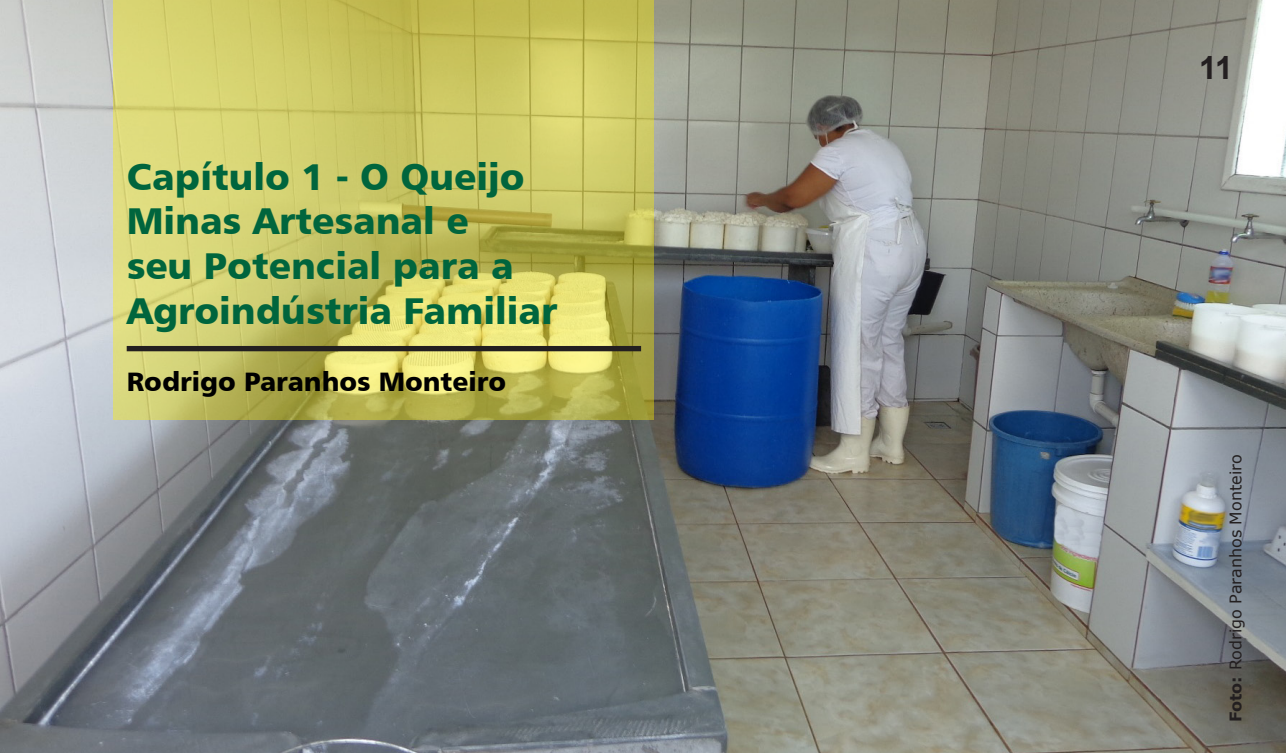


Capítulo 1 - O Queijo Minas Artesanal e seu Potencial para a Agroindústria Familiar

Rodrigo Paranhos Monteiro



Introdução

O Queijo Minas Artesanal (QMA) é um produto tipicamente mineiro que vem ganhando importância crescente no Brasil. Sua principal característica está relacionada aos atributos sensoriais do produto que são conferidos pelos microrganismos originais que fazem parte da microbiota natural do leite e promovem diferentes características de sabor, textura e aroma no queijo (Dores, 2013). Esses microrganismos presentes nos queijos variam de acordo com o clima, a alimentação do rebanho e a forma de processamento do produto. Daí a peculiaridade de cada um dos queijos artesanais de Minas. O QMA do Serro é diferente do QMA da Serra da Canastra que é distinto do QMA de Araxá. Embora existam estas especificidades de cada um dos QMA, o processamento dos queijos em todas as microrregiões tradicionais envolve a adição do pingo (soro fermento)¹ e não contempla a etapa de pasteurização do leite. Esta pasteurização, presente no processamento dos queijos convencionais, elimina os microrganismos patogênicos e reduz a quantidade dos nativos (as bactérias lácticas).

O QMA carrega um “saber fazer” secular que passou a ter instrumentos jurídicos de garantia de exclusividade a partir da segunda década dos anos 2000, com a obtenção de registros de Indicação de Procedência pelo Instituto

¹ Em 2018 foram publicadas duas leis que alteram a permissão relativa à comercialização interestadual dos queijos artesanais. Trata-se da Lei Federal 13.680, de 14/06/2018 conhecida como Lei do Selo Arte e a Lei Estadual 23.157, de 19/12/2018. Ambas ainda necessitam de regulamentação para que as novas regras passem efetivamente a valer.

