

\* Foto de: Alexandre Mota

# Queijos artesanais brasileiros

Brasília, DF/2021



MINISTÉRIO DA  
AGRICULTURA, PECUÁRIA  
E ABASTECIMENTO



## Introdução

Segundo o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Meneses, 2006), o início da produção de queijos artesanais no Brasil remonta ao século XVIII, quando da vinda dos portugueses em busca das riquezas da região das Minas Gerais. Em todo o país e, especialmente nessa região, a produção artesanal de queijos se expandiu e se diversificou, carregando em sua origem uma mistura de povos, saberes e histórias. Atualmente, os queijos artesanais são produzidos em toda a extensão do território brasileiro, predominantemente por pequenos produtores rurais e suas famílias, tendo grande importância econômica, cultural e social. Em cada região do Brasil, observa-se a presença de diferentes tipos de queijos, com distintos processos de produção e formulações (“receitas”), produzidos de forma tradicional ou inovadora.

Apesar da longa tradição de produção e comercialização em diversas regiões no país, esses produtos foram regulamentados de uma forma mais detalhada em âmbito federal recentemente. Duas normas concentram essas regras de produção de queijos artesanais: a Lei do Selo Arte ([Lei nº 13.680/2018](#)) (Brasil, 2018) e a Lei dos Queijos Artesanais ([Lei nº 13.860/2019](#)) (Brasil, 2019a). Com a regulamentação da produção de queijo artesanal, abriram-se possibilidades para os pequenos produtores comercializarem em todo o país e para os consumidores terem acesso a uma diversidade maior desses produtos no mercado.

## Queijo artesanal

De acordo com a [Lei nº. 13.860/2019](#) (Brasil, 2019b), o queijo artesanal é aquele elaborado por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, conforme protocolo de elaboração específico estabelecido para cada tipo e variedade, com emprego de boas práticas agropecuárias e boas práticas de fabricação.

Já o [Decreto PR nº 9918/2019](#) (Brasil, 2019a), que regulamentou a Lei do Selo Arte (Brasil, 2018), afirma que os produtos alimentícios de origem animal produzidos artesanalmente, como o queijo artesanal, são aqueles

[...] elaborados com predominância de matérias-primas de origem animal de produção própria ou de origem determinada, resultantes de técnicas predominantemente manuais adotadas por indivíduo que detenha o domínio integral do processo produtivo, submetidos ao controle do serviço de inspeção oficial, cujo produto final de fabrico é individualizado, genuíno e mantém a singularidade e as características tradicionais, culturais ou regionais do produto. (Brasil, 2019a, art. 3º, inciso I).

De acordo com essa norma, o uso de ingredientes industrializados no processo de fabricação deve ser restrito ao mínimo necessário, vedada a utilização de corantes, aromatizantes e outros aditivos considerados cosméticos. Esse decreto ressalta também a importância da adoção das boas práticas agropecuárias na produção da matéria-prima e boas práticas de fabricação na unidade de processamento. (Brasil, 2019a).

Com a regulamentação da Lei do Selo Arte (Brasil, 2018), a competência para a concessão do selo foi descentralizada para os órgãos de agricultura e pecuária estaduais e distrital. Esses órgãos reconhecem e caracterizam o tipo de produto alimentício artesanal conforme características de identidade e qualidade específicas e seu processo produtivo tipicamente

artesanal; ademais fiscalizam, do ponto de vista higiênico e sanitário, os rebanhos. Dessa forma, cada Unidade da Federação poderá estabelecer as suas regras específicas para produção de queijo artesanal.

Alguns estados avançaram na regulamentação por meio de legislação própria a partir da publicação da Lei do Selo Arte. O estado de Minas Gerais, por exemplo, maior produtor de queijos artesanais do país, promulgou a [Lei nº 23157](#), de 18/12/2018 (Minas Gerais, 2018) e o Decreto nº 48024, de 19/08/2020 (Minas Gerais, 2020), que definem o queijo artesanal como queijo elaborado com leite integral fresco, cru e com características de identidade e qualidade específicas. Quanto ao processamento, pode variar de acordo com a cultura regional, devido ao emprego de técnicas tradicionais ou por inovações que garantam ao produto a aparência e o sabor específicos do tipo de queijo artesanal com uso de técnicas predominantemente manuais.

## Principais queijos artesanais do Brasil

No Brasil, existem queijos artesanais com características bem diversas, produzidos com leite de diferentes espécies animais, como bovinos, bubalinos, ovinos e caprinos, sendo o leite bovino o mais utilizado no país. A produção de leite de ovinos e caprinos se destaca na região Nordeste, onde existe muita tradição na fabricação de queijos e produtos derivados. O leite de bubalinos é tradicionalmente processado na região Norte.

Nas regiões Centro-Oeste, Sudeste e Sul do país, existe uma grande produção de leite bovino, onde são produzidos diferentes tipos de queijos artesanais. Apesar das vocações regionais na produção de leite, verifica-se que a produção de queijos artesanais ocorre em todo o país (Figura 1). Na Figura 1, são apresentados diferentes tipos de queijos artesanais brasileiros. Para se ter uma ideia da dimensão de cada um deles, no caso do Queijo Minas Artesanal em Minas Gerais, são reconhecidas oficialmente oito microrregiões que envolvem produtores de 91 municípios mineiros.

A notoriedade brasileira na produção de queijos artesanais tem se refletido no reconhecimento das identidades dos territórios por meio das Indicações Geográficas (IG). Existem atualmente quatro regiões produtoras de queijos com IG<sup>1</sup> no país: Serro – MG; Canastra – MG; Colônia Witmarsum – PR; Campos de Cima da Serra – SC.



\* Foto de: Ana Carolina Chaves

<sup>1</sup> Para mais informações sobre as IG no país acesse os links: Indicações geográficas brasileiras - DataSebrae (<https://datasebrae.com.br/indicacoesgeograficas/>), Pedidos de IG no Brasil - INPI (<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil>) e Indicações geográficas – Mapa (<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica>).

