



SABORES MINEIROS: QUEIJO ARTESANAL E QUEIJO MINAS ARTESANAL - REVISÃO DE LITERATURA

PEREIRA, Gabriela Letícia Martins^{1*}; GUADALUPE, Ana Caroline da Silva¹; MARQUES, Helga Margareth Gomes de Carvalho¹; OLIVEIRA, Marlon Xavier Silva¹; SILVA, Wesley Evangelista¹; REGO, Isabela Oliveira de Paula²

¹Graduando em Medicina Veterinária, UNIPAC – Conselheiro Lafaiete, MG. ²Professora do curso de Medicina Veterinária, UNIPAC – Conselheiro Lafaiete, MG. *gabrielaleticiam10@gmail.com

RESUMO: O queijo artesanal no Brasil, definido pela Lei 13.860/2019 e regulamentado pelo Decreto 9.918/2019 (Selo Arte), é feito por métodos tradicionais que valorizam vínculos culturais e territoriais e seguem boas práticas sanitárias; entre suas diversas variedades regionais, Minas Gerais destaca-se com queijos como cabacinha, requeijão moreno, frescal, azul, coalho e o Queijo Minas Artesanal — este último, sem aditivos, maturado por mínimo de 22 dias conforme Portaria IMA 2303/2024, com características únicas de cada microrregião. O objetivo deste trabalho é comparar as principais características do queijo artesanal brasileiro em geral e do Queijo Minas Artesanal em particular, destacando aspectos legais, produtivos, culturais e sensoriais que diferenciam esses produtos no cenário nacional.

Palavras-chaves: identidade cultural, leite, legislação, qualidade

INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas, a produção e o consumo de queijos artesanais no Brasil vêm apresentando uma expansão significativa, refletindo a crescente valorização de produtos que expressam identidade regional e preservam métodos tradicionais de fabricação. De acordo com a Associação Brasileira das Indústrias de Queijo, a produção anual nacional é estimada em cerca de 1 milhão de toneladas, das quais aproximadamente 20% provêm de estabelecimentos artesanais, evidenciando a relevância desse segmento na cadeia produtiva nacional (Chaves et al., 2021).

Um marco importante nesse contexto foi a inscrição, em 4 de dezembro de 2024, dos “Modos de Fazer do Queijo Minas Artesanal” como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade pela UNESCO. Esse reconhecimento reforça o valor sociocultural do produto e incentiva a preservação das práticas tradicionais associadas à sua produção (Unesco, 2024).

Diante da diversidade de queijos produzidos artesanalmente em Minas Gerais, este trabalho tem como objetivo comparar as principais características do queijo artesanal brasileiro em geral e do Queijo Minas Artesanal (QMA) em particular, destacando aspectos produtivos, legais, culturais e sensoriais. A proposta visa contribuir para a compreensão das singularidades de cada tipo e da importância desses produtos no cenário alimentar e cultural mineiro.

REVISÃO DE LITERATURA

A produção de queijos artesanais no Brasil constitui uma prática tradicional de significativa relevância cultural, econômica e social. Nas últimas décadas, a produção e o consumo de queijos artesanais no Brasil vêm apresentando expansão significativa, refletindo a preferência por produtos que traduzem identidade regional e empregam métodos de fabricação tradicionais. Conforme dados da Associação Brasileira das Indústrias de Queijo, a produção anual nacional chega a cerca de 1 milhão de toneladas, das quais cerca de 20 % são oriundas de estabelecimentos artesanais, demonstrando a força desse segmento na cadeia produtiva (Chaves et al., 2021).

O queijo artesanal caracteriza-se como produto lácteo elaborado mediante métodos tradicionais, com intervenção manual em pelo menos uma etapa produtiva, conforme estabelece a Lei Federal 13.860/2019. Esta definição abrange variedades



produzidas em todo território nacional, desde que atendam aos critérios de vinculação territorial, processos não industrializados e escala limitada de produção (Brasil, 2019). A legislação mineira (Lei 23.157/2018) complementa que os queijos artesanais do estado devem utilizar exclusivamente leite cru integral, porém permite variações tecnológicas conforme a tradição regional (Sobral et al., 2022).

Em contraste, o queijo minas artesanal (QMA) configura denominação específica protegida por indicação geográfica, restrita a dez microrregiões mineiras: Serro, Cerrado, Araxá, Triângulo Mineiro, Canastra, Campos das Vertentes, Diamantina, Serra da Ibitipoca, Serra do Salitre e Entre Serras da Piedade ao Caraça. Sua produção obedece protocolo rígido estabelecido na Lei Estadual 20.549/2012, que exige uso de leite cru, fermento natural (pingo) e maturação mínima variável conforme região (14 a 22 dias). Esta normativa proíbe terminantemente processos como filagem, cozimento da massa ou adição de culturas comerciais, preservando métodos ancestrais (Chaves et al., 2021; Portaria IMA nº 2303, 2024).

Ambas categorias utilizam leite cru como insumo principal, porém o QMA exige procedência exclusiva de rebanhos locais vinculados às regiões demarcadas. Enquanto queijos artesanais genéricos podem incorporar até 30% de leite pasteurizado (conforme legislação federal), o QMA mantém integralmente a microbiota nativa do leite cru. O fermento natural (pingo) no QMA apresenta composição microbiológica específica, desenvolvida através de gerações de reutilização contínua, diferindo de fermentos artesanais ocasionais utilizados em outras produções (Araujo et al., 2020; Sá et al., 2020).

