

Produção de Queijo Minas Artesanal ganha reforço com o atendimento a 600 produtores familiares no Estado



Mais um incentivo para a melhoria da produção e qualidade do Queijo Minas Artesanal. A Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado (Emater-MG) está iniciando os trabalhos estabelecidos em convênio com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) para o Programa de Melhoramento da Qualidade do Queijo Minas Artesanal. O convênio, no valor de R\$ 828 mil, prevê o atendimento a 600 produtores dos 75 municípios inseridos nas sete regiões produtoras caracterizadas (Araxá, Canastra, Campo das Vertentes, Cerrado, Serra do Salitre, Serro e Triângulo Mineiro).

A confirmação vem da coordenadora estadual do Programa Queijo Minas Artesanal da Emater-MG, Maria Edinice Rodrigues, que esta semana participou de uma reunião de dois dias, na sede da empresa, em Belo Horizonte. No encontro, que reuniu diretoria técnica, extensionistas, coordenadores regionais e gerentes, além de representantes do IMA, Mapa e Secretaria de Estado de Agricultura, foram discutidas as metas do convênio e o planejamento das ações. O presidente da Emater-MG, Glenio Martins, também esteve presente.

Maria Edinice aponta que entre as metas está a capacitação de 80 extensionistas e de produtores. Estes últimos em boas práticas de agropecuária e boas práticas de fabricação, dependendo do resultado do levantamento que será feito pelos técnicos, das reais necessidades dos produtores e respectivas regiões. A iniciativa prevê ainda a realização de dias de campo em propriedades com queijarias, a impressão de material técnico, a compra e distribuição de insumos para serem doados aos produtores contemplados no programa. Também estão previstas reuniões locais para o lançamento do programa.

“A reunião em Belo Horizonte aconteceu com todas as equipes regionais que trabalham com o Queijo Minas Artesanal no Estado. Tivemos um nivelamento interno de como executarmos o convênio e planejarmos as ações no campo. Reunimos também com os parceiros e a diretoria técnica da Emater-MG”, explica a coordenadora estadual.

Características do Queijo Minas Artesanal

É considerado Queijo Minas Artesanal aquele que é originado das sete regiões produtoras do Estado, tendo características de produção artesanal e que utiliza mão de obra familiar. Não é permitida a produção em alta escala e precisa ser fabricado com leite cru e pingo (um tipo de coalho). Outra exigência é que ele precisa ser maturado entre 17 a 22 dias, dependendo da região. A casca tem de ser lisa e amarela.

Por reunir tradição e cultura, desde que começou a ser fabricado no século XVIII e possuir essas

características peculiares, o Queijo Minas Artesanal teve o seu modo de fabricação registrado como Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan).

Segundo Maria Edinice, o Estado trabalha com um número de 9 mil famílias que produzem um total de 220 mil toneladas do Queijo Minas Artesanal por ano. O Programa Queijo Minas Artesanal foi desenvolvido pelo Governo de Minas Gerais para aprimorar a qualidade do produto. A Emater-MG orienta os produtores em boas práticas de fabricação, para garantir a segurança alimentar e facilitar o cadastramento das queijarias junto ao IMA, órgão responsável pela inspeção sanitária. Entre os objetivos do programa estão a segurança alimentar, por meio do controle sanitário no processo de produção, o incentivo e fortalecimento à organização dos produtores e a legalização das queijarias.

*<http://foconoticia.com.br/noticia/965/producao-de-queijo-minas-artesanal-ganha-reforco-com-o-atendimento-a-600-produtores-familiares-no-estado>
o em 29/04/2024 15:38*