IPHAN

{ Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas }



DOSSIÊ IPHAN 11

Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas

Serro, Serra da Canastra e Serra do Salitre / Alto Paranaíba



DOSSIÊ IPHAN 11

Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas

Serro, Serra da Canastra e Serra do Salitre / Alto Paranaíba



Por mais que se avance na modernidade e que se aprimorem a tecnologia e os equipamentos, o modo artesanal de fazer o queijo será sempre uma forte referência da melhor tradição mineira. Tradição secular que está no cotidiano do trabalhador das fazendas, aquele que adentra os currais nas madrugadas frias para da ordenha extrair o precioso líquido que outras mãos irão transformar. Tradição que está no gestual próprio dos queijeiros, homens e mulheres, e nos utensílios (...) das belíssimas cozinhas mineiras com seu mobiliário rústico e seu rico inventário de cheiros e sabores. Tradição que está no hábito da prosa sem pressa em redor da mesa, com o queijo no prato, circulando entre os comensais junto com o bule de café.

Ângela Gutierrez

PRESIDENTA DA REPÚBLICA
Dilma Rousseff

MINISTRA DA CULTURA
Marta Suplicy

PRESIDENTA DO IPHAN
Jurema de Sousa Machado

DIRETORA DO DEPARTAMENTO DE PATRIMÔNIO IMATERIAL
Célia Maria Corsino

DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE ARTICULAÇÃO E FOMENTO
Luiz Philippe Peres Torelly

DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE PATRIMÔNIO MATERIAL
Andrey Rosenthal Schlee

DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO
Marcos José Silva Rêgo

SUPERINTENDENTE DO IPHAN EM MINAS GERAIS
Michele Abreu Arroyo

Departamento de Patrimônio Imaterial

COORDENAÇÃO-GERAL DE IDENTIFICAÇÃO E REGISTRO
Mônia Luciana Silvestrin

COORDENAÇÃO-GERAL DE SALVAGUARDA
Rívia Ryker Bandeira de Alencar

COORDENAÇÃO DE IDENTIFICAÇÃO
Ivana Medeiros Pacheco Cavalcante

COORDENAÇÃO DE REGISTRO
Flávia de Sá Pedreira

COORDENAÇÃO DE APOIO À SUSTENTABILIDADE
Alessandra Rodrigues Lima

COORDENAÇÃO DE CONHECIMENTOS TRADICIONAIS ASSOCIADOS
Ana Gita de Oliveira

CENTRO NACIONAL DE FOLCLORE E CULTURA POPULAR – CNFCP
Cláudia Márcia Ferreira

Instrução Técnica do Processo de Registro do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e Serra do Salitre/ Alto Paranaíba

SUPERVISÃO TÉCNICA
Departamento de Patrimônio Imaterial
Ana Claudia Lima e Alves
Ana Lúcia de Abreu Gomes

Cordenação da pesquisa

Superintendência do Iphan em Minas Gerais

PRIMEIRA ETAPA
Maria Augusta do Amaral Campos – coordenadora (Iphan)
Vânia Maria Leite Rocha – pesquisadora (Iepha/MG)
Bruno Maciel Sena – estagiário
Virginia Bonfante – estagiária
Izabel Chumbinho – fotógrafa (Iepha/MG)

ETAPA FINAL
Simone Monteiro Silvestre Fernandes – coordenadora (Iphan)
José Newton Coelho Meneses – coordenador da equipe de pesquisa

Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

DEPARTAMENTO DE PATRIMÔNIO IMATERIAL – DPI/IPHAN
SEPS Quadra 713/913 Sul, Bloco D,
Edifício IPHAN, 4º andar
CEP 70.390-135 Brasília – DF
Telefone: (061) 2024-5401
E-mail: dpi@iphan.gov.br

IPHAN
Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

Edição do Dossiê Interpretativo

TEXTO
José Newton Coelho Meneses

PESQUISADORES
Cláudio Ribeiro Lima Júnior
Cid Knipel Moreira
Cristina Leme

EQUIPE DE DOCUMENTAÇÃO
Antônio Maurício Pereira
Cid Knipel Moreira – direção e produção do vídeo
Cristina Leme – roteiro e direção do vídeo
Ian Lara
Rodolfo Cruz

EDIÇÃO DE TEXTO E COPIDESQUE
Ana Claudia Lima e Alves

REVISÃO DE TEXTO
Caroline Soudant
Gilka Lemos

PROJETO GRÁFICO
Victor Burton

DIAGRAMACÃO
Avellar e Duarte Serviços Culturais

FOTOGRAFIAS
Cid Knipel Moreira
Cristina Leme
Fernando Piancastelli
Izabel Chumbinho
Luiz Otávio Martins Lopes
Miguel Aun
Paulo Sergio Torres Procópio
Rodolfo Cruz

AGRADECIMENTOS
Associação dos Amigos do Serro – Aaser
Associação dos Produtores Artesanais de Queijo do Serro – Apaqs
Associação dos Produtores de Queijo Canastra – Aprocan
Associação dos Produtores do Queijo Canastra em Medeiros – Aprocame
Associação Comercial e Industrial do Serro
Associação para Gestão de Projetos de Fortalecimento das Economias Rurais e Desenvolvimento Territorial – Agrifert
Câmara Municipal do Serro
Centro Universitário UNA
Cooperativa dos Produtores Rurais do Serro – Coopserro
Cooperativa Agropecuária dos Produtores de Derivados de Leite do Alto Paranaíba – Cooalpa
Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural – Emater/MG
Escola de Veterinária da UFMG
Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA
Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais – Iepha/MG
Movimento *Slow Food* – Tiradentes
Prefeituras Municipais do Serro, de Dom Joaquim, de Alvorada de Minas, de Santo Antônio do Itambé, de Sabinópolis, de Rio Vermelho, de Materlândia, de Serra Azul de Minas, de Conceição do Mato Dentro e de Paulistas
Sindicato dos Trabalhadores Rurais do Serro

Registro do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro, da serra da Canastra e Serra do Salitre/ Alto Paranaíba

Processo número 01450.012192/2006-65

PROPONENTE
Secretaria de Cultura do Estado de Minas Gerais

DADOS DO PROCESSO
Pedido de Registro aprovado na 56ª reunião do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, em 15 de maio de 2008.
Inscrição no Livro de Registro dos Saberes em 13 de junho de 2008.

CAPA E PÁGINA 2
SALGA DO QUEIJO. SERRA DO SALITRE – MG.
FOTO: CID KNIPEL, 2006.

PÁGINA 4
O QUEIJO ARTESANAL DE MINAS.
FOTO: CRISTINA LEME, 2006.

PÁGINA AO LADO
CURA DE QUEIJOS.
FOTO: FERNANDO PIANCASTELLI, 2011.



SUMÁRIO

10 **APRESENTAÇÃO**

12 **INTRODUÇÃO**

22 **QUEIJOS ARTESANAIS: DA NECESSIDADE AO GOSTO, UMA LONGA HISTÓRIA**
25 A permanência dos queijos artesanais
27 Os queijos artesanais em Minas Gerais
32 Alimento vivo em tradição – origens, produção e consumo

42 **FAZENDA MINEIRA, TERRITÓRIO DOS QUEIJOS ARTESANAIS**
45 Culinária e sociabilidade
47 Modos de fazer, modos de ser
54 Ruralidade e identidade
58 Os territórios do Queijo Artesanal de Minas

74 **O BEM CULTURAL COMO OBJETO DE REGISTRO**

78 **RECOMENDAÇÕES DE SALVAGUARDA**

84 **FONTES BIBLIOGRÁFICAS**

ANEXOS
86 Anexo 1 – Pessoas entrevistadas durante a pesquisa
87 Anexo 2 – Glossário
89 Anexo 3 – Receita: coalho bovino feito na fazenda
90 Anexo 4 – Legislação
128 Anexo 5 – Lista de siglas
129 Anexo 6 – Parecer do Relator
136 Anexo 7 – Certidão de Registro



APRESENTAÇÃO

À ESQUERDA
VARANDA DA FAZENDA SANTA CRUZ, SERRO – MG.
FOTO: LUIZ OTÁVIO MARTINS LOPES, 2011.
ABAIXO
ENGENHO DE MOER CANA-DE-AÇÚCAR METÁLICO DE TRAÇÃO ANIMAL. FAZENDA ENGENHO DA SERRA. SERRO – MG.
FOTO: IZABEL CHUMBINHO, 2004.

A *Coleção Dossiê dos Bens Culturais Registrados* destina-se a tornar amplamente conhecidos e valorizados, como Patrimônio Cultural do Brasil, os Bens Registrados de natureza imaterial. Os dossiês têm por base os estudos que fundamentaram o Registro do Bem Cultural e refletem as etapas de pesquisa, análise e reconhecimento desse patrimônio.

O patrimônio imaterial brasileiro é composto pelos bens que contribuíram para a formação da sociedade brasileira. O compromisso do Estado brasileiro para com sua preservação, reconhecimento e valorização decorre do Registro de um dado bem imaterial, conforme previsto no Decreto nº 3.551/2000. São quatro os Livros de Registro, de acordo com a natureza do Bem Registrado: das Celebrações,



dos Lugares, das Formas de Expressão e dos Saberes.

A divulgação dos processos de Registro e dos resultados do trabalho institucional contribui para a extensão do reconhecimento desse patrimônio pela sociedade brasileira e favorece as condições de sua permanência. São apresentados nos dossiês elementos que definem a identidade dos bens culturais, seu universo de ocorrência, os grupos sociais envolvidos e as práticas e saberes a eles inerentes.

Este 11º volume da coleção apresenta o **Registro do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e Serra do Salitre / Alto Paranaíba**, e sua inscrição no Livro de Registro dos Saberes. Ele retrata a tradição viva de regiões de Minas Gerais, que repassam, de geração em geração, o processo e os saberes do modo artesanal de produzir queijos de leite cru, arraigados nas práticas sociais dos mineiros.

As transmissões desses saberes e as ações de salvaguarda desse bem cultural contribuem para manter viva essa tradição e favorecer a melhoria das condições de vida de seus detentores.

Jurema Machado
Presidente do Iphan



INTRODUÇÃO

MATURAÇÃO DE QUEIJO EM ESTANTE DE MADEIRA. FOTO: LUIZ OTÁVIO MARTINS LOPES, 2011.

Fazer e comer queijo são parte do modo de ser mineiro.
A produção artesanal de queijos de leite cru é uma atividade tradicional, enraizada no cotidiano de fazendas e sítios de Minas Gerais, e remete ao processo de ocupação desse território, durante os séculos 17 e 18.
O modo de fazer, de origem milenar, é apropriado para o aproveitamento e conservação do leite, especialmente nas regiões serranas, onde o escoamento da produção sempre foi dificultado pelas condições das estradas. A receita básica foi legada pelos antigos colonizadores portugueses – leite cru, coalho e sal –, à qual os mineiros acrescentaram o "pingo", fermento natural desenvolvido ao longo dos tempos, a partir do soro drenado do próprio queijo, e que lhe confere características microbiológicas específicas, condicionadas pelo tipo de solo, clima e vegetação de cada lugar.

Serro, Canastra, Serra do Salitre, Alto Paranaíba, Araxá, serras do sul de Minas, Campo das Vertentes são microrregiões onde se desenvolvem e se estabelecem, em dinâmica tradição, os modos de fazer de um queijo reconhecido mundialmente como "Artesanal tipo Minas". É o queijo elaborado a partir de leite cru, como produto de uma tradição familiar e de uma economia local que o associa à atividade fundamental da fazenda mineira típica. É o *Queijo Minas* que, a despeito de ter gerado formas industriais de produção em todo o estado, não perdeu a força de sua tradição artesanal e não deixou de ser importante, cultural e economicamente, em seu modo de fazer original.

Os fatores físico-naturais de cada uma dessas regiões propiciam pastagens típicas e o desenvolvimento de bactérias específicas que se multiplicam em cada um desses microclimas. A esses fatores soma-se um modo próprio de fazer queijo, na manipulação do leite, dos coalhos, das massas, das formas de prensagem, no tempo de maturação (cura), dando a cada queijo aparência e sabor peculiares. Tudo isso se traduz em um vasto repertório de conhecimentos tradicionais, incluindo as formas de comercialização e consumo dos queijos artesanais, e constitui um traço marcante da identidade cultural de cada região que é transmitido desde muitas gerações.

De fato, fazer queijo de modo artesanal é um fator preponderante na sustentabilidade da agricultura familiar e na dinamização da economia dos municípios de Minas Gerais, onde se tem a produção de queijos como atividade essencial do meio rural. Por isso,

se diz por lá que "fazenda que não tem queijo não é fazenda".

Tradicionalmente consumidos por mineiros de todas as classes sociais, na zona rural como nas pequenas e grandes cidades, os queijos artesanais de Minas, frescos ou maturados, estão sempre presentes na mesa cotidiana das famílias e nas festas, bares, vendas, feiras e mercados. Elemento de socialização e expressão de hospitalidade, serve para acompanhar o café ou a cachacinha nas rodas de conversa e para celebrar a fartura e a riqueza da culinária mineira, no acompanhamento de doces e compotas e como ingrediente de inúmeras iguarias, entre as quais o inigualável pão de queijo.

Carregadas de sentido de pertencimento e de identidade, essas práticas – fazer e comer queijo – também caracterizam os nativos de Minas Gerais para os demais brasileiros. Não por acaso, em vários lugares do Brasil, e especialmente na região Sudeste, o queijo fresco de leite cru costuma ser chamado de "Queijo Minas", embora a preferência dos mineiros seja o queijo curado. Fato é que a produção de queijos artesanais e de outros derivados de leite ocupa cerca de 30 mil famílias de Minas Gerais, gera milhares de empregos diretos e indiretos e se constitui em uma das maiores expressões da "mineiridade".

No entanto, em maio de 2001, o Ministério Público Federal, respondendo a denúncias de contaminação de queijos de leite cru, proibiu a produção dos queijos artesanais[1]. A determinação exigia sua retirada do mercado, a não ser que se enquadrassem nos padrões oficiais estabelecidos pela legislação sanitária em vigor[2]. Esse instrumento legal, ainda vigente, é o Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, que estabelece o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – Riispoa. Note-se que o Regulamento não menciona produtos feitos a partir do leite cru, pois foi concebido com vistas ao controle sanitário da produção industrial de alimentos, feita em grande escala, e não da pequena produção artesanal ou da agricultura familiar. Pelo fato da produção de leite e derivados não pasteurizados estarem omissos na legislação, essa produção passaria a ser considerada como irregular ou "clandestina".

Diante dessa ameaça e do risco iminente de extinção de uma prática tradicional tricentenária – fazer queijos de leite cru –, os mineiros se mobilizaram para reagir. Produtores de queijo do Serro e de outras regiões queijeiras tradicionais, organizações da sociedade civil, instituições do

FORNO A LENHA (DE BARRO)
PARA ASSAR QUITANDAS.
SERRO/SABINÓPOLIS – MG.
FOTO: IZABEL CHUMBINHO, 2004.



poder público e da iniciativa privada de Minas Gerais se articularam para defender a continuidade da produção e do consumo do Queijo Minas Artesanal.

Esses esforços se voltaram inicialmente para o controle sanitário dos rebanhos, para a implementação de melhores práticas de produção e para o levantamento e sistematização de conhecimentos relativos à produção e segurança alimentar dos queijos de leite cru, construídos no âmbito das universidades e centros de pesquisa de Minas Gerais. Especialmente na década de 1990, diversos pesquisadores e técnicos dessas instituições vinham se dedicando a estudos de identificação das características organolépticas (relativas às propriedades do leite) dos queijos regionais e das condições específicas climatológicas e edáficas (relativas às características



e composição do solo) das regiões produtoras do queijo.

Entre outras iniciativas que buscavam retirar os queijos artesanais de leite cru da "clandestinidade", destaca-se a aprovação da Lei Estadual nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002, dispondo sobre o processo de produção do Queijo Minas Artesanal de leite cru. Seguiram-se a essa lei inúmeros decretos e portarias de regulamentação do Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA, que passou a credenciar produtores em conformidade com as medidas sanitárias estabelecidas por essa nova legislação[3].

A Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural – Emater/MG, por sua vez, além de oferecer apoio aos produtores de queijo artesanal para melhoria das condições sanitárias dos rebanhos e da ordenha, desenvolveu estudos buscando identificar e agrupar os municípios mineiros produtores do queijo artesanal, circunscrevendo-os em regiões delimitadas de acordo com as características técnicas, orgânicas e de consumo do produto.

No entanto, logo se fizeram sentir os efeitos negativos da aplicação da legislação sanitária, inadequada à produção artesanal de queijos, provocando a mobilização de produtores, consumidores e demais interessados na cultura mineira em torno da defesa e valorização dessa prática tradicional. Nesse contexto, deve se destacar o registro do queijo artesanal do Serro como Patrimônio Cultural Imaterial de Minas Gerais, em 07 de agosto de 2002, com base em legislação estadual instituída nesse mesmo ano.

Foi também por iniciativa da Associação dos Amigos do Serro – Aaser que a Secretaria de Cultura do Estado de Minas Gerais apresentou ao Iphan, em agosto de 2001, o pedido de registro do queijo artesanal do Serro no Livro dos Saberes e, consequentemente, seu reconhecimento como Patrimônio Cultural do Brasil. Ambas as iniciativas tratavam de preservar o modo tradicional de fazer queijo, contrapondo-se à imposição de "melhores" práticas, que desconsideravam completamente os conhecimentos tradicionais e os procedimentos secularmente adotados pelos produtores de queijo de leite cru da região do Serro. Embora reconhecendo a importância da nova legislação, criada para permitir a produção e circulação dos queijos artesanais no território mineiro (ver nota 3), o dossiê que apresentava a candidatura de registro, elaborado por Maria Coeli Simões Pires, na época presidente

MERCADO CENTRAL DE BELO HORIZONTE: COMERCIALIZAÇÃO E CONSUMO DE QUEIJO ARTESANAL. FOTO: CRISTINA LEME, 2006.

da Aaser, defendia com muita ênfase a produção artesanal de queijos de leite cru como expressão da cultura e da história secular mineira, cuja qualidade e segurança alimentar vinham sendo comprovadas ao longo desses tempos[4].

Considerando a pertinência desses argumentos e a importância do reconhecimento da produção dos queijos artesanais do Serro para a preservação de um modo de ser mineiro, o Iphan deu início às pesquisas, em meados de 2002. Sob supervisão do Departamento de Patrimônio Imaterial – DPI, exercida pelas técnicas Ana Claudia Lima e Alves e Ana Lúcia de Abreu Gomes, e sob a coordenação da Superintendência do Iphan em Minas Gerais, assumida pela técnica Maria Augusta do Amaral Campos, a pesquisa foi desenvolvida em parceria com o Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico – Iepha/MG, que acabava de proceder ao registro estadual do queijo do Serro. Assim, participaram do estudo a pesquisadora Vânia Rocha e a fotógrafa Izabel Chumbinho, ambas do quadro do Iepha, contribuindo com sua experiência recente de estudo e documentação da produção dos queijos artesanais no Serro. Também participaram da pesquisa os estagiários Virgínia Bonfante e Bruno Maciel Sena, estudantes do Curso de Turismo do Centro Universitário UNA, de Belo Horizonte.

A metodologia adotada na pesquisa foi a do Inventário Nacional de Referências Culturais – INRC/Iphan, que consiste em identificar e documentar bens culturais apreendendo os significados a eles atribuídos por seus produtores, "tratando-os como intérpretes legítimos da cultura local e como parceiros preferenciais de sua preservação". O INRC parte também, como qualquer metodologia de inventário, do levantamento preliminar de fontes documentais e bibliográficas. Esse trabalho foi realizado em Belo Horizonte, onde se encontram os principais arquivos do estado, as universidades, os centros de estudo e instituições de controle e apoio a atividades agropecuárias. Nessa cidade também foram ouvidos integrantes da Associação de Amigos do Serro, memorialistas, consumidores e líderes de movimentos culturais ligados à gastronomia. No município do Serro, foram realizadas entrevistas de campo com fazendeiros, queijeiros, dirigentes de associações e cooperativas de produtores de queijo artesanal e do sindicato de produtores rurais.

Essas pesquisas permitiram conhecer os estudos já citados,



sobre a produção de queijos em outras localidades de Minas Gerais e, especialmente, os trabalhos da Emater para delimitação e caracterização das regiões produtoras de queijos artesanais típicos, até então identificadas: Serro, Canastra, Alto Paranaíba e Araxá.

Constatou-se que nessas regiões se reproduzia o modo tradicional de fazer queijo de leite cru, com pequenas diferenças em relação ao modo praticado no Serro. A par disso, os estudos indicavam que essas práticas tradicionais também constituíam referência de identidade cultural para os grupos sociais das regiões identificadas.

Considerando tudo isso, ao contratar os serviços de pesquisa e documentação para a conclusão da instrução do processo, em dezembro de 2005, o Iphan estabeleceu que a primeira tarefa da nova equipe deveria ser a redefinição do objeto do registro. A empresa Outro Consultoria e Projetos, ganhadora da licitação, constituiu a equipe de pesquisa e documentação com profissionais devidamente qualificados para a realização do serviço: José Newton Coelho Meneses – pesquisador e autor de publicações sobre abastecimento alimentar em Minas Gerais no século 18 e professor da Escola de Veterinária da UFMG – foi especialmente contratado para coordenar a nova equipe. Como pesquisadores e documentaristas, participaram desse trabalho: Cristina Leme, historiadora, fotógrafa, roteirista e diretora de vídeo; Cid Knipel Moreira, sociólogo, fotógrafo, diretor e produtor de vídeo; Cláudio Ribeiro Lima Júnior, historiador; Antônio Maurício Pereira, operador de câmera; Ian Lara, operador de câmera e editor de vídeo; Rodolfo Cruz, fotógrafo e operador de câmera.

Sob a coordenação da técnica Simone Monteiro Silvestre Fernandes, da Superintendência do Iphan em Minas Gerais, a nova equipe redimensionou o objeto do registro de modo a contemplar a totalidade do bem cultural que importava reconhecer e preservar como patrimônio cultural brasileiro: os tradicionais queijos artesanais de Minas, e não somente o queijo artesanal do Serro. Assim, o registro ficou redefinido como o Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre, Alto Paranaíba, ou Cerrado[5].

O inventário já realizado na região do Serro foi então ampliado, para produzir conhecimento sobre as outras regiões produtoras, e o trabalho de campo se estendeu às serras da Canastra, do Salitre e

HIGIENIZAÇÃO DO QUEIJEIRO, ANTES DE ENTRAR NO QUARTO DE QUEIJO. FAZENDA ENGENHO DA SERRA. SERRO – MG. FOTO: IZABEL CHUMBINHO, 2004.

Alto Paranaíba. As pesquisas feitas reuniram e sistematizaram todo o conhecimento produzido nas duas etapas de campo, constituindo documentação suficiente para entendimento do bem cultural em sua complexidade, incluindo fotografias, um vídeo documentário e um dossiê descritivo, que, juntamente com os documentos da petição inicial, constituíram o processo administrativo nº 01450.012192/2006-65, aberto em 21 de setembro de 2006 pelo DPI.

Cabe notar que a ampliação do território do queijo, para efeito de registro, contou com a anuência e/ou apoio explícito das prefeituras municipais da região do Serro, da Cooperativa dos Produtores Rurais do Serro – Coopserro; da Associação dos Produtores Artesanais de Queijo do Serro – Apaqs; da Aaser; do Sindicato dos Produtores Rurais e do Sindicato dos Trabalhadores Rurais do Serro; da Associação Comercial e Industrial e da Câmara Municipal do Serro; do Departamento Técnico da Emater/MG; da Cooperativa dos Produtores Derivados de Leite do Alto Paranaíba; do Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais – Iepha/MG e do *Slow Food* Tiradentes.

Com base em todas as informações reunidas no processo, o registro do "Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre/Alto Paranaíba, ou Cerrado" foi aprovado na 56ª reunião do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, realizada em Belo Horizonte/MG, em 15 de maio de 2008, tendo o Iphan feito a sua inscrição no Livro dos Saberes, em 13 de junho de 2008. A partir de então, portanto, o Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas foi reconhecido como Patrimônio Cultural do Brasil.

O registro significa um marco no processo de preservação desse bem cultural, que o Iphan, através do Departamento de Patrimônio Imaterial e da Superintendência em Minas Gerais, se compromete a implementar, com a participação dos produtores, de organizações da sociedade e demais instituições do poder público envolvidas na produção, circulação e consumo de queijos artesanais. Esta publicação[6] trata de partilhar o conhecimento reunido na instrução do processo de registro, buscando contribuir para a continuidade e valorização dos queijos artesanais de Minas, dos seus modos tradicionais de fazer e dos modos de ser dos seus produtores. ■

NOTAS

1. Essa determinação teria sido provocada, segundo informações de técnicos do Serviço Federal de Inspeção de Produtos de Origem Animal – Sipoa/ MAPA, por várias ocorrências de contaminação comprovada, sendo as de maior destaque: um surto de nefrite em Nova Serrana, ocorrido em 1998, cuja causa foi atribuída ao consumo de leite cru e seus derivados – queijo fresco, especialmente; e uma pesquisa da Coordenadoria da Vigilância Sanitária, publicada em 1999, com 168 amostras de variedades de Queijo Minas, produzidos a partir do leite cru, adquiridas no Mercado Central de Belo Horizonte, de março de 1995 a março de 1996, cuja maioria (64,9%) apresentava contaminação por coliformes fecais acima do padrão admitido pela legislação sanitária.

2. Conforme informação constante do Processo nº 01450.012192/2006-65, referente ao registro do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, de que se falará a seguir.

3. Lei Estadual nº 14.185, de 31/01/2002, dispõe sobre o processo de produção do Queijo de Minas Artesanal. Decreto nº 42.645, de 05/06/2002, regulamenta a Lei Estadual nº 14.185. Portaria IMA nº 517, de 14/06/2002, estabelece normas de defesa sanitária para rebanhos fornecedores de leite para produção de Queijo Minas Artesanal. Portaria IMA nº 518, de 14/06/2002, dispõe sobre requisitos básicos das instalações, materiais e equipamentos para a fabricação do Queijo Minas Artesanal. Portaria IMA nº 523, de 03/07/2002, dispõe sobre as condições higiênico-sanitárias e boas práticas na manipulação e fabricação do Queijo Minas Artesanal. Lei nº 14.987, de 14/01/2004 – reabre o prazo de cadastramento de que trata o § 1º do art. 3º da Lei nº 14.185/2002.

4. "Queijo do Serro – Patrimônio Cultural do Brasil". Maria Coeli Simões Pires. Belo Horizonte, 2001. Apresentado em forma de dossiê, o texto faz parte da documentação do processo de registro do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas. Processo administrativo nº. 01450.012192/2006-65/2006-Iphan.

5. Outras regiões produtoras de queijos artesanais, como Araxá e sul de Minas, não foram então incluídas na pesquisa, mas poderão vir a ser inventariadas, tendo em

FOGÃO A LENHA. SERRO – MG.
FOTO: IZABEL CHUMBINHO, 2004.



vista sua incorporação ao processo, caso sejam aprovadas pelo Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural. Deve-se observar que, logo após o registro, ainda em 2008, produtores, associações e cooperativas de queijo artesanal, bem como secretários municipais da região de Araxá, reivindicaram sua inclusão no Registro do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, argumentando que também ali o modo de fazer queijo de leite cru constitui uma tradição reiterada e uma expressão significativa do seu modo de ser. No entanto, como isso não estava devidamente demonstrado na documentação encaminhada, o DPI solicitou aos proponentes a complementação das informações, questão ainda em andamento.

6. A elaboração deste livro está baseada no texto do Dossiê Descritivo, de maio de 2006, que apresenta a síntese das pesquisas de gabinete e de campo realizadas, no período de 2002 a 2006, para instrução do processo de registro. É, portanto, um trabalho datado, que a edição realizada em 2013 buscou respeitar, apenas explicitando questões em aberto, discutidas com a equipe do DPI e contando com as sugestões e apoio das historiadoras Ana Lúcia de Abreu Gomes e Dôia Freire, sendo a primeira responsável pelo parecer técnico de conclusão do processo e a segunda, militante da Associação dos Amigos do Serro – Aaser e consultora especializada em patrimônio cultural. Contou também, na complementação e atualização de dados, com a ajuda do veterinário da Emater/MG, Elmer Luiz Ferreira de Almeida.



QUEIJOS ARTESANAIS: DA NECESSIDADE AO GOSTO, UMA LONGA HISTÓRIA

PROVA DE QUEIJO.
FOTO: RODOLFO CRUZ, 2006.

A comida é uma das primeiras expressões da cultura. Muito mais que necessidade de sobrevivência, a produção de alimentos é fruto de processos culturais de construção e reprodução de padrões sociais, econômicos, simbólicos, entre muitos outros, desde os primórdios da humanidade.

O crescimento das populações primitivas e as necessidades de sobrevivência do homem transformaram as sociedades de caçadores e coletores em sociedades dedicadas à agricultura e à domesticação e criação de animais. A capacidade de elaborar a própria comida, a partir da seleção e manejo dos recursos naturais disponíveis, faz parte da "revolução neolítica", que além do desenvolvimento da agricultura também está associada à fundação das cidades e ao surgimento das primeiras civilizações. Conforme estudos arqueológicos, linguísticos e genéticos, a agricultura teria surgido nos planaltos do Oriente Próximo e Médio, o chamado Crescente Fértil, há cerca de 10 mil anos, e dali teria se difundido para a Ásia centro-oriental, há 9 mil anos, e para a América, então ligada à Ásia pelo atual estreito de Bering, há 8 mil anos. A Europa teria sido colonizada entre 8 e 6 mil anos atrás (Montanari, 2008: 21-24).

A agricultura, portanto, é antiquíssima e constitui a base de um sistema alimentar que não se expressa apenas como necessidade biológica, como foi dito, mas faz parte de um complexo sistema de conhecimentos, práticas, procedimentos e representações sociais que constroem formas de sociabilidade e significados simbólicos, políticos, éticos, estéticos, de gênero, dentre outros. Ao longo dos séculos, a produção de alimentos e os hábitos alimentares e de comensalidade foram construindo distinções sociais e diversificando relações de poder e hierarquia, na forma de costumes, etiquetas, rituais e outras expressões das culturas, como a culinária e a gastronomia[1], tão em moda nos nossos dias.

Regras e formulações sobre produtos alimentares, culinária e formas de consumo, mais que moldando o gosto e o paladar, vão estabelecendo ao longo do tempo imposições dietéticas e interdições de toda ordem, de gênero, identidades étnicas e regionais. Assim, modos de fazer e tecnologias implicadas no processo produtivo dos alimentos, incluindo a obtenção e seleção de matérias-primas, se confundem com modos de ser e acabam por



PROCESSO DE DESENFORMAGEM DO QUEIJO DO SERRO. FAZENDA ENGENHO DA SERRA. SERRO – MG. FOTO: IZABEL CHUMBINHO, 2004.

se transformar em patrimônios culturais muito significativos para seus produtores e outros grupos sociais, como é o caso dos queijos artesanais em vários países da Europa. Também é o caso do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, cujo significado para a identidade cultural dos mineiros e para a formação da nacionalidade motivou seu registro e reconhecimento como Patrimônio Cultural do Brasil.

No contexto da invenção da agricultura, o surgimento do queijo está balizado pelo início da domesticação dos animais e do aproveitamento de seus produtos, de que dão conta vestígios arqueológicos e estudos antropológicos das primeiras civilizações humanas. O processo natural de coagulação do leite retirado de cabras e de ovelhas, observado e transformado pelo homem, gerou um alimento simples e nutritivo que, depois de séculos, a partir da domesticação do gado bovino, produziu o queijo do leite de vaca. O queijo foi, e continua sendo, uma importante forma de conservação do leite, funcionando assim como instrumento de preservação e de abastecimento das populações humanas, desde a antiguidade até os nossos dias[2].

Ainda que não se saiba ao certo a origem do queijo, inúmeros documentos comprovam sua antiguidade, sendo os egípcios um dos primeiros povos a produzir e consumir queijo de leite de vaca. Gregos e romanos também conheciam e consumiam queijos, considerados alimento dos deuses na antiga Grécia. Entre muitas lendas, conta-se que o queijo teria sido desenvolvido por Aristeu,

A PERMANÊNCIA DOS QUEIJOS ARTESANAIS

um dos filhos de Apolo, rei da Arcádia, 12 mil anos antes do nascimento de Cristo. Mas, coube aos romanos difundir a produção e o consumo dos queijos por todo o seu império, juntamente com a expansão de suas fronteiras. Vem daí a palavra queijo, *caseus*, do latim (Reis, 1998: 6).

Muitos séculos depois, na Idade Média, de Udine, na Itália, nos chega a história de um moleiro de nome Menocchio, condenado pela Inquisição por criar uma cosmogonia baseada no processo de putrefação dos queijos (Guinzburg, 1987). Enfim, lendas e histórias sobre queijos e seus modos de fazer estão presentes em muitas culturas. ■

Da necessidade ao gosto, culturalmente condicionado, o queijo adquiriu, em um longo processo histórico, uma enorme variedade tipológica, grande parte de caráter artesanal, mantida pela tradição que se busca preservar como expressão de identidades culturais dos seus produtores. Estudos sobre a produção de queijo no mundo classificam dezoito classes de queijos, de acordo com a técnica produtiva, que agregam quatrocentos tipos do produto, em oitocentas denominações distintas[3].

São vários os países que buscam preservar legalmente seus queijos artesanais de leite cru, por meio de instrumentos formais de reconhecimento e defesa de modos de fazer. É o caso da *Apellation d'origine controlée* (Denominação de Origem Controlada – DOC), existente na França[4].

Portugal, Espanha, Itália, Suíça e Holanda também tratam de reconhecer a importância cultural e econômica dos seus queijos tradicionais de leite cru. Para tanto, mantêm instrumentos legais de registro, controle de qualidade e estímulo às condições de produção artesanal.

No entanto, ao reconhecimento e preservação de modos artesanais de produção de alimentos, e consequentemente dos modos de vida dos seus produtores, se contrapõem os interesses das indústrias que produzem e comercializam produtos agropecuários e comida pronta em larga escala, para populações de todos os continentes, a chamada *fast food*[5].

Em reação a tudo isso, em 1989 surgiu o movimento internacional do *Slow Food*, que associa o prazer de comer com a defesa da biodiversidade e da diversidade cultural. Desde o ano 2000, o *Slow Food* promove uma campanha de



O QUEIJEIRO MISTURANDO A COALHADA NO TAMBOR. FAZENDA ENGENHO DA SERRA. SERRO – MG. FOTO: IZABEL CHUMBINHO, 2004.

defesa e valorização dos queijos de leite cru e de seus produtores frente a leis higiênico-sanitárias demasiado tecnicistas, que dificultam e até impedem sua produção. Isso acontece principalmente na Irlanda, no Reino Unido, nos Estados Unidos da América, na Austrália e no Brasil, que aplica à produção de queijos artesanais uma legislação criada para laticínios industriais, conforme informado na Introdução deste livro.

Os pressupostos fundamentais do movimento valorizam a diversidade cultural na produção alimentar, o significado econômico da produção artesanal em nível local e, especificamente, no caso do queijo artesanal de leite cru, denuncia que a pasteurização mata os microrganismos perigosos, mas, por outro lado, elimina a possibilidade de maturação de um produto com rica microflora – que potencializa as qualidades e o gosto do bom produto, feito, maturado e armazenado em condições higiênicas e seguras ao consumidor.

Em Minas Gerais, os produtores de queijo artesanal se associam, há alguns anos, visando definir padrões e melhorar a qualidade biológica do produto através do gerenciamento da produção e da comercialização, bem como de práticas sanitárias controladas para o rebanho e formas de produção mais higiênicas. Buscam a segurança alimentar para os consumidores. Para isso, têm o apoio de instituições públicas, privadas e organizações não governamentais.

Destaca-se a tentativa de credenciamento dos produtores pelo Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA, que, seguindo a Lei Estadual trata de proceder ao controle sanitário dos rebanhos e da produção do queijo artesanal. Nesse sentido, observa-se o empenho da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural – Emater/MG, que vem realizando pesquisas para tipificação e delimitação das regiões queijeiras artesanais e assistindo tecnicamente os produtores locais.

