

Queijarias com registro crescem 675% em Minas nos últimos cinco anos

Sex 02 agosto

O número de queijarias legalizadas no estado subiu de 20 para 155 estabelecimentos no período de 2019 a 2024, uma expansão de 675%.

A segurança alimentar tem sido tratada com atenção pelo [Governo de Minas](#), por meio da atuação do [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), autarquia vinculada à [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), que, em 2020, após ouvir as demandas do setor produtivo, publicou decreto que regulamenta o setor, impulsionando a procura dos produtores pela legalização da atividade.

Se existe um elemento mineiro cheio de tradição, este é o queijo. Não só pelo costume de consumi-lo, mas também pelo saber centenário de sua produção passada de geração a geração.

“Meus bisavós eram queijeiros, assim como meus avós e o meu pai. Lembro até hoje do queijo sendo feito em uma bancada de madeira, o que não podemos mais utilizar, por questões sanitárias”, relembra Liliana Castro, de 41 anos, fundadora da queijaria 3 Irmãos, no município de Tapira, região do Alto Paranaíba.

Os queijos de Liliana já ganharam dezenas de prêmios, inclusive internacionais. É comum ver o marido dela, Reginaldo Castro, de 43 anos, nos palcos para receber as medalhas das premiações que o casal ganha, o que faz parecer que a tradição veio da família dele, já que a queijaria se chama 3 Irmãos. Na verdade, o nome é uma homenagem aos três filhos do casal: Amanda, Caio e Gustavo. Mas é Liliana a responsável pelo feito, que, envergonhada, prefere ficar nos bastidores.

Liliana segue as normas sanitárias da legislação estadual definidas pelo IMA. “Investimos muito em exames laboratoriais do nosso gado, como por exemplo, para garantir que nossos animais estão livres de doenças como a brucelose e a tuberculose”, completa.

Para se ter uma ideia, ao entrar em sua queijaria é preciso vestir itens de equipamento de proteção individual como calça, avental, touca, luvas e máscaras descartáveis, além de botas de borracha.

As boas práticas de produção também são seguidas por Alexandre Honorato, 55 anos, queijeiro e dono da Fazenda Só Nata, no município de Araxá, também ganhador de prêmios internacionais. O

Liliana Castro / Crédito: Igor Torres

produtor vem de uma família de comerciantes de queijos, e, segundo ele, a queijaria de sua família foi a primeira a conquistar o Selo de Inspeção Federal (SIF) no Brasil. Seguindo os passos de seus antepassados, a queijaria dele foi a primeira no estado a conquistar o Selo Arte concedido pelo IMA e que torna o produto apto a ser comercializado em todo o país.

Produto elaborado a partir de leite cru

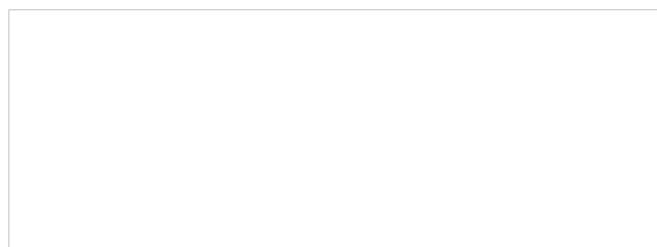
Por ter em sua composição o leite cru, ou seja, não pasteurizado, o que pode representar um risco à saúde quando elaborados sem os cuidados necessários, os queijos artesanais de Minas devem seguir uma rigorosa legislação sanitária estabelecida pelo IMA após estudos diversos em parceria com a [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) e outras instituições.



“Entendemos que este é um produto muito relevante para nosso povo, sendo assim, nos debruçamos sobre o assunto para encontrar uma maneira de manter a tradição do modo de fazer e ao mesmo tempo preservar a segurança alimentar”, conta André Duch, gerente de Inspeção de Produtos de Origem Animal do IMA.



Em 19 de agosto de 2020, o Governo do Estado publicou o Decreto nº 48.024/2020 que regulamenta a produção e comercialização de queijos artesanais no estado.



A regulamentação fortalece o pequeno produtor e valoriza o agronegócio mineiro,

incentivando a produção local e sustentável, já que é uma fonte de renda e emprego aproximadamente

Alexandre Honorato / Crédito: Igor Torres

9 mil famílias no estado. Recentemente, o IMA publicou a Portaria nº 2307, que estabelece o regulamento técnico de identidade e qualidade do Queijo Minas Artesanal de Casca Florida Natural. Já no último dia 17/7, o IMA incluiu, também por meio de portaria, o Distrito de Rosário de Minas, no município de Juiz de Fora, como parte da Região Serras da Ibitipoca como produtora de Queijo Minas Artesanal.

Registro

Para registrar uma queijaria ou entreposto no Serviço de Inspeção Estadual (SIE), o produtor deve iniciar o processo solicitando o [registro de forma on-line](#) no site do IMA ou em um dos escritórios do órgão espalhados por todo o estado de Minas Gerais. Esse registro permite a comercialização dos produtos em todo o estado.

“Atualmente, o prazo de resposta da solicitação de registro é de no máximo 60 dias. No entanto, o tempo total para a conclusão do registro pode variar conforme as condições apresentadas no projeto. Em caso de necessidade de alterações no estabelecimento do produtor, esse prazo pode se estender um pouco mais”, explica André.

Adicionalmente, é possível solicitar o Selo Arte, também no IMA, e neste caso o produto já deve possuir registro no Serviço de Inspeção Estadual ou Municipal. O Selo Arte é um tipo de registro que amplia a área de comercialização de um produto, permitindo o comércio em todo o país.