## Tipos de Queijo Artesanal Brasil: 2021



1	Queijo de Coalho
2	Queijo de Manteiga
3	Queijo Regional de Paragominas
4	Queijo do Marajó Tipo Creme
5	Queijo do Marajó Tipo Manteiga
6	Queijo Creme
7	Queijo Macururé
8	Queijo Brasulac
9	Queijo de Coalho de Cabra
10	Requeijão Moreno
11	Queijo Flamengo ou Cabacinha
12	Queijo Artesanal Cabacinha da Região do Vale do Jequitinhonha
13	Queijo Artesanal Serra Geral
14	Queijo Artesanal de Alagoa
15	Queijo Minas Artesanal do Serro
16	Queijo Minas Artesanal da Serra da Canastra
17	Queijo Artesanal do Vale do Suaçui
18	Queijo Artesanal Mantiqueira de Minas
19	Queijo Curado

20	Queijo Caipira
21	Queijo Nicola
22	Queijo Porungo
23	Requeijão de Prato
24	Queijo Colonial
25	Queijo Witmarsum
26	Queijinho
27	Queijo Diamante
28	Queijo do Contestado
29	Queijo Kochkase
30	Queijo Artesanal Serrano
31	Queijo Minas Artesanal de Araxá
32	Queijo Minas Artesanal do Cerrado
33	Queijo Minas Artesanal da Serra do Salitre
34	Queijo Minas Artesanal do Campo das Vertentes
35	Queijo Minas Artesanal do Triângulo Mineiro
36	Queijo Minas Artesanal das Serras da Ibitipoca

Figura 1. Diversidade de queijos artesanais no Brasil.  
Fonte: Slow Food Brasil (2018), Kamimura et al. (2019) e Araújo et al. (2020).

## Produção de queijo artesanal

Para iniciar a produção de queijo, ou mesmo para se manter nela, algumas questões específicas da atividade devem ser observadas, como aquelas relativas à produção de leite e à fabricação de queijos. Somado a isso, devem ser considerados outros aspectos para o bom desenvolvimento de qualquer atividade, como estudo de mercado, modelo de negócio, plano de negócio, planejamento, finanças, gestão de pessoas, relacionamento com o cliente, marketing (comercialização, promoção/comunicação, distribuição), entre outros.

Para produção própria de leite, os aspectos técnicos, como área para pastagens, escolha do sistema de produção (a pasto, ou semiconfinado), genética, alimentação, aquisição de animais, cria e recria, sanidade animal, etc., também devem ser considerados.

Para a produção de queijos artesanais, são necessários conhecimento e adequação dos processos produtivos e sanitários que impactam diretamente o negócio e o acesso aos mercados. A seguir, seguem, de forma resumida, alguns aspectos de suma importância para a produção e a comercialização de queijos artesanais.

### Boas práticas de produção agropecuária

A [Instrução Normativa nº 73 de 2019](#) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) (Brasil, 2019c) traz os regulamentos técnicos de [Boas Práticas Agropecuárias \(BPA\)](#) com ênfase no aspecto sanitário dos rebanhos dos produtores de queijo artesanal. Porém, as BPAs não enfatizam somente o aspecto sanitário de rebanhos leiteiros, mas também os relacionados à gestão da propriedade, ao bem-estar animal, à higiene pessoal, à saúde das famílias e colaboradores e à sustentabilidade ambiental.

A adoção das BPAs ligadas aos aspectos sanitários permite que a produção de leite e seus derivados atenda às mais altas



\* Foto de: Juliana Carneiro

expectativas dos consumidores em relação à qualidade e à segurança do queijo artesanal. Os aspectos sanitários da Instrução Normativa nº 73 (Brasil, 2019c) são direcionados para doenças que impactam tanto a produção como a saúde dos consumidores, como a brucelose, a tuberculose e a mastite. Ressalta-se que a brucelose e a tuberculose são doenças contempladas no [Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal \(PNCEBT\)](#) do Mapa, e que as medidas de controle, prevenção e erradicação são estabelecidas de acordo com o estado.

Alguns exemplos de medidas sanitárias ligadas às BPA em rebanhos produtores de queijo artesanal são: a prevenção da entrada de doenças na propriedade por meio de exames de animais adquiridos; estabelecimento de um programa efetivo de manejo sanitário no rebanho; utilização de produtos químicos e medicamentos veterinários conforme orientação técnica; garantia de que a rotina de ordenha não lesione os animais ou introduza contaminantes no leite, e de que seja realizada em condições higiênicas; e a manipulação adequada do leite e do queijo artesanal. Com o objetivo de manter os animais produtivos e sadios, as BPA associadas ao bem-estar animal precisam garantir que os animais estejam livres de sede e fome,

desconforto, dor, injúrias, doenças e medo. Assim, deve-se promover condições para que os animais sigam padrões normais de comportamento. Considerando o conceito de BPA e Saúde Única (saúde humana, saúde animal e sustentabilidade ambiental), todos que trabalham diretamente com o manejo dos animais e na fabricação dos queijos artesanais devem realizar periodicamente exames para avaliação da saúde, de forma a promover a redução de riscos biológicos oriundos de seres humanos, para os animais e/ou para o queijo artesanal.

Outro ponto extremamente importante é a gestão, que assegura que a propriedade produtora de queijo artesanal seja viável do ponto de vista econômico, social e ambiental. Como as propriedades produtoras de queijo artesanal fornecem benefícios econômicos e sociais aos produtores e suas comunidades, as BPA também podem auxiliar na gestão dos riscos sociais e econômicos dessas empresas rurais. A implementação de um programa efetivo e responsável de gestão de pessoas com objetivo de garantir que a carga de trabalho seja apropriada visa melhorar a produtividade no trabalho, limitar os riscos para os proprietários, empregados, animais e infraestrutura da propriedade e garantir que a propriedade seja socialmente sustentável.

Não menos importante que os outros aspectos citados anteriormente, a produção leiteira para fins de produção de queijo artesanal deve ser conduzida em equilíbrio com o meio ambiente da propriedade e região. Dessa forma, o manejo deve atender às exigências legais ambientais e expectativas dos consumidores em relação à sustentabilidade ambiental. Para tal, o produtor deve dispor de um sistema apropriado de tratamento de resíduos e procurar reduzir, reutilizar ou reciclar os resíduos da propriedade e gerenciar o armazenamento e descarte destes para minimizar os impactos ambientais. Portanto, o conceito de BPA aplicado a propriedades produtoras de queijo artesanal não deve ser considerado apenas para os aspectos sanitários do rebanho, mas como uma visão mais ampla sobre o conceito, principalmente relacionada à saúde de todos aqueles que trabalham na propriedade e à sustentabilidade ambiental, social e econômica.

