



Potencial de Mercado

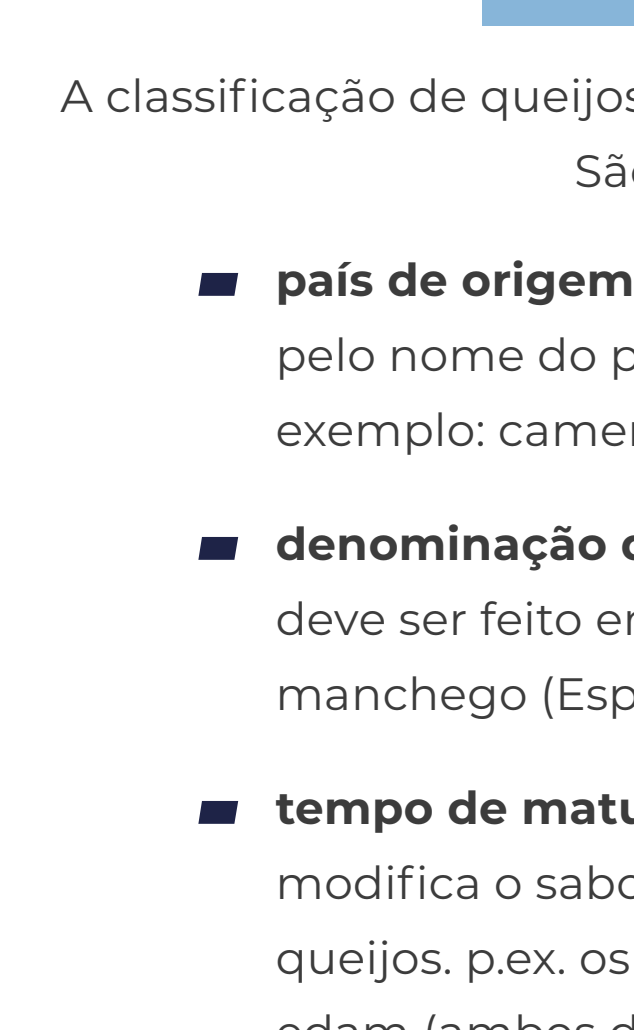
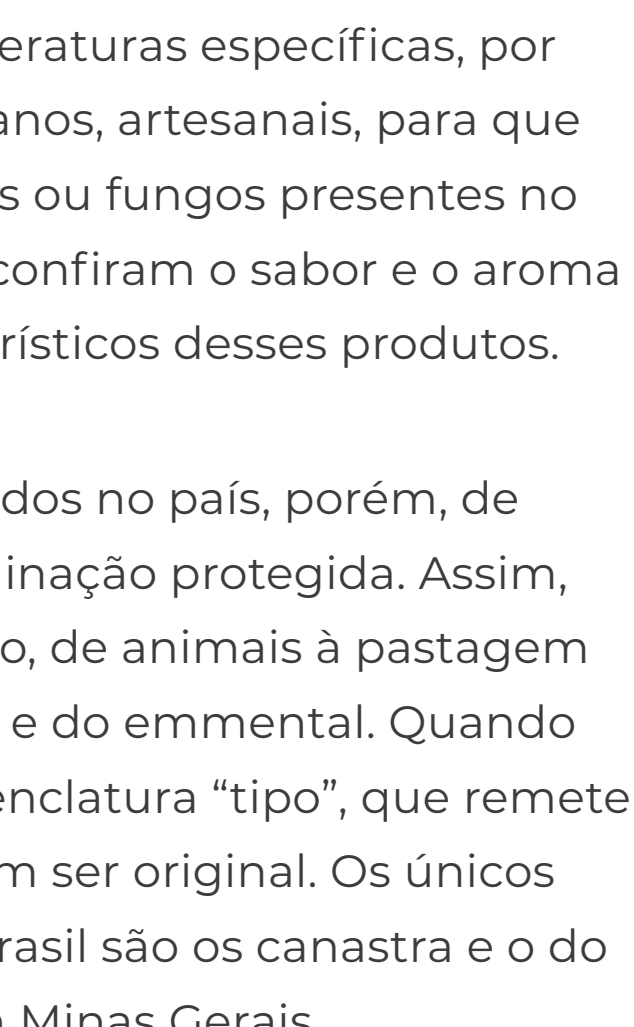
O mercado de queijos finos

