

BOLETIM MENSAL

AGROINDÚSTRIA DE DERIVADOS LÁCTEOS



AGOSTO 23



**FAEMG
SENAR**

www.sistemafaemg.org.br

EQUIPE RESPONSÁVEL
Gerência Executiva Técnica

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

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

Tatiana Ude **GFPR/PS**



Sumário

Artigo: “Queijos Artesanais de Minas, Nem Todos São QMA: Uma Breve Revisão”	3
Cartilha “Incêndios Florestais, Minas não quer mais”	4
Começou a análise do Cadastro Ambiental Rural — CAR.....	4
PARA SABER MAIS - Etapa Individualizada do CAR	4
ATeG Agroindústria de Derivados Lácteos em números	6
Dispersão das propriedades atendidas no estado	6
Programa de Habilitação Sanitária do ATeG Agroindústria de Derivados Lácteos.....	7
Eventos e representações	9
Treinamentos e Capacitações.....	10
ALERTA — Recadastramento Rural	11
Reunião da Comissão Técnica de Queijo Minas Artesanal.....	11

Artigo: “Queijos Artesanais de Minas, Nem Todos São QMA: Uma Breve Revisão”

Autores: Denise Sobral, Renata Golin Bueno Costa, Marciana de Souza Lima, Ricardo Francisco Rodrigues, Carolina Santiago Paiva, Junio Cesar Jacinto de Paula, Luiz Carlos Gonçalves Costa Júnior

O queijo Minas artesanal (QMA) é um produto bastante produzido e consumido em todo o estado de Minas Gerais, sendo as regiões de Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Ibitipoca, Serra do Salitre, Serro, Triângulo, Diamantina e Entre Serras da Piedade ao Caraça consideradas as 10 tradicionais regiões produtoras de Queijo Minas Artesanal.

Com a publicação da Lei 23.157, de 18 de dezembro de 2018, que dispõe sobre a produção e comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais, outras variedades de queijos artesanais puderam também ser reconhecidas e regularizadas, além do QMA. Dentre as variedades de queijos artesanais de Minas (QAM), que não são QMA, estão: o queijo artesanal de Alagoa, o queijo artesanal Mantiqueira de Minas, o queijo Cabacinha, o queijo artesanal do Vale do Suaçuí, o queijo artesanal da Serra Geral e o requeijão artesanal, conhecido como requeijão moreno.

Enquanto o QMA deve seguir uma tecnologia de fabricação padrão em todas as regiões onde é produzido, os outros queijos artesanais de Minas possuem algumas particularidades como aquecimento e cozimento da massa, ou fusão, ou filagem, dentre outras etapas que não são permitidas no QMA.

Em suma, os queijos artesanais de Minas englobam os queijos Minas artesanais (QMA) e os queijos artesanais que possuem tecnologia de fabricação específica somente de sua variedade. Os QAM fazem parte da história e da cultura mineira, mas ainda não foram extensamente estudados, por isso não existem muitas publicações científicas a respeito das suas características e do modo de fazer destes queijos.

Neste contexto, esta revisão teve como objetivo abordar o que se tem de literatura para elucidar as principais características dos QAM que não se enquadram na classificação de QMA, bem como suas regiões de produção e tecnologias de fabricação.

Referência:

SOBRAL, D. et al. Queijos artesanais de Minas, nem todos são QMA: uma breve revisão. Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes, v. 77, n. 1, p. 55–67, 25 abr. 2022.

Cartilha “Incêndios Florestais, Minas não quer mais”

O Sistema Faemg Senar publicou a cartilha de prevenção aos incêndios florestais. A cartilha traz alertas sobre a importância da adoção de atitudes preventivas e aponta as ações a serem adotadas caso incêndios atinjam a propriedade rural.

A cartilha de prevenção e combate a incêndios florestais faz parte de um conjunto de ações que compõe a nossa campanha anual. Ela é também uma importante ferramenta de orientação aos produtores rurais no sentido preventivo, mas também uma ferramenta útil de proteção ao produtor em caso de ocorrência de incêndio nas imediações de sua propriedade.

