Diário do Comércio | pag. 16 | Negócios

Queijo minas ganhará mercado

Produção das regiões do Serro, Canastra e Salitre voltará a ser vendida em outros estados

MICHELLE VALVERDE

A produção de queijo minas artesanal das regiões do Serro, Canastra e Serra do Salitre, que passa pelos centros de maturação, poderá ser comercializada em outros estados ainda no primeiro semestre deste ano. De acordo com as informações divulgadas pela Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa), as unidades de maturação já estão em fase de instalação e a previsão de início do funcionamento é para março. Toda produção legalizada das regiões acima citadas poderá passar pelo processo.

A expectativa é que as vendas interestaduais proporcionem novo fôlego à produção, promovendo a elevação dos preços e despertar o interesse de produtores a legalizarem as queijarias.

Segundo o gerente de Certificação do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), Marco Antonio Vale, a instalação dos centros de maturação será fundamental para o desenvolvimento da produção de queijo minas artesanal. "Um dos principais impedimentos para a comercialização com outros estados era a necessidade de maturação e a falta de espaço adequado para a realização do processo. Com a construção dos centros e a obtenção do Título de Relacionamento para as unidades esses problemas serão resolvidos e as negociações dependerão apenas dos produtores, que precisão se organizar", diz.

De acordo com a Seapa, a maturação é um processo regulamentado por legislação federal, exigida para os queijos produzidos com leite cru, um dos itens que caracteriza o queijo artesanal mineiro. Durante o procedimento, o produto adquire os parâmetros microbiológicos e físico-químicos exigidos pela legislação, que garantem a qualidade do queijo e a segurança do consumidor.

Centro — O centro possui estrutura para receber a produção, que passa por um processo de limpeza e segue para um espaço reservado especificamente para a maturação. Em Minas Gerais o processo varia entre 14 dias, na região do Serro, e 21 dias, nas regiões da Canastra e na Serra do Salitre. Após o prazo, o queijo é embalado e poderá ser distribuído para outros estados.

As estruturas estão localizadas nos municípios do Serro, na região Central, Medeiros, no Cento-Oeste, e Rio Paranaíba, no Alto Paranaíba, e serão gerenciadas pelas cooperativas de produtores de queijo das regiões do Serro, Canastra e Serra do Salitre, respectivamente. Cada centro tem a capacidade para receber aproximadamente quatro toneladas e meia a cada período de maturação. Somente as queijarias cadastradas no IMA poderão destinar a produção às centrais de maturação.

Segundo informações do IMA, nas três regiões onde serão instalados os centros existem cerca de 9 mil produtores de queijo, porém a grande maioria mantém a produção ilegal. Das queijarias legalizadas, 113 estão localizadas na região do Serro, 54 na região da Serra do Salitre e 36 na região do Canastra.

"Nossa expectativa é que com a comercialização do queijo em outros estados ocorra a valorização do produto, o que é fundamental para incentivar a legalização das queijarias que hoje mantém a produção na clandestinidade", disse.

A construção das unidades foi viabilizada por meio de convênio entre Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (Emater-MG) e o Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA), com o apoio das cooperativas e do Sistema das Organização das Cooperativas de Minas Gerais (Ocemg), que também custeia os exames feitos nos animais (brucelose e tuberculose), além de análises do queijo e da água.

As vendas interestaduais devem dar novo fôlego à atividade, despertado interesse de produtores a legalizarem as queijarias

Venda para outros estados é comemorada

O presidente da Associação de Produtores de Queijos do Serro (Apaqs), Jorge Brandão Simões, disse que a comercialização com outros estados será um grande avanço para a atividade. A região de atuação da associação engloba 11 municípios, com mil produtores e volume diário de 10 toneladas de queijo. Deste total, apenas sete queijarias são regulamentadas junto ao IMA.

"A demanda proveniente de outros estados é muito grande e hoje não temos como aproveitar este mercado. Nossa expectativa é que a partir de março, com a inauguração dos centros de maturação, os negócios sejam viabilizados. As principais vantagens serão a valorização do queijo e a possibilidade de expandir a produção, já que o mercado será garantido", avalia Simões.

A expectativa é que os preços do queijo minas produzido no Serro, que hoje é comercializado pelo produtor em torno de R$ 9,5 por quilo, seja ampliado em até 25%, alcançando a média de R$ 13 por quilo.

De acordo com o secretário da Associação dos Produtores de Queijo Canastra de Medeiros, Luciano Carvalho Machado, a demanda pelo produto mineiro vem principalmente de São Paulo, Rio de Janeiro e Paraná.

"A diferenciação do queijo mineiro artesanal legalizado no mercado brasileiro será fundamental para agregar valor ao produto e contribuir para a expansão da renda dos produtores. Estamos otimistas, pois a demanda é grande e agora poderemos comercializar o produto em todos os estados", diz Machado. **(MV)**