

Sagri repassa à Adepará Protocolo de Regularização do Queijo do Marajó

Cristino Martins/Ag. Pará



O protocolo que regulariza a produção do queijo do Marajó é a forma de colocar em prática a Lei Estadual de Produtos Artesanais

A Secretaria de Estado de Agricultura (Sagri) fez a entrega, na manhã desta quarta-feira, 23, da versão final do Protocolo de Produção e Lista de Verificação do Queijo do Marajó à Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará (Adepará), em encontro que reuniu técnicos e dirigentes das duas entidades, na sede da Sagri. O protocolo que regulariza a produção do queijo do Marajó é a forma de colocar em prática a Lei Estadual de Produtos Artesanais (Lei 7.565, de 25/10/2011). O documento vem sendo alvo de estudos, discussões e reuniões há cerca de ano e foi finalizado em dezembro do ano passado. A iniciativa da regularização faz parte de um convênio assinado entre a Sagri e o Serviço de Apoio à Pequena e Média Empresa (Sebrae).

Além da Sagri e Sebrae, participaram das discussões as Universidades Federal do Pará e Federal Rural da Amazônia, Adepará, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) e produtores de queijo da ilha do Marajó, que tiveram a consultoria técnica da empresa Dzetta, do Programa Alimento Seguro, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa). O Protocolo finalizado também seguirá para Brasília para ser submetido à apreciação do Mapa.

O protocolo lista uma série de recomendações e exigências para adequação dos produtores, que versam sobre a qualidade da água utilizada, processo de ordenha de

animais, condições de higiene dos locais de produção, transporte, armazenamento, entre diversos tópicos, como a emissão de carteiras de saúde aos que trabalham diretamente no processo.

A partir do recebimento do Protocolo, a Adepará, de posse do Manual de Regularização, passa a receber as propostas dos produtores de queijo e repassará as adequações necessárias. Uma das primeiras ações desta fase do processo será a capacitação dos produtores nas Boas Práticas de Fabricação (BPF). Os interessados em ter a certificação de seu produto devem dar entrada com um pedido formal junto à Adepará.

Sagri, Sebrae e Adepará vão fazer a capacitação dos produtores, que irão seguir as normas estabelecidas no Protocolo. A prioridade da capacitação será dos produtores que participaram das discussões desde o início dos estudos, que são cerca de 20. Outra decisão do grupo de estudos é que a cidade de Soure, na ilha do Marajó, seja o polo das ações junto aos produtores.

A cooperação entre Sagri, Sebrae e Adepará foi de grande importância para o sucesso da elaboração do Protocolo, analisou o secretário de Agricultura Hildegardo Nunes. “Foi uma ampla cooperação entre as entidades do Estado e os produtores para a regularização e comercialização do queijo do Marajó. É um avanço muito importante que trará benefícios sociais e econômicos e garantirá um alimento seguro ao consumidor. Tenho a convicção de que demos mais um grande passo para fortalecer nossa produção rural”, observou o secretário.

Para a Adepará, o trabalho está apenas começando, como lembrou Sálvio Freire, diretor operacional da entidade. “A Adepará agora terá o papel fundamental de legalização e regularização de todos os estabelecimentos que têm produção artesanal, começando com o queijo do Marajó. Estamos trabalhando e montando agendas de trabalho para que possamos certificar e legalizar os produtores o mais rápido possível”, informou.

Com a regularização e adequação às normas do Protocolo, o produtor de queijo do Marajó receberá um selo de origem, chamado Certificação de Identidade Geográfica do Queijo Marajoara, e poderá comercializar seu produto em todo o estado do Pará. Após o parecer do Mapa e as devidas adequações que venham a ser solicitadas, o queijo do Marajó poderá ser comercializado em todo o território brasileiro.

Texto:

[Dede Mesquita - Sagri](#)

Fone: (91) 4006-1210 / (91) 9146-6681 / 8883-1339

Email: dedemesquita@gmail.com

Fonte: Agência Pará de Notícias