O documento ainda orienta os produtores que antes de realizar uma queima controlada visando controle fitossanitário, eliminação de restos culturais ou outra situação, é obrigatória a obtenção de autorização pelo Instituto Estadual de Florestas (IEF), além de seguir todas as orientações da legislação a esse respeito, como a formação de aceiros e a comunicação às partes interessadas.

Você pode ler e baixar a cartilha na íntegra no link: <http://www.faemg.org.br/Content/uploads/publicacoes/arquivos/lswK1692368862788.pdf>

Começou a análise do Cadastro Ambiental Rural — CAR

Na última reunião do Comitê Consultivo de Sustentabilidade do Agro Mineiro — CCSA Agro, realizada no dia 17/08/2023, na sede do Sistema Faemg Senar em Belo Horizonte, o Instituto Estadual de Florestas — IEF apresentou o processo de análise para validação do CAR, e mostrou a importância do proprietário rural estar com o cadastro atualizado para ter acesso à central do proprietário/possuidor do SICAR a fim de atender às notificações do órgão ambiental.

Nesse sentido é importante que o proprietário rural acesse o portal do CAR e verifique se há pendências no cadastro, inclusive no e-mail de contato, pois o CAR analisado e com pendências fica suspenso.

Outro ponto abordado foi o Programa de Regularização Ambiental — PRA. A adesão ao PRA é uma opção apenas no caso de CARs feitos até 31 de dezembro de 2023, **para propriedades acima de 4 módulos fiscais, e 31 de dezembro de 2025, para propriedades de até 4 módulos fiscais**. Trata-se de uma nova oportunidade para aqueles produtores que optaram por não aderir em um primeiro momento. É importante destacar que o PRA traz benefícios de recomposições diferenciadas para áreas de preservação permanente, Reserva Legal e de uso restrito.

PARA SABER MAIS...

Etapa Individualizada do CAR

Iniciou-se o processo de análise do CAR no Estado de Minas Gerais, com a publicação da Resolução Conjunta SEMAD/IEF n.º 3132.

A análise do CAR observará a seguinte ordem de prioridade prevista nessa resolução:

Art. 15 — A análise dos imóveis inscritos no CAR observará a seguinte ordem de prioridade:

I — Imóveis rurais objeto de licenciamento ambiental ou AIA;

II — Imóveis rurais com área:

- a) acima de cem módulos fiscais;*
- b) entre cinquenta e cem módulos fiscais;*
- c) entre dez e cinquenta módulos fiscais;*
- d) entre quatro e dez módulos de fiscais;*
- e) abaixo de quatro módulos fiscais.*

§ 1º — A execução da priorização prevista no caput deverá observar também o disposto no art. 8º-A da Lei n.º 14.184, de 31 de janeiro de 2002.

§ 2º — Os imóveis a que se refere a alínea “e” do inciso II do caput poderão ter sua análise priorizada quando integrarem projetos de interesse do órgão ambiental.

IMPORTANTE:

- Quando for iniciada a análise individualizada do seu CAR no “Módulo de Análise do CAR”, você não poderá alterar/retificar as informações cadastradas até o encerramento da análise, exceto nos casos de notificação.
- Caso sejam detectadas pendências ou inconsistências nas informações declaradas no seu CAR, o IEF notificará o proprietário ou possuidor para efetuar as devidas retificações, no prazo estabelecido.
- As notificações ao proprietário ou possuidor serão realizadas, prioritariamente, via **CENTRAL DO PROPRIETÁRIO OU POSSUIDOR**, ou pelo Sistema Eletrônico de Informações — SEI. Os dados para contato deverão estar sempre atualizados nessa Central.
- Para acessar este ambiente, o proprietário/possuidor ou o representante legal deve cadastrar-se por meio do link: <https://www.car.gov.br/#/central/ acesso>

O que fazer quando o Demonstrativo do CAR consta o status “AGUARDANDO ANÁLISE”?

A informação “Aguardando Análise” é apenas uma condição do imóvel no SICAR, ou seja, a sua inscrição no CAR não está sendo analisada. Para fins de cumprimento da legislação ambiental é necessário apresentar o Recibo de Inscrição e o Demonstrativo do Imóvel no CAR às instituições que o solicitarem (bancos, cartórios etc.).

