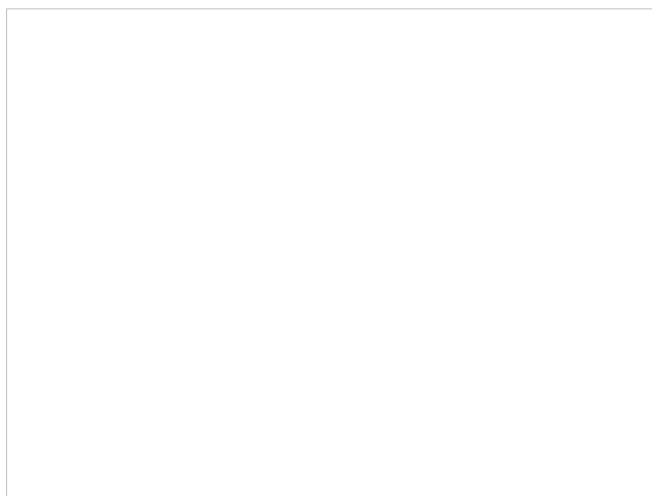


Instituto Mineiro de Agropecuária abre consultas públicas sobre Queijo Minas Artesanal

Seg 12 junho

O [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), vinculado à [Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), convida produtores rurais, cooperativas, sindicatos, entidades de classe, agroindústrias e toda a sociedade civil para participar das consultas públicas abertas até 5/7 no site ima.mg.gov.br.



Dirceu Aurélio / Imprensa MG

O objetivo é contribuir para a qualidade da produção e comercialização do Queijo Minas Artesanal (QMA), deste importante processo de elaboração dos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade do Queijo de Casca Florida e dos demais QMA.

De acordo com o coordenador da Comissão Permanente de Análise e Revisão de Atos Normativos (CPAR), Miguel Silva, por meio dos formulários o interessado poderá opinar, criticar e dar sugestões sobre tecnologia, boas práticas agropecuárias, acondicionamento, condições de conservação, rotulagem e transporte dos queijos.

“É uma medida muito importante, pois a consulta pública é forma de participação da sociedade no processo de elaboração de atos de competência do estado, de forma a propiciar maior democratização, transparência e publicidade das normas e ações governamentais, assegurando mais legitimidade e qualidade à atuação da Administração Pública. Por meio dela, o interessado poderá opinar, criticar e dar sugestões para que a atuação do poder público vá ao encontro dos melhores anseios da sociedade”.

A iniciativa é da CPAR, que visa simplificar os negócios e estimular o empreendedorismo sem burocracia, em trabalho conjunto com a Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal (GIP) e a Gerência de Rede Laboratorial (GRL).

Boas práticas

Criada em 2020 no IMA, a CPAR tem o objetivo de melhorar os atos normativos das atividades

ligadas ao agro, promovendo a implantação de boas práticas no processo de produção e revisão dessas regulamentações, incluindo a participação de todos os elos da cadeia produtiva.

Até o momento, foram produzidas pela comissão 17 atos normativos envolvendo as áreas técnicas do IMA, além de revogados inúmeros atos normativos obsoletos, controlados e fomentados pela [Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico \(Sede\)](#).

Queijo Minas Artesanal

Minas Gerais possui uma das tradições queijeiras mais antigas do país, por influência da colonização portuguesa, com métodos de produção registrados desde o século 18 e passados de geração em geração por diversas famílias.

Fonte de renda para diversas famílias rurais, o modo artesanal da fabricação do QMA foi registrado como patrimônio cultural imaterial brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan).

O estado tem dez regiões caracterizadas como produtoras de Queijo Minas Artesanal. São elas: Araxá, Canastra, Campos das Vertentes, Cerrado, Serra do Salitre, Serro, Triângulo Mineiro, Serras da Ibitipoca, Diamantina e Entre Serras da Piedade ao Caraça.