

Dia Mundial do Queijo: em Minas, agroindústrias familiares produziram 43 mil toneladas em 2025

Seg 19 janeiro

Às vésperas do Dia Mundial do Queijo, celebrado nesta terça-feira (20/1), a [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#) divulga dados inéditos sobre a produção de queijos pela agroindústria familiar de Minas Gerais.

O levantamento elaborado pela empresa aponta que, em todo o estado, foram produzidas 43 mil toneladas em 2025, confirmando a força econômica e cultural do setor.

Os dados foram consolidados a partir de informações fornecidas pelos escritórios da Emater-MG em mais de 800 municípios do estado e revelam não apenas o volume expressivo da produção de queijos pelas indústrias familiares, mas também a diversidade da iguaria no meio rural.

□

"Nossos produtores são motivo de orgulho para todo o estado. Essas famílias mantêm a tradição viva e movimentam a economia de Minas Gerais, com uma fabricação de excelência, que nos torna referência não só para o Brasil como para o mundo", destacou o vice-governador Mateus Simões.

□

Mais de 12 mil empreendimentos

O levantamento mostra que a agroindústria familiar mineira conta com 12,5 mil empreendimentos individuais, que produzem uma ampla variedade de queijos. Entre os produtos elaborados com leite pasteurizado, estão o queijo minas frescal, muçarela, queijo minas padrão, parmesão, prato, provolone, requeijão e ricota, além de derivados de leite de cabra e de búfala, como boursin e burrata.

Mas são os queijos artesanais, produzidos a partir de leite cru, que concentram a maior parte da produção familiar em Minas Gerais. Em 2025, esse segmento alcançou 32,1 mil toneladas, o que representa aproximadamente 74,6% de todo o queijo produzido pela agroindústria familiar no estado.

Minas Gerais reúne 8,8 mil agroindústrias familiares dedicadas à produção de queijos artesanais, distribuídas por diferentes regiões reconhecidas pela história, tradição e identidade própria de produção, transmitida entre gerações.



"A produção de queijos artesanais representa um salto estratégico para a diversificação econômica e agregação de valor ao leite produzido nas propriedades. Esse modelo fortalece o desenvolvimento sustentável das famílias e das comunidades rurais", explica a coordenadora técnica da Emater-MG na área de Queijos Artesanais, Rayanne Soalheiro de Souza.



"A Emater-MG atua na capacitação e organização desses produtores, buscando a melhoria da qualidade do produto e a inserção dos queijos em mercados formais", completa.

Queijo Minas Artesanal

Dentro do universo dos queijos artesanais, o Queijo Minas Artesanal (QMA) se destaca como o principal produto da agroindústria familiar mineira. Em 2025, o QMA atingiu uma produção estimada de 18,4 mil toneladas. A atividade envolve 3,5 mil agroindústrias familiares espalhadas por diversas regiões de Minas Gerais.

No final de 2024, os Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal foram incluídos na lista do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade da Unesco. Existem dez regiões no estado caracterizadas como produtoras de Queijo Minas Artesanal: Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Diamantina, Entre Serras da Piedade ao Caraça, Serra do Salitre, Serras da Ibitipoca, Serro e Triângulo Mineiro.

Além dessas, há mais seis regiões caracterizadas como produtoras de outros tipos de queijos artesanais: Alagoa, Mantiqueira de Minas, Serra Geral do Norte de Minas, Vale do Jequitinhonha (Queijo Cabacinha), Vale do Suaçuí e Vale do Mucuri (Requeijão Moreno).