



Queijo Artesanal de Minas

Patrimônio Cultural do Brasil

Dossiê Interpretativo

MINISTÉRIO DA CULTURA
INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL – IPHAN
INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS – INRC
Departamento do Patrimônio Imaterial
Ofícios e modos de fazer

QUEIJO ARTESANAL DE MINAS
patrimônio cultural do Brasil

VOLUME I

Dossiê interpretativo

José Newton Coelho Meneses

Doutor em História / Professor Adjunto - UFMG



Belo Horizonte, Maio de 2006.

Presidente da República
Luiz Inácio Lula da Silva

Ministro da Cultura
Gilberto Gil Moreira

Presidente do IPHAN
Luiz Fernando de Almeida

Diretora de Patrimônio
Imaterial
Márcia Sant'Anna
Gerente: **Ana Cláudia Lima e
Alves**

Diretor de Patrimônio
Material

Diretor de Museus e Centros
Culturais
José do Nascimento Júnior

Diretora de Planejamento e
Administração
**Maria Emília Nascimento
Santos**

Coordenadora-Geral de
Pesquisa, Documentação e
Referência
Lia Motta

Coordenadora-Geral de
Promoção do Patrimônio
Cultural
Grace Elizabeth

Superintendente Regional
Minas Gerais
Fabiano Lopes de Paula

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO
HISTÓRICO E ARTÍSTICO
NACIONAL
SBN Quadra 2 Bloco F
Edifício Central Brasília
Cep: 70040-904 Brasília - DF
Telefones: (61) 3414.6176,
3414.6186, 3414.6199
Faxes: (61) 3414.6126 e
3414.6198
<http://www.iphan.gov.br>
webmaster@iphan.gov.br

*Elaboração do Dossiê e
dos Anexos*

Outro Projetos e Consultoria

Pesquisa e Texto
José Newton Coelho Menezes

Fotografias
Cristina Leme
Cid Knipel Moreira
Rodolfo Cruz

Agradecimentos
Bruno Sena (UNA)
Flávia Serretti (UNA)
Maria Augusta A. Campos
(IPHAN)
Vânia Rocha (IEPHA)
Virgínia Bonfante (UNA)
EMATER
FUNDEP
IEPHA
IMA
Escola de Veterinária da UFMG



DOSSIÊ IPHAN {Queijo Artesanal de Minas}

AGRADECIMENTOS

Este texto é fruto de um trabalho conjunto de investigação. Embora tenha características e responsabilidades autorais, é justo e pertinente expressar débito e gratidão à equipe de trabalho por sua eficiência e dedicação.

Os méritos que ele tiver são extensivos: à Ana Cláudia Lima e Alves, Simone Monteiro Silvestre Fernandes, Fabiano Lopes de Paula e Maria Augusta do Amaral Campos, funcionários do IPHAN que se responsabilizaram oficialmente por etapas e momentos distintos dessa investigação; à Vânia Rocha, funcionária do IEPHA que me assessorou na primeira etapa do trabalho, à Virgínia Bonfante e Bruno Sena, estagiários da pesquisa na etapa do Serro, Carla Serreti, coordenadora do Curso de Turismo da UNA, que incorporaram questões de fundamental importância para pensar nosso objeto, no início dos trabalhos de pesquisa no Serro; à Cristina Leme, Cid Knipel Moreira e Cláudio Ribeiro Lima Júnior pelo empenho na pesquisa da segunda etapa deste projeto (serra da Canastra e serra do Salitre/Alto Paranaíba). Além desses colegas, a equipe de fotografia e de cinegrafia, na companhia do trabalho de campo, também participou efetivamente da reflexão sobre a cultura do queijo artesanal em Minas Gerais e as imagens que ele proporciona. Sou grato, portanto, a Izabel Chumbinho, a Luiz Miguel, a Isac, a Ian Lara, a Toninho e a Rodolfo Cruz.

SUMÁRIO

- Introdução	7
- Reconhecimento e registro dos modos de fazer.	11
- A permanência dos queijos artesanais.	13
- Queijo artesanal de Minas.	
História e memória.	19
- Alimento vivo em tradição.	
Origens, produção e consumo.	27
- Fazer e dizeres.	
Queijo e cultura.	35
- Os territórios do queijo artesanal.	39
- O território do Serro.	40
- O território da serra da Canastra.....	44
- O território do Alto Paranaíba.....	48
- A fazenda mineira.	
Saberes e fazeres.	54
- Memória e identidade.	
Modos de fazer.	61
- Culinária e sociabilidade.	72
- Fazer queijo.	
Ruralidade e identidade.	75
- Dinâmica cultural e interpretação patrimonial.	
Território do queijo e salvaguarda	78
- Considerações finais.	83
- Glossário do queijo artesanal de Minas Gerais.	88
- Referências Bibliográficas.	90
- ANEXOS	92
Anexo 1. A busca interpretativa: pesquisa de campo.....	93
Anexo 2. Roteiro/recomendações para o vídeo.	95
Anexo 3. Texto do vídeo. (locução)	98
Anexo 4. Roteiro de entrevistas.	102
Anexo 5. Caracterização de propriedades. (roteiro).....	108
Anexo 6. Roteiro de entrevistas/Mercado.	110
Anexo 7. Legislação.	114

Introdução.

Ao homem contemporâneo, a convivência com vestígios do passado costuma gerar conforto identitário, segurança por saber-se parte de uma construção antiga que lhe sustenta e justifica costumes e ações. Quando a construção passada é permanência e tradição vivas e arraigadas na dinâmica das construções culturais, esse conforto se transforma em orgulho identitário e supera o temor pelo esquecimento que geraria sentimento de perda. Modos de fazer tradicionais se enquadram nessa categoria de permanências que sinalizam ao homem moderno sentimentos de orgulho pelos saberes construídos em seu passado. Aos mineiros contemporâneos os modos de fazer artesanais de queijo a partir do leite cru, tradição persistente e em dinâmica transformação em sua cultura, identifica seus modos costumeiros e dá conforto à suas vidas. Além disso, embasa a sobrevivência de numerosas famílias e fundamenta a economia de municípios e de regiões.

A idéia de “perda” e o temor que ela incutiu na mentalidade ocidental dos tempos modernos, fatores tão importantes na tradição das buscas de reconhecimento do patrimônio histórico no nosso tempo, são decorrentes de uma concepção de que a história é um processo de destruição de “coisas”, de objetos e de bens materiais. A dinâmica das culturas, no entanto, nos leva a pensar a história como processo de construção de saberes, de fazeres, de estruturas materiais e simbólicas, de sentidos e de representações da

realidade. Assim, entendendo como patrimônio cultural a herança histórica e a sua dinâmica transformação (da mesma forma histórica) é que podemos pensar na interpretação e no reconhecimento de modos de fazer tradicionais de um produto *sui generis* importante economicamente para um determinado território cultural.

Interpretar os saberes e as técnicas de fatura de um produto artesanal é, sobretudo, enquadrá-lo em um repertório de expressões da cultura que referenciam a constituição identitária de grupos sociais. É tomá-lo como prática enraizada nas relações humanas que se forjaram em um processo histórico específico, identificável e interpretável e que continua em processo dinâmico de construção cultural, mesmo que marcado por uma reprodução tradicional em seu lento processo de mudanças e de adaptações.

O queijo artesanal de Minas Gerais e as características formas de sua confecção denotam uma tradição dinâmica radicada em sua origem nas técnicas típicas da serra da Estrela, em Portugal, e que em nossa história formataram formas de fazer próprias. Essa origem técnica que chega à América portuguesa com o colonizador é raiz de uma nova construção intimamente ligada, a cada tempo, à sobrevivência de colonos ibéricos, de indivíduos luso-brasileiros e, por fim, de mineiros. Sua confecção se estabelece, com variações por todo território da Minas Gerais dos tempos antigos e, hoje, tem características específicas reconhecidas para regiões geográficas distintas do Estado de Minas Gerais com condições físico-naturais, econômicas e sócio-culturais particulares.

Serro, Canastra, Alto Paranaíba (serra do Salitre ou do Cerrado), Araxá e serras do sul de Minas são micro-regiões onde se estabelecem e se edificam

em dinâmica tradição os modos de fazer de um queijo reconhecido mundialmente como “artesanal tipo Minas”. Ele se elabora a partir de leite cru, 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 fatura 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 naturais típicas e o desenvolvimento de bactérias específicas que se multiplicam em cada um desses micro-climas e dão a cada queijo aparência e sabor específicos. A esses fatores somam-se vários aspectos sócio-culturais que forjaram um modo de fazer próprio na manipulação do leite, dos coalhos, das massas, das formas de prensagem, da cura, e da tradição comercial. A esse modo de fazer acrescentam-se formas de viver, significados atribuídos, sentidos e simbologias aderidas.

A reflexão sobre um saber tradicional que ainda se constitui em uma prática cultural cotidiana torna-se dificultada por uma série de questões que envolvem a própria dinâmica cultural onde se instala. No caso do queijo artesanal de Minas é preciso considerar, dentre outras, o embate entre uma realidade e uma legalidade, na medida em que existe um aparato legal sobre a produção e a comercialização de queijos artesanais, feitos a partir de leite cru que, em nome da segurança alimentar, inibem a prática artesanal. Há, ainda, o cuidado movido pela idéia de que a tradição está se perdendo e corre o risco de ser extinta, muito embora fosse natural pensar que a tradição é um facilitador da continuidade de ações e do processo interpretativo dos modos de

fazer tradicionais, uma vez que permanece materializada na sobrevivência de várias comunidades. Os processos tradicionais, no entanto, têm dificuldades em sua reprodução no nosso tempo e isso reforça o medo da “perda”.

Sem dúvida, há, por fim, uma imaterialidade dessas formas de fazer que nos remete a atribuir dificuldades na apreensão desse nosso objeto de pensar. Dificuldades, no entanto, que enriquecem a busca interpretativa.

O patrimônio imaterial ou intangível, a certo momento, terá de ser materializado na sua construção histórica, na sua memória identitária ou no seu registro como patrimônio cultural. Tornar visível a dimensão do invisível é, como nos diz Pomian, a tarefa necessária na transformação de memória em história.¹ As culturas podem ser objetificadas e, ao se tornarem objeto de nossa compreensão, desvelarem identidades, representações, saberes e fazeres construídos e em construção. A dinamicidade dessa construção histórica e a sua permanência a torna patrimônio cultural. A interpretação desse patrimônio, que esse dossiê almeja desvelar, tem como premissa essa tarefa de dar visibilidade ao imaterial, materialidade ao intangível.

¹ Pomian, 1987, p. 51-87.

Reconhecimento e registro dos modos de fazer.

A Constituição Federal, em seu artigo 216 amplia a noção de patrimônio cultural, entendendo-o como

os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem: I. As formas de expressão; II. Os modos de criar, fazer e viver; III. As criações científicas, artísticas e tecnológicas; IV. As obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; V. Os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico. (Constituição da República Federativa do Brasil, 1988, art. 216.)

O texto legal é claro na ampliação do conceito de patrimônio e é regulamentado pela Decreto 3.551, de 4 de agosto de 2000 que “institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem o patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências.” Tal peça legal determina o “Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial”, constituído dos livros “I – Livro de Registro de Saberes; II – Livro de Registro de Celebrações; III – Livro de Registro de Formas de Expressão; IV – Livro de Registro de Lugares”.

Toda a dificuldade de determinar a imaterialidade desses registros não impossibilita, mas, de outro modo, enriquece e torna estimulante o exercício de suas interpretações. O Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC 2000) do IPHAN, por fim, vem viabilizar a identificação, apreensão e

documentação de bens culturais dessa natureza, possibilitando apreender e interpretar sentidos e significados desse patrimônio, inserindo a participação comunitária como parceira da preservação do bem.

Temos, assim, instrumentos legais suficientes para, somados aos significados identitários do objeto em estudo, executarmos interpretações de patrimônio que reconheçam e preservem bens de natureza não material e parte de uma dinâmica cultural em construção. Esse fato, inclusive, justifica a discussão e o questionamento sobre possíveis instrumentos legais que reprimam a execução de produtos artesanais alimentícios, como é o caso do queijo artesanal de Minas Gerais.

A permanência dos queijos artesanais.

Quando buscamos elementos explicativos da vida em sociedade, na busca teórica de interpretações histórico-sociológicas, os alimentos têm assumido papel relevante. A necessidade de sobrevivência do homem e seus processos de obtenção de alimentos estão na gênese de quase todas as instituições sociais, desde o primeiro momento em que os indivíduos começam a se associar uns aos outros. A dimensão complexa do processo da alimentação explica a repercussão dessa atividade nos campos afetivo, mágico, político, artístico, etc., o que o leva a ser visto não apenas como uma ação de subsistência.

Quando teria sido “inventada” a agricultura e os seus produtos? Há controvérsias, mas é unânime a percepção de que o surgimento da vida coletiva implica no aparecimento da agricultura. Nesse viés, ganha força a teoria da multiplicidade de datas e centros dessa “invenção”. Assim como o fenômeno urbano e o surgimento das primeiras civilizações, a agricultura estaria associada à chamada “revolução neolítica”, quando teria ocorrido “a primeira intrusão da agricultura na história da humanidade”.² Teriam sido quatro ou cinco os centros autônomos de “descoberta” ou “invenção” da agricultura, em períodos históricos distintos: Oriente Médio (8.000 ou 7.000

² Bairoch, 1986, p. 226.

a.C); Ásia (5.000 ou 4.000 a.C); Europa e Mediterrâneo Ocidental (5.500 ou 4.500 a.C); América (4.000 ou 3.500 a.C).

A agricultura, portanto, é antiqüíssima e, em suma, é a responsável pela busca de equilíbrio relativo entre as necessidades básicas dos grupos sociais e os recursos do meio natural. Nesta busca, ela vai requerendo dos grupos soluções mais ou menos adequadas, da qual depende a própria natureza do equilíbrio. As soluções buscam atender a qualidade e a quantidade das necessidades a serem satisfeitas. Elas originam reações culturais e comportamentos novos. As necessidades básicas de sobrevivência, assim, deflagram ações humanas e coletivas, organizadas, que chamamos de cultura. Cada modo de obter da natureza e fazer dela o sustento da vida é ato de cultura.

A alimentação é necessidade básica de sobrevivência, como o é a respiração e a ingestão de água. No entanto, ela não se configura apenas como uma necessidade biológica, mas, de outro modo, faz parte de um complexo sistema simbólico e de representações sociais que constroem significados sociais, políticos, religiosos, sexuais, éticos, estéticos, dentre outros. A etiqueta alimentar, por exemplo, é a materialização de hábitos, costumes, ritos, rituais, formas várias em que as culturas denotam as idéias em torno de seus alimentos, de sua cozinha e de sua culinária.

Essa etiqueta e esses hábitos vão construindo distinções sociais e diversificando relações de poder, condicionadas pelo gosto alimentar. Regras e formulações sobre produtos alimentares e formas de os consumir vão, assim, sendo arquitetadas e dando eixos fundamentais a sociabilidades, à imposições

dietéticas de ordem religiosa, à papéis sexuais, à identidades regionais e étnicas, etc.

Os modos de fazer e as técnicas e tecnologias que envolvem o processo produtivo dos alimentos, a partir do mundo natural, da mesma forma, distinguem identidades e formatam patrimônios regionais e grupais. Essa é uma essencial questão para nós: não dissociar o alimento do homem que o produz, o consome e o transforma, dando significados especiais ao seu fazer.

Lendas à parte, o surgimento do queijo, provavelmente, está balizado pelo início da domesticação dos animais e do aproveitamento de seus produtos. O processo natural de coagulação do leite retirado de cabras e de ovelhas, observado pelo homem e transformado por ele, gerou um alimento elaborado que se noticia em documentos históricos produzidos pelas primeiras civilizações.³ Da necessidade ao gosto, o queijo adquiriu, no processo histórico, enorme variedade tipológica, grande parte de caráter artesanal, mantido pela tradição que se busca preservar, exatamente, como identidade regional e, também, atendimento ao gosto alimentar.

Para além de tudo, o queijo foi e é uma importante forma de conservação de um alimento natural, o leite, assim funcionando como instrumento de preservação e de abastecimento das populações humanas. Atualmente, estudos sobre a produção de queijo no mundo classificam 18 classes de queijos, de acordo com a técnica produtiva, que agregam 400 tipos do produto, em 800 denominações distintas.

³ Reis, 1998. A palavra queijo tem origem latina em *caseus*, expressão romana para nomear o produto.

São vários os países que buscam preservar legalmente seus queijos artesanais de leite cru, através de instrumentos formais de reconhecimento e de interpretação de modos de fazer, como é o caso, a título de exemplo, da *Appellation d'origine contrôlée*, na França. Além deste país, Portugal, Espanha, Itália, Suíça e Holanda são outras nações que têm instrumentos legais de registro e controle de queijos artesanais de leite cru.

O movimento Slow Food realiza desde o ano 2000, uma campanha de proteção aos produtores de queijo de leite cru, defendendo os seus direitos de produzir o queijo frente à leis higiênico-sanitárias demasiado tecnicistas que dificultam a sua produção. Isso acontece, principalmente, na Irlanda, no Reino Unido, nos Estados Unidos da América e na Austrália. O Slow Food parte dos seus pressupostos fundamentais de valorização da diversidade cultural na produção alimentar, do significado econômico da produção artesanal em nível local e, especificamente, no caso do queijo artesanal de leite cru, da concepção de que a pasteurização mata os microrganismos perigosos, mas, por outro lado, elimina a possibilidade da maturação de um produto com rica microflora que potencializa as qualidades e o gosto do bom produto, feito, maturado e armazenado em condições higiênicas boas e seguras para o consumidor.

