



silemg

notícias

Ano XXI - nº 84 - Abril e Maio/2019



MAIS QUALIDADE PARA O LEITE

Novas regulamentações trazem desafios positivos para os processos de produção
Págs. 8 a 10

Foto: Tais Fernanda

Av. do Contorno, 4456, 6º andar - Funcionários - BH/MG CEP: 30110-028

De olho

Entenda a prática *antidumping* e como ela pode influenciar no mercado leiteiro
Págs. 6 e 7

Entrevista

Nova secretária da Seapa fala sobre expectativas do setor
Págs. 11 a 13

EMPRESA BRASILEIRA
DE CORREIOS E TELÉGRAFOS

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Mudou-se | <input type="checkbox"/> Falecido |
| <input type="checkbox"/> Desconhecido | <input type="checkbox"/> Ausente |
| <input type="checkbox"/> Recusado | <input type="checkbox"/> Não procurado |
| <input type="checkbox"/> Endereço insuficiente | |
| <input type="checkbox"/> Não existe nº indicado | |
| <input type="checkbox"/> | |

EM: / /

Responsável

EXPEDIENTE

Ano XXI / Número 84 / Abril e Maio 2019

SILEMG / Endereço: Av. do Contorno, 4456 / 6º andar /

Funcionários / CEP: 30110-028 / Belo Horizonte / MG

Tel: (31) 3223-1421

www.silemg.com.br / silemg@silemg.com.br

Tiragem: 3.500 exemplares

DIRETORIA EXECUTIVA

João Lúcio Barreto Carneiro - Laticínios Porto Alegre Indústria e Comércio S.A

Presidente

José Antônio Bernardes - Embaré Indústrias Alimentícias S/A

Vice-presidente

Ricardo Cotta Ferreira - Itambê Alimentos S/A

Diretor Administrativo

Guilherme Silva Costa Abrantes - Laticínios Dona Formosa Ltda

Diretor Financeiro

Alessandro José Rios de Carvalho - Laticínios Verde Campo Ltda

Diretor Tecnológico

DIRETORIA ADJUNTA

Antônio Fernandes de Carvalho - Laticínios Union Ltda

Cícero de Alencar Hegg - Laticínios Tirolez Ltda

Giovanni Diniz Teixeira - Itambê Alimentos S/A

Gregor Lima Viana Rodrigues - Gregor L V Rodrigues - ME

Humberto Esteves Marques - Barbosa & Marques S/A

José Márcio Fernandes Silveira - MA Comércio e Fabricação de Laticínios EIRELI - EPP (Cristaulat)

Juarez Quintão Hosken - Laticínios Marília S/A

Louise de Sousa da Fonseca - Laticínios Coalhadas Ltda

Marcelino Cristiano de Rezende - Nogueira e Rezende Indústria de Laticínios Ltda

Odorico Alexandre Barbosa - Usina de Laticínios Jussara S/A

Ralph Damiane do Carmo - Laticínio Yoguedes Comércio e Indústria Ltda

Valéria Cristina Athouguia Dias - Indústrias Flórida Ltda

CONSELHO DE MERCADO

Guilherme Olinto Abreu Lima Resende - Cooperativa Agropecuária

Vale do Rio Doce Ltda - **Presidente**

Conselheiros: Carlos da Silveira Dumont - Cooperativa dos

Produtores Rurais do Serro Ltda; Carlos Eduardo Abu Kamel -

Cooperativa dos Produtores Rurais de Itambacuri Ltda; Emerson

Faria do Amaral - Hebrum Produtos do Laticínio Ltda; Jaime Antônio

de Souza - Laticínios Bela Vista Ltda; Marcos Alexandre Macedo

Narciso - Laticínios Vida Comércio e Indústria Ltda; Robson de

Paula Valle - Laticínios Sabor da Serra Ltda; Vicente Roberto de

Carvalho - Vicente Roberto de Carvalho e Cia. Ltda; Welson Souto

Oliveira - Cooperativa de Laticínios Vale do Mucuri Ltda; Wilson

Teixeira de Andrade Leite - Laticínios Vitória Ltda

CONSELHO FISCAL EFETIVO

Guglielmo Agostini da Matta - Godiva Alimentos Ltda

Luiz Fernando Esteves Martins - Barbosa & Marques S/A

Paulo Bartholdy Gribel - Laticínios São Vicente de Minas S.A.

CONSELHO FISCAL SUPLENTE

Carlos Henrique Pereira - Forno de Minas Alimentos S/A

Luisa Vivacqua Baeta Frade - Cayuaba Agroindustrial Ltda

Ramiz Ribeiro Junqueira - Laticínios Curral de Minas Ltda

DELEGADOS JUNTO AO CONSELHO

REPRESENTANTES/FIEMG - EFETIVOS

João Lúcio Barreto Carneiro - Laticínios Porto Alegre

Indústria e Comércio S.A

José Antônio Bernardes - Embaré Indústrias Alimentícias S/A

DELEGADOS JUNTO AO CONSELHO

REPRESENTANTES/FIEMG - SUPLENTE

Guilherme Silva Costa Abrantes - Laticínios Dona Formosa Ltda

Paulo Bartholdy Gribel - Laticínios São Vicente de Minas S.A.

PRODUÇÃO: REDE COMUNICAÇÃO DE RESULTADO

Jornalista responsável: Flávia Rios (06013 JP)

Projeto editorial e gráfico: Rede Comunicação de Resultado

Edição: Jeane Mesquita e Licia Linhares

Redação: Gabriela Eduardo

Diagramação: Rede Comunicação de Resultado



Ana Paula Couto

MUDAR PARA EVOLUIR

Mudanças costumam gerar incertezas, que podem até se transformar em angústia. Trata-se de uma reação comum e compreensível para com o novo. Mas é com otimismo que recebemos a entrada em vigor das Instruções Normativas (INs) 76 e 77, que têm como foco a melhoria dos processos de qualidade do leite.

