Actualizado a 06/05/2015, 00:04 São Filipe, 06 Mai (Inforpress) – Uma equipa da Agência de Regulação e Supervisão dos Produtos Farmacêuticos e Alimentares (ARFA) termina esta terça-feira uma visita aos produtores da ilha, no quadro do projecto que visa a certificação de qualidade da fileira de queijo. João Gonçalves, da ARFA, disse que a visita se enquadrana melhoria das condições sanitárias da produção tradicional e nacional de queijo e adequação da legislação nacional de segurança sanitária de alimentos, através da convergência com União Europeia. Segundo o mesmo, a ARFA, através de duas instituições de União Europeia, a Direcção-geral de Segurança Alimentar de Portugal e do programa “Edes”, destinado a apoiar países terceiros na produção de qualidade para mercado especifico como o de União Europeia, obteve um financiamento visando adequar a produção de algumas fileiras para o mercado mais exigente. De entre as acções previstas para a melhoria de fileira de queijo nacional e tradicional, João Gonçalves destaca a produção de um guia de boas práticas e de auto controlo para ajudar os produtores a melhorar a qualidade e definição de um conjunto de requisitos que permitira as autoridades efectuar o controlo sanitário e de qualidade do produto e, em função disso, atribuir a certificação de qualidade. Outra actividade, conforme explicou, é a produção de um manual educativo-informativo que os técnicos irão utilizar para capacitação dos produtores, notando que o programa contempla, numa primeira fase, as ilhas do Fogo, Santo Antão e Boavista e numa segunda etapa as da Brava, Maio e Santiago. Após a visita de terreno para conhecimento da realidade, a equipa constituída por mais três elementos, sendo uma médica veterinária, uma engenheira alimentar e uma especialista portuguesa na área de produção de queijo, vai elaborar um guia de boas práticas para formação de formadores em meados de Agosto deste ano e a partir de Setembro seleccionar uma rede de produtores nas ilhas do Fogo (07), Santo Antão (05) e Boavista (03) a produzir queijo com selo de certificação. Durante a visita, a equipa estabeleceu contactos com produtor artesanal (caseira), com pequenos produtores que dispõem de espaço apropriado em casa ou anexado aos currais, e as pequenas unidades semi-industriais existentes na ilha do Fogo para se inteirar da realidade de produção de queijo. JR Inforpress/Fim