



silemg

notícias

Ano XXI - nº 86 - Agosto e Setembro/2019

ENCARANDO NOVOS DESAFIOS

Acordo entre Mercosul e União Europeia
movimenta a indústria brasileira de lácteos
diante do novo cenário no mercado global
Págs. 8 a 10

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



Giro no Mercado

Vantagens das operações de
fusão e aquisição na indústria
Pág. 11

Saúde com Sabor

Benefícios para saúde que
vêm do queijo
Págs. 14 e 15

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 86 / Agosto e Setembro 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

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

Juarez Quintão Hosken - Laticínios Marília S/A

Louise de Sousa da Fonseca - Laticínios Coalhadas Ltda

Marcelino Cristino de Rezende - Nogueira e Rezende

Indústria de Laticínios Ltda

Odorico Alexandre Barbosa - Usina de Laticínios Jussara S/A

Ralph Damiane do Carmo - Laticínio Yogueudes Comércio e Indústria Ltda

Valéria Cristina Athouguia Dias - Indústrias Flórida Ltda

CONSELHO DE MERCADO

Guilherme Olinto Abreu Lima Resende - **Presidente**

Conselheiros: Carlos da Silveira Dumant - Cooperativa dos Produtores Rurais do Serrão 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: Daniela Estanislau e Patrícia Brandão

Colaboração: Desiree Antônio e Fábria Prates

Diagramação: Rede Comunicação de Resultado



Ana Paula Couto

MUDANÇAS
À VISTA

Fechado recentemente, o acordo entre Mercosul e União Europeia é considerado um marco histórico. Ele constituirá uma das maiores áreas de livre comércio do mundo. Pela importância econômica e abrangência do bloco europeu, é o acordo mais amplo e de maior complexidade já negociado pelo Mercosul. Para se ter uma ideia, juntos, os blocos econômicos representam cerca de 25% do PIB mundial e um mercado de 780 milhões de pessoas.

Por ser extremamente positivo para a economia do país como um todo – segundo estimativas do Ministério da Economia, o acordo representará um incremento no PIB brasileiro de US\$ 87,5 bilhões em 15 anos –, precisamos estar atentos para nos adaptar às mudanças.

O setor de leite sofrerá impactos, mesmo que em um prazo de 13 a 15 anos, como você poderá ler nas próximas páginas. O ponto positivo é que temos tempo para as adaptações necessárias. Mas não devemos esperar os resultados para mudar. Precisamos enxergar a abertura para o bloco

europeu como uma oportunidade. É a hora de modernizarmos e de ajustarmos a cadeia produtiva do leite com infraestrutura e logística, melhorando, assim, a qualidade e os custos dos nossos produtos para ocupar o mercado internacional.

De início, mudanças geram resistência por medo de resultados inesperados. Mas como aponta muito bem Fábio Scarcelli, presidente da ABIQ, o momento não é de pessimismo nem de otimismo, mas, sim, de realismo. Realismo este que pode clarear nossa visão para a adaptação e o entendimento de nossos pontos de melhoria.

O fato é que, independentemente de qualquer acordo, precisamos nos manter atualizados e sempre em busca da eficiência para o nosso setor e produtos provenientes dele. E, para isso, reforçamos a importância de agregarmos conhecimento e disseminarmos informações relevantes do nosso mercado.

Boa leitura!

João Lúcio Barreto

Presidente do Silemg

ESTADO FISCALIZA REGIMES ESPECIAIS DE LATICÍNIOS

É notória a intensificação da atividade fiscal no Estado de Minas Gerais por meio do procedimento denominado “Fiscalização Auxiliar Exploratória”.

Conforme o RPTA/MG, o procedimento exploratório e de cruzamento de dados é destinado a aumentar o grau de conhecimento sobre as atividades econômicas ou o comportamento fiscal-tributário de sujeito passivo. Não se caracteriza início de ação fiscal. Identificadas as irregularidades, o fisco abre ao contribuinte a oportunidade de fazer denúncia espontânea, antes da lavratura de auto de infração.