O Brasil é um grande consumidor de queijo se considerarmos o volume total: 818 mil toneladas em 2021. Assim, o país situa-se como o quarto maior mercado mundial atrás da União Europeia (9.135 mil ton.), dos EUA (5.956 mil ton.) e da Rússia (1.367 mil ton.). Além disso, o setor de queijos é relevante, já que absorve cerca de 40% da produção leiteira do país. Por outro lado, o consumo per capita nacional de queijo é de 3,8 kg/ano, muito abaixo da média de 20 kg/ano dos dez maiores consumidores, o que inclui Dinamarca (28,1 kg/ano) e França (27,2 kg/ano).

Mas esse comportamento tem mudado. Segundo [um estudo conduzido pela Tetra Pak e Lexis Research](#) durante a pandemia de covid-19, 46% dos brasileiros afirmaram ter aumentado o consumo de queijos, índice pouco maior que a média global.

Consumo e conceito de queijos finos

Um cenário semelhante é observado no [consumo brasileiro de queijos especiais/finos](#), que, apesar de pequeno, na quantidade per capita, vem crescendo: em 2007 esse consumo foi de 5,6 kg/ano; em 2018, passou para 7,1 kg/ano, um aumento de 28%. O preço de venda também cresceu: em 2007, a média era de R\$ 6,91/kg; em 2018, R\$ 13,54.



No Brasil, queijos com baixa umidade (até 35,9%), chamados de massa dura e massa semidura (entre 36,0% e 45,9%), são aqueles que levam comercialmente o nome de finos ou especiais. Além deles, também figuram nessa categoria os queijos maturados em condições de umidade e temperaturas específicas, por dias ou anos, artesanais, para que bactérias ou fungos presentes no alimento confirmem o sabor e o aroma característicos desses produtos.

Há muitos queijos finos hoje produzidos no país, porém, de procedência estrangeira e com denominação protegida. Assim, só podem ser fabricados em certa região, de animais à pastagem local etc; é o caso do brie, do parmesão e do emmental. Quando produzidos no Brasil, devem levar a nomenclatura “tipo”, que remete ao queijo originário da França, mas sem ser original. Os únicos queijos de denominação protegida no Brasil são os canastra e o do serro, ambos produzidos em Minas Gerais.

Tipos de queijos finos

A classificação de queijos em tipos pode seguir critérios distintos. São as mais comuns:

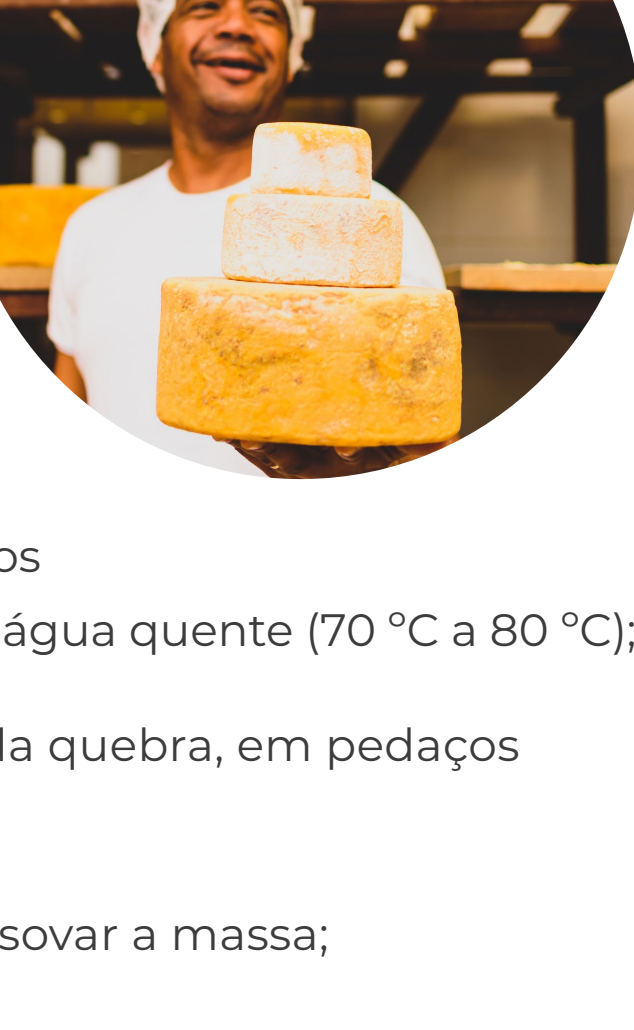
■ **país de origem**, sendo essa a classificação mais ampla, pelo nome do país que primeiro criou o queijo. Por exemplo: camembert (França) e gorgonzola (Itália).

