BOLETIM MENSAL

AGROINDÚSTRIA DE DERIVADOS LÁCTEOS

SETEMBRO

EQUIPE RESPONSÁVEL

Gerência Executiva Técnica

Aline Veloso **GET** | Guilherme Oliveira **GDS**

Mariana Simões **GDA** | Paula Lobato **GATG**

Tatiana Ude **GFPR/PS**

FAEMG SENAR

www.sistemafaemg.org.br

FAEMG SENAR

Sumário

Artigo: “Brasil bate recorde com 81 medalhas no Mundial do Queijo, na França” 3
Nova metodologia de cobrança pelo uso da água na bacia hidrográfica do Rio das Velhas 4
PARA SABER MAIS… 4
ATeG Agroindústria de Derivados Lácteos em números 5
Dispersão das propriedades atendidas no estado 5
Programa de Habilitação Sanitária do ATeG Agroindústria de Derivados Lácteos 6
Eventos e representações 7
Treinamentos e Capacitações 8

Artigo: “Brasil bate recorde com 81 medalhas no Mundial do Queijo, na França”

O Brasil reforça cada vez mais sua posição entre os produtores dos melhores queijos artesanais do mundo. Prova disso é o resultado obtido pelos brasileiros no Mundial do Queijo de Tours, realizado entre os dias 10 e 12 de setembro, na França. Ao todo, dos 288 queijos brasileiros inscritos na competição, 81 foram premiados com medalhas – 17 de ouro, 23 de prata e 41 de bronze – 24 a mais que na última edição, realizada em 2021. E um deles, o Caprinus do Lago, da Queijaria do Lago, de Valença (RJ), ficou na sétima posição entre os 12 melhores queijos do mundo, entre franceses e suíços. Na competição deste ano, 1640 queijos foram cuidadosamente examinados, degustados e avaliados por um júri de 250 profissionais de todas as partes do mundo, sob o comando Roland Barthelemy, presidente da Associação Internacional do Queijo. A premiação, única competição francesa que aceita queijos de outros países, avalia quesitos como aparência, aromas, sabores, texturas e equilíbrio.

O Brasil foi ao mundial deste ano bem representado por 91 produtores de todas as regiões do país, de estados como Minas Gerais, Bahia, Pará, Ceará, Goiás, Paraná, Santa Catarina, Pernambuco, Rio Grande do Norte, Rio de Janeiro, Santa Catarina e São Paulo. A inscrição foi coletiva e realizada pela SerTãoBras, associação brasileira sem fins lucrativos, que reúne agricultores, curadores, queijistas e pesquisadores especializados em queijos, presente no concurso francês com um estande de degustação de queijos, pão de queijo e outras especialidades nacionais. Outro prêmio bastante concorrido nesta edição do Mundial do Queijo de Tours foi o de Melhor Queijista do Mundo. A torcida brasileira se voltou para Marina Cavechia, queijista do Teta Cheese Bar, de Brasília (DF), que disputou o pódio com outros 15 candidatos. Os premiados, no entanto, foram o francês Vincent Philippe, o norte-americano Sam Rollins e o britânico Nick Bayne.

A programação do Mondial du Fromage foi encerrada nesta terça-feira (12), com a revelação o melhor queijo do mundo. O francês Époisses Berthaut Perrière, da Formagerie Berthaut, foi o escolhido entre os 12 melhores queijos do concurso, que foram novamente avaliados, desta vez, por um comitê internacional de 12 juízes, presidido por Stéphane Layani, presidente do Mercado Internacional de Rungis. A sétima posição do ranking mundial ficou para o brasileiro Caprinus do Lago, produzido pela queijaria Capril do Lago, no Vale do Café (RJ), com leite cru de cabra Saanen e curado com mais de 30 dias. Para alguns dos produtores brasileiros que participaram do mundial, a viagem só começou. A SerTãoBras organizou uma missão técnica de 35 pessoas, que está circulando de ônibus pelas regiões queijeiras de denominações de origem protegida, do sul ao norte da França.

