

A INFLUÊNCIA DO AMBIENTE INSTITUCIONAL NA CONFIGURAÇÃO DA CADEIA DE QUEIJOS ARTESANAIS NO PARANÁ

Mariana Augusta de Souza, UEM, marianags92@hotmail.com
Sandra Mara de Alencar Schiavi, UEM, sandraschiavi@gmail.com
Melise Dantas Machado Bouroullec, École d'Ingenieurs de Purpan,
melise.bouroullec@purpan.fr

RESUMO

No Paraná, encontram-se diversos produtores de queijo artesanal, muitos atuando na informalidade e dependendo integralmente da atividade queijeira para suas rendas. O ambiente institucional desse Sistema Agroalimentar ocasiona alguns gargalos em seu funcionamento, que modificam o desenho e funcionamento de sua cadeia. Assim, a presente pesquisa teve como objetivo compreender como o ambiente institucional influencia na configuração da cadeia de queijos artesanais no Paraná. Para tanto, foi realizada pesquisa qualitativa e descritiva, compreendendo pesquisa exploratória e de campo, com entrevistas semiestruturadas junto a 14 produtores de queijo artesanal no Paraná, além de um agente-chave. A análise de dados se deu pelo método da análise de conteúdo, baseada em categorias de análise. Como resultado identificou-se que a configuração da cadeia depende da interação entre o ambiente institucional formal e o informal. Do informal, em termos de resistência dos produtores à alteração de métodos e receitas, e preferência do consumidor sobre produtos informais, com apelos vinculados à informalidade. Do formal, tanto em termos de regras quanto de *enforcement*, pois influenciam no acesso a mercados, bem como devido ao suporte das organizações de apoio, baseadas nas regras do ambiente institucional formal. Ademais, observou-se uma interação conjunta entre o ambiente institucional formal e informal.

Palavras chave: Sistema Agroalimentar. Informalidade. *Enforcement*.

1 INTRODUÇÃO

O setor lácteo no Brasil, em 2017, produziu 24,8 bilhões de litros de leite (IBGE, 2018), destinados à produção de queijo, manteiga, leite em pó e leite desnatado, além do leite fluido (USDA, 2018). O estado do Paraná, nesse cenário, é o segundo maior produtor de leite, com crescimento de 51,73% no volume de produção entre 2008 e 2017 (MAPA, 2018). Segundo o IPARDES (2009), para pelo menos a metade dos produtores do Paraná, o leite e derivados representam mais que 50% de suas rendas, o que mostra a importância socioeconômica desses produtos na região. No entanto, aproximadamente 30% do leite

produzido não atende às normas de produção e comercialização definidas pelo MAPA, o que preocupa as autoridades de âmbito sanitário (MILKPOINT, 2018a).

Dentre os derivados do leite, encontra-se o queijo, o qual é o segundo principal produto lácteo produzido no mundo, sendo o Brasil o quarto maior produtor mundial (USDA, 2018). O queijo aresanal é um dos tipos de queijo encontrados no Brasil e no Paraná, o qual produz principalmente o queijo Colonial e Santo Giorno, nas regiões Sudoeste e Oeste (BÁNKUTI et al., 2017; RONCATTI, 2016; STRAPAZZON, 2016), e queijo Porongo na região dos Campos Gerais (SLOWFOOD, 2018). A partir do Concurso de Queijos Artesanais do Paraná, realizado nos anos de 2017 e 2018, a EMATER identificou 170 produtores de queijos artesanais, oriundos de 77 municípios diferentes, espalhados pelo estado, (CENTRALCULTURA, 2018). Isso mostra a presença e relevância dessa cadeia no estado.

O sistema agroalimentar do queijo artesanal têm como uma de suas principais características a utilização de leite cru como matéria prima, e abrange aspectos como a produção tradicional por parte da agricultura familiar, cultura no modo de fazer (*savoir faire*), valorização do local de produção e apelo ao *terroir* (FERREIRA, 2013; KRONE, 2009; SEBRAE, 2008). Nesse sistema, é possível encontrar tais queijos com modo de produção e comercialização formalizados, ou seja, feitos a partir de exigências sanitárias legais, ou a partir da informalidade, em que há clandestinidade em sua fabricação e venda devido ao não atendimento a tais exigências (SEBRAE, 2008; CHALITA, 2006; DORES; FERREIRA, 2012). A informalidade também pode envolver a comercialização do produto: as vendas podem se dar de maneira legalizada, quando há formalização, ou clandestina para os queijos informais, devido à restrições no ambiente institucional legal. A venda do queijo artesanal pode se dar diretamente ao consumidor – em feiras na cidade, de porta-em-porta e na propriedade – e também em outros canais como pequenos mercados, mercearias, lojas, ou quitandas (MALUF, 2004; KRONE, 2009; SCHNEIDER; FERRARI, 2015).

Levantamento preliminar sugere que a informalidade representa um dos principais problemas da cadeia de queijos artesanais. Tal condição pode limitar os produtores quanto a acesso a mercados, restringindo assim a obtenção de renda com a atividade (CRUZ; MENASCHE, 2014; DORES; FERREIRA, 2012; CHALITA, 2006). Há também problemas quantos à segurança do alimento, pois o leite e queijos informais nem sempre são obtidos a partir de procedimentos de higiene adequados (OLIVAL et al., 2002; ALMEIDA; NADER, 2002).

Observa-se que os problemas enfrentados pela cadeia, estão associados à questões de ambiente institucional. A informalidade se associa à incompatibilidade entre ambiente

institucional informal – referente à produção informal e, geralmente, tradicional de queijo artesanal – e ambiente institucional formal – concernante às leis de produção e comercialização de queijos no Brasil (CRUZ; MENASCHE, 2014; DORES; FERREIRA, 2012; CHALITA, 2006). Para lidar com o problema da informalidade e buscar melhorar o funcionamento e o desempenho dessa cadeia, foi aprovada recentemente a lei Nº 19599 de 17 de julho de 2018 no Paraná que busca flexibilizar as regras de produção queijeira à nível de pequeno produto. Entretanto, a carência de estudos sobre a cadeia no paraná impede um maior conhecimento sobre as restrições dos produtores, tanto associadas a regramento, quanto à percepções e valores na produção artesanal, associados ao ambiente informal. Diante o exposto, a abordagem da Nova Economia Institucional (NEI) se mostra relevante para o estudo desse sistema, pois os ambientes institucionais, que se mostram importantes no funcionamento e organização da cadeia de queijos artesanais, são abordados por essa teoria.

