

# Instituto Mineiro de Agropecuária realiza consulta pública para regulamentação do queijo Cabacinha

Seg 03 março

O [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#) está com consulta pública aberta para que produtores e demais agentes da cadeia produtiva do queijo Cabacinha contribuam para a regulamentação técnica de identidade e qualidade da iguaria, típica do Vale do Jequitinhonha.

A formalização desse queijo artesanal é fundamental tanto para valorizar a tradição dos produtores do Vale do Jequitinhonha quanto para garantir a segurança alimentar dos consumidores. O queijo Cabacinha é produzido a partir de leite cru, ou seja, sem passar por pasteurização. Isso significa que, se o leite utilizado for proveniente de uma vaca doente e sem fiscalização sanitária adequada, há risco de transmissão de doenças pelo produto contaminado, como a brucelose.

Com a portaria, apenas queijarias registradas no IMA ou no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) poderão produzir e comercializar este queijo, e todo o leite utilizado deverá ser proveniente da própria propriedade, sob inspeção regular. Além disso, o processamento do leite precisa começar até 90 minutos após a ordenha, garantindo segurança no produto final.

A regulamentação traz regras claras sobre boas práticas de produção agropecuárias e de fabricação, garantindo que o leite utilizado seja de animais saudáveis e que todo o processo siga normas higiênico-sanitárias rigorosas. A consulta pública ocorre após a etapa de pesquisas realizadas por órgãos e instituições, estaduais e federais, para embasar a elaboração de uma legislação específica para conduzir à regulamentação. “A consulta é um mecanismo de participação social que permite aos interessados ajudar a definir políticas públicas mais alinhadas às necessidades do setor”, destaca André Duch, gerente de Inspeção de Produtos de Origem Animal do IMA.

## Tradição e história por trás do queijo Cabacinha

O nome Cabacinha vem do formato característico, semelhante a uma cabaça, e a produção artesanal tem forte influência da imigração italiana, especialmente de queijos como o Caccio Cavallo. Com o tempo, a receita foi adaptada às condições locais, tornando-se um símbolo da cultura alimentar brasileira. A tradição do queijo Cabacinha não se restringe a Minas Gerais. Em Goiás, é produzido há mais de 80 anos em municípios como Santa Rita do Araguaia e Mineiros

## Sustento e valorização para os produtores

Produzido há gerações no Vale do Jequitinhonha, o queijo Cabacinha é mais do que uma iguaria típica da região, é também fonte de sustento para inúmeras famílias. Com a regulamentação em andamento, a expectativa é que os produtores tenham mais segurança para expandir seus

negócios, agregando valor ao produto e conquistando novos mercados. “O regulamento técnico reforça o reconhecimento do queijo Cabacinha como um produto artesanal único e incentiva sua valorização no mercado. A legalização abre portas para que eles possam ampliar suas vendas e tenham mais segurança na comercialização”, pontua André Duch.

A legislação também fortalece a identidade desse queijo artesanal, garantindo que mantenha suas características únicas. Além disso, o registro em órgãos de inspeção, como o Serviço de Inspeção Estadual (SIE), o IMA, e garante aos produtores comercializar o produto legalmente em todo o estado, ampliando a renda e impulsionando a economia local.