda uma mobilização e habilitação dos agentes locais, assim como a compreensão de que a mensagem de identidade que será passada ao consumidor deve ser compreendida. Ainda, envolve a edificação de redes sociais que interliguem os agentes locais e os externos ao território (FONTE, 2006).

Ao tentar criar uma correlação entre território, identidade, cultura, mercado e sistema de produção, poder-se-ão utilizar algumas denominações: Arranjo Produtivo Local - APL, *Cluster* ou Sistema Produtivo Local, que, segundo VEIGA (2002), constitui-se em um conglomerado de unidades produtoras tecnicamente interdependentes, financeira e economicamente ordenadas, e geograficamente aglomeradas.

E Zaccarelli *et al.,* (2008, p. 13), referem que:

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

> Um *Cluster* de Negócios é um sistema em que o todo é diferente (em vez de é maior) do que o efeito da soma ou composição das partes; *Cluster* de negócios não tem proprietários, nem executivos formais, nem empregados formais, nem empregados ou representantes, não tem capital social, não pagam impostos, não têm endereços de correios, site ou e-mail, não são regulados por leis ou registros de cartórios. Estão tão pouco formalizados, enfim, que sua existência precisa ser evidenciada e percebida. *Cluster* e rede de negócios devem ser percebidos como um 'sistema', cujas partes mais relevantes são empresas interagindo entre si, de forma peculiar e específica, e o resultado dessas interações é uma notável capacidade de competir. Não fosse pela notável capacidade de competir, diríamos que, nos *clusters* e redes de negócios, tudo é tão natural, que eventualmente restaria apenas o interesse para a geografia econômica.

Ainda, no entender de Veiga (2002), pode-se observar nesses territórios o estabelecimento de relações de conhecimento, nas quais se desenvolve uma interface entre a ciência e o "saber" local. Essa correlação ou gestão do conhecimento poderá tornar mais robusta as características específicas dos locais simbolizados por vetores sociais, culturais e ambientais, possibilitando a diferenciação de produtos locais pela especialidade e especificidade. Ou seja, deixam de ser *commodities* e tornam-se produtos diferenciados, inseridos em novos espaços de mercado, identificados por uma relação produtor-consumidor alicerçada na manifestação do interesse do diferente e da identidade local. Enquanto isso, Pecqueur (2000) afirma que pode resultar em aumento da qualidade de vida, e não somente de valor dos produtos, a diferenciação de produtos pela correlação ou identificação de origem-local. Dessa forma, a renda a maior é percebida pelo produtor, que desfruta de características naturais do local, que não podem ser reproduzidas em outro local. Porém, deve-se ter presente que o consumidor também participa dessa construção, pois a demanda é estabelecida por critérios dos consumidores.

Arantes (2004) destaca três aspectos fundamentais na relação produto/identidade cultural: 1º a tipicidade, que representa a singularidade do produto oriunda da origem local; 2º a rastreabilidade, ou seja, a capacidade de traçar o caminho histórico percorrido pelo produto; 3º a qualidade, vinculada obrigatoriamente à cultura e ao sistema de produção.

Considerando a adoção da diferenciação dos produtos como estratégia, é de se pressupor que a rastreabilidade possibilite ao consumidor final identificar a origem, a identidade, a singularidade e a credibilidade do produto, explicam Moity-Maisi *et al*. (2001). Essa forma inovadora de interação resultará em mercados

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

solidários e colaborativos, fundamentais para o desenvolvimento local. Nessa relação, o produtor poderá se firmar na obtenção de novos territórios mercadológicos, criando novos sistemas de produção, baseados na inovação, no estabelecimento de novos conhecimentos e no resgate da cultura de produção.

Nesse contexto, inserem-se as indicações geográficas ou as denominações de origem, que buscam a diferenciação de produtos baseados na identificação de origem. Ambas as certificações baseiam-se na valorização de características locais (que normalmente conjugam variáveis relacionadas à qualidade, ao saber local e às condições geográficas/climáticas) associadas ao valor simbólico da produção que é permutado entre o produtor e o consumidor. Por outro lado, a interpretação da mensagem intrínseca dos produtos locais está vinculada ao contexto sócio-econômico-cultural e histórico na qual se situam os atores locais, assinala Thompson (1998).

Buscando melhor entendimento desses sistemas de produção que correlacionam produtos e territórios, devem-se estudar conceitos que definam tipicidades encontradas em diferentes países. Por exemplo, o modelo francês, no qual o conceito utilizado é *"produits du terroir" (produtos de terroir),* que define a tipicidade de um agrossistema com capacidade de produzir produtos específicos possuidores de características de originalidade ímpares. Já na Itália, o conceito utilizado é *"prodotti tipici" (produtos típicos),* enquanto os ingleses empregam o conceito *"regional products"* (produtos regionais), ensinam Nascimento e Souza (2004, p. 183).

A compreensão do conceito *terroir* é, contudo, muito mais complexa, pois vincula cultura com ambiente de uma determinada região (solos, clima, temperatura, precipitação, aspectos históricos etc.). Igualmente, também compreende a agregação de valor não somente monetário, mas também conceitual, criando relacionamento entre o produto e o consumidor final que transcende as fronteiras locais do conhecimento, desenvolvendo uma nova forma de comunicação entre o consumidor e o produtor, a comunicação sensorial, imaginária, remetendo o *terroir* às diferentes etapas de produção, das especificidades, da qualidade e da cultura e tradições envolvidas.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

Souza e Nascimento (2004) ainda advertem quanto ao entendimento de que muitos territórios, ao menos em uma primeira análise (superficial), não possuem atributos históricos, culturais, ambientais e geográficos reconhecidos. Contudo, compreendem que qualquer território pode ser estimulado a buscar resgatar ou estabelecer o "saber" local, em uma construção coletiva, na busca da diferenciação de produtos.

Essa afirmação é divergente se comparada ao que Veiga (2002) assegura, ao apontar que não é qualquer território que consegue estabelecer um modelo de desenvolvimento. Segundo o autor, existem pré-requisitos fundamentais, tais como os aspectos vinculados à colonização do local, à formação histórica, econômica e social de cada território, imprescindíveis no estabelecimento de qualquer modelo de desenvolvimento.

Deve-se ter presente que intervir no cenário do desenvolvimento territorial-local pode implicar em riscos, pois se pode acabar intensificando as desigualdades sociais ou a degradação dos recursos locais. Ainda, essas interferências "não organizadas" acabam desconsiderando as dinâmicas locais, fazendo prevalecer o movimento do desenvolvimento em detrimento da sustentabilidade.

Em suma, gerir corretamente os ativos – únicos a cada território - pressupõe a existência de um "tecido institucional" que sustentará iniciativas voltadas ao desenvolvimento local. Segundo Putnam (1993), a construção desse "tecido institucional" e da credibilidade entre os agentes sociais é preponderante para que inicie novo ciclo de mudanças sociais. Ainda, conforme o autor, cooperação ou colaboração na gestão torna-se pressuposto básico para o desenvolvimento de determinado território, consideradas as novas dinâmicas sócio-econômico-ambientais.

2.7 O território como base de políticas alternativas de desenvolvimento

Explica Saraceno (2006) que o desenvolvimento territorial rural trata de um processo ambíguo, pois, além de ser distinto-único também é suplemento do crescimento agrícola. Ao mesmo tempo a diversificação das atividades nas áreas

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

rurais resulta na ineficiência das políticas públicas agrícolas, pois ficam incapazes de responder aos novos anseios e funções que se constituem na área rural, proporcionando assim o nascimento de políticas regionais-territoriais vinculadas às ações e funções presentes num território.

Um exemplo de políticas direcionadas ao desenvolvimento pode ser o Programa LEADER[7], da União Europeia, que, na opinião de Saraceno (2006), aplicou novos conceitos ao estabelecer diretrizes bases ao desenvolvimento territorial, dentre as quais cita: 1ª políticas direcionadas a incrementar a competitividade de produtos europeus típicos, com denominação de origem, tradicionais e orgânicos; 2ª a proteção do patrimônio natural; 3ª a diversificação do artesanato, patrimônio artístico e cultural; e 4ª a imagem do território como base do desenvolvimento local.

Com essas premissas, a autora considera que a identidade territorial cultural pode atuar tanto como desenvolvimentista como social, ambiental e até auxiliar no processo de preservação das tradições, chamando a atenção das autoridades competentes para a necessidade desse protecionismo. Já Fonte (2006) afirma que, ao se empreender no desenvolvimento territorial, podem ser distinguidos os seguintes passos, em termos de objetivos e estratégias:

a) Estratégia Setorial, nela o direcionamento é dado pelas diretrizes econômicas, fundamentando as ações de marketing do produto com valorização do território de origem, incorporando ao produto a cultura local de produção;

b) Estratégia Integrada, (perspectiva territorial), nela se desenvolve um marketing local-territorial para o exterior, criando atrativos turísticos, um processo de logística reversa, em que, em vez de enviar o produto, atraem-se os turistas-consumidores ao território.

[7] O programa Leader+ constitui uma das quatro iniciativas financiadas pelos Fundos Estruturais da UE e tem em vista ajudar os agentes do mundo rural a considerar as potencialidades a longo prazo das respectivas regiões. Para incentivar a aplicação de estratégias originais e integradas de desenvolvimento sustentável, de alta qualidade, o programa valoriza particularmente as parcerias e as redes de intercâmbio de experiências. Dísponivel em: http://ec.europa.eu/agriculture/rur/leaderplus/index_pt.htm, acessado em 03/04/10.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

Ainda, segundo Fonte (2006), pode existir uma terceira via que utiliza uma combinação da Estratégia Setorial e da Integrada, como, por exemplo, as regiões que se dedicam ao enoturismo.

E Soto (2006) sugere outra abordagem, apresentando quatro formas-estratégias, que considera, importantes para a formação de processos de desenvolvimento territorial:

a) Estratégia política: relacionada à competência para executar políticas e negociações voltadas ao desenvolvimento;

b) Estratégia econômica: relacionada à diversificação da economia local e à construção da sustentabilidade a longo prazo;

c) Estratégia científica e tecnológica: relacionada à capacidade de gerar seu próprio desenvolvimento científico-tecnológico, o qual apoiará mudanças no sistema e fundamentará a sustentabilidade;

d) Estratégia cultural: relacionada à habilidade de produzir uma identidade sócio-territorial.

Independentemente da estratégia adotada, deve-se ter presente que todo e qualquer relacionamento dentro desse território delimitado deve ser regulamentado por uma institucionalidade. E que, escolher, decidir pelo plano de desenvolvimento territorial, em detrimento de outras opções, requer que sejam estabelecidas novas formas de organização de arranjos institucionais, viabilizando uma gestão integrada dos vetores econômicos, culturais, sociais e ambientais, objetivando sempre a sustentabilidade.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

3 DO CONCEITO "*TERROIR*" ÀS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS - DESENVOLVIMENTO E APLICABILIDADE

3.1 O conceito *"Terroir"*

O conceito *Terroir* não pode simplesmente ser explicado, deve ser compreendido, ou melhor, deve ser vivido, pois a complexidade em torno dele carrega consigo culturas (muitas vezes milenares), territórios, climas e produtos diferentes que somente os habitantes que viveram o desenvolvimento desse *terroir* podem realmente compreender.

O pesquisador da EMBRAPA Uva e Vinho, Tonietto (2007, p. 02), ao estudar a origem do termo *terroir*, afirma que:

> A palavra *terroir* data de 1.229, sendo uma modificação lingüística de formas antigas (*tieroir, tioroer*), com origem no latim popular 'territorium'. Segundo o dicionário Le Nouveau Petit Robert (edição 1994), *terroir* designa 'uma extensão limitada de terra considerada do ponto de vista de suas aptidões agrícolas'. Referindo-se ao vinho, aparecem exemplos de significados como: 'solo apto à produção de um vinho', '*terroir* produzindo um grand cru', 'vinho que possui um gosto de *terroir'*, 'um gosto particular que resulta da natureza do solo onde a videira é cultivada'.

Outros autores, contudo, datam diferente a criação do conceito, como é o caso citado por Oliveria, Ducati e Bettu (2007, p. 02),

> Segundo o 'Trésor de la Langue Française', sua primeira referência data de 1212 como *tieroir*, vindo do latim popular *terratorium*, por sua vez uma distorção do clássico *territorium*. Como *terroir*, a primeira referência data de 1283, no 'Trésor des Chartes du Comté de Rethel', de onde, alguns anos depois, surge sua primeira definição como 'terreno considerado relativamente à agricultura' (DE BEAUMANOIR, Philippe – 'Coutumes'). Em 1549, a propósito de um vinho, fala-se em *goust du terroir*, mas na edição do 'Teatro completo' de J. Grévin de 1561, editado por L. Pinvert, encontramos, à p. 49, a expressão *resentir son terroir* referindo-se a um homem. Estamos, portanto, frente a um campo semântico, mais do que de uma simples definição de dicionário.

Já Costello (2006, p. 05) apresenta outra origem, ao afirmar que: a palavra *terroir*[8] data de 1246, e é definido como limite extensivo "a terra, considerada do ponto de vista da sua aptidão agrícola," e "solo apto para a viticultura / a cultura do vinho". Referências de 1694 estão de acordo com esse entendimento: *Terroir* é definido como "terra compreendida pelo rendimento de sua agricultura", e a palavra é usada para descrever a experiência de beber - "o sentido *terroir* do vinho." Tem um sabor do "*terroir*". Essas fontes transmitem claramente a ideia de que "*terroir*" é um espaço finito que confere uma singularidade de seus produtos agrícolas, e que o lugar é, de fato, definido por essa singularidade. A origem da palavra é anterior à revolução científica. Embora a tecnologia primitiva (como irrigação) certamente existisse, o conceito original é com certeza, cultural e não científico.

Outros autores, como Salette (1998, p. 12), caracterizam *terroir* como: "um agrossistema[9] determinado, provido de condições de reproduzir produtos únicos-singulares, aos quais são conferidos uma originalidade e uma característica própria". Amplamente disseminada na França, a noção de *terroir* pressupõe a concessão de valor e a conversão da produção com o objetivo de atribuir valor absoluto aos produtos, atuando como mecanismo de identificação da produção local no mercado global (associando um produto a uma região).

---

[8] Tradução Livre. The word terroir dates from 1246, and is defined as "land's extensive boundary, considered from the point of view of its agricultural aptitude," and "soil apt to viticulture/the culture of wine." References from 1694 are consistent with this understanding; terroir is defined as "earth understood by the yield of its agriculture," and the word is used to describe the experience of drinking it - "sense the terroir in the wine ... it has a taste of the terroir." These sources clearly convey the idea that terroir is a finite space which imparts a uniqueness to its agricultural products; and that the place is, in fact, defined by this uniqueness. The origin of the word predates the scientific revolution; although primitive technology (such as irrigation) certainly existed, the original concept is certainly cultural and not scientific (COSTELLO, 2006, p. 05).

[9] Agrossistema é caracterizado como um sistema de produção agropecuária, no qual são observados cultivos ou criações, técnicas praticadas, as relações agrícolas ou pecuárias com o local – quer seja em relação a sua densidade, dimensão ou características do solo – assim como a destinação final dessa produção (EMBRAPA UVA e VINHO, 2003).

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

Já Casabianca *et al.* (2005, p. 08), conceituam *terroir* como sendo:

> [...] uma determinada área geográfica, na qual uma sociedade humana constrói ao longo de sua história, uma consciência intelectual coletiva de produção, alicerçada em um modelo de interação entre o meio físico e biológico e um conjunto de indicadores humanos, os quais através da técnica revelam uma tipicidade e uma originalidade, criando uma notoriedade de produto a partir dessa região.[10]

Outro autor, Leeuwen (2005, p. 14), ao se referir sobre o conceito *terroir*, assinala que "[...] *muito importante na viticultura, pois relaciona os atributos sensoriais do vinho para as condições ambientais em que as uvas são cultivadas. Hierarquia de qualidade e estilo de vinho pode, em grande medida, ser explicado pelo terroir".* No entanto, *terroir* é difícil de estudar em uma base científica, pois muitos fatores estão envolvidos, incluindo clima, solo, cultivar e práticas humanas, e esses fatores interagem entre si. Ainda, segundo o autor, "*um grande terroir só surge quando as condições sócio-econômicas são favoráveis para o estabelecimento de qualidade orientada para a produção de vinho[11]".*

A partir dessa afirmação, é possível constatar que, por mais que se possa comprovar que a região (Vale do Taquari) aqui estudada tenha atributos históricos e culturais que remetam a um *terroir* dos lácteos, se essas dimensões não estiverem em uma região com condições socioeconômicas adequadas, ele não frutificará.

Seguin (1988, p. 17), quando questionado sobre o conceito de *terroir*, coloca: "Ele pode ser definido como um ecossistema interativo, em um determinado local, incluindo clima, solo e vinha. Para entender as funções que um *terroir* forma, é essencial ter em conta as interações entre os fatores que contribuem para o *terroir*"[12]

---

[10] Tradução Livre. "A terroir is a geographical space where a community human built during his history knowlegde collective intellectual production, based on a system of interaction between a physical environment and biological and a set of human factors, which routes socio-thecnical set that reveals an originality and give a typical create a reputation for a product from this region" (CASABIANCA, 2005, p. 08)

[11] Tradução Livre. Terroir is a highly important concept in viticulture because it relates the sensory attributes of wine to the environmental conditions in which the grapes are grown. Quality hierarchy and wine style may, to a considerable extent, be explained by terroir. However, terroir is difficult to study on a scientific basis because many factors are involved, including climate, soil, cultivar and human practices, and these factors interact. However, great terroir emerges only when socioeconomic conditions are favourable to the establishment of quality-orientated wine production (LEEUWEN, 2005, p.14).

[12] Tradução Livre. It can be defined as an interactive ecosystem, in a given place, including climate, soil and the vine. To understand the way terroir functions, it is essential to take into account the interactions among the factors that contribute to terroir (SEGUIN, 1988).

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

Fatores humanos, como a história socioeconômica, bem como técnicas vitícola e enológica, também fazem parte do *terroir*, explica Seguin (1986, p. 21). Ainda, de acordo com o autor, *viticultura é uma atividade humana. A história do ambiente sócio-econômico pode ser importante para entender por que um determinado vinhedo surgiu em um determinado "sitio" e por que ele prospera*[13].

Indiferente da datação de origem, ou das diferentes interpretações quanto à conceituação, percebe-se que o conceito surgiu com o objetivo de identificar um determinado produto, de uma determinada região, com uma determinada cultura, ou seja, foi criado para diferenciar, distinguir e se destacar perante os demais produtos.

Ainda, segundo Tonietto (2007, p. 01), "*atualmente o termo terroir somente é utilizado pelo vinho, atribuindo a esse produto uma conotação positiva. Porém se olharmos para o início da utilização desse conceito, constata-se que na França do século XIX, berço desse conceito, inicialmente o mesmo era atribuído a um vinho sem qualidade, que seria consumido pela plebe, portanto tinha conotação contrária à atual".*

E essa informação não corresponde, contudo, totalmente com à verdade, uma vez que vários produtos e vários documentos oficiais na França fazem referência à expressão produtos do *terroir,* ou produtos de *terroir,* como sendo esses produtos de qualidade diferenciada.

Assim como é recente a valorização do *terroir*, também o é o surgimento de regulamentos legais (leis) para criar métodos e formas de definir a origem de um produto. Segundo Tonietto (2007, p. 01):

> 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.

Ainda, segundo o autor, o conceito passa a ter destaque, pois "*terroir* começa a refletir ou ser sinônimo da interface entre o ambiente e o ser humano", (TONIETTO, 2007, p. 02). Esse fato evidencia as essências do *terroir*, o qual não se

[13] Tradução Livre. Human factors, such as history, socioeconomics, as well as viticultural and oenological techniques, are also part of terroir. Viticulture is a human activity. The history of the socio-economic environment may be important in understanding why a given vineyard has emerged in a given site and why it has prospered (SEGUIN, 1986, p. 21).

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

resume apenas ao ambiente (clima, relevo, solo), mas também, simultaneamente, ao fator humano e sua interveniência na produção – incluindo a forma de cultivo ou criação, a escolha da variedade, cultivar ou animal, assim como o seu processo de produção. Dessa forma o *terroir* é concebido/gerado pela ação do homem, pelo conhecimento local (saber-fazer). Ainda, o *terroir* contrapõe-se à padronização, uniformização ou a igualar-se. Na verdade o *terroir* busca a convergência com o ambiente natural, a origem, a referência de local, o típico, o que se diferencia e ao mesmo tempo o que é original.

Sobre essas questões Tonietto (2007, p. 02), afirma:

> Se *terroir* inclui fatores naturais e humanos, ele não pode ser apropriado somente por um clima particular, ou um solo particular, por exemplo. *Terroir* é mais que isto. Por outro lado, há que considerar que um clima particular pode ser um elemento que explique parcialmente o efeito *terroir*, sendo, portanto um elemento do mesmo.

Dessa forma pode-se concluir que um *terroir* não poderá existir sem o homem. Portanto, o conceito *terroir* pode ser considerado o precursor das denominações de origem, pois possui variáveis geográficas, sócio-econômicas-ambientais e humanas inseridas em sua constituição.

Referente ao significado, Tonietto (2007, p. 02) coloca:

> Mesmo alguns termos que guardam parte do seu significado, como por exemplo, o temo "*terruño*", da língua espanhola, não possuem o significado complexo do *terroir.* Isto tem resultado na aceitação e crescente uso do termo *terroir* em diferentes países vitivinícolas do mundo.

Complementando, Tonietto (2007, p. 03) diz que o termo *terroir* poderá vir a estar, no futuro, associado juridicamente àquelas indicações geográficas que expressem efetivamente vinhos de *terroir.*

Considerando essa similaridade entre o conceito de *terroir* e os parâmetros legais (indicação geográfica), entende-se como necessário a este estudo considerar esse aspecto e buscar o consenso para uma definição que atenda ambos.

