

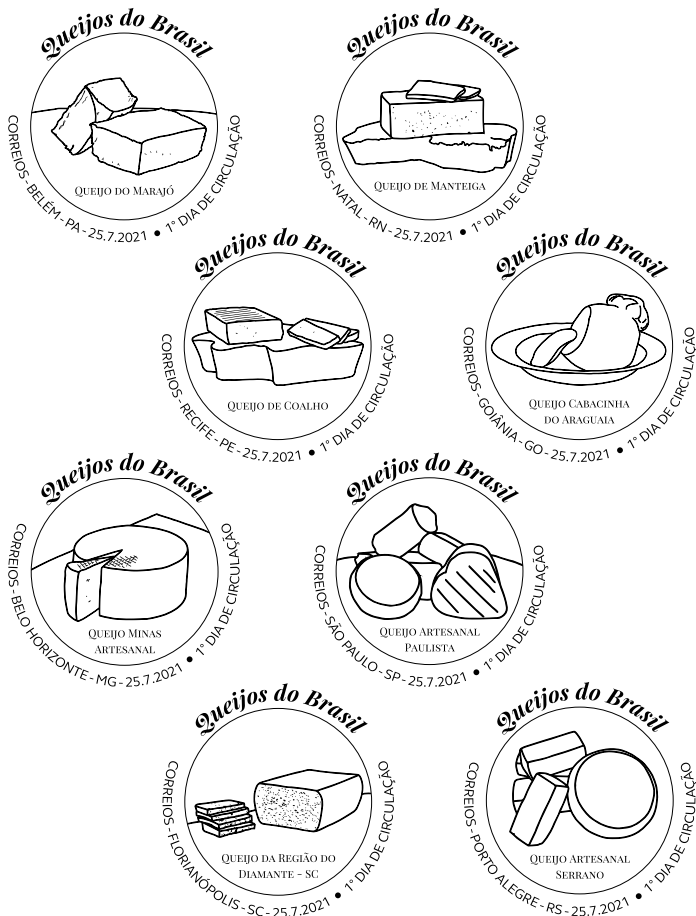
Brazilian Cheeses

The production of artisanal cheese is the result of knowledge that dates back to colonial Brazil and has been passed down from generation to generation. With the decline of the main Brazilian economic cycles, cheese was gaining ground and consolidating.

The artisanal cheese is highly appreciated by consumers in Brazil. Several of these consumers are interested in the origin and form of production of the food products they consume, as well as their reputation, intrinsic value and identity. The Geographical Indication, for providing control mechanisms and product traceability and for promoting sustainable practices that preserve biodiversity, fits into this trend and adds value to the products, highlighting the typicality of each territory.

As Brazilian artisanal cheeses are spread throughout the country, here we bring the five Brazilian regions represented by some of these cheeses.

Due to the size of the text, the complete English version is available here:



Detalhes Técnicos

Edital nº 8
Fotos: Angélica Gitana Batista Gomes, Associação dos Produtores Artesanais de Queijo do Serro, Associação dos Produtores de Queijo Canastra, Fernando Coleho Sette Câmara, Fernando Kluwe Dias, Maria Luiza Giudicissi Valente, Remy Narciso Simão e Susete Oliveira Resende Freitas
Arte-Finalização: Jamile Costa Sallum - Correios
Processo de Impressão: ofsete
Papel: cuchê gomado
Folha com 16 selos
Valor facial: R\$ 1,05
Tiragem: 320.000 selos (40.000 de cada)
Área de desenho: 44 x 26mm
Dimensão do selo: 44 x 26mm
Picotagem: 11 x 11,5
Data de emissão: 25/7/2021
Locais de lançamentos: Belém/PA, Belo Horizonte/MG, Florianópolis/SC, Goiânia/GO, Natal/RN, Porto Alegre/RS, Recife/PE e São Paulo/SP

Impressão: Casa da Moeda do Brasil

Versão: Departamento de Negócios de Varejo/Correios

Os produtos podem ser adquiridos na loja virtual dos Correios: www.correios.com.br/correiosonline ou na Agência de Vendas a Distância - Av. Presidente Vargas, 3.077 - 23º andar, 20210-973 - Rio de Janeiro/RJ - telefones: (21) 2503-8095/8096; e-mail: centralvendas@correios.com.br. Para pagamento, envie cheque bancário ou vale postal, em nome da Empresa Brasileira de Correios e Telégrafos, ou autorize débito em cartão de crédito Visa ou Mastercard.