Registra-se também o trabalho de universidades e institutos de pesquisa, como a Universidade Federal de Viçosa – UFV,

OS QUEIJOS ARTESANAIS EM MINAS GERAIS

a Universidade Federal de Minas Gerais – UFMG e a Fundação Centro Tecnológico de Minas Gerais – Cetec, com pesquisas e extensão às regiões produtoras.

As organizações de produtores utilizam-se, ainda, dos sistemas das cooperativas rurais, sobretudo no processo de padronização e comercialização do produto. Associações desse tipo se formaram em nível municipal ou regional, objetivando implantar mecanismos de controle nos moldes europeus.

Avanços recentes dessas articulações serão tratados adiante. Por ora, ressalta-se a semelhança com os vinhos, eles também produtos que permanecem com microflora a maturá-los e a transformá-los constantemente. De fato, tanto os vinhos quanto os queijos artesanais são alimentos vivos, que enriquecem a necessidade e o gosto alimentar das pessoas. ■

A história da produção e consumo do queijo artesanal em Minas Gerais está associada à chegada dos portugueses e à ocupação do território em consequência da descoberta do ouro e dos diamantes, no decorrer dos séculos 17 e 18.

Conforme assinalado pelo historiador José Newton Meneses, coordenador da pesquisa de registro, a produção agropecuária em Minas já se iniciara antes da decadência da atividade mineradora. Ao mito do rei Midas, que transformava em ouro tudo o que tocava e acabou morrendo de fome, o pesquisador contrapõe dados históricos e estudos recentes para demonstrar que a economia mineira no período colonial era muito mais complexa (Meneses, 2000: 13).

Em verdade, as regiões de mineração coexistiram com uma produção rural diversificada desde o início da ocupação do território. A produção de queijo era inerente a um sistema de abastecimento alimentar com economia diversificada, onde agropecuária, mineração, artesanato e a prestação de vários serviços constituíam atividades e fontes de renda interdependentes. Nesse sistema alimentar, o queijo é um elemento importante para a economia e a cultura agropastoril, dos tempos coloniais aos nossos dias, assentado em uma tradição que os colonizadores trouxeram para as Minas[6].

Paralelamente à mineração, e tão importantes quanto ela, as lides agrárias cotidianas dos homens setecentistas da região forjaram uma cultura peculiar e rica que pode ser apreendida em documentos históricos dos arquivos regionais e relatos contemporâneos do período colonial. Um documento anônimo

do acervo da Biblioteca da Ajuda, em Lisboa, denominado *Informações sobre as Minas do Brasil*, dá conta que nos caminhos do rio das Velhas, "nas chamadas gerais", bem como nas serras "do Serro Frio" há "água em abundância, farinha em quantidade, carnes de toda espécie, frutas, laticínios" (Zemella, 1990: 126).

Documentos anexados a inventários *post-mortem* de habitantes da região do Serro informam sobre a produção e o consumo de queijos artesanais no período colonial. A viúva D. Anna Perpétua Marcelina da Fonseca inventariou os bens do marido falecido no arraial do Tijuco, comarca do Serro Frio. Ela listou as compras para o consumo da família, realizadas de julho de 1793 a outubro de 1796. Nesse rol de mantimentos, há dúzias de queijos, em treze dos quarenta meses que compõem a lista de compras[7]. Eram adquiridos em grande quantidade na mesma data, o que pressupõe a prática de consumo de queijos *curados* (maturados).

Testemunhando a produção e a circulação do produto, há uma ordem do conde de Valadares, datada de 1772, que exige que os Registros de Passagem (postos de fiscalização) da região do Serro Frio façam gestão de "furarem os queijos que passarem pelos Registros (...) a fim de evitar o contrabando de ouro e de diamantes". Certamente, o queijo era utilizado como instrumento de tráfico e contrabando, para ludibriar os fiscais da coroa. À luz dessa documentação, também é possível supor que os queijos fossem apreciados tanto frescos (como produtos de confecção recente) quanto curados (após sofrerem o processo de maturação natural).

Determinações das diversas câmaras de vilas da capitania de Minas Gerais acerca de preços de vendas de diversos produtos listam, dentre eles, o queijo, como um dos produtos "feitos na terra". De acordo com uma tabela de preços de 1796, destinada ao comerciante Antônio José, transcrita no livro *Memórias do Serro antigo*, de Dario Silva, um queijo valia, para a venda, cinco vinténs, o que correspondia a 1/32 da oitava de ouro em pó quintado. Pode-se deduzir que tal tabela se referia a queijos produzidos na região, uma vez que não havia indicação de origem "do Reino", frequentemente presente na caracterização desses produtos.

John Mawe e Auguste Saint-Hilaire, em relatos de suas visitas à capitania e, depois, província de Minas Gerais, descreveram o consumo de queijos e a qualidade desses produtos, referindo-se a eles como componentes de uma sociabilidade da região, como



ORDENHA COM TESTE PRÉVIO DE CMT.
SERRO – MG.
FOTO: IZABEL CHUMBINHO, 2004.

ABAIXO
BEZERRO MAMANDO, ANTES DO INÍCIO DA ORDENHA – ESTÍMULO DA "DESCIDA" DO LEITE.
FAZENDA ENGENHO DA SERRA. SERRO – MG.
FOTO: CRISTINA LEME, 2004.

ingredientes da culinária e como produto circulante no mercado. Em 1809, Mawe descreve queijos nas prateleiras do comércio do Tijuco (Diamantina), junto com produtos da terra e importados de origem inglesa.

Ao circular pela região de Minas Novas, em 1817, Auguste Saint-Hilaire testemunha a feitura do queijo e observa a distinção do produto em função das pastagens típicas de cada região: "Enquanto que nas florestas que se estendem de Rio de Janeiro a Barbacena (...) não se obtém das vacas senão um leite quase insípido, o de Alto dos Bois poderia rivalizar com o melhor da Europa, e os queijos desse mesmo lugar são igualmente de gosto muito agradável. Sente-se que as ervas aquosas da floresta não podem tornar o leite tão cremoso como as plantas e as gramíneas de consistência seca que cobrem as colinas de Minas Novas (...)"[8].

Ele mesmo, ao relatar sua passagem pelo vale do São Francisco, repara que os moradores locais se alimentam mal, apesar de terem gado de corte à disposição, pois "até mesmo as pessoas abastadas só usam na sua mesa feijão, carne de porco, arroz, leite, queijo e canjica" (Saint-Hilaire, 1990: 52).



Já o príncipe Maximiliano de Wied-Neuwied, em *Viagem ao Brasil* (1969: 404), informa que a comida dos vaqueiros "é substancial e consta de leite, usado para o consumo tanto dos homens e dos animais, como para a fabricação de queijos, que não costumam vender"[9].

Outro famoso viajante, de origem austríaca, Johann Emanuel Pohl, que entre todos os cronistas estrangeiros fez um dos maiores percursos pelo território de Minas, em 1818, registrou o seguinte sobre a região de Paracatu: "(...) nos instalamos para dormir na Fazenda do Capitão Carvalho. Aqui fomos recebidos pelos mugidos de 200 vacas que haviam sido recolhidas ao curral e separadas de seus bezerros para serem ordenhadas pela manhã. (...) As vacas são ordenhadas apenas uma vez por dia e cada uma fornece, no máximo, dois ou três quartilhos de leite, que é utilizado para fabricação de um

PROCESSO DE ENFORMAGEM.
FAZENDA ENGENHO DA SERRA.
SERRO – MG.
FOTO: IZABEL CHUMBINHO, 2004.



queijo seco[10]. Elas não permitem que se tire o leite antes que o peito seja dado ao bezerro, que mama durante um ano. O leite é saboroso, mas aqui a ninguém ocorre extrair a nata ou fazer manteiga, geralmente substituída pelo toicinho. Em vão eu demonstrei as vantagens do sistema europeu de criação" (Pohl, 1987: 287).

Jean Baptiste Debret, artista francês que passou 15 anos no Brasil (1816 a 1831), produziu um formidável registro ilustrado sobre os usos e costumes do período, intitulado *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil.* Nele, descreve Minas Gerais como uma província "mais feliz" que a de Goiás e a de Mato Grosso, porque, além de outras riquezas, "dedica-se à criação de aves e animais, abastece de queijo o Rio de Janeiro...". É ainda Debret que, ao pintar e descrever "negros vendedores de leite" na mesma cidade, fala do costume de se consumir leite cru e da negligência em não produzir manteiga e outros laticínios. Conclui que "os únicos queijos do país vêm de São Paulo e de Minas Gerais"[11] (Debret, 1971: 135-233).

Todos esses relatos e fontes documentais denotam a continuidade histórica da tradição dos queijos artesanais no cotidiano de produtores e consumidores mineiros, desde o século 18 e pelos séculos seguintes. A permanência dessa tradição até a atualidade e sua referência para a identidade de tantos grupos sociais de Minas Gerais são, em si mesmos, elementos significativos do valor patrimonial do Modo de Fazer Queijo de Minas.

Além da farta documentação histórica, a literatura e análises antropológicas e sociológicas reiteram a persistência do queijo na alimentação dos habitantes de Minas Gerais, ao longo dos tempos. Na obra *Feijão, angu e couve* (1982), Eduardo Frieiro apresenta um "ensaio sobre a comida dos mineiros", baseado nos relatos dos viajantes estrangeiros do século 19, já citados, como também na literatura do século 20. Entre inúmeras referências à presença do queijo na dieta cotidiana dos mineiros, tanto nas fazendas como nas cidades, ele informa:

"O mineiro, pecuarista, mas pouco consumidor de leite, criou uma indústria de queijos que prosperou com o correr do tempo até ao ponto de alcançar atualmente mais de 80% do total produzido em todo o país. (...) Nasceu destarte a indústria de laticínios, cuja produção já era apreciável em fins do século XVIII. Nas fazendas fabricava-se o que se chamou o 'queijo de Minas', queijo branco,

discoide, muito apreciado em todo o país" (Frieiro,1982: 133).

No livro *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*, Mônica Abdala reitera que a expansão do consumo de queijo em Minas foi decorrente da necessidade de aproveitamento do leite, que teve sua produção aumentada com a intensificação da pecuária na antiga província. Cita vários autores para informar que o incentivo à implantação de laticínios só ocorreu por volta de 1889, mas o Queijo de Minas era exportado para várias regiões do Brasil desde as primeiras décadas do século 19. E prossegue informando sobre a utilização de queijos maturados – *meia cura* ou *curados* – pela culinária mineira, como ingredientes principais de "uma ampla gama de receitas..." (Abdala, 2007: 99). Naturalmente, nesse repertório de receitas, como no gosto popular, o pão de queijo se destaca.

Além disso, a imagem dos mineiros e de Minas Gerais tem sido associada ao leite, ao queijo e seus subprodutos, também em razão da presença de políticos mineiros no exercício do poder desde a República Velha, quando disputavam ou dividiam com São Paulo a liderança do país, no que ficou conhecido como "política do café com leite". Quando Itamar Franco assumiu a Presidência da República, após a cassação de Fernando Collor de Melo, em 1992, em posse regada a cafezinho e pão de queijo, seu governo foi chamado de "República do Pão de Queijo", dando argumento a Mônica Abdala sobre o papel das comidas na construção da imagem do mineiro[12].

São inúmeras as anedotas, expressões e ditados populares associando os mineiros a queijos, povoando seu imaginário e a fala cotidiana em diversas situações: "avança na lua pensando que é queijo", "pão pão, queijo queijo", "está com a faca e o queijo na mão", "em festa de rato não sobra queijo", "um abraço, um beijo e um pedaço de queijo", e assim por diante.

A metáfora alimentar, com base em tradições culturais, abrange, aliás, amplas áreas da vida social. Na política, na esfera sexual, na religião, na literatura, e em tantos outros campos, como já foi dito. É interessante notar que um mesmo radical latino – *sapere*, que significa "ter gosto" – dá origem às palavras "saber" e "sabor". Gosto ao saber e ao sabor ambientam o espaço de cultura que delimita o território dos queijos tradicionais típicos do Serro, da Canastra, de Serra do Salitre / Alto Paranaíba[13], de Araxá, das serras do sul de Minas, que por sua vez identificam o povo das suas regiões. ■

ALIMENTO VIVO EM TRADIÇÃO – ORIGENS, PRODUÇÃO E CONSUMO

As bases originais do modo de fazer queijo em Minas Gerais são atribuídas à tradição portuguesa da Serra da Estrela[14]. Como todo produto cultural, transforma-se dinamicamente e busca se adaptar à realidade local, reinventando instrumentos, técnicas e fazeres que lhe são próprios.

O queijo da Serra da Estrela, um dos queijos artesanais mais apreciados do mundo, tem tradição antiquíssima. Elaborado com leite cru de ovelhas e mão de obra majoritariamente feminina, tem seu segredo nas características específicas de temperatura da região, com inverno rigoroso, pastagens de montanha, usando o extrato de flor e brotos do cardo como elemento coagulador do leite. O cardo é uma planta de flores rosadas, ou amarelas, considerada uma praga das pastagens. O sistema de prensagem manual dá consistência à massa coagulada e a maturação confere sabor diferenciado ao produto. O queijo da Serra e seu modo de fazer são reconhecidos como um patrimônio cultural que também dá identidade à sociedade local.

O Queijo de Minas sempre utilizou o leite de vaca e coalho (ou coagulante) de origem animal, feito a partir de estômago seco e salgado de bezerro ou cabrito (ver receita no Anexo 3). Na região da Canastra, em tempos antigos, era comum o uso de coagulante elaborado com segmentos do estômago de tatus. Tecnicamente, esse coalho, que hoje é industrial, possui duas enzimas que proporcionam a coagulação do leite: a pepsina e a renina.

A tradição do queijo artesanal – no Serro, na serra da Canastra, em Serra do Salitre, em Araxá, nas serras do sul de Minas – utiliza desde sempre o leite produzido na própria fazenda, como também matérias-primas locais, com exceção do sal, importado de outras regiões. A produção do queijo sempre se fez em formas e bancas queijeiras confeccionadas com madeiras nobres da região por hábeis marceneiros.

As formas de madeira deixaram de ser usadas há muitos anos, sendo substituídas por formas plásticas, de higienização mais fácil. Por imposição da legislação sanitária de 2002, as bancas de madeira têm sido substituídas por bancas de ardósia, granito ou aço inox.

Cabe notar que essas inovações têm causado alterações no "pingo", assinaladas por produtores ouvidos na instrução do processo de registro. O pingo é o fermento lácteo natural, fundamental no processo de fermentação e cura dos queijos artesanais das regiões citadas.

CAIXOTES DE TRANSPORTE,
EM MADEIRA.
FOTO: LUIZ OTÁVIO MARTINS LOPES, 2011.



Produtores apoiados em pesquisa da professora Célia Lúcia Ferreira, da Universidade Federal de Viçosa, afirmam que a banca de madeira propicia uma troca microbiana imprescindível à maturação e segurança dos queijos artesanais de leite cru.

No entanto, a partir da implantação da Lei Estadual nº 14.185/2002, que dispôs sobre o processo de produção do Queijo Minas Artesanal, as bancas queijeiras de madeira passaram a ser objeto de desejo de antiquários[15], museus, centros de memória. Elas guardam a referência de um fazer tradicional e de identidade da fazenda mineira, são símbolo de uma ruralidade que permanece em padrões tradicionais. Muitos produtores continuam guardando suas bancas de madeira, esperando o dia em que seus

BROA DE MASSA DE QUEIJO.
SERRA DO SALITRE – MG.
FOTO: CID KNIPEL, 2006.



benefícios sejam reconhecidos e sua utilização novamente autorizada pela legislação.

O pingo, fermento que dá as características específicas aos queijos artesanais, é composto por um grupo de bactérias lactofermentativas típicas de cada região. Ele é obtido com o soro que escorre dos queijos manufaturados durante a tarde e a noite do primeiro dia de maturação. É um acervo bacteriano próprio do leite, condicionado pelo clima, tipo de solo e pastagens de cada região, responsável pelo padrão de consistência, cor e sabor específico dos queijos.

O queijo artesanal de leite cru é um alimento vivo, em constante aperfeiçoamento pela reprodução desse acervo lático, dessa microflora bacteriana saudável: transforma-se constantemente no processo de maturação, aprimorando massa, sabor, coloração, consistência e componentes nutritivos, o que o converte em alimento de riqueza ímpar. Esse é um dos seus valores essenciais. Como o vinho, o azeite e o pão, tríade alimentar de valor simbólico milenar, o queijo artesanal tem valor nutritivo e simbólico que nomeia culturas e distingue grupos sociais. E essa é uma das principais razões do seu reconhecimento como patrimônio cultural dos mineiros e de todos os brasileiros.

Esse queijo artesanal é produzido e comercializado nas várias regiões de Minas Gerais, citadas desde o século 18 na documentação histórica mencionada. No entanto, só a partir da década de 1920, com a construção de rodovias de ligação de diversos municípios mineiros a Belo Horizonte – a nova capital e crescente metrópole do estado –, os queijos artesanais, antes restritos a consumidores locais, especialistas e *gourmets*, ganharam mercado e fama além das suas regiões de produção.

Na mesma época, a produção industrial de queijos começou a se diversificar, estimulando o consumo de outros tipos como o Muçarela, o Prato, o Provolone, o Cheddar etc. A propósito, Eduardo Frieiro informa que a produção de queijos em escala industrial teve início em 1855, na serra da Mantiqueira, onde se experimentou "a técnica holandesa de preparar queijos do tipo Edam e Gouda, da qual resultou o chamado 'queijo do Reino', um dos melhores e mais estimados do Brasil"[16].

Ele também informa sobre a chegada e instalação dos imigrantes italianos no sul de Minas, trazendo técnicas de produção "de vários tipos de queijos europeus, entre os quais

o parmesão (...)" e que "a partir de 1920, chegaram à mesma região os primeiros técnicos dinamarqueses para montagem de modernas fábricas de queijos" (Frieiro, 1982: 133). Mais adiante, ao contar como era a comida que se consumia nos tempos iniciais de Belo Horizonte, Frieiro informa que os imigrantes italianos "introduziram os queijos parmesão, cacciocavalo e gorgonzola, que de modo algum comprometeram a nossa preferência pelo queijo-de-minas"[17].

Essas narrativas reafirmam a importância econômica e a continuidade histórica da produção de queijos em Minas. Como visto, a tradição produtiva tem a sua origem na produção artesanal das fazendas e sítios mineiros, fundamentando o reconhecimento nacional de Minas Gerais como estado produtor do bom queijo. Além disso, a denominação tipológica do *Queijo tipo Minas* ultrapassou as fronteiras do estado e hoje nomeia um produto fabricado em várias partes do país.

De todo modo, Minas Gerais continua sendo responsável por boa parte dos queijos – artesanais e industriais – produzidos no Brasil. Dos 853 municípios mineiros, quase todos produzem laticínios e mais de 500 produzem queijo artesanal. Em 2002, a Emater/MG estimou a produção artesanal em 3.600 toneladas mensais, envolvendo um montante financeiro da ordem de 10 milhões de reais e promovendo 120 mil empregos diretos e 40 mil indiretos. Na maior parte, os laticínios artesanais são estabelecimentos de pequeno porte, sustentados por mão de obra familiar.

O *Queijo tipo Minas* pode se apresentar em quatro subtipos principais: o Minas frescal, o Minas semicurado, o Minas duro, ou curado e, ainda, o queijo de coalho. No mercado consumidor, há um crescimento do consumo de queijo frescal. A par disso, padrões de qualidade artesanal como consistência, textura, sabor, cor vêm identificando e distinguindo queijos semicurados e curados das diferentes regiões produtoras de Minas Gerais e, desse modo, criando nichos de consumo específicos. Isso vale para o consumo do produto em si, como também para produtos alimentícios que têm no queijo a sua matéria-prima, como é o caso do pão de queijo, de produção doméstica ou industrial. Evidentemente, essa valorização estimula e dá sustentabilidade à produção dos queijos artesanais de leite cru, assim como contribui para a continuidade do seu modo de fazer tradicional.

Há certa tendência de valorização do processo de maturação do queijo nos últimos anos, em parte imposta pela legislação e controle sanitário, em parte por produtores que tiveram acesso a experiências bem-sucedidas e querem valorizar a qualidade do seu produto. O queijo bem produzido aprimora seu sabor e qualidade com a maturação, além de recuperar a tradição dos tempos antigos, quando as dificuldades de transporte e de comercialização mantinham o queijo nas prateleiras de maturação por mais tempo.

Mais tempo de maturação demanda mais espaço para guarda e reserva dos queijos, enquanto a natureza cumpre seu processo de cura. Boa parte dos pequenos produtores não tem espaço suficiente em seus estabelecimentos e depende de entrepostos ou centros de maturação para curar seus queijos. Mas, também, não querem perder a identidade da sua produção na cura massificadora dos queijos que esses entrepostos realizam.

Esses dilemas para se adaptar à legislação e às exigências do mercado têm estimulado a formação de cooperativas e associações de produtores que, assim, juntam forças para melhorar suas condições de produção e comercialização, bem como para preservar seu modo de fazer tradicional e, consequentemente, seus modos de ser.

Uma das primeiras a se formar foi a Associação dos Produtores Artesanais do Queijo do Serro – Apaqs, que, juntamente com a Cooperativa dos Produtores Rurais do Serro/Coopserro e a Associação dos Amigos do Serro – Aaser, vem mobilizando sindicatos e demais instituições públicas e privadas do Serro para defender a continuidade e o reconhecimento de seu queijo artesanal como um patrimônio cultural mineiro e nacional, títulos conquistados em 2002 e 2008, respectivamente, junto ao Iepha/MG e ao Iphan, conforme mencionado na Introdução.

Com os mesmos propósitos, foram criadas a Associação dos Produtores de Queijo Canastra – Aprocan, a Cooperativa dos Produtores Derivados de Leite do Alto Paranaíba – Cooalpa, a Associação dos Produtores de Queijo Minas Artesanal do Rio Paranaíba - Apromar e a Associação dos Produtores de Queijo Artesanal de Araxá. Outras associações de produtores se encontram em formação nos municípios das regiões queijeiras artesanais identificadas pela Emater, adiante discriminadas.

ORDENHA MECÂNICA. FAZENDA CHICÃO. SERRA DO SALITRE – MG. FOTO: CRISTINA LEME, 2006.



A organização dos produtores em associações é um dos requisitos para a concessão de Indicação Geográfica – IG, um registro de Marca Coletiva no Instituto Nacional de Propriedade Industrial – INPI, já conquistado pelos produtores do queijo do Serro (13/12/2011) e do queijo Canastra (13/03/2012). Ressalta-se que o registro de IG amplia as perspectivas de mercado e o acesso a direitos e melhorias, como financiamentos públicos e possibilidades de exportação dos queijos, não só para o Brasil como para outros países.

A IG assemelha-se à Denominação de Origem Controlada – DOC, adotada na França e antes comentada, porém, tem maior amplitude, pois vigora no âmbito da Organização Mundial do Comércio – OMC. Esse instrumento contribui para o estabelecimento de padrões de qualidade dos produtos, que vêm sendo experimentados e construídos ao longo do tempo, no contexto dinâmico de produção, comercialização e consumo, e serão devidamente detalhados adiante, nos capítulos dedicados às características e modos de fazer de cada região queijeira.

Pode-se adiantar que, de modo geral, os queijos artesanais de Minas têm formato cilíndrico, com 15 a 16 centímetros de diâmetro e 4 a 8 centímetros de altura. Têm bordas retas e faces planas, sendo bem trabalhados esteticamente após o processo de maturação, antes de serem enviados para consumo. Em geral, pesam de 1,0 a 1,2 kg.

Dependendo do tempo de maturação de cada queijo, a casca é mais ou menos amarelada. A consistência é macia, tendendo a mais dura, quanto mais maturado for o queijo. A textura é lisa, podendo, eventualmente, apresentar pequenos buracos mecânicos; a cor é branco-creme homogênea. O padrão estético dos queijos é um requisito de qualidade exigido dos produtores para comercialização do produto.

Bom espaço para verificação dessa tradição é o Mercado Central, em Belo Horizonte[18], onde a comercialização do queijo artesanal criou lugares que funcionam, ainda, como espaços de referência de identidade regional. As bancas de laticínios mantêm padrões de comercialização assentados em relações de conterrâneos, de compadrio e reconhecimento de papéis sociais que vinculam associações de produtores, cooperativas rurais, entrepostos e mediadores comerciais (os chamados atravessadores ou

INTERIOR DO MOINHO DE FUBÁ TRADICIONAL. FAZENDA ENGENHO DA SERRA. SERRO – MG. FOTO: IZABEL CHUMBINHO, 2004.



queijeiros) com os queijos desde a sua origem, a fazenda, até a mesa do consumidor, no espaço urbano da metrópole. Estudo amostral realizado por alunos do curso de Medicina Veterinária da UFMG[19] em junho de 2003, no Mercado Central, ouviu 50 consumidores e permitiu uma primeira aproximação, bastante parcial, das preferências e exigências relativas aos queijos artesanais em Belo Horizonte. De início, a pesquisa permitiu apreender que a informação sobre a fazenda/sítio de origem do produto e a higiene de sua produção são fatores importantes na escolha do queijo: 26% dos consumidores exigem essa informação no ato de compra e são fiéis a uma determinada banca, por confiarem nessa informação.

Dos consumidores que responderam ao questionário, 34% adquirem Queijo Artesanal de Minas e citam a origem de sua preferência. Todavia, frequentemente confundem queijo Canastra com queijos artesanais de outra procedência, como do Serro, Alto Paranaíba ou Araxá – o que denota a necessidade de campanhas distintivas sobre as características tipológicas de cada queijo.

Quantos aos critérios de escolha dos queijos, a pesquisa trouxe dados muito interessantes: a maior parcela dos consumidores (37%) disse que escolhe queijos pela qualidade. Embora este seja um dado muito subjetivo, já que não se sabe como os consumidores identificam a qualidade de um queijo artesanal, isso representa uma perspectiva promissora de mercado para os produtores.

Em segundo lugar vem o preço (26%), depois, a apresentação (14%) e o conhecimento prévio (11%), isto é, indicação de amigos ou qualquer outra forma de recomendação e propaganda. A marca é um dos últimos critérios adotados pelos consumidores de queijo (7%) e o dado mais intrigante é que o último critério de escolha é a tradição, com apenas 2%. Esses constituem indicadores a serem considerados para ações de valorização e salvaguarda dos queijos artesanais de Minas.

Por outro lado, a fidelidade e a preocupação com a origem são questões presentes para os comerciantes das bancas de laticínios do Mercado Central. Eles têm nessa atividade uma opção geralmente associada à tradição de comércio que herdaram do pai, na qual buscam atender bem a um consumidor que é conservador em seu consumo de queijo artesanal, ou seja, um consumidor que exige qualidade e boa procedência do produto. ■

NOTAS

1. Sobre o significado dessas palavras – culinária e gastronomia –, o sociólogo e crítico gastronômico Carlos Alberto Dória faz a seguinte distinção: "A culinária diz respeito aos procedimentos (dos rituais aos técnicos e tecnológicos) que visam adequar a natureza à alimentação humana. Ela é matéria básica da gastronomia, que é o conjunto de saberes sobre a construção do prazer ao comer. A primeira é uma disciplina prática, com seus métodos, técnicas e gestual; a segunda está organizada no plano do discurso, como ocupação do espírito" (Dória, 2006: 16-17, conforme bibliografia).

2. Segundo Maria Coeli Simões Pires, no texto "Queijo do Serro – Patrimônio Cultural do Brasil", que integra a documentação do processo de registro do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas (Belo Horizonte, 2001: 3).

3. Ver Dossiê Interpretativo, p. 15, do processo de registro do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas.

4. Instrumento aplicado na proteção de produtos rurais, entre os quais o queijo artesanal, regulamentado por leis específicas a partir de 1919 (Pires, apud Reis, 2001: 54). Significa o controle, pelos próprios produtores, da produção, padronização, reconhecimento e registro do produto, para a segurança do consumidor.

5. *Fast food* é expressão de língua inglesa que significa comida rápida.

6. É relativamente vasta a bibliografia que se refere aos ciclos da economia colonial, muito embora existam, desde os anos de 1980, correntes interpretativas mais aderidas à realidade documental do período. Autores como Zemella (1951) e outros historiadores locais, como Souza (1999), dão base a interpretações centradas na decadência aurífera e na falta de condições materiais e culturais para uma economia mais diversa. Para novas visões, fiéis a leituras documentais mais críticas, ver: Meneses, 2000; Fragoso, 1992; Libby, 1988, 1989 e 1993; Linhares, 1979, 1983 e 1990; Chaves, 1999; Andrade, 1994.

7. Inventário 14/ Biblioteca António Torres/10 Of./maço 52, 1793.

8. Saint-Hilaire, em *Viagem pelas Províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais* (1990: 218). Grifo nosso.



SALGA DO QUEIJO EM FORMAS DE PLÁSTICO. FOTO: LUIZ OTÁVIO MARTINS LOPES, 2011.

9. Grifo nosso.

10. Grifo nosso.

11. Grifos nossos.

12. Essa alcunha foi criada pela Folha de São Paulo, como também a da "Cultura da Broa de Milho", episódio ocorrido em 1985, envolvendo o Ministério da Cultura e suas políticas, concebidas pelos ministros mineiros José Aparecido de Oliveira e Aluísio Pimenta, seu sucessor, envolvendo o também mineiro Ziraldo Alves Pinto, então presidente da Funarte. Tudo isso está relatado pela autora mencionada, conforme bibliografia (Abdala, 2007: 30-59).

13. Alto Paranaíba e Serra do Salitre são denominações geográficas, nomes de cidades e também dos seus municípios, o que dá margem a confusão. A par disso, a Emater/MG definiu e o IMA estabeleceu em portarias uma microrregião de Queijo Minas Artesanal composta por 20 municípios (entre os quais o de Serra do Salitre), a qual denominou primeiro de Alto Paranaíba e depois alterou a denominação para Cerrado. Esta designação também é ambígua, inadequada e tem causado descontentamento entre produtores daquela região, pois o Cerrado é um bioma que abrange vários estados de todas as regiões do Brasil.

14. Situar a origem do modo de fazer Queijos de Minas na Serra da Estrela é habitual em comunicações orais e na literatura relativa aos queijos artesanais de Minas, como no dossiê de Maria Coeli Simões Pires (2001), já mencionado. No entanto, tendo por base pesquisas que realizou em Portugal, o veterinário Elmer Luiz Ferreira de Almeida, da Emater/MG, afirma que a origem do Queijo Artesanal de Minas estaria no Arquipélago dos Açores, de onde vieram colonos para o Brasil, no século 18, conforme matéria publicada no jornal Estado de Minas, em 29/01/2007, p. 7. Fica, assim, registrada a controvérsia e o fato de que a Serra da Estrela é quase um mito de origem.

15. Produtores das regiões do Serro, da Canastra e de Serra do Salitre, que participaram do inventário para instrução do processo de registro, relataram que antiquários inescrupulosos, alegando a obrigatoriedade da Lei nº 14.185/2002, têm oferecido trocar as bancas de ardósia pelas bancas de madeira. Eles pagam uma pechincha pelas obras de construção das novas bancas e levam as de madeira para vender nos grandes centros, por bom preço de mercado. Associações e cooperativas de produtores, como também outras organizações de apoio, estão mobilizadas para alertar os produtores contra essas atitudes de má-fé. Mas, o isolamento e a desinformação dos pequenos produtores os tornam vulneráveis a esses golpes.

16. Vale notar que esse nome para um novo tipo de queijo, que de fato se tornou muito popular nas décadas seguintes, tratou de promover a associação com os antigos queijos do Reino, que eram importados de Portugal, e, em muitos lugares do Brasil colonial, até o desenvolvimento pleno da agropecuária, eram os únicos queijos conhecidos.

17. (Frieiro, 1982: 181). Grifo nosso.

18. O mercado é um tradicional espaço de feira e de comércio de hortifrutigranjeiros, laticínios, carnes e artesanato, fundado em 1929 e localizado no centro de Belo Horizonte. Funcionando também como um centro de referência da diversidade cultural mineira, o Mercado Central recebe cerca de 15 mil visitantes por dia, entre consumidores e turistas.

19. Conforme pesquisa realizada em 11 de junho de 2003, por alunos da disciplina Planificação em Saúde Animal, do Departamento de Medicina Veterinária Preventiva. Participaram da pesquisa alunos que então se formavam em Medicina Veterinária: Douglas Teixeira Moraes, Wender Paulo B. Ferreira, Joaquim E. S. Amado, Felipe Cóser Chow, Fernando Ferreira Pinheiro, Flávia S. Figueiredo, Luciana N. Junqueira, Márcia Helena de P. Matos, Rodrigo E. Leonel, Wagner Lima Araújo. Professores orientadores: José Ailton da Silva, Antônio Maria Claret Torres, Celina Maria Módena, Élvio Carlos Moreira, Pedro Lúcio Lithg Pereira.



FAZENDA MINEIRA, TERRITÓRIO DOS QUEIJOS ARTESANAIS

À ESQUERDA
VISTA AÉREA DA FAZENDA SANTA CRUZ. SERRO – MG. FOTO: LUIZ OTÁVIO MARTINS LOPES, 2011.

ABAIXO
CASA-SEDE DA FAZENDA ENGENHO DA SERRA. SERRO – MG. FOTO: IZABEL CHUMBINHO, 2004.

O território do queijo artesanal em Minas é um território de cultura – ou seja, um território natural transformado, construído e reconstruído em sua ambiência pela ação humana. É natureza apropriada e transformada pelos homens que vieram ocupando aquele território ao longo dos séculos, em dinâmica e lenta construção da paisagem, integrando alternativas de sobrevivência, tecnologias patrimoniais, modos de fazer, costumes, hábitos, saberes, que se expressam na vida cotidiana, no cultivo da terra e na produção de alimentos; na criação de gado, porcos e galinhas; na feitura de queijos e na culinária; nas rezas, nas festas, no luto, na superação das dificuldades.

Portanto, às especificidades físico-naturais próprias das regiões serranas – pastagens naturais típicas e bactérias específicas, que se multiplicam em cada microclima – somam-se modos de ser, fazer e viver, significados atribuídos, sentidos e simbologias que compõem um território cultural. Isto é, um lugar ao qual foram atribuídos sentidos de identidade, de pertencimento, construídos no processo de adaptação do homem[1].

Assim se mostra a fazenda mineira: um mundo natural apropriado e transformado pelo homem, pleno de sentidos e significados, onde fazer queijo é atividade inerente à vida cotidiana. O Queijo Artesanal de Minas é resultado, portanto – muito mais que da qualidade ou especificidade do leite –, de um conhecimento, de um saber fazer passado de "pai para filho" em um longo processo histórico de construção de identidades e padrões de sociabilidade característicos daqueles que fazem o queijo artesanal. Sem contar a própria sustentabilidade da família, associada a um processo de dinamização da economia dos municípios mineiros, onde fazer queijo é visto como atividade fundamental da fazenda.



Os depoimentos ouvidos durante a pesquisa para instrução do processo de registro reiteram esse entendimento. O queijeiro Francisco Pereira de Jesus, da

fazenda Engenho da Serra, no Serro, afirma categoricamente: "Fazenda sem queijo é como casa com velório". Modestino Ferreira Neto, outro queijeiro da região, concorda: "A fazenda tem que ter o queijo. Se não tiver o queijo, não é fazenda. É outro lugar"[2].

Essa fazenda mineira é quase autossuficiente e o queijo é o produto que une os fazeres. Segundo Luciano Machado[3], ele dá origem a uma genuína cadeia alimentar: "a vaca nos dá o leite, o queijo dá o soro. Com o soro, engorda porco, cachorro, galinha... Em fazenda que não se produz queijo, até os cachorros são magros".

