O Tempo | pag. 8 | 1º Caderno

Legislação. Lei estadual flexibiliza regras para venda e poderá ser adotada pelo Ministério da Agricultura

Queijo artesanal encontra caminho para fora de Minas

Três entrepostos vão maturar o produto, que poderá deixar o Estado

JANINE HORTA
ESPECIAL PARA O TEMPO

Tombado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) desde 2008, tal a sua importância cultural, histórica e econômica, o queijo minas artesanal ainda não é, em sua maioria, vendido para fora de Minas Gerais. Até dentro dos estabelecimentos comerciais em Minas Gerais é difícil encontrar o queijo artesanal. Isso porque a legislação federal prevê que o tempo de maturação do queijo feito com leite cru (não-pasteurizado) deve ser de 60 dias, mas o modo de fazer o queijo em Minas Gerais envolve maturação entre 14 ou 21 dias, o que impede que o produtor consiga autorização para vender.

Essa realidade deve mudar a partir deste ano. Os produtores rurais, com o apoio de órgãos estaduais, estão negociando com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para que este adote as mesmas regras da lei nº 20.549, aprovada em dezembro do ano passado pela Assembleia Legislativa de Minas Gerais.

"As negociações estão avançadas", fala o diretor-geral do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), Altino Rodrigues Neto.

A nova lei flexibiliza as regras para a venda do queijo, fazendo com que os produtores possam se adequar às normas sanitárias sem terem que interromper a produção, além de aceitar o tempo de maturação de acordo com a tradição mineira. A lei ainda está sendo discutida dentro do IMA, que, nos próximos meses, deverá regulamentá-la.

ENTREPOSTOS. Enquanto isso, convênio entre a Emater e o Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA) está promovendo a construção de centros de maturação do queijo artesanal nos municípios de Serro, Medeiros e Rio Paranaíba, que serão gerenciados pelas cooperativas de produtores de queijo das regiões do Serro, Canastra e Serra do Salitre, respectivamente.

Cada centro terá capacidade para receber aproximadamente 4,5 toneladas a cada período de maturação, que varia entre 14 dias (Serro) e 21 dias (Canastra e Serra do Salitre). Os centros vão receber a produção de queijarias cadastradas no IMA e poderão ser vendidos, inclusive, para fora do Estado. "Os entrepostos não serão suficientes para receberem a produção de todo o Estado, mas já é um começo", diz o diretor do IMA.

O Tempo | pag. 8 | 1º Caderno ...continuação

Negócios

Vigor compra metade da Itambé

SÃO PAULO. A Vigor Alimentos S/A, empresa da holding J&F, que também controla a JBS, confirmou a compra da mineira Itambé. O acordo foi fechado ontem com a Cooperativa Central dos Produtores Rurais de Minas Gerais Ltda. (CCPR), dona da Itambé.

O valor do negócio foi de R$ 410 milhões. Como resultado da operação, Vigor e CCPR passarão a ser sócias e a empresa de alimentos da J&F deterá uma participação de 50% no capital social da Itambé.

Na nota, o diretor de relações com investidores da Vigor, Maurício Hasson, diz que os produtos da Itambé serão complementares aos da Vigor. A Itambé, pelo último ranking divulgado pela "Leite Brasil", de 2011, era a terceira maior empresa em captação de leite. Tem cinco fábricas, sendo quatro em Minas Gerais e uma em Goiás, dez centros de distribuição e volume de processamento de mais de 3 milhões de toneladas de leite por ano.

Do que fala a lei

Cadastramento. O produtor que se comprometer a se adequar às normas sanitárias pode se cadastrar no órgão de controle sanitário do Estado (IMA), firmando um termo de compromisso. Assim, ficará autorizado a vender queijos durante um período, que poderá ser ampliado conforme metas sejam cumpridas, até que consiga a habilitação sanitária definitiva.

Mais queijos. Amplia o alcance para outros tipos de queijo artesanais, como meia-cura, cabacinha e requeijão.

FONTE: ASSEMBLEIA LEGISLATIVA

O Tempo | pag. 8 | 1º Caderno ...continuação

Mão na massa. A espremedura é fase crucial da produção artesanal do queijo minas tradicional

Mercado em Belo Horizonte ainda é difícil

Os supermercados quase não compram queijo artesanal. De acordo com a Associação Mineira de Supermercados (Amis), o principal motivo é o modo como tem sido feita a fiscalização. "Não há um critério bem definido que possa ser seguido. Às vezes um fiscal proíbe determinado produto e confisca a mercadoria, mas isso não acontece no estabelecimento do outro lado da rua, onde a fiscalização foi feita por outra equipe", queixa-se o superintendente da Amis, Adilson Rodrigues.

Para João Carlos Leite, presidente da Associação dos Produtores de Queijo Canastra (Aprocan), em São Roque de Minas, no Centro-Oeste do Estado, tudo seria simplificado se fossem exigidos o que ele considera os quatro pilares para uma produção segura de queijo: água tratada, comprovação da sanidade do rebanho, higiene e qualidade na ordenha e fabricação, e a rastreabilidade do rebanho, comprovando quem é o produtor e de onde vem o leite. (JH)