Cód. de comercialização: 852013337

Sobre os Selos

Esta emissão traz 8 queijos tipicamente brasileiros, retratados em 8 selos: queijo do Marajó, queijo de manteiga, queijo de coalho, queijo cabacinha do Araguaia, queijo minas artesanal, queijo artesanal paulista, queijo da região do Diamante-SC e queijo artesanal serrano. Para cada selo foi emitido um carimbo de 1º Dia de Circulação. Foram usadas técnicas de fotografia e computação gráfica.

Technical Details

Stamp issue N. 8
Photos: Angélica Gitana Batista Gomes, Associação dos Produtores Artesanais de Queijo do Serro, Associação dos Produtores de Queijo Canastra, Fernando Coleho Sette Câmara, Fernando Kluwe Dias, Maria Luiza Giudicissi Valente, Remy Narciso Simão and Susete Oliveira Resende Freitas
Art-Finishing: Jamile Costa Sallum - Correios Brasil
Print system: offset
Paper: gummed chalky paper
Sheet with 16 stamps
Facial value: R\$ 1.05
Issue: 320,000 stamps (40,000 of each)
Design area: 44 x 26mm
Stamp dimensions: 44 x 26mm
Perforation: 11 x 11.5
Date of issue: July 25th, 2021
Places of issue: Belém/PA, Belo Horizonte/MG, Florianópolis/SC, Goiânia/GO, Natal/RN, Porto Alegre/RS, Recife/PE and São Paulo/SP

Printing: Brazilian Mint

English version: Department of Business Retail/ Correios Brasil

Orders can be sent to the following address: Distance Sales Office - Av. Presidente Vargas, 3.077 - 23º andar, 20210-973 - Rio de Janeiro/RJ, Brazil. Telephones 55 21 2503 8095/8096; e-mail: centralvendas@correios.com.br. For payment send authorization for charging to credit cards Visa or Mastercard, or international postal money order (for countries with which Brazilian Post has signed agreements).

Code: 852013337

About the Stamps

This issue brings 8 typically Brazilian cheeses, portrayed on 8 postage stamps: Marajó cheese, butter cheese, "coalho" cheese, Araguaia's "cabacinha" cheese, artisanal cheese from Minas Gerais, artisanal cheese from São Paulo, cheese from the region of Diamante-SC and artisanal cheese from region Serrano. First Day Cancellations were issued for each stamp. Photography and computer graphics techniques were used.



