

Candidatura a patrimônio imaterial da humanidade já avança produção do Queijo Minas Artesanal

Sex 31 março

A valorização de um saber tradicional, histórico e centenário. A candidatura do Modo de Fazer o Queijo Minas Artesanal à lista de Patrimônio Imaterial da Humanidade representa mais um avanço para uma cadeia produtiva importante para a cultura e economia de Minas Gerais.

O reconhecimento internacional pode marcar a abertura de novos mercados, contribuir com a sustentabilidade dos negócios e ajudar a fixar futuras gerações no campo.

Nos últimos anos, o Governo de Minas, por meio da [Secretaria de Agricultura, Pecuária de Abastecimento \(Seapa\)](#), tem executado diversas políticas públicas para apoiar e fomentar o desenvolvimento do setor.

Regiões

Desde 2019, três novas regiões foram caracterizadas como produtoras de Queijo Minas Artesanal (QMA), Serras de Ibitipoca, Diamantina e Entre Serras da Piedade ao Caraça, que se somaram às regiões de Araxá, Canastra, Campos das Vertentes, Cerrado, Serra do Salitre, Serro e Triângulo Mineiro.

Há, ainda, novos projetos em andamento, como o Queijo Minas Legal, que prevê investimentos de R\$ 2,8 milhões na regularização de queijarias, por meio de parceria com o Ministério Público Estadual.

Para o secretário de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Thales Fernandes, a oficialização da candidatura é a materialização de todo o trabalho realizado pelo Sistema Agricultura. “O Queijo Minas Artesanal é um produto que carrega a cultura do nosso povo e nos remete à história do nosso estado. A produção do queijo teve início no período colonial, mas ganhou forma e identidade própria em Minas Gerais. Esse processo, que foi preservado, já é Patrimônio Imaterial de Minas e do país, e esperamos que, em breve, seja também da humanidade”, afirma.

A Seapa, por meio de suas vinculadas, estimula o fortalecimento da cadeia produtiva de queijos, por meio da assistência técnica oferecida pela [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), da defesa sanitária executada pelo [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#) e de investigações científicas desenvolvidas pela [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#).

Expectativa

Entre os produtores, a expectativa é grande para a inclusão do modo de produção do queijo mineiro à Lista Representativa.

José Ricardo Ozólio, presidente da Associação Mineira dos Produtores de Queijos Artesanais de Minas Gerais (Amiqueijo), destaca que o sentimento de alegria é unânime. “A sensação é impagável. É um reconhecimento mundial que vai valorizar não só o nosso produto, mas também quem o produz. O título pode nos trazer uma série de benefícios, como a valorização e a conquista de novos mercados consumidores”, explica.

O dirigente da Amiqueijo lembra ainda que, desde a sensibilização para a candidatura que ocorreu no último ano em viagem ao Marrocos, muitas queijarias já procuraram a entidade para buscar informações sobre a regularização dos estabelecimentos, realizada pelo IMA e pelos Serviços de Inspeção dos municípios.

“O mundo está de olho na produção de queijo em Minas, o que aumenta a importância da regularização para trabalharmos melhor e com mais qualidade. A partir desta visibilidade, acredito que também será possível incluir mais produtores na cadeia do queijo”, conclui.

Reconhecimento

A delegação do Brasil junto à Unesco entregou ao Secretariado da Convenção do Patrimônio Imaterial, na última quarta-feira (29/3), a candidatura do bem cultural "Modo de Fazer o Queijo Minas Artesanal" à Lista Representativa do Patrimônio Imaterial da Humanidade.

Fruto de articulações entre Governo de Minas e Governo Federal, por meio do [Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico \(Iepha-MG\)](#) e do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), a candidatura busca garantir a preservação de conhecimentos e técnicas relacionados à produção de queijo desenvolvidos há gerações por produtores rurais mineiros. Parte dos documentos produzidos e encaminhados para apreciação teve origem nas caracterizações que a Emater-MG faz das regiões produtoras, detalhando o ‘terroir’ e o histórico em torno da produção.

No fim de 2022, comitiva dos governos de Minas e federal, juntamente com produtores de queijo do estado, esteve em Rabat, capital do Marrocos, para sensibilizar as delegações presentes sobre a candidatura do modo de produção da iguaria mineira.

Após o encontro, tiveram início os trâmites necessários para a formalização do processo, como a produção de vídeos e cartas de anuência, sob orientação da Secretaria de Agricultura, Emater-MG, Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais (Faemg), Sindicato e Organização das Cooperativas do Estado de Minas Gerais (Ocemg), [Rede Minas](#), entre outros parceiros.

A candidatura está na etapa de submissão à Secretaria Executiva da Convenção da Unesco, na qual poderão ser solicitados ajustes e correções.

A decisão final deve ocorrer entre os meses de novembro e dezembro de 2024 e, caso aprovada, será o primeiro título de um bem cultural brasileiro referente ao modo de produção de um alimento.

Patrimônio Imaterial do Brasil

Em 2002, o “Modo de Fazer o Queijo Artesanal da região do Serro” foi reconhecido pelo Iphan, sendo o primeiro bem cultural registrado por Minas Gerais como patrimônio imaterial.

No ano de 2008, a produção foi reconhecida nacionalmente pelo Iphan, contemplando as regiões do Serro, Serra da Canastra e Serra do Salitre, tornando-se um Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro.

Com a revalidação do registro pelo órgão federal, em 2021, o bem cultural teve seu título alterado para “Modo de Fazer o Queijo Minas Artesanal”, ampliando o território de abrangência do registro para as regiões identificadas pelo Estado como produtoras de QMA.