As novas regras trazem medidas para modernizar a cadeia e trarão, como efeito secundário, o aumento do rendimento industrial, maior vida de prateleira, melhoria sensorial dos produtos e segurança alimentar superior para o consumidor final.

Evidentemente que tais benefícios não virão sem esforço, e a indústria precisará de mão de obra qualificada e um bom gerenciamento da sua equipe de qualidade. Isso porque, entre outras coisas, os produtores rurais deverão conservar o leite a uma temperatura de 4°C, e as indústrias terão que apresentar resultados de Contagem Padrão em Placas (CPP) no limite de 900 mil no silo.

Em maio, durante reunião da Câmara Setorial do Leite, em

Brasília, foram feitas sugestões de ajustes em algumas exigências contidas nas INs, trazendo como parâmetros dados obtidos junto às indústrias, mantendo o foco no crescimento e melhoria de toda a cadeia brasileira do leite. Enfim, os desafios estão colocados, e caberá a todos nós fazermos frente a eles.

Aqui também destacamos a secretária de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais (Seapa-MG), Ana Maria Soares Valentini, entrevistada desta edição. Produtora rural com histórico de liderança e conhecimento acadêmico, ela assumiu a pasta em janeiro com a proposta de aliar produtividade e sustentabilidade.

Iniciativas que venham a desburocratizar e tornar mais dinâmica a produção agropecuária terão sempre o nosso apoio. Desejamos sucesso e colocamo-nos à disposição da nova gestora da Seapa na defesa da agroindústria mineira.

Boa leitura!

João Lúcio Barreto

Presidente do Silemg



Sindicato da Indústria de Laticínios do Estado de Minas Gerais

CAEPF É OBRIGATÓRIO PARA PRODUTORES RURAIS

A Instrução Normativa da Receita Federal do Brasil nº 1.828 é a norma que regulamenta o Cadastro de Atividade Econômica da Pessoa Física (CAEPF), voltado para o produtor rural contribuinte individual e o segurado especial, que exercem atividades econômicas e são dispensadas de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ). Apesar de o cadastro ter tido inscrição facultativa nos primeiros meses após sua regulamentação, tornou-se obrigatório no dia 15 de janeiro deste ano. Desde então, o CAEPF substituiu a matrícula do Cadastro Específico do INSS (CEI) para pessoa física.

O novo modelo de cadastro é administrado pela Receita Federal do Brasil e reúne todas as informações das atividades econômicas exercidas pela pessoa física, sendo um meio mais eficiente de coleta, identificação, gestão e acesso aos dados relacionados a essas atividades. Além disso, é um apoio aos demais sistemas da Receita Federal e a outros órgãos da administração pública.

Os produtores rurais que se encaixam no perfil especificado para adesão ao CAEPF devem fazer a inscrição no Portal e-Cac, disponível no site da Receita Federal (receita.fazenda.gov.br). Para aqueles que já possuem o CEI, a indicação é que, ao acessar o Portal e-Cac, utilizem a opção “Migrar” para geração automática do CAEPF. Depois de realizar o cadastro, é necessário emitir o comprovante de inscrição para se certificar de que o processo foi realizado com sucesso.

A adequação ao novo cadastro é essencial para o cumprimento das obrigações tributárias referentes a sua atuação e é de responsabilidade exclusiva do produtor rural. É importante ressaltar que, em caso de haver mais de uma propriedade, o responsável deverá providenciar um CAEPF para cada imóvel rural.

Os sindicatos de produtores rurais que possuem certificado digital podem efetuar a inscrição de seus associados, mediante autorização do interessado. Em caso de dúvida, a recomendação é que um contador seja consultado.

IMPORTANTE!

A inscrição na matrícula CEI continua sendo obrigatória até o fim da readequação de todos os processos, e o contribuinte não está isento da transmissão da Guia de Recolhimento do FGTS (GFIP), que continuará sendo feita com a matrícula CEI. O CAEPF será utilizado quando a GFIP for substituída, fato que será divulgado com antecedência pela Receita Federal do Brasil.



PORTFÓLIO.
MAS PODE CHAMAR DE
MIX DE SUCESSO.

Tem pesquisa, técnica, bom gosto e, é claro,
compromisso com o resultado.



(31) 3309.3099
www.obahdesign.com.br



SABOR QUE CABE NA COLHER

Tirolez aposta na produção do queijo cottage com geleia de frutas para consumo a qualquer hora do dia

A Tirolez, pioneira ao lançar os originais cremes de ricota e minas frescal, surpreende mais uma vez com o lançamento do Duo Tirolez, o primeiro queijo cottage com geleia de fruta do Brasil. A ideia nasceu há dois anos, quando executivos da empresa viajaram para conhecer as tendências fora do país e perceberam que o produto já era consumido pelo público europeu. Era preciso, então, adaptar o laticínio para que o lançamento fosse uma realidade também para o mercado brasileiro.

O produto é o primeiro da marca pronto para consumir de colher e em porção individual. “Precisamos aprender a produzir a geleia e, para isso, passamos por mudanças estruturais para receber o novo maquinário. Além disso, toda a equipe, da produção ao jurídico, precisou estar integrada para colocar o Duo nas prateleiras”, conta Luiza Hegg, gerente de Marketing da Tirolez.

Prático, leve e com 10 g de proteínas por unidade, o produto possui entre 105 e 123 calorias por porção, variando de acordo com os sabores. Segundo Luiza, o Duo foi desenvolvido para atender a demanda dos consumidores que buscam uma opção saudável e gostosa para incluir na

rotina e consumir a qualquer hora do dia. “A composição com 70 g cottage e 30 g de geleia de fruta representa um produto nutritivo, saudável e ideal para saciar a fome nos momentos mais variados.”

