



Revista Organizações & Sociedade

2021, 28(97), 413-433

© Autores 2021

DOI 10.1590/1984-92302021v28n9708PT

ISSN 1984-9230

www.revistaoes.ufba.br

NPGA, Escola de Administração

Universidade Federal da Bahia

Recebido: 01/06/2018

Aceito: 26/06/2020

Regulação Cultural, Indicação Geográfica e a (Re)Significação de um Queijo Artesanal

Simone de Lira Almeida^a

Fernando Gomes Paiva Júnior^a

José Roberto Ferreira Guerra^a

Janann Joslin Medeiros^b

^a Universidade Federal de Pernambuco, Recife, Brasil

^b Universidade de Brasília, Brasília, Brasil

Resumo

Leis e normas podem provocar mudanças no processo produtivo de uma organização, as quais repercutem nos elementos tangíveis e simbólicos de seus produtos. Partindo desse pressuposto dos estudos culturais, buscamos compreender como a prática da regulação cultural por um grupo de pequenos produtores está (re)significando o queijo coalho produzido artesanalmente no Agreste de Pernambuco. Utilizamos a análise de discurso em entrevistas e documentos, tais como decretos e regulamentos que tratam da produção de laticínios no Brasil, bem como do processo de indicação geográfica, e compararmos os significados culturais emergentes em dois âmbitos de regulação: o privado e o público. Os resultados revelam que a leitura que o Estado faz do queijo de coalho artesanal tem sido justificada por um discurso de “qualidade”, tanto em nível estadual quanto federal. No entanto, a regulamentação instituída na esfera privada da Associação dos Produtores lança mão de argumentos diversos para construir o discurso da qualidade a respeito desse mesmo alimento.

Palavras-chave: regulação cultural; produção artesanal; indicação geográfica.

Introdução

A demanda por queijo artesanal está aumentando porque “[ele] gera prazer gustativo e status social para seus consumidores . . .” (Paxston, 2013, p. 4). Destacado entre os principais queijos artesanais brasileiros, o queijo de coalho faz parte da cultura regional (Menezes, 2011). Produto típico do Nordeste do Brasil, ele é um reconhecido artefato cultural, integrado ao cotidiano dos atores dessa região, e seu processo de produção tem sido transmitido de geração a geração.

Originalmente, o queijo de coalho era produzido a partir de leite cru. Porém, com o tempo, algumas modificações foram introduzidas nos métodos tradicionais de produção em resposta às exigências de segurança alimentar (Paquereau, Machado, & Carvalho, 2016), visto que, muitas vezes, esse alimento não conseguiu cumprir os requisitos mínimos de qualidade para consumo humano (Meneses et al., 2012). Os principais fatores que contribuem para a classificação do queijo coalho como impróprio para consumo incluem problemas no manejo dos animais, antes e durante a ordenha, e no processamento do leite após a ordenha (Pacheco, 2011), como, por exemplo, a falta de conformidade com as normas oficiais (Sena, Cerqueira, Moraes, Corrêa, & Souza, 2000) e a presença de microrganismos patogênicos devido a deficiências higiênicas e assistenciais dos manipuladores e do local de processamento (Meneses et al., 2012).

Os riscos à saúde associados ao consumo de produtos alimentícios de origem e qualidade desconhecidas reforçam a importância do governo no estabelecimento de mecanismos de regulação que viabilizem a segurança alimentar e o aumento das informações disponíveis sobre o produto (Desmarchelier & Szabo, 2008; Paxston, 2013). No Brasil, a fiscalização sanitária de leite e produtos lácteos de empresas que realizam comércio interestadual e internacional é realizada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Já nas empresas que realizam comércio intraestadual, a fiscalização sanitária é estadual. No estado de Pernambuco, o órgão que assume esse papel é a Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco (ADAGRO).

A segurança alimentar também é uma preocupação dos produtores que fazem parte da Associação para Certificação do Queijo Coalho do Agreste de Pernambuco (CQP). Essa entidade foi criada para facilitar o reconhecimento de uma indicação geográfica (IG) para o queijo coalho produzido na região, sendo uma alternativa para se assegurar a reputação e a diferenciação da mercadoria (Paquereau et al., 2016).

A IG é uma forma de proteção da propriedade intelectual pertencente a uma coletividade. A certificação IG exige mudanças de comportamento por parte dos pequenos produtores rurais visando à melhoria de seu processo produtivo e faz com que eles se organizem coletivamente para criar e manter instrumentos que especifiquem e padronizem o que constitui a identidade única do produto certificado (Niederle & Gerlain, 2013; Silva et al. 2013).

Entre os pré-requisitos estabelecidos pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) para o reconhecimento e registro da IG, está a construção do regulamento de uso. São regras definidas e acordadas pelos produtores da área de abrangência da IG que devem ser seguidas por aqueles que desejam usar o selo IG em seus produtos. Os produtores que buscam o reconhecimento de IG tendem a fazer ajustes e/ou mudanças em seus processos de produção para atender aos padrões e procedimentos estabelecidos nas normas de uso (Kim, Song, & Yeo, 2016).

As práticas regulatórias, sejam públicas ou privadas, podem induzir mudanças nos processos de produção e estas não se limitam apenas aos aspectos tangíveis do produto. Conforme aponta

Hall (2008), mudanças na dimensão material de um produto repercutem também na dimensão simbólica, pois os dois aspectos são indissociáveis. Do ponto de vista dos estudos culturais, a regulação pode ser entendida como uma prática cultural que não apenas envolve políticas e regulamentações governamentais, mas também está vinculada à conduta e aos costumes de uma sociedade. A regulação é um processo dinâmico e pode ser contestado, uma vez que os significados culturais atuam na (re)definição das regras e normas que regem a sociedade (Byrne, 2016; Paxston, 2013).

Neste estudo, buscamos compreender como as práticas regulatórias aplicadas à produção artesanal de queijo coalho no Agreste de Pernambuco podem transformar a forma como esse alimento é percebido de formas que transcendem seus atributos objetivos ou físicos, levantando a seguinte questão de pesquisa: como a prática de regulação cultural por um grupo de pequenos produtores (re)significa o queijo coalho artesanal desta região?

Referencial Teórico

O referencial teórico inclui os construtos da regulação, tratados tanto nas narrativas dominantes quanto na abordagem culturalista. As narrativas dominantes estão ancoradas em três aspectos da regulação – econômico, social e administrativo –, que giram em torno do interesse público em garantir a ordem e o cumprimento das obrigações legais em determinado setor, enquanto a abordagem culturalista enfatiza o entendimento da regulação envolvida na produção de símbolos.

O que é regulamentação? As narrativas dominantes

Desde o final do século XX, tem havido intenso debate sobre o tema da regulação, não só na esfera econômica e política, mas também na cultural. Enquanto na década de 1980 a regulação era vista como um fenômeno temporário que poderia funcionar como um substituto para as forças de mercado, Lodge e Wegrich (2006) argumentam que a experiência recente sugere que a regulação é vista como um elemento inerente ao mercado e integrante a ele.

