



Fotografia: ASN/RN

CONTEXTO

O queijo está presente, diariamente, nas refeições dos brasileiros. E a produção nacional é extremamente diversificada através da produção de vários tipos diferentes de queijos, sejam eles industrializados ou artesanais. O queijo artesanal é definido como aquele que é elaborado por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, conforme protocolo de elaboração específico estabelecido para cada tipo e variedade, e com emprego de boas práticas agropecuárias e de fabricação. Estima-se um total de 170 mil produtores de queijos artesanais no Brasil (Fonte: **MAPA**, 2019).

Conforme destaca a **Embrapa**, a produção artesanal de queijos é considerada uma das estratégias mais eficientes de geração de renda e agregação de valor para agricultores familiares e caracteriza a identidade sociocultural de cada estado.

No Rio Grande do Norte, a concentração das queijarias artesanais se localiza na região do Seridó. De acordo com dados da Agência de Desenvolvimento Sustentável do Seridó (ADESE), existem 315 unidades produtivas de queijos artesanais nos 17 municípios da região.

Confira, neste Boletim, um retrato atual do mercado de queijarias artesanais, assim como os seus principais desafios e dicas importantes para se tornar mais competitivo.

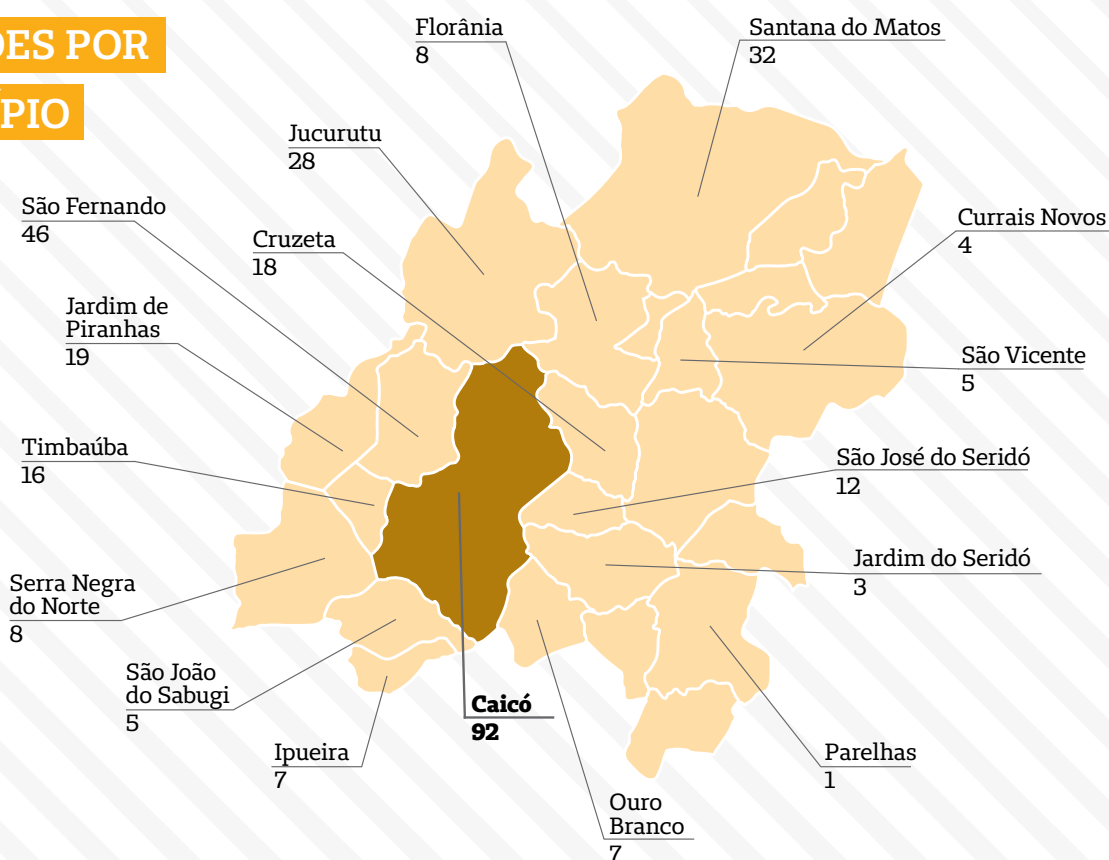
RETRATO ATUAL

SERIDÓ

O Seridó é a região que mais concentra as queijeiras no Rio Grande do Norte. Os cinco maiores produtores dos queijos manteiga e coalho estão na região. São eles: Caicó com 92 queijeiras produzindo uma média de 100 quilos por mês; Jucuturu com 28 queijeiras e uma produção mensal

de mais de 30 quilos; Cruzeta com 16 queijeiras e uma produção mensal média de 26 mil quilos; Jardim de Piranhas com uma produção de mais de 20 mil quilos distribuídos entre 19 queijeiras; e São Fernando com 46 queijeiras produzindo 16 quilos, em média, a cada mês.

