

Conhecendo e degustando os
Queijos Artesanais
do Brasil



GRUPO DE TRABALHO



Slow Food
queijos artesanais

coordenação:
GT Queijos Artesanais Slow Food

textos: Marcelo de Podestá,
Bruno Cabral e Michelle Carvalho

fotos: Claudia Magnani,
Michelle Carvalho e
Bruno Cabral.

design: Marcelo de Podestá

Conhecendo e degustando os
Queijos Artesanais
do Brasil

GRUPO DE TRABALHO ®
Slow Food
queijos artesanais



O que são queijos artesanais de leite cru?

Queijos artesanais de **leite cru** são fabricados com leite recém ordenhado e não pasteurizado. A maioria das pessoas não sabe, mas todos os queijos tradicionais do mundo eram originalmente fabricados com leite cru, queijos famosos como o **Camembert**, o **Brie**, o **Roquefort**, a **Mozzarella**. Atualmente, é mais fácil encontrar estes queijos em versões pasteurizadas e industrializadas, criadas para atenderem às exigências da legislação sanitária internacional, mas quem já teve o prazer de conhecer as versões originais sabe que a diferença é muito grande.

Os queijos industrializados, geralmente disponíveis em supermercados, são produzidos em maior escala, com a coleta de leite de vários produtores. Nesse processo, o leite é pasteurizado antes da elaboração dos queijos. A **pasteurização** consiste no tratamento térmico do leite, e tem como objetivo eliminar bactérias indesejáveis transmissoras de doença e bactérias responsáveis por deteriorar o leite. No entanto, a pasteurização desnatura proteínas, altera o sabor e elimina bactérias lácticas benéficas, responsáveis pelas características especiais dos queijos tradicionais.

No Brasil, existem queijos tradicionais feitos de leite cru em diversas regiões. Eles são fabricados em pequena escala por pequenos produtores rurais, como é o caso dos queijos artesanais da **Canastra**, **Salitre**, **Araxá** e **Serro**, em Minas Gerais; dos queijos **Colonial** e **Serrano**, no Sul; dos queijos de **Coalho** e de **Manteiga**, no Nordeste, do queijo **Marajó**, no Pará, citando apenas os mais conhecidos. Por não atenderem aos requisitos legais estabelecidos pela legislação sanitária – baseada nos padrões da produção industrial de grande escala – muitos desses queijos são comercializados de maneira informal. No entanto, correm o risco de serem apreendidos pela fiscalização, causando prejuízos aos produtores e dificultando o acesso ao mercado nas grandes cidades.

Introdução à degustação de queijos artesanais

Degustar um queijo significa observar, analisar e descrever as características que percebemos por meio de nossos sentidos - da **visão**, do **tato**, do **olfato**, do **paladar** (eventualmente também a **audição**), visando delinear os aspectos organolépticos do produto. A **degustação ideal** (sobretudo quando envolve um interesse profissional, uma seleção, um concurso) deve acontecer em um local tranquilo, sem muita interferência externa (ruídos, cheiros). No caso de um grupo, é importante definir uma metodologia, critérios comuns de análise e de classificação. Quem degusta não deve usar perfumes fortes e precisa evitar comidas e bebidas de gosto intenso antes da degustação (café, vinho, balas, chicletes, cigarros, etc.).

O melhor é degustar de estômago vazio, ou pelo menos não depois das refeições, pois a digestão diminui a capacidade dos nossos sentidos. Tudo ocorre de forma bem rápida e é preciso **confiar nas primeiras impressões**. O cérebro registra a informação e um complexo trabalho dos impulsos vai buscar na memória **imagens e sensações sinestésicas ligadas** a experiências anteriores. Por isso, quanto mais treino, quanto mais dedicação em comparar, conhecer e avaliar produtos diferentes, mais esse “banco de dados” da memória cresce e mais o degustador se torna capaz de perceber as diferenças sutis de cada queijo.

