



**EMATER**  
Minas Gerais



**Suzana Kanadani Campos**  
Coordenadora Técnica Regional



DEFINIÇÃO

HISTÓRIA

REGULARIZAÇÃO

POTENCIALIDADES

DESAFIOS



## DEFINIÇÃO

### **Queijo Minas Artesanal – Lei 20.549/2012:**

#### **Lei nº 14.185/02 alterada por Lei nº 19.492/11**

“Art. 1º - Queijo produzido com leite integral, fresco e cru, em propriedade que mantenha atividade de pecuária leiteira, que apresente consistência firme, cor e sabor próprios, massa uniforme, isenta de corantes e conservantes, com ou sem olhaduras mecânicas

Art. 4º- Serão utilizadas culturas lácticas naturais como pingo, soro fermentado ou soro fermento.”



## DEFINIÇÃO

Pingo





## DEFINIÇÃO

Pingo





## DEFINIÇÃO

## Maturação





# EMATER

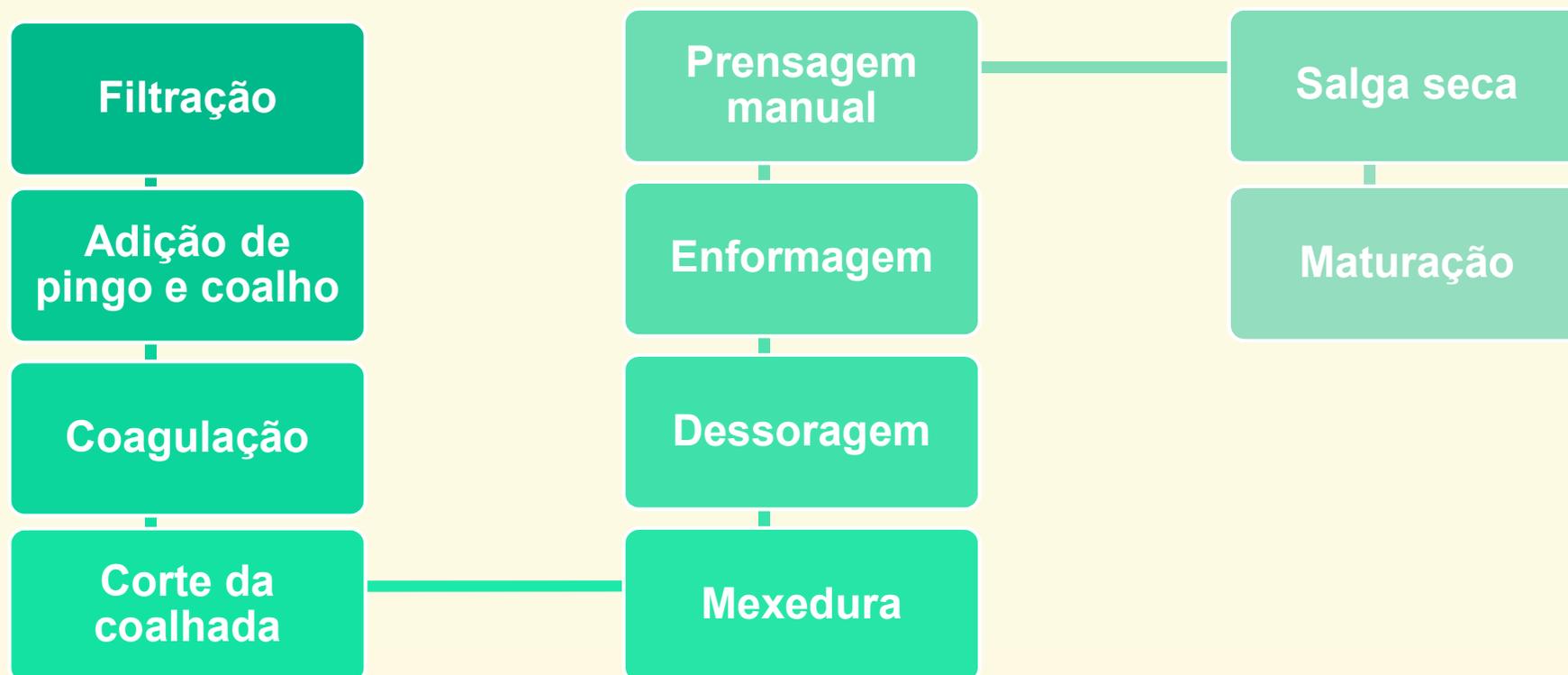
Minas Gerais





## DEFINIÇÃO

### FLUXOGRAMA DO QUEIJO MINAS ARTESANAL



O processamento deve iniciar em até **90 minutos** após o começo do início da ordenha.



