Revista DC-Análise | pag. 80 a 89 | 25 de julho

# DELICIOSA TRANSFORMAÇÃO

Chegada de grandes fabricantes de alimentos a Minas Gerais nos últimos anos transformou o Estado em um polo de investimentos na produção de chocolates e queijos finos. O mercado nesses setores é bastante promissor e agrega valor ao leite, quesito essencial para estimular o aumento da produção de qualidade

> Marco Antônio Corteleti e Ione Maria Nascimento *

Posição estratégica e abundância de matéria-prima têm se constituído em dois fatores centrais para que Minas Gerais atraia investimentos, seja por meio de novas plantas industriais, seja pela fusão/aquisição de empresas. O Estado tem se beneficiado desses fatores favoráveis e hoje abriga dois importantes polos de produtos da ponta final da cadeia produtiva do leite: queijos finos e chocolate.

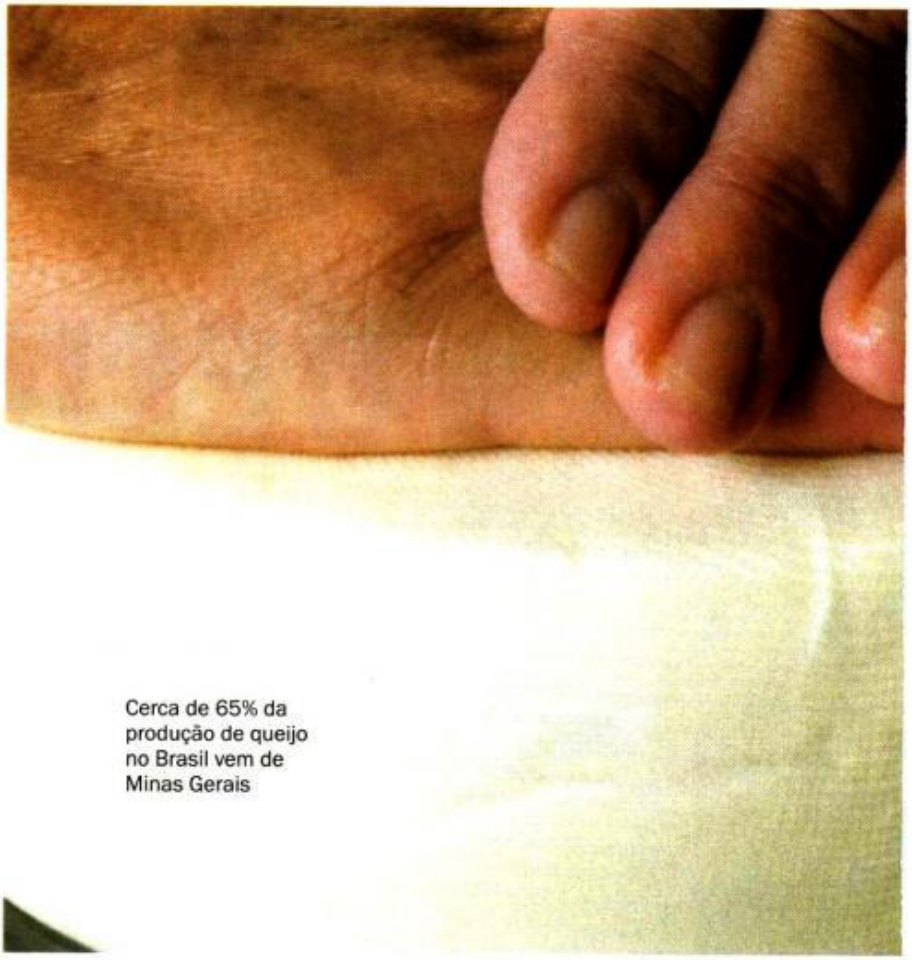
Última cidade de Minas localizada às margens da rodovia Fernão Dias, na divisa com São Paulo, Extrema atraiu, nos últimos anos, grandes fábricas de chocolates e biscoitos. Uma das principais é a suíça Barry Callebaut, a maior produtora de chocolate bruto do mundo, que abriu sua unidade em 2010, com investimentos de R$ 28 milhões. Os produtos são destinados aos clientes industriais e artesanais. No mesmo ano chegou o grupo CRM, detentor das marcas Kopenhagen, Brasil Cacau e Dan Top, destinando R$ 100 milhões para a construção de sua planta.

Também possui fábrica em Extrema, desde 2000, o grupo Pandurata Alimentos, da marca Bauducco, que produz o chocolate da marca Hershey (empresa americana com a qual formou uma *joint venture*), além de panetones e biscoitos. A empresa possui cinco unidades no país. A de Extrema é a primeira instalada fora de São Paulo. Inaugurada em 2000, oito anos depois a Pandurata dobrou o espaço construído. Atualmente, são empregados cerca de 900 funcionários, número que pode chegar a 1,2 mil durante a campanha de panetones.

