

Seminário dos Queijos Artesanais de Minas discute marcos regulatórios e tecnologias

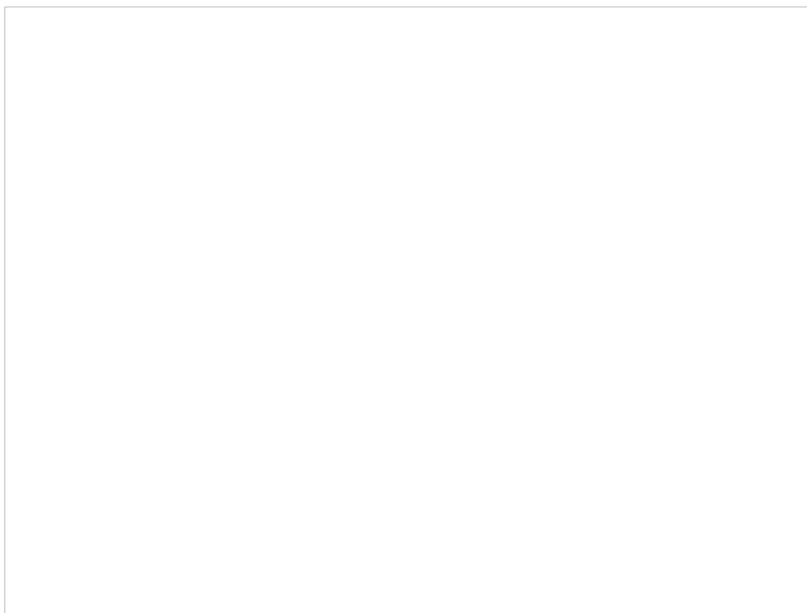
Qui 25 julho

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, direcionado a produtores, técnicos, pesquisadores, estudantes do setor.

O encontro, realizado pelo [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, é uma oportunidade para atualizar informações e ampliar a discussão sobre temas que envolvem a produção dos diversos tipos de queijos artesanais, no momento em que essa produção está em destaque no país e no exterior e 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. Independentemente 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 a secretária da Seapa, Ana Valentini.

De acordo com o superintendente de Abastecimento e Cooperativismo da Seapa, Gilson Sales, a legislação mineira, sancionada em dezembro de 2018, 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.



Crédito: Divulgação/Seapa

“As leis federais avançam no sentido de dar autonomia aos estados para regulamentar as

variedades de queijos artesanais. Em Minas Gerais, existem 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 Sales.

Instruções

Recebido com entusiasmo pela oportunidade de novos mercados, o Selo Arte ainda depende de instruções normativas, que vão complementar os procedimentos a serem realizados pelos estados, pois ainda estão 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”, detalha o superintendente Gilson Sales.

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. Já a Epamig abordou os principais defeitos em queijos artesanais e o uso de embalagens inteligentes para maturação dos lácteos, fabricadas na Holanda, que permitem a maturação de vários tipos de queijos com redução significativa de defeitos ao longo do processo.

A Epamig/Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT) está 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 para minimizar esses defeitos e resolver os problemas dos produtores”, afirma o pesquisador da Epamig, Junio Cesar de Paula. Os resultados preliminares já indicam considerável redução dos problemas nos queijos.

A Epamig levou, também, a recém-lançada cartilha “Queijo Minas Artesanal: Principais Problemas de Fabricação”, disponível para download gratuito no site da empresa ou para venda durante os dias do evento. A cartilha 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, na Avenida Barão Homem de Melo, 329, Nova Granada, Belo Horizonte.