■ **denominação de origem protegida**, em que o queijo deve ser feito em região e método específicos. p.ex. manchego (Espanha) e serra da estrela (Portugal).

■ **tempo de maturação**, processo de pós-produção que modifica o sabor, o aroma, o formato e a textura dos queijos. p.ex. os semiduros cheddar (Inglaterra), gouda e edam (ambos da Holanda).

Consumo de queijos no Brasil

Dos tipos [mais consumidos](#), aspectos regionais implicam variações. No entanto, os mais citados são o tipo muçarela, o queijo minas e o requeijão. No Sudeste do país, por exemplo, o mais citado é o tipo parmesão, de origem italiana *parmigiano-reggiano* (162% comparado com a média nacional). No Sul, o tipo muçarela fica 133% acima da média nacional.



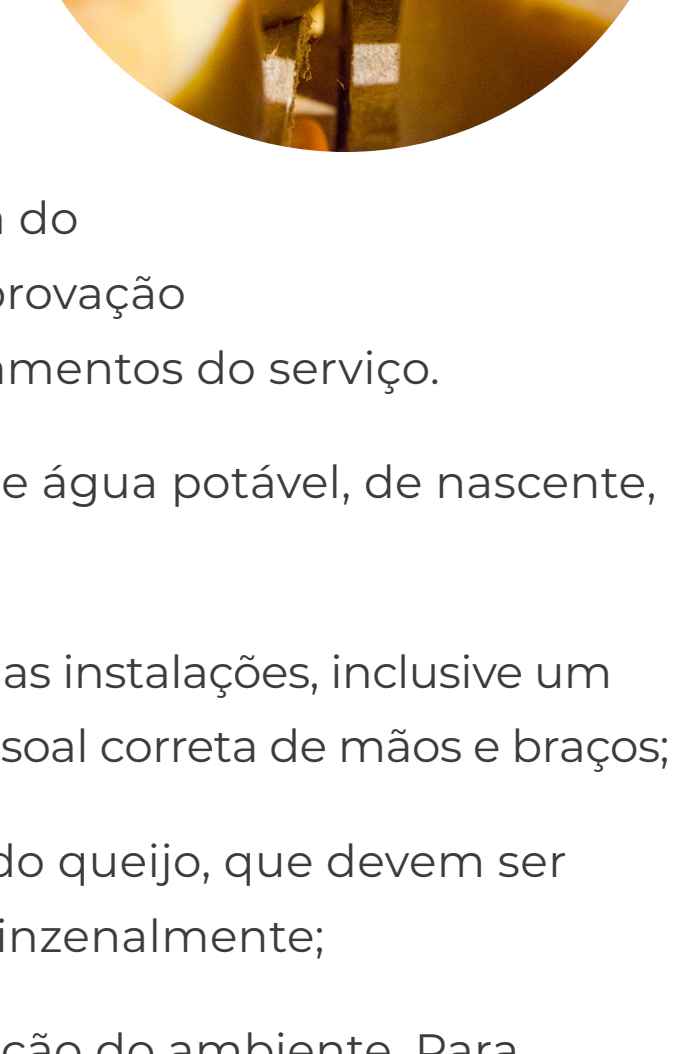
PRODUÇÃO DE QUEIJOS FINOS E ASPECTOS GERAIS

Além da definição, na produção de queijos finos o produtor deve considerar uma série de detalhes importantes que garantem a qualidade do produto final, como a estrutura necessária e os procedimentos.

