Estado de Minas | pag. 8 | Agropecuário | Segunda-feira

AGROINDÚSTRIA

Fabricantes artesanais do Serro, Canastra e Serra do Salitre vão poder usar, a partir de março, centros de maturação que habilitam seus produtos para a comercialização em outros estados

Queijo legal para cruzar as fronteiras

Os produtores mineiros de queijo artesanal vão ter uma alternativa para vender legalmente para outros estados a partir de março. As regiões do Serro, Canastra e Serra do Salitre vão contar, cada uma, com um centro de maturação. A produção que passar por esses entrepostos estará habilitada para ser comercializada em outros estados. "A comercialização fora de Minas é um anseio antigo dos produtores. Enquanto o mercado mineiro já está estabilizado, há um grande potencial de demanda em estados como São Paulo, Rio e Brasília", explica a assessora técnica da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa), Ana Helena Cunha.

A maturação é um processo regulamentado por legislação federal, exigida para os queijos produzidos com leite cru, um dos itens que caracterizam o queijo artesanal mineiro. "Durante a maturação, o queijo adquire os parâmetros microbiológicos e físico-químicos exigidos pela legislação e que vão garantir a qualidade do produto e a segurança do consumidor", explica a assessora técnica.

O centro é uma estrutura à qual os queijos chegam, passam por uma limpeza e seguem para um espaço reservado especificamente para o processo de maturação, que varia entre 14 dias (Serro) e 21 dias (Canastra e Serra do Salitre). Cumprido o prazo, o queijo é embalado e distribuído. Segundo Ana Helena Cunha, muitos produtores não têm espaço suficiente para maturar toda a produção pelo período necessário. "Os entrepostos de maturação vêm atender essa demanda", afirma.

As estruturas estão localizadas nos municípios do Serro, Medeiros e Rio 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 processar aproximadamente quatro toneladas e meia a cada período de maturação. Os centros vão receber a produção de queijarias devidamente cadastradas no Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA).

A construção das unidades foi viabilizada por meio de convênio entre a 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 Ocemg, que também custeia os exames feitos nos animais (brucelose e tuberculose), além de análises do queijo e da água.

ENQUANTO ISSO... ...UM MUSEU PARA OS REDONDOS

No município de Medeiros, na região da Serra da Canastra, além do centro de maturação, será implantando o Museu do Queijo. O museu é resultado de parceria entre a Seapa e a prefeitura e foi concluído no final do ano passado. "A proposta é de que ele seja uma referência na cultura da fabricação do queijo na região, reunindo peças antigas que contem a história dos processos utilizados ao longo dos tempos", afirma Ana Helena. O museu funcionará também como ponto de apoio para a venda da produção e como centro de capacitação dos produtores.

RENATO WEIL/EM/D.A PRESS - 14/6/11

A possibilidade de maturar as peças em local regularizado vai ser boa para os queijeiros