

Aumento do consumo de queijos depende da melhoria da renda do brasileiro

Por Luiz Souza , com colaboração de Silmara Figueiredo



O queijo, alimento muito desejado pelo consumidor, fabricado em todo o país, tem sua representação institucional através da ABIQ – Associação Brasileira das Indústrias de Queijo.

Aproveitando o aniversário de 37 anos da ABIQ, entrevistamos o presidente da associação, Fábio Scarcelli, porta-voz do setor, há muitos anos na gestão exitosa da entidade, que destaca o papel de elo de união do segmento ao longo de sua existência.

Fábio discorre sobre vários assuntos, abordando aspectos da evolução da produção , consumo, regionalização, marketing, impacto tributário, formação de profissionais, legislação e chama atenção para a regulamentação dos queijos artesanais, categoria que tem chamado atenção para o setor.



FABIO SCARCELLI - Presidente da ABIQ



Cesar Helou, Solon Teixeira Junior, Luis Fernando Esteves Martins, Cícero Hegg, Claudio Teixeira, Ananias Jayme, Felipe Raca, Associados, diretores da ABIQ e Fabio Scarcelli, na comemoração de 35 anos da entidade

RIL - Como tem evoluído a produção brasileira de queijos?

FS - A evolução da produção de queijos segue dependendo principalmente do crescimento da produção de leite e do aumento da renda.

Em 2021 e 2022 a produção ficou praticamente estável, cresceu na casa de 3% em 2023 e nossa estimativa é que avançou ao redor de 6% em 2024 (ainda estamos aguardando fechamento do MAPA). Esse aumento foi possível devido a migração de leite de outros produtos lácteos para a produção de queijos e ao aumento da renda média da população.

"Juntos, Paraná, seguido do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina, hoje produzem um volume de queijos 50% maior que Minas Gerais, que continua sendo o maior estado produtor"

RIL - Como esta produção se divide por regiões do país?

FS - No universo de queijos produzidos em indústrias com SIF, ou seja sujeitas à inspeção federal ou equivalente, Minas Gerais continua sendo o maior estado produtor de queijos, seguido de Paraná, Rio Grande do Sul e Santa Catarina.

Assim, mais de 70% da produção nacional de queijos concentra-se nos Estados do Sul e do Sudeste. Os estados do Centro Oeste, do Nordeste e do Norte têm produções próximas, mas a produção de mussarela em Rondônia coloca o Norte à frente das duas outras regiões.

RIL - Alguma região tem se destacado em produção?

FS - A região que mais tem se destacado no crescimento da produção de queijos é o Sul. Juntos, Paraná, seguido do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina, hoje produzem um volume



Reunião Assuntos Regulatórios - Mistura Requeijão - 27/02/2024

de queijos quase 50% maior do que Minas Gerais.

"Com a Reforma Tributária, felizmente, conseguimos incluir um bom número de queijos, por serem saudáveis, na cesta básica"

RIL - Como o brasileiro poderia consumir mais queijos? O marketing e posicionamento são suficientes?

FS - Queijos já têm uma penetração de mais 90% nos lares brasileiros, pelo menos em um dos tipos. Porém o consumo passa também por questões culturais. Promover os queijos tem sido importante sobretudo quando falamos de queijos especiais. Com isso, mais tipos de queijos poderão chegar ao dia a dia dos brasileiros. Embora continuem como alimento desejado, a relação renda/preço também interfere nas quantidades consumidas; para muitos o queijo é caro. Vemos que hoje há uma ótima oportunidade para todas as marcas ressaltarem o teor de proteína dos queijos em suas embalagens para estimular o consumo, aproveitando o movimento mundial da busca por mais proteína na alimentação.

Em nossas mídias sociais temos trabalhado intensamente para divulgar que os queijos são uma matriz nutricional excepcional, ▶



Associados se reúnem na sede da entidade

- rica em proteína, minerais e vitaminas, e para levar ao consumidor informações novas e atualizadas dos benefícios do queijo na alimentação rotineira. Divulgação e inovação continuam importantes para alavancar o consumo.