Processos de fabricação de queijos finos

De acordo com a [cartilha de fabricação do queijo artesanal serrano](#), de Minas Gerais, a produção de queijos finos, à base de leite, coalho e sal, passa pelas seguintes etapas:

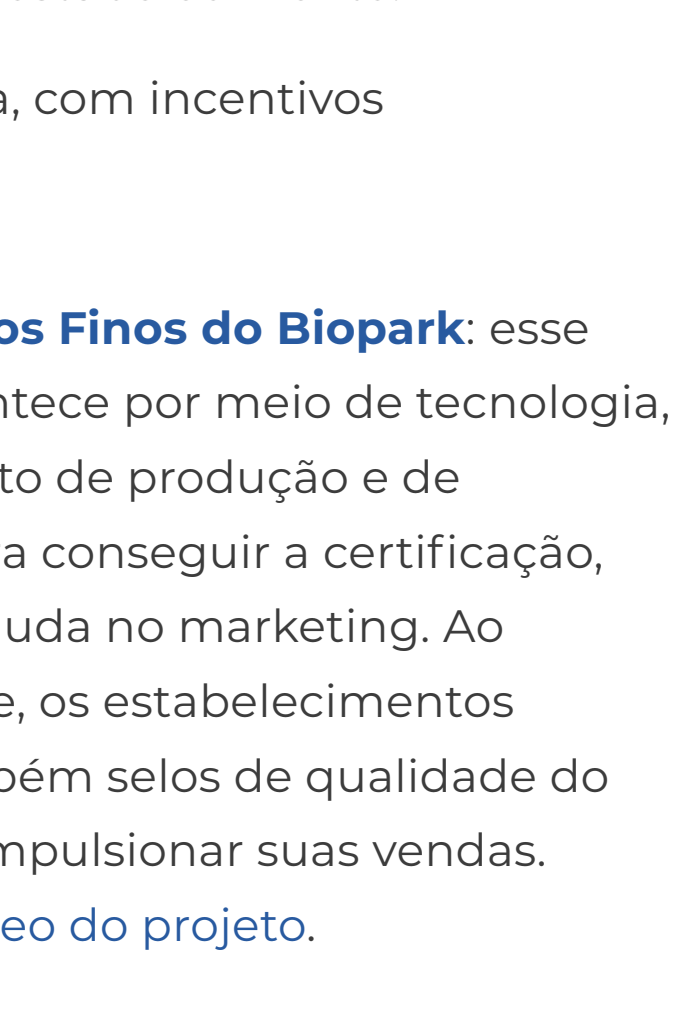
- ordenha, e, com leite ainda quente, adicionar o coalho industrial;
- após 45 a 60 minutos, quebra da coalhada em pedaços médios, com ou sem adição de água quente (70 °C a 80 °C);
- repouso da coalhada e segunda quebra, em pedaços pequenos;
- espremer a coalhada, salgar e sovar a massa;
- espremer de novo a coalhada para retirar o restante do soro;
- enformar a massa e prensar por cerca de 8h;
- virar o queijo, prensar novamente até completar 24h e desenformar; e
- retirar excessos que ficam nas arestas do queijo e maturar (por 60 dias).



Seguir corretamente os procedimentos evita possíveis problemas, como **estufamento precoce**, **estufamento tardio** ou **defeitos de aparência na casca**, que acontece no período de maturação, que podem atingir também o interior do queijo, impactar o sabor e deixar pontos escuros e manchas.

Estrutura necessária para a montagem de uma fábrica de queijos finos

Assim como o processo produtivo, as estruturas e os equipamentos necessários para a produção de queijos pode variar, mas de acordo com a mesma cartilha de produção do queijo artesanal serrano, observamos:

