

# Estado reconhece requeijão moreno como queijo artesanal de Minas Gerais

Sáb 27 abril

O [Governo de Minas](#) reconheceu o requeijão moreno como um dos queijos artesanais de Minas Gerais. A resolução foi publicada no Diário Oficial deste sábado (27/4), com os objetivos de promover e valorizar o produto, incentivar a proteção do seu modo de fazer e a sua produção sustentável, com geração de empregos e renda nas regiões produtoras.

No Vale do Mucuri, por exemplo, os municípios de Ataleia, Catuji, Franciscópolis, Frei Gaspar, Itaipé, Ladainha, Malacacheta, Novo Oriente de Minas, Ouro Verde de Minas, Pavão, Poté, Setubinha e Teófilo Otoni têm produção expressiva do requeijão moreno.

Nesses locais, foram identificados pelo menos 54 produtores desse tipo de queijo, conforme dados da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#).

Outras localidades de Minas também podem ser demonstradas produtoras tradicionais, algo que será analisado durante os estudos do governo para a caracterização da iguaria. Porteirinha, na região Norte, é mais uma referência na produção.

## Requeijão moreno

Durante séculos, o requeijão moreno é parte da cultura mineira, apesar de ser esta a primeira vez que recebe o reconhecimento adequado.

A produção permeia a história de povoação do Vale do Mucuri e outras regiões, sendo uma prática ensinada e aprendida ao longo das gerações, de forma a perpetuar a tradição familiar.

Ao reconhecer o requeijão moreno como queijo artesanal de Minas Gerais, a [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#) formaliza a sua existência e dá um passo importante na promoção desse queijo.

## Produção

O produto é elaborado a partir do leite cru coagulado naturalmente e é obtido da fusão entre creme de leite cozido e massa de coalhada dessorada e lavada. A sua cor varia do amarelo ao marrom, com textura firme, sem olhaduras e de consistência homogênea.

São produzidos formatos diversos, de esférico a retangular. A casca é fina e o sabor levemente defumado.

## Reconhecimento

Em Minas, o reconhecimento de variedades de queijos artesanais e a caracterização das regiões produtoras são prerrogativas do Estado.

Para isso, a Secretaria de Agricultura, a Emater-MG, a [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) e o [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#) seguem um protocolo de ações.

A Epamig realiza pesquisas sobre a segurança do consumo desses produtos ou valida estudos de instituições parceiras. A Emater-MG faz o levantamento histórico da produção para fundamentar a caracterização das regiões produtoras, além de prestar assistência técnica aos produtores. E o IMA publica portarias, normativas e regulamentos que abrem portas para o mercado formal.

A Seapa participa de todo o processo, recebe demandas, constrói notas técnicas e dá direcionamentos. Além disso, elabora políticas públicas de valorização e promoção do queijo artesanal.

O próximo passo para a contínua valorização do requeijão moreno é o regulamento do produto, realizado pelo IMA. Esse documento estabelecerá normas para a produção e comercialização em queijarias e entrepostos localizados em microrregiões definidas, caracterizadas ou não como produtoras da iguaria.

