

Perfil dos laticínios da Zona da Mata Mineira e Campo das Vertentes

Kennya Beatriz Siqueira, Alziro Vasconcelos Carneiro, Glauco Rodrigues Carvalho, Marcos Cicarini Hott, Letícia d'Agosto Miguel Fonseca e Airdem Gonçalves de Assis

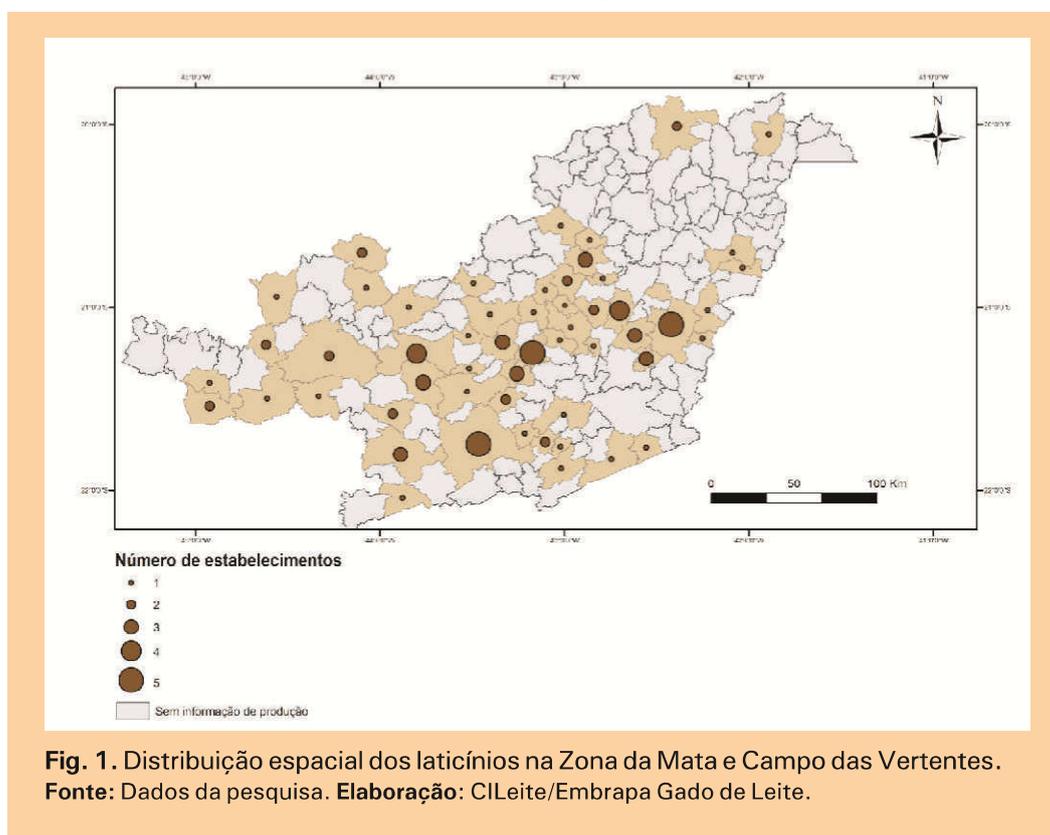
O setor lácteo regional

Minas Gerais é o maior produtor de leite do Brasil e foi o estado da região Sudeste que obteve maior expansão percentual na produção entre 2000 e 2008: 23,5%. A produção de leite em Minas Gerais atingiu 7.657 milhões de litros em 2008, um aumento de 5% frente ao ano anterior. Além disso, o estado se destaca por possuir o maior número de vacas ordenhadas do País: 5.143.689 cabeças. Dentro de Minas Gerais, as mesorregiões Zona da Mata e Campo das Vertentes produzem, juntas, cerca de 1.084 milhões de litros de leite, o equivalente a 15% da produção total do Estado. Em relação à produtividade, a mesorregião Campo das Vertentes tem o melhor aproveitamento estadual, de 2.049 litros por vaca, já a Zona da Mata fica abaixo com produtividade de 1.583 litros/vaca. No entanto, ambas estão acima da produtividade média de Minas Gerais, que é de 1.489 litros por vaca, mostrando a importância e o grande potencial dessas mesorregiões na cadeia produtiva do leite do Estado.

As informações descritas a seguir referem-se à pesquisa de campo, realizada ao longo do primeiro semestre de 2009, junto a cento e treze laticínios das mesorregiões Campo das Vertentes e Zona da Mata.

