



# TRADIÇÃO E MODERNIDADE NA PRODUÇÃO DE EMBUTIDOS ARTESANAIS NA REGIÃO DE BLUMENAU, EM SANTA CATARINA

DOI: <http://dx.doi.org/10.18616/pidi06>

Valdinho Pellin – FURB

*E-mail:* [prof.pellin@tpa.com.br](mailto:prof.pellin@tpa.com.br)

Leonilda Wessling – FURB

*E-mail:* [leonilda.wessling@gmail.com](mailto:leonilda.wessling@gmail.com)

Oklinger Mantovanelli Jr. – FURB

*E-mail:* [Oklingerfurb@gmail.com](mailto:Oklingerfurb@gmail.com)

## SUMÁRIO

## INTRODUÇÃO

A produção de embutidos derivados de suínos na região de Blumenau, em Santa Catarina, constitui-se em uma prática consolidada desde a ocupação da região, tornando-se tradicional. Essa produção pode ser entendida como parte de um contexto histórico-cultural formado inicialmente pela luta em busca da subsistência de pequenos produtores rurais e remete-se a um período em que tudo deveria ser utilizado para não ocorrer perdas, uma vez que o alimento é parte essencial de uma necessidade em situação de escassez.

No entanto, é possível observar que formas históricas de apropriação do espaço em dinâmicas territoriais típicas da produção rural em pequenas propriedades vêm sofrendo transformações oriundas do tensionamento dessas culturas e formas de produção e dos imperativos do modelo de desenvolvimento industrial.

Nesse contexto, o capítulo tem por objetivo identificar as práticas tradicionais, bem como as transformações que vêm ocorrendo na produção de embutidos e seus derivados, a partir da carne suína, na região de Blumenau, em Santa Catarina. Além disso, busca identificar quais os produtos tradicionais mais produzidos na região pesquisada.

Metodologicamente, trata-se de um estudo qualitativo voltado à análise das técnicas de produção do alimento. Optou-se por pesquisar três produtores selecionados intencionalmente, e com níveis diferenciados de produção, por meio da aplicação de entrevistas semiestruturadas. O primeiro produtor pesquisado possui o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), que permite a venda do produto somente no município onde é processado. O segundo produtor não possui licença para a produção e a comercialização dos embutidos e derivados, portanto, trabalha na informalidade. Finalmente, o terceiro produtor possui o Serviço de Inspeção Estadual (SIE), que permite a comercialização de seus produtos em todo o território catarinense.

Em relação à questão estrutural do trabalho, além da introdução, o capítulo se divide em mais quatro seções. A primeira delas procura efetuar uma discussão articulando desenvolvimento, produtos tradicionais e indicação geográfica. A segunda seção aborda a produção de embutidos a partir da carne suína na região de Blumenau (SC). A seção seguinte se dedica ao estudo de caso, abordando as práticas tradicionais de produção, seus produtos e transforma-

ções a partir da realidade identificada na área de estudo. Finalmente, a última seção procura apresentar as considerações finais.

## **DESENVOLVIMENTO, PRODUTOS TRADICIONAIS E INDICAÇÃO GEOGRÁFICA**

Desenvolvimento pode ser entendido como um processo de mudança social viabilizado pela mobilização de recursos, com o objetivo de alcançar fins previamente estabelecidos por uma coletividade ou por grupos sociais que a representam (SOUZA; THEIS, 2009, p. 12). Uma característica importante do desenvolvimento é sua relação com o endógeno. Para Sachs (2003), todo desenvolvimento tem base e/ou resultado eminentemente local.

O desenvolvimento, portanto, está diretamente dependente da autoconfiança coletiva na capacidade para inventar recursos, movimentar aqueles já existentes e agir em forma cooperativa e solidária no próprio território (BOISIER, 2003).

Particularmente em relação aos recursos, existem pelo menos quatro categorias que interessam para o desenvolvimento: em primeiro lugar, os tradicionais recursos materiais (recursos naturais, equipamentos de infraestrutura, recursos de capital); em segundo, os recursos humanos (não só em quantidade, mas em qualidade); em terceiro lugar, os recursos psicossociais, que têm a ver com a autoconfiança coletiva, a vontade coletiva, a perseverança etc.; por fim, os recursos do conhecimento, fundamentais para o desenvolvimento no século XXI (BOISIER, 1999).

