

Atuação do Governo de Minas dá visibilidade mundial ao Queijo Minas Artesanal

Qua 27 novembro

Está previsto para o início de dezembro o resultado da avaliação da Unesco sobre a candidatura dos “Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal” ao título de Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade. Por trás da valorização, reconhecimento e visibilidade que os queijos artesanais mineiros vêm conquistando pelo mundo, está o trabalho do [Governo de Minas](#), realizado por meio da [Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#) e suas vinculadas [Emater-MG](#), [Epamig](#) e [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), promovendo o fortalecimento da cadeia produtiva.

“O Queijo Minas Artesanal foi o primeiro queijo caracterizado no estado e sua candidatura representa um marco cultural e histórico. Seu reconhecimento como patrimônio da humanidade contribuirá para a preservação de saberes e técnicas transmitidas por gerações, além de impulsionar a abertura de novos mercados e a sustentabilidade econômica da cadeia produtiva”, avalia o secretário de Agricultura, Thales Fernandes.

Coordenado pela Seapa, o trabalho para a caracterização de uma região produtora de queijos artesanais é desenvolvido em várias frentes. A Emater-MG orienta os produtores nas boas práticas de fabricação e na regularização da queijaria, além de fazer o estudo com o levantamento do processo produtivo do queijo, sua história, economia, solo, paisagem e o clima da região.

Com base na indicação favorável, o IMA faz a publicação dos atos normativos específicos com o reconhecimento da região produtora, além de promover avanços na regulamentação dos queijos artesanais, a inclusão de novos municípios nas regiões caracterizadas e a publicação de decretos e portarias. Já a Epamig realiza estudos visando à melhoria da qualidade, padronização, segurança dos produtos, além de oferecer suporte científico para a modernização da legislação.

Características

O Queijo Minas Artesanal é feito de leite de vaca cru, ou seja, sem pasteurização e segue processos tradicionais de produção, em pequenas propriedades. O leite tem de ser produzido, exclusivamente, na propriedade de origem do queijo. São utilizados, ainda, o pingo (fermento natural), coalho e salga a seco, além de passar por processo de maturação, adquirindo casca lisa e amarelada.

Entre as dez regiões caracterizadas pelo Governo de Minas como produtoras da iguaria, três foram reconhecidas, no período de 2019 a 2023 (Diamantina, Serras de Ibitipoca e Entre Serras de Piedade ao Caraça). As outras sete regiões caracterizadas são Triângulo, Cerrado, Serra do Salitre, Araxá, Canastra, Campo das Vertentes e Serro. Mais de 3,1 mil agroindústrias produzem o Queijo Minas Artesanal em Minas.

Patrimônio cultural

Em 2002, o “Modo de Fazer o Queijo Artesanal da região do Serro” foi reconhecido pelo [Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais \(Iepha\)](#), sendo o primeiro bem cultural registrado pelo Estado como patrimônio imaterial.

Em 2008, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) concedeu reconhecimento nacional com abrangência para as regiões do Serro, Serra da Canastra e Serra do Salitre.

Com a revalidação do registro pelo órgão federal em 2021, o bem cultural teve seu título atualizado para “Modo de Fazer o Queijo Minas Artesanal”, ampliando sua abrangência para outras regiões produtoras reconhecidas pelo Estado.

No ano passado, a candidatura foi apresentada à Lista Representativa do Patrimônio Imaterial da Humanidade. A decisão final será tomada na 19ª Sessão do Comitê Intergovernamental da Unesco, em dezembro em Assunção, no Paraguai.