Conforme citado anteriormente, somente recentemente (década de 60) o tema recebeu conotação diferenciada, havendo muito a ser estudado e analisado. Nesse sentido, e recorrendo a Ricouer (1983, p. 13), "[...] o ponto de partida é uma análise rigorosa da vontade humana", pois um *terroir* não poderá ser concebido sem

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

a interferência humana. Dessa forma, sob certo ponto de vista, pode-se afirmar que essa colocação de Ricouer, se apropria ao desenvolvimento de um *terroir*. Ainda, entende-se que a influência das tradições, a qual será estudada considerando sua intervenção e importância no desenvolvimento de um *terroir, e das* outras dimensões (ambiente, território), que também devem ser analisadas e estudadas, pois não há como desvincular os componentes de um *terroir.*

Para tanto, utiliza-se o conceito apresentado por Boisvert (2006, p. 11), que estabelece uma relação entre delimitação geográfica e *terroir*[14]: ao afirmar que *uma determinada área protegida é definida em francês como sendo um terroir, um conceito que engloba características geográficas, como por exemplo, do solo ou das condições climáticas, mas tem também uma dimensão cultural: implica nas tradições comuns de produção, uma história comum, uma identidade coletiva e, muitas vezes relíquia de variedades ou raças.*

Ainda, a autora relaciona as informações que os produtores que pretendem integrar um *terroir devem* fornecer às autoridades competentes, como sendo, "[...] A descrição do *terroir*, características especificas de cultivo, produção e transformação técnica, e do produto resultante, ressaltando sua originalidade e singularidade[15]" (BOISVERT, 2006, p. 11).

A autora ressalta a complexidade que envolve um *terroir* afirmando que[16]: "Esta delimitação é um processo muito delicado, que exige trabalho interdisciplinar para explicar as diferentes fronteiras do *terroir* - ambiental, histórico, cultural ou técnica. O processo tem de ser participativo, e exige negociações, considerando o interesse das pessoas locais, além da esfera de produção" (BOISVERT, 2006, p. 15).

[14] Tradução Livre. "The protected area is defined in French as a *terroir*, a notion that encompasses geographical features, e.g. soil or climate conditions, but has also a cultural dimension: it implies shared traditions of production, a common history, a collective identity and often heirloom varieties or landraces" (BOISVERT, 2006, p. 11).

[15] Tradução Livre. "The information producers have to supply includes: A description of the *terroir*, of the specific cultivation, production and processing techniques, and of the resulting product, underscoring their originality and uniqueness, their differences with less typical areas of production, and more generic processes and products" (BOISVERT, 2006, p. 11).

[16] Tradução Livre. "This delimitation is a very delicate process, requiring interdisciplinary work to account for the different borders of the terroir — environmental, historical, cultural, or technical. The process has to be participatory, and requires negotiations, that rally people's interest far beyond the specific production sphere" (BOISVERT, 2006, p. 15).

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

Complementando, Boisvert (2006, p. 17) refere a importância da sociedade local perante o processo de construção de um *terroir*, como sendo uma construção social, para tal Barham (2003) salienta[17] que:

> O gosto por 'produits de *terroir'* reflete, em parte, a construção permanente de uma representação coletiva do passado através do alimento que é, talvez, em grande parte inconsciente para os consumidores. Ao mesmo tempo, também reflete um *'terroir'* social consciente e ativa construção do presente por vários grupos interessados com as áreas rurais da França [...], Que brigam por uma posição em seus esforços para recuperar e revalorizar elementos do passado rural a ser utilizado em afirmar uma nova visão do futuro rural.

Outro aspecto relevante a ser considerado é a interação do conceito com as demais dimensões (cultura, homem, solo, clima...), pois segundo Costello (2006, p. 23), o conceito de *terroir*[18] francês significa *uma compreensão cultural forte de vinho. É um sentimento da terra produzir o vinho e de as pessoas conhecerem bem a terra suficiente para ajudá-lo a produzir seu maior potencial*. Ainda, segundo o autor, "*Os povos modernos, especialmente aqueles que não são da França, não podem separar a nossa compreensão do terroir da ciência*" (COSTELLO, 2006, p. 23).

Ainda, em relação à discussão sobre ciência e *terroir*, Costello (2006, p. 24) afirma[19]: A ciência é um discurso generalizado contemporâneo, o que pode dificultar o relacionamento com as origens culturais do conceito de *terroir*, pelo fato de que estas origens não foram científicas, ao menos não em nossa compreensão moderna da ciência. Embora seja certamente útil olhar para a relação entre ciência e *terroir*, é preciso lembrar que não é um caminho completo para entender a ideia. Muitas críticas acadêmicas do *terroir* revelam equívocos do conceito. Ao considerar os

[17] Tradução Livre. "[…] *terroir* is a social construct: "The taste for "produits de *terroir*" reflects in part the ongoing construction of a collective representation of the past through food that is perhaps largely unconscious for consumers. At the same time, *terroir* also reflects a conscious and active social construction of the present by various groups concerned with rural areas in France (…), who jostle for position in their efforts to recover and revalorize elements of the rural past to be used in asserting a new vision of the rural future" (BOISVERT, 2006, p. 17).

[18] Tradução Livre. The concept of *terroir* signifies a strong French cultural understanding of wine. It is a sense of the land producing the wine and of people knowing the land well enough to help it produce to its greatest potential. Modern people, and especially those who are not from France, cannot separate our understanding of *terroir* from science (COSTELLO, 2006, p. 23).

[19] Tradução Livre. Science is a pervasive contemporary discourse, and being immersed in it makes it difficult to relate to the cultural origins of the concept of *terroir*, and the fact that these origins were not scientific, certainly not in our modern understanding of science. Although it is certainly useful to look at the relationship between science and *terroir*, we must remember that it is not a complete way to understand the idea. When considering the scientific aspects of *terroir*, many rely solely on this precise, modern understanding of the term, losing the depth of its cultural significance in the search for direct cause and effect relationships (COSTELLO, 2006, p. 23).

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

aspectos científicos do *terroir*, muitos confiam unicamente no entendimento moderno do termo, perdendo a profundidade do seu significado cultural na busca de causa e efeito diretamente relacionados. Para concluir, o autor salienta[20], "O conceito cultural de *terroir* alega que cada lugar produz um produto único, que não reclama relações lineares, tais como: todos os vinhos produzidos em solo com basalto apresentarão chocolate no revestimento. O desejo de entender *terroir* em tais termos é um produto de um discurso científico moderno.

As palavras supracitadas não esgotam, contudo, o significado do conceito *terroir*, apenas contemplam informações que buscam tentar auxiliar na sua compreensão e entendimento, visto que ele pode ter distintas abordagens e interpretações.

A abordagem, portanto, dessa temática torna-se necessária, pois até o momento vislumbra-se uma obscuridade acerca do tema, considerando a utilização de *terroir* para produtos diferentes de vinhos e queijos, além do fato de que *terroir* é um conceito formado por um saber tácito, intangível.

3.2 As denominações de origem no Brasil e na Europa

3.2.1 No Brasil – definição de denominação de origem

No que tange às questões legais no Brasil a competência para legislar sobre as indicações geográficas é do Instituto Nacional de Propriedade Industrial, sendo o amparo legal dado pela Lei de Propriedade Industrial, Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996.

Essa regulamentação está vinculada ao fato de o Brasil ser signatário da Convenção da União de Paris (CUP), do Acordo de Madrid sobre Indicações de Origem e do Acordo sobre os Aspectos do Direito da Propriedade Intelectual

[20] Tradução Livre. The cultural concept of terroir contends that each place produces a unique product; it does not claim such linear relationships as 'all wines with basalt in the soil will exhibit chocolate on the finish.' The desire to understand terroir in such terms is a product of a modern scientific discourse (COSTELLO, 2006, p. 24).

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

Relacionado ao Comércio (ADPIC ou TRIPS, em inglês), sendo responsável, por consequência, pelo dever de proteção das indicações geográficas.

Importante salientar que a Lei de Propriedade Industrial não define o que é indicação geográfica, estabelecendo apenas as diferenças entre a indicação de procedência e a denominação de origem, inexistindo hierarquia legal entre elas.

Contudo, segundo a Lei de Propriedade Industrial, a indicação geográfica pode ser conceituada como "*a identificação de um produto ou serviço como originário de um local, região ou país, quando determinada reputação,característica e/ou qualidade possam ser vinculadas essencialmente a esta sua origem particular".* Em suma, é uma garantia quanto à origem de um produto e/ou suas qualidades e características regionais.

Dentro da Indicação Geográfica, confome a Lei de Propriedade Industrial, há duas espécies:

a) Indicação de Procedência – IP, que é caracterizada por ser o nome geográfico conhecido pela produção, extração ou fabricação de determinado produto, ou pela prestação de dado serviço, de forma a possibilitar a agregação de valor quando indicada a sua origem, independente de outras características. Ela protegerá a relação entre o produto ou serviço e sua reputação, em razão de sua origem geográfica específica, condição esta que deverá ser, indispensavelmente, preexistente ao pedido de registro. Dessa forma, os produtores ou prestadores, por meio de sua entidade representativa, deverão fazer prova desta reputação ao pleitear o reconhecimento no INPI da indicação de procedência, juntado documentos hábeis para tanto;

b) Denominação de Origem – DO, que cuida do nome geográfico "que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos". Em suma, a origem geográfica deve afetar o resultado final do produto ou a prestação do serviço, de forma identificável e mensurável, o que será objeto de prova quando formulado um pedido de registro enquadrado nesta espécie ante ao INPI, por meio de estudos técnicos e científicos, constituindo-se em uma prova mais complexa do que a exigida para as Indicações de Procedência.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

Ainda, no que tange às questões legais, segundo Saes e Jayo (1997), a Denominação de Origem, considerando as questões climáticas, de relevo, histórico-culturais e humanas, poderá ser concedida a produtos que possuem características qualitativas indissociáveis das características próprias de uma região ou microrregião devidamente delimitada. Também são produtos nos quais seus processos de produção não são realizados além dos limites territoriais originários.

Delfosse (1995) define a Denominação de Origem como sendo um mecanismo de melhora contínua de um produto, consequência de uma organização social que consolida redes locais de produção. É uma prática comumente vista na Comunidade Europeia, no segmento de alimentos e bebidas, especialmente na França.

3.2.2 Na Europa – definição de denominação de origem protegida

Classificar o território segundo um sistema de denominação de origem vem sendo incentivado no continente Europeu desde a década de 70, momento no qual a Europa generaliza o sistema de qualificação de seus territórios.

Muito antes dos anos 70, as denominações de origem já possuíam, legislação específica. Em 1919 a França sancionou lei que estabelecia: “O nome de um país, região ou localidade que serve para designar um produto dele originário ou cuja qualidade e/ou características se devem ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e fatores humanos, poderá vir a ser denominações de origem”.

No ano de 1992, a Europa promulga regulamentação referente à Denominação de Origem Protegida - DOP e a Indicação Geográfica Protegida - IGP, o Regulamento CEE 2081/92, o qual objetivou padronizar os sistemas nacionais de denominação geográfica. Em seu Artigo 2.º, alíneas a e b, encontra-se a definição das DOPs e das IGPs , conforme segue:

a) *Denominação de origem, o nome de uma região, de um local determinado ou, em casos excepcionais, de um país, que serve para designar um produto agrícola ou um gênero alimentício:*

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

- originário dessa região, desse local determinado ou desse país e

- cuja qualidade ou características se devem essencial ou exclusivamente ao meio geográfico, incluindo os fatores naturais e humanos, e cuja produção, transformação e elaboração ocorrem na área geográfica delimitada;

b) Indicação geográfica, o nome de uma região, de um local determinado, ou, em casos excepcionais, de um país, que serve para designar um produto agrícola ou um gênero alimentício:

- originário dessa região, desse local determinado ou desse país e

- cuja reputação, determinada qualidade ou outra característica podem ser atribuídas a essa origem geográfica e cuja produção e/ou transformação e/ou elaboração ocorrem na área geográfica delimitada.

3.3 A Denominação de Origem e o *Terroir*

Produtos com Denominação de Origem Protegida, por determinação, são produtos com fortes tipicidades, as quais repousam na sua origem territorial. O território é composto por dimensões geológicas, climáticas, técnicas e humanas, conferindo ao produto identidade, tipicidade e ou o seu caráter único.

Segundo Sylvander *et al*. (2000, p. 339), *"A ligação entre a agricultura e a área torna-se mais e mais fortemente reconhecida e deve ser valorizada".* O território como local, e considerada sua capacidade de modificação, pode absorver inúmeros produtos de origem, os quais poderão corresponder a diferentes parcelas de territórios dentro de um mesmo território.

Nesse aspecto reside a relação de uma DOP e um *terroir*, a imprescindível vinculação-relação com o território, o local, mas somente essa relação agrega todos os aspectos que podem atribuir a um produto diferenciação e tipicidade, características estas que somente poderão ser obtidas na referida região, sob as referidas condições.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

A ligação entre produto e região, se for exclusivamente fundamentada no território geográfico, terá uma séria limitação, visto que o clima, assim como as questões agronômicas, a história, a cultura, as práticas de produção e os fatores humanos também influenciam as características de um produto. Mas pode-se iniciar a compreensão e/ou o estabelecimento dessas denominações pelo território, pois conforme Sylvander *et al*. (2000), *"O território também tem história".*

3.4 Desenvolvimento a partir do estabelecimento de um *"Terroir"*

O estabelecimento de um *terroir,* assim como de um selo de Denominação de Origem, pode caracterizar-se como um mecanismo promotor da construção de um padrão de qualidade e um mercado diferenciado.

Atualmente a pauta de exportação agrícola brasileira está alicerçada basicamente em *commodities*[21]*,* contudo percebe-se lentamente que produtos nacionais com valor agregado - diferenciados - começam a ser inseridos na pauta de exportação.

O processo inverso à comoditização, de acordo com Alcoforado (2002), pode resultar de estratégias voltadas à abertura de novos mercados no âmbito do agronegócio. Nessa composição, o autor afirma que é possível obter uma distinção no mercado internacional caso sejam utilizadas as seguintes ferramentas: as Certificações Ambientais, Geográficas e de Origem.

Ainda, conforme esse autor, o estabelecimento de uma Denominação de Origem promoverá a idealização de parâmetros qualitativos assim como um mercado diferenciado, agregando características dos produtos às especificidades da natureza-ambiente, da cultura, do sistema de produção e da tecnologia utilizada no território.

[21] Commodity é um termo de língua inglesa que, como o seu plural commodities, significa mercadoria, é utilizado nas transações de produtos de origem primária nas bolsas de mercadorias. Usada como referência aos produtos em estado bruto (matérias-primas) ou com pequeno grau de industrialização, de qualidade quase uniforme, produzidos em grandes quantidades. Estes produtos "in natura", cultivados ou de extração mineral, podem ser estocados por determinado período sem perda significativa de qualidade. Fonte: http://pt.wikipedia.org/wiki/Commodity, acessado em 28/09/09.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

A busca pela distinção mediante a inserção de Denominações de Origem e/ou o estabelecimento de um *terroir* pressupõe a formação de redes locais de produção, proporcionando condições para o desenvolvimento do território-local. E esse processo demonstra ser extremamente complexo, visto que se torna necessário gerir todo um arcabouço organizacional, mercadológico e jurídico.

Segundo Saes e Jayo (1997), a terminologia Denominação de Origem possui uma série de conceitos semelhantes. Por exemplo, em Portugal e no Brasil, utiliza-se Certificação de Origem; na França o termo utilizado é *Appellation d'Origine*, representando essa certificação relevância social e econômica.

Ainda, de acordo com os autores, sob o conceito de Denominação de Origem insere-se a dimensão espacial e temporal. Essa denominação aplica-se a produtos que demonstrem possuir peculiaridades qualitativas indissociáveis das propriedades de um território (microrregião definida), sejam elas relacionadas ao ambiente, ao terreno, à história-cultura, ou à forma de produção. Igualmente, são produtos que não existe a menor possibilidade de serem processados em outro local, a não ser o de procedência tradicional, o que denota a regulamentação-legislação que os protege, certificando e fiscalizando sua veracidade-originalidade.

Segundo Letablier (1995), um produto produzido dentro de uma dimensão territorial, ou seja, uma produção específica, além de distinguir esse produto pela qualificação, também lhe atribui valor-agregado, mediante a inserção de notoriedade e de uma identificação cultural, vinculada ao local-território, aos hábitos, às tradições e à familiaridade, características essas que podem ser evidenciadas na construção de um *terroir.*

Da mesma forma, conforme Letablier e Delfosse (1995), consumidores qualificados optarão por produtos com Denominação de Origem, considerando seu processo de produção qualificado, assim como sua notoriedade, distinção e raridade.

Ensina Alcoforado (2002) que, considerando a Denominação de Origem implantada, determinada região passará a possuir vantagem competitiva sobre as demais regiões, visto que, por exemplo, os custos com informação acerca da

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

qualidade do produto são sensivelmente reduzidos, considerando a notoriedade que a região adquire.

Isso posto, torna-se evidente que a Denominação de Origem, assim com de um *terroir,* resulta de uma organização social voltada à construção de uma reputação e uma identidade cultural de determinado produto em um determinado território.

De acordo com Saes e Jayo (1997), pode-se utilizar como referência o modelo francês voltado à construção social da qualidade, que desde 1919 estabeleceu legislação específica com o objetivo de regular e proteger seus produtos por meio da *Appellation d'Origine Contrôlée* (AOC). Ainda, segundo os autores, objetivando proteger seus vinhos, a França criou o Instituto Nacional de Denominações de Origem – INAO, em 1935, sendo logo depois ampliada sua atuação para todo e qualquer produto de origem agrícola.

O selo AOC tem sido utilizado principalmente para certificar os vinhos na França, e as instituições responsáveis por sua regulação têm enfocado o reconhecimento, o controle e a proteção. Delfosse (1995), informa que, apesar do sistema de certificação de origem existir desde 1919, somente em 1955 foi estabelecida legislação voltada à Denominação de Origem Controlada (*Appellation dÓrigine Contrôllée*) para os queijos.

Letabblier e Delfosse (1995), ao analisar o processo de construção de um protocolo voltado à qualidade por meio da Denominação de Origem, afirmam que ele possui três etapas distintas, sendo a primeira o empenho e o esmero dos atores locais em uma estrutura de cooperação voltada à ação comum, caracterizando-se como a fase da negociação, em uma arquitetura de interação em que se busca alcançar progressivamente o estabelecimento de um conceito institucional de qualidade, o qual é imposto aos produtos e às atividades produtivas-econômicas dos atores locais. A segunda interpõe o enfrentamento do acordo local com as premissas gerais, e é a fase do julgamento, que encerra o andamento da etapa anterior para realizar a avaliação em esfera nacional, sendo o INAO responsável pela regulação; E na 3ª fase ocorre o retorno da esfera nacional à esfera local,

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

quando deverão ocorrer as correções e os ajustes necessários à efetivação do acordo.

Ainda, segundo os autores, o reconhecimento da Denominação de Origem Controlada compreende um processo complexo de avaliação, que pressupõe uma ação recíproca entre as esferas locais e nacionais. Nesse processo são considerados três critérios: a utilização fiel e inalterada; a existência de notoriedade que solidifique a economia do(s) produto(s); e uma clara ligação com o local-território.

Delfosse (1995, p. 09), conclui afirmando que a Denominação de Origem Controlada, se considerada sua atuação como mecanismo de qualificação, virá a contribuir para o fortalecimento de modelo de produção específico, apropriando valor agregado aos produtos. *"Esse processo atua como um catalisador do desenvolvimento local, apresentando uma alternativa econômica perante o modelo econômico-industrial usual".*

Outros autores ratificam o exposto anteriormente, como, por exemplo, Casarotto e Pires (1999), que citam o mérito dos produtos com Denominação de Origem na Itália, dizendo que essas Denominações, também chamadas pelos autores de marcas, garantem não somente a origem-procedência, como também o cumprimento de normas qualitativas impostas por regulamento.

Dessa forma fica evidenciado que os produtos agropecuários inserem-se em um mercado que laureia a diferenciação mediante a implantação de uma Denominação de Origem, na qual variáveis qualitativas e as especificidades estarão vinculadas às dimensões ambientais, humanas, organizacionais e técnicas do território.

O estabelecimento de uma Denominação de Origem, de um *Terroir* ou de uma Indicação de Procedência são os novos desafios a serem enfrentados diante de um mercado de alimentos globalizado, constituindo-se em uma ameaça, mas também em uma oportunidade para fortalecer nossos produtos e promover o desenvolvimento local, visto que qualquer um dos três pressupõe uma organização social dos atores locais, devidamente estruturada.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

4 UMA ANÁLISE DO POTENCIAL DO CASO "*TERROIR*" DOS LÁCTEOS NO VALE DO TAQUARI

4.1 História da migração e do leite no Vale do Taquari[22]

A fundamentação do presente trabalho parte de breve retrospectiva histórica sobre a formação do Vale do Taquari e do papel da atividade leiteira no desenvolvimento dessa região.

A região do Vale do Taquari teve sua denominação em função do rio que a atravessa, rio Taquari, o qual no idioma guarani, *tebicuary*, significa "rio do barranco profundo", explicam Ahlert e Barden (2001).

O Vale do Taquari, antes de ser colonizado por lusos, alemães e italianos, era habitado por grande número de indígenas de várias tribos, que ocupavam tanto a parte baixa (várzea) da região quanto a parte alta (serra).