As categorias apontadas por Boisier (1999) caminham na direção de reconhecer a importância da identidade local e, nesse particular aspecto, Pollice (2010) estabelece várias interações possíveis entre identidade e desenvolvimento, como demonstra o quadro a seguir:

**Quadro 1 - Interações entre Identidade e Desenvolvimento**

Indicador	Interações entre identidade e desenvolvimento
Identidade e valores sociais	A identidade territorial tende a reforçar o poder normativo dos valores éticos e comportamentais localmente compartilhados. Algumas vezes, a identidade se funda sobre o compartilhamento desses valores, que são sentidos pela comunidade local como expressão tangível da própria especificidade cultural. Sobre o plano socioeconômico, a presença desses valores e, sobretudo, o entrecruzamento deles, consente em melhorar o nível de relação produtiva e comercial, favorecendo a manifestação daquelas formas de colaboração competitiva que constituem o fundamento das economias distritais.
Identidade e transferência do saber	Manifesta-se por meio de um “apego afetivo” ao saber localmente determinado e de uma propensão mais forte em outro lugar para a atualização desse patrimônio cognitivo.
Identidade e sentido de pertença	O sentido de pertença constitui o cimento do sistema econômico-territorial e impele os atores locais a preferirem, também na presença de algumas deseconomias, conter relações transacionais e colaborativas no interior do âmbito local.
Identidade e valorização dos recursos territoriais	O desenvolvimento endógeno se substancia na capacidade da comunidade local de “colocar em valor” o território e aqueles recursos não localizáveis que se constituem em elemento de diferenciação, em torno dos quais se pode construir a estratégia de desenvolvimento local. A valorização desses recursos não provém somente da disponibilidade de competências locais adequadas, mas também da sensibilidade da comunidade local, que tende a ser tanto mais permeável quanto maior é o valor identitário que a tais recursos se reconhece no âmbito local.
Identidade e política	Em escala local, a adoção de um modelo eficaz de governança resulta tanto mais simples quanto maior é o sentimento identitário que permeia o agir político. Objetivos e estratégias de desenvolvimento, uma vez definidos no seio da arena política, tornam-se objeto de um processo de apropriação por parte da comunidade local, segundo o modelo de compartilhamento ativo que se substancia em um suporte concreto e fatural à atuação dos mesmos.
Identidade e sustentabilidade	Os sentimentos identitários determinam, em nível local, um apego afetivo aos valores paisagísticos e culturais do território que tende, por sua vez, a traduzir-se na adoção de comportamentos individuais e coletivos voltados à tutela e à valorização daqueles valores. Não são somente as qualidades tangíveis do território a serem preservadas, mas também aquelas intangíveis, como os valores éticos e culturais e, mais em geral, todas as expressões da especificidade cultural do lugar. A presença de uma forte identidade territorial favorece a maturação de modelos de desenvolvimento sustentável, enquanto esse se funda sobre a valorização da especificidade dos lugares; valorização que é tanto mais eficaz quanto maior é o envolvimento ativo da comunidade local.

**Fonte:** Adaptado de Pollice (2010).

Nesse contexto, estratégias de desenvolvimento podem ser pensadas a partir do local, identificando e estimulando potencialidades locais. Sachs

(1995) defende que para promover o desenvolvimento é preciso levar em consideração certas especificidades: contexto histórico e cultural – cujo desenvolvimento deve ser apreendido em sua dinâmica processual; contexto ecológico – a diversidade climática e biológica deve ser vista como potencial de recursos que podem ser aproveitados; e contexto institucional – que reflete a dimensão e o nível de organização das sociedades humanas.

O entendimento é que regiões e lugares, a partir de suas especificidades e potencialidades, podem encontrar formas de transformação de suas realidades, em busca de melhoria da qualidade de vida (CALDAS, 2003). O desenvolvimento a partir do local pode se substanciar na capacidade da comunidade de “colocar valor” ao território e, em particular, àqueles recursos que não podem ser encontrados em outro lugar, mas que podem constituir elemento de diferenciação, formando certos *plus* competitivos em torno dos quais se poderiam construir estratégias de desenvolvimento local (POLLICE, 2010).

A relação entre recursos locais e desenvolvimento também é defendida por Aydalot (1985, p. 109) ao afirmar que “[...] é no cenário local, por meio da valorização dos recursos locais e com a participação da população, que o desenvolvimento poderá realmente responder às necessidades da população”.

Uma das estratégias para promover produtos tradicionais que tem demonstrado relativa eficiência, sobretudo na União Europeia, é o reconhecimento desses produtos por meio das Indicações Geográficas (IGs). Experiências emblemáticas em vários países demonstram que IGs, sobretudo as agroalimentares, podem estimular dimensões importantes do desenvolvimento, principalmente em regiões rurais fragilizadas economicamente. A principal delas é a dimensão econômica, mas outras dimensões também podem ser estimuladas, como as dimensões social, cultural e até mesmo ambiental (PELLIN, 2016).

