

## **EXPERIÊNCIA DE UM LATICÍNIO DE PEQUENO PORTE COMO OPÇÃO DE COMERCIALIZAÇÃO**

*Flávia Miranda Caldas*

Até 1987, o serviço de inspeção das indústrias era apenas responsabilidade da União. Após a Constituição de 1988, o Serviço de Inspeção Federal (SIF) foi repassado aos Estados e Municípios, desde que os produtos não saíssem da jurisdição respectiva e que os órgãos estaduais e municipais competentes tivessem as mesmas normas que o SIF. Abriu-se então a possibilidade para que pequenos e médios produtores pudessem beneficiar o leite na fazenda, devido ao alto custo dos equipamentos, com a dificuldade, porém, de que só se justificavam empreendimentos em escala de beneficiamento de 10.000 litros/dia ou mais, já que não existiam no mercado equipamentos de menor porte a preços razoáveis.

Entretanto, a partir de 1992, começaram a surgir no mercado indústrias pioneiras na fabricação de pequenos equipamentos adequados para beneficiar leite a partir de 600 litros/dia. Houve, na época, muita resistência, por não se acreditar que pequenos equipamentos tivessem qualidade comprovada, até que algumas fábricas conseguiram a aprovação do SIF para que pudessem comercializar seus equipamentos.

Assim, recebi convite para assumir fazenda e laticínio familiar, em 1995, tendo participado em todas as etapas, desde a construção até a fabricação e distribuição dos produtos. A minha experiência anterior não era nesta área, senão em Administração de Empresas e Comércio Exterior, exercendo funções na seção de câmbio de empresa siderúrgica. Neste artigo, relatam-se sucintamente alguns aspectos do empreendimento.

### **Investimento**

De acordo com a fábrica de equipamentos, a justificativa do empreendimento decorria do exposto na Tabela 1.

Tabela 1. Preços e custos segundo a firma vendedora dos equipamentos para beneficiamento de 5.000 litros de leite/dia para produção de leite C e iogurte.

	R\$/litro
Preço de venda direta dos produtos, por litro de leite	0,52
Despesas	0,03
Diferença	0,49
Preço recebido pelo leite se vendido à Cooperativa	0,24
Ganho líquido	0,25

Claro que a realidade pode ser bem diferente, para melhor ou pior, dependendo de uma série de fatores; entre eles, os produtos industrializados, o volume de produção e variações nos custos de um local para outro.

No nosso caso, não foi possível elaborar os custos antes do início das atividades, por falta das informações necessárias, inclusive sobre os eventos futuros. Os custos da fábrica e os equipamentos são mostrados na Tabela 2.

Tabela 2. Custo aproximado de laticínio para beneficiamento de 5.000 litros de leite/dia com produção de leite C, manteiga e iogurte.

	R\$
<b>Valor aproximado da obra</b>	<b>60.000,00</b>
Características: 420 m <sup>2</sup> área útil, 172 m <sup>2</sup> área construída (pé direito 4 m), estrutura metálica, telhas galvanizadas, esquadrias metálicas, piso de ardósia espessura 3 mm, instalação de água com tubos de PVC, sistema de esgoto com caixa de sedimentação, com queda do soro para suinocultura, fossa séptica, pavimentação do pátio com calçamento.	
<b>Valor aproximado dos equipamentos</b>	<b>45.000,00</b>
Incluindo: pasteurizador de placas, tanque de equilíbrio com bomba sanitária, embaladeira automática capacidade 1.000 l/hora, datador <i>hot stamping</i> , fermenteira, desnatadeira, batedeira de manteiga, compressor de ar, câmara frigorífica, tanque de resfriamento para água gelada, laboratório equipado para análises físico-químicas.	
<b>Total</b>	<b>105.000,00</b>

### **Alvarás, laudos, etc.**

Pronto e equipado, o laticínio precisa funcionar, definidos os produtos a serem fabricados, rótulos e o *know how*. Era preciso primeiramente parar de entregar o leite para a Cooperativa e, a partir daí, começar uma corrida contra o tempo. Começamos a embalar o leite e tentar vendê-lo, o que não foi nada fácil.

