

PROJETO QUEIJO MINAS LEGAL (PQML)

Material adquirido com recursos do Fundo Estadual
de Proteção e Defesa do Consumidor - FEPDC

EXPEDIENTE

Governador do Estado de Minas Gerais

Romeu Zema

Vice-Governador do Estado de Minas Gerais

Matheus Simões

Secretário de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Thales Almeida Pereira Fernandes

Promotor de Justiça Coordenador do Procon-MG

Glauber Sérgio Tatagiba do Carmo

Autores

Gilson de Assis Sales

Ranier Chaves Figueiredo

Viviane Neri Castro e Silva

Revisão

Cássia Eponine

Paula Machado

Arte e diagramação

Éllida Alves

Colaboração

Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater-MG)

Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig)

Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA)

O conteúdo desta cartilha poderá ser reproduzido parcial ou totalmente, desde que na reprodução contenha a fonte de autoria.

SUMÁRIO

Apresentação	4
Saiba distinguir o produto legal e autorizado do informal	5
Período de maturação seguro	6
Rotulagem e informações nutricionais	7
Regiões Produtoras de Queijos Artesanais em Minas Gerais	9
Como o Queijo Minas Artesanal é produzido	17
Aspecto do queijo e relação com a qualidade	18

APRESENTAÇÃO

O **Projeto Queijo Minas Legal (PQML)** é executado pela Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa) e Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (Emater-MG) com o Programa Estadual de Proteção e Defesa do Consumidor do Ministério Público de Minas Gerais (Procon-MG/MPMG) através de recursos provenientes do Fundo Estadual de Proteção e Defesa do Consumidor (FEPDC).

Por meio da assistência técnica aos queijeiros, identificando deficiências e riscos higiênico-sanitários nos itens comercializados, será facilitado o processo de habilitação sanitária de modo abrangente. Isso evitará o desperdício de produtos, que são alvos de apreensões pelos órgãos públicos quando impróprios para o consumo. O PQML permitirá, dessa forma, a regularização dos produtores que obedecerem as normas consumeristas e sanitárias.

Além de cartilhas educativas que serão distribuídas para o público consumidor, esse projeto contemplará:

- Análises laboratoriais físico-químicas e microbiologia de água e queijo para aproximadamente 650 queijarias selecionadas.
- Aquisição de automóveis, notebooks, retroprojetores e kits queijarias que irão auxiliar nas assistências técnicas dos produtores contemplados.
- Curso de Capacitação EaD para extensionistas e fiscais que atuam nas queijarias.

Assim, somadas todas as ações espera-se que ocorra um aumento no número de estabelecimentos habilitados em algum órgão oficial de inspeção. Portanto, acredita-se que, juntamente à regularização sanitária e a viabilização da comercialização do queijo artesanal para mercados consumidores, sobretudo para além das fronteiras do estado, a cadeia produtiva possa se desenvolver de forma sólida, gerar empregos e mais oportunidades, valorizando ainda a origem e a identidade dos queijos artesanais de Minas Gerais.

SAIBA DISTINGUIR O PRODUTO LEGAL E AUTORIZADO DO INFORMAL



Você já reparou se os queijos que consome possuem alguma dessas imagens no rótulo? Sabe o que elas significam?

Esses selos certificam que o queijo passou pela inspeção de um órgão competente, que avalia se o produto está adequado para o consumo humano e foi produzido de acordo com as normas vigentes para a produção de alimentos. As imagens podem incluir o símbolo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), que é responsabilidade do Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa) no Brasil, ou o símbolo do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), concedido pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) no caso de Minas Gerais. Além disso, é possível que apresentem a marca do Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

Outros dois selos importantes são o Selo Arte e o Selo Queijo Artesanal que atestam a artesanidade do produto.



PERÍODO DE MATURAÇÃO SEGURO

Você prefere o queijo fresco ou maturado? Conhece a importância sanitária da maturação?

A maturação é uma etapa singular do processo de produção de queijos a partir do leite cru. É fundamental, tanto do ponto de vista sensorial, quanto sanitário. No processo, ocorrem alterações que ajudam a conferir características marcantes, como sabor, aroma e textura característicos dos queijos artesanais, além de contribuir para a eliminação de bactérias indesejáveis.

