

Serras do Ibitipoca passam a ser região produtora de Queijo Minas Artesanal

Qua 09 dezembro

Produtores de queijo de 15 municípios mineiros serão beneficiados com a publicação da Portaria 2.016/2020, que identifica a região das Serras da Ibitipoca como produtora de Queijo Minas Artesanal (QMA). Com o reconhecimento, concedido pela [Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#) por meio do [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), entidade vinculada à pasta, a região passa a ser a oitava do estado reconhecida como produtora da iguaria.

A portaria, publicada pelo IMA no Diário Oficial, teve como base um estudo técnico produzido pela [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), também vinculada à Seapa.

As cidades que integram a região produtora estão distribuídas no Sul, Sudoeste, Zona da Mata e Campo das Vertentes. São elas: Andrelândia, Arantina, Bias Fortes, Bom Jardim de Minas, Lima Duarte, Olaria, Passa-Vinte, Pedro Teixeira, Rio Preto, Santa Bárbara do Monte Verde, Santa Rita do Ibitipoca, Santa Rita do Jacutinga, Santana do Garambéu, Seritinga e Serranos.

Repercussão

O superintendente de Abastecimento e Cooperativismo da Seapa, Gilson de Assis Sales, explica que a identificação da região como produtora de QMA significa que o [Governo de Minas](#) reconhece que os produtores locais seguem o processo tradicional de produção do Queijo Minas Artesanal, utilizando leite cru, coalho, pingo (fermento natural), sal, prensagem manual e, por fim, maturação.

“Essa é uma grande conquista para a região, que agora poderá comercializar o seu queijo de forma legal, uma vez que o QMA já tem o seu regulamento reconhecido pelo Estado”, comemorou o superintendente. “Além disso, a portaria reforça o apelo histórico e cultural dessa região para a produção do QMA, o que valoriza a forte vocação turística e resulta em mais desenvolvimento para os produtores e para os municípios”, complementou Sales.

A Seapa coordena todo o processo de regulamentação e elaboração das políticas públicas voltadas para os queijos artesanais de Minas Gerais.

História

Carla Silva, coordenadora do programa Certifica Minas Queijo Minas Artesanal, do IMA, lembra que a portaria foi elaborada após uma solicitação de produtores das Serras do Ibitipoca junto à Seapa. “Nós analisamos o estudo técnico da Emater-MG, que forneceu uma base para estudarmos trabalhos publicados por pesquisadores, mestres e doutores em universidades; fontes primárias, como objetos contidos no acervo histórico de Juiz de Fora; livros de viajantes da época, publicados por editoras; e todos os demais dados disponibilizados publicamente por nossas instituições governamentais”, detalhou.

Comemoração

Presidente da Associação dos Produtores de Queijo Minas Artesanal da Região das Serras da Ibitipoca (APROQ), Maria Elisa de Almeida, que também é produtora de queijo na cidade de Lima Duarte, disse que todos estão muito contentes com a publicação da portaria.

“Historicamente, a nossa região é produtora de Queijo Minas Artesanal, o que foi demonstrado pelo trabalho de caracterização. Essa nova portaria vai estimular nossos produtores a regularizar suas queijarias e a produzir cada vez mais o QMA, que agora é regulamentado pelo Estado. Com essa conquista, nossos queijos poderão ganhar o mercado e o mundo”, destacou a produtora.

Fundada em 2019, a APROQ conta atualmente com mais de 25 associados e representantes em praticamente todos os municípios que compõem a região. Entretanto, ainda há pouco volume de produção, com aproximadamente 100 kg fabricados mensalmente em cada queijaria.

“A maioria produz queijos visando ao consumo próprio, de vizinhos e visitantes. Mas queremos os turistas, técnicos e autoridades para comprovar nossa força e vontade de vencer. Nosso queijo carrega um sabor característico de nosso clima de montanha e águas de excelente qualidade, além, é claro, da cultura do nosso ‘saber fazer’ do queijo”, completou a presidente da associação local.