

Queijo artesanal como estratégia de renda para pequenos negócios rurais

Produção de queijos em pequenos negócios

O queijo artesanal brasileiro é definido pela [Lei n. 13.860](#) como aquele elaborado por métodos tradicionais, com vínculo e valorização territorial, regional ou cultural, seguindo protocolos específicos para cada tipo e variedade, além de empregar boas práticas agropecuárias e de fabricação. Isso estabelece a base para a produção de queijos predominantemente manuais em pequenos negócios rurais, como uma prática que, além dos benefícios econômicos, é uma manifestação cultural do Brasil.

Mercado de queijos artesanais: conforme o [levantamento realizado por Sebrae e Embrapa](#), o Brasil está entre os cinco maiores produtores de queijo do mundo e cada brasileiro consome em média 5,5 kg de queijo por ano. Os dados ainda indicaram a existência de 175.198 estabelecimentos rurais produtores de queijos e requeijão em 2017 no país. Destes, 143.921 eram gerenciados por agricultores familiares, produzindo 149.711 toneladas ao ano (cerca de 67% da produção total).

Pontos positivos da produção de queijos artesanais

Tradição e valor cultural: a produção artesanal preserva as técnicas e os sabores passados de geração em geração, enriquecendo o patrimônio cultural do país.

Mercado em expansão: os consumidores estão cada vez mais dispostos a adquirir produtos com origem definida e uma história para contar, o que impulsiona a demanda por queijos artesanais.

Valorização local: diversos produtores encontram na fabricação de queijos uma fonte de renda vital, contribuindo para o crescimento econômico local.

Modernização: a combinação entre tradição e inovação eleva os padrões de qualidade, tornando os queijos artesanais ainda mais atrativos no mercado, sem comprometer sua autenticidade.

Agrega valor e diminui o êxodo rural: o processo de produção do queijo artesanal agrega valor ao leite, como insumo para produtos novos e diferenciados, o que gera renda e mitiga problemas de baixo preço entregue aos laticínios. Isso contribui inclusive para a fixação do produtor no campo, que, de outro modo, buscaria sair de uma atividade de baixa rentabilidade.

Espaços para venda e comercialização:

- **Eventos e feiras** como a renomada [Expo-Queijo](#), organizada pelo Sebrae, desempenham um papel fundamental na divulgação e venda de queijos artesanais. Essas iniciativas reúnem produtores, consumidores e entusiastas, oferecendo uma plataforma única para destacar esses produtos autênticos.

- **Comércio local**, como mercados de agricultores e mercearias de bairro, são espaços ideais para a venda. A proximidade com os produtores permite conexões pessoais, fortalecendo a lealdade à marca e à comunidade.
- **Minimercados especializados** em produtos gourmets podem oferecer uma variedade de queijos artesanais de diferentes regiões e estilos. Esses espaços convidam os clientes a explorar e saborear os diversos queijos.
- **Venda direta e digital**, sobretudo para produtores rurais que atuam próximos às cidades e aos seus centros de consumo, ou para aqueles que vendem no ambiente digital e delivery — como em clubes de assinatura de queijos.

Principais características do queijo artesanal produzido no Brasil

Cada região do país desenvolveu tradições de produção únicas, resultando em uma ampla gama de queijos artesanais que podem ser distinguidos por:

- **Diversidade de sabores e texturas:** os queijos podem variar de suaves a intensos, de macios a firmes e de frescos a maturados. Essa diversidade é influenciada por fatores como tipo de leite utilizado (vaca, cabra, ovelha), processos de cura, além das características regionais, como o clima.
- **Processo manual:** o processo manual envolve cuidado e atenção, permitindo que os produtores ajustem e aprimorem cada lote produzido.
- **Qualidade e autenticidade:** os produtores se esforçam para fornecer queijos que mantenham suas características históricas, culturais e regionais, garantindo uma experiência gastronômica autêntica para os consumidores.
- **Ingredientes naturais:** a produção de queijos artesanais valoriza o uso de ingredientes naturais. O leite é frequentemente cru e fresco, contribuindo para a singularidade do sabor.

