

SUGESTÃO N° 34 / 2023

EMENTA: Sugere emenda ao Orçamento para realização de evento cultural de escala internacional do setor queijo, tendo em vista a importância da produção de leite no país e seu papel na economia e indústria de laticínios.

CADASTRO DA ENTIDADE

Denominação: Sertaobras

CNPJ: 102.465.840/0013-3

Tipo de Entidade: Associações e órgãos de classe

Endereço: RUA CORONEL JOÃO JOSÉ, nº 62

Cidade: RIO DOCE **Estado:** MG **CEP:** 35.442-000

Telefone: (31) 971306325

Correio-eletrônico: sertaobras@gmail.com

Responsável: Débora de Carvalho Pereira Sperat Czar

Declaração

Declaro para os devidos fins que a documentação especificada nos Incisos "I" e "II" do art. 2º do Regulamento Interno da Comissão de Legislação Participativa encontra-se regularizada até a presente data e arquivada nesta Comissão à disposição de qualquer interessado.

Brasília/DF, 8 de novembro de 2023

Vitor Côrtes Magalhães
Secretário-Executivo



À Excelentíssima Comissão Parlamentar,

Submetemos à consideração desta Comissão a justificativa da importância da realização do 3º Mundial do Queijo do Brasil, nos dias 11 a 14 de abril de 2024, organizado pela SerTãoBras -Associação de produtores, uma associação sem fins lucrativos criada em 2008 com missão de incentivar produtores de queijos artesanais. Este evento é de suma importância para promover a cultura do queijo no país, destacar a qualidade dos produtos brasileiros e fomentar a economia. Abaixo, detalhamos as razões para sua realização:

- **Promoção da Cultura do Queijo no Brasil:** O Mundial do Queijo é uma oportunidade única para reunir produtores, especialistas e apreciadores de queijo, promovendo a cultura em torno desse alimento. O evento contribuirá para a valorização do queijo artesanal e industrial brasileiro e sua diversidade de sabores, texturas e técnicas de produção.
- **Estímulo à Inovação e Qualidade:** O evento servirá como plataforma para a troca de conhecimentos e experiências entre os produtores nacionais e estrangeiros, incentivando a inovação na produção de queijos. A busca por práticas sustentáveis e de alta qualidade pode ser um diferencial competitivo para o setor.
- **Fomento ao Turismo e ao Comércio Local:** A realização do Mundial do Queijo atrairá visitantes de diversas partes do Brasil e do mundo, impulsionando o turismo em São Paulo.
- **Fortalecimento da Identidade Brasil:** A promoção dos queijos brasileiros em um evento de escala mundial contribuirá para fortalecer a imagem do Brasil como produtor de alimentos de qualidade, com potencial para exportação, aumentando a competitividade no mercado internacional.

Em relação à produção de queijos no Brasil, os números e estatísticas variam ao longo dos anos. Alguns dados gerais podem ser fornecidos com base em informações disponíveis até setembro de 2021:

- O Brasil é um dos maiores produtores de queijo do mundo, com uma produção anual que supera 1,5 milhão de toneladas.
- Os queijos mais produzidos no país incluem queijo muçarela, queijo prato, queijo minas, e queijos artesanais de diversas variedades regionais.
- A produção de queijos artesanais tem crescido consideravelmente nos últimos anos, com pequenos produtores e queijarias artesanais ganhando destaque.



- As exportações de queijos brasileiros, principalmente de queijos industrializados, têm aumentado, embora ainda representem uma parcela relativamente pequena do mercado global de laticínios.

A produção de queijo artesanal tem desempenhado um papel significativo na economia e cultura tanto do Brasil quanto do mundo, destacamos sua relevância:

- **Preservação da Tradição:** A produção de queijo artesanal muitas vezes está vinculada a tradições culturais locais. Essa prática desempenha um papel vital na preservação das tradições culinárias e no fortalecimento da identidade regional.
- **Geração de Empregos e Renda:** A produção de queijo artesanal envolve uma cadeia de valor abrangente, incluindo produtores de leite, queijeiros, distribuidores e vendedores. Isso cria oportunidades de emprego e contribui para a renda de comunidades rurais.
- **Qualidade e Sabor Únicos:** Os queijos artesanais são conhecidos por sua qualidade e sabor distintos. Eles oferecem uma alternativa aos produtos industriais, promovendo a diversidade e a autenticidade gastronômica.
- **Turismo Gastronômico:** Muitas regiões são reconhecidas por seus queijos artesanais, atraindo turistas em busca de experiências gastronômicas autênticas. Isso impulsiona o turismo e o comércio local.

Os dados relativos à produção de leite no Brasil nos últimos anos demonstram um setor robusto e em crescimento:

- 2018: O Brasil produziu cerca de 33,8 bilhões de litros de leite. O país manteve-se como um dos maiores produtores de leite do mundo.
- 2019: A produção de leite aumentou para aproximadamente 34,3 bilhões de litros, consolidando ainda mais a posição do Brasil no mercado global de lácteos.
- 2020: A produção de leite cresceu novamente, atingindo cerca de 34,6 bilhões de litros. A indústria leiteira continuou a se expandir.
- 2021: Dados preliminares indicam que a produção de leite manteve uma trajetória de crescimento, embora números finais estejam sujeitos a variações.
- 2022 (projeção): Com base na tendência de crescimento dos anos anteriores, é provável que a produção de leite continue a aumentar no Brasil.

Esses números refletem a importância da produção de leite no Brasil e seu papel fundamental na economia e na indústria de laticínios. O setor é marcado por avanços tecnológicos, aumento da produtividade e diversificação de produtos lácteos, contribuindo para o desenvolvimento econômico e social do país. A produção de leite no Brasil é uma indústria vital que tem passado por significativas transformações nas últimas décadas. A seguir, justificamos sua importância:

- **Grande Contribuição para a Economia:** A produção de leite é um dos pilares da agropecuária brasileira, contribuindo substancialmente para o PIB nacional. Além disso, gera empregos em áreas rurais e urbanas.
- **Melhoria na Qualidade e Produtividade:** Nos últimos anos, o Brasil tem investido em tecnologia e pesquisa para aumentar a produtividade do setor



leiteiro e melhorar a qualidade do leite produzido. Isso tem levado a um aumento na competitividade no mercado internacional.

- **Diversificação de Produtos Lácteos:** Além do queijo, a indústria de lácteos brasileira tem diversificado sua produção, incluindo leites especiais, iogurtes, e outros produtos. Isso atende a diferentes demandas de consumidores e impulsiona o setor.
- **Fomento à Agricultura Familiar:** A produção de leite é frequentemente uma atividade acessível para agricultores familiares. Isso ajuda a fortalecer essa parcela importante da população rural, incentivando o desenvolvimento sustentável das comunidades.

Diante das evidências apresentadas, concluímos que a realização do 3º Mundial do Queijo do Brasil é de grande relevância para promover a cultura do queijo no país, destacar a importância do setor de produção de leite e seus derivados, e valorizar a produção de queijos artesanais, que têm uma tradição rica e um papel fundamental na economia e cultura do Brasil. Sua aprovação como ementa parlamentar é fundamental para fomentar essas atividades e fortalecer o setor agroindustrial do país.

O evento será dividido em **cinco** principais ações:

- **Programa Via Láctea:** programação com palestras, workshop, rodada de negócios, conferências, com variados temas do leite ao queijo na mesa do consumidor
- **Quatro concursos:** Concurso de Queijos e produtos lácteos; Concurso de Queijeiro; Concurso de queijista e o Concurso de Fondue;
- **Feira de Queijos do Brasil:** stands das associações de produtores de queijo de todo o país
- **Feira de Profissionais:** estandes com Empresas renomadas de fermentos, equipamentos, insumos e
- **Degustações e Animações:** curso e workshop de análise sensorial, degustações comentadas com nomes renomados compartilhando e muita animação com apresentações.

O objetivo é unir queijo e arte no Teatro B32, no coração de São Paulo: promover, em paralelo uma ampla programação em torno dos queijos artesanais nacionais, a apresentação de grupos musicais e animações artísticas típicas da cultura brasileira.

Conscientizar o público profissional (produtores, comerciantes, maturadores) sobre questões relativas à sanidade e segurança alimentar das verdadeiras boas práticas de fabricação e facilitar o diálogo interinstitucional com autoridades sanitárias e políticas.