O uso de subprodutos do queijo para a alimentação da família é um costume que remete à economia tradicional das propriedades rurais de Minas, onde o isolamento e as dificuldades de deslocamento levam o produtor a prover com sua própria produção a cozinha da fazenda. Na região do Serro, a *rala*[4], quando não é comercializada em padarias na cidade, é utilizada em pratos e quitandas para alimentação dos moradores das fazendas. Farofas, broas e manjares utilizam a rala do queijo, associada com outros produtos da fazenda – como o fubá de milho, a farinha de mandioca, o café.

Nas regiões queijeiras, no Serro especialmente, há também o costume de fazer o *merendeiro*. É um queijo pequeno, feito com a massa que sobra no processo de prensagem, para consumo da família e dos empregados. Muitas vezes o merendeiro é tarefa para o aprendiz, que, aproveitando a massa insuficiente para fazer um queijo de tamanho normal, vai aprendendo a técnica. Dizem os queijeiros que não se aprende a fazer queijo na escola, e sim vendo o outro fazer, fazendo junto. É um saber fazer transmitido assim: de pai pra filho, de mãe pra filha, de mestre para aprendiz, um dia depois do outro, por toda a vida.

A cozinha é um espaço de intermediação entre os fazeres da fazenda e o fazendeiro e sua família. É aí que convivem e dialogam os trabalhadores, o patrão, a esposa do patrão, seus filhos, a cozinheira, o queijeiro e tantos auxiliares e vizinhos que circulam pelo espaço da fazenda. Mas ela não é soberana nessa sociabilidade rústica. Geralmente, há o paiol de milho, o forno de barro, contíguo à casa-sede e, ainda resistindo, mas cada vez mais raros, os moinhos d'água para fazer fubá e canjica. ■

CULINÁRIA E SOCIABILIDADE

PÃES DE QUEIJO.
SERRA DO SALITRE – MG
FOTO: CID KNIPEL, 2006.



A sensibilidade do gosto é o que valoriza, em essência, a busca pela manutenção e permanência dos modos de fazer o queijo artesanal: o prazer de seu gosto vivo, que muda com o tempo de maturação; o prazer de elaborar um produto que se destina ao consumo da própria família produtora, ou do consumidor exigente; o gosto pelo alimento com sabor marcante, diferenciado, tradicional.

Mineiro, quando senta à mesa para tratar de negócios, celebrar amigos, ou conversar fiado com alguém, gosta de fazê-lo em torno de um queijo, que vai sendo partido em fatias finas e consumido enquanto se "joga conversa fora". Quanto mais a conversa dura, menos queijo vai ficando na tábua, menos questões deixam-se para resolver. Se a mesa está na cozinha da casa, melhor, pois a cozinha para

a cultura das Minas convida à intimidade, à conversa franca.

A culinária que nasce a partir do queijo artesanal é tão complexa e rica quanto o próprio modo de fazê-lo. Do cotidiano da fazenda ao ambiente domiciliar do consumidor urbano, o queijo frequenta a cozinha e a mesa dos mineiros desde a farofa de rala (feita com o subproduto da grosagem e muitos ovos, como convém à cozinha influenciada pelos portugueses) até o pão de queijo, passando pelas broas de fubá com queijo, cuscuz de mandioca com queijo e não deixando de lado algumas beberagens energéticas como a jacuba (café ralo e fraco ou água doce, com pedacinhos de queijo e farinha de milho).

O pão de queijo sintetiza essa gama de quitandas e formas de se alimentar com o queijo. Ele transforma-se em símbolo de Minas pelo zelo e valor que lhe é atribuído no cotidiano dos mineiros. Servir um bom café é acompanhá-lo com um pãozinho de queijo feito com muito queijo ralado, ao ponto de deixá-lo repleto de pontos queimados pela ação do calor na massa de queijo. Há iguarias que exigem queijo fresco – como a jacuba citada – e outros que o exigem com diferentes graus de maturação, como o próprio pão de queijo, feito com queijo bem curado, ralado.

As Minas Gerais, em sua culinária, também são muitas, como se costuma dizer e cantar em prosa e verso a multiplicidade da cultura mineira. O sabor e o saber de sua cozinha não dispensam a boa mesa, presentes no lombo de porco, no tutu de feijão e na couve refogada, na galinha ensopada com angu e quiabo, nos queijos, nos doces em calda. Aquecida pelo fogão a lenha, ali ao lado, a cozinha mineira estimula a prosa, os "causos" regados por um cafezinho coado na hora, um bom queijo, ou pão de queijo recém-assado e quitandas que, muitas vezes, levam queijo em suas receitas. Se não for acompanhado de café, o queijo pode vir associado aos saborosos doces de frutas, ou como tira-gosto de uma cachacinha.

Desde os primeiros tempos da colonização, essa culinária se aprimora e se transforma, seja nas cozinhas das fazendas e nas casas das cidades, ou movendo-se em viagens, ou nos pousos, ranchos, vendas e hospedarias, de acordo com a escolha ou as possibilidades de alimentação dos viajantes. Adaptações e trocas de receitas percorrem os tempos da história mineira e o queijo da terra, fresco ou curado, vai sendo incorporado a pratos doces e salgados, a quitandas e quitutes. ■

MODOS DE FAZER, MODOS DE SER



MATURAÇÃO DO QUEIJO.
SERRA DA CANASTRA/
MEDEIROS – MG.
FOTO: RODOLFO CRUZ, 2006.

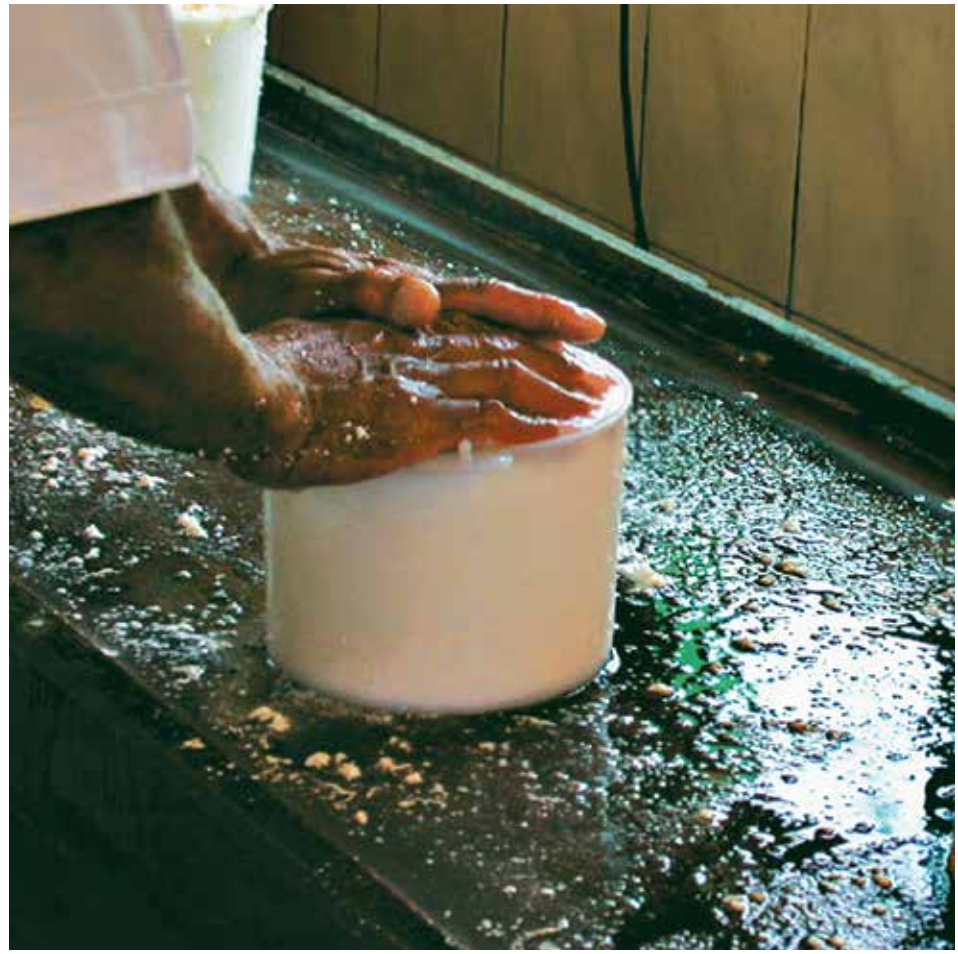
Nas regiões identificadas pela pesquisa do registro – Serro, serras da Canastra e do Salitre, Alto Paranaíba –, o principal diferencial no modo de fazer queijo está no uso do pingo, o fermento natural recolhido no processo de produção. No mais, em todas as regiões queijeiras de Minas Gerais, o modo artesanal de fazer queijo de leite cru é relativamente semelhante, com pequenas adaptações relacionadas ao meio ambiente e à tradição. Na região do Serro, por exemplo, a produção de queijo é um trabalho essencialmente masculino, diferente das regiões do Alto Paranaíba e da serra da Canastra, onde as mulheres assumem essa tarefa.

Outra diferença diz respeito ao uso de um pano na prensagem do queijo, como ocorre na Canastra e na região do Alto Paranaíba, em que é produzido um queijo com menos umidade que os queijos do Serro, onde a prensagem é feita com as mãos. Resulta daí que o queijo do Serro fica curado (maturado) em 14 dias e o queijo Canastra completa sua maturação em 21 dias[5].

Não é sem razão, portanto, que os produtores se insurgem contra a legislação sanitária que estabelece o prazo de 60 dias para maturação dos queijos. Isso revela o distanciamento dos técnicos e legisladores da realidade vivida pelos produtores.

Como se constatou nas pesquisas para o registro, há diferenças também em relação às preferências de consumo: no Serro, o queijo mais apreciado é o "verde", com menos tempo de cura, enquanto na Canastra o queijo é consumido mais curado.

A pesquisa apreendeu também o cuidado, o zelo dos produtores, fazendeiros e queijeiros com a



PRENSAGEM DO QUEIJO.
SERRO – MG.
FOTO: IZABEL CHUMBINHO, 2004.

higiene dos currais, do espaço de ordenha, dos animais, dos vaqueiros, do vasilhame e demais equipamentos usados na produção. Conforme a crença e o costume, o curral de ordenha e a queijaria são espaços de tranquilidade e não de convivência e sociabilidade. Ali, exige-se serenidade e parcimônia, higiene e pouco trânsito de pessoas. Queijeiros e produtores acreditam que as vacas "escondem o leite" e o queijo "incha" se o local da ordenha e o quarto de queijo não estiverem em boas condições de higiene e ordem.

Todos os cuidados aí são responsabilidades do queijeiro, cobrados ou divididos com o proprietário da fazenda. Nota-se um cuidado especial, sobretudo, com a higiene das queijarias, ou "quartos de queijo", e para isso os produtores ressaltaram a importância da disponibilidade de água em quantidade e de boa qualidade.

As queijarias visitadas durante a pesquisa eram divididas em dois ou mais ambientes, para separar e facilitar a higienização dos espaços de feitura e de maturação dos queijos. Os tetos estavam forrados com um material tipo PVC, como determina a legislação, mas havia reclamações de que esse forro aumenta a temperatura da queijaria, com reflexos indesejáveis no processo de fermentação/maturação dos queijos.

Como visto, as queijarias têm sido remodeladas para atender às exigências sanitárias da legislação estadual, de 2002 (Anexo 4). Criada para regulamentar a produção dos queijos artesanais de leite cru no estado de Minas Gerais e para permitir sua circulação e venda, essa legislação apresenta um

número formidável de exigências e pré-requisitos, distantes da realidade dos pequenos produtores.

Exigências como forro de PVC nas queijarias, substituição das bancas de madeira, prazo de maturação de 60 dias, testes periódicos de brucelose e tuberculose do rebanho, além de inúmeras outras, representam custos financeiros impraticáveis para a maioria dos produtores. Além do mais, as "melhores práticas" pretendidas por essa legislação desconsideram um saber fazer tradicional que, ao longo de séculos, primou pela higiene, qualidade e credibilidade.

Há que se reconhecer, todavia, o esforço das associações e cooperativas de produtores para se adaptarem às exigências da legislação, com aprimoramento das condições de produção dos queijos de leite cru – ainda que todo o esforço não consiga superar a proibição legal da venda dos queijos artesanais de Minas além das fronteiras do estado. Apesar disso, os produtores têm investido no controle sanitário dos rebanhos e na melhoria das instalações dos currais e das queijarias, a despeito dos cuidados que sempre tiveram com esses ambientes, como se acabou de contar.

Outras iniciativas em defesa dos queijos artesanais de leite cru estão dirigidas para o desenvolvimento de estudos científicos capazes de identificar a composição microbiológica dos queijos e sua evolução durante o processo de maturação, de modo a atestar a boa qualidade e a segurança sanitária desses produtos (ver nota 5). O desafio é associar as práticas tradicionais de produção dos queijos artesanais com as exigências sanitárias de segurança alimentar, sem comprometer seu sabor e expressão cultural. Afinal, trata-se de um patrimônio cultural que não é apenas dos mineiros, mas de todos os brasileiros.

Voltando ao modo de fazer, a pesquisa procurou identificar quem faz o queijo na fazenda mineira. Afora as exigências comuns de ser higiênico, cuidadoso, sereno, tranquilo, há distinções regionais. No Serro, fazer queijo é atividade masculina, quase exclusiva. Nas outras duas regiões estudadas – Serra da Canastra e Serra do Salitre/Alto Paranaíba –, a mulher desempenha quase todas as etapas de produção, sendo que, em alguns municípios, a maioria da mão de obra empregada na feitura do queijo é feminina. Na maior parte dessas situações ela é a esposa do fazendeiro e divide com ele a responsabilidade pela produção do queijo. Na opinião desses homens/maridos, a mulher é mais cuidadosa,

mais higiênica e mais dedicada na produção dos queijos artesanais.

Não se ouviram muitas justificativas para a exclusividade masculina nas queijarias do Serro. É costume enraizado na tradição de que o espaço rústico é para o trabalho do homem e o espaço doméstico é para o exercício feminino. Seja homem ou mulher o responsável pela produção de queijos, importa saber que essa é uma atividade cotidiana das fazendas, exercida durante 364 dias por ano – pois apenas na Sexta-feira Santa não se faz queijo, como é costume e tradição. Nesse dia, o leite é distribuído às pessoas da vizinhança e destinado ao doce de leite ou às quitandas da cozinha da fazenda.

Com pequenas diferenças, tratadas como "segredos bem guardados", cada fazenda busca dar uma especificidade ao seu produto, mesmo reconhecendo as qualidades do outro produtor e até indicando quem está fazendo um queijo "de dar gosto", como é expressão corriqueira entre eles. O modo de fazer segue procedimentos bem assentados na tradição, atualizada pela utilização de materiais contemporâneos, mais fáceis para usar e limpar, de acordo as normas da vigilância sanitária.

As formas de madeira não são mais usadas há muitos anos, substituídas por formas plásticas, de fácil higienização. As bancas queijeiras de madeira ainda resistem em algumas propriedades, mas, como já foi dito, a maioria dos produtores hoje usa bancas de ardósia. Vale lembrar que essas inovações parecem ter alterado a composição do pingo, que precisa interagir com a madeira para desenvolver plenamente sua capacidade de fermentação e cura dos queijos, como têm observando os produtores, com o apoio das pesquisas científicas da Universidade Federal de Viçosa, já citada. Consequentemente, o processo de maturação e o sabor dos queijos também podem estar sofrendo alterações indesejáveis.

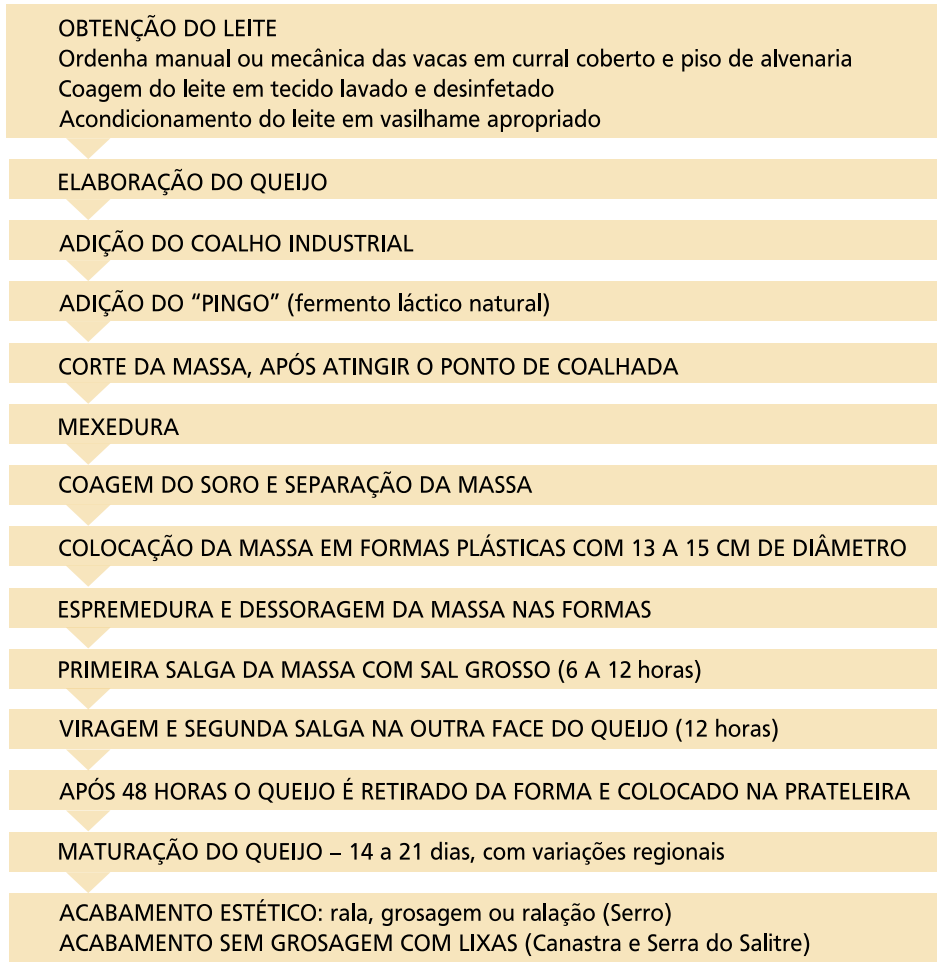
O processo de feitura do Queijo Artesanal de Minas utiliza leite cru, retirado na própria fazenda, ao qual se adiciona coalho, pingo e sal, conforme as etapas a seguir, comuns às regiões produtoras mineiras. Antes, porém, cabe reiterar que o diferencial, e elemento fundamental nesse tradicional processo de produção, é o uso do pingo.

De fato, o pingo é o "DNA" do Queijo Artesanal de Minas. Nele está condensado o ecossistema de cada região: as peculiaridades do substrato geológico, do relevo, da água, do clima, das pastagens naturais. É ele que faz um queijo do Serro se diferenciar de um

FLUXOGRAMA BÁSICO DA FABRICAÇÃO
DO QUEIJO ARTESANAL DE MINAS

queijo da Canastra, ou de Serra do Salitre/Alto Paranaíba, ou ainda de Araxá. Nesse fermento natural se aglutina todo um conjunto de bactérias lácticas, específicas de cada região, que constitui o elo entre o passado e o futuro.

Por isso se afirma que o Queijo Artesanal de Minas é alimento vivo, ao contrário dos queijos feitos de leite pasteurizado, quando são eliminados todos os micro-organismos, tanto os presumivelmente nocivos ao homem quanto aqueles benéficos para a saúde. O pingo é recolhido a partir do soro que drena dos queijos após a salga, quando o sal grosso depositado em uma das superfícies do queijo neutraliza bactérias consideradas prejudiciais para o consumo humano e garante as boas condições do ingrediente que será utilizado no dia seguinte, para a composição de nova leva de queijos.













DA ESQUERDA PARA A DIREITA:
A. ORDENHA MECÂNICA NA FAZENDA CHICÃO. SERRA DO SALITRE – MG.
FOTO: CRISTINA LEME, 2006.
B. COAGEM DO LEITE EM COADOR DE PLÁSTICO E TECIDO. FAZENDA ENGENHO DA SERRA. SERRO – MG.
FOTO: IZABEL CHUMBINHO, 2004.
C. ADIÇÃO DA MISTURA DO COALHO/"PINGO" AO LEITE. FAZENDA ENGENHO DA SERRA. SERRO – MG.
FOTO: IZABEL CHUMBINHO, 2004.
D. BANCA DE QUEIJO DE MADEIRA, COM MASSA DESSORADA. SERRO – MG.
FOTO: IZABEL CHUMBINHO, 2004.
E. ESPREMEDURA USANDO TECIDO. SERRA DO SALITRE – MG.
FOTO: CRISTINA LEME, 2006.
F. ARRUMAÇÃO DAS FORMAS DE PLÁSTICO SOBRE A QUEIJEIRA. FAZENDA ENGENHO DA SERRA. SERRO – MG.
FOTO: IZABEL CHUMBINHO, 2004.
G. COLETA DO "PINGO" EM BANCA DE MADEIRA.
FOTO: MIGUEL AUN, 2007.
H. PROCESSO DE DESENFORMAGEM. SERRO – MG.
FOTO: IZABEL CHUMBINHO, 2004.
I. PROCESSO DE GROSAGEM DO QUEIJO COM RALO METÁLICO, RESULTANDO NA "RALA". FAZENDA ENGENHO DA SERRA. SERRO – MG.
FOTO: IZABEL CHUMBINHO, 2004.

O Modo de Fazer o Queijo Artesanal de Minas compreende a seguinte sequência de atividades:

1. Ordenha das vacas para obtenção do leite (que pode ser manual ou mecânica, desde que observados os procedimentos prévios de higienização dos úberes e que seja feito o teste para diagnóstico negativo de mamite);

2. Coagem do leite e acondicionamento em vasilhame próprio;

3. Adição do coalho (natural, feito de estômago de bezerro, ou industrial);

4. Adição do *pingo*;

5. Coagulação do leite, por um período de até 90 minutos;

6. Corte da massa e mexedura;

7. Dessoragem e colocação da massa em formas de 13 a 15 cm de diâmetro, espremedura e prensagem manual. Esta pode ser feita apenas com o uso das mãos (como no Serro), ou com a ajuda de um pano (como se faz na Serra da Canastra e em Serra do Salitre/ Alto Paranaíba);

8. Primeira salga (sal grosso), por período de 6 a 12 horas;

9. Recolhimento do pingo;

10. Viragem do queijo e segunda salga, por 12 horas;

11. Após 48 horas, o queijo é retirado da forma e colocado na prateleira para maturar (curar). O tempo de maturação (ou de cura) varia de região para região. O queijo do Serro fica curado em 14 dias e o da Canastra em 21 dias.

12. Acabamento: grosagem, ou rala (rela), feita na região do Serro com ralos artesanais ou industriais. Nas regiões da Canastra e de Serra do Salitre, o acabamento é feito com lixas, ou então não se faz, deixando a casca amarela ao natural.

Concluído o processo de produção, seguem-se os procedimentos de higienização dos instrumentos, dos vasilhames e dependências da queijaria. A crença no valor da higiene para a obtenção de um queijo de qualidade, apreendida na fala dos produtores/ queijeiros ouvidos durante a pesquisa, atesta a convergência do modo tradicional de fazer queijo de leite cru com as "boas práticas de produção" prescritas em 2002 pela legislação sanitária estadual.

Nesse sentido, no dossiê de apresentação da candidatura do Queijo do Serro ao registro do patrimônio cultural brasileiro, Maria Coeli Simões Pires afirma categoricamente: "O Queijo do Serro não teria resistido ao tempo, se não se lhe assegurasse tratamento sanitário adequado. Daí porque a prescrição de normas sanitárias não pode significar uma revolução no setor, com a ruptura de todo o saber que se construiu no tocante

RURALIDADE E IDENTIDADE

a assentamento das instalações, manejo de utensílios e uso de insumos. (...) O desafio, assim, é a preservação do bem cultural, assegurando-se a continuidade de seu tradicional modo de fazer e o atendimento das condições sanitárias – que, para serem eficazes não precisam ser incompatíveis" (ver nota 4 da Introdução).

A propósito, os produtores tradicionais sempre associaram ao pingo e à higiene os bons resultados do processo de feitura dos queijos artesanais. Em Serra do Salitre há um ditado que diz: "Para queijo inchado, pingo e pango". Queijo "inchado" é o produto de má qualidade, resultado de deficiências na higiene e de contaminação microbiana. "Pango" é o nome comum de uma planta usada na limpeza de formas e de bancas, popularmente conhecida também como "terramicina". ■

As entrevistas com os produtores permitiram captar referências que norteiam seu modo de ser, sendo as mais reiteradas: a memória da infância, a herança dos antepassados e o processo de transmissão dos saberes e fazeres; a identificação da fazenda com a produção de queijo, como sua atividade principal; as qualidades que deve ter um bom queijeiro e sua manutenção na fazenda, o que quase sempre é motivo de preocupação; o desejo de ganhar o título do Melhor Queijo, nos concursos locais, regionais ou estadual, que são realizados anualmente. Qualquer que seja o roteiro traçado previamente para a conversa, ela deriva sempre para esses aspectos.

A primeira referência é o aprendizado da feitura do queijo, que se dá desde criança pequena, com o pai, o avô, com a mãe – na Canastra e regiões do Alto Paranaíba e Salitre –, ou com os irmãos mais velhos, em que se aprende também que esse é o trabalho de grande significado para toda a fazenda. No processo de transmissão oral, os pequenos produtores vão se formando no cotidiano, na observação do outro fazendo, na brincadeira de fazer junto.

Em geral, os fazendeiros/produtores rurais manifestam o sentimento de que da produção de queijo derivam todas as outras atividades produtivas da fazenda, que, diga-se, são muitas e variadas, da lavoura e seus beneficiamentos, passando pelas criações de porcos e galinhas, até a cozinha. No entanto, aos cuidados com o rebanho os produtores de queijo artesanal atribuem grande significado, pois "o bom queijo começa no pasto, no ubre da vaca", como se ouve deles inúmeras vezes.

PAISAGEM DA SERRA DA CANASTRA – MG.
FOTO: RODOLFO CRUZ, 2006.



Essa perspectiva do queijo como fundamento, como principal produto da fazenda, explica a preocupação dos fazendeiros em ter e manter um bom queijeiro ou queijeira, "achado" que os produtores buscam preservar. O(a) queijeiro(a), aquele que faz o queijo[6], deve ser alguém preferencialmente nascido e criado na fazenda, como se fosse alguém cultivado, e que valoriza o produto como os donos da fazenda. Ele é o empregado mais próximo, que merece os cuidados mais atenciosos do patrão.

Na verdade, essa é uma preocupação de poucos. Na grande maioria, quem faz o queijo é o próprio fazendeiro, ou sua esposa, ajudado por um ou mais filhos, pois essa é uma atividade eminentemente familiar, como comprovam as pesquisas de instrução do processo e os dados levantados pelo Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA e Emater/MG (2002/2003)[7].

De todo modo, seja ele o pequeno produtor ou o empregado da fazenda, observa-se um padrão de conduta estabelecido pela tradição: o bom queijeiro é aquele que trata os animais com carinho e que tem tranquilidade e educação na relação com os outros vaqueiros e com a família. É uma pessoa que tem responsabilidade e disciplina para seguir uma rotina sem mudanças, mas deve ser sensível e atento para percebê-las, quando elas acontecem. Tem que ter na higiene um valor, tida como fator essencial na produção do queijo, como acabamos de mencionar.

O queijeiro, seja ele quem for, deve ter o domínio da fazenda e ser capaz de "fazer de tudo um pouco", desde cuidar do curral até a etapa

ABAIXO
SÃO ROQUE DE MINAS – MG.
FOTO: CID KNIPEL, 2006.
À DIREITA
PASTO VANDERLINO.
SERRA DO SALITRE – MG.
FOTO: CRISTINA LEME, 2006.

final da produção do queijo e de sua comercialização. Ele tem senso da responsabilidade assumida e se valoriza como trabalhador essencial na fazenda. A alegria da fazenda (assim consideram seu trabalho, uma alegria) é produzir queijo; fazenda para eles é a própria produção do queijo. E o maior orgulho é produzir um bom queijo, "o melhor queijo das redondezas".

A preocupação com a preservação dos modos de fazer o queijo artesanal e com os riscos de perda da tradição tem levado os produtores a se organizarem em associações e cooperativas, ainda que lentamente. Entre as mais antigas e atuantes estão a Associação dos Produtores Artesanais de Queijo do Serro – Apaqs, a Cooperativa dos Produtores Rurais do Serro – Coopserro; a Associação dos Produtores de Queijo Canastra – Aprocan; a Cooperativa Agropecuária dos Produtores de Derivados de Leite do Alto Paranaíba – Cooalpa; a Associação dos Produtores do Queijo Canastra em Medeiros – Aprocame; Associação Regional do Queijo Araxá; Associação dos Produtores de Queijo do Cerrado Rio Paranaíba – Apromar.

Essas agremiações têm se mostrado especialmente importantes para apoiar os produtores com relação ao atendimento e/ou questionamento da legislação sanitária, que na prática acaba por reprimir a produção de queijos de leite cru e sua comercialização além das fronteiras do município ou do estado de Minas Gerais. Para poder comercializar seus queijos, os produtores precisam se cadastrar junto ao IMA, que exige para tanto o seguinte: exame médico e teste





de tuberculose dos trabalhadores/queijeiros; nota fiscal de vacinação do rebanho contra raiva; cópia do cartão de controle sanitário; atestado de vacinação contra brucelose; atestado negativo de teste contra brucelose e tuberculose; análise microbiológica e físico-química da água e do queijo; planta baixa da propriedade, especialmente do curral e da queijaria; formulário do "Termo de Compromisso" preenchido; modelo do rótulo do queijo.

Como se vê, são exigências relativamente complexas, especialmente para gente do campo, distante da linguagem da burocracia governamental. A par disso, o custo desse credenciamento tem sido estimado em cerca de R$25.000,00, quantia inacessível para a grande maioria. Como, também, são inacessíveis os custos dos testes e análises microbiológicas discriminados, que devem ser realizados periodicamente. Essas exigências explicam porque, após 11 anos da criação dessa legislação sanitária, apenas 228 dos 9.000 produtores artesanais de queijos de leite cru estão cadastrados em Minas Gerais.

Apesar de tudo, com ganhos e prejuízos nesse processo de mudanças, os mineiros continuam fazendo seus queijos artesanais do modo tradicional, com orgulho e gosto. Do mesmo modo, eles continuam sendo consumidos nas pequenas e grandes cidades, no cotidiano, nas festas, nas feiras. Além de espaços de encontro e reafirmação de sentidos de identidade e pertencimento, as Festas, Salões e Concursos de Queijos têm sido as ações de valorização mais importantes para os queijeiros e produtores, pois afinal todos querem ter o prazer de ser reconhecidos por fazer o melhor queijo.

Esses eventos têm sido realizados e patrocinados por associações e cooperativas de produtores e prefeituras municipais das regiões queijeiras, entre os quais o do Serro é um dos mais tradicionais. Em 2007, o governo de Minas começou a fazer o Concurso Estadual do Melhor Queijo do Ano, realizado juntamente com a SuperAgro, grande feira e exposição agropecuária. O Concurso tem gerado disputas acirradas pelo alto nível dos queijos concorrentes, o que enche de orgulho os primeiros classificados.

No processo de mobilização dos produtores pela salvaguarda dos queijos artesanais de Minas e do seu tradicional modo de fazer, outra iniciativa que se destaca é a viagem de intercâmbio que

alguns deles fizeram à França e à Espanha, em 2009[8]. Nesses países produtores de queijos de leite cru, de longa experiência e tradição, os produtores mineiros puderam conhecer mecanismos de valorização, proteção e controle da produção de queijos artesanais de procedência reconhecida. Essa é mais uma demonstração do nível de consciência dos produtores artesanais dos Queijos de Minas, que têm tido muita disposição para se instrumentalizar e buscar aprimoramento técnico e meios para valorização do seu produto e modo de produção.

Historiadores e empresários do ramo de alimentação entrevistados durante a pesquisa também têm consciência de que o queijo é o patrimônio identificador de cada região e, principalmente, das cidades e municípios produtores. No município do Serro, há unanimidade em exaltar a arquitetura colonial e a preservação do patrimônio edificado da cidade, porém, atribui-se valor maior ao queijo e à sociabilidade que sua produção e consumo propiciam. Ressaltam o orgulho e a hospitalidade do serrano e o uso do queijo e de seus subprodutos como instrumento dessa sociabilidade.

O ato de comprar um queijo, escolhendo "o queijo bom do momento", o ato de partir um queijo novo para a visita e de servi-lo acompanhado do café, em volta da mesa, constituem verdadeiros rituais de afirmação e reiteração de um modo de ser, uma identidade cultural construída em torno do significado do queijo e dos seus modos de fazer para as populações do Serro, da Canastra, do Salitre, da região do Alto Paranaíba, de Araxá, ao longo dos séculos. ■

OS TERRITÓRIOS DO QUEIJO ARTESANAL DE MINAS

Em Minas Gerais, o queijo artesanal também é sinônimo das suas serras: serra da Canastra, serra do Espinhaço, serra do Salitre. Nelas nascem, a 1.200 metros de altitude, os rios São Francisco, Jequitinhonha e Paranaíba, respectivamente. Como visto, a história da fabricação do queijo artesanal em Minas é fruto do longo processo de apropriação e transformação desse ambiente pelo homem, produzindo percepções, conhecimentos, significados e sentidos que constituíram referências para a construção de sua identidade.

As dificuldades de acesso inerentes ao relevo acidentado dificultavam o comércio leiteiro nessas regiões. Esse mesmo relevo inviabilizava a exploração do gado de corte. Luciano Machado[9] sintetiza, em uma frase, 300 anos da história de integração do homem ao meio ambiente nas Minas Gerais: "a região convida



PAISAGEM DA SERRA DA CANASTRA, NASCENTE DO RIO SÃO FRANCISCO – MG. FOTO: CID KNIPEL, 2006.

a gente a fazer queijo". Pode-se interpretar esse "convite" como uma associação de fatores inicialmente desfavoráveis – as limitações impostas pelo relevo acidentado – a outros elementos que favorecem a criação de gado leiteiro: solo, altitude, clima adequado, pastagens naturais de boa qualidade.

Durante o século 18, os queijos eram vendidos por tropeiros, que levavam o produto pelas serras e rios da região. Os problemas de transporte e de conservação exigiam um queijo bem curado. Nessa conjunção de circunstâncias, a produção do queijo artesanal prosperou e se expandiu por aquelas serras, chegando ao século 19 sem grandes alterações em seu processo de fabricação, como informam a documentação histórica e a literatura citadas.

As diferentes características de cada uma dessas serras deram origem a queijos com sabores, consistências e aparências específicas, a partir de um modo de fazer e de uma tradição secular que os portugueses trouxeram e adaptaram nas Minas Gerais. Nas palavras de Dorvalino Campos Júnior, proprietário da fazenda Cedro e produtor de Queijo do Serro, na feitura dos queijos artesanais de leite cru há "uma parceria silenciosa entre homem, terra, rocha, rios, capim, vaca, clima, história e bactérias"[10].

O conceito de território adotado no processo de pesquisa dos queijos artesanais, como já foi dito, ultrapassa a ideia de espaço físico ou geográfico para entendê-lo como um contexto cultural, isto é, uma rede de relações sociais e culturais construídas no espaço e no tempo, articulando



MOINHO D'ÁGUA. SERRO – MG.
FOTO: IZABEL CHUMBINHO, 2004.

as especificidades físico-naturais próprias das regiões serranas aos modos de ser e de viver. Assim se compõe um território cultural, um lugar pleno de significados construídos no processo de transformação e adaptação do homem àquele ambiente, carregado de sentidos de identidade e pertencimento. Um lugar de memórias associadas a modos de fazer e de agir de um homem de caráter fundamentalmente rural.

Assim, delimitadas em territórios culturais, as regiões produtoras de queijo artesanal mineiro foram demarcadas espacialmente em função de características geoambientais e culturais que dão origem a queijos com características organolépticas distintas, mas com uma proximidade muito grande nos seus modos de fazer, todos eles baseados na mesma técnica dos tempos coloniais.

