

Processamento de Produtos Regionais Derivados do Leite de Cabra na França e Perspectivas para o Brasil

Antônio Silvío do Egito e Luis Eduardo Laguna

Embrapa Caprinos Faz. Três Lagoas, Estrada Sobral/Groaíras –Km 4 C. P D10 – CEP: 62011970 Sobral- Ceará- Brasil
E-mail: egito@cnpc.embrapa.br laguna@cnpc.embrapa.br

Resumo - Os queijos com leite de cabra encontram-se entre um dos primeiros alimentos manufaturados pelo homem, sendo os primeiros registros de fabricação observados no período neolítico. A evolução deste alimento ocorreu de forma impressionante, uma vez que algumas tecnologias continuam a serem realizadas há séculos sem perderem suas propriedades. Com o avanço da ciência e da tecnologia industrial, novos produtos com características específicas estão sendo realizados, no entanto, técnicas milenares continuam sendo utilizadas ou adaptadas à nova realidade. Estas tecnologias, a cada dia, estão sendo mais protegidas pela legislação de cada país de origem, a exemplo dos “Labels”, AOC, (Appellation de Origine controlée), etc. que protegem os produtos lácteos franceses. No Brasil, apesar do mercado potencial, a produção e processamento de leite de cabra ainda é incipiente, necessitando, portanto, de maiores estudos quanto à tecnologia de fabricação de queijos artesanais, implantação e adaptação de novos tipos de queijos, bem como, tipificação e proteção dos queijos tradicionais como o Coalho, que após serem produzidos de maneira segura e com qualidade superior, poderá ser perfeitamente tipificado e protegido, a exemplo dos queijos artesanais franceses fabricados com leite de cabra.

Manufacture of Regional Products Derived From Goat Milk in France
and Perspectives in Brazil

Abstract - Cheese made from goat milk is among one of the first manufactured food made by man, being the first registers of manufacture observed during the neolithic. The evolution of this food occurred in a very impressing speed, since some technologies are still being used by centuries without losing their properties. With the progress of science and industrial technology new products with specific characteristics are being elaborated, therefore, millennium techniques are still being used or adapted to a new reality. These technologies, day by day, have been more protected by the legislation of their countries, e.g. "Labels", AOC, (Appellation de Origine Controlée), etc. which protects the french milk products. In Brazil, although the potential market the production and processing of goat milk is still at the beginning, therefore requiring more research according the manufacturing technology of "homemade" cheese, implantation and adaptation of new types of cheese, as wellas characterist and protection of traditional cheese such the "Coalho", after being manufactured in a safe way and with higt quality it will be able to be "characterized" and protected as the homemade "Franch" cheese made of goat cheese.

Introdução

O queijo é um dos alimentos manufaturados mais antigos, que se tem conhecimento. Os primeiros traços de sua existência remontam há aproximadamente 3000 anos a.C. (antes de Cristo). Documentos sumerianos, desta época, já mencionam uns vinte tipos de queijos diferentes. Também na Europa e no Egito foram descobertos alguns fragmentos de utensílios de queijarias que parece pertencer a este mesmo período. No entanto, não há registros seguros de quando o homem começou a fabricar queijos. A teoria mais aceita é que este processo ocorreu no momento da domesticação de cabras e ovelhas, aproximadamente 10000 anos a.C., período no qual os pastores descobriram a vantagem da separação do leite fermentado em soro e coalhada. Quanto aos queijos fabricados com leite de vaca , só apareceram dois a três mil anos mais tarde, já que a domesticação de bovinos ocorreu um pouco mais tarde que caprinos e ovinos. (Robuchon, 1997). A partir desta época, o queijo passou a ser um dos principais alimentos processado pelo homem, principalmente por suas inigualáveis características organolépticas e nutricionais. Este produto passou por um processo de aprimoramento, chegando aos nossos dias com grandes inovações tecnológicas. No entanto, alguns raros produtos tidos como artesanais são fabricados da mesma forma há séculos, mantendo características superiores e inigualáveis aos mesmos produtos fabricados de forma industrial.