A atividade regulatória tem se mostrado crítica para o funcionamento do mercado, especialmente onde as assimetrias de informação são grandes, como é o caso na área de saúde e segurança alimentar (Desmarchelier & Szabo, 2008). Lodge e Wegrich (2006) argumentam que o discurso sobre desregulamentação é mal direcionado, uma vez que a questão-chave nesse debate não é a existência ou quantidade de regulamentação, mas sim sua qualidade e natureza, que estão em mudança.

A Organização para Cooperação e Desenvolvimento Econômico (OCDE) identifica três categorias de regulamentação: econômica, social e administrativa. A regulação econômica refere-se à intervenção do governo para assegurar condições competitivas adequadas, lidando principalmente com questões de preços e entrada no mercado. A regulação social tem a ver com a intervenção governamental para a proteção de interesses públicos relevantes, como saúde, segurança e meio ambiente. A regulação administrativa tem a ver com as normas internas utilizadas para garantir o cumprimento dos procedimentos organizacionais (Viscusi, 1997).

Lodge e Wegrich (2006) sugerem que a questão “o que é regulamentação?” pode ser respondida em termos de tipo, finalidade ou conteúdo. Sua tipologia de regulamentação faz uma distinção entre sistemas operados pelo governo e por atores privados, e entre sistemas que contam com ferramentas tradicionais de “comando e controle”, que combinam um mandato claro com avisos e sanções, e aqueles que empregam alternativas a essas ferramentas tradicionais. Os quatro tipos de regulação resultantes dessa combinação de elementos podem ser vistos na Tabela 1.

Tabela 1

Tipificação de regimes regulatórios

		Quem regula?	
		Governo	Setor Privado
Como regula?	Comando e controle	I – Regulação estatal envolvendo comandos apoiados por sanções	II – (Auto)regulação privada Alternativas
	Alternativas	III – Uso de incentivos do mercado, autocontrole e outras abordagens baseadas em auditoria e gestão	IV – Mercados e normas societais

Fonte: Lodge e Wegrich (2006, p. 21).

A segunda forma de entender a regulação discutida por Lodge e Wegrich (2006) consiste na análise de suas finalidades. Eles sugerem que a regulamentação tem pelo menos quatro finalidades diferentes. Uma é como instrumento tecnocrático de controle para reduzir a incerteza, a variação indesejada e o uso do poder discricionário por políticos caprichosos. Um segundo propósito é o desenvolvimento de padrões profissionais e autorregulação que estimulem a autorresponsabilidade. O terceiro objetivo é garantir o funcionamento das economias de mercado usando o mínimo de regras possível. Por fim, um quarto objetivo é a redução do risco sistêmico, embora se reconheça que os esforços para intervir nos processos sociais provavelmente estarão sujeitos a tentativas de miná-los ou subvertê-los.

A terceira abordagem para entender a regulação, de acordo com Lodge e Wegrich (2006), é olhar para o seu conteúdo. Segundo os autores, os sistemas regulatórios apresentam três componentes distintos, interativos e interdependentes: estabelecimento de padrões; levantamento de informações; e modificação de comportamento. A regulação pressupõe a existência de um padrão para os estados desejados do mundo e um sistema capaz de estabelecer esse padrão. A coleta de informações é essencial para monitorar as condições relacionadas ao estado desejado; e a modificação de comportamento envolve a verificação do cumprimento da norma e da existência de instrumentos (recompensas e/ou sanções) para garantir a conformidade desejada.

A regulação governamental pode, assim, ser vista como um importante instrumento de promoção do bem-estar social e econômico dos cidadãos, conforme sugere Albuquerque (2006):

A regulação é uma forma contemporânea de ação do Estado e se refere, em sentido geral, ao conjunto de instrumentos jurídico-normativos (leis, decretos, regulamentos e outras normas) de que dispõe o governo para estabelecer obrigações que devem ser cumpridas pelo setor privado, pelos cidadãos e pelo próprio governo. (p. 83)

Regulação cultural: a perspectiva de regulação dos estudos culturais

O circuito da cultura (Du Gay et al., 2013) fornece um modelo conceitual dos **momentos** em que os produtos culturais circulam entre a produção e o consumo. Os autores argumentam que os discursos permeiam os produtos culturais, sustentando e articulando a circulação das formas culturais na sociedade. O circuito da cultura é um modelo teórico-metodológico útil para se compreender a participação de múltiplos atores no processo de significação de um produto, pois examina os significados de um artefato cultural a partir de cinco práticas inter-relacionadas: identidade, produção, consumo, regulação e representação.

Nosso interesse de pesquisa recai sobre o **momento** da regulação do produto, uma vez que por meio dele é possível compreender como os mecanismos de controle (públicos e privados) relacionados à produção de queijo de coalho podem modificar a interpretação simbólica do queijo artesanal.

A regulamentação vista da perspectiva dos estudos culturais (CS) aponta para a existência de questões mais amplas do que aquelas relacionadas apenas à ação governamental. Thompson (1997) se distancia do pressuposto de que a regulação cultural é diretamente determinada por forças econômicas. Ele argumenta que pressões econômicas e estruturas de poder podem afetar a regulação, mas os resultados desse processo dependem do contexto e da ação criativa de indivíduos e grupos. O conceito de regulação, portanto, pode variar. Em certas situações, pode ser aplicado a políticas e regulamentações governamentais específicas e, em outras, às regras operacionais de conduta social e moral. Por essa razão, Thompson (1997) sugere que os estudos sobre regulação cultural investigam tanto a *policy* quanto a *politics* envolvida na luta para estabelecer significados, valores, formas de subjetividade e identificação.

A regulação é tratada por Thompson como um “momento” dentro do circuito da cultura; e ele deixa claro que a regulamentação não reproduz necessariamente o status quo. Significados culturais, construídos por diferentes grupos sociais, contribuem para definir as regras, normas e convenções que regulam e organizam nossa conduta social. Semelhante a Byrne (2016), ele vê a regulação cultural como um processo dinâmico e possivelmente contestado, no qual podem ocorrer lutas pela construção e interpretação de significados.

No que diz respeito à [re]articulação do significado cultural do queijo de coalho, o momento da regulação compreende dois aspectos destacados por Hall (1997): (a) a cultura – concebida como um conjunto de significados compartilhados – regula o comportamento, ações e práticas e como se atua no contexto institucional e social; e (b) a importância de compreender o que está por trás dos significados que controlam o comportamento social nos momentos de produção e consumo do circuito da cultura. Conforme observado por Paxston (2013) “o valor de tais ações [por exemplo, regulamentação] é igualmente material e simbólico” (p. 13). É a junção das dimensões econômica, moral e social/cultural da regulação que resulta no desenvolvimento de um artefato material que

conjuga os valores do produtor artesanal e dos consumidores e apreciadores de seu queijo no contexto de um mercado-sociedade.

