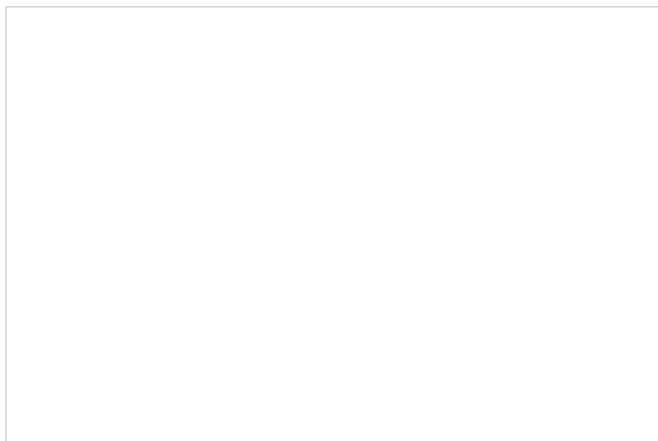


Minas Gerais é o primeiro estado brasileiro a formalizar o queijo artesanal com casca florida

Sex 30 dezembro



Atendendo a uma demanda histórica dos produtores mineiros, a [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#) reconheceu, de forma inédita no Brasil, o Queijo Minas Artesanal na variedade de Casca Florida (QMACF). A resolução de nº 42, publicada no Diário Oficial nesta semana, considera como “casca

Aprocan / Divulgação florida” a cobertura com presença

ou dominância visualmente constatada de fungos filamentosos, popularmente nomeados de mofos ou bolores.

De acordo com o secretário de Agricultura, Thales Fernandes, trata-se de uma vitória para as queijarias de Minas Gerais, relativa a uma demanda antiga da cadeia produtiva, pela regulamentação deste tipo de queijo artesanal, produzido a partir do leite cru, com utilização de soro-fermento (pingo), sem que seja realizada uma raspagem da casca. O produto final apresenta cor e sabor próprios, além de uma massa uniforme. Na prática, ganham o produtor, que ingressa no mercado formal, e a população, que passa a consumir produtos com a devida habilitação sanitária e o selo de inspeção estadual.

“Esse reconhecimento era, talvez, a principal demanda do setor nos últimos anos e um desafio para legisladores. Sem o conhecimento científico sobre os fungos que colonizam a casca do queijo, gerando este produto, não se sabia se o consumo era seguro. Este avanço se deu graças a pesquisas conduzidas nas universidades federais de Minas Gerais (UFMG) e de Lavras (Ufla), submetidas à [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), e acompanhadas por servidores técnicos da Seapa e do [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#)”, explica Fernandes.

Os estudos contaram com a participação ativa dos pesquisadores e professores doutores do Departamento de Microbiologia do Instituto de Ciências Biológicas da UFMG, Luiz Henrique Rosa, e do Laboratório de Microbiologia de Alimentos do Departamento de Ciência dos Alimentos da Ufla, Luís Roberto Batista.

Genuinamente mineiro

Existem outros estados brasileiros que já formalizaram a produção de queijos industrializados com

casca florida, produzidos a partir do leite pasteurizado e com a utilização de fungos industriais. Contudo, Minas é pioneiro na regulamentação do produto artesanal. As pesquisas utilizadas para o feito são recentes e inovadoras, datadas de 2019 e 2021, e posteriormente avaliadas e recomendadas pela Epamig.

Outra demanda dos produtores e objeto de ampla discussão por parte dos legisladores era relativa à manutenção da nomenclatura de Queijo Minas Artesanal, por se tratar apenas de uma variação simples na maturação do tradicional produto mineiro, na qual não se faz a raspagem e a remoção dos fungos que naturalmente crescem na casca. O argumento recebeu o parecer positivo dos pesquisadores.

Consumo seguro

Inicialmente, será regulamentada apenas a presença dominante da espécie fúngica *Galactomyces geotricum* (também denominada *Geotricum candidum* ou *Geotrichum silvicola*). Este fungo é responsável pelo aspecto rugoso e aveludado, de coloração branca, amplamente estudado e que, sabidamente, não apresenta risco à saúde humana. Não é permitido, pela resolução, o uso de corantes e conservantes.

No entanto, o texto prevê que, no futuro, seja regulamentada a dominância de outras espécies, gerando cascas com diferentes aspectos, desde que a ciência comprove a segurança do consumo.

Os próximos passos, a partir da resolução, são o Estado, por meio do IMA, regulamentar as normas aplicadas à produção e à comercialização deste queijo. A publicação do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do QMACF permitirá, em breve, a habilitação sanitária deste queijo.