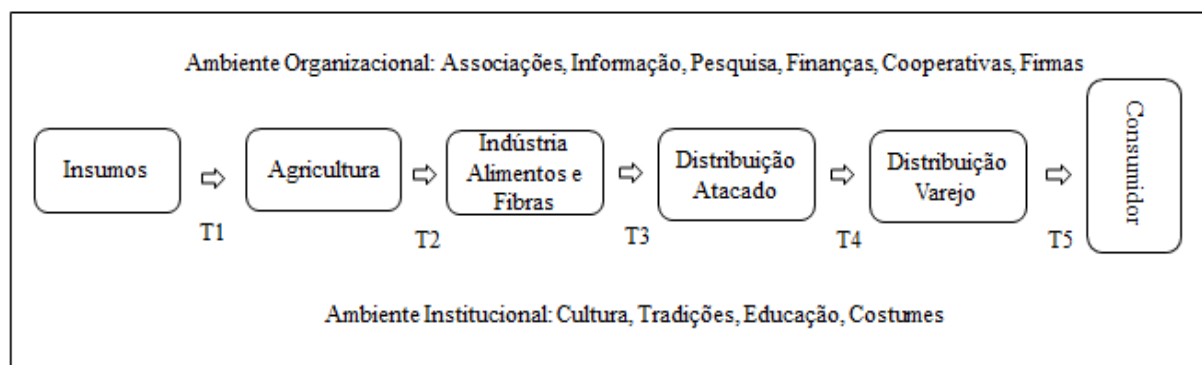
Ademais, a cadeia em análise envolve diferentes tipos de produtos, agregação de valor e apelos particulares, os quais, segundo Zylbersztajn (2005) e Saes e Silveira (2014) atribuem complexidade a uma cadeia. Sistemas agroalimentares complexos, segundo Zylbersztajn (2005), podem se beneficiar da utilização de abordagens econômicas contratuais, pois estas envolvem relacionamentos entre agricultores, ofertantes de insumos, canais de distribuição etc., baseados em contratos. Uma dessas abordagens compreende a análise de estruturas de governança, oriunda de uma das vertentes da Nova Economia Institucional (NEI), a Economia de Custos de Transação (ECT). Tais estruturas podem se dar a partir da identificação de especificidades de ativos na transação, bem como pela análise do ambiente institucional no qual ocorre a transação, e representam a maneira de coordenação da cadeia, diante de sua configuração (NORTH, 1990; WILLIAMSON, 2000).

Considerando a importância socioeconômica da atividade queijeira para os produtores de queijos artesanais do Paraná, os problemas encontrados na cadeia associados a questões de ambiente institucional e a complexidade desse sistema, o objetivo do trabalho é compreender como o ambiente institucional influencia na configuração da cadeia de queijos artesanais no Paraná. Diante ao objetivo, este artigo apresenta quatro seções além desta primeira seção de introdução: seção de referencial teórico-analítico, compreendendo Nova Economia Institucional (NEI), Sistema Agroalimentar (SAA) e Estruturas de Governança; seção sobre os procedimentos metodológicos utilizados na pesquisa; seção com os resultados e discussão; e por fim a seção de conclusão deste estudo empírico.

2 SISTEMAS AGROALIMENTARES, NOVA ECONOMIA INSTITUCIONAL E ESTRUTURAS DE GOVERNANÇA

Segundo Zylbersztajn (2000), os Sistemas Agroalimentares (SAA) representam um subsistema dos Agroindustriais, sendo destinados especificamente à cadeias de produtos alimentares. Os Sistemas Agroindustriais (SAG) são “um conjunto de relações contratuais entre empresas e agentes especializados, cujo objetivo final é disputar o consumidor de determinado produto” (ZYLBERSZTAJN, 2000, p. 13). Dessa forma, os Sistemas Agroalimentares têm o mesmo objetivo, porém tratando-se de cadeias produtivas de alimentos, considerando as etapas de insumos, agricultura, indústria de alimentos, distribuição atacado, distribuição varejo e consumidor (ZYLBERSZTAJN, 2000; BATALHA, 2005). De acordo com Zylbersztajn (2000) as transações ocorridas dentro de um sistema de agribusiness estão inseridas dentro de um ambiente organizacional e institucional, o qual influencia na transação e na organização da cadeia. Esse cenário é apresentada pelo autor na seguinte figura:

Figura 1 – Sistema de Agribusiness e Transações Típicas



Fonte: Zylbersztajn (2000, p. 14).

Como exposto na figura, os Sistemas Agroindustriais e Agroalimentares são amparados pelo ambiente institucional a qual estão inseridos e pelas organizações de apoio, a fim de atender o consumidor final (ZYLBERSZTAJN, 2000). Tal ambiente é tratado pela Nova Economia Institucional (NEI), a qual traz as instituições aos debates econômicos e as coloca em voga para análises de transações, relações entre agentes e explicação da firma.

A NEI abrange o estudo das instituições em âmbito macroanalítico, tratado principalmente por North (1990; 1991) e microanalítico, abordado principalmente por Williamson (2000). As instituições, para North (1991, p. 97), representam as regras do jogo

em uma sociedade, seja em nível de ambiente institucional formal – restrições inventadas pelos indivíduos – ou informal – com “restrições humanamente concebidas que moldam a interação humana” como as convenções e códigos de comportamento. Devido a esse caráter de regramento, as instituições estruturam as transações humanas, políticas, sociais e econômicas, moldando também como as sociedades evoluem ao longo do tempo (NORTH, 1991). Em complemento, Williamson (2000) propõe um *framework* de hierarquia institucional, considerando o ambiente institucional informal o nível mais alto devido ao seu enraizamento nos indivíduos. Uma característica desse ambiente é o longo tempo de mudança de suas restrições, chamado de inércia por Zenger, Lazzarini e Poppo (2001). As alterações nesse ambiente podem demorar até mil anos para se efetivarem (WILLIAMSON, 2000), como é exposto na figura 2, baseada em Williamson:

Figura 2: Quatro Níveis de Análise Social de Williamson



Fonte: Joskow (2004).

Como visto na figura, seguido do ambiente informal, tem-se o ambiente institucional formal, chamado por Williamson (2000) de nível básico. Ainda que as instituições formais desencadeiem mudanças no ambiente informal, essas podem não responder de imediato (ZENGER; LAZZARINI; POPPO, 2001). O ambiente informal, ao envolver cultura, crenças e maior tempo para ser alterado, muitas vezes influencia na execução (*enforcement*) das

restrições formais (MÉNARD; SHIRLEY, 2014). O terceiro nível, da governança, se dá em um âmbito mais microanalítico, se aprofundando nas estruturas de governança das transações, ou seja, no modo de coordenação destas perante o ambiente institucional (WILLIAMSON, 2000).