Procedimentos metodológicos

Este estudo está ancorado em uma abordagem qualitativa e interpretativa, utilizando a análise do discurso como procedimento investigativo (Maingueneau, 2015). A escolha da análise do discurso segue as orientações de Hall (2008) e Johnson (2014), que indicam que o que circula na sociedade não deve ser visto apenas como mero produto, mas como um conjunto de significados e discursos que ampliam as mercadorias capitalistas para além de suas características materiais ou objetivas. Utilizamos a análise do discurso, dado que a construção simbólica do queijo de coalho é uma ação coletiva e descentralizada que se constrói sobre e pela linguagem. Nesse processo, as vozes e ditos dos múltiplos atores envolvidos nesse processo sustentam e/ou fraturam suas identidades junto àqueles com quem interagem. A análise do discurso permite trabalhar a partir da perspectiva de sujeitos que operam entre possibilidades e contradições que (des)articulam seus significados a partir de seus próprios códigos e narrativas sociais (Signorini, 1998).

O corpus linguístico foi desenhado para abranger uma ampla gama de significados no que diz respeito aos aspectos regulatórios da produção de queijo coalho. O discurso dos atores públicos foi analisado a partir das leis, decretos e regulamentações estaduais e federais que tratam da produção de leite e queijo e da legislação brasileira de IG. O discurso dos atores privados foi analisado a partir das entrevistas realizadas com dirigentes do CQP e dos regulamentos produzidos pelos membros da associação para uso próprio.

A análise foi orientada pelos estudos de Du Gay et al. (2013) e Johnson (2014) no estabelecimento de categorias analíticas que incluem tanto as dimensões subjetivas quanto objetivas do “momento” de produção simbólica de artefatos culturais. A Tabela 2 apresenta a definição de cada uma das categorias de análise.

Tabela 2
Dimensões da significação cultural

Dimensões	Categorias	Definições
Subjetiva (abstrata)	Referencial de sentidos e ideias	Aspectos subjetivos, socioculturais e políticos responsáveis pela construção de significados compartilhados pelas instituições reguladoras.
	Culturas vividas	Aspectos contextuais que possibilitaram a criação e o estabelecimento de normas e regulamentos que impactam na produção.
Objetiva (concreta)	Organização do trabalho	Modo como os grupos se organizam e se articulam para a criação de mecanismos de regulação.
	Infraestrutura técnica	Condições materiais relacionadas com a regulação dos artefatos culturais.
	Relações sociais de regulação	Agentes de regulação que se relacionam com os produtores artesanais de bens simbólicos.

Fonte: Elaborado pelos autores.

As categorias inseridas nessas duas dimensões estão relacionadas à necessidade de se compreender a atuação dos agentes reguladores por meio de um arcabouço conceitual que contemple suas ações não apenas em termos operacionais ou puramente mercantis, mas também envolva a criação de estruturas de sentido que se tornam discerníveis à medida que essas ações são interpretadas e vivenciadas por outros atores.

O tratamento dos dados foi o seguinte: quatro entrevistas semiestruturadas foram transcritas e preparadas para análise, de acordo com as categorias que nortearam este estudo e que se encontram detalhadas na Tabela 2. Em seguida, analisamos o material transcrito e os documentos selecionados. Durante a leitura desses textos, extraímos trechos que correspondiam às categorias especificadas e depois os analisamos a partir dos termos dos elementos discursivos presentes nas falas dos entrevistados e das características dos documentos que orientam a atividade do produtor. Em seguida, organizamos os respectivos trechos para fornecer um panorama da ressignificação cultural do queijo de coalho promovida pelos produtores que participaram do estudo. Esses trechos auxiliaram na elaboração da Tabela 4, que apresenta os significados que emergiram da análise.

Durante a análise dos dados, a subjetividade e a intuição do pesquisador exerceram um papel fundamental, no contexto da estrutura conceitual (Du Gay et al., 2013; Johnson, 2014) em que o estudo é realizado (Tonkiss, 2012). A última etapa, portanto, foi a elaboração de um quadro-síntese dos diversos significados que surgiram durante a interpretação dos textos, a fim de desenvolver um diagrama capaz de expor os múltiplos significados gerados em relação ao queijo coalho.

Os indicadores de validade e confiabilidade dos dados utilizados são aqueles descritos no estudo de Paiva, Leão e Mello (2012): triangulação e descrição rica. A triangulação dos dados das entrevistas foi efetuada com os documentos oficiais analisados e a discussão sobre a interpretação

desses dados entre os autores deste estudo. A descrição rica reflete o esforço contínuo de interpretação dos dados, tendo em mente a importância do fornecimento de um contexto para ajudar os possíveis leitores a compreender a dinâmica interna do grupo social em estudo.

Antecedentes do problema

Embora o queijo de coalho seja produzido há mais de 150 anos em vários estados do Nordeste brasileiro, grande parte do produto fabricado manualmente tende a ser contaminada pelo uso de matéria-prima de origem duvidosa e pela falta de higiene pessoal e ambiental em processamento e condições inadequadas de armazenamento e transporte (Almeida, Paiva, Costa, & Guerra, 2016).

O discurso da segurança alimentar tem sido utilizado para enfatizar a importância da pasteurização do leite na fabricação de laticínios, uma vez que o leite cru pode abrigar micro-organismos patogênicos que apresentam riscos à saúde do consumidor (Meneses et al., 2012; Paxston, 2013). No caso específico do queijo coalho, a compreensão de que a segurança alimentar depende da pasteurização do leite foi institucionalizada pelo governo federal brasileiro por meio do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Coalho (RTIQ), aprovado pela Instrução Normativa nº 30, de 26 de junho de 2001, do MAPA.

Entretanto, a ideia de que todos os derivados do leite não pasteurizado são um risco para a saúde não é consensual. Na França, país com uma longa tradição na fabricação de queijos, 100 dos 360 tipos de queijos produzidos, inclusive o mundialmente famoso Roquefort, utilizam o leite cru como ingrediente básico. Nos Estados Unidos, há um movimento crescente em favor dos queijos artesanais, que envolve uma luta com o órgão governamental responsável pela segurança alimentar pelo direito de consumir produtos não pasteurizados. Aqueles que defendem a produção artesanal de queijo argumentam que o rastreamento do gado ou do rebanho e a observância dos padrões de qualidade da água e higiene durante o processamento eliminam o risco de contaminação do leite na sua fonte, sem necessidade de pasteurização (Poulain, 2014; Paxston, 2013).

Embora a regulamentação e fiscalização da indústria de laticínios em Pernambuco tenham aumentado desde 2004, com a criação da ADAGRO, persistem problemas na produção e comercialização de queijo coalho. Para além da possível falta de higiene na produção deste queijo, a falsificação do produto e a venda clandestina contribuem para a má imagem associada ao processo de produção e à maioria dos produtores, provocando desconfiança na população.

