

Fernando Pimentel participa de certificação de queijos em São Roque de Minas

Ter 09 maio

O governador [Fernando Pimentel](#) entregou, nesta terça-feira (9/5), certificados de registro a produtores de Queijo Minas Artesanal em São Roque de Minas, no Território Sudoeste. Os produtores João Carlos Leite, da Queijaria Roça da Cidade, Onésio Leite Silva, da Queijaria do Onésio, e Arnaldo Adams Ribeiro Pinto, do Queijo Vale da Gurita receberam o certificado do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Sisbi-POA) e, a partir de agora, poderão comercializar seus produtos em outros estados. Minas Gerais possui cinco queijarias e dois entrepostos cadastrados.

“Isso é um compromisso nosso. Se tem uma coisa importante para nós, mineiros, é o queijo. Não porque a gente gosta de comer queijo, a gente gosta. Mas ele faz parte da nossa cultura, da nossa história, e nós temos orgulho muito grande, porque nós temos algumas regiões, e a principal delas é a Canastra, com certificação de origem. Igual aos dos queijos franceses. Aliás, nós identificamos aqui a mesma bactéria que produz o queijo camembert, na França. Dentro de pouco tempo nós vamos competir com os melhores queijos do mundo”, afirmou Fernando Pimentel.

O governador reafirmou o compromisso do Governo do Estado com os produtores e a valorização do setor, ressaltando a importância de estar presente na região. “De vez em quando quem está em Belo Horizonte, que é o nosso caso, tem que mergulhar na Minas Gerais profunda, a Minas Gerais verdadeira, que acorda cedo, trabalha o dia inteiro e dorme feliz da vida porque cumpriu com sua obrigação. E a gente vai lá não é só para retribuir o trabalho, mas, também, para aprender com essa Minas Gerais como é que se enfrenta as crises, as dificuldades, as adversidades. E como é que a gente enfrenta? Com serenidade, calma, cautela mas, acima de tudo, com trabalho, com fé e com perseverança. É isso que faz Minas Gerais estar, nesse momento, melhor que a maioria dos Estados no meio dessa crise devastadora que o Brasil está enfrentando. O Estado tem déficit, tem dificuldades financeiras, mas está tocando o barco”, garantiu.

Para o prefeito de São Roque de Minas, Roldão de Faria Machado, a certificação dos produtores de Queijo Minas Artesanal é uma demanda antiga e significa valorização dos produtores na região.

“Hoje é uma realização da luta dos produtores. Com a mudança da lei e com a ajuda de todos, o trabalho está sendo reconhecido. Eu sinto que esse certificado, hoje, é igual a uma medalha de ouro, ao primeiro lugar no pódio. Por isso eu parableno os produtores e o governador porque a gente sabe que, mesmo com toda essa crise, o governador, com sua vontade, está levando qualidade de vida para todos os 853 municípios mineiros”, discursou.

Reconhecimento

De acordo com o [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), órgão estadual credenciado junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), há 254 produtores mineiros cadastrados, aptos para a produção de Queijo Minas Artesanal e habilitados para vender dentro do território mineiro. Eles estão localizados sete microrregiões reconhecidas pelo IMA como

produtoras da iguaria: Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Serro e Triângulo Mineiro.

O produtor João Carlos Leite, presidente da Associação dos Produtores de Queijo Canastra (Aprocan), conta sua luta nos últimos 20 anos até conseguir o certificado. “Essa é uma data histórica para o Queijo Minas Artesanal, que já tem mais de 300 anos de tradição. A cultura mineira nasceu junto com o queijo e, agora, o queijo de Minas está tendo o reconhecimento por meio de um governador do Estado. Agora a gente entende que existe uma política de Estado para valorizar este produto cultural e imaterial de Minas Gerais”, afirmou.

Já o secretário de Estado de [Agricultura, Pecuária e Abastecimento](#), Pedro Leitão, citou a importância econômica e social da produção de queijo em São Roque de Minas, bem como em toda a região da Serra da Canastra.

“Esse evento significa muito para nós, da agricultura. A Serra da Canastra tem, para nós, esse simbolismo. Da simplicidade e do trabalho, mas não do simplório. Sabemos que o governo precisa avançar mais na legislação, na assistência técnica, mas pensar que de cada três pessoas em São Roque, uma vive do queijo, significa muito para nós. Significa ter parceiros como a Codemig (Companhia de Desenvolvimento Econômico de Minas Gerais), que enxergam na agricultura um caminho para o desenvolvimento de Minas. Minas tem um caminho para se desenvolver e ele passa pela agricultura”, concluiu.

Também participaram da solenidade o secretário de Estado de [Governo](#), Odair Cunha, o diretor-presidente da [Codemig](#), Marco Antônio Castello Branco, deputados, prefeitos e lideranças políticas da região, além de produtores rurais.

Cadastramento

As propriedades rurais que quiserem se cadastrar como produtoras de Queijo Minas Artesanal devem seguir os critérios estabelecidos pela Portaria 1.305, do IMA. Dentre as normas mais importantes, podemos destacar:

- Curso de boas práticas de obtenção do leite e de produção de queijo por todos os envolvidos, respectivamente, no processo de ordenha e de produção de queijo dentro da propriedade (incluindo novos funcionários que eventualmente vierem a ser contratados);
- Análise do leite produzido nas propriedades rurais onde estão localizadas as queijarias;
- Controle sanitário dos rebanhos na propriedade rural;
- Não comercialização de Queijo Minas Artesanal sem a devida aprovação da rotulagem pelo IMA.