RIL - Já existem programas de inclusão do queijo na merenda escolar? Há possibilidade de inclusão?

FS - Dependemos das ações governamentais para tanto. Vivemos um momento econômico muito delicado em que vemos dificuldades em conseguir parcerias governamentais para tanto. Mas permanecem os programas para distribuição gratuita de leite que ajudam a reforçar a visão de que lácteos são fundamentalmente saudáveis.

"Muito se fez nos 37 anos da ABIQ em termos fiscais/tributários, regulatório e mesmo mercadológico, mas principalmente na união da indústria do queijo"

RIL - Qual o impacto da tributação na formação do preço ao consumidor?

FS - Hoje cada estado tem uma tributação própria e uma política de incentivo. Com a Reforma Tributária o impacto dos impostos se tornará um pouco mais transparente. Felizmente, devido a ser um alimento saudável, conseguimos incluir na Reforma um bom número de queijos na cesta básica, isso pode contribuir para o custo. Contudo as margens de venda do comércio impactam bastante no preço final dos queijos para os consumidores.

RIL - Como anda a legislação federal para o setor queijeiro? Qual seu impacto nas operações?

FS - Estamos faz tempo, trabalhando na elaboração dos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de queijos juntamente com o MAPA e nas normativas MAPA/ANVISA para a melhoria de qualidade do leite e de queijos. Evoluímos na

Rotulagem Nutricional Frontal da qual os queijos ficaram isentos porque provamos que as gorduras lácteas originais do leite são benéficas, evoluímos no projeto das normas de auto controle e na regulamentação de aditivos, para mencionar itens recentes. Estamos trabalhando para impedir que designações lácteas sejam usadas por produtos análogos ou plant based. Mas em regulatório o trabalho é contínuo, tem novas pautas sempre. E é importante, pois a demora nas regulamentações muitas vezes afeta os custos e retarda a inovação de produtos.

RIL - Qual o impacto da agricultura familiar com a oferta crescente de queijos artesanais?

FS - Os queijos artesanais têm seu nicho de mercado, continuarão crescendo e têm chamado atenção para a categoria queijos. Cabe contudo às autoridades dar a devida atenção ao conjunto de normas que regulamentam o setor. Hoje ainda há uma diferença abismal entre as exigências de segurança alimentar, de processos e de rotulagem que são impostas às indústrias mas que não se aplicam às produções artesanais e regionais.

RIL - Quais as tendências industriais em tecnologias de processos, automatização e embalagens?

FS - Nos últimos três anos, a adoção de novas tecnologias de mecanização e automação vem crescendo em laticínios queijeiros de todos os portes: pré- tratamento do leite, fatiamento, porcionamento e linhas automatizadas. Pensamos que essa modernização vai continuar fortemente devido à busca por rentabilidade e à escassez de mão de obra qualificada, um problema que está piorando em vários segmentos produtivos agravado pelo aquecimento da economia.

"Tem havido uma piora na preparação de alunos, desde o ensino básico até a profissionalização técnica e universitária"

RIL - A formação de técnicos e especialistas pelos institutos e universidades é suficiente? O que caracteriza um mestre queijeiro?

FS - Tem havido uma piora na preparação de alunos desde a base do ensino que tem reflexos na fase de profissionalização técnica e universitária. Isso tem colocado mais pressão sobre as indústrias de queijo para investir na preparação e para reter laboratoristas, mecânicos de manutenção, mestres queijeiros e outros profissionais. Tem sido um problema de complexa solução que as indústrias se esforçam em compensar com treinamentos internos.

Um mestre queijeiro é um especialista responsável pelas diferentes fases de produção do queijo. Precisa ser um profissional treinado que compreenda as transformações químicas e bioquímicas que ocorrem na transformação do leite em queijo, que entenda de processos e tenha foco na qualidade, sendo responsável pela padronização da produção a partir de uma matéria-prima que muda todo dia. Entre suas funções mais valorizadas está “dar o ponto de corte” da coalhada, etapa importante que define características de cada tipo de queijo.

