

# Pesquisa de identidade e qualidade do queijo Cabacinha será lançada em Itaobim

Qua 24 novembro

Nesta quinta-feira (25/11), em Itaobim, no Vale do Jequitinhonha, será lançada pesquisa técnica de identidade e qualidade do queijo Cabacinha. O estudo, depois de concluído, vai subsidiar a criação de uma regulamentação para o produto, típico da região. A expectativa é incentivar a agregação de valor deste tipo de queijo e facilitar a comercialização.

O presidente da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), Otávio Maia, participará do evento, que será realizado na Associação Atlética Banco do Brasil (AABB), na avenida São Roque 872, a partir das 13h.

“A pesquisa será feita pela Epamig (Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais) e vai avaliar os parâmetros físicos, físico-químicos, microbiológicos e sensoriais do produto. Esse estudo poderá subsidiar a elaboração do regulamento técnico de identidade e qualidade do queijo Cabacinha”, explica Luziane Dias de Oliveira, coordenadora técnica regional da Emater-MG em Almenara.

Ela afirma que a regulamentação “é um sonho dos produtores”. Com o regulamento aprovado, eles poderão registrar suas queijarias e, com isso, comercializar seus produtos fora dos municípios onde são feitos e em outros estados do Brasil. A mudança possibilitará oportunidades e ganhos em seus negócios, pois a formalização inspira confiança no consumidor, fortalece a cadeia produtiva e promove a qualidade do queijo.

## Tradição

O queijo Cabacinha é produzido artesanalmente por agricultores familiares e, além de ser um dos expoentes da cultura gastronômica mineira, tem grande relevância socioeconômica para a região Nordeste de Minas Gerais.

Produzido a partir do leite cru, acrescido de coalho e fermento láctico, o queijo é moldado manualmente em um formato que se assemelha a uma cabaca, o fruto da cabaceira que, quando maduro, é utilizado como recipiente e para a fabricação de instrumentos musicais. Depois de salgado em uma salmoura, o Cabacinha é pendurado para secar e maturar durante sete dias.

## Reconhecimento

Em 2014, a Emater-MG realizou o estudo de caracterização do queijo Cabacinha em cinco municípios: Cachoeira do Pajeú, Comercinho, Itaobim, Medina e Pedra Azul.

Essa região foi reconhecida pelo [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#) como produtora do queijo Cabacinha, por meio da Portaria IMA nº 1403. Depois, outros quatro municípios solicitaram a inclusão na região produtora: Divisópolis, Jequitinhonha, Joáima e Ponto dos Volantes. Foi, então, realizada uma nova caracterização, reconhecida pelo IMA, em 2021, por meio da Portaria IMA nº

2087.

O trabalho de caracterização realizado pela Emater-MG envolve o diagnóstico da forma de produção e os levantamentos histórico, cultural e da caracterização integrada do meio físico. "Além disso, a empresa vai contribuir no estudo, que será realizado pela [Epamig \(Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais\)](#), da caracterização do queijo Cabacinha, em seus parâmetros físicos, físico-químicos, microbiológicos e sensoriais", informa a coordenadora técnica da Emater-MG Luziane Dias de Oliveira.

Além das contribuições na caracterização das regiões produtoras do queijo, a Emater-MG orienta os produtores no processo da implantação das boas práticas agropecuárias e boas práticas de fabricação, e na legalização das queijarias.