O reconhecimento e a delimitação dos territórios do Serro, das serras da Canastra e do Salitre / Alto Paranaíba, adiante detalhados, também tomaram por base os estudos e mapas das microrregiões delimitadas pela Emater/MG, IMA e Fundação Centro Tecnológico de Minas Gerais – Cetec. Esse trabalho, realizado nos anos de 2002 e 2003, foi desenvolvido no âmbito do Programa Queijo Minas Artesanal do Governo do Estado de Minas, criado juntamente com a Lei Estadual nº 14.185, em janeiro de 2002, para regulamentar a produção e circulação desses queijos, como já informado. As áreas de produção do Queijo Minas Artesanal, denominadas microrregiões – Serro, Canastra, Alto Paranaíba e Araxá –, foram estabelecidas por portarias específicas do IMA, publicadas de 2002 a 2004, tomando como parâmetros as características geomorfológicas, biológicas e culturais identificadas em cada uma delas.

Ressalte-se que as regiões delimitadas influenciam vastas áreas em seu entorno, onde se observa o mesmo modo tradicional de fazer queijo artesanal de leite cru, mas que não mantêm, necessariamente, o mesmo padrão organoléptico das regiões tipificadas. Assim, é possível identificar zonas de influência do modo de fazer queijo artesanal nos padrões da tradição além dos limites inicialmente traçados, como ocorreu no caso do município de Paulistas, incluído na região do Serro em 2003 (Portaria IMA nº 591).

No âmbito da instrução do processo de registro, adotou-se a delimitação do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas nas regiões do Serro e das serras da Canastra

e do Salitre / Alto Paranaíba, de acordo com as referências culturais apreendidas dos produtores tradicionais e demais participantes do processo de pesquisa. O nome Cerrado foi acrescentado depois, para contemplar o entendimento de técnicos envolvidos com o fomento agropecuário na região, denominação necessária, segundo eles, para incluir um maior número de pequenos produtores artesanais que também davam continuidade à tradição dos queijos de leite cru.

Tal entendimento acabou prevalecendo sobre a abordagem patrimonial, pois o IMA alterou a denominação da microrregião de Alto Paranaíba para Cerrado, em outubro de 2007 (Portaria nº 874). Destaca-se que essa alteração restringiu-se apenas ao nome, pois que os municípios que integravam a microrregião do Alto Paranaíba foram mantidos para a microrregião do Cerrado.

Por outra parte, cabe notar que a pesquisa de instrução do registro do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas não alcançou a região de Araxá[11], produtora tradicional de queijos artesanais, também identificada pelo IMA, em junho de 2003, e constituída dos seguintes municípios: Araxá, Campos Altos, Conquista, Ibiá, Pratinha, Pedrinópolis, Perdizes, Sacramento, Santa Juliana, Tapira (Portaria nº 594).

Todos os dados citados adiante, referentes à produção pecuária, ao meio físico e pastagens para as três regiões adiante caracterizadas – Serro, Canastra e Salitre/Alto Paranaíba –, foram produzidos entre 2002 e 2003 e disponibilizados pela Emater/MG e IMA. Antes, porém, de analisar os dados físicos e socioeconômicos de cada um dos territórios culturais identificados, deve-se observar que sua característica mais marcante e significativa é a de ser uma grande produção coletiva, realizada em pequena escala[12].

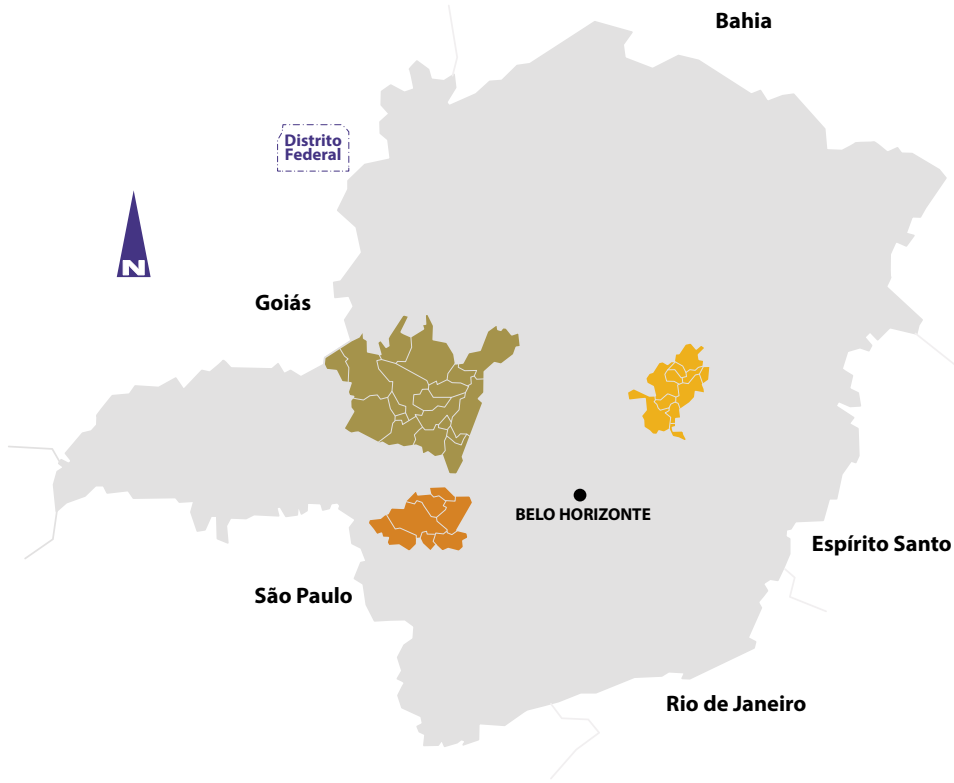
De fato, essas regiões congregam cerca de 9 mil proprietários rurais, que produzem em conjunto cerca de 61.000 kg diários de queijos artesanais, o que resulta em produção média diária de 7 kg de queijo por produtor (lembrando que cada queijo costuma pesar entre 1,0 e 1,2 kg e que são necessários 10 litros de leite para produzir 1 kg de queijo). Grandes produtores dessa região produzem cerca de 50 kg de queijo por dia. E todos, especialmente a grande maioria de pequenos produtores, valorizam sua produção de queijos artesanais de leite cru como forma de sobrevivência econômica de suas famílias e como meio de

manutenção do seu modo de vida, de sua permanência no campo.

Essa é, entre tantas outras, uma forte razão para o reconhecimento do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas no Serro, na Serra da Canastra e Serra do Salitre/ Alto Paranaíba como Patrimônio Cultural do Brasil.

O TERRITÓRIO DO QUEIJO DO SERRO

Fazem parte do território cultural e microrregião do Queijo do Serro os municípios localizados na vertente oriental da serra do Espinhaço. São eles, por ordem alfabética, como aparecem na Portaria nº 546/2002-IMA: Alvorada de Minas, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antônio do Itambé, Serra Azul



Fonte: IMA/Emater/MG, 2003. Adaptado para este trabalho

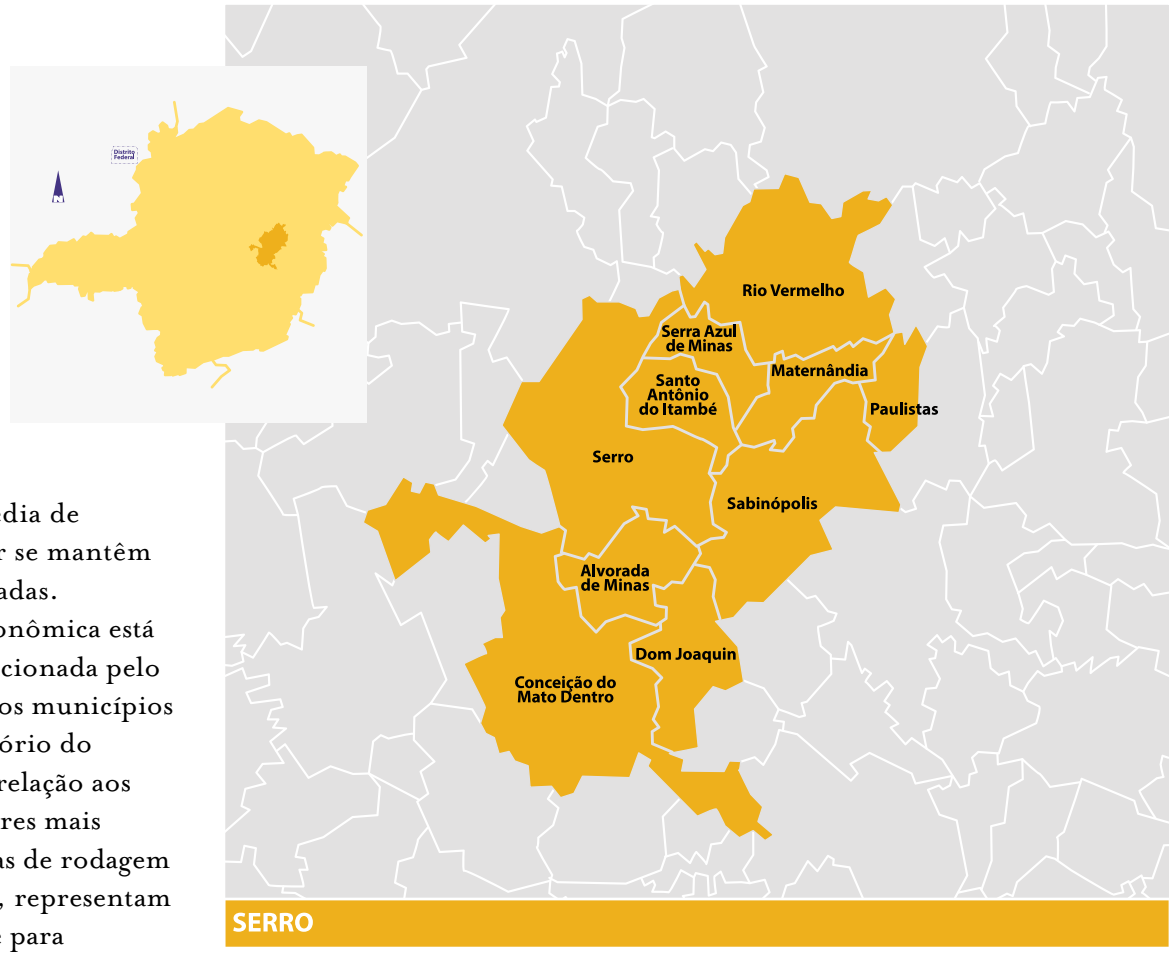
de Minas, Serro e Coluna – esta incluída em 2012[13].

As explicações técnicas acerca da especificidade e qualidade do Queijo do Serro estão baseadas na combinação de fatores físico-naturais (relevo, clima, vegetação) que condicionam pastagens típicas e o desenvolvimento de bactérias específicas nesse microclima. Essas explicações, muitas vezes, atentam majoritariamente para questões como altitude, clima, solo (condições edáficas), umidade do ar, vegetação e alimentação das vacas (capins típicos de campos de altitude), além, é claro, da identificação do grupo de bactérias lácticas regionais, condicionadas pelos fatores acima. No entanto, o Queijo do Serro e seu modo de fazer específico são fruto da combinação de todos esses fatores com os modos de ser da gente serrana, com sua cultura e história construída ao longo de séculos, com suas necessidades de conservação do leite e subsistência econômica.

A região reúne condições geomorfológicas, edáficas e microclimáticas que propiciaram o surgimento de pastagens naturais onde predominam o capim gordura (meloso) e capins típicos de campos de altitude. O relevo é acidentado e os climas são tropicais, amenizados pelas altitudes. Possui uma densa rede de drenagem que converge para a bacia do rio Doce, destacando-se os rios Vermelho, Guanhães, Corrente, do Peixe e Santo Antônio.

A área descrita como território do Queijo do Serro possui um rebanho majoritariamente composto de animais mestiços destinados à produção leiteira. É um rebanho de aproximadamente 124 mil cabeças de bovinos, distribuídos em 2.581 propriedades, geralmente de pequenos pecuaristas que possuem, em média, 50 bovinos por propriedade, contando com trabalho familiar, em sua maioria (75,8%). Entre esses proprietários, 1.050 são produtores de queijo artesanal, com uma produção anual de 2.645 toneladas. Isto significa uma produção mensal de 210 kg de queijo por produtor e uma média diária de 7 kg, ou seja, cada um produz em média 5 queijos de leite cru por dia.

Segundo informações atualizadas da Associação dos Produtores Artesanais de Queijo do Serro, em novembro de 2012 havia cerca de 1.000 produtores de queijo artesanal, com produção diária de 10 toneladas. Isto significa que, dez anos depois dos levantamentos da Emater/MG, tanto o número de produtores



como a produção média de queijos por produtor se mantêm praticamente inalteradas.

Essa produção econômica está historicamente condicionada pelo relativo isolamento dos municípios que integram o território do Queijo do Serro em relação aos mercados consumidores mais dinâmicos. As estradas de rodagem da região, ainda hoje, representam uma séria dificuldade para circulação dos queijos ou qualquer outro produto agrícola, sendo que, apenas no final dos anos 1920, foi feita a ligação por rodovia à capital do estado, Belo Horizonte. Até os anos 1980, a frágil malha viária não era pavimentada, o que, hoje, se restringe a poucas rodovias da região. Essa condição, dentre outras, fragiliza a economia regional e condiciona a permanência e a sustentabilidade da produção do queijo artesanal.

A comercialização dos queijos é ponto nevrálgico do setor econômico regional. Cerca de 20% deles são comercializados pela Cooperativa dos Produtores Rurais do Serro – Coopserro e 80% da produção são vendidos a intermediários – comerciantes que buscam os queijos nas fazendas e sítios –, a entrepostos particulares ou, em quantidade mínima, diretamente pelos produtores. Essa condição de mercado exige uma atuação associativa bem direcionada, além de configurar um aspecto fundamental para se pensar a dinâmica de preservação da tradição do modo de fazer o queijo artesanal.

Nesse sentido, a Associação dos Produtores Artesanais de Queijo do Serro – Apaqs é muito atuante. Especialmente a partir dos acontecimentos ocorridos em 2001

– a ameaça do Ministério Público e a criação da legislação estadual de controle sanitário da produção de queijos de leite cru em Minas Gerais –, intensificou suas ações de defesa e valorização dos queijos artesanais e do seu modo de fazer. Daí resultou o reconhecimento desse patrimônio no nível do estado, pelo Iepha/MG, e, em nível federal, pelo Iphan, além de uma série de outras medidas e mecanismos conquistados por sua mobilização permanente.

Entre essas, se destaca a concessão da Indicação de Procedência do Queijo do Serro pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial – INPI, que tem como um dos seus pré-requisitos a organização dos produtores em associações e cooperativas. A Apaqs e a Coopserro foram fundamentais para a conquista desse registro de Marca Coletiva, um instrumento de Indicação Geográfica – IG de reconhecimento nacional e internacional, inscrito em 13 de dezembro de 2011. O registro de IG amplia muito as perspectivas de mercado e o acesso a direitos e melhorias, como financiamentos públicos e possibilidades de exportação dos queijos, não só para o Brasil como para outros países. Esse instrumento contribui para o estabelecimento dos padrões de qualidade do Queijo do Serro, que vêm sendo experimentados e construídos ao longo do tempo, no contexto dinâmico de sua produção, comercialização e consumo.

Ainda no sentido de melhorar as condições de produção e comercialização dos queijos do Serro, está sendo implantado um Centro de Maturação (entreposto) vinculado à Coopserro.

Esses Centros de Maturação, construídos pela Emater/MG e financiados pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário – MDA, são vinculados às cooperativas e/ou associações de produtores de todas as regiões queijeiras, visando melhorar as condições de produção dos queijos artesanais, já que a maioria dos pequenos produtores não dispõe de espaço suficiente para maturação dos seus queijos pelo tempo necessário, no caso, 14 dias.

Após a maturação, devidamente comprovada pelas cooperativas de produtores, que também vão tratar de garantir a procedência desses queijos, resguardando a identidade do produtor, eles poderão ser vendidos em outros estados do Brasil e até ser exportados, abrindo as perspectivas de comercialização e ampliando o mercado dos queijos artesanais de leite cru.

O TERRITÓRIO DA SERRA DA CANASTRA

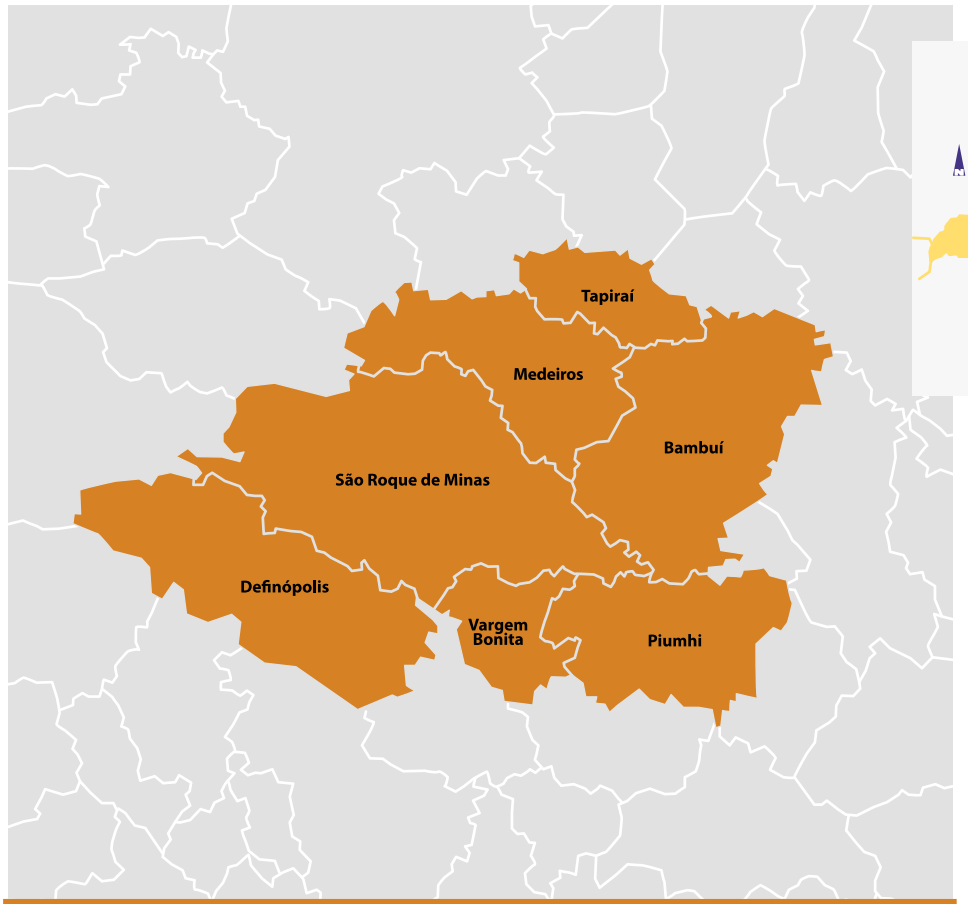
Os municípios que integram o território dos Queijos Canastra são Bambuí, Delfinópolis, Medeiros, Piumhi, São Roque de Minas, Tapiraí e Vargem Bonita. A identificação da região como produtora de um queijo artesanal de qualidade tradicional remonta à histórica ligação da produção pecuária dessas terras de altitude com o abastecimento alimentar de populações que aí se fixaram, no decorrer do século 18, e à dinâmica transformação desse espaço geográfico nos séculos seguintes. Detentora de uma cultura com forte persistência de valores agrários, a Canastra tem no queijo artesanal de leite cru uma raiz norteadora do seu modo de ser.

O rebanho da região é mestiço (*Bos taurus* e *Bos indicus*), com variações de cruzamentos. A região foi, no passado, berço da raça Caracu, com posterior predominância de animais zebuínos, principalmente da raça Gir. As pastagens naturais de capim meloso e gramas nativas dão lugar, cada vez mais, a pastagens cultivadas de gramíneas mais produtivas (*Brachiaria*, principalmente).

Os levantamentos da Emater deram conta da existência de um rebanho de aproximadamente 264 mil cabeças de gado em 4.813 propriedades rurais, com média de 55 cabeças por propriedade. A produção familiar e a pequena propriedade rural são marcas de todos os municípios da região, que possui 1.795 produtores de queijo artesanal, com uma produção anual de 4.470 toneladas, o que significa uma média diária 6,84 kg de queijo por produtor.

Reitera-se na Canastra o caráter coletivo e a abrangência da produção queijeira: trata-se de uma grande produção realizada em pequena escala. Tal fenômeno compromete a todos, sociedade local e poderes públicos dos três níveis, com a preservação desse patrimônio cultural que é o Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas e os modos de ser dos seus produtores.

O clima da região é caracterizado como tropical de altitude e é, tipicamente, de cerrado de altitude, com temperatura média anual de 22,2°C, com média mínima de 16,7°C e média máxima de 27,6°C. As chuvas se distribuem entre outubro e março, com índices pluviométricos de 1.390 mm anuais, em média. A altitude varia de 637 a 1.485 m, em um relevo de áreas planas (25%),



áreas onduladas (40%) e áreas montanhosas (35%). A umidade do ar é típica das regiões serranas de Minas, com um período seco no inverno (40% de média) e um verão úmido (85% de média).

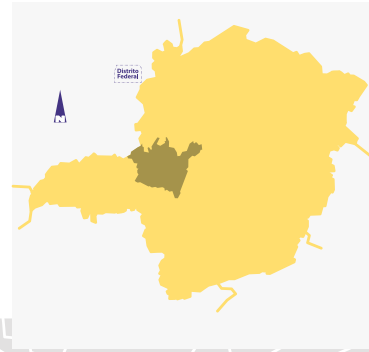
Os solos têm variação acentuada na região, compondo um ecossistema frágil e muito suscetível à erosão, o que exige cuidados especiais dos produtores. A presença de escarpas rochosas é frequente. A paisagem natural é composta por grande quantidade de quedas d'água, piscinas naturais e grutas, compondo um grande potencial hidrológico, o que leva a região a ser receptiva para o turismo natural ou ecológico. Além disso, a abundância de fontes de água e a sua boa qualidade propiciam sua utilização no processo de produção do queijo artesanal. Essa característica, como no Serro e nas outras regiões definidas, é acentuada pelos produtores como condição ímpar para a qualidade do produto.

A vegetação natural é própria de campos e cerrados, com vegetação mais exuberante apenas em torno dos cursos de água. As espécies forrageiras consideradas nativas mais comuns são o capim meloso ou gordura (*Mellinis minutiflora*), jaraguá ou provisório (*Hyparrhenia rufa*) e a grama nativa conhecida como capim fino ou barba de bode. As espécies forrageiras mais cultivadas são as *Brachiaria decumbens* e *brizantha*, os diversos *Panicuns* e os capins Anapier e Cameron. Mas, a preservação das espécies de capim nativo é tida como um imperativo para garantir a qualidade do sabor dos tradicionais Queijos Canastra.

Essa, dentre muitas outras questões relativas à produção dos queijos artesanais e à preservação

do seu modo de fazer, tem mobilizado a Associação dos Produtores de Queijo Canastra – Aprocan e a Associação dos Produtores do Queijo Canastra em Medeiros – Aprocame. Deve-se a essas associações a conquista do registro de Indicação de Procedência do Queijo Canastra, concedida pelo INPI em 13 de março de 2012. Agora, ele pode ser comercializado além de Minas, em qualquer estado do Brasil e também no exterior.

A par disso, no começo do ano de 2013 foi inaugurado um Centro de Maturação em Medeiros, vinculado às associação de produtores, como mais um estímulo à melhoria das condições de produção e comercialização do Queijo Canastra, um patrimônio dos mineiros da região que, assim, poderá ser conhecido e valorizado por muito mais gente.





O TERRITÓRIO DO ALTO PARANAÍBA

A região do Alto Paranaíba apresenta o seu território do queijo com esse nome e, muitas vezes, como queijo de Serra do Salitre. Por vezes, são ainda chamados Queijo do Cerrado, como reivindicam outros produtores e com o que concordam técnicos agropecuários que atuam na região, preocupados com a colocação comercial de parte da produção artesanal.

No entanto, da parte dos produtores da região de Alto Paranaíba e de Serra do Salitre, através de sua cooperativa, a Cooalpa, inicia-se um trabalho de distinguir comercialmente o queijo do "território", seguindo essa tendência. A iniciativa objetiva dar maior visibilidade ao consumidor quanto às distinções entre o queijo do Salitre e o do Alto Paranaíba, não só em relação à invenção da microrregião do Cerrado – que, aliás, não é exclusiva de Minas, e sim um bioma que ocorre em vários estados do Brasil – como também do seu similar da serra da Canastra.

O território cultural do Alto Paranaíba é constituído pelos municípios de Abadia dos Dourados, Arapuá, Carmo do Paranaíba, Coromandel, Cruzeiro da Fortaleza, Guimarânia, Lagamar, Lagoa Formosa, Matutina, Patos de Minas, Patrocínio, Presidente Olegário, Rio Paranaíba, Santa Rosa da Serra, São Gonçalo do Abaeté, São Gotardo, Serra do Salitre, Tiros, Varjão de Minas e Vazante. Como já foi explicado, o IMA alterou a denominação da região queijeira do Alto Paranaíba para Cerrado, mas, para o registro do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, ficou como estava, considerando que Alto Paranaíba e Serra do Salitre, mais que nomes, são referências culturais para os produtores tradicionais de queijo e para os mineiros em geral.

Alto Paranaíba é uma vasta região geográfica com unidade nas características de seu queijo artesanal, dadas por condições igualmente específicas em suas pastagens, em seu clima e nas demais condições geomorfológicas. A região é, também, de ocupação antiga, que remete ao século 18, quando se deu a colonização do grande território das Minas Gerais. Como nas outras duas áreas aqui identificadas, essa economia colonial foi se diversificando em torno da mineração de ouro, que se tornou essencialmente agrária

no processo de ocupação do seu território por portugueses e luso-brasileiros de outras áreas da América Portuguesa.

A despeito do número de municípios e da extensão espacial do território cultural de Alto Paranaíba, há certa unidade em suas características naturais, socioculturais e econômicas. A tradição da produção artesanal do queijo na região também remonta ao século 18. Esses municípios, no século 19, fizeram parte da grande região administrativa da comarca de Paracatu. A construção da estrada de ferro na região, em 1916, possibilitou a comercialização do queijo artesanal e a expansão da produção para a região de Serra do Salitre / Alto Paranaíba.

Cerca de 28% da população da região do Alto Paranaíba estão no meio rural e, na maioria dos casos, são agricultores familiares que diversificam seus produtos e têm na pecuária leiteira e no queijo artesanal a principal fonte de renda. O Queijo Minas Artesanal do Alto Paranaíba, de forma distinta dos queijos artesanais do Serro e da Canastra, tem 80% de sua produção comercializada nos mercados de outros estados, como São Paulo, Distrito Federal e Goiás.

O rebanho predominante na região do Alto Paranaíba é formado, também, por animais mestiços e conta com aproximadamente um milhão de cabeças, distribuídas em 20.115 propriedades rurais, em média de 52 cabeças por propriedade, portanto, uma produção tipicamente de agricultores de pequena propriedade, na maioria de economia familiar. Segundo os estudos da Emater, que levantaram todos esses dados em 2002, entre essas propriedades, 6.491 são de produtores de queijos artesanais, com produção anual de 15.271 toneladas. E a produção média de queijos por produtor é de 6,44 kg, igual à das outras regiões identificadas.

Mais uma vez se observa o fato marcante: a grande produção realizada em pequena escala. Juntam-se milhares de produtores com sua pequena produção de queijos artesanais ajudando a fazer do estado de Minas uma referência nacional na produção de laticínios, ainda que aí se some a produção de escala industrial.

A região do Alto Paranaíba tem um clima classificado como tropical de altitude, típico do cerrado, com temperatura média anual em torno de 22°C, com a média mínima de 16,4°C e a média máxima de 27,6°C, com chuvas distribuídas entre os meses



"RALA" DO QUEIJO. FOTO: FERNANDO PIANCASTELLI, 2010.

de outubro a março. A altitude varia de 691 a 1.258 metros, tendo relevo plano a ondulado, com 25% de área montanhosa. A umidade do ar é típica de cerrado, com inverno seco e verão úmido.

A vegetação original é típica de campos e cerrados, com matas ao longo dos cursos d'água. As espécies forrageiras nativas mais comuns são o capim meloso ou gordura (*Mellinis minutiflora*), jaraguá ou provisório (*Hipharrenia rufa*) e a grama nativa conhecida como capim fino ou barba de bode. As espécies forrageiras mais cultivadas são as *Brachiaria decumbens* e *brizantha*, os diversos *Panicuns* e os capins Anapier e Cameron.

Embora a organização dos produtores ainda seja incipiente na quase totalidade dos municípios que compõem o território cultural de Alto Paranaíba, a Cooperativa Agropecuária dos Produtores de Derivados de Leite do Alto Paranaíba – Cooalpa, com sede em Serra do Salitre, e a Associação dos Produtores de Queijo Minas Artesanal do Rio Paranaíba – Apromar têm atuado com empenho visando aprimorar ainda mais a qualidade e ampliar o mercado para o produto que lhes marca a cultura rural, o queijo. Nesse sentido, se encontra em andamento no INPI o processo de Indicação Geográfica dos queijos de Serra do Salitre. E também se encontra em implementação o primeiro Centro de Maturação da região, em Serra do Salitre. ■

NOTAS

CACHOEIRA CASCA D'ANTA E PAISAGEM NATURAL.
SERRA DA CANASTRA – MG.
FOTO: CID KNIPEL, 2006.

1. A expressão "território cultural" foi cunhada por José Newton Carvalho Meneses. Ver *Dossiê Interpretativo*, p. 101, constante do processo de registro dos Queijos Artesanais de Minas.

2. Depoimentos gravados no vídeo documentário *Queijos Artesanais de Minas*, que constitui o processo de registro como o Anexo IVa.

3. Produtor da serra da Canastra, proprietário da Chácara Esperança, no município de Medeiros, em depoimento gravado no vídeo documentário *Queijos Artesanais de Minas*, que constitui o processo de registro como o Anexo IVa.

4. A rala, ou rela, é o produto resultante da grosagem, da "ralação" da casca do queijo, para dar acabamento estético e favorecer sua comercialização. Ver Glossário.

5. Tempos de maturação comprovados por estudos científicos coordenados pela Prof. Dra. Célia Lúcia de Luces Fortes Ferreira, do Departamento de Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal de Viçosa – DTA/UFV, no âmbito do Programa de Apoio à Caracterização, Demonstração da Segurança Alimentar e Certificação da Qualidade dos Queijos Tradicionais de Fabricação Artesanal.

6. Note-se que na região do Alto Paranaíba e de Serra do Salitre, "queijeiro" é quem comercializa o queijo, o atravessador, e não quem o faz, que é simplesmente "o(a) fazedor(a) de queijo".

7. Embora não existam levantamentos sobre a participação das famílias



em todas as microrregiões queijeiras, apenas na região do Serro se verificou que 76% dos queijos artesanais são de produção familiar. No entanto, outros dados levantados pela Emater e o inventário de referências culturais realizado para instrução do processo de registro permitem inferir que a produção de queijos artesanais é majoritariamente familiar.

8. A viagem de intercâmbio foi realizada em novembro de 2009, dentro do Programa de Cooperação França Brasil e do Projeto de Apoio aos Produtores de Queijo de Leite Cru de Minas Gerais, desenvolvido por iniciativa da Fert, associação de agricultores franceses, e implementado pela ONG brasileira Agrifert, com a participação de associações e cooperativas de produtores artesanais de Minas e organismos governamentais dos dois países. Disponível em http://www.sertaobras.org.br/wp-content/uploads/2009/10/proposta_port_fr_doc.pdf. Acessado em 14/11/2012. A avaliação positiva desse intercâmbio pode ser lida no artigo "Sabor rústico das Gerais. A história e a luta para se manter original de um patrimônio brasileiro: o queijo Canastra", de Igor Olsowski. *Revista Vida Simples*, fevereiro de 2011, edição 102, p. 65.

9. Proprietário da Chácara Esperança, no município de Medeiros, na serra da Canastra, em outra fala reproduzida no vídeo que integra o processo de registro do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas.

10. Frase citada na Reportagem "Artesãos do Futuro", publicada na *Revista Globo Rural*, edição 200, junho 2002.

11. A Superintendência do Iphan em Minas Gerais não incluiu a região de Araxá na licitação do projeto de pesquisa para conclusão da instrução do processo, em 2005. Tal inclusão não chegou a ser cogitada pela equipe de pesquisa contratada para tanto, como também não foi reivindicada por produtores locais durante a pesquisa. Entretanto, conforme já informado na nota 5 da Introdução, ainda em 2008, associações, cooperativas e secretários municipais de Araxá reivindicaram a inclusão da região no Registro do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, questão que o Iphan está estudando para ser levada à decisão do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural.

12. Bibi Cintrão, coordenadora do GT sobre Queijos Artesanais do *Slow Food*, chamou a atenção para essa característica marcante da produção de queijos artesanais de Minas Gerais, realizada essencialmente em escala familiar.

13. O município de Coluna foi incluído após os estudos técnicos realizados para o registro da Indicação de Procedência do Queijo do Serro, segundo informações verbais de Jorge Simões, presidente da Apaqs.



O BEM CULTURAL COMO OBJETO DE REGISTRO

MATURAÇÃO DO QUEIJO.
SERRA DA CANASTRA/MEDEIROS – MG.
FOTO: RODOLFO CRUZ, 2006.

O Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, recortado para ser o objeto do registro, agrega um conjunto de elementos materiais e simbólicos indissociáveis, ou seja, que só podem existir plenamente e ser entendidos em suas relações uns com os outros, como ficou demonstrado nos conhecimentos aqui reproduzidos.

Em Minas Gerais, e especialmente em suas regiões serranas, os queijos artesanais de leite cru são produto de um modo de fazer tradicional, com caráter eminentemente familiar. Resultam de uma economia rural associada à típica fazenda mineira. O ato de fazer queijo e os saberes que lhe são próprios é inseparável da casa, da propriedade, da queijaria com seus utensílios, das criações de animais, da agricultura de subsistência, dos insumos da produção, da cozinha e da culinária, dos valores de compadrio, de tolerância, de vizinhança, de hospitalidade, entre muitos outros.

Como demonstram os conhecimentos sistematizados no processo de registro, o Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas vem sendo reiterado ao longo de séculos, guardando uma formidável continuidade com os modos de fazer legados pelos colonizadores, com as devidas adaptações ao meio natural e aos recursos disponíveis. Um modo de fazer que gera, como uma de suas características marcantes, e muito significativa, uma grande produção coletiva, realizada em pequena escala.

A identidade que o Queijo Artesanal de Minas e seu modo de fazer conferem aos seus produtores e comunidades rurais, e aos mineiros de modo geral, permite reiterar que fazer e comer queijo fazem parte do modo de ser mineiro.

Tudo isso justifica o registro e reconhecimento do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas como Patrimônio Cultural do Brasil. Reconhecimento que deve ser um instrumento de dinamização e fortalecimento dos produtores de queijos artesanais e das suas condições de produção e comercialização.

Em suma, o registro e o reconhecimento formal devem promover a efetiva preservação desse o patrimônio e contribuir para a sua valorização social e econômica – pois não se pode preservar o Queijo Artesanal de Minas sem valorizar seus produtores, seus modos de vida, seus modos de ser. O Modo Artesanal de Fazer

QUARTO DE QUEIJO.
FOTO: FERNANDO PIANCASTELLI, 2011.

Queijo de Minas é um modo único e especial, que caracteriza um ofício com procedimentos, utensílios e formas próprias de produção, comercialização e consumo.

Assim, o registro do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas e o seu reconhecimento como patrimônio implicam três valores fundamentais, a serem considerados como possibilidades de fortalecimento e desenvolvimento dos seus produtores e comunidades rurais:

- valor identitário, gerador de sentidos de pertencimento e de identificação;
- valor econômico, gerador de oportunidades econômicas;
- valor social, gerador de autoestima e de melhoria coletiva da qualidade de vida.

