

# Produtores querem bater recorde do maior queijo do mundo em Ipanema, no Leste de Minas

Ter 28 maio

Ipanema, cidade da região Leste de Minas Gerais, recebe, desta terça-feira até sábado (28/5 a 1/6), a Festa do Queijo, maior e mais importante evento do município.

Na 14ª edição, a festa montada na Praça da Paz traz entre as principais atrações os maiores recordes no tamanho de queijo, doce de leite e queimadinha.

A novidade deste ano é produzir também o maior pão de queijo do mundo, para que ele possa ser auditado e entrar para o livro dos recordes.

O [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), autarquia vinculada à [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), registra e inspeciona estabelecimentos que processam produtos de origem animal, e participou ativamente de toda etapa de produção - desta e das edições anteriores

“É muito importante que toda a sociedade entenda este trabalho do IMA, pois é o que atesta a segurança alimentar de produtos de origem animal em nosso estado”, explica Raul Fonseca Neto, chefe do Escritório Seccional do IMA em Ipanema.

“O IMA atua em toda cadeia produtiva. Na propriedade, fiscalizando as vacinações obrigatórias e questões relacionadas à sanidade do rebanho”, continua Raul.

Também é papel do IMA acompanhar o transporte do leite utilizado na produção do queijo. Tudo isso para garantir que ele esteja em boa qualidade e próprio para o consumo humano.

## Expectativa

Em 2023, o queijo apresentado na festa pesou 2.727 quilos, já o doce de leite pesou 1.070 quilos. Para 2024, espera-se um queijo e um doce de leite ainda mais pesados.

## Serviço de Inspeção Estadual

Os estabelecimentos de abate, industrialização, processamento e/ou manipulação de produtos de origem animal devem ser registrados em um órgão de inspeção oficial para operar legalmente no Brasil.

O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) restringe a comercialização dos produtos ao município, o Serviço de Inspeção Estadual (SIE) permite a venda dentro do estado e o Serviço de Inspeção

Federal (SIF) garante a comercialização em todo o território nacional.

Em Minas Gerais, o IMA é responsável por esse registro e inspeção, garantindo que produtos como: carnes, pescado, leite, ovos, mel e seus derivados atendam às normas de segurança alimentar.

“O selo do IMA garante, ao consumidor, que o produto de origem animal foi preparado de maneira adequada e com insumos de boa qualidade”, disse Raul.

Além do registro e inspeção, o instituto realiza série de atividades, entre análise de documentos, projetos e vistorias, coleta de amostras para análises oficiais e ações corretivas.

Ainda assim, caso o produto esteja sendo comercializado sem o selo do IMA, há apreensão e destruição da carga, uma vez que não há garantias da produção e procedência do produto.

É fundamental que o consumidor procure, nas embalagens de produtos de origem animal, o selo de inspeção, seja municipal, estadual ou federal.

### **Tradição regional**

A ideia inicial, na primeira edição, em 2010, era criar um evento de valorização e desenvolvimento agropecuário, uma vez que Ipanema está situada em uma bacia leiteira importante para o estado.

A secretária de Comércio, Indústria e Turismo da Prefeitura de Ipanema, Ana Carolina Alencar Queiroz Rodrigues, contou que a Festa do Queijo, além de alcançar o que pretendia no início, “foi ganhando mais notoriedade, incentivou o aumento da produção e melhorou a qualidade do leite”.

A festa traz empreendedorismo, valoriza o artesanato local e o produtor rural”.

O evento é gratuito, organizado pela Prefeitura Municipal de Ipanema, e conta com o apoio do IMA. Haverá shows e partilha dos produtos (queijo, doce de leite, queimadinho e pão de queijo) entre as atrações.