A **técnica de degustação** divide-se em várias fases. Antes de tudo, observam-se os aspectos gerais de um queijo, pela **análise visual**, que revela muito das características e da qualidade de um produto. Os **aspectos externos**, como formato, tamanho, cor e textura da crosta, podem nos dar indicações indiretas sobre suas características organolépticas (mais ou menos curado, por exemplo), e uma vez cortado o queijo, avaliando a cor da massa, a espessura da crosta e a da subcrosta (unha), podemos esperar um queijo de sabor mais ou menos intenso, granuloso, cremoso...



O **exame olfativo** é sem dúvida uma das fases mais complexas e difíceis. É preciso se concentrar bastante e aproximar o queijo do nariz, inspirando por alguns segundos, tentando decompor o odor em seus variados aspectos. Antes de tudo se analisa a intensidade do cheiro e logo em seguida os componentes aromáticos percebidos. Se necessário, pode-se repetir o processo uma outra vez. Mais do que isso entra em jogo o cansaço sensorial que gera confusão e dificulta o julgamento.

A fase seguinte pode receber o nome de **exame gosto-olfativo**, pois na boca se concentram as percepções do **sabor** (os sentidos primários do gosto), da **consistência** ou da **textura** (sensações táteis) e do **aroma**, entendido como as **sensações retronasais olfativas**, que envolvem também esse sentido para captar as substâncias voláteis desprendidas com a mastigação. Analisa-se, antes de tudo, a intensidade do sabor. Um pedaço não muito grande de queijo deve ser mastigado lentamente enquanto os receptores da língua, as mucosas, o palato e a cavidade nasal advertem as sensações variadas. A consistência também tem um papel importante nesse processo e deve ser observada. Uma vez deglutido o pedaço, examina-se a persistência do sabor. Pode-se repetir a prova, tendo em mente, porém, que a sensibilidade diminui com a saciedade.

Fases da degustação

Exame visual | Aspectos externos

1. FORMA

Geometria: cilíndrica, paralelepipedal, piramidal, esférica, regular ou irregular.

Tamanho (valor relativo): pequeno, médio, grande.

Altura (laterais): alto, achatado, reto, curvo.

2. SUPERFÍCIE

Face: plana, côncava ou convexa.

Pele e crosta (relativa a queijos frescos e mofados ou queijos duros): divididas em **aspectos** - lisa, rugosa, lavada, mofada, manchada, rachada, suada, etc; e **cor** - uniformidade e tonalidade (branco, branco-leite, branco-marfim, branco-acinzentado, amarelo-palha, amarelo-dourado, etc.).

Exame visual | Aspectos internos

1. MASSA (aspectos percebidos no corte): compacta, colante, granulosa, gessosa, com presença de líquido, oleosa.

2. UNHA OU SUBCROSTA (parte imediatamente abaixo da crosta): espessa, fina, imperceptível, mais ou menos evidente, mais ou menos escura (do que o restante da massa).

3. COR E BRILHO mais ou menos intenso, pálido, opaco, vivaz, lúcido, brilhante, etc.

4. OLHADURA (cavidades que se manifestam na massa após a fermentação ácida): observar a **forma** - redonda, irregular, a **distribuição** - uniforme, não uniforme, e a **dimensão**.

5. MOFO (natural em alguns tipos de queijo): observar a **regularidade**, a **distribuição** e a **cor**.



Exame visual | Consistência ao tato

Cremosa, mole, macia, semidura, dura, oleosa, elástica, rígida, borrachenta.

Exame olfativo

1. INTENSIDADE: débil, pouco intensa, intensa, muito intensa.

2. SENSAÇÕES QUALITATIVAS: podem ser divididas em **sensações lácticas** (leite, nata, creme de leite, manteiga, iogurte, soro, coalhada ácida) **sensações vegetais** (capim verde, ervas aromáticas, feno/palha, feno molhado, flores, mel, batata cozida, couve-flor cozido, terra molhada, fungos, madeira, mofo); **sensações frutadas** (frutas secas, castanhas, nozes, nozes verdes, amêndoas, avelãs, maçãs, cítricos, frutas fermentadas (sensação alcoólica), azeite de oliva); **sensações de tostado** (manteiga cozida, caramelo, caramelo com leite, fruta tostada, queimado); **sensações animais** (suor, couro, pele, curral, coalho, cabra); **sensações de especiarias** (baunilha, pimenta, noz-moscada); **sensações ligadas à tecnologia de fabricação e à fermentação** (defumado, fumaça, ácido butírico [manteiga rançosa], proteólise [caldo de carne], ácido acético, fermento [crosta de pão], amônia, oxidação, pútrido, esgoto, sabão).