EDITAL
8/2021

Emissão Postal Especial

Queijos do Brasil

Special Postal Issue
Brazilian Cheeses

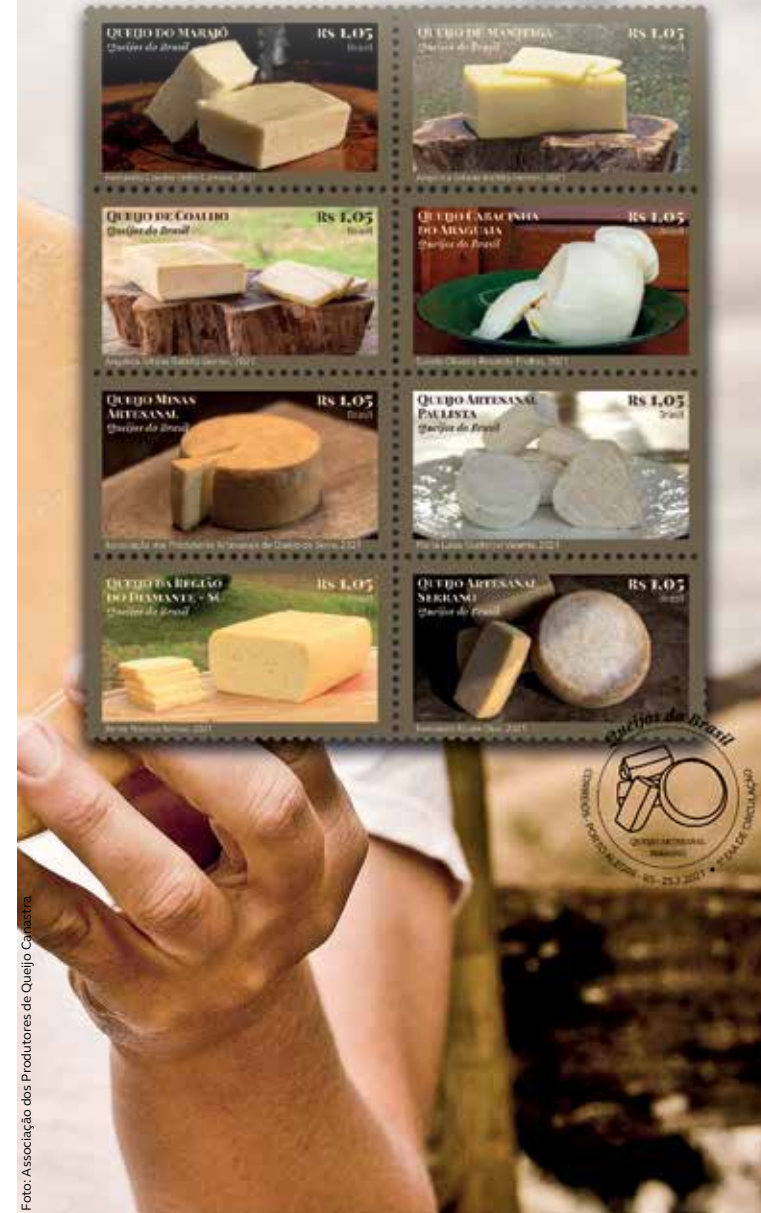


Foto: Associação dos Produtores de Queijo Canastra

blog.correios.com.br/filatelia

shopping.correios.com.br/correiosonline

[/correios](https://www.facebook.com/correios)

[@correiosoficial](https://www.instagram.com/correiosoficial)

Queijos do Brasil

A produção do queijo artesanal é fruto de um conhecimento que remonta aos tempos do Brasil Colônia e que vem passando de geração a geração. Com o declínio dos principais ciclos econômicos brasileiros, o queijo foi ganhando espaço e se consolidando.

O queijo artesanal é muito apreciado pelos consumidores no Brasil. Vários desses consumidores se interessam pela origem e a forma de produção dos produtos alimentícios que consomem, assim como com a sua reputação, seu valor intrínseco e sua identidade. A Indicação Geográfica, por prever mecanismos de controle e rastreabilidade dos produtos e por promover práticas sustentáveis, que preservam a biodiversidade, se encaixam nessa tendência e agregam valor aos produtos, destacando a tipicidade de cada território.

Como os queijos artesanais brasileiros estão espalhados em todo o país, aqui trazemos as cinco regiões brasileiras representadas por alguns desses queijos.

Queijo do Marajó:

O Queijo do Marajó tem mais de 200 anos de história. Foi introduzido na região com a chegada dos colonizadores portugueses e franceses. Inicialmente era produzido apenas com leite bovino pelas famílias dos fazendeiros descendentes de europeus, sendo bastante consumido em toda a ilha. Com a chegada dos búfalos na região, ocorreu uma expansão e atualmente, o Queijo do Marajó é produzido do leite, originado principalmente de gado bubalino ou por uma composição do leite bubalino e bovino.