O QMA segue fluxograma produtivo padronizado: filtração do leite, adição de pingo/coalho, coagulação (18-24h), corte manual da coalhada, dessoragem em formas de madeira, prensagem manual e maturação em ambiente natural. Queijos artesanais não-QMA permitem flexibilidade tecnológica, como uso de prensas mecânicas leves, salmoura líquida ou estágios curtos de cozimento (40-45°C). A maturação do QMA ocorre exclusivamente nas propriedades rurais de origem, enquanto outros artesanais podem ser maturados em centros de distribuição (Chaves et al., 2018).

Estudos físico-químicos demonstram maior variabilidade nos QMA devido à influência do terroir. Análises na Canastra revelaram coeficientes de variação de 15-20% em umidade e 30-40% em acidez, contra 5-10% em artesanais não-regionais. O perfil sensorial do QMA apresenta notas herbáceas e florais vinculadas à flora local, enquanto queijos artesanais genéricos tendem a sabores mais neutros por utilizarem fermentos menos complexos (Sobral et al., 2022).

A produção de QMA obedece o sistema duplo de controle: inspeção estadual (SIM) combinada com auditorias de associações de produtores regionais (APROCAN, APROCERRA). Cada região demarcada mantém regulamento específico - a Canastra exige 22 dias de maturação e lavagem diária dos queijos, enquanto o Serro estabelece 17 dias com viragens a cada 48 horas (Sá et al., 2020).

Em contrapartida, queijos artesanais não-QMA seguem apenas requisitos federais do Selo Arte, que permitem maturação mínima de 14 dias sem vínculo territorial. A certificação por Indicação Geográfica (IG) confere ao QMA proteção jurídica contra imitações, exigindo que 100% da produção ocorra nas microrregiões homologadas. Análises isotópicas comprovam a origem geográfica através da relação $87\text{Sr}/86\text{Sr}$ no leite, técnica não aplicada a queijos artesanais convencionais (Brasil, 2019).

O mercado nacional de queijos artesanais tem crescido, impulsionado pela valorização de produtos com identidade cultural, sabor diferenciado e sustentabilidade. O Queijo Minas Artesanal (QMA), reconhecido como patrimônio cultural imaterial pelo IPHAN, é altamente aceito pelos consumidores, que apreciam sua tradição, rastreabilidade e características sensoriais únicas (Sobral et al., 2022). No entanto, no mercado internacional, o QMA enfrenta barreiras regulatórias devido ao uso de leite cru, o que limita sua exportação para países que exigem pasteurização, desta forma, o processo de adequação às normas globais ainda está em desenvolvimento. (Araujo et al., 2020).



CONSIDERAÇÕES FINAIS

A comparação entre o queijo artesanal brasileiro e o Queijo Minas Artesanal (QMA) evidencia diferenças significativas quanto aos aspectos legais, produtivos, sensoriais e culturais. Enquanto o queijo artesanal em geral apresenta maior flexibilidade tecnológica e abrangência territorial, o QMA se destaca pela padronização de técnicas tradicionais, uso exclusivo de leite cru de rebanhos locais e fermento natural, além da proteção por indicação geográfica. Seu reconhecimento como patrimônio cultural imaterial fortalece a identidade regional e valoriza o saber-fazer transmitido entre gerações. A aceitação dos consumidores é elevada, impulsionada pelo sabor, autenticidade e rastreabilidade. Apesar dos desafios enfrentados no cenário internacional devido às exigências sanitárias, o prestígio obtido com o reconhecimento pela Unesco representa uma oportunidade promissora de valorização e expansão desse produto singular.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARAÚJO, J.P.A. et al. Uma análise histórico-crítica sobre o desenvolvimento das normas brasileiras relacionadas a queijos artesanais. **Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia**, v. 72, n. 05, p. 1845-1860, 2020.

BRASIL. Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019. Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 19 jul. 2019. Seção 1. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2019/lei/113860.htm. Acesso em: 6 maio 2025.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Selo Arte – Selo Queijo Artesanal, 2019. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte-selo-queijo-artesanal/selo-arte>. Acesso em: 9 maio 2025.

CHAVES, A.C.S.D. et al. Queijos artesanais brasileiros. EMBRAPA-Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Brasília, DF: **Embrapa**, 2021. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/226359/1/Queijos-artesanais-brasileiros.pdf>. Acesso em: 29 abr. 2025.

CHAVES, A.C.S.D. et al. Processo de Produção do Queijo Minas Artesanal. In: Queijos Artesanais Brasileiros: História, Tecnologia e Mercado-Capítulo 4. Brasília: **Embrapa**, p. 55-70, 2018.

INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA – IMA. Portaria IMA nº 2303, de 20 de maio de 2024. Dispõe sobre a produção, maturação e comercialização do Queijo Minas Artesanal (QMA). Disponível em: <https://www.ima.mg.gov.br/institucional/portarias/1819-portarias/2330-portarias-ano-2026>. Acesso em: 05 maio 2025.

SÁ, C. O. et al. Boas práticas agropecuárias e na produção artesanal de queijos para acessibilidade ao selo Arte por agricultores familiares. **Aracaju: Embrapa Tabuleiros Costeiros**, 2020.

SOBRAL, D. et al. Queijos artesanais de Minas, nem todos são QMA: uma breve revisão. **Revista Ibero-Americana de Ciência, Tecnologia e Sociedade**, v. 14, n. 2, p. 205-221, 2022.