

Regulamentação técnica do Queijo Artesanal do Vale do Suaçuí permite sua venda em todo o país

Ter 31 março

O Queijo Artesanal do Vale do Suaçuí ganha a possibilidade de avançar no mercado nacional, com o anúncio do [Governo de Minas](#) do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) em São Pedro do Suaçuí, no Leste do estado, assinado na segunda-feira (30/3).

Na prática, a tradicional iguaria do Leste de Minas ganha padronização da receita, formalização e legalização, garantindo segurança sanitária, boas práticas de fabricação e a permissão para ser comercializada em todo o país, desde que tenha também o registro sanitário correspondente no Ministério da Agricultura (SIF), Selo Queijo Artesanal ou SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal).

O ‘parmesão’ mineiro

Produzido há cerca de 50 anos, a massa do queijo artesanal da região passa por uma etapa de cozimento a temperaturas de até 45 °C, o que confere ao produto consistência semidura e características próximas às do parmesão. A regulamentação deve beneficiar cerca de 200 produtores, que passam a ter a possibilidade de comercializar o produto formalmente, abrindo novos caminhos para o desenvolvimento econômico e o reconhecimento da cadeia produtiva.

“Os produtores enfrentavam barreiras para comercializar formalmente e acessar mercados em Minas e outros estados”, disse o subsecretário de Política e Economia Agropecuária da Seapa-MG, Gilson Sales.

A região reúne 66 agroindústrias, com prevalência da agricultura familiar e produção anual superior a 678 toneladas. Para o secretário da Seapa-MG, Thales Fernandes, o reconhecimento vai além do setor produtivo. “Esse avanço impulsiona o desenvolvimento socioeconômico, turístico e gastronômico da região, fortalecendo o queijo como um produto autêntico e diferenciado do Vale do Suaçuí”, destacou.

Como tudo começou

Sonhada pelos produtores, a regulamentação é resultado de um trabalho conjunto coordenado pela [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa-MG\)](#). A [Emater-MG](#) realizou o estudo de caracterização da região, comprovando os processos produtivos tradicionais e o vínculo cultural da atividade.

A [Epamig-MG](#) conduziu pesquisas de campo, com coleta de amostras e análises que identificaram as características do queijo. Já o [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#) foi responsável pelo regulamento, definindo os parâmetros de produção, identidade, inspeção e qualidade.

Modo de preparo

A extensionista de bem-estar social da Emater-MG em Santa Maria do Suaçuí, Tâmara Temponi, conta que, anteriormente, os produtores da região se dedicavam à produção do Queijo Minas

