



Programa de Qualificação e Certificação

Desenvolvido pela EMATER/RS-ASCAR, Prefeituras Municipais, UFRGS/LAPOA e FEPAGRO, com o apoio da EPAGRI/SC e recursos do MDA, busca a qualificação, valorização e certificação do Queijo Serrano.

As soluções que vêm sendo buscadas visam abranger um expressivo número de produtores, tendo o cuidado de preservar a história, a cultura e o “saber-fazer” dos habitantes desta região.

Algumas ações realizadas:

- Criação dos serviços de inspeção municipal;
- Resgate da história do Queijo Serrano;
- Identificação do sistema de produção e avaliação dos campos nativos;
- Identificação dos processos de fabricação;
- Identificação dos pontos críticos de controle da qualidade;
- Elaboração de manual de boas práticas de fabricação;
- Análise da qualidade microbiológica dos queijos;
- Delimitação da área geográfica produtora;
- Descrição das características físico-químicas e sensoriais do Queijo Serrano;
- Capacitação dos produtores;
- Construção de queijarias adequadas à legislação.

* Em 14 de dezembro de 2010 foi publicada pela SEAPA a Portaria nº. 214, que estabelece o padrão de identidade e qualidade para o Queijo Serrano, delimita a região produtora e define os requisitos que os produtores de Queijo Serrano deverão cumprir.



Mais do que um queijo,
um pouco da cultura dos
Campos de Cima da Serra



Convênio:

Secretaria de Desenvolvimento Rural, Pesca e Cooperativismo

Ministério do Desenvolvimento Agrário



GOVERNO FEDERAL
BRASIL
PAÍS RICO É PAÍS SEM POBREZA

Contrato de repasse EMATER-RS/MDA/CEF nº 0193875-38/2006



As Características do Queijo

O Queijo Serrano é produzido com receita de origem portuguesa, tradicionalmente a partir de leite cru, de vacas de raças de corte, alimentadas nos campos nativos, o que lhe confere características peculiares.

A ordenha realizada apenas uma vez ao dia, pela manhã, resulta em uma produção artesanal em pequena escala.

Em função do tipo de gado e da alimentação, a maior produção ocorre na primavera e verão. Nos últimos anos, no entanto, alguns produtores introduziram em seus rebanhos raças leiteiras e diversificaram a alimentação, o que permite que o queijo seja produzido o ano todo.

Trata-se de um queijo de massa semidura, baixa umidade, com sabor e odor forte e característico e textura levemente amanteigada, sendo muito apreciado pelos consumidores. Essas características se acentuam com a maturação.

Antigamente eram produzidas peças grandes, em fôrmas redondas, com peso superior a cinco quilos, que eram comercializadas duas a três vezes ao ano. Com o passar do tempo, devido à facilidade de comércio e as exigências dos consumidores, passaram a ser produzidos queijos menores, variando também seu formato e o tempo de maturação.

A Região Produtora

O Queijo Serrano é um produto exclusivo dos Campos de Cima da Serra do Rio Grande do Sul e do Planalto Sul-catarinense. No RS, atualmente sua produção ocorre nas áreas de campos nativos dos municípios de Bom Jesus, Cambará do Sul, Caxias do Sul, Jaquirana, Muitos Capões, Campestre da Serra, Monte Alegre dos Campos, Vacaria, Ipê, São Francisco de Paula e São José dos Ausentes.

Nestes campos de altitude, que atingem 1.400 metros acima do nível do mar, com verões brandos e invernos rigorosos, é frequente a ocorrência de geadas e mesmo de neve.

O relevo, entre ondulado a fortemente ondulado, forma uma paisagem de extensas coxilhas de campos nativos entremeados por capões de mato, com grande ocorrência de Araucária.

Ainda hoje estes campos se encontram em grande parte preservados, com abundância de nascentes de água, permitindo o desenvolvimento da pecuária de corte e a produção de Queijo Serrano com sustentabilidade.

“Consumidor, certifique-se que esteja adquirindo o verdadeiro Queijo Serrano”

Um Pouco da História

O Queijo Serrano é um dos queijos artesanais mais antigos do Brasil e, talvez, o mais antigo do Rio Grande do Sul.

Embora não se saiba com certeza, é possível que sua fabricação tenha iniciado praticamente junto com a povoação dos Campos de Cima da Serra, a partir da segunda metade do século XVIII.

Documentos oficiais comprovam que a produção de queijo na região já era expressiva em 1831. Isso significa que, quatro anos antes do início da Revolução Farroupilha e quase meio século antes da chegada dos imigrantes italianos ao Estado, esse queijo já era reconhecido pela sua qualidade.

No período conhecido como ciclo do tropeirismo regional ou das tropas de mulas arreadas, os queijos eram transportados em bruacas sobre o lombo de mulas.

Com a venda do queijo, ou através de trocas, traziam de outras regiões produtos como o açúcar, o café, o sal, o arroz, o arame, tecidos e utensílios domésticos, para atender as necessidades da família e da fazenda.

Sua receita vem sendo transmitida de geração para geração e, até os dias atuais, o Queijo Serrano continua sendo um dos principais produtos das fazendas serranas.

