



REDE SIAL BRASIL Sistemas Agroalimentares Localizados

Mensagem de Apoio ao Queijo Artesanal

Todos sabemos que os queijos artesanais, provenientes de leite cru, são produtos que se enquadram numa nova concepção de qualidade do sistema agroalimentar, que se caracteriza pela produção de bens tradicionais, com vínculos culturais e ambientais, contrapondo-se à padronização industrial.

Trata-se de um produto que envolve saber-fazer tradicional, passado de geração a geração, cujo conhecimento traduz a cultura local. No Brasil, os queijos artesanais contribuem para a geração de renda e ocupação de milhares de famílias rurais. No contexto de um mercado diferenciado, os queijos artesanais sinalizam um potencial de crescimento impressionante.

Contudo, esses produtos são alvo de grandes conflitos e gargalos institucionais e regulatórios vinculados à uma visão de qualidade baseada apenas em padrões sanitários, vinculados ao processo de produção industrial, o que tem obstaculizado a sua produção e comercialização nos mercados interno e externo, desestimulando produtores das diversas regiões do país e frustrando consumidores que gostariam de consumi-los.

Apesar das alterações no marco regulatório direcionado ao setor de queijos, mediante Instruções Normativas do âmbito federal, leis estaduais e municipais, elas ainda não foram suficientes para desobstaculizar a produção e comercialização dos queijos artesanais, de forma a fortalecer a cadeia produtiva, estimular a formalização da atividade e conquistar o amplo potencial representado pelos seus mercados interno e externo.

O problema central concentra-se na falta de uma legislação específica para os queijos artesanais, uma vez que a legislação atual está direcionada para a produção de queijos industriais, que utilizam leite pasteurizado. Dessa forma, as especificidades que permeiam a produção e comercialização dos queijos artesanais, em especial os de leite cru, e traduzem o seu saber fazer tradicional, não são consideradas, ignorando-se as diversidades regionais de métodos de produção e tempos de maturação, dos utensílios utilizados bem como das questões referentes às embalagens desses produtos. Além disso, o aparato normativo atual implica em um processo altamente burocrático, dificultando a formalização dos empreendimentos e os processos de registro. Ignoram que o mais importante é garantir as boas práticas agropecuárias e boas práticas de fabricação e que apoiem o controle de zoonoses. Essas medidas é que possibilitam adequar o processo produtivo para a obtenção de um leite sadio e a produção de queijos que atendam à necessidade de segurança do alimento para o consumidor.

Convencidos da importância desse produto em termos econômicos, sociais e culturais, nós da **Rede Brasileira de Sistemas Agroalimentares (Sial-Brasil)**, apoiamos as ações que visem viabilizar a produção e comercialização do queijo de leite cru, dentre as quais se destaca legislações coerentes com sua produção, a exemplo do trabalho que vem sendo feito para alterar a legislação de Santa Catarina em favor do queijo artesanal de leite cru.

Comitê Gestor