Em Minas Gerais, os produtores de queijo artesanal se associam, há alguns anos, na tentativa de organizar, 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 higiênicas. Visam a segurança alimentar de seu produto para os consumidores e têm apoio de instituições públicas, privadas e organizações não governamentais. Destacam-se o trabalho de credenciamento

dos produtores e controle sanitário do Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA que, seguindo a Lei Estadual número 14.185, objetiva controlar sanitariamente os rebanhos e a produção do queijo artesanal, via o citado credenciamento. Louva-se o empenho da Empresa de Assistência Técnica Rural – EMATER-MG que promove, através de uma bem coordenada ação de seus técnicos, estudos, pesquisas que delimitam as regiões padronizadas e assistem tecnicamente os seus produtores. Há, de outro modo, o trabalho de universidades e institutos de pesquisa, como Universidade Federal de Viçosa – UFV, Universidade Federal de Minas Gerais – UFMG e 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 regionais de produtores rurais, sobretudo no processo de padronização e comercialização do produto. Associações deste tipo se formaram no Serro, na serra da Canastra e na serra do Salitre, em níveis municipal ou regional, objetivando, nos moldes europeus, implantar a chamada *Denominação de Origem Controlada* – DOC, que significará o controle, pelos próprios produtores, da produção, padronização, reconhecimento e registro do produto, para a segurança do consumidor. À semelhança dos vinhos, eles, também, produtos que permanecem com microflora a maturá-los e a transformá-los constantemente, controlados por mecanismos de sua própria produção (DOC) e pelos Estados, os queijos artesanais do mundo inteiro são alimentos que enriquecem a necessidade e o gosto alimentar das pessoas.

Pioneiramente e integrado com a comunidade, o Instituto Estadual de Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais – IEPHA-MG – investigou e

interpretou o modo de fazer do queijo do Serro, registrando-o como patrimônio imaterial de Minas Gerais. Acionado pela Associação dos Amigos do Serro – AASER, o instituto foi sensível a uma demanda social pelo registro e, com isso, contribuiu para a sensibilização de autoridades nos campos da cultura e da sanidade pública, no sentido de criar legislação aderida à vocação, aos costumes e aos interesses dos produtores rurais do Estado. O trabalho do IEPHA-MG, respaldando essa requisição social, e o registro feito contribuíram com o esforço legislativo que culminou em um corpo de leis que busca qualidade sanitária do queijo e preservação de sua tradição (Anexo 6).

Queijo artesanal de Minas Gerais.

História e Memória.

Antes de mais, é necessário contrapor à idéia tradicional das interpretações históricas dos ciclos econômicos na região – que interpretam a produção agropecuária como decorrência natural da queda da produção aurífera – a interpretação mais aderida aos achados documentais históricos de que a economia mineira no período colonial era muito mais complexa e rica e não se restringia à mineração. Neste sentido, é essencial que, mesmo respeitando trabalhos historiográficos anteriores, baseemos nossa interpretação em dados históricos que mostram as regiões mineiras com uma produção rural diversificada desde o início do processo de ocupação e não apenas após a decadência da produção aurífera.

Falar em “ciclo do queijo”, também não é correto sob a égide das evidências documentais. A produção do queijo é inerente a um processo de abastecimento alimentar que convive em uma economia diversa, onde agropecuária, mineração, artesanato e prestação de vários serviços são fontes de riqueza interdependentes.⁴ O queijo não é fruto de processos econômicos esgotados e, de outra forma, também não é fator de surgimento de uma nova e dinâmica economia. É sim, elemento importante de uma economia e de uma

⁴ É relativamente vasta a bibliografia que se refere aos ciclos da economia colonial, muito embora exista, 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 à leituras documentais mais críticas ver Meneses, 2000; Fragoso, 1992; Libby, 1988, 1989 e 1993; Linhares, 1979, 1983 e 1990; Chaves, 1999; Andrade, 1994.

cultura agropastoril, dos tempos coloniais aos nossos dias, assentado em uma tradição que os colonizadores trouxeram para as Minas.

A mitologia em torno do produto queijo é, no entanto, fator importante na construção identitária da região e, assim, deve ser respeitada como construção cultural popular. Para os habitantes do território do queijo artesanal de Minas, essas interpretações tradicionais da história econômica colonial são fundamentos de valores e de conhecimentos que lhes motivam e lhes dão lugar na história da região. Respeitemos esses valores e tentemos interpretá-los como construções identitárias importantes. Atentemos por enquanto à documentos mais aderidos a uma materialidade cotidiana dos habitantes das Minas Gerais, no setecentos. Paralelamente à mineração, e tão importante quanto ela, as lides agrárias dos homens setecentistas da região, forjaram uma cultura regional específica e rica.

Exemplifiquemos, apenas em referência superficial, com alguns documentos históricos dos arquivos regionais e relatos contemporâneos do período colonial. Eles nos dão a medida desse cotidiano e dessa materialidade mais diversificada e rica.

Um documento anônimo do acervo da Biblioteca da Ajuda, em Lisboa, denominado *Informações sobre as Minas do Brasil*, nos informa 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”.⁵ O documento é do início do século XVIII, sem, no entanto, referir-se à data.

⁵ Zemella, 1990, p. 126.

Documentos anexos a Inventários *post-mortem* de habitantes da região nos esclarecem sobre a produção e o consumo de queijos artesanais no período colonial. D. Anna Perpétua Marcelina da Fonseca foi uma viúva que inventariou os bens do marido falecido em 1793, no arraial do Tejuco, Comarca do Serro Frio. No Inventário *post mortem*, ela listou as compras para o consumo da família, no período de julho de 1793 a outubro de 1796. Nesse rol de mantimentos há dúzias de queijos em 13 dos 40 meses que compõem a lista de compras.⁶ Eram adquiridos em grande quantidade em um mesmo momento, o que pressupõe a prática de se consumir queijos **curados** (maturados).

Há uma ordem do Conde de Valadares, datada de 1772, que exige que os Registros de Passagens (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”, evidenciando a produção e a circulação do produto. Certamente que o queijo, nos descaminhos do metal e da pedra preciosa, era instrumento de tráfico e de contrabando a ludibriar os fiscais da Coroa.

É provável, à luz dessa documentação citada, que os queijos fossem apreciados como produtos de confecção recente (*frescos*) ou após sofrerem um processo de maturação natural (*curados*). Certo é que eram produzidos na região e consumidos por quem podia adquiri-los.

Determinações das diversas Câmaras de Vilas da Capitania de Minas Gerais acerca de preços de produtos das vendas listam, dentre eles, o queijo como um dos produtos “feitos na terra”. Assim, em uma tabela de preços de

⁶ Inventário 14/Biblioteca António Torres/1º Of./maço 52, 1793.

1796, destinada ao comerciante Antônio José, um queijo vale, para a venda, 5 vinténs, que correspondia a 1/32 da oitava de ouro em pó quintado.⁷ Nessa tabela do século XVIII, o queijo vem sem o adjetivo “do Reino”. Como essa determinação de origem estava freqüentemente presente na caracterização de produtos, é provável que a referência designa queijo produzido na região.

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. Os viajantes estrangeiros, de modo geral, não relataram sobre o produto em sua fatura. No entanto, se referiram a ele como componente de uma sociabilidade da região, como ingrediente da culinária e como produto circulante no mercado. É possível, entretanto, perceber o consumo do produto nas casas mineiras, no tempo dos relatos oitocentistas. Mawe descreve o artigo nas prateleiras do comércio do Tejuco (Diamantina) junto com produtos da terra e importados de origem inglesa.

Ao circular pela região de Minas Novas, em 1817, Auguste Saint’Hilaire escreveu:

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

O relato testemunha a fatura do queijo e a distinção do produto em função das pastagens típicas de cada região.

⁷ Conforme nos evidencia Dario da Silva em transcrição documental presente em seu livro.

⁸ SAINT’HILAIRE em *Viagem pelas Províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais*, p. 218. Negrito nosso.

O mesmo viajante francês relata sobre sua passagem pelo vale do rio São Francisco:

E se os animais rendem assim tão pouco ao seu criador, isso não se deve ao fato de que nessa região, bem como no sul do Brasil, seja consumida uma parte do gado na alimentação das famílias dos fazendeiros, nem que eles se nutram exclusivamente da carne de suas vacas, pois ali até mesmo as pessoas abastadas só usam na sua mesa feijão, carne de porco, arroz, leite, **queijo** e canjica.⁹

Já o Príncipe Maximiliano de Wied-Neuwied, em *Viagem ao Brasil*, p. 404 nos diz:

A alimentação [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.

Johann Emanuel Pohl, outro viajante, de origem austríaca, que circulou por Minas, fez um dos maiores percursos pelo seu território, em 1818, e na região de Paracatu do Príncipe registrou:

Depois de caminhar mais duas léguas atingimos a Fazenda Barreiro, que consistia em algumas pobres choupanas de barro, e pouco depois 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. Estes animais domésticos, de raça grande e robusta, de cor castanha, são criados antes para utilização da carne e do couro do que para a produção de leite.

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 queijo seco**. 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 tocinho. Em vão eu demonstrei as vantagens do sistema europeu de criação.¹⁰

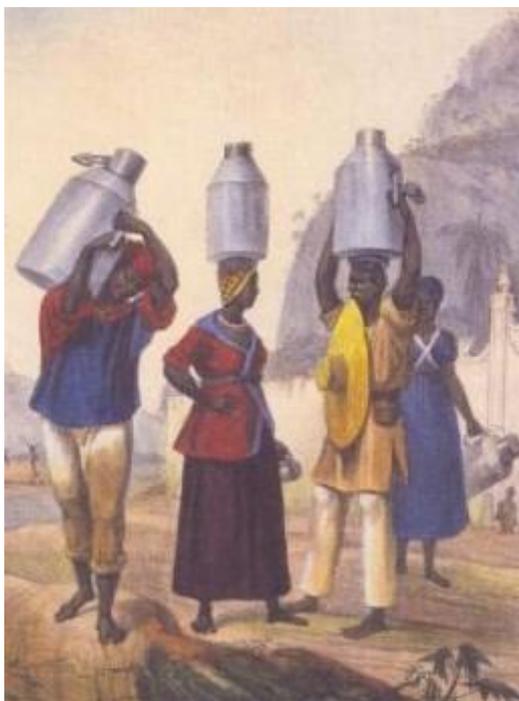
Jean Baptiste Debret o artista que acompanhou a expedição de Lebreton ao Brasil, de volta à França, oferece à Academia de Belas-Artes do Instituto de França, o seu relato ilustrado *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*. Em um

⁹ SAINT-HILAIRE, *Viagem às nascentes do rio São Francisco*, p. 52. Negrito nosso.

¹⁰ POHL, *Viagem ao interior do Brasil*, p. 287. Negrito nosso.

dos momentos e ao descrever a Província de Minas Gerais, a compara à de Goiás e a de Mato Grosso, dizendo-a “mais feliz” que aquelas. Segundo ele, “esta província vê a indústria aumentar os recursos da natureza.” E, além de outras riquezas, “dedica-se à criação de aves e animais, **abastece de queijo o Rio de Janeiro** e possui fábricas de tecidos, chapéus e roupas brancas.”¹¹

Ao relatar e pintar *negros vendedores de leite* na cidade do Rio de Janeiro, 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**”.¹² Debret fala de um tempo em que passou no Brasil, 15 anos, de 1816 a 1831.



Debret representa em aquarela de 1816 a utilização do leite cru e seu comércio usando mão-de-obra escrava, ao final do período colonial.

Tais exemplos documentais distintos nos permitem leituras que denotam a tradição do saber-fazer esse produto artesanal no cotidiano de produtores

¹¹ DEBRET, *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*, p. 135. Negrito nosso.

¹² DEBRET, *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*, p. 223.

mineiros, desde o século XVIII. A permanência dessa tradição em nosso tempo e o valor identitário do produto para grupos sociais ampliados, por si só já seriam motivação para a interpretação desse bem patrimonial.

E a documentação denota a persistência do queijo na alimentação dos habitantes de Minas Gerais, pelos séculos que se seguem. O mesmo ocorre com análises historiográficas e sociológicas. Em um “ensaio sobre a comida dos mineiros”, Eduardo Frieiro faz, em texto fértil de informações com base nos relatos de viajantes estrangeiros do século XIX e na literatura do século XX, um percurso sobre os hábitos alimentares das Minas Gerais. *Feijão, angu e couve* é o título do ensaio, mas o autor fala de uma alimentação mais diversificada. Referindo-se à comida do roceiro que, quotidianamente, “compõe-se de feijão, angu, arroz cozido, alguma erva e, nos melhores casos, ovos e galinhas”¹³, o autor refere-se a Artur Lobo que escreveu um texto chamado *A vida rústica* em que menciona uma “pobre ceia da roça, composta de **fatias de queijo**, broas de milho, pipocas e beiju de mandioca, tudo isso regado por café espesso, que circula pela mesa, lançando numa nuvenzinha de vapor do bico da chaleira um delicioso aroma”.¹⁴ O espaço temporal a que o texto se refere é o início do século XX, como o é, os tempos iniciais da nova capital das Minas, Belo Horizonte, onde imigrantes italianos tentaram introduzir “o queijo parmesão, o caciocavallo e o gorgonzola, que **de modo algum comprometeram a nossa preferência pelo queijo-de-minas**”.¹⁵

O queijo em Minas é, assim, confirmado por variada documentação, um produto que foi e é produzido e consumido por necessidade e gosto. Dentre os

¹³ Frieiro, 1982, p. 138.

¹⁴ Idem, ibidem, p. 140.

¹⁵ Idem, ibidem, p. 181.

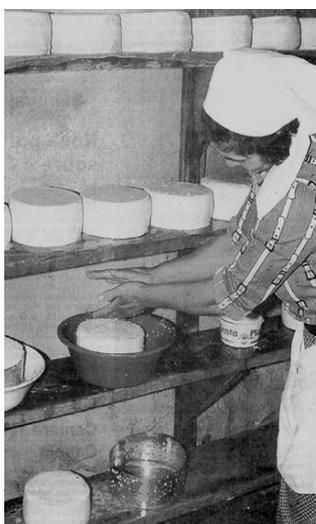
queijos artesanais, o do Serro, o da Serra da Canastra, o da serra do Salitre ou do Alto Paranaíba, o de Araxá, o das terras do sul de Minas ou de tantas outras regiões mineiras são, de forma evidente, identificadores de um povo e de uma cultura.

Alimento vivo em tradição.

Origens, produção e consumo.

Como todo queijo artesanal feito no Brasil, as bases originais do modo de fazer queijo nas Gerais, vêm da tradição portuguesa da serra da Estrela. Como todo produto cultural, transforma-se dinamicamente e busca aderir-se à realidade local, fundamentando estruturas, instrumentos, técnicas e fazeres que lhes são próprios.

Na serra da Estrela, região central de Portugal, o queijo Serra, até hoje muito apreciado e, ainda, feito artesanalmente a partir de leite cru, tem tradição antiqüíssima. Elaborado com leite de ovelhas e, majoritariamente com mão-de-obra feminina, tem seu segredo nas características específicas de temperatura da região, com inverno rigoroso, pastagens de montanha, usando como elemento coagulador do leite, extrato de flor e brotos do cardo. O cardo é um vegetal de flores rosadas ou amarelas, folhas acinzentadas com espinhos e caule ereto com revestimento piloso, sendo considerado uma praga das pastagens. O sistema de prensagem manual dá consistência à massa coagulada e a maturação confere sabor diferenciado ao produto.



O trabalho feminino é uma realidade em todo o processo de fatura e de maturação do queijo artesanal da serra da Estrela, em Portugal.



A região serrana em Portugal apresenta peculiaridades que dão ao produto e a

seu modo de fazer características organolépticas e culturais que, também, dão identidade à sociedade local.



Os municípios delimitados como produtores do queijo tipo Serra em Portugal, comungam de características físicas e culturais que lhes dão certa unidade identitária.



O cardo e sua flor

são utilizados como coagulante do leite, no processo de fatura do queijo artesanal.



O processo de maturação do queijo da Serra da Estrela se assemelha ao do seu herdeiro no território de Minas Gerais.

O queijo em Minas, desde os primórdios, vai utilizar o leite de vacas coagulado, no início, com coagulante feito à base de retículo (parte do estômago) seco e salgado de bezerro ou cabrito. Na região da Canastra foi comum em tempos antigos, o uso de segmentos do estômago de tatus para o mesmo efeito. Tecnicamente esse coalho, que hoje é industrial, possui duas enzimas – a pepsina e a renina – que proporcionam a coagulação do leite. A tradição do queijo, no Serro, na serra da Canastra, na serra do Salitre, em Araxá, no sul de Minas e em outras regiões, refletindo os processos de reinvenção das tradições, vai utilizar matéria prima local, desde o momento inicial de sua produção. Com exceção do sal, na maioria das vezes importado de outras regiões, o artesanato do queijo já nasce usando o trabalho dos marceneiros locais que, transformando madeiras nobres, também da região, em formas e bancas queijeiras dão suporte material a fatura do produto lácteo.



Porão da Fazenda Engenho de Serra, no município do Serro, onde o proprietário (Jorge Simões) mantém um pequeno “museu do queijo”, com objetos da fatura do queijo artesanal em tempos antigos. Bancas e formas de madeira, cabaças de sal, cochos de soro, formas de metal, dentre outros objetos, memorizam a dinâmica cultural da produção do queijo artesanal. (F1-A2 001)

Atualmente é rara a utilização da madeira nas bancas e as formas de madeira deixaram de ser usadas há muitos anos. Elas guardam a memória de um fazer tradicional e são objetos que documentam essa identidade da

fazenda mineira e do fazendeiro das Minas, em museus, centros de memória, hotéis, restaurantes, centros de recepção turísticos e casas mineiras. São símbolos, são emblemas de uma ruralidade que permanece em padrões tradicionais e em dinâmica transformação.

