

# Governo de Minas reconhece o Queijo Cozido durante abertura da Expoqueijo 2023

Sex 25 agosto

O [Governo de Minas](#), por meio da [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), reconheceu o Queijo Cozido durante a abertura da Expoqueijo Brasil – Araxá International Cheese Awards, no Alto Paranaíba, na noite desta quinta-feira (24/8). A iguaria é tradicional no Norte e Nordeste de Minas, onde cerca de 450 famílias de 24 municípios a produzem, conforme estimativa da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#).

“Esse evento vem consagrar o trabalho realizado pela Seapa e por parceiros, de simplificar e facilitar a produção no estado. O concurso mostra a qualidade do queijo produzido em Minas Gerais para o Brasil e o mundo, abre fronteiras. E hoje tive o prazer de assinar aqui o reconhecimento de mais uma variedade de queijo artesanal mineira, o Queijo Cozido”, afirmou o secretário de Agricultura, Thales Fernandes.

A identificação contribui para a proteção do modo de produção do queijo passado de geração a geração de produtores. É essencial para a potencialização e o desenvolvimento do setor produtivo de queijos artesanais, na medida em que favorece a diversificação e a promoção de produtos, como fator de agregação de valor, gerando renda e empregos em Minas Gerais.

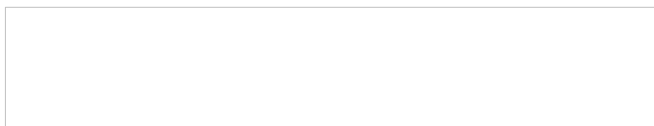
No caso específico do Queijo Cozido, sem a caracterização formal do Estado, ele costuma ser comercializado como muçarela. Assim, identificá-lo é, principalmente, valorizar a produção regional da variedade.

“Economicamente, o reconhecimento muda a vida da gente na região, porque agrega valor ao produto. Como todos nós somos da agricultura familiar, nos ajuda demais. Por exemplo, o nosso Queijo Cozido é vendido a R\$ 45, R\$ 50 por quilo, mas só compra quem conhece. O muçarela em barra lá é vendido a R\$ 27, R\$ 28. Isso é uma grande diferença para nós, pequenos agricultores”, conta o produtor rural Sidney Ramos, do município de Ladainha.

O passo seguinte será a caracterização das regiões produtoras do Queijo Cozido. A solicitação formal à Seapa para início dos estudos foi realizada por entidade que representa os produtores e os municípios serão avaliados pela Emater-MG, em metodologia desenvolvida pela empresa. Por fim, o [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#) irá elaborar o Relatório Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Cozido, que fixará os requisitos para a produção regularizada.

## Rede de pesquisa

Também na abertura da Expoqueijo, a Seapa e a [Empresa de Pesquisa](#)



## [Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#)

formalizaram, por meio de resolução conjunta, a Rede Mineira de

Pesquisa em Queijos Artesanais. O evento foi marcado ainda pelo lançamento oficial do site do grupo de pesquisadores.

*Paula Machado e Cássia Eponine*

Os objetivos da rede, coordenada pela Epamig, são articulação entre os diversos agentes envolvidos no setor, atendimento a demandas relacionadas ao reconhecimento e regulamentação da produção de queijos artesanais, difusão de tecnologias e definição de planos de capacitação para técnicos, fiscais e pesquisadores.

Desde antes da formalização do grupo, a rede já trabalha em quatro projetos: caracterização dos queijos artesanais do Vale do Suaçuí; levantamento dos principais desafios do setor; estudo sobre as regiões que tiveram seus queijos artesanais recentemente regulamentados e análise das alterações no fermento natural chamado "pingo" durante as diferentes estações do ano. Esses dois últimos foram aprovados por editais de fomento à pesquisa da Fapemig.

### **Pingo**

Como exemplo, a pesquisa a respeito do pingo busca resposta a uma pergunta dos produtores: por quanto tempo e qual a melhor forma de armazenar pingo? É costume armazená-lo resfriado ou congelado, mas ainda não existem pesquisas científicas sobre a viabilidade temporal do refrigeração. Estão sendo testados diversos tempos e condições para avaliação da microbiota. O projeto é desenvolvido na região Campo das Vertentes e será reproduzido em outras localidades por parceiros da rede.

Também integram o grupo a Embrapa Gado de Leite, as universidades federais de Minas Gerais (UFMG), Lavras (UFLA), Viçosa (UFV), São João del-Rei (UFSJ), Juiz de Fora (UFJF), Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM) e Uberlândia (UFU), os institutos federais Sudeste Rio Pomba e Bambuí, a Unimontes e a PUC-Minas.