Características da indústria

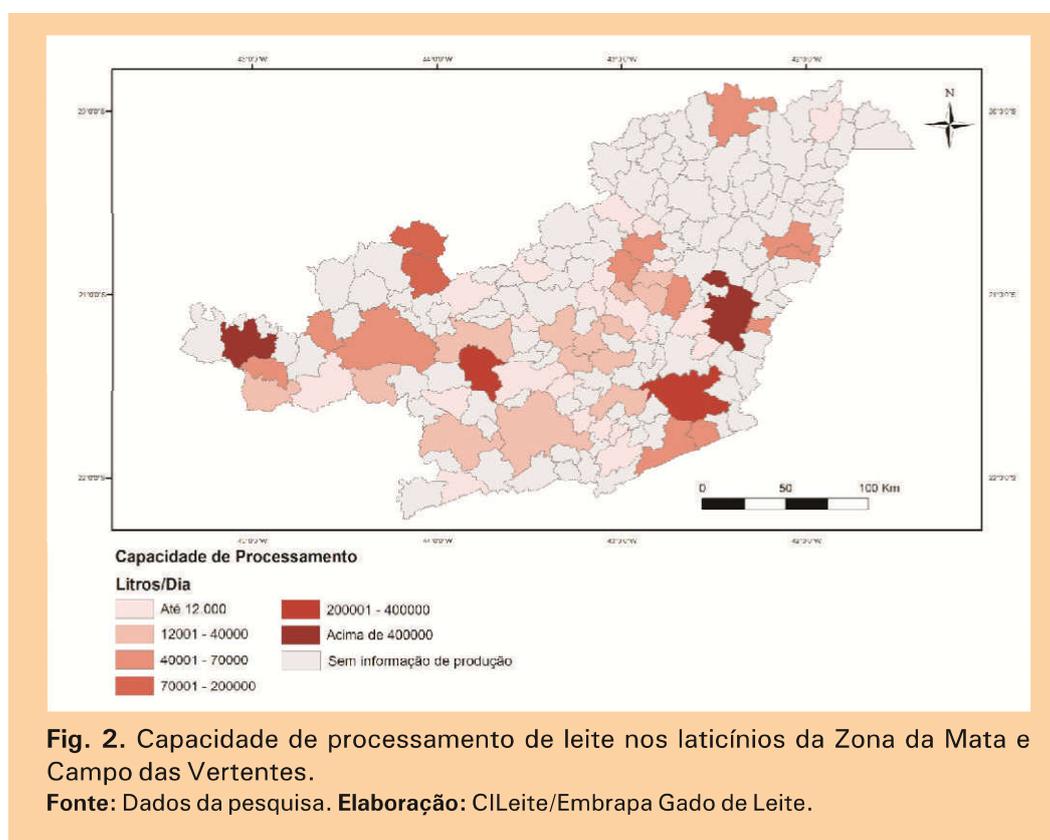
Na Fig. 1 é apresentada a distribuição espacial dos laticínios estudados dentro das mesorregiões. Nota-se que ocorre maior concentração de laticínios na região centro-sul da Zona da Mata Mineira.



O mapa da distribuição espacial dos laticínios indica que estes se concentram nas microrregiões de Viçosa, Muriaé, Ubá, Juiz de Fora e Barbacena. Este resultado coincide, em partes, com a distribuição da

produção e dos estabelecimentos de produção primária. Por exemplo, a microrregião de Juiz de Fora concentra a maior parcela da produção, o maior número de unidades de produção primária e grande parte dos laticínios. Viçosa, porém, não está entre as grandes regiões produtoras de leite da Zona da Mata, mas abriga o segundo maior número de fazendas leiteiras da região e grande número de laticínios.

Dentre os municípios com maior número de estabelecimentos estão Juiz de Fora, Muriaé e Rio Pomba com cinco laticínios cada. Em seguida vem Barbacena e Guiricema com quatro laticínios. Com três laticínios instalados estão os municípios de Lima Duarte, Mercês, Miraí, Santana de Cataguases, Tabuleiro e Viçosa. A capacidade de processamento dos laticínios é apresentada na Fig. 2.



Neste e nos próximos mapas foi incorporado o município de Entre Rios, que embora não faça parte da Zona da Mata e Campo das Vertentes, abriga um grande laticínio que capta leite na região. Com relação à capacidade de processamento diário do leite pelos laticínios, destacam-se os municípios de Muriaé e Lavras com volumes diários acima de 400 mil litros de leite. Leopoldina e Antônio Carlos possuem capacidade de processamento entre 200.000 e 400.000 litros diários.