Ciente desses problemas, um grupo de produtores localizados na região Agreste de Pernambuco tem atuado, desde 2004, em parceria com o Serviço Brasileiro de Apoio à Micro e Pequena Empresa (SEBRAE) e o Instituto de Tecnologia de Pernambuco (ITEP) para garantir a origem e a qualidade do queijo de coalho por meio da IG, um instrumento voltado para a proteção da propriedade intelectual (Paquereau et al., 2016).

No Brasil, a condição de IG é regulamentada pela Lei de Propriedade Industrial (Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996). Essa legislação não define o próprio termo “indicação geográfica”, mas sim o que constitui esse termo. De acordo com o artigo 176 da lei, “A Indicação Geográfica consiste em uma Indicação de Procedência ou uma Declaração de Origem” (“Lei nº 9.279”, 1996). As definições

desses dois tipos de proteção para produtos e serviços agrícolas se encontram, respectivamente, nos artigos 177 e 178 da mesma lei:

1. Indicação de proveniência (IP) é “o nome geográfico do país, cidade, região ou localidade de seu território que tem se tornado conhecido como um centro de extração, produção ou fabricação de um determinado produto ou o fornecimento de um dado serviço” (“Lei nº 9.279”, 1996);
2. Declaração de Origem (DO) é “o nome geográfico do país, cidade, região ou localidade de seu território que identifica o produto ou serviço cujas qualidades ou características são devidas exclusiva ou essencialmente ao ambiente geográfico, incluindo natural e fatores humanos” (“Lei nº 9.279”, 1996).

As IG são consideradas um direito coletivo. Isso significa que, ao contrário de marcas ou patentes que concedem direitos exclusivos a um único ator, a proteção via IG é concedida a uma coletividade (Kim et al., 2016; “Lei nº 9.279”, 1996; Niederle & Gelain, 2013). Portanto, a criação da Associação para CQP foi uma etapa indispensável para a solicitação do registro de IG ao INPI (Paquereau et al., 2016).

Além disso, as exigências do INPI para a concessão do selo IG levaram os membros do CQP a instituir seu próprio sistema regulatório para garantir a qualidade do queijo coalho produzido pelos membros da organização. Isso envolve a conformidade com o documento Regulamento de Uso que especifica os padrões de qualidade a serem atendidos para a certificação IG (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento [MAPA], 2010).

Resultados e discussão

Como argumentamos, há mais a analisar sobre regulamentação do que simplesmente apresentar as leis e regulamentações formais que estabelecem padrões para o produto e seu processo de produção. Isso também requer consideração sobre as diferentes narrativas e representações associadas ao produto e à tecnologia de fabricação que moldam o comportamento durante sua produção e consumo.

Compreender um conjunto de significados atribuídos ao queijo coalho artesanal com base em práticas regulatórias faz mais sentido quando elas são consideradas em conjunto com aquelas advindas de outros sistemas de significado. Fazemos, portanto, uma distinção entre regulação pública e privada, analisando o repertório de significados gerados por diferentes instituições para comunicar algo a respeito do queijo de coalho artesanal e para regular o comportamento tanto das pessoas que o produzem, como das que o consomem. A Figura 1 permite a visualização dos reguladores do queijo de coalho discutidos nesta seção.

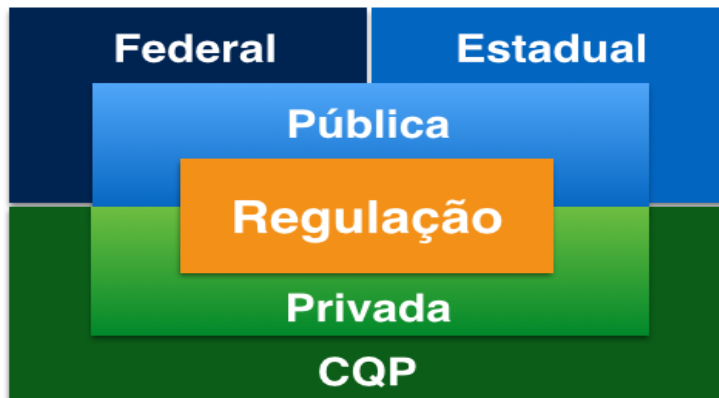


Figura 1. Agentes Reguladores do Queijo Coalho artesanal

Fonte: Elaborado pelos autores.

Significados culturais construídos pelos órgãos públicos que regulam o agronegócio

Os governos estadual e federal participam do processo de significação do queijo coalho por meio do desenvolvimento e implementação de políticas regulatórias. Nesta seção discutimos as principais leis, decretos e regulamentos que regem a produção desse queijo, a fim de desvendar os diversos significados gerados pelos órgãos reguladores públicos e entender como eles direcionam a cultura de sua produção e consumo.

Significados originados da regulamentação federal

O MAPA é o órgão federal responsável pela regulamentação dos queijeiros de coalho que produzem para o comércio interestadual e internacional. Antes de receber autorização legal para comercialização fora de determinado estado, o produto passa por várias etapas de fiscalização. A qualidade sanitária do queijo coalho é certificada para estabelecimentos que cumprem a legislação em vigor e é comunicado ao consumidor por meio do selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) na embalagem (Figura 2).



Figura 2. Selo da Inspeção Federal Modelo 3

Fonte: Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (1950).

Embora o Serviço de Inspeção Federal exista no Brasil desde 1915 (MAPA, 2015), foi somente em 1950, com a aprovação da Lei 1.283/1950, que o governo federal brasileiro instituiu uma

intervenção estadual mais sistemática com relação aos produtos de origem animal. Essa lei contém regras gerais e não menciona especificamente o queijo coalho, embora inclua o leite e os produtos lácteos na lista dos produtos sujeitos a fiscalização. Dois anos depois, entretanto, regras específicas para produtos de origem animal foram introduzidas no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952. Um capítulo inteiro do RIISPOA é dedicado aos queijos, mas a única referência ao queijo de coalho está na seção “Disposições Gerais e Transitórias”, onde ele é definido como uma variedade de “Queijo Minas Curado”. Isso pode ser entendido à luz do contexto político e econômico daquela época. Durante a década de 1950, as políticas governamentais no Brasil estavam voltadas para a modernização e o desenvolvimento do país. Os pequenos produtores de produtos alimentícios, como os artesãos que produziam queijo de coalho, eram vistos como um obstáculo ao desenvolvimento, devido às limitações relacionadas às deficiências de infraestrutura, condição e gestão higiênico-sanitárias, e parecem ter sido relegados ao segundo plano durante a elaboração do Decreto nº 30.691 (Menezes, 2011).

Essas orientações de política pública persistiram até a década de 1990, quando a abertura do mercado brasileiro e a constituição do Mercosul, em 26 de março de 1991, com a assinatura do Tratado de Assunção, acontecimentos marcantes daquele período, deram origem à modernização da legislação sanitária brasileira com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ).

