

# Com apoio do Estado, produtores de Queijo Minas Artesanal de São João Batista do Glória conquistam Registro de Indicação Geográfica

Ter 12 novembro

O município de São João Batista do Glória passa a fazer parte da relação dos que possuem o Certificado de Registro de Indicação Geográfica (IG) de Queijo Minas Artesanal da Serra da Canastra, concedido pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (Inpi) à Associação dos Produtores de Queijo Canastra (Aprocan). O anúncio foi feito em solenidade nesta segunda-feira (11/11), com a presença do governador em exercício de Minas Gerais, Professor Mateus.

A conquista celebrada agora começou há dois anos, com a publicação da Portaria n° 2.124, do [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), incluindo o município na região da Canastra, caracterizada pelo [Governo de Minas](#) como produtora de Queijo Minas Artesanal, para fins de reconhecimento de Indicação de Procedência por órgão competente.

“Estar aqui hoje, é motivo de muito orgulho para nós. Essa conquista é graças ao esforço de todos os produtores da cidade, mas também sou muito grato ao sistema agropecuário, [Seapa](#), [Emater](#), IMA e [Epamig](#), que batalhou muito para estarmos aqui hoje”, destacou o governador em exercício.

□

**"Essa conquista muda a condição de renda da população, seja para as queijarias que já estavam instaladas, seja para aqueles produtores de leite que agora têm a certeza que, começando a produzir dentro do nosso padrão de queijo artesanal, vão comercializar o Canastra assim reconhecido**

# e, portanto, com um valor de mercado muito diferente", ressaltou Professor Mateus.

□

O reconhecimento formal de um órgão oficial é obrigatório para se obter a Indicação Geográfica e a decisão foi embasada no dossiê apresentado, que comprovou a ligação histórica dos produtores do município com o modo de fazer o queijo artesanal na região.

A caracterização, etapa fundamental para a publicação da portaria, foi realizada pela Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig) e pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (Emater-MG), que visitaram os produtores, identificaram as características do meio ambiente e os dados produtivos.

São João Batista do Glória conta com oito agroindústrias de Queijo Minas Artesanal, com uma produção total de 23 mil quilos por ano. Além do município, fazem parte da região com a Indicação Geográfica os municípios de Bambuí, Delfinópolis, Medeiros, Piumhi, São Roque de Minas, Tapiraí e Vargem Bonita.

O presidente da Emater-MG, Otavio Maia, relatou a parceria de sucesso entre o Governo de Minas e a agropecuária mineira. “Nosso agronegócio representa quase 23% do PIB mineiro e esse número só vai aumentar. Isso se dá ao fato do Governo de Minas estar próximos dos produtores de quase todo o estado. Essa parceria fortalece muito a cidade e principalmente os produtores rurais. Hoje a Emater-MG tem mais de 2 milhões de atendimentos para mais de 350 mil produtores para as mais diversas cadeias produtivas do setor agropecuário de Minas Gerais”, destacou.

## **Parceria reconhecida**

O reconhecimento desta parceria também vem dos empreendedores rurais do estado.

“Este sonho foi fruto de uma luta dos produtores da cidade e, também a parceria com a Emater-MG e o IMA que todos reconheceram São João Batista do Glória com o Registro de Indicação Geográfica. Além disso, o governador em exercício, Professor Mateus e a [Secult](#), através do secretário Leônidas de Oliveira, que foram até a minha casa e provaram meu queijo. Só tenho a agradecer por entenderem e reconhecerem São João Batista do Glória como produtora do Queijo Canastra”, disse a produtora do Queijo Quintal do Glória, Nilséia Vilela.

## **Regiões caracterizadas**

De 2019 até 2023, o Governo de Minas, por meio da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa) e suas vinculadas, identificou sete regiões produtoras de queijos artesanais no estado: Mantiqueira de Minas, Alagoa, Jequitinhonha (Cabacinha), Diamantina, Serras da Ibitipoca, Entre Serras da Piedade ao Caraça e Vale do Mucuri.

Também foram reconhecidos três tipos de queijos: Queijo Minas Artesanal de Casca Florida Natural, Queijo Cozido e Requeijão Moreno, além da elaboração dos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos queijos da Mantiqueira de Minas, Alagoa e Queijo Minas Artesanal de Casca Florida Natural.