Para o segmento lácteo, o foco da fiscalização tem sido o Demonstrativo de Apuração do ICMS anexo aos Regimes Especiais que autorizam os créditos presumidos nas operações com derivados do leite para o Rio de Janeiro e São Paulo e o cálculo do índice de industrialização da Resolução 4.240/10.

Aos laticínios desse tipo de Regime Especial são exigidos a apuração do ICMS por meio de uma planilha com cálculos confusos e cheio de lacunas. Não há orientação formalizada sobre o correto preenchimento desse Demonstrativo de Apuração do RET cujo objetivo é calcular os valores de crédito presumido e de estorno.

Existem casos em que a ausência de instruções acarreta a anulação do benefício autorizado. Tudo isso pelas obscuridades presentes em relação aos valores que devem ou não ser consideradas nos cálculos. Tal fato acarreta insegurança jurídica aos laticínios, que se encontram reféns de interpretações fiscais, em muitos casos, desfavoráveis.

É necessária bastante atenção, principalmente à forma de se apurar os índices proporcionais para levantar os cré-

ditos do Demonstrativo. Se realizados de maneira incorreta, acarretam estornos de créditos indevidos e redução dos presumidos a serem aplicados.

Entender a essência do benefício autorizado e os tipos de operações e receitas praticadas pela empresa é fundamental. É necessário cuidado para que um preenchimento indevido ou uma interpretação equivocada não gere questionamentos fiscais futuros.

Devido à intensa fiscalização estadual nos laticínios detentores desse tipo de Regime Especial, é importante que as empresas busquem orientação especializada sobre o procedimento para se apurar os valores de crédito presumido e estorno no Demonstrativo do RET. A maioria das situações não estão claras no RET, o que acarreta aos laticínios grande risco fiscal.

Daniel Sena e Maurícia Veloso, advogados da Lacerda Diniz e Sena Advogados



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



RETORNO DO VERDE

Programa Mucuri Socioambiental conscientiza colaboradores, produtores rurais e entidades de ensino sobre preservação do meio ambiente e os ganhos com a sustentabilidade

Investir em sustentabilidade traz vantagens para as empresas, a sociedade e o meio ambiente. Esse é o pilar do Programa Mucuri Socioambiental, iniciativa desenvolvida pela Cooperativa de Laticínios Vale do Mucuri, localizada no nordeste de Minas Gerais. “Ao preservar o meio ambiente, além de ter uma vida melhor e mais saudável, o profissional do campo consegue produzir com mais qualidade. As árvores, por exemplo, dão sombra ao gado, e esse conforto é de extrema importância para que a produção seja maior e melhor”, afirma Welson Souto, presidente da instituição. Outra vantagem da sustentabilidade, de acordo com a engenheira sanitária e ambiental Daiane Cardoso, é que ela constrói uma boa imagem das marcas junto aos clientes. “Os consumidores estão, cada vez mais, procurando adquirir produtos de instituições que tenham

ações em prol dos bens naturais. Os setores ambiental, social e econômico crescem juntos”, ressalta.

O programa é composto por palestras, oficinas e dias de campo, entre outras atividades, voltadas para cinco eixos: introdução ao meio ambiente, gestão dos recursos hídricos, gestão dos resíduos sólidos, poluição atmosférica e agropecuária sustentável. Desde maio, cerca de 850 pessoas já foram atendidas, entre colaboradores da entidade, comunidade local, instituições de ensino e as comunidades rurais Córrego do Oito, Burro Prateado, Brejaúba, Lajeado e Coração de Minas. “Ensinamos o que é desequilíbrio ambiental e quais são seus impactos negativos. Abordamos a proteção da água, solo, florestas e a destinação adequada de resíduos. Acreditamos que, a partir da educação, as pessoas mudam suas condutas”, pontua Daiane.



Coleta seletiva

Dentro do eixo de gestão dos resíduos sólidos, a cooperativa implantou, nos prédios da matriz e de duas filiais da instituição, um sistema de coleta seletiva – e tem incentivado os associados a fazerem o mesmo. Um projeto antigo foi revitalizado por meio da pintura de lixeiras com as cores da coleta, conscientização dos colaboradores sobre o descarte correto e a consolidação de uma parceria com a Associação de Catadores e Trabalhadores de Materiais Recicláveis de Carlos Chagas (ASCATA/MG), que faz o recolhimento do material. Somente entre junho e julho, já foram entregues 755 kg de papel e 206 kg de plástico para a ASCATA.

