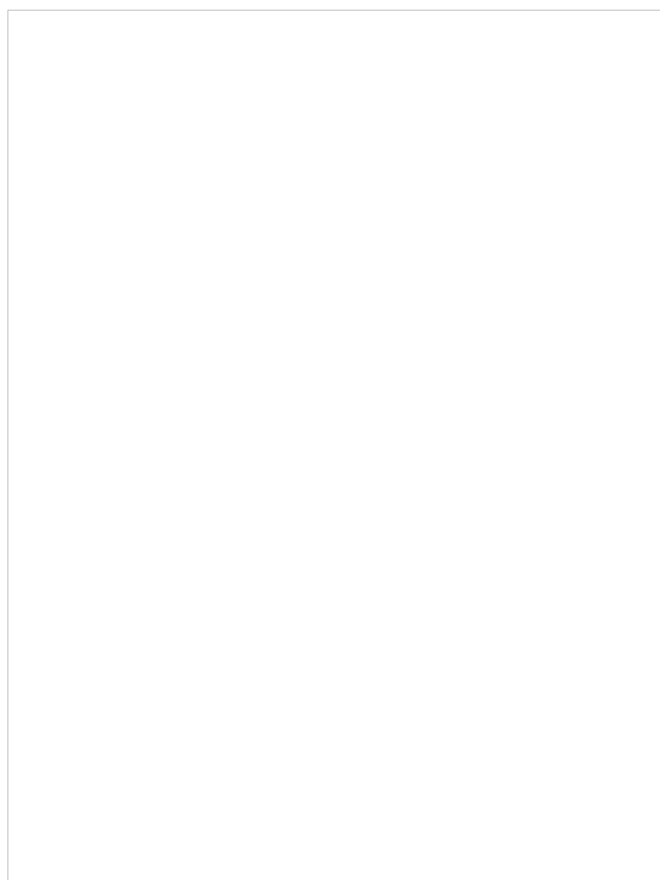


Nova portaria amplia criação de queijos artesanais autorais em Minas Gerais

Qua 30 abril

Os queijos artesanais mineiros ganharam ainda mais espaço para a criatividade com a nova Portaria 2.373, publicada pelo [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), vinculada à [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais \(Seapa-MG\)](#).

O diretor técnico do IMA, André Almeida Santos Duch, explica que o novo texto estabelece algumas regras que devem ser seguidas durante os processos de fabricação dos chamados queijos artesanais autorais, aqueles que acrescentam ingredientes extras como café, vinho ou doce de leite.



Desde que processo siga as regras de obediência rígida às normas técnicas e sanitárias, manejo adequado do rebanho, ordenha higiênica, controle de doenças, bem-estar animal e uso regulamentado de medicamentos, o produtor poderá comercializar os produtos em todo território nacional. Lembrando que as regras valem para todos os queijos artesanais de Minas, incluindo o Queijo Minas Artesanal (QMAs).

Legislação antiga

Antes da nova regra do IMA, apenas os produtores que tinham Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade tinham permissão para este tipo de produção. André explica que a demanda antiga dos produtores de queijos era antiga para permitir que os produtos fossem feitos de forma diferenciada, inovando e surpreendendo o consumidor.

Além disso, o documento também discorre sobre o uso da madeira na bancada de trabalho das queijarias. O uso está permitido, desde que seja imprescindível no processo de fabricação dos queijos e de fácil higienização.

“De um modo geral, a portaria é uma norma importante para garantir que aquele produto não traz

riscos para a saúde da população. Ela é o resultado de anos de pesquisa dos órgãos responsáveis, como o próprio IMA, a Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig) e entidades de ensino, como as universidades”, afirma o diretor.

Tendência de Mercado

Segundo ele, queijos autorais são uma tendência de mercado, uma vez que os produtores querem, cada vez mais, elaborar receitas próprias e fazer queijos com o toque daquela propriedade, daquela região, daquele produtor, mas sem perder a tradição e a fidelidade das receitas originais.

□

"Essa portaria vai permitir que os queijeiros individualizem suas produções, sem perder a possibilidade de obter o registro sanitário que garante, para o consumidor, um produto feito com responsabilidade, seguindo as normas e que não vai trazer riscos para a saúde da população", afirma diretor técnico do IMA, André Duch.

□

Regulamentos específicos permanecem

O subsecretário de Política e Economia Agropecuária, Gilson Sales, explica que os regulamentos referentes aos queijos artesanais, por meio de portarias do IMA, eram de 2002, 2003 e 2005 e 2008 e, portanto, estavam defasados. Agora, as novas orientações estão organizadas em uma única portaria, com inovações.

“O novo documento traz um regramento geral sobre a construção, comercialização, tipo de veículo que deve ser utilizado no transporte dos produtos e as regras de todas as queijarias. Mas, as especificidades de cada queijo vão vir em seus regulamentos específicos. Já publicamos os do

queijo d'Alagoa, do queijo Mantiqueira de Minas e o do queijo de Casca Florida. Em breve, publicaremos o do queijo cabacinha num grande evento em Pedra Azul e, até o final do ano, os do requeijão Moreno e do Queijo Cozido e o do Vale do Suaçuí", revelou Gilson.

Para conferir a lista completa das regiões produtoras, [clique aqui](#).