Diário do Comércio | pag. 15 | Negócios

Produção de de queijo terá intercâmbio com franceses

Seminário para troca de experiências

REPORTAGEM LOCAL

Reconhecida como patrimônio imaterial brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), a forma de produção do queijo minas artesanal feito com leite cru será destaque na Superagro 2013, de 4 a 6 de junho, no Seminário Internacional Sobre Indicações Geográficas e Queijos Artesanais. O evento terá a participação da França, com profissionais do mercado e de pesquisa, o que fomentará discussões entre os cenários da cadeia produtiva do item, levantando temas relacionados à legislação e agregação de valor ao produto.

Além de diversas palestras, o fórum irá sistematizar o documento final do Plano de Salvaguarda do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, que consiste no levantamento de ações e estabelecimento de parcerias, preservando o modo de produção tradicional do queijo cru. Participarão do evento representantes de instituições públicas e privadas, de ensino, pesquisa e extensão, organizações de produtores como associações, cooperativas e sindicatos e profissionais com atuação no setor, além de 70 produtores mineiros de cinco regiões do Estado reconhecidas como produtoras de queijo artesanal: Canastra, Cerrado, Araxá, Serro e Campos das Vertentes. Estima-se que atualmente existam cerca de 30 mil produtores de queijo minas artesanal no Estado.

Seminário Internacional Sobre Indicações Geográficas e Queijos Artesanais discutirá modo de produção, legislação e fortalecimento econômico do setor

Incentivos — O seminário contribuirá para reforçar as expectativas promissoras da

Diário do Comércio | pag. 15 | Negócios ...continuação

ALMG / WILLIAN DIAS

Queijo é patrimônio imaterial brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

comercialização do queijo em outros estados brasileiros e a valorização do mesmo, com o objetivo de fortalecer a cadeia produtiva do setor. "O evento é fundamental para incentivar a legalização de muitas queijarias que ainda operam no mercado informal. O seminário abordará a importância da adesão à Portaria 1305, de 30 de abril deste ano, expedida pelo IMA, cuja resolução estabelece novas diretrizes para a produção do item", informou a coordenadora de Agregação de Valor e Geração de Renda da Seapa, Ana Helena Cunha.

Segundo ela, com os estabelecimentos ajustados às regras e devidamente cadastrados, os produtores de queijo artesanal do Estado poderão conquistar novos mercados, conseguindo se adequar à legislação, contribuindo ainda para uma maior geração de renda familiar. "O momento é de trocar experiências com outros países, como a França, que já pratica a Indicação Geográfica (IG) e passou por obstáculos semelhantes aos produtores mineiros no que diz respeito à formalização, adequação sanitária e logística de comercialização do produto. Vamos apresentar no Seminário a operacionalização e os benefícios do registro IG, com a participação de técnicos e produtores franceses", disse. A participação da França no evento decorre do Protocolo de Cooperação Franco-Brasileiro sobre Indicações Geográficas, assinado em 2011 entre os ministérios da agricultura dos dois países.

Padronização — As Indicações Geográficas (IG) e as Marcas Coletivas, classificadas como "Signos Distintivos", são importantes ferramentas de desenvolvimento rural, utilizadas para identificar produtos ou serviços por meio de sua origem, qualidade, fabricante ou outra característica própria, além de representarem um fator de competitividade no setor produtivo.

As regiões do Serro e da Canastra já possuem o registro de IG, que deverá ser levado agora para as regiões de Araxá, Campos das Vertentes e Cerrado. "Entre os benefícios gerados pelo registro de IG estão a padronização e melhoria qualitativa do produto", destacou Ana Helena.

Tradição — O queijo artesanal produzido com leite cru é um dos produtos mais tradicionais da culinária mineira, cujo modo de produção nas propriedades rurais vem passando por várias gerações, desde que foi introduzido no Brasil, no século XVIII, como herança da colonização portuguesa.

A iniciativa é uma promoção conjunta da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais (Seapa); da Superintendência do Iphan em Minas Gerais; do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa); do Ministério da Agricultura, do Agroalimentar e da Floresta da França, da Embaixada da França no Brasil, do Sebrae-MG, da Faemg, da Ocemg e ALMG.