**EMATER**  
Minas Gerais

## HISTÓRIA

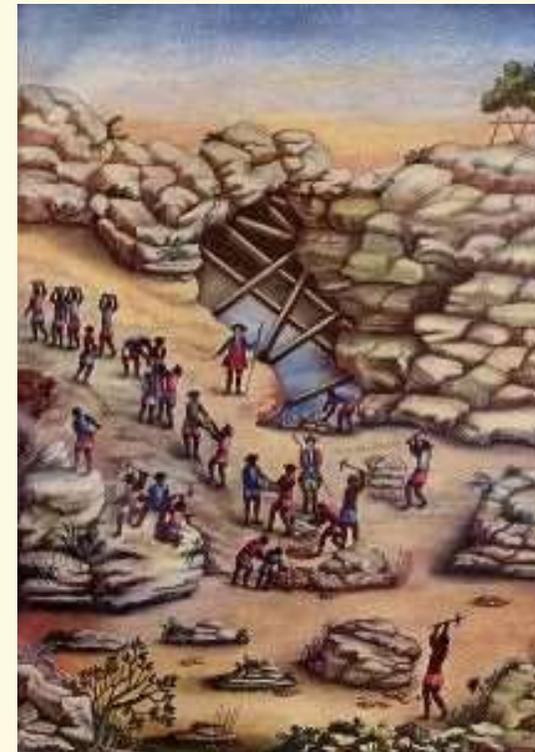
Ano: 1532





## HISTÓRIA

Século XVIII, os exploradores do ouro partiram para as regiões mineiras do Brasil Central, disseminando aquela técnica nas fazendas, do que se originou a variedade Queijo Minas.





**EMATER**  
Minas Gerais

## HISTÓRIA





## HISTÓRIA

### Descrição do Queijo Minas Artesanal

*“Tão logo o **leite** é tirado, coloca-se nele o **coalho**. O coalho mais usado é o de capivara. As fôrmas são de madeira e de feitio circular, tendo o espaço livre interno mais ou menos o tamanho de um pires. O leite talhado é colocado dentro delas em pequenos pedaços, até enchê-las. Em seguida a massa é espremida com a mão, e o leite cai dentro de uma gamela colocada em baixo. À medida que a massa é talhada, vai sendo comprimida na fôrma, nova porção é acrescentada, continuando-se a espremê-la até que a fôrma fique cheia de uma massa totalmente compacta. Cobre-se de **sal** a parte superior do queijo, e assim ele é deixado até a noite, quando então é virado ao contrário, pulverizando-se também de sal a parte agora exposta.”.*

**Auguste de Saint-Hilaire(1779-1853)**



## HISTÓRIA

### **Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN)** *Patrimônio Imaterial Brasileiro - 2008*

*“O queijo, este produto de origem milenar que os exploradores do ouro trouxeram para Minas, é hoje uma das maiores expressões da chamada mineiridade. Seja como alimento ou como manifestação cultural, está presente no cotidiano e no imaginário de todos os mineiros. Esse saber, do modo de produção queijeira, passado de pai para filho, de geração a geração, este conhecimento garantiu ao longo dos séculos a sustentabilidade das famílias, assim como representa também ajuda imprescindível à economia familiar”.*

**Angela Gutierrez** Conselheira do Iphan (2008)



## HISTÓRIA

### Caracterização de microrregião

- Título de produtores tradicionais.
- Identificação realizada por estudos históricos, agrogeológicos e edafoclimáticos.
- Cada região caracterizada como produtora de queijo tem o seu "saber fazer" característico, o que dá ao queijo uma identidade própria, de acordo com o local onde é fabricado.