Esses valores fornecem orientação para o planejamento de ações de salvaguarda, que devem considerar também o mercado consumidor dos queijos artesanais. Além disso, os planos e programas a serem desenvolvidos devem contemplar a formação de pessoal e a educação patrimonial, para que o Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas possa ser um fator de afirmação coletiva que permaneça como elemento de identidade sociocultural.

Nesse sentido, entende-se que as ações de salvaguarda devem ter os seguintes objetivos primordiais:

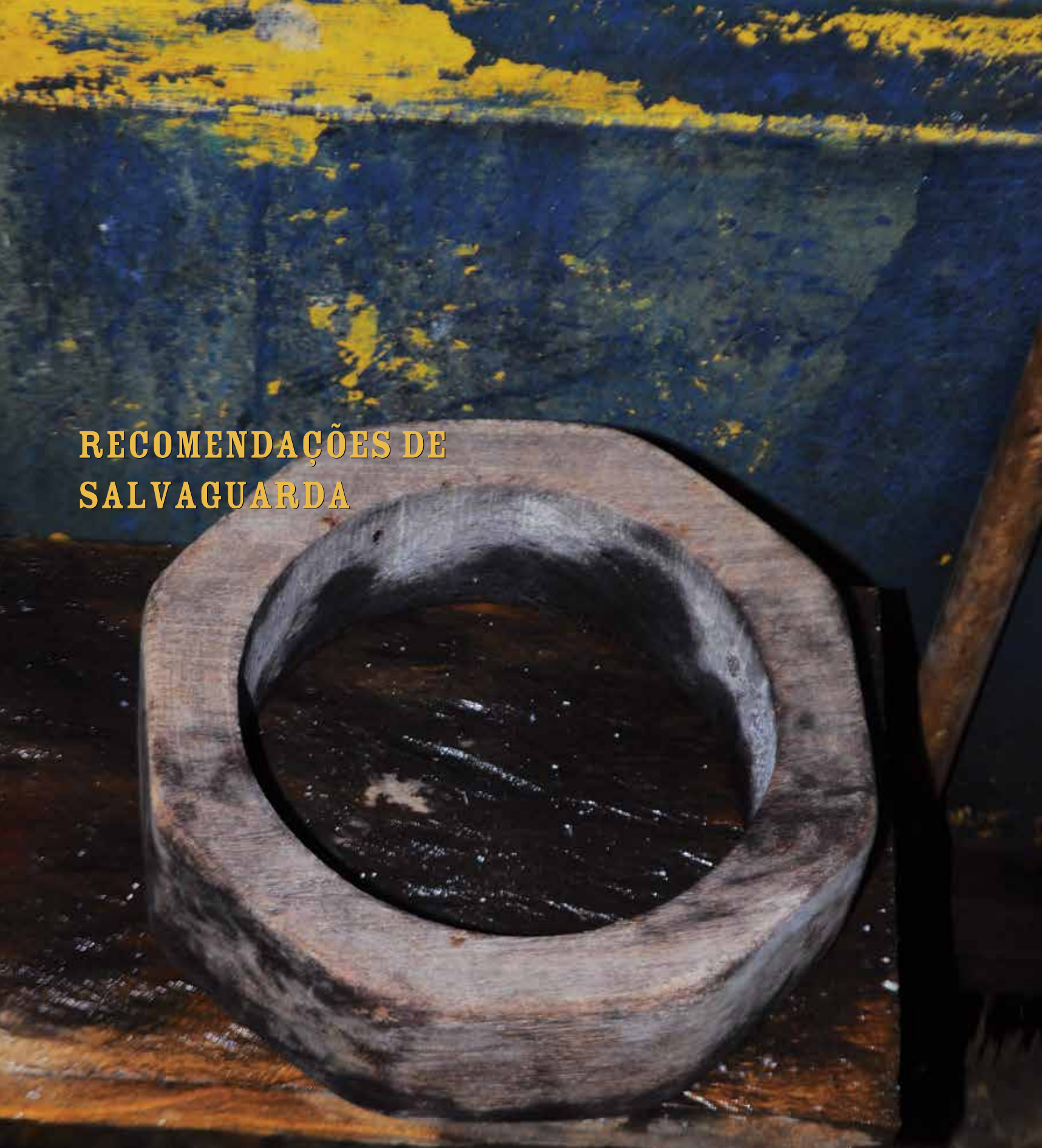
- fortalecer sentimentos de pertencimento e de afirmação da identidade local, por parte dos habitantes das regiões produtoras;
- contribuir para a construção de imagens que singularizem os produtos de cada região e que convidem a conhecer o seu território;
- criar instrumentos de informação que sejam foco de atração e estímulo ao consumo dos queijos artesanais;
- potencializar comercialmente o produto cultural reconhecido por suas marcas coletivas de origem e procedência: Queijo do Serro, Queijo da Canastra, Queijo do Salitre, Queijo do Alto Paranaíba, Queijo Araxá.

A par dessas ações, a construção de medidas de salvaguarda do modo tradicional de fazer Queijo Artesanal de Minas Gerais deve contemplar toda a complexidade do território cultural das regiões serranas consideradas. O território compreende um conjunto de elementos integrados que produzem e denotam seu próprio sentido. O registro de um bem patrimonial é um veículo de apreensão desse conjunto.



Nele se incluem:

- o homem rural em suas relações com o meio ambiente (mundo natural) e com os outros homens;
- o valor do artesanato e do trabalho manual na cultura rural das serras mineiras, caracterizada por pequenas propriedades e trabalho familiar;
- os caminhos/estradas que levam à fazenda/roça e a paisagem rural;
- as edificações rurais e os utensílios – casas, paióis, quartos de queijo ou queijarias, bancas queijeiras de madeira, formas de queijo de madeira, moinhos d'água, fogões a lenha, fornos de quitanda, monjolos, moendas etc.;
- a cozinha e a culinária da roça;
- as formas de receber, a hospitalidade e as formas de comensalidade típicas das comunidades rurais;
- as formas de consumo do queijo artesanal e a sociabilidade estabelecida em torno desse consumo;
- a linguagem rural e os discursos identitários;
- as imagens construídas socialmente sobre o produtor, o artesão e o queijo;
- as associações e cooperativas de produtores. ■



RECOMENDAÇÕES DE SALVAGUARDA

FORMA DE QUEIJO SOBRE BANCA DE MADEIRA. FOTO: PAULO SERGIO TORRES PROCÓPIO, 2011.

O registro do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas se apresenta como um instrumento inovador de política cultural, posto que busca reconhecer uma tradição dinâmica visando o desenvolvimento local e regional e a valorização do bem cultural registrado e dos seus produtores. Nesse sentido, o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial amplia a percepção do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, para interpretar significados e representações simbólicas a ele atribuídas por seus produtores.

Como instrumento legal de reconhecimento e inclusão desses bens no Patrimônio Cultural Brasileiro, o Registro valoriza a iniciativa dos grupos organizados que buscam a preservação da memória e do patrimônio. No caso do Queijo Artesanal Mineiro, tem-se a iniciativa pioneira da Associação dos Amigos do Serro – Aaser, que motivou o reconhecimento do Queijo do Serro como Patrimônio Cultural do Estado de Minas Gerais.

Várias associações regionais e municipais dos produtores de queijo artesanal, como a do Serro, de Serra do Salitre, de Medeiros, além de outras citadas, têm procurado construir uma consciência do valor patrimonial dos queijos artesanais e do seu modo de fazer e, efetivamente, atuam junto aos produtores. Nesse sentido, destacam-se:

- as cooperativas de produtores rurais, que classificam, controlam e certificam, tanto quanto possível, a qualidade do produto;
- os órgãos e instituições públicas que desenvolvem políticas de aprimoramento da qualidade dos queijos artesanais (Seapa, Emater, IMA, UFV, UFMG, Epamig, Cetec, dentre outras);
- as organizações não governamentais de defesa do produtor, do Queijo de Minas e do consumidor, como a SertãoBrás e o *Slow Food*;
- as Secretarias Municipais de Agricultura, de Cultura e de Turismo, que buscam incentivos, aprimoramento e reconhecimento para a produção artesanal de queijos.

A instrumentalização da salvaguarda deve contar com essas iniciativas e com as formas de mobilização que elas patrocinam. Deve tomá-las como conjuntos de ações locais, articuladas com as instituições de preservação do patrimônio cultural, como forma de democratizar a sua interpretação e os projetos de educação patrimonial e

ABAIXO
GADO SEPARADO PARA ORDENHA.
FAZENDA ENGENHO DA SERRA.
SERRO – MG.
FOTO: IZABEL CHUMBINHO, 2004.

À DIREITA
HIGIENIZAÇÃO DA BANCA DO QUEIJO.
FAZENDA ENGENHO DA SERRA.
SERRO – MG.
FOTO: IZABEL CHUMBINHO, 2004.

de promoção do bem como atrativo. O turismo cultural, alternativa a ser considerada como possibilidade efetiva de valorização do patrimônio, deve promover a interpretação e preservação do bem – e não o contrário. Assim, a participação consciente dos grupos locais é primordial.

O registro do bem dinâmico da cultura deve visar a sua sustentabilidade. Dessa forma, deve construir possibilidades de gestão de políticas de afirmação e de qualificação do território do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas. Deve, ainda, promover a participação e a organização dos produtores, tentando envolver o maior número deles no planejamento e execução das ações de salvaguarda.

A interpretação e a promoção de um território cultural, fundamentadas nas identidades e redes simbólicas de determinado lugar, devem responder a uma necessidade social e contar com a cidadania participativa, uma vez que o registro faz emergir a necessidade de assegurar especificidades identitárias em um quadro de competição entre interesses, disputas e relações de poder.

Como se trata de um modo de fazer rural, de comunidades rurais e de pequenos aglomerados urbanos, o registro deve incorporar novas perspectivas de desenvolvimento que não tratem o objeto em questão em meros parâmetros de quantidade, uniformizadores de políticas de desenvolvimento urbano-industrial. O mito do crescimento econômico como via única para promover o desenvolvimento social não se aplica aqui. Espaços rurais têm outra lógica e culturas





rurais exigem outro tratamento. As preocupações com a interpretação, registro e reconhecimento de bens patrimoniais de origem rural estão mais relacionadas aos seus valores socioculturais do que à sua importância econômica, embora esse aspecto não possa ser negligenciado.

No atual momento histórico, vive-se um paradoxo instigante: ao mesmo tempo em que se valoriza o agronegócio, a produção agropecuária de larga escala, que encaminha o mundo rural para a perda de sua diversidade cultural, ocorre uma valorização de produtos orgânicos, de agricultura familiar de pequena escala, a busca de espaços rurais tradicionais para fruição e lazer, a mobilização social pela melhoria da qualidade de vida individual, familiar e coletiva.

Essa ordem de valores baseia-se, fundamentalmente, na valorização de identidades culturais e de sentidos de pertencimento.

Nesse sentido, o conceito de *território* e a noção de *ecomuseu* são pertinentes para a interpretação e o reconhecimento do território do Queijo Artesanal de Minas Gerais. Desse modo, poderiam ser integrados o modo de fazer tradicional e a cultura de regiões reconhecidas e delimitadas como território, com perspectivas econômicas alternativas para os grupos sociais locais, em especial, o turismo rural e cultural.

No âmbito da política de preservação do patrimônio cultural imaterial que o Iphan vem implantando para os bens culturais registrados, o registro é um marco no processo de salvaguarda de um bem cultural reconhecido como

ADIÇÃO DO PINGO AO LEITE.
FAZENDA ENGENHO DA SERRA.
SERRO – MG.
FOTO: IZABEL CHUMBINHO, 2004.



patrimônio. Os problemas, riscos e ameaças à continuidade do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, identificados durante a instrução do processo de registro e já citados, fornecem diretrizes para um plano de salvaguarda – a ser oportunamente construído e implantado com a participação direta dos produtores e demais envolvidos com as condições de produção, circulação e consumo dos queijos artesanais.

Cabe aqui alinhar algumas propostas de ação, na forma de contribuição preliminar à construção desse plano de salvaguarda:

- promover o retorno das bancas queijeiras de madeira e demais medidas necessárias para assegurar a qualidade do pingo, fermento lático fundamental para preservação dos queijos artesanais das regiões identificadas;

• apoiar a realização de pesquisas sobre as antigas e novas tecnologias destinadas ao forro e isolamento das queijarias, às instalações, equipamentos e demais instrumentos e insumos relacionados à produção dos queijos artesanais;

• promover a conscientização dos prefeitos municipais das regiões queijeiras identificadas quanto à importância de sua participação nas ações de apoio e salvaguarda dos produtores de queijo artesanal;

• promover campanhas nacionais de divulgação do Queijo Artesanal de Minas como Patrimônio Cultural do Brasil;

• promover a educação patrimonial, a qualificação profissional dos agentes das ações de salvaguarda e a criação de empregos;

• fomentar a cooperação entre o poder público e a iniciativa privada, visando especialmente a adequação da legislação e a caracterização, certificação da qualidade e segurança alimentar dos queijos artesanais;

• promover as artes e os ofícios tradicionais associados à produção artesanal de queijos;

• valorizar atividades diversas relacionadas ao patrimônio reconhecido, dando multifuncionalidade ao território (o modo de fazer do queijo artesanal funcionaria como âncora);

• valorizar a procedência dos queijos artesanais e seu território cultural por meio das associações e cooperativas e de mecanismos de certificação de qualidade e denominação de origem controlada;

• apoiar a construção de equipamentos e infraestrutura básica para as comunidades rurais e para os visitantes.

Naturalmente, esse plano de salvaguarda deverá buscar a formação e o estabelecimento de uma rede sustentada de parcerias, com entidades públicas e com associações locais, de modo a construir, a partir dele, núcleos de percepção que possam alimentar a noção de uma territorialidade cultural complexa, dinâmica e importante para a identidade cultural dos produtores e comunidades rurais do Serro, da Canastra, de Serra do Salitre, Alto Paranaíba e Araxá. Essa será uma forma efetiva de contribuição para o reconhecimento do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas como Patrimônio Cultural do Brasil. ■

FONTES BIBLIOGRÁFICAS

ABDALA, Mônica Chaves. *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. Uberlândia: Edufu, 2007.

ANDRADE, Francisco Eduardo de. *A enxada complexa: roceiros e fazendeiros em Minas Gerais na primeira metade do século XVIII*. Belo Horizonte: Fafich/UFMG, 1994. (Dissertação de Mestrado)

BAIROCH, Paul."Agricultura: Modo de produção, Desenvolvimento, Subdesenvolvimento". In: *Enciclopédia Einaudi.* Lisboa: Imprensa Nacional - Casa da Moeda, 1986, p. 226-255, vol. 7.

CAMPOS, Helena Guimarães & FARIA, Ricardo de Moura. *História de Minas Gerais.* Belo Horizonte: Editora Lê, 2005.

CHAVES, Cláudia M. G. Perfeitos Negociantes. *Mercadores das Minas Gerais setecentistas*. São Paulo: Annablume, 1999.

DEBRET, Jean-Baptiste. *Viagem Pitoresca e Histórica ao Brasil*. São Paulo: Melhoramentos, 1971.

FONSECA, Maria Cecília Londres. "Referências Culturais: base para novas políticas de patrimônio". In: *O Registro do Patrimônio Imaterial: Dossiê final das atividades da Comissão e do Grupo de Trabalho Patrimônio Imaterial.* Brasília: MinC/Iphan; Funarte, 2003.

FRAGOSO, João Luís R. *Homens de grossa aventura. Acumulação e hierarquia na praça mercantil do Rio de Janeiro (1790-1830)*. Rio de Janeiro: Arquivo Nacional, 1992.

FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, angu e couve.* Ensaio sobre a comida dos mineiros. Belo Horizonte: Livraria Itatiaia; Editora/USP, 1982.

GINZBURG, Carlo. *O queijo e os vermes: o cotidiano e as ideias de um moleiro perseguido pela Inquisição*. Tradução: Maria Betânia Amoroso. São Paulo: Companhia das Letras, 1987.

IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. *Inventário Nacional de Referências Culturais – INRC*. Manual de Aplicação. Brasília: Iphan, 2000.

_____ *O Registro do Patrimônio Imaterial: Dossiê final das atividadesda Comissão e do Grupo de Trabalho Patrimônio Imaterial.* Brasília: MinC/Iphan; Funarte, 2003 (2ª ed.)

LARAIA, Roque de Barros. *Cultura. Um conceito antropológico*. 11ª Ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1996.

LIBBY, Douglas Cole. "Novas considerações sobre a protoindustrialização mineira dos séculos XVIII e XIX". In: *Revista do Departamento de História*.



ADIÇÃO DO COALHO AO "PINGO" EM BANCA. FAZENDA ENGENHO DA SERRA. SERRO – MG.
FOTO: IZABEL CHUMBINHO, 2004.

Belo Horizonte: Fafich/UFMG, n. 9, 1989, p. 149-160.

_____. "Sociedade e cultura escravista como obstáculos ao desenvolvimento econômico: notas sobre o Brasil oitocentista". In: *Estudos Econômicos*, 23 (3). São Paulo: IPE/USP, 1993.

_____. *Transformação e Trabalho em uma sociedade escravista — Minas Gerais no século XIX*. São Paulo: Brasiliense, 1988.

LINHARES, Maria Yedda L. *História do Abastecimento: uma problemática em questão (1530-1918)*. Brasília: Binagri, 1979.

_____. "Subsistência e sistemas agrários na colônia: uma discussão". In: *Estudos Econômicos*, 13 (número especial). São Paulo: IPE/USP, 1983.

LINHARES, Maria Yedda L. & SILVA, Francisco Carlos T. *História da Agricultura Brasileira: combates e controvérsias*. São Paulo: Brasiliense, 1981.

MAWE, John. *Viagem ao interior do Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1978.

MENESES, José Newton C. *O Continente rústico. Abastecimento alimentar nas Minas Gerais setecentistas.* Diamantina: Maria Fumaça Editora, 2000.

MONTANARI, Massimo. *Comida como Cultura.* Tradução: Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

POHL, John Emanuel. *Viagem ao interior do Brasil.* Belo Horizonte: Itatiaia, 1987.

REIS, Adriana Rubim. *Caracterização físico-química e identificação dos elementos metálicos dos Queijos Minas do Serro e Minas da Serra da Canastra*. Belo Horizonte: Faculdade de Farmácia/UFMG, 1998. (Dissertação de Mestrado).

SAINT-HILAIRE, Auguste. *Viagens às nascentes do rio São Francisco*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1990.

SILVA, Dario A. *Memória do Serro Antigo*. Serro: Typografia Serrana, 1928.

STILLE, Alexander. *A destruição do passado. Como o desenvolvimento pode ameaçar a História da Humanidade*. São Paulo: Arx, 2005.

WIED-NEUWIED, Maximiliano. *Viagem ao Brasil. 1815-1817*. São Paulo: Melhoramentos, 1969.

ZERON, Carlos Alberto (org.). *Equipamentos, usos e costumes da casa brasileira — Alimentação*. Coordenação geral: Marlene Milan Acayaba. São Paulo: Museu da Casa Brasileira, 2000.

ANEXO 1
PESSOAS ENTREVISTADAS DURANTE A PESQUISA

SERRO

- Francisco Ferreira de Jesus
- Modestino Ferreira Neto

SERRA DO SALITRE

- Vanderlino dos Reis Moreira, produtor, vice-presidente da Associação dos Produtores de Queijo Artesanal de Serra do Salitre/MG
- Geralda Moreira Reis, produtora
- João José de Melo, produtor, presidente da Associação dos Produtores de Queijo Artesanal de Serra do Salitre
- Wilson José Rosa, Emater, coordenador regional do Projeto de Promoção do Queijo artesanal
- Sebastião Marques Amorim, médico-veterinário

Terezinha Lana Amorim

SERRA DA CANASTRA

- Luciano Carvalho Machado, produtor, presidente da Associação dos Produtores de Queijo Canastra de Medeiros
- Helena Machado, produtora

Alberto Schwaiger Paciulli, Emater/Medeiros – Programa Estadual de Melhoria do Queijo Artesanal

- Gislaine Sousa Nunes, secretária municipal de Esporte, Lazer e Turismo de Medeiros/MG
- José Roberto Corrêa Miguel, Emater, São Roque de Minas

BELO HORIZONTE

- Maria Coeli Simões Pires, advogada, membro da Associação dos Amigos do Serro – Aaser, autora do dossiê que originou o registro do Queijo do Serro pelo Iepha/MG e o pedido de registro ao Iphan
- Maria das Dores Freire, pesquisadora, membro da Associação dos Amigos do Serro – Aaser
- Homero Vianna, líder do movimento *Slow Food* em Tiradentes
- Elmer Ferreira Luiz de Almeida, coordenador do Programa Estadual de Melhoria do Queijo Artesanal – Emater/MG
- Dona Lucinha, especialista e pesquisadora da culinária mineira

Comerciantes do Mercado Central:

- Edmar Antônio de Souza Matias (Salim)
- Rogério Gonçalves da Mota
- Rodrigo Gomes de Oliveira

Consumidor:

- Harry Korman, Curitiba/PR

ANEXO 2
GLOSSÁRIO

Banca – Mesa de feitura do queijo artesanal, tradicionalmente de madeira de lei, escavada com enxó para propiciar a drenagem do soro dos queijos e o recolhimento do pingo. Depois de 2002, as bancas têm sido feitas com pedra ardósia ou granito e, em alguns casos, com inox.

Cura – Processo de maturação do queijo, que tem vários estágios e dura tempos distintos de região para região, até que esteja bom para o consumo. No Serro, o processo de cura costuma durar 15 dias e, na Canastra, geralmente são 22 dias.

Curado – É o estágio final de maturação do queijo, quando se diz que ele está bom para o consumo. Meia-cura ou curado são estágios distintos, de acordo com o tempo de maturação.

Meia-cura – Queijo com menos tempo de maturação.

Merendeiro – Queijo menor em tamanho e peso, feito com sobra de massa coalhada, insuficiente para um queijo normal – que costuma pesar de 1 a 1,2 kg. O merendeiro é destinado ao consumo familiar, geralmente não é vendido.

Pango – Nome popular de planta usada na higienização de instrumentos e de materiais utilizados na feitura/produção do queijo artesanal. Também conhecida, popularmente, como "terramicina" (Serra do Salitre).

Pingo – Fermento láteo natural produzido a partir da coleta do soro que drena (escorre) após a espremedura e salga do queijo. Nos últimos anos, alguns produtores estão usando a rala como fermento láteo em lugar do pingo, que segundo eles perdeu suas qualidades depois da troca das bancas de madeira por bancas de ardósia.

Quarto de queijo – Local de feitura ou produção de queijo. É expressão mais comum no território do Serro.

Queijaria – Local de feitura ou produção de queijo. É expressão mais comum na serra da Canastra e na região do Alto Paranaíba.

Queijeiro (1) – Aquele que faz o queijo. Expressão típica da região do Serro.

Queijeiro (2) – Comerciante de queijo, que vai até as fazendas e sítios para comprar os queijos diretamente dos produtores e os comercializa nas cidades, em outros municípios e até em outros estados. Atravessador. Expressão típica da Canastra e do Salitre.

Rala (ou Rela) (1) – Também chamada grosagem ou terminação. É o ato de ralar a casca do queijo para dar acabamento e favorecer sua comercialização. É um

O RIO SÃO FRANCISCO
NA SERRA DA CANASTRA – MG.
FOTO: CID KNIPEL, 2006.



costume da região do Serro que não é adotado na serra da Canastra, nem em Serra do Salitre ou em Araxá, onde a casca amarela dos queijos é preservada naturalmente. Muitas vezes, o ralo também é feito artesanalmente, em latas furadas com prego.

Rala (ou Rela) (2) – É o produto resultante da grosagem, da "ralação" do queijo, e a massa ralada é usada para quitandas e farofas.

ANEXO 3
RECEITA: COALHO BOVINO FEITO NA FAZENDA

FAZENDA SANTA CRUZ, SERRO – MG. FOTO: LUIZ OTÁVIO MARTINS LOPES, 2011.

Órgão usado: Boca de coalho.

Nome científico: Retículo (a segunda cavidade do estômago do bezerro).

Modo de fazer: Pega-se a boca de coalho, fazendo-se a sua limpeza com o auxílio de uma faca, sem usar água. Abre-se o órgão, fazendo-se uma manta, que passa por salga abundante dos dois lados. Em seguida, a manta é enrolada como um colchão e colocada numa gamela de madeira para curtir, de um dia para o outro. No 2º dia, abre-se a manta, deixando-a escorrer. Após isso, a peça é enrolada novamente e colocada na fumaça para a cura, durante um período de 30 (trinta) dias, aproximadamente. Recomenda-se que o material esteja bem seco para ser usado. Depois de pronto, deve ser conservado em local seco.

Modo de usar: Corta-se uma porção da peça curtida, em pedacinhos miúdos, os quais são colocados numa vasilha com água pura, de um dia para o outro. Desse preparado, retira-se um pouco do líquido, que é usado para coagular o leite.

A quantidade a ser usada depende da concentração do coagulante, o que deve ser verificado mediante um teste inicial. Toda vez que se retira um pouco do preparado, deve-se recompor a quantidade de água, observando-se diariamente o poder de coagulação. Quando o poder de coagulação enfraquece, o preparado deve ser trocado, usando-se outra parte da manta (retículo) salgada.

Receita fornecida pelo Senhor Gil Cândido Moreira, que aprendeu a fazer coalho com o Senhor José Maria (Zinho) Gonçalves, há mais ou menos uns 20 anos. O Senhor Gil, que conta



hoje (2001) 57 anos, conhece o uso do coalho caseiro desde 7 anos de idade, quando lidava na fazenda de seu padrinho, José do Pio, em Itaponhoncanga.

Copiada de dossiê que integra o processo de registro do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, elaborado por Maria Coeli Simões Pires: "Queijo do Serro – Patrimônio Cultural do Brasil" (Belo Horizonte, 2001: 62).

ANEXO 4
LEGISLAÇÃO

LEI Nº 14.185, DE 31 DE JANEIRO DE 2002

Dispõe sobre o processo de produção do Queijo Minas Artesanal e dá outras providências.

O POVO DO ESTADO DE MINAS GERAIS, por seus representantes, decretou e eu, em seu nome, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º - É considerado Queijo Minas Artesanal o queijo confeccionado, conforme a tradição histórica e cultural da região do estado onde for produzido, a partir do leite integral de vaca fresco e cru, retirado e beneficiado na propriedade de origem, que apresente consistência firme, cor e sabor próprios, massa uniforme, isenta de corantes e conservantes, com ou sem olhaduras mecânicas.

Art. 2º - Na fabricação do Queijo Minas Artesanal serão adotados os seguintes procedimentos:

I - o processamento será iniciado até noventa minutos após o começo da ordenha;

II - a fabricação se fará com leite que não tenha sofrido tratamento térmico;

III - serão utilizados como ingredientes culturas láticas naturais como pingo, soro fermentado ou soro-fermento, coalho e sal;

IV - O processo de fabricação se desenvolverá com a observância das seguintes fases:

filtração;

adição de fermento natural e coalho;

coagulação;

corte e coalhada;

mexedura;

dessoragem;

enformagem;

prensagem manual;

salga seca;

maturação.

Art. 3º - A qualidade do Queijo Minas Artesanal e sua adequação para o consumo serão asseguradas por meio de:

I - fabricação com leite proveniente de rebanho sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infectocontagiosas e cujos testes oficiais de zoonoses, tais como brucelose e tuberculose, apresentem resultados negativos, de acordo com as normas do

Programa Mineiro de Incentivo à Certificação de Origem e/ou Qualidade dos Produtos da Bovinocultura – Certibov.

II - certificação das condições de higiene recomendadas pelo Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA, observadas também as normas do Certibov.

III - cadastro do produtor no IMA.

§ 1º - O cadastramento no IMA para os fins deste artigo será feito em escritório local do órgão, no prazo de trezentos e sessenta dias, individualmente ou por meio de entidade representativa, mediante a apresentação de carta-compromisso, com firma reconhecida, em que o produtor assuma a responsabilidade pela qualidade dos queijos produzidos, e o laudo técnico-sanitário da queijaria, preenchido e assinado por médico-veterinário.

§ 2º - A certificação de que trata o inciso II ocorrerá até sessenta dias após o cadastramento, prazo no qual o IMA atestará o cumprimento das exigências sanitárias e legais.

§ 3º - O IMA fiscalizará periodicamente a produção dos queijos, com a finalidade de assegurar o cumprimento das condições exigidas para a obtenção do certificado de qualidade, ainda que as exigências para cadastramento no órgão tenham sido atendidas pelo produtor.

§ 4º - A Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais – Emater/MG estabelecerá programa de qualificação dos produtores voltado para o cumprimento das exigências necessárias à obtenção do certificado do IMA.

Art. 4º - A água utilizada na produção do Queijo Minas Artesanal será potável e poderá provir de nascente, cisterna revestida e protegida do meio exterior ou de poço artesiano, observadas as seguintes condições:

I - ser canalizada desde a fonte até o depósito ou caixa d'água da queijaria ou do quarto de queijo;

II - ser filtrada antes de sua chegada ao reservatório;

III - ser clorada com cloradores de passagem ou outros sanitariamente recomendáveis a uma concentração de 2 ppm (duas partes por milhão) a 3 ppm (três partes por milhão).

§ 1º - As nascentes serão protegidas do acesso de animais e livres de contaminação por água de enxurrada e outros agentes.

§ 2º - O reservatório a que se refere o inciso II deste artigo será tampado e construído em fibra, cimento ou outro material sanitariamente aprovado.

§ 3º - A queijaria disporá de água para a limpeza e a higienização de suas instalações na proporção de 5 l (cinco litros) para cada litro de leite processado.

§ 4º - A água utilizada na produção do Queijo Minas Artesanal será submetida a análise físico-química e bacteriológica, em periodicidade a ser definida pelo Poder Executivo na regulamentação desta Lei.

Art. 5º - Na instalação da queijaria ou quarto de queijo serão cumpridas as seguintes exigências:

I - localização distante de pocilga e galinheiro;

II - impedimento, por meio de cerca, do acesso de animal e pessoa estranhos à produção;

III - construção em alvenaria, segundo normas técnicas a serem estabelecidas em portaria pelo IMA.

Parágrafo único – A queijaria – ou quarto de queijo – poderá ser instalada junto a estábulo ou local de ordenha, respeitadas as seguintes condições:

I - inexistência de comunicação direta entre o estábulo e a queijaria;

II - revestimento do piso do estábulo com cimento ou calçamento;

III - existência de valetas, no estábulo, para o escoamento das águas de lavagem e de chuva;

IV - existência de torneira independente para higienização do estábulo e dos animais.

Art. 6º - A queijaria terá os seguintes ambientes:

I - área para recepção e armazenagem do leite;

II - área de fabricação;

III - área de maturação;

IV - área de embalagem e expedição.

Art. 7º - As características técnicas dos equipamentos necessários à fabricação do Queijo Minas Artesanal, bem como os critérios de higienização das instalações, equipamentos e fabricantes, serão definidos em portaria pelo IMA.

Art. 8º- São obrigatórios, para a comercialização do Queijo Minas Artesanal, o certificado do IMA, a identificação do fabricante, a data de fabricação e o prazo de validade do queijo.

§ 1º - Os produtos mantidos sob refrigeração receberão embalagem plástica segundo as normas técnicas vigentes.

§ 2º - Para a comercialização do queijo curado não embalado, será exigida a impressão na pela, em baixo relevo, do número da inscrição estadual do produtor.

§ 3º - Para a comercialização do queijo embalado, será exigido o cadastramento da embalagem e do rótulo no IMA, utilizando-se para isso os mesmos formulários adotados para produto com inspeção estadual.

Art. 9º - O transporte do Queijo Minas Artesanal se fará em veículo com carroceria fechada, sem a presença de nenhum outro produto, a fim de evitar deformação, contaminação ou comprometimento da qualidade e do sabor.

Art. 10 - O Queijo Minas Artesanal não embalado será acondicionado para transporte em caixa ou tubo plástico, de fibra de vidro ou similar, provido de tampa ou vedação.

Art. 11 - Somente poderá ostentar no produto ou em sua embalagem a classificação Queijo Minas Artesanal o queijo fabricado em conformidade com as disposições desta Lei.

Parágrafo único – O Queijo Minas Artesanal produzido em área demarcada conterá, gravada no produto ou na embalagem, a indicação de sua região de origem.

Art. 12 - No período de trinta meses contados a partir da publicação desta Lei, ou até que existam no estado entrepostos em número suficiente para a maturação, o Queijo Minas Artesanal será comercializado em até sessenta dias.

Parágrafo único - No período de trinta meses a que se refere o caput deste artigo, serão realizadas pesquisas científicas comprovando a inexistência de risco à saúde do consumidor.

Art. 13 - O Banco de Desenvolvimento de Minas Gerais – BDMG estabelecerá programa de incentivo à produção do queijo artesanal, mediante o apoio financeiro e a qualificação técnica do produtor, com recurso do Fundo Estadual de Desenvolvimento Rural – Funderur.

Art. 14 - O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de noventa dias, assegurando-se ao BDMG, à Emater e ao órgão de fiscalização sanitária animal do IMA as condições necessárias ao cumprimento desta Lei.

Art. 15 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 16 - Revogam-se as disposições em contrário.

Palácio da Liberdade, em Belo Horizonte, aos 31 de janeiro de 2002.

Itamar Franco
Henrique Eduardo Ferreira Hargreaves
Paulino Cícero de Vasconcellos
José Augusto Trópia Reis
José Pedro Rodrigues de Oliveira

REGULAMENTO DA LEI Nº 14.185, DE 31 DE JANEIRO DE 2002

Dispõe sobre o processo de produção de Queijo Minas Artesanal.

(Aprovado pelo Decreto nº 42.645, de 5 de junho de 2002)

Capítulo I - Disposições Gerais

Art. 1º - O processo de produção do Queijo Minas Artesanal no estado de Minas Gerais obedecerá às normas deste Regulamento.

Art. 2º - Este Regulamento abrange a produção de queijos artesanais produzidos a partir de leite cru, beneficiados na queijaria da propriedade de origem, sem a utilização de técnicas industriais, em microrregiões tradicionais em sua produção no estado de Minas Gerais, segundo procedimentos próprios de tecnologia e produção.

Art. 3º - Para efeito deste Regulamento, entende-se:

I - por Queijo Minas Artesanal o queijo elaborado, na propriedade de origem do leite, a partir do leite cru, hígido, integral e recém-ordenhado, utilizando-se na sua coagulação somente a quimosina de bezerro pura e, no ato da prensagem, somente o processo manual, e que o produto final apresente consistência firme, cor e sabor próprios, massa uniforme, isenta de corantes e conservantes, com ou sem olhaduras mecânicas, conforme a tradição histórica e cultural da região do estado onde for produzido.

II - por microrregiões tradicionais aquelas onde exista uma tradição histórica e cultural na produção de queijos artesanais. As microrregiões e os municípios que as compõem serão identificados em portarias específicas, sempre que houver solicitação junto ao IMA, através de organizações representativas dos produtores, mediante estudos feitos pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais – Emater/MG e Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais – Epamig que comprovem, através de caracterização da região, sua tradição histórica e cultural na atividade.

III - por queijarias artesanais os estabelecimentos situados em propriedade rural, destinados exclusivamente à produção do Queijo Minas Artesanal. As queijarias artesanais só poderão funcionar para a manipulação de leite da própria fazenda.

IV - por leite cru próprio para fabricação de Queijo Minas Artesanal o leite obtido de um rebanho sadio e que, no momento de sua utilização artesanal, atenda os seguintes padrões:

1- Microbiológicos:

a) Flora microbiana total ≤ £ 100.000 ufc/ml;

b) Células somáticas ≤ £ 400.000 unidades/ml;

c) *Staphylococcus aureus* ≤£ 100 ufc/ml;

d) *Escherichia coli* ≤£ 100 ufc/ml;

e) *Salmonella* - ausência 25 ml;

f) *Streptococcus* ß-hemolíticos (Lancefield A, B, C, G e L)- ausência/0,1 ml.

2- Físico-químicos:

Caracteres organolépticos normais;

Teor de gordura: mínimo de 3%;

Acidez em graus Dornic: de 15 a 20°D;

Densidade a 15°C: de 1.028 a 1.033;

Lactose: mínimo de 4,3%;

Extrato seco desengordurado: mínimo 8,5%;

Extrato seco total: mínimo 11,5%;

Índice crioscópico: de -0,550° H a -0,530°H (-0,530°C a -0,512°C);

Livre de resíduos de antibióticos, agrotóxicos e quimioterápicos.

Parágrafo único - Os padrões microbiológicos citados no inciso IV deverão ser atingidos até 2004, prevendo-se os seguintes prazos e metas para os produtores se adequarem às exigências:

1-Em 2002:

Flora microbiana total - £ 350.000 ufc/ml;

Células somáticas - £ 465.000 unidades/ml;

2-Em 2003:

Flora microbiana total - £ 200.000 ufc/ml;

Células somáticas - £ 420.000 unidades/ml;

3- Em 2004:

a)Flora microbiana total - £ 100.000 ufc/ml;

b)Células somáticas - £ 400.000 unidades /ml.

Art. 4° - Somente será permitida a produção do Queijo Minas Artesanal sob as seguintes condições:

I - ser fabricado na propriedade rural cujo proprietário e propriedade sejam cadastrados no IMA, conforme o disposto no artigo 13.

II - ser fabricado sem a utilização de técnicas industriais, como ultrafiltração do leite, prensagem mecânica, emprego de leite concentrado ou em pó e proteínas láticas, enzimas coagulantes de origem fúngica ou microbiana, utilização de leite sem lactose, ou qualquer outro componente normal do leite e quaisquer outras técnicas industriais que venham a ser desenvolvidas.

III – utilização do leite produzido somente na propriedade cujo rebanho leiteiro atenda a todas as especificações previstas neste Regulamento, sendo, portanto, proibida a compra de leite ou coalhada.

Art. 5° - Na fabricação do Queijo Minas Artesanal serão observadas as seguintes fases:

I - Filtração: é a coagem do leite, logo após a ordenha, objetivando a retirada das partículas macroscópicas. O filtro ou coador deve ficar na "boca" do latão e deve ser constituído de tela de metal, aço inox ou alumínio, nylon ou plástico atóxico. É importante que a malha seja de 10-16 meshes e que seja higienizado e seco antes do uso. Durante esta fase pode ser necessária a utilização de mais de

um filtro, pois este deve ser trocado sempre que estiver sujo. O leite deverá ser coado novamente no momento de entrar na queijaria, no tanque de recepção, só que o filtro será de 60-90 meshes.

II - Adição de fermento natural e coalho: visam a produção da massa para o queijo. Deve-se utilizar coalho em pó ou líquido de quimosina de bezerro e soro fermentado, soro fermento natural salgado ou pingo.

III - Coagulação: é o tempo necessário para atuação do coalho no leite.

IV - Corte da coalhada: objetiva a separação do soro. Deve-se cortar a coalhada até obter grãos do tamanho característico do processo de fabricação de cada microrregião.

V - Mexedura: também visa a separação do soro. A decantação lenta ou a flutuação dos grãos indica falha no processamento e, portanto, deve-se eliminar a massa com o problema, pois o queijo se tornaria impróprio para consumo.

VI - Dessoragem: fase em que o excesso de soro é retirado. A quantidade de soro a ser retirada é característica de cada microrregião, devendo ser regulamentada por portaria a ser publicada pelo IMA.

VII - Enformagem: nesta fase a massa é colocada nas formas redondas para ganhar sua forma característica. Colher a massa usando um percolador telado higiênico e moldar em formas higienizadas. Esses utensílios serão especificados em portaria baixada pelo IMA.

VIII - Prensagem manual: fase que objetiva aproximar bem os grãos para o queijo ficar liso. Prensar manualmente usando luvas plásticas descartáveis estéreis ou usando as próprias tampas das formas.

IX - Salga seca: fase importante que dá sabor ao queijo. Salgar de ambos os lados usando sal marinho destinado ao consumo humano. Cuidados especiais com o sal utilizado, que pode carrear contaminantes ao produto acabado. Deve-se colher o pingo num volume mínimo de 4 litros/100 litros de leite.

X - Maturação: fase com duração específica para cada microrregião e objetiva o desenvolvimento do sabor, a desidratação e a estabilização do produto para atingir a consistência desejada.

§1º - O processamento será iniciado até noventa minutos após o começo da ordenha.

§2º - O processamento será detalhado em portarias baixadas pelo IMA, obedecidas as características de fabricação de cada microrregião.

§3º - É proibido o preparo do coalho a partir do estômago do tatu canastra, família dos Dasipodídeos, táxon: (Priodontes giganteus).

Art. 6º - O leite deverá passar, imediatamente antes de sua utilização, pelas seguintes avaliações de qualidade:

I - Mensalmente, pelo WMT: teste para o controle e monitoramento da qualidade do leite do rebanho. O resultado do teste deve apresentar valor correspondente ao teor de células somáticas estabelecido no parágrafo único do artigo 3º deste Regulamento, a partir de:

a) 2002: máximo de 12 mm, que corresponde na tabela a contagens de células somáticas inferiores a 465.000 células/ml;

b) 2003: máximo de 11 mm, que corresponde na tabela a contagens de células somáticas inferiores a 420.000 células/ml;

c) 2004: máximo de 10 mm, que corresponde na tabela a contagens de células somáticas inferiores a 400.000 células/ml.

II - Teste do alizarol: será considerado próprio o leite que apresentar resultado de coloração róseo-salmão sem grumos.

Parágrafo único - Todo leite fora destes padrões deverá ser utilizado para outros fins. Para garantir a segurança nesses testes, os

produtores deverão passar por um treinamento para se capacitarem. Esse treinamento deverá ser oferecido por instituições, conforme inciso V, do art. 12, deste Regulamento.

Art. 7º - É proibida a prática da requeija, ou seja, o reprocessamento de queijos com defeitos visando o consumo humano.

Capítulo II - Do Controle Sanitário do Rebanho

Art. 8º - Para assegurar a qualidade do Queijo Minas Artesanal e sua adequação para o consumo humano, o produtor deverá adotar as seguintes práticas visando o controle sanitário do rebanho:

I - vacinação contra febre aftosa;
II - vacinação contra brucelose;
III - teste de diagnóstico para brucelose;
IV - teste de diagnóstico para tuberculose;
V - controle dos animais contra mamite;
VI - controle de parasitas e outras manifestações patológicas, que comprometam a saúde do rebanho ou a qualidade do leite;
VII - controle de insetos, roedores e qualquer outra praga. Os raticidas, inseticidas, desinfetantes e qualquer outra substância tóxica devem ser mantidos em local fechado, em ambiente separado da queijaria ou quarto de queijo, de modo a não contaminar os produtos alimentícios, suas matérias-primas e seus manipuladores.

§1º - O IMA, através de portaria, baixará as normas técnicas disciplinando o controle sanitário do rebanho.

§2º - Animais reagentes positivos aos testes de diagnóstico para brucelose e tuberculose serão marcados a ferro candente no lado direito da cara com um "P", contido num círculo de oito centímetros de diâmetro.

§3º - Animais reagentes positivos para brucelose e tuberculose deverão ser isolados de todo o rebanho e sacrificados e destruídos no prazo máximo de 30 (trinta) dias após o diagnóstico, em estabelecimento sob inspeção oficial indicado pelo IMA.

§4º - Animais reagentes positivos devem ser imediatamente afastados da produção leiteira.

§5º - Na impossibilidade de sacrifício em estabelecimento sob inspeção oficial, os animais serão sacrificados e destruídos no estabelecimento de criação, sob fiscalização direta da unidade local do IMA.

§6º - O Governo deverá criar uma linha de crédito específica para reposição dos animais abatidos conforme o §3º e §5º deste artigo.

Art. 9º - O leite utilizado na fabricação do Queijo Minas Artesanal deverá ainda ser obtido:

I - de vacas que se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
II - de vacas que não estejam no período final de gestação ou na fase colostral;
III - de vacas que não apresentem quaisquer sintomas de doenças no aparelho genital ou lesões no úbere e tetas, febre, infecções generalizadas, enterites com diarreia;
IV - de vacas que não tenham sido tratadas com substâncias nocivas à saúde do homem pela transmissão através do leite, salvo quando houver o respeito ao período de carência desses produtos.

Capítulo III - Da Higiene

Art. 10 - O IMA certificará as condições higiênico-sanitárias necessárias para fabricação do Queijo Minas Artesanal,

observando a higiene pessoal, o processo da ordenha, a elaboração do Queijo Minas Artesanal, a armazenagem e o transporte para comercialização, bem como a sanidade do rebanho.

Art. 11 - O certificado referido no artigo anterior será emitido até 60 (sessenta) dias após o cadastramento, por ordem de entrada da solicitação no Escritório do IMA mais próximo, prazo no qual se atestará o cumprimento das exigências sanitárias e legais.

Art. 12 - Para obter o certificado, o produtor de Queijo Minas Artesanal deverá:

I - ser cadastrado no IMA;
II - atender as exigências contidas nos artigos 8º e 9º deste Regulamento;
III - apresentar exames que comprovem a potabilidade da água utilizada;
IV - ter infraestrutura necessária para a produção de leite hígido: curral, sala de ordenha e queijaria adequados, de acordo com a legislação vigente;
V - submeter-se a cursos de qualificação, ministrados sob a responsabilidade da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais – Emater – MG e ou Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais – Epamig , e obter atestado de capacitação emitido por essas empresas, que estabelecerão os critérios para a qualificação.

Parágrafo único - O certificado será convalidado a cada visita de fiscalização dos técnicos do IMA, com a finalidade de verificar se as condições exigidas neste Regulamento estão sendo cumpridas, sob pena de o certificado e o cadastramento serem cancelados.

Art. 13 - A entidade que vier a ministrar os cursos estabelecerá programas de qualificação dos produtores de acordo com as normas técnicas a serem estabelecidas pelo IMA.

Capítulo IV - Do Cadastramento

Art. 14 - O cadastramento no IMA será realizado em seu Escritório, no município da propriedade rural do requerente, individualmente ou por meio de entidade representativa, mediante apresentação dos seguintes documentos:

I - exame médico dos trabalhadores (clínico e tuberculose), renovado anualmente;
II - cópia do cartão de controle sanitário que comprove a vacinação do rebanho contra a febre aftosa;
III - nota fiscal que comprove a vacinação do rebanho contra a raiva dos herbívoros, quando necessário;
IV - atestado de vacinação contra brucelose, emitido por médico-veterinário credenciado;
V - atestado negativo de teste contra brucelose, emitido por médico-veterinário credenciado;
VI - atestado negativo de teste contra tuberculose, emitido por médico-veterinário credenciado;
VII - resultado de exame microbiológico e físico-químico da água, emitido por laboratório credenciado pelo IMA;
VIII - resultado de exame microbiológico e físico-químico do produto, emitido por laboratório credenciado pelo IMA, para as queijarias já existentes;
IX - planta baixa da propriedade contendo: localização do curral, sala de ordenha, queijaria com máquinas, equipamentos e pontos de água e de esgotos, na escala de 1/100;
X – carta-compromisso, com firma reconhecida, na qual o produtor assuma a responsabilidade pelo produto;
XI - laudo técnico da queijaria preenchido e assinado por médico-veterinário;
XII - modelo do rótulo a ser utilizado no produto.

§1º - Para as novas queijarias será dado um prazo de 30 (trinta) dias, após o início da fabricação do primeiro lote de queijos, para que apresentem os resultados das análises microbiológicas do produto;

§2º - Os incisos X e XI seguirão modelo próprio fornecido pelo IMA.

§3º- Os parâmetros e padrões para o exame referido no inciso VIII são os seguintes:

1- Físico-químicos:
a) umidade expressa em base seca: até 54%;
b) amido: negativo;
c) fosfatase: positiva.

2- Microbiológicos:
a) Coliforme/g a 30ºC: n= 5, c=2, m= 5 x 103, M= 1 x 104;
b) Coliforme/g a 45ºC: n= 5, c=2, m= 1 x 103, M= 5 x 103;
c) Estafilococos coagulase positiva: n=5, c=2, m= 1 x 102, M= 1 x 103;
d) *Salmonella* sp/25 gr: n=5, c=0, m=0;
e) *Listeria* sp/25 gr: n=5, c=0, m=0.

3 - Os parâmetros físico-químicos do Queijo Minas Artesanal serão definidos em portarias específicas, baixadas pelo IMA de acordo com as características do queijo de cada microrregião.

§4º - Terminado o prazo de 360 (trezentos e sessenta) dias para cadastramento, os produtores que não solicitaram seu cadastro deverão requerer o registro de seu estabelecimento, como laticínio, ao Serviço de Inspeção Estadual, e observar as normas vigentes.

Capítulo V - Da Água Utilizada na Produção do Queijo

Art. 15 - A água utilizada na produção do Queijo Minas Artesanal será potável e poderá provir de nascente, cisterna revestida e protegida do meio exterior ou de poço artesiano, observadas as seguintes condições:

I - ser canalizada desde a fonte até o depósito ou caixa d'água da queijaria ou do quarto de queijo;
II - ser filtrada antes de sua chegada ao reservatório;
III - ser clorada com cloradores de passagem ou outros sanitariamente recomendáveis, a uma concentração de 2 ppm (duas partes por milhão) a 3 ppm (três partes por milhão).

§1º - Além da cloração, o tratamento da água com a utilização de outro agente desinfetante ou outra condição do processo de desinfecção poderá ser autorizado pelo IMA, desde que fique demonstrada eficiência de inativação microbiológica equivalente à obtida com a condição definida no item III.

§2º - As nascentes serão protegidas do acesso de animais e livres de contaminação por água de enxurrada e outros agentes.

§3º - O reservatório a que se refere o inciso II deste artigo será tampado e construído em fibra, cimento ou outro material sanitariamente aprovado.

§4º - A queijaria artesanal disporá de água para a limpeza e a higienização de suas instalações na proporção de cinco litros para cada litro de leite processado.

Art. 16 - A água utilizada na produção do Queijo Minas Artesanal será submetida a análise físico-química e bacteriológica.

§1º - A análise será feita em laboratório credenciado pelo IMA.

§2º - A água deverá ser analisada visando avaliar os seguintes aspectos: cor, odor, dureza, cloretos, turbidez, pH, cloro residual, matéria orgânica, nitrogênio amoniacal, nitrito, nitrato, coliformes totais,

coliformes fecais, numa frequência a ser definida pelo técnico do IMA, conforme avaliação da propriedade e do produto acabado.

§3º - A critério do IMA, poderão ser solicitadas análises complementares visando confirmar a ausência de substâncias químicas que representem riscos à saúde (pesticidas e metais pesados e agrotóxicos).

§4º - Os padrões de potabilidade referentes às análises constantes deste artigo são os seguintes:

1- Coliformes totais: ausência em 100 ml;

2- *Escherichia coli* ou coliformes termotolerantes: ausência em 100 ml;

3- Os padrões físico-químicos da água serão os mesmos citados na Portaria do Ministério da Saúde nº 1.469, de 29 de dezembro de 2000.

Capítulo VI - Das Instalações da Queijaria Artesanal

Art. 17- Na instalação da queijaria artesanal serão cumpridas as seguintes exigências:

I - localização distante de pocilga, galinheiro e qualquer outra fonte produtora de mau cheiro que possa comprometer a qualidade do leite ou queijo;

II - impedimento, por meio de cerca, do acesso de animais e pessoas estranhas à produção;

III - construção em alvenaria, segundo normas técnicas a serem estabelecidas em portaria pelo IMA.

Parágrafo único - A queijaria artesanal, ou quarto de queijo, poderá ser instalada junto ao estábulo e local de ordenha, respeitadas as seguintes condições:

1 - inexistência de comunicação direta entre o estábulo e a queijaria, com local adequado para higienização pessoal e troca de roupa de qualquer pessoa que entrar na queijaria;

2 - revestimento do piso do estábulo com cimento ou calçamento, com declive não inferior a 2% (dois por cento);

3 - existência de valetas, no estábulo, sem cantos vivos e de largura, profundidade e inclinação suficientes para permitir fácil escoamento das águas e de resíduos orgânicos;

4 - existência de torneira independente para higienização do estábulo e dos animais, com abastecimento de água de boa qualidade em volume suficiente para atender os trabalhos diários de higienização dos animais, equipamentos e instalações.

5 - O descarte do soro poderá ser destinando à alimentação animal, sendo proibida sua eliminação no ambiente, sem tratamento adequado.

Art. 18 - A queijaria artesanal terá os seguintes ambientes:

I - área para recepção e armazenagem do leite;

II - área de fabricação;

III - área de maturação;

IV - área de embalagem e expedição.

Capítulo VII - Dos Equipamentos

Art. 19 - As características técnicas dos equipamentos necessários à fabricação do Queijo Minas Artesanal, bem como os critérios de higienização das instalações, equipamentos e fabricantes, serão definidos em portarias pelo IMA.

Capítulo VIII - Do Transporte e da Comercialização

Art. 20 - Somente poderá ser comercializado o Queijo Minas Artesanal do produtor cadastrado que tenha atendido todas as exigências contidas neste Regulamento e em portarias expedidas pelo IMA.

Art. 21 - São obrigatórias, para comercialização, informações sobre

a identificação do fabricante, a data de fabricação e o prazo de validade do Queijo Minas Artesanal.

Art. 22 - O transporte do Queijo Minas Artesanal se fará a temperaturas adequadas, em veículo com carroceria fechada, sem a presença de nenhum outro produto, a fim de evitar deformação ou contaminação e/ou proliferações de microrganismos que comprometam a qualidade do produto.

Parágrafo único - Os veículos de transporte devem ser devidamente higienizados imediatamente antes de receber a carga de Queijo Minas Artesanal.

Art. 23 - Os veículos de transporte deverão realizar as operações de carga e descarga fora dos locais de elaboração dos alimentos, devendo ser evitada a contaminação destes e do ar pelos gases de combustão.

Art. 24 - O Queijo Minas Artesanal não embalado, ou seja, curado com casca, será acondicionado para transporte em caixa ou tubo plástico, de fibra de vidro ou similar, aprovado, higienizado, provido de tampa ou vedação e mantido à temperatura adequada.

Art. 25 - O Queijo Minas Artesanal submetido a curto período de maturação deverá ser comercializado embalado, sob refrigeração.

§1º - A embalagem plástica deverá ser de uso único, descartável, permeável ao vapor de água, oxigênio e gás carbônico, aprovada pelo Ministério da Saúde e ser armazenada em local adequado que lhe garanta a qualidade higiênica.

§2º - O queijo só poderá ser embalado após dessoragem completa.

Art. 26 - Para comercialização do queijo curado com casca não embalado será exigida a impressão na peça, em baixo relevo, do número da inscrição estadual do produtor, acrescido do número de cadastro do produtor artesanal no IMA.

Parágrafo único - No caso previsto neste artigo, é facultado o uso de rótulo contendo as informações obrigatórias, devendo ser afixado diretamente no queijo com adesivo apropriado para alimentos, redes, cordões ou qualquer outra forma que garanta que os mesmos cheguem até o consumidor, desde que aprovados pelo IMA.

Capítulo IX - Da Rotulagem

Art. 27 - Para a comercialização do queijo embalado será exigido o cadastramento da embalagem e do rótulo no IMA, utilizando-se os mesmos formulários adotados para a inspeção estadual.

Parágrafo único - O rótulo deverá conter as seguintes informações obrigatórias:

1-denominação "QUEIJO MINAS ARTESANAL" de forma visível e em letras destacadas, em tamanho uniforme, de acordo com as normas de rotulagem;
2-identificação do produtor;
3-lista de ingredientes;
4-informação nutricional;
5-conteúdo líquido ou a menção "Pesar à vista do consumidor";
6-data de fabricação;
7-prazo de validade;
8-estar impresso no rótulo, em destaque, tanto a denominação "QUEIJO MINAS ARTESANAL" quanto a expressão "PRODUTO ELABORADO COM LEITE CRU" e a microrregião de origem.

Capítulo X - Das Penalidades e Infrações

Art. 28 - O não cumprimento do disposto neste Regulamento e nas portarias baixadas pelo IMA implicará em:

I - advertência por escrito, quando o dano possa ser reparado;

II - apreensão e destruição dos produtos inadequados;

III - cancelamento do cadastro do produtor, quando o dano for considerado irreparável.

§1º - O produtor poderá apresentar defesa ao Diretor-Geral do IMA no prazo de vinte dias, contado da data da notificação.

§2º - Da decisão final será dada ciência ao produtor por escrito, através do Escritório do IMA mais próximo de sua propriedade.

§3º - Quando o dano for reparável, o produtor terá um prazo para adoção das medidas corretivas, a ser fixado pelo IMA.

Capítulo XI - Das Disposições Finais

Art. 29 - O produtor é obrigado a apresentar ao Escritório do IMA mais próximo, mensalmente, uma planilha com a produção do mês, contendo o nome e endereço do comprador, segundo modelo fornecido pelo IMA.

Art. 30 - Somente poderá exibir no produto ou em sua embalagem a classificação "Queijo Minas Artesanal" o queijo fabricado em conformidade com as disposições deste Regulamento.

Art. 31 - O Banco de Desenvolvimento de Minas Gerais S.A. – BDMG estabelecerá programa de incentivo à produção do Queijo Minas Artesanal, mediante apoio financeiro e qualificação técnica do produtor, com recursos do Fundo Estadual de Desenvolvimento Rural – Funderur.

PORTARIA Nº 517, DE 14 JUNHO DE 2002

Estabelece normas de defesa sanitária para rebanhos fornecedores de leite para produção de Queijo Minas Artesanal.

O DIRETOR-GERAL DO INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA – IMA, no uso das atribuições que lhe conferem o artigo 19, incisos I e XI do Regulamento baixado pelo Decreto nº 33.859, de 21 de agosto de 1992, para dar cumprimento ao que estabelece o artigo 2º, inciso XXXIII, do mesmo diploma legal, e ao artigo 2º da Lei nº 10.594, de 7 de janeiro de 1992,

RESOLVE:

Art. 1º - Ficam estabelecidas normas de defesa sanitária para rebanhos fornecedores de leite para produção de Queijo Minas Artesanal.

Capítulo I - Das Vacinações

Art. 2º - É obrigatória a vacinação contra a febre aftosa de todos os bovinos e bubalinos a partir de um dia de vida, com vacina trivalente, de acordo com calendário estabelecido pelo IMA.

Parágrafo único - É obrigatória a comprovação da vacinação até dez dias após a sua realização, no Escritório Seccional do IMA na região.

Art. 3º - É obrigatória a vacinação contra a raiva dos herbívoros de todos os bovinos, bubalinos e equídeos a partir dos três meses de idade, com vacina inativada, uma vez ao ano.

Parágrafo único - A vacinação a que se refere o caput deste artigo deverá ser executada e comprovada juntamente com a vacinação contra a febre aftosa, de acordo com calendário estabelecido pelo IMA.

Art. 4º - É obrigatória a vacinação contra a brucelose de todas as fêmeas das espécies bovina e bubalina entre 3 e 8 meses de idade.

§1º - A marcação das fêmeas vacinadas é obrigatória, utilizando-se ferro candente no lado esquerdo da cara, com um "V", acompanhado do algarismo final do ano da vacinação, conforme Instrução Normativa nº 02, de 10 de janeiro de 2001, da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

§2º - Excluem-se do disposto no parágrafo anterior as fêmeas destinadas ao registro genealógico, quando devidamente identificadas.

§3º - A vacinação será efetuada sob a responsabilidade de médico-veterinário, utilizando-se dose única de vacina viva liofilizada, elaborada com amostra 19 de *Brucella abortus.*

§4º - É obrigatória a comprovação da vacinação das bezerras, a cada semestre, no Escritório Seccional do IMA na região.

§5º - A comprovação da vacinação será feita por atestado, emitido por médico-veterinário cadastrado no IMA.

Capítulo II - Do Diagnóstico

Art.5º - Os testes sorológicos de diagnóstico para brucelose serão realizados em fêmeas com idade igual ou superior a 24 meses, vacinadas entre três e oito meses de idade, como também em fêmeas não vacinadas, e em machos com idade superior a 8 meses.

§1º - Fêmeas submetidas a testes sorológicos de diagnóstico para brucelose, no intervalo de 15 dias antes e até 15 dias após a paridela, deverão ser testadas novamente de 30 a 60 dias após o parto.

§2º - Os animais castrados excluem-se dos testes sorológicos de diagnóstico para brucelose.

Art.6º - O teste do Antígeno Acidificado Tamponado (AAT) será utilizado como teste de rotina, de acordo com as seguintes condições e critérios:

I - o soro será coletado e realizado por médico-veterinário cadastrado;

II - a presença de qualquer aglutinação classificará o animal como reagente ao teste;

III - animais não reagentes serão considerados negativos;

IV - animais reagentes poderão ser submetidos ao teste confirmatório do 2 - mercaptoetanol (2 - ME);

V - animais reagentes positivos deverão ser abatidos em frigoríficos com inspeção ou sacrificados, incinerados e enterrados na propriedade.

Art.7º - Para ser cadastrado, o produtor deverá realizar testes do rebanho para diagnóstico de brucelose, num intervalo de 30 a 90 dias entre os exames, até obter um resultado negativo.

§1º - O produtor cadastrado deverá realizar anualmente testes do rebanho para diagnóstico de brucelose e encaminhar, ao Escritório Seccional do IMA na região, cópia do exame, assinado por médico-veterinário cadastrado.

§2º - O regulamente técnico do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose é o instrumento legal para dirimir qualquer dúvida.

Art.8º - Para diagnóstico indireto da tuberculose em rebanho leiteiro serão utilizados testes alérgicos de tuberculinização intradérmica em bovinos e bubalinos com idade igual ou superior a seis semanas.

Parágrafo único - Fêmeas submetidas a teste de diagnóstico para tuberculose, no intervalo de 15 dias antes até 15 dias após a paridela, deverão ser testadas

novamente 60 a 90 dias após o parto, obedecendo a um intervalo mínimo de 60 dias entre os testes.

Art. 9º - O teste cervical simples é o teste oficial de rotina adotado, de acordo com as seguintes condições e critérios:

I - ser realizado com inoculação intradérmica de tuberculina PPD bovina, na dosagem de 0,1 ml na região cervical ou na região escapular de bovinos, devendo a inoculação ser efetuada de um mesmo lado de todos os animais do estabelecimento de criação;

II - ser realizado por médico-veterinário cadastrado no IMA;

III - o médico-veterinário para ser cadastrado no IMA deverá ter participado de treinamento aprovado pelo Regulamento Técnico do Programa Nacional;

IV - ser realizado com seringa própria, de alta precisão e com dosador para aplicação de 0,1ml para a tuberculinização;

V - os animais reagentes positivos deverão ser abatidos em frigoríficos com inspeção ou sacrificados e incinerados, devendo os restos ser enterrados na respectiva propriedade.

Art. 10 - Para ser cadastrado, o produtor deverá realizar teste do rebanho para diagnóstico de tuberculose, num intervalo de 90 a 120 dias entre os exames, até obter um resultado negativo.

§1º - O produtor cadastrado deverá realizar, anualmente, testes do rebanho para diagnóstico de tuberculose e encaminhar ao IMA cópia do exame assinado por médico-veterinário cadastrado.

§2º - Os critérios para realização e interpretação de resultados serão os adotados no Regulamento Técnico do Programa Nacional de Controle da Erradicação de Brucelose e Tuberculose.

Art. 11 - Todos os animais em lactação deverão ser submetidos, diariamente, ao teste de caneca telada ou de fundo escuro, visando o diagnóstico da mamite.

Parágrafo único - Os animais que apresentarem reação positiva deverão ser afastados da linha de ordenha, para tratamento.

Art. 12 - Nos casos que julgar necessário, o IMA poderá recomendar a adoção do teste do CMT para dirimir dúvidas.

Capítulo III - Do Tratamento dos Animais

Art. 13 - Nos casos de aplicações de medicamentos, os animais tratados somente poderão ter seu leite destinado à alimentação humana após a completa eliminação fisiológica dos resíduos.

Parágrafo único - O período de carência dos produtos utilizados no tratamento dos animais deve ser observado e as recomendações do médico-veterinário rigorosamente seguidas, para garantir a ausência de resíduos no leite e a segurança do consumidor.

Capítulo IV - Da Identificação dos Bovinos e Bubalinos

Art. 14 - Todo rebanho deverá ser identificado individualmente com brincos quando do levantamento sanitário de brucelose e tuberculose.

Parágrafo único - Os brincos utilizados deverão ter quatorze dígitos com código de barra, cujos números serão fornecidos pelo IMA para que não haja repetição.

Art. 15 - Esta Portaria em vigor na data de sua publicação.

Registre-se, publique-se e cumpra-se.

Belo Horizonte, 14 de junho de 2002.

Célio Gomes Floriani
Diretor-Geral

PORTARIA Nº 518, DE 14 DE JUNHO DE 2002

Dispõe sobre requisitos básicos das instalações, materiais e equipamentos para a fabricação do Queijo Minas Artesanal.

O DIRETOR-GERAL DO INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA – IMA, no uso da atribuição que lhe confere o artigo 19, incisos I e XI do Regulamento baixado pelo Decreto nº 33.859, de 21 de agosto de 1992, e para dar cumprimento ao que prescreve o artigo 2º da Lei nº 10.594, de 7 de janeiro de 1992,

RESOLVE:

Art. 1º - Ficam aprovadas normas sobre requisitos básicos das instalações, materiais e equipamentos para a fabricação do Queijo Minas Artesanal.

Capítulo I - Do Curral, da Sala de Ordenha e da Queijaria

Art. 2º - A propriedade produtora do Queijo Minas Artesanal deverá dispor de currais de espera, com bom acabamento, dotados de piso concretados ou revestidos com blocos de cimento ou pedras rejuntadas, com declive adequado e canaletas sem cantos vivos, largura, profundidade e inclinação suficientes para o completo escoamento da água utilizada na higienização dos mesmos.

Parágrafo único - Os currais devem ser cercados com tubos de ferro galvanizado, correntes, réguas de madeira ou outro material adequado e possuir pontos de água com mangueiras para higienização, recomendando-se o seu uso sob pressão.

Art. 3º - O local da sala de ordenha deverá dispor de piso impermeável, revestido de cimento áspero ou outro material apropriado, com declive adequado e canaletas sem cantos vivos, largura, profundidade e inclinação suficientes de modo a permitir fácil escoamento das águas e de resíduos orgânicos, possuir pé-direito adequado à execução dos trabalhos.

§1º - A cobertura deverá ser de telha cerâmica, alumínio ou similares.

§2º - O local deverá dispor de ponto de água em quantidade suficiente para a manutenção das condições de higiene antes, durante e após a ordenha e possuir rede de esgoto para o escoamento das águas servidas, canalizadas de modo a não se constituírem em fonte produtora de mau cheiro. As áreas adjacentes devem ser drenadas e possuir escoamento para as águas pluviais.

Art. 4º- A queijaria terá os seguintes ambientes:

I - área para recepção e armazenagem do leite, obedecendo ao seguinte:

a) em queijaria contígua ao local de ordenha, a passagem do leite deste local para a queijaria deverá ser realizada através de tubulação de material atóxico, de fácil higienização e não oxidável, permanecendo vedada quando em desuso;

b) em queijaria afastada do local de ordenha, a área de recebimento deverá possuir um tanque de recepção do leite, de fácil higienização, permitindo sua passagem para a área de fabricação dos queijos; nesta área também serão efetuadas as operações de

controle de qualidade da matéria-prima e higienização dos latões;

II - área de fabricação;

III - área de maturação;

IV - área de embalagem e expedição.

Parágrafo único - As instalações da queijaria deverão possuir dimensões físicas compatíveis com os trabalhos a serem realizados.

Art. 5º - A queijaria deverá ser localizada em área distante de fontes produtoras de mau cheiro que possam comprometer a qualidade do leite e/ou Queijo Minas Artesanal, com iluminação natural ou artificial que possibilite a realização dos trabalhos e não comprometa a higiene dos alimentos.

§1º - As fontes de luz artificial que estejam suspensas ou colocadas diretamente no teto e que se localizem sobre a área de manipulação de alimentos, em qualquer das fases de produção, deverão ser do tipo adequado e estar protegidas em caso de quebra acidental de lâmpadas.

§2º - A iluminação não poderá alterar cores.

§3º - As instalações elétricas deverão ser embutidas ou exteriores e, neste caso, estar perfeitamente revestidas por tubulações isolantes, presas a paredes e tetos, não sendo permitida fiação elétrica solta sobre a zona de manipulação de alimentos.

§4º - O IMA poderá autorizar outra forma de instalação ou modificação das instalações aqui descritas, quando assim se justifique.

§5º - Dispor de ventilação adequada de forma a evitar o calor excessivo, a condensação do vapor, o acúmulo de poeira e ar contaminado.

§6º - O sentido da corrente de ar deverá ser do local limpo para o sujo.

Art. 6º - O pé-direito da queijaria deverá ser adequado aos trabalhos, com cobertura de estrutura metálica, calhetão ou laje.

§1º - Poderá ser tolerada outra cobertura desde que seja utilizado forro de plástico rígido ou outro material aprovado pelo IMA, sendo proibido o uso de pintura que possa descascar.

§2º - É proibido o uso de forro de madeira.

Art. 7º - O piso da queijaria deverá ser impermeável, antiderrapante, resistente ao trânsito e impactos, de fácil higienização, sem frestas, com declividade adequada e escoamento das águas residuais através de ralos sifonados.

Art. 8º - As paredes da queijaria deverão ser de alvenaria, impermeabilizadas com tintas laváveis e cores claras, pintadas até altura não inferior a dois metros.

§1º - As portas e janelas, dotadas de telas à prova de insetos e roedores, deverão ser pintadas com tintas laváveis.

§2º - Não serão permitidas aberturas contíguas de portas ou janelas ligando o curral ou a sala de ordenha à queijaria.

Art. 9º - A queijaria deverá possuir uma área restrita para higienização de pessoas que tenham acesso a ela, constituída de lavatório para as mãos e lava-botas.

Art. 10 - A queijaria deverá ser delimitada para não permitir o acesso, ao seu interior, de pessoas estranhas à produção e de animais.

Art. 11 - As instalações sanitárias, de uso do pessoal envolvido na fabricação do Queijo Minas Artesanal, deverão

estar separadas dos locais de manipulação de alimentos e da sala de ordenha, não sendo permitido o acesso direto e comunicação das instalações com estes locais.

Capítulo II - Dos Equipamentos

Art. 12 - A queijaria deverá dispor dos seguintes materiais e equipamentos:

I - tanque de recepção em aço inox ou outro material aprovado pelo IMA;

II - tanque de coagulação em aço inox ou outro material aprovado pelo IMA;

III - tanque com torneira de água corrente, conjugado à bancada fixa, ou mesa de aço inox, ou outro material impermeável de fácil higienização, cuja finalidade é a limpeza de utensílios. A superfície da bancada deverá ser plana e lisa, sem cantos vivos, frestas e soldas salientes, sendo proibido o uso de madeira ou outro material poroso;

IV - tanque, cubas ou recipientes de plástico ou fibra de vidro, contendo soluções desinfetantes aprovadas pelas entidades competentes, para guarda, repouso e desinfecção de material leve;

V - coadores ou filtros de aço inox ou plástico de alta resistência, com espaçamento de 10 a 15 "meshes" para a primeira coagem ainda na sala de ordenha, e de 60 a 90 "meshes" para a segunda coagem no tanque de recepção, sendo proibido o uso de panos nas duas coagens;

VI - pás e lixeiras, verticais e horizontais, em aço inox ou polietileno;

VII - as formas do queijo deverão ter formato cilíndrico e tamanho de acordo com a tradição regional para a produção do Queijo Minas Artesanal, e serem de plástico, aço inox ou outro material aprovado pelo IMA;

VIII - as prateleiras para maturação dos queijos poderão ser constituídas de madeira, plástico ou outro material aprovado pelo IMA;

IX - mesas em aço inox ou outro material aprovado pelo IMA, resistentes à higienização.