## Boas práticas de fabricação

As boas práticas de fabricação (BPF), de acordo com o novo regulamento federal da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, são as “condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal” ([Decreto Nº 9.013, de 29 de março de 2017](#)).

Consistem, basicamente, em um conjunto de práticas simples e eficazes de manipulação, armazenagem e transporte de insumos, matérias-primas, embalagens, utensílios, equipamentos e produtos acabados. Incluem-se também o projeto das instalações físicas das áreas de processamento e do entorno, bem como a adequação dos ambientes e circulação de pessoal. Além disso, a abrangência das BPF envolve o controle de outras operações dentro da unidade de processamento, tais como: manutenções preventivas, calibração de equipamentos e rastreabilidade do produto.

Os proprietários das queijarias são os maiores responsáveis pela garantia dos procedimentos de higiene do estabelecimento e devem assegurar que todos os envolvidos na elaboração do produto sigam esses procedimentos de forma padronizada. Isso inclui todos os membros da família e os eventuais funcionários ou colaboradores contratados. Todos devem ser adequadamente capacitados para conhecer e aplicar efetivamente as BPF.

A implementação das BPF de forma correta irá contribuir para reduzir o risco de contaminações dos alimentos por microrganismos ou por produtos químicos usados durante a higienização das instalações, equipamentos e utensílios. Elas devem proporcionar um ambiente de trabalho mais eficiente, otimizando a produção, oferecendo alimentos mais seguros e de melhor qualidade aos consumidores.

De modo geral, o programa de implementação das BPF deve considerar os seguintes aspectos: instalações, pessoal, operações, controle de pragas, registros e documentação. É fundamental elaborar um Manual de Boas Práticas de Fabricação próprio com descrição de todos os procedimentos realizados, incluindo as etapas de higienização.<sup>2</sup>



\* Foto de: Juliana Carneiro

## Processo de produção

É importante conhecer o processo de produção em detalhes, assim como a etapa de maturação, o “saber-fazer” passado de geração para geração, a “receita” do queijo a ser produzido, bem como verificar as técnicas permitidas pela legislação vigente em cada local de produção.

Existe uma grande variação nas características dos queijos artesanais brasileiros, em razão da dimensão do país e das diferentes influências e misturas de cada região. Nos últimos anos, observam-se muitas inovações nesse setor, com produção de queijos variados, com fungos, leites diversos e com variações no processo e tempo de maturação. A etapa de maturação tem ganhado destaque e cada vez mais importância na agregação de valor e diferenciação dos queijos artesanais brasileiros. A Figura 2 mostra um fluxograma com as principais etapas de produção de queijos artesanais brasileiros.

No processo de produção dos queijos artesanais, é muito importante padronizar os procedimentos para garantir a segurança e a qualidade dos queijos. Também é fundamental descrever e executar os procedimentos de higienização das instalações, utensílios, ambiente e pessoas envolvidas no processamento. Todos esses procedimentos operacionais padronizados estão descritos no Manual Boas Práticas de Fabricação de Queijo Artesanal, que você pode obter [clikando aqui](#).



\* Foto de: Alexandre Mota

<sup>2</sup> Mais detalhes sobre as Boas Práticas de Fabricação de Queijo Artesanal, você pode obter na página: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/199143/1/cap-6-queijo-minas-p-82-a-95.pdf>.

<sup>3</sup> Não há uma classificação oficial para os queijos artesanais, porém consideraram-se “famílias” como um grupo de queijos produzidos com um conjunto de etapas realizadas de forma semelhante.

LEITE CRU OU PASTEURIZADO					
Queijos de coagulação ácida Ácidos orgânicos ou fermentação láctica			Queijo de coagulação enzimática Adição de coalho ou renina		
Queijo Manteiga	Queijo do Marajó	Queijo Serrano	Queijo Colonial	Queijo Coalho	Queijo Minas Artesanal
					
Coagulação ácida	Desnate total	Adição de sal	Adição de sal	Adição de bactérias lácticas (opcional)	Adição de "pingo"
Dessoragem	Fermentação natural coagulação	Coagulação	Coagulação	Coagulação	Coagulação
Lavagem da massa com água ou leite	Dessoragem	Corte da massa	Corte da massa	Corte da massa	Corte da massa
Dessoragem	Lavagem da massa com água ou leite	Dessoragem	Cozimento da massa	Agitação e dessoragem parcial	Dessoragem
Adição de sal e de creme ou manteiga	Dessoragem	Prensagem manual	Dessoragem	Cozimento da massa (opcional)	Prensagem manual (com ou sem pano)
Cozimento da massa	Cozimento da massa	Enformagem	Enformagem	Salga na massa	Enformagem manual
Enformagem	Adição de sal e de creme ou manteiga	Prensagem mecânica	Prensagem mecânica	Enformagem	Salga seca na superfície
	Enformagem	Maturação	Maturação	Prensagem mecânica	Maturação em condições ambientais

Figura 2. Fluxograma com as principais etapas de produção de alguns dos queijos artesanais brasileiros.

## Registro do estabelecimento e do produto

A primeira tarefa a ser realizada pelo empreendedor é procurar o órgão de inspeção apropriado, de acordo com seu objetivo comercial, para solicitar as informações necessárias para a regularização do negócio.

Como se trata de um produto derivado do leite, a produção de queijo possui regulamentação específica, sendo necessário o registro do estabelecimento em um sistema de inspeção higiênico-sanitária para produtos de origem animal, conforme esferas de competência abaixo:

- Serviço de Inspeção Municipal (SIM) – comercialização dentro do município de origem.
- Serviço de Inspeção Estadual (SIE) – comercialização dentro do estado de origem.
- Serviço de Inspeção Federal (SIF) – comercialização em todo território nacional.
- Sistema Brasileiro de Inspeção (SISBI)/Produtos de Origem Animal (POA) – equivalência com o SIF com comercialização em todo território nacional.

No caso dos queijos artesanais, é necessário obter a inspeção sanitária em um dos sistemas citados anteriormente. Após essa etapa, é possível obter o Selo Arte por meio do órgão de inspeção estadual e, dessa forma, comercializar o produto em todo o território nacional.