Dia da árvore

Outra ação do programa teve como mote o Dia da Árvore, celebrado em 21 de setembro. A cooperativa promoveu palestras para proprietários rurais durante o mês e distribuiu mudas e sementes de espécies nativas para serem plantadas nos diversos locais dos eventos. A iniciativa faz parte do eixo de Agropecuária Sustentável e tem como objetivo mostrar como é importante preservar as árvores no processo produtivo, dado o grande papel delas para o ecossistema terrestre.

Foco nas metas

O Programa Mucuri Socioambiental está alinhado aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da Organização das Nações Unidas (ONU). São 17 metas que buscam promover o desenvolvimento sustentável das nações, eliminar a pobreza e dar condições para que todos vivam com paz e prosperidade. Para serem alcançados, são necessários esforços conjuntos do poder público, empresas privadas e organizações da sociedade civil.

Para saber mais, baixe um aplicativo de leitura de QR Code ou use a câmera do seu celular para ler o código.



OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL



Prédio onde funcionou o primeiro armazém da Copril

MEIO SÉCULO DE CONQUISTAS

Em 50 anos, Copril construiu uma trajetória de sucesso e se consolidou como importante cooperativa em Minas Gerais



macalē
produtos para laticínios

Porque a vida tem que ter cor e sabor

O Macalé em parceria com a CHR Hansen e Doremus Alimentos fornece uma linha completa de produtos para fabricação de derivados do leite. Com equipe altamente capacitada, técnicas inovadoras e tradição, o Macalé tem ainda como ingrediente de sucesso um atendimento personalizado aos clientes.

Rua Humberto de Campos, 42, Santa Terezinha | Juiz de Fora-MG (32) 3224-3035 www.macale.com

Dia 17 de agosto de 1969. Quarenta produtores rurais da cidade de Itambacuri, no Vale do Rio Doce, se reuniram para assinar a ata de constituição da cooperativa de produtores agrícolas local, batizada Copril. Tudo por uma exigência do Incra, que nos anos 1960 era responsável pela fiscalização e organização do setor. Por determinação do órgão federal, associações de produtores deveriam se formalizar em sindicatos ou cooperativas sob risco de serem consideradas ilegais e terem seu patrimônio revertido.

De posse dessa informação, o pecuarista e visionário Políbio Esteves Guedes convidou o agrônomo recém-formado Teodolindo Augusto da Silva Pereira e o então presidente da Associação de Produtores Rurais de Itambacuri, José Transfiguração Figueiredo, para iniciarem as articulações para a mudança.

Algumas reuniões depois, surgia a Cooperativa de Produtores Rurais de Itambacuri, criada com capital inicial de NCR\$ 24.870,00 (cruzeiros novos), integralizados pelos associados. A entidade começou como uma cooperativa de consumo, com uma sede e um armazém de distribuição. Um ano depois, já atuava na intermediação da venda de leite e foi criando entrepostos na vizinhança conforme a necessidade. Logo na sequência, se tornou uma central de compras, em articulação com outras cooperativas da região como as de Teófilo Otoni, Carlos Chagas e Governador Valadares.

Um momento crucial foi no fim dos anos 1970, quando a Copril perdeu um dos principais clientes, a Barbosa & Marques. Em vez de chorar o leite derramado, a cooperativa viu na crise uma oportunidade. Fez acordo com a Cooperativa Central de Produtores de Leite (CCPL), que tinha atuação nacional, para o escoamento da produção, e buscou empréstimo bancário para comprar, em 1980, as instalações da Barbosa & Marques. A aquisição do parque industrial foi fundamental para ampliação do negócio.

