

# Governo de Minas anuncia regulamentação do Queijo Cabacinha, patrimônio cultural e imaterial do estado

Qui 15 maio

O governador Romeu Zema anunciou, nesta quinta-feira (15/5), no município de Pedra Azul, no Vale do Jequitinhonha, o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Cabacinha. Produzida há cerca de 80 anos, a iguaria tradicional da região, que é patrimônio cultural e imaterial de Minas, passa a ter regulamento próprio.

A medida do [Governo de Minas](#), por meio da [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais \(Seapa\)](#), vai beneficiar 160 produtores, que agora poderão vender formalmente esse típico queijo artesanal mineiro, abrindo novos horizontes de desenvolvimento e reconhecimento.

□

**"A regulamentação significa valorização desse produto que faz parte da cultura de toda a região. O que nós pretendemos é valorizar aquilo que é a tradição de Minas, que é a produção de queijo, e o Cabacinha, até pelo formato, pelo sabor, é um dos mais diferenciados entre os produzidos aqui", ressaltou o**

# governador Romeu Zema.

□

“O Queijo Cabacinha é o 15º que tem essa caracterização em Minas Gerais. No meu governo, nós já mais dobramos esse número, que era de sete no início. Queremos que o Brasil e o mundo venham comprar esses queijos, que são sem igual”, concluiu Zema.

## **Benefícios**

A Portaria nº 2.377 do [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), que detalha a regulamentação, foi embasada pela pesquisa coordenada pela [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), em parceria com a [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), a Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), a Universidade Federal de São João del-Rei (UFSJ) e o Instituto Federal do Norte de Minas (IFNMG), com recursos de emenda parlamentar.

□

**"Sem um regulamento próprio, era impossível aos produtores habilitar suas queijarias em qualquer sistema oficial de inspeção. Estamos dando mais um passo na valorização dos queijos artesanais de Minas e estimulando a geração de empregos e renda", explica o secretário de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas, Thales Fernandes.**

□

A Seapa também lança hoje o Curso de Capacitação Digital em Boas Práticas de Produção e Fabricação, que estará disponível na plataforma Semear EAD da secretaria.

## **Queijo Cabacinha**

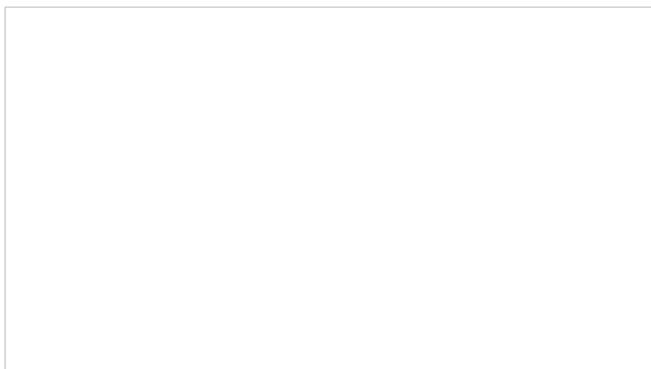
A região caracterizada como produtora do Queijo Cabacinha abrange os municípios de Cachoeira do Pajeú, Comercinho, Divisópolis, Itaobim, Jequitinhonha, Joáima, Medina, Pedra Azul e Ponto dos Volantes. A produção anual está em torno de 214 toneladas, com presença significativa da agricultura familiar, que responde por mais de 90% das queijarias.

O queijo, de herança cultural italiana do caciocavallo, é produzido artesanalmente a partir de leite cru, coalho e soro-fermento lácteo, sendo a massa pré-cozida e moldada manualmente no formato de cabaça, fruto da cabaceira.

## **Produtores comemoram**

Em Pedra Azul, o casal Renato e Adriana Rocha, trabalha exclusivamente com esse queijo, a partir da tradição familiar de Adriana. Renato acreditou no negócio, deixou o emprego anterior, eles arregaçaram as mangas e investiram na atividade.

Eles  
construíram a  
queijaria na  
propriedade  
do casal e  
hoje  
produzem em  
torno de 20  
queijos por



*Adriana e Renato Rocha (Diego Vargas / Seapa)*

dia. Renato Rocha comemora a regulamentação do sustento da família. "O Queijo Cabacinha está tendo uma visibilidade que nunca teve. Agora, podemos vender nosso queijo para qualquer local, sem o risco de perder. Além disso, vamos poder participar dos diversos concursos".

Em 2023, o Governo de Minas declarou o Queijo Cabacinha do Vale do Jequitinhonha como patrimônio cultural e imaterial do estado, por meio da Lei nº 24.379. Em 2014, a região foi reconhecida pela produção do queijo artesanal Cabacinha, por meio da Portaria do IMA nº 1.403.

## **Melhorias na estrutura**

Durante a solenidade desta quinta-feira em Pedra Azul, o Governo de Minas também entregou dez veículos, 15 notebooks e cinco projetores à Emater-MG para aprimorar o atendimento dos técnicos aos produtores de queijos. Esses equipamentos foram viabilizados pelo Projeto Queijo Minas Legal, executado em parceria com o Ministério Público de Minas Gerais (MPMG), por intermédio do Fundo Estadual de Proteção e Defesa do Consumidor e do Programa de Proteção e Defesa do Consumidor (Procon-MG).

Mais cedo, o governador Romeu Zema e o secretário Thales Fernandes também inauguraram a nova sede do escritório seccional do IMA em Pedra Azul, que agora funciona em um imóvel cedido pelo [Departamento de Estradas de Rodagem \(DER-MG\)](#), em uma área mais central do município.