## HISTÓRIA

Microrregião - QMA





## REGULARIZAÇÃO

### **Passo a passo para realizar o cadastramento da queijaria:**

- Procurar o escritório da Emater;
- Ser capacitado, pela Emater, em Boas Práticas Agropecuárias e de Fabricação;
- Solicitar o diagnóstico da propriedade junto ao órgão competente – requerimento de Inspeção de terreno;
- Elaborar planta da queijaria;



## REGULARIZAÇÃO

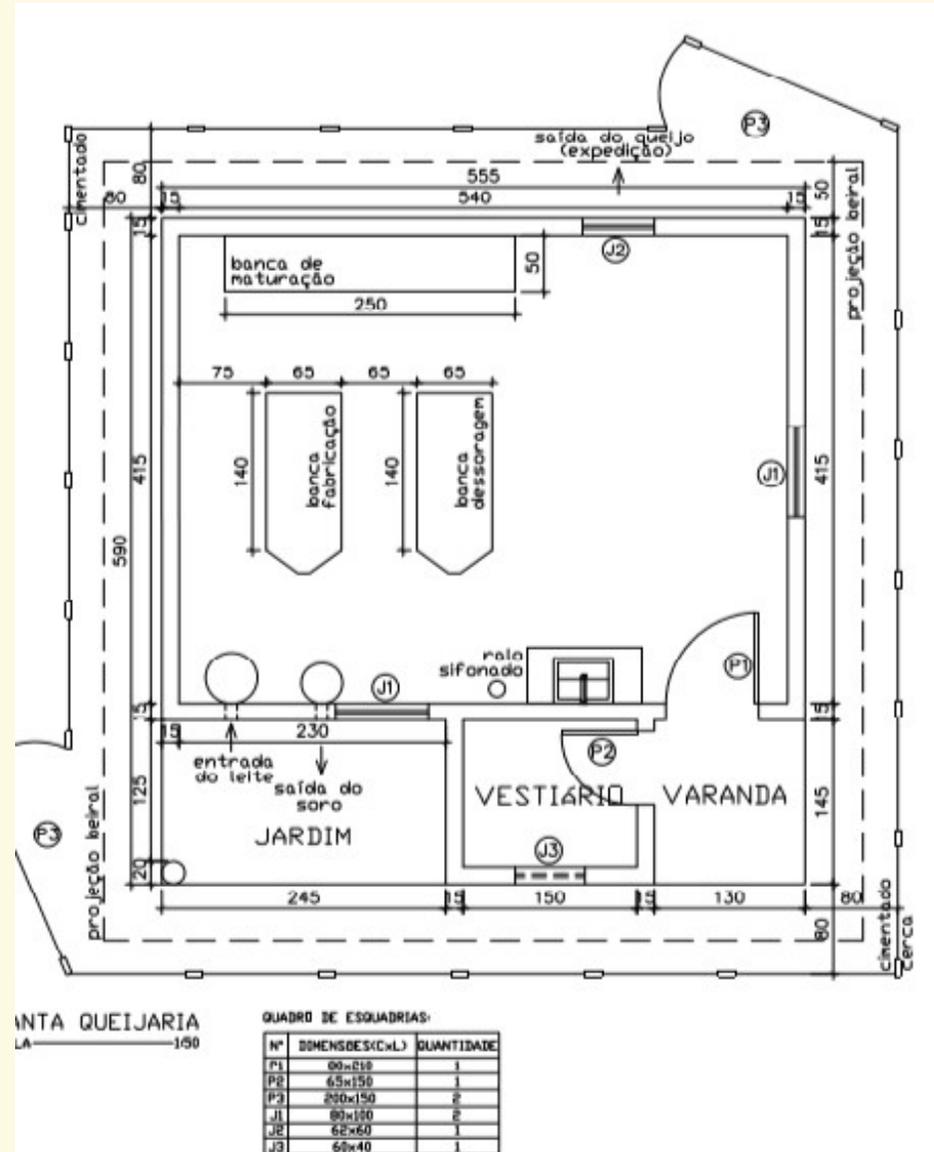
### **Passo a passo para realizar o cadastramento da queijaria:**

- Realizar controle sanitário do rebanho (vacinação, teste tuberculose e brucelose, controle de mamite);
- Realizar exame do produtor (clínico e de tuberculose);
- Iniciar a construção/reforma -Realizar análise do queijo e da água;
- Protocolar os documentos junto ao órgão competente.



