

Minas compartilha experiência da legislação para produção de queijos com Alagoas

Em audiência pública realizada em Maceió, Seapa apresentou lei estadual que dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais 24 de Setembro de 2019 , 10:44
Atualizado em 24 de Setembro de 2019 , 10:54



O [Governo de Minas](#), por meio da Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa), participou, nesta segunda-feira (23/9), em Maceió, de uma audiência pública na Assembleia Legislativa do Estado de Alagoas, que discutiu a regulamentação das queijarias e produção de alimentos de forma artesanal. A experiência mineira, com a Lei 23.157/18, que dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais no estado, foi apresentada pelo superintendente de Abastecimento e Cooperativismo da Seapa, Gilson Sales.

A primeira lei referente à produção de queijos em Minas Gerais foi sancionada em 2002, e, para acompanhar a modernização dos processos de fabricação, ganhou novas versões em 2008, 2011 e 2012, sendo a mais recente a legislação de dezembro de 2018. A lei em vigor é mais abrangente, incorpora todas as variedades e tipos de queijos existentes no Estado. Na versão anterior, a legislação era exclusiva para o Queijo Minas Artesanal, produzido nas regiões de Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Serro e Triângulo Mineiro.

“Agora, a lei engloba outros queijos artesanais, como o cabacinha, Requeijão Moreno e queijos com leite de outras espécies, como búfala, cabra e ovelha. Além disso, com a publicação do Selo Arte (pelo Governo Federal), Minas Gerais passou a ter autonomia para definir as regulamentações dos queijos”, disse Sales, em referência às principais mudanças da legislação.

Na avaliação do superintendente, o maior desafio enfrentado na elaboração da nova norma foi

conciliar a permissão de métodos inovadores de produção e, ao mesmo tempo, preservar a tradição do “modo de fazer”, que concedeu ao queijo mineiro os reconhecimentos de patrimônio imaterial mineiro, em 2002, pelo [Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais \(Iepha-MG\)](#), e patrimônio imaterial brasileiro, em 2008, pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan). “É importante destacar que se trata de um projeto de construção coletiva e que deve, portanto, envolver produtores, técnicos da extensão rural e pesquisadores.”

Neste momento, a Seapa e suas vinculadas - [Emater-MG](#), [Epamig](#) e [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#) - estão construindo o decreto que irá regulamentar a Lei 23.157. Nas duas últimas semanas, dias 12 e 17/9, a Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais (Faemg) realizou consultas para saber a opinião dos produtores sobre a normatização. Essas contribuições serão enviadas à secretaria.

No dia 17/10, Seapa e vinculadas farão um seminário em Porteirinha com objetivo de orientar os produtores e ouvir suas propostas e expectativas. A secretaria ficará responsável por discutir e validar com os pesquisadores as sugestões dos produtores consultados. Depois de aprovada a redação final, o texto ficará disponível para consulta pública por 30 dias e a previsão é de que seja publicado até dezembro.

Intercâmbio

O projeto de lei que dispõe sobre as normas sanitárias e estabelece tratamento simplificado e diferenciado para a produção, processamento e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de micro-organismo ou fungo, e micro agroindústria no estado de Alagoas é de autoria da deputada JÓ Pereira. De acordo com ela, a intenção é, no primeiro momento, tirar os produtores da clandestinidade, conscientizando-os quanto à necessidade de adequar a produção à segurança alimentar e preservação do meio ambiente.

“Alagoas sofre hoje com a falta de legislação. Estamos iniciando este trabalho, e a participação de Minas Gerais foi essencial para mostrar aonde queremos chegar. Para alcançar a condição e o padrão de qualidade que tem hoje, Minas fez o dever de casa. A evolução que a lei conquistou lá contribui para que outros estados do Brasil, como o nosso, possam atingir esse mesmo objetivo”, comparou a deputada. Até o dia 30 de setembro, o Projeto de Lei de Alagoas segue recebendo sugestões.

Para Gilson Sales, essa troca de informações é fundamental para aprimorar a legislação, ao mesmo tempo em que contribui com a normatização de outros estados. “Esse intercâmbio nos mostra que, em alguns casos, a realidade é muito diferente e, em outros, muito parecida com a nossa. Desta experiência aqui em Alagoas, identifiquei dificuldades semelhantes às que enfrentamos com os produtores do Norte de Minas”, exemplificou.

O subsecretário de Política e Economia Agropecuária da Seapa, João Ricardo Albanes, considera que a proximidade com os produtores, alcançada a partir do trabalho de assistência técnica e extensão rural desenvolvido pela Emater-MG - aliada às pesquisas da Epamig por meio do Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT) e às ações do IMA, responsável pela fiscalização e inspeção - foi decisiva para a estruturação do arcabouço legal que permitiu que os queijos mineiros conquistassem o reconhecimento nacional e internacional que têm hoje. “Esse convite para participarmos de uma audiência pública em Alagoas é, para nós, motivo de orgulho e de satisfação por podermos compartilhar toda a nossa história, o papel do Estado, nossos erros e acertos, e, assim, contribuir com a experiência de Minas.”

Principais mudanças trazidas com Lei 23.157/18

- Inclusão de outros queijos artesanais, de diferentes regiões do estado, e também produzidos com leite de outras espécies de animais, como búfala, cabra e ovelha;
- Considera a figura do maturador/afinador;
- Fica permitida a maturação em ambiente climatizado ou em área subterrânea, na própria queijaria ou em entreposto;
- Fica admitida a produção de variedades derivadas de determinado tipo de queijo artesanal, desde

que respeitadas as características de qualidade estabelecidas no regulamento do produto (como adição de condimentos, especiarias ou outras substâncias alimentícias; ou de alterações pontuais no processo de fabricação ou na etapa de maturação);

- Menção na lei estadual à lei federal, que reconhece o Selo Arte, permitindo a comercialização em todo o país para estabelecimentos com registro estadual;
- Inclui na lei a natureza da fiscalização sanitária da produção dos queijos artesanais: prioritariamente orientadora.

Mônica Salomão
Ascom/Seapa

Foto: Divulgação/Seapa

[Enviar para impressão](#)