Exame gosto-olfativo

1. INTENSIDADE: fraca, pouco intensa, moderada, intensa, muito intensa.

2. PERSISTÊNCIA: fraca – 2 a 3 segundos, pouco intensa – 4 a 6 segundos, moderada 7 a 9 segundos, intensa – 10 a 12 segundos, muito intensa – mais de 12 segundos.

3. SABOR (GOSTO): doce, ácido, salgado e amargo.

4. AROMA (FLAVOUR): envolve as sensações gustativas, os elementos táteis e térmicos da língua e as células receptoras olfativas, percebidas durante a mastigação. Valem as mesmas classificações do exame olfativo.

5. SENSações TÁTEIS (percebidas na região anterior da língua e no palato):

6. TEXTURA OU CONSISTÊNCIA: dura, solúvel, úmida, granulosa, elástica, arenosa, untuosa, adesiva.



Classificação dos queijos

Em virtude da grande variedade de queijos existentes, é muito difícil classificá-los, uma vez devemos levar em conta diferentes fatores, como o lugar de origem, tipologia do leite, quantidade de matéria gordurosa, os diferentes procedimentos na fase de elaboração, textura, maturação, acabamento, forma, tamanho, cor, gosto, aroma, tipo de casca, etc.

● Segundo a classificação francesa

- Queijo de massa fresca.
- Queijo de massa filada.
- Queijo de massa mole e casca lavada.
- Queijo de massa mole e casca com mofo.
- Queijo de massa prensada e cozida.
- Queijo de massa prensada não cozida.
- Queijo azul.
- Queijo temperado.

● Segundo a textura

A dureza ou a cremosidade de um queijo constitui a textura que está relacionada com o conteúdo de umidade. Quanto mais duro é o queijo menos umidade tem.

- Queijos muito moles. São os que se pode cortar e comer a colheradas.
- Queijos moles. São os queijos de untar.
- Queijos meio moles. São algo mais firmes que os anteriores, mas ainda com um grau elevado de umidade que faz deles quebradiços e fáceis de untar.
- Queijos meia cura. Aqui está a maioria dos queijos. São consistentes e de corte fácil.
- Queijos duros. São queijos densos, que podem ser cortados em fatias quando jovens; uma vez maturados, é possível ralar e quebrar.

● Segundo o tempo de maturação

Neste caso, o tempo de maturação é relativo ao tamanho da peça.

A lista apresentada abaixo é aplicada a uma peça de três quilos.

- Queijo fresco. Menos de uma semana.
- Queijo brando. De uma semana a um mês.
- Queijo meia cura. De um mês a três meses.
- Queijo curado. De três a seis meses.
- Queijo envelhecido. Seis meses a um ano.
- Queijo velho. Mais de um ano.

● Segundo o tipo de casca

O aspecto da casca é uma característica que nos ajuda a distinguir facilmente alguns queijos de outros. Os queijos frescos não costumam ter casca.

- **Casca natural seca:** formada enquanto o queijo seca em uma superfície externa.
- **Casca de mofo branco:** produzida principalmente por fungos que crescem na superfície dos queijos de forma natural ou injetada.
- **Casca lavada:** pode ser lavada com água, salmoura, vinho, cerveja, licor ou receber a injeção do fungo *Brevibacterium linens* (fungo vermelho), que doa à superfície um aspecto gorduroso e uma coloração que pode ir do amarelado pálido ao vermelho escuro, segundo a intensidade do tratamento.
- **Casca artificial:** não faz parte do próprio queijo, que pode ser recoberto com diversas substâncias, folhas, ervas, cera, pinturas, plastificados, defumados, cinzas, páprica, e etc.