Indo além

Desde o início, os diretores tinham a visão de que apenas a industrialização total da captação diária levaria à in-

dependência para buscar novos mercados e comercializar produtos. Como a história mostra, eles tinham toda razão. Hoje, a Copril é referência na produção agrícola mineira e conquistou outros importantes mercados – a Região Nordeste e o estado do Rio de Janeiro são bons exemplos. O reconhecimento do sucesso levou ao aumento gradual de associados, que hoje somam quase 1.200. E há muito deixou de ser apenas fornecedora de leite *in natura*. Tem um laticínio e um supermercado que foram fundamentais para consolidar a força da marca.

A bem-sucedida trajetória da Copril resultou de uma administração meticulosa. Apesar das adversidades e crises econômicas ao longo dessas cinco décadas, escolhas corretas na busca por melhor retorno e segurança dos associados foram ingredientes fundamentais para o negócio. Processos foram ajustados, novos espaços criados conforme a necessidade, investimento em tecnologia e instalações realizados e, na hora oportuna, a importância da sustentabilidade na cadeia produtiva defendida. Atualmente, a produção envolve, além de leite pasteurizado, doce de leite, manteiga, muçarela, queijo de coalho, minas padrão, prato cobocó, provolone, ricota e requeijão. Uma realidade inimaginável há 50 anos para aqueles 40 produtores rurais da pequena cidade de Itambacuri.



Da esq. para dir.: Carlos Eduardo Abu Kamel, diretor presidente Copril, Celso Moreira, do Silemg, Mauro Cesar Ali, diretor superintendente Copril e Wallace Gomes Moraes, assessor técnico Copril.

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!



+55 (41) 3544 9500 | sac@brasilpack.co | www.brasilpack.co



TEMPO PARA BUSCAR OPORTUNIDADES E VENCER DESAFIOS

Acordo Mercosul-União Europeia exige movimentação da indústria brasileira de lácteos diante da nova realidade de mercado global que se desenha

Anunciado no fim de junho, o acordo comercial entre Mercosul e União Europeia amenizou um pouco a apreensão vivenciada nos últimos 20 anos pelos produtores de lácteos do Brasil. O segmento conviveu com o temor de que a entrada de produtos tradicionais europeus no Brasil, a preços mais competitivos por causa da redução das tarifas de importação, causasse danos ao mercado local.

O impacto real só será conhecido em um prazo de 13 a 15 anos. Esse é o tempo previsto para que as regras sejam respaldadas pelos parlamentos de todos os países envolvidos e para que o período de dez anos esteja concluído. Explica-se: a tarifa, hoje de 16% ou 28% para importação, será diminuída gradualmente até zerar em um prazo de 10 anos. O tempo só começa a correr depois de o acordo ser referendado por todas as partes.



A Associação Brasileira das Indústrias de Queijo (ABIQ) ressalta que o setor lácteo foi um dos poucos que conseguiu desoneração gradual de uma década. Em outros segmentos, ela será imediata a partir da vigência do acordo.

Mesmo com dez anos para zerar a tarifa, o ideal seria seguir com o mercado local protegido de ameaças externas. No entanto, no mundo real, globalizado e com uma política nacional liberal que estimula o livre comércio, entidades do setor ressaltam a mobilização bem-sucedida para evitar que os impactos fossem maiores. “Diante do cenário e da conjuntura foi o acordo possível. O documento assinado em Bruxelas poderia ser muito pior”, afirma Marcelo Costa Martins, diretor-executivo da Viva Lácteos.

Junto com a ABIQ, essa associação setorial esteve à frente das negociações. Uma das conquistas, articulada com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), diz respeito às cotas de exportação. “Inicialmente, a União Europeia pleiteava cota anual de mais de 100 mil toneladas para os produtos lácteos – somados queijos, leite em pó e soro. O acertado foram 40 mil – 30 mil para queijo e 10 mil para leite em pó. O soro ficou de fora do acordo”, revela Marcelo (confira na página 10).

Cláusula do avô

Outro aspecto positivo da ação das entidades que representam o setor está relacionado à chamada indicação geográfica. Os europeus defendiam que alguns nomes de queijos não poderiam ser usados pelos países do Mercosul por, na visão deles, fazerem referência àquele continente. Essa medida foi contestada pelo setor do Mercosul.