Matéria completa: https://cienciadoleite.com.br/noticia/6274/brasil-bate-recorde-com-81-medalhas-no-mundial-do-queijo-na-franca

Nova metodologia de cobrança pelo uso da água na bacia hidrográfica do Rio das Velhas

O Conselho Estadual de Recursos Hídricos de Minas Gerais, no dia 03 de outubro de 2023, aprovou a revisão de metodologia proposta pelo Comitê da Bacia Hidrográfica do Rio das Velhas. Atualmente, já existem mecanismos de cobrança em todos os **36 comitês de bacia** (CBHs) do estado. No entanto, 12 deles passam por processo de revisão, porque já tinham a cobrança implementada antes da publicação do Decreto Estadual 48.160/2021, que regulamentou a cobrança pelo uso dos recursos hídricos no Estado.

Para mais informações segue abaixo o link, com a DELIBERAÇÃO CBH RIO DAS VELHAS n° 35, de 26 de maio de 2023, que dispõe sobre a cobrança pelo uso de água na Bacia Hidrográfica do Rio das Velhas.

http://www.meioambiente.mg.gov.br/images/stories/CERH/137%C2%BA_RO_do_CERH/Velhas/35__2023__DELIBERACAO_CBH_RIO_DAS_VELHAS_Metodologia_de_cobranca_REV.pdf

As tarifas definidas para a cobrança são atualizadas anualmente com base na variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE.

A apuração do IPCA será realizada em janeiro de cada ano, considerando a variação dos últimos doze meses anteriores.

PARA SABER MAIS...

Cobrança pelo uso da água

Conforme a Constituição brasileira de 1988, a água é um bem público inalienável. Isso significa que, ao contrário da terra, a água não pode ser propriedade privada, pois é um bem de todos.

Portanto, a água não tem dono, o que existe é o direito de uso da água concedido ao usuário pelo poder público federal ou estadual.

A Cobrança visa ao reconhecimento da água como um bem ecológico, social e econômico, dando ao usuário uma indicação de seu real valor. Trata-se de um preço público e visa com que os usuários a utilizem a água de forma mais racional, garantindo, dessa forma, o seu uso nas mais diversas atividades para as atuais e futuras gerações.

Os recursos arrecadados coma a cobrança são para o financiamento de programas e intervenções previstos no Plano de Diretor de Recursos Hídricos da Bacia Hidrográfica, voltados para a melhoria da quantidade e da qualidade da água.