Nem sempre o queijo fresco é o melhor

No caso dos queijos artesanais, que são elaborados com leite cru (sem nenhum tratamento térmico, como a pasteurização), a maturação é uma etapa obrigatória, pois contribui para a eliminação de possíveis patógenos. Portanto, a ideia de consumir o produto fresco, próximo à data de fabricação e distante da data de validade, não se aplica aos queijos artesanais, sendo uma vantagem apenas para os produtos industriais.

Ao comprar queijos artesanais, é recomendado que o consumidor opte por aqueles que passaram pelo processo de maturação, apresentando uma cor mais amarelada, casca formada e sem dessorar.

A legislação estabelece períodos mínimos de maturação para cada tipo de queijo artesanal. Os menores são aplicados para o Queijo Minas Artesanal (QMA) produzido em Araxá, na Canastra ou na Serra do Salitre, de 14 dias.

Tempo mínimo de maturação dos queijos produzidos a partir do leite cru

A legislação brasileira que regulamenta a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal estabelece o período mínimo de maturação de queijos em 60 dias. Entretanto, caso sejam feitas pesquisas que comprovem que o alimento atingiu os requisitos de segurança, o tempo pode ser reduzido.

Nas regiões caracterizadas como produtoras de Queijo Minas Artesanal, esse período varia. Araxá, Canastra e Serra do Salitre possuem período de maturação mínimo de 14 dias. A região do Serro, de 17 dias. Campo das Vertentes, Cerrado, Diamantina, Entre Serras da Piedade ao Caraça, Serras da Ibitipoca, Triângulo Mineiro e demais localidades, de 22 dias. Os Queijos Artesanais da Alagoa e da Mantiqueira de Minas devem ser maturados por, pelo menos, 14 dias.

Além dos aspectos sanitários, os queijos artesanais maturados têm sabores apurados. São produtos altamente valorizados e harmonizam bem com vinhos, cachaças e cervejas.

ROTULAGEM E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Você conhece as informações obrigatórias nos rótulos dos queijos artesanais?

São elas:

