

Secretaria de Agricultura aponta alternativas para a produção de queijos da Serra Geral

Produtores reivindicam a regulamentação dos diversos queijos artesanais da região, que abrange 17 cidades do Norte do estado 18 de Outubro de 2019 , 14:19

Atualizado em 18 de Outubro de 2019 , 14:59



As equipes técnicas da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa) e de suas vinculadas ([Emater-MG](#), [Epamig](#) e [Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA](#)) reuniram-se, nessa quinta-feira (17/10), no município de Porteirinha, com produtores de queijo da Serra Geral que reivindicam a regulamentação dos queijos produzidos na região, composta por 17 municípios do Norte de Minas.

Segundo o superintendente de Abastecimento e Cooperativismo da Secretaria de Agricultura, Gilson Sales, o objetivo da reunião, promovida pelo Sistema Seapa, foi apresentar aos produtores as alternativas pontuais, que podem trazer algumas categorias de queijos produzidos na região para a formalidade.

“A região da Serra Geral é caracterizada por uma diversidade de queijos artesanais fabricados com leite cru. A lei estadual Nº 23.157 estabelece a necessidade de pesquisas científicas para que novas variedades de queijos sejam reconhecidas, mas existem alternativas para algumas parcelas desses produtores legalizarem seus produtos, que independem da pesquisa”, explica.

Durante o encontro, foi explicado que os produtores da Serra Geral que fabricam o Queijo Minas Artesanal (QMA), que é caracterizado, principalmente, pelo uso do leite cru, coalho e do “pingo”, uma espécie de fermento natural produzido a partir do soro do leite, já podem regulamentar sua produção.

Também têm esse direito os produtores de requeijão moreno e aqueles que trabalham com algum tipo de massa filada (processo de aquecimento da massa), que podem buscar a regularização por meio da agroindústria familiar e a pasteurização lenta do leite.

“Todos esses produtores não precisam esperar pela realização de pesquisas e explicar isso foi um dos objetivos desse encontro, que reuniu também os prefeitos e secretários municipais de agricultura”,

afirma o superintendente Gilson Sales.

Emprego e renda

De acordo o diretor-geral do IMA, Thales Fernandes, foram apresentadas soluções práticas para a regularização sanitária da produção para que a atividade tenha sustentabilidade, gerando emprego e renda para os produtores.

“É importante frisar que a região é promissora, organizada e tem produção de qualidade. O IMA vai colocar, na região, uma equipe exclusiva para trabalhar diretamente com os produtores nas demandas dos queijos artesanais da região da Serra Geral”.

A produtora Rubinei Santos Gomes optou pelo caminho do Queijo Minas Artesanal para regularizar a atividade. “Tenho produção própria de leite e a produção do QMA condiz com a minha realidade. Aproveitei esse momento aqui para esclarecer todas as dúvidas que tinha em relação aos procedimentos”, afirma.

Na avaliação da produtora Maria da Saúde Oliveira Silva, a presença dos órgãos do [Governo do Estado](#) foi muito satisfatória. “Nós estamos num caminho de legalização da produção e precisamos de orientação de todas as instituições que nos acompanham, tanto da Secretaria de Agricultura, quanto da Emater-MG e do IMA”.

Outro objetivo do encontro foi ouvir as sugestões dos produtores para a construção do decreto que irá regulamentar a Lei 23.157, que dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais, promulgada em dezembro do ano passado. A Secretaria ficará responsável, ainda, por discutir e validar as sugestões dos pesquisadores. Depois de aprovada a redação final, o texto ficará disponível para ser enviado ao Governo de Minas para publicação.

Pesquisa em andamento

Os outros tipos de queijos da região que ainda não têm o amparo da legislação, como aqueles produzidos com leite cru, mas que não passam pelos procedimentos do uso do “pingo” e por um período determinado de maturação, por exemplo, precisam dos resultados das pesquisas para serem regulamentados, como exige a lei.

Esse trabalho já vem sendo realizado pela pesquisadora da Universidade Estadual de Montes Claros (Unimontes) e doutoranda da UFMG, Luciana Albuquerque Caldeira Rocha. Iniciada em julho deste ano, a pesquisa ainda está em andamento no município de Porteirinha, que concentra o maior número de produtores de queijo artesanal entre as cidades que fazem parte da região da Serra Geral.

Com o apoio do Governo de Minas, por meio da Seapa e da Emater-MG, e com recursos previstos de aproximadamente R\$ 60 mil da Fundação de Amparo à Pesquisa de Minas Gerais (Fapemig), o trabalho tem como objetivo avaliar as características microbiológicas, físico-químicas e bioquímicas dos queijos da região da Serra Geral. “Se os resultados alcançarem um padrão determinado, a gente acredita que poderão ser usados para a regulamentação dos queijos da região, como determina a lei estadual”, afirma.

A pesquisadora explicou, também, que o trabalho de caracterização não se limitou apenas ao queijo como produto final, mas envolveu o rastreamento da água usada nas queijarias, o leite, e todo o ambiente de produção. “Ainda estão faltando algumas análises, mas o resultado final deve sair em 2020. A proposta é fazer a entrega do laudo para cada produtor, individualmente, numa visita às propriedades, para a apresentação dos resultados”, finaliza.

A região

A região da Serra Geral do Norte de Minas foi identificada como produtora de queijo artesanal, em junho de 2018, pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), a partir dos estudos técnicos realizados

pela Emater-MG. A região é composta pelos municípios de Catuti, Espinosa, Gameleiras, Janaúba, Jaíba, Manobas, Matias Cardoso, Montezuma, Mato Verde, Monte Azul, Nova Porteirinha, Pai Pedro, Porteirinha, Riacho dos Machados, Santo Antônio do Retiro, Serranópolis de Minas e Verdelândia.

Márcia França
Ascom/Seapa

Foto: Divulgação/Seapa

[Enviar para impressão](#)