Revista DC-Análise | pag. 80 a 89 | 25 de julho ...continuação

Além da Bauducco, a unidade fabrica produtos das marcas Visconti e Tommy que também pertencem à Pandurata.

Para o prefeito de Extrema, Luiz Carlos Bergamin, a posição privilegiada ajudou a cidade a se transformar não apenas no quarto maior polo alimentício do Brasil (atrás de Curitiba, Vitória e São Paulo), como fez dela o segundo maior centro industrial de Minas Gerais, com cerca de 170 empresas, perdendo apenas para Betim. "A mais recente delas a chegar ao município foi a Panasonic, que inaugurou, há seis meses, uma fábrica com capacidade para produzir 700 mil geladeiras por ano e tem planos para fabricar máquinas de lavar", destaca.



Cerca de 65% da produção de queijo no Brasil vem de Minas Gerais

## INVESTIMENTOS

Segundo o prefeito, entre as fabricantes de chocolate, a Barry Callebaut já revelou planos para ampliar sua unidade, que no momento é de 20 mil toneladas anuais de produtos. Tantos investimentos contribuíram para transformar a qualidade de vida dos 27 mil habitantes da cidade. "O Produto Interno Bruto (PIB) per capita hoje de Extrema é de quase R$ 70 mil, o oitavo maior de Minas Gerais", informa Bergamin.

Barry Callebaut, maior produtora de chocolate bruto do mundo, está em Extrema, na divisa com São Paulo

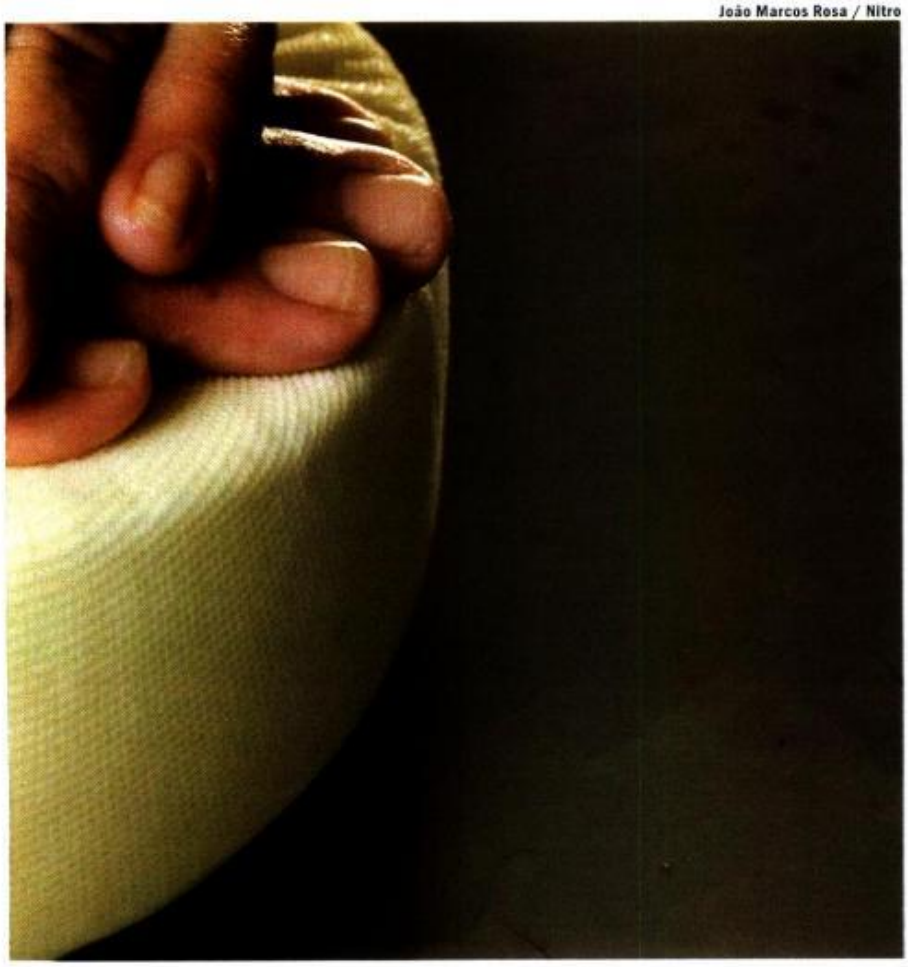
Além de Extrema, Poços de Caldas, também na divisa com São Paulo, possui importantes fábricas de produtos que utilizam o leite como principal insumo: a italiana Ferrero Rocher (chocolates) e a francesa Danone (produtora de iogurtes, requeijões e sobremesas).