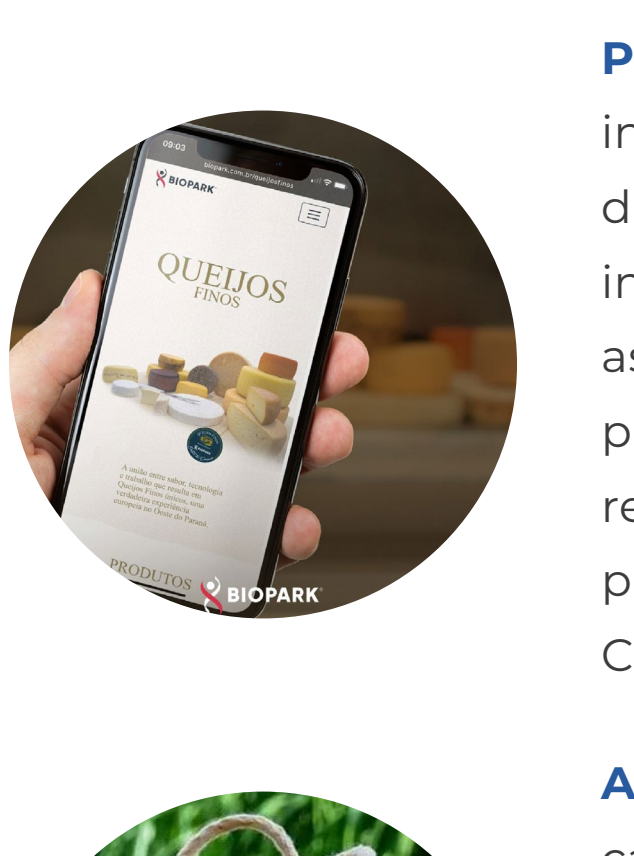


- primeiro, atentar-se às orientações técnicas dos órgãos de inspeção sanitária do município para garantir a aprovação das instalações e dos equipamentos do serviço.
- sistema de abastecimento de água potável, de nascente, poço ou rede pública;
- ferramenta de higienização das instalações, inclusive um espaço para higienização pessoal correta de mãos e braços;
- prateleiras para maturação do queijo, que devem ser higienizadas semanal ou quinzenalmente;
- desinfetantes para higienização do ambiente. Para queijarias, recomendam-se o ácido peracético (3,0%) e o hipoclorito de sódio (entre 150 e 200 ppm de cloro);
- controle de vetores, como insetos. Para isso, as janelas e portas da queijaria devem possuir telas ou vedação. Os telhados devem ser construídos de forma a evitar abrigo ou entrada de pássaros.
- equipamentos e recipientes para o descarte e a destinação corretos de resíduos e rejeitos da queijaria, com lixo seco separado do orgânico;
- vestuário adequado e de uso exclusivo para a queijaria, com toucas, jaleco branco (sem bolsos ou botões aparentes), calças brancas sem bolsos e sapatos fechados de uso exclusivo no ambiente, além de luvas descartáveis e máscaras (para quem usa barba).
- Para o transporte do produto, dispor de caixas térmicas apropriadas ou de veículo isotérmico.

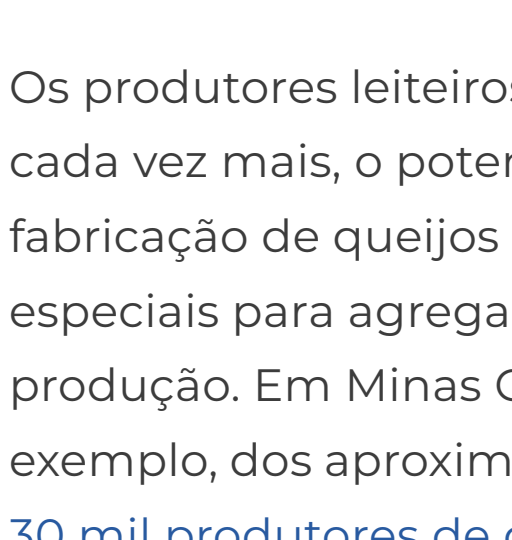


Saiba mais em [Boas práticas de fabricação na produção de queijo artesanal serrano](#).

Selos e incentivos para queijos finos



Para a comercialização, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) estabeleceu regras e criou o **Selo Arte**, que vale para diversos produtos, como iogurte, requeijão, nata e outros produtos lácteos, como os queijos finos. Trata-se de um certificado de identidade e qualidade para viabilizar o comércio nacional de produtos alimentícios fabricados artesanalmente. Para obter o selo, deve-se acessar o [Sistema de Gestão do Selo Arte - SGSA](#) e protocolar a solicitação de certificação. Nesse momento, será necessário comprovar que o estabelecimento atende às boas práticas de fabricação e apresentar o memorial do produto, que o caracteriza como elegível a obter o selo. Também será necessário enviar fotos do produto e do estabelecimento.



