



**EMBRAPA**

Centro Nacional de Pesquisa de  
Caprinos.  
Fazenda Três Lagoas, Estrada  
Sobral/Groaíras, Km 5, C.P. 10  
62.100 - Sobral - CE.

ISSN 0101 - 6059

## COMUNICADO TÉCNICO

Nº 17, set/87, p. 1-6

### MERCADO POTENCIAL DO QUEIJO DE LEITE DE CABRA PRODUZIDO NO NORDESTE

José de Souza Neto<sup>1</sup>  
Greg Baker<sup>2</sup>  
Helane Guerra de Sousa<sup>3</sup>

O Nordeste do Brasil detém aproximadamente, 92% dos 8,8 milhões de caprinos existentes no país. No entanto, poucos estudos têm sido conduzidos visando descrever a comercialização de caprinos e de seus produtos. Contudo, é possível descrever, de forma geral, a potencialidade desse mercado em termos não quantitativos, mas como indicativo de um setor do sistema.

Os caprinos são, tipicamente, explorados no Nordeste por serem bem adaptados à Região e produzirem carne e pele sem a necessidade de maiores investimentos. A maioria destes animais é comercializado nas feiras ou a nível das próprias fazendas (Fig. 1).

Quando o animal é consumido na fazenda, a pele é usualmente vendida a agentes intermediários do processo. A produção de leite destes animais é destinada à alimentação dos cabritos e,

<sup>1</sup>Economista Agrícola, M.Sc., EMBRAPA/CNPC, Cx. Postal D-10, CEP 62100, Sobral-Ce.

<sup>2</sup>Economista Agrícola, Ph.D., EMBRAPA/CNPC/Winrock International, Cx. Postal D-10, CEP 62100, Sobral-Ce.

<sup>3</sup>Economista BS., EMBRAPA/CNPC, Cx. Postal D-10, CEP 62100, Sobral-Ce.

CT/17, CNPC, set/87, p. 2

ocasionalmente, à família do produtor, quando há excedente. São poucos os produtores no Nordeste que têm se especializado, em alguma extensão, na produção de leite desta espécie animal.

Recentemente, tem sido observado um grande interesse por parte de Produtores, Associações de Criadores, Pesquisadores e Agentes de Extensão, pela exploração de caprinos leiteiros no Nordeste. Este interesse advém, primeiramente, das possibilidades que tem a produção de leite em aumentar a eficiência da exploração, através da maior sobrevivência das crias, bem como de produzir uma adicional fonte de proteínas para as famílias dos pequenos produtores e, especificamente, tornar-se uma opção rentável para grandes e médios criadores.

Desta forma, como parte de um estudo mais amplo, tem-se procurado obter informações, para avaliar as possibilidades de comercialização do queijo de leite de cabra produzido no Nordeste, estimando-se o potencial do mercado para o produto. Como primeiro passo, buscou-se determinar onde está localizado o mercado ou o mercado potencial para o queijo de leite de cabra. Acredita-se que isto torna-se difícil para novos produtos ou para aqueles produtos sem um mercado estabelecido. Neste último caso, pode-se pensar no queijo de leite de cabra, que é comercializado ocasionalmente e em pequenas quantidades no Nordeste.

A não existência de um mercado e os problemas de aceitação do produto na própria Região do Nordeste induziram a que estes fatos fossem observados sob a ótica de uma outra Região, para que se pudesse conduzir um estudo de mercado. Foi estabelecido, então, como área fora do Nordeste, o Estado de São Paulo. Tal fa

CT/17, CNPC, set./87, p. 3

to se deve a que este Estado possui um dos mais sofisticados mercados do país e detém a posição de maior mercado consumidor, conseqüência de sua população e do poder de compra que esta população encerra. A combinação destes fatores torna São Paulo um dos maiores e, provavelmente, o maior mercado para o queijo de leite da espécie caprina.

O segundo passo foi procurar entender, basicamente, o sistema de mercado. Isto foi conseguido, entrevistando produtores, vendedores e Agentes de Extensão envolvidos com a atividade de caprinos leiteiros no Estado. Estas entrevistas foram efetuadas objetivando conhecer os participantes do mercado, quer a nível de produtor, quer a nível de varejista, para então definir os canais de comercialização e outras características do mercado.

Para determinar as características quantitativas do mercado, entre elas o tamanho do mercado, é usualmente necessário escolher um nível no canal de comercialização, onde o número de participantes seja pequeno o bastante para que todos eles sejam contactados. Neste caso, não houve nenhum entrave na consecução dos trabalhos, pois o número de participantes nos dois níveis (Produtor e Varejista) foi muito pequeno. Os dados coletados foram compilados e cruzados nos dois níveis e, finalmente, pôde-se estimar o potencial para a entrada de produtos oriundos da caprinocultura leiteira do Nordeste, no mercado.

Os produtores na Grande São Paulo comercializam o queijo de leite de cabra nos supermercados e/ou casas especializadas em alimentos finos. Um total de 9 supermercados e 12 casas especializadas foram encontrados. Os supermercados respondem por 68%

CT/17, CNPC, set/87, pag. 4

das vendas, ficando os 32% restantes por conta das casas especializadas.

Para introduzir o produto no mercado, o produtor, usualmente, leva uma amostra do seu queijo a cada supermercado ou casa especializada que eles julgam interessados pelo produto. Quando existe o interesse, o comprador (supermercado e casa especializada) aceita uma pequena quantidade para teste de mercado. Um total de, aproximadamente, 285 kg de queijo de leite de cabra é vendido por semana no mercado de São Paulo. Esta estimativa foi obtida pela combinação das estimativas dos produtores e dos varejistas envolvidos com o produto.