Defeitos mais comuns nos queijos

● Defeitos na casca

- Cascas rachadas, que se formam em um ambiente muito ressecado durante o processo de maturação.
- Casca de queijos curados com mofo “pêlo de gato”.
- Casca de queijos de mofo branco com coloração azulada, esverdeada e inclusive avermelhada em razão da contaminação de ambiente por outros queijos.
- Manchas avermelhadas na casca dos queijos da família do parmesão

● Defeitos visuais na massa

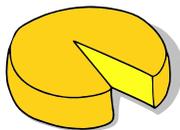
- Centro do queijo esbranquiçado duro e ácido (dessorado muito rapidamente).
- Proteólise muito acentuada e amargor (dessorado muito lentamente).

● Inchações

- Queijos inchados, rachados ou com olhaduras muito irregulares e que apresentem “óleo” dentro delas.

● Defeitos no sabor e no aroma

- Amargor (exceto nos queijos com mofo branco, *Penicillium candidum* ou *Penicillium camemberti*).
- Sabor rançoso.
- Sabor de batata.
- Sabor de champignon.
- Excesso de sal.



Queijos Artesanais do Brasil

Existe uma grande variedade de queijos artesanais no Brasil, frutos do saber fazer tradicional, da história e da cultura de cada região. Aos poucos, estamos conhecendo e divulgando estes produtos, para ajudar a valorizá-los e a protegê-los.



- Mata Atlântica
- Cerrado
- Pampa
- Pantanal

Queijo Colonial do Cantuquiriguaçu ●
(OESTE DO PARANÁ - PR)

Queijo Colonial do Sudoeste do Paraná ●
(SUDOESTE DO PARANÁ - PR)

Queijo Colonial do Oeste Catarinense ●
(OESTE CATARINENSE - SC)

Queijo Colonial do Noroeste do Rio Grande do Sul ●
(NOROESTE DO RIO GRANDE DO SUL - RS)

Queijo Porongo ●
(CAMPOS DAS GERAIS - PR)

Queijo Serrano ●
(CAMPOS DE CIMA DA SERRA - RS/SC)



Queijo Serrano



Queijo Minas Salitre



Queijo Minas Canastra



Queijo Canastra Real



Queijo Colonial



Queijo Minas Serro



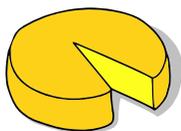
Parmesão da Mantiqueira



Queijo Porongo



Este mapa foi produzido para fins de divulgação. As regiões assinaladas ilustram apenas parcialmente a complexidade e a diversidade da produção artesanal de queijos no Brasil.



Queijos Artesanais do Brasil

Você conhece algum queijo artesanal que não está nesse mapa? Então compartilhe!
queijoartesanal@slowfoodbrasil.com



Queijo Minas Araxá



Queijo C. das Vertentes



Queijo Diamante



Koch Käse



Queijinho



Requeijão Moreno



Queijo Manteiga



Requeijão do Sertão



Queijo Marajó



Queijo de Coalho



Queijo Cabacinha



Requeijão com raspas



Slow Food® Brasil

Slow Food é uma organização internacional sem fins lucrativos, fundada na Itália, em 1989, que hoje conta com cerca de **1.300 Convivia** (os grupos de ação locais) e uma vasta rede de mais de **100.000 associados em 150 países, 2000 comunidades do alimento, 1000 cozinheiros, 400 acadêmicos e mais de 1000 jovens.**

O **Slow Food** defende o direito ao alimento **bom, limpo e justo**, promove por meio de eventos e iniciativas o alimento local e sustentável, a aproximação de produtores e coprodutores, a educação dos consumidores e das crianças, a proteção da biodiversidade alimentar, a construção de redes e intercâmbios, associando o **prazer** pelo alimento de qualidade com o empenho de seus membros por suas comunidades e pelo ambiente.