UNIDADES POR MUNICÍPIO



REGIÃO SERIDÓ



315
UNIDADES



1.000
EMPREGADOS
(aproximadamente)



80%
do MERCADO
do RN

Fonte: ADESE

PANORAMA RIO GRANDE DO NORTE

Não há levantamentos específicos sobre o mercado de queijarias artesanais no Rio Grande do Norte. Porém, analisando os números de empreendimentos relacionados com a fabricação e comercialização de laticínios no estado, nota-se o crescimento de empreendimentos abertos nos últimos 5 (cinco) anos.

De 2015 até novembro de 2019, observa-se um aumento de 106,3% na quantidade destes pequenos negócios. Observando especificamente os empreendimentos de **Fabricação de laticínios**, os números são bem expressivos: apenas no último ano, visualizamos um aumento de 15,9%.

EMPREENDIMENTOS NO RIO GRANDE DO NORTE

CNAE	2015	2016	2017	2018	2019
1052000 –Fabricação de laticínios	85	99	116	138	160
4631100 –Comércio atacadista de leite e laticínios	21	25	26	27	28
4721103 –Comércio varejista de laticínios e frios	226	271	352	421	497
TOTAL	332	395	494	586	685

Fonte: Plataforma Prospecta, 2019

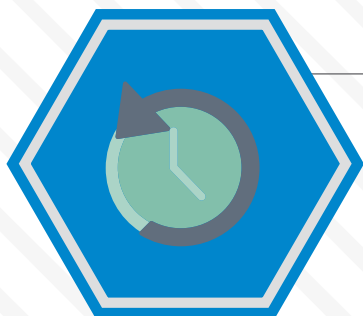


PRINCIPAIS DESAFIOS



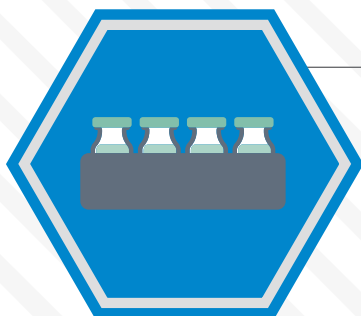
INFORMALIDADE

Devido às antigas normas extremamente rígidas, muitos produtores agroartesanais estão na informalidade. Porém, com a mudança da legislação recente, espera-se uma alteração neste cenário para os próximos anos.



PERÍODO DE MATURAÇÃO

O queijo artesanal com período de maturação inferior a 60 dias deve ser definido por pesquisas e estudos científicos, realizados por comitês técnico-científicos designados pelo Mapa.



QUALIDADE DO LEITE

O leite cru usado na produção do queijo artesanal deve ter composição centesimal, contagem de células somáticas e contagem bacteriana total para detecção de mastite clínica e subclínica, analisadas mensalmente por laboratório da Rede Brasileira do Leite.



FISCALIZAÇÃO

A propriedade produtora de queijo artesanal deve estar em dia com as normas do Programa de Boas Práticas de Ordenha e de Fabricação, inclusive o controle dos operadores, o controle de pragas e o transporte adequado do alimento até o entreposto.



CONTROLE DA ÁGUA

A propriedade responsável pela produção de queijo artesanal deve realizar cloração e controle de potabilidade da água utilizada nas atividades.



HÁBITOS SAUDÁVEIS

O consumidor está buscando hábitos mais saudáveis e, com isso, tem resgatado o consumo de produtos mais artesanais e menos processados pela indústria. Isso gera uma grande oportunidade para os queijos artesanais.



ACESSO A NOVOS MERCADOS

Com a nova Lei Nº 13.860/2019, as queijarias artesanais podem expandir sua comercialização para vários estados aumentando, assim, o número de potenciais parceiros e clientes.



PRÊMIOS

Um número maior de queijarias artesanais tem participado de concursos de queijos, tanto nacionais quanto internacionais. Esses prêmios fortalecem os produtores, as suas marcas, tornando-as mais conhecidas do público em geral.



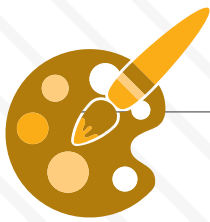
TAMANHOS MENORES

Como o perfil das famílias brasileiras tem diminuído nas últimas décadas, há uma tendência da redução das porções compradas, principalmente de alimentos perecíveis. Por isso, produzir queijos artesanais em tamanhos menores pode ser um diferencial para conquistar estes consumidores.