Todo mundo gosta

Para a gerente de Marketing, o principal diferencial do Duo é que ele foi pensado para atender o paladar de diferentes consumidores, desde o público *fitness* até as crianças. “A combinação da geleia com queijo cottage Tirolez tem características que trazem à tona a dualidade: é saudável e saboroso, nutritivo e baixo em calorias. O segredo é ouvir a necessidade do consumidor e colocar na gôndola algo de fato inovador e que surpreenda o consumidor”, ressalta Luiza Hegg.

O recém-lançamento disponível nos sabores morango, goiaba e maçã com canela já pode ser encontrado nos grandes supermercados de São Paulo, interior do estado até Campinas e litoral. Mas a expectativa é que, ainda no primeiro semestre, a novidade esteja disponível para os consumidores de todo o país.





NADA ALÉM DA NATUREZA

Verde Campo assume compromisso de eliminar conservantes, aromatizantes e corantes artificiais de todas as linhas de produtos

A Verde Campo está propondo uma nova forma de produzir lácteos: sem conservantes, sem corantes e aromas artificiais. A empresa investiu R\$ 50 milhões no projeto para expandir, modernizar e tornar a fábrica, localizada em Lavras, apta à produção de queijos e iogurtes sem aditivos artificiais. O compromisso é reformular todos os produtos até o fim de 2019. Os iogurtes e o queijo minas padrão já estão nas gôndolas seguindo esta proposta.

“Estamos inaugurando uma nova fase ao eliminar conservantes, corantes e aromas artificiais não apenas da nossa produção, mas de toda nossa cadeia produtiva. Somos a primeira indústria brasileira de lácteos com atuação nacional a assumir esse compromisso para todas as linhas”, afirma Alessandro Rios, presidente da Verde Campo, que ressalta ainda a aposta em inovação.

Um dos desafios do projeto foi levar a mudança para além dos muros da fábrica. A Verde Campo precisou envolver fornecedores de preparados de frutas, fermentos, adoçantes, corantes, entre outros ingredientes, para que eles fizessem parte dessa transformação. Nada que entra na elaboração dos produtos tem origem artificial.

O começo

Foi pelo leite que a Verde Campo começou o processo. A empresa foi ao campo entender o que era preciso para melhorar seu produto. Acompanhou, capacitou, certificou e bonificou 180 pecuaristas para que fornecessem um leite de altíssima qualidade.

Dentro da fábrica, além da mudança física, a equipe de inovação trabalhou com os fornecedores dos ingredientes para desenvolver e garantir insumos naturais. As receitas passam a ter extrato de beterraba ou cenoura roxa como corante; goma guar, extraída de um tipo de feijão; e a pectina, que vem da casca da laranja, como espessante, além do suco de limão como acidulante. “Fomos em busca de soluções para reformular nossos produtos com a preocupação de manter o sabor e a qualidade que os consumidores estão acostumados”, afirma Alessandro.

Para comunicar essa transformação, a Verde Campo redesenhou sua marca e assumiu uma nova assinatura, *Nada Além da Natureza*, que representa a busca por naturalidade dos ingredientes, o cuidado com a origem e um processo mais natural. Os produtos recebem a nova identidade visual à medida que forem sendo reformulados.

COMPETIÇÃO À VISTA

Ministério da Economia retira taxa antidumping sobre importação de leite em pó da União Europeia e da Nova Zelândia

Desafios não faltam na vida de quem se dedica à produção de leite no Brasil. Má qualidade das estradas, impostos altos sobre a compra de insumos importados, burocracias que dificultam a profissionalização do negócio: os exemplos são muitos. Agora, os produtores de laticínios podem ter um novo problema à frente: a concorrência do leite em pó vindo da Europa e da Nova Zelândia, a preços mais baixos do que os praticados pelo mercado nacional.

O produto europeu e neozelandês terá sua entrada no país facilitada pela decisão do Ministério da Economia de retirar a taxa *antidumping* sobre a sua importação. Extinta em fevereiro, a medida foi implantada em 2001 e impunha alíquotas extras de 14,8% ao leite em pó vindo do bloco europeu e de 3,9%, ao produzido na Nova Zelândia, com o objetivo de desestimular a importação da mercadoria e proteger a indústria brasileira contra a competição desleal, uma das consequências do *dumping*.

O Ministério da Economia justificou a eliminação da sobretaxa argumentando que não há probabilidade de esses países retomarem a prática e causarem dano aos produtores nacionais. De acordo com revisão realizada pela Secretaria de Comércio Exterior, entre fevereiro de 2018 e fevereiro de 2019, o Brasil não importa leite em pó da Nova Zelândia em “volume significativo” e, dentro do período analisado, o produto europeu correspondeu a apenas 0,1% do total de importações.