Para a solução destas controvérsias há algumas possibilidades, dentre elas a *grandfather clause* (cláusula do avô): que orienta que somente aqueles que iniciaram suas produções antes de uma determinada data poderiam continuar a fabricar com aquela denominação.

Os europeus pleiteavam a cláusula para gruyère, grana e parmesão produzidos e aprovados até 2012. Para gorgonzola, queriam a *phase out* – significa que, depois de um período, o nome não poderia ser utilizado no

produto do Mercosul. Foram vencidos em dois pontos na negociação. Tanto o queijo gorgonzola como o parmesão manterão o nome em todas as produções iniciadas até 2017, graças à mobilização sul-americana.

“Os negociadores brasileiros concentraram a defesa nesses dois tipos de queijos por serem mais produzidos no Brasil e importantes no processo de exportação”, diz Marcelo. O muçarela, principal produto brasileiro, ficou de fora da pauta e continuará com as mesmas alíquotas de 28% para importação.

No caso da *commodity* leite em pó – produto que o Brasil importou cerca de 100 mil toneladas no ano passado, sendo pouco proveniente da Europa –, haverá um rearranjo do bolo. Produtos do velho continente vão concorrer com vizinhos como Argentina e Uruguai. “Vai depender da composição do preço”, afirma Marcelo.

Dever de casa

O mercado aberto para os europeus trará grandes desafios para o setor, mas também oportunidades. Entre os desafios, será preciso se preparar para não perder *share* e para ocupar o mercado internacional. As exportações brasileiras já estão crescendo para países como Rússia e Chile e, recentemente, se abriram para o mercado da China. A parceria com o país asiático é vista como uma grande oportunidade, já que se trata do maior importador de produtos lácteos do mundo. Só de leite em pó são 800 mil toneladas anuais, mais do que a produção brasileira – 600 mil.

Voltando ao mercado europeu, as possibilidades passam pela organização do Brasil para vencer barreiras não tarifárias, como as questões sanitárias. A principal, para começar a pensar na bilateralidade com a Europa na área de lácteos, é tornar o país zona livre de brucelose e tuberculose.

Além disso, será necessário buscar melhorias contínuas na qualidade do leite, nas tecnologias de produção e na infraestrutura como eletrificação rural e melhoria nas estradas. “É um rol de ações que precisam ser adotadas para nos tornarmos mais competitivos para exportação”, ressalta Marcelo. “Vamos trabalhar para ocupar esse mercado”, acrescenta Fábio Scarcelli, presidente da ABIQ.

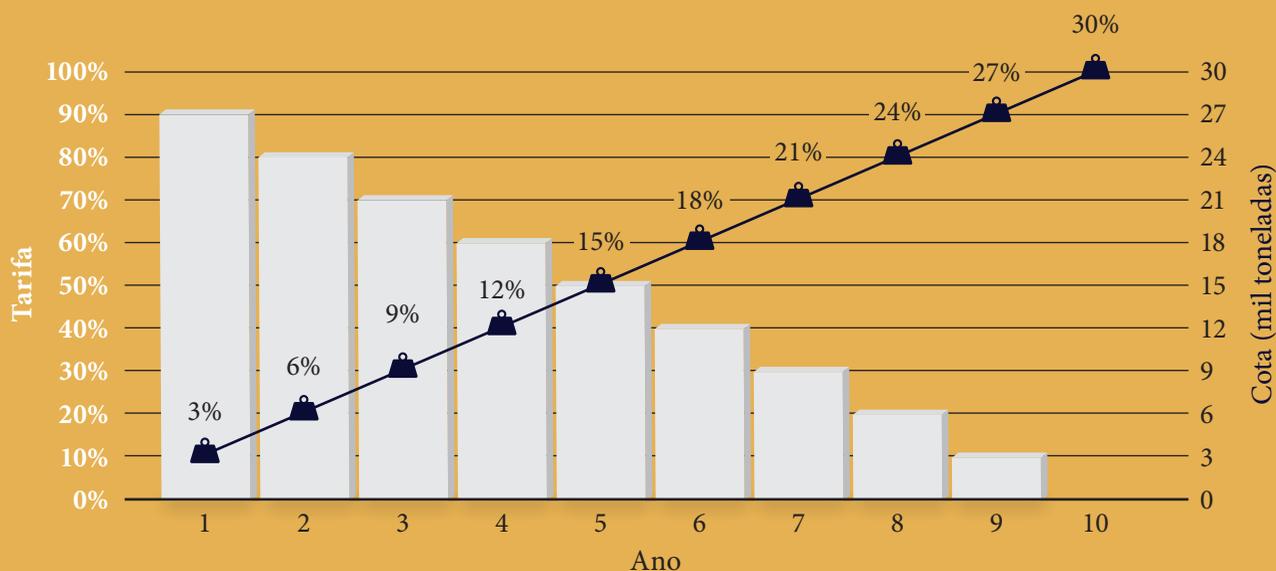
As associações se organizam com entidades governamentais para preparar o setor para essas demandas. A Viva Lácteos tem ações com o Mapa e com a Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (Apex-Brasil) voltadas para melhoria da qualidade, acesso a mercados, habilitação de plantas para exportação e trabalhos promocionais pelo mundo para apresentar os produtos brasileiros.