RIL - Quais as principais realizações da ABIQ nos seus 37 anos recém completados?

FS - Muito se fez nesses 37 anos em temas fiscais/tributários, regulatório e mesmo mercadológico. Graças ao trabalho sério e proativo, a ABIQ se tornou a representante da indústria brasileira de queijos junto a órgãos nacionais como MAPA e ANVISA e Câmara Setorial do Leite na qual tem assento, junto a organismos internacionais como FEPALE, Codex, Mercosul e mesmo na negociação do acordo com a União Europeia e na interlocução com a USDairy. Contudo, consideramos que principal realização da ABIQ é ter unido o setor, tão diverso e pulverizado, tão espalhado pelo Brasil todo, em prol da solução de muitos problemas comuns que seriam praticamente impossíveis de serem solucionado sem a ação de uma entidade forte que fale pelo setor. Hoje as necessidades são discutidas no foro adequado.

RIL - Quais as metas da ABIQ para o longo prazo?

FS - Continuar atendendo todas as demandas, sejam de âmbito nacional ou internacional que impactam o setor. Temos ainda que colaborar com a cadeia na busca de uma oferta mais qualificada de leite para queijos, temos que acompanhar os desdobramentos da Reforma Tributária nos níveis estadual e municipal, há uma extensa pauta de itens do Regulatório na qual estamos empenhados, há passos a serem dados na sustentabilidade da produção queijeira e também atenção aos avanços que a inteligência artificial vai trazer para o setor. E vamos continuar investindo para mostrar a importância dos queijos como alimento saudável.

RIL - Quais eventos promovidos pela ABIQ estão previstos para 2025?

FS - Em cooperação com nossos Associados Afins temos tradicionalmente dois eventos fixos no ano. O primeiro, o Workshop entre queijeiros e Associados Afins para a avaliação da evolução da indústria brasileira de queijos que esse ano ocorreu em 20 de março. O segundo, o Simpósio sobre mercado, inovação e economia, que é sempre marcado para o final de novembro. Além disso, realizamos com os Associados uma agenda anual de reuniões técnicas e de mercado, participamos de eventos com entidades parceiras como ABLV, Viva Lácteos, Silemg e outros Sindicatos regionais e órgãos técnicos. ■

Barentz.

Distribuidora global em soluções de ingredientes especiais.

Confira nosso portfólio de ingredientes especiais para a indústria de laticínios

Agente anti-stress - Lactium®
 Agente de imunidade - Beta glucana de levedura - Wellmune®
 Creatina - Creapure® & Creavitalis®
 DHA e Ômega - Veganos, vegetarianos e desodorizados
 Peptídeos bioativos de colágeno

- Saúde da pele, cabelo e unhas - VERISOL®
- Saúde das articulações - FORTIGEL®
- Saúde dos ossos - FORTIBONE®
- Saúde dos tendões - TENDOFORTE®
- Saúde muscular - BODYBALANCE®
- Tecnologia para barras proteicas/cereais - OPTIBAR®

Probióticos - BC30®
 Vitamina D2 de cogumelo - Earthlight®

Soluções que também atendemos:

Açúcares

Amidos

Antioxidantes

Aromas e Preparados de Frutas

Conservantes e Acidulantes

Corantes

Edulcorantes e Polióis

Emulsificantes

Espressantes e Estabilizantes

Extratos de chá e café

Fibras

Gorduras

Proteínas

Redutores de Sódio

Sais Fundentes

Tecnologias em pó



Somos
finalistas
**Açaí de
Ouro**

Caarela™

Aprovado pela Anvisa, reconhecido como
o suplemento natural que melhora a
qualidade do sono e reduz o estresse.



brasil.barentz.com Always a better solution.

Barentz • Av. Angélica, 2220 • São Paulo • Brasil

Tel: +55 (11) 2974-7474 • E-mail: suporte.br@barentz.com

Siga-nos nas redes sociais

Barentz

Barentz | Human Nutrition — Solutions