Chefe-geral da Embrapa Gado de Leite, o economista Paulo do Carmo Martins destaca a contribuição da medida *antidumping* para o mercado leiteiro. “Quando esse fato ocorreu, no começo do milênio, foi de extrema importância para o Brasil e para os consumidores. Esse

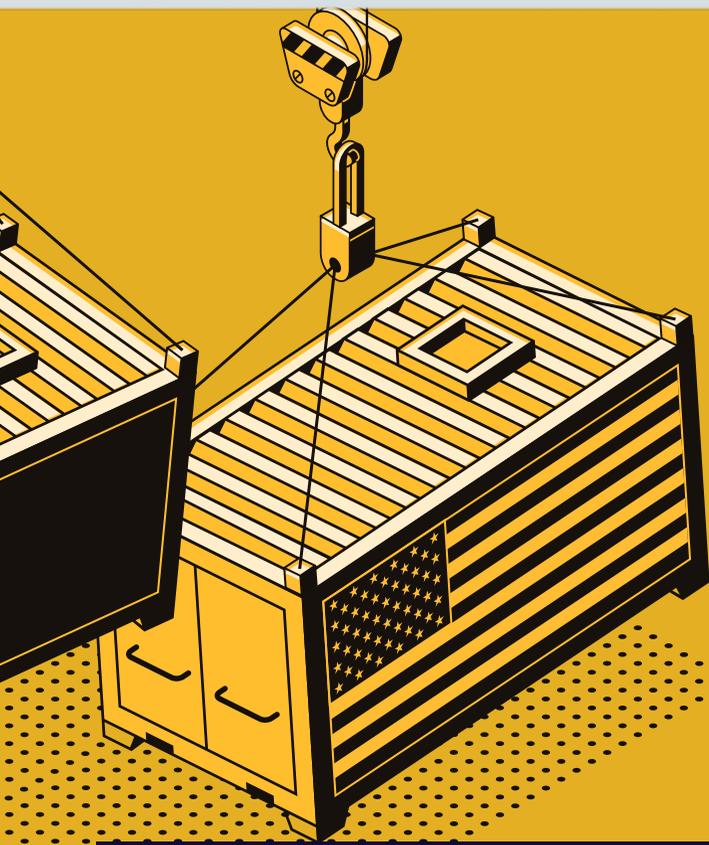
período todo em que vivemos com essas medidas possibilitou o crescimento contínuo da produção brasileira e do consumo, com uma evolução qualitativa, inclusive com a especialização de algumas áreas de Minas e do Brasil como produtoras de leite. O saldo foi positivo”, avalia. Nos 11 anos de vigência da taxa, o volume de leite cru, resfriado ou não, produzido no país passou de cerca de 3,3 bilhões para 6,7 bilhões de litros, segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

Compensações necessárias

Apesar das explicações, a decisão é criticada tanto por entidades de proteção aos direitos dos produtores de leite, como o Silemg, quanto por representantes do próprio governo. Para o diretor executivo do Silemg, Celso Moreira, a extinção da taxa poderá trazer efeitos negativos nos campos sociais e econômicos. “Essa medida prejudica a cadeia. Com isso, o processo de desindustrialização que nós já estamos vivendo em diversos setores no país começa a permear a agroindústria”, afirma.

A opinião do Sindicato é compartilhada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), que já se comprometeu a encontrar formas de evitar os prejuízos dos envolvidos com a cadeia leiteira – a mais debatida até o momento é o aumento do imposto de importação. Atualmente de 28%, seu novo percentual definido, mas, para manter o equilíbrio da situação anterior, a expectativa é de que o acréscimo seja igual à taxa *antidumping*, 14,8%, passando para 42,8%.





O QUE É *DUMPING*?

A prática de *dumping*, que é vedada pelas regras do comércio internacional, acontece quando uma empresa exporta uma mercadoria a preços inferiores àqueles adotados no seu mercado interno para os produtos similares ao exportado. Nesse caso, se o quilo de leite em pó for vendido pelo equivalente a 1,50 dólar para os consumidores na Europa e na Nova Zelândia, e a 1 dólar para outros países, está configurado o *dumping*. Isso é possível porque os governos dão subsídios e apoios financeiros a seus produtores.

A rápida reação do setor produtivo à retirada da taxa e a mobilização para que ações compensatórias fossem tomadas pelo poder público impediram que a indústria já sofresse efeitos efetivos da decisão. Na avaliação do chefe da Embrapa Gado de Leite, a valorização do dólar é outro fator que dificulta a entrada de produtos importados no Brasil e que ajuda a tranquilizar quem trabalha na produção ou comercialização de laticínios.

“Não houve impacto porque, nesse momento, nós estamos em um período de elevação de preços. Então, tanto o preço praticado no mercado internacional quanto o câmbio estão funcionando como uma barreira natural às importações. Também há uma sinalização de adoção de propostas que resgatem, não a taxa *antidumping*, mas medidas que compensem a sua finalidade”, analisa Celso.

Fortalecimento nacional

Ao lado de iniciativas que protejam a indústria brasileira da concorrência do leite em pó estrangeiro, há outras providências que devem ser tomadas pelo governo para fortalecer os produtores nacionais e atender às demandas de um mercado em expansão.

O economista da Embrapa lista alguns dos pontos mais urgentes para aumentar a competitividade da produção no país: a redução dos impostos de importação sobre os insumos, principalmente maquinário e equipamentos; uma política de simplificação tributária entre os estados, facilitando o fluxo dos produtos; e a melhoria da infraestrutura, em especial da rede de energia elétrica, ainda ineficiente no meio rural, e das estradas.

“O Brasil tem que ter políticas que considerem o seu mercado interno, já que essa é sua principal dádiva. O mercado já é grande, está em crescimento e continuará a crescer. Primeiro porque a população brasileira ainda crescerá por alguns anos, e segundo porque o consumo médio de leite e derivados do brasileiro é de 100 litros a menos do que o consumo médio do americano e do europeu”, explica Paulo.

Enquanto você pensa no seu cliente e no seu negócio, a BrasilPack cuida do seu produto.

Embarcar com Qualidade

significa praticidade e design na medida certa.

Linha para Laticínios BrasilPack:

completa para seu negócio!



NOVAS REGRAS PARA A PRODUÇÃO DE LEITE

Instruções Normativas visam regulamentar processos e promover melhorias na qualidade do setor

Produtores e empresas que beneficiam o leite têm data marcada para se adequar ao que preconizam as Instruções Normativas (INs) 76 e 77, publicadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) em novembro de 2018. A partir do dia 30 de maio de 2019, o setor deve obedecer às novas regulamentações que visam, sobretudo, à melhoria dos processos de qualidade da matéria-prima.

