

Governador anuncia reconhecimento da região de Diamantina como produtora de Queijo Minas Artesanal

Ter 29 março

O governador Romeu Zema anunciou, nesta terça-feira (29/3), o reconhecimento da região de Diamantina como produtora de Queijo Minas Artesanal. A publicação vai beneficiar diretamente 42 produtores, entre tantos outros envolvidos. A mais recente região caracterizada abrange nove municípios - Diamantina, Gouveia, Datas, Monjolos, Couto de Magalhães de Minas, São Gonçalo do Rio Preto, Felício dos Santos, Senador Modestino Gonçalves e Presidente Kubitschek.

Com o reconhecimento concedido pela [Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), por meio do [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), entidade vinculada ao órgão, essa passa a ser a 9ª região de Minas Gerais reconhecida oficialmente como produtora do tradicional queijo mineiro.

Publicada pelo IMA no [Diário Oficial do Estado](#), a portaria teve como base um estudo técnico produzido pela [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), também vinculada à Seapa.

Para fazer o estudo da região queijeira de Diamantina, a Emater-MG levou em consideração o processo de fabricação, as características sensoriais e aspectos gerais do queijo, além do perfil dos produtores e das propriedades. A empresa também fez o levantamento dos aspectos tradicionais e evidências da produção de queijo nos municípios (documentos, publicações, fotografias, relatos). Outro aspecto pesquisado foi a caracterização integrada do meio físico da região estudada, baseada na análise de suas unidades de paisagem.

Diferenciação

Durante o anúncio, o governador Romeu Zema fez um agradecimento a todos os envolvidos que contribuíram para que Minas reconhecesse mais uma região produtora de queijo Minas artesanal: produtores, associação, Seapa, Emater, [Epamig](#) e IMA.

“O produto feito artesanalmente, que não tem nada semelhante, adquire valores que fogem ao padrão comercial. O que temos procurado fazer em Minas é essa diferenciação de produtos únicos. O queijo de Diamantina vai caminhar nesse sentido. Isso significa um produtor melhor remunerado. A cidade vai atrair mais turistas, porque quem consome quer conhecer. Estamos começando uma era nova na cidade”, afirmou.

Zema também lembrou aos demais participantes que os produtores de queijos em Minas vão para a Europa participar de eventos internacionais e que são premiados entre os melhores do mundo.

Dirceu Aurélio / Imprensa MG

De maratonista a agricultor

A história da produção bicentenária de queijos artesanais em Diamantina também está presente na vida do primeiro brasileiro a vencer a Corrida de São Silvestre, maratona brasileira que recebe atletas de alto rendimento de todo o mundo.

Filho da terra, João da Mata de Ataíde, 68 anos, hoje aposentado, é dono de uma propriedade rural na região desde 2000. Na sua propriedade ele mantém viva a tradição familiar de produzir queijos que foi iniciada pelos seus avós.

“Minha produção era para consumo próprio. Em 2017, enxerguei, com outros amigos, que poderíamos ser maiores. O primeiro passo seria com o reconhecimento. Este dia chegou”, comemorou.

João da Mata recordou que antes da caracterização a região já tinha queijos premiados na França. “Isso demonstra que qualidade nós temos. Precisamos levar conhecimento aos demais produtores que desejam agregar valor ao produto”, afirmou.

O ex-atleta conquistou a São Silvestre em 1983, aos 29 anos. Começou a correr em 1973, aos 19 anos, em Diamantina, quando era soldado da [Polícia Militar de Minas Gerais \(PMMG\)](#). Em 1995, com 42 anos, o mineiro venceu a Corrida de São Silvestre na categoria Veteranos. Parou de competir em 1997.

Iniciou a carreira militar na PMMG, foi delegado da [Polícia Civil de Minas Gerais \(PCMG\)](#) e aposentou como delegado da Polícia Federal, em Montes Claros, em 2015.

Aprodia

Quem também comemorou o reconhecimento foi o presidente da Associação dos Produtores de Queijo da Região de Diamantina (Aprodia), Leandro Pereira de Assis, que espera aumentar o número de associados e fortalecer ainda mais do setor.

Com a caracterização da região de Diamantina, Leandro Pereira pretende se unir aos produtores de vinho e cervejas artesanais para implementar as rotas gastronômicas. “O turista terá mais um atrativo ao visitar Diamantina. É mais uma forma de alavancarmos o desenvolvimento da região”,

disse. Outro plano é criar um ponto de venda no centro histórico.

A ideia de formar a associação surgiu depois que os produtores visitaram algumas propriedades da Serra da Canastra. “Nesta visita, o presidente da associação de lá nos sugeriu criar uma entidade para sermos mais fortes e termos representatividade”, explicou.

