

# Governo de Minas anuncia regulamentação do requeijão moreno e impulsiona economia do Vale do Mucuri

Qui 21 maio

O governador de Minas Gerais, Mateus Simões, anunciou, nesta quinta-feira (21/5), em Teófilo Otoni, a regulamentação do requeijão moreno, tradicional iguaria do Vale do Mucuri. A oficialização do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) ocorreu na Praça Tiradentes, durante vistoria à [Praça de Serviços - Governo Presente](#), iniciativa que transferiu simbolicamente a capital mineira para o município.

A nova regulamentação estabelece padrões de produção, boas práticas de fabricação e normas de segurança sanitária, preservando o modo artesanal e secular de preparo do requeijão moreno. A medida beneficia diretamente mais de 70 produtores do Mucuri que, juntos, produzem mais de 100 toneladas de requeijão moreno por ano.

Com o anúncio, produtores regularizados poderão comercializar o produto em todo o território nacional, ampliando mercados e fortalecendo a economia regional.

□

**"Com isso, nós vamos poder passar a vender requeijão moreno do Mucuri no Brasil inteiro, em supermercados até. Uma coisa que era impossível até então, e que vai gerar muito orgulho para a gente. O reconhecimento dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal tem gerado uma melhora de vida aos produtores mineiros. E vamos ver o mesmo acontecer com o**

# requeijão moreno do Mucuri", disse o governador.



O requeijão moreno do Vale do Mucuri é produzido em 13 municípios: Ataléia, Catuji, Franciscópolis, Frei Gaspar, Itaipé, Ladainha, Malacacheta, Novo Oriente de Minas, Ouro Verde de Minas, Pavão, Poté, Setubinha e Teófilo Otoni.

A regulamentação também abre caminho para a formalização das agroindústrias familiares e a emissão das primeiras habilitações sanitárias específicas para o produto, além de representar a valorização do patrimônio cultural e gastronômico da região.

Segundo dados da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), 76 agroindústrias familiares da região produzem, juntas, cerca de 91,4 toneladas de requeijão moreno por ano.

## Reconhecimento

Durante a solenidade, a produtora Neusa Lopes, de Malacacheta, premiada com a medalha de prata do Mundial do Queijo do Brasil, na categoria Requeijão Moreno, reforçou a importância do reconhecimento.

“O regulamento é um sonho realizado, um marco na minha vida. Poderemos vender para todo o Brasil”, declarou a produtora, que conta que o requeijão faz parte das próprias vivências desde a infância. Já adulta, começou a produzir ao lado do marido, atividade que exerce há 27 anos.

Neusa passou a vender o requeijão moreno na feira da cidade, onde ganhou fama. Em 2024, o casal conquistou a medalha Super Ouro, na categoria Requeijão Moreno do Mundial do Queijo do Brasil. Em 2025, recebeu, em Araxá, a medalha de prata no Expoqueijo Brasil 2025, evento que conta com coordenação técnica e curadoria do Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT), da Epamig e da [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#).

“A iniciativa representa um avanço para a economia regional. A medida promove agregação de valor à produção leiteira, fortalece a cadeia produtiva e estimula a geração de emprego e renda no Vale do Mucuri”, destacou o secretário de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Thales Fernandes.

## Regulamentação

A construção do regulamento foi resultado de um trabalho conjunto iniciado após solicitação da Associação dos Produtores de Queijo da Microrregião da Serra Geral, em 2023.

O Governo de Minas, por meio da Seapa, iniciou a análise técnica e jurídica da demanda, com apoio de pesquisas científicas que embasaram a elaboração do regulamento.

A [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) validou estudos científicos, garantindo segurança técnica e confiabilidade aos dados utilizados no processo regulatório, conduzido pelo [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), responsável pela elaboração da minuta do RTIQ e pela consulta pública realizada posteriormente.

O gerente de inspeção de produtos de origem animal do IMA, Rômulo Lage, ressaltou que a regulamentação beneficia tanto os produtores quanto os consumidores.

“Eles poderão adquirir o produto com a certeza de que é elaborado da forma correta, respeitando todo o procedimento que as pesquisas mostraram ser adequado, com parâmetros físico-químicos e microbiológicos”, afirmou.

### **Modo de fazer**

O requeijão moreno do Vale do Mucuri possui características próprias que o diferenciam dos demais queijos artesanais mineiros. O produto apresenta consistência firme, coloração que varia do amarelo ao marrom e sabor levemente defumado.

O modo de preparo utiliza leite cru coagulado naturalmente, obtido a partir da fusão entre creme de leite cozido e massa de coalhada dessorada e lavada. O processo envolve etapas de coagulação, aquecimento, lavagem da massa e incorporação do creme cozido.

A iguaria integra, há séculos, a cultura e a formação social do Vale do Mucuri.