

Governo de Minas faz a primeira entrega do Selo Arte a produtores de queijos artesanais

Inédita no país, a entrega será feita durante o Concurso Mundial do Queijo do Brasil, em Araxá. Governo de Minas tem programação diversificada no evento 07 de Agosto de 2019 , 10:51
Atualizado em 07 de Agosto de 2019 , 10:56



BELO HORIZONTE (07/08/2019) - Minas Gerais será o primeiro estado do país a entregar o Selo Arte a produtores de queijos artesanais. Treze produtores do Queijo Minas Artesanal (QMA) de diferentes regiões do estado receberão o selo durante o Concurso Mundial do Queijo do Brasil, que começa nesta quinta-feira (8), em Araxá, no Alto Paranaíba.

Regulamentado pelo governo federal, no mês passado, o Selo Arte viabiliza a comercialização interestadual dos produtos artesanais de origem animal. Neste primeiro momento, receberão o selo os produtores artesanais cujas queijarias já estão registradas no [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), instituição vinculada à Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa), responsável pela defesa agropecuária do estado.

Além da entrega inédita do Selo Arte, que reforça a tradição e o papel de destaque do estado como referência na produção de queijos artesanais no país, o [Governo de Minas](#), por meio da Secretaria da Agricultura e de suas vinculadas ([Emater-MG](#), [Epamig](#) e IMA), tem programação diversificada nesta primeira edição do Concurso Mundial do Queijo do Brasil. O evento vai reunir produtores e

especialistas de várias partes do mundo, além de variados tipos de queijos nacionais e internacionais que irão participar de um concurso para a premiação dos melhores. São esperados mais de 500 queijos concorrentes, entre artesanais e industrializados.

Segundo o superintendente de Abastecimento e Cooperativismo da Secretaria de Agricultura, Gilson Sales, o concurso é uma oportunidade para trazer para Minas toda a diversidade dos queijos artesanais. “O momento é muito positivo e oportuno, porque os queijos artesanais estão sendo reconhecidos e valorizados em todo o mundo”, avalia o superintendente da Seapa.

Cinco especialistas do Sistema Agricultura do estado fazem parte do corpo de jurados como avaliadores técnicos e sensoriais dos queijos participantes do concurso: o superintendente da Seapa, Gilson Sales; dois especialistas da Emater-MG: o coordenador técnico de Bovinocultura, Albany Arcega, e a coordenadora técnica de Bem-Estar Social, Leni Alves de Souza, além de mais dois pesquisadores da Epamig/Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT): Júnio de Paula e Renata Golim. Uma equipe da Emater-MG também ficará responsável pela recepção, catalogação e organizações dos queijos nas mesas, de acordo com cada categoria concorrente.

Palestras

O Mundial do Queijo do Brasil também terá uma extensa programação técnica. Duas palestras serão proferidas pela Emater-MG. No dia 8 (quinta-feira), às 18 horas, a extensionista da Emater-MG Sílvia de Lima Passos irá fazer uma apresentação com o tema 'A produção do Queijo Minas Artesanal e sua relação com o meio ambiente'. A proposta é mostrar como o meio ambiente de uma região define as características do queijo. Em Minas Gerais, existem sete regiões caracterizadas como produtores do Queijo Minas Artesanal: Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Serro e Triângulo Mineiro.

Já no dia 9 de agosto (sexta-feira), às 11h30, será a vez da palestra 'Saiba como validar uma região queijeira reconhecida pela Emater', apresentada pela coordenadora técnica Maria Edinice Rodrigues. “Vamos mostrar o passo a passo que o produtor deve seguir e como a Emater elabora a caracterização para que uma região seja reconhecida como produtora de queijo”, explica a coordenadora.

Treinamento

Especialistas da Secretaria de Agricultura, Emater-MG, Epamig e do IMA promovem treinamento sobre a certificação dos queijos artesanais. Ele é destinado a profissionais, técnicos e veterinários de associações, cooperativas e representantes da iniciativa privada que desejam ser certificadores pelo estado. Dividido em duas etapas, a parte teórica começa nesta quinta-feira (8), a partir das 8 horas. A parte prática inclui visita técnica a uma propriedade tradicional na produção de queijo artesanal e será realizada na sexta-feira (9), na parte da manhã.

O Governo de Minas terá ainda um estande, na área externa do Grande Hotel, onde vai funcionar um plantão técnico, com a parceria da Secretaria de Agricultura e suas vinculadas. Os técnicos vão orientar o público sobre documentos e normas estabelecidas para o registro de queijarias e certificação de queijos, informações sobre boas práticas de produção, cartilhas técnicas e demonstração dos produtos lácteos fabricados a partir das pesquisas e tecnologias da Epamig.

O Concurso Mundial do Queijo do Brasil vai contar com a presença de uma missão da Guilde Internationale des Fromagers, uma associação de origem francesa que congrega mais de 6,5 mil profissionais de queijo do mundo inteiro. Para o presidente da Associação dos Produtores do Queijo Minas Artesanal Araxá (Aqmara), Wilson Menezes, o evento vai incentivar e valorizar a produção de queijos artesanais em Minas. “Vai chamar mais atenção do mundo para este produto que temos aqui, que é um produto de qualidade. É o ouro de Minas. Vai trazer muitos benefícios para os produtores, criar oportunidades e gerar renda para as famílias”, afirma.

Serviço:

Mundial do Queijo do Brasil

Local: Grande Hotel de Araxá

Data: 8 a 11 de agosto

Entrega do Selo Arte: 9 de agosto - 19h30

Informações e inscrições: www.mundialdoqueijodobrasil.com

Foto: Divulgação/Seapa

[Enviar para impressão](#)