Quarta-Feira, 09 de Julho de 2025

Muito além do selo

LUCIANO VACARI

Seja fresco ou curado, quente ou frio, branco, amarelo ou azul. Não importa como, mas sim de onde veio o queijo nosso de cada dia. No último dia 20 de janeiro foi comemorado o dia mundial do queijo, uma iguaria derivada do leite que tem consumidores no mundo inteiro.

No Brasil, ele é fabricado e consumido de norte a sul e existe até um tipo de certificação para assegurar que aquele produto possui propriedades organolépticas únicas, diferenciadas, e produzido de maneira artesanal própria de determinada região, tradição ou cultura e que adota procedimentos de boas práticas, o chamado Selo Arte.

O Selo Arte, além de permitir que o produto seja comercializado em todo território nacional, traz ao consumidor mais segurança com relação à origem e aos processos pelos quais aquele produto passou.

Em Minas Gerais, estado com maior número de queijarias que possuem o Selo Arte, além deste certificado, há também a identificação das regiões tradicionais produtoras de queijo. Mais uma ferramenta que dá suporte aos fabricantes, uma vez que valoriza a produção, viabiliza o acesso a crédito, cursos e, claro, facilita o acesso do consumidor às informações sobre o produto.

Há alguns anos, mais precisamente desde 2006, o Brasil tem um sistema para controle individual do gado de corte, o Serviço de Rastreabilidade da Cadeia Produtiva de Bovinos e Bubalinos, chamado de Sisbov. Esta ferramenta permite que o produtor credencie sua propriedade e seus animais a exportar para mercados que exigem o controle de origem e de trânsito.

Mas além de ter adesão voluntária, ou seja, apenas uma pequena parcela quer e tem condições de aderir ao sistema, uma vez que requer investimentos financeiros técnicos, ainda não é uma ferramenta de fácil acesso aos consumidores. Mais do um selo, seja no queijo ou na carne, o mercado busca formas para conhecer e até participar do processo produtivo daquilo que consome.

Ultrapassa controles de origem e sanidade, que são indispensáveis nos dias de hoje, envolve informações sobre o modelo produtivo, insumos utilizados, bem-estar dos animais e social das pessoas que estão processo, a relação da propriedade com o ambiente, enfim, um sistema que possa aferir e reportar às autoridades e aos consumidores o arcabouço de informações que envolve a produção de um litro de leite, uma bandeja de carne moída ou uma fatia de queijo.

É inegável que desenvolver e, principalmente, implantar este modelo ideal é extremamente complexo e caro. Mas é necessário e urgente, não apenas para exportação e mercados mais exigentes, mas para que todos os consumidores se sintam seguros e produtores tenham orgulho de poder comprovar a origem e qualidade do que fazem.

Luciano Vacari é gestor de agronegócios.