Nacional de Propriedade Industrial (Inpi). Os QMA do Serro e da Serra da Canastra obtiveram garantia de signos distintivos que estão atrelados a normas de produção e controles específicos. Caso algum produtor de fora das regiões originais do Serro e da Serra da Canastra queira atribuir aos seus produtos a denominação e notoriedade alcançadas pelos QMA, existem instrumentos legais que preveem punições pelo uso inadequado das indicações de procedência, coibindo estes tipos de falsificações.

Atualmente, são reconhecidas pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) sete microrregiões queijeiras tradicionais no estado de Minas Gerais: Araxá, Serra da Canastra, Cerrado (anteriormente chamada de Alto Paranaíba), Serra do Salitre, Triângulo Mineiro, Campo das Vertentes e Serro². Estas são as únicas microrregiões que podem processar QMA de leite cru e comercializá-lo fora do estado.

Por exigência legal, os queijos artesanais devem ser processados nos estabelecimentos rurais a partir de leite produzido neste mesmo local. Os QMA são produtos emblemáticos da agroindústria familiar mineira. Diversas instituições de ensino, de pesquisa, de assistência técnica e extensão rural (Ater), assim como inspeção e defesa sanitária vêm contribuindo para o desenvolvimento desse segmento de expressiva relevância cultural, social e econômica. Além disso, entidades ligadas ao patrimônio cultural e indicação geográfica cuidam da preservação do patrimônio imaterial que envolve os “modos de fazer” dos diferentes tipos de queijos. Estes estão registrados no Instituto Nacional de Propriedade Industrial (Inpi) e no Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan). Ao contrário do que se imagina muitas vezes, o foco dos registros está nos processos, nas práticas culturais e nos significados atribuídos pelos produtores a essas práticas, e não exclusivamente nos produtos, isto é, nos queijos em si. São patrimônios imateriais que se referem à identidade e à memória.

Com a implantação do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa) e, especificamente, com a descentralização do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Sisbi-POA) para o órgão estadual de inspeção, o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), ocorrida em 2012, esses produtos exclusivos de Minas Gerais, caso sejam cumpridas todas as exigências legais, passaram a poder ser formalmente comercializados em todo o território nacional.

² A Emater Minas estimava, em 2011, nas microrregiões de Araxá, Serra da Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Campo das Vertentes e Serro, a existência de 9.465 produtores de QMA, produzindo 29 mil toneladas de queijo artesanal por ano (Pires, 2013). Em 2014 foi reconhecida e identificada pelo IMA uma nova microrregião, a do Triângulo Mineiro. Até outubro de 2016 todas as microrregiões reconhecidas para produção de QMA perfaziam um total de 74 municípios mineiros.

O Queijo Minas Artesanal e a Agricultura Familiar

O processamento de Queijo Minas Artesanal tem uma peculiaridade que abre oportunidades para as unidades de pequena escala e especialmente para o segmento de estabelecimentos rurais da agricultura familiar. Como o processamento é realizado imediatamente após a ordenha e o leite não sofre tratamento térmico, não existe necessidade de investimentos em caldeiras, pasteurizadores e nem nas estruturas para estabelecer a cadeia do frio no sistema de produção. Com isso, diminuem-se os custos de implantação das queijarias. Por outro lado, o fato do leite ser processado sem tratamento térmico exige um rigoroso controle da sanidade do rebanho e da higiene durante a ordenha e ao longo do processamento do queijo. O controle rigoroso e constante da matéria-prima é uma questão central e difícil de ser realizado. Mais uma vez, o produtor familiar se enquadra perfeitamente nesse sistema produtivo, já que normalmente conhece o seu rebanho e respectivo estado sanitário de cada um dos animais.

A maturação é uma etapa importante no processo de produção do QMA e requer conhecimentos, espaço adequado, condições controladas e tempo. Atualmente, a lei exige pelo menos 17 dias de maturação à temperatura ambiente para os queijos produzidos na microrregião do Serro e 22 dias para os da Serra da Canastra e de outras microrregiões. Para maturar os QMA o produtor deve dispor preferencialmente de uma sala de maturação com condições controladas de temperatura e de umidade e que tenha espaço suficiente para estocar as peças de queijo.