Art. 13 - O material dos utensílios e equipamentos, empregados na fabricação do queijo, deverá permitir fácil higienização, não sendo autorizada a utilização de objetos como latas de óleo, cuias, cabaças e outros similares.

Art. 14 - Os utensílios deverão estar em perfeito acabamento, com superfícies lisas e planas, sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes.

Art. 15 - O cumprimento destas normas não exclui outras exigências por parte das entidades fiscalizadoras.

Art. 16º- Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Registre-se, publique-se e cumpra-se.

Belo Horizonte, 14 de junho de 2002.

Célio Gomes Floriani
Diretor-Geral

PORTARIA Nº 523, DE 3 DE JULHO DE 2002

Dispõe sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas na Manipulação e Fabricação do Queijo Minas Artesanal.

O DIRETOR-GERAL DO INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA – IMA, no uso da atribuição que lhe confere o artigo 19, incisos I e XI do Regulamento baixado pelo Decreto nº 33.859, de 21 de agosto de 1992, e tendo em vista o que dispõe o artigo 2º da Lei nº 10.594, de 7 de janeiro de 1992,

RESOLVE:

Art. 1º - Ficam aprovadas as normas sobre as condições higiênico-sanitárias e boas práticas na manipulação e fabricação do Queijo Minas Artesanal.

Art. 2º - Para o cadastramento do produtor e da propriedade no IMA, condição para a produção do Queijo Minas Artesanal, será obrigatória a observância das normas e condições mencionadas no artigo anterior, cujo inteiro teor encontra-se à disposição dos interessados na Sede, Delegacias Regionais e Escritórios desta autarquia.

Art. 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Registre-se, publique-se e cumpra-se.

Belo Horizonte, 3 de julho de 2002.

Célio Gomes Floriani
Diretor-Geral

NORMAS SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E AS BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E FABRICAÇÃO DO QUEIJO MINAS ARTESANAL, BAIXADAS PELA PORTARIA Nº 523, DE 3 DE JULHO DE 2002

Capítulo I - Das Definições

Art. 1º - Entende-se por estabelecimento de alimentos elaborados/manipulados o local onde se efetua um conjunto de operações e processos que têm como objetivo a obtenção de um produto final, assim como o armazenamento e expedição desses alimentos, no caso, o Queijo Minas Artesanal.

Art. 2º - Entende-se por manipulação de alimentos as operações que se efetuam sobre a matéria-prima até o produto terminado, em qualquer etapa do seu processamento, armazenamento e transporte.

Art. 3º - Entende-se por elaboração de alimentos o conjunto de todas as operações e processos praticados para a sua obtenção.

Art. 4º - Entende-se por armazenamento de alimentos o conjunto de tarefas e requisitos para a correta conservação dos produtos finais.

Art.5º - Entende-se por boas práticas de elaboração os procedimentos necessários para a obtenção de alimentos saudáveis.

Art. 6º - Entende-se por limpeza a eliminação de sujidades, terra, restos de alimentos, pó ou outros contaminadores.

Art. 7º - Entende-se por contaminação a presença de substâncias ou agentes estranhos de origem biológica, química ou física, nocivos ou não à saúde humana.

Art. 8º - Entende-se por desinfecção a redução do número de microrganismos nas instalações e nos utensílios a um nível que impeça a contaminação do alimento que se elabora.

Art. 9º - Entende-se por queijaria de Queijo Minas Artesanal o estabelecimento situado em fazenda leiteira onde o queijo deverá ser fabricado, maturado e rotulado.

Parágrafo único - A matéria-prima em questão, o leite cru, somente poderá ser utilizada se obtida na propriedade de origem, apresentando todas as características físico-químicas e microbiológicas exigidas na legislação pertinente.

Art. 10 - Entende-se por Queijo Minas Artesanal o produto elaborado, conforme a tradição histórica e cultural da região do estado onde for produzido, a partir do leite cru, hígido, integral, recém-ordenhado, retirado e beneficiado na propriedade de origem e que, ao final, apresente todas as características físico-químicas, microbiológicas, sensoriais e de textura dos queijos artesanais.

Capítulo II - Dos Princípios Gerais Higiênico-Sanitários para a Manipulação das Matérias-Primas e dos Queijos Minas Artesanais

Art. 11 - Esta Portaria estabelece princípios gerais para a recepção de matérias-primas, destinadas à produção de Queijo Minas Artesanal manipulado e elaborado, que assegurem qualidade para evitar riscos à saúde humana.

§1º - Ficam estabelecidos princípios gerais sobre a área de procedência das matérias-primas, conforme a seguir:

I - não deverão provir de áreas onde a presença de substâncias potencialmente nocivas (não) possa provocar sua contaminação, nem processadas em níveis que representem risco à saúde;

II - não deverão ser produzidos leites em área onde a água utilizada nos diversos processos produtivos possa constituir risco à saúde do consumidor;

III - as medidas de controle, que compreendem o tratamento com agentes químicos, biológicos ou físicos, deverão ser aplicadas somente sob a supervisão direta de pessoal que conheça os perigos que representam para a saúde, em conformidade com as recomendações do Ministério da Saúde.

§2º - Ficam estabelecidos princípios gerais de colheita, produção, extração e rotina de trabalho, conforme a seguir:

I - os métodos para esses procedimentos deverão ser higiênicos, sem constituir perigo para a saúde e sem provocar contaminação dos produtos;

II - os recipientes que são reutilizados deverão ser de material que permita a limpeza e a desinfecção completas e aqueles que foram usados com produtos tóxicos não deverão ser

reutilizados para alimentos ou ingredientes alimentares;

III - deverão ser tomadas precauções para evitar as contaminações químicas, físicas, microbiológicas ou por quaisquer outras substâncias.

§3º - O Queijo Minas Artesanal deverá ser armazenado em condições que garantam a proteção contra contaminação e reduzam ao mínimo os danos e deteriorações.

§4º - Os meios para transportar os produtos finais dos locais de produção ou armazenamento deverão ser adequados para a finalidade a que se destinam e construídos de materiais que permitam a limpeza e desinfecção fáceis e completas.

§5º - A manipulação deverá ser controlada de forma a impedir a contaminação dos materiais e cuidados especiais deverão ser tomados para evitar a putrefação.

§6º - Os queijos deverão ser submetidos ao resfriamento em caixas isotérmicas, devidamente embalados, bem acondicionados e envolvidos por substância refrigerante, sem nenhum contato direto com o produto.

Capítulo III - Da Higiene na Obtenção da Matéria-Prima

Art. 12 - As instalações, utensílios e equipamentos do estábulo deverão ser submetidos a limpeza e desinfecção adequadas, antes e depois da ordenha.

Art. 13 - Os trabalhadores do estábulo e da queijaria deverão apresentar atestado de saúde, renovado anualmente e sempre que se fizer necessário.

Art. 14 - As pessoas que trabalham no estábulo serão obrigadas a usar roupas adequadas, gorro e botas de borracha.

Parágrafo único - Para o ordenhador, além dos equipamentos citados no artigo 15, é obrigatório o uso de avental plástico durante a ordenha.

Art. 15 - Deverá ser feita limpeza rigorosa do local de ordenha antes, durante e após a permanência dos animais.

Art. 16 - Antes de iniciar a ordenha, os animais deverão ter as tetas lavadas com água corrente, em abundância, seguindo-se sua secagem completa com papel-toalha descartável.

§1º - O descarte dos primeiros jatos de cada teta deverá ser feito sobre um recipiente adequado, de fundo escuro, de forma a eliminar o leite residual e auxiliar no controle de mamite.

§2º - Imediatamente após a ordenha, os animais deverão ser submetidos a desinfecção das tetas, com solução de iodóforo a 20-30 mg/l ou outro desinfetante de atividade igual ou superior e que não apresente risco de dano à sua integridade e de acordo com indicação técnica.

§3º - As vacas com mamite deverão ser ordenhadas por último e seu leite não poderá ser destinado à elaboração do Queijo Minas Artesanal.

§4º - O leite selecionado para a produção do Queijo Minas Artesanal deverá ser coado logo após a ordenha, em coador apropriado, não sendo permitido o uso de panos.

§5º - É obrigatória a lavagem das mãos do ordenhador em água corrente, seguida de imersão em solução de iodóforo 20-30 mg/l, ou outro desinfetante, antes do início da ordenha e sempre que necessário.

§6º - Em caso de uso de balde, este deverá ter abertura lateral, sem costuras ou soldas que dificultem sua limpeza e higienização.

§7º - Somente nos casos de elevada prevalência de mamite, causada por microrganismos do ambiente e através de adequada orientação técnica de médico-veterinário, poderá ser indicada a desinfecção das tetas dos animais, pelo menos trinta minutos antes da ordenha, desde que através de técnica e de emprego de desinfetantes adequados.

Art. 17 - É obrigatório o exame clínico dos animais por médico-veterinário habilitado, não se permitindo o aproveitamento do leite de fêmeas que:

a) não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
b) estejam no período final de gestação ou em fase colostral;
c) sejam reagentes positivas às provas de brucelose e tuberculose;
d) sejam suspeitas ou acometidas de outras doenças infectocontagiosas;
e) apresentem-se febris, com mamite clínica, diarreia, corrimento vaginal, lesões no úbere e tetas ou qualquer outra manifestação patológica.

§1º - Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade sanitária do leite, constatada durante ou após a ordenha, implicará na condenação imediata desse leite e do conjunto a ele misturado.

§2º - As fêmeas em tais condições deverão ser afastadas do rebanho, em caráter provisório ou definitivo, de acordo com a gravidade da doença.

§3º - Os animais afastados da produção somente poderão voltar a ter seu leite aproveitado após exames e liberação procedidos por médico-veterinário habilitado.

§4º - A utilização de leite para consumo humano, proveniente de vacas que foram submetidas a tratamento com antibióticos, ou quimioterapia, ou outras substâncias autorizadas pela legislação vigente e que possam ser nocivas à saúde humana, ficará condicionada à liberação do médico-veterinário, que deverá observar as recomendações e precauções de uso do produto constantes da rotulagem, de modo a assegurar que os níveis de resíduos estejam dentro dos limites máximos admissíveis (LRM), estabelecidos por organismos científicos reconhecidos internacionalmente.

§5º - O mesmo procedimento deverá ser observado quando da utilização de antiparasitários ou qualquer outro produto passível de eliminação pelo leite.

§6º - Fica proibido o fornecimento de alimentos, adicionados ou não de medicamentos, às vacas em lactação, sempre que possam prejudicar a qualidade do leite destinado ao consumo humano.

Art. 18 - Todo utensílio utilizado após o término da ordenha deverá ser cuidadosamente limpo e desinfetado.

Capítulo IV - Da Higiene na Fabricação do Queijo Minas Artesanal

Art. 19 - O Queijo Minas Artesanal deverá ser produzido a partir de leite cru, apresentando resultados compatíveis com os exigidos pelo Decreto nº 42.645, de 05 de junho de 2002.

Art. 20 - Os ingredientes necessários para a fabricação do queijo deverão ser acondicionados em depósito próprio para essa finalidade e anexo à queijaria.

Parágrafo único - Na queijaria, poderá ser estocada somente a

quantidade de ingrediente de uso diário, que deverá atender as especificações técnicas pertinentes ao seu uso.

Art. 21 - Os dessoradores devem ser apropriados, sendo vedado o uso de panos.

Art. 22 - Os queijos fabricados devem ser provisoriamente estocados na queijaria, enquanto aguardarem o seu destino ao varejo, recomendando-se o uso de telas removíveis e higienizáveis para sua proteção nas estantes.

Parágrafo único - A queijaria deverá ser submetida a rigorosa limpeza antes, durante e após a fabricação do queijo.

Art. 23 - As prateleiras para maturação poderão ser de fibra de vidro, plástico ou de qualquer outro material aprovado pelo IMA, desde que facilmente higienizáveis.

Capítulo V - Das Condições Higiênico-Sanitárias dos Estabelecimentos Produtores de Queijo Minas Artesanal

Art. 24 - As queijarias deverão se situar em zonas isentas de odores indesejáveis, fumaça, pó e outros contaminadores e não deverão estar expostas a inundações; se as queijarias forem contíguas ao curral onde se efetua a ordenha ou trato dos animais, deverá haver um local apropriado para higiene pessoal e troca de roupas.

Parágrafo único - O controle de inundações deverá ser feito com o objetivo de evitar contaminação de alimentos e riscos à saúde.

Art. 25 - Para aprovação das plantas, as instalações deverão ter construção sólida e sanitariamente adequadas, atendendo à Portaria nº 518, de 14 de junho de 2002, baixada pelo IMA.

§1º - Deverá ser levada em conta a existência de espaço suficiente para atender, de maneira adequada, a toda as operações.

§2º - As instalações deverão ser de tal maneira que permitam a limpeza adequada e a devida inspeção e ter telas e/ou dispositivos que impeçam a entrada e o alojamento de insetos, roedores e/ou pragas, e também a entrada de contaminadores do meio, tais como fumaça, pó, vapor e outros.

§3º - As instalações das queijarias deverão ser projetadas de forma a permitir a separação por áreas, setores e outros meios eficazes, bem como definição do fluxo de pessoas e alimentos, de forma a evitar as operações suscetíveis de causar contaminação cruzada.

§4º - Essas instalações deverão ser projetadas de maneira que seu fluxo de operações possa ser realizado em condições higiênicas, desde a chegada da matéria-prima, durante o processo de produção, até a obtenção do produto final.

§5º - Nas áreas de manipulação de alimentos, os pisos deverão ser de material resistente ao trânsito, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes, sem frestas e fáceis de limpar ou desinfetar; os líquidos deverão escorrer até os ralos sifonados, impedindo a formação de poças e refluxo de água.

§6º - As paredes deverão ser revestidas de tintas laváveis, de cores claras, lisas, sem frestas e fáceis de limpar e desinfetar, pintadas até uma altura mínima de dois metros; o contato entre as paredes e o piso deverá ser abaulado para facilitar a limpeza.

§7º - O teto deverá ser constituído e/ou acabado de modo que se impeça o acúmulo de sujeira e se reduza ao mínimo a condensação e a formação de mofo, e fácil de limpar.

§8º - As janelas e outras aberturas deverão ser construídas de maneira a evitar o acúmulo de sujeira e as que se comunicam com o exterior deverão ser providas de telas ou similar, com proteção antipragas; essas proteções deverão ser de fácil limpeza e boa conservação.

§9º - As portas deverão ser de material impermeável e de fácil limpeza.

§10 - As escadas e estruturas auxiliares, como plataformas, escadas de mão e rampas deverão estar localizadas e construídas de modo a não se constituírem em fontes de contaminação.

§11 - Nos locais de manipulação de alimentos, todas as estruturas e acessórios elevados deverão ser instalados de maneira a evitar a contaminação direta ou indireta dos alimentos, da matéria-prima e do material de embalagem por gotejamento ou condensação.

§12 - As instalações sanitárias do pessoal envolvido na fabricação do Queijo Minas Artesanal deverão estar separadas dos locais de manipulação de alimentos e não deverão ter acesso direto nem comunicação com esses locais.

§13 - Os insumos, matérias-primas e produtos terminados deverão estar localizados sobre estrados e afastados das paredes, para permitir a correta higienização do local.

§14 - O emprego de materiais na estrutura física das instalações que não possam ser higienizados ou desinfetados adequadamente não será permitido.

Art. 26 - As instalações deverão dispor de abundante abastecimento de água potável, com pressão adequada, temperatura conveniente, adequado sistema de distribuição e proteção eficiente contra contaminação.

§1º - No caso de necessidade de armazenamento d'água, dever-se-á dispor ainda de instalações apropriadas e nas condições indicadas anteriormente; é imprescindível um controle frequente da potabilidade da água, numa periodicidade a ser definida pelo IMA.

§2º - O IMA poderá admitir variação das especificações químicas e físico-químicas quando a composição da água do local a fizer necessário e desde que não se comprometa a sanidade do produto e a saúde pública.

§3º - O gelo não deverá conter nenhuma substância que possa ser perigosa para a saúde ou contaminar o alimento, obedecendo ao padrão de água potável.

Art. 27 - Os estabelecimentos deverão dispor de um sistema eficaz de eliminação de efluentes e águas residuais que deverá ser mantido em bom estado de funcionamento; todos os tubos de escoamento, incluído o sistema de esgoto, deverão ser tecnicamente dimensionados para suportar cargas máximas e construídos de modo a evitar a contaminação do abastecimento de água potável.

Parágrafo único - O soro obtido da elaboração do queijo poderá ser utilizado na alimentação animal e, quando isso não for possível, tratado convenientemente antes de despejado na rede de esgoto, na forma preconizada pelos órgãos de fiscalização ambiental.

Art. 28 - Deverão estar disponíveis instalações adequadas e convenientemente localizadas para lavagem e secagem das mãos.

§1º - Nos casos em que sejam manipuladas substâncias contaminadoras ou quando as tarefas requeiram uma desinfecção

adicional à lavagem, deverão estar disponíveis, também, mecanismos para desinfecção das mãos, dispondo de água potável e de elementos adequados para sua limpeza, tais como sabonete líquido, detergente e desinfetante.

§2º - Não será permitido usar toalhas de tecido e, para uso das de papel, deverá haver um controle higiênico-sanitário, dispositivosde distribuição e lixeiras, cuja abertura seja por dispositivo acionado pelos pés.

§3º - As instalações deverão estar providas de tubulações devidamente sifonadas, para conduzir as águas residuais até o local de desaguamento.

Art. 29 - A queijaria deverá dispor de instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho, construídas com materiais resistentes à corrosão, que possam ser limpas facilmente e providas de meios convenientes para abastecimento de água potável em quantidade suficiente.

Art. 30 - Os estabelecimentos deverão ter iluminação natural ou artificial que possibilite a realização dos trabalhos e não comprometa a higiene dos alimentos.

§1º - As fontes de luz artificial, que estejam suspensas ou colocadas diretamente no teto e que se localizem sobre a área de manipulação de alimentos, deverão ser do tipo adequado e estar protegidas em caso de quebras acidentais das lâmpadas.

§2º - A iluminação não poderá alterar as cores normais do ambiente de fabricação do queijo.

§3º - As instalações elétricas poderão ser embutidas ou externas e, neste caso, estar perfeitamente revestidas por tubulações isolantes, presas às paredes e tetos, não sendo permitida fiação elétrica solta sobre a zona de manipulação de alimento.

§4º - O IMA poderá autorizar outra forma de instalação ou modificação das instalações aqui descritas.

Art. 31 - O estabelecimento deverá dispor de ventilação adequada, de forma a evitar o calor excessivo, a condensação de vapor e acúmulo de poeira e a entrada de agentes contaminadores e insetos.

Art. 32 - O estabelecimento deverá dispor de meios para armazenamento de lixos e materiais não comestíveis antes da sua eliminação, de modo a impedir o ingresso de pragas e evitar a contaminação das matérias-primas, do alimento, da água potável, do equipamento e da queijaria ou vias de acesso aos locais.

§1º - O local de armazenamento do lixo deverá estar distante da queijaria e a coleta deverá ser feita de forma a evitar proliferação de insetos e roedores.

§2º - No caso de devolução de produtos, deverão ser colocados em setor separado até que se determine seu destino.

Art. 33 - Todos os utensílios utilizados nos locais de manipulação que possam entrar em contato com os alimentos deverão ser confeccionados de material que não transmita substâncias tóxicas, odores e sabores; não seja absorvente; anticorrosivo e capaz de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

§1º - As superfícies deverão ser não porosas, lisas e estar isentas de rugosidade, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higiene dos alimentos ou ser fonte de contaminação.

§2º - É proibido o uso de madeira e de outros materiais que não possam ser limpos e desinfetados e que sejam passíveis de corrosão por contato.

Art. 34 - Todos os equipamentos deverão estar dispostos de modo a assegurar a higiene, permitir uma fácil e completa limpeza e desinfecção.

Capítulo VI - Requisitos da Higiene do Estabelecimento

Art. 35 - As queijarias, os equipamentos e utensílios e todas as demais instalações, incluindo os desaguamentos, deverão ser mantidos em bom estado de conservação, as salas secas, isentas de vapor, poeira, fumaça e água residual.

§1º - Todos os produtos de limpeza e desinfecção, devidamente autorizados pelo Ministério da Saúde, deverão ser guardados em local adequado, fora das áreas de manipulação dos alimentos.

§2º - O estabelecimento deverá dispor de recipientes adequados para impedir qualquer possibilidade de contaminação e em número suficiente para verter os lixos e materiais não comestíveis.

§3º - Deverão ser tomadas precauções adequadas para impedir a contaminação dos alimentos quando as áreas, os equipamentos e os utensílios forem limpos ou desinfetados com água, detergentes, desinfetantes ou soluções destes.

§4º - A superfície suscetível de entrar em contato com alimentos, que contiver resíduos desses agentes, deverá ser lavada com água potável, antes que volte a ser utilizada para manipulação.

§5º - Deverão ser tomadas precauções adequadas na limpeza e desinfecção quando se realizem operações de manutenção geral ou particular, em qualquer local da propriedade, equipamentos, utensílios ou qualquer elemento, que possa contaminar o alimento.

§6º - Após o término do trabalho de manutenção, o chão, as estruturas auxiliares e as paredes da área de manipulação dos queijos deverão ser imediatamente lavados.

§7º - Os vestiários, as vias de acesso e os pátios deverão ser mantidos limpos.

Art. 36 - Nas áreas de manipulação de alimentos, não deverão ser utilizadas substâncias odorizantes ou desodorantes, evitando-se a mistura de odores.

Art. 37 - O lixo deverá ser manipulado de maneira a evitar a contaminação dos alimentos ou da água potável e o acesso de vetores.

Parágrafo único - O lixo deverá ser retirado das áreas de trabalho no mínimo uma vez por dia e, imediatamente após sua remoção, a área de armazenamento, os recipientes utilizados para o armazenamento e todos os equipamentos que tenham entrado em contato com ele deverão ser desinfetados.

Art. 38 - É proibida a entrada de quaisquer animais em todos os lugares onde se encontrem matérias-primas, material de embalagem, queijos prontos, ou em qualquer lugar onde se processem etapas da fabricação do Queijo Minas Artesanal.

Art. 39 - Os estabelecimentos deverão adotar medidas para a erradicação de pragas, mediante tratamento com agentes químicos, físicos ou biológicos autorizados, aplicados sob a supervisão direta de profissional conhecedor dos riscos que o uso desses agentes pode acarretar para a saúde.

§1º - Só deverão ser empregados praguicidas caso seja impossível outra medida eficaz de controle, interrompendo-se imediatamente a fabricação de queijo, protegendo-se os utensílios da contaminação.

§2º - Após a aplicação dos praguicidas dever-se-á limpar cuidadosamente os equipamentos e utensílios contaminados, eliminando-se os resíduos.

§3º - Os praguicidas solventes e outras substâncias tóxicas, que representam risco para a saúde, deverão ser rotulados, com informações sobre sua toxidade e emprego, armazenados em áreas externas à queijaria, separados em armários fechados com chave, destinados exclusivamente a esse fim; e só deverão ser distribuídos ou manipulados por pessoal autorizado e capacitado.

Capítulo VII - Da Higiene Pessoal e do Requisito Sanitário

Art. 40 - O proprietário da queijaria artesanal deverá tomar providências para que todas as pessoas que manipulem alimentos recebam instrução adequada sobre matéria higiênico-sanitária e pessoal, com o objetivo de evitar a contaminação dos alimentos.

Art. 41 - A suspeita de que o manipulador apresenta problema de saúde que possa resultar na contaminação dos alimentos, ou de que seja portador são, será impeditiva de seu ingresso em qualquer área de manipulação ou operação com alimentos.

§1º - As pessoas que mantêm contato com alimentos deverão submeter-se a exames médicos e laboratoriais antes do início de sua atividade e periodicamente, sempre que houver indicação por razões clínicas ou epidemiológicas.

§2º - É proibida a manipulação de alimentos, ou superfícies que entrem em contato com eles, por qualquer pessoa que apresente feridas nas mãos e nos braços, mesmo com uso de luvas protetoras, até que determinação médica ateste a inexistência de risco.

Art. 42 - Toda pessoa que trabalhe numa área de manipulação de alimentos deverá, enquanto em serviço, lavar as mãos com agente de limpeza autorizado e água corrente potável antes do início dos trabalhos, imediatamente após o uso das instalações sanitárias, após a manipulação de material contaminado e todas as vezes que se julgar necessário.

§1º - Deverão ser colocados avisos que indiquem a obrigatoriedade e a forma correta de lavar as mãos e ser realizado controle adequado para garantir o cumprimento deste requisito.

§2º - É obrigatória a lavagem das mãos do manipulador de queijo em água corrente, seguida de imersão em solução desinfetante, recomendando-se o uso de solução de iodóforo a 20-30 mg/l e secagem, antes de iniciar a fabricação.

Art. 43 - Toda pessoa que trabalhe em área de manipulação de alimentos deverá usar roupa protetora branca, botas brancas de cano alto e touca protetora laváveis, exceto se descartáveis.

§1º - Durante a manipulação de matérias-primas e alimentos deverão ser retirados todos os objetos de adorno pessoal.

§2º - É vedado o uso de barbas, bigodes, unhas grandes e esmaltes e o depósito de roupas e objetos pessoais na queijaria.

§3º - É proibido todo ato que possa originar contaminação de alimentos, como comer, fumar, cuspir, tossir ou práticas anti-higiênicas. Deverão ser observados atos higiênicos por todos que trabalharem no estábulo.

§4º - O emprego de luvas na manipulação de alimentos deverá obedecer às perfeitas condições de higiene e seu uso não eximirá o manipulador da obrigação de lavar as mãos cuidadosamente.

§5º - Os visitantes deverão cumprir as disposições de higiene recomendadas na presente norma.

Art. 44 - A responsabilidade do cumprimento dos requisitos da higiene do estabelecimento deve recair sobre o proprietário da queijaria.

Capítulo VIII - Dos Requisitos de Higiene na Produção

Art. 45 - Na propriedade, não deverão ser aceitos matéria-prima ou insumo que contenham parasitas, microrganismos, substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis, através de processos normais de classificação e/ou preparação, ou fabricação.

§1º - O controle de qualidade da matéria-prima ou insumo deverá incluir inspeção, classificação e, se necessária, análise laboratorial, antes de sua aquisição ou utilização; na fabricação, somente deverão ser utilizadas matérias-primas ou insumos em boas condições.

§2º - As matérias-primas e os ingredientes armazenados nas áreas do estabelecimento deverão ser mantidos em condições que evitem sua deterioração, protejam contra a contaminação e reduzam os danos ao mínimo possível.

Art. 46 - Deverão ser tomadas medidas eficazes para evitar a contaminação do material alimentar, por contato direto ou indireto com material contaminado, que se encontre nas fases iniciais de elaboração.

§1º - As pessoas que manipulam o leite cru ou produtos semielaborados com risco de contaminar o produto final, enquanto não tenham retirado a roupa protetora utilizada durante a manipulação de matérias-primas e produtos semielaborados, ou que tenham sido contaminadas por estes, não poderão manipular ou elaborar o produto pronto sem colocar outra roupa limpa.

§2º - Após o término da fabricação, todos os utensílios utilizados deverão ser cuidadosamente limpos com solução detergente, acompanhando a orientação de uso do fabricante, seguido de higienização com solução desinfetante, recomendando-se solução de hipoclorito de sódio com 100 a 200 mg/l de cloro livre, com trinta minutos de exposição.

§3º - Todas as operações do processo de elaboração, incluindo o acondicionamento, deverão ser realizadas sem demoras inúteis e em condições que excluam toda a possibilidade de contaminação, deterioração e proliferação de microrganismos patogênicos e deteriorantes.

§4º - Os métodos de conservação e os controles necessários deverão ser de modo que protejam contra a contaminação ou presença de risco à saúde pública e contra a deterioração, dentro dos limites de prática comercial correta, de acordo com as boas práticas de prestação de serviço na comercialização.

Art. 47 - Todo material utilizado para embalagem deverá ser armazenado em boas condições higiênico-sanitárias, em áreas destinadas para este fim; o material

deverá ser apropriado para o produto e seguir as condições previstas de armazenamento.

Parágrafo único - O material de embalagem deverá ser seguro e conferir proteção apropriada contra a contaminação.

Art. 48 - As embalagens deverão ser de uso único e os recipientes não deverão ter sido anteriormente utilizados para nenhuma outra finalidade, eliminando as possibilidades de contaminação do produto; deverá ser reservada área exclusiva para armazenamento de embalagens ou recipientes.

§1º - Os recipientes para transporte deverão ser inspecionados imediatamente antes do uso, para ser verificada sua segurança e, em casos específicos, limpos e/ou desinfetados; quando lavados, deverão estar secos antes do uso.

§2º - Admitir-se-á o uso de caixas plásticas limpas, fechadas e identificadas para o transporte do Queijo Minas Artesanal da queijaria até o varejo.

§3º - No caso de queijos que serão vendidos não embalados, deverão ser seguidos os procedimentos descritos no Decreto nº 42.645, de 05 de junho de 2002.

Art. 49 - Antes de se iniciar a fabricação, deverá ser coletada uma amostra de leite, por latão, para a realização das provas de WMT e alizarol, com a finalidade de avaliar a qualidade do leite.

Parágrafo único - Em função do risco do alimento, deverão ser mantidos registros dos controles apropriados à produção e distribuição, conservados por período superior ao tempo de vida de prateleira do alimento.

Capítulo IX - Do Armazenamento e do Transporte

Art. 50 - As matérias-primas e produtos acabados deverão ser armazenados e transportados segundo as boas práticas, de forma a impedir a contaminação ou proliferação de microrganismos e que protejam contra a alteração ou danos ao recipiente ou embalagem.

Parágrafo único - Durante o armazenamento deverá ser exercida inspeção periódica dos produtos acabados, a fim de que somente sejam expedidos Queijos Minas Artesanais aptos para o consumo humano e cumpridas as especificações de rótulo quanto às condições e transporte.

Art. 51 - O transporte do queijo deverá ser realizado em veículo adequado, de forma a evitar sua contaminação ou deformação, assim como comprometimento de sua qualidade pelos raios solares, chuvas ou poeira; durante o transporte da carga de queijo, o veículo não pode ser utilizado para outra finalidade.

Art. 52 - Os veículos de transporte de alimentos deverão atender às boas práticas e estar autorizados pelo Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA.

§1º - Os veículos de transporte deverão realizar as operações de carga e descarga fora dos locais de fabricação dos alimentos, para evitar sua contaminação por gases de combustão.

§2º - Deverão ser utilizadas, para o transporte dos produtos resfriados, caixas isotérmicas providas de substância refrigerante, tomando-se as medidas necessárias para que não haja contato entre a água de condensação e o queijo.

§3º - O queijo deverá ser transportado para o varejo

acondicionado em caixas ou canudos de plástico, fibra de vidro ou similares, que ofereçam proteção quanto a deformações e contaminações; não poderão ser utilizados utensílios de madeira para essa finalidade.

Capítulo X - Controle de Alimentos

Deverão ser empregadas metodologias apropriadas de avaliação dos riscos de contaminação dos alimentos nas diversas etapas de produção, contidas no presente regulamento.

Célio Gomes Floriani
Diretor-Geral

DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA PARA O CADASTRAMENTO DO PRODUTOR DE QUEIJO MINAS ARTESANAL JUNTO AO INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA

1 - Exame Médico dos Trabalhadores de Queijarias (clínico e de tuberculose).

Esses documentos deverão ser renovados anualmente e poderão ser feitos nos postos de saúde de cada município.

2 - Cópia do Cartão Sanitário do Produtor.

O cartão deve estar atualizado para febre aftosa e brucelose.

3 - Cópia da nota fiscal comprovando a vacinação contra a raiva dos herbívoros.

4 - Atestado de teste negativo contra brucelose.

O médico-veterinário deve ser credenciado e ter realizado curso reconhecido pelo MAPA.

5 - Atestado de teste negativo contra tuberculose.

Mesmo procedimento do exame de brucelose.

6 - Resultado de análise físico-química da água.

Deve ser realizada em laboratórios credenciados ou autorizados pelo IMA.

Atualmente, serão aceitos exames realizados pelos seguintes laboratórios:

Laboratório da Escola de Veterinária da UFMG

Laboratório da Escola de Farmácia da UFMG

Laboratório da Escola de Engenharia da UFMG

Laboratório da Escola Agrotécnica Federal de Rio Pomba

Copasa/BH

LABM/BH

Funed/BH

Cetal/Uberlândia

ICT/Juiz de Fora

7 - Resultado de análise físico-química do queijo.

Deve ser realizada em laboratórios credenciados pelo IMA.

Atualmente, serão aceitos exames realizados nos seguintes laboratórios:

Lara/Pedro Leopoldo

Funed/BH

Escola de Veterinária da UFMG

Escola de Farmácia da UFMG

Cetal/Uberlândia

ICT/Juiz de Fora
UFV/Viçosa

8 - Planta Baixa da Propriedade, contendo:
Localização do curral na propriedade (croqui)
Sala de ordenha
Queijaria com máquinas, equipamentos, pontos de água e esgotos, na escala 1/100.

9 - Carta-Compromisso do Produtor.
Modelo fornecido pelo IMA.

10 - Laudo Técnico Sanitário das Queijarias.
Deve ser preenchido e assinado por médico-veterinário, não necessariamente credenciado pelo IMA.

11 - Certificado de participação em curso de boas práticas para fabricação de queijo, ministrado pela Emater-MG. No certificado, deverá constar o número de horas aula.

12 - Planilha para rastreamento do Queijo Minas Artesanal.
Modelo a ser fornecido pelo Escritório do IMA onde for feito o cadastramento.

LEI Nº 14.987, DE 14 DE JANEIRO DE 2004

Reabre o prazo para o cadastramento de que trata o § 1º do art. 3º da Lei nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002, que dispõe sobre o processo de produção do Queijo Minas Artesanal e dá outras providências.

O POVO DE MINAS GERAIS, por seus representantes, decretou e eu, em seu nome, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º - Fica reaberto, por trinta e seis meses contados da data da publicação desta Lei, o prazo para o cadastramento do produtor do Queijo Minas Artesanal no Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA, estabelecido no § 1º do art. 3º da Lei nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002.

Art. 2º - Esta Lei entra em vigor na data da sua publicação.

Art. 3º - Revogam-se as disposições em contrário.

Palácio da Liberdade, em Belo Horizonte, aos 14 de janeiro de 2004.

Aécio Neves
Governador do Estado

RESOLUÇÃO Nº 07, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2000

ANEXO I

Critérios de funcionamento e de controle da produção de queijarias, para seu relacionamento junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF)

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 à 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 Piuí e Formiga (Queijo Minas Canastra).

O atendimento a esses requisitos específicos não exime o cumprimento de outras especificações legais pertinentes ao assunto.

2. Descrição

2.1. Definição: 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 - Riispoa - e do item 1.2. das presentes Normas, 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 10 do Riispoa.

2.1.1. Referências

- Resolução PR nº 11, de 05.06.1990, do IBGE. Ministério do Planejamento e Orçamento.

- Portaria nº 146, de 07 de março de 1996. Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

- Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997. Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – Riispoa. Ministério da Agricultura, Brasil.

2.2. Localização: A queijaria deve estar localizada em área distante de fontes produtoras de mau cheiro que possam comprometer a qualidade do leite e/ou do queijo.

2.3. Instalações

2.3.1. Curral de espera

2.3.1.1. A queijaria deve dispor de currais de espera de bom acabamento, com área mínima compatível por animal do lote a ser ordenhado. Entende-se como bem acabado o curral dotado de piso concretado ou revestido com blocos de cimento ou com pedras rejuntadas, com declive e provido

de canaletas sem cantos vivos e de 2 m de largura, profundidade e inclinação suficientes, de modo a permitirem fácil escoamento das águas e de resíduos orgânicos.

2.3.1.2. Os currais devem estar devidamente cercados com tubos de ferro galvanizado, correntes, réguas de madeira, ou outro material adequado, e possuir mangueiras com água para higienização, recomendando-se seu uso sob pressão.

