

Projeto Queijo Minas Legal já contabiliza mais de 800 visitas técnicas a queijarias de 160 municípios

Qui 30 novembro

Mais de 800 visitas técnicas a estabelecimentos produtores de queijo artesanal foram realizadas em 160 municípios através do Projeto Queijo Minas Legal (PQML), que promove a regularização de queijarias artesanais por meio de pesquisas e assistência técnica. A iniciativa é uma parceria entre o [Governo de Minas](#), por meio da [Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), a [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), o Programa Estadual de Proteção e Defesa do Consumidor do Ministério Público de Minas Gerais (Procon-MG/MPMG) e o Fundo Estadual de Defesa e Proteção do Consumidor (FEPDC).

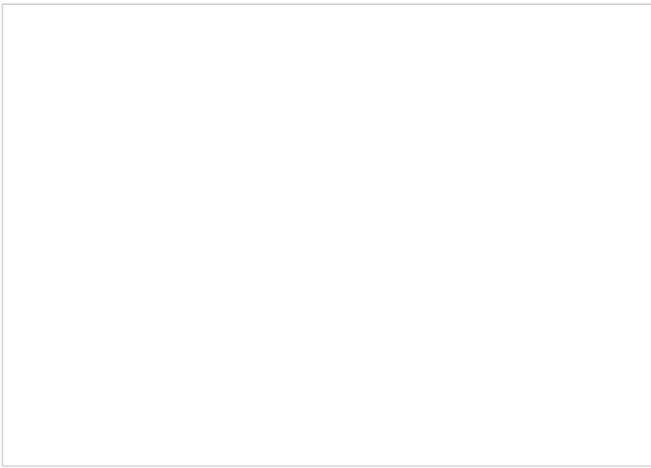
O coordenador do Procon-MG/MPMG, promotor de Justiça Glauber Sérgio Tatagiba do Carmo, destaca os objetivos do trabalho. “O Projeto Queijo Minas Legal estimula o desenvolvimento regional, sendo uma oportunidade para aqueles que querem legalizar sua produção, preservando a segurança sanitária e a saúde dos consumidores”, diz.

“Por meio da assistência técnica, os produtores de queijos artesanais, elaborados a partir de leite cru, são atendidos de diversas formas. A orientação ocorre seja no tratamento de água, no tratamento de dejetos, para a obtenção de alimentação para os animais, em boas práticas agropecuárias. Eles são orientados quanto aos cuidados para obtenção do leite, processamento e maturação do queijo”, explica a engenheira de alimentos e assistente técnica da Emater-MG, Fernanda Quadros.

Em execução até o fim de 2024, podendo ser prorrogado por mais um ano, o projeto promove a regularização de queijarias artesanais em Minas, com um investimento de R\$ 2,8 milhões, com recursos do FEPDC e acompanhamento pelo Procon-MG, beneficiando cerca de 650 produtores. Até o momento, 570 deles já receberam pelo menos uma assistência técnica especializada por meio do PQML.

“Existe um valor muito maior de benefício à sociedade, a esses produtores e aos consumidores. O objetivo do projeto, de aumentar o número de queijarias legalizadas, e sobretudo esses atendimentos favorecem a melhoria da qualidade sanitária desses produtos, que serão comercializados para todos os mineiros”, afirma a extensionista.

“O Governo de Minas reconhece a importância dos queijos artesanais e, por esse motivo, tem lançado diversas frentes de trabalho para promover e valorizar esse importante produto, como é o caso do PQML. Os queijos artesanais representam a tradição, a cultura e a história de Minas Gerais e esse projeto trará muito mais segurança para a população e visibilidade para os queijos artesanais”, completa o secretário de Agricultura, Thales Fernandes.



Experiência de sucesso

O produtor familiar Arthur Patrus de Campos Bello, de Barbacena, na região de Campo das Vertentes,

Arthur Patrus de Campos Bello / Divulgação conseguiu a

habilitação sanitária para a sua queijaria em 2023, por meio do PQML. "Estou no ramo da atividade leiteira há mais de 40 anos, sou da quinta geração de produtores de leite e, hoje, minha filha e meu genro que estão se empenhando, meus netos são ainda muito jovens, mas também estão sempre na fazenda. Já em tempos remotos, a gente achou que uma maneira de melhorar nossa condição seria verticalizar a produção e montar um laticínio, assim a gente é também produtor de doce de leite", conta.

"Depois, para utilizar o excedente de leite, pensamos em produzir o Queijo Minas Artesanal e montar uma queijaria. Foi quando a gente buscou a ajuda da Emater-MG e fomos orientados por meio do projeto. Tivemos um suporte bem legal deles, no que diz respeito à orientação para tocar o negócio em frente e acreditar, incentivando e mostrando o caminho que a gente tinha que seguir. Ainda estamos em uma fase de experiência e nos organizando para crescer a produção", relata Arthur.

O projeto

A previsão é de que sejam feitas 2,6 mil inspeções a queijarias em 160 cidades mineiras. Cada produtor receberá quatro visitas técnicas. Os dados no fim de novembro apontam que 202 queijarias tiveram duas inspeções e 56 tiveram três.

A Emater-MG e a Seapa são responsáveis pela seleção dos produtores. Os recursos são direcionados ao treinamento de profissionais da Seapa e suas vinculadas, a Emater-MG, a [Empresa de Pesquisas Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) e o [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), além de visitas aos estabelecimentos produtores, análises laboratoriais de amostras de água e queijos e equipamentos.

Todas as etapas são acompanhadas e validadas pela Coordenação do Procon-MG, mediante a apresentação de relatórios com os números já alcançados e reuniões para alinhamento de materiais e conteúdos a serem abordados para os produtores.

O plano de trabalho inclui a estruturação de um laboratório da Epamig, com um investimento de R\$ 192 mil, e a aquisição de kits de testagem, utilizando recursos na ordem de R\$ 25 mil.

Adicionalmente, serão realizadas atividades de divulgação, orientação e promoção da segurança sanitária, do queijo artesanal e das regiões caracterizadas como produtoras em Minas, além de distribuídos materiais educativos para o público consumidor.

As visitas técnicas da Emater-MG serão também embasadas em análises laboratoriais

microbiológicas e físico-químicas de amostras de água e queijos dos estabelecimentos, em fase de licitação, sem custos para os produtores. Esses resultados contribuirão para a assistência técnica aos queijeiros, identificando deficiências e riscos higiênico-sanitários nos itens comercializados, facilitando o processo de habilitação sanitária de modo abrangente.