O RTIQ para queijo coalho foi aprovado pela Instrução Normativa nº 30, de 26 de junho de 2001, dez anos após a criação do Mercosul. Com a sua publicação, a produção de queijo coalho passou a obedecer a regras próprias, distintas das do queijo Minas. Essa norma, no entanto, estabeleceu a pasteurização como um dos requisitos para a determinação da qualidade do produto, caracterizando efetivamente o queijo coalho artesanal, com a utilização do leite cru, como deficiente em qualidade.

Em 2017, com a publicação do Decreto 9.013, o RIISPOA foi revisado e atualizado. Nessa nova versão, após 65 longos anos, o queijo de coalho deixou de ser uma reflexão tardia relegado às “Disposições Gerais e Transitórias” e ganhou um espaço próprio no capítulo dedicado aos queijos. Nesse capítulo, a extensa lista de 29 queijos que aparecia na versão original e incluía variedades europeias, foi substituída por oito variedades representativas de queijos brasileiros. Essa omissão de variedades estrangeiras de queijos da versão atual do RIISPOA ocorre em um contexto político e social em que a cultura é percebida como um recurso cada vez mais poderoso no mercado global (Yúdice, 2003).

Embora os queijos nacionais, incluindo o queijo de coalho, tenham alcançado destaque na nova RIISPOA, continuam a existir barreiras legais e simbólicas aos produtos artesanais. O Decreto 9.013/2017 não altera a IN nº 30 e, portanto, a pasteurização do leite utilizado na produção de queijos continua sendo uma exigência para todos os queijos, exceto os curados.

O sistema de significados adotado pelo governo federal para representar o que constitui um queijo de qualidade estabelece os limites para o que é um processo de produção adequado ou inadequado, limpo ou sujo, bom ou ruim. Quando as práticas adotadas pelos produtores artesanais são classificadas como inaceitáveis, o comportamento do consumidor em relação a esse produtor também tende a ser de desconfiança. O relato a seguir demonstra como a posição do governo federal em relação ao queijo artesanal pode se tornar um ponto de referência significativo para os consumidores:

Você sabe que o queijo [artesanal] não pode ser comercializado fora de Pernambuco, em outros mercados, não é? Tem umas proteções aí. Mas tudo isso é resultado da desconfiança, né? Da forma como este queijo está sendo produzido, da forma como ele é confeccionado e também as experiências negativas em relação a esse queijo. Que a legislação... eu acho que é função do poder público, zelar, normatizar isso aí. Bom, você me diz: você concorda? Não. Por quê? Ele [o poder público] está trabalhando no efeito e não na causa. Na verdade, o poder público, em vez de estar preocupado cada vez mais com restrição, deveria ter um programa para corrigir isso. Porque a produção do queijo...o queijo de coalho é um produto que tem um consumo, é um produto que tem uma aceitação. (Entrevistado # 1, 2016)

A atual legislação federal com respeito à indústria de laticínios restringe a circulação de produtos artesanais por meio de meios culturais e físicos. No caso do queijo coalho elaborado com leite cru, o consumo tem sido regulamentado não só pela apreensão de mercadorias **irregulares**, mas também por incutir no público um sentimento de insegurança em relação aos produtos artesanais. A visão atual do governo federal brasileiro sobre a produção de queijos serve para reforçar o lobby das grandes empresas de laticínios, ao mesmo tempo que enfraquece a competitividade dos produtores artesanais no mercado nacional e internacional.

Significados originados da regulação estadual da produção de queijo coalho

Com a reforma do Estado iniciada na década de 1990, os serviços públicos passaram a ser descentralizados. Extinções, privatizações, fusões e aquisições ocorreram em diversos órgãos do governo em decorrência da busca por racionalidade administrativa e redução de gastos. O setor público agropecuário no estado de Pernambuco não ficou imune a esse processo de descentralização, como se reflete na criação da ADAGRO pela Lei 12.506, de 16 de dezembro de 2003 (Silva, Vital, & Cabral, 2009).

Anteriormente, a fiscalização e supervisão agropecuária estadual em Pernambuco cabia à Secretaria de Agricultura do Estado, por meio do Departamento de Fiscalização e Acompanhamento Agropecuário (DEFIS), cujas atividades eram regidas pela Lei Estadual nº 10.692, de 27 de dezembro de 1991, e pela regulamentação dessa lei, aprovada em 15 de junho de 1992 pelo decreto nº 15.839 (Silva, Vital et al., 2009).

A Lei nº 12.506 e seus regulamentos não fornecem diretrizes específicas para a produção de queijo coalho. Eles servem como um guia geral não só para o funcionamento dos diversos estabelecimentos que tratam de produtos de origem animal que atuam no estado de Pernambuco (instalações físicas, requisitos de higiene, obrigações da empresa), mas também para as condições que devem ser atendidas em relação ao produto acabado (embalagem, teste e manuseio).

Especificamente no que diz respeito ao queijo de coalho, foi adotada a Resolução nº 2, de 19 de abril de 1999, da Secretaria de Estado de Produção Rural e Reforma Agrária (SPRRA), para padronizar o processo de produção, fornecendo diretrizes objetivas para sua fabricação. Ao contrário da lei federal, essa resolução contempla a produção artesanal, mas classifica o queijo feito com leite cru como “tipo B”, enquanto o queijo feito com leite pasteurizado é chamado de “tipo A”. Essa categorização implica uma hierarquia entre os produtos industrializados e artesanais em que o primeiro é representado como superior ao segundo.

A Lei Estadual nº 13.376, que rege o processo de produção de queijo artesanal, foi aprovada em 20 de dezembro de 2007 e modificada pela Lei nº 15.695, de 21 de dezembro de 2015. Atualmente, os fabricantes de queijo estão autorizados a produzir queijo de coalho usando leite cru, desde que a qualidade do alimento e sua adequação ao consumo sejam garantidas pela forma como o leite de um animal saudável é processado. As vendas do produto, no entanto, permanecem restritas ao estado de Pernambuco devido às vedações estabelecidas pela regulamentação federal.

A transição da produção informal para a formal exige que os produtores de queijo artesanal se comprometam a adequar seus processos de produção de forma a cumprir os requisitos legais para a produção e comercialização de queijos (Desmarchelier & Szabo, 2008). Apesar das dificuldades para receber orientação adequada dos órgãos reguladores estaduais, esses queijeiros reconhecem que as mudanças provocadas pela formalização de seus negócios impactaram positivamente seu processo produtivo por meio da aquisição de novos equipamentos e das melhorias na estrutura física.

A Regulação da CQP na produção do queijo coalho

Na busca pelo selo de IG, os integrantes do CQP estão desenvolvendo uma cultura de produção diferente de outros produtores artesanais da mesma região. Para conquistar esse selo, foi criado um modo híbrido de organização do trabalho, na tentativa de atender a demandas aparentemente opostas: de um lado, pressões para mudanças, visando à melhoria da qualidade do produto; e, de outro, pressões para permanecer inalterado, a fim de preservar as tradições.

