

# Produtores do queijo casca florida comemoram o reconhecimento da variedade do Queijo Minas Artesanal

Qui 05 janeiro

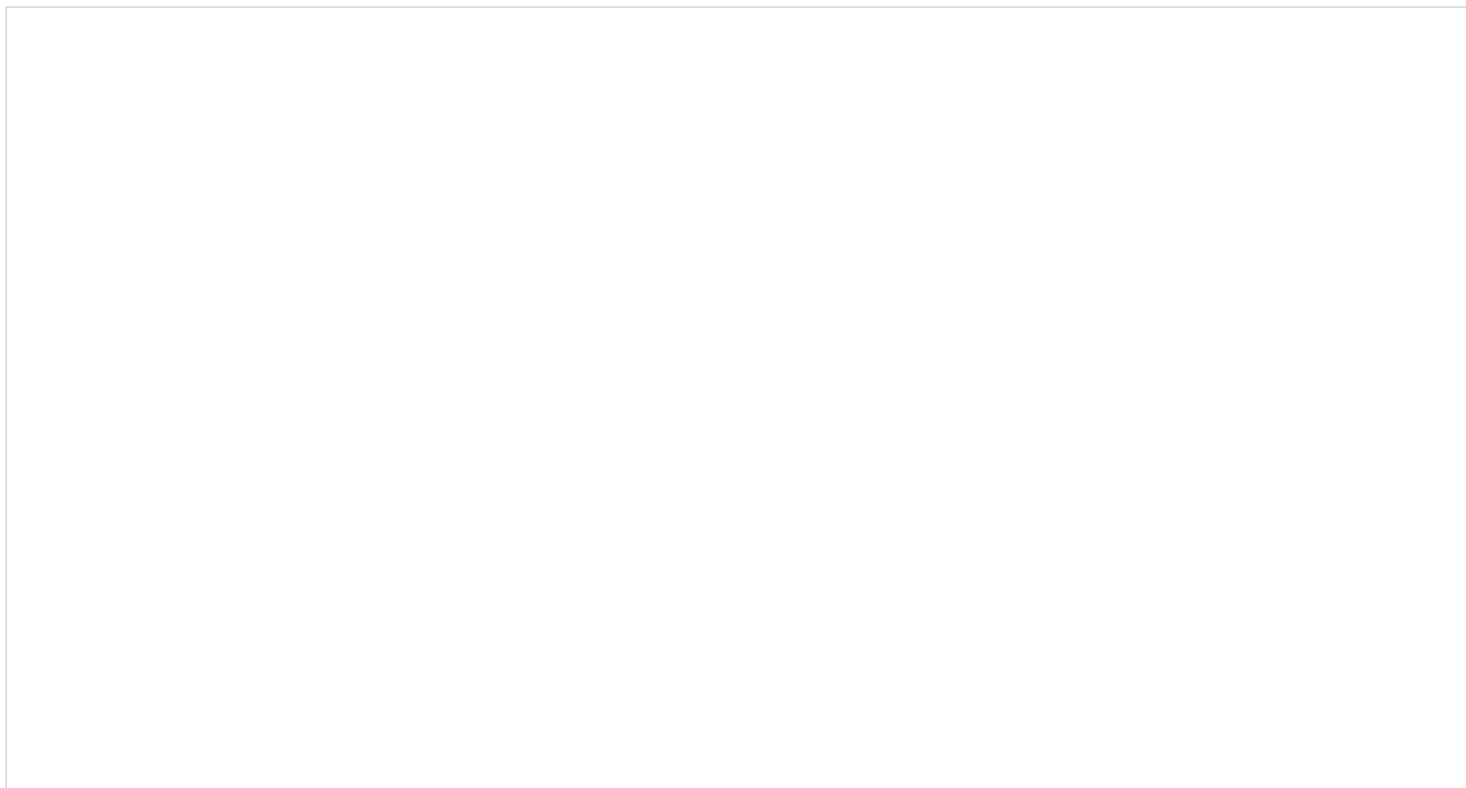
Produtores de Queijo Minas Artesanal (QMA) das dez regiões reconhecidas pelo [Governo de Minas](#) se reuniram, nesta quinta-feira (5/1), na Cidade Administrativa, com o governador Romeu Zema e o secretário de Estado de [Agricultura, Pecuária e Abastecimento](#), Thales Fernandes, para agradecer o reconhecimento do Queijo Minas Artesanal de Casca Florida (QMACF).

A resolução de nº 42, publicada no [Diário Oficial do Estado](#) na última semana de dezembro de 2022, considera como “casca florida” a cobertura com presença ou dominância visualmente constatada de fungos filamentosos, popularmente nomeados de mofo ou bolores.