Neste ponto é interessante notar que Juiz de Fora, apesar de concentrar amplo volume de produção, grande número de estabelecimentos de produção primária e muitos laticínios, apresenta uma capacidade de processamento pequena. Já Lavras e Muriaé apresentam capacidade de processamento superior à produção dos municípios (apesar de serem grandes produtores de leite da região), o que indica que importam leite das cidades vizinhas. Lavras, por exemplo, deve receber leite de Nepomuceno, município vizinho que apresentou uma taxa de crescimento da produção de leite de 100% entre 2006 e 2008.



Estima-se que na região exista um parque industrial ativo com capacidade real de processamento de leite da ordem de 2.997 mil litros/dia, sendo o processamento atual de 1.783 mil litros/dia. Em média, a capacidade de processamento é de 27.741 litros/dia por laticínio, porém o processamento atual (2009) está, em média, em 16.663 litros/dia. Ou seja, verifica-se que a utilização do parque industrial da Zona da Mata e Campo das Vertentes para produção de derivados lácteos está operando com 59% da capacidade total.

Características dos laticínios da região

Em termos de funcionários, 100 laticínios empregam em conjunto 2.856 pessoas, o que corresponde a uma média de, aproximadamente, 28,5 funcionários por laticínio. No entanto, o número de funcionários variou entre os laticínios. Dos laticínios que participaram da pesquisa, sete empregam mais de 100 funcionários, doze disseram ter entre 50 e 99 funcionários, treze tinham entre 20 e 49 empregados e os demais (68 laticínios) possuíam menos de 20 trabalhadores. Com isso, é possível perceber que na região predominam laticínios menores. Os laticínios maiores estão quase todos localizados na Zona da Mata, nos municípios de Muriaé, Leopoldina, Lima Duarte, Guiricema, Patrocínio do Muriaé, Juiz de Fora e Antônio Carlos.

Quanto ao valor do salário pago aos funcionários, tanto do setor administrativo quanto do setor técnico, a maior frequência é de 1 a 2 salários mínimos (SM), seguido de 3 a 4 salários mínimos. Estes valores são equivalentes aos que ocorrem em outras regiões do país e evidenciam o baixo nível de qualificação do pessoal empregado no setor.

No que tange aos controles realizados na empresa, 88% dos respondentes fazem o controle de qualidade, 81% fazem o de segurança do trabalhador, 73% fazem o controle financeiro e 71% fazem o controle ambiental. Com relação ao controle financeiro, é interessante observar que nem todos os laticínios realizam este tipo de atividade. Num ambiente capitalista, onde os agentes visam o lucro, o controle financeiro torna-se essencial.

Do ponto de vista da qualidade dos produtos comercializados é preocupante observar que nem todos os laticínios realizam este tipo de controle, visto que, além de estarem atuando ilegalmente, também estão colocando em risco a saúde dos consumidores. Assim como ocorreu no controle financeiro, os laticínios que responderam que não realizam controle de qualidade também são, em sua maioria, pequenos. A maior parte dos laticínios estudados informou que realizam análises no leite na plataforma de recebimento. Porém, o tipo de análise variou, merecendo destaque as relacionadas ao alizarol, com 89% dos entrevistados; em seguida, a densidade, com 87%, e a acidez, com 85%. Porém, alguns laticínios não têm se preocupado com o rendimento industrial, pois apenas 71% deles realizam o teste EST (extrato seco total). Apesar de não ser obrigatório, este teste está relacionado com o rendimento industrial e, conseqüentemente, com o lucro dos laticínios.

Com relação à participação em programas de qualidade, 75 laticínios adotam Boas Práticas de Fabricação – BPF. A maior parte destes laticínios passou a adotar estas práticas há menos de 3 anos e 49 laticínios disseram ter interesse na certificação de seus produtos. A certificação mais desejada é o selo de qualidade, indicando que as empresas da região estão se tornando mais consciente da importância da qualidade.

Um fator importante também para a qualidade do produto é a qualidade da água utilizada no processo produtivo. Neste aspecto, 89% dos laticínios pesquisados realizam tratamento da água utilizada, sendo o mais comum a cloração. A maioria, 77 laticínios, obtém água de poços artesianos, 28 utilizam água proveniente do abastecimento municipal e 23 utilizam água de nascentes. Dos laticínios entrevistados, 76 fazem tratamento de efluentes, sendo os métodos mais utilizados, a decantação e o tratamento anaeróbico.

