

Seminário dos Queijos Artesanais de Minas discute os avanços na legislação e tecnologias para o setor

Aberto nesta quinta-feira (25/7), o evento reúne, em Belo Horizonte, produtores, técnicos e pesquisadores 25 de Julho de 2019 , 15:47
Atualizado em 25 de Julho de 2019 , 16:04



BELO HORIZONTE (25/07/2019) – A legislação mineira sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais produzidos no estado (lei 23.157/2018), os novos marcos regulatórios do setor e a importância socioeconômica e cultural da atividade são alguns dos temas abordados no Seminário dos Queijos Artesanais de Minas Gerais, que começou nesta quinta-feira (25/7), em Belo Horizonte.

Voltado para produtores, técnicos, pesquisadores, estudantes e o público relacionado com a cadeia produtiva dos queijos artesanais, o evento é uma realização conjunta do [Governo de Minas](#), por meio da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa) e suas instituições vinculadas ([Emater-MG](#), [Epamig](#) e [Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA](#)), da Federação da Agricultura e Pecuária de Minas Gerais (Faemg) e do [Sebrae-MG](#). No momento em que a produção dos queijos artesanais mineiros estão em destaque no país e no exterior, o seminário se apresenta como oportunidade para atualizar informações e ampliar a discussão sobre os temas que envolvem a produção dos diversos tipos de queijos artesanais.

Na avaliação da secretária, Ana Valentini, o seminário é a oportunidade ideal para trocar conhecimentos e avaliar as transformações, especialmente, neste momento em que o poder público estabelece novos marcos regulatórios para a atividade. “Minas Gerais tem se empenhado para

trabalhar na simplificação e modernização de normas, a fim de facilitar a vida dos produtores e da população nas mais diversas áreas. Mas independente de ser fiscalizado ou não, é importante que o produtor garanta a qualidade da sua produção, porque é assim que a cadeia produtiva será cada vez mais fortalecida. Entendemos que a construção de um sistema com embasamento científico é o caminho mais eficaz para assegurar a oferta de alimentos de qualidade e seguros para a população”, afirma.

Segundo o superintendente de Abastecimento e Cooperativismo da Seapa, Gilson Sales, a legislação mineira, sancionada em dezembro do ano passado, está alinhada com a lei federal 13.860/2019 e com o decreto que regulamentou, recentemente, o Selo Arte, viabilizando a comercialização interestadual dos produtos artesanais de origem animal. “As leis federais avançam no sentido de dar autonomia aos estados para regulamentar as variedades de queijos artesanais. Em Minas Gerais, por exemplo, existem os queijos que ainda não têm a caracterização ou regulamento de produto prontos, como cabacinha, requeijão moreno, Alagoa, além de queijos produzidos com leite de outros animais, como cabra, ovelha e búfala. Além disso, a nossa legislação permite o resgate de modos tradicionais de fabricação e inovações no processo de produção, desde que existam pesquisas científicas, comprovando ausência de contaminação e não ofereçam riscos ao consumidor”, explica o superintendente.

Próximas Etapas

Recebido com entusiasmo pela oportunidade de novos mercados, o Selo Arte ainda depende de instruções normativas, que vão complementar as orientações e os procedimentos a serem realizados pelos estados. Segundo o superintendente Gilson Sales, está em processo de consulta pública duas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura. “Uma instrução se refere ao conceito e à caracterização de produtos que poderão ser considerados artesanais e a outra envolve a especificação das boas práticas de fabricação de produtos lácteos. Além disso, para a concessão do Selo Arte é obrigatório que o empreendimento tenha o selo de inspeção expedido pelo IMA, instituição responsável pela defesa agropecuária do estado”, explica. A Seapa vai coordenar, junto com as instituições vinculadas, todo o processo de transição e operacionalização do processo.

Palestras

Os órgãos vinculados da Secretaria de Agricultura participam de vários painéis temáticos. A Emater-MG apresentou a caracterização de regiões produtoras de queijos artesanais em Minas; técnicos do IMA falaram sobre a caracterização de produtos artesanais mineiros e a certificação de queijos artesanais e a palestra da Epamig abordou os principais defeitos em queijos artesanais e o uso de embalagens inteligentes para maturação dos queijos. Fabricadas na Holanda, essas embalagens permitem a maturação de vários tipos de queijos com redução significativa de defeitos ao longo do processo.

Os pesquisadores da Epamig/Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT) estão estudando os benefícios da utilização dessas embalagens nos queijos artesanais mineiros. “Hoje, um dos maiores problemas dos queijos artesanais é justamente a maturação. Os produtos não maturam porque apresentam defeitos. O uso das embalagens inteligentes é uma proposta que fazemos para minimizar esses defeitos e resolver os problemas dos produtores”, afirma o pesquisador Junio Cesar de Paula. Os resultados preliminares já indicam considerável redução dos defeitos nas peças.

A empresa mineira de pesquisa levou, também, a recém-lançada cartilha “Queijo Minas Artesanal: Principais Problemas de Fabricação”. A cartilha, disponível para download gratuito no site da empresa ou para venda nos dias do evento, apresenta um manual técnico de orientação sobre as características dos queijos artesanais mineiros, além de orientações para identificação dos principais defeitos apresentados pelo produto.

A programação do Seminário dos Queijos Artesanais de Minas Gerais continua nesta sexta-feira (26/7), no auditório do Sebrae-MG (Av. Barão Homem de Melo, 329 Nova Granada/BH).

Produtos Agroartesanais em Minas

Características da produção: pequenas propriedades, pequena escala de produção, mão de obra familiar, identificação com a origem, com a história do produtor e expressão da cultura local.

Queijo Minas Artesanal: 9 mil produtores com produção estadual em torno de 50 toneladas/dia.

Benefícios gerados: Renda, permanência do homem no campo e valorização das origens produtoras. (Fonte: Sebrae-MG)

Crédito/Foto: Gláucia Rodrigues

[Enviar para impressão](#)