

Queijo Minas Artesanal vira referência e está pronto para conquistar outros estados

Assistência técnica, pesquisa, certificação e modernização das leis foram oferecidas ao produtor rural pelo Governo do Estado para mudar a realidade do produto no mercado

Como estado líder na produção de leite, com um terço da produção nacional, Minas Gerais tem boa parte do produto destinado à fabricação de derivados diversos, entre eles o Queijo Minas Artesanal (QMA), que agrega valor, conquista prêmios, ganha novo status e mais espaço na gastronomia. Houve também quebra de barreiras para que o queijo mineiro de leite cru pudesse ser comercializado em outros estados.

Para isso, o Governo do Estado vem realizando, nos últimos anos, um trabalho mais focado na melhoria do produto. Esse esforço é liderado pela Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa), com as suas vinculadas Emater, Epamig e IMA. Existem também trabalhos desenvolvidos pelas universidades, com destaque para a Federal de Minas Gerais (UFMG), Federal de Viçosa (UFV) e Federal de Lavras (Ufla), bem como a Estadual de Montes Claros (Unimontes).

O superintendente de Apoio à Agroindústria da Seapa, Gilson Sales, atribui o sucesso do queijo mineiro à legislação estadual avançada, assistência técnica no campo, pesquisa e certificação, além de outras iniciativas governamentais. "Todo esse processo foi fundamental para valorização do produto dentro do Estado e para abertura de novos mercados. Hoje, são 12 produtores que vendem para outros estados", observa Sales, que aposta em crescimento.

Para que o QMA chegasse a mercados como São Paulo, Rio de Janeiro, Brasília e estados do Sul, os produtores aderiram ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Sisbi), equivalente ao Serviço de Inspeção Federal (SIF).

A coordenadora técnica estadual da Emater-MG, Maria Edinice Rodrigues, pressupõe que o jeito simples e mineiro de produzir o queijo com leite cru tenha pelo menos 300 anos e é legado dos colonizadores portugueses. A Emater-MG estima que há entre 10 mil e 30 mil propriedades que fabricam queijo em Minas, sendo 270 devidamen-



GIL LEONARDI/IMPrensa-MG

O sucesso desse queijo mineiro também é devido à legislação estadual avançada

te inscritos no IMA como produtores do QMA. Destes, 12 têm autorização para vender o produto a outros estados.

REGIÕES - De acordo com a legislação em vigor, é considerado QMA aquele fabricado com o leite cru da mesma propriedade, obedecendo às condições impostas. Atualmente, o reconhecimento legal pelo IMA abrange 85 municípios de sete regiões: Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Serro e Triângulo.

A coordenadora ressalta que a qualidade e o reconhecimento do QMA não chegaram da noite para o dia. Trata-se do resultado de um trabalho contínuo iniciado em 2002, com a Lei 14.185 e a legalização das primeiras queijarias no Estado, em 2004. A partir daí, houve evolução dos queijos artesanais, que ainda eram comercializados apenas em Minas Gerais. Outras leis estaduais foram aprovadas em seguida, a fim de modernizar.

Em 2013, houve novo avanço e o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) permitiu que os queijos mineiros feitos com leite cru fossem vendidos em outros estados. Em 14 de junho de 2018, mais um importante passo: foi publicada a Lei 13.680, que altera o comércio de produtos artesanais alimentícios no Brasil, inclu-

do o queijo. A intenção é desburocratizar e simplificar a fiscalização.

RECONHECIMENTO INTERNACIONAL - Com esses estímulos, em 2015, o queijo *Instância Capim Canastra*, de São Roque de Minas, conquistou a primeira medalha de prata no Concurso Mondial du Fromage de Tours, cidade às margens dos rios Loire e Cher, na França. A conquista foi amplamente divulgada no Brasil e mexeu com os produtores mineiros. Houve ainda investimentos expressivos na valorização da gastronomia pelo Governo do Estado e, consequentemente, o QMA passou a ser um produto mais demandado.

Em 2017, novos queijos foram levados à França para disputar o concurso, na mesma categoria - *Massa prensada não cozida de leite cru de vaca*. Ao todo, o concurso atraiu 23 países de todos os continentes. O produto mineiro voltou a brilhar em solo europeu, desta vez com mais intensidade, ampliando para 11 medalhas, trazendo inclusive a *Super Ouro* para o município de Sacramento, com o Queijo Araxá, da Fazenda Caxambu.