Essa característica de povoamento resultou na escolha da região pelos paulistas como local estratégico-base para incursões de aprisionamento de índios (Primeira Bandeira - 1636), fornecendo escravos aos colonizadores lusobrasileiros. Após esgotadas as reservas desse que era o principal produto da região - o índio - o Vale do Taquari torna-se um local de passagem de tropas, relata Herrlein Jr. (1998).

[22] A região Vale do Taquari dista, em média, 100 quilômetros de Porto Alegre e está localizado na região central do Estado do Rio Grande do Sul, às margens do rio Taquari e afluentes, possuindo 5.761,50 Km² de área (2,14% da área do Estado do RS), sendo composto atualmente por 36 municípios.

Entre 1700 e 1750, objetivando impedir o avanço dos espanhóis, os portugueses intensificam ações voltadas ao início da ocupação da região, especificamente em 1760 (CARVALHO, 2002).

Os açorianos, primeiros colonizadores dessa região, tinham por princípio a produção de alimentos, continuando a tradição portuguesa, sendo desencadeada a colonização, por meio da concessão do território (1760 – provisório e em 1771 oficializado) que atualmente é o município de Taquari (CARVALHO, 2002).

O restante da ocupação do Vale do Taquari no sentido Sul - Norte ocorreu mais tarde, no início do século XIX (1900), coincidindo com a segunda onda migratória alemã (1850), sendo constituídas as regiões que atualmente são os municípios de Bom Retiro do Sul, Estrela e Lajeado (CARVALHO, 2002).

Com a mudança étnica na colonização do Vale, também ocorre uma mudança nos modelos de produção, pois enquanto os colonizadores lusos primam pela produção de produtos agrícolas, os colonizadores germânicos tinham a tradição da produção pecuária na sua região de origem. Da mesma forma, ocorre no Vale do Taquari uma redução da produção de milho, trigo e feijão, impulsionando ainda mais essa migração de atividade para a pecuária em detrimento da produção de alimentos. A alternativa adotada foi a implementação da produção de leite e, por consequência, de queijo (BARDEN *et al*. 2001)

Analisando dados sobre a produção agrícola nas décadas entre os anos de 1920 e 1970, fica caracterizada uma redução significativa da produção de mandioca e milho para subsistência, bem como um crescimento significativo da produção de leite, minimizando assim o impacto econômico gerado pela redução daquelas culturas. Dessa forma, o Vale passa a ser um dos principais fornecedores de leite do Estado do Rio Grande do Sul (IBGE, 1920, 1940, 1950, 1960 e 1970).

Cabe ressaltar que o sistema de produção pecuária intensivo implantado pelos colonizadores europeus diferenciou do sistema extensivo praticado no Estado, principalmente na região da Campanha, ocorrendo o período mais expressivo entre 1920 e 1940.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

De acordo com Lang (1999), pode-se afirmar que 1930 registra o início de nova atividade econômica na região: o transporte de leite. Até então, o produto leite era vendido *in natura*, realizando na maioria das vezes, o próprio produtor a extração da nata, muitas vezes transformada em manteiga, sendo esses produtos comercializados nas antigas casas comerciais (vendinhas) da região.

Complementando Lang (1999), informa que, decorrente do crescimento significativo da produção de leite, também ocorre a instalação das primeiras indústrias de laticínios, iniciando o ciclo de compra dos produtores para beneficiamento e posterior venda sob forma de nata, queijo ou manteiga. O transporte era realizado com a utilização de tração animal, em latas transportadas em carroças até as indústrias. Com o aumento da produção e a realização de melhorias no sistema viário, surgem os transportadores de leite – carroceiros.

No Vale podem-se destacar alguns municípios em termos de produção leiteira, que em 1920 caracterizavam-se como os principais produtores: Encantado, Estrela e Lajeado. O município de Estrela, no referido ano, apresentava o maior número de indústrias de laticínios e propriedades produtoras, apresentando também os maiores índices de crescimento por propriedade. Contudo, o município de Encantado se caracterizava como o principal produtor da região, expandindo sua produção com base no aumento do número de estabelecimentos.

Segundo dados do IBGE, em 1920 o município de Encantado era o maior na produção de queijo, tradição típica da etnia italiana predominante neste município, a qual utilizava o produto de forma intensiva no consumo próprio. Esse fato poderia explicar o aumento do número de estabelecimentos com produção de leite, sem um incremento significativo por propriedade no município.

Já o município de Estrela, caracterizado por ser o maior produtor de leite, nata e manteiga, sofreu uma significativa redução na produção deste produto, o que conforme Lang (1999) pode ser atribuído, à nova atividade econômica, à transformação do leite em queijo pelas indústrias de laticínios.

Ainda, de acordo com esse autor, em 1940 a produção de manteiga na região era liderada por Lajeado, tendo Estrela como segundo expoente. Paralelamente,

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

merece destaque o crescimento expressivo da produção no município de Encantado, que se torna o terceiro polo de produção no Vale do Taquari.

Na década de 60, em função da expansão da atividade leiteira nos municípios de Estrela, Encantado e municípios limítrofes, duas cooperativas de produtores rurais iniciam suas atividades no Vale do Taquari, atuando até hoje nesse segmento.

Nas décadas de 70, 80 e 90 a produção e o beneficiamento de leite e derivados no Vale tiveram crescimento significativo, tornando a região um dos principais expoentes na atividade leiteira no Estado.

Atualmente o Vale do Taquari produz anualmente 253.673 milhões de litros de leite, sendo os municípios no entorno de Estrela os maiores produtores, com Estrela produzindo 30.766 milhões, Teutônia 25.371 milhões, Arroio do Meio 23.102 milhões, Cruzeiro do Sul 10.454 milhões, Westfália 14.150 milhões, Imigrante 6.228 milhões e Colinas 6.147 milhões. Esses municípios totalizam 116.278 milhões de litros de leite, o que corresponde a 45,83 % do total de leite produzido na região (IBGE, 2007).

4.2 Situação atual da pecuária de leite no Vale do Taquari

Na sequência são apresentados dados oriundos de pesquisa realizada em 2003, pelo “Programa do Leite do Vale do Taquari”, desenvolvido pela Univates, com o objetivo de diagnosticar detalhadamente a situação atual da cadeia produtiva do leite.

A pesquisa objetivou caracterizar o setor leiteiro regional em três módulos distintos: as agroindústrias, as prefeituras e os produtores rurais. Os dados foram coletados por meio de um questionário estruturado e definido pelas entidades envolvidas e pela comunidade. A seguir são apresentados extratos da pesquisa nos três módulos.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

4.2.1 Relatórios das agroindústrias beneficiadoras de leite

A coleta ocorreu durante os meses de janeiro, fevereiro e março de 2003, coletando dados de 2002. O estudo buscou investigar todas as empresas que desenvolvessem atividades no segmento de agroindústrias vinculadas ao setor leiteiro no Vale do Taquari. A pesquisa resultou em uma amostra de 21 agroindústrias distribuídas dentre os 40 municípios então formadores da Associação dos Municípios do Vale do Taquari – AMVAT.

Sobre o total de agroindústrias existentes no Vale do Taquari e o número de produtores vinculados, assim como sua produção, considerando o ano de coleta 2002, constatou-se que na região estavam instaladas 21 agroindústrias que beneficiavam leite e/ou seus derivados, com um montante de 7.316 produtores vinculados, produzindo o total de 508.937 litros de leite diariamente.

4.2.2 Relatórios das prefeituras do Vale do Taquari

Assim como nas agroindústrias de laticínios da região, a referida pesquisa foi realizada em todos os municípios do Vale do Taquari. A coleta de dados ocorreu durante os meses de novembro de 2002 a março de 2003, tendo como ano base 2002, sendo questionados os Secretários da Agricultura dos respectivos municípios. O estudo buscou investigar as principais políticas para o setor leiteiro empregadas pelas secretarias da agricultura de todos os municípios do Vale do Taquari. A pesquisa resultou em uma amostra de 40 questionários, uma por município.

Quando questionado aos Secretários da Agricultura se está inserida no município a visão de que a pecuária leiteira caracteriza-se com uma boa opção econômico-social, apenas um município respondeu que não. Portanto, 39 municípios, ou 97,5%, consideram a atividade leiteira pertinente quanto às variáveis econômicas e sociais.

Quando questionados sobre os motivos que tornam a pecuária leiteira uma boa opção econômico-social, os principais motivos relatados foram: renda mensal garantida ao produtor (67,5%); e fixação da permanência do homem (produtor) no meio rural (25%).

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

4.2.3 Relatório dos produtores de leite do Vale do Taquari

As informações foram coletadas considerando o ano base de 2002. A coleta de dados ocorreu durante os meses de novembro de 2002 a março de 2003, e ficou a cargo das prefeituras, por meio da Secretaria da Agricultura do município. As secretarias que manifestaram interesse receberam treinamento específico para a realização das entrevistas.

Ainda, em relação à coleta de dados, o critério estabelecido para a participação das unidades produtoras no estudo foi a existência de pelo menos um bovino (vaca) que produzisse leite na propriedade. Destaca-se que os dados não podem ser considerados um censo do Vale do Taquari, seja em relação à produção, seja quanto à bovinocultura leiteira da região, visto que não foram visitadas todas as propriedades ativas, pois segundo dados do CODEVAT (2008), existem 25.000 propriedades na região. Nesse sentido, o relatório oriundo da pesquisa apresenta uma primeira tabela com o número de propriedades que foram pesquisadas em cada município (por exemplo, o município de Arvorezinha pesquisou 933 propriedades; o de Taquari, 30). A amostra resultante do estudo pode ser classificada como não-probabilística escolhida por conveniência por prefeitura em seu respectivo município. A pesquisa resultou em uma amostra de 12.819 questionários.

Os principais questionamentos realizados estavam relacionados às principais atividades econômicas desenvolvidas na propriedade, à produtividade do leite, ao destino do leite comercializado, à quantidade de leite que permanece na propriedade para consumo ou produção de derivados, ao número de propriedades que produzem e à quantidade de quilos de queijo produzidos e seu respectivo destino. Quanto à atividade econômica desenvolvida nas propriedades, constatou-se que: 74,2%[23] dedicam-se ao cultivo de lavouras em geral, 67,2% à produção de leite, 32,1% à criação de aves e 35,5% à criação de suínos; No que se refere a produtividade/vaca (litros de leite/dia) obteve-se 9,8. Sobre o destino do leite, 91,9%[24] entregam a agroindústrias e, 9,7% diretamente ao consumidor final. Em relação à quantidade de leite em média por dia que permanece na propriedade, obtiveram-se 12,7 litros por

[23] Observação: O número percentual é maior do que 100% devido às respostas múltiplas – atividades múltiplas desenvolvidas em uma única propriedade.
[24] Observação: O número percentual é maior do que 100% devido às respostas múltiplas.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

dia; e relacionado à produção de queijos, chegou-se às seguintes informações: 3.429 propriedades produzem queijos, em um montante de 113.863 toneladas por mês, com 63,4% comercializando no próprio município, 11,4% em outros municípios, 0,6% em ambos e o restante não informou o destino da produção.

4.3 Contextualização e análise da pesquisa (entrevista semiestruturada) com os produtores de leite

4.3.1 Premissas para a construção da entrevista com os produtores de leite

As entrevistas deste estudo foram realizadas no verão de 2010, durante os meses de janeiro, fevereiro e março, período em que o preço do leite[25] estava elevado (característica atípica – no verão o consumo de leite reduz e a produção aumenta – alimentação/pastagens em abundância, fazendo com que o preço pago ao produtor reduza), fator esse que pode ter influenciado algumas opiniões dos produtores.

Outra referência utilizada nesta atividade a campo foram às informações obtidas em viagem ao Chile no período de 02 a 06 de setembro de 2009, a qual foi realizada com o objetivo de conhecer os *terroirs* chilenos e participar dos eventos *Branding para Viñas* e *Terroir y Denominación de Origen de los Vinos Chilenos.*

Referente ao *Branding* para *Viñas* foi apresentado pelo Sr. Rafael Souza – Director General de Planificácion e Productores de Vino, SURMEDIA/CHILE, um modelo utilizado como referência ao desenvolvimento da identidade e marca dos vinhos, conforme a seguir

[25] O Estado do RS tem passado por uma transformação na cadeia produtiva de lácteos. Nos últimos anos está ocorrendo uma migração da atividade do centro do País para o Sul (Paraná, Santa Catarina e RS). Atualmente segundo dados do SINDILAT – Sindicato das Indústrias de Laticínios do RS, a capacidade de produção instalada no RS em 2008 era de 13,49 milhões de litros/dia e a produção de 8,22 milhões de litros/dia. E a projeção para 2012 é de o estado ter uma capacidade industrial instalada de 18,9 milhões de litros/dia, ou seja, nos próximos anos haverá demanda maior do que oferta, o que manterá o mercado lácteo aquecido.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

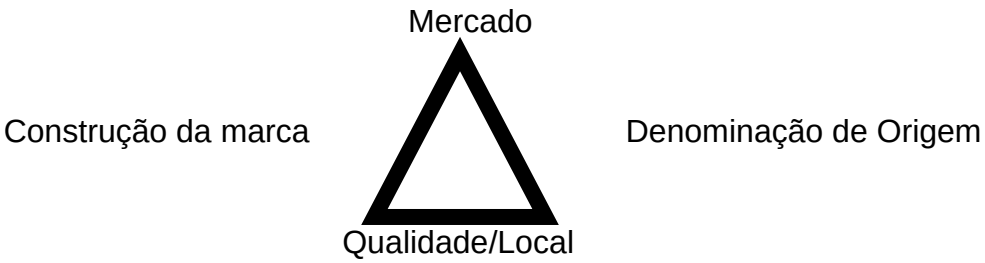


Figura 01 – Modelo para construção de identidade e marcas em vinhos
Fonte: do autor, baseado nas informações do evento Branding para Viñas, 2009.

Ou seja, o pressuposto básico é o estabelecimento de uniformidade de qualidade para determinado local. Seguindo paralelamente o processo de implantação de uma Denominação de Origem, ocorre o desenvolvimento da marca, direcionada ao mercado.

Ainda, segundo Rafael Souza, esse modelo somente é possível no Chile, pois aquele País vem nos últimos 20 anos trabalhando fortemente a Marca País, e, atualmente, em boa parte do mundo, *"Chile es sinonimo de vino de calidad*".

Da mesma forma, o Sr. Rafael afirmou que o setor de vinhos possui características específicas, pois compreende diversidade e complexidade em seu processo de produção, o que gera conhecimentos e interesses distintos, da produção ao consumo, principalmente pela dificuldade no estabelecimento de um padrão de produto.

Já as denominações de origem, como o próprio nome indica, estão vinculadas à identidade geográfica de determinado produto, com características organolépticas específicas, atribuídas pela intervenção do homem e do ambiente da região de origem. Portanto, deve-se diferencia-lá da marca comercial, que objetiva estabelecer distinção em relação ao produto concorrente, não sendo sinônimo de padrão ou garantia de qualidade.

Outro aspecto que deve ser observado é a questão relacionada ao direito, pois, enquanto a marca comercial é um direito individual do seu titular, a denominação de origem caracteriza-se por ser um direito coletivo, assegurado direta

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

ou indiretamente pela União, em nome dos produtores interessados ou participantes de determinada produção.

No evento *Terroir* y Denominación de Origen de los Vinos Chilenos, no qual participaram René Merino, Presidente da Associação Nacional de Produtores de Vinhos do Chile e Dom Victor Costa Barros, Consultor do Ministério da Agricultura do Chile, foram apresentadas as seguintes informações quanto à formação de *terroir* – denominações de origem no Chile:

a) as delimitações geográficas são estabelecidas pelo governo, facilitando a fiscalização e garantindo bons pontos de produção;

b) cada produto no Chile (assim como no Brasil) possui legislação própria, contudo o vinho possui uma diferenciação legal, em virtude de ser considerado um ícone para a economia chilena;

c) o estabelecimento de normas de produção seguiu regulamento do *World Intellectual Property Organization* - WIPO;

d) segundo a legislação Chilena, mesmo após ocorrer a delimitação geográfica do território, o produtor pode optar por inserir-se no processo de produção voltado à denominação de origem, ficando a seu critério a adesão ou não a esse processo;

e) as denominações de origem surgiram espontaneamente das autoridades competentes e dos produtores, que buscavam uma forma de fortalecer e aumentar a competitividade dos vinhos chilenos;

f) atualmente a associação congrega produtores que são responsáveis por 95% da produção, consumo e exportação de vinhos, não se restringindo ao mercado nacional ou à esfera de produção, e realizam uma série de atividades relacionadas a mercado e tecnologia de produção;

g) o início de um processo de denominação de origem deve ser a formação de uma associação dos produtores, indústrias e demais integrantes da cadeia produtiva de determinado produto, em determinado local;

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

h) é importante salientar que o processo de denominação de origem não é um processo estático, deve estar constantemente se atualizando. Por exemplo, o Decreto nº 464 (último decreto publicado pelas autoridades chilenas, referente à produção de vinhos com denominação de origem) embasou-se principalmente na observação de mercados estrangeiros e de sua legislação;

i) após o estabelecimento de uma denominação de origem ocorre um desenvolvimento endógeno do local;

j) o desenvolvimento de produtos de qualidade ajuda não somente na valorização do produto em si, mas em tudo que, de certa forma, está ligado ao produto: terrenos, localidades, sociedade...;

k) deve-se estudar e entender os mercados, para perceber que existem diferenças no modo de valorizar as qualificações de um vinho na Europa – exemplo França – para os EUA, por exemplo. Na Europa, em ordem de importância, analisam-se: local de produção; sub-local de produção; propriedade (marca), tipo de vinho. Nos EUA, por ordem de importância: Marca, cepa, local de produção;

l) ao se estabelecer uma denominação de origem, deve-se considerar uma distância mínima dos centros urbanos, pois corre-se o risco de sofrer pressão do processo de urbanização, o que descaracterizaria totalmente uma região com *terroir* ou denominação de origem.

4.4 Análise das informações obtidas nas entrevistas com os produtores de leite

Inicialmente torna-se necessário referir que, durante a realização das entrevistas (levantamento de dados a campo), alguns pressupostos verdades do autor desta dissertação foram derrubados e outros contestados. Acredita-se que parte da explicação seja a interação direta com o segmento (ocorrido nos últimos 12 anos – com a realização de trabalhos e projetos diretamente ligados aos produtores de leite), impedindo inicialmente, uma visão holítisca do objeto estudado, fazendo com que antes da realização do trabalho de campo já houvesse algumas conclusões – todas derrubadas após as entrevistas com produtores rurais.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

Ainda, antes de se apresentar a síntese dos resultados obtidos, é necessário referir as razões da realização das entrevistas com produtores rurais. Para iniciar, deve-se tentar segmentar alguns conceitos de *terroir*, de diferentes autores, no sentido de estabelecer todas as variáveis, dimensões que o compõem, para justificar a forma de trabalho empregado, e subsidiar o entendimento da síntese de resultados das entrevistas com os produtores apresentados na sequência.

Os questionamentos fechados que compõem a parte inicial da entrevista, pelos quais se buscou identificar tamanho de propriedade e plantel, ração, sistema de criação, manejo, alimentação etc. tiveram como objetivo verificar a relação e interação citada por Seguin (1988), ao afirmar que, para entender as funções de um *terroir*, é fundamental considerar as interações entre os fatores que o compõem, fatores como a história, a economia, a cultura e a técnica de produção, sendo todos os elementos citados acima (propriedade, plantel....) constitutivos da técnica de produção do leite.

Van Leeuwen (2005, p. 33), ao conceituar *terroir*, afirmou que “existe um relacionamento entre os atributos sensoriais e as condições ambientais”. Baseando-se nessa afirmativa, estabeleceram-se questionamentos sobre as características organolépticas (cor, sabor, textura, cheiro....) do leite.

Ainda, segundo Van Leeuwen (2005, p. 39), “um *terroir* somente será formado no momento em que as condições sócioeconômicas sejam favoráveis ao estabelecimento de padrões de qualidade orientados à produção”. Diante dessa citação, buscou-se com os produtores identificar a situação sócio-econômica, mas também a existência ou não de padrões de qualidade para a produção de leite, solicitando que os produtores rurais descrevessem, em sua opinião, um “bom leite”.

Alicerçou-se este estudo também em Casabianca *et al*. (2005, p. 61), para quem o conceito de *terroir* é estabelecido como sendo uma “área geográfica definida, onde uma determinada sociedade humana constrói, ao longo de sua história, uma consciência intelectual coletiva de produção”, questão que se buscou elucidar por meio de questionamentos relacionados à história de produção, métodos e manejo utilizados, tanto pelos produtores atuais quanto pelo seus antecedentes

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

(pais, avós, bisavós), tentando identificar a existência da “consciência intelectual coletiva de produção”.

Ainda, de acordo com os autores, essa [...] consciência intelectual [...] será fundamentada em modelo de interação entre o meio e uma série de indicadores humanos, o quais, por meio da técnica, revelarão tipicidade e originalidade. Para tentar mapear essa interação, realizaram-se perguntas sobre o local, clima, relevo, solo, formação geográfica, bem como sobre como essas dimensões, associadas à cultura de produção, poderiam interferir no resultado final do produto leite.

A escolha dos entrevistados e a composição dos questionamentos, fundamentaram-se nas premissas de que:

a) a produção de leite e derivados é uma atividade humana;

b) segundo Seguin (1986), entender a história humana e socioeconômicos de um determinado “sitio” ou um *terroir*, pode ser importante para a sua compreensão;

c) os produtores de leite, sua história e tradição contribuem diretamente para a construção de um *terroir*.

Na sequência, apresentam-se alguns resultados obtidos com as entrevistas semiestruturadas aplicadas a 32 produtores de oito municípios integrantes da microrregião estudada (Arroio do Meio, Cruzeiro do Sul, Colinas, Estrela, Imigrante, Lajeado, Teutônia e Westfália).