O Queijo do Marajó só pode ser fabricado nas condições climáticas e de manejo do rebanho característico da região. Há dois tipos de Queijo do Marajó, o tipo manteiga e o tipo creme. O queijo tipo creme é caracterizado pelo processo de cozimento da massa, denominado de “fritura”, no qual adiciona-se o creme de leite obtido do desnate do leite a ser coagulado. Com as técnicas trazidas pelos europeus, o processo produtivo do queijo tipo creme sofreu mudanças e adaptações, principalmente com o uso da desnatadeira. Já o queijo tipo manteiga é aquele que no processo de cozimento da massa, adiciona-se a manteiga propriamente dita.

A relevância da Indicação Geográfica para o produto Queijo do Marajó é imensa, por ser um diferencial que valoriza e protege a maneira de fazer, a tradição, a cultura, a identidade e agrega valor aos produtos tradicionais, abrindo mercados, promovendo o desenvolvimento econômico da ilha, melhorando a vida dos produtores de leite e de queijo do Marajó além do estímulo aos investimentos na própria zona de produção.

Queijo Cabacinha do Araguaia:

A fama do Queijo Cabacinha do Araguaia se deve ao saber fazer, que é repassado de geração a geração. O famoso queijo é produzido com a mesma qualidade e forma de produzir em 10 municípios, sendo cinco no estado de Mato Grosso e cinco em Goiás. O queijo cabacinha foi declarado patrimônio cultural nos dois estados.

A massa é preparada com várias águas, até obter uma massa lisa e brilhosa. A especificidade está na acidez da massa e no formato do produto.

Em seu interior, o queijo cabacinha possui camadas como “a cebola”. O modo de preparo é diferente de queijos cabacinha de outras regiões. Apresenta o sabor do leite mais característico. Quando é frito o queijo fica crocante por fora e cremoso por dentro. O queijo é comercializado congelado e curado. Pelo saber tradicional de fazer, ele é feito manualmente no formato de cabaça e isso confere uma textura diferente de outros queijos conhecidos.

Queijo Minas Artesanal:

O Queijo Minas Artesanal tem sua origem no século XVIII, cultura trazida pelos portugueses que adentraram no território de Minas Gerais em busca de ouro e diamantes. A produção deste queijo deu-se inicialmente em torno dos territórios minerados, para a subsistência das famílias ali instaladas e também para o abastecimento de outras regiões da província assim como para a capital Rio de Janeiro.

Desde então, a produção do Queijo Minas Artesanal se espalhou pelo território mineiro, representando um fator cultural de significativa importância socioeconômica para grande parte das famílias rurais. Esta produção de queijo, mesmo com o advento da tecnologia, não cessa porque se tratar de uma atividade que tem história, pertence ao “modus vivendi” das famílias locais que desde o início da ocupação destes campos viam na fabricação do queijo uma alternativa segura de renda e de sobrevivência. Estima-se que cerca de dez mil famílias se dedicam atualmente à produção deste queijo no estado.

O governo de Minas Gerais reconhece oficialmente oito regiões produtoras do Queijo Minas Artesanal: Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Serras do Ibitipoca, Serro e Triângulo.

Queijo de Coalho e Queijo de Manteiga:

O sertão Nordestino já nasceu pecuário, erguendo seus currais e produzindo alimentos para subsistência e para gerar economia local assumindo características próprias regionais, inclusive na forma e receitas alimentares, como os Queijos de Coalho e de Manteiga.

Não se encontram relatos históricos de onde foram criados, quem os fez e quando. O certo é que existem descrições dos viajantes da existência dos queijos sertanejos no fim do século XVII, mesmo que de forma pouco precisa e com algumas contradições, uma vez que os estrangeiros interpretavam à sua maneira os alimentos locais.

