

Dia Mundial do Queijo: atuação do IMA garante procedência, segurança e valor à iguaria mineira

Ter 20 janeiro

Comemorado nesta terça-feira (20/1), o Dia Mundial do Queijo é uma data que vai além do sabor e da tradição e convida à reflexão sobre a segurança, a qualidade e a origem dos alimentos que chegam à mesa do consumidor.

Em Minas Gerais, referência global na produção de queijos artesanais, esse reconhecimento está diretamente associado ao trabalho da [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais \(Seapa-MG\)](#), com destaque para a atuação técnica e regulatória do [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#). “A inspeção sanitária é fundamental para assegurar que o queijo chegue ao consumidor com qualidade e segurança. Esse trabalho também é determinante para a manutenção e a ampliação do acesso a mercados exigentes, que valorizam produtos alinhados às normas regulatórias”, destaca o gerente de inspeção de produtos de origem animal do IMA, Rômulo Lage.

Atualmente, o IMA mantém mais de 150 queijarias registradas. Somente em 2025, foram realizadas mais de 400 vistorias de habilitação sanitária em agroindústrias familiares, segmento que concentra grande parte da produção dessa iguaria no estado.

Em Minas Gerais, o órgão é o Serviço de Inspeção Estadual (SIE), sendo responsável pelo o registro, a inspeção e a fiscalização higiênico-sanitária dos estabelecimentos que produzem alimentos de origem animal, com o objetivo de preservar a saúde pública, assegurar o acesso da população a alimentos seguros e reduzir os riscos de doenças e intoxicações alimentares.

Queijos artesanais

No segmento de queijos, além da inspeção sanitária aplicada às produções industriais, há um olhar específico para os queijos artesanais, que carregam identidade cultural, saberes tradicionais e características próprias de cada região mineira. Neste contexto, o IMA atua na elaboração de regulamentos técnicos de identidade e qualidade para cada tipo de queijo artesanal produzido no estado, respeitando os modos tradicionais de produção, sem abrir mão da segurança alimentar.

“Essas normas definem critérios que garantem qualidade e autenticidade ao produto, como a origem controlada da matéria-prima, o uso predominante de técnicas manuais, a adoção de boas práticas agropecuárias e de fabricação artesanal e a valorização de processos produtivos sustentáveis”, completa o gerente.

Esse trabalho amplia o acesso a novos mercados, especialmente por meio do Selo Arte, concedido pelo IMA conforme o Decreto nº 9.918/2019. O selo permite o comércio interestadual de produtos

artesanais de origem animal, desde que submetidos à inspeção sanitária, registrados no serviço de inspeção e produzidos de acordo com receitas tradicionais e exigências legais, garantindo qualidade, segurança e reconhecimento comercial.

Agroindústria familiar

Além da fiscalização, o IMA atua de forma educativa e próxima aos produtores, especialmente no apoio à regularização das agroindústrias familiares. As vistorias de habilitação sanitária avaliam estrutura, equipamentos, processos produtivos e documentação, assegurando conformidade com a legislação e incentivando a inserção desses produtores no mercado formal. Cada vistoria representa também uma oportunidade de orientação e construção conjunta de soluções.