

Produção de queijo artesanal ganha mais um incentivo

Seg 31 agosto

O [Governo de Minas](#), por meio da [Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico \(Sede\)](#) e da [Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais \(Fapemig\)](#), viabilizou os recursos necessários para dar continuidade a uma chamada pública, realizada em 2017, para buscar projetos que contribuam para solucionar questões que limitavam a comercialização do queijo mineiro no Brasil e no exterior.

O repasse disponibilizado nesta semana irá financiar 11 projetos que promovam a sustentabilidade, a melhoria da qualidade e a inocuidade em toda a cadeia do Queijo Artesanal por meio da pesquisa aplicada e da capacitação de produtores.

Projetos

Os projetos selecionados são coordenados por instituições de renome no estado, como Embrapa Gado de Leite, Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), Universidade Federal de Viçosa, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais (IF Sudeste) e Universidade Federal de Lavras (Ufla). No total, os investimentos somam R\$ 994.683,07.

“Com o novo decreto do queijo artesanal e os recursos necessários para essa pesquisa, tenho certeza que estamos caminhando frente a uma nova realidade do queijo artesanal, que tem muito potencial para ser um grande propulsor da economia. Estes projetos serão muito importantes e ajudarão ainda mais o mercado do queijo mineiro que tanto se destaca no Brasil”, afirma o secretário-adjunto da Sede, Fernando Passalio.

De acordo com o presidente interino da Fapemig, professor Paulo Sérgio Beirão, a chamada pública selecionou projetos que realmente irão estudar os gargalos da atividade queijeira de Minas Gerais e que também garantam o repasse da tecnologia desenvolvida nas pesquisas para os produtores. “Acredito que as pesquisas poderão avançar tanto caracterizando melhor as regiões já reconhecidas, quanto identificando novos tipos de queijo artesanal e novas regiões. Isso agrega muito valor e pode tornar esse queijo um produto de exportação, com alto valor agregado”, diz.

Decreto

No dia 19/8, o governador Romeu Zema assinou decreto que regulamenta a produção e comercialização dos queijos artesanais em Minas Gerais. A medida estabelece normas sanitárias, boas práticas agropecuárias e de fabricação para garantir a qualidade dos queijos de aproximadamente 30 mil produtores e empreendedores rurais mineiros.

O decreto, que regulamenta a Lei Nº 23.157, de 18 de dezembro de 2018, tem como objetivo contribuir para o desenvolvimento do segmento, valorizando os produtos e a cultura regional, além de melhorar o ambiente de negócios e buscar novos mercados.

“O que nós queremos é que a produção seja regulamentada de forma que o produtor tenha o produto reconhecido, e o consumidor tenha segurança na hora de consumir. Com isso, vamos fortalecer o setor, formalizando esta produção”, afirmou o governador Zema.