Outro quesito importante para a qualidade do produto final é o estado de conservação dos equipamentos utilizados na produção. A Tabela 1 mostra a idade média e o tipo de equipamentos mais utilizados pelos laticínios.

Na captação de leite na região existe um alto grau de fidelização dos produtores, a condição das estradas rurais é relativamente boa e o perfil de produtores é de média a grande escala, o que facilita a viabilidade de tanques de resfriamento individuais. Em 76 laticínios prevalece a coleta de leite no latão e em 63, a coleta é a granel, sendo que alguns laticínios utilizam ambas as possibilidades de coleta. A maioria terceirizou as atividades de coleta de leite e, em média, são percorridos entre 32 e 114 km nas linhas de captação de leite.

Em termos de sazonalidade, em períodos de entressafra a oferta de leite recua cerca de 7% em relação à safra, sendo que algumas empresas adotam a estratégia de comprar leite de outras companhias, tanto em períodos de safra quanto em períodos de entressafra, atuando no mercado spot. Nos casos em que ocorre financiamento por parte do laticínio ao produtor, existem alguns contratos até o fim do pagamento pelo empréstimo.

No âmbito do portfólio de produtos elaborados pelos laticínios, a maioria das empresas trabalha com queijo minas frescal, mussarela, ricota, queijo minas padrão e manteiga. A Tabela 2 apresenta os principais produtos elaborados pelos laticínios.

Nota-se que os queijos são os principais derivados lácteos produzidos. Dentre os 10 produtos com maior frequência de produção, 6 são queijos. Portanto, a Fig. 3 apresenta o mapa da produção total de queijo da Zona da Mata e Campo das Vertentes.

Considerando todos os tipos de queijos fabricados pelos laticínios, destacam-se os municípios de Antônio Carlos, Lima Duarte, Mercês, Patrocínio do Muriaé e Guiricema. Alguns desses municípios coincidem com os que apresentaram maior capacidade de processamento, como no caso de Guiricema e Patrocínio do Muriaé.

Tabela 1. Idade média dos equipamentos e percentual de laticínios que possuem este equipamento.

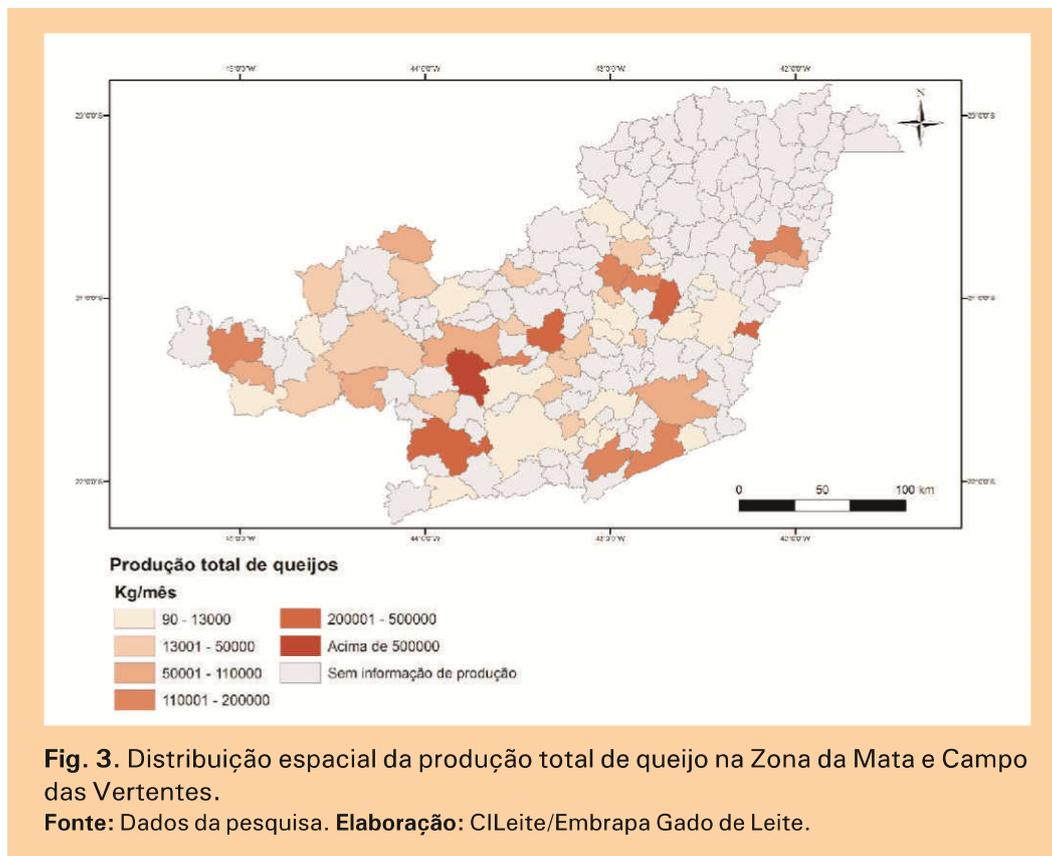
| Equipamentos | Idade média (em anos) | Possuem (%) |
|-------------------------|-----------------------|-------------|
| logurteira | 6,1 | 31% |
| Câmara fria | 7,2 | 79% |
| Fabricação de requeijão | 8,2 | 35% |
| Recepção do leite | 8,4 | 93% |
| Beneficiamento do leite | 8,5 | 72% |
| Fabricação de queijos | 8,7 | 77% |
| Fabricação de manteiga | 8,8 | 37% |
| Caldeira | 8,9 | 13% |
| Pré-beneficiamento | 9,0 | 67% |
| Tacho de doce | 11,1 | 28% |