O primeiro passo foi o registro da fábrica no Instituto Mineiro Agropecuário (IMA). Isto deveria ter sido feito antes mesmo da construção, mas havia uma indefinição muito grande em todos os aspectos. Os passos requeridos para o registro foram:

1. Requerimento ao Diretor Geral do IMA;
2. Cópia do Cartão de Inscrição Estadual;
3. Cópia do cartão do CNPJ;
4. Pagamento de Taxa de Registro (167 UFIR);
5. Pagamento de Taxa de Vistoria (84 UFIR);
6. Laudo de inspeção do terreno com visto do Médico Veterinário;
7. Cópia do Contrato Social;
8. Alvará de Licença da Prefeitura Municipal;
9. Exame físico-químico e microbiológico da água;
10. Laudo de licença do FEAM;
11. Carteira de saúde dos funcionários;
12. Memoriais econômico-sanitário e da construção;
13. Fotografias;
14. Cópia do cartão do IMA;
15. Atestado de vacinação de tuberculose e brucelose dos animais da fazenda.

Depois do registro, seria necessária a aprovação dos rótulos junto ao órgão, antes de mandar fazê-los, tendo que se definir o nome dos produtos e a arte.

Para o registro do rótulo da firma, é preciso fazer uma descrição completa do tipo de produto, fórmula, sistema de embalagem, armazenamento e controle de qualidade, transporte e processo de

fabricação. Para cada produto, além desta documentação, é preciso enviar:

1. Análises microbiológicas e físico-químicas dos produtos;
2. A composição nutricional;
3. O alvará sanitário da indústria fabricante das embalagens assim como o laudo de não-toxicidade das mesmas;
4. Laudo dos produtos dispensados de registro assim como os produtos importados, as polpas de fruta, as embalagens;
5. Todos os números de registro, nos Ministérios da Saúde e da Agricultura, dos ingredientes usados na preparação dos produtos.

Bem, até hoje não conseguimos a aprovação dos rótulos.

### **Dificuldades**

Foram inúmeras as dificuldades enfrentadas, especialmente no que diz respeito ao conhecimento dos equipamentos, à falta de assistência técnica para os mesmos e ao processo de fabricação dos produtos. Não havia profissionais laticinistas no mercado e, quando eram encontrados, o custo era muito alto. A administradora não possuía conhecimento sobre estes aspectos.

Surgiram no mercado várias fábricas de fundo de quintal e fábricas com produtos de má qualidade, mesmo porque os equipamentos de laboratório também eram inviáveis. Porém, posteriormente surgiram laboratórios a preços mais razoáveis para que os produtores pudessem realizar os controles na fazenda.

### **Adaptação**

A assistência técnica do fabricante dos equipamentos do laticínio foi dificultada pela sua localização em São Paulo. Além disso, a resolução de dúvidas era prejudicada pelo fato de o próprio fabricante estar lidando com equipamentos novos que requeriam constantes modificações e adaptações.

O nosso projeto, na época, foi feito pela fábrica dos equipamentos, com uma série de erros, até mesmo pela falta de informação e conhecimento do órgão estadual, o IMA. Eles mesmos não sabiam de onde partir e não tinham regras próprias, espelhando-se, com toda razão, no SIF. Até hoje há uma indefinição muito grande por parte daquele órgão. A morosidade na aprovação das embalagens é um problema grave que atinge não só os produtores, mas também os consumidores e os próprios fiscais.

Depois de estar funcionando, foi-se definindo aos poucos o que seria vantajoso produzir e em qual época do ano. Calculando os custos de cada produto, resolvemos diversificar nossa produção de acordo com as épocas do ano. O *iogurte* é hoje, sem dúvida, o mais rentável, mas a venda cai muito no inverno. Vende-se bem o *queijo Minas* e a *mussarela*.

A situação vai-se adaptando e melhorando com o tempo. A fábrica está continuamente procurando baixar os custos, o que inclui permanente atenção a vários fatores, inclusive cotações contínuas e procura de novos produtos.

É difícil generalizar quanto às vantagens e desvantagens, como em qualquer negócio em qualquer ramo de atividade. São vários os fatores de não-incentivo e várias as barreiras, mas, como não existe nada fácil, se estamos dispostos a trabalhar muito e a aprender, não há segredos nem obstáculos que não possam ser superados.