## Como obter o Selo Arte

Para obtenção do Selo Arte, devem ser atendidos três requisitos básicos:

I. Cadastro no Sistema Nacional de Cadastro de Serviços de Inspeção, Estabelecimentos e Produtos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

II. Relatório de fiscalização, emitido pelo Serviço Oficial, que comprove o atendimento às boas práticas agropecuárias.

III. Memorial descritivo do produto com suas características.

O estabelecimento registrado deve procurar o órgão de inspeção estadual para solicitar o Selo Arte.

Para mais informações acesse aqui o link<sup>4</sup> Selo Arte ou os sites dos órgãos de inspeção dos municípios, dos estados ou do Distrito Federal.

<sup>4</sup> Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte/publicacoes/SELOARTEv2.pdf/view>.

## Armazenamento e logística

O caminho do queijo artesanal até a mesa do consumidor é longo e precisa de cuidados que vão além da produção da matéria-prima e do próprio queijo. Aspectos como maturação, embalagem, transporte e acondicionamento nos pontos de venda são fundamentais para garantir a qualidade e a segurança do produto.

O produtor deve estar atento ao uso das embalagens corretas para cada tipo de queijo. A embalagem tem a função de proteger o produto, logo seu uso incorreto pode modificar suas características, podendo provocar alterações físicas e sensoriais.

O transporte dos queijos até o ponto de maturação ou de venda do produto deve ser realizado de forma higiênica, observando-se a necessidade de refrigeração dependendo do tipo de queijo.

O transporte do queijo, se realizado de forma inadequada, não garantirá que o produto chegue ao ponto de venda ou ao consumidor final em perfeitas condições de consumo. O produtor deve ser cauteloso quanto à escolha do operador logístico, verificando as condições de acondicionamento do produto.

As condições de armazenagem e exposição dos queijos nos pontos de venda também devem ser observadas. O perfeito funcionamento de todas as etapas da cadeia e a sincronia entre os agentes é fundamental para a segurança e a qualidade do queijo artesanal.



\* Foto de: Juliana Carneiro

## Associativismo e cooperativismo

Uma boa forma dos produtores de queijos artesanais conseguirem viabilizar seu empreendimento é se unirem em associações e cooperativas. Essas instituições são pessoas jurídicas, formadas pela união de interesses comuns, que se organizam para atividades coletivas sem fins lucrativos. A partir dessa organização, os produtores se fortalecem, tornando-se mais competitivos, garantindo melhor resultado econômico, individual e coletivo, além de melhor desempenho no mercado. Essa união de forças promove resultados melhores diante dos desafios que as atividades rurais apresentam. São várias as vantagens dessas estratégias de atuação coletiva, com destaque para:

- Aquisição de insumos e equipamentos com preços menores e melhores prazos de pagamento.
- Uso coletivo de máquinas, equipamentos e veículos.
- Força na reivindicação de benefícios e melhorias de fatores que impactam a sua vida e de sua família (Exemplos: estradas, escolas, postos de saúde, entre outros).
- Ampliação da capacidade de escoamento da produção.
- Melhores condições de acesso a mercado.

## Mercado de queijos artesanais

Atualmente o consumo de queijo no Brasil é de aproximadamente 5,5 kg de queijo por habitante no ano, metade do consumo observado na Argentina (cerca de 11 kg por habitante) e um quarto do consumo na Grécia, que é o país que mais consome queijo no mundo (cerca de 20 kg anuais por habitante). Em termos de produção, o Brasil encontra-se entre os cinco maiores do mundo<sup>4</sup> (ABIQ, 2019).

De acordo com o último Censo Agropecuário (IBGE, 2017), existem 175.198 estabelecimentos rurais no Brasil que produzem diferentes tipos de queijos e requeijão. Destes, 143.921 são gerenciados por agricultores familiares (Figura 3), que produzem 149.711 toneladas anuais. A produção de todos os empreendimentos do segmento é de 222.652 toneladas (Figura 4).

Os estados de Minas Gerais, Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Goiás, Paraná, Bahia e Ceará se destacam com a presença de agroindústrias de produção de queijo e requeijão em mais de 8 mil estabelecimentos rurais. Ressalta-se a proeminência de Minas Gerais e Rio Grande do Sul com agroindústrias presentes em 41.652 e 32.862 estabelecimentos, respectivamente (Figura 5). Já em termos de volume de produção de queijos e requeijão de agroindústrias rurais, pode-se destacar os estados de Minas Gerais, Goiás, Pernambuco, São Paulo e Espírito Santo, que possuem, respectivamente, 78.219 t, 17.334 t, 16.244 t, 12.030 t e 10.085 t de produção, segundo dados do Censo Agropecuário 2017 (IBGE, 2017) (Figura 6).

<sup>4</sup> Associação Brasileira das Indústrias de Queijo (ABIQ, 2019). Disponível em: <https://g1.globo.com/mg/sul-de-minas/minas-dos-queijos/noticia/2019/05/20/com-25percent-da-producao-nacional-mg-aposta-no-queijo-como-saida-para-crise-e-geracao-de-renda.ghtml>. Acesso em: 02/Jul/2021

Nº de estabelecimentos com Agroindústria Rural  
Brasil - 175.198 estab. (total)

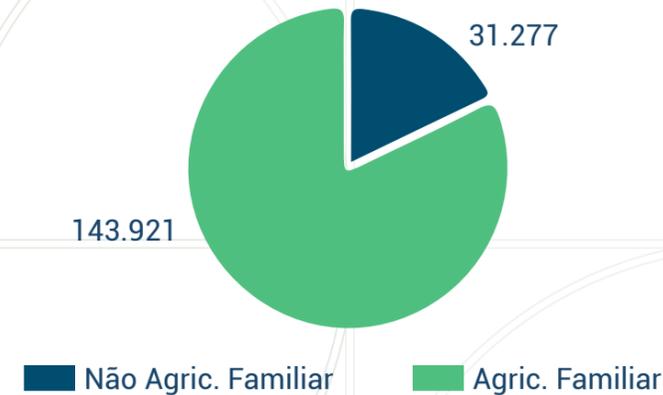


Figura 3. Número de estabelecimentos com agroindústria rural com produção de queijo e requeijão no Brasil. Fonte: Censo Agropecuário (IBGE, 2017).