Utilizam-se, em nossos dias, bancas de pedra ardósia e formas plásticas, materiais de fácil higienização. A dinâmica da tradição reflete, mesmo que lentamente, as mudanças de concepções técnicas, de padrões de higiene e de valores culturais.

O fermento que dá as características específicas ao queijo, chamado de “pingo”, é composto por um grupo de bactérias lacto-fermentativas típicas de cada região. Ele é obtido com o soro que drena dos queijos recém-manufacturados durante a tarde e a noite do primeiro dia de maturação. É um acervo bacteriano responsável pelo padrão de cada região e reflete a ambiência de cada território, em suas especificidades.

O queijo artesanal de leite cru é alimento vivo, em constante aperfeiçoamento pela reprodução desse acervo láctico, 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.

Como vimos, esse queijo artesanal é produzido e comercializado nas várias regiões de Minas, desde o século XVIII, como demonstram os documentos acima. No entanto, só a partir da década de 1920, com a

construção de rodovias que ligam cada uma dessas regiões a Belo Horizonte – a nova capital e crescente cidade metrópole das Minas – o queijo ganha mercado e fama para além de cada uma delas.

Se pensarmos a produção de queijo industrial no Brasil, veremos que Minas Gerais produz, em seu parque de indústrias de laticínios, mais da metade da produção nacional de queijos.¹⁶ São cerca de 500 laticínios, em sua maior parte constituída de estabelecimentos de porte pequeno, distribuídos em todo o seu território. A produção industrial vem se diversificando, em termos de tipos de queijo, e o queijo Minas vem, nos últimos anos, perdendo espaço para a produção e o consumo de outros tipos como a Mussarela, o Prato, o Provolone, o Cheddar, etc.

Essa tradição produtiva, entretanto, tem sua origem na produção artesanal, a partir das propriedades rurais do Estado e, fundamentado nessa permanência cultural, Minas Gerais tem o reconhecimento nacional de Estado produtor do bom queijo ou do bom laticínio. Além disso, a denominação tipológica de queijo *tipo Minas*, ultrapassou as fronteiras do Estado e nomeia um tipo de produto fabricado em várias partes do país.

Bom espaço de verificação dessa tradição é o Mercado Central, em Belo Horizonte.¹⁷ A comercialização do queijo artesanal criou lugares de comércio que funcionam, ainda, como espaços de tradição e de memória identitária. As bancas de laticínios mantêm padrões de comercialização que remontam os sistemas construídos ao longo do século XX e da transformação da capital do estado em centro administrativo e comercial. Aí podemos distinguir práticas

¹⁶ CETEC, 1987.

¹⁷ Tradicional espaço de feira e de comércio de hortifrutigranjeiros, laticínios, produtos cárneos e artesanato, fundado em 1929 e localizado no centro de Belo Horizonte. O Mercado Central recebe cerca de 15.000 visitantes por dia entre consumidores e turistas.

que utilizam das associações de produtores, das cooperativas rurais e dos mediadores comerciais, a intermediarem um produto de sua origem, a fazenda, à mesa do consumidor, no espaço urbano da metrópole.



O setor de laticínios do Mercado Central de Belo Horizonte tem no comércio de queijo artesanal mineiro um atrativo do mercado alimentício e do turismo. (F1-A2 002)

Estudo amostral realizado por alunos do curso de Medicina Veterinária da UFMG¹⁸, realizado em 11 de junho de 2003 no Mercado Central, permite o estudo do consumo e das preferências e exigências do consumidor belorizontino de laticínios. A partir dessa amostra aleatória de 50 consumidores que foram ao Mercado nesse dia pode-se inferir que a informação sobre a propriedade de origem do produto e a higiene de sua produção é fator importante na escolha do produto: 26% dos consumidores exigem essa informação no ato de compra e são fiéis a uma loja por confiar nessa informação. Dos consumidores que responderam o questionário, 34% adquirem queijo artesanal de Minas e citam a origem de sua preferência,

¹⁸ Pesquisa realizada por alunos da Disciplina Planificação em Saúde Animal do Departamento de Medicina Veterinária Preventiva. Graduandos 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.

embora tenha sido percebido pelos alunos àquela época e por nós agora que o nome *Canastra* costuma significar, em grande parte das vezes, queijo artesanal. Muitos se referem ao queijo que compram como queijo Canastra, mesmo que o produto tenha origem diversa como Serro, Alto Paranaíba ou Araxá. A despeito disso, a tabela abaixo mostra a citação voluntária do consumidor no ato da compra.

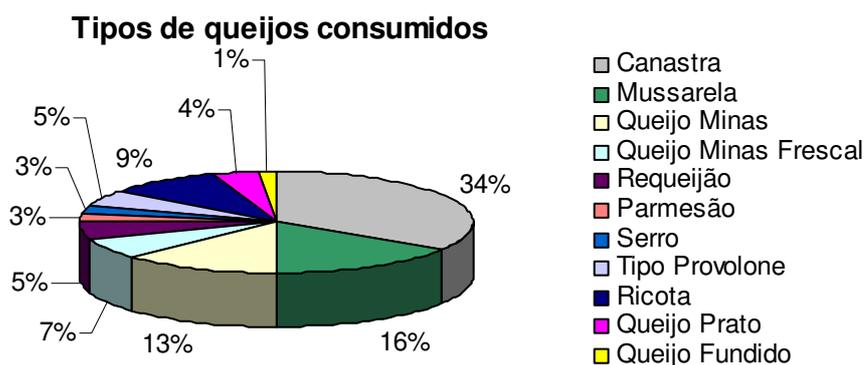
NÚMERO DE CITAÇÕES DE OPÇÃO DE QUEIJO ARTESANAL

Consumidores do Mercado Central – Belo Horizonte – 11/06/2003

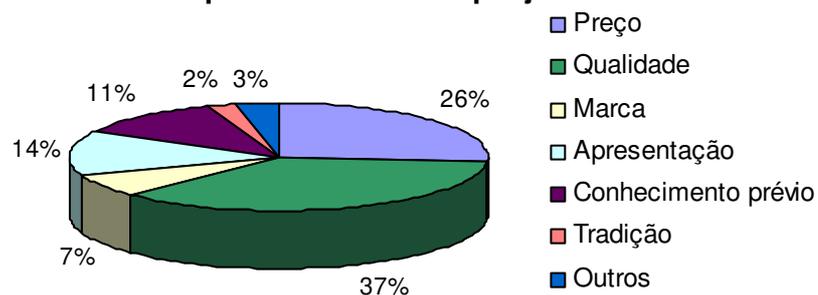
Nome citado voluntariamente	Número de citações
Canastra	27
Minas	13
Serro	3
Araxá	1
Alto Paranaíba	1

Fonte: EV/UFMG

A análise dos dados dos questionários da pesquisa acima nos leva à seguinte caracterização dos consumidores de queijo do Mercado Central de Belo Horizonte, quanto ao tipo de queijo consumido, aos critérios de escolha do produto e a freqüência do consumo:



Critérios para a escolha do queijo



A fidelidade e a preocupação com a origem também estão presentes nos comerciantes das bancas de laticínios do Mercado Central. Têm na atividade uma opção geralmente associada à tradição de comércio que herdaram do pai, ou buscam preservar o cuidado antigo de atender a um consumidor que é conservador em seu consumo de queijo, ou seja, um consumidor que exige qualidade e procedência higiênica do produto consumido.

Fazer e dizer.

Queijo e cultura

Expressões referentes ao leite e a seus subprodutos, sempre foram e são construídas para identificar Minas e os mineiros. Só para exemplo, podemos aqui nos referir ao espaço da política nacional, quando em tempos históricos diferentes, referências ao leite, identificaram a presença de mineiros no exercício do poder. Refiro-me à **política do café com leite**, numa identificação de São Paulo e Minas Gerais dividindo esse poder na República Velha e, em outra ocasião, a **república do pão-de-queijo**, quando, no governo do Presidente Itamar Franco, grande número de mineiros compuseram seu ministério e ocuparam funções públicas de notoriedade no país. Talvez, ao lado do *trem-de-ferro*, seja o queijo artesanal a referência simbólica mais identificadora de Minas e de sua gente.

Expressões e ditados populares evidenciam a força identitária do queijo artesanal. No cotidiano, a gente de Minas, quando está confusa, “**avança na lua pensando que é queijo**”. Ela diferencia claramente as coisas e age sem subterfúgios, pois “**pão pão, queijo queijo**” e essa franqueza é valor que não se perde. Quando tem facilidade de dar soluções para situações está “**com a faca e o queijo na mão**”. Ao demonstrar consciência dos lugares sociais assumidos pelas pessoas diz que “**em festa de rato não sobra queijo**”. Enfim, “**um abraço, um beijo e um pedaço de queijo**” é expressão que saúda os amigos em tempo de felicitação e diz que amizade, mais que presente, é o que tem importância.

A metáfora alimentar, com base em tradições culturais, abrange, aliás, amplas áreas da vida social. Na política, na esfera sexual, nas religiões, na literatura, etc. É interessante lembrar que um mesmo radical latino – *sapere*, que significa “ter gosto” – dá origem às palavras **saber** e **sabor**. Gosto ao saber e ao sabor ambienta o espaço de cultura de nosso território do queijo.

A produção do queijo artesanal nas fazendas mineiras é altamente relevante para a composição da renda de fazendeiros tradicionais e para a manutenção de suas propriedades rurais. Essa não é uma questão sem importância para o nosso trabalho, uma vez que a sustentabilidade do produto e do reconhecimento de seu modo de fazer artesanal, passa pela necessidade de sua produção e pela importância dela para a manutenção de vidas. Dos 853 municípios mineiros, mais de 500 produzem queijo artesanal. Cálculos nos estudos da EMATER-MG dão conta de uma produção de 3.600 toneladas/mês, envolvendo um montante financeiro da ordem de 10 milhões de reais/mês e promovendo 120 mil empregos diretos e 40 mil indiretos.

Como mudam as formas de fazer, mudam-se os tipos de produtos feitos. De modo geral, no entanto, quando falamos em queijo *tipo Minas*, estamos nos referindo a quatro subtipos essenciais: o Minas frescal, o Minas semi-curado, o Minas duro ou curado e, ainda, o queijo de coalho. Em nível de mercado consumidor, essa distinção vem perdendo espaço e há um crescimento do consumo de queijo frescal. De outro modo, padrões artesanais, como consistência, textura, gosto, cor, dentre outros, vêm dando identidade aos queijos semi-curados e curados das regiões de Minas Gerais e, desse modo, criando nichos de consumo específicos. Isso vale para o consumo do produto em si, como para produtos alimentícios que têm no queijo a sua matéria-prima,

como é o caso de produtos industriais como o pão-de-queijo. Evidentemente, essa valorização estimula e dá sustentabilidade à tradição rural de sua produção e não pode ser negligenciada quando se busca o registro patrimonial do modo de fazer o queijo artesanal de leite cru.

Há certa tendência na atualidade de retorno à valorização do processo de maturação do queijo, promovido pela consciência de produtores artesanais que querem valorizar a qualidade de seu produto. Reconhecem que o queijo bem produzido aprimora sabor e qualidade com a maturação, além de memorizar um período antigo, onde o processo de comercialização e as dificuldades de transportes da fazenda para as cidades, mantinham o queijo nas prateleiras de maturação das queijarias por mais tempo.

Com base nessa perspectiva econômica, portanto, também cresce a formação de associações de produtores que buscam preservar o produto e a sua fatura tradicional. É o caso da Associação dos Produtores do Queijo Artesanal do Serro, instância estimuladora da produção, da manutenção da qualidade e, até, do registro desse modo de fazer pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico – IEPHA-MG. Em outras duas regiões do Estado de Minas Gerais, produtoras de queijos artesanais distintos e reconhecidos, também se instituíram associações produtoras com igual preocupação. Referimo-nos aqui às regiões e aos produtores do queijo artesanal tipo Canastra e do queijo artesanal da serra do Salitre ou Alto Paranaíba (ou do Cerrado).

Os queijos artesanais em Minas, de modo geral, 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 e antes de serem enviados para o consumo. Pesam, em geral, de 1 a 1,2 quilograma. Na região produtora do queijo do Serro, faz-se, eventualmente, o queijo **merendeiro**, que é um queijo menor, geralmente destinado ao consumo da família e fruto de sobra de massa no processo de prensagem.¹⁹

Dependendo do tempo de maturação, a casca é mais ou menos amarelada; a consistência é macia, tendendo a mais dura; a textura é lisa, podendo, eventualmente, apresentar pequenos buracos mecânicos; a cor é branco-creme homogênea. O padrão estético do queijo é um cuidado característico de importância na comercialização do produto e na apresentação individual dos queijos pelos produtores artesanais.

As comunidades municipais costumam comemorar a produção de queijo artesanal em festas e em concursos de produção de queijo. São ocasiões de exercício de sociabilidade entre as famílias dos produtores e, também, de confraternização comunitária, de retorno à cidade natal e de eventos técnicos para aprimorar a mão-de-obra da fatura do produto.



Adesivo em automóvel, divulga festa de produção. (F1-A2 003).

¹⁹ Ver processo a seguir. Alguns termos negritados estarão definidos em *Glossário*, ao final.

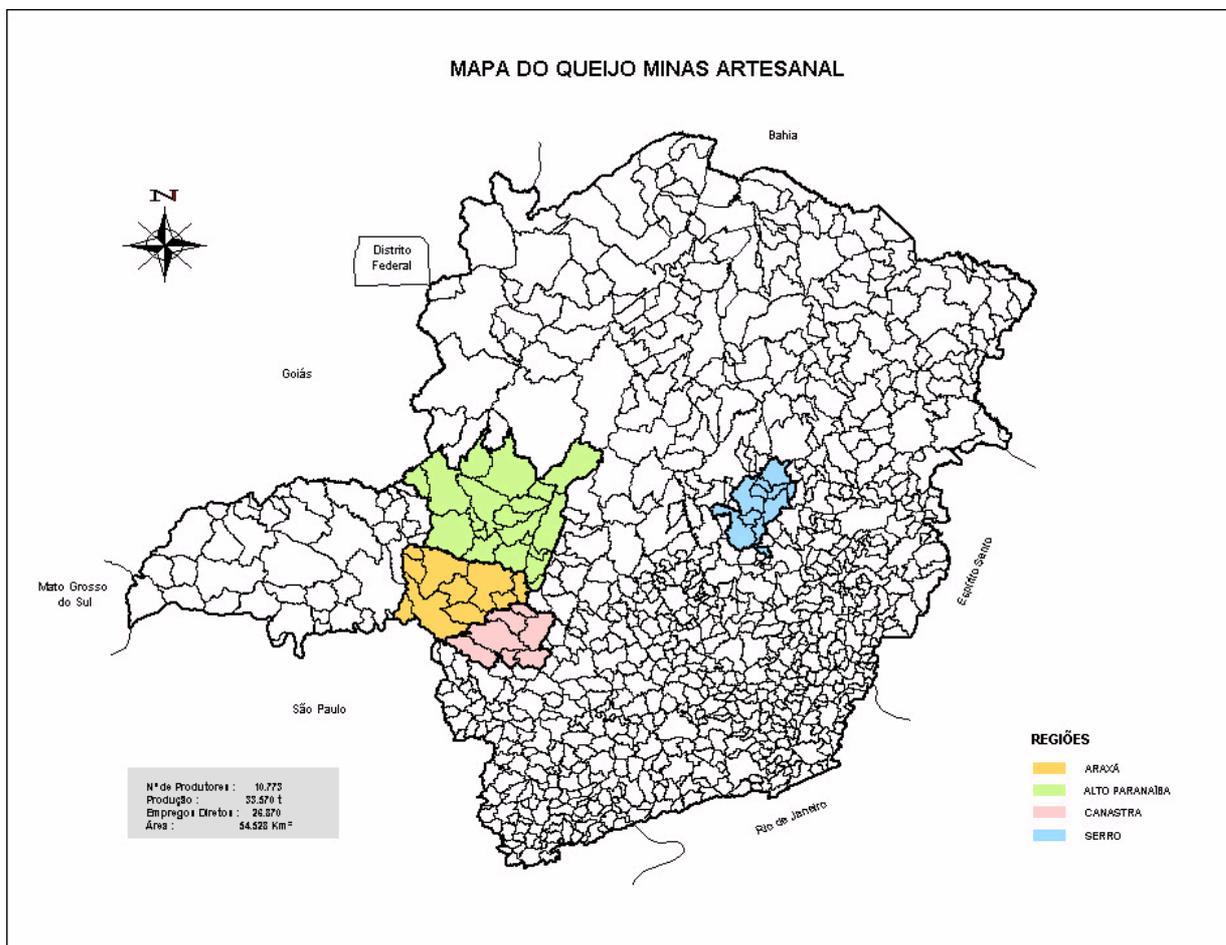
Os territórios do queijo artesanal de Minas Gerais.

Aqui se dará espaço para um conceito de território que ultrapassa a idéia de espaço físico ou geográfico, embora os englobe. Tentar-se-á compor e entender o território onde se produz o queijo tipo Serro configurando um espaço de estreitas relações entre a população, seu território geográfico e seu território cultural, onde o meio ambiente natural e a cultura expressam e denotam um lugar que é, essencialmente, histórico. Esse lugar apresenta-se como espaço, físico e cultural como mencionado, onde se configura uma complexa construção de identidades. É, sobretudo, um lugar de memórias ligadas a modos de fazer e de agir de um homem de cariz, fundamentalmente, rural.

Individualizados em territórios distintos, as regiões produtoras de queijo artesanal mineiro podem ser demarcadas espacialmente, em função de características geomorfológicas e culturais, originando queijos com características organolépticas distintas, mas com uma proximidade muito grande de seus modos de fazer, todos eles baseados na mesma técnica original portuguesa dos tempos coloniais.

