

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

Histórico dos atos normativos ligados à formalização e aos registros do Queijo Minas Artesanal como patrimônio histórico cultural imaterial e indicação geográfica.

As normas que regem a produção e a comercialização de queijos no Brasil estavam concentradas no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (Riispoa). Este foi aprovado pelo Decreto nº30.691, de 29 de março de 1952 (Brasil, 1952) e sofreu diversas alterações para se adequar às mudanças que ocorreram ao longo dos anos. Esta legislação federal contemplava o QMA, mas agrupava todas as “variedades” em um só tipo. Em março de 2017, um novo decreto foi publicado revogando o anterior em meio a uma profunda crise no setor de proteína animal brasileiro, em função de um escândalo de corrupção deflagrado pela Operação “Carne Fraca” da Polícia Federal.

Os QMA eram citados no decreto original em dois momentos. Na definição de queijaria (Artigo 26): “(...) assim denominado o simples estabelecimento situado em fazenda leiteira e destinado à fabricação de queijo Minas”. E nas Disposições Gerais e Transitórias onde afirmava²:

Art. 928. Enquanto perdurar o estado incipiente da indústria do queijo “Minas toleram-se as seguintes variedades dêste produto:

a) variedades frescas: 1) queijo Minas comum; 2) queijo Minas pasteurizado (de leite pasteurizado),

b) queijo curado: 1) **queijo Minas semi-duro (tipo Sêrro)**; 2) **queijo Minas duro (tipo Araxá)**; 3) queijo de coalho (tipo Nordeste: brasileiro).

§ 1º Todos êstes queijos podem ser rotulados “Queijo Minas” sem necessidade de especificação de variedade.

§ 6º O queijo Minas Frescal, de leite pasteurizado, só pode ser enviado aos atacadistas a partir do terceiro dia de fabricação, desde que em embalagem especial; **as demais variedades só podem ser expedidas após 10 (dez) dias de fabricadas.** (Redação dada pelo Decreto nº 1.255, de 1962).

Vê-se na parte destacada do Decreto promulgado em 1962 que legalmente se permitiu ou “tolerava-se” o comércio interestadual do QMA após dez dias de fabricação (Brasil, 1962). Mas, na prática, não havia tolerância, já que não existiam queijarias formalizadas de queijo minas artesanal e a norma não detalhava a forma como os queijos deveriam ser maturados. Informalmente, os QMA sempre circularam pelo Brasil, principalmente no mercado paulista (Pinto, 2008).

² O texto da norma está transcrito como apresentado oficialmente, sem atualização ortográfica.

A citada "tolerância" perdurou até 1996 quando o Ministério da Agricultura editou a Portaria No 146 motivado pelas demandas do Mercosul e exigiu a maturação dos queijos produzidos a partir de leite cru por no mínimo 60 dias. Esta Norma, que não cita diretamente os QMA, aprovou o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos³. Na parte relativa à higiene, nas Considerações Gerais, detalha-se o caso dos queijos provenientes de leite cru (Brasil, 1996):

Fica excluído da obrigação de ser submetido à pasteurização ou outro tratamento térmico o leite higienizado que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior aos 5 °C, durante um tempo não inferior a 60 dias.

Tal detalhamento e exigência não trouxe solução para a formalização dos QMA, já que o período de 60 dias de maturação é incompatível, tanto técnica como economicamente com o processamento dos queijos tradicionais produzidos em Minas Gerais, conforme será apresentado no Capítulo 3.

Em 2000, a Resolução Nº 7 do Mapa (Brasil, 2000) reitera a Norma de 1996 citando diretamente os QMA:

CRITÉRIOS DE FUNCIONAMENTO E DE CONTROLE DA PRODUÇÃO DE QUEIJARIAS, PARA SEU RELACIONAMENTO JUNTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL

1. Alcance.

1.1. Objetivo: Os presentes critérios estabelecem os requisitos específicos de instalações e de funcionamento das Queijarias, da higiene de produção do queijo Minas do Serro (média umidade), Queijo Minas Araxá, e do Queijo Minas Canastra (baixa umidade).

1.2. Âmbito de Aplicação: Os presentes critérios aplicam-se a todo estabelecimento classificado como "Queijaria", situado em fazenda leiteira e destinado a fabricação de queijo Minas (Serro, Araxá ou Canastra), localizado no Estado de Minas Gerais, nas microrregiões de Conceição do Mato Dentro, Guanhães e Peçanha (Queijo Minas do Serro), Araxá, Patos de Minas, Patrocínio e Paracatu (Queijo Minas Araxá) e Piui e Formiga (Queijo Minas Canastra)

Entende-se por "Queijaria", o simples estabelecimento situado em fazenda leiteira e destinado à fabricação de queijo Minas, nos termos do Artigo 26, item 6 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - R.I.I.S.P.O.A. e do item 1.2. das presentes Normas,

³ Excetua-se os queijos fundidos, ralados, em pó e requeijão.

devidamente relacionado no Serviço de Inspeção Federal e filiado a entrepostos de laticínios registrados no SIF, nos quais será complementado o preparo do produto com sua maturação, embalagem e rotulagem. As queijarias só podem funcionar sob relacionamento no SIF para manipulação de leite da própria fazenda e quando essa matéria-prima não possa ser enviada para postos de refrigeração, usina de beneficiamento e fábrica de laticínios, nos termos do Artigo 35, parágrafo 10º do RIISPOA.