A França, país de notória tradição queijeira, tem se adaptado a esta nova realidade industrial e às exigências de mercado, onde o artesanal convive com o industrial, sendo o queijo artesanal um produto com características distintas quanto ao preço e qualidade. Em razão da enorme diversidade de queijos fabricados na França, tanto industriais quanto artesanais, e do surgimento regular de novas variedades no mercado, não existe classificação simples para este produto. Uma classificação que se pode utilizar seria quanto ao tipo de tecnologia para fabricação, destacando-se as tecnologias com coagulação ácida e enzimática (Figura 1), a partir das quais, pode-se realizar a infinidade de queijos disponíveis no mercado francês, desde que alguns detalhes sejam modificados, tais como tipo de fermento, coalho, enformagem, temperaturas, estação do ano, etc. Na França, para fabricação de queijos de cabra, utiliza-se com frequência a tecnologia ácida, a qual se adapta muito bem em países de clima temperado, uma vez que, para a conservação e maturação destes queijos, necessita-se de baixas temperaturas, devido à sua grande umidade. No entanto, para países de clima tropical a tecnologia enzimática tem-se mostrado a mais adaptada, uma vez que o queijo pode ser acondicionado à temperatura ambiente, por apresentar uma baixa umidade, como o exemplo, do queijo de coalho Nordestino. Adaptações utilizando coagulação ácida vêm sendo realizadas na Embrapa Caprinos desde 1990, onde queijos tipo Boursin, Pelardon, Fines herbes, etc. estão sendo elaborados com sucesso, necessitando-se apenas que, durante ou após a fabricação, estes sejam submetidos à refrigeração em câmaras frias. Uma segunda classificação de queijos obtém-se quando considera-se a espécie animal, onde na França destacam-se os queijos de vaca, cabra e ovelhas e aqueles derivados das misturas destes leites. Em razão da existência de inúmeros tipos de queijos, tecnologias, tipo de leites, regiões de proveniências, o aumento da produção leiteira européia, bem como o surgimento de novas normas de legislação da Comunidade Econômica Européia (CEE) para produtos agroalimentares, estes produtos artesanais e industriais foram submetidos a novos padrões de qualidade, não havendo, no entanto, modificação dos caracteres organolépticos e tecnologias de fabricação. Desta forma torna-se possível a obtenção de produtos artesanais com melhores caracteres sanitários, sem modificação dos caracteres artesanais.

Nos últimos anos, tem-se intensificado não só na França, como também em outros países da CEE, o surgimento de proteções para estes produtos inigualáveis, objetivando-se melhor garantia para o consumidor, bem como diferenciação destes em relação aos produtos industriais. Entre estas proteções destacam-se os símbolos de qualidade. Os símbolos de qualidade são direcionados principalmente para os produtos agrícolas, particularmente originados do leite. Na França, destacam-se “les labels agricoles” (“Labels” agrícolas), “la certification de conformité” (certificação de conformidade), “la mention agriculture biologique” (menção agricultura biológica),

“les produits de montagne” (produtos de montanha), “Appellation d’origine contrôlée”-AOC (denominação de origem controlada), etc.

- Os “Labels” Agrícolas: Entre os símbolos de qualidade específicos de um produto alimentar os “Labels” agrícolas ocupam um lugar de destaque. Os labels agrícolas são marcas coletivas que atestam que um determinado alimento ou um produto agrícola não alimentar e não transformado possui um conjunto distinto de qualidades e características fixas. (Combenègre, 1995), podendo ter origem nacional ou regional. Como exemplo do “label” nacional, pode ser citado o “Label Rouge,” propriedade do ministério da Agricultura e da pesca francês. Quanto aos labels regionais, que são marcas coletivas pertencentes aos organismos certificadoros ou a estruturas coletivas que aderem a estas marcas, pode-se citar como exemplo, na área de laticínios, o “label” regional “SAVOIR” com os produtos leiteiros (Tomme de Savoie, Emmental de savoie), o “label” “FRANCHE-COMTÉ” com o queijo Morbier au lait-cru, etc.