Esse modelo híbrido surge da combinação de regulamentos governamentais com os padrões estabelecidos pelo CQP em seus Regulamentos de Uso para Indicação Geográfica. A regulamentação governamental, determinada pelo SIE, estabelece os padrões de qualidade para as vendas no estado de Pernambuco. Além disso, a fim de buscar o selo IG, os membros do CQP estão definindo seus próprios padrões específicos para a produção de queijo de coalho, por meio do estabelecimento de regulamentos de uso.

O regulamento de uso é um documento exigido pela Resolução nº 75/2000, do INPI, para o registro de IG. Nesse caso específico, isso significa que as normas para obtenção e manutenção da qualidade desejada para o queijo coalho artesanal produzido no Agreste pernambucano serão estabelecidas a partir de discussão e avaliação coletiva entre moradores da região e membros da associação de produtores. Depois de elaborado, o regulamento deve ser aprovado e oficialmente reconhecido pelo governo federal, seguindo os procedimentos do INPI para registro de IG no INPI (MAPA, 2010).

O cumprimento da legislação geral não constitui um diferencial de marketing, mas sim a adoção dos regulamentos de uso de IG. Esse regulamento de uso complementa a regulamentação governamental, orientando os produtores quanto às etapas e elementos que garantam a manutenção das características específicas do queijo coalho do Agreste de Pernambuco, conforme observado no depoimento a seguir:

No regulamento [de uso] está sendo estabelecido que os animais, no verão, têm que consumir 40% de palma forrageira e no inverno, pelo menos, se não me engano, 10 ou 20%, ou senão, consumir pasto natural. Então, tem que manter a alimentação da região

para os animais. Que a alimentação do animal vai ter impacto no leite; e o leite, no produto final. A própria raça dos animais também foi definida. Todos os procedimentos, a nível de sanidade animal, também foram estabelecidos, a nível da qualidade do leite, mais rigorosas que as regras hoje existindo no Brasil. Muito mais rigorosas. Os padrões estabelecidos são padrões europeus, para poder fabricar produtos com leite cru. (Entrevistado # 2, 2016)

O regulamento de uso não isenta os produtores artesanais de cumprir os padrões mínimos exigidos pelos órgãos governamentais. Portanto, os membros do CQP não precisam repetir os requisitos legislativos deste regulamento, pois se entende que, dada a sua obrigatoriedade, serão automaticamente tidos em consideração (MAPA, 2010). O Tabela 3 mostra as principais diferenças entre os dois tipos de regulação impostos aos produtores interessados em obter a IG “Agreste de Pernambuco” para o queijo de coalho da região.

Tabela 3

Comparação da regulação pública (governamental) e privada (CQP) para a produção do queijo de coalho artesanal

	Regulação governamental	Regulação de uso da CQP
Origem das normas	Governos estadual e federal	Grupo de produtores que compõem a associação
Obrigatoriedade	Obrigatório para todos os produtores de queijo artesanal registrados na ADAGRO	Obrigatório para produtores de leite e queijo membros do CQP
Normas	Legislação sanitária Leis trabalhistas Leis ambientais Padrões de produção	Regulamento de Uso estabelecido pelos produtores do CQP e cadastrado no INPI
Responsabilidade pelo controle	Agências governamentais	Controle interno (Conselho Regulador da CQP) e/ou agência certificadora externa
Informações ao Consumidor	Carimbo da SIE	Selo da IG

Fonte: Elaborado pelos autores com base em MAPA (2010, p. 164).

Os membros da CQP desenvolveram seu regulamento de uso com a ajuda de um engenheiro francês. A participação de um técnico estrangeiro no processo de obtenção do IG tem servido de inspiração e referência cultural para esses queijeiros pernambucanos, pois os parâmetros de qualidade estabelecidos pela associação são comparáveis aos padrões europeus, descritos como mais rigorosos que os exigidos pela legislação brasileira.

A analogia traçada com a cultura de produção francesa ajudou os produtores da CQP a criarem referências para significados não limitados aos do governo para regulamentar a produção

e o consumo de queijo de coalho artesanal. A relação estabelecida entre o leite produzido pelos membros da CQP e as práticas oriundas do país considerado “o berço da gastronomia” pode ser utilizada como recurso para obter a aprovação regulatória para a fabricação e comercialização de um produto artesanal historicamente representado pelo governo federal como impróprio para consumo humano.

Ao mesmo tempo, a sua proximidade com a realidade produtiva europeia permite aos queijeiros de coalho pertencentes à CQP marcarem uma identidade que os diferencia dos demais produtores da região, sejam artesanais ou industriais.

A Tabela 4 apresenta os diferentes significados atribuídos ao queijo coalho artesanal e identifica os aspectos abstratos e concretos que estruturam o processo de significação decorrente das normas impostas, respectivamente, pelo governo federal (MAPA), pelo governo estadual (ADAGRO) e pela CQP.

Tabela 4
Significados do Queijo Coalho artesanal no momento da regulação

Dimensão	Categoria	Público		Privado
		Regulação federal	Regulação estadual	Regulação da CQP
Subjetiva (Abstrata)	Referencial de sentidos e ideias (microperspectiva)	<ul style="list-style-type: none"> • Queijos de coalho artesanais feitos com leite cru considerados impróprios para consumo humano • Queijo de coalho feito de leite pasteurizado como sinônimo de qualidade do produto • Queijo de coalho reconhecido como igual em qualidade a outras variedades de queijos nacionais 	<ul style="list-style-type: none"> • Queijos de coalho artesanais próprios para consumo humano no mercado estadual quando certificados pela ADAGRO • Queijo de coalho artesanal classificado como de qualidade inferior devido à nomenclatura “tipo B” 	<ul style="list-style-type: none"> • Queijos de coalho artesanais próprios para consumo humano no mercado estadual quando certificados pela ADAGRO • Queijo de coalho artesanal como superior em qualidade quando de um produtor da CQP
	Culturas vividas (macroperspectiva)	<ul style="list-style-type: none"> • Produto artesanal associado à mercadoria irregular • Atribuição de maior valor à cultura nacional do que à cultura estrangeira 	<ul style="list-style-type: none"> • Qualidade do produto garantida pela presença do SIE • Queijo feito com leite cru reconhecido exclusivamente no mercado pernambucano 	<ul style="list-style-type: none"> • Produto com qualidade garantida pelo reconhecimento da Indicação Geográfica • Queijo feito com leite cru reconhecido no mercado internacional por possuir o selo da IG