## QUEIJOS FINOS

Clássicos na Europa, os chamados queijos especiais tipo gorgonzola, gruyere, parmesão e brie, para citar alguns,

Revista DC-Análise | pag. 80 a 89 | 25 de julho ...continuação

João Marcos Rosa / Nitro



Arquivo Prefeitura de Extrema

vêm conquistando paladares exigentes no país e encontram no Estado, tradicional produtor da iguaria, um ambiente mais do que propício. O estudo "Mercado Total Brasileiro de Queijo" aponta que a produção em 2012 foi de quase 1 milhão de toneladas do produto. Desse total, cerca de 65% foram elaborados em Minas Gerais. A pesquisa é realizada anualmente pelo gerente de Relações Institucionais da empresa de laticínios Tirolez, Disney Criscione, a partir dos estabelecimentos inspecionados pelo Ministério da Agricultura.

Das cinco fábricas que a Tirolez possui, três estão em cidades mineiras do Alto Paranaíba – Tiros, Arapuá e Carmo do Paranaíba. A produção nessas localidades é de cerca de 1,3 mil toneladas de queijo por mês, incluindo os especiais. "O leite de Minas Gerais possui bastante fermento propriônico e alto teor de caseína. É um bom leite natural, além da tradição leiteira no Estado que nos possibilita conseguir um percentual adequado de gordura e uma baixa contagem bacteriana", explica Criscione.

## FINA PRODUÇÃO

A pequena Cruzília, no Sul de Minas, de apenas 15 mil habitantes, também se converteu em sinônimo de queijos finos. Estão por lá marcas vendidas em todo o país, como a multinacional francesa Polenghi e Laticínios Cruzília. A qualidade dos produtos vem, basicamente, de uma política de bom relacionamento, capacitação constante dos produtores rurais e da tradição.

De acordo com o gerente de produção da Laticínios Cruzília, Luiz Sérgio Medeiros de Almeida, o leite empregado na fabricação dos queijos não vem de cooperativas, mas diretamente dos pecuaristas. "Quando fechamos

Revista DC-Análise | pag. 80 a 89 | 25 de julho ...continuação

um acordo comercial com os produtores, fazemos um trabalho de higienização, boas práticas e manejo com eles. Temos uma equipe que orienta sobre a maneira de tirar o leite de melhor qualidade, mais limpo, com mais ou menos gordura. Quanto maior o padrão de qualidade, melhor será o preço pago pelo produto", explica Almeida. No momento, a Laticínios Cruzília possui 150 produtores rurais, que fornecem 30 mil litros diários de leite, suficientes para fabricar 4 toneladas de queijos finos.

## INOVAÇÃO

Além da aposta na qualidade para conquistar mercado, a empresa tem se destacado no quesito inovação, ganhando prêmios nos últimos anos. "Fazemos várias experiências nos nossos produtos, como misturar a levedura (fungo que dá o aspecto de mofo à casca de queijos como brie e camembert) com damasco e outros ingredientes. Até ouro comestível já colocamos no queijo", afirma.

Um dos principais prêmios conquistados pela Laticínios Cruzília foi o primeiro lugar no Concurso Nacional de Produtos Lácteos promovido pela Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig) em conjunto com o Instituto Cândido Tostes. O produto vencedor foi o Azul de Minas, queijo tipo gorgonzola, lançado em 2008, e que levou apenas um ano para fazer testes de cremosidade. A Laticínios Cruzília é também líder no ranking do concurso, sendo a empresa mais premiada desde a criação do evento, em 2000.

## TRADIÇÃO MINEIRA

O diretor da Laticínios PJ, Antônio Carlos Viana Carneiro, explica a origem desta tradição mineira. "Nossa região possui uma tradição de produção de queijos especiais, pois foi onde chegaram os primeiros imigrantes europeus que vieram produzir queijos, principalmente os dinamarqueses". A empresa, que possui escritório em Lavras e o laticínio em Ingaí, na região do Campo das Vertentes, está há mais de 27 anos no mercado e produz 15 variedades de queijos finos.

Carneiro ainda ressalta a diferenciação do sabor dos queijos finos produzidos localmente. "Estudiosos dizem que há um tipo de micro-organismo, natural das pastagens da região, que não é encontrado em nenhum outro lugar do Brasil", esclarece.

O ponto-chave da produção de queijos finos é o processo de maturação. "Eles possuem estágios longos a cumprir e que têm que ser muito bem acompanhados, mas compensa porque é um preço diferenciado", pontua Carneiro. Contudo, a fabricação deve ser semiartesanal. "Conseguimos aumentar a produção até um certo volume, se produzirmos em larga escala haverá uma redução da qualidade do produto final."

