

# Em nova fase, Projeto Queijo Minas Legal já garantiu habilitação sanitária a 88 queijarias no estado

Ter 25 março

Queijo em Minas é assunto sério e, por isso, tem que ser legal. O Projeto Queijo Minas Legal (PQML), que objetiva aumentar o número de queijarias regularizadas do estado, entra em uma nova fase: a da coleta de amostras do leite e da água utilizadas na fabricação dos queijos. Segundo o diretor de Agroindústria e Cooperativismo da [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), Ranier Figueiredo, serão feitas análises microbiológicas e físico-químicas, que são indicativos da qualidade do material. “O resultado vai subsidiar a continuidade do trabalho de assistência técnica da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#) para manter ou aprimorar os processos”.

A análise também pode ser utilizada para dar entrada no processo de habilitação sanitária e obtenção do selo de inspeção, obrigatório para todos os produtos de origem animal. Aqueles que já têm habilitação sanitária podem usar o resultado para manter o seu registro, porque todo produtor certificado precisa repetir a análise de seu produto a cada seis meses.

## Nova etapa

A coleta das amostras está acontecendo em Patrocínio e nos outros municípios atendidos pelas regionais da Emater-MG em Patos de Minas, Uberaba e Uberlândia. A análise é gratuita para todos os produtores do projeto. O valor total aproximado de R\$ 756 mil é subsidiado pelo Fundo Estadual de Proteção e Defesa do Consumidor, do Procon-MG.

Por meio do projeto, 88 queijarias em todo o estado já alcançaram sua habilitação sanitária. A iniciativa é uma parceria entre o [Governo de Minas](#), via [Seapa](#) e sua vinculada 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.

Na avaliação do promotor de Justiça e coordenador do Procon, Luiz Roberto Franca Lima, o Projeto Queijo Minas Legal mostra aos produtores que a necessidade de regularização não deve ser vista como um empecilho para a produção, mas uma etapa importante para a valorização que eles merecem. “Ele faz essa ponte entre a tradição e a qualidade, garantindo que o produtor alcance espaço adequado no mercado, novas fronteiras e mais pessoas conheçam seu produto”.

*Seapa / Divulgação*

### **Primeira coleta**

Na fazenda Buqueirão, em Patrocínio, foram coletadas as primeiras amostras do leite e da água utilizados na queijaria Nossa Senhora Aparecida, marcando a nova etapa do projeto.

Helenice de Souza, idealizadora do empreendimento, é um dos 652 produtores atendidos pelo projeto. Quando a produtora deixou a profissão de corretora de imóveis para investir numa atividade produtiva no campo, a tradição da família na fabricação de queijos falou mais alto.

Com o apoio da Emater-MG, ela iniciou a atividade leiteira com o foco na produção de queijo e já estava no processo de regularização, quando foi selecionada para participar do PQML.

Com o início em 2022, a produtora não precisou de muito tempo para crescer e buscar a formalização. Atualmente, sua produção é de cerca de 20 peças de Queijo Minas Artesanal por dia, que têm o Selo de Inspeção Municipal emitido pelo Consórcio Público Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável do Alto Parnaíba (Cispar), sendo comercializado nos municípios que fazem parte do consórcio. “Entrar nesse projeto foi um divisor de águas pela assistência que recebemos. Essa análise gratuita é fundamental para nós que somos pequenos produtores. Agora é crescer e ganhar mercado”.

A responsável técnica pelo laboratório, em Uberlândia, Fúlvia Zardini, reforça a importância do trabalho. “As análises vão identificar se o produto está de acordo com o regulamento de identidade do produto, garantindo sua qualidade ao consumidor.”