	Organização do trabalho	<ul style="list-style-type: none"> • Produção artesanal entendida como ilegítima 	<ul style="list-style-type: none"> • Produção artesanal entendida como legítima quando formalmente constituída como empresa comercial 	<ul style="list-style-type: none"> • Produção artesanal entendida como legítima e diferenciada quando realizada de acordo com o Regulamento de Utilização do CQP
Objetiva (concreta)	Infraestrutura Técnica	<ul style="list-style-type: none"> • Deficiente e perigosa a saúde do consumidor 	<ul style="list-style-type: none"> • Adequada quando alinhada com os regulamentos estaduais 	<ul style="list-style-type: none"> • Adequada quando alinhada às normas estaduais e ao Regulamento de Uso do CQP registrado no INPI
	Relações sociais de regulação	<ul style="list-style-type: none"> • Produto artesanal inaceitável para o governo • Desconfiança entre governo e produtores artesanais 	<ul style="list-style-type: none"> • Regulamentação externa adaptada à realidade dos produtores artesanais • Desconfiança com os produtores informais 	<ul style="list-style-type: none"> • Maior diálogo com agentes públicos • Maior capacidade dos produtores artesanais de negociar com o governo • Regulamento interno estabelecido entre o CQP e produtores artesanais que desejam o rótulo da IG

Fonte: Elaborado pelos autores.

Considerações finais

Os aspectos que emergiram da análise dos dados nos remetem à questão central deste estudo: como é a regulação por um grupo de pequenos produtores, (re)significando o queijo coalho artesanal do Agreste de Pernambuco? Os resultados da análise do discurso realizada revelam que a visão do governo sobre o queijo coalho artesanal foi justificada por um discurso de “qualidade” tanto no nível federal quanto no estadual. O que se entende por qualidade, entretanto, difere nesses contextos e depende de considerações econômicas, políticas e sociais. Quando o governo estadual reconhece a produção de queijo coalho a partir de leite cru, está apresentando uma interpretação diferente da do governo federal.

As diferentes posições sobre o queijo de coalho nos dois níveis de governo mostram como o conceito de qualidade pode ser usado para restringir ou estimular a produção artesanal desse alimento. Por que esse tipo de queijo pode ser vendido legalmente em Pernambuco, mas não em qualquer outro lugar do Brasil? Essa questão sugere a relevância de investigar as relações de poder entre grandes produtores industriais e pequenos produtores artesanais, não apenas na esfera econômica, no que diz respeito à inovação e tecnologia, mas também no contexto político-cultural.

Diante de um cenário regulatório público que, apesar das recentes mudanças na RIISPOA, ainda é desfavorável à produção artesanal, o empreendedorismo coletivo surge como uma alternativa política para garantir o reconhecimento jurídico da produção de queijo de coalho a partir de leite cru.

Afinal, o regulamento de uso elaborado coletivamente pelos membros do CQP, além de ser uma exigência para o registro de IG, ao fomentar a formação de uma identidade coletiva e moldar suas escolhas sobre a produção, serve politicamente como estratégia plausível para que esses produtores artesanais superem as barreiras culturais e econômicas impostas pelo Estado aos seus métodos tradicionais de produção. A legitimação da produção artesanal de queijo coalho pela concessão do INPI do status de IG ao produto dos membros do CQP representaria o reconhecimento de que as práticas de produção dos membros dessa associação diferem das de outros produtores artesanais e industriais. Essa dupla diferenciação sinalizaria o ímpeto dos queijeiros artesanais na superação dos estigmas a que foram submetidos pelo governo federal. Além disso, seu empreendedorismo coletivo serviria economicamente para formar a base para o valor de troca de seu produto.

As discussões a respeito da IG têm contribuído para a ressignificação da produção artesanal fora das próprias organizações de produtores. O início desse processo de mudança de sentidos de forma favorável à produção artesanal já pode ser percebido na forma como o MAPA atualmente se organiza para desenvolver esses tipos de atividades. A criação da Coordenação de Apoio às Indicações Geográficas, em 2005, como parte da implantação da nova estrutura organizacional do MAPA, demonstra um processo de mudança cultural em um regulador que historicamente se posicionou desfavoravelmente aos pequenos produtores agrícolas.

As mudanças ocorridas no que se refere à regulamentação da produção artesanal de queijo coalho são resultado da articulação de instituições do setor agropecuário que buscam fortalecer e valorizar a produção artesanal do Agreste. O estabelecimento de parcerias institucionais e a capacidade de gestão de redes podem, assim, ser vistas como competências essenciais para os empresários do CQP empenhados em promover mudanças políticas favoráveis ao desenvolvimento dos seus negócios.

As evidências sugerem que está ocorrendo um processo de ressignificação, por meio dos sentidos atribuídos ao queijo coalho artesanal, ao circular na sociedade – da produção ao consumo, passando pela regulação – em função das ações empreendedoras adotadas pelos queijeiros envolvidos no projeto para obter a certificação IG. Nesse sentido, a possibilidade de uma mudança duradoura no que diz respeito à regulamentação desse queijo depende da continuação da articulação política dos produtores pertencentes à CQP com outros produtores artesanais não pertencentes à associação e com os órgãos reguladores que atuam no setor.

Referências

- Albuquerque, K. (2006). A visão da Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. In J. D. Proença, P. V. D. Costa, & P. Montagner (Orgs.), *Desafios da regulação no Brasil* (pp. 83-104). Brasília, DF: Escola Nacional de Administração Pública.
- Almeida, S. L., Paiva, F. G., Jr., Costa, C., & Guerra, J. R. (2016). Geographical indication re-signifying artisanal production of curd cheese in Northeastern Brazil. *Revista de Administração Contemporânea*, 20(6), 715-732. doi:10.1590/1982-7849rac2016150315
- Byrne, D. (2016). Governance of the table: regulation of food and eating practices in residential care for young people. *Administration*, 64(2), 85-108. doi:10.1515/admin-2016-0017

- Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. (1950). *Modelos de carimbos para uso nos estabelecimentos sob fiscalização D.I.P.O.A.* Rio de Janeiro, RJ: Autor. Recuperado de <https://bit.ly/3ISiQJ1>
- Desmarchelier, P. M., & Szabo, E. A. (2008). Innovation, food safety and regulation. *Innovation: Organization & Management*, 10(1), 121-131. doi:10.5172/impp.453.10.1.121
- Du Gay, P., Hall, S., Janes, L., Madsen, A. K., Mackay, H., & Negus, K. (2013). *Doing Cultural Studies: the story of the Sony Walkman* (2a. ed.) London: Sage.
- Hall, S. (1997). Introduction. In S. Hall (Ed.), *Representation: cultural representations and signifying practices* (pp. 1-12). London: Sage.
- Hall, S. (2008). *Da diáspora: identidade e mediações culturais*. Belo Horizonte, MG: Editora da UFMG.
- Johnson, R. (2014). O que é, afinal, Estudos Culturais? In T. T. da Silva (Org.), *O que é, afinal, Estudos Culturais?* (5a ed.). Belo Horizonte, MG: Autêntica.
- Kim, Y.-J., Song, S.-Y., & Yeo, J. (2016). The effect of geographic indication in advertising background pictures on product evaluation: the moderating role of familiarity. *Asian Journal of Social Psychology*, 19(2), 163-169. doi:10.1111/ajsp.12117
- Lei nº 9279, de 14 de maio de 1996. (1996, 14 de maio). Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Recuperado de <https://bit.ly/3dckjGi>
- Lodge, M., & Wegrich, K. (2006). O enraizamento da Regulação de Qualidade: fazer as perguntas difíceis é a resposta. In J. D. Proença, P. V. D. Costa, & P. Montagner (Orgs.), *Desafios da regulação no Brasil* (pp. 17-38). Brasília, DF: Escola Nacional de Administração Pública.
- Maingueneau, D. (2015). *Discurso e análise do discurso*. São Paulo, SP: Parábola.
- Meneses, R. B., Cardoso, R. C. V., Guimarães, A. G., Góes, J. A. W., Silva, S. A., & Argolo, S. V. (2012). O comércio de queijo de coalho na orla de Salvador, Bahia: trabalho infantil e segurança de alimentos. *Revista de Nutrição*, 25(3), 381-392. doi:10.1590/S1415-52732012000300008
- Menezes, S. S. M. (2011). Queijo de coalho: tradição cultural e estratégia de reprodução social na Região Nordeste. *Revista de Geografia*, 28(1), 40-56. Recuperado de <https://bit.ly/3waINyX>
- Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (2010). *Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio: módulo II: indicação geográfica* (2a ed.). Florianópolis, SC: Autor.
- Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (2015, 28 de janeiro). *Serviço de Inspeção Federal Completa 100 Anos*. Recuperado de <https://www.aviculturaindustrial.com.br/imprensa/servico-de-inspecao-federal-completa-100-anos/20150128-092701-t079>
- Niederle, P. A., & Gelain, J. (2013). Geographical indications in Brazilian food markets: quality conventions, institutionalization, and path dependence. *Journal of Rural Social Science*, 28(1), 26-53. Recuperado de <https://bit.ly/3cy2z91>

- Pacheco, M. S. (2011). *Leite cru refrigerado do agreste pernambucano: caracterização da qualidade e do sistema de produção* (Dissertação de mestrado). Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, PE.
- Paiva, F. G., Jr., Leão, A. L. M. S., & Mello, S. C. B. (2011). Validade e Confiabilidade na Pesquisa Qualitativa em Administração. *Revista Ciências da Administração*, 13(31), 190-209. doi:10.5007/2175-8077.2011v13n31p190
- Paquereau, B., Machado, G., & Carvalho, S. (2016). *O queijo de coalho em Pernambuco: histórias e memórias*. Garanhuns, PE: Autores.
- Paxston, H. (2013). *The life of cheese: crafting food and value in America*. Berkeley: University of California Press.
- Poulain, J.-P. (2014). *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. (2a ed., pp. 29-47.) Florianópolis, SC: Editora da UFSC.
- Sena, M. J., Cerqueira, M. M. O. P., Morais, C. F. D. A., Corrêa, E. S., & Souza, M. R. (2000). Características físico-químicas de queijo de coalho comercializado em Recife, PE. *Higiene alimentar*, 14(74), 41-44.
- Signorini, I. (1998). Figuras e modelos contemporâneos de subjetividade. In I. Signorini (Org.), *Lingua(gem) e identidade: elementos para uma discussão no campo aplicado* (pp. 333-380). Campinas, SP: Mercado de Letras.
- Silva, L. C. S., Kovaleski, J. L., Gaia, S., Back, L., Piekarski, C. M., & Francisco, A. C. (2013). Geographical indications contributions for Brazilian agribusiness development. *African Journal of Agricultural Research*, 8(18), 2080-2085.
- Silva, M. S. A., Vital, T., & Cabral, R. M. (2009, September). *As mudanças recentes de concepção dos modelos de gestão pública do setor agrícola em Pernambuco: uma análise da Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária*. Trabalho apresentado no 33º Encontro da Associação Nacional de Pós-graduação e Pesquisa em Administração, São Paulo, SP.
- Thompson, K. (1997). *Media and cultural regulation*. London: Sage.
- Tonkiss, F. (2012). Discourse analysis. In C. Seale (Ed.), *Researching society and culture* (3a ed., pp. 405-423). London: Sage.
- Viscusi, W. K. (1997). Improving the analytical basis for regulatory decision-making. In Organisation for Economic Co-operation and Development. (Org.), *Regulatory impact analysis: best practices for regulatory quality and performance* (pp. 175-208). Paris: Author.
- Yúdice, G. (2003). *The expediency of culture: uses of culture in the global era*. Durham: Duke University Press.

Financiamento

Os autores não receberam apoio financeiro para a pesquisa, autoria ou publicação deste artigo.

Autoria

Simone de Lira Almeida

Doutora em Administração pela Universidade Federal de Pernambuco.

E-mail: simone.almeida@ufpe.br

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0574-6237>

Fernando Gomes Paiva Júnior

Doutor em Administração pela Universidade Federal de Minas Gerais.

E-mail: fernando.paivajr@ufpe.br

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5715-3882>

José Roberto Ferreira Guerra

Doutor em Administração pela Universidade Federal de Pernambuco.

E-mail: jose.guerra@ufpe.br

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4286-9631>

Janann Joslin Medeiros

Doutora de Administração Pública pela Universidade do Sul da Califórnia.

E-mail: janmedeiros@gmail.com

Conflito de interesses

Os autores informam que não há conflito de interesses.

Contribuição dos autores

Primeira autora: concepção (líder), curadoria de dados (líder), análise formal (líder), investigação (líder), metodologia (igual), administração do projeto (igual), validação (igual), visualização (igual), redação – rascunho original (líder), redação – revisão e edição (igual).

Segundo autor: concepção (apoio), curadoria de dados (apoio), análise formal (apoio), metodologia (apoio), administração do projeto (igual), validação (apoio), visualização (igual), redação – rascunho original (apoio), redação – revisão e edição (apoio).

Terceiro autor: administração do projeto (apoio), validação (apoio), visualização (igual), redação – rascunho original (apoio), redação – revisão e edição (igual).

Quarta autora: análise formal (apoio), metodologia (apoio), validação (apoio), visualização (igual), redação – rascunho original (apoio), redação – revisão e edição (igual).

Verificação de plágio

A O&S submete todos os documentos aprovados para a publicação à verificação de plágio, mediante o uso de ferramenta específica.

Disponibilidade de dados

A O&S incentiva o compartilhamento de dados. Entretanto, por respeito a ditames éticos, não requer a divulgação de qualquer meio de identificação dos participantes de pesquisa, preservando plenamente sua privacidade. A prática do open data busca assegurar a transparência dos resultados da pesquisa, sem que seja revelada a identidade dos participantes da pesquisa.

O&S is signatory to DORA (The Declaration on Research Assessment) and to COPE (Committee on Publication Ethics).



Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional