

Produtora de Queijo Minas Artesanal de Tapira é pioneira ao conquistar selo para venda nacional

Qua 10 fevereiro

Perto de completar cinco meses da obtenção do registro de sua queijaria no [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), a produtora de queijo Minas Artesanal e empreendedora, Maria Geralda de Souza Silva, de Tapira, comemora os resultados da atividade. Depois de um processo de quase quatro anos, ela é a primeira produtora do município, na microrregião de Araxá, no Alto Paranaíba, a conseguir também o Selo Arte para seu estabelecimento.

A chancela, concedida pelo órgão estadual de inspeção sanitária, permite a venda de produtos alimentícios artesanais para outros estados. A [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater–MG\)](#), vinculada à [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), orientou e monitorou todo o processo de registro e a conclusão do requerimento do Selo Arte.

A técnica de Bem-estar Social da unidade regional da Emater-MG de Araxá, Gisele Maria Santos, explica que a produtora tapirense atendeu a todos os requisitos necessários para chegar à certificação. “Ela teve capacitação em boas práticas agropecuárias; estruturou a queijaria de forma adequada. Também fez o exame do gado e os exames físico químicos e microbiológicos do queijo e da água. Todo o processo foi acompanhado pela Emater-MG”, afirma.

A produtora Maria Geralda conta que não foi fácil obter o selo, com os ajustes e adequações exigidos, mas a persistência venceu. “A técnica da Emater vinha todo dia e falava: ‘Tenha paciência, você vai conseguir’. Então fomos pelejando. Finalmente chegou o Selo Arte. Vendo queijo para Brasília, Uberlândia, São Paulo, Curitiba e Ribeirão Preto”, comemora.

Produção

Atualmente, a produtora de Tapira fabrica, sozinha, em média, de oito a dez quilos de queijo por dia, dependendo da produção de leite da propriedade. Segundo Maria Geralda, a renda com a venda do alimento aumentou 100%, pois as modificações implementadas agregaram valor ao produto.

Os pedidos de compra não param e ela atende demandas de compras que variam de 30 a 50 quilos do produto. A peça é vendida a R\$ 40 o quilo. A queijaria de Maria Geralda fica na Fazenda Antas, próxima à região urbana de Tapira. O queijo foi batizado de “Pingo da Serra”, nome inspirado no soro usado na fabricação do Queijo Minas Artesanal e também no relevo do local.

Registro

O gerente de Inspeção de Produto de Origem Animal do IMA, André Duch, afirma que o tempo de regularização de uma queijaria no órgão depende de vários fatores e pode estar relacionado ao histórico de pendências do produtor.

“Depende de qual estágio a pessoa está. Por exemplo, tem produtor que chega aqui pra gente registrar e não tem nada. Outro já tem uma queijaria muito bem encaminhada e só falta a documentação. Tem alguns que dependem de crédito ou financiamento”, diz.

O gerente do IMA esclarece que o Selo Arte não é automaticamente concedido no ato de registro da queijaria no órgão. “O produtor tem de solicitar em requerimento. A gente tem de ter um documento demonstrando o interesse dele”, informa, acrescentando ainda que é possível pedir o selo após o registro. Segundo Duch, o estado tem 35 queijarias com a chancela.

Garantia para o consumidor

A coordenadora estadual de Queijo Minas Artesanal, Maria Edinice Soares, reforça que a Emater-MG pode fornecer todas as informações necessárias ao trâmite do registro da queijaria e do Selo

Arte. Ela destaca que a chancela é uma garantia a mais para o consumidor e uma forma de ampliar o alcance da comercialização para o fabricante.

“O selo fala ao consumidor que aquele queijo é artesanal e segue parâmetros de legislação de boas práticas agropecuárias e de fabricação. Com isso, o produtor pode colocar o seu produto em qualquer gôndola, tanto dentro como fora do estado”, justifica.

De acordo com a coordenadora, entre os documentos que o produtor tem de entregar ao IMA estão um memorial socioeconômico, descrevendo toda a estrutura de queijaria e de curral, os programas operacionais de higiene e sanitização, comprovante de sanidade do rebanho, entre outros. “O papel da Emater-MG é orientar e apoiar o produtor na organização desses documentos e na assistência técnica”, afirma.

O Queijo Minas Artesanal pode ser produzido legalmente em todo o estado de Minas Gerais. Mas somente aqueles queijos que estão em microrregiões caracterizadas como produtoras podem explorar, no rótulo, a nomenclatura da região. Em Minas são oito as regiões caracterizadas: Araxá, Serro, Cerrado, Campo das Vertentes, Serra do Salitre, Triângulo Mineiro, Canastra e mais recentemente, Serras da Ibitipoca.

Tapira

O município de Tapira fica na região produtora de Queijo Minas Artesanal de Araxá e tem tradição na fabricação deste alimento. Ao longo da história, o produto foi fonte da renda de muitas famílias. A estimativa é que haja hoje em torno de 120 produtores da iguaria, segundo a unidade regional da Emater-MG de Araxá.

Atualmente, quatro produtores de Queijo Minas Artesanal de Tapira estão em processo de regularização dos seus estabelecimentos.