Os três tipos de queijo que estavam disponíveis no mercado, à época do estudo, por ordem de importância, foram: temperado, frescal e requeijão. Os tipos temperado e requeijão representam o maior e o menor volume de vendas, respectivamente. Existem, ainda no mercado, queijos temperados produzidos com leite das espécies caprina (50%) e bovina (50%). A maior parte dos queijos é embalada e rotulada, no entanto, não é facilmente identificável como queijo de leite de cabra (Fig. 2). O queijo de leite de cabra não rotulado é, geralmente, raro de ser encontrado nos "stands" dos produtos. Em geral, torna-se muito difícil identificar o produto como queijo de leite da espécie caprina, a não ser que o consumidor já tenha comprado o produto ou reconhecido o rótulo e sua possível localização no "stand" dos supermercados ou das casas especializadas.

Os preços do produto a nível de consumidor apresentaram variações entre Cz\$ 154,00 a Cz\$ 750,00/kg. As margens de lucro

CT/17, CNPC, set/87 , pag. 5

dos supermercados e das casas especializadas situaram-se na faixa de 20 a 50%, com uma média em torno de 35%. Os preços a nível de produtor variaram entre Cz\$ 110,00 e, aproximadamente, Cz\$ 400,00/kg.

O mercado brasileiro para queijos finos, oriundos da espécie caprina, é ainda muito pequeno. Esta conclusão está baseada nos levantamentos conduzidos na área da Grande São Paulo que, provavelmente, é o maior Centro consumidor deste tipo de produto no Brasil, devido a sua população, o poder de compra dos consumidores e a sofisticação destes consumidores em relação àqueles em outras partes do país.

Com relação ao Nordeste segundo os varejistas, existe um potencial para capturar cerca de 40% do mercado. Contudo, em termos absolutos, isto apresenta-se como uma fatia muito pequena no mercado de queijo. Outros possíveis mercados são Rio de Janeiro, Belo Horizonte, Brasília, Porto Alegre e Curitiba.

O queijo de cabra produzido no Nordeste, para comercialização no sul do Brasil, apresenta uma grande desvantagem em relação à localização dos produtores, por causa do custo de transporte do produto. Isto deve ser considerado em virtude do queijo ser um produto perecível, necessitando ser transportado o mais rápido possível. Este fato, provavelmente, impõe restrições para que os produtores comercializem produtos de alta qualidade a preços mais elevados, para os quais o custo de transporte terá uma proporção menor no preço estimado pelos produtores. Em geral, o mercado para queijos finos, oriundos da espécie caprina, produzidos no Nordeste, é muito limitado, provavelmente devido ao pequeno número de produtores que beneficiam o leite de cabra para obtenção de um queijo fino e de alta qualidade.

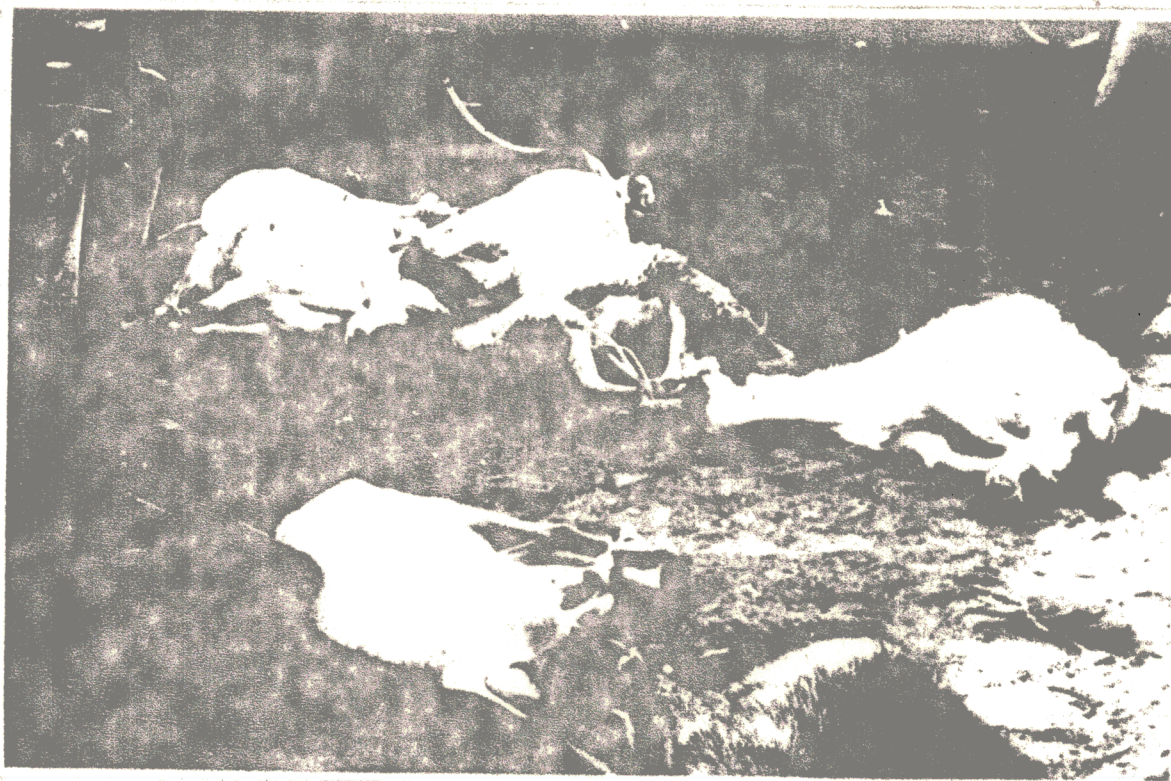


Figura 1. Comercialização de animais vivos nas feiras.



Figura 2. Queijo de leite de cabra encontrado nos "Stands" dos Supermercados no Estado de São Paulo.