### REGULARIZAÇÃO

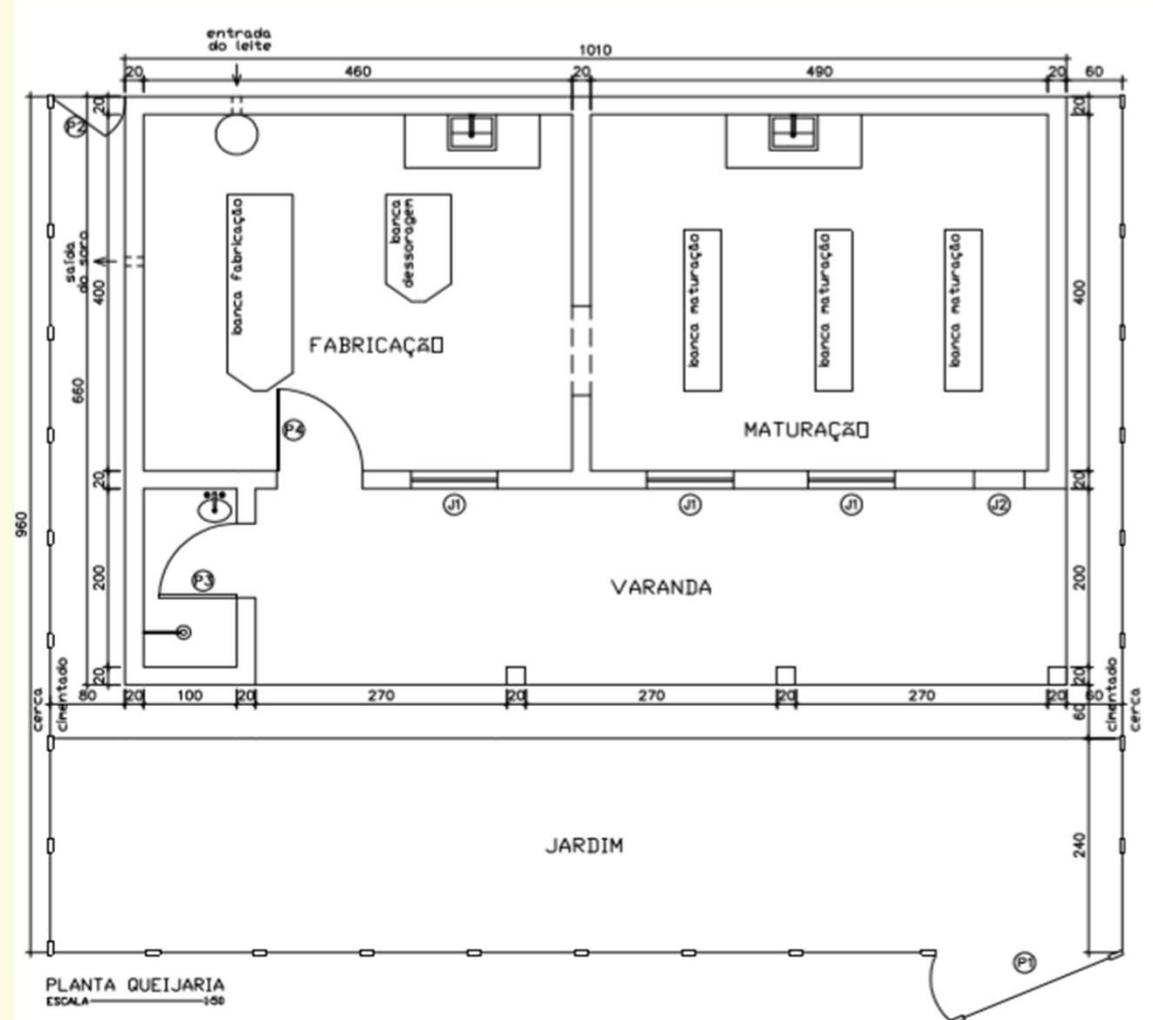
### Estrutura





### REGULARIZAÇÃO

### Estrutura



PLANTA QUEIJARIA  
ESCALA 1:50

