



# Clipping de notícias



Recife, 15 de setembro de 2020.



## **Selo Arte é realidade para produtores artesanais de derivados do leite de Pernambuco**

*Com a certificação concedida pelo Governo do Estado a quatro empreendimentos do setor, dos quais três são apoiados pelo Sebrae/PE, eles poderão comercializar também para todo o país*

14/09/20 às 08:00 - Por: Redação  
Divulgação



Conhecido em todo o país pela sua qualidade, diferencial de sabor e por dar gosto a várias receitas, além de bastante presente na mesa dos nordestinos, o queijo coalho pernambucano agora está autorizado a usar o Selo Arte, bem como outros derivados do leite e, assim, conquistar outros paladares. Isso porque os produtores de derivados do leite estão autorizados a vender para os outros estados do país. Pernambuco é o primeiro estado do Nordeste - e um dos poucos do Brasil, apto a conceder o Selo Arte para produtos lácteos artesanais. Ao todo, o governador Paulo Câmara concedeu quatro certificados: Laticínios São José, da cidade de Pedra; Mulungú, de Jupi; Polilac, de Garanhuns; e Racho Alegre, de Pesqueira, foram os produtores certificados.

Para Adriana Côrte Real, diretora técnica do Sebrae/PE, o Selo Arte foi uma grande conquista para o produtor pernambucano. “Pernambuco larga na frente com a possibilidade de ampliação das fronteiras do mercado de alimentos de origem animal de forma artesanal. O grande desafio agora é o de adaptar as propriedades e produção às exigências do Selo, ainda aliado a um processo de logística competitivo, preço e qualidade dos produtos que serão comercializados. O Sebrae, com o IPA e a Secretaria de Desenvolvimento Agrário, está adaptando a ficha técnica para que os produtores se adequem e possam usufruir do benefício do Selo”, destacou.

Três empreendimentos dentre os quatro certificados são apoiados pelo Sebrae, ou seja, 75% dos produtores receberam orientações de especialistas na construção do negócio. No caso da queijaria Mulungú, os proprietários Adriano Melo e Maria Sandra Melo tiveram o apoio em todo o projeto de construção. Um dos vencedores do Circuito do Queijo do ano passado, a Mulungú foi premiada entre os melhores queijos de Pernambuco. Adriano e a sua esposa Maria Sandra, mostraram-se satisfeitos com a liberação do Selo Arte. “Essa conquista representa a satisfação de um pequeno produtor que pode chegar ao Selo Arte na sua organização. Agora é fazer um trabalho em conjunto, obedecendo todas as normas, com cuidado e atenção também nos animais. Essa é a importância dessa conquista. A expectativa a partir de agora é que melhore as vendas e haja um equilíbrio depois da certificação, creio que vai abrir mercados bem otimistas”.

Atingindo a marca de 200kg semanais na produção de queijo, o produtor Adriano enfatiza o papel do Sebrae como incentivador e apoiador dos pequenos negócios. “O Sebrae é indispensável. É parte fundamental da minha história. O analista foi quem descobriu a queijaria Mulungú. O Sebrae está sempre apresentando consultorias junto com muitos parceiros, os quais trabalharam firme e forte para chegarmos ao Selo Arte”, destacou.

O analista do Sebrae Jefferson Fernandes diz que receber o Selo Arte será extraordinário para os produtores, pois com o selo eles terão a certificação da qualidade de seus produtos e com isso abertura de novos mercados. “Podendo comercializar para todo o país, o queijo de coalho, queijo de manteiga, manteiga de garrafa e doce leite, será agregado, assim, mais valor e renda para o negócio rural”, pontuou.

A Agência Estadual de Defesa e Fiscalização Agropecuária (Adagro) ficará responsável pela certificação dos produtos, enquanto o Instituto Agrônomo de Pernambuco (IPA) irá

garantir assistência técnica aos produtores, de acordo com o Governo do Estado.