Inicialmente foram realizados questionamentos compostos por perguntas direcionadas e fechadas, objetivando identificar o produtor, município, localidade, número de animais, raça predominante e sistema de produção adotado. Referente ao número de animais, as 32 propriedades entrevistadas apresentaram uma lotação média de 39 vacas (tanto animais em produção quanto vacas secas), sendo a menor com quatro e a maior com 153 animais. A raça predominante nessas propriedades é a Holandesa Preta e Branca (Holstein). Já no que tange ao sistema de produção adotado, 16 propriedades utilizam o sistema extensivo (animais a pasto, com complemento mineral ou ração no próprio pasto), nove utilizam o sistema semi-intensivo ou confinado (estábulos convencionais e pastagens) e sete usam o

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

sistema intensivo ou confinado (*free-stall*[26], o animal permanece 24 horas por dia preso). Os resultados demonstram não haver um padrão quanto a tamanho de propriedade, sistema de produção e manejo das propriedades questionadas. Contudo, quanto à raça predominante, percebe-se um padrão: a raça Holstein (Holandesa Preta e Branca) é absoluta. Considerando-se que a raça interfere diretamente sobre as características físicas do leite, principalmente no teor de gordura e sólidos totais, pode-se presumir que é possível estabelecer certa padronização.

Questionou-se também sobre o tipo de alimentação, encontrando-se 32 tipos de dieta alimentar animal diferentes, as quais podem ser segmentadas da seguinte forma: praticamente todas as propriedades (30 propriedades), independente do sistema ser intensivo, semi ou extensivo, utilizam ração (produto normalmente tendo por base milho ou soja, e nutrientes, fibras, proteínas e sais minerais), 19 utilizam silagem de milho, e todas adotam algum tipo de pastagem, seja ela ministrada no cocho ou oferecida para pastoreio. Este é outro resultado que permite vislumbrar indícios de uma possível futura padronização, pois a alimentação interfere diretamente, quer seja positiva ou negativamente nas características organolépticas do leite, e existe uma certa similaridade se considerada a composição dos produtos utilizados.

Complementando perguntou-se sobre o volume de produção, obtendo-se uma média de 360 litros por propriedade/dia e uma média de 11,8 litros/vaca/dia, sendo a menor produção de 40 litros/propriedade/dia e a maior de 2.250 litros/propriedade/dia.

Também questionou-se o tamanho da propriedade, tanto área própria quanto arrendada. Chegou-se a uma média de 11,83 ha de área própria e uma média de 3,7 ha de área arrendada, sendo a menor propriedade com 2,2 ha e a maior com 43,5 ha. Esses questionamentos derivam em resultados bem heterogêneos, o que é compreensível se considerada a grande variação de área disponível, pois existe

[26] Segundo estudos recentes sobre o sistema *free-stall*, pode haver implicações na qualidade do leite, em se adotando esse sistema de produção com altas taxas de lotação. Segundo Hill *et al*. 2007 “A qualidade do leite foi influenciada negativamente pela superlotação. Neste estudo, foram encontradas diferenças na porcentagem de gordura e na contagem de células somáticas. Com uma taxa de lotação de 142%, houve uma queda de 0,2% na gordura do leite e um aumento de 113% na contagem de células somáticas”.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

uma relação direta entre tamanho da propriedade, número de animais e produção. Contudo o índice de produção é alto, se comparado com o do país, de apenas 2,8 litros/vaca/dia (IBGE, 2002), e é preocupante se comparado a índices de produção de países tradicionalmente produtores de leite, como por exemplo: EUA, com 34 litros/vaca/dia; UE, com 32 litros/vaca/dia; Nova Zelândia, com 28 litros/vaca/dia (DayriBulls, 2010).

Ainda, nas questões fechadas, buscou-se identificar a descendência dos produtores, tendo todos os entrevistados afirmado serem descendentes de alemães/germânicos, sendo a maioria composta pela segunda e terceira geração – descendentes diretos. E em 25 propriedades os atuais proprietários afirmaram ser a segunda geração pós migração para o Brasil. Quanto à data da chegada dos avós ou bisavós, a mais antiga citada foi 1870, o que coincide com o início da colonização alemã no estado. Ainda, considerando o recorte temporal de 50 anos, obtiveram-se, além dos depoimentos dos entrevistados, que comprovam uma longa história na atividade leiteira, documentos das décadas de 60 e 70 (ANEXO B) que comprovam a longa trajetória da produção leiteira na região e uma tradição parcialmente esquecida, a produção de queijos.

Tabela 01 - Dados médios das informações coletadas com os produtores rurais, nas questões fechadas da entrevista semiestruturada

	Nº bovinos (vacas)				Pessoas que trabalham na propriedade	Produção Leite/Dia	Tamanho da Propriedade (ha)			Taxa de Ocupação ha/vaca
	Lacatação	Secas	Outros	Total			Própria	Arendada	Total	
Total (32 propriedades)	1046	208	187	1452	123	11547,8	378,7	118,5	497,2	0,53
Média/Propriedade	32,6	6,5	5,8	45,37	3,8	360	11,83	3,7	15,53	
Média/Animal (Prop. Estudadas)						11,03				
Média/Animal VT						9,8				
Média VT							11,8			
Recomendação Técnica										1

Fonte: do autor, com base nas informações obtidas nas entrevistas semiestruturadas.

Iniciando as questões abertas, perguntou-se sobre o tempo em que os produtores atuam na produção de leite. O produtor mais antigo trabalha nessa atividade desde meados dos anos 20, enquanto o mais novo atua há 30 anos no setor, encontrando-se um tempo médio de 51 anos de atividade. Contudo, como praticamente todos descendem diretamente de colonizadores alemães, a atividade já está sendo desenvolvida na região há mais de um século.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

Complementando a questão do tempo e consequente tradição de produção leiteira, buscaram-se identificar quantas pessoas exercem essa atividade por unidade familiar. Quando questionados, todos os 32 respondentes afirmaram que pelo menos mais um familiar (irmão, irmã, tio, avós...) também trabalha na atividade. Esse resultado demonstra haver traços indicativos de uma tradição familiar.

Questionou-se também o número de pessoas residentes na propriedade, independentemente de atuarem ou não na atividade leiteira, obtendo-se um total de 123 pessoas nas 32 propriedades, ou seja, uma média de praticamente quatro pessoas por propriedade, sendo a menor lotação duas pessoas e a maior oito. Referente às pessoas que apenas residem na propriedade rural e não auxiliam na produção de leite, encontraram-se professores, industriários, comerciantes, vendedores, profissionais autônomos (pedreiros, marceneiros...) e sindicalistas.

Questionados quanto à importância do leite e derivados na composição da alimentação da família, todos afirmaram ser de extrema relevância, sendo o leite e seus derivados consumidos em todas as refeições. Ainda, referente ao leite e derivados, todas as propriedades produzem pelo menos um derivado do leite – a nata – e 12 também fabricam queijo, manteiga e requeijão. Considerado que um *terroir* pressupõe valorização do produto, a fato de todos os respondentes consumirem com regularidade e beneficiarem para obter alguns produtos pode indicar que o produto, além de ser uma atividade econômica, possui valor intangível para os produtores de leite.

Todos os entrevistados afirmaram que aprenderam a trabalhar com leite com um parente, pais e avós. Questionados quanto à forma de aprendizado, a maioria dos entrevistados revelou que inicialmente observavam e aos poucos faziam pequenas tarefas que eram delegadas pelos pais. Posteriormente começavam a tirar leite manualmente, a plantar e cuidar da produção de pastagens e posteriormente a cuidar das vacas. Ou seja, a forma predominante de aprendizado foi a observação e a orientação familiar da cultura trazida com os antepassados. Ainda, é importante salientar que se tratava inicialmente de uma atividade de subsistência, quase que exclusivamente para o consumo familiar, e somente após a instalação das primeiras indústrias de laticínios é que ocorre a migração para uma atividade com fins comerciais. Outro relato relevante de ser salientado diz respeito à questão da fraude,

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

adulteração. Alguns produtores entrevistados afirmaram que essa prática já existe desde o início, ou seja, desde que começou a produção de leite na região, alguns produtores iniciaram “o milagre da multiplicação”, principalmente pela adição de água e soro (residual da produção de queijos).

Referente ao local, geografia (solo, relevo...), a opinião da maioria dos produtores foi muito similar. Praticamente todos ressaltaram que o relevo é pouco acidentado (parte da propriedade em várzea e o restante em encostas), água abundante, tanto de riachos, córregos quanto a existência de vertentes (lembrando que a microrregião estudada está sobre o aquífero guarani[27]), que o solo é fertil (Mapa de Uso do Solo). Ainda, quanto à localização, utilizando os mapas a seguir como referência, podem-se chegar a algumas conclusões:

a) analisando a Figura 02 – Mapa Político do Vale do Taquari, disposta abaixo, fica evidenciado que a microrregião estudada encontra-se segmentada pelo rio Taquari, caminho utilizado pelos colonizadores e responsáveis pela implantação da atividade leiteria na região;

b) analisando a Figura 03 – Colonização do Vale do Taquari, contata-se que a microrregião estudada foi predominantemente colonizada pela cultura alemã, fato observado também com os 32 entrevistados, os quais descendem direta ou indiretamente de alemães;

c) analisando a Figura 04 – Rede Hidrográfica da Bacia do Rio Taquari, observa-se a grande concentração de córregos, riachos e afluentes do Vale do Taquari, demonstrando a aptidão da microrregião na produção de leite, considerando a abundância de água, insumo fundamental para a atividade leiteira;

[27] O Aquífero Guarani está localizado na região centro-leste da América do Sul e ocupa uma área de 1,2 milhões de quilômetros quadrados, estendendo-se pelo Brasil (840 mil quilômetros quadrados), Paraguai (58,5 mil), Uruguai (58,5 mil) e Argentina (255 mil). Sua maior ocorrência se dá em território brasileiro (dois terços da área total), abrangendo Goiás, Mato Grosso do Sul, Minas Gerais, São Paulo, Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul. Esse reservatório de proporções gigantescas de água subterrânea é formado por derrames de basalto ocorridos nos períodos Triássico, Jurássico e Cretáceo Inferior (entre 200 e 132 milhões de anos). É constituído pelos sedimentos arenosos da formação pirambóia na base (formação Buena Vista na Argentina e Uruguai) e arenitos botucatu no topo (Missiones no Paraguai, Tacuarembó no Uruguai e na Argentina). Fonte: Professor Henrique Fensterseifer - 2007 – Coordenador do Projeto Planejamento do Plano Diretor da Bacia Hidrográfica do Rio Uruguai e Aquífero Guarani (FENSTERSEIFER, 2007).

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

d) analisando a Figura 05 – Hipsometria (técnica de representação da elevação de um terreno por meio de cores) e a Figura 06 – Clinografia da Bacia do Rio Taquari, percebe-se que a microrregião estudada encontra-se em uma várzea, por apresentar relevo plano ou levemente ondulado. A altitude varia de 100 a 200 metros em relação ao nível do mar, o que pode também ser comprovado pelos depoimentos dos produtores, afirmando que a regularidade do terreno facilita a produção de leite;

e) analisando a Figura 07 - Zoneamento Ambiental da Bacia do Rio Taquari, verifica-se que toda microrregião estudada não se encontra em área de risco ambiental, o que pode resultar em mais um atrativo para a implantação de sistema de denominação de origem, visto que ele pressupõe a manutenção das características (clima, relevo, solo, ambiente...) originais. A implantação de uma microrregião com denominação de origem ou de um *terroir* poderia vir a contribuir significativamente para a preservação ambiental da microrregião.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

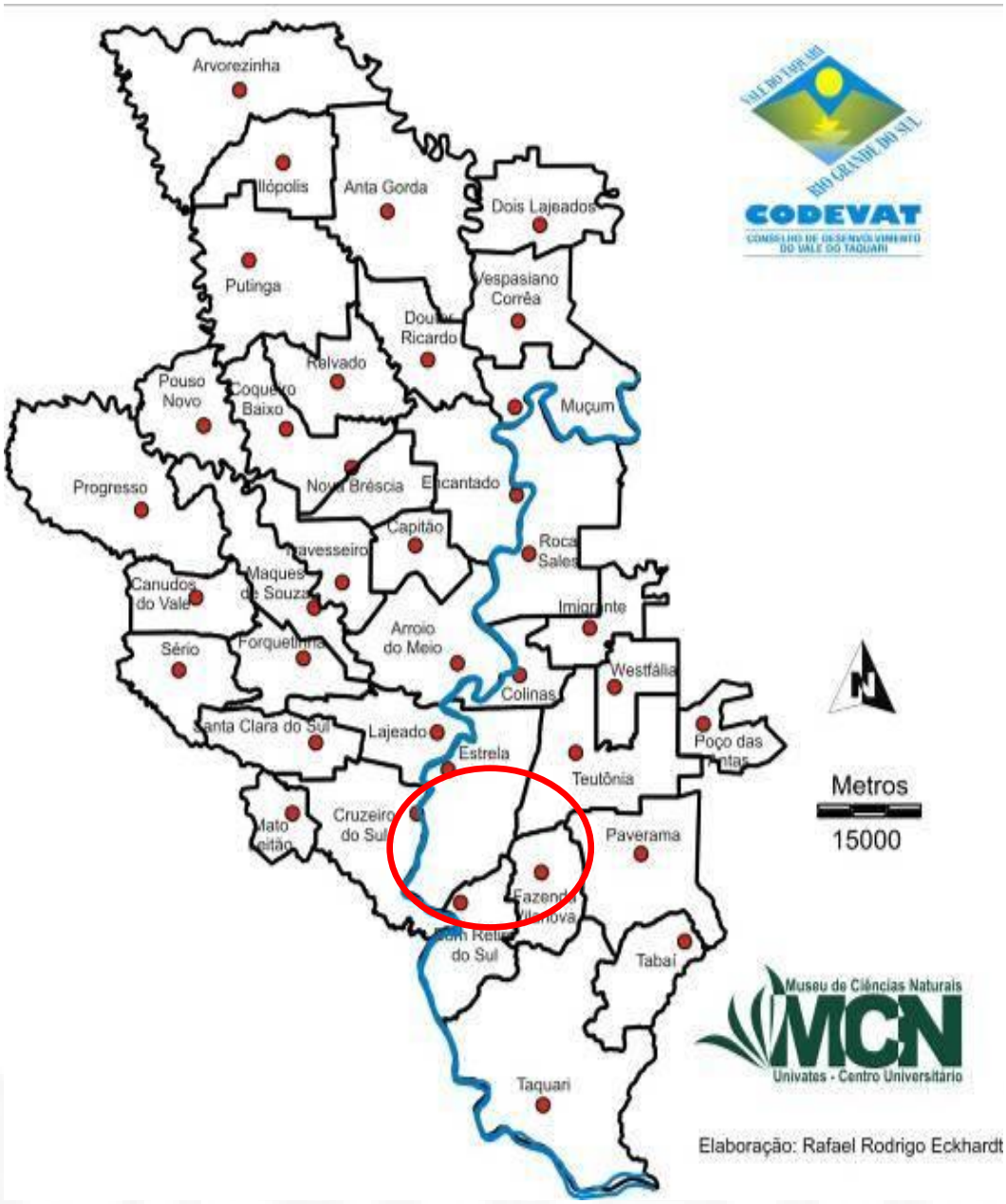


Figura 02 - Mapa Político do Vale do Taquari, destacando a microrregião estudada

Fonte: CODEVAT e Museu de Ciências Naturais Univates – MCN, 2009.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

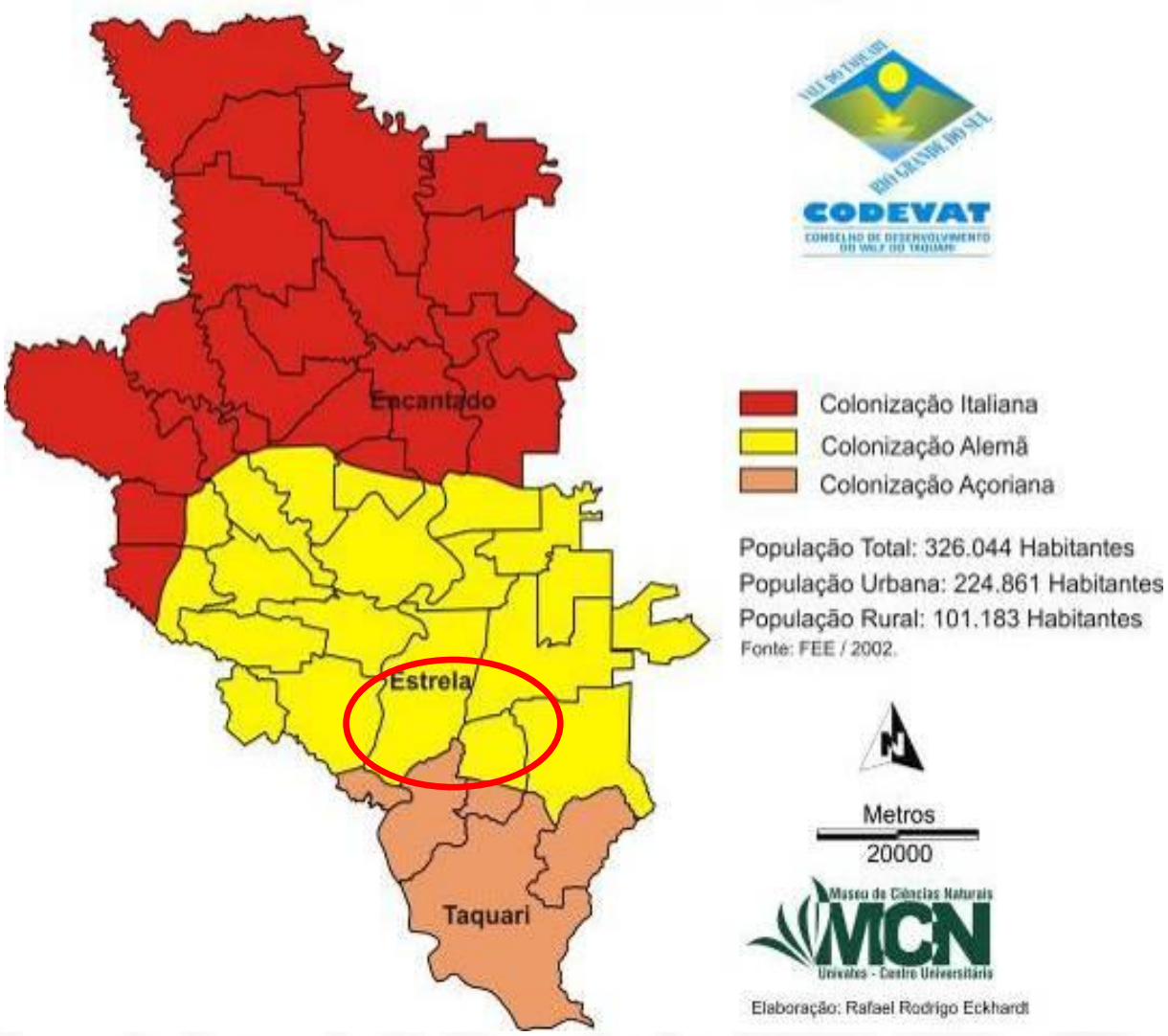


Figura 03 - Mapa da Colonização do Vale do Taquari, destacando microrregião estudada

Fonte: CODEVAT e Museu de Ciências Naturais Univates – MCN, 2009.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

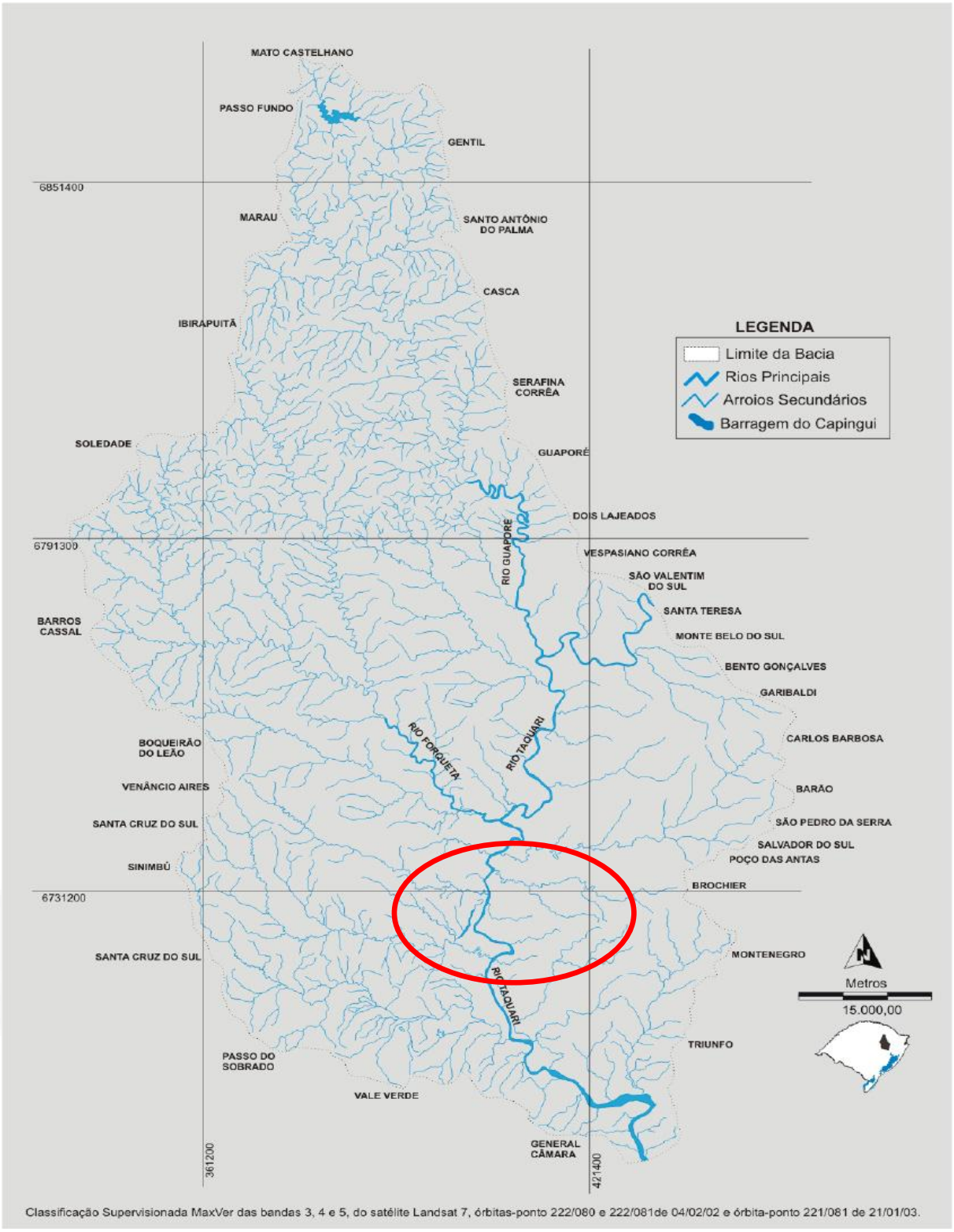


Figura 04 - Rede Hidrográfica na Bacia do Rio Taquari, destacando microrregião estudada