O sertanista Pery Lamartine relatava que o Queijo de Coalho era o queijo de consumo da casa e de venda na feira local, ao passo que o Queijo de Manteiga era para “conservação”, produzido para guardar para os longos períodos de seca e também para comercializar em longas distâncias. Na maioria das fazendas os dois eram, e ainda são produzidos juntos e suas histórias são fundidas nestas terras que, resistem em ser pe-cuária, valorizando sua cultura alimentar.

Queijo Artesanal Serrano:

A produção de Queijo Serrano ocorre única e exclusivamente nas regiões dos Campos de Cima da Serra de Santa Catarina e no Rio Grande do Sul, sendo um dos produtos típicos dessas regiões que, embora pertençam a dois estados, apresentam características semelhantes em termos de ambiente, cultura e história.

O início de sua fabricação remonta aos primórdios da ocupação desse território, por descendentes de portugueses e, desde então, vem sendo produzido nas propriedades rurais por milhares de produtores que transmitem

o seu modo de fazer de geração a geração. Sua fabricação é influenciada pelo ambiente, alimentação do gado e pelo trabalho artesanal do manipulador, sendo considerado um alimento identitário dos habitantes da região.

É um produto artesanal fabricado em pequena escala, identificado por um conjunto de características peculiares, relacionadas ao sabor, aroma e textura, feito com leite bovino, cru e integral, em sua maioria de vacas de corte que se alimentam das pastagens nativas.

Além da importância econômica, muitas famílias produzem o queijo por uma questão cultural, pois aprenderam com seus antepassados e produzi-lo é uma necessidade do cotidiano. Primeiro queijo com Indicação Geográfica na modalidade Denominação de Origem do Brasil.

Queijo da Região do Diamante:

O queijo Diamante é um queijo de tradição colonial, produzido por aproximadamente 25 famílias, em pequenas comunidades rurais do município de Major Gercino, Santa Catarina, sendo a principal delas a comunidade de Diamante. Parte da tradição queijeira desse povoado se deve aos fortes traços da imigração europeia, especialmente de alemães, italianos e poloneses.

Trata-se de queijo produzido com leite cru, a uma altitude média de 700 metros, conferindo-lhe características especiais, influenciadas pela temperatura, umidade e suas pastagens nativas. Possui formato retangular, devido à utilização de formas de madeira de cedro rosa em tamanhos variados. Depois de pronto pode ser curado por um período de 15 a 40 dias. Estas características proporcionam a este queijo muita personalidade e identidade com um sabor suave e uma textura macia. A casca é amarela, resultante da lavagem diária das peças.

Queijo Artesanal Paulista:

Nos últimos anos a cultura queijeira vem crescendo e se difundindo no estado de São Paulo. Uma verdadeira revolução. Os consumidores na capital paulista, cada vez mais exigentes e seletivos, encontraram nos produtores do estado, uma alternativa para atenderem sua demanda.

Diante disso, os produtores paulistas foram em busca de ensinamentos, técnicas, e processos de fabricação – alguns foram buscar conhecimentos fora do país, outros desenvolveram seu próprio método de fabricação, outros tantos resgataram tradições às vezes esquecidas enraizadas no seio familiar.

Nesse mix de técnicas, surge o Queijo Artesanal Paulista – uma sinergia entre produtores de diversas regiões do estado, cada um com suas características, história, rebanho, mas sempre com o mesmo propósito – levar ao consumidor produtos elaborados com técnica, qualidade e muito sabor.

O Queijo Artesanal Paulista é por si só um grande atrativo, ele é desafiador e único. Cada produtor coloca em seu queijo o seu DNA, a sua história, a dedicação diária do homem e da mulher do campo.

O queijo artesanal paulista é inovador.

Atualmente são mais de 300 variedades de queijos produzidos no estado de São Paulo, em queijarias artesanais localizadas em diversos municípios gerando renda e fortalecendo o turismo rural no estado.

Durcelice Mascene e Valéria Barros

Analistas Técnicas da Unidade de Competitividade do Sebrae Nacional