5. Higiene da Fabricação do Queijo.

5.1. O leite destinado à fabricação de queijo Minas fica restrito somente ao obtido na própria fazenda (Queijaria), não se admitindo a utilização de leite de outras propriedades.

5.2. **O queijo Minas deve ser produzido a partir de leite tratado termicamente, quando tiver período de maturação inferior a 60 (sessenta) dias**, apresentando, para isso, tal resultado negativo para a prova de fosfatase alcalina residual para o leite e/ou queijo, de acordo com metodologia analítica oficial do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

5.3. O queijo Minas deve sofrer um processo de cura por período mínimo de 21 (vinte e um) dias.

5.4. **Excepcionalmente, o queijo Minas pode ser produzido a partir de leite cru; nestas condições, o mesmo só poderá ser comercializado para o consumo após 60 (sessenta) dias de cura ou maturação** em entreposto de laticínios registrado no SIF, de acordo com os termos da Portaria 146/96-MA, de 07 de março de 1996, a contar da data da sua chegada neste estabelecimento...

Mais uma vez, não foi dada solução ao grande contingente de produtores que comercializavam informalmente seus queijos. A Resolução apenas detalha as regiões e alguns tipos de queijos, mas não enfrenta a questão da maturação. Qualquer cidadão mineiro que conheça razoavelmente os queijos artesanais sabe que eles não são maturados por mais de 30 dias, pois perdem suas características de identidade sensorial.

Somente em dezembro de 2011, por meio da Instrução Normativa nº 57 (Brasil, 2011), o Governo Federal, pressionado pelo reconhecimento dos queijos artesanais como patrimônio imaterial brasileiro, e dois dias após o QMA do Serro ter obtido o registro de indicação de procedência do INPI, abriu a possibilidade de se produzir queijo de leite cru com menos de 60 dias de maturação. Mesmo assim, esta IN não trouxe soluções concretas. A referida IN assevera no seu Artigo 1º:

Permitir que os queijos artesanais tradicionalmente elaborados a partir de leite cru sejam maturados por um período inferior a 60 (sessenta) dias, quando estudos técnico-científicos comprovarem que a redução do período de maturação não compromete a qualidade e a inocuidade do produto.

§ 1º A definição de novo período de maturação dos queijos artesanais será realizada por ato normativo específico, após a avaliação dos estudos por comitê técnico-científico designado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 2º A produção de queijos elaborados a partir de leite cru, com período de maturação inferior a 60 (sessenta) dias, fica restrita a queijaria situada em região de indicação geográfica certificada ou tradicionalmente reconhecida e em propriedade certificada oficialmente como livre de tuberculose e brucelose, sem prejuízo das demais obrigações dispostas em legislação específica.

Em agosto de 2013, o Governo Federal editou uma nova Instrução Normativa nº 30 (Brasil, 2013), que revogou a anterior dando competência aos órgãos municipais e estaduais para atestar as pesquisas científicas que comprovem a necessidade de uma maturação em período menor do que 60 dias. Com isso, a Portaria do IMA de abril de 2013 (Minas Gerais, 2013) que estabeleceu as diretrizes para o tempo de maturação do QMA em Minas Gerais, passou a valer em todo o território nacional, oficializando os períodos mínimos de maturação em 17 dias (para o QMA do Serro) e 22 dias para as demais regiões. Apesar desse reconhecimento, ainda não foi elaborado um Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade no âmbito estadual para esses produtos.

Minas Gerais é o estado com maior relevância na produção (volume produzido e número de produtores envolvidos) e comercialização de queijos artesanais de leite cru. Além disso, é o estado que mais tem criado normas e políticas públicas para esse segmento. Paralelamente à legislação federal, o Estado buscou regulamentar o comércio do QMA dentro da Unidade da Federação. Após a polêmica gerada pela proibição judicial da comercialização dos QMA no Mercado Central de Belo Horizonte, a Assembleia Legislativa se mobilizou para criar uma Norma⁴.

⁴ Em 2000 um promotor exigiu que os produtores de QMA possuíssem cadastro e registro no IMA para comercializarem no Estado. Não havia regulamentação nesse sentido. Dessa forma, o Governo estadual criou o Programa Queijo Minas Artesanal que tinha como objetivos (i) garantir a segurança alimentar, por meio do controle sanitário no processo de produção, (ii) incentivar e fortalecer a organização dos produtores, (iii) cadastrar os produtores e buscar a certificação de origem e (iv) definir a cadeia produtiva (Santos, 2014).