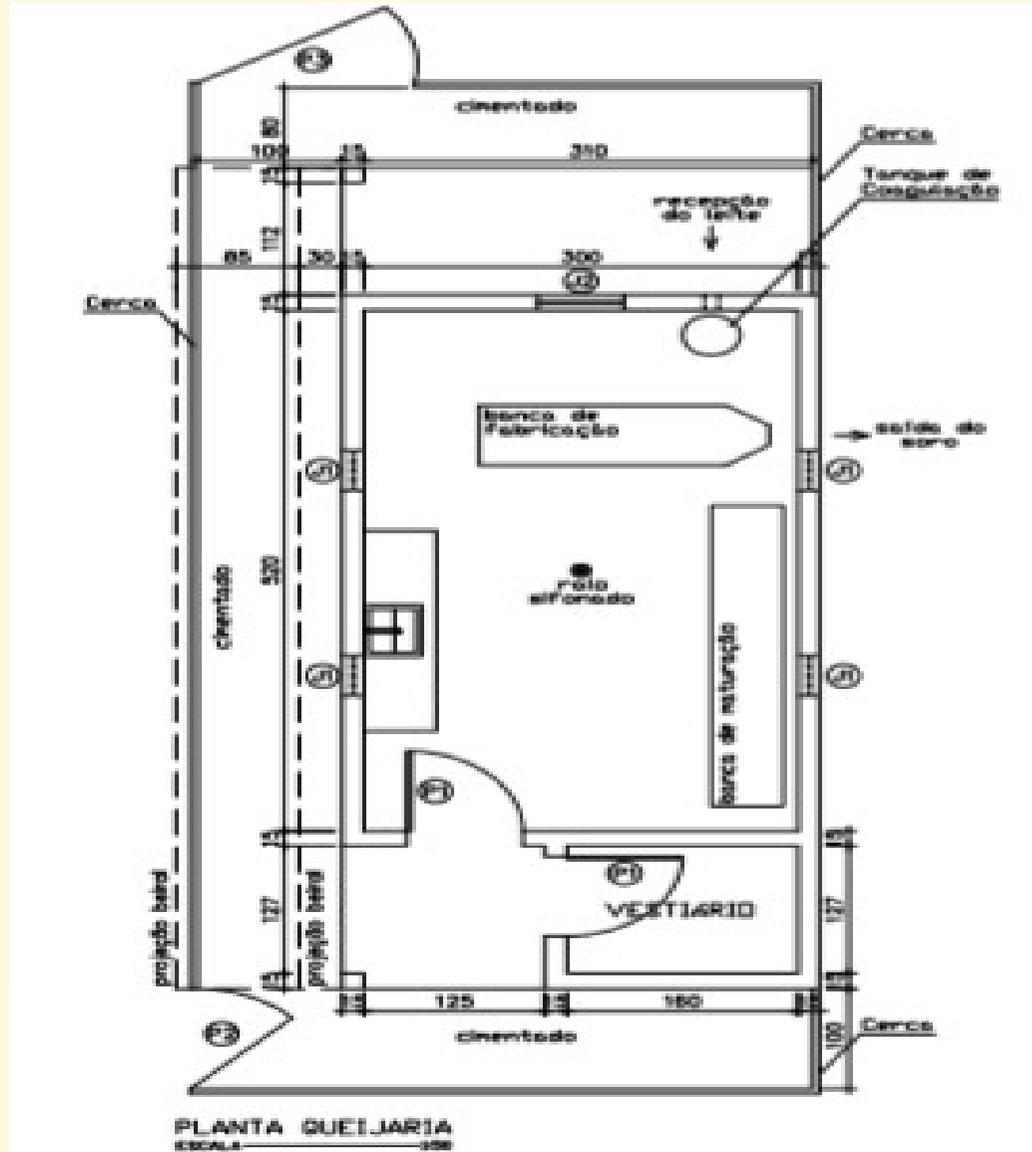
QUADRO DE ESQUADRIAS:

Nº	DIMENSÃO (LxP)	QUANTIDADE
P1	200x190	1
P2	80x150	1
P3	80x150	1
P4	50x150	1
J1	93x200x110	2
J2	94x200x110	1



