Minas Gerais tem 32 produtores certificados, número que deve chegar a 100 até o fim do ano. Preços melhores são o maior atrativo do investimento

Queijo artesanal
Qualidade a toda prova

RAFAEL ALVES

A busca pelo certificado de produtor de queijo artesanal começou de forma tímida no ano passado, sendo oito autorizações, mas os fabricantes dessa delícia mineira já representam hoje 32 queijarias certificadas pelos órgãos de controle sanitário estadual. Esses produtores investiram em nova estrutura e equipamentos para manter a tradição passada de pai para filho nas fazendas de Minas Gerais e também para atender as exigências dos consumidores atuais por produtos mais saudáveis e de melhor qualidade. O número de pedidos cresce a cada mês no cadastro do programa Queijo Minas Artesanal, conduzido pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), em parceria com a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (Emater). A estimativa é de que sejam qualificadas 100 queijarias até o fim do ano. O documento é obrigatório para quem pretende vender o queijo feito à mão, com leite cru, conforme determina a Lei Estadual 14.185, de 2002.

O número de queijarias adequadas à legislação ainda é pequeno, considerando o fato de existirem 16 mil produtores apenas nas regiões do Serro, Serra da Canastra, Araxá e Alto Paranaíba. O custo para montar a estrutura exigida pela lei, de R$ 10 mil (reforma) a R$ 30 mil (construção) segundo estimativas dos próprios fabricantes, ainda é considerado o principal obstáculo para a expansão do selo de qualidade. Porém, os que conseguiram cumprir as normas técnicas de controle sanitário e agora vendem o queijo minas artesanal dentro da lei comemoram.

"Antes de conseguir o certificado, vendia o quilo por R$ 5. Com a queijaria nova, consegui aumentar para R$ 6,60 por causa da qualidade. Estou fazendo nova embalagem e devo vendê-lo por R$ 8. É um retorno satisfatório", explica o produtor Ronaldo José Lemos, da Fazenda Mutuca, em Campos Altos, na região produtora de Araxá. Depois de fazer o queijo numa pequena casinha no fundo de seu terreno por 10 anos, ele decidiu investir na qualidade de sua fabricação. Comprou equipamentos novos e construiu queijaria que faz atualmente 20 quilos por dia. O investimento, de R$ 30 mil, ele diz que dá para cobrir com os ganhos na venda.

Para conseguir o certificado do IMA, a produção deve ser totalmente artesanal e seguir padrões tradicionais como usar leite cru e o pingo para coagulação da massa. A técnica de fabricação do queijo minas artesanal já foi registrada como primeiro patrimônio imaterial de Minas Gerais pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (Iepha). "O principal ganho do consumidor é a melhora das condições sanitárias e de higiene do produto. Para o produtor, é importante porque ele agrega valor", diz Miriam Alvarenga, da Gerência de Certificação do IMA.

Na Fazenda Córrego das Almas, em Peçanha, a 300 quilômetros de Belo Horizonte, o queijo parmesão artesanal ganhou vida nova nas mãos da empresária Diana Vitor Spyer Prates, dona de queijaria certificada pelo IMA. Feito com leite de gado jersey, o produto tem sabor e consistência únicos. O mercado consumidor são restaurantes, casas de massa e bufês da capital mineira. "O parmesão tradicional (feito em laticínio) é seco e branco. No artesanal com leite de puro jersey, consegui uma textura diferente e coloração amarela, além do sabor especial", comenta Diana.

O uso dessa raça de gado trouxe outra vantagem na fazenda em Peçanha. Enquanto são necessários 11 litros de leite de vacas cruzadas para fazer um quilo de queijo, o jersey demanda somente 8,5 litros. Diana começou a fabricar recentemente outro tipo de queijo, com ervas especiais. "Ainda não criei nome para ele e vou levá-lo ao Instituto de Laticínio Cândido Tostes (em Juiz de Fora) para que eles façam uma classificação", diz.

TRADIÇÃO COM QUALIDADE

Regiões de queijo artesanal

Alto Paranaíba

Nº produtores	6.491
Cadastrados no IMA	16
Produção total	15 toneladas

Serro

Nº produtores	3.100
Cadastrados no IMA	8
Produção total	3,1 toneladas

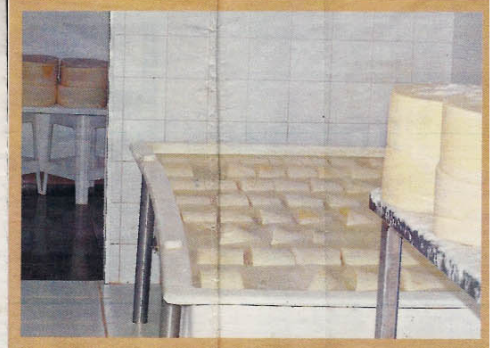
Araxá

Nº produtores	1.136
Cadastrados no IMA	2
Produção total	11 toneladas

Serra da Canastra

Nº produtores	2.096
Cadastrados no IMA	8
Produção total	4,4 toneladas

FONTE: Instituto Mineiro de Agropecuário (IMA)