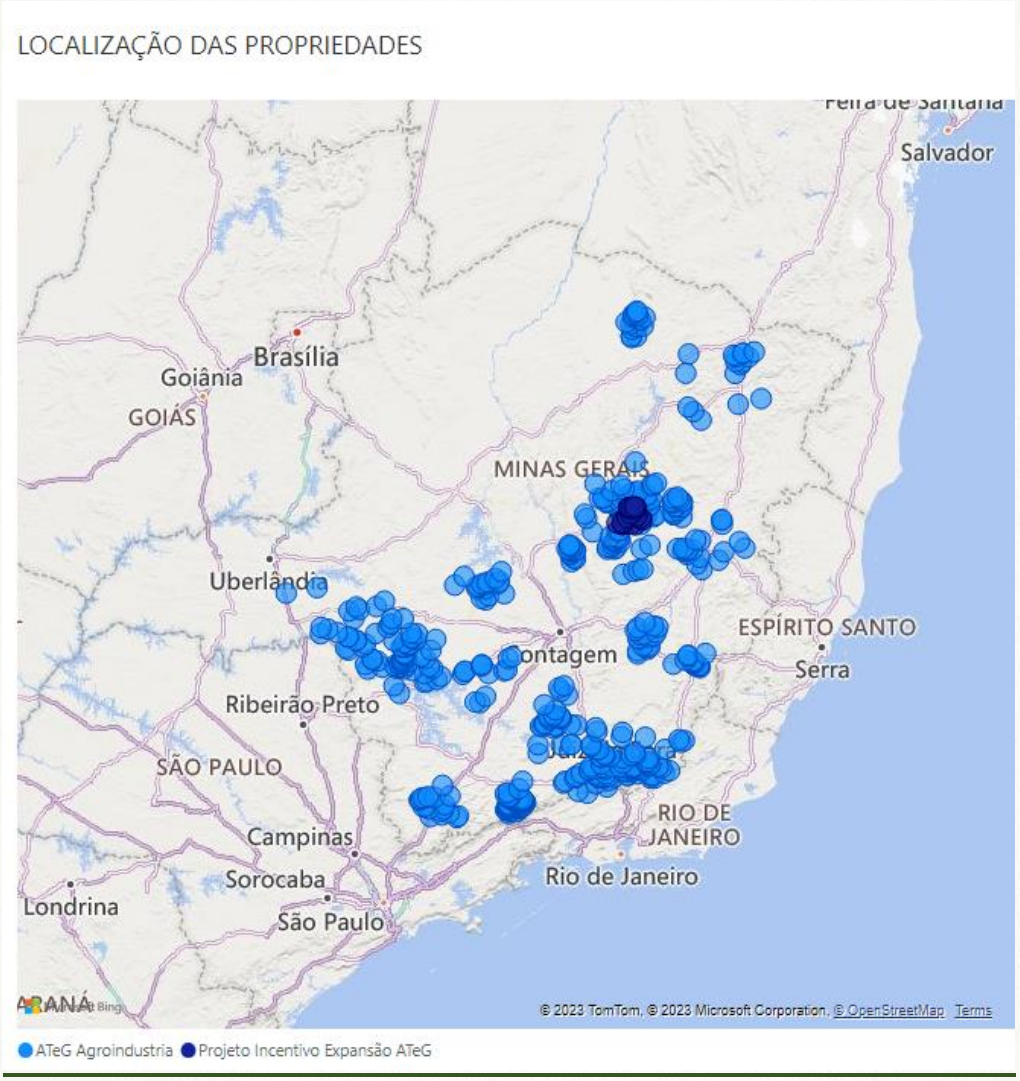
Mais informações:

https://portalinfohidro.igam.mg.gov.br/cobranca-pelo-uso-dos-recursos-hidrico

ATeG Agroindústria de Derivados Lácteos em números

Atualmente, o programa abrange **125 municípios** em todo o estado de Minas Gerais, com um número de **459 produtores**, vinculados a **34 entidades cooperadas** (entre associações e sindicatos de produtores rurais). O corpo técnico é composto por um grupo de profissionais dividido em **29 técnicos de campo**, 3 técnicos especialistas, 6 supervisores e 1 consultora master.

Dispersão das propriedades atendidas no estado



O cenário atual demonstra que os grupos possuem ótima abrangência geográfica, distribuídos em **8 regiões mineiras**: Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba; Central Mineira; Oeste de Minas; Vale do Rio Doce; Zona da Mata; Metropolitana de Belo Horizonte; Sul/Sudoeste de Minas; Vale do Mucuri.

Programa de Habilitação Sanitária do ATeG Agroindústria de Derivados Lácteos

A habilitação sanitária de agroindústrias artesanais é um processo crucial para garantir a qualidade e segurança dos produtos alimentícios. Ela envolve a obtenção de registros sanitários para o estabelecimento e rótulos de cada alimento processado, permitindo a comercialização desses produtos de forma regular no mercado consumidor.

Nossa equipe de técnicos especialistas realiza inspeções de campo para avaliar as condições das instalações e o fluxograma de produção das agroindústrias. Além disso, preparamos toda a documentação necessária para o processo de habilitação sanitária, incluindo plantas baixas, plantas de situação, plantas de execução, memoriais, entre outros.

Progresso Atual:

Atualmente, estamos trabalhando com um total de **99 produtores** em processo de habilitação, distribuídos da seguinte forma:

- 20 produtores em processo de habilitação no Serviço de Inspeção Estadual (SIE);
- 73 produtores em processo de habilitação no Serviço de Inspeção Municipal (SIM);
- 6 produtores em processo de habilitação no Serviço de Inspeção Federal (SIF).