As atividades da associação visam defender a **biodiversidade** na cadeia de distribuição alimentar (preservando as produções tradicionais e as variedades vegetais e animais autóctones), difundir a **educação do gosto**, conectar produtores e consumidores (coprodutores) e propagar o direito fundamental de todos em compartilhar do **alimento de qualidade**, com a responsabilidade de proteger o patrimônio das culturas alimentares que tornam esse prazer possível.

www.slowfoodbrasil.com

queijo artesanal é leite cru



A **defesa dos queijos de leite cru** é uma das principais bandeiras do **Movimento Slow Food**, pela qual organiza ações, eventos e campanhas, entre elas o **Cheese**, evento internacional que reúne produtores de queijos artesanais de todo o mundo. Em 2001, durante a primeira edição do evento, foi lançado o **Manifesto Internacional em Defesa dos Queijos de Leite Cru**, alertando para o risco de extinção desses queijos diante de leis e regulamentos internacionais discriminatórios, hipersanitaristas e homogeneizadores. Tais restrições ameaçam destruir o meio de vida dos produtores artesanais e restringem a liberdade de escolha dos cidadãos em comprar esses alimentos.

Uma série de ações, promovidas por diferentes grupos preocupados com a preservação desse importante patrimônio alimentar, deu origem, em 2011, ao **Grupo de Trabalho sobre Queijos Artesanais de Leite Cru do SlowFood**.

Os **queijos artesanais de leite cru** possuem texturas, sabores e aromas únicos, que nunca poderão ser repetidos e imitados pelos processos industriais, que destrói boa parte das características que definem um queijo tradicional e suas particularidades. O **Manifesto** questiona os padrões sanitários definidos com base na lógica no e interesse de grandes empresas, que não se adequam à produção local artesanal, e convida os diversos atores sociais a agirem pela salvaguarda da diversidade e da complexidade dos alimentos regionais tradicionais e pela estabilidade das comunidades rurais no mundo.



As leis do queijo

Apesar do desconhecimento de muitos, no Brasil não é proibida a fabricação de queijo com leite cru. Existem duas legislações que amparam este tipo de produção

De acordo com a **Portaria 146, de 07 de março de 1996**
do Ministério da Agricultura (MAPA):

" §4º O leite a ser utilizado na fabricação de queijos deverá ser filtrado por meio mecânicos e submetidos à pasteurização ou tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto. Fica excluído da obrigação de ser submetido à pasteurização ou outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior aos 5 °C (cinco graus Celsius), durante um tempo não inferior a 60 (sessenta) dias. "

Essa portaria permite a fabricação de queijo com leite cru se o **queijo for maturado por um período superior a 60 dias.**

Porém, muitos queijos artesanais brasileiros não passam por todo esse período de maturação, então o MAPA publicou a **Instrução Normativa 30 / 2013** para atender este tipo de queijo. Nesta normativa é autorizada a produção de queijos com leite cru e com maturação inferior a 60 dias desde que a queijaria atenda alguns pré-requisitos (controle de brucelose e tuberculose, utilização de água potável, boas práticas de ordenha e fabricação implantados) e comprove que o produto não esteja fora dos padrões no que se refere a contaminação microbiológica de possíveis patógenos.

Atendendo os requisitos estabelecidos por uma das duas legislações, é permitido produzir queijo com leite cru a nível de legislações federais.

Apesar de parecer simples, permanecem as dificuldades de formalização desta atividade por não existir políticas públicas para orientação e suporte adequados para esses produtores quanto às exigências normativas, pela ausência de uma legislação que atenda a produção artesanal da agricultura familiar do ponto de vista estrutural e tributário, assim como a utilização de parâmetros industriais para certificar a qualidade do queijo artesanal feito com leite cru.



GRUPO DE TRABALHO



Slow Food[®]
queijos artesanais



Slow Food[®] Brasil

www.slowfoodbrasil.com

© Slow Food Brasil 2016. Todos os direitos reservados.