Por meio da Aprodia, os produtores têm acesso a cursos de capacitação com universidades e Sebrae. A associação também é responsável pela captação de recursos por meio de emendas parlamentar, que são aplicadas na realização do Festival do Queijo de Diamantina e compra de implementos, por exemplo.

Benefícios

A caracterização da região de Diamantina vai trazer para os produtores locais a possibilidade de ter um nome coletivo para o produto, com maior valor agregado, e a divulgação da região, abrindo caminho para o crescimento das atividades turísticas locais com visitas às queijarias.

A medida também traz a possibilidade de os produtores conquistarem uma Indicação Geográfica, que é um registro concedido pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (Inpi) e que reconhece a reputação, qualidades e características, vinculadas ao local de origem do produto, e que é reconhecido mundialmente.

A secretária de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Ana Valentini, destaca a importância da medida.

“A identificação da região como produtora de Queijo Minas Artesanal significa que o Governo de Minas reconhece que os produtores locais seguem o processo tradicional de produção, utilizando leite cru, coalho, pingo (fermento natural), sal e prensagem manual. Além disso, a portaria reforça o apelo histórico e cultural dessa região para a produção desta tradicional iguaria mineira. Por se tratar de uma região com forte vocação turística, certamente a caracterização trará ainda mais desenvolvimento para os produtores e para os municípios”, avalia.

De acordo com a secretária, agora os produtores de Diamantina vão poder colocar em seus rótulos que o queijo é produzido em uma região com mais de 230 anos de história na produção e que agora são reconhecidos.

Além da região de Diamantina, mais oito regiões já são reconhecidas como produtoras de Queijo Minas Artesanal: Araxá, Campos das Vertentes, Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Serro, Triângulo Mineiro e Serras da Ibitipoca.

Segundo levantamento da Emater-MG, são 7.063 estabelecimentos destinados à produção dos diversos tipos de queijos artesanais. Neste grupo, o destaque é o Queijo Minas Artesanal. São 3.103 agroindústrias em Minas Gerais. A produção estimada é de 21,8 mil toneladas por ano, o que representa 65,2% da produção dos queijos artesanais das agroindústrias familiares.

Decreto Desburocratiza a Agroindústria de Pequeno Porte

Durante o evento, o governador Romeu Zema também assinou decreto que beneficia os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte. A legislação anterior, publicada em 2011, contemplava somente o agricultor familiar portador da Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP), documento que viabiliza o acesso às políticas públicas de incentivo à produção e geração de renda.

O novo decreto, que regulamenta a Lei nº 22.920, de 2018, passa a contemplar também as agroindústrias de pequeno porte que estão no meio urbano e inclui os pequenos produtores, que antes não eram enquadrados em legislação específica, como beneficiários.

Com a medida, o pequeno produtor pode, por exemplo, assinar um termo de compromisso, que concede a ele uma habilitação sanitária provisória. Nesse período, ele pode vender seus produtos em todo o território estadual, fazer caixa e reinvestir em sua propriedade, uma vez que está autorizado a produzir. Para o estado é benéfico porque esse produtor poderá gerar empregos e desenvolvimento regional, além do fornecimento de alimentos para a população e escolas públicas.

Além de incluir os pequenos empreendimentos agroindustriais, a legislação traz mudanças em relação ao tempo necessário para a regularização, que passa a ser de, no máximo, três anos.

Segundo levantamento da Emater-MG no Sistema Safra Agroindústria familiar, existem 32.479 agroindústrias familiares, sendo que 31.799 são individuais e 680 agroindústrias familiares coletivas. O segmento da agroindústria familiar de maior destaque no estado está na cadeia produtiva do leite, com 11.158 unidades.

A mandioca é outro produto que se destaca dentro da agroindústria familiar, com a produção de farinha, polvilho e beiju. Em seguida, aparecem as unidades que usam a cana-de-açúcar como matéria-prima na produção de açúcar mascavo, rapadura, melado e cachaça. Completam a lista, as agroindústrias familiares de ovos, quitandas, mel, frutas, hortaliças e condimentos, café, carne e milho.

Barragens no rio Fanado

Durante a solenidade, foi feita a entrega da ordem de pagamento de R\$ 862 mil via convênio entre Seapa e Consórcio Integrado Multifinalitário do Vale do Jequitinhonha. O convênio garantiu o repasse de recursos para a construção de barragens de perenização de água nos municípios de Capelinha, Turmalina e Angelândia, atendendo demanda do movimento SOS Rio Fanado.

A construção de três barramentos vai minimizar o impacto da escassez de água na região, além de viabilizar o uso múltiplo dos recursos hídricos, tanto para o abastecimento humano quanto para o desenvolvimento de pequenas atividades agrícolas, contribuindo para a sobrevivência das populações, especialmente, na área rural.