PANORAMA - De acordo com o superintendente de Apoio à Agroindústria, Gilson Sales, Minas Gerais está na vanguarda, por meio da legislação e

pelo o que o serviço público estadual oferece ao produtor, por meio da Seapa e suas vinculadas. "Nos últimos quatro anos, algumas ações do Governo mineiro incrementaram ainda mais a produção e a qualidade do queijo", assegura. São elas:

- Convênio com o Mapa, no valor de R\$ 1,1 milhão, para investimento na cadeia produtiva;
- Liberação de R\$ 1 milhão da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais (Fapemig) para pesquisas específicas;
- Plano de ação para aumentar o número de produtos regularizados;
- Eventos de valorização, como o 3º *Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil*, que teve a participação da maioria dos estados brasileiros e especialistas portugueses;
- Cooperação técnica com a Organização das Cooperativas do Estado de Minas Gerais (Ocemg) para análise do queijo e da água.

Outra iniciativa do Governo do Estado refere-se ao projeto de Lei 4.631, em tramitação na Assembleia Legislativa (ALMG), que contempla todos os queijos artesanais fabricados com leite cru de outros animais, além do bovino. A proposta tem o objetivo de permitir a inovação, desde que haja pesquisas comprovando a segurança alimentar, como a utilização de fungos na produção e maturação em ambiente subterrâneo, resguardando a tradição e impedindo contaminação. "É necessário que trabalhem para aumentar o número de produtores regularizados. Por isso, temos assistência técnica, orientação, educação sanitária e políticas públicas", salienta Sales.

O *Certifica Minas*, criado pela Lei 22.926, de 2018, é mais uma ação do Governo do Estado para valorizar a cadeia produtiva. Trata-se de um programa de certificação de produtos agropecuários e agroindustriais, entre eles o QMA. Antes dessa lei, os produtos eram apenas regularizados junto ao IMA. A certificação agrega, aumenta a confiança do consumidor e observa rigorosamente questões sanitárias, ambientais, trabalhistas e sociais, com foco na sustentabilidade.

Complexo Penitenciário de Ponte Nova investe em segurança, capacitação e parcerias de trabalho

O Complexo Penitenciário de Ponte Nova termina 2018 investindo em segurança e em parcerias de trabalho. Os resultados são mais de duas centenas de presos atuando nas cinco frentes de trabalho firmadas com a iniciativa privada, além das reformas estruturais realizadas com o apoio do Poder Judiciário local, por meio das verbas de multas pecuniárias.

A direção da unidade iniciou, em novembro último, um projeto de revestimento da tela de proteção que cobre o perímetro intramuros do complexo prisional. Com o objetivo de aprimorar a segurança contra tentativas de fugas, telhas galvanizadas estão sendo soldadas nos 700

metros de alambrado que já possuíam concertina, como principal inibidor de evasão.

Os próprios detentos trabalham na instalação do revestimento que foi adquirido por meio de verba pecuniária concedida pela Justiça, no valor de R\$ 61 mil. Além do reforço na segurança, parte dos recursos foi utilizada para pequenas reformas na estrutura da unidade prisional.

Para o diretor-geral do complexo, Giuliano de Paula, é importante estar em sintonia com as necessidades da equipe de trabalho para que as demandas referentes à segurança e ao atendimento do preso funcionem harmoniosamente. "Acredito que o direcionamento de pessoas cha-

ves, visão estratégica na utilização de recursos humanos e materiais sejam a base de toda boa gestão. E temos nos esforçado, nesse sentido, para atingir os melhores resultados".

UMA DÉCADA - Com dez anos de existência, o Complexo Penitenciário de Ponte Nova conta atualmente com cinco frentes de trabalho, que funcionam no interior da unidade prisional e que empregam de forma remunerada 35 presos do regime fechado e semiaberto.

A empresa BCR (Bartofil) utiliza a mão de obra dos detentos na reforma de *palets* de madeira; a Platinova produz cerca de 7 mil cortinas e

capas de chuva por mês; a Master Sport produz cerca de mil bolas de futebol mensalmente; a Ecopel emprega três detentos na produção de brindes corporativos e a Stillus Alimentação, incorporou dois presos à sua equipe de funcionários, sendo que eles auxiliam na preparação da alimentação utilizada no complexo.

Servidora desde 2009, a atual diretora de atendimento do complexo Aline Gonçalves de Araújo, explica que entre parcerias privadas e com instituições públicas e manutenção interna são 213 presos trabalhando. Ela avalia como positiva a instalação de empresas privadas nas unidades prisionais ofertando vagas aos detentos.