Ressalte-se que essas micro-regiões delimitadas por estudos técnicos, principalmente os efetivados pela EMATER-MG, mas, ainda por instituições de ensino superior e de pesquisas, influenciam vastas áreas em seu entorno que possuem a mesma tradição de queijo artesanal de leite cru, mas que não mantêm o mesmo padrão organoléptico das regiões tipificadas. A tradição se mantêm, portanto, para as margens das regiões de mesmo padrão de produto.

Assim, poderíamos considerar vastas zonas de influência e de manutenção do modo de fazer queijo artesanal nos padrões da tradição.



O território do Serro.

Fazem parte da região do queijo **tipo Serro** os municípios de Serro, Alvorada de Minas, Conceição do Mato Dentro, D. Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antônio do Itambé e Serra Azul de Minas, localizados na vertente oriental da Serra do Espinhaço. 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, Guanhões, Corrente, do Peixe e Santo Antônio.²⁰

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 124.000 cabeças de bovinos, distribuídos em 2.581 propriedades, geralmente de pequenos pecuaristas que possuem, em média, 50 bovinos por propriedade e com trabalho, em sua maioria, de caráter familiar.²¹

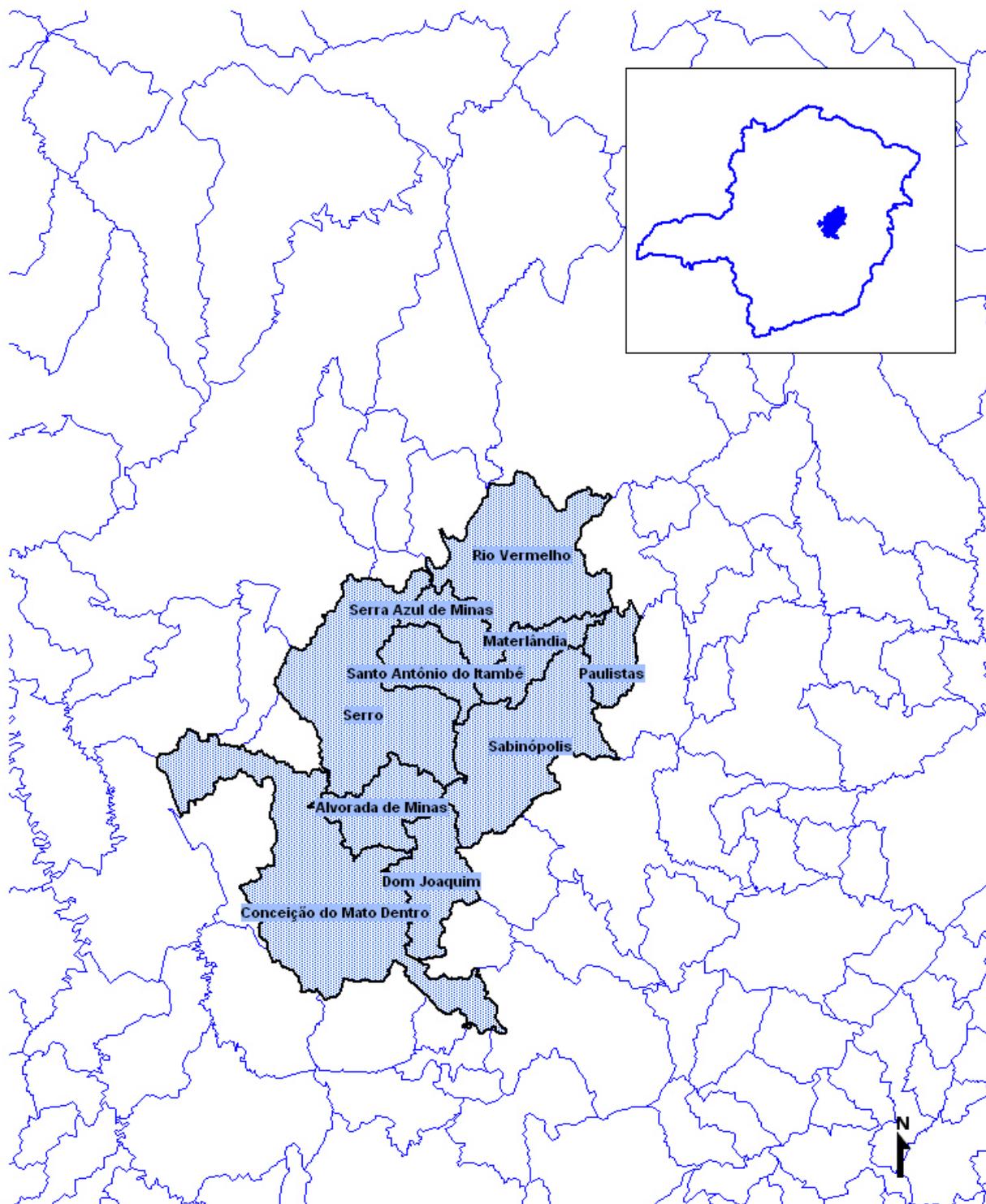
O Quadro 1 (a seguir o mapa) busca evidenciar características econômicas e sociais da economia do queijo na região.

²⁰ O reconhecimento e a delimitação da área produtora do queijo artesanal tipo Serro, foram realizados por estudos da EMATER/MG e do CETEC – Fundação Centro Tecnológico de Minas Gerais, com base em pesquisas que tomam como parâmetros essenciais as características geomorfológicas da região e as características biológicas e culturais do produto láctico.

²¹ Todos os dados referentes à produção pecuária, à geofísica e pastagens para as 3 regiões aqui caracterizadas (Serro, Canastra e Alto Paranaíba) são da EMATER-MG e do IMA.

QUEIJO ARTESANAL DE MINAS GERAIS.

MICRO-REGIÃO DO SERRO



QUADRO I

LOCALIDADE	Produtores de queijo artesanal	Produção anual (t)	Valor da produção (R\$)	Mão-de-obra familiar (%)
Alvorada de Minas	35	144	320.000	70
Conceição do Mato Dentro	100	350	840.000	85
Dom Joaquim	71	108,4	260.000	90
Materlândia	150	285	650.000	70
Paulistas	130	287	655.000	75
Rio Vermelho	120	160	370.000	90
Sabinópolis	272	623	1.246.000	70
Santo Antônio do Itambé	22	90	210.000	40
Serra Azul de Minas	40	57,6	120.000	88
Serro	110	540	1.200.000	80
TOTAL	1.050	2.645	5.871.000	75,8

Fonte: EMATER-MG (2002)

Essa produção econômica está historicamente condicionada a um relativo isolamento dos referidos municípios em relação aos mercados consumidores mais dinâmicos. As estradas de rodagem, na região, ainda hoje, representam dificuldades de circulação do produto, sendo que, apenas no final dos anos 1920, foi feita uma 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 do produto é ponto nevrálgico do setor econômico regional. Cerca de 10% destes queijos são comercializados pela Cooperativa dos Produtores Rurais do Serro e 90% da produção é vendida a intermediários ou, em quantidade mínima, diretamente pelos produtores. Essa condição de

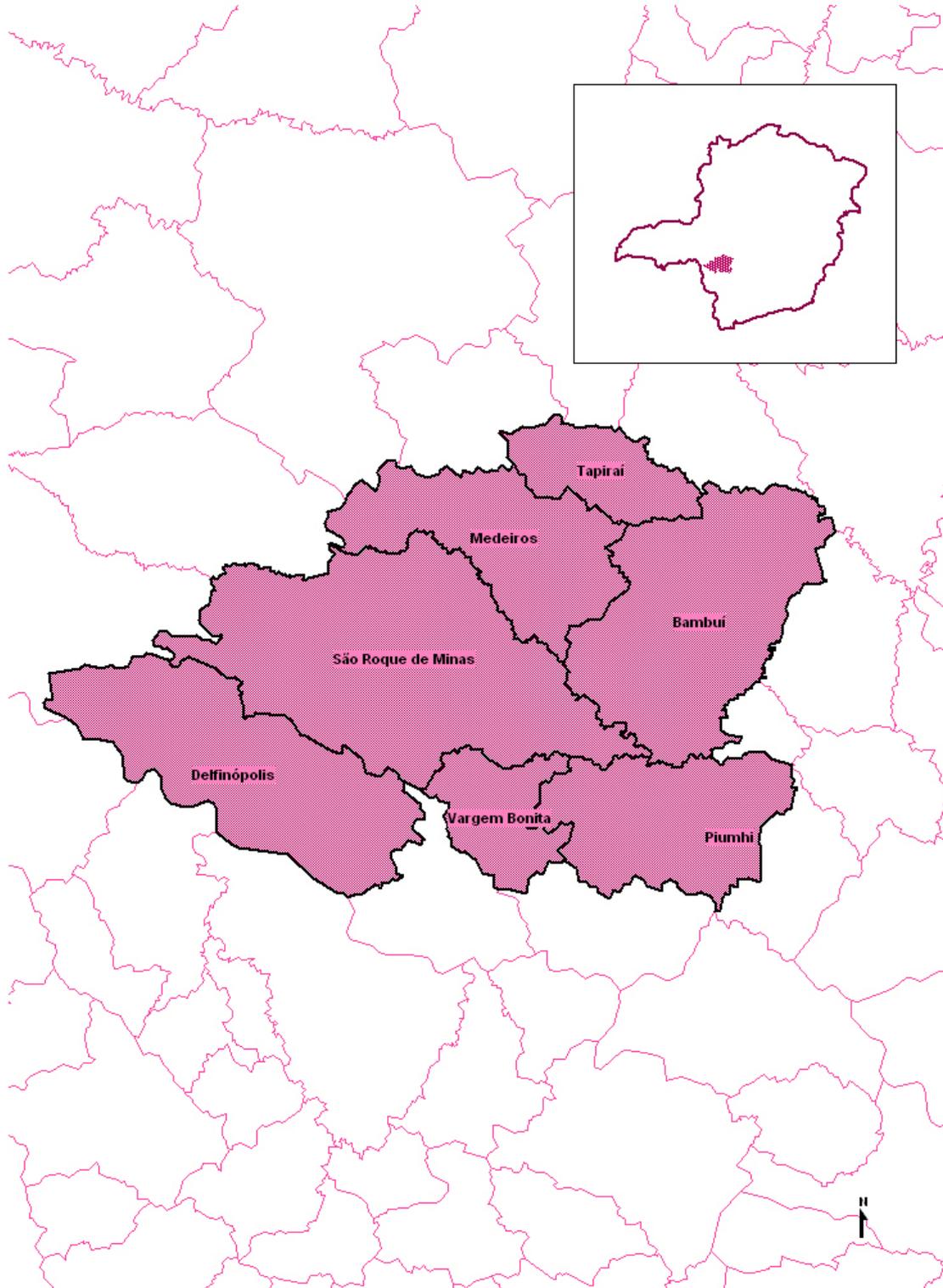
mercado exige uma atuação associativa bem direcionada, além de configurar um aspecto fundamental para se pensar a dinâmica de preservação da tradição do modo de fazer o queijo artesanal.

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, o grupo de bactérias lácticas regionais, condicionadas pelos fatores acima. Fatores socioculturais, que construíram um modo de fazer específico, além dos econômicos, ligados à necessidade de conservação do leite e subsistência dos produtores, são, entretanto, fundamentais para a interpretação e registro deste patrimônio cultural.

O território da serra da Canastra

A identificação da região como produtora de um queijo artesanal de qualidade e tradicional remonta à histórica ligação da produção pecuária dessas terras de altitude ao abastecimento alimentar de populações que aí se fixaram no decorrer do século XVIII e da dinâmica transformação desse espaço geográfico no decorrer dos séculos seguintes. Cultura de forte persistência de valores agrários, a Canastra tem no queijo artesanal de leite cru uma raiz norteadora de seu fazer cultural.

**QUEIJO ARTESANAL DE MINAS GERAIS.
MICRO-REGIÃO DA CANASTRA**



QUADRO II

MUNICÍPIO	PROP. RURAIS (nº)	REBANHO (cabeças)	PROD.LEITE ANO (1.000 l)	PRODUTOR DE QUEIJO (nº)	QUEIJO PROD. ANO (ton.)
BambuÍ	1.438	74.323	36.537	149	576
Delfinópolis	484	80.000	15.000	25	70
Medeiros	537	29.971	16.425	430	1.600
Piumhi	956	30.394	21.600	50	165
São Roque de Minas	933	18.811	7.560	852	1.537
Tapirai	258	18.320	4.438	89	162
Vargem Bonita	207	12.792	2.355	200	360
TOTAL	4.813	264.611	103.915	1.795	4.470

Fonte: IMA/EMATER-MG 2003 / IBGE 2002. Adaptado para o texto.

Em seus aspectos produtivos podemos distinguir a região da serra da Canastra como parte dessa cultura agrária que, a despeito da tradição, movimenta-se com uma dinâmica que lhe dá especificidades. 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 (Brachiária, principalmente).

O rebanho é de aproximadamente 264 mil cabeças 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.

O clima da região é caracterizado como tropical de altitude e é, tipicamente, de cerrado de altitude, com temperatura média anual de 22,2º C, com média mínima de 16,7º C e média máxima de 27,6º C. as chuvas se distribuem entre outubro e março, com índices pluviométricos de 1390 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 de grande erodibilidade o que exige cuidados especiais dos produtores. A presença de escarpas rochosas é freqüente. 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 (*Melinis minutiflora*) e 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 *Panicums* e os capins Napier e Cameron.



A paisagem natural e construída na região da serra da Canastra constituem espaços de rara beleza. (F1-A2 004 e 005).

O território do Alto Paranaíba.

A micro-região do Alto Paranaíba apresenta o seu território do queijo nomeado com esse próprio nome e, às vezes, de queijo da serra do Salitre.²² É

²² Foi percebida, junto aos técnicos de campo envolvidos com o fomento agropecuário na região, uma tendência ou tentativa de nomear esse tipo de queijo como “*queijo do Cerrado*”. No âmbito

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.

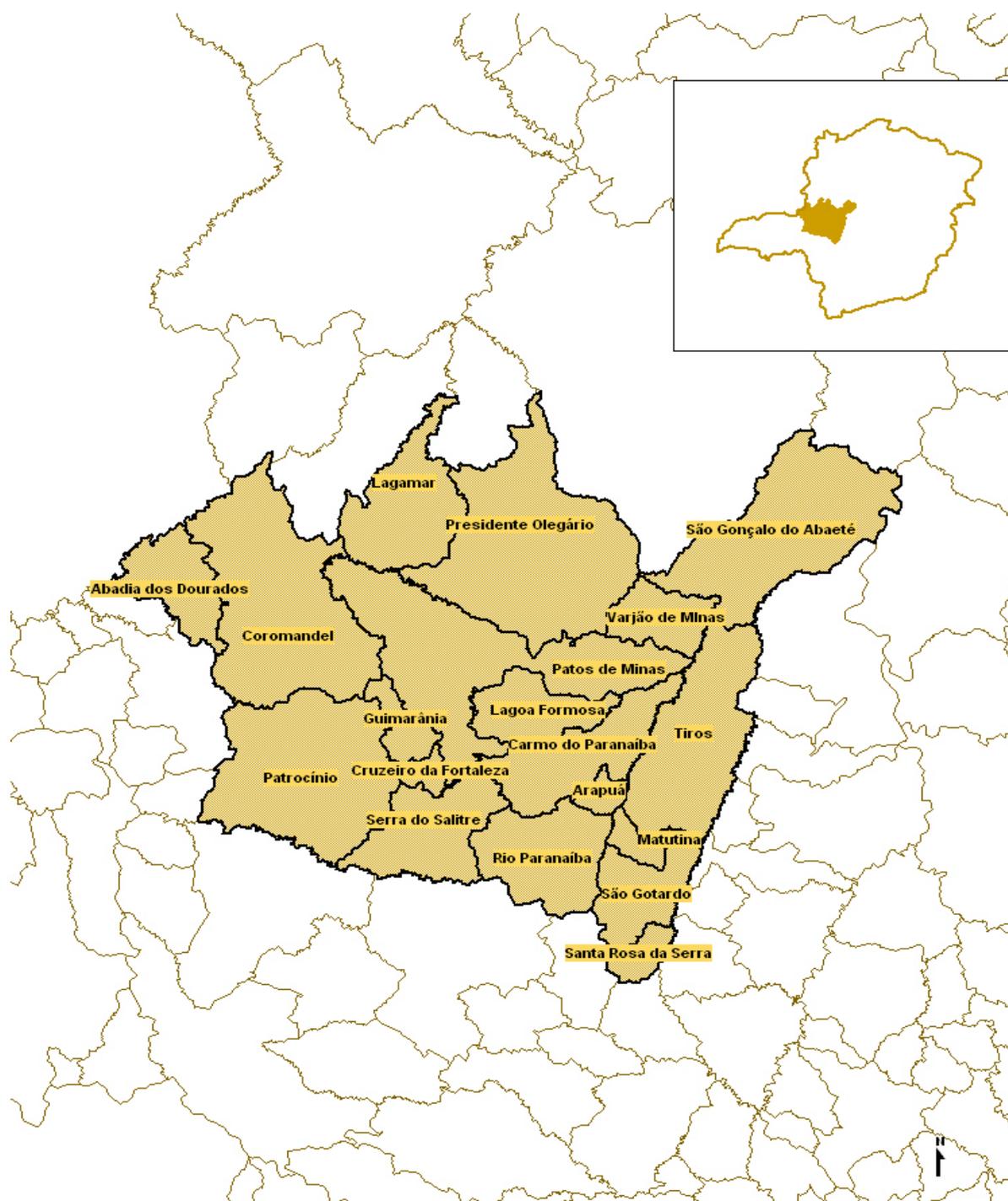
A região é, também, de ocupação antiga que remete ao século XVIII traduzindo uma colonização de penetração dos colonos no grande território das Minas Gerais. Como nas outras duas áreas aqui estudadas, essa economia colonial vai se constituindo diversa, apesar do motor aurífero. Nessa diversidade torna-se essencialmente agrária e influencia-se por marcas da mesma diversidade das origens dos vários homens que a vão ocupando: portugueses e luso brasileiros de outras áreas da América portuguesa.

