

Você sabe quanto custa regularizar uma queijaria? Conheça os investimentos para ficar em dia com a lei

Qua 29 janeiro

Fazer um queijo campeão, dentro da lei, custa menos do que parece. Fora o investimento na estrutura e animais, o registro de uma queijaria junto ao Estado custa cerca de R\$ 1,5 mil, de acordo com o [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#).

Quando regularizada, a iguaria mais querida de Minas traz consigo uma cadeia de benefícios: geração de emprego, aumento de renda, reconhecimento e visibilidade para o produtor.

O gerente de Inspeção de Produtos de Origem Animal do IMA, André Almeida, explica que, na verdade, os custos totais variam.

No caso do registro estadual, o produtor paga, a princípio, três taxas, calculadas em Unidade Fiscal do Estado de Minas Gerais (Ufemg): o registro de estabelecimento (167 Ufemgs), a taxa de vistoria (84 Ufemgs - devida apenas por produtores com CNPJ) e o registro de produto, ao custo de 33,61 Ufemgs por produto. Convertido, são R\$ 1.574,18.

“A isso, somam-se as análises e testes [de água, de produtos, de sanidade animal para passar pelos crivos dos órgãos de inspeção, que são totalmente por conta do produtor]”, continua André.

Detalhes

Mas há mais fatores. Por exemplo, onde o queijo será comercializado, já que os trâmites nos âmbitos municipal, estadual e federal são diferentes e independentes.

Também é preciso considerar o ponto de partida: a queijaria já existe? Ou o interessado vai começar do zero? Qual a condição dos animais?

“Tudo é uma decisão do produtor de acordo com as exigências do registro que ele busca. Além da confecção da planta da queijaria, há diferenças nos revestimentos, bancadas, equipamentos, certificações. Varia bastante”, considera André Almeida.

Quem não se regulariza está sujeito a multa, mas o prejuízo pode ser pior do que o financeiro. “O valor das penalidades sofre variações conforme os agravantes, atenuantes e se o estabelecimento for reincidente. Mas o produto sem registro e garantias de rastreabilidade e de ausência de contaminações é apreendido e destruído. Ou seja, o impacto pode ser ainda maior do que pagar uma multa”, avisa o gerente do IMA.

Legislação mais ágil

Um levantamento de 2024 da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater\)](#) aponta cerca de 32 mil agroindústrias familiares de pequeno porte no estado, dentre as quais 8.378 são queijarias. “Os municípios hoje estão bem mais atuantes no registro de queijarias, então os produtores buscam mais essa do que outras instâncias, pela facilidade e logística”, pondera André Almeida.

O esforço pelo aumento da legalização passa pelas leis. O IMA está modernizando a legislação do registro de queijarias artesanais para chegar em um único documento, que atualize as normas existentes e simplifique o acesso à informação para todos os queijos artesanais, e não só o Queijo Minas Artesanal.

Além das pesquisas da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) e da assistência técnica da [Emater](#), ações como o Projeto Queijo Minas Legal (PQML), coordenado pela [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), e a recém-sancionada Política Estadual Queijo Minas Legal (PEQML - Lei nº 24.993/2024) promovem as boas práticas de fabricação, estimulam as certificações, a abertura de novos mercados e fortalecem a imagem dos queijos mineiros, valorizando o trabalho dos produtores.