A IN 76 refere-se à aprovação de Regulamentos Técnicos que fixam a identidade e as características de qualidade que devem apresentar o leite cru refrigerado, o leite pasteurizado e o leite pasteurizado tipo A. Já a IN 77 traz os critérios e os procedimentos para produção, acondicionamento, conservação, transporte, seleção e recepção do leite cru, incluindo a organização da propriedade, suas instalações e equipamentos, a capacitação de funcionários e o controle sistemático de mastites, brucelose e tuberculose.

Conforme o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Dipoa), apesar de ser um grande desafio para o setor, as normas buscam, além da melhoria nos padrões de qualidade e produtividade leiteira, uma oferta de alimentos mais segura, com base em boas práticas agropecuárias de bem-estar animal e de educação sanitária.

As novas INs também preveem a aplicação de ferramentas de gestão nas propriedades e melhorias no manejo sanitário, nos processos de refrigeração e estocagem, na qualidade da água e no uso racional de medicamentos veterinários.

Desafios e melhorias

Pedro Henrique Saback Moreira, médico veterinário, destaca que a tarefa pode causar alarde e preocupação a princípio, mas que tudo tende a se ajustar. Sobre as vantagens das novas normas para o setor, ele cita o aumento do rendimento industrial, a maior vida de prateleira e a melhoria sensorial dos produtos, além de uma segurança alimentar superior para o consumidor.

Em relação aos críticos da atividade leiteira, Pedro Henrique é veemente: “É cada vez maior o número de especialistas criticando fortemente o consumo de produtos lácteos. Alguns atacam a qualidade do leite brasileiro, outros mencionam os supostos malefícios da lactose ou se arrisgam a falar sobre a caseína e suas ‘subdivisões’ e, infelizmente, há aqueles que nem sabem o que dizem. Mas, com certeza, gerar melhoria da qualidade da matéria-prima pode nos trazer mais argumentos para defender a cadeia

leiteira e estimular o consumo de lácteos”, opina.

Para ele, é preciso que o setor demonstre união neste momento, sem atribuições de culpas ou responsabilidades sobre o problema da “falta de qualidade do leite no Brasil” que, via de regra, fica sob responsabilidade dos produtores. Com sua experiência como técnico de campo, Pedro Henrique entende que deve haver, sim, uma grande participação do produtor para atingir os resultados esperados. “Ele deve compartilhar dos mesmos objetivos do técnico e dos laticínios para que a assistência seja bem-sucedida”, acredita.

O gerente da Cia. do Leite cita, em específico, o artigo 45 da IN 77, que dispõe sobre a interrupção da coleta de leite dos fornecedores que tiverem três meses consecutivos de média geométrica de Contagem Padrão em Placas (CPP) fora dos padrões. Segundo acredita, isso pode servir de “estímulo” ou “ameaça” ao produtor, que deve se adequar e seguir as orientações técnicas fornecidas pelos laticínios para atingir uma redução da CPP. “Se cada integrante da cadeia do leite, produtores, indústrias e transportadores fizer a sua parte, as adequações acontecerão de forma natural e mais rápida do que se imagina.”

Adequar para sobreviver

Para se adequar às INs, a indústria vai precisar de mão de obra qualificada e ter um bom gerenciamento da equipe de qualidade. De acordo com Pedro Henrique, faz-se necessário realizar um diagnóstico de todo sistema de captação de leite, corrigindo falhas que podem interferir na qualidade durante seu transporte e após o armazenamento do produto no silo.

Para empresas que já possuem equipe técnica de campo para dar assistência aos produtores fornecedores de leite, ele sugere o aperfeiçoamento gerencial do time. “O bom funcionário de campo precisa ter um bom gestor, que estabelecerá metas de número de produtores atendidos por mês e os resultados concretos de qualidade do leite gerados por ele”, explica. As empresas que ainda não possuem equipe capacitada precisarão recorrer às contratações ou à terceirização para realizar um trabalho que assegure bons resultados.



Foto: Cia. do Leite

Pedro Henrique Saback Moreira, gerente da Cia. do Leite, destaca que as mudanças podem causar alarde em um primeiro momento, mas tendem a normalizar

No que se refere ao custo das adequações às normas, não há dúvidas que cada investimento direcionado à qualidade do leite terá retorno garantido para toda a cadeia produtiva. "Empresários e produtores estão perdendo noites de sono pensando em quanto vai custar atender as exigências legais. Eu acredito que o custo será absorvido pelo mercado e pago com o crescimento da produtividade", analisa Pedro Henrique. Ao dividir o custo de uma assistência aos produtores pelo volume de leite produzido e pela quantidade de toneladas de produtos lácteos comercializados pelas indústrias, o impacto será muito pequeno.

Para finalizar, Pedro Henrique deixa uma mensagem aos envolvidos no processo: "Aproveitem o momento para pensar no que fazer para resolver a situação o quanto antes. Para nós, brasileiros, que lutamos insistentemente para melhorar a cadeia leiteira como um todo, fica o desejo e o sentimento de que 'agora vai!'".

O QUE VEM PELA FRENTE

Principais desafios frente à necessidade de adequação às INs 76 e 77:

- Temperatura do leite deve chegar à indústria a 7°C: desafiador em um clima tropical e em longas rotas. As empresas precisam rever sua logística, encurtando o tempo entre a coleta e o armazenamento do leite na indústria, além de garantir a coleta na propriedade rural na temperatura mais baixa possível.
- CPP de 900 mil no silo da indústria: é necessário capacitar os fornecedores e coletar o leite na temperatura mais baixa possível, além de rever as rotas e a logística de captação.
- Conservação na indústria a 4°C: para que isso ocorra, é preciso rever o sistema de resfriamento, padronizar procedimentos e realizar auditorias internas para garantir que o processo esteja ocorrendo conforme recomendado.
- Dispensa de produtores que não se adequem ao padrão: tendo em vista a atual disputa da indústria pela matéria-prima no campo, trata-se de um desafio. Porém, a indústria que não o fizer poderá sofrer penalidades.