Quant. Produzida - Queijo e requeijão  
Brasil - 222.652t

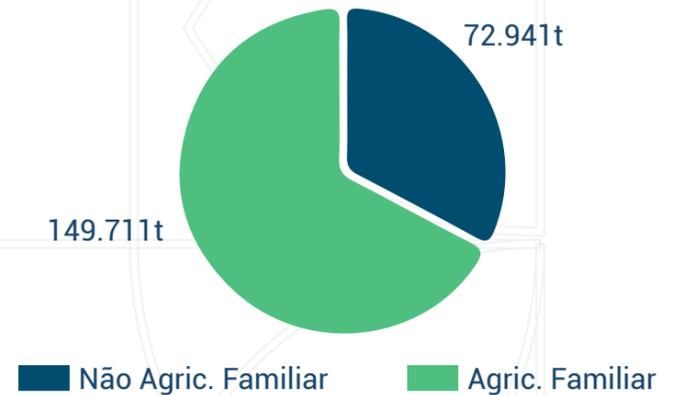


Figura 4. Quantidade da produção da agroindústria rural de queijo e requeijão do Brasil. Fonte: Censo Agropecuário (IBGE, 2017).

Agroindústria Rural - Nº de estab. - Queijo e requeijão

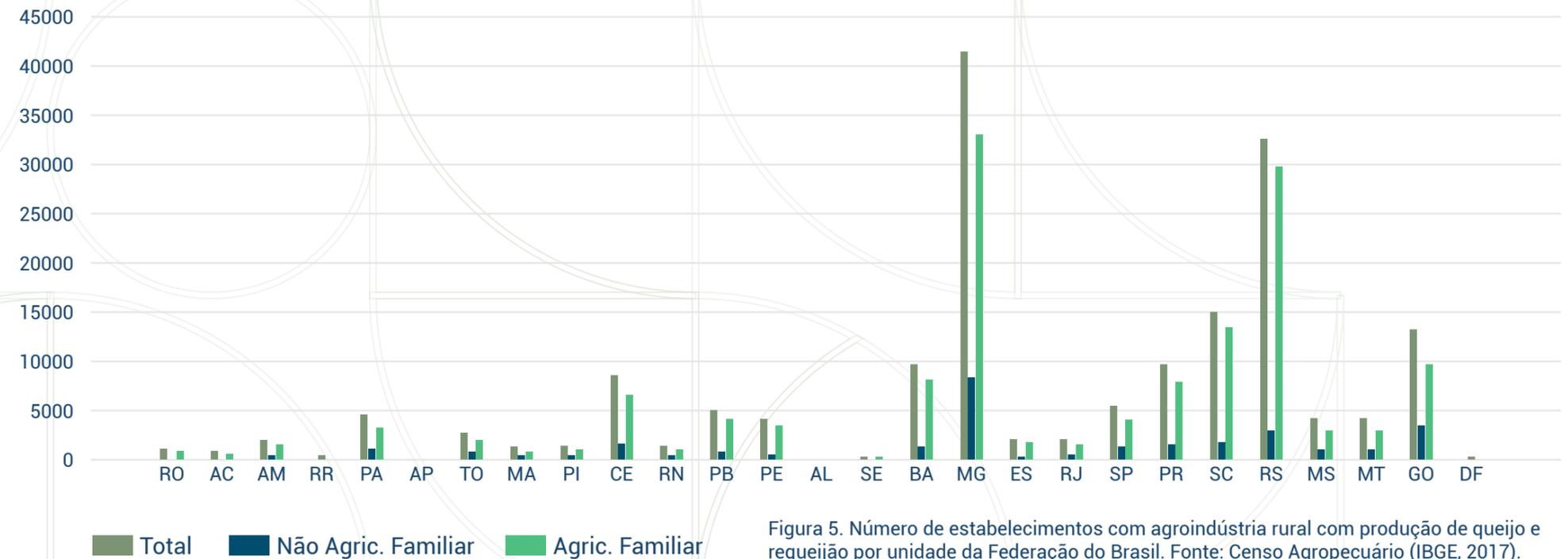


Figura 5. Número de estabelecimentos com agroindústria rural com produção de queijo e requeijão por unidade da Federação do Brasil. Fonte: Censo Agropecuário (IBGE, 2017).

