

# Registro amplia negócios de queijaria na Serra da Canastra

Sex 14 outubro

Do leite produzido na fazenda até o estabelecimento em que o queijo é maturado, as boas práticas agropecuárias significam oferta de um produto seguro para o consumo da população e mais competitividade no mercado. Os queijeiros de Minas levam o queijo para todo o Brasil, projetam o patrimônio cultural da iguaria, ampliam seus negócios e aperfeiçoam a produção aliada à regulamentação, atraindo possibilidades e investimentos.

Para a mestre queijeira Larissa Goulart, de Pium-í, região Oeste do estado, que regularizou seu estabelecimento no [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), órgão vinculado à [Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), respeitar as normas sanitárias é considerar o registro como o ponto de partida para multiplicar as vendas e ganhar o mundo. Além disso, a sua marca Barão da Canastra vem conquistando prêmios nacionais e internacionais, o que significa respeito pela tradição do modo de fazer o queijo.

“Minha família vem de quatro gerações mexendo com leite e queijo. As primeiras receitas foram da minha bisavó. Já o meu pai sempre produziu queijo, mas não do tipo canastra, então, resolvemos reiniciar a jornada. Durante a pandemia, surgiu a ideia de a gente fazer o queijo canastra, após um passeio turístico na Serra, com um sentimento de voltarmos às nossas origens. Começamos com a nossa queijaria há apenas dois anos, submetendo o gado a diversos exames e às adequações de infraestrutura no estabelecimento”, conta Larissa.

Segundo a queijeira, o ponto de partida para a certificação do registro foi mais fácil do que diziam. “Muitos disseram que seria um processo difícil, mas não foi. A gente brinca que os produtores têm medo dos fiscais do IMA, mas eu não tenho, pois as visitas técnicas vieram para somar, e os profissionais realizam todo o acompanhamento. Gostei muito da experiência durante o processo, pois tudo que nos é solicitado é sinônimo de relevância e enriquecimento para o meu trabalho”, disse a queijeira.

Na reforma, houve implantação de um fluxograma para a entrada de leite e saída do queijo e reorganização das salas de produção e maturação, favorecendo a higiene do ambiente e a matéria-prima. A queijeira estruturou o estabelecimento atendendo às normas do IMA. Ela acreditou no produto e teve em mente o objetivo de alçar novos voos.

Com menos burocracia e informações acessíveis, Larissa ainda foi motivada pelo IMA durante todo o percurso para a conquista do selo, um grande incentivo para dar continuidade às atividades e motivar outros produtores da região a buscar o registro. “Nossa queijeira é pequena, e hoje temos um projeto de expansão. O IMA foi muito importante porque a maioria de nossos consumidores não estão localizados aqui na nossa cidade. Nosso maior público está em Belo Horizonte e São Paulo, onde comercializamos os produtos nos respectivos mercados centrais. A procura pelo nosso queijo está sendo muito grande”, comemora. Hoje, a marca Barão da Canastra produz, em média, 80 quilos de queijos por mês, o que corresponde a 1,8 mil peças comercializadas.

## **Boas práticas agropecuárias**

A conquista de uma certificação de registro tem início com as adequações das boas práticas agropecuárias na queijaria, que consistem em um conjunto de ações eficazes de manipulação, armazenagem e transporte de insumos, matérias-primas, utensílios e equipamentos. É também necessário o projeto das instalações físicas das áreas de processamento e de circulação, bem como treinamento de pessoal. Além disso, as boas práticas de fabricação envolvem o controle de operações dentro da agroindústria, tais como manutenções preventivas e rastreabilidade do produto.

Diretora técnica do IMA, Cristiane Santos explica que o processo envolve várias etapas, desde a aplicação de boas práticas agropecuárias, que incluem exames de brucelose e tuberculose em todo o rebanho, seguido de normas do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal (PNCEBT) até as boas práticas de fabricação por meio de registros auditáveis. “Dessa maneira, é possível produtos regulamentados e reconhecidos como tipicamente artesanais pelas características de identidade, qualidades específicas e processo produtivo, conforme regulamentação oficial”, acrescenta a diretora-técnica.

## **Tradição**

Larissa Goulart conta que o queijo canastra carrega uma tradição muito forte de várias famílias que lutam pela permanência do modo de fazer a iguaria. “Fazemos o legítimo queijo canastra, digo ‘legítimo’ porque muitos queijos têm o nome de queijo canastra, mas não são queijo canastra. Tem toda uma história atrás dessa iguaria e me sinto muito honrada de fazê-lo, pois acredito que as características dão um sabor especial. Além de ser um produto alimentício, tem todo um simbolismo por trás dele. Tenho muito honra de produzir e respeitar a tradição do queijo canastra. Que se perpetue por várias gerações”, afirma.

Fonte de renda para diversas famílias rurais, o Queijo Minas Artesanal é patrimônio cultural brasileiro e reconhecido internacionalmente. O estado possui uma das tradições queijeiras mais antigas do país, por influência da colonização portuguesa, com métodos de produção registrados desde o século XVIII e passados de geração em geração por diversas famílias.

É considerado Queijo Minas Artesanal os produtos feitos a partir de mão de obra familiar, contendo em sua massa leite cru produzido na fazenda. O modo artesanal da fabricação foi registrado como patrimônio cultural imaterial brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan).