

Exportação do agronegócio bate recorde

Café, açúcar e carne têm a maior participação nas vendas externas de Minas

A receita das exportações do agronegócio de Minas Gerais em 2010 foi de US\$ 7,6 bilhões. O valor é recorde e representa crescimento de 34% em relação ao ano de 2009, de acordo com levantamento do Ministério de Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior (MDIC).

O secretário de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Elmiro Nascimento, observa que o crescimento registrado em Minas supera a média nacional. "Enquanto o valor dos nossos embarques cresceu 34%, o Brasil apresentou aumento de 18%", explica, ressaltando também o aumento do volume exportado, que foi de 7,1 milhões de toneladas, com crescimento de 16,2% em relação ao ano anterior. Os principais destinos dos produtos foram Alemanha, Estados Unidos e Japão.

Café, o principal produto da pauta de exportação do agronegócio, respondeu no ano passado por cerca de 1,4 milhão de toneladas, ou 20% dos embarques totais de Minas, garantindo receita de US\$ 4,1 bilhões, valor 40,9% superior à registrada em 2009.

Segundo o secretário, as exportações mineiras do produto foram favorecidas sobretudo pela redução dos estoques mundiais. "Por isso, a cotação média do café de Minas no exterior alcançou US\$ 25,67 a tonelada".

Açúcar e carne

O ano foi excelente também para as exportações mineiras de açúcar, que movimentaram US\$ 997,8 milhões, ou 63% mais que o valor registrado no período anterior. As vendas externas do produto têm sido beneficiadas pela retração da produção na Índia, que é o segundo maior produtor do mundo, com participação de 13,4% do mercado, enquanto o Brasil lidera com 23,7%. "Minas se beneficia de uma parcela dos mercados anteriormente considerados destinos do açúcar produzido pelos indianos. Ao mesmo tempo, os embarques mineiros alcançam atualmente outros destinos, como a China, onde o consumo do produto tem aumentado como consequência da mudança nos hábitos alimentares da população", explica Elmiro Nascimento.

Outro setor que se destaca nas exportações do agronegócio mineiro é o de carnes, que respondeu no ano passado pela movimentação de US\$ 752,1 milhões, cifra 15,2% superior à registrada em 2009. A carne bovina teve receita de US\$ 281,2 milhões, valor 9% mais alto que o alcançado em 2009. Contribuiu especialmente para esse resultado a melhoria da cotação do produto, graças à demanda crescente.

O secretário observa que, ao mesmo tempo, os consumidores encon-

tram carne de qualidade exportada por Minas Gerais. "O Estado conta com 566 fazendas aprovadas para fornecer carne segundo as exigências da União Europeia, que também servem de referência para a comercialização do produto em outros mercados mundiais".

As exportações de frango bateram o antigo recorde de 2001, alcançando US\$ 252,9 milhões. Este valor é 35,66% superior ao registrado em 2009. Os negócios foram favorecidos pelo volume embarcado, que alcançou 162,9 mil toneladas, grande parte desse produto destinado ao Kuwait.

Madeiras e derivados exportados por Minas também tiveram resultados expressivos no ano passado. A receita, da ordem de US\$ 725 milhões, equivale a um aumento de 75,5%. As vendas de milho para o mercado internacional foram as que apresentaram uma dos mais altos crescimentos em 2010. Os embarques do Estado somaram US\$ 129,2 milhões, uma elevação de 2119% em relação a 2009.

Já os principais produtos que apresentaram retração das exportações em 2010 foram o etanol (-32%) e os produtos do complexo soja (15,3%).

Valores apurados em 2010

- ☐ Café: US\$ 4,1 bilhões (alta de 40,9%)
- ☐ Açúcar: US\$ 997,8 milhões (alta de 63%)
- ☐ Carnes: US\$ 752 milhões (alta de 15,2%)
- ☐ Madeiras e derivados: US\$ 725 milhões (alta de 75,5%)
- ☐ Milho: US\$ 129,2 milhões (alta 2119%)
- ☐ Total: US\$ 7,6 bilhões (alta de 34%)

Produto é considerado patrimônio cultural mineiro



DIVULGAÇÃO

Programa do queijo artesanal incrementa produção no Estado

O Programa Queijo Minas Artesanal, implementado pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), tem atualmente 155 queijarias cadastradas, 79 das quais na região do Serro; 35 no Cerrado, 23 na Canastra, 17 em Araxá e uma no Campo das Vertentes. Somente em 2010, foram cadastradas 34 queijarias no programa.

O Queijo Minas Artesanal é patrimônio cultural do Estado e sua fabricação é uma tradição nas regiões produtoras.

Como é feito com leite cru, sem a proteção prévia da pasteurização, esse tipo de queijo pode representar risco à saúde pública se não seguir com rigor os cuidados sanitários durante o processo de produção. Por isso, desde 2002, o IMA criou o programa, visando incentivar a melhoria da produção com treinamento e capacitação dos produtores.

O diretor-geral do IMA, Altino Rodrigues Neto, explica a impor-

tância do programa. "A realização do Queijo Minas Artesanal assegura aos pequenos produtores de leite mais uma alternativa para a comercialização do produto, com maior valor agregado, gerando mais emprego e melhorando sua qualidade de vida", afirma.

A certificação se dá a partir de uma parceria entre o IMA e a Emater-MG com apoio da Organização das Cooperativas do Estado de Minas Gerais (Ocemg).

Certificação

A Emater-MG capacita os produtores rurais, orienta sobre as adaptações do espaço físico da queijaria e as boas práticas e higiene. A Ocemg disponibiliza verba para custeio de parte das análises de água, queijo e da brucelose e tuberculose do gado. Cabe ao IMA auditar todas as etapas do processo e por fim emitir um laudo técnico que aprove a fabricação dos queijos, deixando o produtor apto a receber o certificado.

O processo de certificação leva em média um ano. E o produto cadastrado tem a identificação do fabricante, origem e data de fabricação, possibilitando a comercialização sem restrições no território mineiro.

Para se inscrever no Programa Queijo Minas Artesanal o produtor deve pertencer a um dos municípios mineiros das regiões autorizadas (Serro, Cerrado, Canastra, Araxá e Campo das Vertentes), conforme determina a Lei Estadual 14.185/02. Caso ele atenda a esse requisito, deve procurar a unidade do IMA ou Emater mais próxima para dar início ao processo de cadastramento.

As propriedades cadastradas no Queijo Minas Artesanal também poderão se certificar como livre de brucelose e tuberculose. Para isso, basta realizar mais dois testes negativos de rebanho para comprovar que a propriedade está livre destas enfermidades. De acordo com o Programa Nacional de Controle e

Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal (PNCEBT) do Ministério da Agricultura, para obtenção da condição de Propriedade Livre de Brucelose e Tuberculose são necessários três testes de rebanho negativos consecutivos.

Workshop no Pará

O Programa Queijo Minas Artesanal foi apresentado no I *Workshop* de Inovação Tecnológica na Cadeia da Produção Artesanal de Derivados Lácteos do estado do Pará, realizado em Belém do Pará no mês de dezembro. O programa mineiro foi elogiado e será modelo para o Governo paraense em benefício de produtos artesanais típicos, como é o caso do Queijo da Ilha de Marajó, produto artesanal feito com leite de búfala. O *workshop* foi promovido pela Secretaria de Agricultura do Pará e pela Universidade Federal Rural da Amazônia (UFRA), com apoio da Agência de Defesa Agropecuária e do Sebrae-PA.