Para a *Organización Mundial de la Propiedad Intelectual - OMPI* (s.d.), a Indicação Geográfica<sup>2</sup> pode ser definida como “[...] un signo utilizado para pro-

<sup>2</sup> No Brasil, as IGs são regidas pela Lei de Propriedade Industrial (Lei nº 9.279/96) e pela Resolução nº 75/00 do Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). De acordo com a legislação, existem dois tipos de IGs: Indicação de Procedência (IP), que é considerada quando a área geográfica é conhecida como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço, e Denominação de Origem (DO), que é identificada quando qualidades ou características do produto decorrem exclusiva ou essencialmente em função do meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos (CRUZ et al., s.d.). Até setembro de 2016, o país possuía 40 IGs e nove DOs reconhecidas. Além disso, foram reconhecidas até aquele período oito DOs estrangeiras (INPI, 2016).

*ductos que tienen un origen geográfico concreto y posuen cualidades o una reputación derivadas específicamente de su lugar de origen”* (LIMA, 2013, p. 214).

Por estar pautado nos saberes, no modo de ser e de fazer local, o reconhecimento de produtos e serviços com IG serve de apoio para a preservação do patrimônio material e imaterial. Representa uma importante ferramenta para o desenvolvimento territorial sustentável ao permitir que os territórios promovam produtos por meio da autenticidade da produção ou das peculiaridades ligadas à sua história, cultura ou tradição, estabelecendo o direito reservado aos produtores estabelecidos no referido território (DULLIUS, 2009). Trata-se de uma apropriação devida e um reconhecimento legítimo aos conhecimentos tradicionais regionais (LIMA, 2013, p. 213). Um exemplo emblemático pode ser observado na região de Midi-Pyrénées, na França, especificamente em Roquefort. Nessa região, o conhecimento tácito distribuído permitiu que essa pequena localidade fabricasse o queijo Roquefort. Não há fábricas de queijo, mas todos da comunidade sabem como fabricá-lo. Além disso, qualquer consumidor em qualquer parte do mundo sabe que se trata de um produto caro devido à sua qualidade elevada (BOISIER, 2002).

A partir dessas discussões, entende-se ser possível e particularmente importante promover e identificar o potencial de cada território, organizando-o, na medida do possível, a partir de potencialidades locais. Em relação aos territórios rurais, trata-se de investir na inovação e na multifuncionalidade desses espaços (PELLIN, 2016). Na opinião de Caldas, Cerqueira e Perin (2005), a capacidade de inovação de um território estaria vinculada à natureza criativa de seus habitantes, ou seja, à capacidade de transformar seus recursos, sejam eles humanos, ambientais, culturais ou artísticos, em produtos de atração e comercialização. O desenvolvimento local, portanto, deveria contemplar ações de valorização dos recursos humanos para transformar o território em que vivem.

É nesse aspecto que as IGs permitiriam a promoção dos produtos por meio de seus territórios, criando valor local, beneficiando a comunidade e tornando-se ferramenta de desenvolvimento. Seu papel é ainda mais importante em áreas onde há baixos volumes de produção e escala, geralmente em função da tradicionalidade da produção. Nesse caso, busca-se agregar valor a essa tipicidade. IGs também são ferramentas para a preservação da biodiversidade, o conhecimento regional e os recursos naturais (KAKUTA, 2006).

Em relação ao Brasil, há entendimento de que o país possui grande potencial para reconhecimento de IGs, principalmente em função de sua ex-

tensão territorial, miscigenação cultural e diversidade climática. Em Santa Catarina, por exemplo, pesquisas recentes<sup>3</sup> identificaram pelo menos vinte e sete produtos com potencial de reconhecimento, dois quais seis estão na região de Blumenau<sup>4</sup>: cristais, cerveja artesanal, cachaça, banana, queijo *kochkäse* e linguiça (PELLIN, 2016).