Nela se produz queijo artesanal, na mesma tradição nos municípios de Abadia dos Dourados, Arapuá, Carmo do Paranaíba, Coromandel, Cruzeiro da Fortaleza, Guimarães, 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 e Varjão de Minas. A despeito do número de municípios e da extensão espacial há certa unidade em suas características naturais, socioculturais e econômicas. Em todos eles, ainda, buscam-se formas de organização dos produtores visando a qualidade e o bom mercado para o produto que lhes marca a cultura rural, o queijo.

dos produtores, através de sua Associação, inicia-se um trabalho de distinguir comercialmente o queijo do “território”, seguindo essa tendência. A iniciativa visa dar maior visibilidade, junto ao consumidor, distinguindo o queijo do Alto Paranaíba de seu similar da serra da Canastra.

QUEIJO ARTESANAL DE MINAS GERAIS.

MICRO-REGIÃO DO ALTO PARANAÍBA.



QUADRO III

MUNICÍPIO	PROP. RURAIS (nº)	REBANHO (cabeças)	PROD.LEITE ANO (1.000 l)	PRODUTOR DE QUEIJO (nº)	QUEIJO PROD. ANO (ton.)
Abadia dos Dourados	780	44.358	15.211	350	474
Arapuá	267	14.058	4.820	52	91
Carmo do Paranaíba	1280	71.610	28.695	640	1.516
Coromandel	1.611	89.842	46.629	616	2.066
Cruzeiro da Fortaleza	215	13.045	9.105	115	2.394
Guimarânia	653	21.244	12.280	120	675
Lagamar	810	58.774	16.840	186	401
Lagoa Formosa	1.525	59.700	29.844	560	1.074
Matutina	455	18.023	21.204	15	42
Patos de Minas	2.869	168.660	70.053	1.800	1.980
Patrocínio	2.459	112.621	77.501	496	918
Presid. Olegário	1.724	95.418	24.865	195	215
Rio Paranaíba	1.005	54.384	26.568	631	1.328
Sta Rosa da Serra	720	8.246	3.861	10	18
São Gonçalo do Abaeté	562	52.200	8.400	270	295
São Gotardo	879	44.824	28.430	40	127
Serra do Salitre	838	46.394	33.782	240	1.387
Tiros	1.174	54.730	25.000	75	140
Varjão de Minas	289	26.220	15.180	80	150
TOTAL	20.115	1.054.351	498.268	6.491	15.271

Fonte: IMA/EMATER-MG 2003 / IBGE 2000. Adaptado por este estudo.

A tradição da produção artesanal do queijo, na região remonta ao século XVIII. Esses municípios, no século XIX, 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 sua expansão e fixação de sua

produção, também na micro-região da serra do Salitre, tendo essa nomenclatura (queijo da serra do Salitre) constituído uma forma de expressar a produção de toda a área do Alto Paranaíba.

Da população total, que segundo os dados do IBGE (2000) aproxima-se dos 390.000 habitantes, 28,2 % está 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 do das regiões 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.

A região 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 de outubro a março. A altitude varia de 691 a 1.258 m, tendo um 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 do tipo florestal sendo encontradas junto aos cursos d'água. Existem áreas pequenas de Mata Atlântica.

As espécies forrageiras consideradas nativas mais comuns são o capim meloso ou gordura (*Melinis minutiflora*) e 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 Napier e Cameron.

A fazenda mineira.

Saberes e fazeres.

O território físico e a população animal são componentes importantes do nosso espaço. Eles dão materialidade a um homem que os transforma em sobrevivência e que constrói vidas, modos de fazer e saberes. Atribui a esse mundo natural significados e sentidos e os representa em formas de vida e de sociabilidade que se tornam visíveis nas expressões, na culinária, na instrumentação da vida. O território do queijo, em Minas, é um território de cultura, material e imaterial, mensurável e passível de interpretações. É um território transformado, construído e reconstruído em sua paisagem. É natureza transformada e re-apropriada em dinâmica e lenta mudança e é paisagem produzida em integração de necessidades, costumes, hábitos e saberes.

Assim se mostra a fazenda mineira produtora de queijo artesanal. O queijo é inerência, atividade inseparável das ações do homem na sua propriedade. Como nos diz o queijeiro Chico, do Serro, “*fazenda sem queijo é como casa com velório*”.²³ Ou, ainda, como se expressa Luciano Carvalho Machado, proprietário da Chácara Esperança, onde se produz queijo no município de Medeiros, na serra da Canastra, “*em fazenda que não se produz queijo, até os cachorros são magros*”. Essa referência remete-nos ao uso do soro, um sub-produto da fatura do queijo, na alimentação dos animais domésticos da fazenda, cães, suínos e aves. Além disso, o produto é, eventualmente, utilizado na alimentação humana, na elaboração de quitandas

²³ Entrevista com Francisco Pereira de Jesus, queijeiro da Fazenda Engenho de Serra, no Córrego do Lucas, no município do Serro.

e da *ricota* – tipo de queijo feito a partir do uso de acidificante (suco de limão) na precipitação do soro.

O uso de sub-produtos do queijo na cozinha da fazenda é um costume que nos remete à economia autárquica da propriedade rural tradicional de Minas. A busca de certa auto-suficiência e de distanciamento do mercado urbano leva o produtor rural a buscar em sua própria produção os meios de subsidiar a cozinha da fazenda. No território do Serro, a ***rala*** ou *rela*,²⁴ quando não é aproveitada na comercialização em padarias na cidade, é parte de pratos e de quitandas que se produzem para a alimentação dos moradores da propriedade. Farofas, broas e manjares a utilizam, consorciando-a com outros produtos da fazenda como o fubá de milho, a farinha de mandioca, o café, dentre outros.

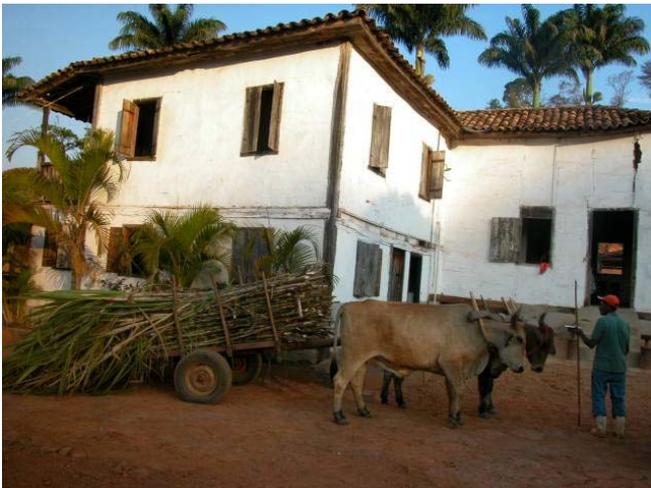
Há, também, o costume de confeccionar o ***merendeiro***, queijo de tamanho menor, às vezes em forma diferenciada, para o consumo da família e dos empregados. O merendeiro pode ser tarefa para o aprendiz, fruto da sobra de massa insuficiente para fazer um queijo de tamanho normal ou mesmo opção para suprir a demanda de consumo do domicílio.

A cozinha é um espaço de intermediação entre o fazer 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 e cada vez mais raros, os moinhos d'água para fazer fubá e canjica.

²⁴ A *rala* é o produto originado da grosagem (ralação) do queijo para terminar o produto e dar-lhe características estéticas que favoreçam a sua comercialização. É um costume da região do Serro e não é realizada na serra da Canastra, na serra do Salitre e em Araxá.



A Fazenda produtora de queijo artesanal em Minas tende a buscar a auto-suficiência no processo alimentar. (F1-A2 006).



O carro-de-boi traz a cana-de-açúcar da roça para seu processo de transformação em alimento para o gado ou em garapa para o alambique e/ou a rapadura. (F1-A2 007)



O forno de barro a brasas é freqüente nas proximidades da casa. Supre a casa e os agregados com quitandas que denotam a riqueza da alimentação rural nas fazendas mineiras. (F1-A2 008).



A moenda de cana-de-açúcar fornece *garapa* para o cotidiano de consumo da casa-sede. (F1-A2 009).

A moenda de cana-de-açúcar fornece *garapa* para



O moinho com roda d'água e pedra mó produz canjica e fubá que alimentam homens e animais. (F1-A2 010)



O paiol armazena o milho e outros alimentos produzidos nas roças da fazenda. (F1-A2 011)

O paiol armazena o milho e outros alimentos

O curral de ordenha e a queijaria são espaços de tranquilidade e não de convivência e sociabilidade. Aí, exige-se serenidade e parcimônia, higiene e pouco trânsito de pessoas. As vacas “escondem o leite” e o queijo “incha” se eles não forem ambientes saudáveis. Todos os cuidados aí são responsabilidades do queijeiro/vaqueiro e cobrados ou divididos com o proprietário da fazenda, quando esse está presente na propriedade.

Quem faz o queijo na fazenda mineira? Afora as exigências 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 ocupa parcela considerável dessa atividade, sendo, em alguns municípios, a maioria da mão-de-obra na fatura do queijo. 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.

No Serro não se houve muitas justificativas para a exclusividade masculina na queijaria. É costume enraizado na tradição de que o espaço rústico é para o trabalho do homem e o espaço doméstico é para o exercício laboral feminino.

Se homem ou se mulher, importa que o cotidiano da fazenda tem na fatura do queijo uma atividade de 365 dias no ano. É costume que apenas na sexta feira santa não se faça queijo. Nesse dia, o leite é distribuído às pessoas da vizinhança e destinado ao doce de leite e às quitandas.

As queijarias, na dinâmica de mudanças e de permanências vão sendo valorizadas e dá-se nova dimensão ao seu espaço, buscando atender as

exigências sanitárias, à legislação que se implanta, com objetivos claros de obtenção de um produto que dê segurança alimentar ao consumidor. Nos últimos anos, um esforço conjugado entre Estado – por suas empresas e institutos – e associações de produtores melhoram as condições de produção do queijo artesanal investindo em controle sanitário do rebanho e melhoria das queijarias das fazendas. O objetivo é conjugar a tradição da produção com boas práticas produtivas que visem a segurança alimentar dos consumidores de queijo artesanal de Minas.



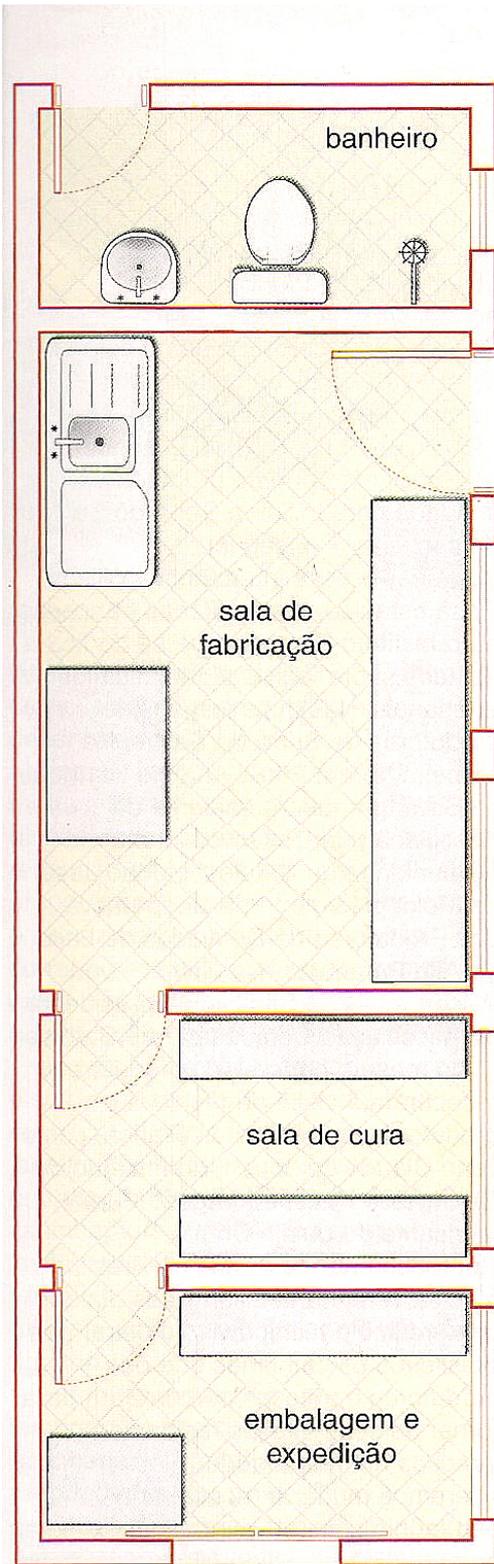
Queijaria antiga em propriedade do

município de Medeiros, na serra da Canastra.



Na mesma propriedade acima a nova queijaria.

Planta baixa de queijaria em implantação nas fazendas que estão sendo credenciadas pelo IMA para produção do queijo artesanal.



Memória e identidade.

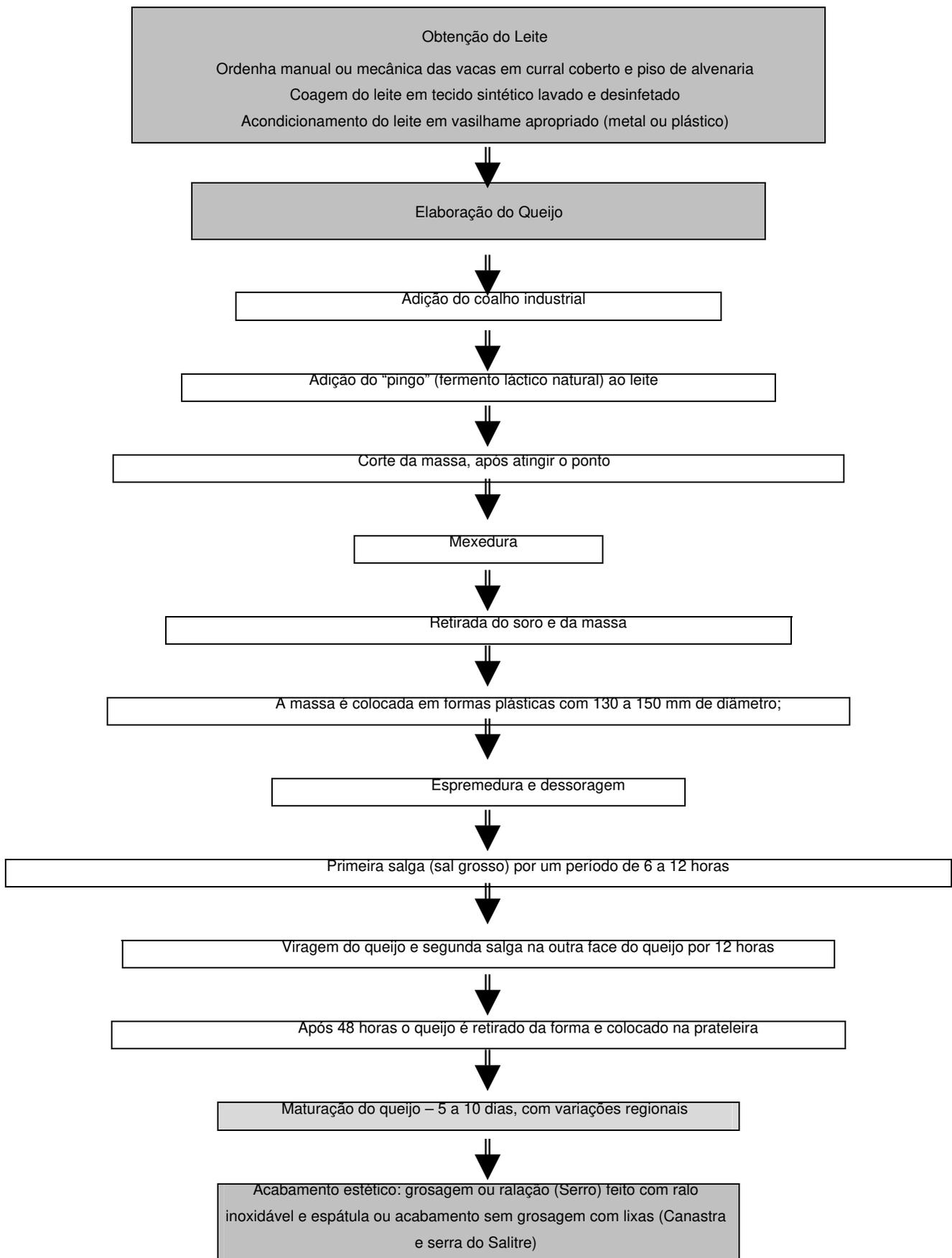
Modos de fazer.

Com pequenas diferenças, tratadas como “segredos bem guardados”, cada fazenda produtora no território do queijo artesanal mineiro 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. A fatura artesanal, segue uma técnica bem assentada na tradição (conforme Figura 1 e imagens que lhe seguem, a seguir).