Fonte: CODEVAT e Museu de Ciências Naturais Univates – MCN, 2009.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

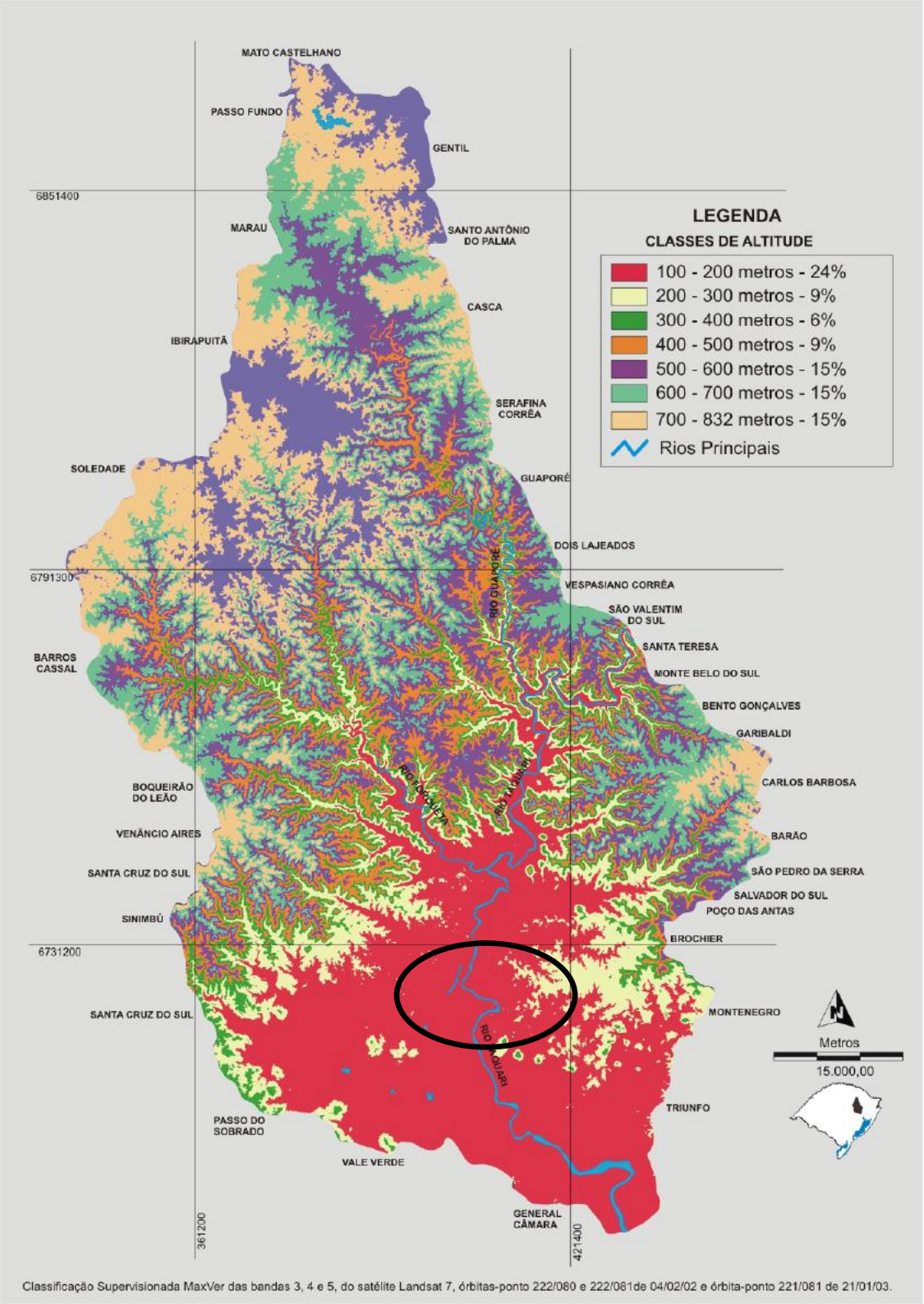


Figura 05 - Hipsometria na Bacia do Rio Taquari, destacando microrregião estudada

Fonte: CODEVAT e Museu de Ciências Naturais Univates – MCN, 2009.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

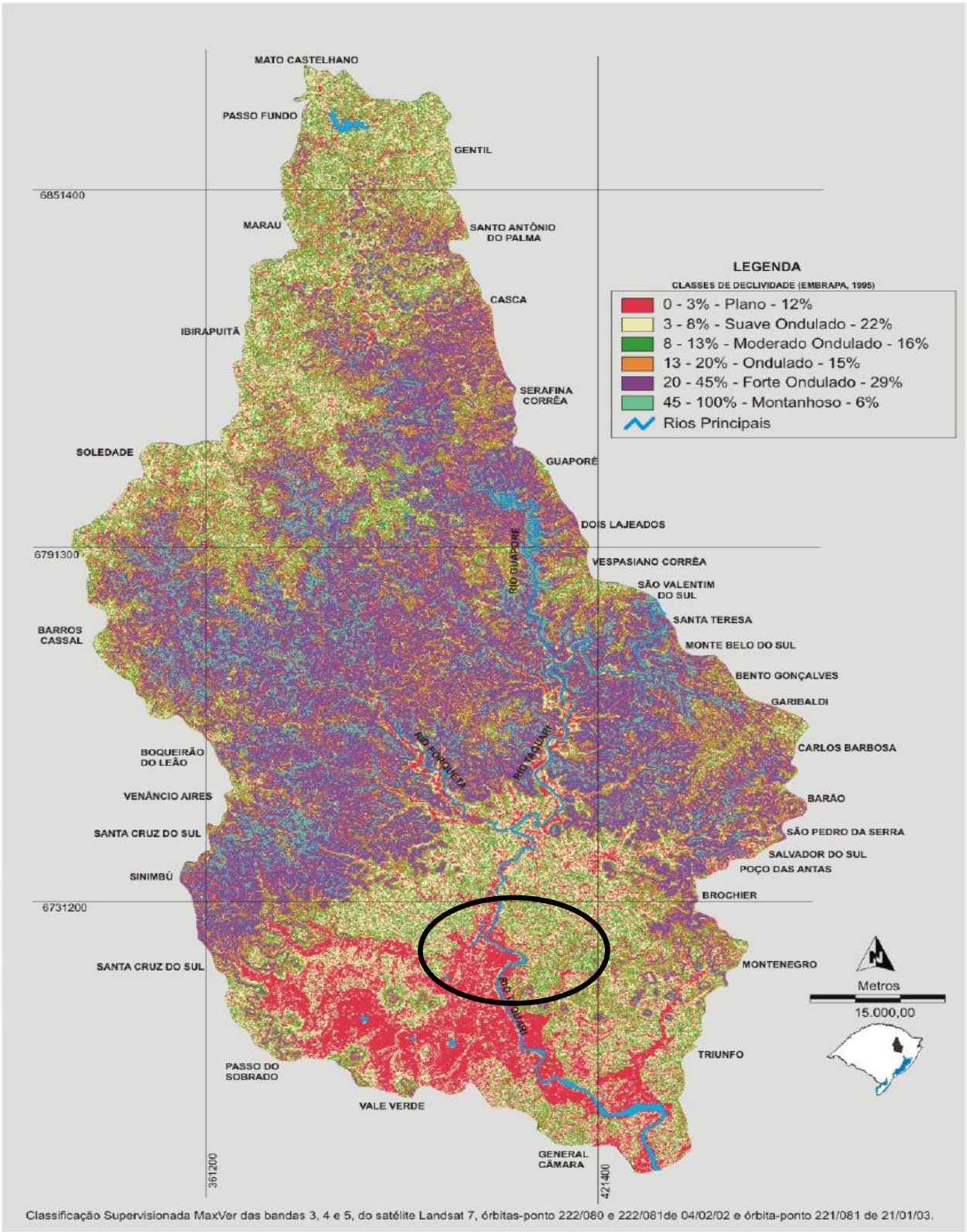


Figura 06 - Clinografia na bacia do rio Taquari, destacando microrregião estudada

Fonte: CODEVAT e Museu de Ciências Naturais Univates – MCN, 2009.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

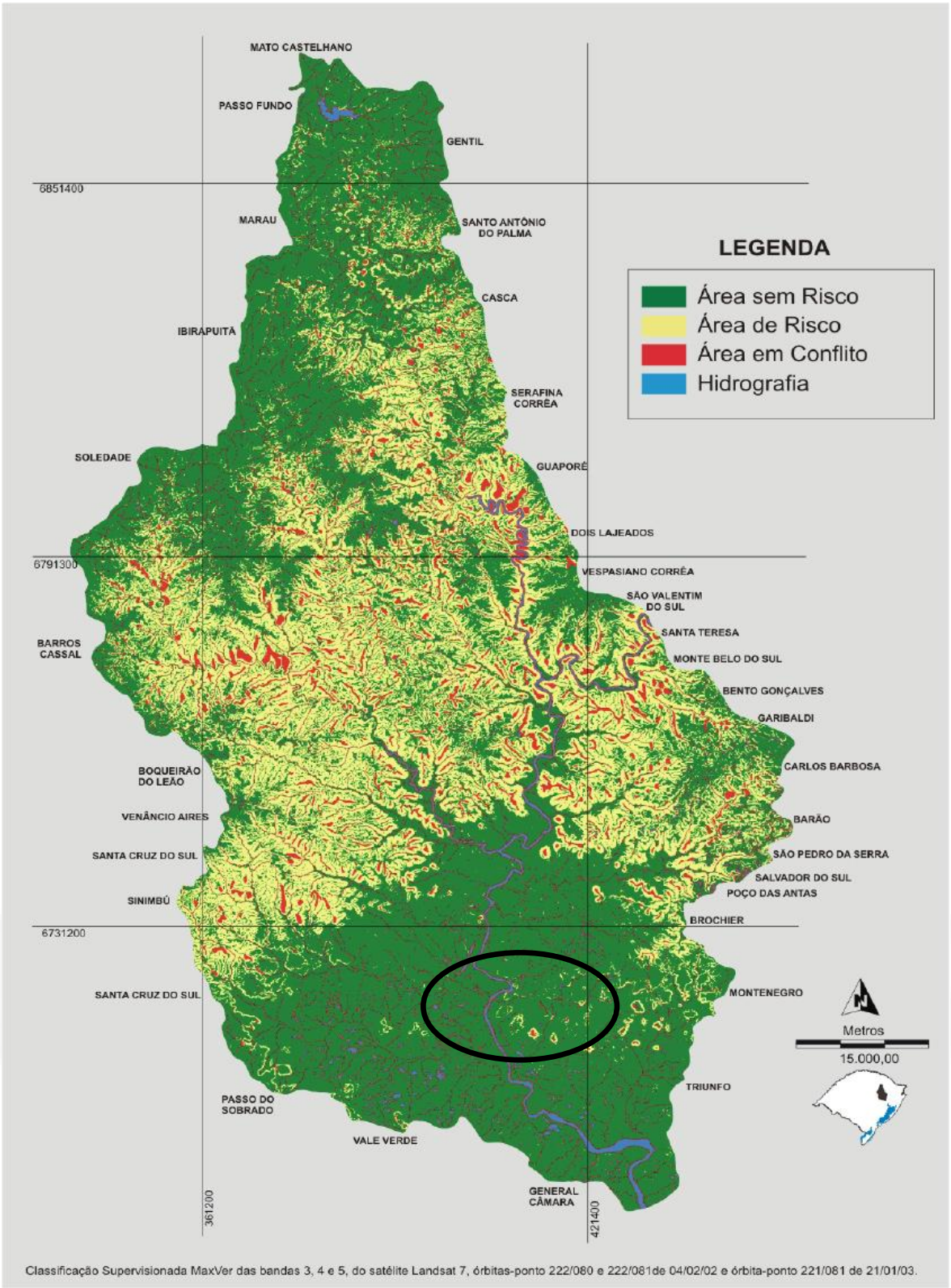


Figura 07 – Zoneamento ambiental da Bacia do Rio Taquari, destacando microrregião estudada

Fonte: CODEVAT e Museu de Ciências Naturais Univates – MCN, 2009.

Os questionamentos abordaram também a percepção do produtor rural quanto ao clima, quanto a ele ser ou não favorável. A maioria dos entrevistados respondeu que considera o clima propício. Contudo, vários ressaltaram a elevação das temperaturas como um dos principais desafios a ser enfrentado. Segue uma frase que pode retratara o exposto pela maioria: "*Hoje está mais quente, do que antigamente e isto incomoda os animais".*

Em seguida buscou-se identificar se as propriedades estavam diversificadas quanto à produção agropecuária, questionando aos produtores rurais quais produtos, além do leite, eram produzidos. Encontraram-se propriedades com produção de hortaliças, soja, milho, aipim, ovos, suínos, frangos caipira, laranja, limão, tangerina, banana, cana-de-açúcar, feijão dentre outros, sendo produzidos/cultivados para subsistência e para comercialização. Esse resultado demonstrou que as propriedades, apesar da pequena quantidade de área disponível, utilizam a diversificação como opção econômica e de subsistência.

O questionamento seguinte referiu-se às diferenças entre a forma como os ancestrais dos pesquisados trabalhavam e a forma de trabalho atual. Em sua maioria os respondentes informaram que antigamente o trabalho era todo braçal, com tração animal, ordenha manual e o transporte de leite era realizado por carroça ou charrete. Atualmente a mecanização (tratores, plantadeiras, ensiladeiras, enfardadeiras, ordenhadeiras...) facilitou a realização do trabalho e, está presente em praticamente todos os processos. Da mesma forma, segundo os entrevistados atualmente existe técnica para produção, novas cultivares/variedades de plantas - mais produtivas - e a produção foi intensificada buscando-se maiores volumes.

Com esse questionamento, procurou-se identificar a perpetuação de alguns modos, costumes e formas de produção que pudessem comprovar a existência de uma cultura de produção. Um aspecto que talvez seja importante salientar é a continuidade da ordenha sendo realizada predominantemente pelo sexo feminino – pelas mulheres residentes na propriedade. Desde o início da atividade até os dias atuais, apesar da modernização (ordenhadeiras), continua predominando a mão-de-obra feminina na ordenha.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

Questionados quanto à semelhança entre os dois processos de produção, o antigo e o moderno, os produtores afirmaram em sua maioria que não viam semelhança, consideraram que, talvez a única característica que não havia alterado com o passar do tempo era que o aprendizado para a produção continuava sendo transmitido de geração para geração. Ainda, sobre as similaridades ou não do processo de produção antigo e moderno, alguns produtores afirmaram que o leite que hoje é vendido nos mercados é qualitativamente inferior do de antigamente, pois retiram a nata e alguns são "batizados" com produtos químicos que prejudicam a saúde.

Outros produtores observaram que as principais diferenças estavam na qualidade dos animais, conforme o depoimento a seguir: "*Quando ingressou na atividade leiteira, os animais eram de baixo padrão genético – crioulos. Nos idos de 1970 começou a melhorar o plantel, já que foi um dos pioneiros ao utilizar a inseminação artificial".* Ainda, segundo outros produtores, há muitas diferenças entre os dois sistemas, "*Antigamente a ordenha das vacas era feita à mão, à alimentação a base de pasto, cana-de-açúcar, mandioca, animais rústicos e de baixa produtividade. Hoje em dia é tudo mais fácil, mais prático. Existe refrigeração para o leite, ordenha mecânica, os animais se alimentam em piquetes onde o pasto é escolhido e melhor cultivado, é feita a silagem para alimentação em períodos em que se faz necessário, usa-se ração e a maioria das tarefas pode ser mecanizada".*

Considerados os questionamentos sobre similaridades e diferenças entre os processos de produção antigo e moderno, os respondentes demonstraram haver traços similares e diferenças significativas, fato perfeitamente compreensível, visto que um *terroir* também é resultante de processo em evolução e mudanças, pois as dimensões que compõem o *terroir* não são estáticas, são dinâmicas e mutáveis.

Ao serem perguntados se existe diferença entre o leite produzido em sua propriedade e o produzido pelos seus vizinhos, todos afirmaram não ser possível saber, porém vários apontaram que deveria ser diferente, pois a atuação do produtor sobre a atividade do leite, poderia tanto contribuir para a qualidade do produto, quanto para prejudicá-la. Alguns observaram que atualmente as maiores diferenças entre vizinhos encontram-se na quantidade/volume de produção.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

Questionados quanto à diferença entre o leite desta região e o de outras, praticamente todos os produtores afirmaram desconhecer sua existência. Alguns entrevistados assinalaram que: "*Aqui o leite é produzido na maior parte em pequenas propriedades, por pequenos produtores que podem acompanhar de perto o rebanho, sendo essa a principal diferença entre nossa e outras regiões produtoras de leite".*

Em seguida foi solicitado aos entrevistados que descrevessem um "bom leite", sendo obtidas várias respostas, dentre as quais se citam algumas:

"*É aquele que tem gosto, paladar mais acentuado, produzido com animais sadios e ordenha limpa".*

"*Leite bom tem que ter gosto forte, boa gordura e cheiro bom".*

"*O leite tem que ser fresco, de animais saudáveis, bem tratados e bem cuidados".*

"*Pelo cheiro do leite na ordenha e pela cor já se sabe se o leite é bom ou não".*

"*É o que é produzido com higiene, que não é batizado, tem que ter nata, ser adocicado, ter odor agradável, não ser ácido".*

"*É o leite produzido dentro das técnicas e orientações do laticínio".*

"*Leite do qual não foi retirada a nata, e não foi acrescentado nenhum produto, o leite que não foi industrializado, pois o leite normal não dura mais do que três, quatro dias e o leite industrializado dura, às vezes, seis meses".*

"*Leite bom tem que ser branco, cheiroso e com gosto forte".*

"*Leite de vaca sadia, cremoso e com gosto bom".*

"*É o leite ordenhado em local limpo, de vaca bem tratada e cuidada".*

"*É o que é produzido de vacas sadias, de vaca não doente, com muita higiene".*

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

"*Leite bom deve ser branquinho, com cheiro bom – não azedo e com gosto bem forte".*

"*Um bom leite deve ter boa gordura (entre 3 e 3,5%), ser limpo, oriundo de animais sadios, ter higiene na ordenha".*

Em sua ampla maioria os depoimentos dos produtores quanto à qualidade do leite ou de um "bom leite" relacionaram sabor, coloração, composição (gordura), ou seja, todos qualitativos relacionados diretamente ao "gosto, sabor do leite", demonstrando que o principal parâmetro para os produtores de leite em questão de qualidade são as característica organolépticas do produto. Isso demonstra uma certa sintonia com o conceito de *terroir*, visto que em um *terroir* um dos principais diferenciais é o "gosto diferenciado". E, se os produtores da região estudada consideram essa característica fundamental a um produto de qualidade, eles têm conhecimento direto do produto, estando parte do conceito *terroir* inserido em seu pensamento.

Estabelecidas as características de um "bom leite", perguntou-se sobre as vantagens ou não de ser descendente de produtor de leite. Vários produtores acreditam que facilita conviver desde criança com a produção de leite, bem como que o conhecimento passado de pai para filho é mais fácil de aprender, quando a criança cresce na propriedade que produz leite, aprende mais fácil, porque é a vida dela, todo dia ela vê como se faz. Mas nenhum dos respondentes acredita que exista uma grande diferença nos resultados em sendo descendente ou não de produtores de leite. Contudo, ser for considerado que todos os respondentes informaram que aprenderam a atividade com seus antepassados, poderia se afirmar que existe uma vantagem competitiva em ser descendente, pois o professor estaria próximo ao aluno.

Outra questão buscou evidenciar a possibilidade de o respondente trabalhar em outra atividade, tendo poucos manifestado interesse em mudar de atividade. Os pesquisados que revelaram esse interesse, informaram que mudariam, pois consideravam a atividade leiteira muito "pesada". Citaram ainda: "*Temos que trabalhar todo ano, todo dia, não tem final de semana e férias", "Não vale mais a pena trabalhar com leite, Somos muito mal pagos, O leite não vale mais nada".*

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

Quanto a que tipo de atividade realizaria para substituir a atividade leiteira, as respostas foram das mais diversas: avicultura, suinocultura, fruticultura, olericultura... Todas relacionadas à atividade agropecuária. Apenas dois pesquisados referiam que gostariam de mudar de atividade e local, trabalhando na cidade na área comercial – com vendas.

