Diário do Comércio | pag. 19| Negócios

MINAS ARTESANAL

Uberlândia quer queijo certificado

Objetivo é estimular a produção de alta qualidade e agregar valor ao produto da região do Triângulo

MICHELLE VALVERDE

A Secretaria Municipal de Agropecuária e Abastecimento de Uberlândia, no Triângulo Mineiro, vai solicitar à Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa) para que a região seja enquadrada em uma das existentes para a produção de queijo minas artesanal. O objetivo é estimular a produção de alta qualidade e agregar valor ao produto da região.

De acordo com a secretária de Agropecuária e Abastecimento, Vanessa Petrelli, a região do Triângulo Mineiro possui os requisitos necessários para que a produção seja integrada ao Programa Queijo Minas Artesanal, como o clima, relevo e tipo de solo, por exemplo.

"A produção leiteira na região é grande e vamos investir na capacitação dos produtores, na certificação e na padronização do processo do queijo minas. Além de ser um produto de maior valor agregado, o que é fundamental para expandir a renda, o mercado é promissor tanto dentro do Estado como no país e até mesmo no exterior. Queremos viabilizar a construção de um centro de maturação para o Triângulo, o que será fundamental para o desenvolvimento do projeto", diz.

A iniciativa visa criar mais uma alternativa de trabalho para os pequenos produtores de leite da agricultura familiar do Triângulo Mineiro, gerando emprego e qualidade de vida. A ideia é organizar os produtores em cooperativas e associações para que os trabalhos sejam desenvolvidos em conjunto.

De acordo com Vanessa, o município já tem uma lei que baliza a produção de queijo artesanal, definindo as condições necessárias para produzir, a qualidade final do produto e o tempo de maturação necessário.

Além disso, a prefeitura já conta com um Centro de Inspeção Municipal que tem a fiscalização integrada com o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA).

Oportunidade — "Percebemos esta janela de oportunidade e agora vamos levar a demanda para o governo do Estado, para que a região seja considerada área de produção do queijo minas artesanal", observa. Segundo a prefeitura, no Triângulo Mineiro existem cerca de 1,3 mil produtores de queijo artesanal que poderão ser beneficiados com a implantação do Programa Queijo Minas Artesanal.

As metas do projeto do Estado são: garantir a segurança alimentar, por meio do controle sanitário no processo de produção; incentivar e fortalecer a organização dos produtores; cadastrar os produtores e buscar a certificação de origem e definir a cadeia produtiva.

Atualmente são cinco as regiões reconhecidas que mais produzem o queijo em Minas: Canastra, Serro, Araxá, Cerrado e Campo das Vertentes. Serro se destaca como a cidade com o maior número de propriedades cadastradas, seguida por Medeiros e Sabinópolis. Juntos, os três municípios detêm 34% de produtores cadastrados.

O Programa Queijo Minas é executado pela Empresa de Assistência Técnica e Expansão Rural do Estado de Minas Gerais (Emater), em parceria com o IMA e com a Seapa. Os recursos do programa são disponibilizados pelo governo gederal, através do Ministério de Desenvolvimento Agrário.

No início do mês, o ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Antônio Andrade, assinou, em Belo Horizonte, a instrução normativa que estabelece novos critérios para facilitar o registro de queijos artesanais tradicionalmente produzidos a partir de leite cru e seu trânsito pelo território brasileiro.

Critérios — A nova instrução normativa vem se adequar aos critérios e ações já adotados em Minas para incentivar a expansão comercial do queijo nacionalmente, sem abrir mão das normas de qualidade.

Por meio da Secretaria de Agricultura e órgãos a ela vinculados, como a Emater e o IMA, são adotadas medidas de combate à clandestinidade e informalidade, através do registro e da vigilância em todo o território mineiro. Com a publicação do ato, o produtor mineiro desse tipo de queijo, maturado em período inferior a 60 dias, poderá comercializar o produto por todo o país.

Antes da revisão da lelgislação, a comercialização estava restrita a queijarias situadas em região de Indicação Geográfica (IG) e propriedades certificadas pelo Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal (PNCEBT).

Além da redução do prazo de maturação, órgãos do governo estadual estão atuando em parceria para a inspeção, descentralizando e facilitando o processo de certificação. A norma estabelece tempo de maturação de 17 dias para o queijo do Serro e de 22 dias para o queijo do Canastra.

A região do Triângulo Mineiro possui os requisitos necessários para que a produção seja integrada ao Programa Queijo Minas Artesanal