A proposta da rede é voltada para a troca constante de informação entre as instituições participantes para a otimização de recursos e infraestrutura laboratorial, além da atualização e padronização de metodologias.

### **Site**

Já a ideia do site é facilitar a interação entre os pesquisadores e divulgar o trabalho da rede, as ações de pesquisas realizadas em colaboração e as atividades de extensão executadas em parceria com a Emater-MG. O público-alvo é a comunidade acadêmica, produtores e demais interessados no universo dos queijos artesanais.

“O site é uma demanda antiga do Sistema Agricultura. Há mais de dez anos falamos sobre a necessidade de ter essas informações concentradas em um só local. E mais do que um repositório de pesquisas, este será um canal de comunicação entre os pesquisadores”, afirma o pesquisador

da Epamig Sul e coordenador da rede, Daniel Arantes.

## **Cooperação técnica**

Além do reconhecimento do Queijo Cozido e da formalização da Rede Mineira de Pesquisa em Queijos Artesanais, foi assinado acordo de cooperação técnica entre a Emater-MG e o Instituto Agrônômico de Pernambuco (IPA) durante a cerimônia de abertura da Expoqueijo.

Com duração de cinco anos e possibilidade de renovação, o acordo tem por objetivo o intercâmbio científico entre as instituições, como o compartilhamento de tecnologias e o treinamento de técnicos e extensionistas, especialmente voltado para o beneficiamento de leite e derivados.

## **Queijo artesanal em Minas**

Conforme estimativas da Emater-MG, Minas Gerais tem 8.370 agroindústrias familiares produtoras de queijos artesanais. Aproximadamente 31,4 mil toneladas desses produtos são elaborados anualmente por famílias mineiras.

Já os dados do Ministério da Indústria, Desenvolvimento e Comércio, referentes a queijos industriais, apontam que Minas é o maior exportador de queijos no Brasil. De janeiro a julho de 2023, foram comercializados internacionalmente US\$ 5,3 milhões e embarcadas 694 toneladas. As maiores encomendas vieram dos países Rússia, Estados Unidos, Taiwan, Chile e Angola.

## **Expoqueijo**

Realizada entre 24 e 27/8, no Grande Hotel e Termas de Araxá, a Expoqueijo Brasil reúne quase 1,2 mil queijos inscritos, de aproximadamente 400 produtores, provenientes de dez países, na disputa por medalhas em cerca de 50 categorias e o título de grande campeão do Concurso Internacional de Queijos Artesanais. A expectativa da organização é receber 35 mil visitantes.

Neste ano, a curadoria da competição é do Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT), vinculado à Epamig. Para a criação de metodologia genuinamente brasileira, as equipes do ILCT desenvolveram sistema de avaliação, regulamento, glossário de terminologias e método de inscrição dos produtos.

Mais de 200 jurados foram treinados pelo instituto para analisar as amostras concorrentes e definir os vencedores. Para isso, eles irão avaliar atributos sensoriais dos queijos como aspecto global, cor, textura, odor, aroma, consistência e sabor, sendo que cada quesito possui um peso.

## **Concurso**

O produtor Alexandre Honorato, de Araxá, participa do concurso pelo terceiro ano consecutivo. A marca Fazenda Só Nata já venceu o ouro em 2022 e a prata em 2021 com o Queijo Minas Artesanal. Em 2023, está mais uma vez na disputa com um queijo mais recente, maturado por 60 dias, e uma amostra com seis meses de maturação.

“É muito prazeroso participar e conquistar medalhas. Isso prova que a gente está no caminho certo,

tem um produto que agrada às pessoas e, com certeza, agrega valor ao queijo, aparecem novos mercados, novos clientes. É uma roda que vai girando. A gente vai tocando o negócio, fazendo um produto com qualidade e com segurança alimentar, que é reconhecido nesses concursos, e vai conseguindo, a cada dia mais, aperfeiçoar e melhorar um pouco”, relata Alexandre.

A Expoqueijo é uma realização da Bonare Eventos, em parceria com o Governo de Minas, por meio da Secretaria de Agricultura e suas vinculadas, Emater-MG, Epamig e IMA. Também são parceiros a Superintendência Federal de Agricultura de Minas Gerais do Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa), o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), o Sistema Faemg, o Sistema Ocemg, a Prefeitura de Araxá, associações de produtores de queijos e instituições de fomento ao agronegócio.