

Registrada a primeira agroindústria de Queijo Minas Artesanal de Perdizes

Seg 05 maio

O produtor de Queijo Minas Artesanal Caio César Sanson Miguel, do município de Perdizes, região de Araxá, acaba de ganhar um novo impulso em sua atividade. Responsável pela queijaria Santo Pingo, ele tornou-se o primeiro produtor do município a obter a habilitação sanitária de seu estabelecimento junto ao [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#). Além do registro, a queijaria obteve também a concessão do Selo Arte que permite a comercialização em todo o país.

Durante todo o processo de habilitação, concluído em abril, o produtor recebeu assistência da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#). A extensionista agropecuária Aline Borges Torino, responsável pelo escritório local da empresa em Perdizes, explica que a história do Caio César começou há três anos, quando ele chegou ao município para assumir a propriedade rural, por meio da sucessão familiar.

“Os primeiros passos foram as informações sobre o crédito rural para ajudar na estruturação inicial da pecuária leiteira. Fico muito feliz porque todo produtor, quando vai iniciar uma atividade, procura o escritório local. Isso demonstra a referência e a credibilidade que a empresa tem”, conta a técnica.

A produção começou em 2023, apenas para o consumo da família. Mas, com os elogios recebidos de pessoas próximas sobre a qualidade do queijo, o produtor decidiu se especializar na área, com suporte da Emater-MG. A partir daí, foi iniciado o processo de assistência técnica direcionada para queijos, apoio à rotulagem, adequação do local onde funcionaria a agroindústria e a capacitação em boas práticas de ordenha e de fabricação do Queijo Minas Artesanal. Hoje, o estabelecimento tem capacidade de produção de 20 peças de queijo por dia.

Para o produtor Caio César, ter o estabelecimento registrado foi a superação de um desafio.

“Quando me entusiasmei com a arte do queijo, a vontade era fazer um produto que pudesse ser apreciado por qualquer pessoa. Hoje, isso será possível, pois temos um produto com segurança alimentar, cuidando do meio ambiente, com colaboradores treinados e instalações com padrões de excelência. Sem a extensão rural, não seria possível”, comemora.

Suporte

O registro da queijaria Santo Pingo coroa o trabalho da Rede de Assistência Técnica e Extensão Rural em Queijos Artesanais, formada por técnicos da Emater-MG que desenvolvem um trabalho exclusivo com os produtores.

Segundo a extensionista Lilian Cristina Andrade de Araújo, que faz parte da equipe, com o recente reconhecimento dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal como patrimônio cultural Imaterial da Humanidade pela Unesco, cada nova queijaria registrada representa a preservação deste patrimônio no estado. “Nós, da Emater-MG, ficamos orgulhosos em participar deste processo e crescimento do produtor em diversos aspectos, permitindo a agregação de valor ao seu produto”,

afirma.

A Rede esteve presente nas diversas etapas de orientação técnica na propriedade e de todo o processo de habilitação sanitária, com a aprovação do projeto de construção da queijaria, além de suporte no processo da rotulagem do queijo e confecção junto ao produtor de procedimentos operacionais padrão e de mecanismos de rastreabilidade do produto. De acordo com o Decreto n.º48024, considera-se como Queijo Artesanal, os queijos feitos com leite integral fresco e cru e com características de identidade e qualidade específicas.