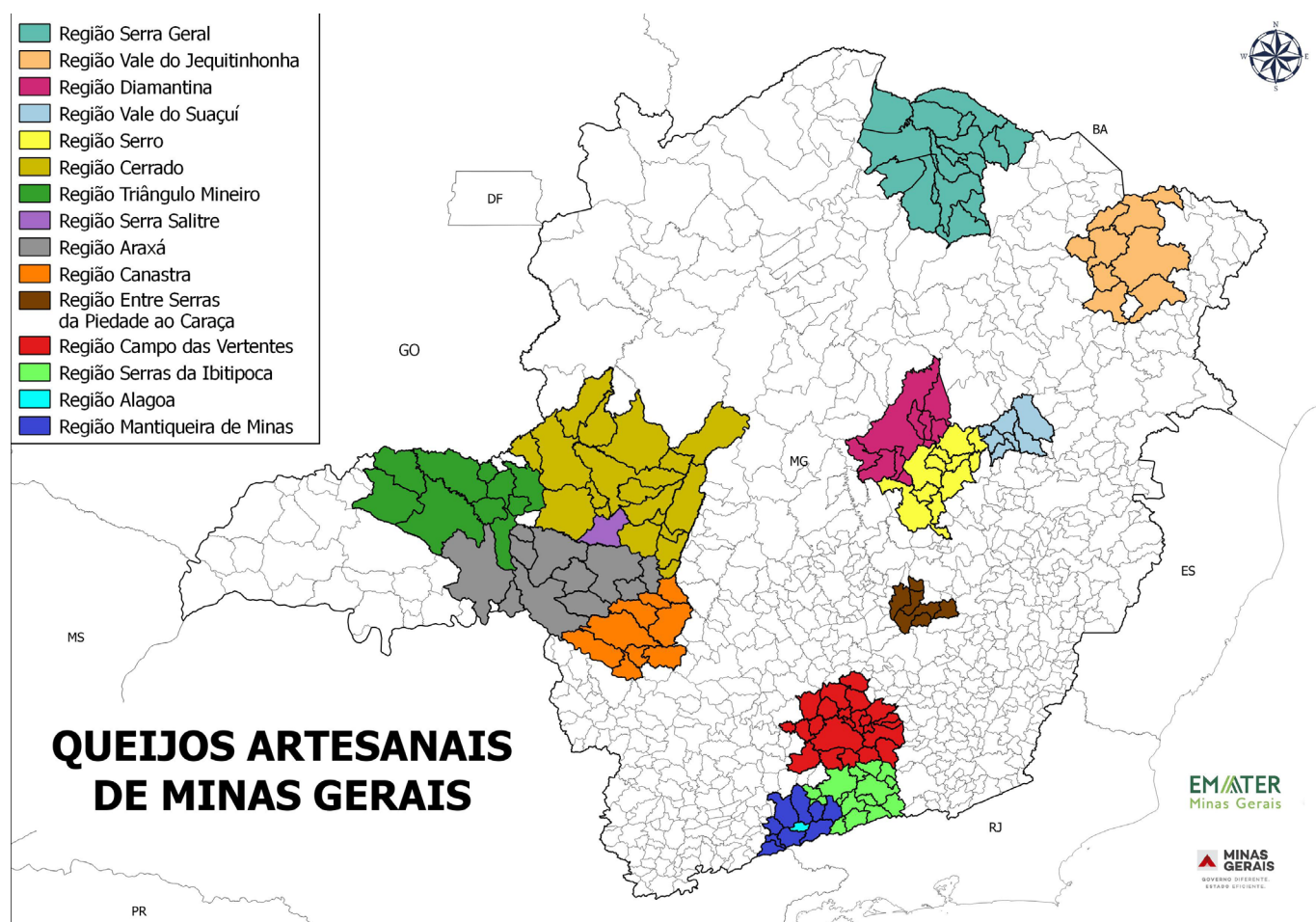
- 01)** Identificação da queijaria ou entreposto (razão social ou nome do produtor, endereço completo do estabelecimento com CEP e número de telefone) e classificação do estabelecimento como **QUEIJARIA**. Deve ainda conter a expressão “**REGISTRO NO IMA/GIP SOB Nº XXX e INSCRIÇÃO ESTADUAL**”, além de “**INDÚSTRIA BRASILEIRA**” em caixa alta.
- 02)** Denominação de venda do produto: **QUEIJO MINAS ARTESANAL**, em caixa alta e negrito, com no mínimo 1/3 das dimensões da maior inscrição constante do rótulo, aposta no painel principal.
- 03)** Marca comercial do produto, quando houver, no painel principal.
- 04)** Microrregião de origem em caixa alta.

- 05)** A frase: **“PRODUTO ELABORADO COM LEITE CRU”**, em caixa alta e negrito, aposta no painel principal.
- 06)** Ingredientes: Leite cru, sal, pingo e coalho (nesta ordem).
- 07)** Identificação do lote em caixa alta.
- 08)** Validade.
- 09)** As frases: **“DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR”** e **“PESO DA EMBALAGEM”**.
- 10)** A expressão **“MANTENHA RESFRIADO DE 1 A 10°C”**, em caixa alta, quando recomendado pela queijaria.
- 11)** **“APÓS ABERTO, CONSUMIR EM ATÉ X DIAS”**, com o prazo máximo que o entreposto ou queijaria garante a qualidade do produto.
- 12)** A frase **“NÃO CONTÉM GLÚTEN”**, em caixa alta e em negrito.
- 13)** Carimbo oficial do IMA.
- 14)** Selo Arte.
- 15)** Informação Nutricional.
- 16)** **“ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE”**.
- 17)** **“CONTÉM LACTOSE”**.

REGIÕES PRODUTORAS DE QUEIJOS ARTESANAIS EM MINAS GERAIS

Minas Gerais é o maior produtor de queijo do Brasil, e a produção artesanal tem importância em todo o estado. Atualmente, existem 15 regiões caracterizadas pelo Governo de Minas como produtoras de queijos artesanais. O mapa a seguir apresenta a distribuição delas pelo território mineiro.

Conheça alguns tipos de queijos artesanais e as regiões onde são produzidos:



Queijo Cabacinha



Queijo Cabacinha / Foto: Daniel Arantes-Epamig

O Queijo Cabacinha, produzido no Vale do Jequitinhonha, possui significativa relevância socioeconômica, uma vez que a produção é fonte de renda para centenas de famílias e faz parte da história delas. É um produto artesanal tradicionalmente reconhecido como um dos mais icônicos da cultura regional.