REPRESENTAÇÕES
Minas Gonzaga
Embalando sua ideia.

- ▶ Gases industriais para tratamento de efluentes
- ▶ Rótulos e etiquetas adesivas
- ▶ Equipamentos para envase
- ▶ Embalagens rígidas e flexíveis para produtos alimentícios, químicos e farmacêuticos (In molde label, pouch, al/pet, termo encolhível, bisnagas, etc.);

Tels.: (32) 3213-4820 | 98419-5949
minas_gonzaga@hotmail.com

TEC MINAS
Engenharia e Equipamentos

@tecminas
fb.com/tecminas



*Tudo para sua produção,
em um só lugar!*

(31) 3040-4836 (31) 9 9875-8525

www.
tecminas
.com

ATUAÇÃO FOCADA

Ana Maria Soares Valentini, secretária de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais, ressalta que a indústria de laticínios será destaque em seu governo

Aliar práticas sustentáveis com produtividade é o que move a nova secretária de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais (Seapa-MG), Ana Maria Soares Valentini. Natural da cidade mineira de Capitólio, a produtora rural e engenheira florestal formada pela Universidade Federal de Viçosa (UFV) fala com conhecimento de causa. Presidiu a Associação dos Produtores Rurais e Irrigantes do Noroeste de Minas e participa, desde 1987, do Programa de Desenvolvimento do Cerrado, que contou com o apoio do governo japonês para ampliar as áreas agricultáveis de soja no Brasil.

Nomeada pelo recém-empossado governador Romeu Zema, no primeiro dia do ano, Ana Maria defende o diálogo que elimine a burocracia, dinamize o setor produtivo e torne mais eficientes as práticas a favor do meio ambiente. Nesta entrevista exclusiva ao Silemg Notícias, ela explica quais são suas prioridades à frente da pasta e destaca a representatividade da indústria de laticínios na economia mineira.

Como produtora rural e conhecedora das dificuldades enfrentadas pelo setor, qual será a marca de sua gestão à frente da Seapa?

Como produtora rural e engenheira florestal, sempre fui combativa no sentido de buscar e praticar uma agropecuária sustentável. Ao longo de minha vivência, percebi que muitas das legislações vigentes, por vezes, restringem a produção agropecuária e o desempenho das cadeias produtivas. Desta forma, à frente da Seapa, pretendo estabelecer um canal de diálogo com os órgãos de política ambiental, de política tributária e de



Foto: Erasmo Pereira/Epamig

MAGISTECH

Venha conhecer o **MAGIS TI**. Sistema Integrado de Gestão para indústrias de laticínios. Com ele você terá maior controle e agilidade na realização das rotinas administrativas de sua empresa.

- Mais de 200 clientes atendidos no segmento lácteo
- Melhor relação custo benefício do mercado
- Facilidade de uso e rapidez na implantação
- Tenha controle integrado dos setores comercial, financeiro, fiscal, contábil, industrial e política leiteira da sua empresa.

Rua Dr. Milton Bandeira, 369 st. 201 - Centro - Telefones: (31) 3891-1803 (31) 3611-0100
CEP: 36570-000, Viçosa - MG <http://www.magistech.com.br>

"Tenho a ideia de uma indústria cada vez mais determinada em se tornar mais eficiente, profissionalizada e competitiva, ampliando os horizontes mineiros na produção e na comercialização de produtos lácteos."

temas correlacionados, no sentido de investir em uma interação e uma integração institucional pública e privada que estimulem, favoreçam e dinamizem a produção agropecuária e os sistemas agroindustriais.

Com isso, pretendemos ter como marca de nossa gestão a promoção do setor agropecuário mineiro como grande responsável pela geração de empregos, pelo abastecimento de alimentos seguros para a sociedade, pelo recolhimento de tributos, pelo aquecimento da economia nos pequenos municípios, entre outras práticas associadas à conservação e preservação ambiental.

Quais serão as prioridades de sua gestão à frente da Seapa?

Quando iniciamos nossa gestão, deflagramos um esforço conjunto de revisão de processos, equipes e competências, projetando aproximação e ampliação de parcerias com outras instituições públicas e privadas, na perspectiva de definirmos as ações prioritárias, planejarmos orçamentos e execução, e darmos celeridade às ações, ampliando a oferta de resultados à sociedade. De repente, fomos tragicamente surpreendidos com o desastre de Brumadinho, que impôs ao governo e à Seapa uma prioridade maior de atendimento. Hoje, a situação se encontra sob condição de

maior controle e voltamos às nossas prioridades em curso, dentre as quais estão a ampliação do Programa Certifica Minas, a captação de recursos por meio de convênios e contratos com ministérios para ações voltadas aos produtores rurais, ações de revitalização do Rio São Francisco, a proposição de programa de recuperação de pastagens degradadas, a ampliação do crédito rural, a regularização e a titularização fundiária no estado.

Minas Gerais é responsável pela produção de 9 bilhões de litros de leite ao ano, o equivalente a 27% da produção nacional. São quase 900 indústrias de processamento de leite no estado. Qual a sua visão sobre a indústria de laticínios mineira?