### Agroindústria Rural - Quant. (t) - Queijo e requeijão

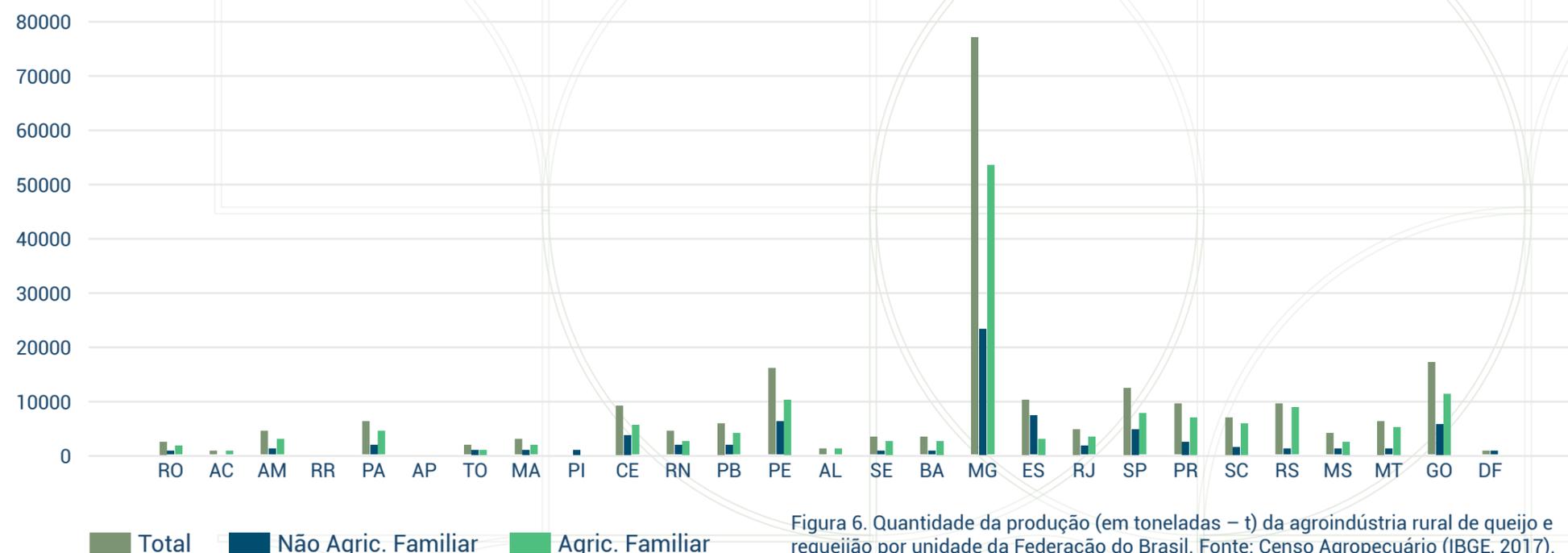


Figura 6. Quantidade da produção (em toneladas – t) da agroindústria rural de queijo e requeijão por unidade da Federação do Brasil. Fonte: Censo Agropecuário (IBGE, 2017).

Milhares de produtores e suas famílias são responsáveis pela produção de queijos artesanais no país, gerando renda nas comunidades e mantendo a tradição de anos. Entretanto, predominam empreendimentos informais que muitas vezes têm dificuldade de se estabelecer no mercado. A regularização e o aprimoramento dessas unidades de processamento é um desafio para toda a sociedade brasileira.

A produção tradicional de queijos tem forte relação com a cultura de cada região e com o “saber-fazer” passado de uma geração para a outra, além de ser influenciada pelas características do ambiente, o *terroir*, que dá uma marca de exclusividade para cada origem produtora. Observa-se, nas regiões tradicionais, que cada produtor vem imprimindo características próprias ao seu queijo, obedecendo a tradição do lugar, mas com o toque especial de cada artesão. O surgimento da produção de queijos artesanais inovadores, em regiões tradicionais ou não, que se

apresentam com identidade e nomes próprios, exclusivos de cada produtor, é um movimento recente e que tem ganhado importância.

O mercado tem valorizado os produtos artesanais, tradicionais ou inovadores que carregam a identidade do território de origem ou do produtor. Com isso, os produtos de pequenos produtores vêm ganhando mercado em diferentes canais de comercialização, valorizando a produção local com a promoção do desenvolvimento regional e a sustentabilidade do negócio. O reconhecimento do queijo artesanal brasileiro também tem se traduzido na conquista de premiações em diversos concursos nacionais e internacionais.

Diferentes queijos artesanais são comercializados em todo Brasil, com maior ênfase nos grandes centros, como São Paulo, Rio de Janeiro, Belo Horizonte e Brasília, com expansão para outras regiões do país. O mercado dos queijos artesanais é

amplo e diversificado e o produtor deve estar atento à identificação do seu público de interesse e dos canais de comercialização a serem utilizados. Existem nichos de mercados que precisam ser observados no momento da decisão de onde e como comercializar.

Os queijos artesanais possuem uma ampla gama de utilização na alimentação que influenciam diretamente no posicionamento de mercado. Como produto final, podem ser consumidos no café da manhã, em lanches, em sobremesas ou como petiscos, sendo comum a harmonização de queijos com vinhos, cachaças e cervejas. Já como ingrediente, os queijos artesanais podem ser utilizados na elaboração de pratos salgados e doces, assim como na fabricação de pão de queijo, biscoitos, bolos e em recheios de massas alimentícias, entre outros produtos.

Nas duas situações, como produto final ou ingrediente, os queijos artesanais se integram tanto no mercado convencional como em mercados diferenciados. O que muda é o posicionamento e a proposta de valor para cada cliente. Por exemplo, restaurantes dirigidos por chefs renomados, com uma proposta voltada para a gastronomia que valoriza os ingredientes regionais, bem como padarias e fábricas de pão de queijo e de massas alimentícias que primam por ingredientes diferenciados, tendem a optar pelos queijos posicionados como “especiais”.

Para a venda no varejo, o mesmo fenômeno acontece. Pequenas lojas especializadas, empórios e delicatessens tendem a optar pela comercialização de queijos onde a venda é realizada de forma personalizada. Nesses casos, além da qualidade do queijo, outros atributos são importantes, como a história do produtor, a identidade da origem produtora, a exclusividade, a diferenciação, a autenticidade e novas experiências gastronômicas.



\* Foto de: Ana Elisa Sidrim

A partir da definição de qual consumidor quer conquistar, o produtor poderá identificar a melhor estratégia de comercialização e quais canais a serem utilizados, usufruindo de uma comunicação e distribuição adequadas para cada mercado. As vendas on-line realizadas diretamente ao consumidor final têm ganhado espaço e se tornaram importante modelo de comercialização. Porém, é importante evitar distorções de preços, estudar a demanda e verificar a disponibilidade do produto nos pontos físicos de venda. Os clubes de assinatura também estão se posicionando como uma estratégia de mercado eficaz, que tem impulsionado a comercialização dos queijos artesanais no país.

O produtor que deseja operar nos mercados especializados deve se preocupar com a diferenciação e com a qualidade evidenciada do produto, além de priorizar o relacionamento próximo com o comprador e com o cliente final. Nesse caso, a produção em

pequena escala pode ser um diferencial competitivo importante ligado à exclusividade, uma vez que limita a oferta do produto, tornando-o um queijo "difícil" de ser encontrado no mercado.

Já o produtor de queijo artesanal que optar pelo mercado convencional deve estar atento ao controle rígido dos custos de produção, além da operação logística do produto. As margens de lucro tendem a ser menores, sendo importante ter um maior volume de produção como estratégia de competitividade. Nesse mercado, operam as redes de supermercados, grandes lojas de varejo e os intermediários atacadistas/distribuidores, por exemplo.

Os queijos artesanais brasileiros também podem ser comercializados e degustados em roteiros que associam o turismo e a gastronomia. Diversas regiões têm evoluído na estruturação desses roteiros com viagens que incluem experiências de vivenciar a produção de queijos artesanais desde a ordenha. Os visitantes podem conhecer o processo de produção nas propriedades rurais, degustar queijos de diferentes produtores e se conectar com a cultura local, tendo experiências gastronômicas únicas.