Já os produtores que responderam que se manteriam na atividade, apresentaram os seguintes motivos: "*Estou muito velho para mudar";* "*Teria dificuldades de mudar porque toda minha vida trabalhei com isso e é o que gosto de fazer". "Gosto de trabalhar com leite. Minha família sempre fez isso"; "Com o leite consegui tudo que tenho, e assim foi com meus pais", "Minha vocação e da minha propriedade é produzir leite. Não conseguiria fazer outra coisa".*

Questionou-se ainda sobre as peculiaridades da região – da localização da propriedade, perguntando se o entrevistado entendia haver uma diferença significativa entre o Vale e outras regiões. As respostas em sua maioria não manifestaram de forma contundente uma diferença, uma vantagem ou um diferencial entre a localização de suas propriedades em relação a outras propriedades de outras regiões produtoras de leite. Em geral externaram haver diferenças sutis, conforme pode ser comprovado pelos depoimentos a seguir: "*Toda a região é boa para a produção de leite"; "É uma área adequada, com relevo, água e tipo de solo adequado"; "É uma das melhores regiões para produzir leite. Tem solo bom – fértil, muita água e clima bom".* A temática relacionada à localização, clima, relevo, solo (parte integrante de qualquer *terroir*) deveria ser acompanhada de análises laboratoriais, buscando particularidades e tipicidades. Contudo, esse tipo de abordagem não é foco deste estudo. Aqui buscam-se indícios baseados em documentos, bibliografia e depoimentos de produtores rurais. Entretanto, se considerada a possibilidade de continuidade de tal estudo-processo, será obrigatória a inserção de tal abordagem.

Encaminhando para a finalização objetivou-se saber se o entrevistado lembrava como o leite era produzido, como era consumido, e como ocorria sua comercialização e transporte da propriedade ao laticínio, na época em que seus pais atuavam com a produção leiteira. Quanto à forma de produção, a maioria relatou que o trabalho era braçal e a produção tinha por objetivo a subsistência, sendo que

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

inicialmente o primeiro produto comercializado a manteiga (ANEXO A, Foto 01). Já no tangente à alimentação, todos afirmaram que tanto o leite quanto os derivados faziam parte de sua alimentação diária e de seus pais e avós. A comercialização, conforme exposto anteriormente, iniciou com a manteiga. Posteriormente, com a implantação da primeira indústria de laticínios, passou-se a comercializar o leite, sendo seu transporte realizado por carroças e charretes, estando o leite acondicionado inicialmente em latas e posteriormente em tarross (ANEXO A, Fotos 02 e 03).

A seguir transcrevem-se alguns depoimentos que corroboram com o exposto acima:

"*Antigamente a produção de leite era destinada na sua maior parte para a produção caseira de nata, que era transformada em manteiga. Em casa era utilizado para fazer requeijão, doce de leite, sopa de leite, arroz doce, dentre outros. O excedente produzido era entregue nas casas comerciais existentes nos centros maiores. A manteiga era colocada em latas ou acomodadas no formato de bolas para melhor serem transportadas. O leite era colocado em baldes. O leiteiro recolhia o leite com a carroça que era colocado em tonéis ou latas, que era entregue para o laticínio de Emílio Meixner e Adolfo Weimer lá pelos idos de 1925. Posteriormente vieram os tarros e o tanque. Na indústria beneficiavam o leite para retirar a gordura e transformar em manteiga. Após desnatado, o leite era devolvido ao produtor que o utilizava para fazer queijo ou dar aos animais".*

"*A produção de leite era para a subsistência. Além de para beber, era utilizado para fazer sopa de leite, manteiga, queijo caseiro, requeijão que vinham a complementar a renda principal que vinha da banha e tabaco. A manteiga era vendida no comércio que a embarcava para Porto Alegre. Era colocada dentro de bacias, latas, enrolada em panos, etc. O transporte do leite era feito com charrete ou carroça puxadas por burros, cavalos ou bois. Colocado em tarros ou latas. O leite foi um alimento indispensável na alimentação da família".*

"*Na época a produção de qualquer produto dependia quase toda do trabalho braçal, inclusive o leite que era retirado do úbere da vaca manualmente, com o qual faziam requeijão, nata e que era consumido com café. O leite era transportado com*

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

a carroça e posteriormente com caminhonete. Era acondicionado em latas, medido nas indústrias, desnatado e o restante devolvido pelo mesmo leiteiro que o recolhia pela manhã. Os filhos e netos consumiam leite diariamente".

Por fim, questionou-se sobre festas, atividades, comemorações relacionadas a produtos lácteos ou ao leite, sua participação ou interesse em participar, caso ocorressem. Em nenhum município dos oito componentes da microrregião, foi informado existir alguma comemoração diretamente relacionada ao leite ou derivados, contudo todos informaram que tanto o leite quanto seus derivados eram componentes fundamentais de qualquer festa ou festejo na comunidade, fazendo parte sempre da culinária da comemoração. Alguns produtores citaram as feira municipais, normalmente organizadas pela municipalidade com apoio da sociedade (Festa de Maio - Teutônia, ExpoCruzeiro, Koloniefest - Estrela, Westfália-Fest), nas quais alguns produtores afirmaram participar da exposição de animais (Gado Holandês) e outros expondo para a comercialização de subprodutos de leite (queijo e manteiga). Alguns produtores de Teutônia, Estrela e Westfália afirmaram já ter participado das feiras municipais e vencido concursos de animais (bovinos de leite). Ainda, questionados se teriam interesse em participar de um evento dessa natureza, todos responderam que sim, sendo os motivos principais "*mostrar o que tem de bom na propriedade",* "*comercializar seus produtos"* e "*aprender coisas novas".*

Considerando as opiniões obtidas com os produtores rurais, pode-se afirmar que existem sólidas informações, assim como forte indícios, de que a microrregião estudada possui potencial, fundamentado em uma ação da coletividade, de se estruturar para construir um *terroir*, sendo as premissas necessárias a tal projeto ou processo abordadas nas considerações finais.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A formação de um *terroir,* assim como de um sistema de denominação de origem, constitui-se em alternativa de desenvolvimento local, de valorização, distinção da cultura, dos processos e produtos locais, reduzindo a desigualdade intra-regional, e inserindo inúmeros atores sociais no processo produtivo.

Os resultados pretendidos com este estudo são em um primeiro momento um olhar sobre uma microrregião do Vale do Taquari – RS sob a perspectiva de um processo inovador de desenvolvimento sustentado. A identificação de suas potencialidades, o mapeamento e o registro de informações, bem como a disponibilização de uma série de elementos importantes para uma reflexão teórica sobre o assunto e uma análise sobre a viabilidade ou não de tal processo inovador, integram as reflexões apresentadas a seguir.

O Vale dos Lácteos poderá vir a ser formado pelos oito municípios (ou parte deles) estudados e os produtores de leite neles localizados, desde que o frágil tecido social local sustentado principalmente pelas ações comunitárias, seja fortalecido pela interação e integração desses produtores. Segundo os depoimentos dos produtores, perdeu-se no tempo parte da cultura colaborativa e, por conseqüência, a capacidade de construir um tecido social sólido, característica que esculpiu a região em seu processo de colonização.

A história da evolução da produção leiteira, e alguns indícios obtidos nas entrevistas com os produtores de leite, demonstram que a relação homem-ambiente-

território encontra-se enfraquecida, contudo ainda reside na região. Também como não se pode deixar de perceber que a evolução da atividade leiteira deve ser atribuída (além da cultura, do ambiente favorável e da tradição) também ao forte dinamismo econômico e empreendedorismo da região. Devido a isso, a microrregião integrou-se à dinâmica desenvolvimentista do início do século 20, contribuindo para o crescimento pecuário e agrícola (produção e beneficiamento) da mesorregião (Vale do Taquari).

A construção do Vale dos Lácteos como um *terroir* ou como uma Indicação de Procedência poderá também vir a utilizar inicialmente o dinamismo econômico e a competitividade do mercado de lácteos como propulsionador. Isso porque em várias entrevistas o econômico predominou como principal motivador da atividade leiteira, contudo deve ser controlado, para que não seja o fator determinante.

Os mecanismos de certificações podem ser considerados instrumentos de valorização da territorialidade, do local, no entanto, o alicerce em que um modelo desses é construído será determinante para a busca do desenvolvimento sustentável. No caso em questão, o modelo deverá ser fundamentado na participação de todos os atores sociais (produtores rurais, indústria de laticínios, municipalidade...), ou seja, a construção do *terroir* dos lácteos deve ser um processo resultante da coletividade, não uma imposição legal, política ou institucional.

Essa suposição pode resultar em conflito de interesse entre os principais atores, indústrias de laticínios e produtores de leite, pois, enquanto as indústrias priorizariam a escala de produção, muitos produtores estão preocupados com a qualidade e não com a quantidade do produto, explorando racionalmente suas propriedades rurais.

Uma característica evidente observada entre os produtores é, porém, que existe uma cultura de produção – em muitos casos adormecida, demonstrando haver um traço fundamental para a construção de um *terroir* dos lácteos.

Por conseguinte, a dinâmica territorial de um Vale dos Lácteos, no futuro, será estabelecida por duas vertentes distintas: a dos produtores e a das indústrias de laticínios. Essa dinâmica e as informações obtidas em campo com os produtores de

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

leite, quando confrontadas com os fundamentos teóricos de territorialidade, levam a reflexões sobre a perspectiva da funcionalidade dessas ações.

Inicialmente destaca-se a relação dos atores sociais com a territorialidade, a relação de pertencer ao território, ao local, de identificar–se com a produção e, por consequencia, com o produto, fortalecendo a identidade do local. Essa relação, enfraquecida pela diminuição da integração e da solidariedade entre comunidades, característica determinante na formação da região, pois a não valorização do local pode levar à perda de valores e de características fundamentais a qualquer *terroir.*

Mas também pode-se afirmar que tal relação, é ameaçada pelo imperativo econômico das indústrias de laticínios, mantendo uma relação de submissão dos produtores de leite, na qual os imperativos econômicos serão únicos e determinantes, subjugando qualquer outra dimensão (ambiental, territorial...), desconsiderando o interesse coletivo dos atores sociais locais.

Torna-se necessário, todavia, em um processo de desenvolvimento territorial, subjugar a dimensão econômica e a subordinação aos procedimentos produtivos em escala, pressuposto de qualquer mercado competitivo. Isso pode significar que qualquer esforço no sentido de estabelecer o *terroir* Vale dos Lácteos e sua identidade vinculada à região poderá ser determinantemente definido pela supremacia mercadológica, findando assim com a essência de um *terroir* e de um processo voltado à valorização do meio, do ambiente, da cultura e da tradição, que poderia caracterizar uma dinâmica de territorialidade.

Analogamente, utilizando-se o caso do Vale dos Vinhedos, os atores sociais envolvidos no processo de construção da Indicação Geográfica estabeleceram inicialmente que o processo de desenvolvimento deveria ser fundamentado na democratização das inovações voltadas à valorização coletiva dos produtos com identidade territorial.

Cabe, portanto, aos atores sociais superar os conflitos, tanto internos quanto externos, e definir modelos e formas de estabelecimento de um processo voltado às indicações geográficas, sendo necessário buscar um denominador comum entre o interesse coletivo, a preservação das dimensões e o dinamismo econômico.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

O fato de os produtores de leite estar subordinados as indústrias de laticínios, sendo considerados meramente fornecedores de matéria-prima, pode, contudo, caracterizar-se como um risco a um processo de desenvolvimento territorial. Ou seja, talvez o modelo a ser buscado seja o da construção de alianças estratégicas em que no modelo industrial, as indústrias de laticínios sejam do sistema cooperativo ou realizem sua gestão de forma cooperativa, devendo haver uma participação de "fato e de direito" dos produtores de leite, e sua consequente participação efetiva no estabelecimento dos rumos estratégicos da atividade leiteira e da região.

Em vários estudos realizados em diferentes regiões, o que se pode comprovar, porém, é a existência de um processo de exclusão, ou seja, não existe uma participação efetiva dos produtores diretamente nas tomadas de decisão, deteriorando a institucionalidade dos processos de desenvolvimento local.

Por outro lado, quando se estabelece modelo baseado na área rural, deve-se instituir novo conceito, visto a ampla dimensão do território e a população envolvida nesse processo de desenvolvimento, pois não somente as pessoas residentes na área em questão envolver-se-ão nesse processo.

Ainda, deve-se considerar a tipicidade do local – rural – que convive com uma constante migração e mobilidade da população, o que impossibilita a definição do rural, caracterizando um local em constante mutação. Esse fato acaba ocasionando o enfrentamento de novos desafios, pelas zonas rurais, relacionados à geração de emprego e renda, preservação ambiental, cultural e à busca do desenvolvimento sustentável, caracterizando-as como microrregiões com capacidade de atrair investimentos direcionados a esses desafios.

Vários aspectos supracitados não podem ser considerados consolidados no Vale dos Lácteos. Pelo contrário, a constatação é preocupante, visto tratar-se de aspectos considerados fundamentais ao estabelecimento de um *terroir*, ou um território com identidade cultural – fato esse que talvez possa ser atribuído à dinâmica desenvolvimentista-econômica.

Atualmente pode-se afirmar que são praticamente nulas as iniciativas de valorização do patrimônio cultural da atividade leiteira, sendo a única iniciativa

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

registrada o projeto “Vale dos Lácteos”, conduzido pelo Centro Universitário UNIVATES, local, parte integrante deste estudo. Se por um ponto de vista esse fator pode ser considerado uma ameaça, sob outro olhar, pode-se vislumbrar uma oportunidade de iniciar estudos, processos e projetos para a gestão do patrimônio cultural da atividade leiteira, efetivados com uma participação de todos os atores locais.

Soma-se a essa fraca atuação a atual fragilidade da economia globalizada, devido à recente crise, apresentando-se como o grande desafio a ser enfrentado pela cadeia produtiva do leite neste início de século 21. Não obstante, e objetivando enfrentar esses novos desafios do capitalismo mundial, recentemente percebeu-se um crescente resgate pela comunidade local dos laços de cooperação, resultando em um fortalecimento e permitindo superar as barreiras impostas. Importante referir que a coletividade, um princípio antigo trazido pelos colonizadores e de fundamental importância na região estudada, volta à cena em momentos de crise, podendo vir a ser a melhor forma de estabelecer um enfrentamento contínuo das dificuldades cíclicas.

Dessa forma, além de resgatar o histórico de cooperação e a interdependência dos atores locais, percebe-se a oportunidade de harmonizar o sentimento de pertencimento ao local e a responsabilidade para com a comunidade, estimulando a participação e a cooperação, resultando em um forte tecido social.

No caso da microrregião proposta para ser o Vale dos Lácteos, tanto o cooperativismo quanto a cooperação são práticas difundidas que podem auxiliar a sobrevivência da região diante de um ambiente em constante mutação. Porém, de acordo com os produtores questionados, o cooperativismo não pode se tornar meramente uma terminologia de modo de gestão, deve ser um sentimento de coletividade, ação conjunta em prol do bem comum.

Um *terroir* assim como o ambiente também passa por constantes mutações e adaptações, sendo o desafio principal a luta pela manutenção de suas características originais. Contudo poucas dimensões podem ser controladas ou modificadas por intervenção do homem, devendo este flexibilizar, mas não modificar os princípios e valores estabelecidos. Ainda, na região estudada evidenciaram-se as

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

mudanças tanto na forma quanto na maneira de produzir leite, porém vários foram os indícios de similaridade (em dimensões que afetam a qualidade do produto) de modelos de produção.

Ainda, um *terroir* vai muito além de uma simples parcela de solo definida, pois a construção histórica das inter-relações sociais é fundamental para a sua composição, relações as quais transcendem os limites geográficos.

Com essa assertiva, pretende-se contextualizar que apenas um único estudo não pode e não pretende esgotar um assunto de tamanha complexidade. E também referir que se deve continuar a traçar caminhos em direção ao estabelecimento de um *terroir* ou uma denominação de origem, caso esse seja o anseio dos atores locais, pois qualquer processo que venha a ser implantado deverá ser iniciado nas bases.

Ainda, ao analisar os dados coletados, vislumbram-se fortes indícios de confirmação da hipótese 1, segundo a qual o *terroir* poderá atuar como um mecanismo que contribuirá para o desenvolvimento de novas formas de organização territorial, valorizando a cultura, o território e resgatando a tradição de produção. Apesar da fragilidade anteriormente externada, da inexpressiva atuação quanto à organização da preservação cultural, no trabalho de campo pode-se comprovar que parte importante e significativa da história encontra-se preservada com os produtores de leite, bastando uma entidade coletar e organizar essas informações históricas.

Além disso, deve ser pensado no estabelecimento de uma governança, no sentido de estruturar arranjo institucional para consolidar e regrar as formas de organização e produção. Contudo, qualquer transformação estrutural na sociedade será precedida no estabelecimento de novas regras, sendo isso premissa fundamental.

Também há a necessidade do fortalecimento das relações de confiança mútua existente entre os diferentes atores sociais da atividade leiteira (fragilizado, segundo as informações obtidas com os produtores rurais). Essas relações deverão embasar a gestão e o planejamento das ações – dimensão desconsiderada ou

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

considerada de pouca importância até o momento, fundamentais na trajetória de desenvolvimento do Vale dos Lácteos.

Outro aspecto de relevância a ser considerado é a formação de imagem consensual dos objetivos estratégicos da implantação de um *terroir* ou uma denominação de origem, visto que sem dúvida haverá interesses divergentes principalmente no binômio indústrias de laticínios-produtores de leite. Evidenciou-se que os produtores possuem uma forte relação com o produto e suas características qualitativas, enquanto a lógica de mercado privilegia a escala de produção.

Em outras palavras, a institucionalidade da governança de um *terroir* no caso em questão deverá contemplar todos os atores locais, pois do contrário, e se apenas parte da população-sociedade participa de forma efetiva da construção social de um território, crescerão significativamente as possibilidades de gerar um processo de exclusão social dos grupos menos representativos ou com menor poder poltico-econômico-institucional.

O mais importante é que um marco institucional de tal magnitude não pode ser imposto, deve ser consensuado, sempre considerando a promoção do bem-estar coletivo, a sustentabilidade e a preservação do espaço e da cultura local.

Pelo presente estudo, Vale dos Lácteos parece indicar que atualmente tanto a hipótese 1 quanto a hipótese 2 (supracitadas) podem ter resultados, caso não haja uma mobilização coletiva, fazendo com que a gestão da territorialidade não permaneça controlada por um pequeno grupo dominante provido de poder econômico-institucional.

O grande desafio imposto, considerada a perspectiva de desenvolvimento local sustentável, refere-se ao estabelecimento de um novo padrão de gestão – *terroir* ou denominação de origem - não restrito e sim um modelo autêntico de participação maciça dos atores sociais. Essa ação deverá ser precedida de estudo detalhado da história, cultura, do ambiente e de todas variáveis internas e externas incidentes sobre o processo produtivo do leite.

Em outras palavras, há que se considerar quem deverá liderar tal processo ou a implantação de estratégias de desenvolvimento, podendo estas serem baseadas

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

nas esferas públicas ou privadas, sendo o modelo a ser buscado a parceria público-privada. Muitas vezes, ações como essa ocorrem no seio da própria sociedade, pela mobilização da sociedade civil organizada (movimentos sociais, entidades de classe, organizações não-governamentais, ou empresas privadas). Apesar dos limitantes das organizações não-públicas, várias iniciativas têm tido resultados relevantes voltados à diferenciação de produtos, sua valorização e à construção de uma imagem simbólica perante o consumidor. Porém essas iniciativas não são plenamente efetivas quando considerado o sentido pleno de desenvolvimento territorial-local.

Considerado o caso aqui estudado e os resultados de vários estudos de caso de *terroir* em vinícolas, pode-se afirmar que existem evidências que apontam para uma compreensão de que a microrregião estudada, apresenta uma especificidade nos lácteos relacionada à identidade cultural, correspondente às características de tradição e socioculturais locais já perceptíveis em alguns casos para o consumidor.

Estabelecer estratégias baseada nesse tipo de valorização pressupõe o estabelecimento de um novo tipo de comunicação entre os produtores de leite e os consumidores (praticamente inexistente atualmente), decodificando a mensagem com os conteúdos simbólicos presentes no imaginário de qualquer consumidor. Contudo, estabelecer esse diálogo com participação de ambas as partes não é garantia de que mercadologicamente obter-se-á sucesso.

Ainda, no caso do Vale dos Lácteos, a inserção de ação de valorização dos lácteos com identidade territorial local a uma perspectiva de sustentabilidade do desenvolvimento irá requerer uma completa e total revisão da base conceitual orientadora da integração dos atores sociais, trazendo para um mesmo nível as dimensões econômicas, sociais, ambientais, culturais e políticas.

Deve-se, contudo, ter cuidado para não criar uma “elite do desenvolvimento”, em que, apesar de uma perspectiva de gestão compartilhada do desenvolvimento territorial, e da resolução dos conflitos, institucionalmente não há uma participação plena e efetiva de todos.

No caso em questão, a constituição do *terroir* também deverá buscar enfrentar os conflitos explícitos ou implícitos, sobre os quais deverá haver rodadas

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

de negociação que resultem em cooperação para o desenvolvimento coletivo. Da mesma forma, a região não deve permitir a retirada de pauta dessa questão, bem como manobras nas negociações por grupos de interesse, o que resultaria em uma lacuna ainda maior entre a equidade social e o processo de desenvolvimento.