As trocas que mais caracterizaram parte da história econômica, de acordo com North (1990), são as personalizadas, envolvendo produção em pequena escala, comércio local, repetição de negociação, homogeneidade cultural e ausência de execução de terceiros. Nessas situações os custos de transação são mais baixos devido ao *enforcement* informal como reputação e demais sanções sociais (NORTH, 1990). Como *enforcement* formal, North (1990) menciona a execução por um terceiro executivo (Estado), para garantir a transação.

A coordenação dessas trocas, ou seja, a estrutura de governança das transações, segundo Williamson (2000) apresenta um *continuum* de formas, tendo em um extremo a estrutura de mercado, estrutura híbrida como intermediária e estrutura hierárquica no outro extremo. A estrutura de mercado é atribuída a transações não específicas, padronizadas, com arranjos de aquisição e abastecimento fáceis de serem planejados, e que não incorrem em perdas aos transatores diante a não realização da troca (WILLIAMSON, 2000). Em situações as quais não há restrições formais adequadas para o regimento da transação, essa pode requerer uma coordenação mais complexa, na qual o mecanismo de mercado não é suficiente (WILLIAMSON, 2000).

Para transações que requerem coordenação mais complexa, North (1990) aponta as restrições informais como uma forma de *enforcement* para reduzir o autointeresse. Na presença desse tipo de restrição, a coordenação é considerada mais complexa por envolver condições específicas para viabilizar a troca (NORTH, 1990). Essa forma de coordenação se encaixa no que Ménard (2004), baseado em Williamson (2000), caracteriza como estrutura de governança híbrida. Segundo o autor, as estruturas híbridas requerem parceria, cooperação e continuidade no relacionamento – características essas que se assemelham às condições específicas da transação mencionadas por North (1990). Ménard (2004) destaca a importância da escolha adequada de parceiros para esse tipo de governança, pois ao haver uma maior dependência entre os atores, ocorre-se maior risco de comportamento oportunista.

Nos casos em que as estruturas de mercado e híbrida apresentam custos de transação elevados devido ao ambiente institucional e *enforcement* não adequados, as trocas são coordenadas de forma interna à organização (integração vertical/hierarquia) (WILLIAMSON, 2000). Em tal condição, mecanismos adicionais são introduzidos para garantir a segurança e a conformidade da transação (WILLIAMSON, 2000). Segundo o autor, esses recursos vêm

sempre com um custo e por isso, a estrutura hierárquica é reservada para transações as quais os riscos contratuais são especialmente difíceis.

3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A presente pesquisa é do tipo qualitativa, de natureza descritiva com corte seccional e perspectiva longitudinal (TRIVIÑOS, 1987; VIEIRA, 2006). Primeiramente, o trabalho contou com pesquisa exploratória, obtendo dados secundários em fontes como censos, livros, revistas, dados estatísticos, sites governamentais entre outros, os quais forneceram informações sobre o cenário da cadeia de queijos artesanais no Brasil, e o que se tem de estudos até o momento. Além disso, foi feito acompanhamento do Concurso de Queijos Artesanais do Paraná, realizado pela EMATER, a qual buscou mapear os queijos encontrados na região, analisar a qualidade desses produtos, premiar os melhores candidatos e divulgar a lei de queijos artesanais do Paraná (Lei Nº 19599 de 17 de julho de 2018) que a época estava em tramitação (BISCHOF, 2018). Ainda na fase exploratória houve participação em curso de produção de queijos artesanais franceses, junto à Prof^a. Dr^a. da universidade francesa École d'ingénieurs de Purpan, que permitiu um maior conhecimento sobre questões técnicas de produção queijeira, BPFs, organização da cadeia e novas tecnologias. Após a etapa exploratória, foi realizada a pesquisa de campo para obtenção de dados primários.

Os dados primários foram adquiridos através de entrevistas semiestruturadas junto à i) Agente-Chave do SAA do queijo, tal qual, Coordenador Regional de Maringá do Projeto Leite, e ii) 14 produtores de queijo artesanal das regiões Centrosul (dois produtores), Norte Central (três produtores), Noroeste (cinco produtores), Norte (dois produtores) e Norte Pioneiro (dois produtores) do Paraná. As perguntas foram organizadas em quatro temas relacionados às abordagens teóricas e objetivo geral utilizados na pesquisa. A primeira temática apresentou questões demográficas como tamanho da propriedade, número de vacas, suas raças, quais as atividades realizadas na propriedade, quem as realiza, e há quanto tempo estão na atividade rural. A segunda temática apresentou questões associadas ao ambiente institucional informal como com quem aprendeu a receita do queijo, se a ensinou a alguém, o que acredita ser um queijo artesanal, se utiliza leite cru ou pasteurizado e porque, e se tem interesse em sair da informalidade. O terceiro tema de perguntas esteve associado à questões de ambiente institucional formal como a origem do leite para produção do queijo, conhecimento dos produtores sobre as leis de produção leiteira e queijeira, e procedimentos de boas práticas de fabricação realizados por eles. Ao final os produtores foram questionados

sobre a maneira de comercialização, preço de venda e relação com compradores, a fim de esclarecer a estrutura de governança presente nas transações.

A análise dos dados se deu a partir da técnica da Análise de Conteúdo (BARDIN, 2011), determinando, *a priori*, quatro categorias de análise para exame do material. As categorias definidas foram: Ambiente Institucional Informal, Ambiente Institucional Formal, SAA e Estrutura de Governança, baseadas no referencial teórico desta pesquisa. O tratamento dos resultados se deu com auxílio do software Atlas.TI® – programa específico para análises de dados qualitativos (Atlas.TI®, 2018) – atribuindo os dados obtidos, tanto primários quanto secundários, às diferentes categorias de análise.

4 RESULTADOS

Ao analisar os produtores entrevistados, primeiramente a partir dos dados gerais, observou-se uma heterogeneidade quanto à tamanho de propriedade, rendimento leiteiro e queijeiro e número de animais. Essa situação pode dificultar o desenho de um arcabouço institucional eficaz, pois envolve muitas variações de cenário. Como exemplo, a regulamentação da lei de queijos artesanais do Paraná, pode ser muito mais complexa do que se imagina, para atender aos diferentes tipos de produtores.

