

## 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**

### 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](http://polosebraeagro.sebrae.com.br)