Já obtivemos a aprovação de **31 produtores** por parte dos órgãos fiscalizadores.

Nesse mês foram atendidos **17 produtores** e desenvolvidas **36 atividades** diferentes, conforme tabela abaixo:

Atividade realizada	ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PARA O PROGRAMA DE HABILITAÇÃO SANITÁRIA
Correção de Processo	5
Homologação	5
MDESC	6
Planta Baixa	5
Planta de Situação	4
Reunião	2
Visita a Campo	9
Total geral	**36**

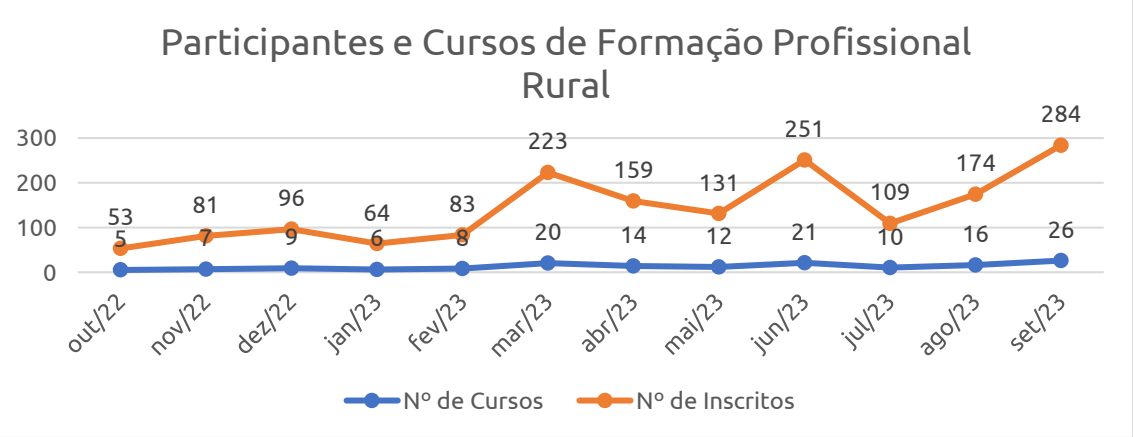
Eventos e representações

Missão Queijeira França	O Sistema Faemg Senar participou da Missão Queijeira França que teve como objetivo colher ensinamentos sobre queijos de alto valor agregado, envolvendo 3 Conferências, 9 visitas técnicas, curso de formação de jurados no Mundial de Tours e ensinamentos sobre a cultura queijeira francesa.
Concurso mundial de queijos e produtos lácteos de Tours (Mondial du Fromage et des Produits Laitiers Tours)	O Sistema Faemg Senar participou da 6ª edição do concurso de queijos e produtos lácteos do Mundial do Queijo de Tours, na França. Entre os jurados do concurso estava a consultora máster do ATeG Agroindústria, Renata De Paoli, o vice-presidente Secretário do Sistema Faemg Senar, Ebinho Bernardes e a coordenadora do programa ATeG Agroindústria, Paula Lobato. Ao todo, 84 medalhas foram entregues a produtores brasileiros, sendo que 20 dessas foram para produtores assistidos pelo ATeG.

Treinamentos e Capacitações

O acumulado total do ano mostra a realização de **154 cursos de FPR** ligados a cadeia da agroindústria de derivados lácteos, contando com a participação total de **1.708 alunos**.

O índice médio de aprovação fica na casa de **81%**, mostrando que a quantidade de reprovados e evasões é pequena.



As regiões que mais realizaram eventos da cadeia de derivados lácteos foram **Zona da Mata, Campo das Vertentes, Jequitinhonha e Metropolitana de Belo Horizonte.** Essas regiões correspondem a 51% do total de cursos realizados.

Dentre os cursos realizados no último mês, o mais realizado foi Trabalhador Artesanal na Pasteurização do Leite e na Fabricação de Laticínios e afins / Básico, que correspondeu a 62% do total de eventos do mês.