O governador reiterou que o estado continuará trabalhando na valorização e na agregação de valor dos produtos genuinamente mineiros. “Assim como temos o presunto Parma e a baguete francesa, por exemplo, queremos que o queijo minas artesanal seja reconhecido mundialmente”, explicou.

Com o reconhecimento, segundo Zema, o Governo de Minas atesta ao mercado que o queijo é especial e que suas características não oferecem riscos à saúde. Minas Gerais é o primeiro Estado brasileiro a reconhecer o Queijo Minas Artesanal na variedade de Casca Florida.

Outros Estados já formalizaram a produção de queijos industrializados com casca florida a partir do leite pasteurizado e de fungos industriais. Porém, Minas é pioneiro no reconhecimento do produto artesanal.



## Regulamentação

Thales explicou que com a caracterização o próximo passo será a regulamentação do casca florida por meio de um trabalho da Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa) e do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA).

“Queremos ver o queijo formalizado e regulamentado nas prateleiras de Minas Gerais, do país e do mundo, mostrando a qualidade do queijo mineiro”, disse o secretário.

## Ganhos

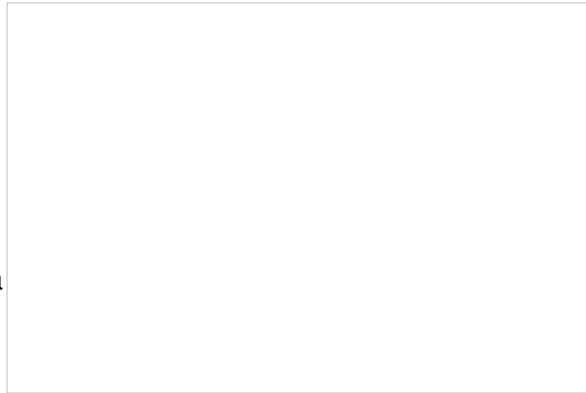
“É o ordenamento da produção, da maturação e da comercialização do queijo. Temos que criar as normas para essa cadeia produtiva funcionar até chegar na mesa do consumidor, e é isso que nós vamos fazer agora no [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#)”, explicou João Carlos Leite, produtor da marca Roça da Cidade, de São Roque de Minas, da região produtora da Canastra.

O processo de legitimação desse queijo foi lembrado desde o início por um dos queijeiros presentes, Túlio Madureira.

“Em 2016, tivemos a oportunidade de iniciar a pesquisa na minha queijaria, junto à Universidade Federal de Lavras (Ufla), quando identificamos os fungos *Geotrichum Candidum*, o mesmo presente em queijos famosos, como o camembert francês, e hoje esse queijo chega ao mercado graças ao trabalho conjunto da Seapa, do IMA e das universidades que fizeram as pesquisas, como a Ufla”, disse o produtor do Queijo do Gir, no Serro, da região produtora do Serro.

Madureira destacou o papel da regulamentação para garantir a qualidade e a integridade dos produtores que forem credenciados.

“Agora, vamos trabalhar para determinar como se dará a inoculação. Dentro da regulamentação vão constar



Dirceu Aurélio / Imprensa MG

os passos para a produção, quantos dias para maturação, as variedades de fungo, para termos o acabamento perfeito para esse queijo, a fim de atender às características sanitárias para chegar ao consumidor final”, explicou.

Também da região de Diamantina, o produtor Richard Wagner Andrich, da Queijo Datas Guzerá, espera incrementar o faturamento e o chamariz gastronômico.

“Hoje, 50% dos clientes ou mais querem o queijo de casca florida. Por isso, é muito importante a regulamentação, pois será mais um atrativo para os turistas”, prevê.

## Raio X

Atualmente, o Estado conta com 30 mil produtores de queijos, sendo que 9 mil são produtores de Queijo Minas Artesanal com produção aproximada de 40 mil toneladas anuais.

Hoje, 112 queijarias estão registradas no Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) com o Selo Arte, o que permite a comercialização em todo país. O objetivo do Governo de Minas é ampliar o número de queijarias registradas, retirando o produtor da informalidade, e aumentar o número de microrregiões reconhecidas como produtoras de queijo artesanal.

As dez regiões reconhecidas pela produção do Queijo Minas Artesanal são: Araxá, Canastra, Campos das Vertentes, Cerrado, Serra do Salitre, Serro, Triângulo Mineiro, Serras da Ibitipoca, Diamantina e Entre Serras da Piedade ao Caraça.