

Queijo Minas Artesanal Serro ganha selo que garante comprovação de origem

Sex 08 março

O Queijo Minas Artesanal da região do Serro conquistou o Selo de Indicação Geográfica que garante comprovação de origem. É mais um avanço na produção centenária de queijos artesanais da região, que conta com o apoio do Governo de Minas, desde a assistência técnica aos produtores, a realização dos estudos que resultaram nesta conquista até as ações de habilitação sanitária que garantem a qualidade da produção.

A solenidade de lançamento, nessa quinta-feira (7/3), no Serro, contou com a presença do secretário de [Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), Thales Fernandes.

Desde 2011, a região tem Indicação Geográfica (IG) para o Queijo Minas Artesanal, emitida pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). O Serro foi a primeira região no estado a obter o reconhecimento, resultado do trabalho da Associação dos Produtores Artesanais de Queijo do Serro em parceria com a [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#).

Os técnicos da empresa realizaram os estudos para o reconhecimento e delimitação da área produtora do Queijo Minas Artesanal na região do Serro.

Lançamento

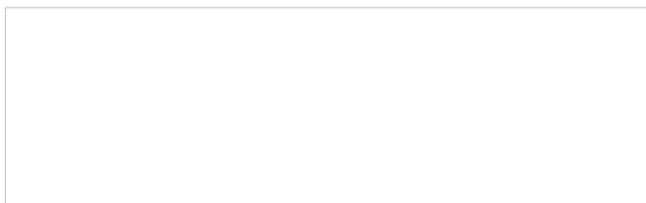
Com o lançamento do selo, uma iniciativa do Sebrae Minas em parceria com a Associação dos Produtores, ele passa a ser colocado nas embalagens, garantindo a comprovação da procedência e a legitimidade da produção.

Além da marca da região, o selo terá um QR Code e um código numérico que garantem a rastreabilidade do produto, permitindo que os consumidores possam identificar a origem do produto.

Além do Serro, fazem parte da região com Indicação Geográfica os municípios de Alvorada de Minas, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antônio do Itambé e Serra Azul de Minas.

Na avaliação do secretário Thales Fernandes, o selo vai fortalecer a produção do Queijo Minas Artesanal da região, em mais uma conquista do governo com o Sebrae e a Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais (Faemg).

“O Serro é a região com maior número de produtores registrados com Selo Arte, que permite a comercialização em todo o território nacional. Este



lançamento do Selo de Indicação Geográfica vai trazer rastreabilidade, confiança e identidade à produção. É mais uma conquista que envolve os trabalhos do Governo de Minas, junto com o Sistema Faemg e o Sebrae”, afirma Thales.

Danielle Moura / Seapa

Para o produtor Raimundo Nonato, a Indicação Geográfica é importante para o Queijo Minas Artesanal, que tem uma receita de mais de 300 anos na região. “Com esse trabalho, a gente busca visibilidade, agregação de valor e motivação pra gente continuar na atividade”, relata.

Queijo Minas Legal

O Serro é uma das regiões que mais têm recebido visitas técnicas do Projeto Queijo Minas Legal, que promove a regularização de queijarias artesanais por meio da assistência técnica e prestação de serviços gratuitos aos produtores. Foram 148 visitas, nos 11 municípios que fazem parte da região produtora do Queijo Minas Artesanal Serro, no período de março de 2023 a março deste ano.

A iniciativa é uma parceria entre a Seapa, a Emater–MG, o Programa Estadual de Proteção e Defesa do Consumidor e o Fundo Estadual de Defesa e Proteção do Consumidor do Ministério Público de Minas Gerais (MPMG).

Entrepasto registrado

Neste ano, o [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#) fez o registro da Cooperativa dos Produtores Rurais do Serro, que é o primeiro entreposto da região. O entreposto é um estabelecimento onde é reunida a produção de diversas queijarias para o processo de maturação e embalagem em conjunto. Além do entreposto, 85 produtores estão registrados no IMA.

Trimestralmente, as equipes do IMA realizam vistorias nas propriedades registradas, acompanhando o processo de produção, bem como a adoção das boas práticas agropecuárias e de fabricação, e a validação das análises e exames previstos no regulamento.

Os fiscais também atendem às demandas de novos produtores que pleiteiam registro junto ao órgão, além das análises de processos com a finalidade de aprovação do projeto de construção das queijarias.

Os técnicos da Emater-MG também fazem visitas para avaliar questões de conformidade da unidade produtiva, para que o produtor possa pleitear a inclusão de seu produto na Indicação Geográfica.

Informe Agropecuário

A [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) lançou uma [edição da revista “Informe Agropecuário”, com o tema “Queijos Artesanais Mineiros”](#). A publicação aborda, entre outros assuntos, as normas que passaram por ampliação e modificações nos últimos dez anos.

A revista teve a coordenação dos pesquisadores Denise Sobral, Renata Golin Bueno Costa e Junio César Jacinto de Paula da Epamig – Instituto de Laticínios Cândido Tostes, em Juiz de Fora, referência na pesquisa e em tecnologia para leite e derivados. A publicação pode ser adquirida na [Livraria Epamig](#), pelo valor de R\$20.