Em janeiro de 2002, depois de tramitação de projeto de lei no parlamento mineiro e amplas discussões em comissões técnicas, em audiências públicas e no plenário legislativo, foi promulgada a Lei nº 14.185⁵ que dispõe sobre o processo de produção do QMA (Minas Gerais, 2002). Em junho do mesmo ano, a lei foi regulamentada pelo Decreto nº 42.645 (Minas Gerais, 2002a). A partir daí inicia-se objetivamente um esforço para a formalização das queijarias “toleradas” no Decreto Federal de 1962. Para tal, foi criada uma estrutura sob supervisão do IMA visando cadastrar as queijarias artesanais e certificar a qualidade dos produtos, responsabilizando os seus proprietários. Com isso, foram estabelecidas regras detalhadas sobre a produção e comercialização dos queijos artesanais. Foram editadas as normas para a defesa sanitária dos rebanhos fornecedores de leite, os requisitos básicos de instalações, materiais, equipamentos e rotulagem. Também houve preocupação com a preservação dos modos de fazer tradicionais dos diferentes queijos. Em 2013, por meio da Portaria nº 1.305, conforme supracitado, foram estabelecidas as diretrizes para o tempo de maturação do QMA (Minas Gerais, 2013):

§ 2º A produção de queijos elaborados a partir de leite cru fica restrita às queijarias situadas em regiões onde exista tradição histórica e cultural na produção de queijo minas artesanal. (...)

§ 1º Fica definido o período de maturação do queijo minas artesanal como mínimo de 17 (dezessete) dias para a microrregião do Serro e mínimo de 22 (vinte e dois) dias para as microrregiões da Canastra, do Cerrado, de Araxá e do Campo das Vertentes, até que sejam realizadas novas pesquisas ratificando ou retificando os referidos tempos de maturação.

Deve-se salientar que a tradição no meio rural da região do Serro, onde a equipe da Embrapa realizou o seu trabalho de campo, é oferecer o QMA do Serro fresco, com três ou quatro dias de maturação, junto com café, aos visitantes (Figura 1). Trata-se de um hábito regional. O queijo fresco, de sabor mais leve, menos ácido, combina com as refeições matinais. O sistema agroalimentar do QMA do Serro terá ainda que avançar para que o consumo e comercialização do produto com esse tempo de processamento seja formalizada.

⁵ Esta Lei foi revogada pela Lei 20.549 de 2012.



Fotos: Rodrigo Paranhos Monteiro

Figura 1. (A) Queijo Minas Artesanal fresco com café. (B) Forma típica de receber visitas no meio rural do Serro, MG.

Em 2012, o Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais, por intermédio da Gerência de Inspeção de Produtos do IMA, obteve a equivalência de seus serviços com o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Sisbi-Poa), que faz parte do Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (Suasa)⁶. Desta forma, comprovou que tinha condições de avaliar a qualidade e a inocuidade dos produtos de origem animal com a mesma eficiência que o Ministério da Agricultura e passou a poder “sifar” estes produtos, ou seja dar o aval sanitário para o comércio interestadual.

Após a regulamentação das queijarias no Sisbi teve início uma nova fase para os produtores de QMA com a viabilização da possibilidade de comercialização interestadual no mercado formal do Brasil. Até novembro de 2016, três queijarias estavam aptas para vender seus produtos em outros estados.

Além da questão legal e normativa voltada para os aspectos sanitários e comerciais, os QMA envolvem um patrimônio cultural e histórico imaterial. Estes foram formalmente reconhecidos no Brasil após a promulgação da Constituição de 1988.

O Artigo 216 da Carta Magna (Brasil, 1988) constituiu patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial que são portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira. Estes devem ser promovidos e protegidos pelo poder público com a colaboração da comunidade.

⁶ O reconhecimento da equivalência foi dado pela Portaria do MAPA nº. 366 de 04/05/2012 (Brasil, 2012).

A regulamentação que criou os instrumentos adequados ao reconhecimento e à preservação de bens culturais imateriais foi dada pelo Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000 (Brasil, 2000). Este instituiu o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial e criou o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI) a ser executado pelo IPHAN.

O portal do Iphan esclarece:

Os bens culturais imateriais passíveis de registro pelo IPHAN são aqueles que detêm continuidade histórica, possuem relevância para a memória nacional e fazem parte das referências culturais de grupos formadores da sociedade brasileira.⁷

Um ano após a promulgação do decreto federal sobre patrimônio histórico imaterial, a Secretaria de Estado da Cultura de Minas Gerais solicitou ao Iphan o registro para o queijo do Serro. A carta de encaminhamento falava que o queijo corria o risco de desaparecer “ameaçado pelas imposições da tecnologia industrial”.

Em maio de 2008, o Iphan aprovou o registro do modo artesanal de fazer queijo-de-minas como patrimônio imaterial brasileiro.

No que se refere à propriedade intelectual e industrial, a partir de 2011, os QMA passaram a ter instrumentos jurídicos de garantia de exclusividade. Em dezembro deste mesmo ano, o QMA do Serro obteve o registro de indicação de procedência pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (Inpi). O mesmo ocorreu no ano seguinte com o QMA da Serra da Canastra. Entretanto, a obtenção do registro (normalmente em nome de uma associação representativa requerente) não garante que produtores passem a se beneficiar automaticamente desses signos distintivos. Além de ter que cumprir com as normas de produção da Indicação Geográfica para garantir a sua autenticidade, os produtores devem também cumprir com todas as exigências legais. Ou seja, é necessário que todo o sistema agroalimentar esteja formalizado e organizado.