\* Foto de: Daniel Moreira

## Afinação

A afinação, prática bastante difundida em alguns países europeus, principalmente na França, tem se tornado uma nova oportunidade de negócio na cadeia do queijo artesanal no Brasil. Ainda não regulamentada no âmbito federal, a atividade do afinador tem acompanhado a demanda crescente por queijos diferenciados. A afinação de queijos tem a proposta de ofertar queijos especiais ao mercado e recebeu atenção na nova legislação de Minas Gerais referente aos queijos artesanais. O Decreto nº 48.024/2020 (Minas Gerais, 2020), que regulamenta a Lei nº 23.157/2018 (Minas Gerais, 2018), assim define e diferencia as atividades de maturação e afinação:

- Maturação: etapa do processo de produção do queijo, na qual ocorrem alterações físicas, químicas, bioquímicas e sensoriais relacionadas ao processo de maturação, e necessárias para a definição da identidade do produto.
- Afinação: etapa do processo de fabricação do queijo, na qual ocorrem alterações que transformam as características do produto por meio da utilização de técnicas específicas.

Apesar de contemplada na legislação mineira, a atividade ainda necessita de regulamentação específica.



\* Foto de: Marcos La Falce

## Considerações finais

Esta publicação contém informações relevantes para quem deseja produzir queijo artesanal ou mesmo para quem já é produtor e pretende aprimorar o seu negócio. Longe de ter a pretensão de esgotar o assunto, que é complexo e repleto de detalhes, este trabalho traz pontos fundamentais que merecem a atenção e o aprofundamento por parte do produtor.

Como visto no conteúdo apresentado, produzir queijo artesanal exige conhecimento em todas as atividades que envolvem o negócio: desde produção do leite, construção/adequação da estrutura física, gestão, conhecimento das técnicas de produção, cuidados com a higiene, rotulagem, embalagem, transporte e comercialização. Entrar ou crescer na atividade exige disciplina, estudo, aprendizado, persistência, muito trabalho e amor ao que se faz. O produtor de queijo artesanal deve avaliar se o seu negócio é capaz de sustentar a produção, gerar renda e oferecer um produto de qualidade ao mercado.

A produção artesanal de queijos envolve arte e ciência. Para os produtores, é a realização de sonhos, a preservação de culturas locais e a valorização de identidades. Para os consumidores, é mais que um alimento, é o acesso à diversidade, à cultura e à garantia de experiências afetivas genuínas.

## O que a Embrapa e o Sebrae têm para oferecer

### Embrapa

A Embrapa tem vários conteúdos sobre queijos artesanais, que podem ser consultados como publicações, soluções tecnológicas, cursos, etc.

[Soluções Tecnológicas](#)

[Publicações](#)

[Cursos \(EAD\)](#)

### Sebrae

Projetos setoriais para atendimento aos produtores de queijos artesanais

[Sebraetec \(qualidade do leite, melhoramento genético, manejo nutricional, embalagens\)](#)

Sustentabilidade na Agroindústria Sebrae

Sebrae Parcerias

Governança

[Consultorias de Gestão](#)

[Indicação Geográfica](#)

Estudos

[Orientação sobre laticínios consulte Sebrae SP \(2018\).](#)

[SEI unir Forças para melhorar](#)

[Gestão de Cooperativas de Crédito](#)

[Conheça o associativismo e cooperativismo na produção rural](#)

## Referências

ARAÚJO, J. P. A.; CAMARGO, A. C.; CARVALHO, A. F.; NERO, L. A. Uma análise histórico-crítica sobre o desenvolvimento das normas brasileiras relacionadas a queijos artesanais. Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia, v. 72, n. 5, p. 1845-1860, 2020.

BRASIL. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Diário Oficial da União, 30 mar. 2017. Seção 1, n. 62, p. 3. Disponível em: <https://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?jornal=1&data=30/03/2017&pagina=3>. Acesso em: 22 jan. 2021.

BRASIL. Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019. Regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Diário Oficial da União, 19 jul. 2019a. Seção 1, n. 138, p. 4. Atos do Poder Executivo. Disponível em: <https://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=19/07/2019&jornal=515&pagina=4>. Acesso em: 22 jan. 2021.

BRASIL. Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018. Altera a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Diário Oficial da União, 15 jun. 2018. Seção 1, n. 114, p. 2. Atos do Poder Legislativo. Disponível em: <https://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=15/06/2018&jornal=515&pagina=2>. Acesso em: 22 jan. 2021.

BRASIL. Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019. Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências. Diário Oficial da União, 19 jul. 2019b. Se-

ção 1, n. 138, p. 1. Atos do Poder Legislativo. Disponível em: <https://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=19/07/2019&jornal=515&pagina=1>. Acesso em: 22 jan. 2021.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução normativa nº 73, de 23 de dezembro de 2019. Diário Oficial da União, 30 dez. 2019c. Seção 1, n. 251, p. 120. Disponível em: <https://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=30/12/2019&jornal=515&pagina=120>. Acesso em: 22 jan. 2021.

IBGE. Censo agropecuário 2017: resultados definitivos. 2017. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/censo-agropecuário/censo-agropecuário-2017>. Acesso em: 22 jan. 2021.

KAMIMURA, B. A.; MAGNANI, M.; LUCIANO, W. A.; CAMPAGNOLLO, F. B.; PIMENTEL, T. C.; ALVARENGA, V. O.; PELEGRINO, B. O.; CRUZ, A. G.; SANT'ANA, A. S. Brazilian artisanal cheeses: an overview of their characteristics, main types and regulatory aspects. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, v. 18, n. 5, p. 1636-1657, 2019.

MENESES, J. N. C. Queijo artesanal de minas: patrimônio cultural do Brasil. Belo Horizonte: Iphan, 2006. v. 1, 156 p.

MINAS GERAIS. Decreto nº 48.024, de 19 de agosto de 2020. Regulamenta a Lei nº 23.157, de 18 de dezembro de 2018, que dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais. Minas Gerais Diário do Executivo, 20 ago. 2020. Caderno 1, ano 128, n. 171, p. 1. Disponível em: <http://jornal.iof.mg.gov.br/xmlui/handle/123456789/237554>. Acesso em: 22 jan. 2021.