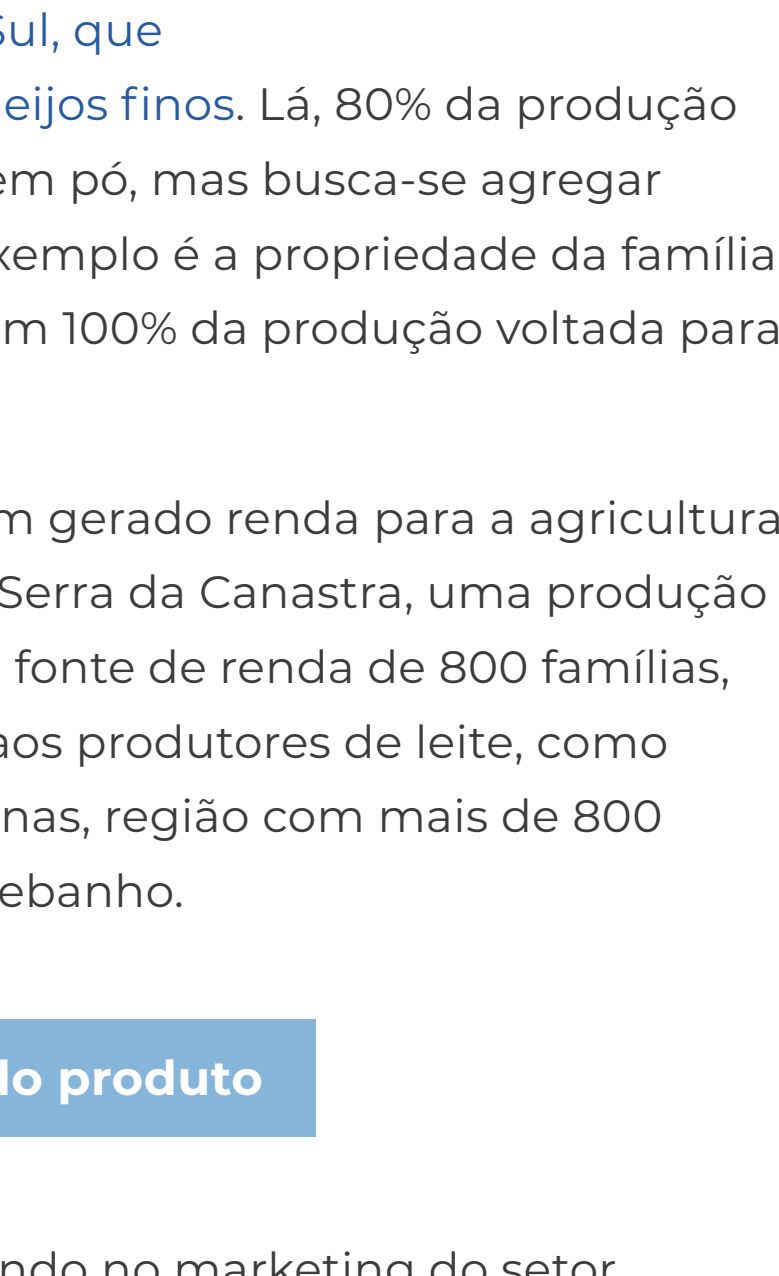
O produtor de queijos finos conta, ainda, com incentivos importantes, como:

Projeto Queijos Finos do Biopark: esse incentivo acontece por meio de tecnologia, direcionamento de produção e de instruções para conseguir a certificação, assim como ajuda no marketing. Ao prepararem-se, os estabelecimentos recebem também selos de qualidade do projeto para impulsionar suas vendas. Conheça o [vídeo do projeto](#).

Associação Paulista do Queijo Artesanal: cada estado ou região pode ter seus estabelecimentos, como essa associação de São Paulo, que busca manter o pequeno produtor munido de informações relevantes sobre novas regulamentações e legislações, promover parcerias relevantes e auxiliar na comercialização.