Além do exposto, observou-se uma grande relevância da atividade queijeira para as famílias dos produtores entrevistados, o que é congruente à literatura. A maioria dos produtores (64%) afirmaram ter pelo menos metade de suas rendas oriunda da venda de seus queijos artesanais. Tal dado revela a importância socioeconômica dessa atividade, assim como é evidenciado em outros estudos (CRUZ; MENASCHE, 2014; DORES; FERREIRA, 2012; CHALITA, 2006). Essa relevância também foi mencionada pelo agente-chave o qual afirma que, diante ao baixo volume de leite produzido pelos produtores familiares, a venda do leite para laticínios não se mostra rentável o suficiente, o que dá maior relevância à produção queijeira, afinal, se mostra mais uma opção para ganhos com o leite, além do maior valor agregado devido ao seu processamento.

Segundo levantamento bibliográfico, a cadeia produtiva de queijos artesanais está associada a utilização de leite cru, tradição e cultura no modo de fazer, com receita passada de geração em geração, sendo a atividade realizada principalmente pela agricultura familiar (KRONE, 2009; MENEZES; CRUZ; MENASCHE, 2010; AMBROSINI; MIGUEL; FILIPPI, 2012). No entanto, os produtores entrevistados, em sua maioria (57%), não demonstraram apego a tradição, tendo muitas vezes aprendido a receita a partir de cursos, com vizinhos ou

amigos. Dos produtores que afirmaram ter aprendido a receita com a família, 50% asseguraram tê-la alterado, não demonstrando apego à receita original. Muitas vezes tais alterações se deram a partir de aprendizados em cursos, internet e trocas de informações informais. Ou seja, as restrições de ambiente institucional informal como a valorização da tradição e cultura na receita e modo de fazer, não se mostraram tão relevantes na cadeia de queijos artesanais no Paraná.

Em consonância ao relativo desapego dos produtores quanto à suas receitas e modo de fazer, está a intenção destes em se formalizar. Dentre os entrevistados, 74% afirmaram ter interesse em obter o selo de inspeção, tendo um dos produtores interessado apenas no selo Arte, o qual tem por finalidade facilitar a comercialização interestadual de produtos de origem animal (SENADO, 2018), mas que, segundo Nero (MILKPOINT, 2018b) tem regulamentação confusa e com muitos paradoxos que dificultam a criação de novas perspectivas. O interesse pela formalização se mostra um ponto positivo, pois pode ocasionar melhoras na competitividade da cadeia, devido ao maior acesso a mercados e diminuição de problemas de segurança do alimento (CRUZ; MENASCHE, 2014; DORES; FERREIRA, 2012; CHALITA, 2006). Além do exposto, ao se mostrarem receptivos à mudanças, a nova lei de Queijos Artesanais do Paraná pode ser mais facilmente aceita por esses atores, afinal, mesmo apresentando normas mais flexíveis, a nova lei ainda exige algumas adaptações como certificação de vacinas, treinamento e realização de BPFs por parte dos envolvidos direta e indiretamente na produção do queijo artesanal, controle de mastite, controle de qualidade da água, entre outros (LEGISWEB, 2018).

Mesmo não havendo um apego à questões de ambiente institucional informal, observou-se que os produtores entrevistados, em sua maioria (93%), vendem seus queijos na informalidade. Tal circunstância está atrelada principalmente à utilização de leite cru e não atendimento à normas sanitárias legais exigidas para obtenção do leite e fabricação de queijo artesanal. Segundo a literatura, os produtores de queijos artesanais acreditam que, com a tecnificação e adoção de processos industriais como a pasteurização, exclui-se uma das principais características do queijo artesanal, que é a utilização de leite cru, como manda a tradição (CHALITA, 2006; DORES; FERREIRA, 2012; CRUZ; MENASCHE, 2014). Ou seja, a literatura mostra que devido à consideração do ambiente institucional informal, os produtores não aderem ao regramento formal. Tal situação não foi identificada na maioria dos entrevistados (57%). A principal justificativa dos produtores por não serem formalizados foi em relação aos custos que essa adaptação envolve, principalmente quato à pasteurização, pois compreende o custo do pasteurizador, maior energia para utiliza-lo, e maior tempo de

processamento nos casos de pasteurização lenta. Tal motivo para a não formalização é também mencionado na literatura (CHALITA, 2006; DORES; FERREIRA, 2012; CRUZ; MENASCHE, 2014). Apenas 14% dos produtores afirmaram utilizar o leite cru por ser sua forma tradicional de fazer, referindo-se a isso como “a única forma que sabem fazer o queijo”, ou seja, não necessariamente pelo apego à receita, mas pelo fato de não terem outras informações quanto à fabricação desse produto. Ademais, 14% afirmaram preferir o queijo feito de leite cru devido a seu sabor particular e por não ser um produto industrializado; e 14% asseguraram fazer o queijo com tal matéria-prima devido à preferência de seus consumidores.

As justificativas mencionadas acima estão relacionadas à incongruências entre ambiente institucional formal e informal, encontrada na cadeia de queijos artesanais. O ambiente formal, no caso, as leis brasileiras para produção e comercialização de queijos, são as mesmas para indústria e pequenos produtores, e exigem estruturas e processos que se mostram, muitas vezes, altamente custosos para esse segundo grupo (JÚNIOR; MARANHÃO; BARÉA; 2016; SCHNEIDER; FERRARI, 2015; CRUZ; MENASCHE, 2014), ou seja, há um “tratamento igual dos desiguais” (FERREIRA, 2013, p. 1). Outra questão onde há esse tipo de incongruência é a preferência dos consumidores pelo queijo informal, como é mencionado por alguns dos entrevistados. Há uma desvalorização do selo por parte desses consumidores, contribuindo para a permanência dos produtores na informalidade. Essa situação fica evidente nas falas dos entrevistados que afirmam não precisarem se formalizar por já possuírem clientela suficiente no mercado informal. Em complemento, observou-se que os preços dos queijos, tanto formais quanto informais, são semelhantes, mesmo o queijo formal envolvendo maiores custos de produção. Segundo os produtores formais, se aumentam o preço, os consumidores não compram. Ou seja, há uma divergência entre o que é qualidade segundo a legislação (ambiente institucional formal) e o que é qualidade para o cliente (ambiente institucional informal), o que incentiva a informalidade.

