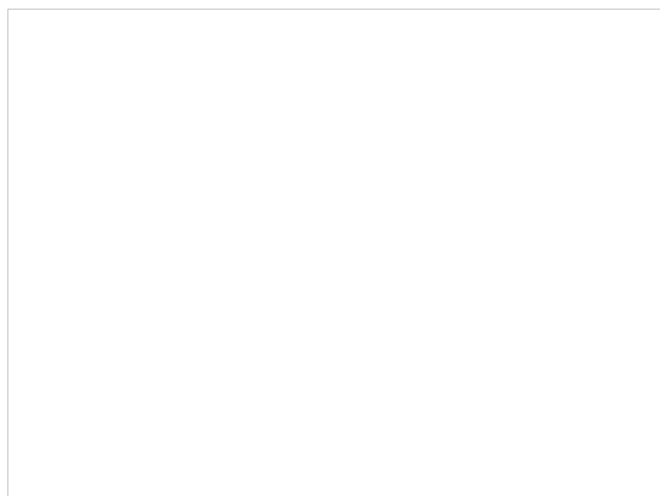


Queijo mineiro com fungo e leite cru: como manter a tradição sem abrir mão da segurança alimentar

Dom 23 junho

Característicos do estado de Minas Gerais e classificados de acordo com a região em que foram produzidos, os queijos artesanais são produtos que se utilizam de técnicas específicas em seu processo de produção: o Queijo Minas Artesanal de Casca Florida Natural é um deles.

Com consistência macia, cor e sabor próprios e massa uniforme, com ou sem casca rugosa, a presença do fungo *Geotrichum candidum* é o que diferencia o produto dos demais, fazendo com que o sabor desta variedade seja ligeiramente ácido, podendo apresentar-se levemente picante.



André Almeida / Crédito: IMA-Divulgação

Fungos podem ser prejudiciais para a saúde humana, uma vez que alguns deles produzem toxinas, por isso ter a regulamentação de órgãos oficiais é tão importante, pois é o que garante que esse tipo de alimento é seguro

para o consumo.

São necessários estudos científicos para garantir que esses queijos, produzidos com fungos, não são nocivos à saúde e só depois de análises e testes laboratoriais é possível liberá-los para o mercado.

"Em Minas Gerais, o fungo *Geotrichum candidum* foi definido como ingrediente do Queijo Minas Artesanal de Casca Florida Natural por sua utilização já ter benefício comprovado no setor alimentício e não produzir toxinas, conferindo características sensoriais específicas aos queijos", explica André Almeida, gerente de Inspeção de Produtos de Origem Animal do [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), autarquia vinculada à [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#).

Outro ponto favorável à escolha desse fungo é sua presença em todo o território mineiro, o que possibilita parametrizar a produção desse tipo de queijo em todo o estado.

"Além dos cuidados com o cultivo do fungo utilizado na produção deste produto, assim como todos

os queijos artesanais, o período de maturação, ou seja, de cura após o preparo, deve ser rigorosamente respeitado, pois é o tempo mínimo de maturação que permite a eliminação dos agentes patogênicos que podem estar presentes no leite cru. Ao mesmo tempo, o período de maturação não pode ser superior a sessenta dias, pois, o *Geotrichum candidum* morre, e outros micro-organismos, possivelmente nocivos à saúde, acham um ambiente favorável para se desenvolverem”, reforça André. O tempo de maturação vai de 14 a 60 dias, dependendo da região do estado em que o queijo artesanal é produzido.

Até o dia 12/6, o Queijo Minas Artesanal de Casca Florida Natural não tinha regulamentação própria, o que impedia a comercialização deste produto de forma legalizada. A partir da publicação da [Portaria Nº 2307](#) pelo IMA, os produtores poderão se regularizar e oferecer aos consumidores um produto com segurança alimentar garantida.

Requerido pelos próprios produtores rurais, o documento levou cerca de dois anos para ser desenvolvido e contou com estudos de universidades e instituições de pesquisa de Minas Gerais e de outros estados do Brasil. A nova portaria pode ser considerada um marco para o segmento de laticínios pois, segundo os produtores, as características únicas do Queijo Minas Artesanal de Casca Florida Natural agregam de 30% a 40% a mais no valor do produto.

Regulamentação dos queijos artesanais

A produção de queijo artesanal em Minas Gerais tem raízes históricas, remontando ao período colonial. As tradições e técnicas de produção foram passadas de geração em geração, mantendo as características regionais. A principal especificidade do queijo artesanal é ser produzido com leite integral fresco e cru, além de preservar características únicas de identidade e qualidade, o que exige cuidados especiais durante todo o processo de produção para assegurar que são próprios para consumo.

Em Minas Gerais, a produção desse tipo de produto foi reconhecida pela Lei Estadual nº 23.157/2018 e regulamentada pelo Decreto nº 48.024/2020. Este decreto estabelece normas específicas para o registro de queijarias e inspeção sanitária desses estabelecimentos. Além disso, o documento torna o registro do rótulo do queijo obrigatório, devendo atender às determinações do órgão de inspeção oficial, em Minas, o IMA.

Por isso, o selo de inspeção, seja ele municipal, estadual ou federal, presente no rótulo do produto é essencial. “Achar que o queijo sem rótulo é um queijo ‘da roça’ e, por isso, mais natural, é um mito. O rótulo com o selo de inspeção é fundamental, pois atesta que o produto segue a legislação e passa por inspeções constantes”, completa o gerente.

A legislação também exige que o queijo artesanal passe por análise laboratorial do serviço de inspeção oficial para garantir que está livre de agentes patológicos, o produtor também deve realizar análises laboratoriais para controle de qualidade, enviando por conta própria seu produto para análise em laboratório particular, em caso de alterações, o IMA pode intervir, solicitando uma análise extra em seu Laboratório de Microbiologia, localizado na CeasaMinas, em Contagem.

Hoje, 151 queijarias artesanais são registradas em Minas Gerais, sendo que 92, ou seja, mais de 60%, estão na região do Serro.

Evento internacional do Queijo Artesanal de Minas Gerais

Ainda no mês de junho, o município de Araxá recebe queijos de todo o mundo em um evento que já está em sua quarta edição, a ExpoQueijo Brasil 2024 – Araxá International Cheese Awards. Os queijos que serão expostos e que participarão do concurso devem ser registrados e conter selo de inspeção, seja do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), do Serviço de Inspeção Estadual (IMA) ou do Serviço de Inspeção Federal (SIF).

Técnicos do IMA também serão jurados no concurso de queijos, uma vez que detêm conhecimentos de assuntos que envolvem produtos de origem animal, especificamente, os queijos artesanais. Além disso, o órgão terá um estande durante os quatro dias de evento com profissionais, efetuando a [atualização de rebanhos](#) dos produtores que solicitarem o serviço no decorrer do festival. A campanha está em reta final e vai até o dia 30/6, sendo uma ação obrigatória para todo produtor rural.

A ExpoQueijo Brasil 2024 acontece no Grande Hotel de Araxá, entre os dias 27 e 30/6. O evento valoriza a produção de queijo artesanal de todo o mundo e oferece ao produtor uma oportunidade de apresentar o seu produto abrindo portas para novos mercados.