

Governo de Minas anuncia regras para produção do Queijo de Casca Florida Natural e projeta ampliação de negócios para produtores

Qui 13 junho

O [Governo de Minas](#) regulamentou, nesta quinta-feira (13/6) a identidade e qualidade para produção do Queijo Minas Artesanal de Casca Florida Natural. A medida, muito aguardada pelos produtores da iguaria, foi anunciada pelo vice-governador, Professor Mateus, durante a abertura da sexta edição do Festival do Queijo Artesanal de Minas Gerais, no Expominas, em Belo Horizonte.

A portaria foi publicada pelo [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#) na terça-feira (12/6). A partir de agora, os produtores de queijo terão orientações sobre como o queijo deve ser elaborado, seguindo as regras de segurança sanitária determinadas pelo IMA.

"Os nossos produtores, agora, poderão acessar mercados que antes estavam fechados", disse o vice-governador.

□

"A certificação garante não só a segurança sanitária, mas coloca nossos queijos em condição de competição internacional com todos os principais queijos mofados do mundo", enfatizou Professor Mateus

□

O vice-governador antecipou que, em breve, o Governo de Minas se reunirá com a Unesco para assegurar o reconhecimento do Queijo Minas como Patrimônio Imaterial da Humanidade.

"Será o primeiro laticínio do mundo a ser reconhecido como Patrimônio Imaterial da Humanidade.

Com isso, nós teremos um mercado internacional sem fim”, destacou.

Processo de regulamentação

Para garantir a qualidade da produção, o documento foi construído com base em pesquisas a partir de amostras de queijos mineiros. De modo geral, o regulamento traz normas relacionadas a pontos como análises laboratoriais exigidas, fluxograma de produção, temperatura da queijaria, umidade e tempo mínimo de maturação. As exigências são condições para a obtenção do selo de habilitação sanitária junto ao IMA.

As pesquisas elaboradas foram publicadas em 2019, 2021 e 2024, por universidades parceiras da [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais \(Seapa\)](#), avaliadas e recomendadas pela [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#).

Em 2019, a pesquisa foi encomendada pela Seapa, financiada pelo Sebrae-MG e executada pelo Instituto de Ciências Biológicas da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG).

As pesquisas de 2021 foram executadas e publicadas pela Universidade Federal de Lavras (Ufla). Já a pesquisa de 2024 foi realizada pelo Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital), de Campinas (SP), em parceria com o Instituto Federal de Minas Gerais (IFMG) - campus Bambuí.

O secretário de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Thales Fernandes, ressaltou a importância da publicação. “Minas Gerais sai mais uma vez na vanguarda, porque esse regulamento vai permitir que os produtores registrem esse queijo e possam comercializá-lo em todo território brasileiro”, comentou.

"Diferentemente de outros estados, que normatizaram a inoculação de fungos industriais, nós estamos priorizando aqui a questão do produto feito com fungo natural, existente nos terroirs de Minas Gerais, o que proporciona sabor inigualável ao queijo. A construção do regulamento contou com a participação da Faemg, da câmara técnica e dos próprios produtores. O Governo de Minas ouve o setor produtivo para criar normativos que não criem empecilhos e a gente possa produzir cada vez mais, gerando emprego e renda no estado", concluiu Thales Fernandes.

Reconhecimento inédito no Brasil

De forma pioneira e atendendo a uma demanda histórica dos produtores de Minas Gerais, o queijo Casca Florida foi reconhecido, em 2022, como uma variedade do Queijo Minas Artesanal. O reconhecimento foi formalizado por meio da resolução de nº 42, publicada no Diário Oficial do Estado em dezembro daquele ano.

A resolução considerou como "casca florida" a cobertura com presença ou dominância visualmente constatada de fungos filamentosos, popularmente conhecidos como mofos ou bolores. Agora, os produtores podem habilitar sanitariamente seu queijo no IMA e vendê-los legalmente.

Eduardo e Beatriz Pulier produzem Queijo Minas Artesanal desde 2019 e trabalham com leite há 13 anos. A produção do casal é comercializada na região turística de Ouro Preto, em Belo Horizonte, por delivery, e enviada pelos Correios para os compradores das redes sociais. De acordo com eles,

tudo o que é produzido é vendido.

“Percebemos que os ganhos com o queijo de casca florida são bens institucionais. Existe um reconhecimento pelos órgãos fiscalizadores, como o IMA. Quanto ao público, é uma questão de educação para o consumo. A partir do momento em que ele vai entendendo e experimentando o queijo, ele vai dando mais valor”, observa o produtor.

Festival do Queijo Artesanal de Minas Gerais

Em sua sexta edição, o Festival do Queijo Artesanal de Minas Gerais é uma boa oportunidade para troca de experiências e negócios. O espaço contará com cerca de 40 expositores de queijos, doces, cachaça, cafés, mel e geleias. No ano passado o evento recebeu cerca de 21 mil visitantes, segundo a organização do festival.

A programação do evento inclui palestras e seminários técnicos, oficinas de harmonização e votação popular do melhor queijo.

Segundo dados da Seapa, a comercialização do Queijo Minas Artesanal, ou QMA, injeta cerca de R\$ 6 bilhões na economia do Estado.