

# Governo do Estado simplifica acesso ao registro de queijarias artesanais

Sex 10 janeiro

O [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#) está em processo de revisão da legislação que trata do registro de queijarias artesanais no estado de Minas Gerais. A medida visa modernizar as normas existentes, abrangendo todos os queijos artesanais de Minas Gerais, e não apenas o Queijo Minas Artesanal. A revisão de atos antigos leva em consideração o fomento à regularização da produção e a unificação de diversos regulamentos em um único documento.

Ou seja, não será uma nova legislação, mas uma única portaria que reúne, de forma clara e consolidada, todas as normas referentes ao tema. Agora, o IMA lança uma consulta pública para coletar sugestões sobre o documento que estabelece os requisitos para produção e comercialização de queijos artesanais no estado. A minuta da legislação e o formulário para participação estão disponíveis no [site do IMA](#) até o dia 12/1.

O texto simplifica o acesso à informação para toda a cadeia produtiva, além de revogar duas normas obsoletas - as Portarias do IMA nº 517, de 14/6/2002 e nº 523, de 3/7/2002. A iniciativa do instituto faz parte das diretrizes do [Governo do Estado](#) de desburocratizar processos, buscando a eficiência do serviço público. Além de promover condições sanitárias adequadas respeitando as tradições mineiras, o documento também apresenta requisitos específicos de produção para queijos artesanais de Minas Gerais em entrepostos de laticínios - estabelecimentos voltados para o recebimento, maturação, afinação e acondicionamento de queijos artesanais.

A minuta da nova portaria prevê, entre outros pontos, que o leite deve ser armazenado e manipulado em instalações específicas, com equipamentos devidamente higienizados para evitar contaminações. Além disso, no controle da qualidade da água, incluem-se tratamentos cientificamente validados, como cloração ou métodos alternativos comprovados. O IMA também solicita análises laboratoriais periódicas dos produtos registrados para identificar contaminantes.

O documento também prevê que as queijarias devem manter ambientes adequados à produção, com ventilação, iluminação e barreiras sanitárias que atendam aos padrões higiênico-sanitários estabelecidos. O transporte dos queijos também segue normas rigorosas, exigindo o uso de caixas isotérmicas ou veículos com carroceria refrigerada, assegurando que não ocorra deformação ou contaminação dos produtos.

A consulta pública é um mecanismo de participação social que permite à toda a cadeia produtiva e à sociedade contribuírem para a definição de políticas públicas, assegurando que as normas atendam às reais necessidades do setor. Além disso, é fundamental para alinhar as demandas do mercado e promover a regularização e o fortalecimento da tradição mineira.

## Reconhecimento internacional valoriza o Queijo Minas Artesanal

A abertura da consulta pública do IMA acontece em um momento de celebração para Minas Gerais. Em 2024, no início de dezembro, o “Modo de Fazer o Queijo Minas Artesanal” foi reconhecido pela

Unesco como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade, em decisão anunciada em Assunção, no Paraguai.

Esse reconhecimento coroa uma trajetória iniciada em setembro de 2022 e reforça a relevância histórica e cultural do queijo para o estado. Mais do que um alimento, ele simboliza a tradição e o saber-fazer transmitidos de geração em geração.