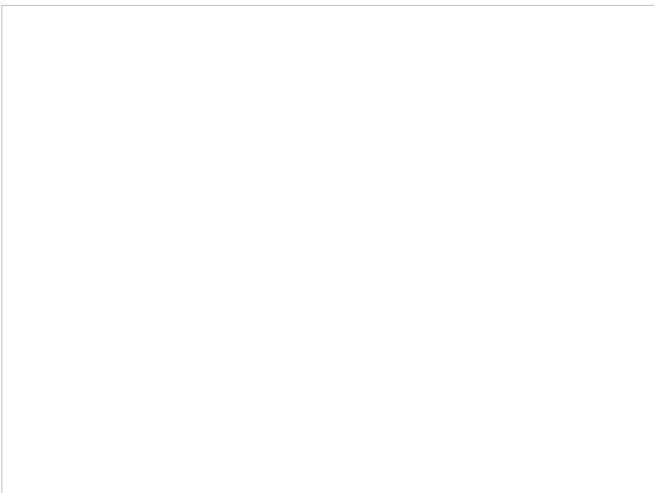


Queijarias mineiras recebem as primeiras certificações emitidas pelos municípios

Qui 19 janeiro

O secretário de [Agricultura, Pecuária e Abastecimento](#), Thales Fernandes, participou, nesta quinta-feira (19/1), da solenidade de entrega dos primeiros Certificados do Selo Queijo Artesanal emitidos pelos municípios. O evento foi realizado em parceria pelo Ministério da Agricultura e Pecuária, Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa) e a Associação Mineira de Municípios (AMM).



Os municípios de Entre Rios de Minas e Aiuruoca entregaram as primeiras certificações à queijaria Cana Velha e à queijaria Goa, respectivamente. Outros municípios, como Diamantina e Formiga, estão finalizando os procedimentos e em breve os produtores estarão aptos a receberem os selos emitidos pelos respectivos órgãos municipais.

Descentralização

Paula Machado

As certificações entregues pelos municípios são as duas primeiras realizadas após a publicação da portaria federal N° 531 de 16 de dezembro de 2022, com as novas regras para a concessão do Selo Arte e do Selo Queijo Artesanal. A partir da nova legislação, além do Ministério, as instituições de agricultura e pecuária estaduais e municipais poderão conceder os selos de identificação artesanal aos produtos com registro em serviço de inspeção oficial de mesma instância.

Os municípios passam a ter autonomia para conceder os selos que autorizam o trânsito em território nacional de produtos fiscalizados por profissionais municipais, sem necessidade de auditorias do Estado ou do Ministério da Agricultura, simplificando o processo e promovendo a universalização da política de acesso à comercialização desses produtos em todo o país.

Protagonismo Municipal

Para o superintendente do Ministério da Agricultura e Pecuária de Minas Gerais, Marcílio de Souza Magalhães, a medida é a concretização do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa), implantado em 1998, que dividiu a responsabilidade de inspeção e defesa agropecuária entre os três níveis de governo (União, estados e municípios).

“O nível municipal estava bem aquém neste processo. E com a nova lei, os municípios assumem novas responsabilidades e é uma grande oportunidade se organizarem, ajustarem seus serviços de inspeção municipal e integrarem de forma definitiva o Suasa, que é tão importante para o país”.

Para o secretário de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Thales Fernandes, essa descentralização vem numa ótima hora, em que o setor precisa aumentar o volume de produção dos queijos formalizados. “O serviço de inspeção municipal agora pode emitir o Selo Queijo Artesanal, permitindo o comércio entre municípios e estados. O próximo passo é conseguirmos a exportação dessas iguarias para o mundo. Aqui em Minas Gerais, mais uma vez, estamos assumindo o protagonismo na cadeia produtiva dos queijos artesanais, muito importante na cultura e economia do Estado. O Sistema Estadual da Agricultura vai acompanhar e dar o apoio necessário para que os municípios tenham um serviço de inspeção eficiente e os produtores tenham facilidade no registro dos seus produtos”, afirma o secretário.

“Para a gente é muito importante a visibilidade, a simbologia. O que a gente tem feito é para eleger Minas Gerais o planeta Queijo. A gente já tem os modos de fazer dos queijos artesanais reconhecidos como patrimônio imaterial estadual e nacional, pelo [Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais \(Iepha\)](#) e pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), e estamos lutando para que sejam reconhecidos pela Unesco”, afirma a secretária-adjunta de [Cultura e Turismo de Minas Gerais](#), Milena Andrade Pedrosa.

O vice-presidente da Associação Mineira de Municípios, Luiz Fernando Alves, também destacou a importância da medida. “É um grande ganho e nós, do municipalismo mineiro, vemos essa descentralização como um grande avanço, que vai trazer mais notoriedade e ganhos para esse setor produtivo que é muito importante, especialmente para os pequenos produtores”.

Segundo o coordenador de Vigilância em Saúde de Aiuruoca, Marcos Paulo Maciel, a municipalização na emissão dos selos é um passo fundamental para o fortalecimento do setor. “A produção de leite e a atividade queijeira são muito fortes no município. A emissão desses selos vai permitir o escoamento da produção para outros mercados, aumentando a geração de emprego e renda para a cidade. Isso vai estimular que mais produtores tenham o interesse de buscar a regularização de suas atividades e isso é muito bom para o município”, avalia.

À frente da Queijaria Cana Velha, um dos empreendimentos certificados, a produtora Helena Silva Melo fala da importância do selo para o seu negócio. “Vai valorizar demais o nosso trabalho e aumentar as vendas. Atualmente, nossa produção é de 15 queijos de meio quilo por dia, comercializados na região. Agora, nossos queijos poderão ser vendidos em todo o país e a intenção é aumentar a produção.”

Regiões caracterizadas

Minas Gerais conta com 15 regiões caracterizadas como produtoras dos diversos queijos artesanais. O Queijo Minas Artesanal (QMA), produzido com leite de vaca cru, sem pasteurização, seguindo processos tradicionais de confecção, foi o primeiro a ser caracterizado no estado.

Atualmente, dez regiões no estado são caracterizadas como produtoras de QMA (Araxá, Canastra, Campos das Vertentes, Cerrado, Serra do Salitre, Serro, Triângulo Mineiro, Serras da Ibitipoca, Diamantina e Entre Serras da Piedade ao Caraça). Além disso, o estado conta com mais cinco regiões caracterizadas como produtoras de outros tipos de queijos artesanais (Alagoa, Mantiqueira, Jequitinhonha, Vale do Suaçuí e Serra Geral).

Também participaram da solenidade o deputado federal José Silva, e o estadual Antônio Carlos Arantes, dirigentes das instituições vinculadas ao Sistema Estadual da Agricultura e representantes

municipais e de instituições ligadas ao setor.