Não se sabe exatamente onde e quando o Queijo Cabacinha começou a ser produzido em Minas Gerais, mas vários relatos apontam que essa tecnologia está presente no Jequitinhonha desde meados do século XX.

Elaborado a partir do leite cru, acrescido de coalho e fermento láctico natural. O Queijo Cabacinha é elaborado a partir de leite cru, ao qual se acrescenta coalho e fermento láctico natural. O queijo é moldado manualmente, assumindo uma forma que se assemelha a uma cabaça, fruto da cabaceira. Após ser salgado em salmoura, o Cabacinha é pendurado para secar e maturar.

Requeijão Moreno



Requeijão Moreno / Foto: Seapa

O Requeijão Moreno é um tipo de queijo artesanal feito a partir de leite cru coagulado naturalmente. É obtido da fusão do creme de leite com a massa de coalhada sem soro e lavada. Por isso, nos meios técnicos, é considerado um queijo de massa fundida.

De consistência firme ou de corte, é comercializado em barras. Como o próprio nome sugere, o requeijão moreno é amarronzado, com tonalidade que pode variar de mais clara a escura, dependendo do tempo de cozimento ou fritura do creme de leite usado para dar o acabamento final.

A fabricação do requeijão moreno é uma tradição nas regiões Norte e Nordeste mineiras. O produto é considerado um alimento rico por seu valor nutricional, cultural e gastronômico, sendo muito apreciado com um bom cafezinho.

Queijo Cozido



Queijo Cozido / Foto: Seapa

A Resolução Seapa nº 33, de 22 de agosto de 2023, reconheceu o Queijo Cozido como um queijo artesanal do Estado de Minas Gerais.

O Queijo Cozido é produzido há muitas gerações, principalmente na região nordeste de Minas Gerais. É elaborado a partir do leite cru, de produção própria ou de terceiros, com utilização de sorofermento natural, massa filada e cujo produto final pode apresentar os formatos tradicionais “de bola”; retangular; “nozinho,” “palitinho” ou “trancinha”.

Queijo Serra Geral



Queijo Serra Geral / Foto: Seapa

O Queijo Artesanal da Serra Geral, assim como os demais queijos artesanais, é fabricado com leite cru e coalho, mas é comercializado fresco. Quanto ao modo de fabricação, ainda não apresenta um processo definido que está em fase de estudo, mas a região também já é oficialmente reconhecida no estado.

Queijo de Casca Florida



Queijo Casca Florida / Foto: Dirceu Aurélio-Imprensa MG

O Queijo Minas Artesanal de Casca Florida tem um aspecto externo rugoso, com crescimento de fungos, e massa macia. Esse tipo de queijo artesanal é produzido a partir do leite cru, com utilização de soro-fermento (pingo), sem que seja realizada uma raspagem da casca. O produto final apresenta cor e sabor próprios, além de uma massa uniforme.

Nesta variedade de queijo há a predominância de fungos filamentosos, popularmente nomeados de mofos ou bolores, da espécie *Galactomyces geotrichum*, responsáveis por propiciar sabor e características típicas da variedade.

Queijo Vale do Suaçuí



Queijo Vale do Suaçuí / Foto: Seapa

O Queijo Artesanal do Vale do Suaçuí é elaborado a partir de leite cru integral, com utilização de soro fermento e coalho. Dentre as etapas de fabricação, estão o cozimento da massa, enformagem e salga em salmoura.

O Vale do Suaçuí já integra a lista das 15 regiões mineiras oficialmente reconhecidas como produtora de Queijos Artesanais mas ainda não teve o seu queijo caracterizado.

Queijo Artesanal da Alagoa e Queijo Artesanal da Mantiqueira de Minas: não são queijo parmesão!



Queijo Alagoa Mantiqueira / Foto: Seapa

O queijo artesanal da Alagoa e o queijo artesanal da Mantiqueira, diferentemente do queijo parmesão, possuem consistência semidura, textura fibrosa, cor branco a amarelada uniforme e, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação, sabor e odor lácticos pouco desenvolvidos, ligeiramente ácido, segundo o conteúdo de umidade, crosta fina e sem trincas, não possui olhaduras (eventualmente poderá apresentar abertura irregulares), forma cilíndrica e peso aproximado de 1 kg, 2,5 kg e 5 kg. A maturação é de 14 dias.