Principais queijos artesanais produzidos no Brasil

- **Nordeste:** os queijos de coalho e de manteiga são característicos do Nordeste devido a uma combinação de fatores, como o clima favorável, a disponibilidade de leite bovino, as tradições culturais arraigadas e a versatilidade da culinária.
- **Norte:** sob influência do leite de búfala, o queijo regional de paragominas e os queijos do Marajó são produtos que se relacionam diretamente com a riqueza dos recursos naturais da região.
- **Centro-Oeste:** o queijo cabacinha e o queijo curado refletem a tradição da produção familiar e a cultura do interior do Brasil. São sabores que se encaixam nas refeições regionais, conectando-se com as raízes rurais da região.
- **Sudeste:** há prevalência do queijo minas artesanal, que tem variações regionais de sabor e textura, enriquecendo ainda mais sua diversidade.
- **Sul:** o queijo colonial e o queijo artesanal serrano refletem a influência cultural de diferentes comunidades imigrantes na produção de laticínios da região.

Normas sanitárias e regulamentações específicas

Requisitos para estabelecimento rural e queijaria: são estabelecidos requisitos para o reconhecimento de estabelecimento rural produtor de leite e de queijaria produtora de queijo artesanal. Isso inclui a participação em programas de controle de mastite, a implantação de boas práticas agropecuárias, o controle da potabilidade da água e a implementação da rastreabilidade de produtos.

- Além disso, é preciso se ater à estrutura para uma fábrica de queijos, que vai desde ferramentas de higienização a vestuário adequado. Saiba mais na [publicação sobre mercado de queijos finos](#), do Polo Sebrae Agro.
- O [Manual de orientação para queijarias artesanais](#), do estado de Goiás, também orienta os produtores sobre a regularização e estrutura da queijaria.

Registro do produto: o registro formal do produto permite a sua rastreabilidade, garantindo que todas as normas estabelecidas pelas autoridades sejam atendidas. Isso também oferece aos consumidores a confiança de que eles estão adquirindo um produto seguro e autêntico.

Fiscalização: a fiscalização dos estabelecimentos rurais produtores de queijo artesanal e dos produtos neles elaborados é realizada por órgãos de defesa sanitária animal e de vigilância sanitária federais, estaduais ou municipais, conforme as competências de cada esfera.

Boas práticas agropecuárias: abrangem a criação de animais em ambiente saudável e livre de estresse, a atenção à genética para melhorar a qualidade do leite, bem como a gestão responsável dos aspectos sociais e ambientais da propriedade rural. Uma pastagem bem mantida, por exemplo, contribui para a alimentação saudável do rebanho e para a qualidade do leite utilizado na fabricação do queijo.

Boas práticas de fabricação: englobam um conjunto de procedimentos rigorosos de manipulação, armazenamento e transporte de insumos, além de embalagens, utensílios, equipamentos e produtos acabados. O cumprimento estrito dessas práticas assegura que o queijo seja produzido em condições higiênicas e seguras.

Armazenamento e logística: cada tipo de queijo requer condições específicas de temperatura e umidade para desenvolver o sabor e a textura desejados. Além disso, a embalagem, o transporte e o acondicionamento nos pontos de venda desempenham um papel fundamental para a manutenção da qualidade e da segurança do produto até que ele chegue às mãos dos consumidores.

Selo ARTE para queijos artesanais: importância e como obter

O Selo Arte, instituído pelo [Decreto n. 9.918/2019](#), é um certificado que identifica a qualidade dos produtos alimentícios elaborados artesanalmente, atestando a autenticidade e segurança, preservando as tradições culturais e regionais e impulsionando o mercado ao permitir seu comércio em todo o território nacional. Para adquiri-lo, é necessário seguir três passos:

1. Cadastro no [Sistema Nacional de Gestão de Serviço de Inspeção](#);
2. [Comprovação de Boas Práticas Agropecuárias](#);
3. Apresentação de um memorial descritivo do produto.