A experiência com indústria de laticínios, embora não realizada atualmente pela maioria dos produtores, foi uma questão importante levantada no momento das entrevistas, e se mostrou um ponto positivo à cadeia de queijos artesanais do Paraná. Dentre os entrevistados, 85% afirmaram vender, ou terem vendido leite para laticínios no passado, os quais exigem alguns cuidados com a produção leiteira, associados principalmente a higiene e qualidade do produto, visando atender às exigências do MAPA. Desse total de produtores, metade asseguraram ter aprendido BPFs e testes de qualidade com técnicos dos laticínios, e afirmaram utilizar os métodos até hoje. Alguns exemplos citados foram: recomendações em

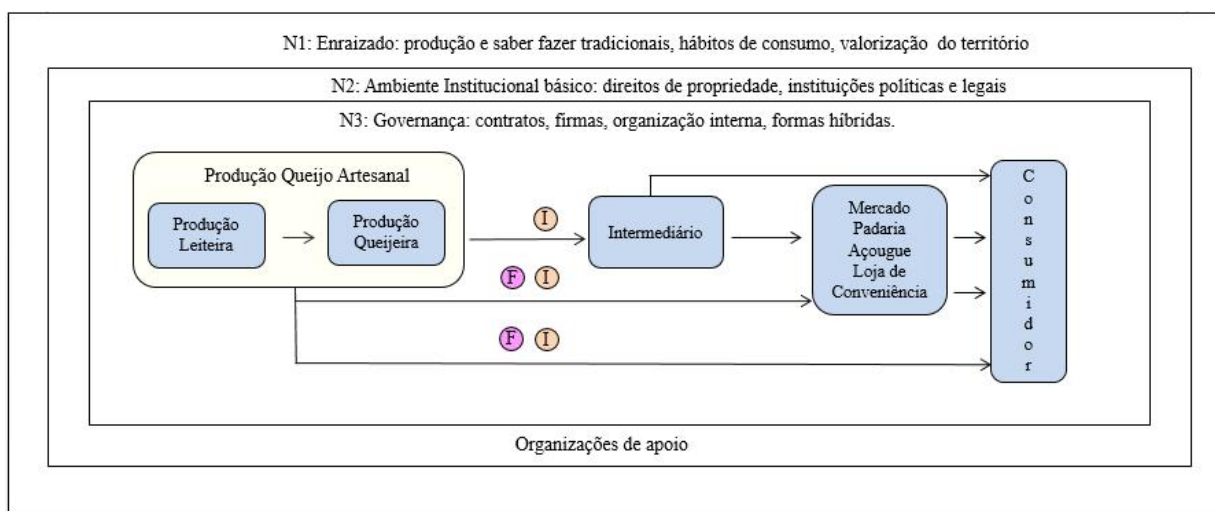
relação aos animais como a não utilização do leite de vacas medicadas; realização de testes de qualidade como o da raquete - teste para identificar a presença de mastite em seu estado subclínico (RURALPECUARIA, 2018) - e o que são Contagem de Células Somáticas (CCS) e Contagem Bacteriana Total (CBT). Tais produtores mostraram ter maiores cuidados na produção leiteira em termos de higiene, BPFs e sanidade animal. Percebe-se então que, a participação prévia ou concomitante no sistema formal – representada pela venda do leite a laticínios, os quais respeitam os regramentos formais de produção leiteira –, pode favorecer a adoção de melhores práticas de produção de leite e, possivelmente, queijo. Ou seja, há uma complementaridade na interação entre os ambientes formal e informal (ZENGER; LAZZARINI; POPPO, 2001).

Embora o exposto, percebe-se uma limitação e heterogeneidade em termos de BPFs realizadas pelos produtores. Termos técnicos essenciais como CCS e CBT são desconhecidos por muitos deles; boas práticas de ordenha e fabricação são atendidas parcialmente pelos entrevistados (quando são), e os aspectos sanitários são apontados como secundários ou não importantes para a comercialização. Também relevante à cadeia foi a importância das organizações de apoio na formalização dos produtores, identificada na pesquisa. Os entrevistados que se encontram na formalidade, afirmaram ter conseguido o selo com ajuda e orientação de organizações de apoio como EMATER e Vigilância Sanitária. Tal situação foi corroborada pelo agente-chave, o qual tem como parte de seu trabalho a orientação e desenvolvimento de pequenos produtores. Ou seja, as organizações de apoio, assim como mencionado por Zylbersztajn (2000), se revelaram um suporte e incentivo aos produtores no momento da formalização.

Quanto ao modo de comercialização dos queijos artesanais, observou-se influência das regras formais. Diante o regramento, encontrou-se três tipos de transação na cadeia: venda direta ao consumidor (feiras, vendas na propriedade e entregas); venda para intermediários; e venda para varejo (mercado, açougue, padaria e loja de conveniência). Os canais de venda são utilizados de acordo com o *enforcement* formal do município no qual os produtores comercializam seus queijos. Observou-se que, nos municípios onde há maior fiscalização, como da Vigilância Sanitária, os produtores informais não comercializam nos canais formais, vendendo seus queijos diretamente ao consumidor através de encomendas e para intermediários. Já nos casos onde o *enforcement* sobre canais formais não está presente, percebeu-se que os produtores informais utilizam quaisquer canais de venda, mesmo sem selo de inspeção, incluindo mercados, açougue e padarias. Os produtores formalizados por sua vez, vendem principalmente em canais formais como em feiras, açougue, mercado e loja de

conveniência. No entanto, um desses produtores comercializa também na informalidade, pois vende seus queijos fora do município onde tem seu selo de inspeção, a partir de encomendas e intermediários, numa relação informal. Percebe-se então que a cadeia não é desenhada de acordo com a formalização ou não do produtor, mas sim quanto ao ambiente institucional e sua execução, ou seja, de acordo com a presença ou não de regramento e *enforcement* na região de comercialização do produto, levando à seguinte configuração da cadeia:

Figura 3 - Sistema Agroalimentar do Queijo Artesanal no Paraná



F Produtor Formal

I Produtor Informal

Fonte: elaborado pela autora com base em Zylbersztajn (2000) e Williamson (2000)

Diante a figura observa-se que não há o elo indústria, visto que a característica de artesanal não permite o processamento industrial, o que é mencionado na literatura e por alguns dos entrevistados. A distribuição após o intermediário também depende do *enforcement* presente no município o qual esse agente efetua a venda, podendo a transação ocorrer em canais formais, quando não há *enforcement* formal no município, ou diretamente ao consumidor, de maneira informal. É importante lembrar que, se o produto sai do município onde é produzido – nesse caso, pelo intermediário – e possui selo de inspeção municipal, ele se encontra na informalidade assim como os produtos sem selo. Ademais, percebe-se que, quando não há *enforcement* formal no município, os produtores formais e informais comercializam nos mesmos canais de venda, o que se mostra um incentivo à informalidade, pois não há benefícios, em questão de acesso à mercados, com o selo de inspeção, o qual envolve maiores custos.