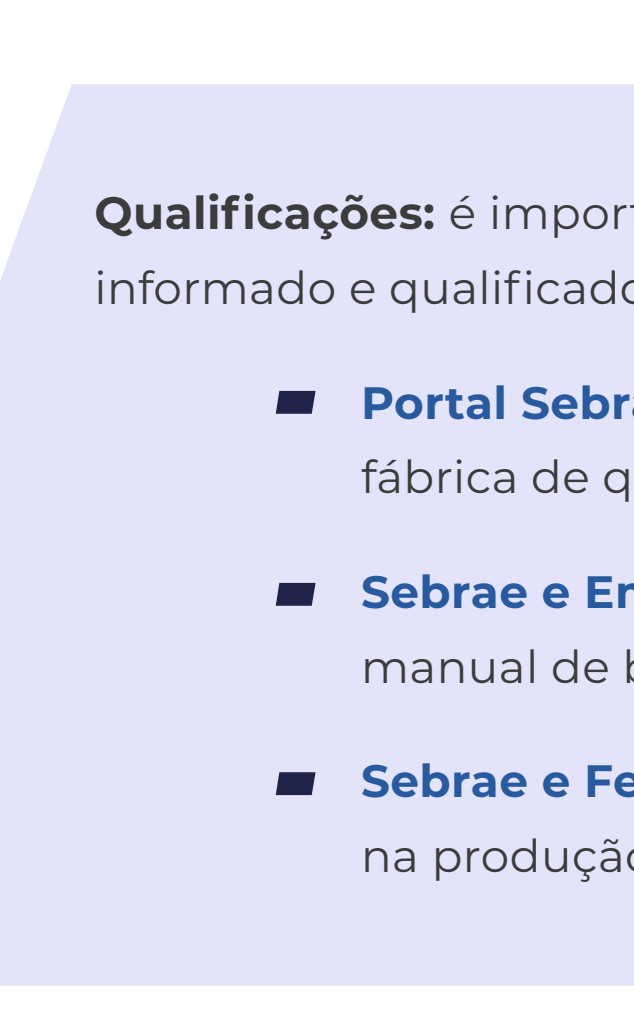
QUEIJOS FINOS COMO AGREGADORES DE VALOR À INDÚSTRIA LEITEIRA

Os produtores leiteiros têm percebido, cada vez mais, o potencial da fabricação de queijos finos e especiais para agregar valor à produção. Em Minas Gerais, por exemplo, dos aproximadamente [30 mil produtores de queijos artesanais](#), 9 mil produzem à base de leite cru, o que chega a gerar uma produção de 250 toneladas de queijos artesanais por dia. Outro exemplo relevante é a [indústria leiteira do Rio Grande do Sul](#), que [tem apostado cada vez mais nos queijos finos](#). Lá, 80% da produção ainda é destinada para leite UHT e em pó, mas busca-se agregar valor por meio dos derivados. Um exemplo é a propriedade da família Ferraboli, no Vale do Taquari, que tem 100% da produção voltada para a indústria de queijos.



Além disso, os queijos artesanais têm gerado renda para a agricultura familiar. Ainda em Minas Gerais, na Serra da Canastra, uma produção de 20 toneladas diárias é a principal fonte de renda de 800 famílias, benefício que se estende também aos produtores de leite, como Ivair José, que, em São Roque de Minas, região com mais de 800 produtores de queijo, triplicou seu rebanho.