A Tabela 1 apresenta, em ordem cronológica, as principais normas e registros relacionados ao QMA no Brasil.

As Figuras 2 a 5 mostram paisagens históricas, detalhes da Sede da Associação dos Produtores e do prédio da Prefeitura do município do Serro, MG.

⁷ IPHAN - Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/606>. Acesso em dezembro de 2017.

Tabela 1. Datas relevantes em ordem cronológica, respectivos registros e normas com observações ligadas aos Queijos Minas Artesanal (QMA).

| Data | Norma registro | Importância para o QMA |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1938 | Inscrição da área urbana do município do Serro (na época chamado Vila do Príncipe) no livro de tomo do Iphan como cidade histórica. | Revela a importância do patrimônio material histórico do Serro que junto com Ouro Preto, Diamantina, São João Del Rei e Tiradentes foram as primeiras cidades tombadas do Brasil. Este patrimônio está intimamente ligado ao modo de fazer (patrimônio imaterial) o QMA do Serro. |
| 20/11/1998 | Lei 9.712. Institucionalizou o Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária - Suasa. | Inicia um lento processo de descentralização da inspeção sanitária de alimentos. Objetivamente o IMA só teve a equivalência reconhecida pelo Mapa em 2012. |
| 30/08/2001 | Solicitação por parte da Secretaria de Estado da Cultura de Minas Gerais ao Iphan para registro do Queijo do Serro como patrimônio imaterial brasileiro. | Foi anexada à solicitação um relatório elaborado pela Associação dos Amigos do Serro. A carta de encaminhamento falava que o queijo corria o risco de desaparecimento "ameaçado pelas imposições da tecnologia industrial" |
| 31/01/2002 | Lei Estadual (MG) 14.185. Dispõe sobre o processo de produção do Queijo Minas Artesanal. | Primeira Lei estadual que regulamentou a produção de queijo de leite cru no Brasil. Foi revogada pela Lei 20.549 de 2012 para aprimoramentos. |
| 08/2002 | O Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais registrou no Livro dos Saberes o Modo de Fazer Queijo Artesanal da Região do Serro. Primeiro bem cultural imaterial registrado pelo Instituto. | Revela a importância histórico cultural do QMA. |
| 15/05/2008 | Conselho Consultivo do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) aprovou o registro do modo artesanal de fazer queijo-de-minas como patrimônio imaterial brasileiro. | Reconhecimento nacional da importância histórico cultural do QMA. |
| 13/12/2011 | Obtenção do registro para Indicação de Procedência para o QMA do Serro. | A primeira indicação geográfica para um queijo genuinamente brasileiro abriu novas possibilidades de mercado para o QMA e forçou o Mapa a considerar esses produtos na sua legislação. |
| 15/12/2011 | Mapa edita a IN 57 permitindo que os queijos artesanais tradicionalmente elaborados a partir de leite cru fossem maturados por um período inferior a 60 (sessenta) dias. | Faz uma ressalva que isto só será permitido quando estudos técnico-científicos comprovarem que a redução do período de maturação não compromete a qualidade e a inocuidade do produto. |

Continua...

Tabela 1. Continuação.

| Data | Norma registro | Importância para o QMA |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13/03/2012 | Obtenção do registro para Indicação de Procedência para o QMA do Canastra. | O pedido de registro foi feito pela Associação do Produtores do Queijo Canastra em abril de 2010. |
| 18/12/2012 | Nova lei Estadual 20.549 dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais. | Tentou ampliar os tipos de queijos considerados artesanais e número de famílias envolvidas com a inclusão dos queijos meia-cura, cabacinha e requeijão artesanal. Na prática, tem criado dificuldades e confusão na regulamentação da norma que ainda não foi realizada. |
| 30/04/2013 | Portaria Estadual IMA-nº 1305 ESTABELECE DIRETRIZES PARA A PRODUÇÃO DO QUEIJO MINAS ARTESANAL § 2º A produção de queijos elaborados a partir de leite cru fica restrita às queijarias situadas em regiões onde exista tradição histórica e cultural na produção de queijo minas artesanal. | Definiu o período de maturação do queijo minas artesanal como mínimo de 17 (dezesete) dias para a microrregião do Serro e mínimo de 22 (vinte e dois) dias para as microrregiões da Canastra, do Cerrado, de Araxá e do Campo das Vertentes, até que sejam realizadas novas pesquisas ratificando ou retificando os referidos tempos de maturação. |
| 07/08/2013 | Federal-Mapa - IN 30 - Revoga a IN 57 § 1º A definição de novo período de maturação dos queijos artesanais será realizada após a avaliação dos estudos pelo órgão estadual e/ou municipal de inspeção industrial e sanitária reconhecidos pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI/POA. | Permitiu que órgãos reconhecidos pelo SISBI definissem o período de maturação. Na prática, tornou a Portaria 1.305 do IMA efetiva para o mercado nacional e internacional. |
| 29/03/2017 | Decreto 9.013 (o novo Riispoa) que regulamentou as leis 1.283/1950 e 7.889/1989 | Oficializa no Art. 373 a permissão concedida na IN 30 para que os QMA possam ser maturados por menos de 60 dias, caso existam estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto. Deixa dúvidas com relação à quem compete a inspeção quando a maturação for realizada em locais diferentes dos da queijaria (Art. 375). |
| 14/06/2018 | Lei 13.680 do Selo Arte. Alterou a Lei 1.283/1950 | Permitiu a comercialização interestadual de "produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal" identificando-os por selo único com a indicação Arte (Brasil, 2018). |
| 19/12/2018 | Lei Estadual 23.157 - Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais. | Revogou a lei 20.549/2012. Passou a permitir o uso de condimentos e novos processos (como a "afinação") ampliando as variedades e tipos de QMA, além dos de casca lavada. |