FIQUE ATENTO

- ✓ A **Lei do Selo Arte** de 2019 foi uma grande vitória para os produtores de queijos artesanais, pois regulamenta o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Os produtos serão fiscalizados pelos órgãos estaduais e deverão seguir as boas práticas agropecuárias e sanitárias.
- ✓ De acordo com a **Lei Nivardo Mello nº 10.230/2017**, que dispõe sobre a fiscalização, fabricação e vendas de queijos e manteiga artesanais do Rio Grande do Norte, a embalagem deve conter o tipo ou a variedade do queijo, o número do registro e nome do município de origem, assim como as datas de sua fabricação e validade.
- ✓ O transporte dos queijos artesanais deve ser realizado em caixa ou depósito fechado. Já o acondicionamento para transporte do queijo artesanal não embalado será realizado em caixa ou tubo plástico, de fibra de vidro ou similar, com tampa ou vedação e de uso exclusivo para o produto.
- ✓ É obrigatório a realização de exames laboratoriais de rotina para atestar a qualidade do produto e criar regras claras para inspeção e fiscalização das unidades, assim com as penalidades previstas para o descumprimento das regras.



INVISTA NA SUA MARCA E NA IDENTIDADE VISUAL

Com o aumento do número de consumidores interessados em queijos artesanais, é importante que o produtor tenha uma marca registrada e invista em uma identidade visual padronizada e que transmita toda a história e origem do seu queijo.



DESENVOLVA NOVOS CANAIS DE COMERCIALIZAÇÃO

A mudança da legislação gerou uma alta ampliação dos seus pontos de venda. Desde market places específicos para os queijos artesanais e similares, até redes varejistas maiores, há uma grande ampliação de locais para a sua comercialização.



CUIDE DA PRESENÇA DIGITAL

Divulgue seus produtos nas redes sociais, monitore e responda aos comentários e perguntas e mantenha o telefone de contato sempre atualizado. Crie posts de qualidade, tanto em relação ao conteúdo quanto com as imagens. Além disso, divulgue os locais e eventos nos quais seus produtos serão comercializados.





REQUISITOS PARA O SELO ARTE

Para obtenção do Selo Arte, o produtor deve apresentar ao órgão concedente estadual os seguintes documentos e informações:

- ✓ Registro do estabelecimento no serviço de inspeção oficial.
- ✓ Nome do estabelecimento, CPF ou CNPJ, endereço de localização, endereço de correspondência, endereço eletrônico, telefone, nome do representante legal e outras informações solicitadas pelo órgão concedente.
- ✓ Relatório de fiscalização, emitido pelo serviço oficial, que comprove o atendimento às Boas Práticas Agropecuárias e de Boas Práticas de Fabricação, nos termos dos regulamentos específicos.
- ✓ Memorial descritivo, contendo composição, descrição do processo de fabricação, controle de qualidade, armazenamento e transporte além da descrição das características específicas do produto, demonstrando atendimento aos requisitos estabelecidos para os produtos artesanais, de acordo com o **Decreto 9.918/2019**.

Fonte: **Instrução Normativa 67 do MAPA, 2019**



Fotografia: AS/NIN



Capacitações: Através de cursos e oficinas presenciais, traz aprendizado prático em temas e áreas específicas, capacitando o empresário para gerir de maneira mais eficiente o seu negócio, além de proporcionar o desenvolvimento de networking com os demais participantes.



Cursos online: Os cursos e soluções online do Sebrae se adaptam à rotina intensa do empresário, com flexibilidade e qualidade. São mais de 120 (cento e vinte) cursos, com diversas temáticas, como Planejamento, Finanças, Mercados, Vendas, Inovação, Leis, dentre outras.



Consultorias: Para o negócio que precisa de um atendimento diferenciado realizado por um especialista, temos a Gestão de Indicadores de Resultados, o Plano de Marketing e Análise de Georreferenciamento, além de outras consultorias para apoiar a tomada de decisão e trazer soluções específicas e adequadas.



Inovação: O Sebraetec oferece serviços customizados e especializados, focados na Inovação para a empresa, abrangendo 7 (sete) áreas: Design, Produtividade, Propriedade Intelectual, Qualidade (avaliação da conformidade: certificação), Inovação, Sustentabilidade e Serviços Digitais.



BOLETIM INTELIGÊNCIA
& TENDÊNCIAS DE MERCADO
DEZEMBRO | 2019

Superintendente: José Ferreira de Melo Neto
Diretor Técnico: João Hélio Costa da Cunha Cavalcanti Junior
Diretor de Operações: Marcelo Saldanha Toscano
Gerente: David Xavier de Souza Gois
Núcleo de Inteligência de Mercado: Paulo Ricardo Bezerra

Gestão de conteúdo e projeto gráfico: ACARTA Comunicação

Fale com o Sebrae: 0800-570-0800
mercados@rn.sebrae.com.br



IMAGENS E DESENHOS: Freepik