

Instituto Mineiro de Agropecuária realiza consulta pública sobre o Requeijão Moreno Artesanal do Vale do Mucuri

Qui 12 junho

O [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), publicou nesta quinta-feira (12/06), a consulta pública que estabelece o 1º Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Requeijão Moreno Artesanal do Vale do Mucuri. O formulário pode ser acessado [neste link](#), durante o prazo de 30 dias.

Após esse período, o regulamento passará por ajustes finais, antes da publicação no [Diário Oficial de Minas Gerais](#), previsto para este esse ano.

Reconhecido no Vale do Mucuri ou Norte de Minas, o requeijão moreno é feito de forma artesanal. O produto é elaborado a partir de massa de queijo fermentada cozida com creme, o que confere sua coloração escura e seu sabor marcante.

Os resultados do projeto de pesquisa “Estado da arte de queijos artesanais emergentes produzidos em Minas Gerais” serviram para embasar a elaboração do primeiro regulamento pelo IMA. Nele, estão descritos o modo de fazer, composição, textura e sabor, além dos critérios sanitários e de controle de rebanho pelas propriedades fornecedoras de leite.

“Com a regulamentação prevendo as boas práticas agropecuárias, os produtores poderão formalizar a produção e, assim, vender para o mercado. É um importante trabalho de caracterização técnica do queijo artesanal”, afirma o diretor técnico do IMA, André Almeida Duch.

O subsecretário de Política e Economia Agropecuária da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa), Gilson de Assis Sales, destacou a importância histórica, econômica e cultural com o reconhecimento do requeijão para a gastronomia da região.

“Os produtores poderão comercializar para um mercado formal e com maior remuneração, além de permitir que este queijo tão tradicional do Norte do estado, do semiárido mineiro, de regiões de uma produção muito tradicional, possam ser comercializados em outros locais de Minas Gerais e, principalmente, do Brasil. Isso vai trazer desenvolvimento econômico, valorização da cultura, tradição e resgate histórico”, diz.

Pesquisa

A pesquisa sobre o modo de fazer e a composição do Requeijão Moreno é coordenada pela [Universidade Estadual de Montes Claros \(Unimontes\)](#), com apoio da [Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais \(Fapemig\)](#) e da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#).

As análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais são realizadas na Unimontes, em Janaúba, e no Centro de Pesquisa e Treinamento em Queijos Artesanais (CPTQA) da Epamig, em São João del Rei.