Casos de sucessos: queijos potiguares

Associação dos Produtores de Queijo do Seridó

Na região do Seridó, no Rio Grande do Norte, a produção de queijo de manteiga é reconhecida por sua excelência e se tornou um dos pilares da segunda maior bacia leiteira do estado. Para ir além, os produtores locais buscaram inovação e reconhecimento nacional para seus produtos artesanais. A Amaqueijo desempenha um papel fundamental ao unir esses produtores em torno de um objetivo comum: a valorização do queijo Seridoense. Para atingir esse objetivo, a associação está passando por um processo de certificação junto aos órgãos sanitários, um passo essencial para pleitear o [Selo de Indicação Geográfica \(IG\)](#). A obtenção do selo reconhecerá que o queijo produzido na região é único que atende a padrões de qualidade, agregará valor ao produto e ampliará seu alcance no mercado nacional.

Fazenda Caju: pioneirismo em certificação

A Fazenda Caju, localizada no município de Ceará-Mirim, no Rio Grande do Norte, é um exemplo do movimento em direção à certificação e ao reconhecimento nacional. O proprietário Marinho de Souza optou por resgatar as raízes de sua família e começou a criar gado da raça Gir Leiteiro em 2017, para produzir queijo artesanal.

Com o apoio do [programa Leite & Genética](#) do Sebrae e do Instituto BioSistêmico (IBS), Marinho alcançou a certificação como queijeira modelo, tornando-se a primeira do Norte e Nordeste com essa conquista. A certificação permitiu que seus produtos recebessem o selo “Queijo Vivo”, indicando a produção com leite cru e a preservação de bactérias benéficas à saúde humana.

Queijeira Galego da Serra: Resultados da modernização

A Queijeira Galego da Serra, localizada em Tenente Laurentino Cruz (RN), atualmente, processa milhares de litros de leite diariamente e produz uma variedade de queijos, como de manteiga e de coalho. Entretanto, para atingir tais resultados, a queijaria precisou adaptar-se às normas da legislação de queijos artesanais, mantendo a tradição e o sabor feito manualmente. Além disso, a Galego da Serra conquistou o [Selo Arte](#), o que possibilitou o comércio em diversas regiões do país.

Fontes consultadas

Fontes: [Queijeiras artesanais](#). Sebrae. 2019. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. [Selo ARTE: tradição, cultura e regionalismo](#). Queijo Coalho Brasil. 2020. Sebrae; Embrapa. [Queijos artesanais brasileiros](#). Embrapa. 2021. [Comercialização de queijos artesanais](#). Sebrae-SC. 2021. [Fazenda Caju é referência com produção de queijo artesanal certificado no Rio Grande do Norte](#). Instituto BioSistêmico. 2022. [Produtor do RN moderniza queijeira artesanal e prova os sabores da inovação](#). Agência Sebrae. 2022. [Região do Seridó ganha associação de produtores de queijos artesanais](#). G1. 2022. [Selo ARTE: como conseguir e quais os benefícios?](#). Agrishow Digital. 2022. Sebrae; Embrapa. [Queijos artesanais: sabor regional que ganha o gosto nacional](#). Embrapa. 2023.

BOLETIM DE TENDÊNCIAS /// AGRONEGÓCIO /// 20 A 21 DE SETEMBRO DE 2023

Polo
Sebrae **agro** **SEBRAE**

Especialista Sebrae Agro

Florizania Rodrigues - Sebrae GO

Coordenação

Douglas Paranaíba de Abreu - Sebrae GO
Victor Rodrigues Ferreira - Sebrae NA

Analista de inteligência

Winnie Moreira Albuquerque

Consultor Polo Sebrae

Jaqueline Pinheiro da Silva

polosebraeagro.sebrae.com.br