Em relação às estruturas de governança, é possível encontrar dois tipos, a de mercado e híbrida. Quando há *enforcement* formal sobre os canais formais, os produtores informais realizam a comercialização por encomendas e intermediários. Diante a restrição nos canais de venda, a não realização de uma transação (quebra contratual) pode incorrer em perdas ao produtor, pois há poucas maneiras de vender o queijo a outro comprador. Dessa forma, há uma proximidade entre as partes transadoras, pois não há contrato formal que haja como garantia nessa relação (como a ação do Estado), afinal, não o produtor está na clandestinidade. Encontra-se como garantia apenas a confiança na reputação do cliente como um bom pagador. Ou seja, há um *enforcement* informal nas transações na qual a reputação e confiança é o que mantém a relação. Isso ficou evidente quando alguns produtores afirmaram não receber o pagamento no momento da venda, deixando para cobrar o cliente em outra oportunidade, confiando no comprador. Tais características da transação se associam à estrutura de governança híbrida pelo fato desta envolver parceria, cooperação e continuidade no relacionamento das partes (WILLIAMSON, 2000; MÉNARD; SHIRLEY, 2014).

Quando não há *enforcement* formal sobre os canais formais de venda, os produtores informais comercializam também em feiras, mercados, açougues e padarias, mesmo sem selo de inspeção. Nesses casos, a estrutura de governança encontrada é a de mercado, pois não há uma dependência entre produtor e comprador (WILLIAMSON, 2000), afinal, o último adquire o queijo de acordo com a disponibilidade de estoque do produtor. Diante maiores opções de venda, as transações não incorrem em perdas ao produtor caso não sejam realizadas, pois outro comprador pode facilmente acessar o produto. Ademais, as transações não são específicas (WILLIAMSON, 2000), pois não atendem à clientes particulares, como no caso das encomendas. Observa-se então que a ausência do ambiente institucional formal e seu *enforcement*, é o que permite o produtor comercializar numa estrutura de governança de mercado.

Em relação aos produtores formais, esses preferem comercializar nos canais formais de venda, tais quais feiras, mercados, açougues, padarias e loja de conveniência, devido ao maior acesso a clientes. Com maiores facilidades em suas vendas, esses produtores transacionam dentro de uma estrutura de governança de mercado, na qual há produtos disponíveis de acordo com seu estoque, e não há ocorrência de perdas nos casos de não realização da transação. A relação entre ambiente institucional e estruturas de governança é apresentada no seguinte quadro:

Quadro 2 – Ambiente Institucional e Estrutura de Governança

Formalização do produtor	Enforcement formal presente	Garantia da transação	Estrutura de governança	Enforcement formal ausente	Garantia da transação	Estrutura de governança
Informal	Venda	- Reputação - Confiança - Conhecimento das partes	Híbrida	Venda	-	Mercado
	- Encomendas - Atravessador			- Feiras - Açougue - Mercado - Padaria		
Formal	Venda	Regramen- to legal	Mercado	Venda	Regramen- to legal	Mercado
	- Feiras - Mercado - Açougue - Loja de Conveniência			- Feiras - Mercado - Açougue - Loja de Conveniência		

Fonte: elaborada pela autora.

Percebe-se, ao visualizar o quadro que a estrutura de governança é a mesma para os produtores formais e informais na ausência de *enforcement* formal, visto que podem acessar os mesmos mercados, ou seja, os ganhos de coordenação e eficiência das transações, devido à estrutura de governança, podem ser os mesmos.

Uma questão importante observada na pesquisa foi o funcionamento informal da cadeia, devido à ausência de *enforcement* formal nas vendas informais. Todos os produtores que realizam a venda de maneira informal, não encontram problemas com órgãos responsáveis pela fiscalização. Isso reflete na informalidade da cadeia produtiva do queijo artesanal do Paraná, pois demonstra não haver incentivos para que o produtor se formalize, afinal a cadeia funciona – não necessariamente com eficiência – na informalidade. As maneiras de comercialização informal, principalmente a partir de encomendas com entregas e vendas na propriedade, podem representar uma limitação do *enforcement* formal devido à dificuldade de identificação dessas ações. Ou seja, o ambiente institucional e seu *enforcement* leva a configuração da cadeia em direção à produção e comercialização formal ou informal.

5 CONCLUSÃO

A partir dos resultados analisados, verificou-se que o *savoir-faire* e *terroir* não são limitadores para a formalização da atividade. A resistência quanto a pasteurização ou não do leite, por exemplo, acontece muito mais por motivos de custos financeiros e de tempo. Ademais, os produtores aceitam alterar suas receitas, com novos métodos e processos, demonstrando novamente um desapego à receita original. Quanto ao conhecimento técnico dos produtores e higiene de seus processos, percebe-se algumas falhas. As exigências

sanitárias e de higiene são relevantes e claramente mencionadas na lei, tanto federal quanto de queijos artesanais do Paraná, porém não são respeitadas totalmente (quando são). Isso indica a necessidade de treinamento e adaptação por parte dos produtores, que podem ser realizadas com ajuda das organizações de apoio, como visto no caso dos produtores formalizados.

A partir dos resultados analisados, verificou-se que a maneira de comercialização dos produtores de queijos artesanais no Paraná, depende da presença ou não de regramento e *enforcement* no município sobre a produção e venda desses produtos em canais formais e informais. Na presença de um regramento e *enforcement* formal sobre os canais formais de venda, os produtores tendem a vender em canais informais. Nessas transações as relações entre produtor e comprador apresentam características de uma estrutura de governança híbrida, pois envolve proximidade com os compradores visto que não há *enforcement* formal para garantir a transação, que passa a ser baseada na confiança, reputação e repetição das transações. Também no contexto de um regramento e *enforcement* presente, encontram-se produtores formais, que estão adequados às leis de produção queijeira do município, e por isso conseguem comercializar em canais formais, como feiras, padarias, açougues, etc. Diante as características de produção e comercialização desses produtores – formais e informais – nos canais formais, a estrutura de governança encontrada é a de mercado, a qual não envolve custos de quebra contratual, pois o contrato não é necessário – a venda ou não para um consumidor, não compromete a venda para outro.

Também dependente do ambiente institucional é a venda pelo intermediário. Esse só consegue vender o produto formalmente, caso o queijo possua selo de inspeção, e seja vendido dentro dos limites municipais do selo. No caso dos produtores entrevistados que realizam a venda para atravessadores, seus produtos são informais. Diante disso, as vendas requerem o conhecimento do intermediário, devido à ausência de mecanismos formais de garantia da transação, que podem levar a custos de quebra contratual diante a dificuldade de acesso a mercado desses produtores. Da mesma forma, as vendas por encomendas requerem confiança e conhecimento sobre a reputação do comprador. Diante tais características, a estrutura de governança encontrada é a híbrida.

Em síntese, a configuração da cadeia, compreendendo suas etapas de obtenção da matéria-prima (produção leiteira), processamento (produção queijeira) e comercialização, depende do ambiente institucional: i) informal: em relação à resistência dos produtores quanto a alteração de seus métodos produtivos, e quanto a preferência do consumidor, o qual não se baseia em regras de ambiente institucional formal, ao preferir produtos informais, incentivando a informalidade; ii) formal: de acordo com as regras formais e *enforcement* nos

municípios, que influencia principalmente no acesso a mercado dos produtores, e a partir das organizações de apoio, as quais seguem as regras de ambiente institucional formal e levam informação e suporte aos produtores, em direção a formalização.

O funcionamento do mercado informal sem restrições, identificado na pesquisa, pode ser mudado à partir da regulamentação da nova lei de queijos artesanais do Paraná. Flexibilizando as regras para obtenção do SIM, os produtores podem obtê-lo mais facilmente, permitindo-os sair da informalidade. A descoberta de mais organizações de apoio e o estudo de sua influência em cadeias informais, pode ser uma pesquisa relevante a realizar no futuro, principalmente diante a mudanças no ambiente institucional, como o caso da criação da lei mencionada.

A principal limitação do trabalho se deu principalmente quanto à dificuldade de acesso aos produtores. Por se encontrarem, na maioria dos casos, na informalidade, houve muito receio por parte destes em conceder entrevista, com medo de sofrerem represálias.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, E.S.; NADER, A. **Ocorrência de Coliformes Fecais e *Escherichia Coli* em queijo tipo Minas Frescal de produção artesanal, comercialização em Poços de Caldas, MG.** Revista Higiene Alimentar, vol. 16, n° 102/103, p. 71-73, setembro/dezembro, 2002.

AMBROSINI, L.B.; MIGUEL, L.A.; FILIPPI, E.E. **Evolução e diferenciação dos Sistemas Agrários nos Campos de Cima da Serra:** origem dos pecuaristas familiares produtores do Queijo Serrano. Desenvolvimento e Meio Ambiente, v. 26, p. 171-187, jul./dez. Editora UFPR, 2012.

ATLAS.TI. **Atlas.ti qualitative data analysis.** Disponível em: <<http://atlasti.com/product/v7-windows/>>. Acesso em: 20 maio, 2018.

BÁNKUTI, F.I.; MADRONA, G.S.; POZZA, M.S.S.; BÁNKUTI, S.M.S.; SANTOS, S.S.; RESSUTE, J. **Potencialidades tecnológicas e qualidade da cadeia produtiva do Queijo Colonial na região Sul do Brasil:** uma revisão. FTT Journal of Engineering and Business, São Bernardo do Campo – SP, p. 50-74, setembro, 2017.

BARDIN, L. **Análise de Conteúdo.** Traduzido por Luís Antero Reto e Augusto Pinheiro. São Paulo. Edições 70, 2011.

BISCHOF, M.S. **Abertura do concurso de queijos artesanais brasileiros – 4ª etapa.** In: Concurso de Queijos Artesanais: etapa Londrina. Expolondrina, Londrina, 10 de abril de 2018.

CENTRAL CULTURA. **Concurso Queijos Artesanais do Paraná terá guarapuavanos na fase final.** Disponível em: <<http://www.centralcultura.com.br/?pag=noticias.php&id=55350>>. Acesso em: 05 julho, 2018.

CHALITA, M. A. N. **Agricultura Familiar e seus Novos Vínculos com a Prática Econômica.** Agric. São Paulo, São Paulo, v. 53, n. 2, p. 125-139, jul./dez. 2006.

CRUZ, F.T.; MENASCHE, R. O debate em torno de queijos feitos de leite cru: entre aspectos normativos e a valorização da produção tradicional. Revista Vig Sanit Debate; 2 (04):34-42, 2014.

DORES, M. T.; FERREIRA, C.L. L. F. **Queijo Minas Artesanal, Tradição Centenária: Ameaças e Desafios.** Revista Brasileira de Agropecuária Sustentável (RBAS), v. 2, n.2, p. 26-34, Dezembro, 2012.

FERREIRA, R. G. P. **As leis do queijo.** Slowfood, 2013. Disponível em: <<https://www.slowfoodbrasil.com/textos/queijos-artesanais/619-as-leis-do-queijo>>. Acesso em: 20 março, 2018.

IPARDES. **Caracterização Socioeconômica da Atividade Leiteira no Paraná.** Curitiba, 2009. Disponível em: <http://www.ipardes.gov.br/biblioteca/docs/sumario_executivo_atividade_leiteira_parana.pdf>. Acesso em: 16 novembro de 2018.

JOSKOW, P. L. **New Institutional Economics: a report card.** Conference of International Society of New Institutional Economics, Proceedings... Budapest, Hungary, September, 2004.

JÚNIOR, S. S.; MARANHÃO, C.J.A.; BARÉA, M. **As potencialidades do queijo colonial como produto de Indicação Geográfica (IG) para Chapecó-SC.** Caderno de Geografia, v.26, n.46, 2016.

KRONE, E.E. **Identidade e Cultura nos Campos de Cima da Serra (RS):** práticas, saberes e modos de vida de pecuaristas familiares produtores do Queijo Serrano. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural) - Faculdade de Ciências Econômicas, UFRGS, Porto Alegre, 2009.

LEGISWEB. **Lei Nº 19599 de 17/07/2018.** Disponível em: <<https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=365149>>. Acesso em 08 agosto, 2018.

MALUF, R. S. **Mercados agroalimentares e a agricultura familiar no Brasil:** agregação de valor, cadeias integradas e circuitos regionais. Ensaios FEE, Porto Alegre, v. 25, n. 1, p. 299-322, abr. 2004.