## CONSUMO

Com a fabricação de 5 toneladas e meia de queijos por dia, a previsão de faturamento para este ano da PJ é de R$ 35 milhões. Desse montante, 40% do volume corresponde a queijos finos. "Nos últimos dez anos, aumentamos a nossa linha de queijos especiais. O mesmo aconteceu com outras empresas do setor", diz.

Para o diretor, os motivos que possibilitaram essa alavancagem são vários: melhora da renda e ascensão das classes, o que permitiu às pessoas consumirem mais lácteos; aumento do consumo de vinhos e maior acesso a viagens internacionais. "Muitas pessoas descobrem esses produtos durante as viagens, mesmo que eles já existam por aqui."

## CUSTOS ELEVADOS

Em São João del-Rei, também no Campo das Vertentes, a Trem de Minas está com a fábrica praticamente toda voltada para os queijos especiais. A empresa começou a produzir queijos finos em 1988, mas foi a partir de 2003 que as vendas cresceram. Segundo uma das sócias da empresa, Cainara Torga Araújo, o

Arquivo Tirolez

Revista DC-Análise | pag. 80 a 89 | 25 de julho ...continuação

investimento na linha especial aconteceu, sobretudo, pela própria demanda dos clientes.

Entretanto, ela salienta que a estrutura da fábrica para essa produção exige mais investimentos e bastante espaço disponível. Os produtos podem chegar a ficar cerca de 90 dias estocados para maturação antes de serem liberados para a comercialização.

"A linha também demanda um controle sanitário muito maior, pois são queijos extremamente sensíveis à qualidade do leite. Como passam muito tempo estocados é necessário haver monitoração constante e tratamento de ambiente eficaz para evitar a proliferação de mofos e leveduras", esclarece Cainara, que completa: "Com essas exigências, os custos são bem mais elevados". Com uma produção de 38 mil litros de leite por dia e de aproximadamente 900 mil quilos por ano, a Trem de Minas emprega atualmente 70 funcionários.

## AQUISIÇÕES

A força das marcas de laticínios mineiras tem atraído a atenção do mercado nacional. Este ano, Itambé e Laticínios São Vicente tiveram metade do capital social adquirido pelo Grupo Vigor e pelo fundo de investimentos Mercatto, respectivamente. A negociação entre Vigor e Itambé chegou a ser alvo de análise pelo Conselho Administrativo de Defesa Econômica (Cade), que aprovou, sem restrições, em 27 de maio, a união entre as duas empresas. Com isso, a Vigor foi liberada a aportar R$ 410 milhões na organização mineira, uma das mais tradicionais do país, com 65 anos de atuação, cinco fábricas (quatro em Minas Gerais e uma em Goiás) e 7 mil produtores filiados que fornecem diariamente 3 milhões de litros de leite.

"Com uma oferta de produtos diversificada em categorias que incluem leite em pó, iogurtes e requeijões, a Itambé contribuirá para uma melhor complementaridade aos produtos e geografias atendidas pela Vigor. As operações das duas compa-

Queijo finos: tradição aliada aos bons negócios

iStockphoto

Revista DC-Análise | pag. 80 a 89| 25 de julho ...continuação

Arquivo Sebrae

A tradicional Itambé foi adquirida pela Vigor, transferindo 65% do capital da empresa

nhias seguirão independentes", afirmou a Vigor, em nota a respeito da aprovação do Cade. Já a direção da Itambé preferiu não comentar a negociação.

## CONCENTRAÇÃO

Para o professor Paulo Vicente Alves, da Fundação Dom Cabral, esse tipo de negócio aumenta a concentração do mercado, o que pode resultar em uma alta de preços, além de reduzir a pressão por inovação nos produtos. "Essa união, por outro lado, aumenta a pressão nas cooperativas, que terão menos opções para negociar o preço do leite. Com a concentração das concorrentes, o poder de barganha diminui, prejudicando os produtores", afirma.

Fabricante de queijos finos, a Laticínios São Vicente também teve 50% do seu capital negociado em abril com o fundo Mercatto por valor não revelado. Em 2012, a empresa registrou vendas brutas de R$ 22 milhões, com crescimento médio de 20% nos últimos três anos. Os investidores planejam estender a atuação da empresa para regiões pouco exploradas, como Centro-Oeste e Nordeste, e ampliar a oferta de novos tipos de queijos finos.

A operação envolveu duas fábricas da empresa nos municípios mineiros de Ritápolis, no Campo das Vertentes – dedicada à produção do queijo gorgonzola –, e São Vicente de Minas, na região Sul do Estado, onde está a produção dos queijos camembert, brie e camembleu. Com 98 funcionários, a companhia tem 17 itens no portfólio, divididos entre as marcas São Vicente e Montagnard. Toda a produção é voltada para o mercado interno.

*(*Colaborou Luize Valú)*