Foto: Rodrigo Paranhos Monteiro

Figura 2. Paisagem histórica do município do Serro, MG.



Foto: Rodrigo Paranhos Monteiro

Figura 3. Sede da Associação dos Produtores Artesanais de Queijo do Serro, MG.

Foto: Rodrigo Paranhos Monteiro

**Figura 4.** Prefeitura do Serro, MG.

Foto: Rodrigo Paranhos Monteiro

**Figura 5.** Paisagem histórica do município do Serro, MG.

Definição de Queijo Minas Artesanal

Definir tecnicamente o queijo minas artesanal como normalmente são definidos os alimentos industriais e, especialmente os queijos, requer uma padronização para que seja estabelecido um conjunto de parâmetros. Em geral, as especificações são dadas pelos regulamentos técnicos de identidade e qualidade (RTIQ). Trata-se de um “ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender”.

De acordo com o novo Riispoa (Brasil, 2017), em seu art.10º:

[...] padrão de identidade - conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade; [...]
qualidade - conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos; (Brasil, 2017 p. 3-4).

A maturação, por exemplo, é um dos principais parâmetros que afetam a qualidade dos queijos. O queijo parmesão tem regulamento técnico para fixação do padrão de identidade e qualidade especificado pela Portaria 353 Mapa, de 04/09/1997 (Brasil, 1997). Nesta Portaria este queijo foi definido como sendo um queijo de baixa umidade, semigordo a gordo, que deve ter de quatro a oito quilogramas e que ele deve ser maturado por, pelo menos, seis meses.

Não existe um regulamento técnico federal que especifique a identidade e os requisitos mínimos de qualidade dos QMA. A Portaria 146, do Mapa, que regula a identidade e qualidade geral de queijos (Brasil, 1996) os define da seguinte forma:

Entende-se por queijo o produto fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro do leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado), ou de soros lácteos coagulados pela ação física do coalho, de enzimas específicas, de bactérias específicas, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem agregação de substâncias alimentícias e/ou especiarias e/ou condimentos, aditivos especificamente indicados, substâncias aromatizantes e matérias corantes.

Esta definição foi reiterada no Decreto nº. 9.013/2017 que estabeleceu o novo Riispoa.

A Portaria nº 146/1996 estabelece uma classificação a ser aplicada em todos os queijos de acordo com o conteúdo de matéria gorda no extrato seco e de umidade. Estabelece também a necessidade de designação (denominação de venda): "Todos os produtos denominados QUEIJO incluirão o nome da variedade correspondente, sempre que responda às características da variedade de que se trata, especificadas em um padrão individual".

A Norma apresenta também a composição e os requisitos com os ingredientes obrigatórios e opcionais, pesos e medidas. Regula os aditivos e coadjuvantes de tecnologia ou elaboração, contaminantes e higiene. Apresenta ainda o Regulamento técnico geral para a fixação dos requisitos microbiológicos de queijos. As características distintivas do processo de elaboração, o acondicionamento, a condição de conservação e comercialização também podem ser usadas para distinguir cada um dos produtos em regulamentos específicos. Podem ainda constar neste regulamento informações sobre a rotulagem, os métodos analíticos e a forma de amostragem que devem ser usados.

Requisitos relativos às características sensoriais do queijo estão presentes discriminando os tipos de crosta, consistência, textura, cor, odor, sabor e a presença de olhaduras.

Um dos poucos regulamentos federais que cita os QMA é a Resolução nº 7 do MAPA, de 2000 (Brasil, 2000). Esta especifica que o QMA do Serro deve ter umidade média (entre 36% e 45,9% e "geralmente conhecidos como queijos de massa semidura"). Os QMA de Araxá e Canastra devem ter baixa umidade (até 35,9% de umidade e "geralmente conhecidos como queijos de massa dura"). Entretanto, em vários trabalhos (Dores, 2007; Paiva, 2012; Sobral et al., 2013) foram obtidos resultados que evidenciam que o QMA da Canastra e de outras regiões têm teores de umidade mais altos que os preconizados nesta Resolução.

As normas de Minas Gerais também não apresentam um Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade dos QMA, porém elas são mais específicas. De acordo com a Lei Estadual (MG) nº 20.549, de 18/12/2012 (Minas Gerais, 2012), considera-se queijo artesanal:

o queijo produzido com leite integral, fresco e cru, em propriedade que mantenha atividade de pecuária leiteira.