Basicamente aderida à tradição, a técnica é hoje instrumentalizada por materiais que denotam grande preocupação com a higiene e a aceitação do produto por parte dos consumidores, bem como, da vigilância sanitária. As fôrmas de madeira não são mais usadas e em seu lugar usam-se as plásticas de fácil higienização. As bancas queijeiras de madeira, ainda resistem em algumas propriedades de donos mais tradicionalistas, mas a maioria dos produtores usam bancas de ardósia. Os “quartos de queijo”, espaço de fatura do queijo e de maturação dos mesmos são hoje divididos em dois ou mais cômodos anexos, privilegiando um ambiente de fácil higienização e facilidades na manutenção dessa higiene.

Há um grande cuidado com a higiene do estábulo, da casa de ordenha, dos animais, do vasilhame e dos instrumentos usados na fatura do queijo e dos vaqueiros. Há, no entanto, um cuidado especial com o ambiente do “quarto de queijo” ou “queijaria”. A água de boa qualidade e em quantidade farta é fator importante e ressaltado por produtores e queijeiros.

Figura 1. Fluxograma básico da fabricação do queijo Minas artesanal.



ORDENHA



A higienização das tetas da vaca é o primeiro processo no momento da ordenha. (F1-A2 012)



Teste de CMT ou da caneca para diagnóstico de mamite que antecede a ordenha. (F1-A2 013 e 014)



Mecânica ou manual a ordenha acontece em ambiente higienizado. (F1-A2 015)

ADIÇÃO DO COALHO



O coalho químico substitui o coalho natural usado nos primórdios que era feito com pequenas porções de estômago de bezerros. (F1-A2 016)



ADIÇÃO DO “PINGO”

Fermento natural que contém todo um acervo de bactérias lácticas específicas de cada região. (F1-A2 017)

COAGULAÇÃO E CORTE DA MASSA



Cerca de 40 minutos após a adição do coalho e do “pingo”, a massa está pronta para ser “cortada” e dessorada. (F1-A2 018)



O corte da massa, após a coagulação, é feita com pá de madeira ou conta com a criatividade do queijeiro que utiliza e improvisa instrumentos de metal para aprimorar a ação, seguindo iniciativas próprias e exemplificando a utilização de saídas criativas e "segredos" que mudam de fazenda para fazenda. (F1-A2 019 e 020)

MEXEDURA



Após o corte da massa faz-se a mexedura, usando-se pá de madeira ou haste de metal, como na foto. (F1-A2 021)

DESSORAGEM



Pequenas diferenças nos modos de fazer reforçam a dinâmica e complexidade cultural da prática: em cada região a dessoragem, como as outras etapas, têm distinções. (F1-A2 022, 023 e 024)



ENFORMAÇÃO E PRENSAGEM MANUAL



Nas regiões da serra da Canastra e no Alto Paranaíba, usa-se o tecido “volta ao mundo” para a prensagem/dessoragem da massa antes de enformá-la. (F1-A2 025)



Na região do Serro não se usa tecido para a prensagem manual que é feita diretamente na forma, pelas mãos do queijeiro. (F1-A2 026)

VIRAGEM



No Serro, diferente das outras regiões estudadas, durante o processo de enformação e prensagem manual, vira-se o queijo na forma e efetua-se a prensagem na sua outra face. (F1-A2 027)

SALGAS



Após o processo manual de espremedura há a 1ª **salga**. (F1-A2 028)



Cerca de 8 horas após a 1ª salga, vira-se o queijo e faz-se a 2ª **salga**. (F1-A2 029)

MATURAÇÃO



O processo de maturação exige cuidados especiais como a viragem diária e a higienização com água. (F1-A2 030)

GROSAGEM / TERMINAÇÃO



Atividade praticada na região do Serro, visando dar um acabamento estético ao produto. Usam-se ralos artesanais feitos com uso de prego e tampas de latas. (F1-A2 031)

Após o processo de fatura, seguem-se procedimentos de higienização de instrumentos, vasilhame e dependências do quarto de queijo ou queijaria. A tradição e a crença no valor da higiene para a obtenção de um queijo de qualidade facilitam, hoje, a implantação de “boas práticas de produção” que

sensibilizam os produtores tradicionais. Comumente, associa-se ao pingo e à higiene os bons resultados no processo. Em Serra do Salitre, há um ditado que diz: “*Para queijo inchado, pingo e pango.*” Queijo “inchado” é o produto de má qualidade derivado de deficiências na higiene e contaminação microbiana. “Pango” é o nome comum de uma planta usada na limpeza de fôrmas e de bancas, também conhecida popularmente como “terramicina”. O queijeiro é o responsável pelo processo de higienização.

Culinária e sociabilidade.

Atribui-se a Epicuro a fala de que “não sei conceber o bem, se suprimo os prazeres que se apercebem no gosto.” A sensibilidade do gosto é o que valoriza, em essência, a busca pela manutenção e permanência dos modos de fazer do queijo artesanal: o prazer de seu gosto vivo que muda a cada momento em seu tempo de maturação; o prazer e o gosto de elaborar o produto que se destina ao consumo da família produtora ou do consumidor exigente; o gosto pelo alimento tradicional e elaborado em modos antigos.

Mineiro quando assenta-se à mesa para por em dia a conversa, 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 é o ambiente, 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 freqüenta 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 escurecidos pela ação do calor na massa de queijo. Há iguarias que exigem queijo fresco – como a jacuba – e outros que o exigem com diferentes graus de maturação, como o próprio pão de queijo.



Cestas com pães de queijo, como a da foto ao lado, feitos na hora de serem consumidos, enriquecem o café das casas de Minas. (F1-A2 032)



A broa de massa de queijo é feita com a massa coagulada e dessorada. Exige de quem a faz uma proximidade com a fazenda produtora, pois a matéria prima toma outro destino que não a fatura do queijo para a qual ela foi produzida. A quitandeira precisa convencer o queijeiro a reservar para ela parte da massa destinada ao queijo. É um costume da região do Alto Paranaíba. (F1-A2 033)

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, se possível aquecida por um bom fogão à lenha ao lado, onde se contam “causos” regados por um café coado na hora, um bom queijo e quitandas que, em sua maioria, têm queijo em sua confecção. Se não é o café, o queijo pode vir associado a saborosos doces de frutas, em calda ou em barra, ou como “tira-gosto” de uma cachacinha.

Desde os primeiros tempos da colonização essa culinária se aprimora e transforma-se, sedentarizando-se nos domicílios e nas fazendas ou movendo-se em viagens em pousos, ranchos, vendas e hospedarias, de acordo com a escolha ou as possibilidades de alimentação dos viajantes. Adaptações e trânsitos 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.

Fazer queijo.

Ruralidade e identidade.

As entrevistas com os produtores de queijo artesanal de Minas Gerais denotam, em suma, 3 eixos fundamentais de preocupação: (1) a memória da infância e a herança dos antepassados; (2) a identificação da fazenda com o queijo e, (3) as qualidades de um bom queijeiro. Qualquer que seja o roteiro traçado previamente para a conversa, ela deriva sempre para esses aspectos.

No primeiro eixo é ressaltado o processo de aprendizado com o pai, o avô e os irmãos mais velhos, bem como o envolvimento com a fatura do queijo como atividade de grande significado para o trabalho e a produção da fazenda. Com relação ao segundo, a fazenda e suas atividades são tomadas a partir da opção produtiva do queijo, como se dele partissem e derivassem todas as outras atividades produtivas que, diga-se, são muitas e variadas, da lavoura e seus beneficiamentos, à cozinha e sua culinária, passando pela pecuária e os cuidados com o rebanho. Já a preocupação com a descoberta e a preservação do bom queijeiro (“achado” que se busca preservar) indica o cuidado e a perspectiva fundante do produto para a fazenda.

O queijeiro (aquele que faz o queijo)²⁵, preferencialmente deve ser alguém nascido e criado na fazenda, como se fosse alguém cultivado e que, ao mesmo tempo valorize o produto como os donos da fazenda. Ele é indivíduo mais próximo e que merece cuidados mais atenciosos do patrão. Muitas vezes ele é o próprio fazendeiro, ajudado por um filho ou pela esposa, ou por vários

²⁵ Lembramos que, na região do Alto Paranaíba, “queijeiro” é quem comercializa o queijo e não quem o faz que é, simplesmente, o(a) “fazedor(a) de queijo”.

filhos. O bom queijeiro é aquele que trata os animais com carinho e que tenha tranqüilidade e educação na relação com os outros vaqueiros e com a família. É uma pessoa que tenha 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, pois ela é tida como fator essencial na produção do queijo.

Há, geralmente, uma percepção por parte dos fazendeiros que parece paradoxal, mas só demonstram o quão dinâmicos são os fazeres tradicionais: denotam saudade do gosto, dos instrumentos antigos e dos próprios queijos dos tempos passados, mas, reconhecem a melhor qualidade sanitária do produto em nossa atualidade. Buscam, assim, serem fiéis à tradição e estarem atentos às exigências sanitárias e do consumidor atual; mudam o material das fôrmas e das bancas, azulejam seus “quartos de queijo” ou “queijarias”; higienizam o úbere dos animais e o ambiente de ordenha, controlam a sanidade do rebanho e, por fim, se apegam ao modo de fazer da tradição.

Os queijeiros, em suas simplicidades, demonstram certa plasticidade na percepção da fazenda e de suas atividades e se consideram, de modo geral, capazes de estarem atentos a tudo, “fazer de tudo um pouco” e cuidar do produto do curral ao processo de grosagem (rala) ou acabamento para mandar o queijo para o mercado. Têm senso da responsabilidade que lhes é exigida e se valorizam como trabalhadores essenciais na fazenda. Como nos disse um deles, “fazenda sem queijo é casa com velório”. A alegria da fazenda (assim consideram seu trabalho, uma alegria) é produzir queijo; fazenda para eles é a própria produção do queijo.

Com relação aos produtores associados nas agremiações artesanais das 3 regiões estudadas, bem como àqueles ligados às cooperativas de produção, é claramente perceptível uma preocupação com a preservação dos modos de fazer do queijo artesanal e com os riscos de perda da tradição. Enumeram inúmeras ações que poderiam ser realizadas objetivando a preservação e estão preocupados com os processos legais que buscam reprimir a produção de queijos a partir do leite cru. Um produtor da região do Serro, jovem em torno de 30 anos de idade, já visitou a França para conhecer os mecanismos de valorização, preservação e controle da produção dos queijos artesanais. Este exemplo denota um estágio de consciência importante para instrumentalizar mecanismos de salvaguarda e de educação para os produtores.

Memorialistas e empresários do ramo de alimentação entrevistados têm consciência de que o queijo é o patrimônio identificador de cada região e, principalmente, das cidades e municípios produtores. No município de Serro, há unanimidade em exaltar a arquitetura colonial e a preservação do patrimônio edificado da cidade, mas dão valor maior ao queijo e à sociabilidade construída em seu entorno. 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 os de melhor qualidade, a busca investigativa “do queijo bom do momento”, a ação de partir um queijo novo para uma visita, de rodear esse ato com um ritual de café e quitandas, são exemplos da identidade construída e da representação simbólica do produto para a população.

Dinâmica cultural e interpretação patrimonial.

Território do queijo e salvaguarda.

Naturalmente que o queijo não pode ser interpretado por nós como um produto em si. Tomamos como premissa de nossa interpretação o entendimento de que esse produto é expressão de um modo de fazer tradicional que parte da necessidade de conservação do leite em um produto menos perecível, mas que se transforma em um gosto identitário, em produto de uma cultura, identificado por seus membros, que lhe dão significados para além da simples manutenção da sobrevivência e da configuração de um produto econômico. E se o modo de fazer tradicional tem valor de patrimônio, nele estão aderidos fatores e variáveis de caráter material e humano.

A tradição da técnica está associada a um saber de um homem rural que vê seu agir em uma amplitude agregadora, onde está a sua relação com o meio ambiente e com o outro. O fazer queijo e os saberes que lhe são próprios não se dissociam da materialidade da casa, da propriedade, dos insumos da produção, das outras técnicas rurais, da cozinha e da culinária, dos valores de compadrio, de tolerância, de vizinhança, de hospitalidade, só para ficar em alguns exemplos.

Essa integração do material e do imaterial é que nos sugere o conceito de território aplicável à nossa interpretação do modo de fazer o queijo artesanal em Minas Gerais. Território é um modelo explicativo que tem a base em um produto cultural que congrega em si interesses, motivações, utilidades e

valores para uma determinada coletividade. Ele é físico e material e é, também, cultural e imaterial. Interpretar um bem patrimonial nessa premissa é conferir-lhe utilidade social e cultural. É perceber a sua especificidade local e a sua complexidade global.

A identidade que o queijo artesanal de Minas Gerais e o seu modo de fazer conferem à comunidade que se envolve com sua produção e ao mineiro, de modo geral, justifica o reconhecimento e o seu registro como patrimônio cultural. Esse reconhecimento deve ser instrumento de dinamização do seu próprio fazer-se pela comunidade que o construiu e que o mantêm em dinâmica transformação. Em suma, o reconhecimento e o registro formal devem reinventar o patrimônio divulgando-o e o tornando atrativo economicamente.

Se atentarmos para as possibilidades decorrentes do registro de um bem patrimonial devemos considerar três valores indissociáveis que reconhecemos nele pelo ato de registro:

- 1 – valor identitário, que considera o patrimônio como gerador constante de construção de imagens, significados e identidades;
- 2 – valor econômico, que coloca o reconhecimento e registro do patrimônio como instrumento do desenvolvimento e gerador de oportunidades econômicas;
- 3 – valor social, que transforma os reconhecimentos e registros como veículos de melhoria das qualidade de vida da comunidade.

Esses valores indicam formas de salvaguarda que devem considerar, em seu planejamento, o mercado consumidor do produto como fator de

desenvolvimento do mesmo. Esse desenvolvimento tem protagonistas que são indivíduos que dinamizam e sustentam o patrimônio. Além disso, os planos e os programas a serem desenvolvidos, em decorrência do reconhecimento e registro implicam em formação de pessoal e educação patrimonial, para que o bem seja uma afirmação coletiva que permaneça como elemento de identidade grupal.

Os instrumentos de salvaguarda, considerando o modelo de território do queijo artesanal de Minas devem:

- desenvolver um sentimento de pertencimento do grupo ao patrimônio e de afirmação da identidade local por parte dos habitantes da região;
- construir uma imagem que singulariza o produto e convida a conhecer o seu território;
- criar instrumentos de informação que sejam foco de atração para se conhecer e consumir o produto;
- potencializar comercialmente o produto cultural reconhecido.

A par dessas prerrogativas, a construção de instrumentos de salvaguarda do queijo artesanal de Minas Gerais deve considerar, em amplitude toda a complexidade de seu território. Nessa complexidade estão incluídos:

- o homem rural e suas relações com o meio ambiente/mundo natural e com os homens;
- o valor do artesanato e do trabalho com as mãos na cultura rural;
- os caminhos que levam à fazenda/roça e a paisagem rural;

- as edificações rurais (casas, paióis, moinhos d'água; fornos de quitanda, monjolos, moendas, etc.);
- as formas de receber e a hospitalidade contida e franca das comunidades rurais;
- a cozinha e a culinária da roça;
- a linguagem e os discursos identitários;
- as formas de consumo do produto queijo;
- a sociabilidade em torno desse consumo;
- as imagens construídas socialmente sobre o produtor, o artesão e o produto;
- as associações agremiativas em torno do produto e das formas de sua produção.

Em uma entrevista a um fazendeiro que, de início demonstrava bastante descrença e pessimismo com relação à própria cultura e a tradição do queijo e augurava falta de perspectivas para o produto, pudemos perceber o quanto o discurso é fruto, primeiro de uma simplicidade própria dos homens modestos; segundo de uma memória cultivada e, por fim de um orgulho pela qualidade de seu trabalho e de seu queijo. Morador do “Córrego do Lucas”, no Serro, que é o nome da região do vale desse leito hidrográfico, ele se adere à paisagem do lugar e relaciona o que diz ao ambiente natural onde mora. Ele menciona, por exemplo: “*O Lucas era a despensa do Serro. Hoje eles [os moradores do lugar] vão à cidade trazer prá cá as coisas. Mas eu e minha família não. Temos tudo aqui.*” A memória de um tempo que já passou é reafirmada na busca de conservação de valores construídos. O mesmo homem diz: “*Aqui, ainda fazemos aquele queijo de dar gosto*”. Em outro momento relata: “*Fulano, de*

Materlândia, tem um queijo de fazer gosto.” Memória e orgulho identitário – como do exemplo acima, apenas um entre tantos, e presente em todas as outras regiões – são evidências reveladoras do valor patrimonial do queijo artesanal de Minas para produtores, queijeiros e trabalhadores da lide rural, habitantes das três regiões estudadas para esta interpretação.

Considerações finais.

O registro do modo de fazer e da tradição do queijo artesanal de Minas Gerais, nos parâmetros do Inventário Nacional de Referências Culturais – INRC – do IPHAN/Ministério da Cultura, se apresenta como um instrumento inovador de política cultural. Como ação política, objetiva mais que a simples guarda memorialística de um bem ou de uma herança. Posto que busca reconhecer uma tradição dinâmica visa, para além do reconhecimento em si, o desenvolvimento local e regional e a valorização e diversificação do potencial do patrimônio reconhecido.

O registro formalizado do patrimônio considerado imaterial não fica restrito a um bem em si, mas abre o espectro de percepção do modo de fazer do queijo artesanal de Minas na busca de interpretar significados e representações simbólicas que envolvem a prática cotidiana de um grupo social. Neste sentido, aprofunda o olhar e verticaliza a reflexão sobre um cotidiano específico, valorizando sua construção histórica e reinventando seus significados.

