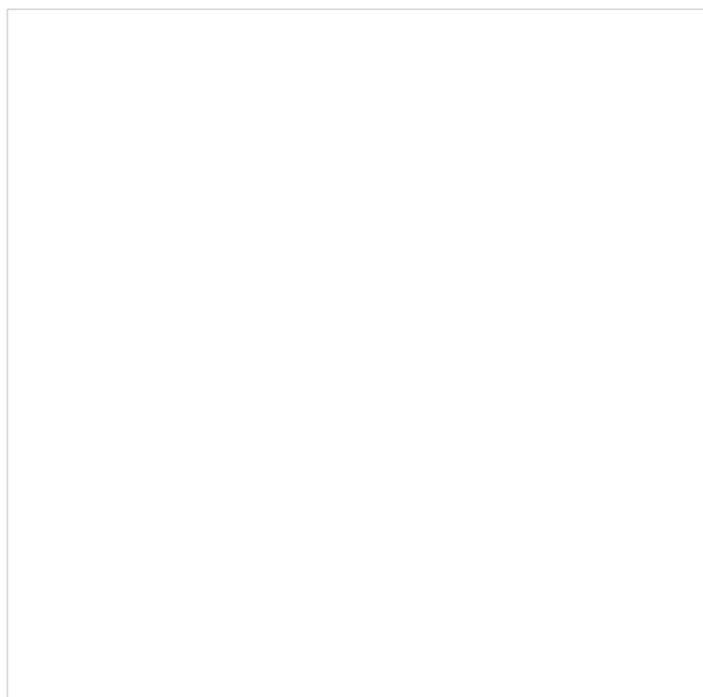


Produtores de queijo Minas artesanal comemoram selo que permite venda em todo o país

Sex 26 julho

Produtores do queijo Minas artesanal, atendidos pela [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), vinculada à [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), estão comemorando decreto federal, publicado neste mês, que regulamenta o chamado Selo Arte. A chancela vai permitir a venda interestadual de produtos alimentícios artesanais como queijos, mel e embutidos, atendendo antiga reivindicação dos fabricantes. A expectativa é maior expansão do mercado e consequente aumento da renda com a atividade.



O produtor Elias Cortês (à dir.), do município de Cruzeiro da

Fortaleza (Crédito: Arquivo pessoal/Elias Cortês)

“Quanto mais expandir o mercado, melhor. O selo vai agregar mais valor, tornar o queijo mais conhecido e, claro, aumentar a renda”, argumenta o produtor familiar Elias Côrtes de Almeida, do município de Cruzeiro da Fortaleza, na região do Cerrado. Representante da terceira geração de uma família de produtores de queijo Minas artesanal, Elias é proprietário da Queijaria Vô Joaquim. O empreendimento já é cadastrado no [Instituto Agropecuário de Minas \(IMA\)](#) há dois anos.

“Se o produto pode ser consumido por mineiros, por que pessoas de outros estados não poderiam?”, questiona. Produzindo cem quilos por dia, com a ajuda da noiva Bruna Cunha Barbosa, Elias ainda não pretende aumentar a produção. Segundo ele, “por falta de recursos”, mas promete continuar a investir na melhoria da qualidade de seu produto. Ele avalia que vender o

queijo para outros estados não seria difícil. “Tenho clientes garantidos em São Paulo e Brasília, além de Cruzeiro da Fortaleza e Patos de Minas”, explica.

Outro produtor, Reinaldo Antônio de Lima, de Araxá, também festeja a iniciativa. “O Selo Arte será uma ferramenta de extrema importância para o produtor agregar valor ao seu produto e vai atender a um anseio que a gente tem pela liberdade de comercializar para todo o território nacional. Costumamos dizer que é a Lei Áurea do queijo, pois vamos ocupar uma vaga que hoje é preenchida pelo queijo clandestino. No país, 90% do produto é clandestino”, afirma.

Com produção familiar de 35 a 40 queijos por dia, Reinado vive da atividade há seis anos e já possui o cadastro no IMA. Sua expectativa agora é de que esse reconhecimento estadual se torne um passaporte garantido para o acesso ao carimbo federal.

“Há muito tempo eu bato nessa tecla: precisamos levar o nosso queijo para todo o Brasil”, festeja, igualmente, o produtor da região Serra do Salitre, no município do mesmo nome, Geraldo Moreira da Silva. Agricultor familiar, Moreira aprendeu o ofício dos pais, que, por sua vez, herdaram o saber dos avós dele.

Dono da Queijaria Catulés, Geraldo e família produzem diariamente 110 quilos de queijo Minas artesanal. O produto batizado de queijo Catulé ficou em quarto lugar no Concurso Estadual de Queijo, em 2016. Sua queijaria foi a primeira do estado a ser cadastrada no IMA, segundo ele. Seu produto é comercializado na região de origem e no Mercado Central de Belo Horizonte, mas Moreira não disfarça que está de olho no mercado paulista.

Importância do cadastro no IMA

A coordenadora técnica estadual da Emater-MG, Maria Edinice Soares, considera o Selo Arte uma grande medida para abrir o leque de opções de comercialização do queijo tipicamente mineiro no Brasil. No entanto, a técnica chama a atenção para a importância de o produtor buscar, em primeiro lugar, a legalização de sua fábrica, por meio do cadastramento no IMA. Em Minas Gerais esse é o órgão responsável pela inspeção sanitária estadual, sendo, assim como a Emater, também vinculado à Seapa.

“Com o certificado do IMA, o produtor pode comercializar dentro do estado. Com o Selo Arte, ele vai ter como acessar mercados nacionais importantes como São Paulo, Rio de Janeiro e o Paraná, que é um grande comprador de queijo, bem como todo o país. Mas antes é preciso se cadastrar no órgão estadual”, explica.

Edinice acrescenta que o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) deixa no decreto essa responsabilidade para o Estado. E acredita que, naturalmente, o queijo cadastrado no IMA vai poder utilizar o selo federal. “O decreto é muito recente e o IMA está caminhando para criar as normas. Mas a principal delas deverá ser a queijaria cadastrada nesse órgão”, avalia.

Incentivo

Minas Gerais tem reconhecidas sete regiões caracterizadas como produtoras do queijo Minas artesanal. São elas: Araxá, Canastra, Serro, Triângulo, Campo das Vertentes, Cerrado e Serra do Salitre. Atualmente o estado registra 280 queijarias cadastradas no IMA.

A coordenadora da Emater-MG Maria Edinice acredita que o Selo Arte possa servir de incentivo aos produtores que querem legalizar suas queijarias junto ao órgão público estadual de inspeção sanitária. “Pode ser que hoje, o produtor visualizando um mercado fora do estado, consiga fazer as melhorias necessárias para produzir legalmente o queijo”, prevê.