Art. 2º São queijos artesanais de Minas Gerais⁸:

I - os produzidos com leite de vaca, sem tratamento térmico da massa:

- a) queijo minas artesanal;
- b) queijo meia-cura;"[...]

Parágrafo único. No processo a que se refere o caput, devem ser observadas as seguintes condições:

I - a produção será iniciada até noventa minutos após o começo da ordenha;

II - o leite a ser utilizado não poderá sofrer tratamento térmico;

III - serão utilizadas culturas lácticas naturais, como o pingo, o soro fermentado ou soro fermento e, conforme dispuser regulamento, a rala.

A definição de QMA da Lei 20.549/2012, apesar de detalhar o uso do pingo e tentar distinguir os diferentes tipos de queijo, estava gerando grande confusão na elaboração de regulamentos específicos. Após ampla discussão entre técnicos, produtores e políticos, sancionou-se uma nova legislação estadual (Lei Estadual 23.157/2018) que revogou a Lei anterior e optou por definir os detalhes dos QMA em regulamentos técnicos específicos. A nova Lei considera queijo artesanal “o queijo elaborado com leite integral fresco e cru e com características de identidade e qualidade específicas” (Minas Gerais, 2018).

A pesquisa acadêmica e o Queijo Minas Artesanal

O volume de estudos acadêmicos e de publicações técnico-científicas sobre QMA tem sido crescente, com pesquisas sendo desenvolvidas em diferentes instituições. De 1987 até 2015, foram identificadas 65 publicações de conclusões de cursos de ensino de pós-graduação, sendo 14 teses de Doutorado e 51 dissertações de Mestrado (Brasil, 2016), com destaque para instituições mineiras como a Universidade Federal de Minas Gerais (24 trabalhos) e a Universidade Federal de Viçosa (20 trabalhos). As pesquisas se concentraram primordialmente nas áreas de Medicina Veterinária e de Ciência e Tecnologia de Alimentos, apesar de não se restringirem às instituições mineiras e nem a estas duas áreas do conhecimento. Também foram realizados trabalhos nas áreas de biologia, microbiologia, geografia e agronegócio.

Na Tabela 2 são apresentadas, em ordem cronológica, as pesquisas de doutorado sobre QMA que foram levantadas. Deve-se salientar que foram excluídos os trabalhos sobre queijos produzidos a partir de leite cru de outras regiões, tais como os trabalhos sobre queijo de coalho, queijo manteiga e queijo Serrano entre outros.

⁸ A legislação também considera queijos artesanais: “II os produzidos com leite de vaca, com tratamento térmico da massa: a) queijo cabacinha; b) requeijão artesanal”. Além disso, “O Estado poderá: I reconhecer como artesanais outros tipos de queijo, com base nos seus processos de produção e observado o disposto no parágrafo único do art. 1º; II identificar variedades de queijo artesanal derivadas das estabelecidas no caput deste artigo; III documentar o processo de produção dos queijos artesanais para fins de proteção do patrimônio histórico e cultural”. (Minas Gerais, 2012).

Tabela 2. Levantamento de teses de doutorado desenvolvidas sobre Queijo Minas Artesanal (2005-2015).

| Instituição | Programa | Ano | Título | Autor |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Universidade de São Paulo, Ribeirão Preto/SP | Administração de Organizações | 2015 | Indicações geográficas, turismo e desenvolvimento territorial: uma análise sistêmica da indicação de procedência do queijo minas artesanal do Serro. 271 f | MEDEIROS, M. L. |
| Universidade Federal de Pelotas, Pelotas/RS | Agronomia | 2014 | Dilemas e desafios na valorização de produtos alimentares tradicionais no Brasil: um estudo a partir do queijo do Serro, em Minas Gerais, e do queijo Serrano, no Rio Grande do Sul. 260 f | SANTOS, J. S. |
| Universidade Federal de Viçosa, Viçosa/MG | Ciência e Tecnologia de Alimentos | 2013 | Potencial de aminas bioativas como indicadoras do estágio de maturação e o papel da microbiota endógena do leite cru na inocuidade e características do queijo minas artesanal. 113 f | ARAÚJO, T. F. |
| Universidade Federal de Viçosa, Viçosa/MG | Ciência e Tecnologia de Alimentos | 2013 | Enterotoxigenicidade de <i>Staphylococcus aureus</i> isolados de queijo minas artesanal da Canastra. 66 f | DORES, M. T. das |
| Universidade Federal de Viçosa, Viçosa/MG | Ciência e Tecnologia de Alimentos | 2012 | Efeito da nisina na multiplicação de <i>Staphylococcus aureus</i> e nas características físico-químicas, reológicas e microbiológicas do queijo minas artesanal da Serra da Canastra – MG. 122 f | TEODORO, V. A. M. |
| Universidade Federal de Viçosa, Viçosa/MG | Ciência e Tecnologia de Alimentos | 2012 | Biodiversidade microbiana, descritores físico-químicos e sensoriais dos queijos artesanais fabricados nas regiões da Serra da Canastra e do Serro, Minas Gerais. 115 f | NÓBREGA, J. E. da. |
| Universidade Federal de Viçosa, Viçosa/MG | Ciência e Tecnologia de Alimentos | 2012 | Efeito da nisina na contagem de <i>Staphylococcus aureus</i> e nas características do queijo minas artesanal da região de Araxá. 100 f | SOBRAL, D. |
| Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte/MG | Microbiologia | 2011 | Influência do período de maturação e das estações do ano nos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do queijo Minas artesanal da região do Serro. 183 f | CARDOSO, V. M. |
| Universidade Estadual Paulista, Rio Claro/SP | Geografia | 2011 | A geografia do Queijo Minas Artesanal. 420 f | NETTO, M. M. |

Continua...

