Audiência discute legislação do queijo Minas

Veículo: Hoje em Dia - Belo Horizonte - MG - Caderno: 1º Caderno

Página: 8
Publicada: Terça-feira, 20 de setembro de 2011
Área - **236cm²**

Imagem (1/1)

Audiência discute legislação do queijo Minas

TATIANA MORAES
tmoraes@hojeemdia.com.br

A lei federal que rege a comercialização do queijo Minas artesanal foi discutida em audiência pública ontem, em Medeiros, município da microrregião da Canastra com mais produtores cadastrados no Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA). O objetivo da reunião, segundo o deputado federal Zé Silva (PDT), que convocou a audiência, foi discutir os problemas enfrentados pelos produtores e sensibilizar o poder público sobre a necessidade de alterar a legislação federal que regulamenta a venda do queijo. A lei estadual serviria de base para a mudança.

Embora dentro do território de Minas Gerais prevaleça a lei estadual, a comercialização do queijo artesanal mineiro nos demais estados é regida por uma lei federal sancionada em 1952, que inviabiliza o processo.

De acordo com a legislação federal, os produtos derivados do leite devem ser pasteurizados antes de chegarem ao mercado. No caso do queijo artesanal, feito a partir de leite cru, as queijarias só podem comercializar o queijo após 60 dias de maturação. A "cura", como é chamada, deve ser realizada em entreposto registrado para fiscalização do produto. No local, é complementada a produção, com embalagem e rotulagem.

Já um decreto estadual assinado em 2008 prevê que o queijo seja embalado após chegar a 45,9% de umidade máxima. Para alcançar o índice, o período de maturação gira em torno de 14 dias, nas épocas mais quentes, e 21 dias, nas mais frias.

"É uma espécie de proibição. O queijo que não mata o mineiro também não fará mal às pessoas dos outros estados", defendeu o deputado, responsável pela convocação da audiência.

O parlamentar também enfatiza que a produção do queijo artesanal está mais evoluída. "Não é necessário deixar o queijo 60 dias maturando", afirmou Silva, que é engenheiro agrônomo e foi presidiu a Empresa Mineira de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater) por sete anos.

O vínculo com entrepostos registrados também foi criticado pelo deputado. Ele afirma que a obrigatoriedade de deixar o queijo nos locais específicos dificulta a venda do produto e limita o crescimento do produtor. O motivo é a pequena quantidade de entrepostos em Minas, apenas seis.

Além disso, ele destaca que a legislação federal analisa o produto final. Em contrapartida, a mineira prevê o controle da sanidade do leite a partir de exames periódicos do gado e do produtor. Ou seja, acompanha todo o processo de produção. "O fato de a produção ser acompanhada desde o início é mais um fator que elimina a necessidade de o queijo ficar 60 dias no entreposto", comentou.

Reproduzido conforme o original, com informações e opiniões de responsabilidade do veículo.