Na prática, o instrumento formal do reconhecimento e do registro valoriza a iniciativa dos grupos organizados que objetivam a valorização da memória e do patrimônio. No caso do queijo artesanal mineiro temos a iniciativa pioneira da Associação dos Amigos do Serro – AASER, que motivou reconhecimentos anteriores do produto; as várias associações regionais e municipais dos produtores de queijo artesanal, como a de Serra do Salitre, de Medeiros etc., que objetivam construir uma consciência valorativa do modo artesanal de fazer o queijo e, efetivamente, empreendem ações junto aos

produtores; as cooperativa de produtores rurais, que classificam e controlam a qualidade do produto, os órgãos e instituições públicos que desenvolvem políticas de desenvolvimento produtivo do queijo (EMATER, IMA, dentre outros), as organizações não governamentais de assistência ao produtor e as secretarias municipais de agricultura, de cultura e de turismo que buscam incentivos e reconhecimentos à produção.

A instrumentalização da salvaguarda deve contar com essas iniciativas e com as formas de mobilização que elas patrocinam. Tomá-las como conjuntos de ações locais, agindo junto com as instituições de preservação do patrimônio cultural, é democratizar as formas de interpretação, de educação patrimonial e de promoção do bem como atrativo. Não se pode permitir que a atratividade de um bem o transforme apenas em um produto comercial. O turismo cultural, perspectiva que não pode ser desconsiderada pelas iniciativas reconhecedoras 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 desse bem e deve, ainda, promover a participação e a organização dos atores envolvidos na produção.

A interpretação e a promoção da especificidade de um território cultural, fundamentadas nas identidades e nas redes simbólicas de determinado lugar (não apenas geográfico) deve responder a uma necessidade social e deve contar com a cidadania participativa, uma vez que a requisição do reconhecimento indica a urgência 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 do patrimônio deve incorporar novas perspectivas de desenvolvimento que não tratem o objeto em questão em parâmetros quantitativistas e uniformizadores de políticas de desenvolvimento urbano-industrial. O mito de crescimento econômico como via única de promover o desenvolvimento social não se aplica aqui. Espaços rurais têm outra lógica e culturas rurais exigem outro tratamento. As preocupações com o reconhecimento, interpretação e registro de bens patrimoniais de origem rural são mais aderidas aos seus valores socioculturais que à sua importância econômica, embora não possa haver negligência com esta última.

No momento histórico que vivemos, visualizamos um paradoxo estimulador: ao mesmo tempo que se valoriza uma atividade rural baseada em uma agricultura produtivista que encaminha o mundo rural para a perda de sua diversidade cultural, presenciamos, por outro lado, a valorização de produtos orgânicos, a busca de espaços rurais tradicionais para fruição e lazer, a melhoria da qualidade de vida individual, familiar e coletiva. Essa segunda ordem de valores baseia-se, fundamentalmente, na busca de valorização de identidades e de sentimentos de pertencimento.

A perspectiva da interpretação de um patrimônio e de uma tradição, então, é de valorização e não de conservação. Os valores não são, em nosso caso, aderidos a objetos, produtos, técnicas e tecnologias, mas, de outro modo às práticas que testemunham nossa história social. Almejamos perceber a rede simbólica e as identidades regionais e locais, a autenticidade de fazeres e de lugares, a força da tradição na dinâmica das mudanças.

Podemos buscar, em experiências e em conceitos diversos, instrumentos de aplicabilidade desse nosso exercício de interpretação e de inventário de um bem. O conceito de *território* e a idéia de *ecomuseu* são pertinentes para o reconhecimento e a interpretação do território do queijo artesanal de Minas Gerais. Integrar o modo de fazer tradicional e a cultura de regiões reconhecidas e delimitadas, à luz de nosso tempo, onde perspectivas econômicas variadas se apresentam como saídas para determinado grupo social (e penso majoritariamente no turismo cultural) é buscar linhas de intervenção que considerem:

a educação patrimonial e a qualificação profissional dos atores envolvidos;

a criação de empregos;

o fomento à cooperação entre o poder público e a iniciativa privada;

a promoção das artes e dos ofícios tradicionais;

a valorização de atividades diversas ligadas ao patrimônio reconhecido, dando multifuncionalidade ao território (o modo de fazer do queijo artesanal funciona como âncora);

a valorização dos produtos genuínos do espaço cultural (inclusive estimulando a certificação de qualidade ou a denominação de origem controlada – DOC – por meio de associações);

a proteção, conservação e valorização do patrimônio cultural e natural;

a construção de equipamentos e infra-estrutura básica para as comunidades rurais e para os visitantes.

O registro do modo de fazer do queijo artesanal de Minas Gerais como patrimônio reconhecido pelo IPHAN/Ministério da Cultura, enfim, deve seguir uma linha de ação que tenha o desenvolvimento social das comunidades envolvidas como norte. Deve alicerçar-se, portanto, na formalização legal e no estabelecimento de uma rede sustentada de parcerias, com entidades públicas e com associações locais, de modo a construir, a partir dele, núcleos de percepção de outras tradições que vão alimentar a idéia de uma territorialidade cultural complexa, dinâmica e importante para a identidade e para o sentimento de pertença de uma população de uma região.

O território é um conjunto de elementos que integrados fabricam e denotam seu próprio sentido. O registro de um bem patrimonial dentre esses tantos elementos é veículo de apreensão desse conjunto.

GLOSSÁRIO DO QUEIJO ARTESANAL DE MINAS GERAIS.

Banca – Mesa de fatura do queijo artesanal, geralmente de pedra ardósia ou granito e em alguns poucos casos, de madeira, como na tradição.

Curado – Estágio de maturação do queijo. Meia cura ou curado são estágios distintos de acordo com o tempo de maturação.

Meia cura – Queijo com pouco tempo de maturação.

Merendeiro – Queijo menor em tamanho e peso destinado ao consumo familiar ou que aproveita a sobra de massa insuficiente para um queijo normal.

Pango – nome popular de planta usada na higienização de instrumentos e de materiais utilizados na fatura do queijo artesanal. Também conhecida, popularmente, como “terramicina”. [Serra do Salitre]

Pingo – Fermento láctico produzido na própria propriedade, a partir da coleta do soro das primeiras horas posteriores a fatura e salga do queijo.

Quarto de queijo – Queijaria; local da fatura do queijo. É expressão mais comum no território do Serro.

Queijaria – Local de fatura do 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 os adquire nas fazendas e os comercializa nas cidades. Atravessador. Expressão típica da Canastra e do Salitre .

Rala – [ou **Rela**] Produto da grosagem/terminação do queijo na região do Serro. Massa ralada usada para quitandas e farofas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

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

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.

FONSECA, Maria Cecília Londres. *O patrimônio em processo*. Trajetória da política federal de preservação no Brasil. Rio de Janeiro: Editora UFRJ/MINC/IPHAN, 2005.

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.

LARAIA, Roque de Barros. *Cultura. Um conceito antropológico*. 11^a 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*. 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.

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

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

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).

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.

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

ANEXOS

ANEXO 1

A busca interpretativa: comentários sobre a pesquisa de campo.

Foram duas as equipes de pesquisadores do presente projeto que seguiram planos de pesquisa com fundamento em dois projetos (Serro, o primeiro e Canastra e Alto Paranaíba, o segundo) anteriormente aprovados em processos distintos do IPHAN. Nos dois casos, de início, foram feitas reuniões semanais de discussão (Seminários teóricos) onde se discutiu textos previamente escolhidos pelo consultor. Tais seminários visaram construir conceitos de cultura, de patrimônio cultural, de memória e de história, com o objetivo de fundamentar um trabalho de interpretação de patrimônio cultural. Para além desse objetivo, visava refletir sobre processos de interpretação e instrumentos interpretativos, considerando a dinâmica do bem patrimonial a ser estudado e pesquisado. A partir dessa discussão teórica, foram realizadas reuniões de treinamento acerca do processo de registro dos modos de fazer no Inventário Nacional de Referências Culturais – INRC, do IPHAN.

Concomitante a essa reflexão e a esse treinamento, foram levantadas fontes documentais e bibliográficas com a seqüente leitura de textos e de documentos históricos.

A guisa de relatar superficialmente a metodologia utilizada para o trabalho de campo adiantamos que optamos por utilizar o instrumento da entrevista como primordial. Dessa forma escolhemos entrevistar indivíduos inseridos no processo produtivo do queijo artesanal de Minas Gerais em três regiões dessa tradição (Serro, serra da Canastra e Alto Paranaíba), bem como, pessoas ligadas à memória do seu fazer, além de consumidores do produto.

Em síntese, as entrevistas seguiram roteiros previamente discutidos com estagiários e membros da equipe de pesquisadores. Elas buscaram inserir os agentes primários do nosso objeto de pesquisa em nosso trabalho de investigação. Entrevistamos, assim, fazendeiros, queijeiros, dirigentes de associações (de produtores do queijo artesanal, da cooperativa dos produtores rurais, do sindicato de produtores rurais e da Associação de Amigos do Serro), memorialistas, consumidores e empresários do queijo e líderes de movimentos culturais ligados à gastronomia. O processo de entrevistas variou de individual a coletivas, de acordo com as circunstâncias e contingências do campo.



Entrevista a produtor de Serra do Salitre, na região do Alto Paranaíba. (F1-A2 034)

As discussões acerca dos depoimentos levaram a equipe a reflexões que contribuíram sobremaneira para o processo interpretativo. Elas se deram no próprio campo e na seqüência dos trabalhos em Belo Horizonte, o que pressupõe um processo de interpretação conjunto, posto que discutido amplamente.

A gravação de imagens em vídeo, com roteiro prévio e direção in loco foi tarefa complementar de significativa importância, como o foi, da mesma forma, a elaboração de fotografias, ambos por profissionais específicos.²⁶ A equipe pesquisadora, analisou e organizou as imagens em fotos e discutiu a feitura do vídeo.

²⁶ Ver Roteiro de vídeo e Texto do vídeo, nos Anexos.

ANEXO 2

Roteiro/recomendações para vídeo

QUEIJO ARTESANAL DE MINAS GERAIS

Modos de fazer – patrimônio cultural.

OBSERVAÇÃO INICIAL: este roteiro/recomendações não é um texto para o produto áudio-visual final, mas, sim, orientação para o seu conteúdo.

Introdução

De início é preciso ressaltar que o vídeo deverá seguir a premissa de que a fatura do queijo artesanal de Minas Gerais não é uma atividade deslocada da dinâmica cultural que o envolve e de um complexo processo histórico que formatou e continua a construir formas de fazer, saberes e tradições de um mundo rural rico em diversidades. Além disso, é preciso considerar a idéia de que o objeto cultural em foco envolve um espaço físico, um espaço histórico-social e a dinâmica integração entre a natureza e a cultura. A documentação desse ofício e desse saber deve, assim, considerar em conjunto, homem, espaço natural, matérias primas, técnicas, espaços edificadas, paisagens, etc.

A paisagem natural

A caracterização e as especificidades do queijo nas três regiões escolhidas para análise se ligam radicalmente às especificidades do clima, à vegetação natural e às condições telúricas de cada região. Esse componente não deve ser negligenciado.

- pastagens naturais
- topografia
- clima

O homem/fazendeiro/queijeiro

O nosso personagem cultural essencial. É aquele que detem formas de fazer e saberes que buscamos (re)conhecer como parte de nossa identidade.

- o fazendeiro / seu discurso
- homem rural com saberes e tradições/simplicidade e perspicácia em sua relação com a natureza e os seus fazeres.
- Ser cultural que tem consciência do seu fazer.
- Mãos do queijeiro
- Fala do queijeiro
- O masculino e o feminino no fazer artesanal

A matéria prima/os animais

- a ordenha
- a vaca
- a água
- o asseio/higiene

(o homem e a sua relação essencial com essa matéria prima)

As edificações

- estábulo
- quarto de queijo

(o homem e a sua relação essencial com as edificações)

As técnicas produtivas (saber e fazer radical do nosso trabalho – “coisas” do domínio do queijeiro)

- a coagem
- o aquecimento
- o coalho
- o “pingo”
- a coagulação
- o corte da massa
- repouso e decantação
- a distribuição da massa nas formas
- a espremedura
- o dessoramento
- a viragem
- a lavagem
- a salga
- a lavagem dos latões
- a viragem dos queijos
- a desenformação
- a maturação
- a ralano Serro e o processo de acabamento na Canastra e na serra do Salitre.
- a embalagem para o comércio

Os equipamentos (fatos e feitos humanos)

- a madeira
- banca
- formas

A maturação

- prateleiras
- espaço
- viragem

O comércio

- entrega do produto
- a comercialização

As tradições culinárias

Aqui, imagens e texto devem ressaltar a cotidianidade/banalidade de uma necessidade alimentar e a transformação/construção de um gosto alimentar a partir dessa necessidade primária. Significados identitários do gosto pelo queijo devem ser objeto de busca compreensiva desse gosto.

- consumo do queijo
- receitas

- café
- doces

Os consumidores

- aspectos do consumo
- o gosto

A identidade ligada ao produto

- discursos identitários sobre o queijo
- o cotidiano
- significados
- representações sociais
- simbologias
- festas/ritos/comemorações
- palavras
- paladares

Em síntese, devemos tratar o queijo como um “território” cultural complexo, denotando que nada é simples na fatura desse produto. Imagens e palavras/textos devem ser recheadas de humanidade.

José Newton Coelho Meneses
Belo Horizonte, dezembro de 2005.

ANEXO 3 – Texto do vídeo.

QUEIJOS ARTESANAIS DE MINAS

LOCUÇÃO

O modo de fazer queijo artesanal na Serra da Estrela, em Portugal, herdeiro de uma longa tradição, foi trazido para as Minas pelos colonizadores/ e nas serras das Gerais se enraizou. Em dinâmica tradição, a arte do queijo artesanal de leite cru, se espalhou pelas fronteiras mineiras. Reconhecido como produto artesanal de rara tradição e gosto, o queijo artesanal dá identidade à fazenda mineira/ e é tradução da terra e da cultura dos mineiros.

É..., identidade é coisa séria! Ela é construção cultural que dá significado a um grupo social. Que o identifica e o diferencia de outro grupo. A identidade tem múltiplas dimensões e cada uma delas é essencial ao patrimônio memorial de um povo. É memória que guarda o que tem significado para a vida e o modo de viver das pessoas. Esses significados permanecem em dinâmica tradição.

No princípio da formação das Minas Gerais, a descoberta do ouro motivou o povoamento intenso da região a partir do final do século XVII. Mas o ouro não mata a sede e a fome dos homens e não permite, por si só, uma complexa organização social e política. O abastecimento alimentar e a administração desse povoamento são essenciais à sobrevivência de tantos migrantes em região de fronteira, de eldorado.

Nessa fronteira da colonização portuguesa, dentre tantas tradições portuguesas, o queijo é forma de alimento artesanal que se adapta bem aos climas serranos das Minas. Do leite de ovelhas coagulado pela flor do cardo, modo de fazer típico da Serra da Estrela, ao leite de vaca coagulado por fragmentos de estômago de bezerro, a dinâmica de transformações se enriquece e origina um produto importante para a economia das vilas e arraiais dos mineradores, criando um gosto alimentar próprio.

Documentos e relatos históricos testemunham, desde o século XVIII, a produção e o consumo do queijo nas várias camadas da sociedade.

Em 1772, O Conde de Valadares ordenou ao Comandante do Tejuco, no Distrito Diamantino da Comarca do Serro Frio, que instrísse os postos fiscais, chamados Registros, a furarem os queijos que passassem por eles, como forma de evitar o contrabando de ouro e de diamantes.

Em 1793, uma rica viúva do arraial do Tejuco, Dona. Anna Perpétua Marcelina da Fonseca, comprava dúzias de queijos para alimentar a família e os escravos e deixou esse costume registrado no Inventário de seu marido.

A tradição ultrapassou o século inicial da povoação.

Viajantes estrangeiros que passaram pelo Brasil no século XIX relataram em seus diários de viagem o costume e a tradição já enraizada do queijo Minas.

Hoje, a viva tradição do queijo artesanal de leite cru está presente em territórios que se espalham por todo o Estado de Minas Gerais. São áreas específicas e delimitadas com rigor pelas instituições oficiais do estado e que exemplificam um modo de fazer cujas variações só vêm comprovar a dinâmica da tradição.

As condições de clima e de solo de cada uma dessas regiões de serra, dão origem a um queijo, com gosto, consistência e aparência próprios. No entanto, essas diferenças são fruto da mesma técnica, do mesmo apreço pelo produto de qualidade, do mesmo cuidado com a permanência de sua fatura. Essa prática, por sua vez, produz sociabilidades específicas entre os produtores, e certa unidade identitária, dando sentido à atividade de fazer queijo na fazenda.

O queijo Serro, o queijo Canastra, o queijo Serra do Salitre, o queijo Araxá, Exemplos de regiões já estudadas, registradas e definidas tecnicamente.

O modo de fazer queijos artesanais de Minas é essencialmente o mesmo, com especificidades e dinâmicas próprias das ricas tradições alimentares. Em todas elas a fazenda tem uma certa auto-suficiência onde o queijo é o produto que une os fazeres.

O certo é que em todas as regiões ele é produto do trabalho artesanal, é atividade familiar, é importante para a economia local e cria instrumentos de preservação e de permanência, em associações de produtores, ONGS, movimentos de cultura alimentar, reconhecimento popular e em registro como tradição.

Movimentos sanitaristas que desconhecem a tradição / encontraram séria oposição de grupos organizados. A exemplo de países como França, Itália, Portugal e Espanha, esses grupos defendem a manutenção da tradição com ações educativas, informação e melhorias técnicas na produção, que reforçam a qualidade do queijo e a segurança alimentar de quem o consome.

Tal como ocorre em muitos países europeus, os produtores de queijo artesanal e suas comunidades se mobilizam para preservar e levar adiante a tradição. O queijo é produto vivo como é viva a cultura dos seus modos de fazer. Fresco ou maturado, o queijo das fazendas mineiras abastece consumidores, enriquece o cotidiano de sua alimentação, criando um gosto alimentar próprio.