“Há empresas com cultura exportadora que já estão trabalhando para que esse processo avance e outro grupo investindo em tecnologia e inovação para ter produto de maior valor agregado”, afirma Marcelo. “Talvez sejamos o único país do mundo com condições significativas de crescimen-

to de produção e isso pode avançar para participação maior no mercado internacional. É fácil e simples? Não. Vamos ter que trabalhar muito. Eu, particularmente, acredito que o futuro é promissor”, reflete. “O momento não é de pessimismo nem de otimismo. É de realismo”, completa Fábio.

EVOLUÇÃO DE COTAS E TARIFAS PARA EXPORTAÇÃO E IMPORTAÇÃO DE QUEIJO ENTRE MERCOSUL E UNIÃO EUROPEIA NOS DEZ PRIMEIROS ANOS DE VIGÊNCIA DO ACORDO



EXPORTAÇÃO DE QUEIJO BRASILEIRO

65,2% de aumento nos últimos três anos
108 mil toneladas do produto importado pela China em 2018



IMPORTAÇÃO DE QUEIJO EM 2018

29 mil toneladas
14 mil só de muçarela

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.

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

UNIR FORÇAS

Operações de fusão e aquisição movimentam a indústria de laticínios nacional

Quem acompanha as movimentações da indústria de laticínios certamente já leu sobre a polêmica – e bilionária – compra da mineira Itambé pela francesa Lactalis, líder mundial do ramo. Sem ater às minúcias desse caso, a operação exemplifica uma tendência de mercado que ganha cada vez mais força no ramo: as fusões e aquisições entre companhias – ou M&A, na sigla em inglês.

Quarto maior produtor mundial de leite, o Brasil tem se mostrado atraente aos investidores. Eles buscam concretizar estratégias como aumentar as vantagens competitivas, conquistar economias de escala, verticalizar a cadeia de suprimentos, reduzir/eliminar a competição e mitigar riscos.

“É possível afirmar que a movimentação é grande, com transações relevantes nos últimos anos. Isso demonstra o interesse tanto do investidor local quanto do estrangeiro pela indústria láctea”, observa Rodrigo Carvalho, diretor Jurídico da área de M&A do Bank of America Merrill Lynch (BofA). Entre os exemplos mais

recentes, ele cita a *joint venture* da Trevo Alimentos com o grupo alemão Ehrmann AG, a aquisição da Pic-Nic pelo grupo americano Leprino Foods e a aquisição da Lac Lélo pela Aqua Capital, todas em 2018.

Quais as vantagens?

De acordo com Rodrigo, as transações, de modo geral, trazem mais eficiência à indústria e desenvolvimento tecnológico, além de aumentar a competição e a otimização de recursos. O consumidor também é beneficiado com produtos de maior qualidade e padronização.

Pelo lado dos produtores, ele ressalta o papel do Cade (Conselho Administrativo de Defesa Econômica) de evitar atos de concentrações danosos à livre concorrência. “Fora isso, normalmente os investidores têm o intuito de trabalhar em conjunto com o produtor para trazer novas tecnologias, melhorar o rebanho e, dessa forma, otimizar o mercado como um todo”, afirma Rodrigo.