Fonte: Dados da pesquisa. **Elaboração:** CILeite/Embrapa Gado de Leite.

Tabela 2. Principais produtos elaborados pelos laticínios.

| Frequência de produção | Produtos |
|---|--|
| Produtos com alta frequência na produção | Queijo Minas Frescal, Queijo Mussarela, Ricota, Queijo Minas Padrão e Manteiga |
| Produtos com média frequência na produção | Queijo Prato, Requeijão Pastoso, Iogurte, Doce de Leite e Leite Pasteurizado |
| Produtos com baixa frequência na produção | Requeijão Culinário, Queijo Parmesão, Queijo Provolone, Bebida Láctea, Queijo do Reino, Queijo Minas com e sem mofo e Leite Longa Vida |

Fonte: Dados da pesquisa. **Elaboração:** CILeite/Embrapa Gado de Leite.

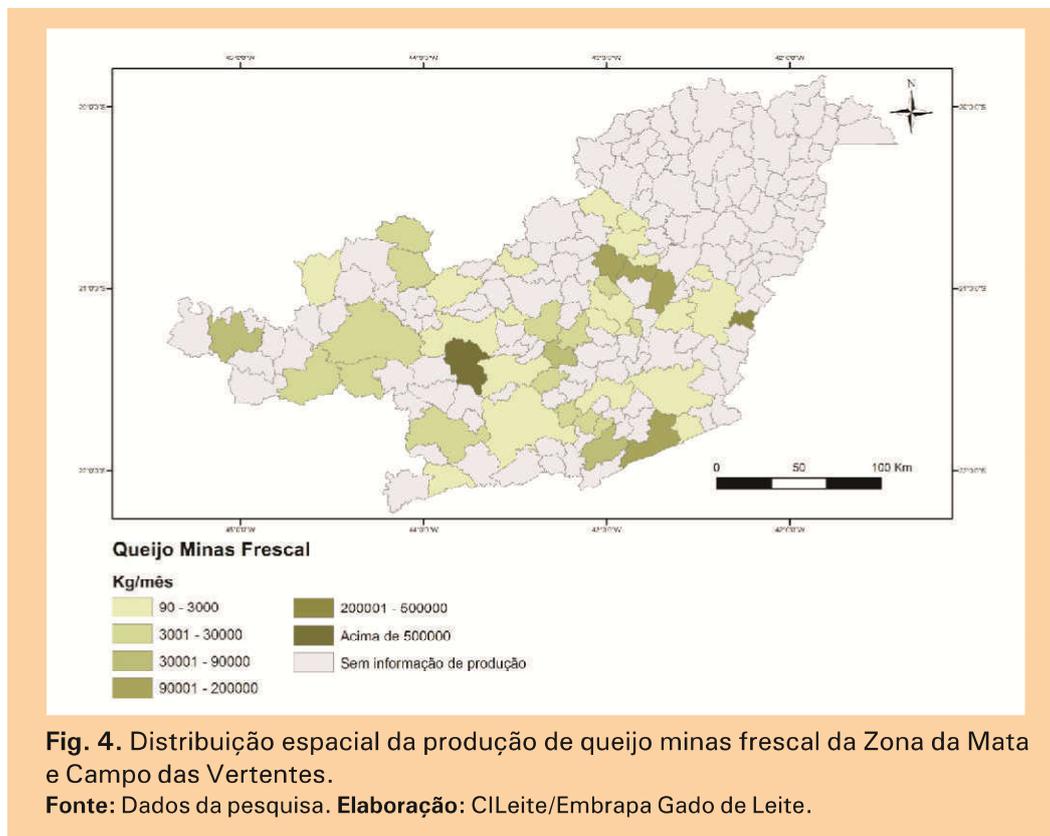


Do total de queijos produzidos tem-se que 70 laticínios fabricam queijo minas frescal. Essa frequência é um pouco menor em queijo mussarela (62 laticínios), ricota (52), queijo minas padrão (50) e manteiga (42). A Fig. 4 apresenta o mapa da produção de queijo minas frescal na região.

É notável pela Fig. 4 que o queijo minas frescal é produzido em maior quantidade em Antônio Carlos, Guiricema e Patrocínio do Muriaé. Além disso, o mapa mostra que a grande maioria das localidades que produz estes queijos oferta pequenas quantidades do produto. Como 85% dos laticínios consultados fabricam queijo, tem-se um volume grande de soro produzido. O volume total de soro produzido é de 754 mil litros por dia, o que representa uma média de 8.373 litros diários por laticínio. O destino do soro, em sua grande maioria, é para a alimentação animal, cerca de 72%. O soro é também utilizado para produção de ricota (40%) e de bebidas lácteas (13%), sendo que alguns laticínios diversificam em vários destinos o soro do leite.

Ao avaliar os produtos com maior intenção de investimento das empresas as respostas mais frequentes identificam a manteiga e o queijo minas padrão. O interessante do resultado é que ambos os produtos já têm alta frequência de produção dentre os laticínios pesquisados.

Na época das entrevistas, o preço-base médio pago pelo leite da região era de R\$ 0,56, sendo que alguns laticínios ainda pagam bonificações por qualidade e características da matéria-prima. A Tabela 3 descreve o valor médio das bonificações pagas pelos laticínios.