## REGULARIZAÇÃO

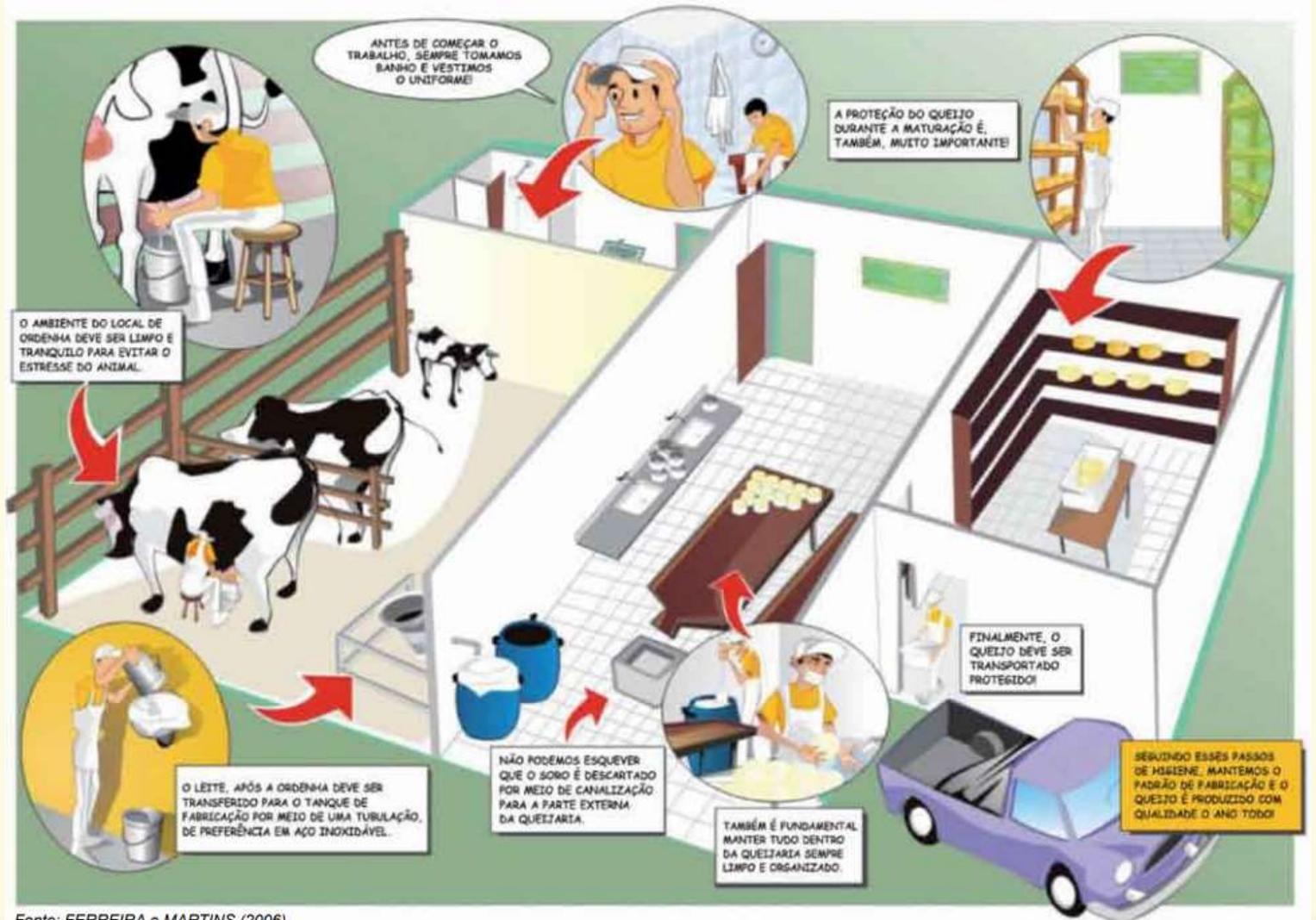
## Estrutura





## REGULARIZAÇÃO

### Estrutura



Fonte: FERREIRA e MARTINS (2006).



**EMATER**  
Minas Gerais

O que vendemos?





## POTENCIALIDADES

- Grande número de Produtores;
- Fonte de renda;
- Notoriedade;
- Mercado.



## DESAFIOS

- Boas Práticas: Agropecuárias e Fabricação;
- Habilitação sanitária;
- Certificação.



# EMATER

## Minas Gerais

**1ª FEIRA**  
**QUEIJO**  
**E MEL**  
 TRIÂNGULO MINEIRO

**Queijo Minas Artesanal**

**03 a 05 de agosto**

Sexta e Sábado  
12h às 22h

Domingo  
12h às 20h

**Uberlândia Shopping**  
 Térreo - Ao lado do  
 Castelli Friends & Food

**VISITE A EXPOSIÇÃO**

Realização





# EMATER

Minas Gerais





# EMATER

## Minas Gerais





# EMATER

Minas Gerais





# EMATER

Minas Gerais





# EMATER

## Minas Gerais





# EMATER

Minas Gerais





# EMATER

Minas Gerais





# EMATER

Minas Gerais





# EMATER

Minas Gerais







# EMATER

## Minas Gerais





# EMATER

Minas Gerais





# EMATER

Minas Gerais





**EMATER**  
Minas Gerais

# Obrigada!

**Suzana Kanadani Campos**  
Coordenadora Técnica Regional  
suzana.kanadani@emater.mg.gov.br  
(34) 3236-2088