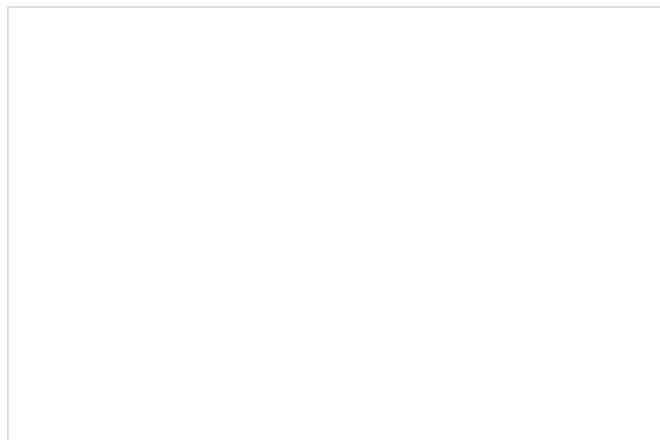


Araxá sedia Concurso Internacional do Queijo Artesanal

Sex 03 junho



O governador Romeu Zema conheceu, nesta sexta-feira (3/6), os trabalhos do júri do Concurso Internacional do Queijo Artesanal, realizado durante a ExpoQueijo Brasil 2022, em Araxá, na região do Alto Paranaíba. A disputa acontece no Tauá Grande Hotel e Termas. Ele foi acompanhado do secretário de Estado de Agricultura,

Dirceu Aurélio / Imprensa MG

Thales Fernandes.

O concurso conta com 894 queijos inscritos, de 255 produtores. Do total de inscrições, 546 são queijos mineiros, o que corresponde a mais de 60%. Ao todo, foram 150 inscrições internacionais de sete países: Itália, Peru, Vietnã, Chile, Bolívia, Portugal e Argentina. O time de avaliadores, por sua vez, é composto por especialistas brasileiros e estrangeiros.

De acordo com o governador, hoje os produtores de queijo artesanal vivem uma outra realidade em Minas Gerais. Zema lembrou do decreto que regulamentou a produção e comercialização das iguarias no estado.

“O que estamos fazendo em Minas Gerais é valorizar o queijeiro, que está entre os melhores do mundo. No passado, devido à burocracia do Estado, os produtores tinham que produzir e vender clandestinamente. Um trabalho conjunto no [Governo de Minas](#) regulamentou as condições de produção e comercialização. A partir daí o produtor passou a ter oportunidade de produzir de maneira legalizada e atendendo às normas sanitárias”, explicou.

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

A medida teve 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 foram beneficiados com a medida.

ExpoQueijo



O Concurso Internacional do Queijo Artesanal faz parte da programação da Expoqueijo Brasil 2022 - International Cheese Awards, sediada pelo segundo ano no município e que deve atrair 50 mil pessoas. Além do concurso, a programação conta com feira, praça gastronômica, cursos e capacitações voltados para lojistas, produtores e outros profissionais da cadeia do queijo.

Dirceu Aurélio / Imprensa MG

O anúncio dos vencedores da premiação, nas diversas categorias, acontece neste sábado (4/6), mas as demais atividades continuam até domingo (5/6).

O Governo de Minas, por meio da [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#) e de suas vinculadas, a [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), a [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) e o [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), é correalizador do evento. O Estado também contribuiu com o patrocínio de R\$ 300 mil, via Lei de Incentivo à Cultura.

Queijo Minas Legal

Durante a abertura da ExpoQueijo, o secretário de Agricultura, Thales Fernandes, anunciou o Projeto Queijo Minas Legal, parceria do Governo do Estado com o Ministério Público do Estado de Minas Gerais (MPMG).

A execução prevê um investimento de R\$ 2,8 milhões. Os recursos do Fundo Estadual de Defesa e Proteção do Consumidor do MPMG serão destinados a ampliar a regularização de queijarias artesanais no estado.

O projeto deve beneficiar 650 produtores familiares, em 150 municípios mineiros. Estão previstos no plano de trabalho, 2,6 mil visitas técnicas da Emater-MG, treinamentos de profissionais da empresa de assistência técnica e do IMA, análises laboratoriais de amostras de água e de queijos, entre outras ações.

Feira

Cerca de 70 expositores fazem parte da feira da ExpoQueijo, na qual o Sistema Agricultura está presente com um estande. No espaço, a Emater-MG, a Epamig e o IMA oferecem plantão técnico a produtores que queiram regularizar as suas queijarias.

Assim, os queijeiros podem tirar as principais dúvidas sobre o processo de legalização de seus estabelecimentos e ainda preencher um requerimento, que é um dos primeiros passos para sair da informalidade. Para isso, é necessário que eles tenham em mãos os cartões do produtor e do IMA e documentos pessoais.

Capacitações

Desde quinta-feira (2/6), a Seapa oferece discussões, cursos e oficinas, em parcerias com instituições federais, estaduais e privadas, voltadas para o público de profissionais da área. Na manhã desta sexta (3/6), o V Seminário de Queijos Artesanais abriu debates sobre a caracterização das regiões produtoras, pesquisa e regulamentação.

No sábado (4/6), das 8h às 12h, a mesa redonda “Comercialização: Quais as tendências de mercado para os queijos artesanais?” será promovida pelo Ministério da Agricultura.

Ainda neste sábado, das 10h às 12h, o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar Minas) realizará uma degustação comentada. Durante a tarde, das 15h30 às 17h30, o Senar promoverá, também, uma capacitação sobre os principais defeitos em queijos artesanais.

As atividades são gratuitas, mediante inscrição prévia [neste link](#).

Primeira edição

Na edição de 2021 do Concurso Internacional do Queijo Artesanal, em Araxá, Minas Gerais conquistou 66 medalhas, sendo 22 de ouro, 19 de prata e 25 de bronze. Em segundo lugar, no ranking de condecorações dos estados brasileiros, ficou São Paulo, somando 22 prêmios. Já o vencedor do super ouro foi italiano.

Serviço

ExpoQueijo Brasil 2022 - International Cheese Awards

Data: até 5/6/2022 (domingo)

Horário: quinta-feira a sábado (2 a 4/6), das 14h à meia-noite; e domingo (5/6), das 10h às 18h

Local: Tauá Grande Hotel e Termas de Araxá (Rua Águas do Araxá, s/n - Barreiro - Araxá/MG)

Mais informações: www.expoqueijobrasil.com.br

Mais informações: www.expoqueijobrasil.com.br