No âmbito da comercialização, os produtos lácteos fabricados são distribuídos predominantemente em escala nacional. A atuação em termos regionais e estaduais também é relevante, mas poucas empresas possuem somente presença municipal. Dentre os principais mercados consumidores estão, respectivamente, Rio de Janeiro, Juiz de Fora, São Paulo e Belo Horizonte.

Para a venda dos produtos os principais canais de distribuição utilizados são supermercados, mercearias e padarias. Alguns laticínios atuam também na entrega de produtos para indústrias de alimentos, bares, restaurantes e hotéis.

Em relação à divulgação dos produtos, os laticínios estão divididos, pois 49% responderam que fazem divulgação e aproximadamente 47% disseram que não fazem. Dentre os que divulgam, os principais meios de comunicação utilizados são as promoções dentro dos supermercados e o rádio.

Em termos de política de investimentos, a principal meta está voltada para aquisição de máquinas e benfeitorias. O treinamento da mão-de-obra e a compra de veículos ficam em segundo plano, o que é um limitador de competitividade do setor. Para os próximos cinco anos, a maioria acredita que o mercado será crescente, o que indica oportunidade de investimento na região. Em relação ao mercado internacional, 75

Tabela 3. Bonificações médias pagas pelos laticínios.

| | Número de laticínios | Valor médio adicionado ao preço-base (R\$) |
|----------------------------|----------------------|--|
| Volume | 48 | 0,04 |
| Qualidade | 33 | 0,06 |
| Relação caseína/gordura | 10 | 0,03 |
| Percentual de gordura | 15 | 0,04 |
| Contagem total de bactéria | 16 | 0,05 |
| Células somáticas | 16 | 0,04 |
| Leite granelizado | 17 | 0,07 |

Fonte: Dados da pesquisa. **Elaboração:** CILeite/Embrapa Gado de Leite.



laticínios disseram que não pretendem exportar seu produto, mostrando que o mercado consumidor nacional está atendendo bem à oferta dos laticínios pesquisados. Porém, 29 laticínios demonstraram ter interesse em exportar seus produtos nos próximos cinco anos, o que pode contribuir para a balança comercial de lácteos brasileira a ser superavitária.