

Queijos artesanais agregam valor com Indicação Geográfica

Mapa já concedeu registro às regiões do Serro e da Canastra, em MG, e desenvolve ações para habilitar outras áreas

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) está trabalhando para ampliar as regiões produtoras de queijos artesanais com registro de Indicação Geográfica (IG). O Mapa identificou 18 áreas de produção de queijos artesanais de leite cru no Brasil, com maturação menor que 60 dias, que podem receber a IG, desde que preencham os requisitos higiênico-sanitários. Duas delas – a do Serro e a da Canastra, ambas em Minas Gerais – já têm o registro de Indicação Geográfica. O IG agrega valor ao produto, o que possibilita ao setor aumentar a geração de renda e de emprego.

Segundo a Coordenação de Incentivo à Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários da Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo (CIG/SDC) do Mapa, o registro de Indicação Geográfica é um reconhecimento da notoriedade, reputação, valor intrínseco e identidade do produto, além de proteger seu nome geográfico e distingui-lo de similares disponíveis no mercado.



Fotos: Arquivo/Mapa

Além do Serro e a da Canastra – regiões que já têm o IG concedido pelo Mapa – outras áreas produtoras já são reconhecidas pelo mercado consumidor pela qualidade e tipicidade de sua produção de queijos artesanais. Entre elas, o Cerrado Mineiro, a Serra do Salitre e Araxá, também em Minas, o Arquipélago do Marajó (PA), o Agreste Pernambucano (PE), o Seridó (RN), a região Serrana (RS e SC) e a região do Jaguaribe (CE).

As produções desses queijos envolvem grande quantidade de pequenos e médios produtores, que desempenham um importante papel social e econômico. Como grande parte da produção ainda é informal e não possui registro de Indicação Geográfica ou marca coletiva, o Ministério da Agricultura vem trabalhando para promover o desenvolvimento nessas regiões e o consequente reconhecimento dos produtos.

Para isso, consultores – contratados pela SDC, em parceria com o Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura (IICA) - já visitaram essas oito áreas, levantando informações sobre as regiões e os queijos produzidos e identificando os agentes da cadeia produtiva (fornecedores de insumos/serviços, produtores, processadores e distribuidores), técnicos, governança local, secretarias de turismo e academia. Também promovem eventos para sensibilizar as comunidades locais e demais envolvidos na cadeia produtiva de queijos artesanais.

Seridó Potiguar

No Rio Grande do Norte, por exemplo, foram realizados eventos de sensibilização para atores ligados