Do inglês *Mergers and Acquisitions* (M&A), as fusões e aquisições envolvem uma gama de operações societárias entre empresas. De forma simplificada, fusão é a operação pela qual duas ou mais sociedades se unem para formar uma nova. Já na aquisição ou incorporação, uma ou mais sociedades são absorvidas por outra, e apenas uma delas mantém sua identidade.

 (11) 2319-6800
 www.cap-lab.com.br


Cap-Lab
 Tecnologia e Inovação para o seu Laboratório!

Todos os dias pensando na qualidade do seu laboratório!

QUALIDADE RECONHECIDA

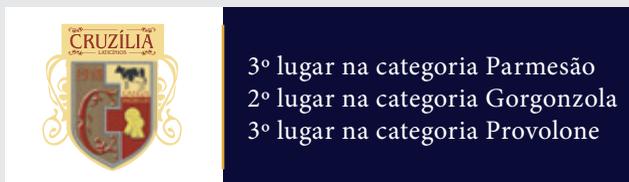
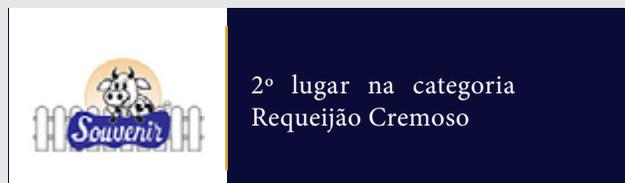
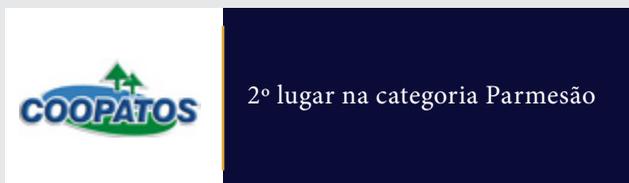
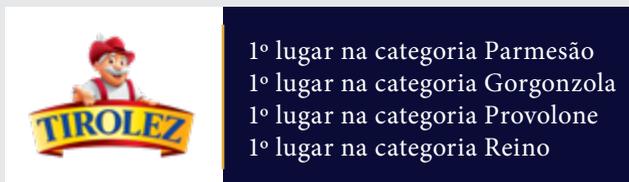
Associados do Silemg são destaque em concurso

O tradicional Concurso Nacional de Produtos Lácteos, realizado na Minas Láctea 2019, premiou associados do Silemg e diversas outras indústrias laticinistas de todo o Brasil.

Durante o concurso, produtos derivados do leite foram avaliados por profissionais de universidades e pessoas re-

lacionadas ao setor. Eles escolheram os três melhores produtos em diversas categorias, levando em consideração aspectos como cor, textura, odor, aroma, sabor e consistência dos produtos.

Conheça os associados premiados.



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



2º lugar categoria Reino
3º lugar categoria Prato
1º lugar categoria Minas Padrão



3º lugar categoria Manteiga



3º lugar categoria Reino



3º lugar categoria Gouda



1º lugar categoria Prato



1º lugar categoria Doce de leite



2º lugar categoria Manteiga

Endurit AN[®]

Revestimento autonivelante de base uretano

IDEAL PARA O SEU LATICÍNIO

- ✓ Fácil Limpeza;
- ✓ Alta resistência química, mecânica e térmica;
- ✓ Ativo antimicrobiano;
- ✓ Ecologicamente correto e sustentável;
- ✓ Impermeável;
- ✓ Revestimento sem juntas.
- ✓ Liberação rápida;
- ✓ Antiderrapante (NBR 12818/97);

✉ atendimento@polipiso.com.br ☎ +55 (19) 3590-1200 📞 +55 19 99140-9417

📱 polipiso.dobrasil 📷 polipiso 🌐 polipisodobrasil 🌐 www.polipiso.com



POLIPISO DO BRASIL[®]
Produtos e Soluções para Pisos Industriais

DELÍCIA SAUDÁVEL

Conheça os benefícios do queijo para a saúde do corpo

Frescos, macios, curados, com olhaduras. Existem, só no Brasil, cerca de 70 tipos de queijos. Eles agradam todo tipo de paladar e combinam com diversos outros alimentos e bebidas. A melhor notícia é que, além de gostoso, o queijo é rico em nutrientes e vitaminas que contribuem para uma dieta saudável e equilibrada.