Por fim, para o estabelecimento dessa nova base institucional na região, voltada ao desenvolvimento de um *terroir* com identidade cultural, irá requerer a criação de novas formas de organização (diferentes das atuais), proporcionando um amplo alcance superando os limites de atuação dos atores sociais com maior poder econômico-político-institucional, sendo apresentadas a seguir algumas premissas básicas para o modelo estudado:

1º o estabelecimento de estruturas técnicas para a gestão do conhecimento – do saber local, incluídos os conhecimentos tradicionais e científicos (resgate, registro e manutenção), derivando para o surgimento de técnicas integradas ao ambiente com especificidade local. No caso em questão, essa estrutura poderia ser suprida pela Instituição de Ensino Superior;

2º capacitar e habilitar atores sociais como agentes de desenvolvimento, permitindo a realização do trabalho dentro do novo contexto institucional, fundamentado na participação social, na descentralização dos poderes e na administração das políticas territoriais e setoriais;

3º criar ou reestruturar as atuais esferas empresarias para que sejam administradas focadas na construção de projetos coletivos com identidade cultural – um *terroir* – realizando uma integração e interação horizontal, na região, viabilizando um fluxo contínuo e ininterrupto de informações e inovações coletivas. Essa poderá ser estabelecida mesmo que, sem o auxílio das entidades públicas - vide exemplo do Vale dos Vinhedos, estabelecido pela mobilização das entidades privadas.

Para concluir, acredita-se que integrar essas diversas camadas de conhecimento em uma configuração institucional exige a convergência das verdades eventuais dos dados coletados, em aparente contradição, e que, na verdade, a partir dessa narrativa, apresentam-se como perspectivas possíveis.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

REFERÊNCIAS

ABRAMOVAY, R. **Bases para a formulação da política brasileira de desenvolvimento rural:** agricultura familiar e desenvolvimento territorial. Brasília: IPEA, 1998.

ABRAMOVAY, R. Desenvolvimento rural territorial e capital social. In: SABOURIN, E. e TEIXEIRA, O.A.(eds). **Planejamento e desenvolvimento dos territórios rurais** – conceitos, controversas e experiências. Brasília: Embrapa, 2002. p. 113-128.

ABRAMOVAY, R. **O futuro das regiões rurais**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2003.

ABRAMOVAY, R.; MAGALHÃES, R.; SCHRÖDER, M**. A agricultura familiar entre o setor e o território.** Relatório final para o projeto As forças sociais do novo território – o caso da mesoregião grande fronteira do mercosul. Programa de pesquisa: movimetos sociais, governança ambiental e desenvolvimento territorial – RIMISP/IDRC. Dezembro, 2005.

Agriculture Français. Disponível em: <http://www.agriculture.gouv.fr> Acesso em: 22 ago. 2010.

Agropolis Museum. Disponível em: <http://museum.agropolis.fr/pages/savoirs/aoc/complements1.htm> Acesso em: 22 ago. 2010.

AHLER T, L.; GEDOZ, S. Povoamento e Desenvolvimento na Região do Vale do Taquari, RS - 1822 a 1930. **Estudo & Debate**, Lajeado, ano 8, n. 1, p. 49-91, 2001.

ALCOFORADO, I. G. A construção de mercados certificados - uma abordagem neo institucionalista. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE ECONOMIA E SOCIOLOGIA RURAL, 2002, Passo Fundo, RS. **Anais**. SOBER, 2002.

ALBAGALI, S. Território e territorialidade. In: LAGES, V., BRAGA, C., MORELLI, G. (orgs). **Territórios em movimento**: cultura e identidade como estratégia de inserção competitiva. Brasília: Sebrae, 2004.

AMARAL FILHO, Jair do. **Desenvolvimento regional endógeno em um ambiente Federalista**. Planejamento e políticas públicas. Brasília: IPEA, nº14 dez. 1999. Edição Eletrônica. Disponível em: <http://empreende.org.br/>. Acesso em: 22 ago. 2010.

ARANTES, A. A. Cultura e territorialidade em políticas sociais. In: LAGES, V., BRAGA, C., MORELLI, G. (orgs). **Territórios em movimento**: cultura e identidade como estratégia de inserção competitiva. Brasília: Sebrae, 2004.

BARDEN, J. et al. A Economia do Rio Grande do Sul no período entre 1920 e 1940: Uma análise da Região do Vale do Taquari. **Estudo & Debate**, Lajeado, ano 8, n. 2, p. 7-55, 2001.

BARHAM, E. Translating *terroir*: The global challenge of French AOC labeling**.** ***Journal of Rural Studies*** 19: 127-138, 2003.

BECKER, H. S. **Métodos de pesquisa em ciências sociais.** São Paulo: Hucitec, 1993.

BESSERMAN, S., TRIGUEIRO, A. **Meio ambiente no século XXI**. Rio de Janeiro: Sextante, 2003.

BRUNET, R.. **Lê territoire dans lês turbulences**. Paris: Reclus, 1990.

BOISVERT, Valérie. **From the conservation of genetic diversity to the promotion of quality foodstuff:** Can the French model of AOC be exported? Paper apresentado em CAPRI-IPGRI International Workshop on property rights, collective action and conservation of local genetic resources. Roma, Itália. 2006.

CARVALHO, Vera. O Vale do Taquari (Rio Grande do Sul) durante o período colonial brasileiro – 1500 – 1822. In: SIMPÓSIO: Historias subregionales de Rio Grande do Sul y Uruguay: ocupación territorial. **Anais**, Uruguai, 2006.

CASABIANCA, F. et al. ***Terroir* et typicité:** deux concepts-clés des Appellations d'Origine Contrôlée. Essai de définitions scientifiques et opérationnelles. Communication au Symposium International Territoires et enjeux du développement régional. Lyon, 9-11 mar. 2005.

_____. CLT. 2002/WS/9 – **Declaração Universal sobre a Diversidade Cultural/UNESCO**, 2002.

CASAROTTO, N. F.; PIRES, L. H. **Redes de pequenas e médias empresas e desenvolvimento local**. São Paulo: Atlas, 1999.

CAZELLA, A. Especificação territorial e mediação de conflitos: desafios para o desenho de políticas públicas de desenvolvimento territorial. In: SEMINÁRIO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL SUSTENTÁVEL, organizado pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário e Conselho Nacional de Desenvolvimento Rural Sustentável. **Anais,** Brasília, 2005.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

CAZELLA, A. **Développement local et agriculture familiale:** Les enjeux territoriaux dans lê département de l'Aude. Thierval-Grignon, INRA, Mémoires et Thèses, n° 36, 2002.

CHADDAD, F. R. **Denominação de origem controlada:** uma alternativa de valor no agribusiness brasileiro. São Paulo, SP: USP. Dissertação (Mestrado em Administração) - Universidade de São Paulo, São Paulo, 1996.

COSTELLO, C. **Towards an integrated discourse of wine**. Senior Honors Thesis – Ohio University – USA, 2006.

CUCHE, D. **A noção de cultura nas Ciências Sociais**. Cap VI: Cultura e identidade. Fim de Século. Lisboa. 2001. P. 123 – 139.

DELFOSSE, C. L'émergence de deux conceptions de la qualité du fromage dans l'entre-deux-guerres. In Nicolas, Françoise, Valceschini, Egizio (Ed). **Agroalimentaire:** une économie de la qualité. Paris : INRA/Economica. p. 199-208. 1995.

Europa. Disponível em: <http://europa.eu.int> Acesso em: 22 ago. 2010.

FACHIN, Odília. **Fundamentos de metodologia.** São Paulo: Saraiva, 2005.

FEATHERSTONE, M. Global and local cultures. In: BIRD, J. et al. **Mapping the futures**: local cultures, global change. London: Routledge,1993.

FONTE, M. **Desarrollo rural e identidad cultural** – reflexiones teóricas y casos empíricos. Apresentado no Taller internacional sobre territórios com identidad cultural. Cuzco: Rimisp, 2006.

GASKELL, George. Entrevistas individuais e grupais. In: BAUER, Martin W. **Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som:** um manual prático. Petrópolis, RJ: Vozes, 2002

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 5ª.ed. São Paulo: Atlas, 1999.

GILL, R. **Análise de discurso**. In: BAUER MW, GASKELL G. Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático. 3.ed. Petrópolis (RJ): Vozes; 2002. p. 244-70.

GODARD, O. et al. Desarrollo endógeno y diferenciacion de espacios de desarrollo: un esquema de analisis para el desarrollo local. In: **Estudos Territoriales**. Madrid, n.º 24. 1987,

GODOY, A. S. Introdução à pesquisa qualitativa e suas possibilidades. In **Revista de Administração de Empresas**, v. 35, n.2, Mar/Abr 1995, p 57-63.

GOLDENBERG, Mirim. **A arte de pesquisar:** como fazer pesquisa qualitativa em ciências sociais. 6. ed. Rio de Janeiro: Record, 2002.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

HAESBAERT, R. **Des-territorialização e identidade – a rede "gaúcha" no nordeste**. Niterói: EDUFF, 1997.

HERRLEIN JR ., Ronaldo. **Rio Grande d o Sul, 1889-1930:** um outro capitalismo no Brasil Meridional? 2000. Tese (Doutorado e m Economia) - Instituto de Economia, Universidade Estadual d e Campina s, Campinas.

HERRLEIN Jr., R. **Tráfico mercantil, expropriação e escravização do indígena: o Vale do Taquari nos anos de 1500 a 1737**. Estudo & Debate, Lajeado, ano 5, n. 2, 1998.

Instituto Nacional da Propriedade Industrial. Disponível em: <http://www.inpi.gov.br> Acesso em: 22 ago. 2010.

Instituto Nacional de Estatística de Portugal. Disponível em: <http://www.ine.pt> Acesso em: 22 ago. 2010.

KOURGANOFF, W. **A face oculta da universidade**. Tradução Cláudia Schilling; Fátima Murad. São Paulo: Editora da Universidade Estadual Paulista, 1990.

LANG, Guido. **Reminiscências da memória colônia l:** Teutônia**.** Novo Hamburgo: Papuesta, 1999.

LETABLIER, M. T.; DELFOSSE, C. Genèse d'une convention de qualité: Cas des appellations d'origine fromagères In: ALLAIRE, G., BOYER, R. (Ed.), **La grande transformation de l'agriculture:** lectures conventionnalistes et régulationnistes. Paris: INRA/Econômica, 1995. p. 97-118.

MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. São Paulo: Atlas, 2006.

MOITY-MAISI, P., et al. Systèmes agroalimentaires localizes, *Terroir*, savoire-faire, innovation. **Collection Etudes et Recherches sur lês Sustèmes Agraires et le Développment**, No. 32, Paris, INRA. 2001.

MOLANO, O. L. **La identidad cultural, uno de los detonantes del desarrollo territorial**. Apresentado no Taller internacional sobre territórios com identidad cultural. Cuzco: Rimisp, 2006.

NASCIMENTO, D. E.; SOUZA, M. Valorização do *terroir* – uma estratégia de desenvolvimento local. In: LAGES, V., BRAGA, C., MORELLI, G. (orgs). **Territórios em movimento:** cultura e identidade como estratégia de inserção competitiva. Brasília: Sebrae. 2004.

OLIVEIRA, R., DUCATI, J. R., BETTÚ, V. 2007. Vinhos de *Terroir*: Consequências Práticas da Apreensão de um Campo Semântico. In: **XI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enologia**, 2007, Mendoza. Anais do XI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enologia. Mendoza : CLEIFRA, 2007. v. 1. p. 1-5.

_____. **RS:** Agropecuária colonial & industrialização. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1983.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

_____. **História da indústria sul-rio-grandense**. Guaíba: Riocel, 1985.

_____. **História do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1992.

PAULILLO, L. F. **Redes de poder & territórios produtivos**. São Carlos: Rima Editora da UFSCar, 2000.

PECQUEUR, B. **Qualite et développement – L'hypothese du panier de biens**. In: Symposium sur le développement regional. INRA-DADP. Montpellier, 2000.

PUTNAM, R. **Making democracy work**. New Jersey: Princeton University Press. 1993.
RAFFESTIN, C. **Por uma geografia do poder**. São Paulo: Ática, 1993.

RICOUER, P. **O conflito das interpretações:** ensaios de hermenêutica. Rio de Janeiro: Imago, 1978.

ROCHE, J. **A colonização alemã e o Rio Grande do Sul.** Porto Alegre: Globo, 1969, v. 1 e v. 2.

SABOURIN, E. **Desenvolvimento rural e abordagem territorial**. In: Sabourin e Teixeira (org) Planejamento e desenvolvimento dos territórios rurais. DF: Embrapa, p. 21/37, 2002

SAES, M. M.; JAYO, M. CACCER: **Coordenando ações para a valorização do Café do Cerrado**. In: SEMINÁRIO INTERNACIONAL PENSA DE AGRIBUSINESS - CACCER, São Paulo, Trabalhos apresentados. São Paulo: USP, 1997. 12p.

SAINTE-MARIE, C.; PROST, J.; CASABIANCA, F.; CASALTA, E. **La construction sociale de la qualité:** Enjeux autour de l'Appellation d'Origine Contrôlée "Brocciu Corse". In: VALCESCHINI, E., NICOLAS, F. (Ed.). Agro-alimentaire: une économie de la qualité. Paris: INRA/Econômica, 1995. p. 185-198.

SALETTE, J. **Le concept de *terroir*:** une logique pour l'étude du lien du *terroir* au produit. In: Compte rendu de l'Académie d"agriculture Française. v.84, nº2, pp 3-17. 1998. Apud NASCIMENTO, D.E.; SOUZA, M. Valorização do *terroir* – uma estratégia de desenvolvimento local. In: LAGES, V., BRAGA, C., MORELLI, G. (orgs). Territórios em movimento: cultura e identidade como estratégia de inserção competitiva. Brasília: Sebrae, 2004.

SARACENO, E**. La evolución de las políticas rurales de la Unión Europea** – el rol de La identidad cultural del territorio. Apresentado no Taller internacional sobre territórios com identidad cultural. Cuzco: Rimisp, 2006.

SCATOLIN, F. D. **Indicadores de desenvolvimento:** um sistema para o Estado do Paraná. Porto Alegre, 1989. Dissertação (Mestrado em Economia) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

SACHS, I. **Estratégias de transição para o século XXI:** desenvolvimento e meio ambiente. São Paulo: Studio Nobel, 1993.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

SACHS, I. **Caminhos para o desenvolvimento sustentável**. Rio de Janeiro: Garamond, 96p. 2000.

SACHS, I. **Ecodesenvolvimento.** Crescer sem destruir. São Paulo: Vértice. 1986.

SANTOS, B. (org). **A globalização e as ciências sociais**. São Paulo: Cortez, pp 25-102. 2002.

SCHEREN-WARREN, I. **Ações coletivas na sociedade contemporânea e o paradigma das redes**. In: Sociedade e Estado. Volume XIII, número I: EDUNB, pp. 55-70. 1998.

Schweizerische Vereinigung der AOC – IGP. Disponível em: <http://www.aoc-igp.ch> Acesso em: 22 ago. 2010.

SEGUIN, G. (1986) '***Terroirs*' and pedology of vinegrowing**, Experientia, 42, 861–873.

SEGUIN, G. (1988) Ecosystems of the great red wines produced in the maritime climate of Bordeaux, in: L. FULLER-PERRINE (ed.) **Proceedings of the Symposium on Maritime Climate Winegrowing**. Geneva, NY: Department of Horticultural Sciences, Cornell University.

STIGLITZ, J. **Globalização: Como dar certo**; tradução Pedro Maria Soares. São Paulo: Companhia das Letras, 2007.

SYLVANDER, B. et al. **Welcome to the Club?** - An Economical Approach to Geographical Indications in the European Union. 07.11.2000.

SOUZA, N. de J. **Desenvolvimento segundo a corrente heterodoxa**. In: ___. Desenvolvimento econômico. 4. ed. São Paulo: Atlas, 1999.

SOTO, D.U. **La identidad cultural y el desarrollo territorial rural** – una aproximación desde Colombia. Apresentado no Taller internacional sobre territórios com identidad cultural. Cuzco: Rimisp, 2006.

TENÓRIO, F. G. **Cidadania e Desenvolvimento Local**. Ijuí: Editora Unijuí, 2007.

TIZON, P. **Le territoire au quotidien**. In: DI MEO, G. Les territoires du quotidien. Paris: L'harmattan, 1995. p. 17-34

TONIETTO, J. **Afinal, o que é *Terroir*?** Bon Vivant, Flores da Cunha, v. 8, n. 98, p. 08, abr. 2007. Artigo de mídia publicado no Jornal Bon Vivant e disponibilizado no site da Embrapa Uva e Vinho. Disponível em: <http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/artigos> Acesso em: 15 mai. 07.

TORRES, C. **A economia agrícola do Rio Grande do Sul e a Grande Depressão:** 1920-39. Ensaios FEE, Porto Alegre, v. 3, 1983.

THOMPSON, J. **A mídia e a modernidade**. Petrópolis: Vozes. 1998.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization. Disponível em: <http://www.unesco.org> Acesso em: 22 ago. 2010.

Vale dos Vinhedos. Disponível em: <http://www.valedosvinhedos.com.br> Acesso em: 22 ago. 2010.

VAN LEEUWEN, C., SEGUIN, G. **The concept of *terroir* in viticulture**. Journal of Wine Research, 2006, Vol. 17. No-1, PP. 1-10

VASCONCELOS, E. M. **Complexidade e pesquisa interdisciplinar:** epistemologia e metodologia operativa. Petrópolis, RJ: Vozes, 2002.

VÁZQUEZ B. A. **Desarrollo local. Una estrategia de creación de empleo**. Madrid, Ed. Pirámide. 1988.

VÁZQUEZ B. A. **Desarrollos reciente de la política regional.** La experiencia europea. In: Revista EURE. Santiago de Chile, vol. XXII, n.º 65, jun. 1996.

VEIGA, J.E. **Variações espaciais de empreendedorismo no Brasil rural**. Disponível em: <http//:www.econ.fea.usp.br/zeeli>. Acesso em: 2002.

VILELA, D., et al. **Ed. Cadeia de lácteos no Brasil:** restrições ao seu desenvolvimento. Juiz de Fora: Embrapa, 2001.

WILSON, P. **Le développement économique communautaire aux Etats-Unis et em Amérique Latine**. In: DEMAZIERE, C. (éd.) Du local au global: les initiatives locales pour le développement économique en Europe et en Amérique. Paris, L'Harmattan, pp. 259-271. 1996.

WIPO. What is a Geographical Indication? WIPO Publication L450 GI/E. Disponível em <http://www.ompi.int/freepublications/en/geographical/450/wipo_pub_l450gi.pdf>. Acesso em: 22 ago. 2010.

WIPO. **Geographical Indications:** Historical Background, Nature of Rights, Existing Systems for Protection and obtaining effective protection in other Countries. Prepared to WP 6 Meeting: Policy evaluation. Geneva, Suiça. 16 e 17 de Setembro de 2002.

WT/DS174 e WT/DS290. **European Communities** – Protection of Trademarks and Geographical Indications for Agricultural Products and Foodstuffs. WT/DS174 e WT/DS290 – First Submission of the United States. 23 de Abril de 2004.

YIN, R.K. **Estudo de caso:** planejamento e método. Porto Alegre: Bookman, 2006.

ZACCARELLI, S. B. [et al]. **Clusters e redes de negócios:** uma nova visão para a gestão dos negócios. São Paulo: Atlas, 2008.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

APÊNDICES E ANEXOS

UNIVATES

APÊNDICE A - Entrevista semi-estruturada aplicada aos Produtores Rurais com Produção de Leite

Entrevista semi-estruturada direcionada a agricultores com a atividade leiteira implantada, localizados na Microrregião de Estrela (Arroio do Meio, Cruzeiro do Sul, Colinas, Estrela, Imigrante, Lajeado, Teutônia e Westfália)

1 Identificação e dados objetivos

1.1 Nome do Proprietário (a): _____

1.2 Localidade: _____

1.3 Município:_____

1.4 Nº de Animais: _____

1.5 Raça dos Animais: _____

1.6 Qual o Sistema de Produção adotado, qual o modelo utilizado:

( ) Sistema Intensivo – Confinamento e Semi-Confinamento (free-stall ou tie-stall);

( ) Sistema Semi-Intensivo – Estábulos convencionais e pastagens;

( ) Sistema Extensivo – Animais ao Pasto.

( ) Outro; Qual? _____

1.7 E quanto ao tipo de alimentação, qual a dieta utilizada?

_____

1.8 Qual a produção de leite (diária)?_____

1.9 Tamanho da Propriedade (total):_____

Área Própria:_____

Área Arrendada: _____

1.10 Descendente de imigrantes: ( ) Sim ( ) Não

Se sim, qual:

( )Italiano ( ) Alemão ( ) Outro, citar: _____

Há quantas gerações?

1.11 O Sr. (a) sabe o país ou região de origem dos seus antepassados?_____

_____

Caso positivo, sabe se no local de origem também trabalhavam com a produção de leite?_____

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

2 Questões abertas

2.1 Há quanto tempo o Sr.(a) trabalha com a produção leiteira?

_____

2.2 Quem (pais, avós, bisavós, tios, etc) na sua família antes do Sr. (a) também trabalhavam com a produção de leite?

Se sim, há quanto tempo e quem?

_____

2.3 Quantas pessoas vivem na propriedade?

_____

2.4 Quem na sua família, além do Sr. (irmãos, irmãs) trabalha com a produção de leite?

_____

2.5 E as demais pessoas, quais as atividades realizam (empregos, onde trabalham) (perguntar depois se são todos, e quais as profissões dos que não trabalham com leite).