- A Certificação de conformidade: É antes de tudo um instrumento de identificação de um produto. Esta norma coloca à disposição de profissionais, um meio de valorizar a produção e informar mais precisamente os consumidores. Ela fornece garantia de que um determinado produto está em conformidade com as características ou regras anteriormente fixadas, especificando de acordo com o caso, sobre a produção, a transformação ou o acondicionamento, ou ainda, a respeito da origem geográfica do produto, quando se tratar de um produto registrado com indicação geográfica protegida. Como exemplo, pode-se citar o Tomme des Pyrénées fabricado na região dos Pyrénées franceses. (http://www.finances.gouv.fr/DGCCRFBocctf/02_17/a0170026.htm).

-A Menção agricultura biológica: A noção de agricultura biológica apareceu na Europa nos anos 1930 e teve sua origem nos países do norte europeu, notadamente a Alemanha.. Segundo as leis francesas, um produto biológico pode ser um produto agrícola, ou ingrediente alimentar, cultivado ou criado sem a presença de produtos químicos de síntese. Alguns queijos franceses como o Reblochon, Conté, entre outros, são fabricados usando este princípio (<http://www.conus.fr/produits.html>).

- Os produtos de montanha: Estes produtos devem ser produzidos, preparados ou elaborados respeitando as técnicas de fabricação específicas das zonas de montanha, determinadas através de uma lei inter-ministerial, após prévia autorização das comissões regionais de produtos alimentares de qualidade (Commissions régionales des produits alimentaires de qualité - CORPAQ) e da comissão nacional de “labels” e da certificação de conformidade (Commission nationale des labels et de la certification de conformité-CNLC) Como exemplo de um queijo com esta especificidade, pode-se citar o l’Ossau-Iraty (<http://www.miquille.ch/maribellon/fromage.htm>).

- A Denominação de origem controlada –AOC: É uma denominação geográfica que permite identificar a procedência do queijo (ou de outros produtos), onde a qualidade e as características são exclusivamente ligadas a este local. Estas características são originárias de fatores naturais, das condições de produção, bem como de fatores humanos (saber fazer /prática) relacionados às especificidades do queijo. Estes produtos se distinguem de outros similares por sua originalidade, ligada ao local de origem. Para obtenção de uma AOC, algumas condições devem ser observadas: o produto deve ser procedente de uma área geográfica delimitada; corresponder à condições de produção precisa, e deve possuir uma aprovação do órgão responsável, neste caso, o “Institut National des Appellations d’Origine”. INAO (Instituto Nacional de Apelação de Origem). No caso dos produtos leiteiros, existe ainda o “Comité National des Produits Laitiers” – CNPL (Comité Nacional de Produtos Leiteiros) o qual é responsável pelas denominações de origem para queijos. Atualmente, 37 queijos possuem AOC na França, sendo 9 de cabra, 3 de ovelhas e 25 de vaca (Tabela 1). Novos produtos são submetidos a cada ano, a exemplo do queijo Chamberat Fermier, cujo processo encontra-se em andamento (http://www.francefromage.com/m4_savoirplus.asp).

Apesar do enorme potencial do mercado lácteo brasileiro de produtos artesanais, o país encontra-se em fase rudimentar, mesmo possuindo queijos, que após iniciado um processo de