Para mais informações:

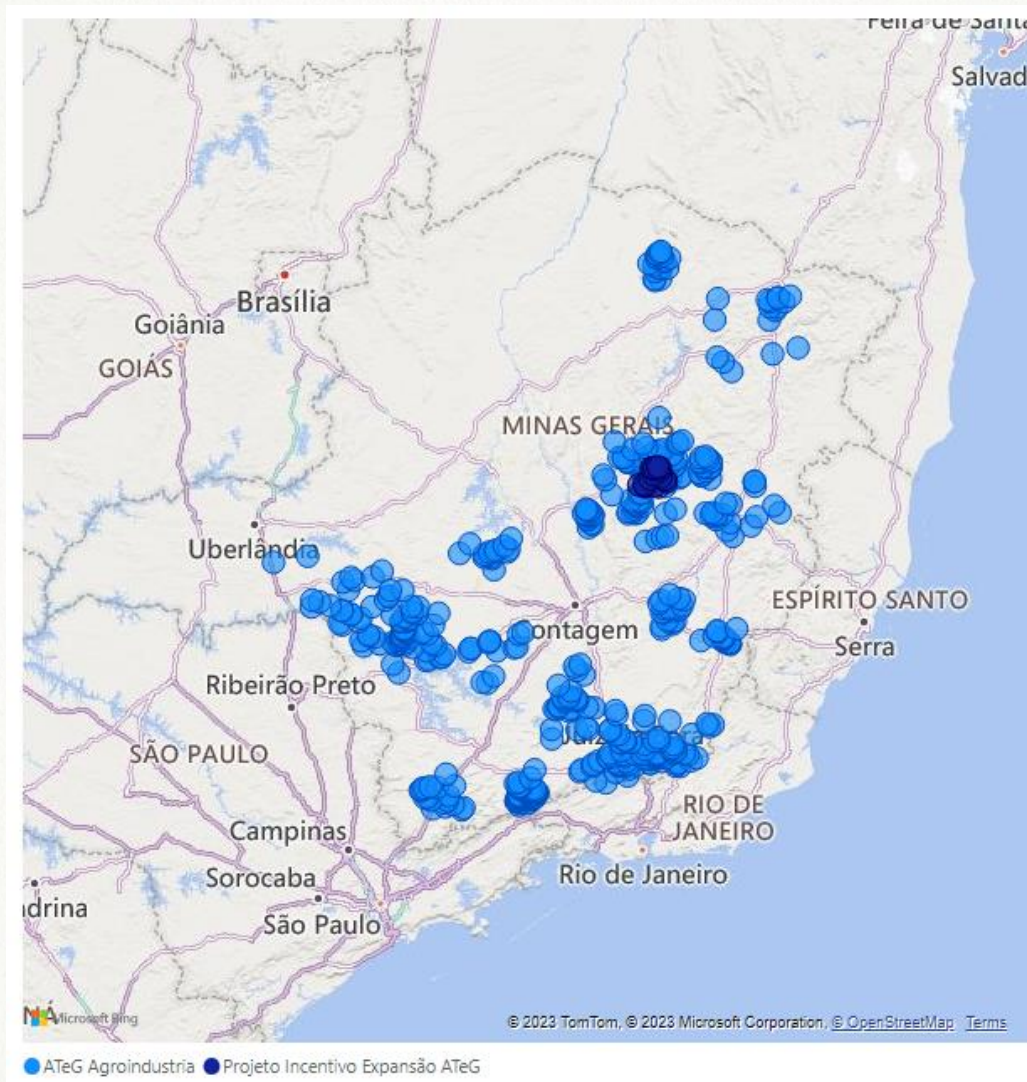
<http://www.ief.mg.gov.br/cadastro-ambiental-rural-car>

<https://www.car.gov.br/#/>

ATeG Agroindústria de Derivados Lácteos em números

Atualmente, o programa abrange **129 municípios** em todo o estado de Minas Gerais, com um número de **510 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 **30 técnicos de campo**, 3 técnicos especialistas, 6 supervisores e 1 consultora master.

Dispersão das propriedades atendidas no estado



No cenário atual, os grupos estão bem dispersos no estado, 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 98 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);
- 5 produtores em processo de habilitação no Serviço de Inspeção Federal (SIF).

