

# Governador assina decreto que regulamenta produção e comercialização de queijos artesanais

Qua 19 agosto

O governador Romeu Zema assinou nesta quarta-feira (19/8) decreto que regulamenta a produção e comercialização dos queijos artesanais em Minas Gerais. A medida tem como objetivo contribuir para o desenvolvimento do segmento, valorizando os produtos e a cultura regional, além de melhorar o ambiente de negócios e buscar novos mercados. Cerca de 30 mil produtores de queijos artesanais e empreendedores rurais no estado serão beneficiados com a medida.

O decreto regulamenta a Lei Nº 23.157, de 18 de dezembro de 2018, e estabelece condições para produção e comercialização dos produtos, determina normas sanitárias, boas práticas agropecuárias e de fabricação para garantir a qualidade dos queijos.

## Avanço

Zema destacou que a medida irá promover um grande avanço para o setor e é uma demanda antiga dos produtores.

“O que nós queremos é que a produção seja regulamentada, de forma que o produtor tenha o produto reconhecido, e o consumidor tenha segurança na hora de consumir. Com isso, vamos fortalecer o setor, formalizando esta produção”, disse o governador.

Ele lembrou, ainda, que a medida também objetiva valorizar os produtos regionais e tradicionais do estado, agregando qualidade e valor de mercado. Zema destacou que os queijos mineiros são reconhecidos e premiados em todo o mundo.

“Produzir commodities é bom e ajuda, mas produzir produtos diferenciados é o que pode trazer receita extra e agregar valor naquilo que fazemos. Nós temos pessoas capacitadas que ainda não tiveram esta oportunidade de mostrar o quão bem eles podem trabalhar. Esta atividade vai muito além da econômica, reforça a nossa cultura, pode atrair turistas para o nosso estado e está dentro deste contexto nosso de valorizarmos esta alma mineira”, finalizou Romeu Zema.

## Regulamentação

Antes da normatização, apenas o Queijo Minas Artesanal de Casca Lavada tinha embasamento legal para ser produzido no estado – sem permitir variações do produto. Agora, outras variedades poderão também ser reconhecidas e regularizadas, por exemplo, o queijo cabacinha, o requeijão moreno, os queijos de Porteirinha e o artesanal das regiões de Alagoa e Mantiqueira, que tem a receita original proveniente do parmesão.

A norma também permitirá a elaboração de queijo com leite de outras espécies como cabra, ovelha e búfala, além de reconhecer oficialmente novas técnicas para produção ou maturação dos

produtos. O objetivo é estimular a diversificação do produto e incentivar os produtores, buscando novas oportunidades de mercado, sem, contudo, abrir mão das normas sanitárias.

Entre as novas técnicas contempladas na legislação está o processo chamado de “afinação”, etapa na qual um queijo fornecido por um produtor é alterado a partir de métodos específicos que vão dar novas características ao produto. Também está prevista a oficialização da maturação em caves e a produção com a presença de fungos, além da adição de ingredientes, desde que não resulte na perda de qualidade da iguaria e nem represente risco para os consumidores.

Segundo a [Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), o próximo passo é a regulamentação de cada tipo/variedade do produto, a fim de garantir que as especificidades de cada região sejam preservadas e consideradas no processo de regularização a partir de estudos técnicos.

## **Reconhecimento**

O secretário-executivo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Marcos Montes Cordeiro, que participou da cerimônia de assinatura por videoconferência, destacou a importância da medida para o agronegócio do país e valorização do pequeno produtor.

“A agricultura e o agronegócio brasileiro são pujantes e respeitados no mundo inteiro. Nós não precisamos focar só nos grandes produtores, a agricultura hoje é uma só. Este ato que o governador faz hoje terá um reflexo enorme em Minas Gerais nos pequenos produtores”, disse.

A secretária de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa), Ana Maria Valentini, explicou que a regulamentação da lei foi amplamente discutida com produtores e entidades do setor.

“O queijo mineiro é, ao mesmo tempo, um alimento e quase uma obra de arte. Por isso, são considerados muitos detalhes, o valor histórico e as muitas particularidades de fabricação desses queijos artesanais em cada canto do nosso estado. Além do tradicional Queijo Minas Artesanal, que já foi anteriormente regulamentado, a produção se estendeu para outros tipos de leite e também para as inovações, com outros processos de maturação”, explicou.

## **Parceria**

A secretária lembrou a parceria com a [Secretaria de Desenvolvimento Econômico](#), a [Secretaria de Cultura e Turismo](#), por meio do [Instituto Estadual do Patrimônio Cultural e Artístico de Minas Gerais](#), e das vinculadas da Seapa – [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) e [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater\)](#).

O presidente da Associação Mineira dos Produtores de Queijo Artesanal (Amiqueijo) e da Associação dos Produtores de Queijo Canastra (Aprocan), João Carlos Leite, comemorou a assinatura do decreto.

“Agora, nós, produtores, queremos continuar avançando nesse processo e, com certeza, as portarias que o IMA irá publicar são de extrema importância porque trarão objetividade ao que está estabelecido tanto na lei quanto na regulamentação e esperamos continuar como parceiros neste processo”, afirmou.

## **Tradição**

O Queijo Minas Artesanal, um dos tipos de queijo produzido no estado, é um dos principais símbolos da rica gastronomia mineira e Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro reconhecido pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan).

A fabricação do Queijo Minas Artesanal está espalhada por toda Minas Gerais. Os polos de produção estão nas regiões da Serra da Canastra, Serro, Campo das Vertentes, Araxá, Serra do Salitre, Cerrado e Triângulo Mineiro, e são fonte de renda e emprego para cerca de 9 mil famílias.

As regiões da Serra da Canastra e do Serro possuem o reconhecimento de Indicação Geográfica, certificação concedida pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (Inpi), que indica que um produto ou serviço de determinado local possui características específicas e diferenciadas de qualquer outro lugar do mundo.

Segundo a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (Emater-MG), estima-se que são produzidas 80 mil toneladas do Queijo Minas Artesanal por ano.

## **Prêmios**

Minas Gerais é mundialmente reconhecida como referência na produção de queijo artesanal. Em 2019, por exemplo, conquistou 50 medalhas no 4º Concurso Mundial de Queijo, realizado na França. Foram três na categoria Super Ouro, cinco na Ouro, 20 na Prata e 22 na categoria Bronze.

O estado também é sede de importantes concursos, como o Mundial do Queijo do Brasil, em Araxá. O mais tradicional de Minas, o Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal, é realizado pelo [Governo de Minas](#) com apoio da Emater-MG.

## **Participações**

Também participaram da cerimônia por videoconferência os deputados estaduais Antônio Carlos Arantes, vice-presidente da Assembleia Legislativa; Alencar da Silveira Jr; Bosco; Coronel Henrique; Dalmo Ribieiro; Gustavo Santana; Inácio Franco; Tito Torres; e Raul Belém, líder de governo.

Os deputados federais Domingos Sávio, Eduardo Barbosa, Greyce Elias e Zé Silva também participaram, além do ex-ministro da Agricultura, Alysso Paulinelli, do presidente da Emater, Gustavo Laterza, a presidente da Epamig, Nilda de Fátima Soares, do diretor-geral do IMA, Thales Pereira Fernandes, produtores de queijo e representantes de associações.