

CARTA DO PRIMEIRO SIMPÓSIO DE QUEIJOS ARTESANAIS DO BRASIL

Os mais de 300 participantes do 1º Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil, realizado em Fortaleza - CE, em novembro de 2011, entre eles representantes de entidades públicas e privadas, profissionais de ensino, pesquisa e extensão, membros da sociedade civil ligados ao setor e produtores de queijos artesanais, de várias regiões do país aprovam, de forma unânime, em plenária, o conteúdo desta carta.

Os queijos artesanais brasileiros são valiosas expressões da nossa cultura. Suas qualidades estão intimamente ligadas ao ambiente onde são produzidos e o “modo de fazer” tradicional, expressando a cultura local e a história das famílias que há séculos os elaboram, mantendo uma tradição de várias gerações. No Brasil, segundo o último censo agropecuário, cerca de 100 mil pequenos estabelecimentos rurais têm na produção de queijos artesanais sua renda principal. . Esta atividade garante renda e emprego no campo, sustentabilidade social, econômica e ambiental.

Atualmente, a produção e comercialização de queijos artesanais enfrenta um grave problema: **a inexistência de uma legislação adequada à produção artesanal e à comercialização de queijos de leite cru**. As leis estaduais e federais não tratam das especificidades da produção artesanal, submetendo-as aos mesmos padrões sanitários e de instalações dos estabelecimentos industriais, inviabilizando, assim, a produção artesanal devido aos elevados custos de adaptação, inacessíveis ao pequeno produtor. Ao mesmo tempo, tal adaptação compromete a qualidade sensorial e a identidade do produto e o “saber-fazer”, consolidado há séculos.

Assim, vivemos uma situação paradoxal: enquanto muitos países do mundo vêm resgatando, preservando e protegendo seus patrimônios culturais e gastronômicos, o Estado brasileiro, age no sentido inverso, não disponibilizando mecanismos que preservem a produção dos muitos alimentos tradicionais, levando-os ao desaparecimento, caso dos queijos artesanais.

Neste simpósio observamos um público comprometido com a qualidade dos queijos, a segurança dos alimentos e a manutenção da tradição. Os relatos feitos confirmam que muitas ações vêm sendo desenvolvidas para melhorar a qualidade dos queijos artesanais, para resgatar e valorizar a história e cultura destes produtores, que vêm trabalhando arduamente, para viabilizar sua principal atividade econômica, desenvolvida com responsabilidade social e ambiental.

O 1º Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil discutiu amplamente durante três dias o contexto atual da produção, sua história, suas especificidades, suas limitações e potencialidades. Esta discussão resultou no encaminhamento deste documento, solicitando providências imediatas de todas as autoridades e entidades governamentais envolvidas com o setor para a manutenção da atividade. Estas providências são:

- Estabelecer legislação sanitária própria para a produção artesanal de queijos de leite cru;
- Estabelecer legislação ambiental própria para a produção artesanal de queijos de leite cru;
- Estabelecer legislação tributária própria para a produção artesanal de queijos de leite cru;
- Permitir a livre comercialização de queijos artesanais e do queijo de leite cru, inspecionado no município ou no estado, em todo o território nacional;
- Garantir acesso às políticas públicas voltadas para o produtor artesanal, tais como crédito, ATER, capacitação e comercialização;
- Fomentar a pesquisa direcionada à produção de queijos artesanais;
- Fomentar ações de promoção e acesso a mercado dos queijos artesanais do Brasil, interna e externamente.

Fortaleza, 25 de novembro de 2011.