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

Impacto do Investimento em Queijarias Artesanais em Minas Gerais:

Foi realizada uma análise detalhada do impacto do investimento na instalação de queijarias artesanais passíveis de regularização sanitária no custo de produção do queijo minas artesanal. Esta análise inclui: Custo Operacional Efetivo (COE); Custo Operacional Total (COT); Custo Total (CT); Lucro; Ponto de Cobertura.

Para definição de áreas foram considerados os ambientes mínimos exigidos por lei: área de recepção, fabricação, maturação, embalagem e expedição, almoxarifado, vestiário e barreira sanitária. As áreas variam conforme sua localização e conforme a capacidade de volume diário. A seguir apresenta-se a tabela de custo de implantação de queijarias com base no custo unitário básico da construção civil de Minas Gerais.

Custo de implantação de queijarias artesanais em Minas Gerais com Base no Custo Unitário Básico da Construção Civil (CUB) de maio de 2023:

		Custo de implantação de queijarias artesanais em Minas Gerais com base no Custo Unitário Básico da Construção Civil (CUB) de maio de 2023		
		Microrregiões		
Volume diário	Itens	Araxá, Canastra e Serra do Salitre (14 dias de maturação)	Serro (17 dias de maturação)	Demais microrregiões e municípios (22 dias de maturação)
200 litros	Área	47,00 m ²	53,00 m ²	53,00 m ²
	Investimento	R\$ 102.318	R\$ 115.380	R\$ 115.380
500 litros	Área	75,00 m ²	83,00 m ²	88,00 m ²
	Investimento	R\$ 163.274	R\$ 180.689	R\$ 191.574

CAPITAL

CUB: R\$ 2176,98/m²
CUB: materiais, mão de obra, equipamentos e impostos.

Impacto na Depreciação e no Preço de Venda:

Foi analisado também o impacto na depreciação do custo por quilo do queijo e sua representatividade percentual no preço do quilo do queijo vendido com base nos dois modelos de instalação propostos e nos equipamentos necessários. Essas análises são específicas para as regiões da Serra do Salitre, Canastra e Araxá.

Os dados apresentados abaixo são exemplos de dois produtores que participam do ATeG:

Cenários	Preço de venda	Produção kg/dia	CT/kg	Lucro/kg	Ponto de cobertura diário kg/dia	Depreciação/kg	Impacto % da depreciação no preço do kg do produto vendido	Lucro
Produtor 1 Habilitado 200 litros/dia 50 m ²	R\$ 40,00	20 kg	R\$ 33,97	R\$ 6,03	16,98 kg	R\$ 1,14	2,9%	R\$ 44.019,00/ano
Produtor 2 Habilitado 500 litros/dia 75 m ²	R\$ 40,00	50 kg	R\$ 32,23	R\$ 7,77	40,28 kg	R\$ 0,76	1,9%	R\$ 141.802,00/ano

Analisando os dados, observa-se que tanto o produtor 1 quanto o produtor 2 conseguem remunerar a depreciação e obter lucro na atividade. O ponto de cobertura evidencia que a quantidade total diária a ser produzida no intuito de se cobrir os custos totais é menor que a produção diária real. Em ambos os cenários podemos observar que a depreciação tem baixo impacto no custo total do produto, o que evidencia pouca influência desta no sucesso da atividade em longo prazo, já que a maior parte do custo se concentra em outros componentes.

Quando comparamos os cenários, observamos que o produtor 2 é mais eficiente em reduzir o custo da depreciação do que o produtor 1, devido ao aumento da produção, o que dilui o investimento empatado na instalação e nos equipamentos.