_____

2.6 Qual a importância do leite e derivados na sua alimentação e na da sua família, produtos que mais consomem etc.

_____

2.7 Além do Leite, quais os outros produtos lácteos (derivados) produzidos?

_____

2.8 Com quem aprendeu ou quem lhe ensinou Sr. (a) a trabalhar com a produção de leite ou laticínios?

_____

2.9 Poderia descrever o processo de aprendizado?

_____

2.10 O Sr.(a) considera o local (solo e relevo) onde sua propriedade está localizada adequado à produção de leite?

_____

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

2.11 Quanto ao clima, o Sr.(a) considera que o mesmo, seja bom para a produção de leite?

_____

2.12 O que o entrevistado produz (quais produtos)?

_____

2.13 Quais as diferenças entre a forma como seus ancestrais trabalhavam e a sua forma de trabalho?

_____

2.14 Quais as semelhanças?

_____

_____

2.15 Existe alguma diferença entre seu produto e o dos seus vizinhos?

_____

2.16 Existe alguma diferença entre o produto dessa região e os de outras regiões?

_____

2.17 Descreva um “bom leite”. (atentar se o respondente cita coisas como aroma, sabor, cor, gordura, etc., ou se enfatiza normas técnicas de produção e higiene de produto. Procurar não induzir a resposta, mas estimular que fale o mais possível).

2.17.1 O Sr(a) considera que o clima (época do ano), alimentação ou manejo interferem sobre as características do leite? Caso Positivo quais?

2.18 Considerando que qualquer pessoa pode trabalhar com a produção de leite, O Sr.(a) acredita que existirá alguma diferença no resultado, se qualquer pessoa trabalhar com a produção de leite ou somente pessoas descendentes de produtores de leite?

_____

2.19 Perguntar se o respondente se sentiria à vontade para trabalhar em outra coisa. Se sim, porque trabalha com leite. Se não, por que.

_____

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

2.20 O Sr. (a) considera que a região onde sua propriedade está localizada seja diferenciada (a melhor) para a produção de leite, ou se tem alguma peculiaridade favorável?

_____

2.21 O Sr. (a) lembra de com era (na sua infância) a produção de leite, quais produtos lácteos eram produzidos e consumidos (alimentação), e como era a venda (comercialização) e o transporte do leite, quando o Sr. (a) era criança? Têm alguma relação com a alimentação de seus filhos, netos? E como era o trabalho de seus pais, avós na produção de Leite?_____

2.22 Existe alguma festa na comunidade ligada a algum produto lácteo? Quem organiza? Quem participa? Quem expõe produtos?

_____

2.23 Já participou de algum evento com exposição de animais (bovinos de leite) ou de produtos lácteos de sua propriedade? Caso Sim, quais as razões? (comercial, vendas, demonstração....)

_____

2.24 Ganhou algum prêmio? Caso sim, Qual?

_____

2.25 O Sr. (a) teria interesse em participar caso tivesse oportunidade?

( ) Sim. Por quê?

_____

( ) Não. Por quê?

_____

2.26 O que o Sr(a) considera que seria uma alternativa(s) para aumentar sua produção de leite e derivados?

_____

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

APÊNDICE B – Sugestões para trabalhos futuros

1. Realizar análise do leite e derivados dos produtores da microrregião estudada para buscar similaridades e diferenças organolépticas;

2. Realizar análise do solo e dos principais alimentos fornecidos as vacas leiteiras, realizando cruzamento dos resultados com as análises do leite e derivados;

3. Investigar e resgatar de forma ampla e detalhada documentos, informações históricas sobre processos produtivos e cultura de produção, para a catalogação e organização de documento comprobatório da história de produção leiteira da região, microrregião ou de parte dos municípios produtores de leite.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

ANEXO A - Fotos Mantegueira e Tarro de Leite

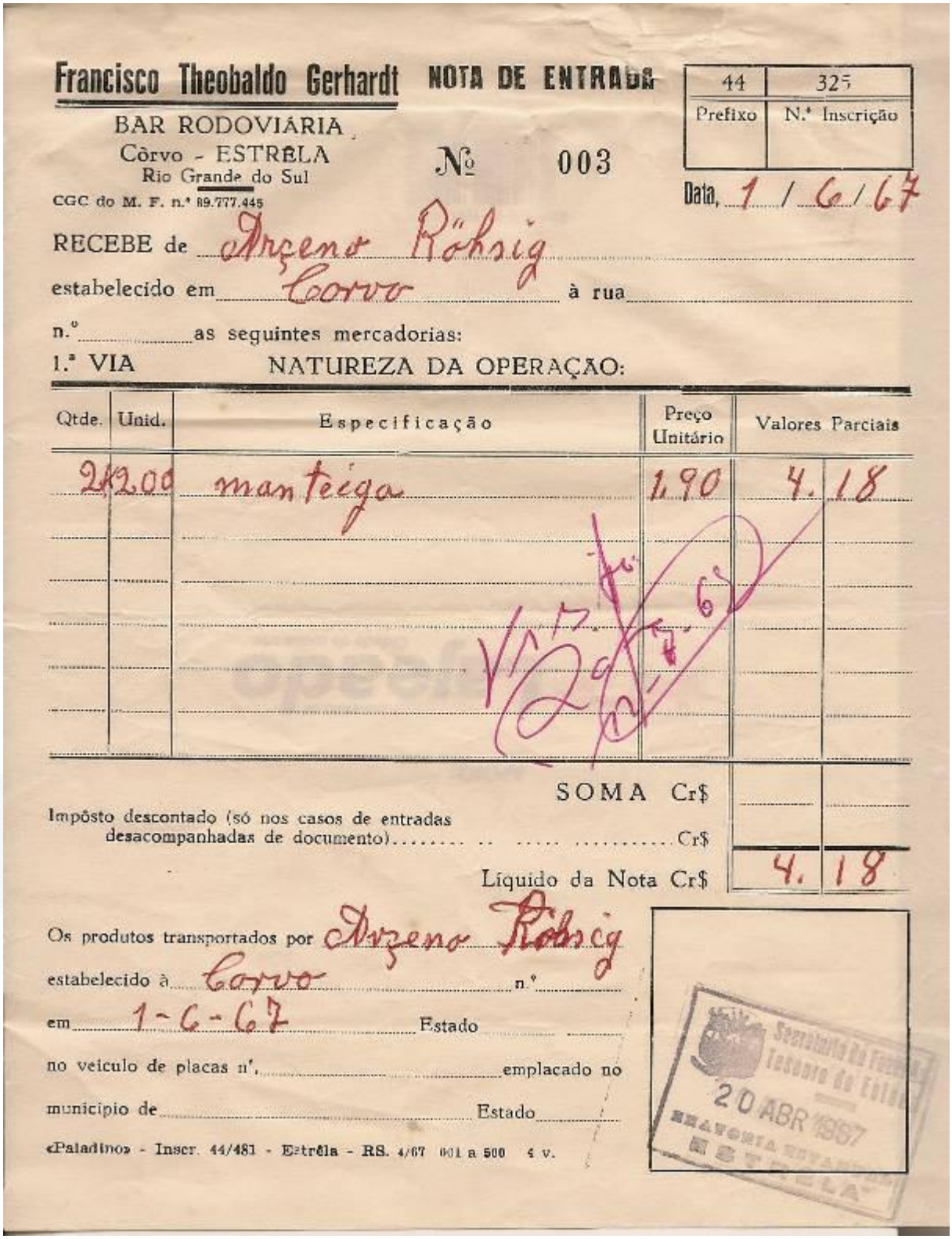
Foto 1 - Mantegueira

Foto 2 - Tarro de Leite

Foto 3 - Tarro de Leite após coleta

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

ANEXO B – Cópias Documentos Atividade Leiteira



Francisco Theobaldo Gerhardt — NOTA DE ENTRADA

BAR RODOVIÁRIA
Côrvo - ESTRELA
Rio Grande do Sul

CGC do M. F. n.º 89.777.445

Nº 003

44	325
Prefixo	N.º Inscrição

Data, 1 / 6 / 67

RECEBE de Arzeno Röhsig

estabelecido em Corvo à rua

n.º as seguintes mercadorias:

1.ª VIA NATUREZA DA OPERAÇÃO:

Qtde.	Unid.	Especificação	Preço Unitário	Valores Parciais	
2	2,00	manteiga	1,90	4.	18

SOMA Cr$

Impôsto descontado (só nos casos de entradas desacompanhadas de documento)..... Cr$

Líquido da Nota Cr$ 4. 18

Os produtos transportados por Arzeno Röhsig

estabelecido à Corvo n.º

em 1-6-67 Estado

no veículo de placas n', emplacado no

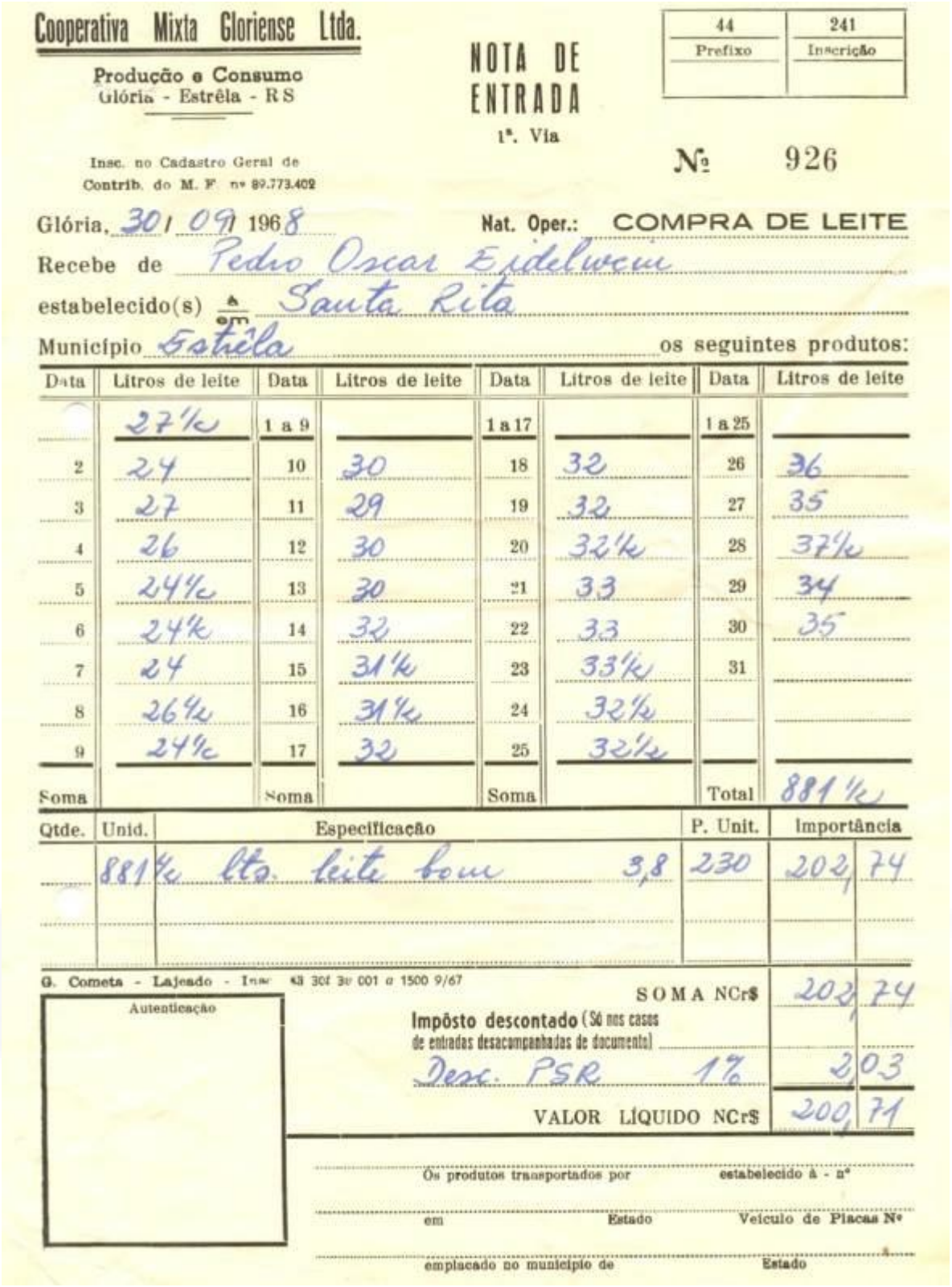
município de Estado

«Paladino» - Inscr. 44/481 - Estrêla - RS. 4/67 001 a 500 4 v.

Secretaria da Fazenda Tesouro do Estado 20 ABR 1967 Agência Fazendária Estrela

Imagem 1 - Nota de Venda de Manteiga – 1967.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)



Cooperativa Mixta Gloriense Ltda.

Produção e Consumo
Glória - Estrêla - RS

Insc. no Cadastro Geral de Contrib. do M. F. nº 89.773.402

NOTA DE ENTRADA
1ª. Via

44	241
Prefixo	Inscrição

Nº 926

Glória, 30 / 09 / 1968 — Nat. Oper.: COMPRA DE LEITE

Recebe de Pedro Oscar Eidelweiss

estabelecido(s) à / em Santa Rita

Município Estrêla os seguintes produtos:

Data	Litros de leite	Data	Litros de leite	Data	Litros de leite	Data	Litros de leite
	27½	1 a 9		1 a 17		1 a 25	
2	24	10	30	18	32	26	36
3	27	11	29	19	32	27	35
4	26	12	30	20	32½	28	37½
5	24½	13	30	21	33	29	34
6	24½	14	32	22	33	30	35
7	24	15	31½	23	33½	31	
8	26½	16	31½	24	32½		
9	24½	17	32	25	32½		
Soma		Soma		Soma		Total	881½

Qtde.	Unid.	Especificação	P. Unit.	Importância
	881½	lts. leite bom 3,8	230	202,74

G. Cometa - Lajeado - Insc. 43 30f 3v 001 a 1500 9/67

Autenticação

SOMA NCr$ 202,74

Impôsto descontado (Só nos casos de entradas desacompanhadas de documento)

Desc. PSR 1% 2,03

VALOR LÍQUIDO NCr$ 200,71

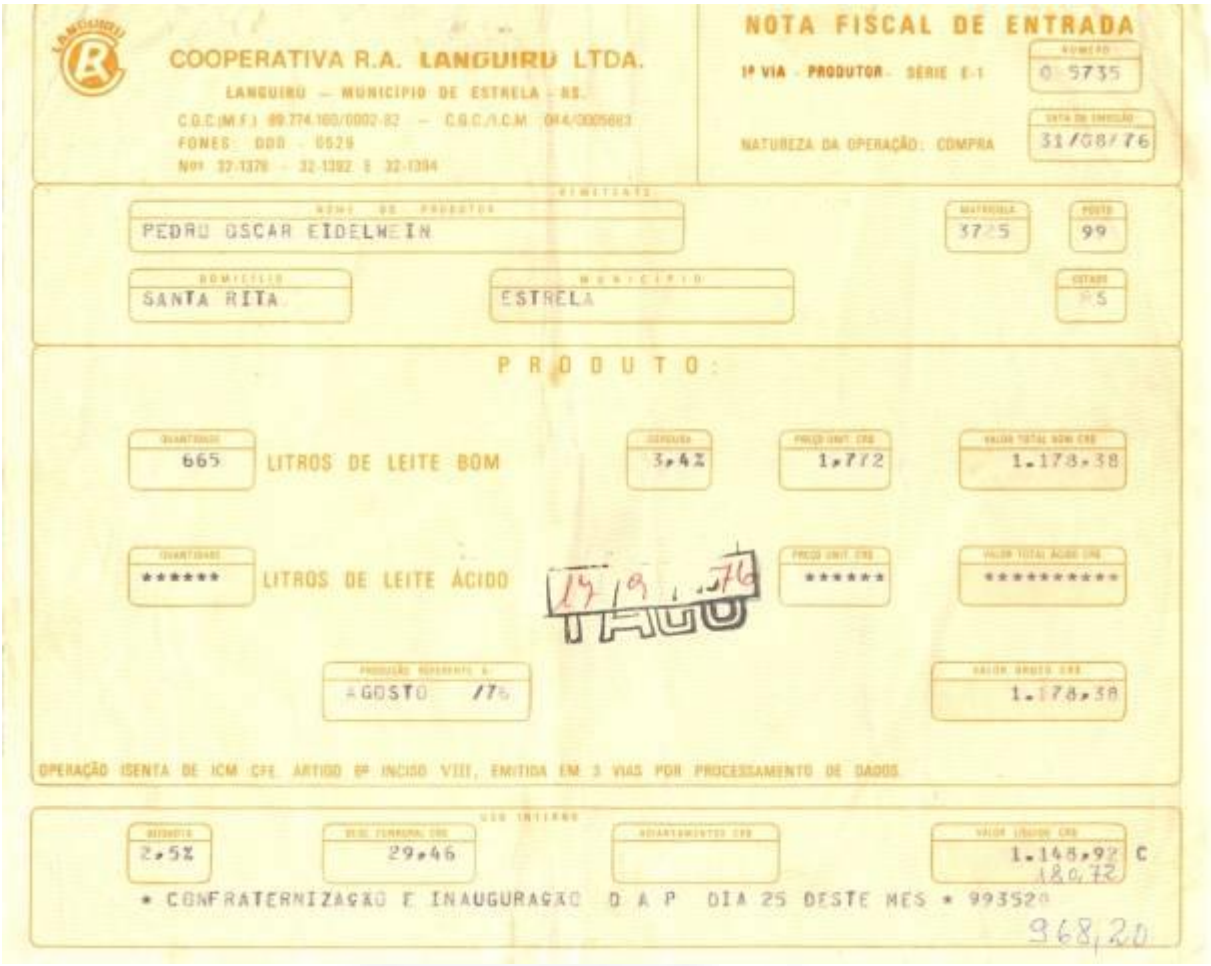
Os produtos transportados por ..... estabelecido à - nº .....

em ..... Estado ..... Veículo de Placas Nº .....

emplacado no município de ..... Estado .....

Imagem 2 - Nota de Venda de Leite – 1968.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)



COOPERATIVA R.A. LANGUIRU LTDA.

LANGUIRU – MUNICIPIO DE ESTRELA - RS.

C.G.C.(M.F.) 89.774.160/0002-82 – C.G.C./I.C.M. 044/0005603

FONES: DDD - 0528

Nos 32-1378 - 32-1382 E 32-1394

NOTA FISCAL DE ENTRADA

1ª VIA - PRODUTOR - SÉRIE E-1

NÚMERO 05735

NATUREZA DA OPERAÇÃO: COMPRA

DATA DA EMISSÃO 31/08/76

EMITENTE

NOME DO PRODUTOR: PEDRO OSCAR EIDELWEIN

MATRÍCULA 3725

POSTO 99

DOMICÍLIO: SANTA RITA

MUNICÍPIO: ESTRELA

ESTADO RS

PRODUTO:

QUANTIDADE		DENSIDADE	PREÇO UNIT. CR$	VALOR TOTAL BOM CR$
665	LITROS DE LEITE BOM	3,42	1,772	1.178,38
******	LITROS DE LEITE ÁCIDO		******	**********

14/9/76 TALÃO

PRODUÇÃO REFERENTE A: AGOSTO /76

VALOR BRUTO CR$ 1.178,38

OPERAÇÃO ISENTA DE ICM CFE. ARTIGO 6º INCISO VIII, EMITIDA EM 3 VIAS POR PROCESSAMENTO DE DADOS

USO INTERNO

RETENÇÃO	MOV. FUNRURAL CR$	ADIANTAMENTOS CR$	VALOR LÍQUIDO CR$
2,5%	29,46		1.148,92 C

180,72

* CONFRATERNIZAÇÃO E INAUGURAÇÃO D A P DIA 25 DESTE MES * 99352

968,20

Imagem 3 - Nota Talão de Produtor, Venda de Leite – 1976.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

Imagem 4 - Rótulo Leite Tipo “C” – 1966, 1º tipo de leite a ser envasado na região com embalagem tipo “barriga mole”.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

Imagem 5 - Rótulo Queijo Tipo “Romano” – 1966, produzido com leite da região do Vale do Taquari.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

Imagem 6 - Rótulo Queijo Tipo “Mussarela”, produzido no VT em 1970.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

Imagem 7 - Rótulo de Manteiga produzido em 1973.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

Imagem 8 - Rótulo Queijo Tipo “Provolone”, produzido em 1976.

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)

ANEXO C - Termo de Livre Consentimento e Esclarecimento

CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIVATES

Programa de Pós-Graduação em Ambiente e Desenvolvimento

Termo de Livre Consentimento e Esclarecimento

A presente pesquisa vincula-se à Linha de Pesquisa, Espaço, Ambiente e Sociedade do Programa de Pós-graduação Stricto Sensu em Ambiente e Desenvolvimento do Centro Universitário UNIVATES e tem como objetivo o estudo sobre a criação e aplicabilidade do conceito de *terroir* em lácteos, na microrregião e Estrela – Vale do Taquari.

Para este estudo serão realizadas visitas com caráter de observação e acompanhamento de processos in loco, bem como entrevistas semiestruturadas e individuais.

Os dados levantados serão utilizados na compreensão de quais as dimensões (social, cultural, histórica, econômica e ambiental) envolvidas na prática de produção de leite e derivados. Nesse sentido, desejo sua autorização para gravar a entrevista, assim como fotografar sua propriedade, evitando perda de informações durante o diálogo no qual você é participante.

Considerando que esta é uma pesquisa científica, seu nome e as informações concedidas serão tratados de forma ética e sigilosa, como requisito para a dissertação de mestrado em Ambiente e Desenvolvimento.

Lajeado, ...de 2009.

De acordo com o Termo, manifesto minha concordância.

_____
Produtor de Leite

_____
Marcos Turatti – Pesquisador
Mestrado em Ambiente e Desenvolvimento

BDU – Biblioteca Digital da UNIVATES (http://www.univates.br/bdu)