melhoria, a partir de BPF (Boas Práticas de Fabricação) e APPCC (Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle), bem como, especificação do local de produção poderiam ser posteriormente tipificados com selos de qualidade e certificação para chegar-se aos níveis franceses com AOC. Um dos primeiros passos para esta tipificação seria a implantação de normas básicas através da melhoria da cadeia produtiva dos queijos artesanais, abrangendo desde a produção da matéria prima de qualidade (leite) até a apresentação do produto final, conforme especificado na Figura 2. Um dos primeiros produtos caprinos a ser trabalhado, poderia ser o nosso queijo de Coalho, originalmente fabricado com leite de vaca, mas perfeitamente possível a partir de leite de cabra (Egito & Laguna, 1999). Este processo teria que iniciar a partir de uma conscientização do produtor para produção de leite de qualidade, seguida de mapeamento da região e proteção deste produto de acordo com a região de origem, pois provavelmente o processo de fabricação utilizado por cada agricultor, o clima e a alimentação dos animais, contribuirão para a obtenção de produtos com características distintas quando produzidos em Estados diferentes ou mesmo em determinados microclimas dentro de um mesmo Estado. Como exemplo, pode-se citar os queijos de coalho originados de Pernambuco, Ceará, Piauí, Paraíba, etc. onde apesar de possuírem a mesma denominação, apresentam, consistência, sabor, e características totalmente diferentes. A partir de uma tipificação específica destes produtos poderia-se proceder, como na França, onde queijos com AOC são chamados pelo mesmo nome, porém com especificação do local de produção, a exemplo dos queijos azuis (Bleu d'Auvergne, Bleu de Gex, Bleu des Causses, Bleu du Vercors). Portanto, um trabalho de base faz-se necessário, visando identificar regiões com produção diferenciada, para depois utilizar a mesma tecnologia artesanal do produtor, trabalhar os pontos referentes à cadeia produtiva de queijos (Figura 2) de qualidade, a fim de que sejam mantidas as tradições e qualidade de queijos autótonos brasileiros, a exemplo do que está sendo feito não só na França, como também nos demais países da CEE.

Bibliografia

- COMBENÈGRE, J. P. **Les signes de la qualité des produits agroalimentaires**. Paris: France Agricole, 1995. 127 p.
- EGITO, A.S.do; LAGUNA, L.E. **Fabricação de queijo coalho com leite de cabra**. Sobral: Embrapa Caprinos, 1999. 15p, (Embrapa Caprinos. Circular Técnica, 16).
- FRANCE Fromages: rencontre des professionnels et des Amateurs. Les AOC et Labels. URL (http://www.francefromage.com/m4_savoirplus.asp). Consultado em 18 de ago. de 2003.
- FROMAGE, Brebis des Pyrenees. URL (<http://www.niquille.ch/mariellon/fromage.htm>) Consultado em 18 de ago. de 2003.
- LA GAMME de la fromagerie connus, affineur de fromages des Alpes. Les fromages issus de L'agriculture biologique. URL. <http://www.conus.fr/produits.html> Consultado em 18 de ago. de 2003.
- ROBUCHON, J. **Encyclopédie des fromages**: guide illustré de plus de 350 fromages de toutes les régions de France. Paris: Ground, 1997. 240p.
- TOMME des Pyrénées Bulletin officiel de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes. URL. http://www.finances.gouv.fr/DGCCRF/boccrf/02_17/a0170026.htm. Consultado em 18 de ago. de 2003.

.Figural: Fluxograma para fabricação de queijos com coagulação ácida e enzimática.