Minas Gerais é o maior produtor de leite do país, o que significa que não precisamos importar matéria-prima para ser industrializada aqui. Minha visão a respeito da indústria mineira de laticínios é de confiança e de determinação. Dados do IBGE nos mostram que dois terços de nossa produção de leite passam pela indústria, gerando postos de trabalho para cerca de 73 mil pessoas e um faturamento anual, em 2017, de R\$ 16,4 bilhões. Esses números respondem pela confiança nessa indústria, no seu potencial econômico-social e na qualidade dos produtos por ela gerados. Da mesma forma, tenho a ideia de uma indústria cada vez mais determinada em se tornar mais eficiente, profissionalizada e competitiva, ampliando os horizontes mineiros na produção e na comercialização de produtos lácteos. E para que essa visão atenda, de fato, a uma perspectiva de realidade, a indústria mineira de laticínios pode contar sempre com o apoio e a parceria de nossa Seapa.

O Silemg tem focado seus esforços na ampliação da qualidade do leite e no combate à clandestinidade e fraudes. De que forma a Seapa pode contribuir nesse sentido?

Inicialmente, vale lembrar que a Secretaria, além de suas ações próprias, conta, também, com as ações de suas instituições vinculadas, que são a Emater-MG, responsável pelo serviço público estatal de assistência técnica e extensão ru-



DAXIA | 

Linha completa de corantes naturais para laticínios.
 Consulte-nos, teremos imenso prazer em atendê-lo!
 11 2633 3000 www.daxia.com.br

DAXIA
 ingredientes e aditivos

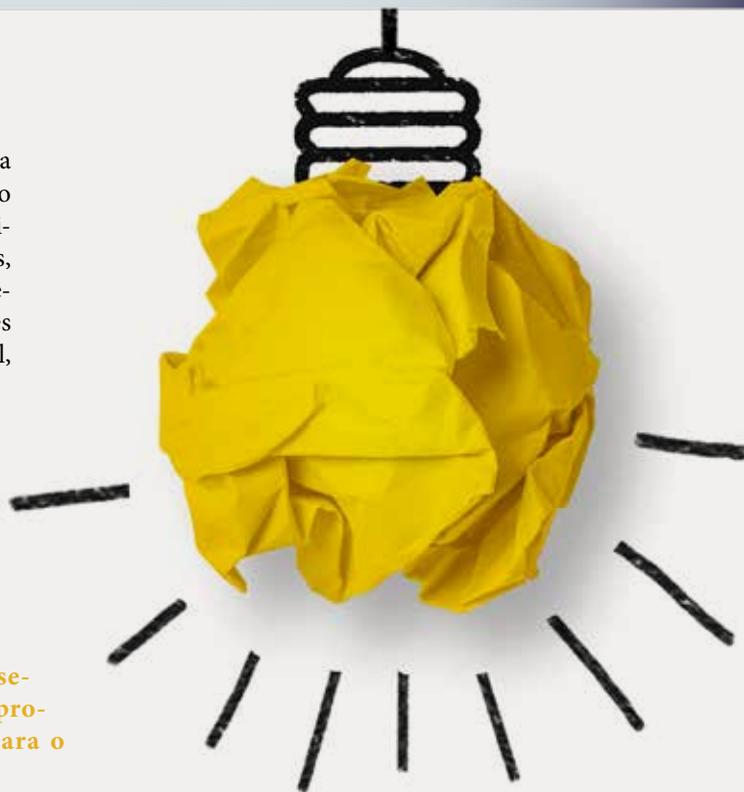
ral, a Epamig, responsável pela pesquisa agropecuária voltada às principais cadeias produtivas do estado, e o IMA, que tem por competência a defesa sanitária animal e vegetal e a inspeção de produtos agropecuários, visando à saúde do consumidor. De forma mais direta, são as ações de assistência técnica aos produtores de leite e de inspeção de produtos de origem animal, no caso do leite e seus derivados, que contribuem na melhoria da qualidade do leite e reprimem práticas ilegais. Para isso, a instituição de programas, como o Certifica Minas, e a formalização de convênios e contratos com ministérios, como o da Agricultura, com iniciativas voltadas a estas ações, são estratégias com as quais trabalhamos para contribuir nesse processo.

Como a senhora enxerga a criação do Conseeleite-MG, iniciativa que une a indústria e os produtores na criação de valores de referência para o leite?

A definição de um valor de referência que venha balizar as negociações entre produtores e indústria na comercialização do leite em Minas Gerais foi sempre uma demanda recorrente do segmento de produção. Portanto, a criação do Conseeleite-MG, além de atender a este anseio legítimo e de longa data, trata-se de um dos maiores avanços rumo à organização e à profissionalização que o setor de lácteos de Minas Gerais obteve em sua história mais recente, trazendo transparência, equilíbrio e diálogo leal entre o segmento produtivo e o segmento industrial do setor de lácteos do estado. Certamente, toda a cadeia produtiva será favorecida com esta iniciativa.

Outros temas que nos chamam a atenção estão relacionados ao consumo responsável de água e à necessária redução de emissões atmosféricas. Qual a importância de se apostar na sustentabilidade nos dias de hoje?

A produção agroindustrial de forma sustentável é, hoje, uma ordem. É sabido que o sistema agroindustrial do leite é um grande usuário de água, considerando desde as chuvas necessárias à produção de forrageiras, passando pela dessedentação animal, até a higienização de instalações industriais, seguida do escoamento e tratamento de dejetos, tanto na propriedade quanto na indústria. Dessa forma, todo o investimento tecnológico no sentido de propiciar retenção de água no solo, reabastecimento de lençol freático com recomposição de nascentes e o uso responsável e comedido da água, bem como as tecnologias de cultivo, produção e industrialização que minimizem a emissão de gases de efeito estufa, são indispensáveis de serem adotadas em sistemas agroindustriais com responsabilidade ambiental.