Produção de queijo parmesão na Fazenda Córrego das Almas, desde a salmoura, passando pela maturação, até chegar ao ponto ideal de comercialização, com textura diferente e coloração amarela

FOTOS: VERA SCHMITZ/EM - 29/7/07

SAIBA MAIS

ETAPAS DA CERTIFICAÇÃO ESTADUAL

- Identificação e preparação das queijarias para inserção no programa Queijo Minas Artesanal;
- Treinamento dos produtores em boas práticas de fabricação por técnicos da Emater;
- Adequação das instalações de produção de queijo às exigências do programa;
- Controle com vacinação obrigatória do rebanho contra brucelose, febre aftosa, e tuberculose, além de prevenção de mastite e ectoparasitas;
- Monitoramento da higiene pessoal e saúde dos trabalhadores com teste de tuberculose e exames de saúde de rotina;
- Análises do queijo em laboratório credenciado pelo IMA;
- Certificação da queijaria produtora do queijo minas artesanal;
- Auditar periodicamente as queijarias cadastradas para verificar a regularidade da produção do queijo sob os ponto de vista técnico, sanitário, higiênico e microbiológico.

FONTE: Instituto Mineiro de Agropecuária

Origem geográfica é o próximo passo

Os produtores de queijo artesanal da Serra da Canastra e do Serro estão em busca de certificado geográfico de origem para seus produtos. Além de garantir a exclusividade do nome do queijo feito nas regiões, esse tipo de indicação é um reconhecimento de qualidade e tradição dado pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). Dentro da agropecuária brasileira, o café do cerrado, o vinho do Vale dos Vinhedos, a carne do pampa gaúcho e a cachaça de Parati já conseguiram obter o selo de origem geográfica. Tanto no Serro como na Serra da Canastra, as associações de produtores de queijo têm trabalhado para padronizar a qualidade nas queijarias e preparar o projeto para se candidatar ao selo do INPI.

"Várias regiões do estado fazem queijo artesanal tipo canastra. Com a indicação geográfica reconhecida, isso vira propriedade intelectual exclusiva das áreas reconhecidas. Vai valorizar mais os produtores da Canastra e do Serro e trazer mais retorno financeiro", explica o veterinário Gilson de Assis Sales, que tem trabalhado com a Associação dos Produtores de Queijo Canastra (Aprocan) na preparação dos documentos que serão entregues ao INPI. Experiências anteriores mostram que o reconhecimento da certificação de origem representa ganho médio para os fabricantes de 30% sobre o produto.

O queijo minas da Serra da Canastra é tradição de décadas nas cidades de São Roque de Minas, Tapira, Vargem Bonita e região. Conforme estimativas do IMA, existem cerca de 2 mil produtores na região, sendo oito queijarias já registradas com fabricantes de queijo-de-minas artesanal. A capacidade total da região é estimada em 4,4 toneladas. A principal característica é a casca fina, meio amarelada, e o sabor ligeiramente ácido. O feito no Serro, onde há cerca de 3 mil produtores, tem formato cilíndrico de 14 centímetros e altura próxima a 5 centímetros, sendo a massa interior branca e consistente. O sabor é mais ácido do que o do minas industrial.

O produtor rural Mariano Teixeira Neto, da Fazenda Medeiros, na Serra da Canastra, já entrou com todos os papéis para obter o certificado de fabricante de queijo artesanal dado pelo IMA e se prepara para fazer as obras na queijaria. "Eu quero o certificado para o meu queijo canastra. Isso vai garantir qualidade e valorizar a mercadoria na hora de vender", diz.

> Serra da Canastra e o Serro estão prontos para se candidatar

O projeto na Serra da Canastra está praticamente concluído e a expectativa do veterinário Sales, da Aprocan, é positiva. "A intenção é dar entrada no INPI até o fim do ano." Depois disso, o projeto entra em consulta pública por 60 dias e, se não houver impedimento, a região consegue a indicação geográfica de produtora.

Produtores da Canastra e Serro já receberam o certificado de queijo-de-minas artesanal há mais de dois anos. "Existe preocupação com a sanidade das pessoas que fazem o produto e todos os produtores passaram por um treinamento de mão-de-obra para garantir a qualidade da mercadoria", diz Galeno Aparecida Leite, presidente da Associação dos Produtores de Queijo Canastra de Medeiros (Aprocame).

MARCELO SANT'ANNA/EM - 3/7/05

Em São Roque de Minas, a tradição do queijo canastra e a ordenha, que garante o leite cru direto para a queijaria

VERA SCHMITZ/EM - 29/7/07

A Verde Hobby tem a ferramenta que mais qualifica sua mão-de-obra.