

Queijo Artesanal de Minas: Instituto Mineiro de Agropecuária concede primeiro Selo Arte estadual

Qui 31 outubro

Minas Gerais, conhecida como a terra dos queijos, alcança um marco histórico: a queijaria Cuitelo Real, situada no município de Itapeva, tornou-se a primeira produtora de Queijo Artesanal de Minas (QAM) a receber o Selo Arte do IMA. Com isso, os queijos autorais Cuitelo e Cuitelinho, produzidos a partir de leite cru, ganham permissão para serem comercializados em todo o país.

A queijaria, gerida pelos irmãos Bruno e Enzo Benati, traz em seus produtos a essência de uma tradição familiar de mais de 40 anos, adaptada às exigências sanitárias modernas. A obtenção do registro no IMA e do Selo Arte atesta o cumprimento das normas que garantem a segurança alimentar do produto.

A jornada da Cuitelo Real foi acompanhada de perto por técnicos da Coordenadoria Regional do IMA em Pouso Alegre, responsável pela inspeção de produtos de origem animal da região. Esse acompanhamento foi essencial para adequar a produção às normas exigidas pela legislação, especialmente porque Itapeva não possui um Serviço de Inspeção Municipal (SIM), o que torna o registro estadual obrigatório para a legalização da produção. Além do trabalho de inspeção e registro realizado pela unidade de Pouso Alegre, o Escritório Seccional do IMA em Cambuí, responsável pela cidade de Itapeva, também acompanha e verifica a sanidade do rebanho da propriedade.

O Selo Arte é um reconhecimento importante para os produtores artesanais, permitindo que seus produtos sejam comercializados em todo o território nacional. Para a Cuitelo Real, essa conquista também facilita a participação em eventos e concursos gastronômicos, que normalmente exigem o registro do produto em um órgão de inspeção, ampliando, assim, a visibilidade e o alcance de seus queijos. A oportunidade de expandir as vendas para estados como São Paulo representa um passo significativo para a valorização do trabalho artesanal da propriedade.

O que são Queijos Artesanais de Minas?

Os Queijos Artesanais de Minas englobam todos os queijos produzidos de forma artesanal dentro do estado. Nesse grupo, destaca-se o Queijo Minas Artesanal (QMA), além de variações como o QMA de Casca Florida Natural e outros tipos já reconhecidos em diferentes regiões, como o queijo de Alagoa e o da Mantiqueira de Minas.

Os produtos do Cuitelo Real são classificados como QAM, pois seguem uma receita autoral que não se enquadra nos padrões de preparo das variedades regulamentadas. Os queijos Cuitelo e Cuitelinho, que utilizam ingredientes e técnicas exclusivas, foram registrados junto ao IMA, pois atendem às exigências legais para queijos artesanais de Minas, incluindo o uso de leite cru e a maturação mínima de 60 dias.

Futura legislação simplificará o acesso à informação

O IMA está desenvolvendo uma portaria que consolida todas as normas e regulamentações existentes sobre a produção de queijos artesanais em Minas Gerais em um único documento. O trabalho integrou todas as informações relevantes dos documentos anteriores, eliminando redundâncias e organizando o conteúdo de forma mais clara. A proposta incorpora boas práticas agropecuárias e de fabricação, visando facilitar o acesso às informações e desburocratizar o processo de registro.

Tradição familiar e inovação no sul de Minas

A queijaria Cuitelo Real é o reflexo de um legado herdado do pai de Bruno e Enzo Benati, que se dedicava à criação de receitas de queijos e chegou a administrar um laticínio na região de Itapeva. Desde 2016, os irmãos decidiram retornar ao sítio e retomar a produção de queijos artesanais, adaptando as receitas originais e mantendo viva a tradição da família.

Hoje, a queijaria se destaca com os queijos Cuitelo e Cuitelinho, produzidos a partir de leite cru, com um toque autoral e com maturação de, no mínimo, 60 dias

Apesar do sucesso atual, a trajetória da queijaria enfrentou desafios. Até pouco tempo, a produção era considerada ilegal do ponto de vista técnico, o que dificultava a expansão dos negócios. Com a regularização, a Cuitelo Real agora explora novos mercados e celebra sua inserção entre os grandes produtores artesanais de Minas Gerais.