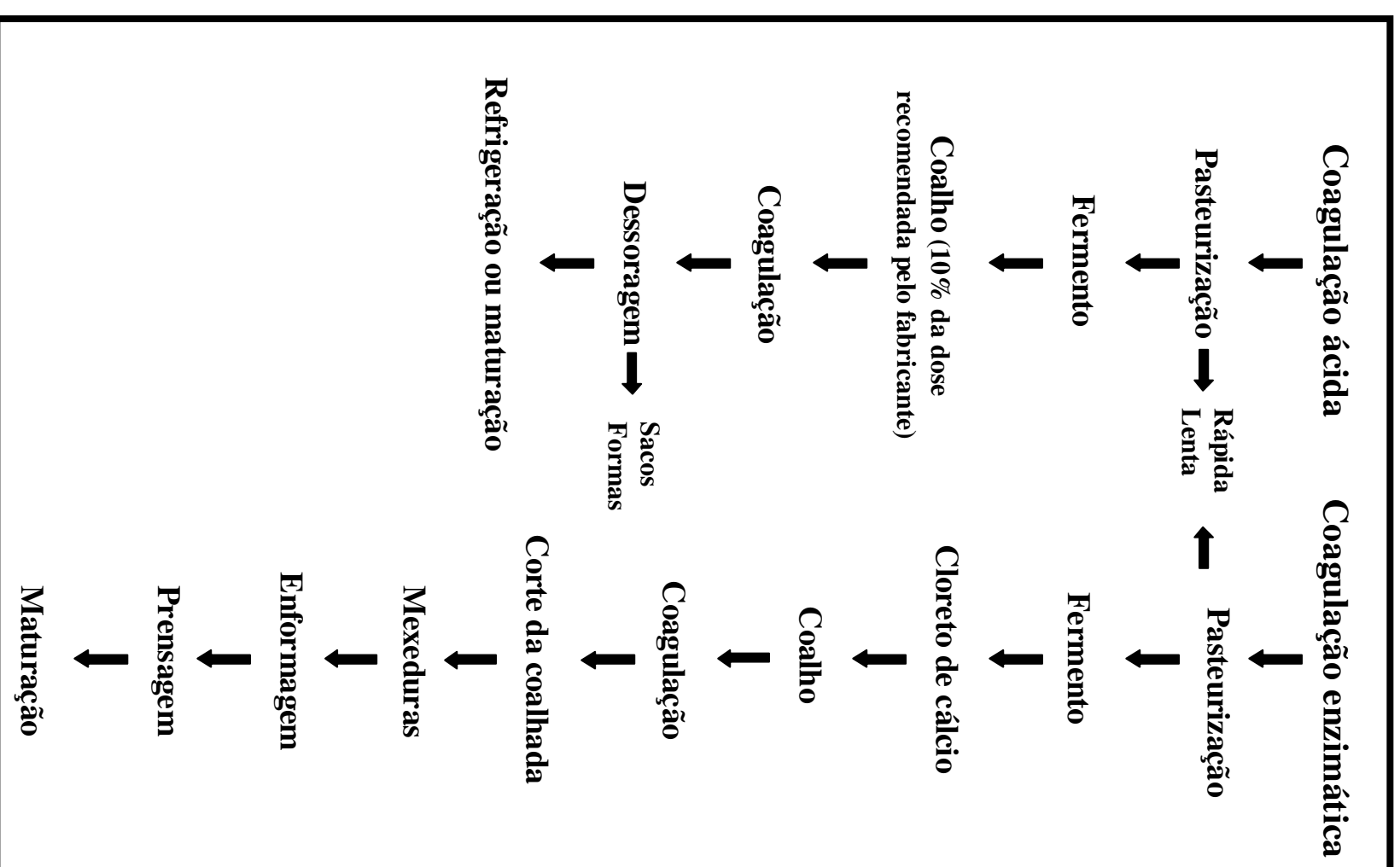


Figura 2: Cadeia produtiva para obtenção de queijo artesanais com qualidade

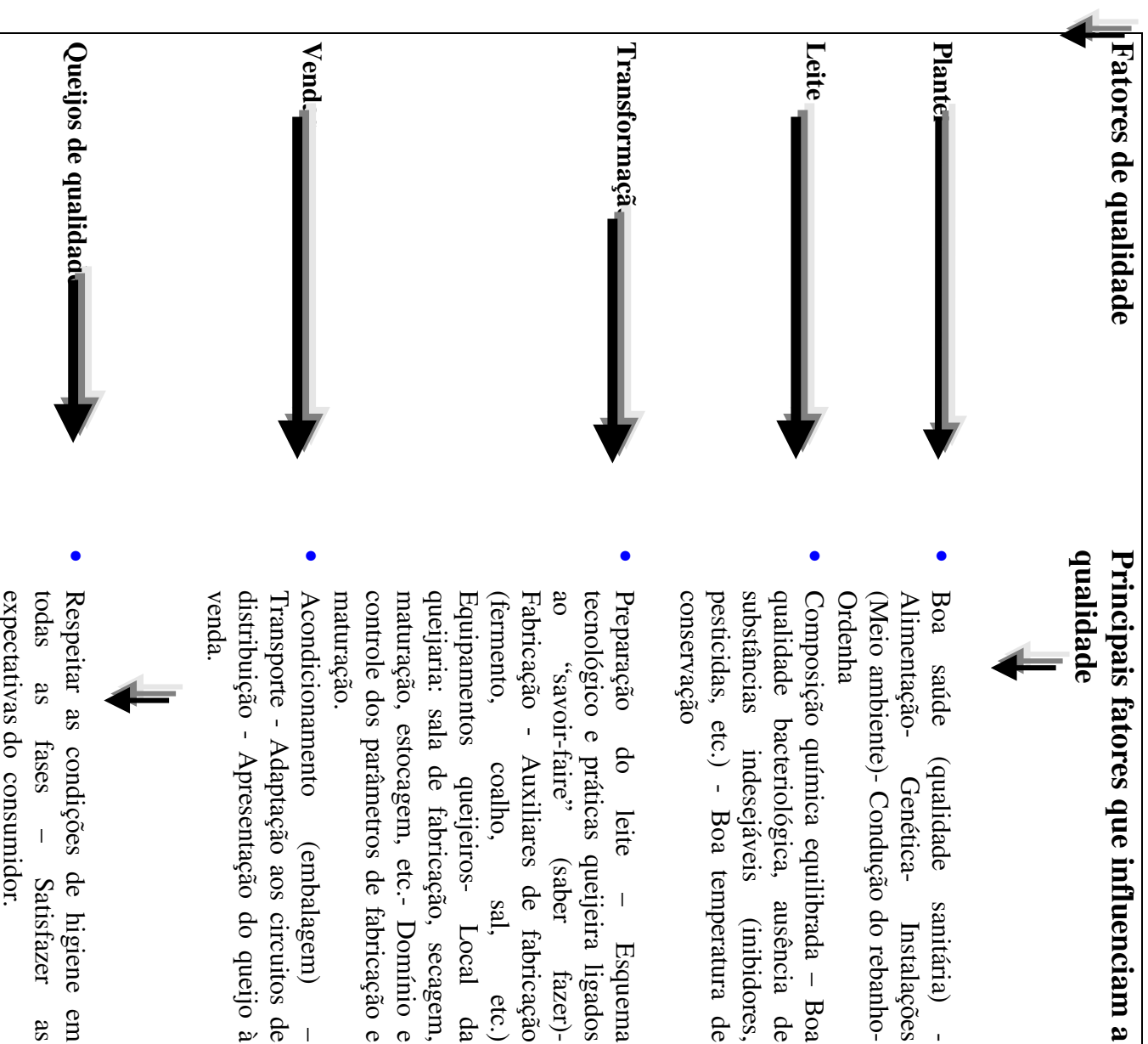


Tabela 1: Queijos franceses fabricados com leite de cabra, vaca e ovelha com denominação de origem (http://www.francefromage.com/m4_savoirplus.asp).

Espécie	Queijos com AOC
Cabra	Chabichou du Poitou, Crottins de Chavignol, Pelardon, Picodon, Pouligny Saint Pierre, Rocamadour, Selles sur Cher, Ste Maure de Touraine, Valençay
Ovelha	Brocciu (chèvre ou brebis), Ossau Iraty, Roquefort
Vaca	Abondance, Beaufort, Bleu d'Auvergne, Bleu de Gex, Bleu des Causses, Bleu du Vercors , Brie de Meaux, Brie de Melun, Camembert de Normandie, Cantal, Chaource, Comté, Epoisses de Bourgogne, Fourme d'Ambert ou de Monbrison, Laguiole, Langres, Livarot, Maroilles, Mont d'Or, Morbier, Munster, Neufchâtel, Pont l'Évêque, Salers