Tabela 2. Continuação.

| Instituição | Programa | Ano | Título | Autor |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Universidade Federal de Lavras, Lavras/MG | Ciências dos Alimentos | 2010 | Da qualidade e organização da produção ao reconhecimento de região produtora de queijo minas artesanal: a experiência dos produtores da microrregião Campos das Vertentes – MG | OLIVEIRA, V. J. de |
| Universidade Federal de Viçosa, Viçosa/MG | Ciência e Tecnologia de Alimentos | 2008 | Efeito da microbiota endógena e da nisina sobre <i>Listeria</i> sp. e <i>Staphylococcus aureus</i> em queijo Minas Artesanal do Serro. 71f. | PINTO, M. S. |
| Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte/MG | Ciências Biológicas | 2006 | Caracterização dos indicadores higiênico-sanitários de qualidade e das populações de bactérias lácticas, leveduras e <i>Staphylococcus</i> spp. durante a fabricação do queijo Minas curado produzido na Serra da Canastra – MG. 120 f. | BORELLI, B. M. |
| Universidade Federal de Viçosa, Viçosa/MG | Ciência e Tecnologia de Alimentos | 2006 | Características físico-químicas e microbiológicas durante a maturação do queijo minas artesanal da região do Serro. 158 f. | MARTINS, J. M. |
| Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte/MG | Ciências Biológicas | 2005 | Avaliação microbiologia e química do queijo Minas artesanal da Serra do Salitre. 136 f. | LIMA, C. D. C. |

Fonte: Brasil (2016).

Considerações finais

A elaboração e aprovação de atos normativos nas esferas estadual e federal, a promoção e o desenvolvimento de pesquisas acadêmicas e o reconhecimento pela sociedade do saber fazer do Queijo Minas Artesanal como patrimônio imaterial, além do registro do produto como Indicação Geográfica, ainda não foram suficientes para incorporar plenamente as pequenas agroindústrias de Queijos Minas Artesanal ao mercado formal e torná-las sustentáveis. Estes fatos, entretanto, demonstram que muitos segmentos da sociedade estão atentos a este produto. Os últimos acontecimentos em 2018, com a aprovação do Selo Arte e a publicação da nova lei de queijos artesanais do estado de Minas Gerais, indicam uma clara evolução nesse sentido. Espera-se que sejam identificados os mecanismos para enfrentar as “contradições” presentes e que todo o potencial ligado aos QMA seja aproveitado, beneficiando os atores envolvidos nesta promissora cadeia de valor.

Referências

BRASIL. Ministério da Agricultura. Instrução Normativa no. 30, de 7 de agosto de 2013. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, ano 150, no. 152, p. 19, 8 ago. 2013. Disponível em: <http://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=08/08/2013&jornal=1&pagina=19&totalArquivos=88>. Acesso em: 15 dez. 2017.

BRASIL. Decreto nº 1.255, de 25 de junho de 1962. Altera o Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, que aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. **Diário Oficial**, Rio de Janeiro, 1962. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Decreto/Historicos/DCM/dcm1255impressao.htm. Acesso em: 15 dez. 2017.

BRASIL. Constituição (1988). Constituição da República Federativa do Brasil. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicaocompilado.htm. Acesso em: 16 dez. 2017.

BRASIL. Portaria do MAPA Nº 146, de 7 de março de 1996. Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos. **Diário Oficial da União**, Brasília, 1996. Disponível em: <http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=1218>. Acesso em: 15 dez. 2017.

BRASIL. Portaria do MAPA nº.353, de 4 de setembro de 1997. Aprovar o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Queijo Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito e Sbrinz. **Diário Oficial da União**, Brasília, 1997. Disponível em: <http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=consultarLegislacaoFederal>. Acesso em: 16 dez. 2017.

BRASIL. **Portaria do MAPA nº. 368, de 4 de setembro de 1997**. Aprovar o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Disponível em: <http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=consultarLegislacaoFederal>. Acesso em: 15 dez. 2017.

BRASIL. Resolução do MAPA-DAS-DIPOA Nº 7, de 28 de novembro de 2000. Oficializar os Critérios de Funcionamento e de Controle da Produção de Queijarias, para seu Relacionamento junto ao Serviço de Inspeção Federal, conforme consta dos Anexos desta Resolução. **Diário Oficial da União**, Brasília, 2001 Disponível em: <http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=consultarLegislacaoFederal>. Acesso em: 15 dez. 2017.

