

Certificação de queijaria abre novos mercados para produtor do Serro

Ter 19 agosto

Tradição, empreendedorismo e assistência técnica fazem parte da trajetória do produtor Décio Padilha de Miranda, no município do Serro. Há 38 anos, ele se dedica à produção de Queijo Minas Artesanal (QMA) na Fazenda da Cava. Com o apoio da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), a queijaria Cava acaba de conquistar o registro oficial do [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), abrindo novos mercados para a iguaria produzida na propriedade.

“Na época que não tinha registro, ficava à mercê dos atravessadores que pagavam um preço muito baixo. Na maioria das vezes, nem arcava com o custo da produção. Mas como não tinha opção, era obrigado a vender para pagar as contas. Por isso, me dediquei para obter o registro”, relata Décio Padilha.

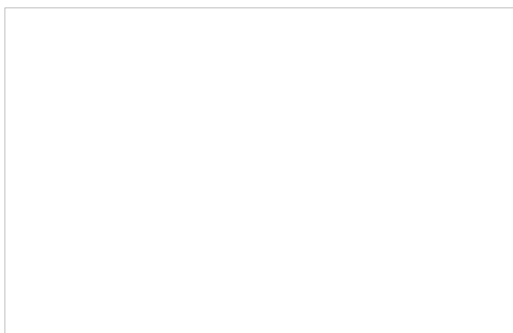
Membro da Rede de Assistência Técnica e Extensão Rural em Queijos Artesanais da Emater-MG, João Paulo Teixeira Campos conta que a Emater-MG participou de todo o processo de obtenção do registro, desde a elaboração da planta, memoriais, documentos e exames até a certificação.

Ele ainda destaca que programas como o Projeto Queijo Minas Legal (PQML) e o Minas Pecuária são fundamentais para que os produtores consigam sair da informalidade, principalmente em locais como a microrregião do Serro, onde é tradicional a produção de QMA.

Além da queijaria Cava, outras sete foram registradas na microrregião do Serro em 2025, representando dignidade, identidade e oportunidade para os mais de 700 produtores da região.

“Cada nova certificação reforça o protagonismo da região, que possui indicação geográfica e reconhece o modo de fazer a iguaria, que hoje é Patrimônio Imaterial e Cultural da Humanidade. Além disso, levam segurança sanitária e alimentar para os consumidores”, ressalta João Paulo.

Trajectoria



Seapa-MG / Divulgação

Décio Padilha conta que o percurso na atividade começou com o seu pai. “Minha família produzia carvão, mas como o preço estava ruim e as dificuldades financeiras aumentaram, meu pai decidiu produzir queijos para completar a renda. Comecei a ajudar quando tinha 14 anos de idade”.

A vontade de ter uma melhor qualidade de vida fez com que o queijeiro deixasse a lida no campo para buscar novas oportunidades na cidade. Mas, o produtor conta que o sonho de voltar às origens

e montar uma queijaria ainda permaneciam vivos durante a experiência.

“Depois de alguns anos decidi voltar e ajudar meu pai. Quando ele faleceu, tomei conta da produção e construí minha queijaria. Hoje é uma atividade familiar. Eu e mais dois irmãos estamos na área e cada um tem sua queijaria”, comemora.

O produtor é responsável por todo o processo, desde o manejo com o gado até a produção mensal das 240 peças da iguaria. A comercialização é destinada para a Cooperativa dos Produtores Rurais do Serro (Cooperserro).

Para o futuro, ele deseja melhorar a qualidade do rebanho e da pastagem, aumentar a produção de leite e das iguarias.

Participação em programas

Graças ao apoio do escritório local da Emater-MG, Décio Padilha pode participar de vários programas para a melhoria e qualidade dos produtos.

Entre eles estão o Projeto Queijo Minas Legal, que visa ajudar os queijeiros a adequarem seus estabelecimentos. Além dele, o Minas Pecuária o fornece visita mensal para orientação em manejo sanitário, produtivo e nutricional do rebanho e gestão da propriedade.

Ainda, o programa de melhoramento genético Inseminação Artificial de Tempo Fixo (IATF) já obteve frutos para o produtor por meio do nascimento de bezerros, passo importante para o aumento da produção e da qualidade almejada pelo produtor.