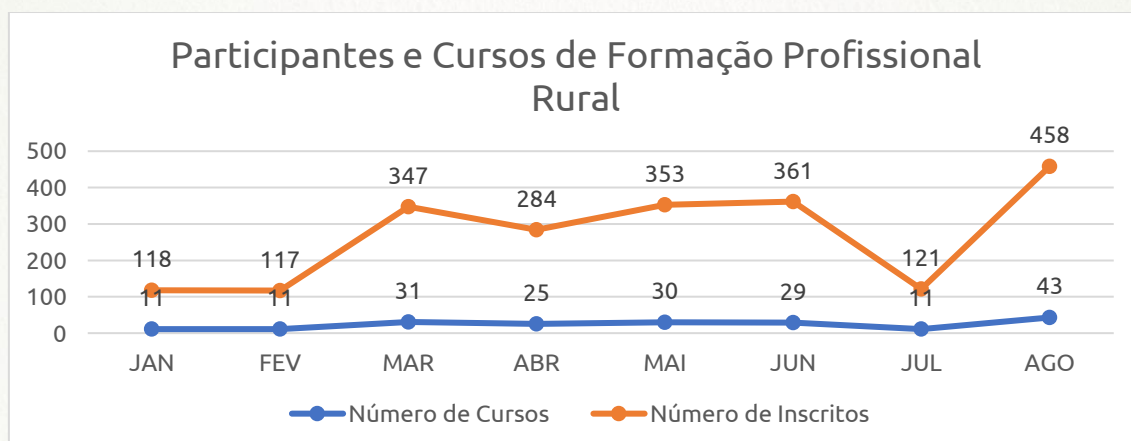
Embora a implantação de estruturas com capacidade de suporte adequada e que são passíveis de legalização sanitária se mostre um investimento substancial no início da atividade, o baixo impacto da depreciação nos custos totais demonstra a viabilidade do investimento no sistema produtivo, variando conforme a capacidade produtiva diária, localização e o custo de implantação do metro quadrado construído. Pode-se concluir, então, que os cenários se demonstram atrativos para produtores realizarem esse investimento.

Eventos e representações

ExpoQueijo Brasil 2023	O Sistema Faemg Senar participou da ExpoQueijo Brasil 2023 em Araxá/MG, contribuindo significativamente. Nossos especialistas atuaram como jurados no Concurso Internacional do Queijo, e o Empório Senar Minas marcou presença. Além disso, oferecemos oficinas que capacitaram cerca de 100 participantes em temas cruciais, como degustação de queijos, maturação e conservação. Destaque para a premiação de 25 produtores rurais, com cinco deles provenientes do Norte de Minas.
Mesa Setorial Serro	Na Mesa Setorial Serro de agosto de 2023, representantes de diversas instituições discutiram desafios na produção do Queijo Minas Artesanal na região. Foram identificados problemas com certificação, qualidade do produto e custos de produção. Soluções propostas incluíram priorizar a certificação, oferecer cursos para aprimorar a qualidade e fortalecer a Associação dos Produtores Artesanais do Queijo do Serro (APAQS) em parceria com a Cooperativa dos Produtores Rurais de Serro. A reunião refletiu o compromisso conjunto em abordar os desafios na indústria do queijo artesanal em Serro.

Treinamentos e Capacitações

O acumulado total do ano mostra a realização de **191 cursos de FPR** ligados a cadeia da agroindústria de derivados lácteos, contando com a participação total de **2.097 alunos**.



O índice médio de aprovação fica na casa de 83%, mostrando que a quantidade de reprovados e evasões é pequena. 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**.

ALERTA — Recadastramento Rural

Produtor, verifique a classificação da sua **unidade consumidora** na fatura de energia. É importante ser mantido 'RURAL' e suas subclassificações. Especialmente irrigantes e aquicultores, atentem-se para o chamamento e prazo **até final de setembro** para responder às distribuidoras de energia elétrica, enviando os documentos e a especificação de relação de carga instalada.

A determinação da ANEEL (Resolução 1000) destaca que 100% da carga deve ser destinada para essas atividades, para a aplicação do desconto tarifário noturno, conhecido como 'tarifa verde'. Ele é aplicado para o consumo de 21/30h até 6h do dia seguinte.

Mantenha ou garanta o seu benefício, enviando a documentação necessária para as distribuidoras de energia elétrica.

Saiba mais: <http://www.sistemafaemg.org.br/noticias/recadastramento-para-irrigantes-e-aquicultoresfaça>

Reunião da Comissão Técnica de Queijo Minas Artesanal

Na reunião mais recente da Comissão Técnica do Queijo Artesanal, celebramos o sucesso do Festival do Queijo Artesanal de Minas, com um recorde de público, vendas impressionantes e elogios aos chefs e expositores. Também discutimos estratégias para futuras reuniões nas associações das regiões, visando aprimorar o setor de queijos artesanais. O compromisso com a promoção de melhorias foi reforçado.