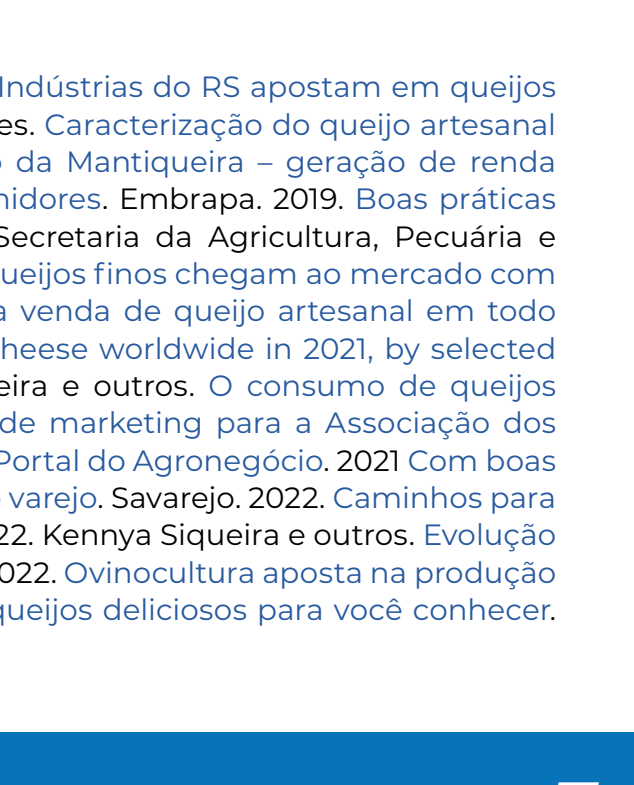
Marketing do produto



Já pensando no marketing do setor, também há iniciativas interessantes, como a [parceria](#) entre a Emater-MG, o Sebrae e a Faculdade Esamac Uberlândia, que fomentou ferramentas de marketing e comunicação para a Associação dos Produtores de Queijo Minas Artesanal do Triângulo de Uberlândia (MG). A iniciativa garantiu maior presença dos pequenos produtores nas redes sociais e no mundo digital e melhor material visual, como aventais, bonés, crachás, cartões de visita, entre outros, que ganharam aplicação da nova logomarca da Aqmatri.

Prêmios do setor

Outro grande promotor dos queijos finos brasileiros são os prêmios ganhados pelo setor. Um deles é o [World Cheese Awards](#), mostra e competição anual de queijos mundialmente reconhecida que teve ganhadores do Brasil nas categorias Ouro e Super Ouro na edição de 2022. O [World Cheese Awards no Brasil](#) é um evento similar, que dá visibilidade aos produtores do segmento e estimula a diversidade dos queijos artesanais.



Qualificações: é importante que o produtor mantenha-se informado e qualificado. Nesse sentido, destacam-se:

- **Portal Sebrae**: com dicas de como montar uma fábrica de queijo artesanal;
- **Sebrae e Embrapa**: apresenta cartilhas, catálogos, manual de boas práticas, entre outros.
- **Sebrae e Feban**: exemplo de curso de boas práticas na produção de queijos artesanais.

Fontes consultadas

Vanerli Belotti. [Queijos finos](#). Milkpoint. 2014. Joana Colussi. [Indústrias do RS apostam em queijos para atrair consumidor](#). GZH. 2017. Maria de Fátima Avila Pires. [Caracterização do queijo artesanal produzido em municípios inseridos no Corredor Ecológico da Mantiqueira – geração de renda para agricultura familiar e alimento seguro para os consumidores](#). Embrapa. 2019. [Boas práticas de fabricação na produção de queijo artesanal serrano](#). Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural do Rio Grande do Sul. 2020. [Novos queijos finos chegam ao mercado com incentivo do Biopark](#). Monitor Mercantil. 2020. [Regras para venda de queijo artesanal em todo país são definidas](#). Incaper. 2020. [Annual consumption of cheese worldwide in 2021, by selected country \(in 1,000 metric tons\)](#). Statista. 2021. [Kennya Siqueira e outros. O consumo de queijos pelos brasileiros](#). Milkpoint. 2021. [Parceria garante projeto de marketing para a Associação dos Produtores de Queijo Minas Artesanal do Triângulo Mineiro](#). Portal do Agronegócio. 2021. [Caminhos para o crescimento na indústria do queijo no Brasil](#). Milkpoint. 2022. [Kennya Siqueira e outros. Evolução do consumo de queijos finos no Brasil](#). CNPTIA. Acesso em 2022. [Ovinocultura aposta na produção de queijos finos](#). CPT. Acesso em 2022. [Tipos de queijo: 15 queijos deliciosos para você conhecer](#). Bem Afhada. Acesso em 2022.

Especialista Sebrae Agro
Marcos Augusto Cerqueira de Vasconcellos - Sebrae/RJ

Analista de inteligência
Thamires Abichara

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

Consultor Polo Sebrae
Klauber Carlos Ferreira

[polosebraeagro.sebrae.com.br](#)

POTENCIAL DE MERCADO /// VAREJO /// 16 A 28 DE NOVEMBRO DE 2022

Polo Sebrae agro 50+50 SEBRAE

