Minas Gerais | pag. 3 | Executivo | 10 de agosto

Queijo artesanal tem em Medeiros seu primeiro Centro de Qualidade

Município do Centro-Oeste mineiro já pode iniciar a venda do produto para outros estados

O vice-governador Alberto Pinto Coelho inaugurou em Medeiros (Centro-Oeste), o primeiro Centro de Qualidade do Queijo Minas Artesanal. O município será o primeiro do Estado autorizado a vender o autêntico produto mineiro para o resto do Brasil. No município, o típico queijo artesanal é fabricado há mais de 200 anos, e estima-se que existam cerca de 400 fabricantes, produzindo média de 250 toneladas por mês.

> Os centros dão suporte logístico para coleta, seleção, embalagem e distribuição para os grandes mercados consumidores

Os centros de qualidade possibilitam acordo inédito entre o Ministério da Agricultura e os serviços de inspeção sanitária de Minas, executados pela IMA, pelo qual será expedido para o queijo um documento que legaliza sua comercialização para as demais unidades da Federação, processo equivalente ao Sistema Brasileiro de Inspeção (Sisbi). A Portaria Nº 1305, de 30 de abril de 2013, permite que o produto saia dos centros de qualidade diretamente para a mesa do consumidor brasileiro.

Alberto Pinto Coelho falou do apoio que os Centros de Qualidade darã queijo mineiro

Alberto Pinto Coelho ressaltou que os centros de qualidade, além de oferecerem ambiente adequado e amplo para uma perfeita maturação do queijo, essencial para ser reconhecido como artesanal, dão suporte logístico para coleta, seleção, embalagem e distribuição para os grandes centros de consumo.

O secretário de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Elmiro Nascimento, salientou que é a primeira vez no Brasil que um Estado brasileiro consegue a permissão de comercialização de queijo feito a partir de leite cru. "O queijo produzido em Minas é da melhor qualidade, que passa em qualquer teste de sanidade. O governo Antonio Anastasia está empenhado em valorizar cada vez mais a produção rural", afirmou.

MARCO HISTÓRICO - O prefeito de Medeiros, Manoel Mourão Bahia, afirmou que a inauguração do centro de qualidade é um marco na história do município e consolida a luta de mais de 12 anos de trabalho em prol da regularização do queijo canastra. "A fabricação do queijo artesanal é responsável por 90% da economia de Medeiros. Com a inauguração do centro, será possível melhorar ainda mais a qualidade do nosso queijo, que sai da clandestinidade para ganhar a mesa

JOSÉ CARLOS PAIVA

rão aos produtores do melhor

dos consumidores mais exigentes deste País", salientou Mourão.

O diretor do Departamento de Assistência Técnica e Extensão Rural da Secretaria de Agricultura Familiar do Ministério do Desenvolvimento Agrário, Argileu Martins da Silva, destacou a parceria entre os governos federal, estadual, através da Emater, e municipal para a construção dos centros de qualidade. "Aproximadamente 400 famílias do município e região deverão agregar valor a sua produção", afirmou.

Segundo a Emater, existem em Minas 9.445 produtores, responsáveis por cerca de 29 mil toneladas por ano de Queijo Minas Artesanal, gerando cerca de 26 mil empregos diretos.

O objetivo é construir centros de qualidade nas cinco regiões tradicionais produtoras do Queijo Minas Artesanal (Serro, Canastra, Araxá, Campos das Vertentes e Cerrado), ampliando o benefício aos produtores. Além de Medeiros, o primeiro a ser inaugurado, em Rio Paranaíba há outro Centro em fase de conclusão, que atenderá a 13 agricultores familiares. Há ainda outro em fase inicial, na cidade de Araxá.

MATURAÇÃO - Os centros de maturação são estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação, acondicionamento, rotulagem e expedição do queijo oriundo de queijarias "relacionadas" ou produção de queijaria individualizada com estrutura similar à de entreposto. Têm como objetivo garantir a qualidade do produto e incentivar a legalidade da comercialização.

Tendo em vista que a norma estabelece tempo de maturação de 17 dias para o "modo Serro" e 22 para o "modo Canastra" de fazer o Queijo Minas Artesanal, as queijarias, em sua grande maioria, não possuem área suficiente para realizar a maturação durante todo esse tempo, para que o produto tenha a garantia de sua qualidade e inocuidade. Os centros irão possibilitar que as queijarias cadastradas no IMA e não possuam espaço para realizar a maturação dentro dos prazos estabelecidos possam fazer a maturação dentro das condições e prazos adequados e, assim, comercializar o produto.