

# Governo faz primeira entrega do Selo Arte a produtores de queijos artesanais

Qua 07 agosto

Minas Gerais será o primeiro estado brasileiro a entregar o Selo Arte a produtores de queijos artesanais. Nesta sexta-feira (9/8), em Araxá, no Alto Paranaíba, 13 produtores do Queijo Minas Artesanal (QMA), de diferentes regiões do estado, receberão a certificação durante o Concurso Mundial do Queijo do Brasil.

Regulamentado pelo governo federal, no mês passado, o Selo Arte viabiliza a comercialização interestadual dos produtos artesanais de origem animal. Neste primeiro momento, receberão o selo os produtores artesanais cujas queijarias já estão registradas no [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), instituição vinculada à [Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#).

Além da entrega inédita do Selo Arte, que reforça a tradição e o papel de destaque do estado como referência na produção de queijos artesanais no país, o Governo de Minas, por meio da Seapa e de suas vinculadas ([Emater-MG](#), [Epamig](#) e IMA), tem programação diversificada nesta primeira edição do Concurso Mundial do Queijo do Brasil. O evento vai reunir produtores e especialistas de várias partes do mundo, além de variados tipos de queijos nacionais e internacionais que irão participar de um concurso para a premiação dos melhores. São esperados mais de 500 queijos concorrentes, entre artesanais e industrializados.

Segundo o superintendente de Abastecimento e Cooperativismo da Secretaria de Agricultura, Gilson Sales, o concurso é uma oportunidade para trazer para Minas toda a diversidade dos queijos artesanais. “O momento é muito positivo e oportuno, porque os queijos artesanais estão sendo reconhecidos e valorizados em todo o mundo”, avalia.

Cinco especialistas do Sistema Agricultura do estado fazem parte do corpo de jurados como avaliadores técnicos e sensoriais dos queijos participantes do concurso: além de Gilson Sales, dois especialistas da Emater-MG - o coordenador técnico de Bovinocultura, Albany Arcega, e a coordenadora técnica de Bem-Estar Social, Leni Alves de Souza – e dois pesquisadores da Epamig/Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT) - Júnio de Paula e Renata Golim.

*Crédito: Divulgação/Seapa*

## **Palestras**

O Mundial do Queijo do Brasil também terá uma extensa programação técnica. Duas palestras serão proferidas pela Emater-MG. Na quinta-feira (8/8), às 18h, a extensionista da Emater-MG Sílvia de Lima Passos fará uma apresentação com o tema 'A produção do Queijo Minas Artesanal e sua relação com o meio ambiente'. A proposta é mostrar como o meio ambiente define as características do queijo. Em Minas Gerais, existem sete regiões caracterizadas como produtores do Queijo Minas Artesanal: Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Serro e Triângulo Mineiro.

Já na sexta-feira (9/8), às 11h30, será a vez da palestra 'Saiba como validar uma região queijeira reconhecida pela Emater', apresentada pela coordenadora técnica Maria Edinice Rodrigues. "Vamos mostrar o passo a passo que o produtor deve seguir e como a Emater elabora a caracterização para que uma região seja reconhecida como produtora de queijo", explica.

## **Treinamento**

Especialistas da Secretaria de Agricultura, Emater-MG, Epamig e do IMA promovem treinamento sobre a certificação dos queijos artesanais. Ele é destinado a profissionais, técnicos e veterinários de associações, cooperativas e representantes da iniciativa privada que desejam ser certificadores pelo estado. A parte teórica começa nesta quinta-feira (8/8), a partir das 8h. A parte prática inclui visita técnica a uma propriedade tradicional na produção de queijo artesanal e será realizada na sexta-feira (9/8).

O [Governo de Minas](#) terá ainda um estande onde vai funcionar um plantão técnico, com a parceria da Secretaria de Agricultura e suas vinculadas. Os técnicos vão orientar o público sobre documentos e normas para o registro de queijarias e certificação de queijos, informações sobre boas práticas de produção, cartilhas técnicas e demonstração dos produtos lácteos fabricados a partir das pesquisas e tecnologias da Epamig.

O Concurso Mundial do Queijo do Brasil vai contar com a presença de uma missão da Guilde Internationale des Fromagers, associação de origem francesa que congrega mais de 6,5 mil profissionais de queijo do mundo inteiro. Para o presidente da Associação dos Produtores do Queijo Minas Artesanal Araxá (Aqmara), Wilson Menezes, o evento vai incentivar e valorizar a produção de queijos artesanais em Minas.

“Vai chamar mais atenção do mundo para este produto que temos aqui, que é um produto de qualidade. Vai trazer muitos benefícios para os produtores, criar oportunidades e gerar renda para as famílias”, afirma.

### **Serviço:**

#### **Mundial do Queijo do Brasil**

**Local:** Grande Hotel de Araxá

**Data:** 8 a 11 de agosto

**Entrega do Selo Arte:** 9 de agosto, às 19h30

**Informações e inscrições:** [www.mundialdoqueijodobrasil.com](http://www.mundialdoqueijodobrasil.com)