## PRODUÇÃO DE EMBUTIDOS A PARTIR DE CARNE SUÍNA NA REGIÃO DE BLUMENAU (SC)

A colonização da região de Blumenau teve início a partir da implantação da Colônia Blumenau, fundada por Hermann Bruno Otto Blumenau. A garantia da posse da terra foi considerada uma grande motivadora para a imigração alemã. A população que habitava o campo, os camponeses, viviam, na Europa do século XIX, uma condição de campesinato. O campesinato é caracterizado pelo modelo de produção da subsistência, em que a família é responsável por promover o seu próprio sustento. Ou seja, sob uma estrutura de pequena propriedade. A colônia Blumenau veio a falir e passou a ser nacional em 1860, com a nomeação do Dr. Blumenau pelo Imperador D. Pedro II como administrador da colônia. Após esses dez anos de extrema pobreza, ela foi se tornando agrícola e industrial e com isso prosperou. Isso porque obteve ajuda financeira do poder público. Assim, ampliou-se também a propagação sobre a colônia na Alemanha e na Suíça. Se em 1859 não havia mil habitantes na colônia, em 1869 já havia 5.985 habitantes (CENTENÁRIO DE BLUMENAU, 1950).

Para Tramontini (1994, p. 55), “[...] se a promessa de se tornarem proprietários se colocava como o mais intenso motivador da aventura emigratória, a terra vai constituir-se no bem maior dos colonos”. É na pequena propriedade que o imigrante e seu descendente de origem alemã reproduzem os costumes e tradições que passam a ser transmitidos e incorporados pelas gerações seguintes. Nessa direção, Woortmann e Woortmann (1997, p. 15), lembram que, ao trabalhar a terra, “[...] o camponês produz categorias sociais, pois o processo

<sup>3</sup> A pesquisa foi coordenada por pesquisadores da Universidade do Contestado (UNC) e envolveu pesquisadores de todas as regiões do Estado. Uma síntese da pesquisa pode ser verificada em Sakr et al. (2015).

<sup>4</sup> Embora nenhum destes produtos esteja reconhecido com IG, em todos eles já ocorrem discussões em relação a uma possível solicitação de reconhecimento para os produtos.

de trabalho além de ser um encadeamento de ações técnicas, é também um encadeamento de ações simbólicas. [...] além de produzir cultivos, o trabalho produz cultura”.

A produção de embutidos derivados de suínos na região de Blumenau constitui-se em uma prática constante desde a ocupação da região, tornando-se tradicional. Para Da Matta (1990, p. 48), “[...] sem uma tradição, uma coletividade pode viver ordenadamente, mas não tem consciência do seu estilo de vida”. A tradição tem sido um marco para as famílias moradoras da região estudada, porque foi ela que possibilitou a subsistência do grupo familiar.

Essa produção de embutidos, a partir dos derivados dos suínos (linguiça, morcela) e outros produtos, como o torresmo, a geleia, a cabeça, as orelhas, os pés e o mocotó, fazia parte da produção tradicional dos primeiros anos da Colônia de Blumenau e servia para alimentar, durante dias, uma família nuclear. Sem energia elétrica na região, o ato de embutir os derivados de suínos permitia às famílias terem carne para consumo por um longo período, uma vez que não tinham refrigeradores. A busca por soluções ao problema da fome no início da ocupação da região de Blumenau pode ter resultado nessa utilização completa do suíno.

A Colônia de Blumenau, sem muito amparo, levou os primeiros colonizadores a encontrarem apenas insegurança e medo dos perigos da mata. Para Silva (1988 *apud* WESSLING, 2007, p. 24), “[...] o que possibilitou a fixação e o trabalho à terra foi que quatro quilômetros abaixo havia algumas famílias de Pocinho e Belchior que haviam migrado da Colônia São Pedro de Alcântara fundada em 1829”. O que o empreendedor pretendia ao transferir para a sua colônia eram as bases da estrutura campesina vivida na Europa; com isso, priorizou o trabalho na pequena propriedade. Portanto, a família rural que se destaca em alguns textos diz respeito ao modo de produção camponês e às relações familiares no trabalho, por envolver os valores culturais e a hierarquia do saber e do poder entre os membros (WESSLING, 2007).

Para se ter uma ideia das dificuldades no início da colonização, de acordo com Silva (1988, p. 15), os camponeses “[...] entregavam-se à extração da madeira, abundantíssima, de que eram serradas, a braços, toras e tábuas”. Portanto, identifica-se aqui que nos primeiros anos da colônia o trabalho foi árduo e exigia muita dedicação, organização familiar e criatividade para vencer os desafios, inclusive a falta de alimentos e o seu preparo.



Segundo Silva (2001, p. 31), o camponês “[...] não procurou, de modo algum, mudar a sociedade, mas somente mudou de sociedade, transferiu-se para a América onde procurou, e em parte conseguiu, reconstruir um novo núcleo social segundo o modelo daquele deixado na pátria”.

