

## **"A indústria goiana de laticínios está no caminho certo"**

A Segunda maior bacia leiteira do País, perdendo apenas para o Estado de Minas Gerais, Goiás é hoje responsável por 10% da produção nacional de leite. Em 1999, foram 20.591 bilhões de litros, número que para ser atingido conta com a participação efetiva de 65 mil produtores de leite, responsáveis pela geração de 200 mil empregos diretos no campo.

Caracterizada ao longo dos anos como uma atividade de pequenos produtores, a produção leiteira tem ganho espaço entre médios e grandes. Para manter seu lugar no ranking nacional e conquistar novos mercados, eles investem em melhoramento genético do rebanho, na qualificação de mão-de-obra e na adoção de novas técnicas de manejo.

Elo do primeiro setor produtivo de Goiás a organizar-se em cadeia produtiva, a indústria láctea goiana ganha fôlego novo, mas ainda tem obstáculos pela frente, vistos como desafios a serem superados pelo novo presidente do Sindicato das Indústrias de Laticínios do Estado de Goiás, Sindileite, Domingos Vilefort Orzil. Atuando em cargos de diretoria desde a criação do Sindicato, foi empossado, no final de agosto, para um mandato de dois anos, que prometem ser de muito trabalho.

As prioridades dessa gestão e a realidade do setor lácteo são apresentadas pelo presidente do Sindileite nesta entrevista.

**- O senhor assumiu o Sindileite há cerca de dois meses. Como encontrou a indústria láctea em Goiás?**

Nesse primeiro momento, estamos enfrentando retração no mercado de queijos, leite longa vida, com a baixa de preços nos supermercados. Com isso, estamos sendo obrigados a baixar o preço também junto ao produtor. O litro do leite que até agosto era pago a R\$ 0,40, hoje gira em torno de R\$ 0,30. Em contrapartida, o leite longa vida que nos supermercados era encontrado a R\$ 1,40, em média, hoje pode ser obtido por até R\$ 0,70. O mesmo acontece com o queijo.

**- Quais são os números referentes à indústria láctea ativa em Goiás?**

Contamos atualmente com cerca de 900 indústrias de leite em atividades no Estado. Dessas, 251 têm registro junto ao Serviço de Inspeção Estadual, SIE. Há ainda, cerca de 250 fábricas de fundo de quintal, informais ou clandestinas, que necessitam ter suas atividades regularizadas com urgência.

**- De que maneira será feita a tentativa de legalização dessas pequenas indústrias?**

Em nosso setor há muitas indústrias pequenas que trabalham com algo em torno de três mil litros de leite e produzem queijo, principalmente mussarela, de péssima qualidade, sem higiene e que, normalmente, não pagam impostos. A nossa intenção é fazer junto ao governo do Estado, através das Secretarias da Fazenda, Agricultura e Indústria e Comércio, uma campanha para regularização dessas pequenas fábricas, que acabam por denegrir os produtos goianos, já que grande parte deles é comercializada em outros Estados, principalmente São Paulo. Nós queremos trazer esses empresários para a formalidade.

**- Na sua opinião, o empenho do governo do Estado em atrair novas indústrias para Goiás beneficia o setor lácteo?**

Eu acredito que no setor de laticínios não é necessária a vinda de novas indústrias. Basta incentivar as que estão aqui. Goiás vende muito leite resfriado para São Paulo e Minas Gerais. De uma produção leiteira diária, boa parte sai para beneficiamento em outros Estados, sem agregar valor à produção goiana. Queremos que esse leite seja beneficiado aqui e um reflexo direto será a geração de novos empregos.

Para isso, faremos um trabalho em parceria com o governo de Goiás no sentido de dar maiores incentivos às empresas locais, para que elas incrementem seus parques industriais no que se refere aos processos de beneficiamento. Temos grandes empresas com capacidade de expansão e absorção de toda a produção leiteira do Estado. Empresas que podem beneficiar 8 milhões de litros de leite/dia e a nossa produção é de 6 milhões litros/dia atualmente, lembrando ainda que 1 milhão de litro esvai-se de Goiás diariamente, o que acaba gerando um percentual de ociosidade. Novas indústrias para beneficiar esse leite goiano seria um descompasso no mercado.

**- Quando de fala em alíquotas do Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços, ICMS, a indústria de laticínios tem sido prejudicada?**

O setor lácteo é um dos grandes arrecadadores de ICMS no Estado e tem mantido a média R\$ 50 milhões anuais nos últimos dois anos.

No tocante ao leite longa vida, por exemplo, enfrentamos obstáculos. Há Estados em que o ICMS é zero, em outros é de 7% e nós estamos arcando ainda com 12% de imposto. É um entrave.

Outro problema é a importação. O leite chega de outros países, que subsidiam a produção, a um preço abaixo do nosso e surge aí uma concorrência desleal. Necessitamos de maior sensibilidade do governo federal. A Confederação Nacional da Agricultura, CNA, tem feito um trabalho intenso junto ao governo no sentido de conseguir o aumento da tarifa de importação para 35%, que já melhora para nós.

**- Que as empresas de laticínios produzem hoje em Goiás?**

Temos grandes indústrias de leite em pó, leite longa vida, achocolatados, manteigas, doce de leite e uma completa linha de queijos. Há inclusive empresas que estão fabricando queijos finos, como gorgonzola, roquefort. O nosso destaque são o leite longa vida, leite em pó, e queijos prato e mussarela.

**- É correto afirmar que a indústria láctea goiana já conquistou seu lugar no mercado nacional?**

Já estamos presentes em quase todos os Estados brasileiros. Tem indústria aqui que já exporta seus queijos de norte a sul do País e são produtos muito bem aceitos. As grandes indústrias têm investido em equipamentos, mão-de-obra e esse é o caminho. O resultado é a aprovação do consumidor final. Uma produção de primeira qualidade tem lugar garantido no mercado nacional e pode conquistar outros países.

**- O associado do Sindileite é participativo?**

A nossa turma é bastante participativa. Nas reuniões mensais, temos um número expressivo de associados, mas é claro que essa procura pelo Sindicato cresce quando há algum problema que afete o setor.

Em relação à qualificação de mão-de-obra, os cursos aplicáveis à indústria láctea são bem aproveitados pelo setor. Quando adquirimos um maquinário novo trazemos técnicos da empresa fabricante para treinar os nossos funcionários. No entanto, não abrimos mão dos cursos de reciclagem profissional oferecidos por instituições como o Sistema Fieg e Sebrae, que são extremamente importantes para as empresas.