O processo de produção envolve as etapas de:

- Obtenção do leite (ordenha manual ou mecânica em recinto coberto).
- Filtração do leite em tecido sintético higienizado e acondicionado em vasilhames apropriados.
- Adição do fermento láctico natural ao leite (soro fermento).
- Adição do coalho seguindo a recomendação do fabricante.
- Corte da massa após, aproximadamente, 40 minutos.
- Cozimento da massa a 48°C, com mexedura, até atingir o ponto por cerca de 45 minutos.

- Dessora.
- Enformagem e prensagem mecânica por 24 horas.
- Salga em salmoura (aproximadamente, um dia por quilo de queijo).
- Maturação por 14 dias.

COMO O QUEIJO MINAS ARTESANAL É PRODUZIDO



A produção do Queijo Minas Artesanal (QMA) começa pela ordenha, manual ou mecanicamente, seguindo as Boas Práticas Agropecuárias. Após essa etapa, o leite deve ser filtrado, utilizando filtro de fácil higienização.

O pingo e o coalho são, então, adicionados. O pingo contém bactérias lácticas cuja ação favorece o sabor, o aroma e a textura do produto final. Já o coalho promoverá a coagulação do leite.

Em seguida, realiza-se o corte da massa, fase que permite a separação do soro da coalhada, feito com o auxílio de liras, pás, faca ou régua. A mexedura é realizada, pois a agitação lenta ajuda na separação do soro da coalhada.

O soro é retirado com a massa do queijo parcialmente drenada e colocada em tecidos próprios ou diretamente na forma. A enformagem e a prensagem são feitas manualmente para compactação.

O Queijo Minas Artesanal recebe salga superficial a seco com sal grosso ou triturado. Por fim, o QMA permanece nas prateleiras de maturação durante um período mínimo de 14 a 22 dias, a depender da região onde é produzido.

QMA x Queijo Canastra



QMA / Foto: Emater-MG

O Queijo Minas Artesanal não passa por qualquer processo mecânico ou industrial. Sua fabricação é feita com leite cru *in natura*, fermento natural (conhecido como pingo), coalho e sal. O produto não recebe tratamento térmico e é prensado de forma manual, conforme a tradição.

Já o Queijo Minas Artesanal da Canastra é um exemplo de QMA, produzido exclusivamente em um número limitado de municípios da região da Serra da Canastra. Além dela, existem outras nove regiões caracterizadas como produtoras de Queijo Minas Artesanal no estado: Araxá, Campo das Vertentes, Cerrado, Diamantina, Entre Serras da Piedade ao Caraça, Serra do Salitre, Serras da Ibitipoca, Serro e Triângulo Mineiro.

Um QMA elaborado em Minas Gerais fora de municípios das dez

regiões caracterizadas deve ser rotulado apenas como “Queijo Minas Artesanal”. Por outro lado, um Queijo Minas Artesanal produzido em um dos municípios pertencentes a uma região reconhecida pode apresentar a identificação da sua origem no rótulo.

ASPECTO DO QUEIJO E RELAÇÃO COM A QUALIDADE

“Queijo furadinho”: olhaduras



Queijos estufados e impróprios para o consumo / Foto: IMA

Os queijos artesanais possuem grande variedade de modos de produção e cada um tem aspectos peculiares, sendo um deles os “furinhos”.

Os furos, quando intencionais, são denominados olhaduras. Eles estão presentes em queijos duros ou semiduros e ocorrem durante o processo de maturação.

Quando em queijos frescos e com estufamento, são indesejados e provenientes de contaminação bacteriana por coliformes. Não são seguros para o consumo.

PROJETO QUEIJO MINAS LEGAL (PQML)

Material adquirido com recursos do Fundo Estadual
de Proteção e Defesa do Consumidor - FEPDC

PROCON **MG**
Ministério Público de Minas Gerais

MPMG
Ministério Público
do Estado de Minas Gerais

AGRICULTURA,
PECUÁRIA E
ABASTECIMENTO



**MINAS
GERAIS**

GOVERNO
DIFERENTE.
ESTADO
EFICIENTE.