2.3.2. Estábulo: A queijaria deve dispor de um estábulo com as seguintes especificações gerais:

2.3.2.1. Ter sistema de contenção de fácil limpeza e higienização;

2.3.2.2. Ter piso impermeável, revestido de cimento áspero ou outro material adequado, com declive, provido de canaletas sem cantos vivos e de largura, profundidade e inclinação suficientes, de modo a permitirem fácil escoamento das águas e de resíduos orgânicos;

2.3.2.3. Ser delimitado por tubos de ferro galvanizado, correntes ou outro material adequado como substituto de muros e paredes, que, quando existentes, devem ser impermeabilizados com material de fácil higienização até a altura mínima de 1,20 m;

2.3.2.4. Ter manjedouras de fácil higienização, sem cantos vivos, impermeabilizadas com material adequado, possuindo sistema de rápido escoamento para as águas de limpeza. As manjedouras do tipo individual devem dispor de sistema próprio para escoamento das águas;

2.3.2.5. Possuir abastecimento de água de boa qualidade em volume suficiente para atender aos trabalhos diários de higienização dos animais, equipamentos e instalações. Todas as dependências do estábulo devem possuir mangueiras com água, preferentemente sob pressão;

2.3.2.6. Possuir rede de esgoto para o escoamento de águas servidas e dos resíduos orgânicos, canalizados a uma distância tal que não venham constituir-se em fonte produtora de mau cheiro. As áreas adjacentes devem ser drenadas e possuir escoamento para as águas pluviais;

2.3.2.7. Ter pé-direito adequado à execução dos trabalhos. O madeiramento do telhado deve ser de bom acabamento e apresentar-se em estado de limpeza compatível com o padrão de higiene e das boas práticas de produção. A cobertura deve ser de telha comum, amianto, alumínio ou similares.

2.3.3. Local de ordenha

2.3.3.1. A ordenha deve ser executada no próprio estábulo (recomendando-se uma dependência de ordenha), em local ventilado, limpo e seco, distante de pocilgas, galinheiros, esterqueiras e fossas e realizada com todas as medidas de higiene, constando, além de todas as especificações do próprio estábulo, as seguintes observações:

2.3.3.2. Manipulação do leite em espaço definido, contíguo ao quarto de queijo, facilitando a passagem do leite através de tubulação mencionada no item 2.3.4.11. Nesse local deve ser realizado o transvase do leite do balde para os latões de leite. Deve, ainda, dispor de local dotado de torneira com água corrente, proibindo-se o uso de água "parada" para higienização;

2.3.3.3. Se o estábulo for usado para ordenha manual, deve ser respeitado um espaço compatível entre os animais já contidos, para facilitar os trabalhos e viabilizar a higiene da ordenha.

2.3.4. Quarto de queijo ou local de fabricação

2.3.4.1. A queijaria deve dispor de um quarto de queijo

para fabricação de queijos Minas típicos a serem maturados (Serro, Araxá ou Canastra), recomendando-se que seja separado do estábulo e com as seguintes especificações:

2.3.4.2. Possuir local para guarda e higiene dos utensílios e equipamentos, sem contato direto com o piso;

2.3.4.3. Possuir dimensão física compatível com os trabalhos a realizar, apresentando áreas de iluminação e ventilação suficientes;

2.3.4.4. Possuir laje ou forro, nesse último caso com vedação adequada, resistente à umidade e com facilidade para a sua higienização. Não se admite o uso de forro de madeira;

2.3.4.5. Piso impermeabilizado e com declive adequado;

2.3.4.6. Paredes impermeabilizadas revestidas até altura não inferior a 2,00 m com azulejos, cerâmica ou similares;

2.3.4.7. As portas e janelas de madeira e/ou metálicas devem ser pintadas com tintas impermeabilizantes para facilitar a sua higienização;

2.3.4.8. As portas do tipo "vai e vem", quando existentes e desde que vazadas, devem ser providas de telas à prova de insetos;

2.3.4.9. Em qualquer tipo de porta a ser utilizada, deve ser previsto o uso de mola, para mantê-la sempre fechada;

2.3.4.10. As janelas e/ou basculantes devem ser providos de telas contra insetos. Não devem ser instaladas janelas no quarto de queijo, com abertura para o estábulo;

2.3.4.11. A passagem de leite do estábulo para o quarto de queijo deve ser realizada através de tubulação de material atóxico, de fácil higienização e não oxidável, que deve permanecer vedado quando fora de utilização;

2.3.4.12. Deve ser previsto um gabinete sanitário para se ter acesso ao quarto de queijo, constituído de lavatório para as mãos e lava-botas;

2.3.4.13. O quarto de queijo deve possuir tanque conjugado a bancada fixa de louça, aço inoxidável, ou outro material impermeável de fácil higienização, com torneira com água corrente, com a finalidade de higienização de material leve;

2.3.4.14. Deve possuir, também, uma bancada conjugada a tanque de alvenaria impermeabilizado com azulejos, aço inoxidável ou outro material impermeável, para lavagem de utensílios de maior porte;

2.3.4.15. Deve possuir, ainda, tanque de plástico ou fibra de vidro, para guarda, repouso e desinfecção do material leve (formas etc.) em soluções desinfetantes aprovadas pelos órgãos competentes;

2.3.5. Instalações sanitárias

2.3.5.1. Completas (lavatório, vaso sanitário e chuveiro), dotadas de fossa séptica. O acesso a essas instalações deve ser indireto em relação ao estábulo e ao quarto de queijo.

2.3.6. Boxes dos bezerros

2.3.6.1. Quando existentes, devem ser destinados apenas à contenção durante a ordenha. O bezerreiro (criação) pode ser localizado em área contígua ao estábulo, desde que isolado por parede e com acesso indireto, observados os cuidados técnicos e higiênico-sanitários compatíveis com a produção do leite.

2.3.7. Instalações complementares

2.3.7.1. Essas instalações, caso existentes, devem ficar afastadas do local de ordenha e fabrico de queijo e a uma distância que não cause interferência na qualidade do leite e/ou do queijo.

2.3.7.2. Fica proibida a guarda de medicamentos, produtos tóxicos (carrapaticidas, herbicidas etc.), assim como sacos de ração para qualquer fim no interior do quarto de queijo, sendo

que, para tal finalidade, deve ser construída dependência separada do quarto de queijo.

2.3.8. Abastecimento de água

2.3.8.1. A água utilizada no quarto de queijo e no local de ordenha deve ser clorada e respeitar as demais características de potabilidade.

2.3.9. Esgoto do quarto de queijo

2.3.9.1. A rede de esgotos para o escoamento das águas servidas do quarto de queijo deve ser canalizada e destinada a sumidouro sanitário.

2.3.9.2. O soro obtido do fabrico do queijo deve ser destinado também a esse sumidouro, facultando-se o seu uso na alimentação animal, desde que transportado imediatamente em vasilhame próprio para o seu destino ou armazenado em tanques próprios fechados e distantes, para evitar que se transformem em fontes de mau cheiro.

2.3.9.3. Não deve ser utilizada canalização direta para o transporte do soro destinado à alimentação animal, pelas dificuldades de limpeza e possibilidade de proliferação de insetos e roedores.

2.3.10. Utensílios e equipamentos

2.3.10.1. A natureza do material empregado na fabricação do queijo deve permitir fácil higienização (plástico, aço inoxidável, alumínio ou outro adequado), não se admitindo o uso de madeira. Sob nenhum pretexto podem ser utilizados objetos tais como latas de óleo, cuias, cabaças etc.

2.3.10.2. Atenção especial deve ser dispensada ao perfeito acabamento dos utensílios, exigindo-se que as suas superfícies sejam lisas e planas, sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes.

2.3.10.3. As bancas de queijo devem ser construídas em estrutura metálica ou em alvenaria revestida com azulejos ou cerâmica impermeável.

2.3.10.4. A superfície das bancas deve ser lisa e plana, sem cantos vivos, frestas e soldas salientes, recomendando-se, para o seu acabamento, o uso de aço inoxidável, ou aplicação de revestimento plástico, fibra de vidro, pedra ardósia, granito ou porcelanato impermeável.

3. Sanidade do rebanho

3.1. A sanidade do gado leiteiro deve ser atestada por médico-veterinário, que, para tal, deve adotar rigorosamente as recomendações técnicas contidas em normas e regulamentos sanitários em vigor.

4. Higiene da produção

4.1. Manutenção das instalações e equipamentos do estábulo em condições higiênico-sanitárias adequadas.

4.2. Os trabalhadores do estábulo devem apresentar atestado de saúde, renovado anualmente ou quando necessário.

4.3. Uso obrigatório de roupas adequadas, gorro e botas de borracha para todos os elementos que trabalham no estábulo. Para o ordenhador, recomenda-se o uso de avental plástico.

4.4. Divisão dos trabalhos no estábulo, de maneira que o ordenhador se restrinja a sua função, cabendo a outros as operações de contenção dos animais, lavagem e higienização do úbere.

4.5. Manutenção rigorosa da limpeza do local de ordenha antes, durante e após a permanência dos animais.

4.6. Antes de iniciar-se a ordenha, os animais devem ter as tetas lavadas com água corrente em abundância, seguindo-se

sua secagem preferentemente com papel toalha descartável ou com panos específicos para essa finalidade, umedecidos em solução desinfetante e torcidos. Os panos devem ser sistematicamente lavados e em seguida imersos por no mínimo 30 (trinta) minutos em solução desinfetante, que deve ser renovada após cada período de ordenha.

4.7. Os animais devem ser submetidos à desinfecção das tetas com solução de iodóforo a 20-30 mg/l ou outro desinfetante de atividade igual ou superior e que não apresente risco de dano à integridade das tetas e de acordo com indicação técnica idônea, após a sua ordenha.

4.8. Somente nos casos de elevada prevalência de mamite causada por microrganismos do ambiente, e através de adequada orientação técnica de médico-veterinário, pode ser indicada a desinfecção das tetas dos animais pelo menos 30 (trinta) minutos antes da ordenha, desde que através de técnica e de emprego de desinfetantes adequados.

4.9. É obrigatória a lavagem das mãos do ordenhador, em água corrente, seguida de imersão em solução de iodóforo 20-30 mg/l, ou outro desinfetante, ao longo do período de ordenha.

4.10. Uso de balde de abertura lateral, sem costuras ou soldas que dificultem sua limpeza e higienização.

4.11. Descarte dos primeiros jatos de cada teta sobre um recipiente adequado de fundo escuro, para eliminar o leite mais contaminado e controlar o aparecimento de mamite. As vacas com mamite devem ser ordenhadas por último e seu leite não pode ser destinado ao consumo humano.

4.12. É obrigatório o exame clínico dos animais por médico-veterinário, não se permitindo o aproveitamento do leite de fêmeas que:

4.12.1. Não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

4.12.2. Estejam no período final de gestação ou em fase colostral;

4.12.3. Sejam reagentes positivas às provas de brucelose e tuberculose;

4.12.4. Sejam suspeitas ou acometidas de outras doenças infectocontagiosas.

4.12.5. Se apresentem febris, com mamite clínica, diarreia, corrimento vaginal ou qualquer outra manifestação patológica.

4.13. Os animais afastados da produção somente podem voltar a ter leite aproveitado após exames e liberação procedidos por médico-veterinário.

4.14. A utilização, para consumo humano, de leite proveniente de vacas que foram submetidas a tratamento com antibióticos ou quimioterápicos de uso autorizado pela legislação fica condicionada a liberação pelo técnico responsável pela queijaria, quando médico-veterinário, que, para isso, deve observar as recomendações e precauções de uso do produto constantes da rotulagem, de modo a assegurar que os níveis de resíduos estejam dentro dos limites máximos de resíduos (LRM) admissíveis estabelecidos por organismos científicos reconhecidos internacionalmente. O mesmo procedimento deve ser observado quando da utilização de antiparasitários ou outro qualquer produto passível de eliminação pelo leite.

4.15. Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade sanitária do leite, constatada durante ou após a ordenha, deve implicar condenação imediata desse leite e do conjunto a ele misturado. As fêmeas em tais condições devem ser afastadas do

rebanho, em caráter provisório ou definitivo, de acordo com a gravidade da doença.

4.16. Fica proibido o fornecimento de alimentos, adicionados ou não de medicamentos, às vacas em lactação, sempre que tais alimentos possam prejudicar a qualidade do leite destinado ao consumo humano.

4.17. O leite deve ser coado logo após a ordenha, em coador apropriado de aço inoxidável ou plástico, proibindo-se o uso de panos.

4.18. Todo o equipamento utilizado, após o término da ordenha, deve ser cuidadosamente limpo e desinfetado;

4.19. Devem ser rigorosamente exigidos hábitos higiênicos de todo o pessoal que trabalha no estábulo, como também a proibição de se fumar nos locais de ordenha, de manipulação do leite e de fabricação de queijos.

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; nessas 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 nesse estabelecimento.

5.5. Os ingredientes do queijo (coalho, sal etc.) devem ser devidamente acondicionados em Depósito de Ingredientes e de Embalagens, próprio para essa finalidade específica, e anexo ao quarto de queijo. No quarto de queijo pode ser estocada somente a quantidade de ingredientes de uso diário.

5.6. Os ingredientes utilizados no queijo devem atender às especificações técnicas pertinentes ao seu uso.

5.7. Os dessoradores devem ser apropriados, sendo vedado o uso de panos.

5.8. Os queijos fabricados devem ser provisoriamente estocados no quarto de queijo, enquanto se aguarda o seu destino ao entreposto de laticínios. Recomenda-se o uso de telas removíveis para proteção dos queijos nas estantes.

5.9. As prateleiras podem ser de fibra de vidro, plástico, madeira devidamente aparelhada e lisa, ou de outros materiais adequados.

5.10. Os queijeiros têm que apresentar atestado de saúde, renovado anualmente ou quando necessário.

5.11. Uso obrigatório de roupas limpas e aventais de plástico ou similar, para todos que trabalham na manipulação do queijo.

5.12. Não é permitido depositar roupas nem objetos pessoais no quarto de queijo.

5.13. O quarto de queijo deve ser mantido sob rigorosa limpeza, antes, durante e após a fabricação do queijo.

5.14. É obrigatória a lavagem das mãos do queijeiro em água corrente, através de torneira, seguida de imersão em solução desinfetante, recomendando-se o uso de solução de iodóforo a 20-30 mg/l, antes de iniciar-se a fabricação dos queijos.

5.15. Todo o equipamento utilizado, após o término da fabricação, deve ser cuidadosamente limpo com solução detergente acompanhando a orientação de uso do fabricante, seguido de higienização com solução desinfetante, recomendando-se solução de hipoclorito de sódio com 100 a 200 mg/l de cloro livre, com 30 (trinta) minutos de exposição.

5.16. Análise: Antes de se iniciar a fabricação recomenda-se a coleta da amostra de leite para a realização das provas de lactofermentação e acidez titulável, com a finalidade de avaliar a qualidade do leite.

5.17. É proibida a presença de animais no interior do quarto de queijo.

5.18. Recomenda-se rigoroso controle de insetos e roedores no quarto de queijo e áreas circunvizinhas.

6. Do Transporte do Queijo da Zona de Produção ao Entreposto de Laticínios

6.1. O transporte do queijo deve ser realizado em veículo adequado, de forma a evitar contaminações e deformações ao queijo, assim como seu comprometimento na qualidade pelos raios solares, chuvas ou poeira.

6.2. O queijo deve ser transportado, para os entrepostos de laticínios, acondicionados em caixas ou canudos de plástico, fibra de vidro ou similares que ofereçam proteção quanto a deformações e contaminações do produto. Não poderão ser utilizados utensílios de madeira para essa finalidade.

6.3. O queijo deve ser devidamente identificado na fonte de produção com a indicação de origem, através de impressão em etiqueta, ou processo similar, do número de relacionamento da respectiva queijaria junto ao SIPA. Admite-se o uso de caixas plásticas devidamente limpas, fechadas e identificadas conforme mencionado acima, para o transporte do queijo a granel da queijaria até o entreposto de laticínios.

6.4. O veículo coletor deve ser devidamente higienizado antes de receber a carga de queijos para o seu transporte.

6.5. Durante o transporte da carga de queijo, o veículo não pode ser utilizado para outra finalidade.

7. Controle de qualidade

7.1. É da responsabilidade dos entrepostos de laticínios realizar o controle de qualidade dos queijos produzidos pelos seus fornecedores, nos termos da Portaria 146/96-MA, de 07 de março de 1996, especificamente o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos e o Regulamento Técnico Geral para a Fixação dos Requisitos Microbiológicos de Queijos.

Publicado no D.O.U. de 02/01/2001

PRIMEIRA SALGA.
FAZENDA ENGENHO DA SERRA.
SERRO – MG.
FOTO: CRISTINA LEME, 2006.



ANEXO 5
LISTA DE SIGLAS

CASA-SEDE DA FAZENDA ENGENHO DA SERRA. SERRO – MG.
FOTO: IZABEL CHUMBINHO, 2004.



Aaser – Associação dos Amigos do Serro

Apaqs – Associação dos Produtores Artesanais de Queijo do Serro

Apromar – Associação dos Produtores de Queijo Minas Artesanal do Rio Paranaíba ou Apromar – Associação dos Produtores de Queijo do Cerrado Rio Paranaíba

Aprocan – Associação dos Produtores de Queijo Canastra

Aprocame – Associação dos Produtores do Queijo Canastra em Medeiros

Cetec – Fundação Centro Tecnológico de Minas Gerais

Cooalpa – Cooperativa Agropecuária dos Produtores de Derivados de Leite do Alto Paranaíba

Coopserro – Cooperativa dos Produtores Rurais de Serro

Dipoa/SDA/MAPA – Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

DOC – Denominação de Origem Controlada

Emater – Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural

Epamig – Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais

Iepha – Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico

IG – Indicação Geográfica

IMA – Instituto Mineiro de Agropecuária

INPI – Instituto Nacional de Propriedade Industrial

INRC – Inventário Nacional de Referências Culturais

Iphan – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

MDA – Ministério do Desenvolvimento Agrário

OMC – Organização Mundial do Comércio

Riispoa – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal

Seapa – Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento

SIE – Serviço de Inspeção Estadual

SIF – Serviço de Inspeção Federal

SIM – Serviço de Inspeção Municipal

Sisbi/POA – Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal

Suasa – Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária

UFV – Universidade Federal de Viçosa

UFMG – Universidade Federal de Minas Gerais

ANEXO 6
PARECER DO RELATOR

Processo nº 01450.012192 / 2006-65

Registro dos Queijos Artesanais de Minas Gerais, nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e Serra do Salitre/ Alto Paranaíba

Belo Horizonte – maio/2008

Considerações iniciais

Em 2001 foi encaminhado pelo então Secretário de Estado de Cultura de Minas Gerais e Conselheiro do IPHAN, Sr. Angelo Oswaldo de Araújo Santos, solicitação de registro no IPHAN do Queijo do Serro, devidamente acompanhada de relatório elaborado por Maria Coeli Simões Pires, da Associação dos Amigos do Serro.

Particularidades envolvem o processo de registro do queijo, destacando-se a paralisação da tramitação ocorrida em 2002 e a retomada em 2005, quando foi criado o Departamento do Patrimônio Imaterial; e a decisão de registrar não apenas o queijo do Serro, como apresentado inicialmente, mas o modo tradicional de fazer os queijos artesanais de Minas Gerais, englobando as regiões do Serro, da Serra da Canastra e da Serra do Salitre/Alto Paranaíba. Essa decisão foi ao encontro dos argumentos do Prof. José Newton Coelho Meneses, responsável pela elaboração da instrução do processo, supervisionado pelo IPHAN.

Considero esta ampliação legítima e fundamental. O queijo, este produto de origem milenar que os exploradores do ouro trouxeram para Minas, é hoje uma das maiores expressões da chamada mineiridade. Seja como alimento ou como manifestação cultural, está presente no cotidiano e no imaginário de todos os mineiros.

Quando quer diferenciar uma coisa da outra, o mineiro diz "pão, pão; queijo, queijo". Ou, na sua reconhecida sagacidade, ressalta as oportunidades, argumentando que se está "com a faca e o queijo na mão". Principalmente no interior, o queijo de Minas é símbolo de hospitalidade, de mesa farta e de esmero na culinária artesanal. É o melhor acompanhamento para os doces e as compotas e o ingrediente insubstituível do delicioso pão de queijo e de várias receitas de broas, bolos e biscoitos. No perfeito casamento com a goiabada, forma a dupla "Romeu e Julieta"; com a banana, é o "mineiro com bota" e com o tradicional cafezinho, um hábito que atravessa gerações. Pedro Nava, nosso grande memorialista, lembra em um de seus livros o café da manhã no

interior "com queijo-de-minas para picar e deixar amolecendo dentro do café fervente".

Quem percorre as estradas de Minas não deixa de incorporar à bagagem um autêntico queijo mineiro, seja para presentear um amigo, seja para continuar saboreando em casa um dos grandes prazeres da viagem. E assim sua fama tem atravessado fronteiras não só como iguaria na sua forma original ou como ingrediente da renomada cozinha mineira, mas também como um toque regional nas fusões e releituras que caracterizam a gastronomia contemporânea.

Assim como "Minas é várias", no dizer incomparável de Guimarães Rosa, também os queijos são muitos. Existem diferenças entre os queijos produzidos no Serro, na Serra da Canastra ou na Serra do Salitre, o que revela a diversidade de um produto que incorpora as particularidades de cada local, mas que compartilha com os diversos tipos uma técnica secular, herdada de Portugal no período colonial.

Reivindicações surgiram especialmente por parte da Associação dos Amigos do Serro, proponente inicial do processo de registro, com relação à ampliação das regiões produtoras do queijo, quando da publicação, em novembro de 2006, no Diário Oficial da União, da "Comunicação para efeito de registro do bem cultural de natureza imaterial denominado 'Queijos Artesanais de Minas', do Estado de Minas Gerais, como patrimônio cultural brasileiro". Com o entendimento da Câmara do Patrimônio Imaterial e parecer jurídico da Procuradoria-Geral Federal, o objeto do registro passou a ser "O modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e da Serra do Salitre/Alto Paranaíba", conforme minuta publicada em abril de 2007, no Diário Oficial da União.

Isto posto, segue o parecer.

Relato do parecer

"Os modos de fazer e as técnicas e tecnologias que envolvem o processo produtivo dos alimentos, a partir do mundo natural distinguem identidades e formatam patrimônios regionais e grupais. Essa é uma questão essencial: não dissociar o alimento do homem que o produz, o consome e o transforma, dando significados especiais ao seu fazer"(José Newton Coelho Meneses Doutor em História e Professor Adjunto da UFMG).

Passo agora a destacar os principais pontos do alentado e minucioso trabalho realizado pela



COAGEM DO LEITE EM COADOR DE PLÁSTICO E TECIDO. FAZENDA ENGENHO DA SERRA. SERRO – MG. FOTO: IZABEL CHUMBINHO, 2004.

equipe de pesquisadores liderada pelo professor José Newton Coelho Meneses, que instrui os autos do processo que me coube examinar.

"Modos de fazer tradicionais sinalizam ao homem moderno sentimentos de orgulho pelos saberes construídos em seu passado". O Queijo Artesanal de Minas, objeto deste parecer, representa uma tradição persistente e em dinâmica transformação que tem relação estreita com Portugal, especialmente com a região da Serra da Estrela.

Esta serra, região central de Portugal, apresenta significativa similaridade de características geográficas, clima, relevo e vegetação com as Serras da Canastra, Salitre e Espinhaço.

O homem das gerais, como o da Serra da Estrela, precisou adaptar-se ao micro-clima bastante peculiar dessas regiões que estão a aproximadamente 1.200 metros de altitude, e abrigam nascentes de rios, como o São Francisco, Jequitinhonha e Paranaíba, em Minas Gerais.

Estas características, por sua vez, envolvendo altitude, tipo de solo, forragens naturais, garantem as especificidades deste tipo de "Queijo Artesanal de Minas Gerais".

O desenvolvimento da pecuária na região mineradora e a produção do queijo artesanal associam-se à chegada dos portugueses a Minas Gerais e à descoberta do ouro e das pedras. Ao se embrenharem pelos grotões mineiros à cata das pepitas reluzentes, os colonizadores não só abriram frestas e rasgos em nossa geografia como também inseriram novos hábitos, costumes e modos de ser. Assim se molda a cultura de um povo, no confronto direto com o ambiente e os agentes transformadores. Assim é a história da cultura do queijo em Minas.

Produzido a partir do leite cru, do coalho e do pingo, segundo tradição secular trazida pelos portugueses, o Queijo Artesanal de Minas Gerais tem sua fatura atestada por documentos que datam do início do século XVIII. Um deles, datado de 1772, reflete a preocupação do Conde de Valadares com a possibilidade do uso dos queijos para transporte ilegal de ouro e diamante, exigindo, portanto, que fossem furados pelos agentes da coroa quando passassem pelos postos de fiscalização.

Os queijos eram vendidos por tropeiros e o transporte exigia um produto bem "curado", que não desmanchasse ao longo da viagem. A fatura do queijo artesanal prosperou e chegou ao século XIX atestada também por documentos e relatos de viajantes europeus. Percebe-se aqui um processo de continuidade histórica.

BEZERRO MAMANDO, ANTES DO INÍCIO DA ORDENHA. FAZENDA ENGENHO DA SERRA. SERRO – MG. FOTO: IZABEL CHUMBINHO, 2004.



Saint´Hilaire em 1817 escreveu sobre a região de Minas Novas, em Minas Gerais: "Enquanto que nas florestas que se estendem do Rio de Janeiro à Barbacena não se obtém das vacas se não um leite quase insípido, o de Alto dos Bois poderia rivalizar com o melhor da Europa e os queijos desse mesmo lugar são igualmente de gosto muito agradável. Sente-se que as ervas aquosas da floresta não podem tornar o leite tão cremoso como as plantas e as gramíneas de consistência seca que cobrem as colinas de Minas Novas".

Guardando sua diversidade a partir do contexto natural em que são produzidos, os queijos artesanais das serras da Canastra, do Salitre e do Espinhaço seguem o mesmo processo de fatura:

1- Ordenha
2- Adição do coalho
3- Adição do pingo
4- Tempo de coagulação
5- Corte da massa e mexedura
6- Dessoragem, prensagem manual e enformação
7- Viragem e salga
8- Segunda salga, maturação e acabamento.

É importante salientar que às especificidades naturais já citadas juntam-se a forma de "viver" e "saber" este ofício. Passado de pai para filho, de geração a geração, este conhecimento garantiu ao longo dos séculos a sustentabilidade das famílias, assim como representa também ajuda imprescindível à economia familiar.

Ofício diário, só não é exercido na Sexta-feira Santa quando as tradições mineiras mandam que o leite seja doado e nunca usado para comercialização. Nas regiões da Canastra e Alto Paranaíba é um ofício feminino em que a

prensagem é feita com "pano de algodão", produzindo um queijo com menos umidade. A fatura masculina predominante na região do Serro determina a prensagem feita com as mãos. Ali o queijo mais apreciado é o "verde", com menos tempo de cura. O queijo "merendeiro" de pequeno porte e consistência mais firme, feito com as sobras da massa, atravessou séculos servindo de alimento aos que trabalhavam na lida da terra.

Meia-cura, coalho ou curado, o Queijo Artesanal de Minas Gerais é um alimento vivo, elaborado a partir do leite cru e em processo constante de transformação e maturação, "passando por um processo vivo de reprodução bacteriana saudável". Essa condição natural do queijo de Minas, por um lado, o diferencia, por outro, o ameaça, criando um paradoxo entre a realidade artesanal e a legalidade industrial.

Como alternativas às leis higiênico-sanitárias que têm combatido o uso de matérias-primas como o leite cru, surgem mecanismos de sistematização e controle desta prática. A ação das associações de produtores do queijo artesanal confirma o interesse e a pró-atividade da sociedade civil na preservação do modo de fazer tradicional.

A criação dessas associações e cooperativas defensoras da manutenção da tradição tem resultado no surgimento de técnicas e padrões de qualidade que garantem a segurança alimentar e formas de produção higiênicas. Assegurando processos de produção adequados e representando o interesse coletivo das regiões do Serro, Canastra e Salitre, os produtores se adaptam aos novos tempos sem perder as características da tradição, utilizando matérias-primas locais e adotando os mesmos procedimentos de trabalho registrados há séculos.

A ação dos produtores vem assim somar-se à iniciativa pioneira da Associação dos Amigos do Serro – Aaser, que motivou o registro deste produto e à atuação do poder público na busca pela preservação da tradição.

Neste aspecto convém destacar a lei nº 14.185, sancionada em janeiro de 2002, pelo então governador Itamar Franco, que dispõe sobre o processo de produção do queijo minas artesanal. A essa lei foram acrescidos regulamento e portarias complementares que definem normas sobre o processo de produção de queijo minas artesanal e manipulação do rebanho.

Posteriormente o governador Aécio Neves, por meio da lei nº 14.987, de 14/01/2004, reabriu o processo de cadastramento

de produtores do queijo Minas permitindo assim que outros produtores pudessem se cadastrar no Instituto Mineiro de Agropecuária, para dar continuidade à sua produção seguindo requisitos básicos definidos em lei.

Outra iniciativa que vem fortalecer e legitimar a criação de legislação aderida à vocação, aos costumes e aos interesses dos produtores rurais do Estado foi o registro, em 2002, no Instituto Estadual de Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais – Iepha, do modo de fazer do queijo do Serro como patrimônio imaterial de Minas Gerais.

As políticas que visam garantir a sustentabilidade do Queijo Artesanal de Minas Gerais devem ter como ponto de reflexão a realidade da cultura rural, sua complexidade e sua riqueza. É preciso entender que o crescimento econômico e as regras de mercado neste caso merecem um tratamento diferenciado.

E são justamente as demandas da vigilância sanitária que têm mobilizado os produtores no sentido de "conservar a tradição e fazer história". Procurando atender às exigências e se manter no mercado, eles procuram mostrar que mais que um laticínio, o Queijo Artesanal de Minas Gerais é herança cultural importante. Representa a diversidade natural e cultural de nosso Estado, é produto de relevância na formação de nossa sociedade e de nossa identidade.

Novos desafios surgem diante da necessidade de manter e preservar essa importante tradição. Dentre outros pontos, destaco a importância de:

- Reforçar a imagem do produto com ênfase em seu potencial de afirmação de identidades regionais;
- Fomentar a participação dos produtores nas boas práticas da fabricação do Queijo Artesanal de Minas Gerais;
- Trabalhar pela criação de legislação referente à denominação de origem controlada;
- Promover a formação de pessoal visando, por meio da educação patrimonial, a manutenção deste modo tradicional de fazer;
- Estabelecer planos de salvaguarda que garantam sua permanência dinâmica em contraponto com as pressões do mercado.

O registro do Queijo Artesanal de Minas Gerais representa, sem dúvida, marco importante para a conquista desses objetivos e a garantia de sustentabilidade desse produto tão emblemático da identidade mineira como o são as montanhas, a habilidade política e o espírito libertário.



MATURAÇÃO DO QUEIJO.
SERRA DA CANASTRA/MEDEIROS – MG.
FOTO: RODOLFO CRUZ, 2006.

Em torno do Queijo Artesanal de Minas Gerais se desenvolveram hábitos, costumes, manifestações culturais e relações sócio-econômicas. E uma insuperável arte do "saber fazer" do homem simples do interior, uma das melhores expressões da alma mineira.

Por mais que se avance na modernidade e que se aprimorem a tecnologia e os equipamentos, o modo artesanal de fazer o queijo será sempre uma forte referência da melhor tradição mineira. Tradição secular que está no cotidiano do trabalhador das fazendas, aquele que adentra os currais nas madrugadas frias para da ordenha extrair o precioso líquido que outras mãos irão transformar. Tradição que está no gestual próprio dos queijeiros, homens ou mulheres, e nos utensílios de grande plasticidade que evocam também o cenário das belíssimas cozinhas mineiras com seu mobiliário rústico e seu rico inventário de cheiros e sabores. Tradição que está no hábito da prosa sem pressa ao redor da mesa, com o queijo no prato, circulando entre os comensais junto com o bule de café.

Esse precioso legado tem imenso valor na diversidade cultural brasileira, com uma identidade consolidada que se fortalecerá com o reconhecimento do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN. Sob o manto dessa proteção, ampliam-se as possibilidades de pesquisa dos rituais, modos e tradições que gravitam em torno deste que é um dos mais originais e saborosos produtos de Minas Gerais. O estudo aprofundado desses temas é capaz de iluminar muitos dos elementos constitutivos da nação brasileira, seu comportamento ao longo dos séculos e seu papel na formação da sociedade contemporânea.

Por tudo isso, sou favorável ao registro do modo artesanal de fazer queijo de Minas nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e da Serra do Salitre / Alto Paranaíba, como Patrimônio Imaterial Brasileiro, nos termos do decreto 3.551/2000, e posterior inscrição no Livro de Registro dos Saberes.

Belo Horizonte, 15 de maio de 2008.

Angela Gutierrez
Conselheira do Conselho Consultivo do IPHAN

ANEXO 7
CERTIDÃO DE REGISTRO



Serviço Público Federal

Ministério da Cultura

Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN

CERTIDÃO

CERTIFICO que no Livro de Registro dos Saberes, volume primeiro, do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional/Iphan, instituído pelo Decreto número 3.551, de 4 de agosto de 2000, consta à folha 7, verso, o seguinte: "Registro número 4. Bem cultural: Modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre. Descrição: A produção artesanal do queijo de leite cru nas regiões serranas de Minas Gerais representa até hoje uma alternativa bem sucedida de conservação e aproveitamento da produção leiteira regional, em áreas cuja geografia limita o escoamento dessa produção. O modo artesanal de fazer queijo constitui um conhecimento tradicional e um traço marcante da identidade cultural dessas regiões. Cada uma delas forjou um modo de fazer próprio, expresso na forma de manipulação do leite, dos coalhos e das massas, na prensagem, no tempo de maturação (cura), conferindo a cada queijo aparência e sabor específicos. Nessa diversidade constituem aspectos comuns o uso de leite cru e a adição do pingo, fermento lácteo natural recolhido do soro drenado do próprio queijo e que lhe confere características microbiológicas específicas, condicionadas pelo tipo de solo, pelo clima e pela vegetação de cada região. O modo próprio de fazer queijo



de Minas sintetiza, no queijo do Serro, no queijo da Canastra, no queijo do Salitre ou Alto Paranaíba, ou ainda Cerrado, um conjunto de experiências, símbolos e significados que definem a identidade do mineiro, reconhecida por todos os brasileiros. Esta descrição corresponde à síntese do conteúdo do processo administrativo nº 01450.012192/2006-65 e Anexos, no qual se encontra reunido um amplo conhecimento sobre este Saber, contido em documentos textuais, bibliográficos e audiovisuais. O presente Registro está de acordo com a decisão proferida na 56ª reunião do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, realizada no dia 15 de maio de 2008. Data do Registro: 13 de junho de 2008". E por ser verdade, eu, Marcia Genésia de Sant'Anna, Diretora do Departamento do Patrimônio Imaterial do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – Iphan, lavrei a presente certidão que vai por mim datada e assinada. Brasília, Distrito Federal, _____

MATURAÇÃO DO QUEIJO EM
ESTANTE. SERRA DA CANASTRA/
MEDEIROS – MG.
FOTO: RODOLFO CRUZ, 2006.



Este livro foi produzido no verão de 2014 para o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.

Foi composto nas tipografias Rosewood (títulos) e MrsEaves (textos), corpo 12/14.4, em papel couché matte 150 g/m (miolo).

DADOS INTERNACIONAIS DE CATALOGAÇÃO
NA PUBLICAÇÃO (CIP)
BIBLIOTECA ALOÍSIO MAGALHÃES, IPHAN

M692 Modo artesanal de fazer queijo de Minas : Serro, Serra da Canastra e Serra do Salitre (Alto Paranaíba) / Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. – Brasília, DF : Iphan, 2014.
140 p. : il. color. ; 25 cm. – (Dossiê Iphan ; 11)

ISBN: 978-85-7334-244-4

1. Patrimônio Imaterial – Minas Gerais. 2. Queijo. 3. Produção artesanal. I. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. II. Série.

CDD 637.3