

Produtores do Vale do Suaçuí podem contribuir para a regulamentação do queijo artesanal até 27/7

Qui 10 julho

O sabor e o modo de fazer queijo do Vale do Suaçuí estão a alguns passos da regulamentação técnica. O [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#) abriu consulta pública, até o dia 27/7, para receber sugestões na proposta do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) do Queijo Artesanal do Vale do Suaçuí. O novo documento visa oficializar e proteger uma das iguarias mais representativas da microrregião, preservando seus métodos tradicionais e assegurando padrões sanitários que garantam segurança alimentar para os consumidores finais. A minuta da nova legislação está disponível no site do IMA, assim como o formulário de participação da consulta pública ([clique aqui](#)).

“A consulta pública é a chance de toda a sociedade contribuir para uma legislação mais justa e eficaz. As sugestões recebidas poderão ser incorporadas ao texto final, garantindo que o regulamento reflita as reais necessidades da cadeia produtiva do queijo artesanal”, reforça o gerente de inspeção de produtos de origem animal, Rômulo Lage. Ele ainda pontua que a ausência de uma norma como essa afeta não apenas os produtores, que ficam à margem da formalização, mas também os consumidores e a economia estadual.

Produzido a partir de leite cru, o Queijo Artesanal do Vale do Suaçuí carrega traços únicos: textura semidura, sabor láctico levemente ácido, crosta fina e sem trincas formato cilíndrico, peso entre 1 e 6 quilos e outras características comprovadas pela [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#). E, justamente por ser feito com leite cru, sua produção exige cuidados rigorosos em todas as etapas, desde a ordenha até a maturação.

Sem controle sanitário adequado, há risco de transmissão de doenças, o que representa uma ameaça à saúde pública. Por isso, o RTIQ estabelece regras específicas para a produção do queijo, abrangendo desde as exigências sobre o leite e a estrutura da queijaria até os procedimentos de fabricação, maturação, higiene, rotulagem, transporte e comercialização. A regulamentação trará segurança jurídica para os produtores, permitirá que queijarias da região atuem sob respaldo oficial dos serviços de inspeção e ampliem suas possibilidades comerciais.

Origem e proposta

O reconhecimento do Queijo Artesanal do Vale do Suaçuí como produto típico da região não é recente. A Portaria do IMA nº 1427/2014, já identificava a microrregião como produtora do queijo, e essa norma foi atualizada em 2020, consolidando oficialmente a região como território produtor.

Agora, a proposta de regulamentação elaborada com base na pesquisa realizada pela Epamig, com apoio técnico do IMA e da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater-MG), dá um passo adiante, estabelecendo diretrizes específicas para o modo de fazer, inspeção e

comercialização do queijo.

A regulamentação contribui para a visibilidade ao queijo artesanal do Vale do Suaçuí como um produto autêntico, único e com identidade própria. Além disso, é um passo importante para a fortalecimento socioeconômico, turístico e gastronômico na região. Ao garantir que apenas queijarias registradas no IMA ou no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) possam produzir e comercializar o queijo com essa denominação, abre-se espaço para maior qualidade, legalidade e inserção do produto em novos mercados, dentro e fora de Minas Gerais.

“O documento oficial permitirá que os produtores valorizem sua tradição e ampliem suas possibilidades comerciais, com mais segurança jurídica e sanitária”, assegura Lage.