

Mais produtores serão legalizados por meio do Projeto Queijo Minas Legal

Qui 16 maio

Neste Dia dos Queijos Artesanais de Minas Gerais (16/5), o produtor mineiro pode comemorar uma nova oportunidade de regularizar o seu negócio. Para isso, o Projeto Queijo Minas Legal (PQML) já realizou mais de 1,2 mil visitas técnicas a queijarias em 160 municípios do estado.

A iniciativa, fruto de uma parceria entre o [Governo de Minas](#) e o Programa Estadual de Proteção e Defesa do Consumidor do Ministério Público de Minas Gerais (Procon-MG/MPMG), busca alcançar o registro sanitário por estabelecimentos produtores de queijos artesanais.

Cerca de 200 queijarias são atendidas nas diversas regiões mineiras. Durante as visitas, os queijeiros recebem orientações sobre os cuidados para a obtenção do leite, o processamento e a maturação do produto.

Investimentos

O investimento do Procon-MG é de R\$ 2,8 milhões, provenientes do Fundo Estadual de Defesa e Proteção do Consumidor (FEPDC).

“Boa parte desses recursos é destinada à contratação de laboratórios que irão analisar a qualidade da água e dos queijos artesanais. Essas análises são obrigatórias para todos os produtores que buscam conquistar e manter a habilitação sanitária, sendo essencial para garantir a qualidade da matéria-prima e do alimento final”, detalha o secretário de Estado [de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), Thales Fernandes.

Em contrapartida, o Governo de Minas investe aproximadamente R\$ 1,5 milhão na realização das visitas, por meio da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#). A Seapa dispõe ainda de equipe para execução e gestão do projeto.

O coordenador do Procon-MG, promotor de Justiça Glauber Sérgio Tatagiba do Carmo, destaca os objetivos do trabalho. “O Projeto Queijo Minas Legal estimula o desenvolvimento regional, sendo uma oportunidade para aqueles que querem legalizar sua produção, preservando a segurança sanitária e a saúde dos consumidores”, afirma.

Visibilidade e novos mercados

Delmar Macedo tem um sítio em Rancho Novo, distrito de Caeté, na Região Metropolitana de Belo Horizonte, onde produz queijo maturado. Ele aprendeu a fazer queijos com os pais e abriu o próprio negócio em 2019.

Por meio do PQML, o produtor recebeu as orientações do engenheiro agrônomo Sidney Lacerda, extensionista na Emater-MG, para conseguir o Selo Arte, que autoriza a venda do alimento em todo o Brasil.

Como resultado do trabalho desenvolvido até então, Delmar apresentou toda a documentação necessária para o alcance do registro sanitário e está pronto para iniciar a obra em atenção aos padrões de exigência do [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#).

O queijeiro acredita que o selo de qualidade vai abrir muitas portas. “Regularização para mim é sair do anonimato e mostrar o que a gente tem de melhor”, diz.

O PQML está em execução até o fim de 2024, com a possibilidade de ser prorrogado por mais um ano.