BRASIL. **Decreto 3.551, de 4 de agosto de 2000**. Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/d3551.htm. Acesso em 16 dez. 2017.

BRASIL. Instrução Normativa do MAPA nº 57, de 15 de dezembro de 2011. **Diário Oficial da União**, Brasília, 2011. Disponível em: <http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=consultarLegislacaoFederal>. Acesso em: 15 dez. 2017.

BRASIL. **Portaria do MAPA nº 366, de 4 de maio de 2012**. Reconhecer a equivalência do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais. Disponível em: <http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=consultarLegislacaoFederal>. Acesso em: 16 dez. 2017.

BRASIL. Instrução Normativa do MAPA nº 30, de 7 de agosto de 2013. **Diário Oficial da União**, Brasília, 2013. Disponível em: <<http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=consultarLegislacaoFederal>>. Acesso em: 15 dez. 2017.

BRASIL **Catálogo de teses e dissertações Capes**. Disponível em: <<http://bancodeteses.capes.gov.br/banco-teses/#/>>. Acesso em: 15 nov. 2016.

BRASIL. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, no 62, 30 de março. 2017. Seção 1, p. 3-30.

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.

DORES, M. T. das. **Queijo Minas artesanal da Canastra maturado à temperatura ambiente e sob refrigeração**. 2007. 91 f. Dissertação (Mestrado 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.

MINAS GERAIS (Estado). Lei nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002. Dispõe sobre o processo de produção do queijo minas artesanal e dá outras providências. **Diário do Executivo**, Belo Horizonte, 2002. Disponível em: <<https://www.almg.gov.br/consulte/legislacao/completa/completa.html?ano=2002&num=14185&tipo=LEI>>. Acesso em: 15 dez. 2017. Revogada pelo art. 28 da Lei nº 167 20.549, de 18 de dezembro de 2012.

MINAS GERAIS (Estado). Decreto nº 42.645, de 5 de junho de 2002. Aprova o regulamento da lei nº 14.185, de 31 janeiro de 2002, que dispõe sobre o processo de produção de queijo minas artesanal. **Diário do Executivo**, Belo Horizonte, 2002. Disponível em: <<https://www.almg.gov.br/consulte/legislacao/completa/completa.html?tipo=DEC&num=42645&comp=&ano=2002>>. Acesso em: 15 dez. 2017.

MINAS GERAIS (Estado). Lei 20.549, de 18 de dezembro de 2012. Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais. **Diário do Executivo**, Belo Horizonte, 2002. Disponível em: <<https://www.almg.gov.br/consulte/legislacao/completa/completa.html?tipo=LEI&num=20549&comp=&ano=2012>>. Acesso em: 15 dez. 2017.

MINAS GERAIS (Estado). **Portaria do IMA nº 1.305, de 30 de abril de 2013**. Estabelece diretrizes para a produção do queijo minas artesanal Disponível em: <http://www.ima.mg.gov.br/portarias/doc_details/1159-portaria-no-1305-de-30-de-abril-de-2013>. Acesso em: 15 dez. 2017.

PAIVA, P. H. C. **Tratamento da casca de queijo Canastra com resina e seus efeitos durante a maturação e na qualidade como forma de melhorar o aspecto e de agregar valor ao produto**. 2012. 91 f. Dissertação (Mestrado profissional em Ciência e Tecnologia do Leite e Derivados) - Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora.

RATTON, H. **Hélvécio Ratton**: entrevista sobre o documentário "O mineiro e o queijo". Disponível em: <http://blogs.uai.com.br/blogdogirao/com_sabor_de_polemica/>. Acesso em: out. 2017.

SANTOS, J. S. **Dilemas e desafios na valorização de produtos alimentares tradicionais no Brasil**: um estudo a partir do queijo do serro, em Minas Gerais, e do queijo serrano, no Rio Grande do Sul 260 f. Tese (Doutorado em Agronomia) - Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2014.

SOBRAL, D.; TEODORO, V. A. M.; PINTO, M. S.; JACINTO DE PAULA, J. C.; COSTA, R. G. B.; CARVALHO, A. F. de. Composição físico-química e proteólise dos queijos Minas artesanais fabricados na regiões de Araxá, Canastra e Cerrado. **Informe Agropecuário**, Belo Horizonte, v. 34, n. 276, p. 50-57, 2013.

TEODORO, V. A. M. **Efeito da nisina na multiplicação de Staphylococcus aureus e nas características físico-químicas, reológicas e microbiológicas do queijo minas artesanal da Serra da Canastra – MG**. 2012. 122 f. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, MG.

BRASIL. Lei Nº 13.680, de 14 de junho de 2018. Altera a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 2018. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2018/Lei/L13680.htm. Acesso em 20 dez. 2018.

MINAS GERAIS (Estado). Lei nº 23.157, de 18 de dezembro de 2018. Dispõe sobre o Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais. **Diário do Executivo**, Belo Horizonte, 2002. Disponível em: <https://www.almg.gov.br/consulte/legislacao/completa/completa.html?tipo=LEI&num=23157&comp=&ano=2018>. Acesso em: 28 dez. 2018.