Woortmann (apud SILVA, 2001, p. 33) destaca, ainda, que

A emigração foi, portanto, também desencadeada a partir do próprio sistema camponês. Ela foi, ao mesmo tempo, desencadeada por e organizada pelo sistema de parentesco: uma dimensão desse sistema, como o padrão de herança, expulsava pessoas; outra dimensão o ‘espírito de parentesco’, fazia com que a migração se fizesse através de grupos de parentes (irmãos, primos, etc., assim como afins) que iriam replicar o modelo em outro lugar, para, em seguida, recomeçarem tudo de novo.

A organização familiar na formação da Colônia de Blumenau se deu a partir de um modelo já vivido na terra de origem – Alemanha do século XIX. Portanto, essa estrutura foi se configurando em uma nova sociedade, porém com as mesmas características. Essa tem sido a razão pela qual os produtores pesquisados se apresentam como sendo de origem europeia, em especial alemã.

A produção de alimentos (embutidos) pode ser entendida como um bem simbólico, porque está impregnada de *habitus*, gostos e padrões culturais que não são absolutamente homogêneos. O uso da carne suína tem sido na região de estudo uma prática cultural, pois envolve todo um saber, um saber fazer. Portanto, um *habitus*. “*Habitus* é o princípio gerador e unificador que retraduz as características intrínsecas e relacionais de uma posição em um estilo de vida.” (BOURDIEU, 1996 p. 22). Dentro desse contexto, para Bourdieu (1996), envolve bens e práticas. Além disso, a produção de alimento expressa uma condição social que é socialmente construída e socialmente modificada. Ademais, segundo Laburthe-Tolra e Warnier (1997, p. 398), “[...] as fronteiras alimentares correspondem à fronteira sociocultural, isso identifica que os alimentos não servem apenas para comer, mas também para serem pensados”.

Na produção de alimentos, há toda uma simbologia que Abreu (2003) irá chamar de conhecimento intangível ou imaterial. Para Abreu (2003, p. 11), “[...] recentemente, com a aprovação do Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000, instituiu-se o inventário e o registro do denominado patrimônio imaterial”. Esse tipo de transmissão do conhecimento por meio da prática de produ-

ção de alimento pode aqui ser considerado um bem imaterial<sup>5</sup> que precisa ser registrado para que as gerações futuras possam usufruir desse tipo de conhecimento.

Portanto, essa é uma preocupação, pois a produção de embutidos pode estar passando por transformações rápidas, incorporando toda uma prática mercantil cujo grande objetivo é o lucro e, em especial, a ampliação do mercado. Para Abreu (2003, p. 11)

Essa é uma preocupação antiga que já vem sendo escoada nos grupos de discussão da área cultural durante a Constituição de 1988, tanto assim que os artigos 215 e 216 da Constituição Federal referem-se, de modo explícito, às responsabilidades do poder público com a colaboração da comunidade, na promoção e proteção do patrimônio cultural.

Dentro desse contexto do patrimônio, está-se referindo à identidade, à ação e à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira. Portanto, a preservação do patrimônio cultural é uma prática social (ABREU, 2003).

A fome pode ser considerada um problema social quando ela afeta a capacidade de pensar. Portanto, uma boa alimentação pode servir como remédio, fortalecendo e fazendo com que esse sujeito tenha capacidade para criar seus mecanismos de defesa, tanto físicos quanto sociais. Para se ter uma ideia da fome no Brasil, em 1974, o país era a oitava potência mundial na produção de alimentos e o sexto país no mundo com uma população gravemente desnutrida. Essa realidade brasileira Abramovay (1985, p. 30) chama de “*mortos-vivos*”. E é dentro dessa realidade social, no início da colonização no Médio Vale do Itajaí, com a formação da Colônia Blumenau, que foi pensada a produção de embutidos, a qual surgiu de uma necessidade como parte de um contexto histórico-cultural formado, inicialmente, pela luta em busca da subsistência. Esse modelo de produção, que se alterou na Colônia Blumenau, foi classificado de acordo com cada tipo de produção de embutidos.

---

<sup>5</sup> Nesse aspecto, é importante destacar os esforços do IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional para a proteção dos bens imateriais, ou seja, do modo de fazer. Um exemplo desse esforço foi o projeto desenvolvido nos municípios que compõem os Roteiros Nacionais de Imigração, em Santa Catarina. Esse projeto buscou identificar, preservar e valorizar as formas de produção e os produtos tradicionais (pães, queijos, embutidos, doces e geleias) das pequenas propriedades rurais, possibilitando a continuidade das formas tradicionais de produção.

