

Queijo Minas Artesanal do Cerrado obtém reconhecimento de Indicação Geográfica

Qua 02 agosto

Produtores de Queijo Minas Artesanal do Cerrado estão comemorando uma nova conquista. O Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (Inpi) divulgou em seu relatório de agosto o reconhecimento de Indicação Geográfica (IG) para o queijo de leite de vaca cru integral. É a terceira região produtora de Queijo Minas Artesanal a obter o registro. As outras duas são as regiões da Canastra e do Serro.

A Indicação Geográfica para o Queijo do Cerrado foi na espécie Indicação de Procedência (IP). De acordo com o instituto, a IP é o nome geográfico de um país, cidade, região ou uma localidade que se tornou conhecido como centro de produção, fabricação ou extração de determinado produto ou prestação de determinado serviço. “A Indicação Geográfica para o Queijo do Cerrado é uma conquista para os produtores, pois irá valorizar ainda mais o queijo e garantir a sua procedência. Ou seja, garantir que é um produto fabricado de acordo com as especificações técnicas na Região do Cerrado”, afirma a coordenadora técnica regional de Bem-Estar Social da Emater-MG, Mara Mota.

O pedido de reconhecimento de Indicação Geográfica foi feito pela Associação de Produtores de Queijo Minas Artesanal do Cerrado (Aprocer), que contou com a ajuda da [Emater-MG](#) e Sebrae para obter toda a documentação e fornecer as informações exigidas pelo Inpi. “Junto com essas duas instituições, nós desenhamos toda esta trajetória. Contratamos um profissional especializado na área e, com o apoio dos produtores, Emater e Sebrae, foi montado um dossiê, com todo o histórico, desde a origem deste queijo”, afirma o presidente da Aprocer, Eudes Braga.

Para ele, ter um registro de reconhecimento nacional beneficia toda a cadeia produtiva do queijo artesanal no país. “Todo o queijo brasileiro ganha com isso. É mais uma região que tem a indicação. É sinal de que o queijo tem um papel fundamental na sociedade, feito de modo artesanal, e que tem um significado pela sua história. Isso traz visibilidade, reconhecimento e segurança para o consumidor, que sabe que está comendo um queijo que foi feito naquela determinada região. É uma carteira de identidade”, diz.

O Queijo Minas Artesanal do Cerrado é fabricado a partir de leite de vaca cru integral, produzido na propriedade de origem e recém-ordenhado. No processo de fabricação, é usado o fermento natural, conhecido como “pingo”, coalho e sal. Ele é maturado pelo período mínimo de 22 dias ou por um tempo menor que venha a ser definido pela legislação.

No formato padrão, ele tem de 15 a 17 centímetros de diâmetro e até sete centímetros de altura. O queijo apresenta sabor suave, adocicado, ligeiramente ácido, podendo ser levemente amanteigado ou picante.

Municípios

Os municípios mineiros que poderão utilizar o selo de Indicação Geográfica para o queijo do Cerrado são: Abadia dos Dourados, Arapuá, Carmo do Paranaíba, Coromandel, Cruzeiro da Fortaleza, Guimarães, Lagamar, Lagoa Formosa, Matutina, Patos de Minas, Patrocínio, Presidente Olegário, Rio Paranaíba, Santa Rosa da Serra, São Gonçalo do Abaeté, São Gotardo, Vazante, Tiros e Varjão de Minas.

Segundo a Emater-MG, existem aproximadamente seis mil produtores de Queijo Minas Artesanal na região. “A partir de agora, a associação, a Emater-MG e o Sebrae irão trabalhar no regulamento para o uso da marca do Inpi pelos produtores”, explica Mara Mota.

De acordo com o Inpi, já foram concedidas pelo instituto 114 Indicações Geográficas. A maioria na espécie Indicação de Procedência.

Queijo Minas Artesanal

A Emater-MG orienta os produtores de Queijo Minas Artesanal na adoção de boas práticas agropecuárias e de fabricação, com o objetivo de garantir a segurança sanitária do alimento. A empresa também assessora no processo de legalização das queijarias, além de incentivar a organização dos produtores.

Anualmente, a Emater-MG promove o Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal. A competição busca valorizar a produção do queijo artesanal e aproximar os produtores do mercado comprador.

Em Minas Gerais, existem dez regiões caracterizadas pelo Estado como produtoras de Queijo Minas Artesanal: Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Diamantina, Entre Serras da Piedade ao Caraça, Serra do Salitre, Serras da Ibitipoca, Serro e Triângulo Mineiro.