

IMA abre consulta pública sobre regulamentação estadual do Requeijão Moreno Artesanal

Qua 17 junho

Produzido a partir de técnicas transmitidas entre gerações, o Requeijão Moreno Artesanal avança na construção de uma regulamentação com alcance estadual. Como parte desse processo, o [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#) recebe contribuições da sociedade sobre a proposta de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) do produto. A [consulta pública](#), aberta até 25/6, é uma das etapas que antecedem a publicação da portaria pelo instituto.

A proposta busca estabelecer a identidade e os requisitos de qualidade do Requeijão Moreno Artesanal produzido em Minas Gerais. Para isso, o texto define os critérios para a fabricação do produto, os ingredientes obrigatórios e permitidos, os parâmetros de qualidade e os cuidados necessários durante a produção para garantir a segurança do alimento. A regulamentação é fundamental para que os produtores obtenham o [selo de inspeção](#) e possam comercializar o produto em todo o território nacional.

Segundo Anna Catalina Duch, médica veterinária e fiscal agropecuária da Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal (GIP) do IMA, a regulamentação representa um passo importante para a valorização do produto. Ela destaca que a norma também contribui para definir as características que o identificam, respeitando a diversidade de modos de fazer existentes no estado. “Um mesmo alimento pode apresentar variações de acordo com a região onde é produzido. O regulamento estabelece as exigências sanitárias e as características mínimas que permitem seu reconhecimento”, explica.

A construção da norma é realizada de forma conjunta pelas instituições vinculadas à [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#): [IMA](#), [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#) e [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#). O trabalho tem base em estudos da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG) e da Universidade Estadual de Montes Claros (Unimontes).

Oportunidades para os produtores

Anna Catalina destaca que a experiência de [outros queijos artesanais](#) demonstra como a definição de critérios específicos pode agregar valor à produção e ampliar oportunidades de mercado para os produtores. A regulamentação do [Requeijão Moreno do Vale do Mucuri](#), oficializada neste ano, é um exemplo recente desse processo.

Agora, a proposta em consulta pública busca criar condições semelhantes para produtores das demais regiões do estado, estabelecendo parâmetros gerais para a produção e a comercialização do tradicional Requeijão Moreno Artesanal. “Cabe destacar que a minuta em discussão não substitui regulamentos já existentes. Regiões produtoras com características próprias poderão contar com regulamentos específicos, fundamentados em estudos técnicos de caracterização”,

esclarece a fiscal.

Consulta pública

A participação social é uma etapa importante da construção da norma. “A consulta pública aproxima a regulamentação da realidade vivida pelos produtores e demais atores da cadeia produtiva. Esse diálogo contribui para o aperfeiçoamento da portaria e para a construção de regras que valorizem ainda mais o produto”, ressalta Anna.

O envio de contribuições e sugestões pode ser feito até o dia 25/6 de 2026, às 11h59. A [minuta da portaria](#) está disponível para análise e os interessados podem encaminhar sugestões ao IMA durante esse período por meio de [formulário eletrônico](#).