

Projeto Queijo Minas Legal incentiva a regularização de queijarias informais

Qua 29 janeiro

Iza Matos, produtora de queijo em Itaobim, tem orgulho do ofício. Há mais de 45 anos no ramo, ela espera que esse amor chegue até os netos: “essa mineiridade que o queijo tem está no sangue”. Ela é assistida pelo Projeto Queijo Minas Legal (PQML), iniciativa coordenada pela [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), em parceria com suas entidades vinculadas ([Emater](#), [Epamig](#) e [IMA](#)) e com o Ministério Público de Minas Gerais (MPMG), por meio do Procon-MG.

A meta é aumentar o número de queijarias habilitadas e certificadas.

“O PQML busca solucionar entraves, promover a produção de qualidade, garantir segurança alimentar e fortalecer o setor, ao mesmo tempo em que valoriza a tradição e a cultura dos queijos mineiros”, explica a assessora técnica da Diretoria de Agroindústria e Cooperativismo da Seapa e uma das coordenadoras do PQML, Isabella Gruppioni.

“Quando falamos em queijo artesanal mineiro, estamos lidando com um patrimônio imaterial, herança de gerações dedicadas a um produto de forte identidade cultural”, diz o promotor de Justiça e coordenador do Procon-MG, Luiz Roberto Franca Lima. Ele reforça que o compromisso é com a proteção do consumidor, a valorização do pequeno produtor e “a construção de um legado que honre o passado, sustente o presente e inspire o futuro”.

Funcionamento

Até agora, o PQML já atendeu 652 produtores em 160 municípios, com mais de 2 mil visitas da Emater, resultando em 86 queijarias regularizadas. “O principal ganho é a habilitação sanitária, fundamental para garantir segurança alimentar, expandir o mercado e agregar valor”, conta Isabella Gruppioni.

São várias frentes de atuação, desde a sanidade animal até o auxílio nas plantas das queijarias. O projeto também fornece equipamentos às equipes de campo, faz análises gratuitas de água e queijo e oferece capacitações EaD para atualizar e padronizar procedimentos dos técnicos e fiscais.

Assistência abrangente

Na Fazenda Ramalho, onde Iza Matos e a família produzem queijo de massa cozida, queijo cabacinha e frescal, é o extensionista da Emater Dajas Murta quem os atende. Ele aponta que a adesão ao PQML promoveu avanços em toda a produção, a começar pela alimentação do gado.

“Eles estão baixando custos na produção do leite por produzirem o alimento das vacas”, exemplificou.

Dajas acrescenta que o trabalho assiste a família como um todo.

“O queijo aqui no Vale do Jequitinhonha é uma das maiores fontes de renda da agricultura familiar, em sua maioria produtores de leite. Com a dificuldade de negociar bons preços, eles viram no queijo uma possibilidade de agregar valor à renda”, explicou.

Quanto custa regularizar?

O Projeto Queijo Minas Legal é só um dos caminhos para a regularização. O gerente de Inspeção de Produtos de Origem Animal do IMA, André Almeida, explica que são muitos os fatores que influenciam no processo e nos custos - por exemplo, se a queijaria já existe, ou se o produtor vai partir do zero. Além disso, os trâmites municipais, estaduais e federais são diferentes.

Em nível estadual, os procedimentos são feitos junto ao IMA. Entre a taxa para registro do estabelecimento, taxa de vistoria e o registro de cada produto, é preciso desembolsar 284,61 Ufemgs (Unidade Fiscal do Estado de Minas Gerais - cada Ufemg é cotada a R\$ 5,5310), o equivalente a R\$ 1.574,18, como detalha André.

Legislação está sendo atualizada

Vale lembrar que a legislação que trata do registro de queijarias artesanais está sendo modernizada para uma única portaria. O texto ainda revoga duas normas obsoletas - as Portarias do IMA nº 517, de 2002, e nº 523, de 2002. A iniciativa faz parte das diretrizes do Governo do Estado de estímulo à regularização dos queijeiros.