## PRODUTORES PESQUISADOS: PRÁTICAS TRADICIONAIS DE PRODUÇÃO, SEUS PRODUTOS E TRANSFORMAÇÕES

Em relação aos produtores pesquisados, o primeiro possui o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), que permite a comercialização do produto somente no município onde é processado. O segundo produtor não possui licença para a produção e a comercialização dos embutidos e derivados, portanto, trabalha na informalidade. O terceiro produtor possui o Serviço de Inspeção Estadual (SIE), que permite a venda dos produtos em todo o território catarinense.

O primeiro produtor de embutidos pesquisado reside no município de Blumenau, SC. Ele possui um estabelecimento de produção e comercialização desde 1990. Nesse estabelecimento, pai e filho iniciaram as atividades do empreendimento. Atualmente, sua coordenação está nas mãos do filho, que possui como visão de futuro a continuidade do negócio. A experiência no trabalho com embutidos de carne suína foi aprimorada por meio da contratação de um funcionário, isso porque a experiência familiar na produção era pequena. No ato da produção, todo o núcleo familiar auxilia mutuamente. Apesar desse empreendimento ter uma característica não tradicional na sua essência, ele foi se tornando tradicional quando foi sendo repassado de pai para filho. Quanto ao modelo de inspeção, o produtor possui o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), possibilitando a venda de produtos dentro do município. Uma vez que a carcaça vem de terceiros, o produtor de embutidos não realiza o abate do suíno, uma prática que já vem sendo alterada.

Quanto ao segundo produtor, também morador do município de Blumenau, ele não possui licença para o funcionamento de seu estabelecimento. Sua produção é informal e realizada na propriedade com a ajuda de todo o núcleo familiar. O produtor aprendeu com os pais a produzir a morcela e a linguiça. Com um de seus vizinhos, aprendeu a produzir outros produtos. Essa forma de produção realizada pelo produtor se dá nos finais de semana e constitui-se em uma maneira importante de ampliar a sua renda familiar sem intervir no trabalho assalariado do produtor que trabalha na indústria local.

O terceiro produtor pesquisado localiza-se no município de Pomero-de, próximo a Blumenau, e possui o Serviço de Inspeção Estadual (SIE). O proprietário deu continuidade às atividades iniciadas por seu avô, relacionadas à fabricação de linguiça, ainda no ano de 1930. Na época, a quantidade de carne

comercializada era mínima, porque cada produtor abatia seu próprio suíno. Em 1943, os negócios da família foram assumidos por um de seus filhos; depois, em 1963, iniciou-se uma nova fase com o neto, ou seja, a terceira geração da família. O proprietário passou a atender a supermercados da região com a entrega de produtos derivados do suíno. Até o ano 2000, o proprietário efetuava o abate dos suínos para produzir os embutidos; depois, passou a terceirizar esse abate. Atualmente, o proprietário adquire carcaças prontas no município de Braço do Norte – sul do Estado de Santa Catarina. Com isso, não utiliza mais a carne suína de produtores da região ou de sua criação. Portanto, para os produtores que possuem o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e o Serviço de Inspeção Estadual (SIE), os rituais de preparo dos embutidos já estão parcialmente sendo transformados, pois eles adquirem a carcaça pronta de outras regiões.

Nesse contexto, é possível observar que os produtores que possuem o Serviço de Inspeção Municipal e Estadual efetuam a matança dos suínos de maneira industrializada. Mais do que isso, em alguns casos (como o do produtor pesquisado), as carcaças são adquiridas de outra região do Estado. O processo de produção, portanto, é realizado a partir de um sistema de produção moderno, o que facilita e agiliza o trabalho. Trata-se de um processo de produção alterado pela lógica mercantil.

Por outro lado, o produtor informal abate suínos individualmente, utilizando para isso um dia inteiro, desde o abate até o término do produto, ou seja, quando está pronto para a venda. A família auxilia em todo o processo, inclusive os idosos e as crianças. Os maquinários são rústicos, tudo é realizado de maneira manual. Portanto, desde o abate até a venda dos embutidos, o produtor utiliza técnicas de produção que retratam um modelo tradicional de produção, o qual vem desaparecendo na região de Blumenau.

Dessa forma, observa-se que esse modelo de produção, utilizado pelo produtor informal, está em extinção. Quanto aos produtores que têm o SIM e o SIE, eles estão buscando ampliar seus estabelecimentos e atender às exigências da vigilância sanitária para ampliarem as vendas para outras regiões. Isso porque a possibilidade de estarem comercializando seus produtos em todas as regiões do Estado, como é o caso do SIE, representa a ampliação de mercado e, conseqüentemente, o aumento da produção e do lucro.

