

Nova Lei estimula mercado e regularização das queijarias mineiras

Qui 26 setembro

O Queijo Artesanal de Minas acaba de ganhar mais um reforço rumo ao fortalecimento de sua produção no estado. O governador Romeu Zema sancionou, na quarta-feira (25/9), a Lei nº 24.993, que institui a Política Estadual Queijo Minas Legal - PEQML, de autoria do deputado estadual Raul Belém. O Diário Oficial desta quinta-feira (26/9) traz a publicação.

A PEQML prevê 12 objetivos para valorização dos produtos e da cultura regional, estimulando a regularização das agroindústrias, a diversificação do produto e novas oportunidades de mercado.

"Nosso governo continua trabalhando para valorizar e agregar valor aos produtos mineiros. Além de garantir a qualidade de produção, estamos dando condições para que os produtores possam aumentar sua competitividade e alcançar cada vez mais consumidores", reforça o governador Romeu Zema.

Entre os objetivos estão promover a adoção das boas práticas agropecuárias e de fabricação, estimular a certificação, o cooperativismo e o associativismo entre os produtores da iguaria.

As ações irão beneficiar produtores como Maria Lucilha de Faria, de São Roque de Minas. A produção de queijo está na família há cinco gerações e o negócio conta com a assistência da [Emater-MG](#).

Só neste ano, a Queijaria Pingo de Amor já foi premiada com o ouro no 3º Mundial do Queijo do Brasil 2024, em São Paulo, e dois ouros e duas pratas no prêmio Queijo Brasil, em Santa Catarina.

"Hoje só eu estou cuidando da queijaria, trabalhando com o melhor leite vindo do curral, diminuindo perdas e agregando sabor e valor", contou.
Proteção para a continuidade do trabalho

O secretário de Estado de [Agricultura, Pecuária e Abastecimento](#), Thales Fernandes, destaca que essa é uma entrega muito importante que assegura a continuidade das ações governamentais, impedindo que essa política se torne vulnerável às mudanças e seja descontinuada.

"Nós não tínhamos, até então, uma política do Queijo Minas Artesanal tão específica. Isso vai promover principalmente a regularização de mais queijarias, com uma legislação mais simplificada e menos burocrática", destaca.

Ele explica ainda que a lei, inclusive, vai atrair o apoio de mais parceiros e facilitar financiamentos, propiciando cada vez mais segurança alimentar no consumo desse produto, que é muito emblemático de Minas Gerais e que cresce cada dia mais.

De acordo com o secretário, a Secretaria de Agricultura, em conjunto com suas vinculadas Emater-MG, [Epamig](#) e [IMA](#), está empenhada em desenvolver um amplo processo de treinamento para atualização e padronização das ações dos fiscais agropecuários e extensionistas rurais.

Reforço extra

A busca pela regularização sanitária de queijarias mineiras também está prevista no planejamento do Estado por meio da Ação 4403 – Plano Queijo Minas Legal.

A ação consta no Plano Plurianual de Ação Governamental – PPAG triênio 2024/2027 e é desenvolvida pela Secretaria de Agricultura em parceria com o Ministério Público de Minas Gerais e o Fundo de Defesa do Consumidor.

Patrimônio da Humanidade

Neste ano, os Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal podem ser reconhecidos como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco).

O pedido de candidatura, entregue em março de 2023, está sendo analisado pela Unesco, que dará o parecer definitivo na 19ª Sessão do Comitê Intergovernamental da Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, em dezembro, no Paraguai.

Com o reconhecimento da Unesco, as regiões mineiras produtoras de queijo artesanal se tornarão pontos de atenção ainda maior do público, impulsionando o turismo em níveis nacional e internacional e garantindo o desenvolvimento econômico e sociocultural dessas regiões.

Conheça os 12 objetivos do PEQML:

- Fomentar a regularização sanitária das queijarias e a obtenção do Selo Arte, de que trata o art. 10-A da Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950;
- Sensibilizar os produtores quanto à importância do registro dos estabelecimentos;
- Aprimorar o processo produtivo, visando à melhoria da qualidade e da inocuidade final dos queijos;
- Promover a adoção das Boas Práticas Agropecuárias – BPAs e das Boas Práticas de Fabricação – BPFs;
- Implementar um ambiente favorável e desburocratizado ao produtor e ao empreendedor rural

para a legalização dos estabelecimentos;

- Sistematizar procedimentos assistenciais, fiscalizatórios e de inspeção entre os técnicos da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais (Emater-MG) e do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA);
- Estimular a obtenção de certificação de propriedade;
- Incentivar e fortalecer o associativismo e o cooperativismo entre os produtores e os empreendedores rurais;
- Conscientizar os consumidores para a importância do consumo de queijo legalizado;
- Incentivar a abertura de novos mercados;
- Fortalecer a imagem dos queijos mineiros artesanais e valorizar os territórios em que são produzidos;
- Informar produtores e consumidores sobre o processo de Indicação Geográfica (IG).

[Clique aqui](#) para acessar o texto completo da lei