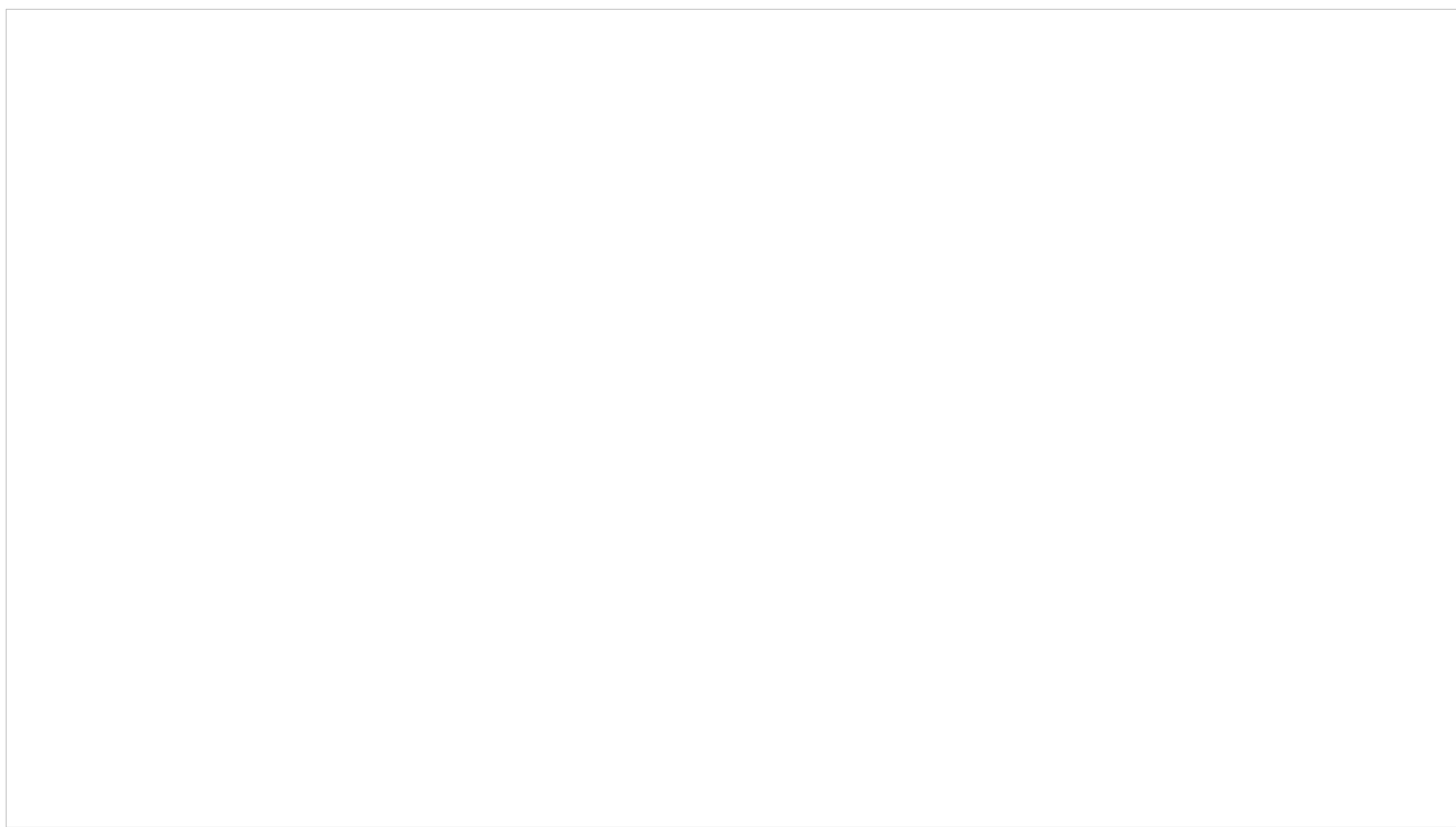
Artesanal e muçarela. Até que nos anos 1980, um ex-funcionário de uma indústria de laticínios no Sul de Minas veio trabalhar na região e ensinou a receita do 'parmesão'.

O modo de fazer foi se espalhando entre os produtores que gostaram do fato dele ser menos perecível, não perdendo a qualidade durante longas viagens.

Produtores comemoram

O produtor Francélio Fernandes Otoni, de 47 anos, é um dos que mantêm viva essa tradição. Ele aprendeu a receita ainda na infância, na fazenda do avô, Francisco Guedes. No fim dos anos 1990, ele assumiu a produção junto com uma tia e, hoje, fabrica cerca de mil quilos de queijo por mês.

Parte da produção abastece uma padaria em Capelinha; o restante é vendido diretamente a clientes da região. “A regularização vai ser importante para valorizar nosso queijo. Meu sonho é ter um rótulo e alcançar novos mercados”, afirma.



A família de produtores Eduardo, Ester e Geraldo. Foto: Diego Vargas

Também produtora, Ester Jardim dos Anjos, vê na regulamentação uma oportunidade de transformação. Ao lado do marido, Geraldo, e do filho, Eduardo, ela produz cerca de 700 quilos mensais. “Acreditamos que agora poderemos comercializar diretamente para grandes centros a preços melhores. Nossa expectativa é valorizar o produto e mostrar a potencialidade da região”, disse.

Além de São Pedro do Suaçuí, a produção, hoje, concentra-se nos municípios de Santa Maria do Suaçuí, José Raydan, Água Boa e São Sebastião do Maranhão.