Em relação aos principais produtos tradicionais elaborados pelos produtores pesquisados, foram identificados quatro produtos, os quais são apresentados no quadro a seguir, acompanhados de suas principais características:

**Quadro 2** – Apresentação dos produtos tradicionais e suas características

<b>Produto Tradicional</b>	<b>Principais Características do Produto</b>
Linguiça Pura	Elaborada com 80% de carne e 20% de gordura suína, sem nenhuma mistura de outra carne de origem animal; pó húngaro ou sal de cura <sup>1</sup> (para a liga e conservação); sal e temperos variados, de acordo com a receita de cada produtor.
Linguiça Mista	Elaborada com carne suína e carne bovina, tripa natural de porco, gordura, pó húngaro ou sal de cura (para a liga e conservação); sal e temperos variados, de acordo com a receita de cada produtor.
Morcela Branca	Embutido composto de pele, cabeça e vísceras suínas, tripa natural de suíno, sal e temperos variáveis, de acordo com a receita de cada produtor.
Morcela Preta	Embutido composto de pele, cabeça, vísceras suínas e sangue coletado na hora do abate, tripa natural de suíno, sal e temperos variáveis, de acordo com a receita de cada produtor.

<sup>1</sup>Mistura de sais de nitrito e nitrato. Agente de cura e também conservantes capazes de retardar alterações dos alimentos por microrganismos ou enzimas.

**Fonte:** Elaborado pelos autores.

Em relação aos produtos tradicionais identificados, uma particularidade está na conserva das morcelas. Por serem produtos frescos, elas são conservadas em ambientes refrigerados e produzidas a partir do aproveitamento dos subprodutos do processo de elaboração das linguiças, que normalmente são os produtos principais. São produzidas em pequena escala e, de maneira geral, com utilização mais restrita à unidade familiar e às vizinhanças.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este estudo possibilitou identificar que a produção de alimentos resultantes da carne suína (embutidos) com características tradicionais surgiu em um período de escassez alimentar na região. Período esse no qual não havia outra técnica de conservação dos derivados suínos além da produção de embutidos. A não existência de luz elétrica para refrigeração da carne elevou a prática de embutir e garantir sua conservação (defumação), o que tornou possível a comercialização desse produto tanto local como regional. A entrada da luz elétrica, na década de 1970, e a intensificação de produtos conservados em frízeres

não elevou a diminuição da produção e consumo desse tipo de produto. Porém, o que chamou a atenção nesta pesquisa foi a atuação da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que limitou certas práticas tradicionais no ato de embutir alimentos derivados da carne suína, impedindo sua comercialização. O novo modelo de produção sugerido e exigido pela ANVISA poderá levar ao desaparecimento das características originais de produção e ritualização, hoje ainda praticadas pelos produtores que atuam na informalidade. Nesse sentido, a produção tradicional de base familiar pode desaparecer.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ABRAMOVAY, R. *O Que é Fome*. São Paulo: Brasiliense, 1985.
- ABREU, R. *Memória e Patrimônio*. Rio de Janeiro: DP&A/FAPERJ/UNI-RIO, 2003.
- AYDALOT, P. *Économie régionale et urbaine*. Paris: Économica, 1985.
- BOISIER, S. *Teorías Y Metáforas sobre desarrollo territorial*. Santiago de Chile: CEPAL, 1999.
- \_\_\_\_\_. Sociedad del conocimiento, conocimiento social y gestión territorial. In: BECKER, D. F.; BANDEIRA, P. S. (Orgs.). *Respostas regionais aos desafios da globalização*. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2002.
- \_\_\_\_\_. *El desarrollo en su lugar: (el territorio en la sociedad del conocimiento)*. Santiago: Pontificia Universidad del Chile, 2003.
- BOURDIEU, P. *Razões Práticas: sobre a teoria da ação*. 7. ed. Tradução de Mariza Correia. Campinas: Papirus, 1996.
- CALDAS, A. S. As denominações de origem como unidade de planejamento, desenvolvimento local e inclusão social. *Revista de Desenvolvimento Econômico*, Salvador, ano V, n. 8, jul. 2003.
- CALDAS, A. S.; CERQUEIRA, P. S.; PERIN, T. F. Mais Além dos Arranjos Produtivos Locais: as indicações geográficas protegidas como unidades de desenvolvimento local. *Revista de Desenvolvimento Econômico*, Salvador, ano VII, n. 11, jan. 2005.
- CENTENÁRIO de Blumenau: 1850 a 1950. Blumenau: Comissão de Festejos, 1950.