MINAS GERAIS. Lei nº 23.157, de 18 de dezembro de 2018. Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais. Minas Gerais Diário do Executivo, 19 dez. 2018. Caderno 1, ano 126, n. 234, p. 1. Disponível em: <http://jornal.iof.mg.gov.br/xmlui/handle/123456789/211435>. Acesso em: 22 jan. 2021.

SEBRAE SP. Veja como o Sebrae-SP auxilia empreendedores da área de laticínios. [São Paulo], 14 dez. 2018. Disponível em: [https://www.youtube.com/watch?v=l26sS\\_pGEB8](https://www.youtube.com/watch?v=l26sS_pGEB8). Acesso em: 22 jan. 2021.

SLOW FOOD BRASIL. Queijos artesanais do Brasil: regiões tradicionais. 2018. Disponível em: [https://slowfoodbrasil.org/wp-content/uploads/2020/10/Mapa-Queijos-Versao\\_Web\\_2018\\_1-scaled.jpg](https://slowfoodbrasil.org/wp-content/uploads/2020/10/Mapa-Queijos-Versao_Web_2018_1-scaled.jpg). Acesso em: 22 jan. 2021.

## Literatura recomendada

BRASIL food trends 2020. São Paulo: Fiesp, 2010. Disponível em: <https://alimentosprocessados.com.br/arquivos/Consumo-tendencias-e-inovacoes/Brasil-Food-Trends-2020.pdf>. Acesso em: 22 jan. 2021.

MANUAL de orientação para queijarias artesanais. Goiânia: Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, [2019]. Disponível em: [https://www.agricultura.go.gov.br/files/Cartilhas/CARTILHA\\_QUEIJARIA-SITE.pdf](https://www.agricultura.go.gov.br/files/Cartilhas/CARTILHA_QUEIJARIA-SITE.pdf). Acesso em: 22 jan. 2021.

MONTEIRO, R. P.; MATTA, V. M. da (ed.). Queijo minas artesanal: valorizando a agroindústria familiar. Brasília, DF: Embrapa, 2018. Disponível em: <https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&id=1110185&biblioteca=vazio&busca=queijo%20minas%20artesanal%20valorizando%20a%20agroindustria%20familiar&qFacets=queijo%20minas%20artesanal%20valorizando%20a%20agroindustria%20familiar&sort=&paginaAtual=1>. Acesso em: 22 abr. 2021.

SLOW FOOD BRASIL. Queijo artesanal de leite cru. Disponível em: <https://slowfoodbrasil.org/temas-campanhas/queijo-artesanal-de-leite-cru/#materiais>. Acesso em: 22 jan. 2021.



\* Foto de: Juliana Carneiro

BPA

01 Adequação ambiental

02 Manejo sustentável do sistema produtivo

03 Rebanho livre de doenças (mastite e zoonoses)

04 Bem estar animal

05 Alimentação animal

06 Aproveitamento e destino adequado de dejetos dos animais

07 Instalações adequadas

08 Ordenha higiênica

09 Famílias de produtores e colaboradores capacitados

10 Acompanhamento da saúde dos colaboradores

11 Qualidade do leite

12 Instalações físicas da queijaria adequadas

13 Manual de boas práticas de fabricação

14 Procedimentos de higiene padronizados

16 Utilização de água potável

15 Artesão - mestre queijeiro - tradição e cultura - saber fazer

18 Atendimento às normas técnicas de identidade e qualidade

17 Destinação adequada dos resíduos

19 Inspeção:  
• Atendimento às normas e procedimentos legais  
• Alvará Sanitário  
• Registro nos órgão competentes



BPF

E-commerce

Supermercado

Empório

Mercado e consumo

Armazenamento e Logística

- rotulagem e embalagens;
- logística de entrega;
- transporte adequado
- Cooperativismo

Turismo Rural

Gastronomia

## Parceria Sebrae e Embrapa

A parceria entre Sebrae e Embrapa por meio do “Projeto de Inteligência Estratégica: agregação de valor para os pequenos negócios rurais” tem proporcionado a organização e a customização de conteúdos estratégicos para a implementação ou o aperfeiçoamento de diferentes modelos de negócios.

A Embrapa é uma referência na pesquisa agropecuária e tem desenvolvido tecnologias para o aumento de produtividade das atividades agropecuárias, bem como na integração de sistemas produtivos para a sustentabilidade das propriedades rurais. A tecnologia aplicada realizada pela pesquisa tem gerado transformação e melhores condições para que o produtor esteja adaptado às condições de mercado.

A parceria Sebrae e Embrapa contribui para o conhecimento aprofundado das necessidades de mercado e das carências tecnológicas dos pequenos negócios rurais gerando conhecimento e soluções que proporcionem o aumento da competitividade dos empreendimentos.

Iniciativas como essa fortalecem a transferência de tecnologia aplicada e conectadas às demandas de mercado e contribuem para a geração de impacto e transformação setorial nos territórios.

## Autores

Ana Carolina Sampaio Doria Chaves, Cláudia Alves do Valle Stehling, Guilherme Souza, Luiz Carlos Rebelatto dos Santos, Priscila Brochado Gomes, Ricardo Augusto Boscaro de Castro, Rodrigo Paranhos Monteiro, Victor Rodrigues Ferreira

## Equipe técnica

Esta publicação é resultado do projeto ‘Inteligência estratégia para pequenos negócios rurais: agregação de valor e tecnologia executado pela Embrapa e Sebrae Nacional

### Supervisão editorial

*Selma Lúcia Lira Beltrão e Victor Rodrigues Ferreira*

### Revisão de texto

*Francisca Elijani do Nascimento  
Wyviane Carlos Lima Vidal*

### Normalização bibliográfica

*Iara Del Fiaco Rocha (CRB-1/2169)*

### Projeto gráfico e editoração eletrônica

*Mitsuo Magalhães Motoshima (Matraca Comunicação Criativa®)*



Embrapa

Parque Estação Biológica (PqEB)

Av. W3 Norte (final)

70770-901 Brasília, DF

Fone: (61) 3448-4433

[www.embrapa.br](http://www.embrapa.br)

[www.embrapa.br/fale-conosco/sac](http://www.embrapa.br/fale-conosco/sac)