

# Fernando Pimentel sanciona lei sobre produção e comercialização de queijos artesanais em Minas Gerais

Ter 18 dezembro

O governador [Fernando Pimentel](#) sancionou nesta terça-feira (18/12), no Palácio da Liberdade, em Belo Horizonte, lei que dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais em Minas Gerais. A norma tem como objetivo oficializar a produção do produto como uma agroindústria de pequeno porte.

A nova legislação irá possibilitar a criação de variedades diferentes de queijos artesanais. Entre os contemplados, estão os produtores do queijo cabacinha, do requeijão moreno de Porteirinha e do parmesão de Alagoa. Atualmente, só há o reconhecimento legal em Minas Gerais para o queijo tipo Minas Artesanal de Casca Lavada e não são permitidas variações dele. Agora, a norma também permitirá a elaboração de queijo com leite de outras espécies como cabra, ovelha e búfala.

Fernando Pimentel destacou a importância da valorização do produto não só para a cultura mineira, mas também para a economia. “É um momento importante para essa indústria que a gente chama de pequena indústria, mas que é grande no coração e na tradição de Minas Gerais. A lei significa isso, que vocês estão integrados no esforço econômico, no esforço social, turístico e mineiro para fazer cada vez maior a nossa produção agrícola”, afirmou a produtores mineiros.

O governador ainda destacou que a valorização do queijo sempre foi o objetivo da gestão. “Eu fico feliz que esse evento possa ser realizado aqui no Palácio da Liberdade. Uma repartição como essa, que tem 120 anos de história, serve justamente para trazer para dentro dela aquilo que é mais caro, mais tradicional, mais simbólico de Minas Gerais. E não tem nada mais simbólico que o queijo mineiro. Eu me lembro que há quatro anos, na cerimônia da posse, eu tive ao meu lado os produtores de queijo, que simbolizavam o que nós queríamos, que era atravessar esse mandato com vocês ao nosso lado, e nós ao lado de vocês. Então fico muito feliz, porque acho que cumprimos a nossa missão”, finalizou.

## Legislação

A norma prevê ainda que o processo chamado de “afinação” seja reconhecido oficialmente pela primeira vez. Trata-se de uma etapa na qual um queijo padrão fornecido por um produtor é alterado a partir de técnicas específicas que vão dar novas características ao item.

De acordo com a [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), a partir de agora, o [Governo do Estado](#) reconhecerá oficialmente técnicas como a maturação de queijos em caves e a maturação com fungos, além da adição de ingredientes desde que isso não resulte na perda de qualidade da iguaria, nem represente risco para o consumidor.

Dessa forma, pretende-se estimular a diversificação dos produtos e incentivar os produtores, com vistas a abrir mais oportunidades de mercado. A lei viabiliza, para os tipos de queijo artesanal cujo regulamento permitir, a utilização de leite produzido fora da propriedade ou posse em que se situa a queijaria. Com essas mudanças, a nova legislação busca resgatar os meios tradicionais da fabricação dessa iguaria e valorizar a cultura e a história dos queijos, bem como a produção com leite de diferentes espécies.

Para o presidente da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), Glenio Martins, a medida ajuda a reconhecer e diferenciar os mais diversos tipos de queijos artesanais produzidos no Estado.

“Esse projeto reconhece que é muito importante a diversidade dos queijos artesanais mineiros. E, ao reconhecer essa diversidade, ele cria padrões que vão ser complementados por legislações, instruções normativas e portarias. Desta forma, vamos estabelecer os padrões de qualidade e as características para que cada queijo seja considerado artesanal. Eu tenho certeza que Minas Gerais irá ganhar muito e que os queijos mineiros vão se consolidar ainda mais no mercado internacional, expandindo mais suas fronteiras”, complementou.

O estado trabalha com número estimado de 30 mil produtores de queijos artesanais, sendo que, desse total, 9 mil são produtores de Queijo Minas Artesanal e estão nas sete regiões tradicionais, caracterizadas e reconhecidas. A produção aproximada dessas regiões é de 50 mil toneladas por ano.

Há 40 anos, a família de Mariana Rezende, natural de Coronel Xavier Chaves, trabalha desenvolvendo e aprimorando diferentes tipos de queijos artesanais, em especial o queijo Catauá. Hoje, além da produção diária de cerca de 35 peças, a família também auxilia pequenos produtores locais como forma de incentivar a valorizar a comercialização de queijo artesanal da região da Mantiqueira. Para ela, a lei será um diferencial e um grande incentivo aos pequenos produtores mineiros.

“A lei melhora principalmente a questão da comercialização do queijo, que é um gargalo gigantesco que a gente tinha. Ela também é uma lei que entende melhor o pequeno produtor, e que está mais voltada para eles. Antes, a gente tinha que se basear em uma lei que era muito pautada nas regras dos grandes laticínios. Agora, eu acredito que isso irá trazer um grande avanço para as pequenas propriedades produtoras de queijo, não só do queijo Minas artesanal, mas também do queijo mineiro como um todo”, reforçou.

Também participaram da cerimônia a presidente do [Servas \(Serviço Voluntário de Assistência Social\)](#), Carolina Pimentel; os secretários de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Amarildo Kalil; e de [Casa Civil e de Relações Institucionais](#), Marco Antônio Rezende Teixeira; e o deputado estadual Agostinho Patrus, além de produtores rurais.