CRUZ, M. C. et al. *Análise de pedidos de indicação geográfica para definição de critérios que possam contribuir para a competitividade do agronegócio brasileiro*. Sem data de publicação. Disponível em: <[http://www.cnpma.embrapa.br/boaspraticas/download/Analise\\_Pedidos\\_Indica\\_Geograficas.pdf](http://www.cnpma.embrapa.br/boaspraticas/download/Analise_Pedidos_Indica_Geograficas.pdf)>. Acesso em: 08 set. 2016.

DA MATTA, R. (Org.). *Edmundo Leach: Antropologia*. Tradução de Alba Z. Guimarães et al.. São Paulo: Ática, 1983.

\_\_\_\_\_. *Relativizando: uma introdução à antropologia social*. 2. ed. Rio de Janeiro: Raco, 1990.

DULLIUS, P. R. *Indicações geográficas e desenvolvimento territorial: as experiências do Rio Grande do Sul*. 2009. 148 f. Dissertação (Mestrado em Extensão Rural) - Universidade de Santa Maria, Santa Maria, 2009.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL - INPI. *Pedidos de indicação geográfica concedidos e em andamento*. Publicado em 2016. Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil>>. Acesso em: 09 set. 2016.

KAKUTA, S. M. *Indicações geográficas: guia de respostas*. Porto Alegre: SEBRAE, 2006.

LABURTHE-TOLRA, P.; WARNIER, J. P. *Etnologia-Antropologia*. Tradução de Anna Hartmann Cavalcant. Petrópolis: Vozes, 1997.

LIMA, G. S. N. M. S. *Indicações Geográficas e Desenvolvimento Territorial Sustentável*. In: RUSSO, S. L.; SILVA, G. F. da (Orgs.). *Capacite: Exemplos de inovação tecnológica*. São Cristóvão: Editora da UFS, 2013.

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL - OMPI. *Las indicaciones geográficas*. Sem data de publicação [on-line]. Disponível em: <[http://www.wipo.int/sme/es/ip\\_business/collective\\_marks/geographical\\_indications.htm](http://www.wipo.int/sme/es/ip_business/collective_marks/geographical_indications.htm)>. Acesso em: 15 jan. 2017.

PELLIN, V. *Indicações Geográficas (IGs), Políticas Públicas e Desenvolvimento Territorial Sustentável: Uma Análise a partir do Processo de Reconhecimento da IG para Chope e Cerveja Artesanal da Região de Blumenau (SC), em sua Arena Pré-Decisional*. 2016. 318 f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Regional) - Universidade Regional de Blumenau, Blumenau, 2016.

POLLICE, F. O papel da identidade territorial nos processos de desenvolvimento local. *Revista Espaço e Cultura*, Rio de Janeiro, n. 27, jan./jun. 2010.

SACHS, I. Em busca de novas estratégias de desenvolvimento. *Estudos Avançados*, São Paulo, v. 9, n. 25, set./dez. 1995.

\_\_\_\_\_. *Inclusão social pelo trabalho: Desenvolvimento humano, trabalho descente e o futuro dos empreendedores de pequeno porte*. Rio de Janeiro: Gramond, 2003.

SAKR, M. R. et al. Produtos com identidade territorial no Estado de Santa Catarina: potenciais para a indicação geográfica. In: DALLABRIDA, V. R. (Org). *Indicação Geográfica e Desenvolvimento Territorial: reflexões sobre o tema e potencialidades no Estado de Santa Catarina*. São Paulo: LiberArs, 2015.

SILVA, J. F. *História de Blumenau*. 2. ed. Blumenau: Fundação “Casa Dr. Blumenau”, 1988.

SILVA, M. C. G. da. *Imigração Italiana e vocações religiosas no Vale do Itajaí*. Blumenau: Edifurb; São Paulo: Unicamp, 2001.

SOUZA, C. M. M.; THEIS, I. M. *Desenvolvimento Regional: abordagens contemporâneas*. Blumenau: Edifurb, 2009.

TRAMONTINI, M. J. A Questão da Terra na Fase Pioneira da Colonização. In: MAUCH, C. V. *Os Alemães no Sul do Brasil: Cultura, Identidade e História*. Canoas: Ulbra, 1994.

WESSLING, L. *A importância do patrimônio fitoterápico na vida dos camponeses que habitam a área rural de Blumenau*. Blumenau: Biblioteca/FURB/TE, 2007. 113 p.

WOORTMANN, E. F.; WOORTMANN, K. *O Trabalho da Terra: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa*. Brasília: UnB, 1997.