Estado de Minas | pag. 11 | 1º Caderno | 2 de agosto

PATRIMÔNIO NACIONAL

Centros de maturação serão inaugurados e produto feito a partir do leite cru poderá ser exportado para outros estados

Queijo minas além do Mercado Central

MARINELLA CASTRO

Patrimônio do estado e do país, o famoso queijo artesanal feito em Minas a partir do leite cru vai poder ser legalmente exportado para outros estados da federação, colocando freio no comércio ilegal no contrabando do produto para diversas regiões do país. No dia 8, serão inaugurados em Medeiros, na Serra da Canastra, e em Rio Paranaíba, no Alto Paranaíba, os primeiros centros de maturação do estado. Até então, os pequenos produtores não conseguiam cumprir as regras determinadas pela legislação federal e dar garantias de que o produto foi submetido ao prazo de maturação exigido por lei.

De agora em diante, o queijo mineiro que passa pelos centros de maturação vai ganhar selo de inspeção com validade nacional e mais espaço nas prateleiras do mercado formal. Os centros contaram com investimentos na ordem de R$ 500 mil do Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA) e com apoio de vários órgãos do estado, como Emater e Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA).

Outra unidade no Serro, no Vale do Jequitinhonha, está em andamento com recursos das cooperativas locais. Na prática, as estruturas vão legalizar a etapa da comercialização do queijo minas artesanal. O selo de inspeção também dará aval de qualidade ao consumidor. "O centro de maturação é saída para o pequeno produtor vender em outros estados. Existem investimentos previstos pela Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e Paranaíba (Codevasf) para construção de mais unidades pelo estado. A partir de agora, as associações também devem buscar recursos para viabilizar os centros em seus municípios", diz João Carlos Leite, presidente da Associação dos Produtores do Queijo Canastra (Aprocan), prevendo um grande movimento para construção de centros de maturação em Minas.

MARIA TEREZA CORREIA/EM/D.A PRESS - 23/11/12

Banca no mercado de BH: queijo ganhará selo de inspeção e poderá ser vendido em outras regiões do país

Uma unidade individual de maturação será inaugurado em Araxá, no dia 9. Para montar um centro particular com capacidade de maturação perto de 500 peças, são necessários investimentos de aproximadamente R$ 80 mil. "O associativismo é a saída", diz Altino Rodrigues, diretor geral do IMA.

O tempo de maturação do queijo feito com o leite cru e não pasteurizado é uma polêmica. Segundo Rodrigues, a legislação chegou a exigir 60 dias, mas a partir de estudos científicos Minas Gerais conseguiu provar que o prazo de 17 a 22 dias é suficiente para garantir a qualidade ao consumidor. Ele explica que o IMA vai conferir aos queijos o selo do Sistema Brasileiro de Inspeção (Sisbi), equivalente ao selo da Secretaria de Inspeção Federal (SIF).

O queijo artesanal de Minas já foi apontado por especialistas franceses como um dos melhores do mundo. Com 27% da produção nacional, o estado é dono da maior bacia leiteira do país e também é o maior produtor de queijos a partir do leite cru. O australiano especialista em queijos Will Studd roda o mundo documentando os grandes pontos produtores. Recentemente foi atraído pelo produto mineiro. Ele apontou o paladar intenso do queijo canastra e alertou: "Pode ser um queijo muito viciante. Uma vez que você prova é difícil parar de consumi-lo".

NOVA NORMA Na terça-feira, na Federação da Agricultura de Minas Gerais (Faemg) os governos federal e do estado vão assinar a modificação na instrução normativa que define as regras para a fabricação do queijo artesanal no país. "As exigências sanitárias da antiga norma eram impossíveis de serem cumpridas pelos pequenos produtores. As novas regras vão permitir a exportação legal do queijo", diz Leite. Perguntado se o produto vai ficar mais caro para o consumidor, ele não tem dúvidas. "O consumidor terá um produto de maior valor agregado, o que deve elevar a remuneração para o produtor desse queijo", aposta.

Estado de Minas | pag. 3 | Cultura | 1º de agosto

MÁRIO FONTANA

>>mario.fontana@uai.com.br

QUEIJO DE MINAS

LIBERAÇÃO TOTAL

O ministro da Agricultura, o mineiro Antônio Andrade, vem terça-feira a BH para assinar resolução da maior importância para a cadeia produtora rural de Minas. Ato a se realizar na sede da Federação Mineira de Agricultura, com a presença do governador Antonio Anastasia, anfitrionada pelo presidente da entidade, Roberto Simões. Trata-se de medida que libera a venda para todo o Brasil do queijo artesanal produzido em Minas, cuja comercialização vinha sendo feita apenas no estado, já que nosso queijo é produzido com leite cru. Os produtores de um dos mais famosos produtos alimentares do estado obviamente terão de atender certos itens para a fabricação.