MAPA. **Valor Bruto da Produção Agropecuária (VPB).** Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/politica-agricola/valor-bruto-da-producao-agropecuaria-vbp>>. Acesso em: 14 julho de 2018.

MÉNARD, C. **The Economics of Hybrid Organizations.** Journal of Institutional and Theoretical Economics, 345–376 – ISSN 0932-4569, 2004.

MÉNARD, C.; SHIRLEY, M. M. **The future of new institutional economics:** from early intuitions to new paradigm? Journal of Institutional Economics, v. 10, n. 4, 2014.

MENEZES, S.S.M.; CRUZ, F.T.; MENASHE, R. **Queijo de Coalho e Queijo Artesanal Serrano:** identidades de produtores e de consumidores associadas a atributos de qualidade. VIII Congresso Lationamericano de Sociología Rural, Porto de Galinhas, 2010.

MILKPOINT. **Cerca de 30% do leite produzido no Paraná não atende a normas do MAPA.** Disponível em: <<https://www.milkpoint.com.br/noticias-e-mercado/giro-noticias/parte-do-leite-produzido-no-parana-nao-atende-normas-do-ministerio-da-agricultura-207808/>>. Acesso em: 16 setembro, 2018^a

MILKPOINT. **Selo Arte vs SIB:** entenda os caminhos para o comércio de produtos artesanais. Disponível em: <<https://www.milkpoint.com.br/colunas/rafael-fagnani/selo-arte-vs-sisb-entenda-os-caminhos-para-o-comercio-de-produtos-artesanais-209366/>>. Acesso em 01, dezembro, 2018^b.

NORTH, D. **Institutions.** Journal of Economic Perspectives - Volume 5, Winter 1991-Pages 97-112, 1991.

NORTH, D. **Intitutions, Institutional Change and Economic Performance.** Cambridge: Cambridge University Press: 1990.

OLIVAL, A.A.; CAMPOS, D. F. S.; FERREIRA, F.; FONSECA, L. F. L.; SANTOS, M. V.; DIAS, R. A. **Hábitos de consumo do leite informal, associados ao risco de transmissão de doenças, no município de Pirassunga, SP.** Revista Higiene Alimentar, vol. 16, nº 102/103, p. 35-40, setembro/dezembro, 2002.

PACHOUD, C.; COY, M. **Relações de Proximidade entre atores locais e as Dinâmicas de Desenvolvimento Territorial:** análise da cadeia produtiva do Queijo Artesanal Serrano nos Campos de Cima da Serra/RS. In: VIII

Seminário Internacional sobre Desenvolvimento Regional. Santa Cruz do Sul, RS, Brasil, 13 a 15 de setembro de 2017.

PLANALTO. **Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2017/Decreto/D9013.htm>. Acesso em: 10 dezembro, 2018.

RONCATTI, R. **Desenvolvimento e caracterização do queijo Santo Giorno, típico do sudoeste do Paraná, produzido com leite cru e fermento endógeno**. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em tecnologia de processos químicos e bioquímicos) - Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Pato Branco, 2016.

RURALPECUARIA. Boas práticas de manejo de ordenha - **Teste para Mastite Subclínica (CTM)**. Disponível em: <<http://ruralpecuaria.com.br/tecnologia-e-manejo/doenca-ovina/boas-praticas-de-manejo-de-ordenha-teste-para-mastite-subclinica-ctm.html>>. Acesso em 03 janeiro, 2019.

SAES, M. S. M.; SILVEIRA, R. L. F. **Novas formas de organização nas cadeias agropecuárias brasileiras: tendências recentes**. Estudos Sociedade e Agricultura. Vol. 22, nº 1, p. 386-407, 2014.

SCHNEIDER, S.; FERRARI, D. L. **Cadeias curtas, cooperação e produtos de qualidade na agricultura familiar** – o processo de realocação da produção agroalimentar em Santa Catarina. Organizações Rurais & Agroindustriais, vol. 17, núm. 1, enero-marzo, pp. 56-71, 2015.

SEBRAE. **Queijos Nacionais**. 2008. Disponível em: <bis.sebrae.com.br/bis/conteudoPublicacao.zhtml?id=2637>. Acesso em: 5 fevereiro, 2018.

SENADO. **Selo com a inscrição “Arte” passa a identificar produtos artesanais de origem animal**. Disponível em: <<https://www12.senado.leg.br/noticias/videos/2018/06/selo-com-a-inscricao-arte-passa-a-identificar-produtos-artesanais-de-origem-animal>>. Acesso em: 15 dezembro, 2018.

SLOW FOOD. **Queijos Artesanais Brasileiros**. Disponível em: <http://cienciadoleite.com.br/noticia/3835/queijos-artesanais-brasileiros>. Acesso em: 18 março, 2018.

STRAPAZZON, J. **Análise da sustentabilidade da cadeia produtiva com a denominação de origem do queijo Santo Giorno**. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção e Sistemas – PPGEPS) – Universidade Tecnológica Federal do Paraná – UTFPR, Pato Branco, 2016.

TRIVIÑOS, A. N. S. **Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação**. São Paulo: Atlas, 1987.

USDA - **United States Department of Agriculture, 2017**. Disponível em: <<https://apps.fas.usda.gov/psdonline/app/index.html#/app/home/statsByCountry>>. Acesso em 22 março, 2018.

VIEIRA, M.M.F. **Por uma boa pesquisa (qualitativa) em Administração**. In: Pesquisa qualitativa em administração: teoria e prática. Rio de Janeiro: FGV, 2006.

WILLIAMSON, O.E. **The New Institutional Economics: Taking Stock, Looking Ahead**. Journal of Economic Literature, vol. 38, n. 3, September, p. 595-613, 2000.

ZENGER, T. R.; LAZZARINI, S.G.; POPPO, L. **Informal and Formal Organization in New Institutional Economics**. In: P. Ingram, and B. S. Silverman, eds. Advances in Strategic Management, 19, 275-303, 2001.

ZYLBERSZTAJN, D. **Conceitos gerais, evolução e apresentação do sistema agroindustrial**. In: ZYLBERSZTAJN, D; NEVES, M. F. Economia e gestão dos negócios agroalimentares: indústrias de alimentos, indústria de insumos, produção agropecuária, distribuição. São Paulo: Pioneira, 2000.

ZYLBERSZTAJN, D. **Papel dos Contratos na Coordenação Agro-industrial: um olhar além dos mercados**. RER, Rio de Janeiro, vol. 43, nº 03, p. 385-420, julho/set 2005 – Imprensa em setembro 2005.