GOSTINHO DE MINAS

Com sabores variados, os doces são tradição à mesa por todo estado

Alto Paranaíba, Triângulo, Noroeste, Sul, Central, Leste, Norte... Cada região, com sua especificidade e vocação, conta em seus sabores a história de Minas Gerais. Conhecidos por ser a casa da boa mesa, onde os pratos típicos são carregados de muita tradição, os doces são parte importante na construção dessa identidade gastronômica.



MOTIVOS A MAIS PARA PROVAR

Apesar de diferentes processos de preparo, a maioria dos doces mineiros leva o leite como matéria-prima para a produção. Conheça curiosidades sobre os doces mais tradicionais do estado:

- **Ambrosia** – Na mitologia grega, o doce ficou conhecido como o manjar dos deuses. Era tão poderoso que, se algum mortal experimentasse, ganharia a imortalidade. O costume de elogiar um prato delicioso com a expressão “é dos deuses” é inspirado nesse mito. Cá na terra, a ambrosia é um doce de receita singela e que leva poucos ingredientes: leite, ovo, açúcar e canela. Apesar de não garantir a imortalidade, o doce propicia momentos de pura felicidade para quem degusta.
- **Arroz doce** – Essa é uma receita de origem asiática e acabou chegando à Europa por volta do século XIII. Só aportou em terras brasileiras junto com os navios portugueses. Aqui, ele chegou polvilhado com canela e, em alguns lugares, adquiriu ainda outras variações, como o uso do leite condensado, que lhe conferiu mais sabor e doçura, e também do doce de leite. Mas o arroz cozido em leite com açúcar conservou praticamente intacta a sua essência original.
- **Queijadinha** – Esse quitute tipicamente brasileiro que, como o próprio nome já diz, é uma sobremesa composta por queijo, possui consistência crocante na casquinha e macia por dentro. A receita leva queijo e coco e, atualmente, é possível encontrar algumas variações na produção, como o uso de queijo minas coalho, ricota e/ou parmesão.

DOCE DE LEITE EM PEDAÇOS

Rendimento 60 a 80
pedaços pequenos

Tempo de preparo: 40 minutos

Ingredientes

- 3 litros de leite natural
- 850 gramas de açúcar
- Manteiga

Modo de preparo

1. Coloque todos os ingredientes frios em uma vasilha grande (de 4 litros).
2. Coloque para ferver, sempre em fogo moderado.
3. Misture sempre.
4. Quando a massa estiver engrossando e começar a desgarrar do fundo da vasilha, é o

momento de tirar do fogo. Para ter certeza do ponto, coloque água em um prato fundo e acrescente uma colher da massa na água. Se a textura ficar parecida com o ponto de bala mais duro, tire do fogo e deixe esfriar, sempre misturando.

5. Passe manteiga em um mármore e esparrame o doce. Deixe descansar até esfriar completamente e corte em retângulos.



É da cozinha, o lugar mais importante da casa de um mineiro, que doces como ambrosia, de leite, arroz doce, goiabada com queijo, mingau de milho verde e queijadilha mantém, ainda hoje, o fazer familiar como legado cultural de gerações. Isso porque, todo mineiro que se preze tem o seu doce preferido e guarda, a sete chaves, aquela receita dos tempos que a avó preparava em grandes tachos de cobre.

De dar água na boca

Outro doce tipicamente mineiro é um dos protagonistas na festa de São Geraldo. Realizada no município de São José da Lapa, a 29 km da capital do estado, centenas de visitantes se deliciam com o sabor do doce de leite durante a festa do padroeiro da região. Clauzi Costa é uma das moradoras que ajuda a organizar a festa, celebrada no mês de outubro há mais de 25 anos, e a responsável pelos quitutes mais saborosos da comemoração.

Segundo ela, o mineiro aprecia suas tradições e não precisa de receitas excêntricas para agradar seu paladar – e isso explica o sucesso do doce de leite. “O segredo do sabor é escolher a dedo seus ingredientes e cozinhar com amor. A experiência vem com a prática”, ensina.

Mineira de coração, a cozinheira saiu de São Paulo ainda criança para vir morar com a família na região. Na juventude, começou a trabalhar em um restaurante, onde aprendeu o ofício e se tornou uma cozinheira de mão cheia. “Trabalhei no mesmo restaurante durante 10 anos e acabei fazendo minha fama na região. Hoje, eu me dedico às encomendas das chácaras, pousadas e à festa de São Geraldo”, conta.

A cozinheira agora trabalha para que as próximas gerações não deixem que as festas religiosas e os sabores fiquem esquecidos no passado. “Quando cozinho, faço questão de ensinar tudo o que aprendi para minhas filhas. São elas e todos os jovens da região que vão manter as receitas e tradições vivas”, finaliza.

INOVAÇÃO DE PONTA A PONTA



Na Tetra Pak® integramos equipamentos e serviços para te levar aos melhores resultados

O cliente está no coração do nosso negócio. Por isso, oferecemos todo o suporte e inteligência para a produção de alimentos seguros e de qualidade, com excelência operacional e ambiental em todas as etapas de fabricação.



Equipamentos

Soluções completas para o processamento e envase de alimentos, com linhas inteiras ou máquinas específicas para as necessidades de clientes de todos os portes.



Embalagens

Melhor escolha do ponto de vista ambiental: são mais de 200 opções que oferecem praticidade e conforto, com a melhor experiência de consumo e manuseio.



Serviços técnicos

Oferecemos serviços e consultoria integrados à indústria 4.0, com toda a assistência para a digitalização dos processos na indústria.



Consultoria para inovação

Em nosso Centro de Inovação ao Cliente, oferecemos o conhecimento e a estrutura necessária para que a indústria se artecipe às necessidades dos consumidores.

Fale conosco: falecom@tetrapak.com