É o que afirma o nutricionista Petterson Menezes Tonini, professor do Centro Universitário UNA. “A maioria é rico em proteínas compostas pelos aminoácidos essenciais, aqueles que não são produzidos pelo organismo e são fundamentais para que o corpo humano funcione. O queijo também possui cálcio, zinco, potássio, ácidos graxos e muitas vitaminas como A, B2, B9, B12 e D, também importantíssimas para a saúde”, resume.

Muito além do cálcio

Você provavelmente já sabe que o queijo, por ser feito a partir do leite, é também rico em cálcio, o que ajuda a preservar ossos e dentes. Ainda que seja um benefício

muito importante, o alimento possui outros proveitos para a saúde que são menos conhecidos e fazem seu consumo ser indicado especialmente para alguns tipos de público.

Segundo o nutricionista, mulheres e grávidas se beneficiam muito com o consumo de queijo. “Além de ajudar a prevenir a osteoporose, doença que afeta os ossos principalmente do público feminino, o queijo reduz os sintomas da síndrome pré-menstrual. Em grávidas, o ácido fólico é fundamental para a formação do tubo neural do feto e sua rica composição favorece a produção do leite materno”, sustenta.

O alimento tem grande papel também para a saúde de quem pratica atividades físicas. “O queijo é rico em proteínas que atuam na reconstrução e recuperação da massa magra. Trata-se de um alimento completo para atletas e pessoas que queiram ganhar peso de forma saudável”, informa. Além disso, para todas as pessoas, os teores elevados de vitamina B têm efeito benéfico na pele e uma substância chamada ALC – Ácido Linoleico Conjugado – previne alguns tipos de câncer, como o de cólon.





UMA VANTAGEM PARA CADA TIPO

Os benefícios do queijo para a saúde variam conforme seus tipos. Veja as características dos mais consumidos por nós, brasileiros, de acordo com o nutricionista Petterson Menezes Tonini:

■ Cottage

É o queridinho das dietas. Possui as menores concentrações de gorduras, proteínas, cálcio e sódio. Mas como todos os queijos é um alimento nutricionalmente rico.

■ Ricota

Ao lado do cottage, está presente na lista dos alimentos favoritos das dietas balanceadas, apesar de ser menos light do que o anterior.

■ Muçarela

Tem alta concentração de vitamina B12, importante para a formação do sangue e saúde das funções neurológicas.

■ Queijo Minas Frescal

Também é uma boa pedida para quem busca emagrecer, mas ainda perde para o cottage e a ricota por ter maior quantidade de gordura. Contudo, é mais rico em cálcio: o consumo de 50g faz atingir 28% das necessidades diárias do nutriente.

■ Parmesão

É o tipo com maior quantidade de cálcio. O consumo de uma porção de 50g representa em torno de 55% da necessidade diária de cálcio e de 30% a 35% da necessidade diária de proteína para os seres humanos.

VOCÊ SABIA?

Confira algumas curiosidades sobre o queijo.



Os mais velhos têm mais conteúdo

A cura é um processo de envelhecimento que muda as características do queijo. Uma porção de um queijo mais maturado possui maior concentração de nutrientes do que um com menor tempo de cura.



O alimento do animal influencia no queijo

O tipo de alimentação consumida pela vaca, cabra, búfala ou outro animal que forneceu o leite, afetará a quantidade de gordura, sais minerais e vitaminas presentes no queijo.



Comer queijo ajuda a limpar a boca

Claro que comer queijo não substitui a escovação dos dentes, mas ele ajuda a deixar a boca limpa. Isso porque suas propriedades reduzem a formação de placa bacteriana, estimulando a produção de saliva e ajudando a manter a boca limpa de forma natural.

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 antecipe às necessidades dos consumidores.

Fale conosco: falecom@tetrapak.com