Leis protegem e regulamentam a fatura. Produtores se adaptam a formas higiênicas e seguras de produção. Ambos criam formas de controle da qualidade do produto, como a *Denominação de Origem Controlada* e o credenciamento de produtores por órgãos estatais de extensão rural

e de controle sanitário de produtos de origem animal. É assim que se protege e se dinamiza uma tradição.

O Brasil reflete sobre sua cultura. Quer conhecer e reconhecer a diversidade de saberes, de práticas, e de significados culturais do povo brasileiro. O IPHAN e o Ministério da Cultura, aliados a organizações do estado e da sociedade civil, desenvolvem políticas e instrumentos para esse reconhecimento: o Inventário Nacional de Referências Culturais e os Livros de Registro do Patrimônio Imaterial dão concretude a esse reconhecimento.

Queijo artesanal de Minas Gerais. Do Serro, da Canastra, da Serra do Salitre, de Araxá, do Sul de Minas... produto vivo! Artefato da rica tradição mineira. Instrumento identitário da mineiridade. Saber-fazer / de homens e de mulheres enraizados. Motor de uma economia local importante. Produto de um território de cultura rural em permanência.

Queijo artesanal de Minas Gerais: patrimônio cultural do Brasil!

ANEXO 4

ROTEIROS DE ENTREVISTAS DE CAMPO.

INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS – INRC Queijo artesanal de Minas Gerais	Fazendeiro(a)	RE 01
Roteiro de entrevistas		

BLOCO 1 - Iniciando

Identificação:

Pessoal

Propriedade

Faça um relato histórico de seu envolvimento com atividade agropecuária.

Origem da fazenda - histórico

Como o(a) senhor(a) vê os primeiros tempos de seu envolvimento com a produção do queijo?

Há quanto tempo o senhor produz queijo?

BLOCO 2 – A produção do queijo.

Por que o senhor continua produzindo queijo de forma artesanal?

Quais os fatores que estimulam a produção?

Quais os fatores que desestimulam a produção?

Como é feita a comercialização do seu queijo?

Para o senhor quais as características de um bom queijeiro? Existem queijeiros de boa qualidade no mercado de trabalho?

Como se dá o aprendizado de um queijeiro?

O que o senhor considera essencial na produção do queijo?

clima

água

higiene

animais

pastagens

matéria-prima (leite, pingo, coalho, ...)

BLOCO 3 – A tradição do queijo.

O senhor tem idéia de quando começou a produção de queijo na região?

Como o senhor delimitaria a região do queijo do Serro?

Quem são os produtores mais reconhecidos como produtores do queijo artesanal?

Na opinião do senhor, qual o significado do reconhecimento do queijo como patrimônio cultural?

INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS – INRC	Queijeiro(a)	RE 02
Queijo artesanal de Minas Gerais		
Roteiro de entrevistas		

BLOCO 1 - Iniciando

Identificação:

Pessoal

Propriedade

Quando o senhor começou a fazer queijo?

Como o senhor aprendeu a fazer o queijo?

BLOCO 2 – A produção do queijo/a vida de queijeiro.

O que o senhor considera essencial na produção do queijo?

clima

água

higiene

animais

pastagens

matéria-prima (leite, pingo, coalho, ...)

O que significa para você ser queijeiro?

Você já foi queijeiro em outra fazenda?

Você ensina a sua atividade a outra pessoa?

Você mora na fazenda?

BLOCO 3 – O destino do queijo.

Você sabe do destino do queijo que você faz?

INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS – INRC	Dirigente de associação	RE 03
Queijo artesanal de Minas Gerais		
Roteiro de entrevistas		

BLOCO 1 - Iniciando

Identificação:

Pessoal

Propriedade

Quando o senhor começou a fazer queijo?

A ASSOCIAÇÃO:

Como o senhor se tornou associado da Associação?

Qual o papel da Associação?

Onde ela atua e que tipo de produtor ela congrega?

BLOCO 2 – A produção do queijo.

O que o senhor considera essencial na produção do queijo?

clima

água

higiene

animais

pastagens

matéria-prima (leite, pingo, coalho, ...)

O que significa para o senhor ser produtor de queijo?

O que significa o queijo economicamente para a região?

BLOCO 3 – A tradição.

O que significa a produção do queijo para a cultura regional?

Como a associação trabalha essa questão?

Como o senhor vê a continuidade e as mudanças no processo produtivo do queijo?

INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS – INRC Queijo artesanal de Minas Gerais	Memorialista	RE 04
Roteiro de entrevistas		

BLOCO 1 - Iniciando

Identificação:

Pessoal

Tipo de empresa

BLOCO 2 – A história/tradição do queijo.

O senhor(a) poderia falar sobre a tradição do queijo na região do Serro?

Qual o significado dessa tradição para a região?

Como o senhor(a) vê a continuidade dessa tradição?

INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS – INRC Queijo artesanal de Minas Gerais	Consumidor(a) Empresário(a)	RE 05
Roteiro de entrevistas		

BLOCO 1 - Iniciando

Identificação:

Pessoal

Tipo de empresa

BLOCO 2 – O consumo do queijo.

Quais as formas de seu consumo do queijo?

Como é feita a escolha do produto?

Que fatores determinam essa escolha?

BLOCO 3 – A tradição.

Significado do queijo para a sua atividade

Significado cultural do queijo

ANEXO 5

CARACTERIZAÇÃO DE PROPRIEDADES (instrumento de interpretação no campo)

1 . Localização geográfica

2 . Acesso

estradas

caminhos

3 . Paisagem

natural

construída

4 . Arquitetura/Casario

sede

outras construções domiciliares

5 . Construções rurais

estábulo

quarto de queijo

6 . Equipamentos

banca

latões

formas

7 . Tradição do modo de fazer

queijeiro

elementos de permanência

8 – Cozinha

tradição

pratos
saberes e sabores

ANEXO 6

INRC – Inventário Nacional de Referências Culturais

Modos de Fazer – O queijo artesanal de Minas

Mercado Central

Vendedor de queijos artesanais.

1º Bloco – Identificação

1. Nome

2. Há quanto tempo trabalha com venda de queijos no MC?

3. Como se deu a inserção ou opção por esse setor do comércio?

2º Bloco

De onde vem o produto comercializado em sua loja?

Como é o processo de escolha do produto? Há seleção de produtor para a compra do produto que o senhor comercializa?

Recebe o produto de um distribuidor? Quem é esse distribuidor?

Que diferenças existem entre a distribuição dos diversos tipos de queijos de Minas?

E quantos são esses tipos?

3º Bloco

Quem é o comprador de queijo artesanal mineiro?

O que ele exige?

Há fidelidade na compra?

4º Bloco

Como é a fiscalização do produto? Quem fiscaliza?

Que problemas tem a comercialização? Há problemas legais?

5º Bloco

Quais os mecanismos de estímulos à venda? (marketing)

INRC – Inventário Nacional de Referências Culturais

Modos de Fazer – O queijo artesanal de Minas

Mercado Central

Consumidor de queijos artesanais.

1º Bloco – Identificação

1. Nome

2. De onde você é?

3. Mora em Belo Horizonte? Em que bairro?

2º Bloco

Por que consome queijo artesanal?

Há quanto tempo consome queijo artesanal?

Usa o queijo para fazer outros produtos alimentícios ou para consumo in natura?

Que critérios utiliza para verificar o queijo que escolhe?

Como escolhe a loja onde comprar?

Que tipo de queijo artesanal consome?

3º Bloco

Qual a relação que faz do queijo com a cultura alimentar mineira?

E com a mineiridade?

Há fidelidade na compra?

4º Bloco

Qual a sua preocupação com a qualidade do produto? Exige alguma certificação?

Que problemas vê na comercialização do queijo? Há problemas legais?

ANEXO 7

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 lácticas 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 infecto-contagiosas 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 estabelecida 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, utilizado-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 conterà, 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 QUE 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 micro regiões 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, à partir do leite cru, hígido, integral e recém ordenhado, utilizando-se na sua coagulação somente a quimosina de bezerro pura e no ato do 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 micro regiões tradicionais aquelas onde existam uma tradição histórica e cultural na produção de queijos artesanais. As micro regiões e os municípios que as compõem serão identificadas 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- Microbiológicas:

- 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* β -hemolíticos(Lancefield A, B, C, G e L)ausência/0,1 ml:.

2- Físico-Químicas:

Caracteres organolépticos normais;

Teor de gordura: mínimo de 3%;

Acidez em graus Dornic: de 15 a 20^oD;

Densidade a 15^oC: 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^o H a -0,530^oH (-0,530^oC a - 0,512^oC);

Livre de resíduos de antibióticos, agrotóxicos e quimioterápicos.

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

1-Em 2002:

Flora microbiana total \leq 350.000ufc/ml:

Células somáticas \leq 465.000 unidades/ml:

2-Em 2003

Flora microbiana total \leq 200.000ufc/ml:

Células somáticas \leq 420.000 unidades/ml:

3- Em 2004:

a)Flora microbiana total \leq 100.000ufc/ml

b)Células somáticas \leq 400.000unidades /ml

Art. 4^o Somente será permitida a produção dos 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 lácticas, enzimas coagulantes de origem fúngica ou microbianas, 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^o 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 devem ser constituídos 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. Estes 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 da sabor ao queijo salgar de ambos os lados usando sal marinho destinado ao consumo humano. Cuidados especiais com 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 micro região 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 micro região,.

§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 11mm que corresponde na tabela a contagens de células somáticas inferiores e a 420.000 células/ml:

2004: Máximo de 10mm que corresponde na tabela a contagens de células somáticas inferiores e 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 nestes testes os produtores deverão passar por um treinamento para se capacitarem. Este 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 ao 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 ao 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 colostrai;

III - de vacas que não apresentem quaisquer sintomas de doenças no aparelho genital ou lesões no úbere e tetos, 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 destes produtos.

CAPÍTULO III

Da Higiene

Art. 10º- 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. 11º- 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. 12º- 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 infra-estrutura 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. 13º- 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. 14º- 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:

umidade expressa em base seca : até 54%

b) amido: negativo

c) fosfatase:positiva;

2- Microbiológicos:

a) Coliforme/g a 30°C: n= 5, c=2, m= 5 x 10³, M= 1 x 10⁴

b) Coliforme/g a 45°C: 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. 15º. 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 limpeza e a higienização de suas instalações na proporção de cinco litros para cada litro de leite processado.

Art. 16º- A água utilizada na produção do Queijo Minas Artesanal será submetida à 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 as 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. 17º- 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 instalado 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.18º- 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. 19º- 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.20º- 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. 21º- São obrigatórias para comercialização, informações sobre a identificação do fabricante, a data de fabricação e o prazo de validade do queijo Minas Artesanal.

Art. 22º- O transporte do Queijo Minas Artesanal se fará à 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. 23º- 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. 24º- 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. 25º- 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. 26º- 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.

CAPITULO IX

Da Rotulagem

Art. 27º- 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 a 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. 28º- 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.29º- 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. 30º- 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. 31º- 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 eqüídeos 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 cadente 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 regulamento 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 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 doseficador 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 serem enterrados na respectiva propriedade.

Art.10º- 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.11º- Todos os animais em lactação deverão ser submetidos, diariamente, ao teste de caneca telada ou de fundo escuro, visando ao diagnóstico da mamite.

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

Art.12º- 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.13º- 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.14º- 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.15º- 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, dotado de piso concretado ou revestido 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 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 permitirem 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 possuírem 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, estarem 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. Disporem 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.10º- A queijaria deverá ser delimitada para não permitir o acesso, ao seu interior, de pessoas estranhas à produção e de animais.

Art.11º- 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.12º- 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 liras, 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.13º-O material dos utensílios e equipamentos, empregados na fabricação do queijo, deverão permitir fácil higienização, não sendo autorizado utilização de objetos como latas de óleo, cuias, cabaças e outros similares.

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

Art.15º- O cumprimento destas normas não excluem 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, inciso 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 tem como objetivo a obtenção de um produto final, assim como o armazenamento e expedição destes 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.10º- 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, íntegro, 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 Artesanal

Art.11º- Esta Portaria estabelece princípios gerais para a recepção de matérias primas, destinadas a produção de Queijo Minas Artesanal manipulado e elaborado, que assegure 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 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 estes 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.

CAPITULO III

Da Higiene na Obtenção da Matéria Prima

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

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

Art.14º- 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.15º- Deverá ser feita limpeza rigorosa do local de ordenha antes, durante e após a permanência dos animais.

Art.16º- 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 a 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.17º- 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 colostrai;
- c) sejam reagentes positivas às provas de brucelose e tuberculose;
- d) sejam suspeitas ou acometidas de outras doenças infecto-contagiosas;
- 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, provenientes 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.18º- 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.19º- 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.20º- 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.21º- Os dessoradores devem ser apropriados, sendo vedado o uso de panos.

Art.22º- 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.23º- 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 Queijos Minas Artesanal

Art.24º- 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.25º- 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 de 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; estas 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 estes 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.26º- 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, deverá-se-á dispor ainda de instalações apropriadas e nas condições indicadas anteriormente; é imprescindível um controle freqüente 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 o 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.27º- 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, de forma preconizada pelos órgãos de fiscalização ambiental.

Art.28º- 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 requirirem uma desinfecção adicional à lavagem, deverão estar disponíveis, também, mecanismos para desinfecção das mãos, dispendo 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, dispositivos de 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.29º- 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.30º- 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.31º- 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.32º- 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.33º- 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 e 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 fontes 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.34º- 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.35º- 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 águas, 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.36º- Nas áreas de manipulação de alimentos não deverão ser utilizadas substâncias odorizantes ou desodorantes, evitando-se a mistura de odores.

Art.37º- 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.38º- 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.39º- 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 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 toxicidade 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.40º- 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.41º- A suspeita de que o manipulador apresenta problema de saúde que possa resultar na contaminação dos alimentos, ou 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.42º- 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.43º- 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.44º- 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.45º- Na propriedade não deverão ser aceitos matéria-prima ou insumo que contenham parasitas, microorganismos, 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 utilizados 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.46º- 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 semi elaborados com risco de contaminar o produto final, enquanto não tenham retirado a roupa protetora utilizada durante a manipulação de matérias-primas e produtos semi elaborados, 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 microorganismos 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.47º- 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.48º- 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.49º- 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.

CAPITULO IX

Do Armazenamento e do Transporte

Art.50º- 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 Artesanal aptos para o consumo humano e cumpridas as especificações de rótulo quanto às condições e transporte.

Art.51º- 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.52º- 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.

CAPITULO 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 – IMA

1- Exame Médico dos Trabalhadores de queijarias (Clínico e de Tuberculose)

Estes 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.

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 14/01/2004 (texto original)

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

CRÉDITOS:

Pesquisa e Texto

José Newton Coelho Meneses

Fotografias:

Cid Knipel Moreira, Cristina Leme, Izabel Chumbinho, Rodolfo Cruz.

Coordenação da instrução técnica do processo de Registro dos Queijos Artesanais de Minas:

Simone M Silvestre Fernandes

Coordenador da equipe de pesquisa e texto do dossiê interpretativo:

José Newton Coelho Meneses

Pesquisa:

Claudio Lima Ribeiro Junior

Cid Knipel

Cristina Leme

José Newton Coelho Meneses

Vídeo:

Imagens:

Rodolfo Cruz

Ian Lara

Antônio Maurício Pereira

Imagens do Serro:

Edição e computação gráfica

Ian Lara

Terceira Margem Comunicações, Belo Horizonte

Locução:

Maria Amélia Ávila

Trilha sonora:

Fernando Batata

Pesquisa e texto

José Newton Coelho Meneses

Direção e Produção:

Cristina Leme e Cid Knipel

Roteiro

Cristina Leme

Realização:

Outro Consultoria e Projetos

Belo Horizonte, MG

Depoimentos e participações:

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 de 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, UFMG. advogada, membro da Associação dos Amigos do Serro e autora do Dossiê que originou o Registro do Queijo do Serro pelo IEPHA - MG
Maria das Dores Freire, pesquisadora, membro da Associação dos Amigos do Serro
Homero Vianna, líder do movimento Slow Food
Elmer Ferreira Luiz de Almeida, coordenador do Programa Estadual de Melhoria do Queijo Artesanal. EMATER - MG
Leri Faria, ator

Comerciantes no Mercado Central:

Edmar Antônio de Souza Matias (Salim)
Rogério Gonçalves da Mota
Rodrigo Gomes de Oliveira
Consumidor: Harry Korman, Curitiba - PR

Agradecimentos:

Equipe do Vídeo Queijo do Serro - Modos de Fazer - Patrimônio Cultural do Brasil:
Coordenação IPHAN: Maria Augusta do Amaral Campos. Pesquisa, roteiro e texto: José Newton Coelho Meneses - UFMG/FUNDEP. Pesquisadora: Vânia Maria Leite Rocha - IEPHA MG. Estagiários UNA: Bruno Maciel Sena e Virginia Bonfante. Fotografia: Isabel Chumbinho - IEPHA MG.
Produção: Resulta Comunicação. Direção de Cena e Fotografia: Luiz Miguel. Assistência: Isaac Ferreira. Pós Produção e computação gráfica: Gustavo Leão.

Dona Lucinha - Pesquisadora da culinária mineira

AGRIFERT - Associação para Gestão de Projetos de Fortalecimento das Economias Rurais e Desenvolvimento Territorial

Associação dos Amigos do Serro - AASER

Associação dos Produtores do Queijo Artesanal do Serro

Associação dos Produtores do Queijo Artesanal da Serra do Salitre

Associação dos Produtores do Queijo Canastra de Medeiros

Emater-MG

Escola de Veterinária da UFMG

Movimento Slow Food