

Governador anuncia medidas de fortalecimento da produção de queijo artesanal em Minas Gerais



O governador Romeu Zema anunciou nesta quinta-feira (08/04) a publicação de portaria do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) que estabelece regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos queijos artesanais das regiões de Alagoa e da Mantiqueira. A partir de agora, com essa medida, produtores das queijarias dessas regiões podem solicitar o registro ao IMA e, posteriormente, a obtenção do Selo Arte, que permitirá a comercialização de forma legal do queijo para todo o Brasil.

Outra portaria anunciada altera de 22 para 14 dias o período de maturação do Queijo Minas Artesanal da Canastra e da Serra do Salitre, o que também vai impulsionar a produção.

Durante o anúncio, que contou com a participação virtual da ministra da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Tereza Cristina, Zema reafirmou o compromisso da atual gestão de fortalecer a produção rural.



“Espero que com esta ação estejamos não só reconhecendo o trabalho tão importante que os produtores fazem, mas, principalmente, dando dignidade a uma atividade que, infelizmente, o estado nunca teve, no passado, a preocupação de conhecer e formalizar. Parabéns para todos que estão conseguindo levar, para a população mineira e para todos os brasileiros, um produto saborosíssimo, de altíssima qualidade, e que agora vai ter toda esta segurança sanitária”, afirmou Zema.

Os resultados são fruto de trabalhos conjuntos realizados pelo Sistema Agricultura, composto pela Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa) e suas vinculadas IMA, Emater-MG e Epamig/Instituto de Laticínios Cândido Tostes (Epamig/ILCT), instituições de ensino e pesquisa (Universidade Federal de Minas Gerais - UFMG e Embrapa), parceiros e associações de produtores locais.

Atuação da Emater-MG

A Emater-MG realizou o trabalho de caracterização do queijo artesanal, com os produtores da região

da Mantiqueira de Minas e do município de Alagoa, por meio de diagnóstico de produção, levantamento histórico, cultural e da caracterização integrada de meio físico. Além disso, a empresa contribuiu em um estudo realizado pela Embrapa sobre a caracterização do Queijo Artesanal de Alagoa-MG que ajudou com o IMA na construção da regulamentação destes queijos.

A Emater-MG também participou de reuniões com a Seapa, IMA e com os produtores no desenvolvimento da Lei 23.157, de 18 de dezembro de 2018, que dispõe sobre a produção e comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais, e na elaboração da regulamentação do queijo artesanal Mantiqueira de Minas e do queijo artesanal de Alagoa.

“Atualmente, os queijos artesanais que não possuem regulamentos são impossibilitados de serem comercializados. Com a publicação do regulamento técnicos destes queijos, os produtores poderão registrar suas queijarias e, com isso, comercializar seus queijos fora dos municípios onde são produzidos e em outros estados do Brasil, tendo oportunidades e ganhos em seus negócios, pois a formalização inspira confiança no consumidor, fortalece a cadeia produtiva e promove a qualidade do produto”, diz a assessora técnica da Emater-MG, Marciana de Souza Lima.

Laboratórios

Além das portarias anunciadas como forma de impulsionar o setor, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) destinou recurso da ordem de R\$ 900 mil para as universidades estruturarem seus laboratórios a fim de possibilitar a realização de pesquisas em queijos artesanais mineiros.

A ministra da Agricultura, Tereza Cristina, enalteceu a parceria entre os governos estadual e federal e ressaltou a importância de se expandir a iniciativa para outros setores do agronegócio.

“Vamos caminhar juntos para que a gente tenha cada vez mais produtos. Não só o queijo, mas o mel, produtos embutidos. A gente vê como é importante neste momento de pandemia que essas pessoas possam continuar fazendo os seus produtos com qualidade, podendo vender, tendo renda para ter o seu sustento garantido. Este programa tem que caminhar mais rápido e abranger uma quantidade cada vez maior de produtos e produtores. Contem com o ministério da Agricultura”, garantiu.

Exportação

A secretária de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Ana Valentini, destacou que a regularização dos queijos artesanais das regiões de Alagoa e da Mantiqueira pode impulsionar a exportação do produto.

“Passados mais de 100 anos finalmente os produtores de queijo passaram a ter identidade, podem ser identificados, regularizar suas queijarias, comercializar num primeiro momento em Minas e depois em todo o país. Quem sabe até exportar. Nossos queijos são muito saborosos e agradam o paladar. Já foram premiados em diferentes concursos no Brasil e na França”, explicou.

Reconhecimento

O presidente da Associação dos Produtores de Queijo Artesanal da Serra da Mantiqueira, Luiz Antônio Guimarães, disse que o reconhecimento por parte dos órgãos públicos é uma vitória para o setor.

“O órgão público veio até o produtor rural. Eu sei que isso foi uma determinação do governador e da secretária (Ana Valentini), que viesse até nós e que déssemos também o nosso aval. Além de ser um produto, é uma história. Como diz aquele ditado: o país que não sabe o passado que tem, não sabe o

futuro que terá. A gente resgatou aquele passado”, afirmou.

Antônio Francisco Martins de Barros, presidente da Associação dos Produtores de Queijo Artesanal Alagoa, também lembrou que a formalização vai facilitar que a produção continue passando de geração para geração.

“Hoje a gente pode ver que as coisas vão funcionar. Quero que meus filhos deem sequência à produção de queijo artesanal, que é uma cultura. Coisa que temos prazer de ensinar aos nossos filhos”, contou.

Economia

Também presente virtualmente no anúncio, o deputado estadual Delegado Heli Grilo, presidente da Comissão de Agropecuária e Agroindústria da ALMG, enfatizou a importância do agronegócio para a economia.

“Se a balança comercial ainda tem superávit é em razão do setor produtivo, do homem do campo, do homem que produz mesmo na pandemia. Estão trabalhando e produzindo. São a essas pessoas que precisamos dar toda a assistência”, disse.

Queijo artesanal em Minas

No momento, em toda Minas Gerais, 40 queijarias estão registradas com Selo Arte, mais 260 estão cadastradas no Sistema de Inspeção Estadual, além de três entrepostos com cerca de 30 queijarias relacionadas que também comercializam para fora do estado (com o Selo Sisbi). Recentemente, em março deste ano, o IMA registrou a primeira queijaria lotada no Norte de Minas, resultado de um trabalho conjunto da autarquia com a Seapa e demais vinculadas Emater-MG e Epamig.

Com Informações da Agência Minas e Assessoria de Comunicação - Emater-MG

Fotos: Gil Leonardi

<http://foconoticia.com.br/noticia/6068/governador-anuncia-medidas-de-fortalecimento-da-producao-de-queijo-artesanal-em-minas-gerais> em 08/05/2024 10:56