Apresentamos nas seções a seguir o projeto financeiro do 3º Concurso Mundial do Queijo do Brasil. O evento será constituído com recursos financeiros próprios, provenientes de cotas de patrocinadores e apoios institucionais. Apresentaremos detalhadamente por meio de tabelas, a projeção de gastos e receitas, bem como os investimentos em aquisições e em recursos humanos necessários para o evento.



Estimativa de Investimento	
Despesas com Locação Teatro B32 (locação do espaço)	410.000,00
Projeção das Despesas com Estrutura / Interna (Decoração, Mesas, Som, Palco, Painel, Identidade Visual, stands da feira de produtores e da feira de profissionais, internet, tablets)	500.000,00
Projeção das Despesas com Recursos Humanos / Interno (Staff – 150 pessoas + alimentação + transporte)	200.000,00
Projeção das Despesas com Hospedagem para jurados e conferencistas e professores	150.000,00
Container ou caminhão refrigerado para armazenamento dos queijos - refrigerado 4º C, capacidade de 2 toneladas, com material de logística.	75.000,00
Jantar de Gala da Guilde	200.000,00
Projeção das Despesas com Eventos Programados (rosetas, impressões, aventais, sacolas, camisetas para staff e colaboradores)	120.000,00
Projeção das Despesas com Marketing: Contratação de agência gestora do evento, investimento em divulgação e outros.)	100.000,00
Gestão do Evento - SerTãoBras	175.000,00
Despesas não previstas (20% do valor total)	386.000,00
Custo Total do Evento	2.316.000,00



SerTãoBras



Ofício 51 de 7 de novembro de 2023

Ao Excelentíssimo Senhor Deputado Zé Silva,

A SertãoBras, associação sem fins lucrativos que incentiva e promove os Queijos Brasileiros tem muita satisfação em anunciar o 3º Mundial do Queijo do Brasil, a ser realizado na cidade de São Paulo, no Teatro B32, localizado à Av. Brg. Faria Lima, 3732, de 11 a 14 de abril de 2024. Viemos, muito respeitosamente, convidá-lo a participar da cerimônia oficial de abertura no dia 11 de abril de 2024 às 18 horas no Teatro B32.

O Mundial do Queijo do Brasil tem como parceira a *Guilde Internationale des Fromagers*, associação da qual o senhor faz parte, pois recebeu em 2022 o título de *Compagnon d'Honneur*, pelos seus inúmeros trabalhos dedicados aos produtores rurais, com destaque para a Lei do Queijo Artesanal. Também somos parceiros do *Mondial du Fromage de Tours*, na França.

No programa, além do tradicional concurso internacional de queijos e produtos lácteos, três outros concursos nacionais: Melhor Queijeiro, Melhor Queijista (comerciante de queijos) e Melhor Fondué do Brasil. Outros pontos fortes são a feira de queijos e produtos lácteos de produtores e comerciantes de todo o Brasil, aulas, palestras, feira profissional e viagens turísticas, com a finalidade de levar a imprensa e jurados a propriedades rurais conhecidas por sua excelência na produção de queijos.

O Mundial de Queijos do Brasil em 2022 atraiu a população queijeira mundial e tivemos presença de 193 produtores de outros países e 400 produtores brasileiros. Ao todo, foram inscritos 1.165 queijos para o concurso de queijos. Foram comercializados centenas de queijos e produtos lácteos para um público estimado em 55 mil pessoas.

O evento terá a duração de 4 dias. Para a Feira de Queijos e Produtos Lácteos teremos um conjunto de 45 stands de produtores e esperamos em 2024 um público de 60 mil visitantes. Nos fóruns, sessões técnicas, concursos e cerimônias contaremos com uma grande comunidade queijeira brasileira e estrangeira.

Pensando no significativo impacto que o evento representará para o Brasil, solicitamos seu apoio em forma de emenda parlamentar a fim de cobrir os custos do evento, que se elevam a mais de 2 milhões de reais, conforme justificativa anexa. Esperamos poder contar com seu apoio e estamos à disposição para quaisquer esclarecimentos.

Atenciosamente,

Débora de Carvalho Pereira

Débora Pereira

Diretora da SerTãoBras
+ 33 670896636

Heloisa Collins

Heloisa Collins
Diretora do Núcleo São Paulo da Associação SerTãoBras
Tel 11 99600-6850 - mundialdoqueijodobrasil@gmail.com

Vanessa Alcolea

Vanessa Alcolea
Presidente do Club Brasil da Guilde Internationale des Fromagers