O perfil agroindustrial de referência proposto nesse documento recomenda que a etapa de maturação seja realizada fora da propriedade rural, em área específica com controle de temperatura e de umidade, além de contar com a dedicação exclusiva de um especialista em maturação (*Affineur*) para acompanhar todo o processo até a expedição dos queijos maturados. Sendo assim, a equipe que elaborou o documento acredita que a organização da produção em termos coletivos é fundamental na viabilização do sistema agroalimentar do QMA. Recomenda-se a criação de uma central de maturação (um entreposto registrado) que poderá ser coordenada por uma cooperativa ou por uma empresa privada e que estas estabeleçam contratos com os produtores que irão fornecer as peças de QMA frescas.

Outro aspecto importante no sistema agroalimentar do QMA é um controle da qualidade do “pingo” (soro fermento utilizado como inóculo). Este ingrediente proporciona distinção do produto em termos sensoriais e pode contribuir na segurança microbiológica do produto, uma vez que as bactérias lácticas do queijo são provenientes do pingo e do leite cru (Martins, 2006). Ainda não existe uma recomendação técnica para que se estabeleça um sistema regulamentado do controle do pingo, porém isto é importante para dar credibilidade e prestígio ao segmento, proporcionando assim a segurança dos consumidores.

Considerações finais

Atualmente, o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) classifica os estabelecimentos produtores de Queijo Minas Artesanal em quatro tipos:

- **Queijaria cadastrada:** estabelecimento rural que elabora Queijo Minas Artesanal e realiza comércio dentro do estado de Minas Gerais.
- **Queijaria relacionada:** estabelecimento rural que elabora Queijo Minas Artesanal e está vinculado a um Entrepasto de Queijo Minas Artesanal.
- **Entrepasto registrado:** estabelecimento que recebe, matura, classifica e embala Queijo Minas Artesanal. Realiza comércio nacional em razão de sua inserção no SISBI.
- **Queijaria registrada:** estabelecimento rural que elabora Queijo Minas Artesanal, inclusive com maturação prevista na legislação e realiza comércio nacional em razão de sua inserção no SISBI.

As recomendações constantes nos próximos capítulos destinam-se, na maior parte das vezes, às “queijarias relacionadas”. Este tipo de empreendimento se adequam aos sistemas produtivos da maioria dos produtores mineiros que processam QMA e, em função da baixa disponibilidade de capital financeiro, estão com dificuldades de acessar o mercado formal.

Referências

DORES, M. T. das. **Enterotoxigenicidade de Staphylococcus aureus isolados de queijo minas artesanal da Canastra**. 2013. 66 f. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, MG.

MARTINS, J. M. **Características físico-químicas e microbiológicas durante a maturação do queijo minas artesanal da região do Serro**. 2006. 158 f. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, MG.

NÓBREGA, J. E.; FERREIRA, C. L. L. F.; DORES, M. T. Diferenças sazonais no fermento endógeno utilizado na produção do queijo Minas artesanal produzido na Serra da Canastra, Minas Gerais. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, v. 63, p. 26-30, 2008.

PIRES, M. C. S. **Memória e arte do queijo do Serro: o saber sobre a mesa**. Belo Horizonte: Ed. da UFMG, 2013.

Capítulo 2 - Tradição e Contradição: Queijo Minas Artesanal, Patrimônio Histórico, Legislação e Pesquisa

Rodrigo Paranhos Monteiro
Ana Carolina Sampaio Doria Chaves



Foto: Rodrigo Paranhos Monteiro

Introdução

O cineasta mineiro Helvécio Rattón autor do documentário “O mineiro e o queijo” relatou em entrevista:

Por volta de 2006, me interessei em abordar o lado da tradição e história do queijo minas num filme. O comentarista de gastronomia Rusty Marcellini ficou sabendo, me procurou, assumiu a pesquisa e colaborou no roteiro. Então, atrás da tradição, encontramos a contradição. Todo mundo sempre se surpreende com a proibição da venda desse queijo fora do estado. É uma questão absurda e que pedi que avançássemos no debate. O queijo faz parte da vida da gente e a legislação é descaradamente contra o queijo artesanal.

A realidade presente no sistema agroalimentar do QMA mostra a importância para o seu desenvolvimento dos aspectos que estão fora do contexto técnico-científico. Ao mesmo tempo revela o quanto é importante que o meio acadêmico esteja em forte interação com os legisladores e com os órgãos de fomento, assistência técnica e extensão rural para respaldar a elaboração de normas e a sua implementação.

Parece incoerente e contraditório que só os mineiros possam comer legalmente o queijo minas artesanal. Para entender como ocorreu esta “contradição” é elucidativo levantar o histórico da legislação e dos registros relacionados aos queijos artesanais em Minas Gerais e no Brasil.

¹ Disponível em: < http://blogs.uai.com.br/blogdogirao/com_sabor_de_polemica/ Acesso em outubro de 2017