



Produção artesanal de queijo avança em São Paulo e conquista reconhecimento estadual - Quarto Poder

Quarto Poder

Notícias

31/05/2026 09:35:12

Autor: Redação, blog qp

Assunto: Matérias com Citação da Embrapa, Matérias com Citação da Embrapa, Agronegócio

Embrapa, Embrapa Pecuária Sudeste, Agropecuária

A criação do Dia Estadual do Queijo Artesanal e Autoral Paulista marca mais do que uma nova data no calendário. A iniciativa reconhece um setor que vem ganhando força no estado, impulsionado pela tradição, pela inovação no campo e por políticas públicas voltadas à regularização, qualificação e valorização dos produtores.

O Projeto de Lei nº 276/2026, de autoria do deputado Itamar Borges, foi aprovado pela Assembleia Legislativa do Estado de São Paulo (Alesp) no último dia 21 de maio e institui o dia 17 de setembro como data oficial de celebração da produção artesanal paulista. A escolha faz referência à criação da Associação dos Queijeiros Artesanais Paulistas (AQPA), marco importante para a organização e fortalecimento da cadeia no Estado.

LEIA TAMBÉM: Produção de leite ganha força com políticas públicas em São Paulo

Nos últimos anos, São Paulo viu crescer de forma acelerada o número de produtores formalizados e a presença dos queijos paulistas em premiações nacionais e internacionais. Parte desse avanço está diretamente ligada às ações coordenadas pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo (SAA), especialmente por meio da modernização do Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).

"Quando apoiamos o produtor artesanal, estamos fortalecendo a geração de renda no campo, preservando tradições regionais e agregando valor à produção paulista. O queijo artesanal carrega identidade, história e qualidade, e nosso papel é criar condições para que esses produtores possam crescer com segurança e acesso ao mercado", destaca o secretário de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, Geraldo Melo Filho.

Formalização impulsiona crescimento das queijarias

Atualmente, o estado conta com 113 queijarias artesanais registradas junto ao SISP Artesanal, somando 1.006 produtos cadastrados entre queijos e derivados lácteos. O crescimento se intensificou a partir de 2023, após a

implantação de equipes especializadas em produtos artesanais e da simplificação do processo de registro.

O avanço aparece também na evolução histórica dos registros de queijarias artesanais no estado. Se antes a formalização caminhava lentamente, os números passaram a crescer em ritmo acelerado nos últimos anos. Em 2016, São Paulo tinha 19 queijarias artesanais registradas no SISP. Hoje, são 113 estabelecimentos formalizados, crescimento que ultrapassa 490% e reflete o avanço das políticas de incentivo, da modernização da inspeção e da ampliação do acesso à certificação para pequenos produtores.

LEIA TAMBÉM: Dia Mundial do Queijo: projeto fortalece queijaria artesanal em SP com criação de centros de referência

Em 2026, o setor também ganhou destaque no Mundial do Queijo Brasil, realizado na capital paulista. Ao todo, 47 queijarias artesanais registradas no SISP foram premiadas, conquistando um prêmio especial, sete medalhas super ouro, catorze ouros, doze pratas e catorze bronzes.

As mudanças promovidas pela Secretaria de Agricultura modernizaram o sistema de inspeção, reduziram burocracias e ampliaram o acesso à regularização. Hoje, o cadastro pode ser realizado digitalmente pelo GEDAVE, permitindo mais agilidade e acompanhamento técnico especializado.

Além da formalização das queijarias e das ações de valorização dos produtos artesanais, a Secretaria de Agricultura também fortalece a base da cadeia leiteira por meio do Projeto CATI Leite. Desenvolvido pela CATI com metodologia inspirada no Programa Balde Cheio, da **Embrapa** Pecuária Sudeste, o programa oferece assistência técnica contínua aos produtores rurais, com orientações sobre manejo de pastagens, nutrição animal, qualidade do leite, gestão da propriedade e planejamento produtivo. O trabalho impacta diretamente a produção de queijos artesanais, já que a qualidade do leite é uma das etapas fundamentais para o desenvolvimento de produtos diferenciados, seguros e com maior valor agregado.

Queijo também é turismo e identidade regional

Além da produção, o queijo artesanal paulista passou a ocupar espaço no turismo rural e gastronômico com a criação das Rotas do Queijo Paulista.

A iniciativa reúne mais de 100 propriedades distribuídas pelo Estado todo, conectando produção artesanal, experiências gastronômicas, cultura local e turismo rural. Inspiradas em rotas já consolidadas, como as do vinho e do café, as rotas ajudam a ampliar mercados, gerar renda e fortalecer a identidade regional dos territórios produtores.

A qualificação dos produtores também vem ganhando espaço nas ações desenvolvidas pela Secretaria de Agricultura. O Estado iniciou a implantação dos Centros de Referência em Queijos Especiais (CRQE), resultado de uma cooperação internacional entre a Secretaria de Agricultura e Abastecimento e a Embaixada da França no Brasil.

O projeto de cooperação é coordenado pela APTA REGIONAL, em parceria com o Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital-APTA), o Instituto de Zootecnia (IZ-APTA) e a Defesa **Agropecuária**, órgãos da Secretaria de Agricultura e Abastecimento, e do Centro Paula Souza (CPS), com apoio da Organização das Cooperativas do Estado de São Paulo (OCESP) e de especialistas franceses reconhecidos pela tradição na produção de queijos artesanais e especiais.

O projeto prevê a formação de produtores, técnicos e multiplicadores especializados em queijaria artesanal e especial, com foco em boas práticas, segurança alimentar, inovação e desenvolvimento de novos produtos.

Além das escolas queijeiras e dos Centros de Referência, a Secretaria também desenvolve pesquisas voltadas à qualidade do leite, sanidade animal, padronização da produção, tecnologia de alimentos e desenvolvimento de novos derivados lácteos. Entre as iniciativas estão estudos conduzidos pelo Ital-APTA sobre segurança e qualidade dos produtos, além das ações do IZ-APTA para garantir a qualidade da matéria-prima.

A criação do Dia Estadual do Queijo Artesanal e Autoral Paulista chega em um momento em que os queijos paulistas conquistam cada vez mais espaço dentro e fora do Estado. Entre receitas autorais, tradição familiar e inovação no campo, a produção artesanal paulista transforma o queijo em identidade regional, turismo e oportunidade de renda para centenas de produtores.