

Queijos importações ganham espaço na oferta nacional



Henrique Sales Terror
Graduando em economia pela UFJF



Glaucio Rodrigues Carvalho
Pesquisador da Embrapa



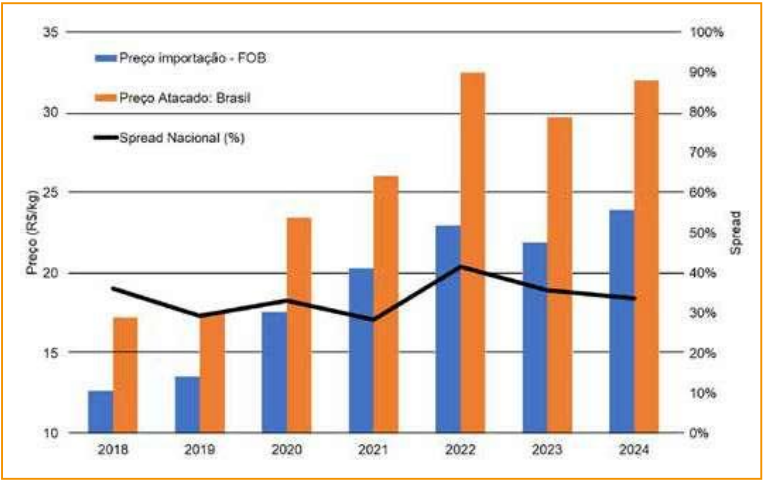
Samuel José de Magalhães Oliveira
Pesquisador da Embrapa

Dentre os produtos lácteos, o queijo é um dos itens que ocupa maior espaço no consumo das famílias, estando presente em cerca de 90% dos lares brasileiros, segundo a Associação Brasileira da Indústria de Queijos (ABIQ). De acordo com a própria instituição, a produção cresceu cerca de 8,5% de 2017 a 2023. O consumo nacional de queijo apresentou um crescimento superior ao da produção, com expansão de 9,3% no mesmo período. A diferença entre consumo e produção foi suprida pelas importações. O consumo de queijos tem uma estreita relação com renda. Assim, o aumento da renda das famílias eleva a propensão a consumir queijos. Países com alto consumo do produto são aqueles que apresentam maior renda per capita. Suíça, Alemanha, França, Itália e Países Baixos estão entre os cinco maiores no consumo global de queijos, segundo a FAO/OCDE com volumes entre 20-30 quilos per capita ao ano. O Brasil apresenta um consumo relativamente pequeno de queijos, com cerca de 3,9 kg per capita no ano, bem aquém

de alguns países europeus cujo consumo chega a 20 kg por ano. Apesar de um menor consumo no Brasil em relação a países desenvolvidos, nos últimos anos a demanda por queijos vem crescendo, sendo um dos derivados lácteos com bom potencial de expansão. Historicamente os lácteos brasileiros têm preços mais elevados que os praticados no mercado internacional. Para os queijos isso não é diferente. O spread do queijo muçarela, que se refere a diferença entre os preços médios interno e de importação, foi de 31,7% entre 2018 e 2021 e alcançou 37,0% no triênio 2022-2024 (Figura 1). A diferença no preço da matéria prima é outro fator importante nesta contabilidade. O preço médio do leite cru pago ao produtor no mercado brasileiro ficou 30,0% e 25,0% acima do Argentino e do Uruguai, respectivamente, entre 2022 e 2024. Além disso, o leite brasileiro possui menos sólidos nesta comparação, o que prejudica o rendimento industrial.

Figura 1
Preço médio anual no mercado interno e externo do queijo muçarela e a diferença entre eles (spread), 2018 a 2024.

Fonte: MIDIC, Cepea e CILeite (2025)



O leite em pó é o principal produto lácteo importado pelo Brasil. No entanto, os queijos apresentam uma participação significativa nas importações totais de lácteos com valores que

oscilaram entre 19,5% em 2023 e 33,7% em 2011. Em 2024, a participação dos queijos nas importações totais de lácteos foi de 28,8%, o maior percentual desde 2011 (Figura 2).

Figura 2
Participação do valor importado dos queijos em relação ao total de lácteos, 2010 a 2024 (%)

Fonte: MIDIC e CILeite (2025)



O crescimento na demanda por lácteos de maior valor agregado como os queijos e os preços domésticos acima do internacional incentivaram as importações de queijos, que apresentam crescimento ininterrupto desde 2019, atingindo 62,9 mil toneladas em

2024. Esse foi o maior volume no período analisado, de 2010 a 2024, que registrou uma taxa média anual de crescimento de 7,3% nas importações de queijos. O muçarela corresponde a mais da metade da importação total de queijos do Brasil, chegando a

ANÁLISE

► 63,7% do volume total do derivado em 2024. Por outro lado, as exportações continuam com volumes poucos expressivos. É interessante observar que o spread do preço interno de queijo possui uma correlação de 60,0% com o volume importado,

com desfasagem de um mês. Assim, o aumento da diferença entre o preço no mercado doméstico e aquele do mercado internacional, tende a causar um incremento nas importações de queijos no mês posterior (Figura 3).

Figura 2
Balança comercial brasileira de queijos, 2010 a 2024, valores expressos em mil toneladas

Fonte: MIDIC e CILEite (2025)



Portanto, as importações de queijos registraram forte expansão e com volumes significativos nos últimos anos, sustentadas por uma maior competitividade do produto importado. Mesmo com a desvalorização cambial, o volume de importação seguiu crescendo e alcançando uma parcela importante do mercado brasileiro, ressaltando os desafios ainda existentes para a competitividade do produto brasileiro em relação ao importado. Essas importações se dão principalmente em

produtos de menor valor agregado, como a muçarela. A produção brasileira de queijos, em especial aqueles de maior valor agregado, é uma importante estratégia para gerar renda e empregos no setor lácteo, em especial entre os pequenos produtores. Exemplos como os queijos artesanais (Alagoa, Canastra, Serro, entre outros) mostram a importância econômica e social destas iniciativas, que podem gerar riqueza e divisas no interior brasileiro.

Para quem ama queijos e quer produzi-los melhor

- Receitas de 52 tipos
- Capa dura com fita marca-página
- Formato grande: 18,5 x 26 cms
- Papel fino couchê fosco

PAGUE \$269,00
No PagSeguro

● Ricamente ilustrado com mais de 150 fotos
● Acabamento de luxo - 380 páginas
● Autor: Dr. Mucio Furtado, Ph.D.

Aprimore a produção do seu requeijão

- 450 páginas no formato 16 x 23 cms
- papel pólen amarelo
- 7a. Edição revisada e ampliada.
- Dra. Ariele Fernandes Gimenes Van Dender

PAGUE \$119,00
No PagSeguro

SABOR QUE INOVA

Soluções que transformam.

www.avanteingredientes.com.br - (32) 3017-6158 / 3017-4692

- Preparados de frutas
- Estabilizantes
- Fundentes e corretores
- Aromas
- Corantes
- Antiaglutinante
- Bioprotetores



Há 11 anos impulsionando o sucesso dos seus clientes. Há 11 anos impulsionando o sucesso dos seus clientes. Há 11 anos impulsionando o sucesso dos seus clientes.